

Jadwiga Grunwald

 <https://orcid.org/0000-0003-2483-1258>

badacz niezależny

jadwiga82@poczta.onet.pl

PIEROGI KULINARNĄ WIZYTÓWKĄ „WĘDROWNEGO AMBASADORA POLSKI” WŁADYSŁAWA GRODECKIEGO

**Pierogi as Culinary Business Card
of the “Wandering Polish Ambassador”
Wladyslaw Grodecki**

Streszczenie

Pierogi – kawałki cienkiego, elastycznego i dobrze ciasta napełnione słonym lub słodkim nadzieniem i ugotowane we wrzącej wodzie – to jedno z najstarszych, a jednocześnie niezwykle popularnych dań kuchni polskiej. Niektórzy postrzegają je jako swego rodzaju polską „wizytówkę” i ważny element przybliżający walory polskiej kultury i tradycji. Podobny pogląd wyrażał w swojej twórczości znany polski podróżnik Władysław Grodecki (1942–2018). W jego portfolio znajduje się ponad sto wyjazdów zagranicznych, w tym trzy samotne podróże dookoła świata. Niezwykle osiągnięcia Grodeckiego zapewniły mu powszechne uznanie i szacunek, choć jego droga do sukcesu przebiegała przez wiele trudnych etapów.

W związku z jego działalnością na rzecz promocji polskiej kultury i historii za granicą, w polskiej prasie zaczęto określać go mianem „wędrownego ambasadora Polski”. Gotowanie pierogów dla gospodarzy i przyjaciół było często integralną częścią jego podróży. Spuścizna Grodeckiego obejmuje ponad 250 artykułów prasowych i 300 wpisów autobiograficznych na jego stronie internetowej. Wiodącymi tematami jego twórczości są: biografie wielkich Polaków, losy Polaków za granicą, spotkania z Janem Pawłem II, a także historia miejsc i pomników charakterystycznych dla Krakowa. W dziennikach podróży i artykułach prasowych Grodeckiego znaleźć można również liczne relacje o tym, jak trudnym zadaniem było zdobywanie składników i przygotowanie pierogów w różnych częściach świata. Z analizy dzienników podróżniczych Grodeckiego wynika, że popularność pierogów wynika nie tylko z ich walorów estetycznych i smakowych.

Słowa kluczowe: kuchnia, tradycje, dziedzictwo narodowe, podróże, promocja.

Summary

Pierogi – filled dumplings made by wrapping unleavened dough around a savoury or sweet filling and cooking in boiling water – is one of the oldest as well and endearingly popular dishes of Polish cuisine. Some people perceive them as a kind of Polish “business card” and a significant means of introducing the merits of Polish culture and tradition. The same attitude can be observed in works of a famous Polish traveller, Władysław Grodecki (1942–2018). His portfolio includes over one hundred trips abroad, among them three solo trips around the world. Grodecki’s extraordinary achievements earned him general recognition and respect, although his path to success went through many difficult phases.

Due to his actions in promoting Polish culture and history abroad, the Polish press came to label him as the “wandering Polish ambassador”. Cooking dumplings for and with his hosts and friends was often an integral part of his travels. Grodecki’s legacy includes over 250 press articles and 300 autobiographical entries on his website. The leading topics of his work include: biographies of great Poles, the fate of Poles abroad, meetings with John Paul II, as well as the history of places and monuments highlighting Kraków. Grodecki’s travelogues and newspaper articles also give numerous accounts of how challenging it was to get the ingredients and prepare pierogi in different parts of the world. Analysis of Grodecki’s travel journals shows that pierogi are popular for more than their aesthetic value and taste.

Keywords: cuisine, traditions, cultural heritage, travels, promotion.

WPROWADZENIE

Kuchnia danego kraju jest istotnym elementem tożsamości kulturowej jego mieszkańców. W kulturze polskiej również zajmuje ona szczególne miejsce. Nawiązania do kulinariów odnaleźć można w wielu dziedzinach sztuki. Potrawy polskie dają świadectwo obfitości naszego kraju we wszelkie gatunki zwierząt i ryb oraz bogate plony ziemi: Morze Bałtyckie oraz liczne rzeki zaopatrują nasze stoły w rozmaite gatunki ryb, żyzne pola dostarczają rozmaitych zbóż i warzyw, sady – owoców, natomiast lasy obdarzają nas smaczną dziczyzną i mnogością wielu gatunków jagód oraz grzybów. Dzięki niezwykle urodzajnym glebom kuchnia polska obfituje w ogromne bogactwo rozmaitych potraw warzywnych oraz mięsnych, smacznych nabiaków, fantazyjnych wypieków i deserów oraz niezliczonej ilości zdrowych i smacznych napojów. Poza warunkami klimatycznymi, dania kuchni polskiej odzwierciedlają również wpływy krajów sąsiadujących oraz coraz większą różnorodność składników zaimportowanych z dalekich krajów. Jednak pomimo wzrastającego zainteresowania potrawami egzotycznymi, w Polsce nadal niezwykle popularnością cieszą się dania tradycyjne.

Do najpopularniejszych dań dawnej kuchni polskiej, obok potraw mięsnych, zup, kasz i klusek, należą pierogi. Niezwykle ważną rolę pełniły one również dla Władysława Grodeckiego (1942–2018) – globtrotera i dziennikarza – który

wiele lat swego życia spędził na podróżach po całym świecie. Odbył on ponad sto wycieczek zagranicznych oraz trzy wielomiesięczne samotne wyprawy dookoła świata. Jego podróżom przyświecała idea promowania kultury i historii polskiej za granicą, a relacje z nich publikowane były na łamach prasy i Internetu. Po jego śmierci przez prasę lokalną i branżową przewinęła się fala artykułów o odejściu człowieka legendy, Kustosza Pamięci Narodowej, „Podróżnika Prawdziwego”, „Wędrownego Ambasadora”, „Ambasadora Polski i Krakowa”, czy też „Ambasadora Polskości”. Jednym z najbardziej atrakcyjnych sposobów prezentowania za granicą walorów rodzimej kultury było dla Grodeckiego częstowanie pierogami. W ten sposób zaznajamiał on z kulturą polską mieszkańców różnych krajów i kontynentów, m.in. Argentyny, Laosu, Tanzanii, Stanów Zjednoczonych oraz Australii. Nabywanie odpowiednich składników, a następnie lepienie oraz podawanie pierogów stanowiło dla Grodeckiego swoisty rytuał kulturowy.

