

KAROL WALCZAK

 [HTTPS://ORCID.ORG/0000-0002-7367-778X](https://orcid.org/0000-0002-7367-778x)

KAROL.WALCZAK@AMU.EDU.PL

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

Wydział Pedagogiczno-Artystyczny w Kaliszu

Zakład Ochrony Dziedzictwa Kulturowego i Komunikacji Międzykulturowej

Górska kuchnia. Pomędzy etnograficznym detalem a późnonowoczesnym symulakrum

Highlander cuisine. Between ethnographic detail and late modern simulacrum

Streszczenie: Niniejszy tekst przedstawia fenomen tzw. góralskiej kuchni w perspektywie przemian, jakich doświadczała tradycyjna kultura Podhala od drugiej połowy XIX w. po czasy współczesne. W części pierwszej prezentuje podstawowe składniki i dania prostej i bardzo ubogiej kuchni pastersko-chołopskiej z okresu odkrywania Podhala i zawiązywania się mitu góralszczyzny. W dalszej części analizuje procesy, jakie zadcycdowały o jakościowej przemianie góralskiego gotowania pod Tatrami, które, choć z pozycji klasycznego etnografa pozostaje w luźnym związku z tradycyjną kuchnią, to dla odwiedzających Podhale turystów, a także samych mieszkańców, staje się ważnym wyznacznikiem lokalnego kolorytu i góralskiej tożsamości.

Słowa kluczowe: jedzenie, tradycja, mityzacja, kultura popularna

Summary: This text presents the phenomenon of the so-called highland cuisine in the perspective of changes experienced by the traditional culture of Podhale from the second half of the 19th century to modern times. In the first part, it presents the basic ingredients and dishes of simple and very poor shepherd-peasant cuisine from the period of discovering Podhale and the creation of the myth of highlanders. Next, it analyzes the processes that determined the qualitative transformation of highlander cooking, which, although from the position of a classical ethnographer remains loosely connected with traditional cuisine, for tourists visiting Podhale, as well as the inhabitants themselves, becomes an important determinant of the local color and highlander identity.

Keywords: food, tradition, mythization, popular culture



Prezentowany tekst ma dla mnie wyjątkowe znaczenie z dwóch powodów. Pierwszy, sprawa oczywista, wynika z faktu umieszczenia go w zbiorze zadedykowanym Pani Profesor Ewie Nowina-Sroczyńskiej, za co jestem wdzięczny pomysłodawcom i redaktorom. Drugi ma charakter bardziej osobisty; jest moją pierwszą, być może nieporadną, próbą zmierzenia się z tematem góralszczyzny i Podhala oraz charakterem ich obecności we współczesnej polskiej kulturze. Wspólny obszar moich, jak i Pani Profesor antropologicznych zainteresowań dotyczy przede wszystkim Kaszub. Podhale, tak obecne w pracach Jubilatki, stanowiło dla mnie obszar, którego raczej unikałem, by nie rzec „starannie” unikałem.

Nie oznacza to bynajmniej, że kultura Podhala stanowi dla mnie swoistą „terra incognita”. Do pewnego stopnia uniemożliwiają to: kanon etnograficznego nauczania w Polsce, jednakże w zdecydowanie większym stopniu moje osobiste ścieżki, które przywiodły mnie na Podhale – jeszcze jako dziecko, w drugiej połowie lat 80. Od tego czasu, aż po zakończenie studiów, na Podhalu (w kolejności: na Rafaczówkach, Furmanowej i w Zębie) spędzałem przynajmniej miesiąc letnich wakacji. Mniej regularnie odwiedzałem te miejscowości również zimą. Później moje podhalańskie wizyty stały się bardziej nieregularne, krótsze, jednak obejmujące także czas wiosny i jesieni. Stan taki trwa do dziś zresztą. Mam za sobą pomaganie przy odwracaniu siana, rozbieganiu ostrewek, góralskie wesele z „pytacami” na koniach, dwiema orkiestrami (góralską i ceperską) i niezliczone dyskusje na różne, czasem osobiste, tematy. Do tego całkiem sporo naukowych lektur; tych etnograficznych, jak i innych poruszających fenomen Podhala i Zakopanego, przez długi czas stanowiącego główną bramę, przez którą „wlewali” się na ten teren wszyscy zafascynowani górami i tutejszą kulturą. Nie chcę w ten sposób wywołać na czytelniku wrażenia eksperta czy znawcy Podhala i jego kultury, w szczególności w odniesieniu do osoby Pani Profesor, a także innych przywoływanych w tekście postaci. Bardziej interesuje mnie pytanie, które postawiłem samemu sobie: co zdecydowało o tym, że jako student, a potem antropolog (etnograf) „prawdziwy” o Podhalu pisać nie chciałem? Wydaje mi się, że była to obawa przed przedmiotem tego opisu – silnie zmitologizowaną figurą podhalańskiej góralszczyzny, którą przynajmniej na początku studiów tak właśnie, na mityczny sposób, odbierałem. Z czasem gdy nauczono mnie zdolności do refleksji nad symbolem, gdy zacząłem rozumieć ukrytą moc jego oddziaływania, ta obawa wcale nie zelżała. Wywoływały ją inne już przyczyny: z punktu etnograficznego – złożoność, wielowątkowość i wieloaspektowość kultury podhalańskiej tak tradycyjnej, jak i współczesnej, a antropologicznie – złożona, wielowątkowa i wieloaspektowa obecność góralskiego (podhalańskiego) mitu w kulturze polskiej, tak historycznie, jak i współcześnie.

