

Beata Wasilewska-Klamka

Robert Dziecielski

Identyfikacja kulinarnych produktów tradycyjnych  
na obszarze funkcjonowania  
Lokalnej Grupy Działania „Podkowa”

**RAPORT**

Lokalna Grupa Działania „PODKOWA”

Łódź - Czechy 2014



## **SPIS TREŚCI**

WSTĘP	4
METODOLOGIA	5
CHARAKTERYSTYKA TERENU	8
PRODUKT TRADYCYJNY	17
SPIS KULINARIÓW TRADYCYJNYCH	28
WNIOSKI I REKOMENDACJE	35

## WSTĘP

Prezentowany w raporcie obraz wybranych aspektów kultury kulinarnej powiatu zduńskowolskiego oparty jest na przeprowadzonych badaniach jakościowych. Lokalne kulinaria tradycyjne przedstawione są w kontekście kulturowym.

Raport składa się ze wstępu oraz pięciu rozdziałów. Treść pomieszczona jest na 52 kolejno numerowanych stronach.

Jeden ze starożytnych filozofów greckich powiedział: **Człowiek nie żyje aby jeść, człowiek je, aby żyć**. A my, tutaj, możemy jeszcze dopowiedzieć: Człowiek je, aby... – no właśnie, aby co? Człowiek je, aby pamiętać? Człowiek je, aby uświęcać przestrzeń domu i wzmacniać więzi między jego mieszkańcami (i gośćmi)? Człowiek je, aby podtrzymać tradycję i tożsamość lokalną, aby uprawiać własną kulturę regionu? Człowiek je, aby rozmawiać – pytać i odpowiadać, aby nadawać sens światu w którym żyje. Kulinaria w kontekście lokalnego dziedzictwa i tradycji kulturowej domagają się poważnego namysłu.

## **METODOLOGIA**

### BADAŃ JAKOŚCIOWYCH

Celem przeprowadzonych badań terenowych była identyfikacja kulinarnych zasobów lokalnych powiatu zduńskowolskiego w kontekście dziedzictwa i tradycji kulturowych regionu. Kulinarne zasoby to elementy świata lokalnego o charakterze przyrodniczym, społecznym i kulturowym.

W Raporcie używany termin „region” stosujemy na określenie obszaru działalności LGD „Podkowa”, którym jest jednocześnie teren powiatu zduńskowolskiego w granicach administracyjnych (raczej z wyłączeniem miasta Zduńska Wola). To umowne określenie terenu badań odnosi się do trzech gmin: Szadek (gmina miejsko-wiejska), Zapolice i Zduńska Wola (gminy wiejskie). Obszar objęty badaniami pod względem etnograficznym przyjęto się zaliczać do subregionu sieradzkiego.

Eksploracyjno-opisowy cel badawczy został dookreślony przez **badania jakościowe typu etnograficznego**. Były to badania o charakterze terenowym wykorzystujące techniki etnograficzne: obserwację terenową, obserwację uczestniczącą, wywiad swobodny ukierunkowany przez badacza (indywidualny i grupowy), dokumentację fotograficzną (dla analizy wizualnej), które pozwalają ujawnić nieuświadomiane postawy i działania ludzkie. Metoda etnograficzna pozwala zebrać duży ilościowo materiał badawczy i dostrzec faktyczne postawy i działania w stosunku do deklaracji.

Badania odbywały się w sierpniu i wrześniu 2014 r. Zespół badawczy składał się z dwóch osób w stopniu doktora, wieloletnich pracowników

akademickich i realizatorów badań terenowych na polskiej wsi: Beaty Wasilewskiej-Klamki i Roberta Dzięcielskiego.

Przyjeliśmy, że wywiady przeprowadzamy przede wszystkim z kobietami, mieszkankami powiatu, formalnymi lub nieformalnymi członkiniami Kół Gospodyń Wiejskich. Kuchnia wiejska (tradycyjna) była i jest wciąż domeną kobiet (nie oznacza to, że pomniejszaliśmy rolę mężczyzn, którzy zajmowali się np. przetwarzaniem produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz produkcją alkoholi). Członkinie KGW są gospodyniami, które łączą własną pamięć kuchnię swoich matek i babek ze współczesnymi potrzebami i nawykami kulinarnymi dzieci. Dobór rozmówczyń w ramach KGW był częściowo losowy (zależny od możliwości i posiadanego przez rozmówczynię czasu). W wywiadach swobodnych wzięty udział kobiety w wieku 40-90 lat z sołectw: Choszczewo, Dziadkowice, Izabelów, Jelno, Opiesin, Paprotnia, Piaski, Pratków, Pstrokonie, Ptaszkowice, Rębieskie, Rzepiszew, Strońsko, Tarnówka, Wilamów, Wojstawice, Zamłynie, Zapolice. Materiał z wywiadów pozwolił uzyskać zbiór kulinariów sprzed co najmniej 30 lat będący efektem osobistej pamięci i bezpośrednich doświadczeń rodzinnych.

Wywiady utrwalaliśmy w formie cyfrowego zapisu oraz robiliśmy notatki na gorąco. Uzyskane informacje i rodzące się przekonania weryfikowaliśmy poprzez rozmowy i obserwacje napotkanych w czasie rekonesansu terenowego mieszkańców powiatu np. gospodyń domowych, pracowników różnych instytucji w tym szczególnie o charakterze kulturalnym i gastronomicznym (lokalnych autorytetów) oraz przybyszów i turystów. Po zakończeniu części eksploracyjnej badań, przeprowadzone zostało porządkowanie materiału oraz jego analiza i interpretacja. Praca analityczna polegała również na zespołowym analizowaniu i interpretowaniu materiału badawczego. Rezultaty

Raportu oparte są nie tylko na przeprowadzonych badaniach jakościowych, ale również na lekturze literatury przedmiotu.

W trakcie badań interesowały nas nie same kulinaria (jako potencjalne produkty oparte na dziedzictwie i tradycji), ale również ich szeroki kontekst społeczno-kulturowy. Poza ścisłym zakresem badań uczestniczyliśmy w wybranych wydarzeniach lokalnej kultury. W tym przypadku chodziło o „subiektywne” wrażenia uzyskiwane przez uczestnictwo.

Przygotowany Raport może być wykorzystany nie tylko dla identyfikacji kulinariów tradycyjnych, ale również dla celów **wzmocnienia kulturowej tożsamości** całego regionu poprzez działalność np. popularyzatorską, edukacyjną czy gospodarczą.

## CHARAKTERYSTYKA TERENU

### POWIATU ZDUŃSKOWOLSKIEGO

Powiat zduńskowolski powstał 1 stycznia 1999 r. Powiat ten graniczy z powiatami: łaskim, Poddębickim i Sieradzkim. Obszar powiatu wynosi 369 km<sup>2</sup>, zamieszkuje go 68 tys. osób, z czego około 35 % zamieszkuje na obszarach wiejskich. Powiat tworzą cztery gminy: miasto Zduńska Wola, gmina i miasto Szadek, gmina Zduńska Wola oraz gmina Zapolice. W powiecie mamy dwa miasta i 109 miejscowości wiejskich.

Podział administracyjny na powiaty z lat 1866-1867 utrzymał się z niewielkimi zmianami przez 90 lat. Po uwłaszczeniu z 1864 r. ludność ukształtowała swoisty typ kultury ludowej. Na kształt tej kultury wpływały niewątpliwie przemiany gospodarcze w wyniku których zaczęły powstawać ośrodki przemysłowe (np. Zduńska Wola) czy też emigracje stałe i sezonowe. Wcześniejsze podziały zaliczały te tereny do guberni kaliskiej, stąd w opracowaniach Kolberga materiały zebrano pod tytułem *Kaliskie (Kaliskie i Sieradzkie)*. Z końca XIX w. i początku XX w. pochodzą prace etnograficzne I. Piątkowskiej.

Baza instytucjonalna powiatu obejmuje centra i domy kultury (Powiatowe Centrum Kultury, Sportu i Rekreacji w Zduńskiej Woli; Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Szadku; Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Zapolicach; Dom Kultury „Lokator”), biblioteki (Miejska Biblioteka Publiczna im. Jerzego Szaniawskiego w Zduńskiej Woli; Miejska i Gminna Biblioteka Publiczna w Szadku; Gminna Biblioteka Publiczna w Zapolicach; Biblioteka Pedagogiczna w Zduńskiej Woli; Biblioteka Zgromadzenia Księży Orionistów) i muzea (Muzeum Historii Miasta Zduńska Wola; Muzeum – Dom Urodzenia Świętego Maksymiliana Marii Kolbego;



Muzeum Dziejów Zgromadzenia Księży Orionistów w Polsce; Skansen Lokomotyw w Zduńskiej Woli – Karsznicach; Izba Regionalna w Wojstawicach; Przyszkolna Izba Muzealna w Prusinowicach w gminie Szadek). Działają również szereg organizacji kulturalnych. Placówki te oddziałują na społeczeństwo poprzez organizację imprez, wystaw, konkursów literackich, plastycznych i innych.

Kalendarz imprez w powiecie zduńskowolskim w roku 2014 stwarza bardzo dużą możliwość nawiązywania do dziedzictwa i tradycji kulinarnych regionu:

VIII Powiatowy Konkurs na Najpiękniejszą Szopkę i Ozdobę Bożonarodzeniową; Festiwal Kolęd i Pastoralek; Konkurs „Moja Ojcowizna” – eliminacje powiatowe; Dzień Kobiet – spotkanie członkiń Kół Gospodyń Wiejskich; „Witamy Wiosnę”; Zapusty; Powiatowy Dzień Sołtysa; Powiatowy Konkurs „Ozdoby Wielkanocne” – wystawa pokonkursowa; „Odwiedzamy sąsiadów”; Powitanie wiosny – ognisko; X Jarmark Zduńskowolski połączony z Dniem Dziecka; II etap Rajdu Ekologicznego – wycieczka do Izby Regionalnej; „Piękno naszej dawnej architektury”; „Moja miejscowość w oczach moich bliskich”; „Miejsce, w którym mieszkam”; Zakończenie projektu „Tropami naszej kultury”; Noc Świętojańska; V Międzynarodowy Przegląd Zespołów Folklorystycznych FOLKLOR ŚWIATA; III Turniej Rycerski o Laur Wójta Gminy Zapolice; XV Regionalna Wystawa Rolno-Przemysłowa; Regionalny Turniej Sołectw Dożynki Gminne; XX Dni Gminy Zapolice; Dożynki Gminne; Dożynki Gminno-Parafialne; Wystawa „Etnoprojekt”; Andrzejkki; Wigilia dla osób samotnych czy Koncert kolęd i pastorałek.

Baza gastronomiczna w powiecie zduńskowolskim niestety nie odzwierciedla potencjału lokalnego dziedzictwa i tradycji kulinarnych. Na przykład, wśród nazw lokali gastronomicznych dominują określenia z poza kręgu kultury nie tylko lokalnej, ale wręcz polskiej: „Piramida”, „OK.

