

KAMILA KSIĘŻNIK

 [HTTPS://ORCID.ORG/0000-0002-2496-8601](https://orcid.org/0000-0002-2496-8601)

KAMILA.KSIEZNIK@US.EDU.PL

Uniwersytet Śląski w Katowicach
Wydział Humanistyczny
Instytut Nauk o Kulturze

Metoda etnogeograficzna w ukazywaniu różnicowania kulturowego w mikroskali Przykład pożywienia wigilijnego na Śląsku Cieszyńskim

The ethnogeographic method in presenting cultural diversification
in a microscale. The case of Christmas Eve food in Cieszyn Silesia

Streszczenie: Celem artykułu jest pierwsza próba przybliżenia możliwości wykorzystania metody etnogeograficznej do ukazywania różnicowania kulturowego w mikroskali (przykład Śląska Cieszyńskiego). W tekście przybliżono m.in. specyfikę metody etnogeograficznej, stan dotychczasowych badań Polskiego Atlasu Etnograficznego nad pożywieniem ludowym (w tym wigilijnym), ogólny kontekst świętowania wigilii Bożego Narodzenia na Śląsku Cieszyńskim. Szerzej skupiono się jednak na próbie przedstawienia różnicowania kulturowego kilkunastu wsi Śląska Cieszyńskiego na początku XXI w. na dziewięciu mapach etnogeograficznych, po raz pierwszy opracowanych w mikroskali (regionalnej). Autorka stawia jednocześnie następujące pytania: 1) Czy potrawy wigilijne podawane w badanych wsiach na początku XXI w. zachowują specyfikę kulturową Śląska Cieszyńskiego?; 2) Czy omawiane wsie są jednorodne pod względem kulturowym, czy może wyróżniają się na tle pozostałych?; 3) Czy za pomocą metody etnogeograficznej można ukazać różnicowanie kulturowe na mniej rozległych obszarach?

Słowa kluczowe: metoda etnogeograficzna, Polski Atlas Etnograficzny, obrzędowość doroczna, wigilia Bożego Narodzenia, Śląsk Cieszyński, nauki o kulturze i religii

Summary: The article is the first attempt to familiarize with the possibilities of using the ethnogeographic method to present cultural diversification in a microscale (in the case of Cieszyn Silesia). Among other things in the text, the following are brought

closer: the specificity of the ethnogeographic method, the current state of the Polish Ethnographic Atlas studies on traditional (also Christmas Eve) food, the specificity of the analysed source materials, and the general context of celebrating the Christmas Eve in Cieszyn Silesia. However, the research focus is on an attempt to show the cultural diversity of several villages in Cieszyn Silesia in the early 21st century on nine ethnographic maps, for the first time elaborated in a (regional) microscale. At the same time, the following questions are raised: 1) Do the Christmas Eve dishes served in the examined villages in the early 21st century preserve the cultural specificity of Cieszyn Silesia?; 2) Are the examined villages relatively culturally homogeneous or do they distinguish against the background of the others?; 3) Can the ethnogeographic method enable the presentation of cultural diversification in smaller territories?

Keywords: ethnogeographic method, Polish Ethnographic Atlas, annual rituals, Christmas Eve, Cieszyn Silesia, culture and religion studies

Wprowadzenie

Początki metody etnogeograficznej (zwanej także geograficzną) i ogłoszonej przez językoznawcę Johanesa Schmidta teorii fal językowych sięgają 1875 r.¹ Metoda wywodzi się z Finlandii, gdzie stosowana była pierwotnie w badaniach literatury tradycyjnej. Juliusz Krohn, poeta i historyk literatury, używał jej m.in. do analizy fińskich pieśni epicznych². Najszersze zastosowanie metoda etnogeograficzna zyskała jednak w etnologii, pozwalając na ukazywanie różnicowania kulturowego rozległych obszarów w formie przestrzennej i analizowanie pozajęzykowych zjawisk kultury³. Składa się ona zasadniczo z dwóch części: konstruowania map techniką kartograficzną oraz wnioskowania na ich podstawie (o czym szerzej dalej)⁴. Podstawą pracy z mapami jest technika punktowa – każdy punkt na mapie obrazuje występowanie lub brak danego zjawiska⁵.

1 Z. Staszczak, *Metoda etnogeograficzna*, [w:] *Słownik etnologiczny – terminy ogólne*, red. Z. Staszczak, Warszawa–Poznań 1987, s. 232–233.

2 J. Krzyżanowski, *Metoda geograficzno-historyczna*, [w:] *Słownik folkloru polskiego*, red. J. Krzyżanowski, Warszawa 1965, s. 227.

3 Z. Staszczak, dz. cyt., s. 232–233; A. Pieńczak, *Metoda etnogeograficzna w badaniach atlasowych ośrodka wrocławskiego i cieszyńskiego – kontynuacja i zmiana*, „Zeszyty Wiejskie” 2011, t. 16, s. 155.

4 Z. Kłodnicki, A. Pieńczak, J. Koźmińska, *Polski atlas etnograficzny. Historia, osiągnięcia, perspektywy badawcze*, t. 1, Katowice 2017, s. 20.

5 M. Pokropek, *Metoda etnograficzna*, [w:] *Metody etnologii*, cz. 1, red. E.Z. Szulc, Warszawa 1981, s. 61–85.

W przypadku metody etnogeograficznej badania kultury wiejskiej prowadzono najczęściej na obszarach rozległych (w makroskali⁶), gdyż wzmiankowana metoda przynosi wtedy lepsze i dokładniejsze rezultaty⁷. W przypadku Polski po II wojnie światowej zmieniły się granice – utracono część ziem wschodnich, pozyskano ziemie na zachodzie, z czym wiązały się ruchy przesiedleńcze i zmiany wywołane wielkim natężeniem dyfuzji kulturowej⁸. W pełni uzasadnione stało się zatem podjęcie przez Polski Atlas Etnograficzny (dalej: PAE) badań nad kulturą wiejską w niemal całym kraju. Do tej pory wydano blisko 1000 map atlasowych dotyczących Polski w historycznych⁹ i współczesnych granicach¹⁰; opublikowano także mapy środkowoeuropejskie (Polska, Czechy i Niemcy)¹¹. Do tej pory metodę w mikroskali zastosowano w jednym przypadku¹² – na kilkunastu mapach ukazano zróżnicowanie kulturowe pogranicza polsko-słowackiego w zakresie obrzędowości weselnej¹³. Mapy miały jednak wyłącznie charakter poglądowy.

6 Makroskala oznacza zakres występowania jakiegoś zjawiska, służący ukazaniu go w szerszym kontekście. *Wielki słownik języka polskiego*. Dostępny w Internecie: <https://wsjp.pl/haslo/podglad/79007/makroskala> [dostęp: 27 lutego 2022].

7 Z. Kłodnicki, *Etnograficzne atlasy Polski. Prolegomena*, „Łódzkie Studia Etnograficzne” 2021, t. 60, s. 113–132.

8 *Polski Atlas Etnograficzny. Zeszyt próbny*, red. J. Gajek, Wrocław 1958, s. 11.

9 Zob.: K. Moszyński, J. Klimaszewska, *Atlas kultury ludowej w Polsce*, z. 1, Kraków 1934; K. Moszyński, J. Klimaszewska, M. Bytnarówna, *Atlas kultury ludowej w Polsce*, z. 2, Kraków 1935; K. Moszyński, J. Klimaszewska, *Atlas kultury ludowej w Polsce*, z. 3, Kraków 1936.

10 Zob.: Z. Kłodnicki, A. Pieńczak, J. Koźmińska, dz. cyt., aneks 1: *Wykaz etnograficznych i etnograficzno-językowych map Polski i krajów sąsiednich. Zagadnienia z zakresu tzw. kultury materialnej* (oprac. Z. Kłodnicki), a także *Cyfrowe Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego*: kolekcja 770 map opublikowanych w serii „Polski Atlas Etnograficzny” i „Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego”. Dostępny w Internecie: <https://www.pae.us.edu.pl/collections/show/1> [dostęp: 23 lutego 2022].

11 Zob.: mapy obrazujące wybrane zakazy izolacyjne obowiązujące położnicę przed wywodem (A. Pieńczak, *Obrzędowość narodzinowa na Górnym Śląsku (izolacja położnicy)*). *Polski atlas etnograficzny i Atlas der deutschen Volkskunde in perspektiwy porównawczej*, Katowice 2016, mapa X, XII, XIV, XVI i XVIII). Dodajmy, że pisząca te słowa opracowała elektroniczną wersję mapy podkładowej, niezbędną do ich opracowania.

12 Mikroskala to wąski zakres występowania jakiegoś zjawiska, służący porównaniu badanego elementu z innym, podanym jako przykład. *Wielki słownik języka polskiego*. Dostępny w Internecie: <https://wsjp.pl/haslo/podglad/79008/mikroskala> [dostęp: 27 lutego 2022].

13 Zob.: A. Drożdż, A. Pieńczak, *Wybrane elementy obrzędu zaślubin na pograniczu polsko-słowackim*, [w:] *Uczeń na pograniczu polsko-słowackim*, red. I. Nowakowska-Kempna, Bielsko-Biała 2007, s. 193–205.

Głównym celem artykułu¹⁴ jest pierwsza próba przybliżenia możliwości wykorzystania metody etnogeograficznej do ukazywania zróżnicowania kulturowego w mikroskali (w kontekście regionalnym), obejmującej kilkanaście wsi polskiej części Śląska Cieszyńskiego (obecny powiat cieszyński). Celem dodatkowym jest zwrócenie uwagi na specyfikę badań PAE nad pożywieniem wigilijnym w wybranych wsiach regionu w kontekście zachodzących zmian (lata 2001–2002).

W tekście przybliżono m.in.: metodę etnogeograficzną i sposoby obecnego wykorzystania materiałów uzyskanych na jej podstawie, stan badań PAE nad pożywieniem ludowym (w tym wigilijnym), analizowane materiały źródłowe, ogólny kontekst świętowania wigilii Bożego Narodzenia na Śląsku Cieszyńskim, szerzej przedstawiono zróżnicowanie kulturowe badanego obszaru na początku XXI w. na mapach opracowanych w mikroskali.

Badania prowadzone metodą etnogeograficzną oparte są zasadniczo na dwóch podstawach. Pierwsza z nich (dokumentacyjna) obejmuje zbieranie materiałów w terenie, kwerendy muzealne i biblioteczne, druga (interpretacyjna) – opracowanie systematyk, tworzenie map i wnioskowanie na podstawie ich przestrzennego obrazu etnograficznego. Efektem końcowym są dane uporządkowane systematycznie, które w postaci symboli nanosi się na mapy techniką punktową, ukazując zróżnicowanie kulturowe badanych zjawisk¹⁵. Z uwagi na ograniczoną wielkość artykułu skupiono się głównie na systematyzacji materiału zastanego oraz opracowaniu techniką punktową dziewięciu map dających podstawy nie tylko do analizy etnogeograficznej, ale też badań wstępnych dla innych badaczy kultury¹⁶.

W artykule postawiono następujące pytania: 1) Czy za pomocą metody etnogeograficznej można ukazać zróżnicowanie kulturowe w skali regionalnej?; 2) Czy potrawy wigilijne podawane w badanych wsiach na początku XXI w. zachowują specyfikę kulturową Śląska Cieszyńskiego?; 3) Czy omawiane wsie są jednorodne pod względem kulturowym, czy wyróżniają się na tle pozostałych?

¹⁴ Publikacja powstała w ramach programu Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego [obecnie: Ministerstwo Edukacji i Nauki] pod nazwą Narodowy Program Rozwoju Humanistyki w latach 2020–2024, nr projektu 11H 18 0068 87 dofinansowanie 513 441 zł: *Polski Atlas Etnograficzny – opracowanie naukowe, elektroniczny katalog danych, publikacja zasobów sieci Internet, etap II*.

¹⁵ A. Pieńczak, dz. cyt., s. 158.

¹⁶ Współcześnie PAE to obszerny zbiór różnorodnych materiałów etnograficznych, zob. szerzej: A. Pieńczak, *Specyfika materiałów źródłowych Polskiego atlasu etnograficznego*, [w:] *Etnologiczne i antropologiczne obrazy świata – konteksty i interpretacje. Prace ofiarowane Profesorowi Zygmuntowi Kłodnickiemu w 70. rocznicę urodzin*, red. H. Rusek, A. Pieńczak, Cieszyn–Katowice 2011, s. 41–61.

Wnioskowanie na podstawie metody etnogeograficznej

Analiza powstałych map etnogeograficznych (zasięgów zjawisk) pozwala na interpretację ich przeszłości i określenie stanu obecnego. Wymaga to jednak krytycznego podejścia badacza, co podkreślał Kazimierz Moszyński (jeden z pierwszych propagatorów tej metody w Polsce).

Podstawą metody geograficznej jest fakt, iż – biorę tu przykład najprostsz – z upływem czasu różnowieczne fazy danego wytworu, powstałego w określonym punkcie Ziemi, ekspandując w różnych kierunkach, ulegają rozłożeniu w płaszczyźnie przestrzennej. Geograficzne zasięgi wszystkich faz zmienności owego wytworu prawie nigdy nie zgadniają się ze sobą. Biorąc znów przykład najprostsz, zauważamy, że fazy najdawniejsze sięgają zwykle najdalej; późniejsze – nieco mniej daleko; najnowsze – jeszcze bliżej od punktu wyjścia. Dzięki temu chronologiczny układ faz zostaje z biegiem stuleci wymieniony na przestrzenny. Ostrożnie, umiejętnie i bardzo krytycznie badając geograficzne zasięgi faz, etnograf czy etnolog rekonstruuje dzieje danego wytworu¹⁷.

Późniejsze badaczki podkreślają, że metoda etnogeograficzna nie jest łatwa do zastosowania także z innych względów – wymaga klasyfikacji badanych zjawisk pod kątem ich odmian, stosowanych określeń gwarowych, szczegółowego określenia potencjalnych funkcji czy częstotliwości występowania badanych artefaktów w życiu społecznym. Dane zjawisko może być rozpatrywane na różnych płaszczyznach¹⁸. W metodzie etnogeograficznej mamy zatem do czynienia z dwoma rodzajami wnioskowania, pierwszy dotyczy interpretacji konfiguracji zasięgów lub obszarów zajętych przez określone fakty kulturowe, drugi – analizy oddziaływania środowiska geograficznego¹⁹. Istotne jest jednak to, że K. Moszyński zwrócił uwagę na sprzężenie zwrotne pomiędzy dwoma terminami wciąż interesującymi etnologów i antropologów kultury – „czas” i „przestrzeń”. Stosując technikę kartograficzną, obserwator może czas „przekładać” na przestrzeń, a na dalszym etapie – przestrzeń na czas; z rozmieszczenia znaków na mapie może wnioskować o dawności wytworu

17 K. Moszyński, *Człowiek. Wstęp do etnografii powszechnej i etnologii*, Wrocław–Kraków–Warszawa 1958, s. 105.

18 Zob.: Z. Staszczak, dz. cyt., s. 232.

19 Z. Kłodnicki, A. Pieńczak, J. Koźmińska, dz. cyt., s. 46.

czy etapach jego rozchodzenia się na danym terytorium. Dzięki temu możliwe jest odkrycie pewnego fragmentu historii kultury²⁰.