W niniejszej pracy swoje rozważania ogniskuję na przekształceniach, jakim podlegała podhalańska (ludowa) kuchnia na przestrzeni ubiegłego stulecia i czasów współczesnych. Interesują mnie zarówno obiektywne zmiany (listy wykorzystywanych produktów, narzędzi, wykorzystywanych technologii itp.), jak i sposoby postrzegania,

definiowania i wartościowania górskiego jedzenia przez samych mieszkańców Podhala, jak i odwiedzających ten teren turystów.

Przeoglądając i przygotowując materiały do pracy natrafiłem na tekst Romana Reinfussa zatytułowany *Podhalański fenomen*¹. Znamienity klasyk rysuje w nim obraz kultury podhalańskiej drugiej połowy lat 80. minionego stulecia. Akcentuje, co oczywiste, żywotność góralskiej kultury i jej zdolność do przetrwania impaktu z (jak się wyraża) cywilizacją miejską. Zachwala kondycję góralskiej tradycji, opisuje zmiany, jakie zachodzą w budownictwie, strojach ludowych, obrzędowości. Podkreśla powszechną znajomość i popularność gwary, także pośród młodych Podhalan, przynależność rodową, korzystanie z tradycyjnych wzorów snycerskich w zdobnictwie itp. W tekście nie znajdziemy słowa na temat pożywienia. Jedyna interesująca w tym kontekście wzmianka dotyczy ponownego wprowadzania tradycyjnych (zdobionych snycerką mebli) do nowoczesnych kuchni². W swojej pracy badacz skupił się na tych obszarach, które w jego ocenie były najistotniejsze z perspektywy transmisji kulturowej oraz podtrzymywania tradycji i tożsamości góralskiej w warunkach modernizującego się społeczeństwa Podhala. Tego, czy świadomie uznał, że kuchnia, czy szerzej kultura kulinarna, nie ma w tym wypadku znaczenia – nie podejmuję się orzekać. Trudno w etnografii polskiej okresu powojennego do lat 90. XX w. o poszerzone analizy ówczesnej kultury kulinarnej polskiej wsi pod kątem podtrzymywania czy świadomego wytwarzania tradycji i tożsamości kulturowej³.

Ludoznawcy, a potem pierwsi etnografowie, ten fragment kultury przez długi czas traktowali niemal wyłącznie opisowo. Być może porażająca skromność, ubóstwo i monotoność chłopskiego odżywiania się i wynikająca z tego swoista „nieatrakcyjność” spowodowały, że przez długi czas jedzenie nie zwracało na siebie uwagi badaczy w sposób inny niż wyłącznie przedstawieniowy⁴. Wyrazny wyjątek od tej zasady dotyczy analizy roli pewnych produktów czy dań pod kątem ich znaczenia religijno-symbolicznego w warunkach funkcjonowania kultury typu ludowego oraz niektórych jej elementów zachowanych współcześnie.

Należy w tym miejscu zadać pytanie. Czy badacze nie rozumieli znaczenia i doniosłości jedzenia w procesie transmisji i przemian kultury ludowej w powojennej Polsce? Zapewne tak się nie działo! Decydowała o tym tego jedzenia nieatrakcyjność.

1 R. Reinfuss, *Podhalański fenomen*, „Polska Sztuka Ludowa” 1988, R. XLII, nr 1–2, s. 9–22.

2 Tamże, s. 10.

3 Odstępstwo od tej reguły stanowi książka Zofii Szromby-Rysowej: *Przy wspólnym stole. Z obyczajowości współczesnej wsi karpackiej*, Wrocław 1988. Praca ta ukazuje się jednak dość późno i w większym stopniu poświęcona jest analizie zachowań związanych ze wspólnym spożywaniem posiłków niżli samej kuchni, skupiając się na wspólnototwórczej roli posiłku.