Chicken", „Rong Yang", „Tao Hong", „Majorka", „Franco Pizza", „Ambasada", „Primavera", „u Włocha Beppe", „Wenecja" czy „Hades". Zaś nazwy bliższe kulturowo również nie odnoszą się wprost do lokalnego kontekstu dziedzictwa i tradycji poprzestając na bardzo ogólnych skojarzeniach związanych z życiem na wsi: „PRL", „Miraż", „Secesja", „Arkadia", „Biesiada", „Pod Słońcem", „Kredens", „Raj", „Piwnica", „We Młynie", „Retro", „U Wuja" czy „Regionalna".

Mimo swojej stosunkowo niewielkiej powierzchni, powiat posiada duże możliwości rozwoju turystycznego. Wyróżniają się pod tym względem gminy Zapolice i Szadek, gdzie istnieją warunki do uprawiania aktywnego wypoczynku (turystyka piesza, rowerowa, kajakowa, jeździectwo czy narciarstwo biegowe).

Na terenie powiatu występują liczne kompleksy leśne, umożliwiające wypoczynek weekendowy i zachęcające zbieraczy runa leśnego do odwiedzenia ich. Wyodrębnione wśród nich rezerwaty przyrody takie jak: „Jabłecznik" i „Wojstawice" w gminie Zduńska Wola, „Jamno" w gminie Szadek oraz „Korzeń" i fragment Parku Krajobrazowego Międzyrzecza Warty i Widawki w gminie Zapolice są atrakcją dla przyrodników i ekologów. Niewielkie odcinki rzek Warty i Widawki w południowej części powiatu są atrakcją turystyczną dla wędkarzy i wodniaków.

W powiecie funkcjonuje kilka gospodarstw agroturystycznych (Gospodarstwo Agroturystyczne Stadnina Koni Jarosław Wawrzyniak, Góry Prusinowskie – Szadek; Gospodarstwo agroturystyczne przy Zespole Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Wojstawicach, Wojstawice – Zduńska Wola; Gospodarstwo rolno-agroturystyczne w Zapolicach; Stowarzyszenie Agro Aves, Gajewniki – Zduńska Wola; "Na Wyspie" Wiesław Rumpel, Młodawin Górny – Zapolice; Agroland Tomasz i Henryk Wiesławski, Rembieszów – Zapolice). Istnieją warunki do

stworzenia bogatszej bazy agroturystycznej, szczególnie w gminach: Szadek i Zapolice.

Na terenie gospodarstwa agroturystycznego w Gajewnikach od 2004 roku każdego lata odbywa się Festiwal Jeździecki – największa impreza hippiczna w centralnej Polsce. Przez powiat przechodzi Łódzki Szlak Konny.

W gminach wiejskich o charakterze rolniczym rozwija się przetwórstwo rolno-spożywcze. Rolnictwo w większości przypadków nie ma charakteru towarowego, a jest jedynie dodatkowym źródłem dochodu mieszkańców.

Grunty powiatu zduńskowolskiego w przeważającej części są w posiadaniu gospodarstw indywidualnych (91,2 %). Przeciętna powierzchnia jednego gospodarstwa – 4,7 ha.

Powierzchnia gminy Szadek wynosi 151,51 km<sup>2</sup> (w tym 18 km<sup>2</sup> powierzchni Miasta Szadek). W skład gminy wchodzi 27 sołectw. Liczba ludności wynosi około 7,5 tys. osób. Gmina Szadek jest regionem **typowo rolniczym**. Użytki rolne zajmują ponad 73% powierzchni całej gminy. Pozostałą część zajmują lasy i nieużytki. Gmina posiada olbrzymi potencjał produkowania **żywności tradycyjnej i ekologicznej**. Mocną stroną gminy Szadek jest marka lokalnych produktów tradycyjnych: chlebów oraz wyrobów wędliniarskich. Doceniane są lokalne potrawy prezentowane na dożynkach, jarmarkach i festynach.

Najważniejszym ośrodkiem jest miasto Szadek o rodowodzie średniowiecznym. Najcenniejszym zabytkiem Szadku jest kościół Wniebowzięcia NMP i św. Jakuba Apostoła zbudowany w latach 1333-1335 w stylu gotyckim.

Gmina Zapolice zajmuje powierzchnię blisko 81 km<sup>2</sup>. Niemal cały obszar gminy położony jest na obszarze Wysoczyzny Łaskiej, Kotliny

Szczercowskiej oraz Kotliny Sieradzkiej. Przez gminę przepływają dwie największe rzeki województwa łódzkiego, którymi są Warta i wpływająca do niej Widawka. Ukształtowanie terenu wraz z rzekami i lasami stanowią o dużych walorach **turystycznych i rekreacyjnych** gminy (turystyka piesza, rowerowa, konna, kajakowa, motolotnie). Naturalne środowisko, czyste powietrze, spokój, swoisty mikroklimat leśny (obfitość grzybów i owoców leśnych) oraz brak uciążliwych zakładów produkcyjnych – obiecują udany wypoczynek. Istnieją również dogodne warunki do wędkowania. Szczególną atrakcją turystyczną na terenie gminy jest Park Krajobrazowy Międzyrzecza Warty i Widawki.

Liczba mieszkańców gminy wynosi około 4800 osób. Siedzibą gminy są Zapolice. Gmina podzielona jest na 22 sołectwa. Jedną z ciekawszych wsi jest Strońsko. Wieś położona jest na wysokim brzegu pradoliny Warty, skąd roztacza się rozległy widok na Kotlinę Sieradzką. We wsi znajduje się kościół parafialny pw. św. Urszuli i 11 Tysięcy Dziewic z I poł. XIII w., przebudowany w 1458 r. Wieś posiada duży potencjał turystyczno-rekreacyjny.

W skład Gminy Zduńska Wola wchodzi 31 sołectw. Ludność gminy liczy prawie 11,8 tysięcy mieszkańców. Gmina zajmuje obszar 111 km<sup>2</sup>. Stanowi to 30,3% powierzchni powiatu zduńskowolskiego. Położona jest wokół miasta Zduńska Wola. Gmina graniczy: od północy z gminami Szadek i Warta, od południa z gminą Zapolice, od wschodu z gminami Łask i Sędziejowice, od zachodu z gminą Sieradz. Gmina Zduńska Wola sukcesywnie traci charakter rolniczy na rzecz podmiejskiego. Gmina posiada dostęp do bardzo **korzystnych połączeń komunikacyjnych** (drogowe i kolejowe). W sąsiedztwie gminy przebiegają autostrady A1 i A2 oraz w niedalekiej przyszłości droga ekspresowa S8.

W herbie gminy trzy złote pszczoły symbolizują tradycje pszczelarskie, natomiast podkowa z krzyżem w polu błękitnym (herb Jastrzębiec)

odwołuje się do herbu rodowego dawnych właścicieli ziemskich - rodziny Siemiątkowskich.

Jedną z ciekawszych wsi Gminy Zduńska Wola są Wojstawice. Jest to wieś o rodowodzie średniowiecznym. Od drugiej połowy XIX w. do 1945 r. majątek był własnością Antoniego Siemiątkowskiego herbu Jastrzębiec. Po wojnie w wyniku reformy rolnej majątek został rozparcelowany. Cennym zabytkiem jest zespół dworsko-pałacowy (pałac z przełomu XIX i XX w., dwór murowany z I połowy XIX w. oraz relikty murowanego dworu obronnego Wężyków z XVI w.). Obecnie znajduje się tam siedziba Zespołu Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego. Szkoła prowadzi Izbę Regionalną, której zbiory liczą parę tysięcy eksponatów. W Wojstawicach działa Stowarzyszenie Edukacji i Rozwoju Rolnictwa Ekologicznego oraz Towarzystwo Przyjaciół Szkół Rolniczych w Wojstawicach.

W powiecie zduńskowolskim Koła Gospodyń Wiejskich działają na podstawie art. 22 ustawy z dnia 8 października 1982 r. o społeczno-zawodowych organizacjach rolników lub, jako stowarzyszenia, w oparciu o ustawę z dnia 7 kwietnia 1989 r. „Prawo o stowarzyszeniach”.

Na przykład na terenie Gminy Zduńska Wola Koła Gospodyń Wiejskich działają od ponad 130 lat. W czasach PRL w 31 kołach działało około 1000 kobiet. W Kołach odbywały się szkolenia m.in. z ekonomiki gospodarstwa domowego. Kobiety organizowały kursy m. in. gotowania i pieczenia. We współpracy z Wojewódzkim Ośrodkiem Postępu Rolniczego w Kościerzynie prowadzone były szkolenia m. in. z „Uprawy warzyw mało znanych”, „Żywienia człowieka w okresie wiosennym”, „Potraw z baraniny”, „Uprawy ziół w ogródku przydomowym”, „Stosowania ziół w żywieniu człowieka”, „Warunków uzyskania przetworów wysokiej jakości z warzyw”, organizowano wycieczki szkoleniowe, pokazy z zakresu np. „Racjonalnego żywienia rodziny”. Członkinie KGW czynnie włączały się w organizację różnych uroczystości

w gminie i powiecie. Po przełomie ustrojowym na terenie całej Gminy przetrwały jedynie 4 KGW. Obecnie KGW za cel obraty sobie głównie **podtrzymywanie i kultywowanie lokalnych tradycji.**

Najbardziej reprezentatywną cechą dzisiejszego powiatu zduńskowolskiego na przestrzeni wieków jest jego **charakter rolniczy.** Prawdopodobnie w XVII, XVIII i początkach XIX w. był to teren, w którego rolnictwie dużą rolę odgrywała uprawa gryki i związane z nią kaszarstwo (sprzedawano duże ilości mąki i kaszy). Na przełomie XIX i XX w. głównie uprawiano żyto, jęczmień, owies, pszenicę, proso, grykę i ziemniaki. Chów zwierząt obejmował przede wszystkim krowy, świnie, owce, konie i drób.

Tradycyjne gospodarstwo chłopskie cechowała wyraźna tendencja do samowystarczalności. W okresie międzywojennym tkactwem zajmowała się bardzo liczna grupa kobiet, wykonująca zarówno tkaniny lniane jak i lniano-wełniane (tam gdzie były owce). Jeszcze do początków XX w. silnie rozwinięte było przedzalnictwo i tkactwo wiejskie. W drugiej połowie XX w. zauważa się powolny zanik tkactwa.

Garncarstwo jeszcze w pierwszej połowie XX w. stanowiło w sieradzkim ważną gałąź przemysłu ludowego. W domach zduńskowolan można znaleźć jeszcze zabytkowe przedmioty związane z kuchnią tradycyjną (czy szerzej z całą tradycyjną kulturą lokalną).

Kuchnia domowa stanowiła rodzaj legitymacji społecznej charakteryzującą gospodarza. Posiłki dzielono na codzienne, postne, świąteczne, obrzędowe i okolicznościowe. Np. posiłki niedzielne zaczęły wyróżniać się od pożywienia codziennego wraz z poprawą sytuacji materialnej mieszkańców wsi. Współcześnie stały się pożądanym wzorem dla pożywienia codziennego. Ważnymi zmianami następującymi po II wojnie światowej, a trwającymi aż do lat 70-tych było np. wprowadzenie do posiłku rannego potraw nie gotowanych oraz przygotowywanie na południe potraw według wzoru miejskiego z zupą i drugim daniem.