Celem niniejszego artykułu jest zbadanie, w jaki sposób pierogi w twórczości Władysława Grodeckiego stawały się z jednej strony nośnikiem polskiej pamięci kulturowej, z drugiej zaś, jak wykorzystywał je Grodecki do kreowania pozytywnego wizerunku Polaków i Polski. To właśnie rozświetlenie wkładu Podróżnika do promowania Polski, kultury polskiej i służba Kościołowi katolickiemu – a nie przedstawienie fenomenu pierogów na tle europejskiej, światowej kultury kulinarnej – jest zadaniem tego zarysu. Materiał badawczy stanowią będą artykuły Grodeckiego drukowane w prasie i publikowane w Internecie, jak również notatki i wspomnienia przygotowywane w czasie jego licznych podróży. Podróżnik pozostawił po sobie ponad 250 artykułów, które ukazały się na łamach magazynów, dzienników, tygodników oraz miesięczników. Najwięcej artykułów napisał Grodecki do czasopism będących patronami medialnymi jego wypraw: do katolickiego „Naszego Dziennika” (42), do katolickiego miesięcznika dla młodzieży „Wzrastanie” (40) oraz do miesięcznika dla dzieci i młodzieży „Płomyczek” (40). W wyniku czasowej współpracy z innymi magazynami ukazywało się kilka do kilkunastu artykułów m.in. w prasie katolickiej („Salwator”, „Brat”, „Źródło”, „Droga”), lokalnej („Dwunastka”, „Tygodnik Małopolska”), branżowej („Przegląd Geodezyjny”, „Magazyn Podróżników Globtroter”) i innych. Stopniowo coraz więcej tekstów publikowanych było na portalach internetowych, a ponad trzysta wpisów accessednych jest na stronie internetowej Podróżnika. Teksty te pochodzą z czasu od końca pierwszej wyprawy dookoła świata w 1994 r. aż do śmierci Grodeckiego.

Z wyżej wymienionych tekstów wyekscerpowane zostały fragmenty, zawierające wzmianki o głównych atutach polskiej kuchni, a w szczególności o pierogach. One to bowiem uosabiały dla Grodeckiego niezapomniane smaki dzieciństwa, a poza walorami smakowymi posiadały również właściwości metafizyczne.

1. PIEROGI W KUCHNI I KULTURZE POLSKIEJ

Pierogi, czyli kawałki ciasta makaronowego nadziane farszem słonym lub słodkim, a następnie ugotowane w wodzie lub upieczone czy usmażone, należą do najstarszych dań kuchni polskiej. Współcześnie uważa się, że ojczyzną pierogów są Chiny, do Polski zaś przywędrowały one za pośrednictwem Jacka Odrowąża (1182–1257), który próbować ich miał podczas swojego pobytu w Kijowie. Najstarsze źródło pisane, zawierające wzmiankę o ich obecności na naszych ziemiach, stanowi dzieło pt. *De vita miraculis sancti Jacchonis* z połowy XIV w. autorstwa lektora Stanisława z klasztoru św. Trójcy w Krakowie. Zgodnie z tradycją kanoniczną potrawą tą mieli gościć w lipcu 1238 św. Jacka mieszkańcy wsi Kościelec z wdzięczności za ocalenie przed nieurodzajem. Inna legenda, podkreślająca rolę świętego w spopularyzowaniu pierogów na ziemiach polskich, dotyczy najazdu Tatarów na Kraków w roku 1241. Wtedy to św. Jacek miał karmić mieszkańców, wyczerpanych i zgłodniałych po splądrowaniu miasta przez najeźdźców, pierogami własnej roboty (Światała-Trybek, 2016, 154).

O niesłabnącej popularności pierogów na przestrzeni kolejnych wieków świadczy obecność przepisów publikowanych w książkach kucharskich. W pierwszej, zachowanej i wydanej w 1682 r. w Krakowie książce kucharskiej autorstwa Stanisława Czerneckiego pt. *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw*, znajduje się ich aż kilkanaście. Są to przepisy na pierogi z różnymi rodzajami nadzienia słodkiego i słonego. Z badań historyka Zbigniewa Kuchowicza (1975, 20) wynika również, że pierogi, obok barszczu, rosółu, sztuki mięsa, bigosu, kielbasy z kapustą i rozmaitych kasz, należały do ulubionych potraw stołów XVII i XVIII w. Ogromny popyt na pierogi utrzymywał się na ziemiach polskich przez kolejne wieki i nie zmalał aż do dzisiaj. Powstawanie zarówno w Polsce, jak i za granicą coraz to nowych restauracji specjalizujących się w przygotowywaniu tego dania jest dowodem na to, że złoty wiek pierogów trwa nadal. O tym, że zajmują one centralną rolę również w kulturze Polaków, świadczą tytuły publikacji książkowych (*Quarks, elephants & pierogi: Poland in 100 words*) bądź internetowych (*Mówisz Polska – myślisz pierogi*). Dostrzeżone jest również znaczenie tego sędziwego dania dla promocji kultury polskiej za granicą. Temat ten porusza artykuł opublikowany na łamach internetowego wydania „Naszego Dziennika” o znamienym tytule *Pierogi mogą być polską wizytówką*.