Pomimo upływu czasu metoda etnogeograficzna i materiały uzyskane na jej podstawie wciąż mogą być wykorzystywane we współczesnej humanistyce, co podkreśla m.in. Anna Drożdż (badaczka PAE). Mimo że badania (również nad kulturą wiejską) zmierzają w nieco innym kierunku (wskazują jako priorytet funkcję, strukturę i znaczenie analizowanych artefaktów i zjawisk, oddalając pytania o ich genezę), kluczowy wciąż pozostaje problem przeszłości, czasu i przestrzeni. W takim kontekście dorobek wypracowany przez metody historyczne w etnologii (w tym metodę etnogeograficzną) jawi się jako jedno z istotnych źródeł pomagających poznać przeszłość, stając się przydatny w ponowoczesnym świecie, szczególnie w rozważaniach nad pamięcią społeczną (zbiorową). Badania atlasowe prowadzone w wybranych wsiach w Polsce w drugiej połowie XX w. przynoszą niezwykle bogaty zbiór wiadomości z różnych dziedzin kultury utrwalonych w pamięci rozmówców. Analizując materiały terenowe i mapy atlasowe z perspektywy pamięci kulturowej, można wskazać na wiele nierozpoznanych dotąd wartości poznawczych tych materiałów dotyczących w szczególności stosunku do przeszłości i aktywnego podejścia do niektórych jej przejawów²¹. Liczne i cenne materiały PAE stanowią źródło dla wstępnych badań tematycznych, które można potraktować jako początek pogłębionych studiów i analiz, np. nad ludycznością²².

A. Drożdż założyła także, iż w krytycznej refleksji nad założeniami badawczymi PAE należy uwzględnić rozważania Franka Ankersmita. W jednym z tekstów historyk zwrócił uwagę na trudności wynikające z zależności zachodzących pomiędzy historią a jej reprezentacją oraz z konsekwencji poznawczych, jakie te ze sobą niosą²³. Skupił się na sposobach badania i opisywania przeszłości. Zauważył, że poprzez reprezentację dochodzi do uobecnienia rzeczywistości, a w ten sposób do poznania i tworzenia wiedzy²⁴. Dzięki odwołaniu się do jego rozważań A. Drożdż wskazuje, że materiał źródłowy PAE można analizować

20 A. Drożdż, *Mapy etnogeograficzne a pamięć zbiorowa. Znaczenie materiałów Polskiego Atlasu Etnograficznego w interpretowaniu przeszłości*, „Ethnologia Europae Centralis” 2013, t. 11, s. 56.

21 Tamże, s. 55–57.

22 M. Szalbot, *Photographs from Digital Archives of the Polish Ethnographic Atlas as a source of knowledge about rural children's toys and games in the years 1954–1971*, „Etnografia Polska” 2021, t. 65 (1–2), s. 147–167.

23 Zob.: F. Ankersmit, *Pochwała subiektywności*, [w:] *Pamięć, etyka i historia. Anglo-amerykańska teoria historiografii lat dziewięćdziesiątych*, red. E. Domańska, Poznań 2002, s. 55–83.

24 A. Drożdż, *Poza marginesem: pamięć i reprezentacje przeszłości w materiałach źródłowych „Polskiego atlasu etnograficznego”*, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne” 2016, t. 16, s. 217.

jako narracyjne reprezentacje przeszłości, a zasadnicza zmiana w podejściu do zgromadzonych danych polega na uświadomieniu sobie, że wiedza na temat otaczającego świata zawsze jest zapośredniczona i nosi znamiona subiektywności, a próba zniwelowania ich jest złudna²⁵.

Metoda etnogeograficzna przeżywała rozkwit w Polsce po II wojnie światowej, gdy uprawianie etnografii/etnologii ograniczało się do opisu poszczególnych zjawisk. Od tamtego czasu w polskiej etnologii nastąpiło wiele „zwrotów” – w tym do „opisu gęstego” Clifforda Geertza²⁶. Badacz uznał, że etnologia/antropologia powinna skupiać się na interpretowaniu sensów i znaczeń obserwowanych działań (a nie na zapisywaniu zaobserwowanych faktów) i sprowadza się do „opisu gęstego” ujmującego kulturę jako pewien kontekst, porządkującego strukturę znaczeń uznawanych w kulturze kodów²⁷. C. Geertz określił też zadania etnologii/antropologii: powiększanie uniwersum ludzkiego dyskursu, poinstruowanie, rozrywka, praktyczna rada, rozwój moralny oraz odkrywanie naturalnego porządku w ludzkim zachowaniu²⁸. Metoda etnogeograficzna może być zatem nadal pomocna w odkrywaniu świata. Nie spełnia ona warunku rozwoju moralnego, nie powiększa przestrzeni dyskursu, ale pomaga w odkrywaniu porządków ludzkiego zachowania, umożliwia ich zobrazowanie w czasie i przestrzeni. Powstające prace i artykuły naukowe wpisują się także w dyskusję o zmianach, jakie stopniowo zachodzą w etnografii w zakresie analizy historycznych dokumentów i pogłębiania badań nad kulturą. Wskazują na dalsze możliwości wykorzystania zasobów archiwalnych PAE w etnografii z perspektywy współczesnych teorii i aktualnych podejść metodologicznych²⁹.

Stan badań PAE nad pożywieniem ludowym (w tym wigilijnym)

Historia prac atlasowych w Polsce rozpoczyna się na początku XX w., kiedy to o powstanie polskiego atlasu etnograficznego postulowali między innymi K. Moszyński, Jan Czekanowski, Kazimierz Nitsch czy Jan Stanisław

25 Tamże, s. 218.

26 C. Geertz, *Opis gęsty: w poszukiwaniu interpretatywnej teorii kultury*, [w:] *Interpretacja kultur. Wybrane eseje*, Warszawa 2005, s. 20.

27 Tamże, s. 24.

28 Tamże, s. 29.

29 Zob.: A. Drożdż, *Poza...*, s. 215–237; M. Szalbot, dz. cyt., s. 147–167; A. Pieńczak, P. Povekina, *The Polish Nightmare Being (Zmora) and the Problem with Defining the Category of Supernatural Double-Souled Beings*, „Folklore” 2023 [w druku].

Bystron³⁰. Równolegle w innych krajach powstały koncepcje etnograficznych atlasów narodowych³¹.

Pierwszym polskim atlasem etnograficznym (pierwszym europejskim) był *Atlas kultury ludowej w Polsce*. Po raz pierwszy opracowano w nim 30 map metodą etnogeograficzną³², na których ukazano zróżnicowanie kulturowe zjawisk dotyczących głównie tzw. kultury duchowej, wraz z analityczno-porównawczymi komentarzami³³. Zestawienie było pierwszą próbą kartograficznego ukazania zjawisk kulturowych i ich interpretacji na podstawie źródeł etnograficznych, historycznych i językowych (w okresie powojennym stało się częścią *Kultury ludowej Słowian*). Warto zaznaczyć, że na wzmiankowanych mapach oprócz danych pozytywnych zaznaczono dwie formy odpowiedzi negatywnej: brak tradycji oraz brak odpowiedzi³⁴.

Prace atlasowe na większą skalę rozwinięto dopiero po II wojnie światowej, gdy dokumentowania zróżnicowania kulturowego podjęło się Polskie Towarzystwo Ludoznawcze (dalej: PTL), a później Instytut Historii Kultury Materialnej Polskiej Akademii Nauk (po przeniesieniu siedziby PTL i pracowni atlasowej na Uniwersytet Wrocławski). Ustalono, że badaniami zostanie objęta cała Polska, a podstawą opracowań będą ankiety, literatura oraz materiały archiwalne; do badań ostatecznie wytypowano 338 miejscowości rozmieszczonych w kraju mniej więcej równomiernie³⁵. W latach 1954–1981 opracowano dwanaście kwestionariuszy stanowiących podstawę eksploracji terenowych³⁶. W latach 1958–1981 ukazało się siedem zeszytów PAE pod redakcją Józefa Gajka; od 1993 r. wydawano tomy *Komentarzy do Polskiego Atlasu Etnograficznego*³⁷. Wieloletnie prace w ośrodku

30 Polski Atlas Etnograficzny, dz. cyt., s. 7.

31 A. Pieńczak, *Metoda...*, s. 155. Trwają prace nad kompleksowym zestawieniem etnograficznych i etnograficzno-językowych map Polski oraz krajów sąsiednich, zob. obszerny spis z zakresu tzw. kultury materialnej: Z. Kłodnicki, A. Pieńczak, J. Koźmińska, dz. cyt., s. 155–317, aneks 1; obecnie powstaje wykaz map dotyczących tzw. kultury duchowej i społecznej.

32 Zob. K. Moszyński, J. Klimaszewska, *Atlas...*, z. 1; ciż, *Atlas...*, z. 3; K. Moszyński, J. Klimaszewska, M. Bytnarówna, dz. cyt.

33 A. Pieńczak, *Metoda...*, s. 156.

34 Te rozróżnienia wciąż są aktualne w pracach cieszyńskiego ośrodka badań atlasowych.

35 J. Bohdanowicz, *Polski Atlas Etnograficzny wykładnia zadań i metod pracy*, [w:] *Rolnictwo i hodowla. Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 1 (1), red. J. Bohdanowicz, Wrocław 1993, s. 14.

36 Tamże, s. 17–19.

37 Z. Kłodnicki, A. Pieńczak, J. Koźmińska, dz. cyt., s. 29.

wrocławskim kierowane były kolejno przez Józefa Gajka, Janusza Bohdanowicza oraz Zygmunta Kłodnickiego. W 1998 r. pracownię atlasową przeniesiono do Cieszyna (Wydział Sztuki i Nauk o Edukacji Uniwersytetu Śląskiego), gdzie Z. Kłodnicki (a obecnie A. Drożdź) podjął się kontynuacji serii *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*³⁸. Pomimo naturalnych zmian pokoleniowych i kilkukrotnych przenosin zbiorów (w tym ich ewakuacji przed żywiołem³⁹) w cieszyńskiej pracowni PAE nadal prowadzone są prace badawcze⁴⁰, powstają kolejne opracowania poświęcone działalności atlasowej, w tym liczne artykuły naukowe⁴¹, habilitacje⁴², realizowane są prekursorskie granty⁴³.

Pokłosem cieszyńskich badań stały się również kolejne tomy serii poświęcone wiedzy i wierzeniom ludowym⁴⁴, pomocy sąsiedzkiej⁴⁵ oraz obrzędowości weselnej i narodzinowej⁴⁶. Pożywienie ludowe pojawia się tu na marginesie omawianych zagadnień, np. w kontekście współdziałania społecznego przy wypieku chleba, kiszeniu kapusty i uboju zwierząt oraz różnych

38 Tamże, s. 23–29.

39 Część zbiorów PAE została uratowana w 1997 r. we Wrocławiu przed powodzią przez Z. Kłodnickiego, który podjął się finalizacji badań atlasowych i przeniesienia zbiorów do cieszyńskiej filii Uniwersytetu Śląskiego.

40 Formalną opiekunką zbiorów atlasowych i kierowniczką Pracowni Digitalizacyjnej Polskiego Atlasu Etnograficznego jest obecnie Agnieszka Pieńczak, a redaktorką serii „Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego” – Anna Drożdź.

41 Zob.: Cyfrowe Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, zakładka: Wystawy/prezentacje. Dostępny w Internecie: <https://pae.us.edu.pl/exhibits/show/dr-hab--prof-u---zygmunt-k--o> [dostęp: 27 grudnia 2021].

42 A. Pieńczak, *Obrzędowość narodzinowa...*; A. Drożdź, *Re/konstrukcje codzienności. Przeszłość w materiałach źródłowych Polskiego Atlasu Etnograficznego*, Gdańsk 2018.

43 Zob. szerzej np.: A. Pieńczak: *Cyfrowe Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego. Możliwości wyszukiwawcze i dalsze perspektywy badawcze*, „Lud” 2019, t. 103, s. 207–229; też, *Sprawozdanie z realizacji projektu „Polski Atlas Etnograficzny” – opracowanie naukowe, elektroniczny katalog danych, publikacja zasobów w sieci Internet, etap I*, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne” 2018, t. 18, s. 259–263.

44 A. Lebeda, *Wiedza i wierzenia ludowe*, [w:] *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 6, red. Z. Kłodnicki, Cieszyn–Wrocław 2002.

45 A. Drożdź, *Pomoc wzajemna. Współdziałanie społeczne i pomoc sąsiedzka*, [w:] *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 7, red. Z. Kłodnicki, Cieszyn–Wrocław 2002.

46 A. Drożdź, A. Pieńczak, *Zwyczajy i obrzędy weselne*, [w:] *Od załotów do ślubu cywilnego. Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 8 (1), red. Z. Kłodnicki, Cieszyn–Wrocław 2004; A. Pieńczak, *Zwyczajy i obrzędy weselne*, [w:] *Rola i znaczenie swata w kojarzeniu małżeństw. Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 8 (2), red. Z. Kłodnicki, Cieszyn–Wrocław 2007.

aspektów obrzędowości rodzinnej⁴⁷, np. organizowania poczęstunku z okazji swatów czy zaręczyn⁴⁸.

Problematyka pożywienia codziennego i obrzędowego (w tym wigilijnego) nie była przedmiotem szerszych opracowań atlasowych, poza dwoma syntetycznymi artykułami J. Bohdanowicza. Badacz przedstawił niektóre polskie potrawy obrzędowe, w tym wigilijne – gołąbki, kutię, makówki, kisiel⁴⁹. W późniejszych latach zestawiał dotychczasowy dorobek atlasowy w obszernym artykule poświęconym pożywieniu codziennemu i obrzędowemu, omawiając regionalizację potraw wigilijnych (kasza jaglana i gryczana, pierogi, kluski, groch, polewki, grzyby, kutia)⁵⁰. Prace nad pożywieniem ludowym kontynuowano w Cieszynie w latach 2004–2012, opracowując zbieraną przez lata dokumentację terenową w postaci kilkunastu prac dyplomowych, prowadzonych pod kierunkiem Z. Kłodnickiego, Agnieszki Pieńczak oraz A. Drożdż⁵¹. Opublikowano również artykuł dotyczący roli i znaczenia pożywienia w życiu kobiety ciężarnej⁵².