W tradycyjnym pożywieniu ważne miejsce zajmowały dania postne: kwaśne polewki gotowane na wodzie, postne ziemniaki, kapusta, groch, śledzie. Pożywienie świąteczne było wyjątkowe poprzez używanie trudno dostępnych produktów: mięsa pieczonego, wędlin, chleba, ciast. Ważną rolę odgrywała wielkanocna święconka (chleb, jajka, ser, chrzan itd.). Godna zauważenia była kuchnia weselna, pełna dostępnego jadła, a szczególnie alkoholu własnej roboty (samogon, bimber).

Do lat 70-tych XX w. typowe dania kuchni codziennej mieszkańców wsi obecnego powiatu zduńskowolskiego były potrawami prostymi w większości składającymi się z produktów własnych, uprawianych we własnym gospodarstwie. Kuchnia chłopska silnie była uzależniona od tradycji stosowanych upraw rolnych, możliwości wodno-glebowych oraz czynników atmosferycznych. Na przykład, bliskość rzeki, strumyków lub stawów przyczyniało się do częstszego występowania w jadłospisie ryb. A piaszczyste gleby ograniczały bogate zbiory, a tym samym wpływały na uboższą kuchnię.

We wspomnieniach mieszkańców wsi zduńskowolskich (od początków II Rzeczypospolitej, prawie po kres PRL) wyłania się obraz przeszłości w którym istotną rolę w tradycyjnej kuchni odgrywały produkty zbożowe (np. mąka i kasze), warzywne (np. kapusta, groch i ziemniaki), owoce (np. jabłka, śliwka i gruszka) oraz pochodzenia zwierzęcego (np. wieprzowina, drób, króliki). W każdym domu wypiekano chleb (pieczony raz na tydzień z mąki żytniej lub żytnio-pszennej na tzw. zakwasie w piecach ceglanych opalanych drewnem), ciasta drożdżowe, pieczono placki, wyrabiano masło i ser. W każdej rodzinie znano sposoby konserwowania mięsa, kiszenia kapusty, suszenia owoców i grzybów. Hodowla zwierząt była prowadzona przede wszystkim na własne potrzeby, a dopiero wtórnie na potrzeby miejskiego konsumenta. Spożycie mięsa było jednak niskie w codziennej diecie. W menu odbijały

się przestrzegane jeszcze powszechnie posty. Znacznie częściej wykorzystywano produkty mięsne w kuchni świątecznej. Tradycyjnie zabijano świnie przed świętami Bożego Narodzenia i przed Wielkanocą. Część mięsa przechowywano na okres późniejszy. Poza okresem świątecznym najczęściej jadano trzy razy dziennie. Posiłki nie były sztywno przypisane do pory dnia. Pożywienie było silnie zależne od pór roku. Najbogatsze jedzenie było latem. Ważnym elementem kultury kulinarnej była gościnność.

Współcześnie, w kręgu rodzinnym, mamy do czynienia z jednej strony z ciągłym wypieraniem reliktyw dawnych potraw z codziennej diety, a z drugiej strony z rozwojem i poszukiwaniem (odkrywaniem) „nowych” dań i elementów tradycyjnej kultury kulinarnej. Istnieje również coraz większa potrzeba powstawania nowych punktów gastronomiczno-turystycznych chcących odwoływać się do dziedzictwa i tradycji lokalnych. Tradycyjne jadło w wyobrażeniach wielu konsumentów jest synonimem pożywienia **naturalnego, zdrowego i odnoszącego się do dawnej kultury lokalnej.**



## PRODUKT TRADYCYJNY

### I JEGO KONTEKSTY

W klasycznej etnografii przyjęto się uważać, że element kultury (np. kulinaria) jest tradycyjny jeśli stanowi **efekt przekazu międzypokoleniowego** (najczęściej ustnego) i stanowi **wartość kulturową** potwierdzaną przez autorytety lokalne (osobowe i instytucjonalne). Tradycyjność takiego artefaktu kulturowego mierzona jest **pamięcią** sięgającą najdawniejszych dziejów. O sile tradycji kulinarnej zaświadcza przekonanie, że podzielali ją nasi ojcowie i dziadkowie. Oznacza to, że „dotykając” tradycyjnych kulinariów niejako łączymy się z przodkami, zakorzeniając się w historii i wzmacniamy kulturową tożsamość.

Natomiast we współczesnym świecie, w którym kultura stała się produktem rynkowym, rozumienie tradycji zostało zredukowane i dostosowane do **potrzeb konsumenckich**. Stąd dzisiaj produkt tradycyjny to produkt spożywczy, który chroniony jest prawem polskim lub prawem Unii Europejskiej. Z założenia jest to produkt wytwarzany z tradycyjnych surowców, posiadający tradycyjny sposób produkcji i mogący wykazać się długoletnim wytwarzaniem. Za tradycyjne uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Wiek udowodnić należy za pomocą źródeł w formie przekazów pisanych, dźwiękowych czy wizualnych. W Polsce produkty tradycyjne znajdują się na Liście Produktów Tradycyjnych tworzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na listę trafić mogą produkty mięsne, mleczne, rybne, warzywa, owoce, wypieki, tłuszcze, oleje, miody, napoje, dania gotowe itd.

Takie rozumienie produktu tradycyjnego powoduje, że na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych znajdują się np. liczne nalewki, które w polskiej tradycyjnej kulturze ludowej prawie nie istniały (potwierdzają to również nasze badania). Jednakże, od około 30 lat, pojawiła się na wsiach swoista moda na nalewki, która w potocznej świadomości zaczęła kojarzyć się poprzez media z tradycją, wsią, zdrowiem, przeszłością, naturą itp. Oznacza to, że „tradycyjny” nie zawsze znaczy to samo i że jego rozumienie ulega ciągłemu przeformułowywaniu, a presja tworzenia produktu do sprzedaży jest duża.

Do zasobów kulinarnych regionu zalicza się nie tylko sam tzw. produkt tradycyjny odwołujący się do lokalnych upraw, hodowli i przetwórstwa (np. produkty z Szadku wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych; lokalne mikro firmy np. Wiejskie Wyroby Wędliniarskie z Tarnówki; gospodarstwa agroturystyczne; produkty domowe), ale również społeczne formy świętowania (obrzędowość doroczna i rodzinna, odpusty, targi, jarmarki, konkursy), symbolikę kulturową (np. sztuka wystroju domów, punktów gastronomicznych, stołu w czasie imprez, muzykowanie i śpiew, ziołolecznictwo), a także twory przyrodnicze (np. krajobraz, lasy, rzeki). Wszystkie te elementy dziedzictwa i tradycji lokalnych zawierają się w danym produkcie tradycyjnym.

Kulinarium jak w soczewce skupiają w sobie nie tylko różnorodne aspekty kultury lokalnej, ale także globalnej. Próbując zrozumieć dzisiejszą sytuację społeczno-kulturową w której m. in. mówi się o tradycyjnych kulinariach, o dawnych lokalnych przyzwyczajeniach żywieniowych, ale i o tęsknocie za utraconą przeszłością, a jednocześnie komercjalizuje się kulturę należy uwzględnić wiele elementów społecznej rzeczywistości – współczesność i tradycję.

Kulturę kulinarną należy rozumieć jako zakres tego wszystkiego, co w obszarze wymiaru materialnego, społecznego i symbolicznego wiąże się

z przygotowaniem i spożywaniem pokarmów przez człowieka. W tradycji kulinarnej zapisana jest tożsamość kulturowa danego regionu. Należy jednak pamiętać, że czas wciąż niejako aktualizuje myślenie „o jedzeniu i piciu” w danym miejscu. Doświadczenia przedwojenne, wojenne, peerelowskie, transformacji ustrojowej lat 90-tych, czy współczesne – silniej lub słabiej – determinują obecny stosunek człowieka do sfery kulinarnej regionu.

Współczesne kuchnie regionalne w przytłaczającym stopniu czerpią z tradycji ludowej. Wydaje się słusznym przekonanie, że **nie da się uzyskać prawdziwego smaku kuchni regionu poza regionem**. Dlaczego? Na tę niepowtarzalność składają się nie tylko cechy naturalne, środowiskowe, przyrodnicze, ale także walory kulturowe – materialne, społeczne i symboliczne. Suma tych elementów daje niepowtarzalny smak i wyjątkowy koloryt tożsamości miejsca i ludzi.

Jedną z kulturowych cech związanych z tradycyjnymi kulinariami jest gościnność. Doświadczaliśmy jej podczas spotkań z mieszkańcami powiatu zduńskowolskiego. Słownikowa definicja mówi, że: gościnność to uprzejmość okazywana komuś kto przybył w odwiedziny. Gościnność jest cechą ludzką, stanem ludzkiego wnętrza, fundamentem kreującym przestrzeń i sytuację społeczną zjawiska pt. kultura kulinarna. To klimat gościnności powoduje, że nawet zwyczajny chleb posmarowany naturalnym smalcem może stać się wyjątkowym przeżyciem, niezapomnianą chwilą, kulinarnym rarytasem. Uczta ufundowana na gościnności domu jest okazją, aby wystawiać gospodarza, tego, który ucztę przygotował. Wydaje się, że kuchnia jest najprostszym i najlepszym sposobem kontaktu z innymi ludźmi – bezpieczną przestrzenią przebywania z nimi.

Oprócz tradycji ludowych, dodatkowym elementem wzbogacającym daną kuchnię regionalną są kontakty i wpływy innych kultur i tradycji (np. tradycje kuchni dworsko-ziemiańskiej na polskiej wsi, albo kuchni żydowskiej w małym miasteczku). Wymiana treści kultury kulinarnej jest zjawiskiem powszechnie występującym.

Dzisiejsza kuchnia na obszarze zduńskowolskim, podobnie jak w pozostałych regionach Polski, jest raczej ujednolicona (bogactwo autentycznej tradycji mieści się w granicach zwyczajów rodzinnych). Unifikacja ta, to efekt zmian historycznych, społecznych i ekonomicznych wpływających na przerwanie ciągłości tradycji kulturowej w sensie społecznym.

Pomimo tego, tradycyjna kultura kulinarna jest wciąż elementem regionalnej tożsamości. Nośnikiem kultury kulinarnej jest tak miejsce (dom, wieś/miasto, region) , jak i człowiek/grupa (rodzina, społeczność lokalna), a może stać się także nim każda instytucja celowo nakierowana na dokumentowanie i odnawianie elementów kultury tradycyjnej wraz z jej kontekstami (np. KGW, obiekt agroturystyczny, muzeum).