2. KULINARIA W TWÓRCZOŚCI WŁADYSŁAWA GRODECKIEGO

Szczególne miejsce zająć miały pierogi również w życiu urodzonego w 1942 r. w Brzeźnicy na Podkarpaciu w rodzinie rolniczej Władysława Grodeckiego. Po odbyciu pierwszych wypraw dookoła świata zaliczony on został w po-

czet najbardziej znanych podróżników polskich. W rankingu stworzonym w roku 2015 przez serwis krajoznawczy *travelin.pl* uplasował się na 9. miejscu. W jego portfolio znajdowało się ponad sto wycieczek zagranicznych oraz trzy wielomiesięczne samotne wyprawy dookoła świata. Nadzrędną kwestią dla Grodeckiego było promowanie kultury i historii polskiej za granicą oraz prezentowanie pozytywnego wizerunku Polski i Polaków. Swoją postawą starał się on dawać jak najlepsze świadectwo swojemu krajowi pochodzenia, a pochwałę ojczyzny uważał za swoją powinność. Niezmiennie afirmował wszelkie aspekty i przejawy polskości. Jego misją było zarówno szerzenie wiedzy o Polsce i Polakach, polskiej kulturze i tradycji, jak i krzewienie postaw patriotycznych w duchu chrześcijańskim. Szczególnie zachęcał do pielęgnowania takich tradycyjnych polskich wartości jak uczynność i gościnność. W uznaniu jego zasług w prasie polskiej zaczęto nazywać go „wędrownym ambasadorem Polski”. Określenia tego po raz pierwszy użyła Jolanta Grzelak-Hodor (1998, 17) w artykule „Gazety Krakowskiej”, relacjonującym przebieg odbytej przez Grodeckiego w latach 1997–1998 wyprawy przez Europę, Azję i Afrykę pod hasłem „Szlakiem Polaków w świecie”. Za swoje zasługi Grodecki został odznaczony również różnymi nagrodami, m.in. Srebrnym Medalem Opiekuna Miejsc Pamięci Narodowej (1997) oraz odznaką „Honoris gratia” za zasługi dla Krakowa (2006). W ostatnim roku życia uhonorowano go własnym dębem na otwartej w 2017 r. w Krakowie Alei Podróżników, Odkrywców i Zdobywców. Zostały tam zaprezentowane biogramy wielkich Polaków oraz ich godne naśladowania postawy. Zdaniem organizatorów było to przedsięwzięcie szczególnie ważne w dzisiejszym świecie, w którym pędzący w maratonie życia człowiek stopniowo gubi sens i wzorce. W ten sposób osiągnięcia i postawy życiowe odznaczonych osób powinny służyć jako podstawa do budowania dobrego, uczciwego i odważnego społeczeństwa.

Grodecki był człowiekiem instytucją, dążącym do stałego rozwijania swoich talentów oraz poszerzania horyzontów myślowych. Wszechstronne zainteresowania znajdowały odzwierciedlenie w twórczości Podróżnika. Grodecki angażował się również społecznie i patriotycznie, a do jego pasji obok sportu i kolekcjonerstwa należało także gotowanie. Od najmłodszych dni kulinaria odgrywały w życiu przyszłego podróżnika ważną rolę. Widoczne się to staje w jego wspomnieniach z dzieciństwa. Opisy potraw oraz ich przygotowania wplecione zostają w opowieść o codziennym życiu:

Wówczas Wielopolka była niewielką rzeką o łagodnych brzegach. Przed popołudniowym pasieniem krów było trochę wolnego czasu, który wykorzystywaliśmy na kąpiel w Wielopolce lub Wisłoce, lub zbieraliśmy się w kilka osób chłopcy i dziewczyny i udawaliśmy do lasu na grzyby lub czarne jagody. [...] Chyba po ojcu **odziedziczyłem zamiłowanie do gotowania. Poza pierogami z czarnymi jagodami lubiłem gotować pierogi z wiśniami** [...], a z pobliskiego pola przynosiłem ziemniaki [...], ogórki, pomidory, koper, buraki ćwikłowe. Botwinka, **pierogi z borówkami** i młode ziemniaki z masłem, koperkiem i kwaśnym mlekiem to były **najbardziej ulubione moje potrawy** (Grodecki, 2013d, 4).

Pomimo wielu obowiązków i niedostatków materialnych swoje dzieciństwo określał Grodecki jako szczęśliwe. Jednak i ono skończyło się, gdy w wieku dwunastu lat stracił matkę, która zmarła na białaczkę. Trzy lata później Władysław wyjechał na naukę do odległego o 100 km Jarosławia. Miało tam wówczas swoją siedzibę renomowane Technikum Geodezyjne, w którym Grodecki pragnął rozwijać swoje zainteresowania naukami przyrodniczymi. Po ukończeniu szkoły średniej kontynuował naukę na Politechnice Warszawskiej, studiując kierunek geodezja i kartografia. Pracę magisterską obronił w roku 1968, następnie zaś podjął zatrudnienie w Krakowskim Przedsiębiorstwie Geodezyjnym. Po kilku latach pracy w swoim zawodzie udało mu się zrealizować największe marzenie: wyjechać na kontrakt za granicę, a konkretnie do Iraku. Półtora roku spędzone na pustyni stanowiło dla młodego geodety prawdziwą szkołę życia. Po powrocie do kraju nie wrócił już do wykonywania pracy zawodowej, lecz zajął się przewodnictwem miejskim, a później również pilotażem wycieczek zagranicznych. Podróżował coraz więcej i coraz dalej, a w 1992 wyruszył na swoją pierwszą wyprawę dookoła świata.

Warto podkreślić, że wyprawy Grodeckiego nie miały charakteru turystyki kulinarnej, wręcz przeciwnie – Podróżnik w czasie ich trwania zazwyczaj przygotowywał posiłki sam. Wyjaśnienie takiego podejścia znaleźć można w jego relacji z pobytu w Meksyku:

Nie zawsze była możliwość znalezienia taniej restauracji, a przecież kuchnia meksykańska, choć słusznie uchodzi za jedną z lepszych na świecie, jednak dla mnie jest zbyt ostra. [...] Inna sprawa to cena posiłków. **Przy wielomiesięcznej wyprawie nawet najtańsze są dość kosztowne**. Na szczęście w Meksyku i innych krajach tego regionu owoce, pomidory, ogórki, cebula, marchew, kapusta, mięso i liczne owoce tropikalne [...] są bardzo tanie i można samemu sobie gotować. Co prawda, Dada nie lubiła zajmować się kuchnią, ale **mnie gotowanie (nie tylko pierogów) zawsze sprawiało dużą przyjemność**. Już następnego dnia po jej przyjeździe do Mexico City kupiłem czajnik na prąd i udanie uczyniłem eksperyment gotując zupę jarzynową z mięsem, a później fasolkę i kukurydzę [...]. „Własna” kuchnia **pozwoliła zaoszczędzić trochę pieniędzy**, a i była **bardziej bezpieczna**, nigdzie nie mieliśmy kłopotów żołądkowych! (Grodecki, 2013a, 114).