Od 2014 r. zbiory cieszyńskiej pracowni atlasowej są digitalizowane i prezentowane na platformie *Cyfrowe Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego* w formie łatwo dostępnej kolekcji danych źródłowych⁵³, stanowiąc unikalne narzędzie umożliwiające dostęp do bliżej nieznannej wiedzy z zakresu

47 A. Drożdż, *Pomoc wzajemna...*; też, *Zwyczaje i obrzędy weselne*, [w:] *Współdziałanie społeczności wiejskiej podczas obrzędu weselnego (druga połowa XIX wieku i XX wiek). Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 8 (3), red. Z. Kłodnicki, Cieszyn–Wrocław 2009.

48 A. Drożdż, A. Pieńczak, *Zwyczaje i obrzędy...*

49 J. Bohdanowicz, *Pożywienie w pracach Polskiego Atlasu Etnograficznego*, [w:] *Pożywienie ludności wiejskiej*, red. A. Kowalska-Lewicka, Kraków 1973, s. 53–62.

50 Tenże, *Pożywienie*, [w:] *Pożywienie i sprzęty z nim związane. Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 3, red. J. Bohdanowicz, Wrocław 1996, s. 7–71.

51 Zob.: *Cyfrowe Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego*, zakładka: Wystawy/prezentacje. Dostępny w Internecie: <https://pae.us.edu.pl/exhibits/show/prace-dyplomowe-oparte-na-mate> [dostęp: 22 lutego 2022].

52 A. Pieńczak, *Rola i znaczenie pożywienia w życiu kobiety ciężarnej (na podstawie badań Polskiego Atlasu Etnograficznego)*, [w:] *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, red. R. Stolična, A. Drożdż, Cieszyn–Katowice–Brno 2010, s. 215–235.

53 Zob. szerzej: Z. Kłodnicki, A. Pieńczak, J. Koźmińska, dz. cyt., s. 110–142; A. Pieńczak, *The digital platform of the Polish Ethnographic Atlas – from idea to implementation*, „*Český Lid*” 2018, t. 4, s. 459–473; też, *Cyfrowe Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego. Możliwości wyszukiwawcze i dalsze perspektywy badawcze*, „*Lud*” 2019, t. 103, s. 207–229.

kultury wsi polskiej z drugiej połowy wieku XX⁵⁴. Można na niej znaleźć także informacje dotyczące pożywienia wigilijnego. Po wpisaniu do wyszukiwarki słowa „pożywienie” i ograniczeniu wyłącznie do katalogu map, otrzymujemy 54 wyniki. Z 54 opublikowanych map atlasowych dotyczących różnych aspektów pożywienia ludowego⁵⁵, dziewięć dotyczy potraw wigilijnych: barszczu, pierogów, potraw z makiem⁵⁶. Opracowane mapy ukazują zróżnicowanie kulturowe na terenie całej Polski (w tym obejmują dwa punkty badawcze ze Śląska Cieszyńskiego: Istebną i Wiślicę).

Specyfika analizowanych materiałów źródłowych

W zbiorach cieszyńskiego Archiwum PAE znajduje się obszerna kolekcja blisko 1000 ankiet (dane szacunkowe) poświęconych zwyczajom i obrzędowi wigilijnym, wypełnianych w latach 1998–2002 w różnych miejscowościach w Polsce (z reguły spoza stałej sieci badawczej PAE). Badania miały być realizowane głównie przez studentów ówczesnego kierunku *etnologia* i studiów podyplomowych (*dziedzictwo kulturowe*); wypełniane były również przez uczniów szkół podstawowych i średnich oraz członków ich rodzin. Respondenci wywodzili się z różnych stron kraju, stąd wybór punktów badawczych zależał od miejsca ich zamieszkania. Wiele ankiet dotyczy Górnego Śląska i Śląska Cieszyńskiego⁵⁷. Kolekcja nie doczekała się szerszego opracowywania naukowego⁵⁸.

54 Zob. szerzej: Cyfrowe Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, zakładka: Kolekcje. Dostępny w Internecie: <https://pae.us.edu.pl/collections/browse> [dostęp: 22 lutego 2022]. Od 2020 r. trwają prace związane redakcją cyfrową ponad 700 kwestionariuszy urodzinowych i pogrzebowych z lat 60. i 70. XX w.

55 Zob. szerzej mapy dotyczące pożywienia ludowego. Dostępny w Internecie: Cyfrowe Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, wyszukiwarka, <https://pae.us.edu.pl/items/search> [dostęp: 22 lutego 2022].

56 Zob. mapa 319, 320, 327–333 (zob. tamże, dostęp: 22 lutego 2022).

57 W latach 2005–2013 zbiór uzupełniono o ankiety z badań terenowych prowadzonych w kilku śląskich miejscowościach (Cisownica, Wiślica, Kokotek, Suszec, Wilcza, Rudziniec).

58 Poza kilkoma pracami licencyjnymi dotyczącymi pożywienia wigilijnego, zob.: Cyfrowe Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, zakładka: Wystawy/prezentacje [dostęp: 24 lutego 2022]. Dostępny w Internecie: <https://pae.us.edu.pl/exhibits/show/prace-dyplomowe-oparte-na-mate/promotor-dr-agnieszka-pie-cz> [dostęp: 3 stycznia 2021].

Z. Kłodnicki skonstruował dwa kwestionariusze ankiety: pierwsza nosi tytuł *Wigilia Bożego Narodzenia*; druga, dość obszerna – *Zwyczajy i obrzędy związane z adwentem, świętami Bożego Narodzenia i okresem do Trzech Króli*. Warto je szerzej omówić.

Pierwsza z ankiet była dystrybuowana w latach 2000 i 2001. Obejmuje dziewięć pytań (analizie poddano pytanie dotyczące liczby potraw wigilijnych, stosowanych określeń gwarowych i ich dawności)⁵⁹. Ankieta składała się z trzech identycznych części skierowanych do przedstawicieli trzech pokoleń w jednej rodzinie: dziecka, jego matki oraz babki. Przedstawiciele dwóch starszych pokoleń opisywali Wigilię swojej młodości, podając jej rok; dziecko opisywało natomiast Wigilię poprzedniego roku⁶⁰. Założeniem takiej konstrukcji ankiety była zapewne chęć prześledzenia przemian, jakie zaszły na przestrzeni lat w procesie przygotowywania i przebiegu Wigilii, czego niestety nie udało się uzyskać w pełni. Po pierwsze, informacje zebrano w całej Polsce w nieproporcjonalnych dla różnych obszarów ilościach. Po drugie, uzyskano nierównomierny, szeroki przedział czasowy (od lat 30. do 80. XX w.). Poszczególne ankiety dają interesujące informacje, trudno jednak o miarodajne dane pochodzące z tego samego obszaru i okresu, co utrudnia szerzej zakrojone prace porównawcze. Jedyne niewielka część zbioru zawiera dane dotyczące jednolitego przedziału czasowego (2000–2001), co daje pewne możliwości interpretacyjne metodą etnogeograficzną. Druga ankieta obejmowała 25 pytań z licznymi podpunktami; dystrybuowano ją również w kilku miejscowościach Śląska Cieszyńskiego. Do analizy wybrano wyłącznie pytanie dotyczące rodzaju spożywanej zupy wigilijnej⁶¹.

Z uwagi na wielkość omawianej kolekcji i ograniczenia artykułu dokonano wieloetapowej selekcji danych (o czym szerzej poniżej).

59 Treść pytania: 7. *Opisz wszystkie potrawy wigilijne, zwracając uwagę na ich nazwy gwarowe, sposób przygotowania i składniki. Ile było tych potraw? Czy wszystkie były „starodawne”, czy niektóre nowsze (zapytaj o to starszych domowników)?*

60 Odpowiedzi udzielane były często przez uczniów szkół podstawowych (nie zawsze są w pełni wyczerpujące i precyzyjne); dają jednak materiał wystarczający do wstępnej analizy etnogeograficznej.

61 Treść pytania: 14. *Jaką polewkę (zupę) podano podczas wieczery wigilijnej: a) żur sporządzony na zakwasie z mąki owsianej czy żytniej, a może czerstwego chleba? b) zupę rybną (z jakich ryb?) c) polewkę z sushu owocowego ugotowana na gęsto, często z dodatkiem mąki, którą dodaje się do ziemniaków lub klusek albo wywar z sushu owocowego, który podaje się z kluskami lub ziemniakami albo kaszą (jaką?); czy są znane i co oznaczają nazwy „garus”, „pamuła”, „juszka”, „brzad” lub podobne? d) polewka z siemienia konopnego lub lnianego e) barszcz z buraków (kiszonych czy wygotowanych?), czy podano z uszkami?*

Wigilia Bożego Narodzenia na Śląsku Cieszyńskim – ogólna charakterystyka

Wigilia Bożego Narodzenia na Śląsku Cieszyńskim była jednym z ważniejszych i bardziej uroczystych momentów roku obrzędowego (podobnie jak w innych częściach Polski). W celu przybliżenia ogólnego kontekstu wigilijnego świętowania dla czytelnika nieznającego specyfiki kulinarnej Śląska Cieszyńskiego odwołano się do kilku (z braku miejsca) reprezentatywnych prac monograficznych z różnych okresów⁶². Nie chodzi tu o odtworzenie jednolitego obrazu tzw. kultury tradycyjnej (ta w przeszłości również ulegała licznym modyfikacjom), a jedynie o ukazanie pewnego tła porównawczego dla dalszych badań.

Wieczerną wigilijną na Śląsku Cieszyńskim rozpoczynano z chwilą pojawienia się na niebie pierwszej gwiazdki, po zakończeniu wszelkich prac (w tym dniu wykonywano tylko drobne prace gospodarskie).

A gdy robotę skończono, mama szorowała dzieci i siebie, tata też się mył, wszyscy czyści i świeżo ubrani zasiadali do stołu, na którym zapalano świecę osadzoną w świeczniku [...]. Odśpiewaliśmy „pobożną pieśniczkę”, tata odmówił okolicznościową modlitwę i zaczęliśmy jedzenie⁶³.

Na stole przykrytym białym obrusem, obok podanych potraw znajdowało się także sianko, jabłka, miód oraz ziarna różnych gatunków zbóż, których

⁶² Zob.: B. Hoff, *Lud cieszyński jego właściwości i siedziby. Obraz etnograficzny*, Warszawa 1888 [reprint 1997]; J. Ondrusz, *Obrzędy i zwyczaje*, [w:] *Płyniesz Olzo... Zarys kultury duchowej ludu cieszyńskiego*, t. 1, red. D. Kadłubiec, Ostrawa 1970, s. 191–212; tenże, *Pożywienie ludu cieszyńskiego*, [w:] *Płyniesz Olzo... Zarys kultury materialnej ludu cieszyńskiego*, t. 2, red. D. Kadłubiec, Ostrawa 1972, s. 177–201; M. Pilch, *Wisła naszych przodków*, Wisła 1979; J. Szczepański, *Korzeniami wrostem w ziemię*, Katowice 1984; I. Branc, *Opowiadania z wiślańskich gróni*, [w:] *Od źródeł Wisły. Wiersze i gawędy Wiślan*, red. A. Oczkowska, Cieszyn 2000, s. 9–10; J. Tomeš, *Obyčeje*, [w:] *Rodina a obec. Obyčeje. Lidové léčitelství, Těšínsko*, t. 3, red. J. Tomeš, J. Štika, [b.m.] 2001, s. 41–174; U. Zwardoń, R. Dąbrowska, D. Wiewióra, *Tradycje kulinarne Cieszyna*, [Cieszyn] 2004; J. Szymik, *Doroczne zwyczaje i obrzędy na Śląsku Cieszyńskim*, wstępem i posł. opatrzyli Ewa Kosowska i Eugeniusz Jaworski, wyd. 2 popr. i uzupełn., Czeski Cieszyn–Wrocław 2012; A. Drożdż, *Funkcja i znaczenie tradycji kulinarnych we współczesnej rzeczywistości kulturowej Śląska Cieszyńskiego*, [w:] *Dziedzictwo kulturowe jako klucz do tożsamości pogranicza polsko-czeskiego*, red. H. Rusek, A. Pińczak, J. Szczyrbowski, Cieszyn–Katowice–Brno 2010, s. 370–381; G. Studnicki, *Obrzędowość doroczna i rodzinna na Śląsku Cieszyńskim*, Czeski Cieszyn 2011. Niektóre z tych prac pisały osoby związane z cieszyńskim środowiskiem etnologicznym (np. A. Drożdż, D. Kadłubiec, G. Studnicki).

⁶³ J. Szczepański, dz. cyt., s. 104.

używano później w wysiewie. Aby w nadchodzącym roku nie brakowało pieniędzy, pod obrus wkładano pieniądze⁶⁴. Stół przykryty był „białe łobrusie, pod łobrusie było siano, kapke zbożo, a czase i jakiś piniądz. Na łobrusie zaś najważniejszô rzeczo była Biblia, Kancenol i chlyb, no a wkoło potrawy co Mama nawarzyli”⁶⁵.

Właściwa wieczerza wigilijna rozpoczynała się w momencie, gdy każdy otrzymał *skibkę*, czyli kromkę chleba ze stołu wigilijnego, którą jadł posoloną. Zdaniem Bogumiła Hoffa:

Przed każdym z domowników położony jest peceń, t. j. bochenek chleba, a na misce kawałek masła. Każdy odkroi sobie kawałek chleba i, posmarowawszy masłem, zjada, zapijając mlekiem lub maślanką. Potem podają kapustę z ziemniakami, a na zakończenie kołacz⁶⁶.