We wspomnieniach rozmówczyń często przewijał się wątek łączący kulinaria z rodziną i domem. Pamięć smaku, zapachu, dotyku, widzenia, dźwięku związanych z pożywieniem jakby osadza się i wypełnia bliskie miejsca jako wyjątkowe i bezpieczne. Jednym z najważniejszych takich przestrzeni jest dom, a w domu – niewątpliwie – kuchnia: piec i stół. Przekonanie takie pojawia się w czasie słuchania relacji zduńskowolan wspominających swoje dzieciństwo i młodość. Tęsknota za „utraconymi czasami” ujawnia się w braku domowego/rodzinnego stołu, specyfiki rodzimej kuchni, którą dopiero „z oddali” można sobie uświadomić. Taka sytuacja rozbudza potrzebę dbania o tradycję – próby ponownego wpisania się weń. Kuchnia w ujęciu tradycyjnym odświeża fundamenty

egzystencji ludzkiej. W trakcie rozmów pojawiała się również tęsknota za sposobem na nawiązanie ciągłości przeszłości z przyszłością (nie tylko w wymiarze indywidualnym, ale również wspólnotowym, społecznym). Poczucie owej ciągłości wzmacnia poczucie własnej wartości jako indywiduum i jako członka społeczności lokalnej.

Przekonania mieszkanek powiatu zduńskowolskiego rozpościerają się pomiędzy dwoma biegunami. Pierwszy z nich to przekonanie o możliwym odtworzeniu dawnych dań z pamiętanych przepisów, przywróceniu smaku dzieciństwa i choćby fragmentarycznym przywoływaniu utraconej przeszłości. Zaś drugim biegunem jest pewność, że dokonujące się zmiany w stylu życia, w sposobach produkcji żywności (m. in. nowe odmiany roślin, używanie dużych ilości nawozów i środków ochrony roślin, czy ogólnie wszechobecna „chemia”), w wypieraniu dawnych urządzeń nowymi (np. zanik tradycyjnego pieca chlebowego i pojawienie się kuchenki mikrofalowej) uniemożliwiają odtworzenie dawnych tradycyjnych posiłków. Powstające napięcie może być bardzo twórczym polem do działania na rzecz odnowienia tradycyjnych smaków w granicach możliwości. Człowiek nasycony kulinarnym wspomnieniem nie lęka się nowych wyzwań współczesności.

Dawna kuchnia tradycyjna była ściśle związana z zasobami naturalnymi wsi i regionu. Zmiana tych zasobów wpłynęła na przemiany w wiejskiej kuchni. Niezaprzeczalnie, kulinaria wciąż stanowią oryginalny i podatny na przekaz tradycji element lokalnej kultury. To w tradycyjnej kuchni badanych wsi odnaleźć można swoistość miejsca i egzystujących w nim ludzi. Z wypowiedzi mieszkanek powiatu zduńskowolskiego wynika, że istotną przyczyną postępującego zaniku lokalnych potraw tradycyjnych w domowym menu jest tzw. brak czasu, brak szerszego wsparcia instytucjonalnego, niesprzyjające nawyki i mody młodego pokolenia (dzieci i wnuków). Nawet uroczystości świąteczne (doroczne i rodzinne) nie tworzą już korzystnych i jednoznacznych okoliczności do szerokiego

odwoływania się do autentycznych wartości kulinarnych własnego regionu ze względu na coraz częstsze odchodzenie od przestrzeni domowej na rzecz wynajmowanej (tzw. Wiejski Stół na weselach nie rozwiązuje w pełni tego problemu). Zmiana miejsca musi rodzić konsekwencje również w menu. Sam mieszkaniec regionu staje się niejako konsumentem „własnej” tradycji.

Wagę problemu wynikającego z szerokiego kontekstu kulturowego związanego z kulinariami uświadomiono sobie już dawno. Od końca XIX wieku kultura kulinarna na całym świecie uległa ogromnym przeobrażeniom. Doprowadziły one do coraz mocniejszego zacierania elementów tradycyjnych, które kształtowały lokalną tożsamość społeczną. W dość krótkim czasie przestało się opłacać przygotowywanie produktów żywnościowych od samego początku procesu wegetacyjnego, aż po końcową konsumpcję. Masowa produkcja i wszystkie elementy związane ze współczesnym procesem przygotowywania (żeby nie powiedzieć - tworzenia!) żywności przyczyniły się także do sprzężenia zwrotnego – powstawania różnych ruchów, instytucji i idei stawiających sobie za cel ochronę naturalnych i zdrowych produktów, także swoistego powrotu do lokalnych źródeł tradycji kulinarnych. Jednym z takich przykładów jest powstały w drugiej połowie lat 80-tych, we Włoszech ruch *Slow Food* propagujący regionalnych producentów i tradycyjne zwyczaje kulinarne z różnych stron świata. Założyciel ruchu, Carlo Petrini, uważał, że współczesna kultura kulinarna stała się zakładnikiem złego i szybkiego jedzenia, produkowanego masowo i nastawionego wyłącznie na szybki zysk. Stanął on w „obronie prawa do smaku”, przyjemności czerpanych ze wspólnego (powolnego) spożywania produktów żywnościowych i ludzkiego zdrowia.

Jedną ze współczesnych form „obrony smaku” jest istniejąca nie tylko na polskiej wsi, ale i w całej Europie, agroturystyka. Obecnie nie wystarczy wsi rolnictwo (produkcja żywności), ale konieczna jest **ochrona wartości środowiskowych i kulturowych** (kulinarnych).

Wiejskie gospodarstwo może stać się przestrzenią zajęć dydaktycznych z tradycji kulinarnych oraz swoistą przestrzenią utrwalania, rekonstruowania i upowszechniania dziedzictwa kulinarnego/kulturowego osady i regionu. Takie działania mogą mieścić się w funkcjach gościnności domu, które dzięki temu mogą ulegać silnemu rozwojowi. U źródeł powstania pierwszych gospodarstw edukacyjnych (połowa XX wieku) istniała potrzeba stworzenia mieszkańcom miast miejsc kontaktu z naturą, zajęć terapeutycznych dla dzieci i edukacji ekologicznej. Rozwinęły się różne formy takich gospodarstw: skanseny (ekomuzea rolnictwa), ośrodki agroturystyczne, ośrodki parkowe, ośrodki edukacji ekologicznej i gospodarstwa dydaktyczne itd. W tego typu gospodarstwach Gospodarz staje się łącznikiem między światem własnym, a światem Gościa; jest Przewodnikiem nie tylko po własnym gospodarstwie, ale także po świecie swoich doświadczeń i tradycji – łączenia tego, co dawne, z tym, co teraźniejsze. Aby był atrakcyjny dla Gościa musi dzisiaj spajać metodycznie (pedagogicznie) konstruowany przekaz z wiedzą interdyscyplinarną (np. ekologia, etnografia, historia lokalna). Każde gospodarstwo (analogicznie region) rozwijać powinno własną ofertę dydaktyczną w zależności od swojej specyfiki i dostępnych zasobów (np. wypiek tradycyjnego chleba, robienie sera „na oczach gościa”).

Rozwój działalności turystycznej w regionie poprzez tego typu gospodarstwa umożliwia bliski kontakt z przyrodą i tradycją kultury lokalnej, a w tym, z szeroko rozumianą tradycją kulinarną. Wymiar kulinarny w żadnej kulturze nie istniał w izolacji od innych wymiarów życia społecznego. I dzisiaj, odwoływanie się do tradycji kulinarnych w sposób naturalny powinno łączyć się z wieloma innymi aktywnościami oferty edukacyjnej/turystycznej/kulturowej: np. z organizowaniem

różnorodnych wycieczek pieszych, rowerowych, konnych (kuligów); wspólnych zabaw i występów artystycznych; zwyczajów i tradycji świątecznych; pokazów lokalnego rzemiosła itd. Kultura kulinarna będąc częścią większej całości, ulegała przeobrażeniom wraz z szeroko rozumianą kulturą. Doskonale to rozumie tzw. turystyka kulinarna, która nakierowana jest na kulinaria danego regionu, a połączona zazwyczaj ze zwiedzaniem i poznawaniem lokalnej kultury i przyrody.

Warto tutaj zauważyć, że wyżywienie (rodzaj produktów, sposoby ich przygotowania i sposoby spożywania) społeczności wiejskiej nie stanowiły podstawy do wyodrębnienia danego regionu. Najczęściej specyfika regionalna wyrażała się w nazewnictwie i sposobie przyrządzania produktów (stąd „takie samo” danie może być różnie nazywane i przyrządzane – modyfikowane).

Ciekawym współcześnie zjawiskiem jest **agroturystyka o silnym zabarwieniu kulturowym** (zróżnicowane tradycje etnograficzne, narodowościowe, religijne, rękodzielnicze itd.). Tego typu forma współczesnej turystyki chce, jak już wspominaliśmy, powiązać walory przyrodnicze z kulturowymi i to w sensie „poważniejszym”, jak i tym „łżejszym” – rozrywkowym. Zadziwiająca zresztą jest to, że klienci takich kwater agroturystycznych są rzeczywiście zainteresowani tradycją kultury lokalnej i to czasami bardziej („inaczej”) niż ci, którzy tam mieszkają na stałe. Z naszych obserwacji wynika, że większość takich gospodarstw funkcjonuje w domach (budynekach) częstokroć przystosowanych, a nie specjalnie wybudowanych do prowadzenia takiej działalności. Ale to właśnie historia takiego domu (oryginalnego) i opowieść o jego zakorzenieniu w tradycji regionu staje się „wartością stałą” gospodarstwa agroturystycznego o walorach kulturowych (szczególnym przykładem mogą być także dwory w: Dziadkowicach, Pstrokoniach, Rzepiszewie, które mogą stanowić swoiste ośrodki lokalne dla promocji tradycyjnych



kulinariów). Mamy na myśli nie tylko wnętrza takiego domu, historyczne kolekcje rodzinne, ale również przydomowe ogródki, sady, warzywniki. Ważne, żeby zbudować odpowiednie warunki do stworzenia kulturowego kontekstu dla prezentacji i konsumpcji potraw kulinarnych. Obok eksponatów materialnych bardzo ważne są wiedza, umiejętności, pamięć, zwyczaje itd. (wartości niematerialne lokalnej tradycji i dziedzictwa kulturowego).

Turystyka, której motywem podróży jest poszukiwanie regionalnych smaków, degustacja i zakup żywności tradycyjnej, nazywana jest turystyką kulinarną, gastronomiczną, turystyką „kuchni”, turystyką smakoszy lub szerzej turystyką żywności. Przedmiotem zainteresowania turystów uprawiających turystykę kulinarną są bowiem miejsca, w których można nie tylko dobrze zjeść lub skosztować lokalnych specjałów, ale także zapoznać się z historią/kulturą i tradycyjnym procesem ich produkcji (dziedzictwo).

Najpopularniejszym, komercyjnym sposobem prezentacji kuchni regionalnej są coraz bardziej popularne karczmy regionalne lub sale weselne. Niestety, wiele tego typu zakładów gastronomicznych ma niewiele wspólnego z autentycznymi tradycjami kulinarnymi danego regionu.

Turystyka kulturowa obszarów wiejskich posiada w Polsce duże możliwości rozwoju ze względu na zachowane jeszcze dziedzictwo i żywe tradycje kultury ludowej. Należy jednak pamiętać, że możliwości rozwoju turystyki kulturowej obszarów wiejskich nie należy oceniać wyłącznie pod względem ilości istniejących produktów kulinarno-turystycznych. Istnieją liczne elementy kultury tradycyjnej (kulinarniej) jeszcze nie przekształcone w postać komercyjną. Są one najczęściej naturalną częścią życia mieszkańców wsi – stąd niewielki stopień ich wykorzystania w turystyce masowej, a większy w indywidualnej. Preferowanie jedynie

skomercjalizowanych elementów kultury tradycyjnej może w ostateczności doprowadzić do całkowitego zaniku autentycznej spuścizny historycznej wsi, poprzez jej sptyczenie, a tym samym utratę tożsamości kulturowej regionu.