Ponadto gotowanie, zwłaszcza wspólne, jak przekonuje Grodecki, należy do najpiękniejszych zajęć towarzyskich na równi ze śpiewem. Jediną wadą zdaje się być to, że jest to zajęcie dosyć czasochłonne, o czym przeczytać możemy w tekście pt. *Plusy i minusy trampingu*:

Wyprawy trampingowe wiążą się z ogromnym trudem przygotowań, wyjazdem i licznymi niewygodami podróży. Do tego rozbijanie i składanie namiotów, **gotowanie**, mycie naczyń, **spożywanie posiłków na otwartej przestrzeni**, często na trawie, spanie w ciasnym pomieszczeniu itp. Ale tramping to **wspólne gotowanie**, **degustacja potraw**, wielogodzinne wieczorne dyskusje, to spanie na ziemi i bliski z nią kontakt, to aromat traw, to śpiewy świerszczy, ptaków i cykad. Tramping jest wyrazem tęsknoty za pustynią i koczowniczym trybem życia! Można to polubić! (Grodecki, 2010, 1).

Podróżowanie wynajętym autobusem z noclegami w namiotach stanowiło dla Grodeckiego ulubiony sposób podróżowania zwłaszcza w latach osiemdziesiątych oraz dziewięćdziesiątych. Po powrocie ze swojej pierwszej wyprawy dookoła świata w 1994 r. podjął on dodatkowo szeroko zakrojoną działalność publicystyczną. W swoich tekstach relacjonował swoje niezwykle przygody, popularyzował wiedzę o świecie i zachęcał do podróżowania. Często twierdził, że dzięki podróżom może „spojrzeć z zewnątrz na Polskę, a na świat z bliska” (RB, 2002, 19)¹. Zaskakujące mogą wydawać się wnioski z tych obserwacji. Grodecki przyznawał bowiem, że w jego oczach „Polska wygląda nieco lepiej, a świat dużo gorzej” (RB, 2002, 19). Dlatego nie ograniczał się do publikowania artykułów krajoznawczych o dalekich krajach, ale sławił również piękno krajobrazu Polski, jej bogatą kulturę i ciekawą historię. Artykuły Grodeckiego ukazują naszych rodaków oraz dzieje Polski niezmiennie w pozytywnym świetle. Podróżnik pisze o chwalebnych czynach, zwycięskich bitwach, wybitnych naukowcach i pełnych charyzmy duchownych. W twórczości Grodeckiego wyrażone jest ponadto przekonanie, że Polacy to naród gościnnie, szlachetny i zdolny. Jaskrawym przykładem artykułów o tej tematyce jest seria artykułów publikowanych w „Naszym Dzienniku” w latach 2001–2002. Cykl ten otwiera Grodecki znamienym tytułem *Cudze chwalicie, swego nie znacie...* Pozytywnie przedstawione zostają w nim wszelkie aspekty życia w Polsce. Naturalnie należy do nich również nasza rodzima kuchnia. Z artykułu o Krakowie, który z uwagi na swą długą historię, piękne zabytki oraz miłych i gościnnych mieszkańców godnie reprezentuje również inne polskie miejscowości, można się dowiedzieć, w jaki sposób jesteśmy postrzegani przez przybyszów z zewnątrz. Wśród wymienionych w artykule licznych przymiotów znajduje się również opinia dotycząca polskiej sztuki kulinarnej: „[...] wszyscy podkreślają, [...] że jest tu **dobra i zdrowa kuchnia** [...]” (Grodecki, 2001b, 3).

Z reportaży Grodeckiego wynika ponadto, że podczas podróży po świecie do szczególnie miłych należały sytuacje, w których Podróżnik miał styczność z polską kuchnią. Wydarzenie takie miało miejsce przykładowo w Iraku w roku 1974, kiedy po kilku miesiącach pracy na pustyni jego zespół przyjmował gości z Polski. Spotkanie to umilone zostało posiłkiem, o którym wyraża się Grodecki za pomocą silnie nacechowanego emocjonalnie słownictwa: „Była to prawdziwa **uczta królewska**: kasza gryczana z fasolką, groszkiem, sosem pieczarkowym i gulaszem. Ponadto zupa jarzynowa, kompot z wiśni i ciastko. **Wszystko to przywieziono z Polski**” (Grodecki, 2018b, 4).

Nie tylko dla Grodeckiego kuchnia stanowi nieodzowny element tożsamości i kultury. Świadczą o tym rozmaite, urządzone na całym świecie festiwale kultury. Jeden z takich festiwali odwiedził Grodecki w 2002 r. w Winnipegu (w Kana-

¹ Cytowana wypowiedź pochodzi z wywiadu przeprowadzonego z Władysławem Grodeckim przez Roberta Bodnara. W pracy będę używać w odniesieniu do wywiadów inicjałów poszczególnych autorów.

dzie): „Niezwyczajna to rywalizacja ok. 35 różnych nacji, których przedstawiciele prezentują **tradycje i kulturę** kraju przodków. Tu nie ma zwycięzców, nie ma pokonanych, a jednak wszyscy starają się, by wypaść jak najlepiej” (Grodecki, 2011, 98). Tematem przewodnim pawilonów polskich były legendy Krakowa oraz Wieliczki. W tekście Grodeckiego, obok informacji dotyczących kultury i sztuki, znajduje się również pochwała kuchni polskiej:

Poza wystęпами artystycznymi była też **wyborowa kuchnia polska** gdzie można było zjeść m.in. Kraków-combo, barszcz, kielbaski, bigos myśliwski, gołąbki, pierogi, golonko, flaczki (Pawilon Kraków) czy naleśniki, i placki ziemniaczane (Pawilon Warszawa). Sokół prezentował też ciekawą wystawę sztuki ludowej i rzemiosła artystycznego; obrazy, pisanki, hafty, biżuteria, i wycinanki (połączone z pokazem), a SPK [Stowarzyszenie Polskich Kombatantów – przyp. J.G.] – wystawę „Pałace w Polsce” (Grodecki, 2011, 98).