Po spożyciu chleba na pierwsze danie podawano struclę z mlekiem⁶⁷, struclę posypaną piernikiem z gorącym mlekiem⁶⁸, powidlaną *moczke*⁶⁹, a do tego kluski, zupę grzybową lub jarzynową albo grochówkę z chlebem, lecz najczęściej gęstą zupę rybną na śmietanie lub zasmażaną z grzankami. Dalej jedzono fasolę z powidłami, kiszoną kapustę z fasolą albo grochem i grzybami, a do tego ziemniaki; kaszę jaglaną z masłem, cukrem i cynamonem, kaszę gryczaną lub ziemniaki okraszone masłem z maślanką, grysik z sokiem malinowym lub masłem, cynamonem, piernikiem lub kakao albo ryż ugotowany na mleku, także z masłem, cukrem, wanilią i cynamonem; rybę panierowaną smażoną w oleju roślinnym (karp, lin lub karaś) z ziemniakami i kompotem, rybę w galarecie (karp, szczupak, pstrąg) z bułką, sztrudel z jabłkami, rodzynkami, orzechami lub migdałami i z herbatą z rumem, ciasta, ciastka i ciasteczka. Do picia podawano także ugotowane w wodzie i osłodzone *pieczki* z dodatkiem cynamonu i cytryny lub soku z konfitur rozrzedzonych wodą.

Skład potraw wigilijnych, ich ilość i jakość zależały od zamożności gospodarzy i wyznania. Zestawy wigilijnej wieczerzy różniły się między sobą w poszczególnych rejonach lub miejscowościach Śląska Cieszyńskiego.

64 J. Szymik, dz. cyt., s. 37; J. Tomeš, dz. cyt., s. 47–48; G. Studnicki, dz. cyt., s. 75.

65 I. Branc, dz. cyt., s. 10.

66 B. Hoff, dz. cyt., s. 52.

67 J. Ondrusz, *Obrzędy...*, s. 197.

68 J. Szymik, dz. cyt., s. 36.

69 Zdaniem J. Szymika, był to sos z piernika z rodzynkami i orzechami. Tamże.

W rodzinach katolickich wigilia była postna, w ewangelickich – pojawiały się potrawy mięsne⁷⁰. W niektórych wsiach beskidzkich, w najbiedniejszych wsiach niekatolickich, w Wigilię spożywano wieprzowinę, stąd też przysłowie: „Człowiek najy się dwa razy w roku – w tę świętą Wiliję i jak się świnia zabije”⁷¹. Jeżeli w danym domu było świniobicie, na wieczerzę wigilijną podawano również *moczke z świńskiego bachora*, czyli sos z żołądka wieprzowego na śmietanie⁷².

Jan Szczepański wspominał Wigilię w Ustroniu następująco:

Jeżeli się nie mylę, to zaczynała się zawsze od kapusty ugotowanej specjalnie na słodko, z chlebem. A potem po kolei trzeba było zjeść trochę wszystkiego, co rodziło pole, by się w przyszłym roku znowu urodziło. Były przysmaki, na które czekaliśmy z niecierpliwością. „Gryzek na mlyku”, czyli kaszka manna ugotowana na mleku, na słodko, polana przyrumienionym masłem, a na zakończenie była herbata, ciastka, potem, orzechy, jabłka, zapalone świece na drzewku i prezenty po wieczerzy – i ta radość siedzenia na ławce za stołem w ciepłej kuchni, gdy za oknami z lodem na szybach zimna noc pełna dziwów i czarów⁷³.

W okolicach Wisły podawano chleb z masłem, czosnek, kapustę kiszoną z mięsem, groch z *pieczkami* i bryndzą, maślankę, jabłka, orzechy⁷⁴. W innych częściach Śląska Cieszyńskiego spożywano także chleb z solą, struclę posypaną piernikiem, *moczke* z powideł z rodzynkami i orzechami, kluski, zupę grzybową lub grochową z chlebem, fasolę z powidłami, kiszoną kapustę z fasolą lub grochem i grzybami, kaszę jaglaną z masłem, grysik z sokiem malinowym lub masłem i cynamonem, kompot z suszonych owoców, ciasta i drobne ciasteczka⁷⁵. „Były też tam łorzechy, jabka, miód, herbata z pieczek, jakosi buchta, kołocz, ryba, kapusta z grzybami i tak dali”⁷⁶.

Jedną z najbardziej charakterystycznych potraw świątecznych na Śląsku Cieszyńskim są drobne ciasteczka. Pojawiły się na tym terenie w czasie

70 G. Studnicki, dz. cyt., s. 76.

71 J. Szymik, dz. cyt., s. 34.

72 J. Ondrusz, *Obrzędy...*, s. 204.

73 J. Szczepański, dz. cyt., s. 104.

74 M. Pilch, dz. cyt., s. 45.

75 G. Studnicki, dz. cyt., s. 77.

76 I. Branc, dz. cyt., s. 10.

panowania Habsburgów na przełomie XVIII i XIX w. wraz z trendami napływającymi z Wiednia (znaczenie Cieszyna w tamtym czasie było tak duże, że nazywano go „małym Wiedniem”). Początkowo drobne ciasteczka gościły na stołach bogatych mieszczan oraz szlachty (względy ekonomiczne). Do sporządzania wypieków stosowano składniki uznawane w tamtych czasach za luksusowe: masło, cukier, jaja, bakalie i alkohol. W bogatych domach piekło się od kilkunastu do kilkudziesięciu rodzajów ciasteczek o przeróżnych kształtach: kielbasek, grzybków, salami, rogalików, kwiatków etc., nierzadko wymyślnych, charakteryzujących się kruchością, delikatnością i bardzo dobrym smakiem⁷⁷.

Ciasteczka przygotowywano z różnych okazji, najczęściej na wesela, chrzty, pełne rocznice urodzin, Wielkanoc i na święta Bożego Narodzenia, którego stały się symbolem. Z czasem pojawiały się w pozostałej części regionu, trafiając do mniejszych miast i na wieś. Ze względu na koszt ich wytworzenia gospodynie zaczęły używać różnych, tańszych zamienników. Na wsiach do przygotowywania ciasteczek używano tłuszczu zwierzęcego – popularne były ciasteczka ze *szpyrek*⁷⁸. Wykorzystywano dodatki, które można było zebrać w lesie lub ogrodzie – stąd mnogość przepisów na ciasteczka, w skład których wchodziły orzechy, dżemy i marmolady. Ubogość składników przełożyła się na bogactwo form⁷⁹.

Metoda etnogeograficzna w mikroskali – analiza materiałów źródłowych Przykład Śląska Cieszyńskiego

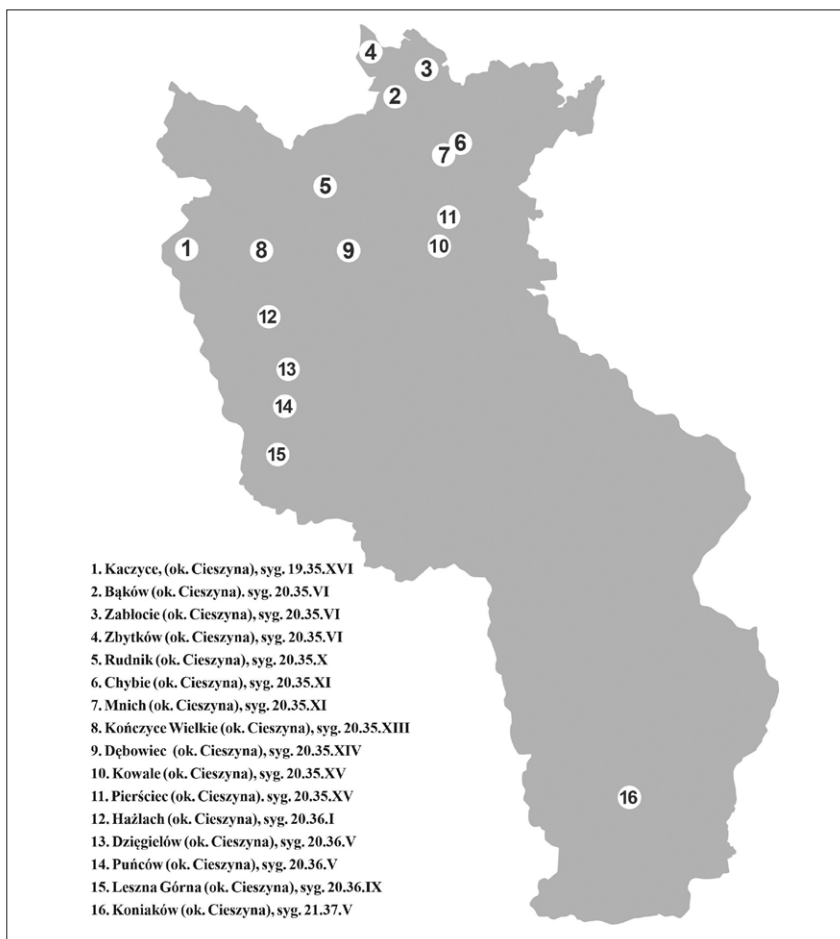
Pożywienie wigilijne i związane z nim zwyczaje kulinarne są częstym przedmiotem badań etnologicznych, gdyż z samej swej natury ulegają wolniejszym przemianom. Szczególnie interesujące wydaje się badanie tych zmian w szerszym aspekcie czasowym i przestrzennym.

W tej części tekstu ukazano różnorodne dane ze 122 ankiet dotyczących specyfiki pożywienia wigilijnego w latach 2000–2001 w wybranych kilkunastu wsiach Śląska Cieszyńskiego (pominięto aspekty wierzeniowe). Przy wyborze materiału kierowano się: miejscem, z którego pochodzą informacje (ograniczono je do polskiej części Śląska Cieszyńskiego obejmującej obecny powiat cieszyński), czasem ich pozyskiwania oraz okresem, którego dotyczą.

77 U. Zwardoń, R. Dąbrowska, D. Wiewióra, dz. cyt., s. 58.

78 *Szpyrki* w gwarze cieszyńskiej to skwarki z mięsa i słoniny (zob.: W. Milerski, *Zachodniocieszyński słownik gwarowy*, Czeski Cieszyn 2009, s. 334).

79 A. Drożdż, *Funkcja...*, s. 373.



MAPA 1

Początkowo wyselekcjonowano 296 ankiet, z czego tylko 186 zawierało informacje z lat 2000–2001. W celu zachowania spójności pominiętoankiety z miast, zrezygnowano także z materiałów późniejszych. Ostatecznie analizie poddano 122ankiety zebrane w 16 wsiach powiatu cieszyńskiego w latach 2001–2002 (zob.: Mapa 1)⁸⁰.

⁸⁰ Badania ankietowe prowadzono w latach 2001–2002, dotyczyły jednak opisu wieczery wigilijnej w latach 2000–2001. W każdej ze wsi wypełniono różną liczbę ankiet: Kaczyce (1), Bąków (5), Zabłocie (2), Zbytków (2), Rudnik (1), Chybie (6), Mních (2), Kończyce Wielkie (12), Dębowiec (11), Kowale (5), Pierściec (27), Hażlach (1), Dziegielów (24), Puńców (7), Leszna Górna (2), Koniaków (14).

Informacje te po raz pierwszy zestawiono w mikroskali (regionalnej) na dziewięciu mapach wraz z komentarzami. Ukazano na nich występowanie w omawianym regionie wybranych potraw wigilijnych, do których należą: zupy, ciasta i ciasteczka, ryż i grysik, ryby, fasola i groch, kapusta, kompot z suszonych owoców, owoce.

Zupy podawane na wieczerzę wigilijną

Z analizy materiałów źródłowych wynika, że najczęściej występującymi zupami wigilijnymi na Śląsku Cieszyńskim w badanym okresie były zupa grzybowa, barszcz i *moczka*; nieco rzadszą – zupa rybna podawana na słodko. Pojawiły się one dość równomiernie na całym obszarze badawczym, nierzadko współwystępując na jednym stole wigilijnym (zob.: Mapa 2). Barszcz gotowany z czerwonych buraków (brak dokładniejszych danych o sposobie przyrządzania) podawano z uszkami⁸¹ lub krokietami⁸². Podobnie opis przyrządzania zupy grzybowej ograniczono do ogólnej informacji, że w jej skład wchodzi grzyby leśne i śmietana. W zapisach odnotowano także *moczke*, czyli zupę z dodatkiem piernika, czekolady, rodzynek, śliwek i orzechów⁸³, przygotowywaną czasem na wywarze z rybich głów⁸⁴. Zupę rybną przyrządzano natomiast na wywarze z głów karpia⁸⁵, często ją zabelano i podawano z ziemniakami oraz zasmażką z masła⁸⁶. W ankietach zabrakło precyzyjnej informacji o specyfice zupy rybnej – pod hasłem „zupa rybna” mogły kryć się słona i słodka jej wersja (drugą wersję sporządzano na bazie wywaru rybnego z dodatkiem bakalii⁸⁷, czasem była to zupa z orzechami, rodzynekami i kawałkami ryby, zabelana śmietaną⁸⁸ lub zupa z orzechami i rodzynekami⁸⁹).

81 Koniaków, Pierściec i Puńców (ok. Cieszyna).

82 Dzięgielów (ok. Cieszyna).

83 Bąków (ok. Cieszyna).

84 Dębowiec i Pierściec (ok. Cieszyna).

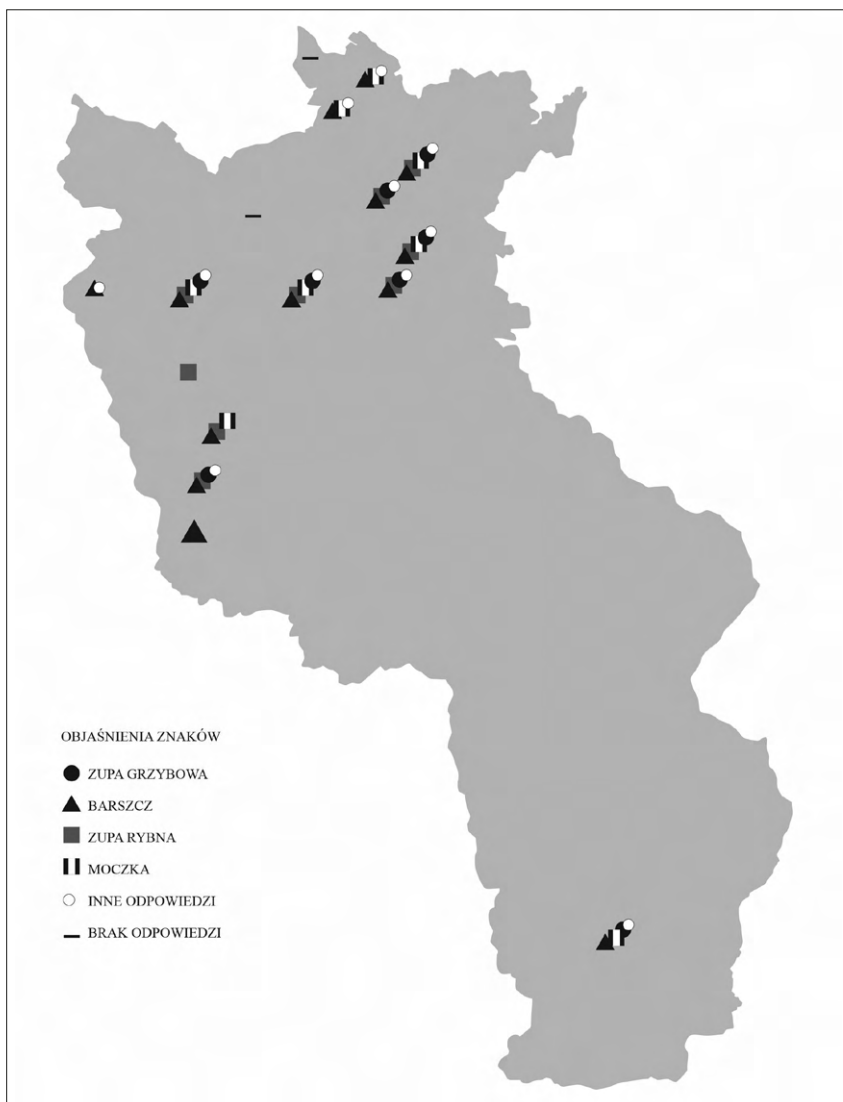
85 Pierściec (ok. Cieszyna).