Kultura ludowa w Polsce uległa na przestrzeni XX wieku przemianom cywilizacyjnym – od autentycznej kultury ludności chłopskiej, po kulturę komercyjną sprowadzoną do produktu turystycznego i wizerunkowego regionu. Turystyka kulturowa obszarów wiejskich jest propozycją poznania życia ludzi w ich autentycznym, lokalnym środowisku – dziedzictwa i tradycji kulturowej. Turysta chce spotkać się i poznać coś niepowtarzalnego i prawdziwego, chce uczestniczyć we fragmencie „życia innych”, w żywej kulturze, ale z elementami kultury dawnej – jej relikdami kultury materialnej, społecznej i symbolicznej (np. tradycje kulinarne, ludowe święta wraz z obrzędami i zwyczajami, rzemieślnicy i twórcy ludowi, sanktuaria religijne, różne placówki typu muzealnego o tematyce etnograficznej, imprezy folklorystyczne: inspiracje, warsztaty, pokazy, kiermasze, konkursy, wystawy, koncerty, biesiady, festiwale czy widowiska muzyczne lub teatralne). Należy pamiętać, że sposób organizowania imprez zależny być powinien od typu odbiorcy – np. mieszkańiec, turysta lub odbiorca mieszany.

We współczesnej wsi kultura ludowa funkcjonować może w postaci reliktdów kultury dawnej (np. wypiek chleba w dawnym, oryginalnym piecu), wersji uwspółcześnionej (np. wypiek chleba w elektrycznych piekarnikach) lub skomercjalizowanej (np. od chleba żytniego jako produktu tradycyjnego, po chleb jedynie z nazwy odwołujący się do dziedzictwa ludowego). Oznacza to, że forma skomercjalizowana może pełniej odwoływać się do dziedzictwa i tradycji ludowej, albo traktować je instrumentalnie dbając przede wszystkim o oczekiwania konsumenta (turysty). Jest to zjawisko, którego w przestrzeni społecznej nie da się do końca uniknąć. Zresztą, współcześnie produktem staje się coraz bardziej

symboliczne znaczenie, skojarzenie czy wyobrażenie. Problem pojawia się wówczas, kiedy to uczestnicy życia społecznego nie mają świadomości istnienia tego typu mechanizmów kulturowych. Należy podkreślić, że są to raczej nieuniknione procesy cywilizacyjne. Ważnym staje się pytanie o proporcje pomiędzy autentyzmem i ciągłością kulturową regionu, a kreacjonizmem i włączaniem nowych (często obcych) treści „wymyślonej tradycji”. Nowe treści mogą również być typu ludowego, ale nie tożsame z danym regionem (np. w obszarze kulinariów – powszechnie występujące w sklepach, punktach gastronomicznych, na imprezach kluski śląskie, a w dziedzinie architektury – np. przystanek autobusowy w stylu góralskim ze Strońska). Nie oznacza to, że takich elementów ma nie być lub że istniejące już należy zlikwidować. Taka sytuacja ujawnia jednak brak planowego działania w ramach kształtowania świadomego zarządzania lokalnymi dobrami kultury. Otuchą napawa, działalność jednej z naszych rozmówczyń ze wsi Piaski, która kierując się własną tęsknotą „nakazała” mężowi zbudować piec chlebowy na modłę tradycyjną, aby móc wypiekać w nim „prawdziwie dawny” chleb.

## SPIS KULINARIÓW TRADYCYJNYCH

POWIATU ZDUŃSKOWOLSKIEGO

### **\*Rodzaje produktów:**

1. Sery i inne produkty mleczne
2. Mięso świeże oraz produkty mięsne
3. Produkty rybołówstwa, w tym ryby
4. Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie)
5. Wyroby piekarnicze i cukiernicze
6. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.)
7. Miody
8. Gotowe dania i potrawy
9. Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)
10. Inne produkty

### **#Źródło informacji:**

1. Gmina Szadek – GS
2. Gmina Zapolice - GZ
3. Gmina Zduńska Wola - GZW

Lp.	Nazwa produktu	Rodzaj produktu*	Źródło informacji#
1	Baranina	2	GZ
2	Baranina gotowana z warzywami	8	GZW
3	Baranina pieczona	8	GZ
4	Baranina w sosie	8	GZW
5	Baranie kulki pieczone oklejone ciastem	8	GZW
6	Barszcz	8	GS GZ GZW

7	Barszcz z burakami na zakwasie	8	GS
8	Barszcz na kiszczonce	8	GZ
9	Barszcz na zakwasie zasypywany białą kaszą (jęczmienną)	8	GS
10	Barszcz z kartoflami w łupinach/ barszcz z dłubanymi ziemniakami	8	GZW GZ
11	Ciasto drożdżowe	5	GS GZ GZW
12	Ciasto drożdżowe z jabłkiem	5	GZW
13	Ciasto drożdżowe z rabarborem	5	GZW
14	Ciasto drożdżowe z serem na wierzchu	5	GZW
15	Ciasto drożdżowe ze śliwką	5	GZW
16	Chleb domowy	5	GS GZ GZW
17	Chleb (kromka) z masłem i posypany cukrem	5	GZW
18	Czarnina/czernina	8	GS GZ GZW
19	Czarnina z kaczki	8	GS GZ
20	Czarnina z królika	8	GZ
21	Dynia/bania marynowana	4	GS GZW
22	Dżem jabłkowy z antonówek	4	GS
23	Dżem z czerwonej i czarnej porzeczeki	4	GS
24	Fajerczaki (placki z mąki żytniej)	8	GS

25	Gęś gotowana	8	GZ
26	Gęś pieczona	8	GZW
27	Gruszki w occie	4	GZ
28	Gzica/twarożek ze szczypiorkiem i śmietaną	1	GS GZW
29	Jabłecznik na kruchym spodzie	5	GZW
30	Jagodniki/bułki drożdżowe z jagodami	5	GZW
31	Kapusta kiszona	4	GS GZ GZW
32	Kapusta kiszona zasypana kaszą jęczmienną	8	GS
33	Kapusta z grochem/fasolą	8	GS GZ GZW
34	Kapuśniak z kaszą jęczmienną	8	GS
35	Kartoflanka	8	GZ
36	Kaszanka	2	GS GZ GZW
37	Kiełbasa	2	GS GZ
38	Kiszczonka	8	GZ
39	Kluski kładzione łyżką	8	GZ GZW
40	Kluski tarte/żelazne z banią	8	GS GZ
41	Kluski z żytniej mąki/rwane w drzwiach/wałkowane/plute	8	GS GZ GZW

42	Kluski tarte/żelazne	8	GS GZ GZW
43	Kompot z suszonych owoców (jabłka, gruszki, śliwki)	9	GS GZ GZW
44	Królik – pieczone/smażone udka	8	GZ GZW
45	Kopytka	8	GZ
46	Krówki (domowe cukierki)	5	GZ
47	Kwas z beczki	8	GS GZ
48	Kwas na króliku/zupa z królika na kwasie z kiszanej kapusty	8	GZ GZW
49	Kwas na mące żytniej z grzybkami	8	GZ
50	Lane kluski	8	GZ
51	Leberko/paszтетowa	2	GS GZW
52	Lebioda ze smażonymi jajkami	8	GS GZ GZW
53	Makowiec	5	GS GZ GZW
54	Masło domowej roboty	6	GS GZ GZW
55	Miód	7	GS
56	Ogórki kiszone	4	GS GZ

			GZW
57	Pączki z serem	5	GZ
58	Placki na gołej blasze (na fajerkach)	8	GZ
59	Placki ziemniaczane z żytnią mąką smażone na blasze	8	GZW
60	Plendze (placki ziemniaczane smażone na patelni)	8	GS GZW
61	Podpiwek	9	GZ GZW
62	Polewka	8	GS GZ GZW
63	Polewka na gruszkach	8	GS
64	Polewka z tłuczonymi ziemniakami	8	GZ
65	Polewka z ziemniakami w łupinach	8	GZW
66	Powidła ze śliwek węgierek	4	GS GZ GZW
67	Powidła z renklody żółtej lub czerwonej	4	GZW
68	Powidła z jabłek	4	GZW
69	Powidła z gruszek	4	GZW
70	Prażki/prażuchy	8	GS GZ GZW
71	Rosół (z kury lub koguta) z kluskami, ziemniakami	8	GS GZ GZW
72	Rosół z baraniny	8	GZ
73	Salceson	2	GS GZ



			GZW
74	Samogon	9	GS GZ GZW
75	Sernik	5	GS GZ GZW
76	Sernik na drożdżowym spodzie	5	GZW
77	Sernik na kruchym spodzie	5	GZW
78	Smalec	2	GZ
79	Sok z jagód, wiśni, malin, jeżyn	9	GZ
80	Susz owocowy: gruszki, jabłka, śliwy	4	GZW
81	Suszone grzyby	4	GS GZ
82	Suszone zioła: dziurawiec, lipa, mieta, rumianek	4	GZW
83	Syrop z pędów sosny	4	GZW
84	Szynka z nogą pieczona	2	GZW
85	Szynka wieprzowa	2	GS GZ
86	Śliwki i gruszki w zalewie z octu i cukru	4	GZ
87	Świeżonka	2	GZW
88	Wino z czarnego bzu	9	GZW
89	Wino z dzikiej róży	9	GZW
90	Wino z jabłek	9	GZ
91	Wino z modraku	9	GZ GZW
92	Wódka z żyta	9	GZW
93	Wieprzowina peklowana	2	GZW
94	Wieprzowina wędzona	2	GZW

95	Zacierki z żytniej mąki z maślanką	8	GZ GZW
96	Zalewajka	8	GS GZ
97	Zalewajka z kurkami	8	GS
98	Ziemniaki z olejem lnianym	8	GZ
99	Ziemniaki z sładym/kwaśnym mlekiem	8	GZ GZW
100	Zupa z gruszek	8	GS
101	Zupa kartoflanka	8	GZ
102	Zupa z dyni/bani	8	GZ GZW
103	Zupa kapuśniak na żeberkach baranich	8	GZW
104	Zupa marchewkowa na baraninie	8	GZ
105	Zupa pomidorowa na baraninie	8	GZ
106	Żurek	8	GZ

## WNIOSKI I REKOMENDACJE

### PO PRZEPROWADZENIU BADAŃ JAKOŚCIOWYCH

W powiecie zduńskowolskim poszukując kulturowej tożsamości regionu i dbając o jego rozwój ekonomiczny, podobnie jak w innych powiatach województwa łódzkiego, istnieje potrzeba odwoływania się do dziedzictwa i tradycji ludowych. Najczęściej tendencje takie przybierają postać tworzenia regionalnych produktów tradycyjnych, konkursów kulinarnych, festynów ludowych czy lokalnych świąt i iwentów (np. Noc Świętojańska 2014 w Gajewnikach; rekonstrukcja wioski rycerskiej „W grodzie Mściwoja – Strońsko na osi czasu”; uroczystości odsłonięcia pomnika pod nazwą „Ludowe Nuty” w Wojstawicach, Regionalny Turniej Sołectw z Dożynkami Parafialno-Gminnymi w Szadku). Podejmowanie działań mających na celu rekonstruowanie i rozpowszechnianie elementów tradycji ludowych, czego przykładem są również nasze badania terenowe, przyczynia się do pogłębienia wiedzy i świadomości lokalnej podmiotów społecznych (oświatowych, edukacyjnych, biznesowych i samorządowych).