Wzmianki na temat potraw wplatanie są w teksty Grodeckiego niezależnie od podejmowanej tematyki. Kulinaria stają się częstym tematem wspomnień, w których Grodecki relacjonuje swoje powroty w rodzinne strony. Do Brzeżnicy udawał się regularnie pomiędzy swymi wielkimi wyprawami, by dzielić się z bliskimi swoimi przeżyciami. Ze szczególną nostalgią wspomina siostrę swego ojca, która w dzieciństwie zastępowała mu matkę. Pozytywny obraz cioci Janiny spotęgowany zostaje poprzez skojarzenie z wyśmienitym jedzeniem:

Z reguły zostawiałem plecak i od razu udawałem się do położonego w pobliżu domu cioci Janiny, siostry ojca. Choć miała trójkę dzieci, mnie przyjmowała jak swoje, a **jej kuchnia, palce lizać**. Pamiętam te **przepyszne pierogi z serem, zupy owocowe, placki i kluski ziemniaczane z serem**. Ciocia (...) przynosiła koszyk **bardzo smacznych i aromatycznych sztetyn** – jabłek i całymi godzinami słuchała moich opowieści. Bardzo gościnnie i lubiany człowiek, w długie zimowe wieczory jej dom był pełny gości (Grodecki, 2013d, 14).

O niezwykle wyczulonym zmysle smaku świadczą również nazwy publicznych wystąpień Grodeckiego. Ich tytuły często metaforycznie nawiązują do doświadczenia poznawania świata za pomocą zmysłu smaku, por. *Smakowanie świata*, *Smak wielkiej przygody*. Podobnymi metaforami operował również w swoich tekstach podróżniczych:

Kocham życie, bo dało mi okazję do walki i poznałem **smak nie tylko porażek, ale i tyłu zwycięstw**. Odwiedziłem najpiękniejsze miejsca naszej planety [...]. Byłem gościem wielu „możnych tego świata”, m.in. Ojca Św. Jana Pawła II, [...] wielu ambasadorów Polski i innych państw, wielu poetów, polityków i misjonarzy. Cieszy mnie fakt, że uzyskałem jakże zaszczytny tytuł „Ambasadora Polski i Krakowa”... Jeśli tego jeszcze jest mało, to dodam, że właśnie podróże uświadamiają mi, jakim szczęściem jest mieć rodzinę, przyjaciół i swój dom nad Wisłą! (Grodecki, 2002, 194).

W swoich tekstach Grodecki porusza również temat praktycznych aspektów pożywienia. Ze sformułowanych przez Podróżnika wytycznych, znanych pod

nazwą *Dekalogu podróżnika*², aż trzy dotyczą pożywienia. Przykazanie IV: *Być uczciwym, koleżeńskim i przyjaznym* porusza kwestię dzielenia się z towarzyszami podróży wodą i żywnością. W komentarzu do przykazania V: *Mieć umiejętności i wierzyć w siebie*, opowiada Grodecki o umiejętnościach, dzięki którym mógł zdobywać pieniądze na dalsze podróże; z artykułu w „Globtroterze” (09/10, 2006) dowiadujemy się, że w Australii pracował przy zrywaniu owoców, w USA w fabryce urządzeń odpylających, w Laosie przycinał drzewka oraz sadił nowe, w Afryce natomiast wykorzystał mógł swoje zamiłowania i zdolności kulinarne: „jeden z misjonarzy zaproponował mi, żebym został jego kucharzem i gotował mu pierogi z kapustą!” (Grodecki, 2007b, 112). Przykazanie VIII: *Chcieć żyć, czyli opanować sztukę przetrwania*, mówi zaś o tym, w jaki sposób zdobyć można wodę oraz pożywienie w warunkach ekstremalnych.

3. PIEROGI KULINARNĄ WIZYTÓWKĄ WŁADYSŁAWA GRODECKIEGO

Oprócz podróży wielką pasją Grodeckiego było gotowanie, najbardziej prominentną specjalnością jego kuchni były natomiast pierogi. Ogromną przyjemność sprawiało Podróżnikowi wielogodzinne wykrajanie placuszków, wkładanie do nich rozmaitych rodzajów nadzienia i lepienie wielkiej ilości pierogów na raz. Czynność tę chętnie wykonywał w towarzystwie innych osób. Oprócz wyśmienitego smaku do atutów pierogów należała również ich dekoracyjność, dlatego danie to znakomicie nadawało się również na wszelkiego rodzaju przyjęcia.

W wielu rejonach świata, do których udawał się Grodecki, nie było możliwości nocowania w hotelach. Dlatego istotny element przygotowania wyprawy stanowiło wcześniejsze nawiązanie kontaktów oraz otrzymanie zaproszenia na nocleg. Będąc już na miejscu Grodecki szukał możliwości zrewanżowania się swoim gospodarzom na gościnę. Sprawdzonej metodą wyrażania wdzięczności było przygotowywanie pierogów. W twórczości Grodeckiego znajdują się liczne wzmianki o przygotowywaniu tego dania dla gospodarzy w ramach podziękii:

Z rana był wyjazd z ks. Franciszkiem na zakupy do pobliskiego kompleksu handlowego. **Kupiliśmy trochę mąki, ziemniaki, kapustę, truskawki, czarne australijskie jagody, dżem i lody.** Wiele lat tułaczki po świecie i kiepskie odżywianie sprawiło, że ks. Franciszek miał ogromne problemy z żołądkiem; nie mógł spożywać surowych owoców, mięsa i niczego smażonego! W tej sytuacji już od pierwszego dnia pobytu w Rowville **z braku gospodyni i kucharki zająłem się kuchnią!** Ponieważ mogły być tylko posiłki jarskie i gotowane, **najczęściej były pierogi;** z truskawkami, kapustą, śliwkami, jagodami! Tym razem były z truskawkami! (Grodecki, 2013c, 14).

² Wytyczne te sformułował Grodecki na życzenie uczniów jednej z odwiedzonych szkół (PS, 2009, 13).