86 Pierściec (ok. Cieszyna).

87 Zaborze (ok. Cieszyna).

88 Dębowiec (ok. Cieszyna).

89 Pierściec (ok. Cieszyna).



MAPA 2

W ankietach zapisano również inne odpowiedzi – w niektórych wsiach podawano zupy z grochu, fasoli⁹⁰, rosół i kwaśnicę⁹¹.

⁹⁰ Dziągiewłów i Pierściec (ok. Cieszyna).

⁹¹ Koniaków (ok. Cieszyna).

Potrawy słodkie – ciasteczka i ciasta

Na Śląsku Cieszyńskim w Wigilię w badanym okresie przygotowywano małe ciasteczka (drobne ciasteczka, ciasteczka cieszyńskie). Znano je w tym świątecznym dniu niemal na całym badanym obszarze (zob.: Mapa 3). Zdaniem indagowanych, ciasteczka pieczono w wielu wariantach kilka dni przed wieczszą: „Drobne ciastka mama piekła tydzień przed świętami, było ich 15 rodzajów⁹². A na deser był kołocz serowy, makowiec i drobne ciasteczka różnych kształtów i smaków, m.in. orzeszki, ule, waniliowe różki, bombki, kokoski, ciasteczka kruche i roladki bakaliowe, i budyniowe”⁹³.

Na wieczerzę wigilijną oprócz ciasteczek podawano także: makowiec, sernik, struclę oraz inne słodczyce. Wspomniane potrawy słodkie odnotowano na całym terenie dość równomiernie; jedynie w jego środkowej części sporadycznie nie stwierdzono występowania sernika i makowca (zob.: Mapa 3). Ciasto makowe (makowiec) podawano w formie rolady, tzw. *zawijańca*⁹⁴. Strucla lub sztrucla (słodkie pieczywo drożdżowe pieczone bez dodatków, podawane do innych potraw wigilijnych lub spożywane samodzielnie) wystąpiła na obszarze badawczym równomiernie.

Na Wigilię serwowano także inne potrawy słodkie: piernik⁹⁵, keks⁹⁶, makowiec⁹⁷, struclę z makiem⁹⁸, babkę⁹⁹ oraz gdzieniedzie tzw. makówki. *Makówki*¹⁰⁰, zdaniem indagowanych, składały się z mielonego maku, miodu, masła, orzechów, migdałów, fig, rodzynek i kokosa¹⁰¹, czasem chałki, maku, mleka i bakalii¹⁰².

92 Dębowiec (ok. Cieszyna).

93 Dzięgielów (ok. Cieszyna).

94 Dzięgielów i Pierściec (ok. Cieszyna).

95 Chybie, Pierściec i Zabłocie (ok. Cieszyna).

96 Pierściec (ok. Cieszyna).

97 Rudnik (ok. Cieszyna).

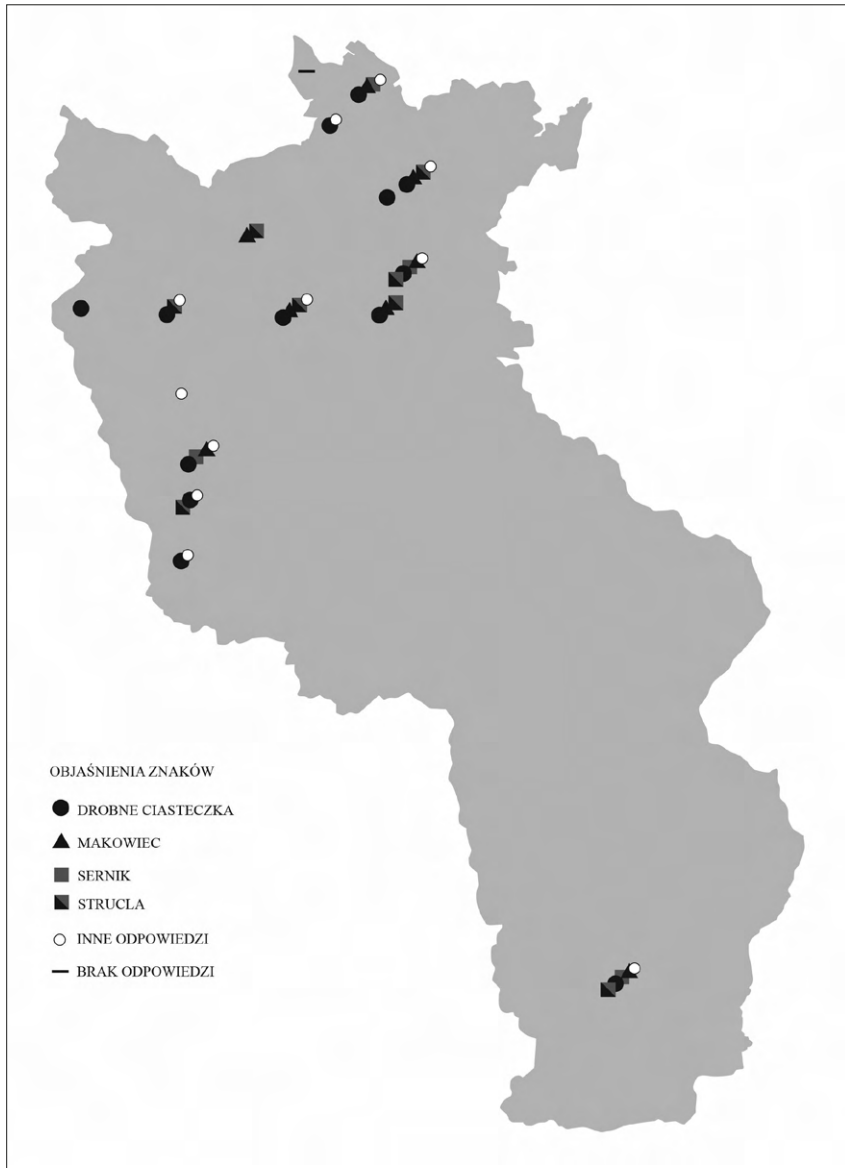
98 Dębowiec (ok. Cieszyna).

99 Pierściec (ok. Cieszyna).

100 Bąków, Chybie, Dębowiec, Pierściec, Puńców i Zabłocie (ok. Cieszyna).

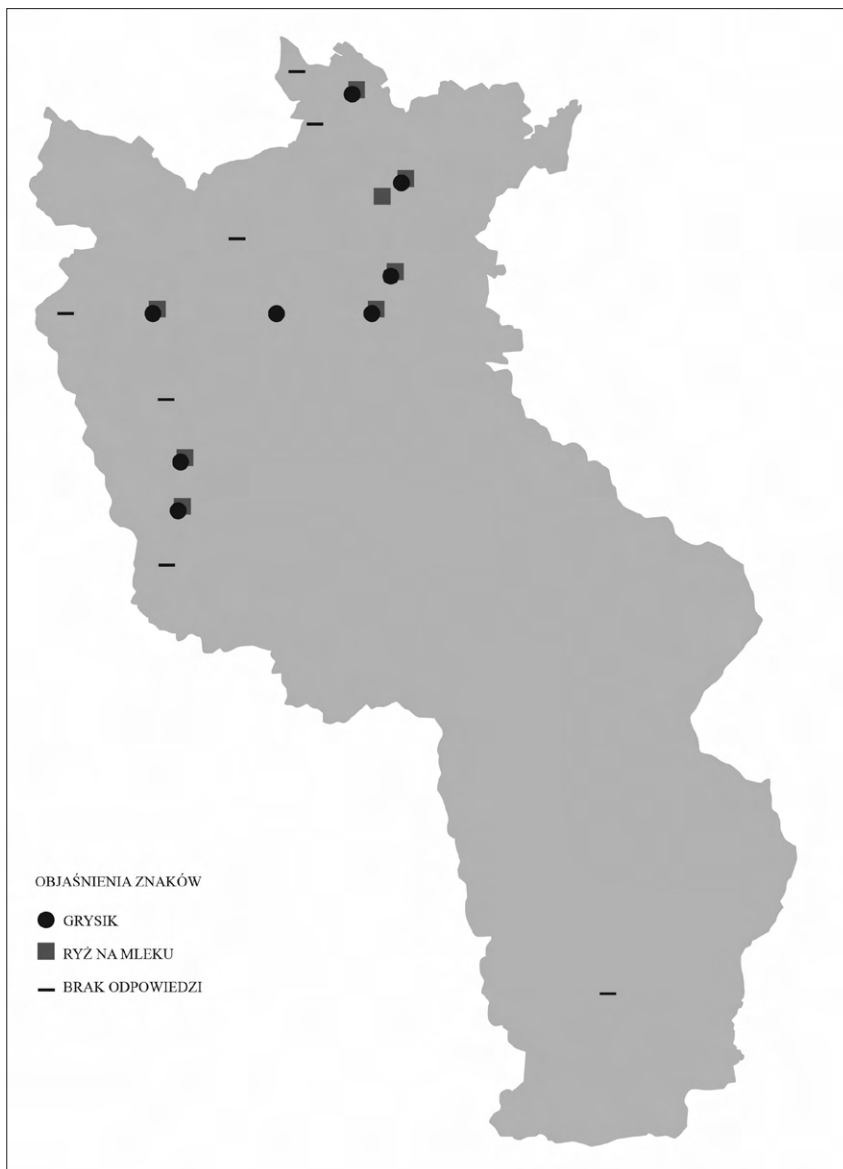
101 Puńców (ok. Cieszyna).

102 Chybie (ok. Cieszyna).



MAPA 3

Potrawy słodkie – grysik i ryż



MAPA 4

Na analizowanym obszarze badawczym grysik i ryż serwowano jako samodzielne potrawy wigilijne, przyrządzane na słodko na mleku. Grysik podawano z dodatkiem masła¹⁰³ lub cynamonu¹⁰⁴. Do ryżu dodawano suszone śliwki i śmietanę¹⁰⁵ bądź jabłka¹⁰⁶. Ugotowany ryż polewano roztopionym masłem¹⁰⁷.

Z opracowanej mapy wynika, że w kilku wsiach południowej i zachodniej części obszaru brakowało informacji na temat występowania omawianych potraw, trudno zatem wnioskować o rzeczywistym stopniu ich popularności (zob.: Mapa 4). Wiadomo jednak, że grysik i ryż najczęściej współwystępowały na stole wigilijnym¹⁰⁸, rzadziej pojawiały się samodzielnie¹⁰⁹.

Potrawy rybne

Z przeprowadzonych badań wynika, że w trakcie wieczery wigilijnej spożywano najczęściej karpia i śledzie. Ten pierwszy gatunek ryby był najbardziej popularny, dominując przestrzennie na całym badanym obszarze (zob.: Mapa 5). Karpia podawano w formie smażonych na maśle panierowanych kawałków (*obzolaných*¹¹⁰) w rozmąconym jajku, mące i bułce tartej¹¹¹. Śledzia wymieniano tylko z nazwy, czasem pod postacią śledzia w śmietanie i sałatki śledziowej. Odpowiadano również ogólnikowo: filet¹¹² (brak gatunku ryby), ryba smażona oraz ryba w panierce¹¹³.

W badanych wsiach smażonego karpia spożywano z sałatką z warzyw z dodatkiem majonezu (sałatka, sałatka jarzynowa, sałatka warzywno-majonezowa, sałatka warzywna), co stanowiło odrębną potrawę wigilijną (zob.: Mapa 6). Tylko w jednej wsi nie wskazano na występowanie tego kulinarnego połączenia¹¹⁴,

103 Dębowiec (ok. Cieszyna).

104 Pierściec (ok. Cieszyna).

105 Pierściec (ok. Cieszyna).

106 Kończyce Wielkie (ok. Cieszyna).

107 Dzięgielów (ok. Cieszyna).

108 Chybie, Kończyce Wielkie, Kowale, Pierściec i Zabłocie (ok. Cieszyna).

109 Chybie i Zabłocie (ok. Cieszyna).

110 Pierściec (ok. Cieszyna).

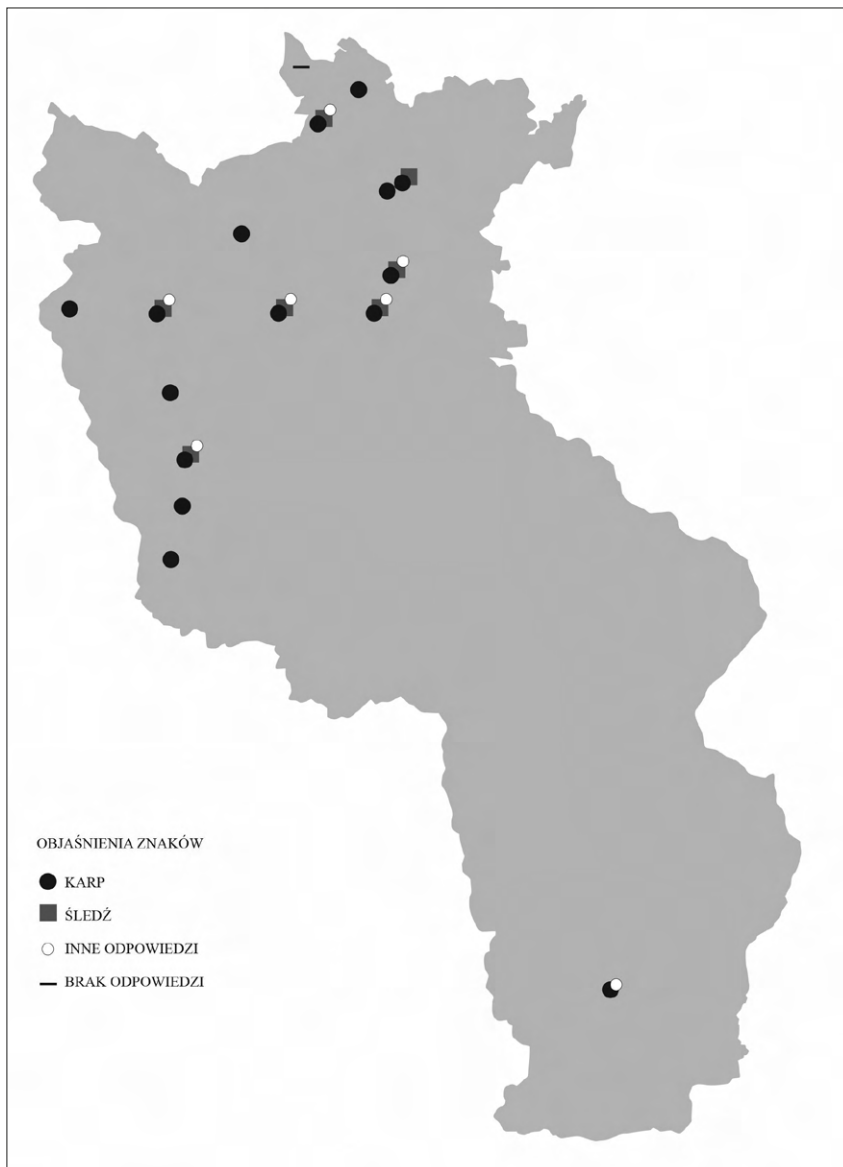
111 Dzięgielów (ok. Cieszyna).