Ziemia powiatu zduńskowolskiego historycznie przynależy do tradycji kulturowych ziemi sieradzkiej. Podziały regionalne domagały się uchwycenia specyfiki terenu, charakterystycznych cech wyróżniających, a często zapominając o istniejących podobieństwach. Zresztą, występowanie cechy typowej (odróżniającej od sąsiedniego regionu) w niezmienionej formie na całym badanym obszarze, przynajmniej w kulinariach było rzadkością.

Opisując sieradzkie pożywienie pod koniec XIX wieku, Oskar Kolberg pisał:

Sposób przyjmowania posiłku, przyrządzania potraw i pora ich użycia, nie o wiele różni się tu od zaznaczonych przez nas w Poznańskim i w Kujawach<sup>1</sup>.

Jednakże, podobieństwo do wcześniej opisywanych regionów nie zniechęcało Kolberga do charakterystyki kuchni sieradzkiej w XIX wieku.

W notatach o b. wojew. Sieradzkim (...) czytamy iż: „Potrawami włościan domowymi są: żur ze sperką (stoniną), kasza, kluski, groch, brukiew, a natomiast gdy zajdą do miasta, raczą się tu kielbasą i faryną (kiszka z wątroby i juszki)”. (...)

Kluski różnego rodzaju należą do najulubieńszych potraw zarówno w Konińskim, Kaliskiem, jak i Sieradzkim podobnie jak na Kujawach (...).

Kluski rżane (żytnie) lub pszenne, czasami na palec długie, wielkie, nazywają się tu chłopskie kluski czyli kluchy. Mniejsze nieco, jadane powszechniej, kładą się w kluszczankę (wodę wrzącą do której dodano cząstkę mąki pszennej i cokolwiek soli) i w niej się gotują z okrasą (stoniną lub masłem); a wtedy je zowią: kluski z mydłem, iż gładko wślizgują się do gardła. Mogą one być kładzione t. j. przygniecione i roztarte, a okrasa najczęściej z przysmarzanej stoniny (szperka, gdy krajana: szwedki) dodaje im ciepła, więc takie są już z tego względu u ludu wzięte, że: smaczne i dobre na rozgrzewkę" (rozgrzanie żołądka) (...).

Szczypanki v. szczypanki są to drobno zgniecione (szczypane) kluseczki z żytniej (rżanej) mąki, które się wrzucają do mleka, maślanki lub wodzianki. Szczypanki są kulane, gdy się je w palcach w okrągłe wateczki zwija.

Kruszanki są znów gniecione zacierki, w drobnutkie szczypane cząstki.

Prócz chleba i kukietek, lubią tu i kruche pieczywo. Ob(w)arzanki t. j. pieczywo w kształcie pierścienia, robią w ten sposób, że ciasto w worku będące, nim pójdzie do pieca, zagniatąją i przyplaszczają drążkiem zwanym szybrem lub

---

<sup>1</sup> O. Kolberg, *Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce. Kaliskie*, cz. 1, t. XXIII, Kraków 1890, s. 39.

dyszelm, (Kalisz, Warta, Konin). Słynne były niegdyś obarżanki Złoczewskie.

Jadają też obficie kapustę, brukiew, kartofle (perki, sasaki), kaszę jaglaną, czarninę z prosiąt lub gęsi i t. d. a i mięso (miso) częściej tu niż w innych prowincjach ukazuje się na stole.

Uważają na przyzwoite zachowywanie się przy jedzeniu (używaniu). Więc o takim kto prędko i z wielką smaką potrawę lub chleb zjadł, iż ani się obliżnął, wyrażają się nibyto żartem lecz z pewnym dlań wyrzutem, że: połknął jak pies muchę (od Kalisza, Wielunia).

(...)

Są gościnni. Cudzego (t. j. gościa) zapraszają włościanie do jada, sadzając za stół na którym postawiono już dlań miskę gorących klusek, i zachęcają go wyrazami: „jetcie, jetcie co Bóg dał, jetcie kumoterku ilkokroć chcecie, bychmy (v. bychom, byśmy) byli zdrowi (...)”<sup>2</sup>.

Oczywiście nie wszystkie opisane przez Kolberga elementy kultury kulinarnej musiały występować na obszarze obecnego powiatu zduńskowolskiego i to z taką samą intensywnością, ale niewątpliwie było to bardzo prawdopodobne.

Jednym z elementów tożsamości lokalnej powiatu zduńskowolskiego jest tradycyjna kuchnia ludowa – autentyczna kultura kulinarna mieszkańców wsi. To z tego nurtu społecznej pamięci i tradycji, w imię jej instytucjonalnej ochrony tworzy się wykaz kulinariów na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na 75 produktów wpisanych na listę ministerialną z województwa łódzkiego, dwa z nich pochodzą z obszaru powiatu zduńskowolskiego: Wędzonki szadkowskie oraz Chleby żytnie szadkowskie (jedne i drugie wpisane 21.09.2010 r.). Wnioskowanie na Listę Produktów Tradycyjnych, oprócz samej marki konsumenckiej, ma w założeniu m. in. zwiększanie turystycznej

---

O. Kolberg, *Lud. Jego zwyczaj, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce. Kaliskie*, cz. 1, t. XXIII, Kraków 1890, s. 40-41.

atrakcyjności terenów wiejskich, rozwój agroturystyki oraz ochronę dziedzictwa lokalnego.

Z badań wynika, że mieszkańcy powiatu zduńskowolskiego niejednoznacznie identyfikują autentycznie tradycyjne kulinaria z kulturą i dziedzictwem regionu. Tylko te produkty, które prezentowane są jako „specjalność” KGW na uroczystościach, festynach, konkursach lub lansowane na tzw. Stołach Wiejskich podczas dużych uroczystości rodzinnych, a także promowane przez ponadlokalne instytucje i media uznawane są za typowo tradycyjne (np. szynka z kością, prażuchy, smalec z chlebem wiejskim). Natomiast pozostałe produkty, choćby utrzymywane aż do dzisiaj w kuchni domowej nie tworzą tak jasnego i wyraźnego przekonania co do ich wartości kulturowej, a nawet mogą być postrzegane jako synonimy biedy i zacofania (np. winko z modraka).

Choć tradycje rodzinne przechowują jeszcze znaczną ilość dawnych produktów kulinarnych charakterystycznych dla lokalnej kultury wsi powiatu zduńskowolskiego, to jednak bez wsparcia mądrej polityki kulturowej (także informacyjnej) i one w niedalekiej przyszłości odejdą w zapomnienie. Ciągła edukacja, kreowanie społecznie pozytywnego snobizmu, systemowe zarządzanie lokalnymi wartościami kultury (np. poprzez ciekawe i inspirujące upowszechnianie wiedzy młodemu pokoleniu, wspieranie lokalnego kapitału społecznego, stymulowanie lokalnej gastronomii i turystyki, atrakcyjne i nowoczesne współkreowanie wizerunku i marki regionu) powinny przyświecać działaniom autorytetów osobowych i instytucjonalnych. To od nich, w dużej mierze, będzie zależał rozwój społeczno-kulturowo-ekonomiczny obszarów wiejskich powiatu zduńskowolskiego. Ważną rolę w budowaniu kapitału społecznego odgrywa poczucie tożsamości regionalnej (przede wszystkim wywodzącej się z tradycji ludowych). Jednakże, ze względu na charakter dawnej kultury ludowej (**naśladownictwo, niepiśmienność oraz**

**ustny przekaz tradycji)** nie dokonywała ona samoopisu własnej kultury w regułach tzw. kultury wyższej (nauka, pismo i druk). Stąd tak ważna staje się pamięć i jej przywoływanie.

W ostatnich latach wciąż wzrasta liczba organizowanych wydarzeń o charakterze kulturalnym. Niestety, informacja o nich trudno przedostaje się do potencjalnego odbiorcy z sąsiednich gmin, powiatów czy całego województwa (kraju) przez brak całościowego, skutecznego i łatwo dostępnego przekazu. Informacja często pozostaje wyłącznie na poziomie lokalnym danej wsi, parafii, gminy. Wykorzystanie internetu przez jego dostępność wydaje się wciąż sprawą przyszłości.

W powiecie zduńskowolskim brak jest silnego ośrodka krzewiącego wartości płynące z dziedzictwa i tradycji ludowych (np. skansenu lub formy do niego zbliżonej). Bardziej chodzi tutaj o sposób działania, niż o samo wydzielone miejsce (infrastrukturę). Tylko ludzie z pasją i społeczną misją przełamać mogą opór społeczny i obywatelską bierność.

Pełna diagnoza kultury kulinarnej (potencjalnych produktów tradycyjnych) na wsiach powiatu zduńskowolskiego wymaga pogłębienia i rozłożenia badań w czasie. Po roku 1989 zaprzestano właściwie gromadzenia i opracowywania danych dotyczących kultury tradycyjnej wsi. Jednocześnie, po nowym podziale administracyjnym np. obszar powiatu zduńskowolskiego stając się „autonomicznym” terenem wobec subregionu sieradzkiego zaczął poszukiwać swojej tożsamości kulturowej, co czyni z różnym skutkiem do dzisiaj.

Model kultury realizowany w okresie PRL-u był scentralizowany i zideologizowany. Natomiast, początek transformacji przypadający na lata 90-te przeformułował ów model poprzez decentralizację, pluralizm mecenatu i komercjalizację. Jeden i drugi zakładał, że o jakości życia na wsi decydują treści przesyłane z „centrum” na „peryferie” i przez

środowisko wiejskie zatrzymywane. Pomijano rzeczywisty i autentyczny sposób funkcjonowania kultury wiejskiej. Takie nastawienie spotykane jest wciąż i nie pozwala wykorzystywać potencjału społeczno-kulturowego wsi. Nowy ład kulturowy wymagał odwołania się do stworzenia warunków do samodzielnego organizowania życia kulturalnego przez poszczególne środowiska wiejskie, akcentowania aktywności mieszkańców, prymatu procesu kreacji, a nie biernego odbioru (np. treści medialnych). Obraz wsi prezentowany jej mieszkańcom jest często stereotypowy i bardzo uproszczony. Podobnie, naszym zdaniem, jest na wsiach powiatu zduńskowolskiego. To media kształtując preferencje kulinarne, najczęściej obce kulturowo, obniżają wrażliwość na własną, autentyczną spuściznę żywieniową.