Dzienniki podróży obfitują w zapiski o drobnych zajęciach, podejmowanych przez Grodeckiego w celu odwdzięczenia się za gościnę podczas pobytu u misjonarzy czy znajomych:

Piątek, 15 stycznia 1993 r. Wstaliśmy dość wcześnie, gdyż przybył miły gość p. Kielbowski, który sporo pomagał przy różnych pracach koło kościoła. Wypiliśmy wspólnie herbatę i zjedliśmy śniadanie, a później skosiłem trawę koło kościoła i **zrobiłem kilkadziesiąt ulubionych przez księdza pierogów z czarnymi jagodami** (Grodecki, 2013c, 13).

Niejednokrotnie zdarzało się, że w czasie podróży w latach dziewięćdziesiątych Grodecki udawał się do kogoś z czyjegoś polecenia, nie mając możliwości uprzedniego zapowiedzenia swojej wizyty. Stawał się w ten sposób niezapowiedzianym, niestety nie zawsze mile widzianym, gościem. Przygotowanie smacznego posiłku często zjednywało mu jednak serca. Tak było w przypadku odwiedzin w Australii: „Chociaż p. Tadeusz początkowo nie był zachwycony naszym przyjazdem, gdy **przygotowałem mu pierogi ze śliwkami**, zrobiło mu się milej” (Grodecki, 2018a, 10).

Zdarzało się również i tak, że umiejętności Grodeckiego okazywały się doceniane, a nawet pożądane: „[W Zambii] bardzo serdecznie przyjął mnie proboszcz katedry [...] o. Józef – misjonarz ze Słowacji! W dzień i w nocy słuchał mych opowieści o świecie. Gdy się dowiedział, że potrafię jeszcze coś ugotować, **zapropował mi bym pozostał tu na stałe**” (Grodecki, 2013c, 22).

Relacje z podróży obrazują rozmaite trudności, z którymi niejednokrotnie wiązało się przygotowywanie pierogów w krajach innych niż Polska:

W niedzielę 27 czerwca [1999 r.] postanowiłem [...] zostać z Elą i jej dziećmi [...]. **Postanowiłem „zabawić się” w kucharza i ugotować pierogi**. Przecież te dzieci od kilku dni nie jadły nic gotowanego. Z Celiną udaliśmy się do sklepu, kupiliśmy mąkę, trochę truskawek i jagody amerykańskie. [...] Zabrałem się za gotowanie. **Kiepska, wilgotna mąka** sprawiała, że okropnie się namęczyłem nim sklepiełem trochę pierogów. Nie byłem usatysfakcjonowany, ale dało się zjeść (Grodecki, 2013a, 50).

Innym razem Grodecki natrafił na trudności zgoła innej natury:

Przed końcem spotkania pojawił się Leszek i wróciliśmy do domu na „obiecane” pierogi. Gdy nie ma sera, kapusty kiszzonej dobre są i pierogi z owocami. [...] W domu, gdzie z pół roku nie było kobiety, **nie było mąki, walka, stolnicy, margaryny** [i dlatego] wszystko, prawie wszystko trzeba było kupić. Była tylko sól, woda i butelka zamiast walka. Sporządziłem listę zakupów i wysłałem chłopców na zakupy. Gdy wrócili, okazało się, że **wyczerpał się gaz w butli**, zdążyłem tylko zagotować trochę wody do mąki. Zarobiłem ciasto, rozwałkowałem, sklepiełem pierogi i znużony długim czekaniem, tym razem na gaz, zasnąłem! Gdy Leszek przywiózł butlę, było już ciemno. Gdy ugotowałem pierogi była już 8 p.m. i zamiast obiadu mieliśmy wieszczkę! (Grodecki, 2013a, 106).

Wspomniane trudności z brakiem składników, w tym w szczególności sera i kiszzonej kapusty, pojawiały się niemal we wszystkich odwiedzanych przez Gro-

deckiego krajach. Wymieniając brak składników koniecznych do tradycyjnych, znanych przez Grodeckiego pierogów, porusza on również inną kwestię, mianowicie sprawę odmiennych gustów smakowych kuchni regionalnych. Wynika z tego, że Grodecki często gotował bądź to z konieczności, bądź to z powodu tęsknoty za ulubionymi daniami:

Mnie mamalyga też nie smakowała i zamarzyły mi się polskie pierogi. Ale z czym? **W Afryce nie rosną jabłka, wiśnie, borówki i inne owoce o kwaskowym smaku nadające się do pierogów, nie ma sera by przyrządzić ruskie, ale wszędzie jest mięso i kapusta.** Udało się znaleźć dwie niezbyt dorodne główki na bazarze, pokroiłem, wymieszałem z mielonym mięsem i przygotowałem ponad dwieście b[ardzo] smacznych pierogów. Chyba były smaczne bo następnego dnia na obiedzie zjawił się nie tylko ks. Stanisław i pracownicy Kurii, ale sam biskup (Grodecki, 1998, 21).

Przez ostatnie zdanie powyższego ekscerptu przebrzmiewa duma Podróżnika. Pisząc o pierogach, często nie silił się on na udawanie fałszywej skromności:

Termin mojego wyjazdu zbiegł się z urodzinami Jadwigi [...]. Kupiłem po kilka kilogramów ziemniaków, winogron i jabłek, Jadwiga dała mąkę, a pp. Zalescy, mieszkający w pobliżu – biały ser. **Prawie pół dnia przygotowywałem blisko 300 pierogów** ruskich i z winogron, które są tu zupełnie nieznanne. Wieczorem gospodarze wydali wielkie przyjęcie [...]. Niczego co najlepsze na argentyńskim stole, nie brakowało [...] ale ponoć **najlepsze były ruskie pierogi!!!** (Grodecki, 2003c, 16).

Czekała na nas Ewa, [...] która przygotowywała już przyjęcie. **Jak zwykle «gwoździem programu» miały być moje pierogi.** Tym razem udało mi się kupić niezłą mąkę i dwa kg. borówek amerykańskich (Grodecki, 2013a, 109).