112 Baków, Dębowiec, Dzięgielów, Koniaków, Kończyce, Kowale i Pierściec (ok. Cieszyna).

113 Pierściec (ok. Cieszyna).

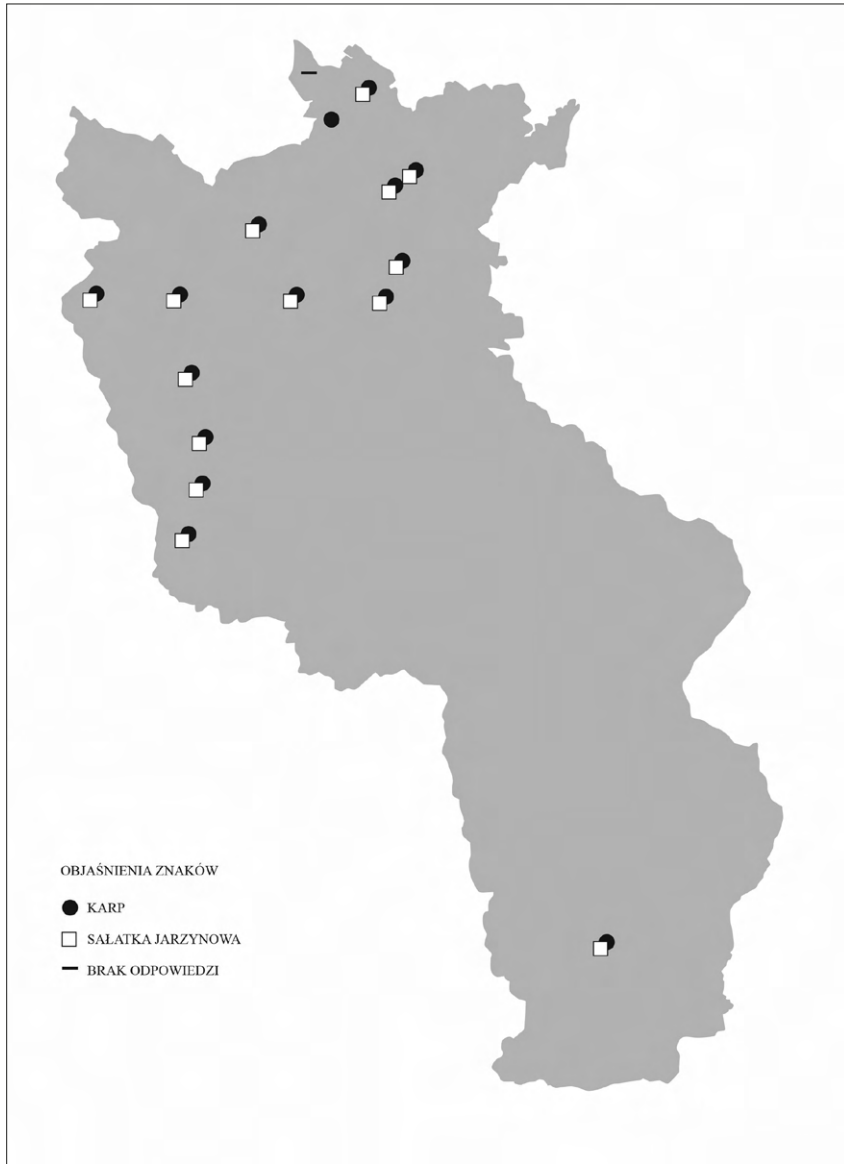
114 Baków (ok. Cieszyna).

w innej zabrakło informacji na ten temat¹¹⁵. Oprócz tego przygotowywano niekiedy słodką zupę rybną, o czym pisano wcześniej.



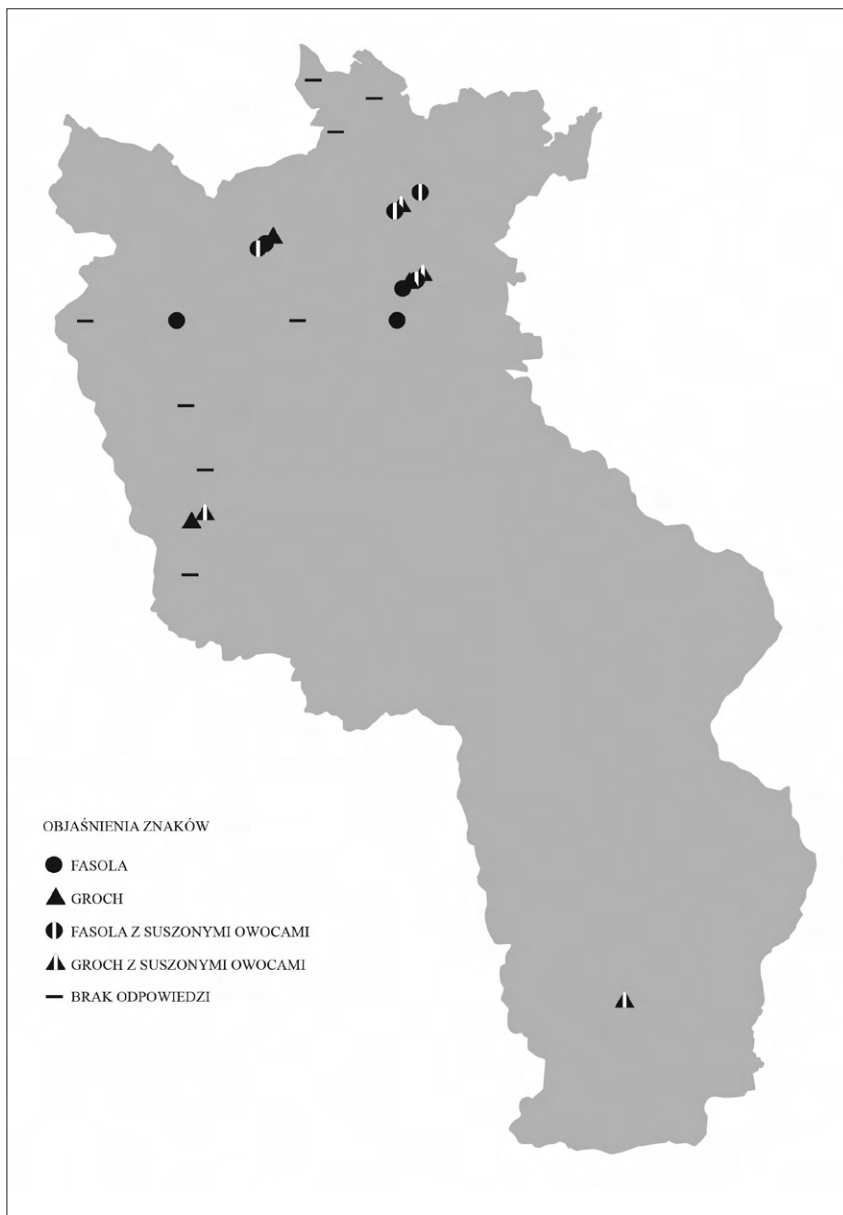
MAPA 5

¹¹⁵ Zbytków (ok. Cieszyna).

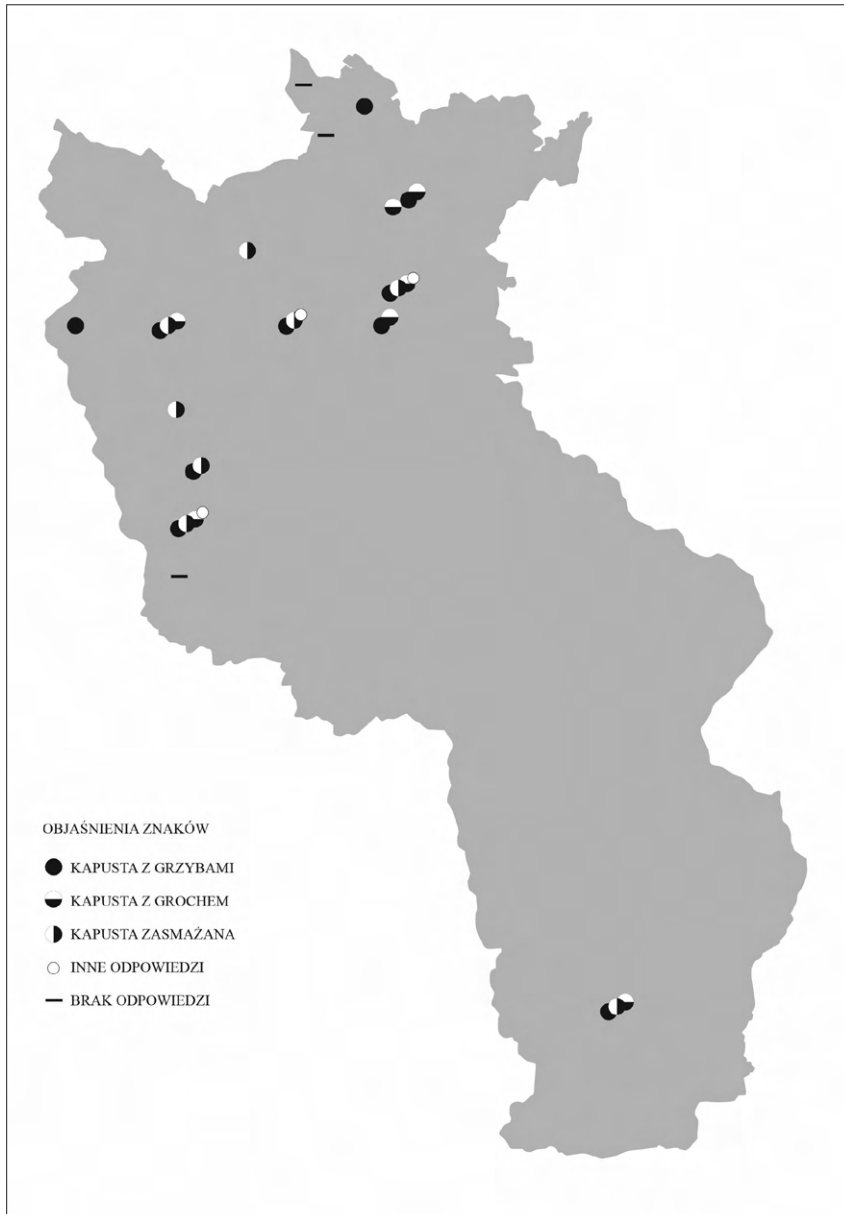


MAPA 6

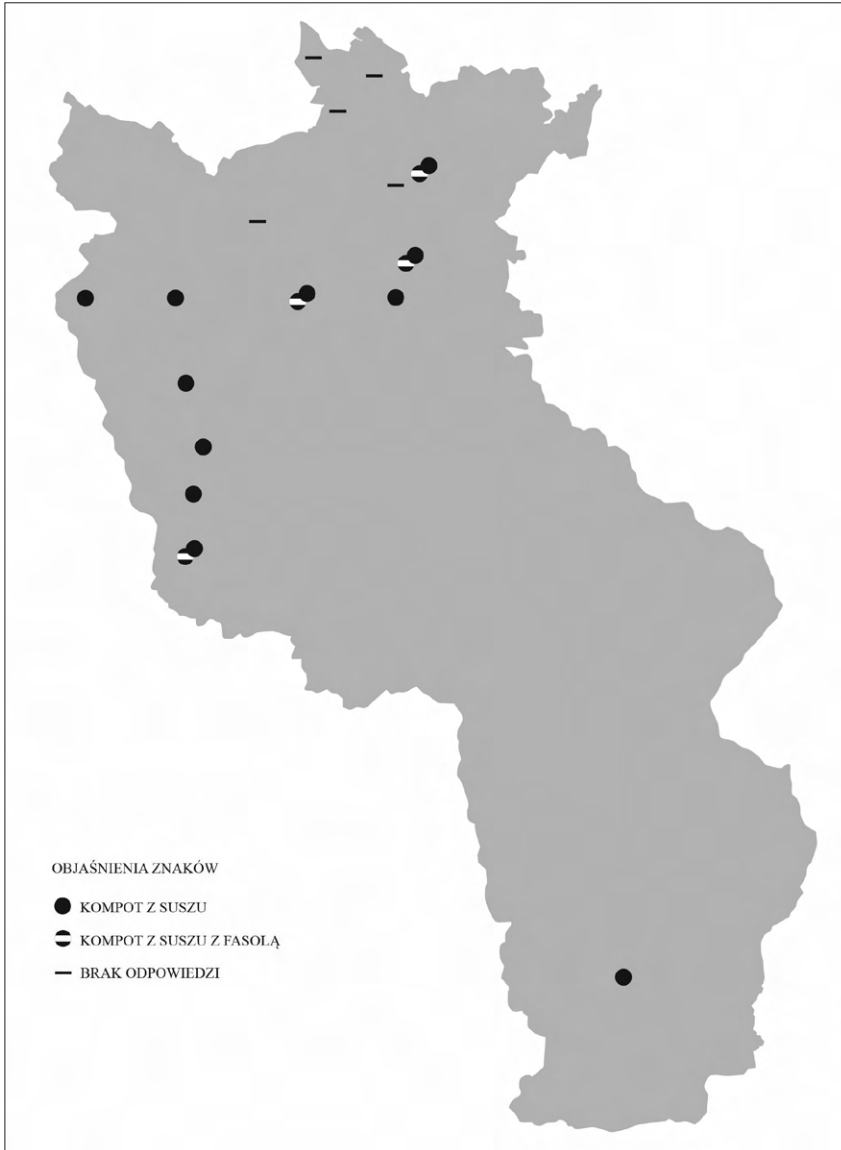
Potrawy z fasolą i grochem



MAPA 7



MAPA 8



MAPA 9

Na Śląsku Cieszyńskim groch i fasolę podawano przeważnie jako samodzielne potrawy wigilijne, często z dodatkiem suszonych owoców (ten wariant dominuje). W południowej części obszaru występuje tylko groch z suszonymi owocami. W połowie ankietowanych wsi brakowało danych na ten temat (zob.: Mapa 7), co nieco utrudnia dokładniejsze wnioskowanie.