Współcześnie badania kultury łódzkiej wsi, a zduńskowolskiej w szczególności, nie cieszą się dużym powodzeniem wśród badaczy. Zainteresowanie jest bardzo małe, albo nie ma go w ogóle. Wieś najczęściej traktowana jest przedmiotowo. W myśl takiego podejścia wieś musi wciąż równać do miasta jako szczególnego synonimu cywilizacyjnego.

Funkcjonujący wizerunek medialny nie pokrywa się z rzeczywistym stanem aktywności społecznej w danym miejscu (np. w „niereklamowanych” Pstrokoniach istnieje duży kapitał społeczny przy małym sformalizowaniu instytucyjnym). Oznacza to, że rozmija się, być może, wydźwięk obrazu kierowanego „do” i „od” turysty, a „do” i „od” mieszkańca. Warto pamiętać, że autochtoni nie mogą żyć i stanowić jedynie rzeczywistości modelowanej turystycznie i marketingowo. Oferta przygotowywana przez lokalne podmioty może nie trafiać w upodobania mieszkańców i odwrotnie. Na przykład, we wspomnianym już Strońsku są organizowane rekonstrukcje historyczne odwołujące się do kultury rycerskiej średniowiecza oraz do wydarzeń początku II wojny światowej i walk wrześniowych żołnierzy polskich, a także rekonstrukcje



wizualne w formie publicznej informacji na tablicach dotyczących kultury ziemiańskiej nieistniejącego już dworu – nie ma niestety treści odwołujących się do dziedzictwa i tradycji kultury ludowej w Strońsku (a przecież z taką spotkaliśmy się w trakcie badań). Rozmijaniu może ulegać aktywność oddolna z tą transmitowaną odgórnie. Należy oczywiście pamiętać, że współczesna wieś ulega, podobnie jak miasto, zróżnicowaniu społecznemu i nie jest to już tylko tzw. tradycyjna kultura ludowa, czy chłopska. Postulaty zachowania autentycznej, ale i archaicznej zarazem kultury ludowej regionu jest sprzeczne z aspiracjami cywilizacyjnymi tegoż terenu (przede wszystkim jego mieszkańców). Dlatego tak ważna staje się mądra polityka empatii społecznej i świadomego zarządzania dobrami lokalnymi we współczesnym świecie, który jest silnie zdominowany skarnawalizowaną kulturą popularną (permanentna rozrywka i zabawa, obfitość taniego pożywienia itd.). Chodzi o wypracowanie własnej, lokalnej harmonii treści i form kulturowych.

Dzisiaj pod pojęciem dziedzictwa i tradycji ludowych rozumie się w praktyce społecznej najczęściej nie klasyczną kulturę ludową, ale kategorie zjawisk nazywanych folkloryzmem, a więc działalnością świadomie inspirowaną ludowością i zarządzaną marketingowo.

Poczucie konieczności eksponowania tego, co tradycyjne i ludowe wpisuje się w odwoływanie w instytucjach kultury czy lokalach gastronomicznych do rzeczy „ludowych”, a więc takich, które odnoszą się do ogólnie stereotypowych i uniwersalnych wyobrażeń o wiejskości (np. zdrowie, bliskość natury, prostota życia, dawność, zakorzenienie w tradycji, rodzimność), ale nie podkreślających rzeczywistej specyfiki lokalnej (np. w Zduńskiej Woli Bar Mleczny nieopodal Muzeum Historii Miasta i Domu Urodzenia św. Maksymiliana w sferze wizualnej wykorzystuje drewniane płotki, fototapety z wiejskimi motywami, rustykalne krzesła i stoły, doniczki z kwiatami itp. – standardowe produkty

globalnych sieci handlowych, a nie motywów, obrazów i przedmiotów lokalnego pochodzenia). To napięcie wyczuwa się również w wypowiedziach decydentów na różnych poziomach władzy: z jednej strony parcie do rozwoju cywilizacyjnego (poszukiwanie „produktu” do sprzedania), a z drugiej uporczywe poszukiwanie tego, co „dawne” i „ludowe” (poszukiwanie treści wzmacniających poczucie tożsamości regionalnej). Lokalność w **perspektywie globalnej** oparta jest na znakach wiejskości i natury, ale nie wywodzących się z bliskiej rzeczywistości i w niej zakorzenionych, a raczej z treści uniwersalnych przekazów chcących wrosnąć w lokalny kontekst (stąd Bar Mleczny odwołujący się wyraźnie do wyobrażeń wiejsko-ludowych opartych na znakach pochodzenia globalnego, a nie lokalnego). Następuje tutaj globalizowanie się lokalności. Rodzi się także pytanie, jak łączyć sensownie nowoczesność z tradycją.

Oferta lokalnej kultury w powiecie zduńskowolskim wygląda podobnie jak w innych regionach Polski. W większości polega ona na zestandaryzowanych inicjatywach lokalnych instytucji kultury oraz organizowaniu iwentów dowodzących „żywołności” miejsca, a w mniejszym stopniu odrębności kulturowej realizowanej oddolnie przez siłę tradycji i kreacji jego mieszkańców (także w sferze kulinarnej). Podejście większości organizatorów różnych świąt i iwentów lokalnych koncentruje się na kulinariach jako na sferze, która ma wzbogacić pobyt „na wsi”, ubarwić wypoczynek i rozrywkę, aby zadowolić wszystkich.

Pożywienie nawet w jednej wsi było niejednolite. Sposób odżywiania był silnie związany ze społecznym i ekonomicznym zróżnicowaniem. Dzisiaj podziały są innej natury – wynikają bardziej z różnic pokoleniowych. Starsi, przynajmniej deklaratorywnie, aprobują spuściznę i dorobek tradycyjnej kuchni, natomiast młodzież raczej je odrzuca widząc w niej

symbol „gorszości” (wyjątek stanowią tzw. posiłki świąteczne lub indywidualne przyzwyczajenia).

Siła odtwarzania i rekonstruowania tradycji kulinarnych przyczynia się do wzmocnienia tożsamości kulturowej regionu i poczucia wartości z własnego dziedzictwa. W czasach niestabilnych ludzie potrzebują odwołania do czegoś trwałego i swojskiego. Odwoływanie się do tradycji jest próbą zakotwiczenia w trwałości i stabilności świata. Im świat globalnie będzie coraz bardziej płynny, tym mocniejsze, wręcz stereotypowe będzie odwoływanie się do utrwalonych wzorców tradycji.

W powiecie zduńskowolskim dziedzictwo kultury ludowej (chłopskiej) powinno współgrać ze spuścizną całych dziejów tego regionu. Zarządzanie dziedzictwem kulturowym powinno oddziaływać na kształtowanie świadomości mieszkańców i promować tradycje ludowe nie tylko w stereotypowej i skostniałej formule komunikacyjnej, ale wciąż próbować nowych sposobów dotarcia do współczesnego człowieka (przede wszystkim młodego). Takie założenia wymagają współpracy i zaangażowania wielu instytucji (samorządowych, naukowych, kulturalnych, oświatowych, pozarządowych itd.), a szczególnie aktywnych mieszkańców.

Należałoby promować inicjatywy w celu wykonywania prac naukowych i badawczych z zakresu dziedzictwa i tradycji ludowych regionu. Doskonalić programy szkoleniowe dla funkcjonujących autorytetów i instytucji lokalnych. Ważna jest współpraca i wielokierunkowe działania organizacji promujących wielokulturowe dziedzictwo całego regionu (tradycje kultury ludowej, dworsko-ziemiańskiej, miejskiej, żydowskiej itd.).

Z budowaniem spójnego wizerunku kulturowego powiatu powinna łączyć się promocja produktów regionalnych, które są „dziełem” tej

ziemi, jedyne w swoim rodzaju (okraszone wiedzą, opowieścią i obrazem odwołującym się do kontekstu kulturowego w którym istniały dane produkty). Należałoby pamiętać, że sama tradycja była i dynamiczna, i podlegająca zmianom – dlatego żywa.

W ramach „uprawiania” kultury kulinarnej w regionie, naszym zdaniem, należałoby:

- wzmocnić edukację regionalną (kulturową) dotyczącą kulinariów na obszarze powiatu;
- wzmocnić ochronę dziedzictwa krajobrazu kulturowego (np. wątpliwe korzyści z elektrowni wiatrowych wokół Szadku);
- doskonalić system e-informacji z zakresu dziedzictwa kulturowego regionu;
- doskonalić działania dynamizujące i aktywizujące mieszkańców i liderów społecznych (np. warsztaty, konkursy, zawody, turystyka, projekty społeczne);
- organizować spotkania plenerowe z liderami i animatorami działań społeczno-kulturowych również z innych regionów;
- poszerzać edukację i promocję treści kulturowych regionu wśród pracowników samorządowych, przedsiębiorców, instytucji edukacyjno-oświatowych, kulturowych, turystycznych itd.;
- włączyć kulinaria w kontekst społeczno-kulturowy regionu, a więc dokonać otwarcia na autentyczne dziedzictwo i tradycje lokalne;
- tworzyć atmosferę do współpracy między 3 sektorami: oddolne instytucje społeczne, samorządowe i biznesowe;
- utrzymywać stały kontakt z zespołem badawczo-naukowym monitorującym stan lokalnej kultury (stworzyć listę zasobów lokalnych regionu i określić możliwości wykorzystania lokalnego dziedzictwa kulturowego);
- wzmocnić związki pomiędzy miasteczkami a wsiami;

- poszukiwać wciąż nowego i świeżego spojrzenia na dziedzictwo i tradycje kulinarne (przełamywać stereotypowe spojrzenia);
- dostosowywać produkt kulinarny do różnych grup odbiorców;
- otwierać się na „nowych” mieszkańców - nowe kulinaria, nowe możliwości;

Zidentyfikowane kulinaria tradycyjne powiatu zduńskowolskiego pochodzą z różnych lat XX wieku (ze względu na zasięg pamięci). Przemiany w charakterze pożywienia dokonywały się wraz ze zmianami cywilizacyjnymi np. dostępność szklanych stoików (lata 60) czy późniejsze czasowo wprowadzenie lodówek (lata 70) przyczyniło się do modyfikacji przechowywania produktów, a tym samym zanik tradycyjnych kulinariów. Z czasem gospodarstwa domowe przestały być samowystarczalne, a wieś otworzyła się na miasto. Zbiór tradycyjnych kulinariów jest swoistym zapisem przemian historycznych, gospodarczych i społecznych na wsiach zduńskowolskich. Oznacza to również, że pewne zmiany są już nieodwołalne. Tradycyjny to nie znaczy „żywcem wzięty z przeszłości”, ale nawiązujący do niej.

Wszystkie „produkty” zaprezentowane w spisie kulinariów tradycyjnych pochodzą z żywej pamięci lokalnego dziedzictwa kulturowego. Rekomendacja danych kulinariów nie jest oczywiście obligatoryjna (i taka być nie może). Wybór musi zależeć od wielu czynników (również spoza kontekstu kulturowego) np. możliwości personalno-instytucjonalnych, rachunku ekonomicznego, klimatu społecznego itd. Tak popularna dotąd czernina na świątecznym stole bywa przez jednych traktowana negatywnie ze względu na sposób przyrządzania, a przez drugich pozytywnie ze względu na walory smakowe.