W niektórych opisach widoczny jest silny kontrast pomiędzy naszą rodzimą kulturą, reprezentowaną poprzez obecność pierogów, a obcą, odzwierciedlającą się w egzotycznych elementach otoczenia. Kontrasty ten jednak nie różnią, a łączą; wspólne przygotowywanie i spożywanie posiłków odgrywa w poniższym ekscerpcie podobną rolę jak jednocząca narody muzyka czy wspólna religia:

Następnego dnia po wizycie u A. Kardynała Kozłowieckiego [w Zambii], zaprosili mnie do siebie salezjanie w Kabwe, na rekonwalescencję po przebytej malarii. O. Jan b. dobrze gotował i znakomicie przyrządzał mięso. Salezjanie kupili przed świętami na jednej z pobliskich farm pół wieprza i przygotowali z niego: kielbasę, kaszanke, salceson, golonko i szynkę. Na święta też przygotowano zupełną ćwikłową, bigos z kiszzonej kapusty, a ja **tradycyjnie zrobiłem pierogi.** Tym razem z kapustą i mięsem. **Gdy przyrządzano różne potrawy w cieniu pobliskich drzew, młode dziewczęta murzyńskie całymi godzinami przy dźwiękach tam-tamów ćwiczyły tańce i śpiewy** przed uroczystościami Wielkiej Niedzieli (Grodecki, 1998, 18).

Paradoksalnie, przez twórczość Grodeckiego, obfitującą w niezwykle przygody i opisy zapierającej dech w piersiach pięknej przyrody, nieustannie przewijają się motyw chęci powrotu do domu i ojczyzny. W opisywanych przez Podróżnika peregrynacjach, straszliwa samotność i tęsknota za „domem nad Wisłą”,

bywa często jedynym towarzyszem wędrówek polskich misjonarzy (Grodecki, 2003b, 16) oraz niejednokrotnie – podróżnika. Przebywając długo poza Polską, Grodecki odczuwa dotkliwie brak polskiej mowy (JSz, 2000, 10), widoku zielonych łąk i lasów (Kruszyńska, 2008, 21) oraz polskiej żywności:

[...] przypominałem sobie [...] jedno z moich dawnych marzeń: gdy wrócę do Polski, kupię 20 bochenków chleba, beczkę kapusty i 2 worki ziemniaków i będę tak długo siedział przed tą górą jedzenia, aż to wszystko zjem... (Grodecki, 2003a, 16).

Fragment ten świadczy o tym, jak silnie dla Grodeckiego kulinaria łączą się z mentalnym obrazem ojczyzny. W ekscerpcie tym polski chleb, polskie ziemniaki i kapusta kiszona stają się jej synonimem. Mimo, iż pragnień tych niepodobna zaspokoić w podróży, okazuje się, że chociaż po części moc taką mają pierogi. Są one zdolne do przywoływania bardzo silnych skojarzeń z domem rodzinnym:

Do najbardziej polskich potraw należą pierogi. W naszym kraju mogą być z serem, ruskie, z mięsem, z różnymi owocami i kapustą. Tu poza kapustą nic nie rośnie, zaproponowałem więc pierogi z kapustą i mięsem. Pierogi pod palmą kokosową nad brzegiem Mekongu na pięknie przystrojonym kwiatami tarasie **przenosiły nas myślami nad Wisłę!** (Grodecki, 2006, 40).

Jednak przede wszystkim służą pierogi jako narzędzie promocji Polski. Delektując się ich smakiem, można sobie wyobrażać piękne krajobrazy Polski oraz jej serdecznych i otwartych mieszkańców. Stają się one równocześnie symbolem słowiańskiej pracowitości i fantazji. Wkładanym w ich przygotowanie trudem daje Grodecki żywe świadectwo swoich wszechstronnych umiejętności i przysłówiowej polskiej gościnności.

Równocześnie zdaje sobie Grodecki sprawę z tego, że częstowanie tym niezwykle smacznym posiłkiem może okazać się bodźcem niewystarczającym do nakłonienia napotkanych cudzoziemców do odwiedzenia kraju nad Wisłą. Dlatego w swoich tekstach porusza również temat konieczności wprowadzenia licznych udogodnień w infrastrukturze naszego kraju. Zmiany te polegać miałyby między innymi na uaccessednienu niedrogich i łatwo accessednych usług kulinarnych:

Myśląc zaś o tym, by jak najwięcej cudzoziemców odwiedzało nasz kraj i mogło się o tym przekonać [w jaki cudownym żyjemy kraju], musimy wzorem Zachodu **stworzyć w centrach miast sieć tanich** hoteli, **restauracji** i sklepów z pamiątkami. Trudno uwierzyć, że przeciętny hotel np. w Krakowie jest droższy niż w Las Vegas czy na Hawajach! (Grodecki, 2001a, 3).

Jak wynika z badań opublikowanych przez Polski Instytut Ekonomiczny w 2020 r., propozycje przedstawione w cytowanym artykule były przez Grodeckiego do czasów pandemii stale realizowane, przyczyniając się do wzrostu liczby turystów (Czernicki, Kukołowicz, Miniszewski, 2020, 4). Warto zauważyć, że nie małą rolę w reklamie naszego kraju odgrywają przy tym lokale gastronomiczne, na czołówek najpopularniejszych potraw wysuwają się natomiast nieśmiertelne pierogi.

4. PODSUMOWANIE

Jednym z najpopularniejszych dań kuchni polskiej są pierogi. Mimo, że za ich ojczyznę uważa się Chiny, danie to obecne jest w Polsce już od ponad ośmiu wieków i nadal cieszy się ogromną popularnością. Liczne publikacje książkowe oraz prasowe wskazują na niebagatelne znaczenie tego dania także dla kultury polskiej. Są one obecne zarówno w literaturze oraz sztuce, jak i podczas wszelkich imprez o charakterze kulturalnym. Dostrzegany jest ponadto ich potencjał jako istotnego elementu służącego do reprezentowania kultury polskiej za granicą. Pierogami jako narzędziem promocji Polski za granicą posługiwał się również znany krakowski podróżnik Władysław Grodecki (1942–2018). Z powodu licznych zasług w promowaniu kultury i historii polskiej za granicą prasa krakowska nadała mu miano „wędrownego ambasadora Polski”. Kulinaria odgrywały dla Grodeckiego dużą rolę, a jego metaforyka często nawiązuje do postrzegania świata za pomocą zmysłu smaku. Relacje z licznych podróży po świecie obfitują w opisy przygotowywania pierogów, nadarżających się niejednokrotnie trudnościach ze zdobyciem odpowiednich składników oraz przyjemnościami związanymi z ich degustacją. Poprzez pożywienie Grodecki mógł wyrażać swoją wdzięczność, dumę z bycia Polakiem oraz tęsknotę za Krajem. Niezapomniane smaki dzieciństwa zdolne były przenosić go zarówno w czasie, jak i przestrzeni.