Wiadomo jedynie, że ugotowany groch mieszano z zasmażką z mąki i masła, a następnie doprawiano do smaku solą¹¹⁶. Ugotowaną fasolę podawano z kwaśnym mlekiem¹¹⁷ lub zasmażką z masła i bułki tartej¹¹⁸. Fasola z suszonymi owocami (*fasola z pieczkami*¹¹⁹) to ugotowana fasola dodana do kompotu z suszonych jabłek i śliwek¹²⁰ (zob.: Mapa 9). W ankietach odnotowano również *groch z pieczkami*¹²¹ (brak bliższych informacji). Fasolę i groch podawano także w postaci zup. Zupa fasolowa posiada również swój wariant z dodatkiem suszonych owoców¹²². Groch dodawano także do kapusty (zob.: Mapa 8).

Potrawy z kapusty

Na badanym terenie kapustę przygotowywano najczęściej z grzybami bądź z grochem; z reguły ją zasmażano (zob.: Mapa 8). Ogólnikowo stwierdzano, że kapustę kiszoną podawano z grzybami suszonymi¹²³ (nie wiemy jednak, jaki rodzaj kapusty spożywano z grochem), kapustę kiszoną z zasmażką z masła¹²⁴ lub ziemniaków¹²⁵; czasem spożywano kapustę na słodko¹²⁶, zasmażaną na maśle¹²⁷, kapustę białą zabielałą śmietaną¹²⁸ czy kapustę z fasolą¹²⁹ (zob.: Mapa 7). Jedynie w Koniakowie odnotowano występowanie kwaśnicy (zob.: Mapa 2).

116 Dzięgielów (ok. Cieszyna).

117 Kowale (ok. Cieszyna).

118 Koniaków (ok. Cieszyna).

119 *Pieczki* w gwarze cieszyńskiej to suszone owoce (zob.: W. Milerski, dz. cyt., s. 224). W zależności od wsi mogą to być same jabłka lub mieszanka: jabłek i śliwek bądź jabłek, śliwek i gruszek.

120 Pierściec (ok. Cieszyna).

121 Dzięgielów (ok. Cieszyna).

122 Dzięgielów (ok. Cieszyna).

123 Chybie (ok. Cieszyna).

124 Dzięgielów (ok. Cieszyna).

125 Koniaków (ok. Cieszyna).

126 Dzięgielów (ok. Cieszyna).

127 Dębowiec i Dzięgielów (ok. Cieszyna).

128 Koniaków i Pierściec (ok. Cieszyna).

129 Dębowiec, Pierściec i Puńców (ok. Cieszyna).

Kompot z suszu owocowego

W badanych wsiach odnotowano dwa rodzaje kompotu wigilijnego z owocowego suszu (*kompot z pieczek*¹³⁰): pierwszy składa się z samych suszonych owoców, drugi – z suszonych owoców z dodatkiem fasoli. Ten drugi wariant stwierdzono głównie w północnej i zachodniej części powiatu cieszyńskiego (zob.: Mapa 9). W jednej wsi podano, że kompot z dodatkiem fasoli przygotowywano, dodając do wywaru owocowego oddzielnie ugotowaną fasolę¹³¹. W innej stwierdzono, że kompot wigilijny przyrządzano wyłącznie z suszonych śliwek¹³².

Rodzaje owoców

Podczas Wigilii w badanym okresie spożywano również owoce, najczęściej jabłka, orzechy i suszone owoce (wspomniane *pieczki*). Wymieniano w tym miejscu także śliwki¹³³, pomarańcze¹³⁴, ogólnie – owoce¹³⁵.

Sposoby podawania opłatka

W analizowanym narzędziu badawczym informacje na temat opłatka odnotowano spontanicznie. W wielu przypadkach uznano opłatek za jedną z potraw¹³⁶; zwracano także uwagę na sposób jego podawania.

Na badanym terenie opłatek podawano na dwa sposoby: bez dodatków bądź z miodem – przed spożyciem maczano go w miodzie¹³⁷ (zob.: Mapa 10). Czas spożywania opłatka podczas wigierzy nie był również jednoznaczny – w dwóch wsiach zapisano, że Wigilię kończono łamaniem się opłatkiem¹³⁸.

130 Chybie (ok. Cieszyna).

131 Pierściec (ok. Cieszyna).

132 Koniaków (ok. Cieszyna).

133 Bąków i Pierściec (ok. Cieszyna).

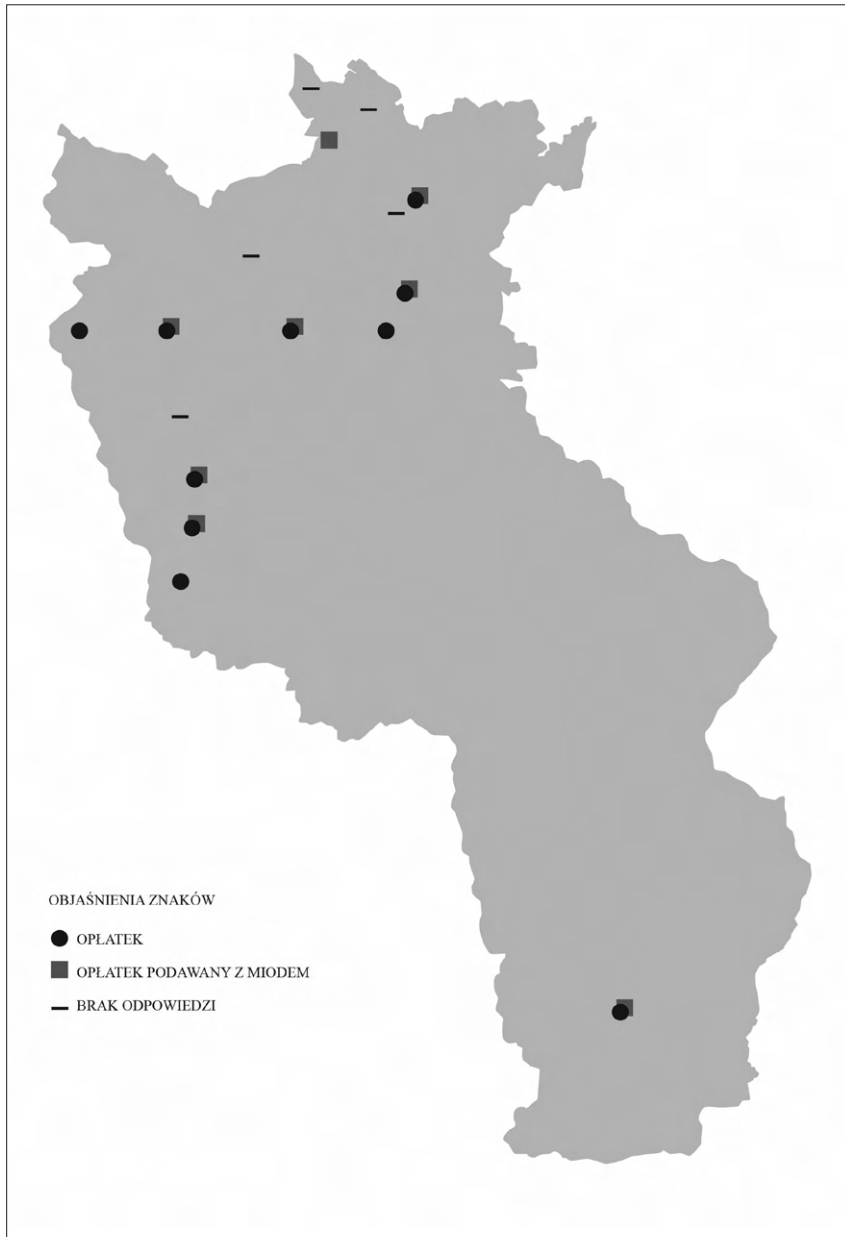
134 Pierściec (ok. Cieszyna).

135 Bąków, Chybie, Dębowiec, Dziągiewów, Koniaków, Kowale, Kończyce, Leszna Górna, Mnich, Pierściec i Puńców (ok. Cieszyna).

136 Odpowiedź tego typu pojawiła się wśród 38% ankietowanych osób.

137 Pierściec (ok. Cieszyna).

138 Kończyce Wielkie i Pierściec (ok. Cieszyna).



MAPA 10

Zakończenie

Celem artykułu była próba przybliżenia możliwości wykorzystania metody etnogeograficznej do ukazywania różnicowania kulturowego w mikroskali (na przykładzie wybranych wsi Śląska Cieszyńskiego). W artykule wykazano, że użycie takiej formy badań w skali regionalnej jest możliwe, otwierając nowe możliwości interpretacyjne dla współczesnych badań atlasowych – pozwala bowiem spojrzeć na dany teren bardziej szczegółowo, uchwycić drobne zmiany, które na rozległych obszarach badawczych mogą pozostać niezauważalne. Można też bardziej precyzyjnie wnioskować o występowaniu nowych elementów na danym terenie i obserwować ich adaptację do nowych warunków. Zastosowanie metody etnogeograficznej w mikroskali otwiera także nowe możliwości badań porównawczych sąsiadujących ze sobą obszarów, pozwalając na opisywanie ich wzajemnych wpływów i zależności¹³⁹, co nie jest już przedmiotem tego opracowania.

Drugim celem artykułu było ukazanie specyfiki materiałów źródłowych PAE dotyczących pożywienia wigilijnego w wybranych wsiach. Analiza tych materiałów ukazuje zasadność użycia metody etnogeograficznej w mikroskali.

Wieczera wigilijna na Śląsku Cieszyńskim nigdy nie była jednolita – wśród zamożnych była obfitsza, u biedniejszych – bardziej skromna, zawsze jednak wystawna. Dawniej różnice te rysowały się między północnym obszarem dołańskim (Lachów Śląskich¹⁴⁰), a południowym obszarem beskidzkim (Górali Śląskich¹⁴¹) oraz leżącym między nimi pasmem przejściowym ciągnącym się ze wschodu na zachód w linii wyznaczonej miastami: Bielskiem, Skoczowem, Cieszynem i Frydkiem. Różnice te uwarunkowane były aspektami wyznaczeniowymi oraz innymi czynnikami życiowymi¹⁴². W analizowanych ankietach te dawne różnice uległy w zasadzie zatarciu. Rodzaje podawanych potraw i ich ilość są podobne; trudno w badanym okresie wskazać wsie, w których wieczerza wigilijna była mniej dostatnia. Więcej informacji można wysnuć, analizując zmiany w poszczególnych elementach menu wigilijnego.

Na wieczerzę w badanych wsiach wciąż podawano tradycyjne na tym terenie zupy: rybną (także w wersji słodkiej), grzybową, grochową oraz *moczkę*.

139 Zob. A. Drożdż, A. Pieńczak, dz. cyt.

140 Grupa etnograficzna zamieszkująca obszar Śląska Cieszyńskiego na północny zachód od Wałachów Śląskich (J. Bystron, *Ugrupowanie etniczne ludu polskiego*, Kraków 1925, s. 11).

141 Grupa etnograficzna zamieszkująca pierwotnie tereny Beskidu Śląskiego i Beskidu Śląsko-Morawskiego w granicach dawnego Księstwa Cieszyńskiego (tamże).

142 J. Szymik, dz. cyt., s. 36.

Innowacją jest podawanie barszczu, który nie był tu dawniej zwyczajową potrawą wigilijną¹⁴³. Można przypuszczać, że wyparł on częściowo zupę rybną, która w materiałach źródłowych wymieniana była jako najbardziej popularna. Na stołach obecne są wciąż tradycyjne ciasta, takie jak sernik, makowiec, piernik i keks (w prawie połowie z badanych wsi stwierdzono występowanie makówek). Jednak niezmiennie niemal wszędzie największym uznaniem wśród potraw słodkich cieszyły się drobne ciasteczka¹⁴⁴, stanowiąc istotną część tradycji kulinarnej Śląska Cieszyńskiego.

W badaniach potwierdzono również spożywanie grysiku i ryżu gotowanych na mleku, podawanych z masłem i cynamonem. Nie pojawiły się uznane za tradycyjne w innych częściach Polski inne gatunki kasz (gryczana czy jagłana), co świadczy zapewne o pewnej specyfice kulturowej Śląska Cieszyńskiego.

Na początku XXI w. – być może podobnie jak w innych częściach kraju (wymagałoby to szerzej zakrojonych badań)¹⁴⁵ – najbardziej popularną rybą podawaną podczas wigilijnej jest panierowany i smażony na maśle karp oraz nienotowany wcześniej w lokalnej literaturze przedmiotu – śledź (innych ryb nie podawano). Interesującą innowacją, upowszechnioną na większą skalę po II wojnie światowej, jest smażony karp podawany z sałatką jarzynową. To popularna na tym terenie potrawa wigilijna pojawiająca się niemal we wszystkich badanych wsiach¹⁴⁶.