## **KULINARIA REKOMENDOWANE DO WPISU NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH MRIRW**

### **CHLEB DOMOWY**

Chleb wypiekany w tradycyjnym piecu w domu p. E. z sołectwa Piaski (gm. Zduńska Wola). Niestety, p. E. nie wyrażała zainteresowania staraniem się o przygotowywanie procedury wpisania produktu na listę ministerialną.

### **CIASTO DROŹDZOWE Z KRUSZONKĄ**

#### Skład:

1 kg mąki pszennej; 4 jaja; 10 dkg drożdży; 20 dkg tłuszczu (masło); 100 ml mleka;  $\frac{3}{4}$  szklanki cukru.

#### Przygotowanie:

do mąki dodajemy cukier, jaja. Podgrzewamy mleko i wkładamy do niego tłuszcz. Po rozpuszczeniu łączymy z mąką zmieszaną z innymi składnikami.

Drożdże rozkruszamy w naczyniu z 2-3 łyżkami mleka i 1 łyżeczką cukru. Czekamy aż podrosną. Wtedy dodajemy je do mąki, mieszamy z nią i pozostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 45 minut. Następnie należy przełożyć do formy i piec w piekarniku o temp. 180\* z termoobiegiem przez 40 minut.

#### Kruszonka:

5 łyżek z czubkiem mąki pszennej; 5 dkg tłuszczu/masła; 4 łyżki cukru.

Składniki wymieszać ze sobą, wygnieść ciasto, zrobić kruszonkę wygniatając grudki.

Ciasto drożdżowe powszechnie występuje na całym obszarze powiatu i jest elementem pożywienia świątecznego.

## CZERNINA

### Skład:

młoda kaczka (np. 3 miesięczna); włoszczyzna; mąka; śmietana.

### Przygotowanie:

oskubać pióra z głowy kaczki. Dziób schować w rękę i dociągnąć do szyi. Zrobić nacięcie w wyskubanym miejscu na głowie zwierzęcia. Upuścić krew do garnka, dodać do niej 3 łyżki octu, by nie skrzepła. Przechować do następnego dnia w lodówce.

Kaczkę zalać wrzątkiem i wyskubać pierze. Następnego dnia mięso dzielimy na porcje. Wkładamy poporcjowaną kaczkę: nogi i skrzydła kaczki, korpus, szyję, wątrobę, żółtek z liściem laurowym oraz warzywami - marchewką, pietruszką, selerem, porą. Po ugotowaniu wywaru (1-1,5 godz.) mięso wyjmujemy do pieczenia. Zupę zaprawia się: na 4 litry zupy bierzemy 3 łyżki mąki i 3 łyżki śmietany. Następnie śmietanę należy dodać do krwi, a krew ze śmietaną dodać do zupy.

Czerninę podaje się z grubymi kluskami.

Czarnina powszechnie występuje na całym obszarze powiatu i jest elementem pożywienia świątecznego.

## KLUSKI TARTE/ŻELAZNE

### Skład:

ziemniaki; 1-2 jajka; mąka pszenna.

### Przygotowanie:

ziemniaki obieramy ze skórki. Połowę z nich gotujemy. Drugą część ziemniaków ściera się na tarce o małych oczkach, odciska się w ściereczkę, pozwalając, by sok z nich ściekał do miski. Z dna miski pozostawia się zalegającą na dnie skrobię, pozostały sok należy wylać. Skrobię łączy się z tartymi ziemniakami. Drugą część ziemniaków - ugotowanych i odcedzonych przeciska się przez praskę.

Na stolnicy łączymy ugotowane ziemniaki razem ze startymi i wymieszanymi ze skrobią. Potem należy dodać mąkę i wygnieść masę. Ilość dodanej mąki jest uzależniona od wilgotności ziemniaków. Im bardziej suche tym mniej mąki.

Wyrobioną masę ziemniaczaną doprawiamy solą i w zależności od ciasta dodajemy jedno lub dwa jajka.

Z wyrobionego ciasta formujemy w dłoniach podłużne lub owalne kluski, które następnie wrzucamy na gotującą wodę. Kiedy wyłyną pozostawiamy na durszlaku.

Kluski tarte/żelazne powszechnie są znane na całym obszarze powiatu. Spożywa się je incydentalnie ze względu na indywidualne potrzeby.

## **MIÓD Z WILAMOWA**

Miód z Pasieki z Wilamowa Braci Ludwisiak,

Wilamów 42, 98-240 Szadek.

Pasieka działa dopiero od 15 lat, a więc nie spełnia ustawowego wymogu funkcjonowania 25 lat. Jednak w przypadku tej firmy istotny jest sposób pozyskania wiedzy, umiejętności do prowadzenia takiej działalności. Zgodnie z wypowiedzią właścicielki syn „podpatrywał” sąsiada podczas pracy (właściciela pasieki). Wykorzystywał do tego celu każdą nadarzającą się sposobność. Sposób pozyskiwania wiedzy jest tutaj charakterystyczny dla bezpośredniego kontaktu, ustnego przekazu tradycji i naśladownictwa w kulturze typu ludowego. Istotne dla wniosku byłoby zlecenie badania składu miodu, by w ten sposób zapewnić we wniosku o wyjątkowych właściwościach produktu, który pochodzi z terenów nie skażonych przemysłem.

## **POLEWKA Z GRUSZKAMI**

### Skład:

2 l wody; 1 kg gruszek ulęgatek; 1,5 L mleka kwaśnego; 1 szklanka śmietany; 2 łyżki mąki.

### Przygotowanie:

1 kg gruszek na 2 osoby. Osolić 2 litry wody i ugotować gruszki. Wyrwać ogonek gruszkom, szypułki wydtubać, gotować razem z pestkami w środku i ze skórą. Gruszki muszą się dobrze rozgotować, wtedy trochę postodzić do smaku. Miękkie rozgotowane gruszki ubija się na miazgę. Następnie wodę z miazgą gruszkową doprawia się 2 łyżkami mąki pszennej i szklanką śmietany (w proporcji na 1 l wody łyżka mąki i 0,5 szklanki śmietany).

Polewkę z gruszek podaje się na głębokim talerzu razem z tłuczonymi ziemniakami.



## **POWIDŁA ŚLIWKOWE**

### Skład:

śliwka węgierka; cukier.

### Przygotowanie:

najlepsze śliwki to te zbierane późną jesienią – we wrześniu do połowy października – może być po pierwszych przymrozkach (owoce wtedy mogą mieć już obsuszone końcówki i mięsz w kolorze brązowym - wtedy są najśodsze). Im później się zerwie śliwki tym mniej lub nawet wcale nie potrzeba cukru do smażenia.

Owoce umyć, wyjąć pestki. Do garnka płaskiego i szerokiego wrzucić 3 kg owoców, trzymać na małym ogniu aż puszcza sok przez 2 godziny. Codziennie, przez 4-5 dni do tygodnia powtarzać smażenie aż do odparowania soku. Gotowe do pasteryzowania są wtedy, kiedy przesmażone owoce są gęste i podczas nabierania łyżką nie ścieka po niej sok.

W razie potrzeby śliwki słodzi się do smaku: na 3 kg daje się 1 kg cukru.

Słoiki z przesmażonymi owocami pasteryzuje się na małym ogniu w garnku wypełnionym wodą do  $\frac{2}{3}$  wysokości słoika.

Dwa sposoby pasteryzacji:

- w zimne słoiki wkładamy zimne owoce i wkładamy do w/w. garnka z gotującą wodą;
- gorące owoce nakładamy do gorących słoików, następnie szybko zakręcamy i stawiamy do góry dnem.

## **WĘDLINY Z TARNÓWKI**

Wiejskie Wyroby Wędliniarskie w Tarnówce - Wojciech Piotrowicz,

Tarnówka Kolonia B 4, 98-240 Szadek.

W latach 80-tych podpatrywał pracę swojego sąsiada, który był rzeźnikiem, a w 1991 roku otworzył własną działalność gospodarczą.

## BIBLIOGRAFIA

**Bednarek S., Omelaniuk A.,** *Raport o stanie kultury wiejskiej w Polsce*, Wydawnictwo Dolnośląskiego Towarzystwa Społeczno-Kulturalnego, Wrocław 1997.

**Bockenheim K.,** *Przy polskim stole*, Wydawnictwo Dolnośląskie, Wrocław 2004.

**Dekowski J. P.,** *Strój sieradzki*, *Atlas Polskich Strojów Ludowych. Mazowsze i sieradzkie*, cz. IV, z. 6, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław 1959.

**Dekowski J. P.,** *Przemiany tradycyjnego pożywienia wiejskiego na obszarze Polski środkowej*, „Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi. Seria Etnograficzna”, t. 20, 1979.

**Kolberg O.,** *Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusta, zabawy, pieśni, muzyka i tańce. Kaliskie*, cz. 1, t. XXIII, Kraków 1890; Kolberg O., *Lud, jego zwyczaje...., Kaliskie i Sieradzkie*, t. XXIII, wyd. 1967.

**Kowalczyk A.,** *Turystyka kulinarna – ujęcie geograficzne*, „Turystyka”, z. 1-2 (15), Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2005.

**Krawczyk-Wasilewska V.,** *Ignacja Piątkowska, literatka i folklorystka regionu sieradzkiego: z badań nad regionalną kulturą literacką Polski środkowej końca XIX i początku XX wieku*, Uniwersytet Łódzki, Łódź 1983.

*Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, *Stromata Anthropologica 2*, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole 2007.

*Powiat Zduńskowolski, Biuro Promocji MEWA* Andrzej Józefczyk, Bydgoszcz 1999.

*Pożywienie ludności wiejskiej*, red. A. Kowalska-Lewicka, Muzeum Etnograficzne w Krakowie, Kraków 1973.

**Putman R.**, *Samotna gra w kręgle. Upadek i odrodzenie wspólnot lokalnych w Stanach Zjednoczonych*, WAiP, Warszawa 2008.

**Skrzypczak L.**, *Materiały do etnografii Chojna nad Wartą*, „Lud” t. 68, 1984.

*Stan i zróżnicowanie kultury wsi i małych miast w Polsce. Kanon i rozproszenie*, red. I. Bukraba-Rylska, W. J. Burszta, Narodowe Centrum Kultury, Warszawa 2011.

*Turystyka w rozwoju obszarów wiejskich*, red. I. Sikorska-Wolak, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2007.

*Województwo sieradzkie. Zarys dziejów, obraz współczesny, perspektywy rozwoju*, red. W. Piotrowski, Uniwersytet Łódzki i Urząd Wojewódzki w Sieradzu, Łódź – Sieradz 1980.

Wywiady etnograficzne

Oficjalna strona internetowa powiatu zduńskowolskiego:

<http://www.powiatzdunskowolski.pl/>

Oficjalna strona internetowa gminy Szadek:

<http://www.szadek.net/>

Oficjalna strona internetowa gminy Zapolice:

<http://www.zapolice.pl/#>

Oficjalna strona internetowa gminy Zduńska Wola:

<http://www.ugzw.com.pl/>

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie

Badania współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach działania 4.31  
„Funkcjonowanie lokalnej grupy działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja”  
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013:  
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