BIBLIOGRAFIA

- Bętkowska, T. (1999). *Smakowanie świata*. Przekrój, 14 marca, 14–15.
- Bętkowska, T. (2002). *Smakowanie świata*. Gazeta Krakowska, 14 kwietnia, 7.
- Czernicki, Ł., Kukołowicz, P., Miniszewski, M. (2020). *Branża turystyczna w Polsce: Obraz sprzed pandemii*. Warszawa: Polski Instytut Ekonomiczny.
- Czerniecki, S. (1682). *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw*. Kraków: Drukarnia Ierzego y Mikołaja Schedlow.
- Gliński, M., Davies, M., Żuławski, A. (2018). *Quarks, elephants & pierogi: Poland in 100 words*. Warsaw: Adam Mickiewicz Institute.
- Grodecki, W. (1998). *Afryka*, http://grodecki.eufruitki.net/aktualnosci/20100503_Afryka, dostęp: 26.06.2021.
- Grodecki, W. (2001a). *Cudze chwalicie, swego nie znacie... (2)*. Nasz Dziennik, 27 marca, 3.
- Grodecki, W. (2001b). *Kraków – perła wśród polskich miast*. Nasz Dziennik, 30 kwietnia – 1 maja, 3.
- Grodecki, W. (2002). *Choć dziwny jest ten świat – to kocham go całym sobą*. W: *Zrozumieć Świat 1. Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego dla zasadniczej szkoły zawodowej (194–197)*, E. Nowosielska, U. Szydłowska (red.). Poznań: Arka.
- Grodecki, W. (2003a). *Meksykanie kochają Polaków*. Płomyczek, 1, 16–17.
- Grodecki, W. (2003b). *Boliwia*. Płomyczek, 9, 16–17.
- Grodecki, W. (2003c). *Polskie drogi w Argentynie*. Płomyczek, 11, 16–17.
- Grodecki, W. (2006). *Nad Mekongiem*. Płomyczek, 4–6, 40–41.
- Grodecki, W. (2007a). *Dekalog Grodeckiego. IV. Być uczciwym, koleżeńskim i przyjaznym*. Magazyn Podróżników Globtroter, 08 (09), 96.

- Grodecki, W. (2007b). *Dekalog Grodeckiego. V. Mieć umiejętności i wierzyć w siebie*. Magazyn Podróżników Globtroter, 09 (10), 112.
- Grodecki, W. (2007c). *Dekalog Grodeckiego. VIII. Chcieć żyć, czyli opanować sztukę przetrwania*. Magazyn Podróżników Globtroter, 12 (13), 110.
- Grodecki, W. (2010). *Wycieczki szkoleniowe*, http://grodecki.eufrutki.net/niezapomniane_wyprawy/19780102_Wycieczki%20szkoleniowe, dostęp: 2.07.2021.
- Grodecki, W. (2013a). *Ameryka Północna*, http://grodecki.eufrutki.net/aktualnosci/20100502_Ameryka_P%C3%B3%C5%82nocna, dostęp: 26.06.2021.
- Grodecki, W. (2013b). *Dzieciństwo – wspomnienia*, http://grodecki.eufrutki.net/aktualnosci/20100501_Dzieci%C5%84stwo_wspomnienia, dostęp: 26.06.2021.
- Grodecki, W. (2013c). *1500 dni samotnych wędrówek po świecie*, http://grodecki.eufrutki.net/aktualnosci/20100504_1500_dni_samotnych_w%C4%99dr%C3%B3wek_po_%C5%9Bwiecie, dostęp: 26.06.2021.
- Grodecki, W. (2013d). *Moje dzieciństwo i młodość*, http://grodecki.eufrutki.net/aktualnosci/20100505_Moje_dziecinstwo_i_mlodosc-wspomnienia_2013, dostęp: 26.06.2021.
- Grodecki, W. (2018a). *Australia – kontynent zagubiony wśród mórz*. Śląski Kurier WNET, 44, 10.
- Grodecki, W. (2018b). *Doświadczenie pustyni (IV)*. Śląski Kurier WNET, 49, 4.
- Grzelak-Hodor, J. (1998). *Wędrowny Ambasador*. Gazeta Krakowska, 26 czerwca, 17.
- Kosenko A., Kusyk K. (2017). *Władysław Grodecki*. W: *Wielcy Polscy Podróżnicy, Odkrywczy i Zdobycy (70–74)*, M. Apollo, R. Lasyk, R. Rettinger (red.). Kraków: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Pedagogicznego.
- Kruszyńska, A. (2008). *W 30 lat z Brzeźnicy dookoła świata*, Obserwator Lokalny, 19 stycznia, 21.
- Kuchowicz, Z. (1975). *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*. Łódź: Wydawnictwo Łódzkie.
- Skrężyna, K. (2012). *Pierogi mogą być polską wizytówką*, <https://dziennikpolski24.pl/pierogi-moga-byc-polska-wizytowka/ar/3171156>, dostęp: 26.06.2021.
- Światała-Trybek, A. (2016). *Salatki mnicha, pierogi św. Jacka, kielbaski z refektarza... na szlaku „świętych” smaków*. Zeszyty naukowe. Turystyka i rekreacja, 1 (17), 147–166.
- Tomaszewska-Bolałek, M. (2018). *Polish culinary paths*. Przeł. M. Gendźwiłł, A. Rosiak. Warszawa: Hanami.
- [Brak autora] (2016). *Mówisz Polska – myślisz pierogi*, <https://prostehistorie.com.pl/blog/mowisz-polska-myslisz-pierogi/>, dostęp: 26.06.2021.

WYWIADY

- (RB) Bodnar, R. (2002). *Wszędzie na świecie są Polacy...*, Nasza Polska, 24 (347), 19.
- (PS) Skrobisz, P. (2009). *Idąc wśród burz i zrzucających z nóg wichrów*, Nasz Dziennik, 28–29 marca, 13–15.
- (JSz) Szarek, J. (2000). *W 300 dni dookoła świata*, Droga, 23 kwietnia, 10–12.