Na Śląsku Cieszyńskim w badanym okresie wciąż przygotowywano tradycyjne potrawy z grochem i fasolą (w postaci zup i samodzielnych potraw lub

143 Spożywanie barszczu w wigilię Bożego Narodzenia na Górnym Śląsku rozpowszechniło się po II wojnie światowej (wcześniej np. w Beskidzie Śląskim buraki nie były popularne w uprawie), na co wskazują mapy atlasowe (zob. *Polski atlas etnograficzny*, t. 6, red. J. Gajek. Warszawa 1981, mapa 320 pt. Barszcz z buraków jako potrawa zwyczajowa (oprac. B. Jankowska); A. Drożdż, *Re/konstrukcje codzienności...*).

144 Zob. np. J. Szymik, dz. cyt., s. 37.

145 Spora popularność karpia jako głównej ryby na stole wigilijnym w okresie powojennym wiązała się z działaniami Hilarego Minca (ministra przemysłu i handlu) i propagowaniem przez niego hasła „Karp na każdym wigilijnym stole w Polsce”. Po II wojnie światowej świeża ryba była luksusem, rodzima flota rybacka była w ruinie, a stawy hodowlane ucierpiały w trakcie działań zbrojnych. Karpia zaczęto wtedy hodować na masową skalę. Zob. np.: <https://natemat.pl/127719,karp-po-prl-owskiu-jak-tradycyjna-ryba-zdominowala-polskie-wigilijne-stoly> [dostęp: 25 maja 2022].

146 Sałatka ziemniaczana lub jarzynowa podawana do ryby upowszechniła się na Śląsku Cieszyńskim dopiero po II wojnie światowej, choć smażone karpie stały się tradycyjnymi potrawami wigilijnymi od lat 20. XX w. (J. Szymik, dz. cyt., s. 37; J. Ondrusz, dz. cyt., s. 187). Istotne były także uwarunkowania geograficzne: potrawy z karpia pojawiły się najpierw w miejscowościach położonych niżej, w pobliżu rzek i stawów (G. Studnicki, dz. cyt., s. 77).

z dodatkiem suszonych owoców) i kapustę (w różnych wariantach). W tym dniu na wigilijnym stole podawano także tradycyjny kompot z owocowego suszu (*pieczek*), znany również w innych częściach Polski; na Śląsku Cieszyńskim występujący jednak z dodatkiem gotowanej fasoli (świadczy to być może o częściowej kontynuacji dawnych, lokalnych wariantów zachowań). Na przeszło połowie badanego obszaru opłatek, tak jak dawniej, podawano z miodem, najczęściej na początku wieczery (jedynie w Kończycach Wielkich i Pierścu – po zakończeniu Wigilii).

Reasumując, potrawy wigilijne spożywane na tym terenie na przełomie tysiącleci (lata 2001–2002) wciąż wpisują się w specyfikę kulturową Śląska Cieszyńskiego. Niektóre potrawy nieco tracą na znaczeniu (np. zupa rybna), pojawiają się elementy nowsze (barszcz, śledzie, smażony karp z sałatką, pomarańcze), uzupełniające te bardziej tradycyjne. Potrawy najbardziej charakterystyczne dla tego obszaru (drobne ciasteczka czy *pieczki*) wciąż chętnie podawano na świątecznym stole.

Badane wsie Śląska Cieszyńskiego można określić jako względnie jednorodne (choć nie jednolite), których mieszkańcy mają zbliżone tradycje i gusta kulinarne. Pod pewnymi względami konsumpcyjnymi wyróżnia się Koniaków (obszar występowania Górali Śląskich), gdzie na Wigilię podaje się kwaśnicę¹⁴⁷. Wskazanie dokładniejszych różnic pomiędzy górską a pozostałą częścią Śląska Cieszyńskiego wymaga jednak bardziej szczegółowych badań wykraczających poza ramy artykułu. Nie wykazano różnic w potrawach wigilijnych wynikających z odmienności religijnych (w ankietach nie pytano bowiem o wyznanie respondenta).

Okazuje się, że metoda etnogeograficzna wciąż może być przydatna do badań kultury wiejskiej (szczególnie dla etnologów), pozwalając nie tylko na badanie genezy zjawisk kulturowych i ukazywanie zróżnicowania kulturowego obszarów rozległych (klasyczne ujęcie ewolucjonizmu krytycznego K. Moszyńskiego), ale też mniejszych jednostek terytorialnych (badania regionalne w kontekście mechanizmów zmian dziedzictwa kulturowego). Dla antropologów kulturowych może być natomiast pomocna do badań wstępnych, dając dobrą bazę materiałową (w wymiarze przestrzennym i czasowym) do interpretacji kultury współczesnej. Możliwości jej dalszego wykorzystania rysuje A. Drożdż:

Dodatkowym walorem materiałów atlasowych, poza zawartością merytoryczną, jest skala badań oraz możliwości, które stwarza. Badania atlasowe

147 *Kwaśnica* w gwarze cieszyńskiej to woda z kiszzonej kapusty (W. Milerski, dz. cyt., s. 146).

prowadzono w makroskali, co było konieczne w świetle poczynionych hipotez. Rezygnując z pierwotnych założeń, w konsekwencji odchodzi się od makroskali, a więc kartogramów przedstawiających określone obrazy badanych zjawisk na całym eksplorowanym terenie. Zastosowanie nowego podejścia w odniesieniu do techniki kartograficznej umożliwia przedstawienie za pomocą map obrazu wspomnianych zjawisk w mikroskali. Mapa przygotowana w ten sposób może obrazować swoistą mikrohistorię. Za pomocą symboli zostają na nią naniesione zgromadzone dane dotyczące wydarzeń, które rozegrały się na określonym – znacznie mniejszym – obszarze w pewnym kontekście historycznym i są rozpatrywane z perspektywy oddolnej¹⁴⁸.

Bibliografia

Literatura

- Ankersmit F., *Pochwała subiektywności*, [w:] *Pamięć, etyka i historia. Anglo-amerykańska teoria historiografii lat dziewięćdziesiątych*, red. E. Domańska, Poznań 2002.
- Bohdanowicz J., *Polski Atlas Etnograficzny – wykładnia zadań i metod pracy*, [w:] *Rolnictwo i hodowla. Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 1 (1), red. J. Bohdanowicz, Wrocław 1993.
- Bohdanowicz J., *Pożywienie*, [w:] *Pożywienie i sprzęty z nim związane. Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 3, red. J. Bohdanowicz, Wrocław 1996.
- Bohdanowicz J., *Pożywienie w pracach Polskiego Atlasu Etnograficznego*, [w:] *Pożywienie ludności wiejskiej*, red. A. Kowalska-Lewicka, Kraków 1973.
- Branc I., *Opowiadania z wiślańskich gróń*, [w:] *Od źródeł Wisły. Wiersze i gawędy Wiślan*, red. A. Oczkowska, Cieszyn 2000.
- Bystron J., *Ugrupowanie etniczne ludu polskiego*, Kraków 1925.
- Drożdż A., *Funkcja i znaczenie tradycji kulinarnych we współczesnej rzeczywistości kulturowej Śląska Cieszyńskiego*, [w:] *Dziedzictwo kulturowe jako klucz do tożsamości pogranicza polsko-czeskiego*, red. H. Rusek, A. Pieńczak, J. Szczyrbowski, Cieszyn–Katowice–Brno 2010.
- Drożdż A., *Mapy etnogeograficzne a pamięć zbiorowa. Znaczenie materiałów Polskiego Atlasu Etnograficznego w interpretowaniu przeszłości*, „Ethnologia Europae Centralis” 2013, t. 11.
- Drożdż A., *Pomoc wzajemna. Współdziałanie społeczne i pomoc sąsiedzka*, [w:] *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 7, red. Z. Kłodnicki, Cieszyn–Wrocław 2002.
- Drożdż A., *Poza marginesem: pamięć i reprezentacje przeszłości w materiałach źródłowych „Polskiego atlasu etnograficznego”*, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne” 2016, t. 16.
- Drożdż A., *Re/konstrukcje codzienności. Przeszłość w materiałach źródłowych Polskiego Atlasu Etnograficznego*, Gdańsk 2018.

148 Zob.: A. Drożdż, *Poza...*, s. 235.

- Drożdż A., *Zwyczaje i obrzędy weselne*, [w:] *Współdziałanie społeczności wiejskiej podczas obrzędu weselnego (druga połowa XIX wieku i XX wiek). Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 8 (3), red. Z. Kłodnicki, Cieszyn–Wrocław 2009.
- Drożdż A., Pieńczak A., *Wybrane elementy obrzędu zaślubin na pograniczu polsko-słowackim*, [w:] *Uczeń na pograniczu polsko-słowackim*, red. I. Nowakowska-Kempna, Bielsko-Biała 2007.
- Drożdż A., Pieńczak A., *Zwyczaje i obrzędy weselne*, [w:] *Od załotów do ślubu cywilnego. Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 8 (1), red. Z. Kłodnicki, Cieszyn–Wrocław 2004.
- Geertz C., *Interpretacja kultur. Wybrane eseje*, Warszawa 2005.
- Hoff B., *Lud cieszyński jego właściwości i siedziby. Obraz etnograficzny*, Warszawa 1888 [reprint 1997].
- Kłodnicki Z., *Etnograficzne atlasy Polski. Prolegomena*, „Łódzkie Studia Etnograficzne” 2021, t. 60.
- Kłodnicki Z., Pieńczak A., Koźmińska J., *Polski atlas etnograficzny. Historia, osiągnięcia, perspektywy badawcze*, t. 1, Katowice 2017.
- Krzyżanowski J., *Metoda geograficzno-historyczna*, [w:] *Słownik folkloru polskiego*, red. J. Krzyżanowski, Warszawa 1965.
- Lebeda A., *Wiedza i wierzenia ludowe*, [w:] *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 6, red. Z. Kłodnicki, Cieszyn–Wrocław 2002.
- Milerski W., *Zachodniocieszyński słownik gwarowy*, Czeski Cieszyn 2009.
- Moszyński K., *Człowiek. Wstęp do etnografii powszechnej i etnologii*, Wrocław–Kraków–Warszawa 1958.
- Moszyński K., Klimaszewska J., *Atlas kultury ludowej w Polsce*, z. 1, Kraków 1934.
- Moszyński K., Klimaszewska J., *Atlas kultury ludowej w Polsce*, z. 3, Kraków 1936.
- Moszyński K., Klimaszewska J., Bytnarówna M., *Atlas kultury ludowej w Polsce*, z. 2, Kraków 1935.
- Ondrusz J., *Obrzędy i zwyczaje*, [w:] *Płyniesz Olzo... Zarys kultury duchowej ludu cieszyńskiego*, red. D. Kadłubiec, Ostrawa 1970.
- Ondrusz J., *Pożywienie ludu cieszyńskiego*, [w:] *Płyniesz Olzo... Zarys kultury materialnej ludu cieszyńskiego*, red. D. Kadłubiec, Ostrawa 1972.
- Pieńczak A., *Cyfrowe Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego. Możliwości wyszukiwawcze i dalsze perspektywy badawcze*, „Lud” 2019, t. 103.
- Pieńczak A., *Metoda etnogeograficzna w badaniach atlasowych ośrodka wrocławskiego i cieszyńskiego – kontynuacja i zmiana*, „Zeszyty Wiejskie” 2011, t. 16.
- Pieńczak A., *Obrzędowość rodzinowa na Górnym Śląsku (izolacja położnicy). Polski atlas etnograficzny i Atlas der deutschen Volkskunde w perspektywie porównawczej*, Katowice 2016.
- Pieńczak A., *Rola i znaczenie pożywienia w życiu kobiety ciężarnej (na podstawie badań Polskiego Atlasu Etnograficznego)*, [w:] *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, red. R. Stolićna, A. Drożdż, Cieszyn–Katowice–Brno 2010.
- Pieńczak A., *Specyfika materiałów źródłowych Polskiego atlasu etnograficznego*, [w:] *Etnologiczne i antropologiczne obrazy świata – konteksty i interpretacje. Prace ofiarowane*

- Profesorowi Zygmuntowi Klodnickiemu w 70. rocznicę urodzin*, red. H. Rusek, A. Pieńczak, Cieszyn–Katowice 2011.
- Pieńczak A., *Sprawozdanie z realizacji projektu „Polski Atlas Etnograficzny” – opracowanie naukowe, elektroniczny katalog danych, publikacja zasobów w sieci Internet, etap I*, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne” 2018, t. 18.
- Pieńczak A., *The digital platform of the Polish Ethnographic Atlas – from idea to implementation*, „Český Lid” 2018, t. 4.
- Pieńczak A., *Zwyczajy i obrzędy weselne*, [w:] *Rola i znaczenie swata w kojarzeniu małżeństw. Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 8 (2), Cieszyn–Wrocław 2007.
- Pieńczak A., Povetkina P., *The Polish Nightmare Being (Zmora) and the Problem with Defining the Category of Supernatural Double-Souled Beings*, „Folklore” 2023 [w druku].
- Pilch M., *Wisła naszych przodków*, Wisła 1979.
- Pokropek M., *Metoda etnograficzna*, [w:] *Metody etnologii*, cz. 1, red. E.Z. Szulc, Warszawa 1981.
- Polski Atlas Etnograficzny. Zeszyt próbny*, red. J. Gajek, Wrocław 1958.
- Polski Atlas Etnograficzny*, t. 6, red. J. Gajek, Warszawa 1981.
- Staszczak Z., *Metoda etnogeograficzna*, [w:] *Słownik etnologiczny – terminy ogólne*, red. Z. Staszczak, Warszawa–Poznań 1987.
- Studnicki G., *Obrzędowość doroczna i rodzinna na Śląsku Cieszyńskim*, Czeski Cieszyn 2011.
- Szalbot M., *Photographs from Digital Archives of the Polish Ethnographic Atlas as a source of knowledge about rural children’s toys and games in the years 1954–1971*, „Etnografia Polska” 2021, t. 65 (1–2).
- Szczeptański J., *Korzeniami wrośłem w ziemię*, Katowice 1984.
- Szymik J., *Doroczne zwyczajy i obrzędy na Śląsku Cieszyńskim*, wstępem i posł. opatrzyli E. Kosowska i E. Jaworski, wyd. 2 popr. i uzup., Czeski Cieszyn–Wrocław 2012.
- Tomeš J., *Obyčeje*, [w:] *Rodina a obec. Obyčeje. Lidově léčitelství, Těšinsko*, t. 3, red. J. Tomeš, J. Štika, [b.m.] 2001.
- Zwardoń U., Dąbrowska R., Wiewióra D., *Tradycje kulinarne Cieszyna*, [Cieszyn] 2004.

Źródła internetowe

- Cyfrowe Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, <https://www.pae.us.edu.pl>
- Wielki słownik języka polskiego, <https://wsjp.pl/>