4 Zob.: A. Kowalska-Lewicka, Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie*, [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury*, red. M. Biernacka i in., t. 1, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1976, s. 354.

Nie w znaczeniu etnograficznym – jako elementu wartego opisanie. Mam na myśli nieatrakcyjność dla samych użytkowników kultury; nieatrakcyjność w najbardziej podstawowym biologicznym i zmysłowym (fizycznym) znaczeniu. W przekształcającej się po wojnie kulturze polskiej wsi jedzenie kojarzone z przeszłością (czyli tradycyjna kuchnia ludowa) – z uwagi na jego porażająco ubogi charakter nie mogło więc zyskać pozytywnej waloryzacji i zostało odrzucone. Tym samym, poza kontekstem religijno-symbolicznym, o którym wzmiankowałem powyżej, nie doczekało się innych nadpisanych kulturowo znaczeń.

W odniesieniu do omawianego terenu pozostaje jednak problem z oscypkiem i żentycą – produktami, których nie sposób nie uwzględnić w pejzażu Podhala, a których rola w funkcjonowaniu tradycyjnej kultury góralskiej, jak i tej obserwowanej przez R. Reinfussa w, była doskonale etnografom znana. Pamiętać należy, że w tradycyjnej kuchni Podhala oscypek nie był zwyczajnym produktem spożywczym. Stanowił platformę wymiany ekonomicznej pomiędzy przebywającymi okresowo na halach pasterzami (bacowie i juhasi) a gospodarującymi na roli chłopami (gazdowie). Od połowy XIX w. na kształt tej wymiany coraz większy wpływ mają napływający na te tereny turyści. Choćby z tego powodu oscypek, a także żentycyca nie posiadały charakteru zwykłych produktów. Wytwory te funkcjonowały nieco obok typowej kuchni góralskiej, zachowując swój praktyczno-ekonomiczny status, podczas gdy dla przybywających na Podhale turystów zaczęły zyskiwać charakter mityczny⁵. Uważam, że do czasu przemian społeczno-kulturowych lat 90. XX w. na Podhalu użyteczność wykorzystania oscypka i żentycy w kulturze góralskiej górował nad ich wartością symboliczną⁶.

Nie sposób zrozumieć skali, jakości i logiki przekształceń, jakich doświadczyła góralska kuchnia, jeśli nie poznamy realiów kulinarnych panujących na Podhalu w odniesieniu do kultury ludowej z drugiej połowy XIX i początków XX w.

Pierwsze opisy, przedstawiające jak realnie wyglądała strawa góralskiego ludu w omawianym okresie, pochodzą od zarówno pierwszych turystów, jak i badaczy ludoznawców. W opublikowanej w 1858 r. relacji z podróży po Podhalu Maria Steczkowska przedstawia detaliczny, choć krótki opis tutejszej codziennej kuchni. Składają się na nią: jałowe lub spożywane z mlekiem ziemniaki (grule), kluski lub zupa (bryja) z owsianej mąki, placki owsiane pieczone bezpośrednio w popiele (moskale). Sezonowo

5 W bardzo interesujący sposób tę mitologizację przedstawia Monika Golonka-Czajkowska w artykule: *Żentycyca, legumina, gazdowy zawijaniec w bułce ponywyirany, czyli o kulinarnych wątkach w retoryce tatrzańskiego turysty*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole 2007, s. 321–338.

6 Nadto dostępność żentycy została mocno ograniczona po wprowadzeniu zakazu wypasu owiec na terenach TPN. W przeciwieństwie do oscypka nie nadaje się ona do dłuższego przechowywania.

dietę uzupełniano grzybami gotowanymi i zaprawianymi mąką⁷. Na ziemniaczaną monotonię górskiej diety, od której ratował jedynie ich niedobór w miesiącach letnich, zwraca uwagę twórca pierwszego przewodnika po tatrach Eugeniusz Janota⁸.

W znacznie bardziej wyczerpujący sposób ludową kuchnię Podhala opisał Władysław Matlakowski:

Przedewszystkiem, co do jadła, panuje wielka jednostajność w przedmiotach żywności: 1) kiszzone mleko, – góral, z wyjątkiem dzieci, nie używa praśnego mleka, ani naszego kiszzonego – masło, maślanka i owczy ser; krowiego sera wcale nie robią i nie jedzą nigdy. 2) owsiana mąka, 3) grule tj. ziemniaki, 4) kapusta. Oto są powszechne, codzienne, wyłączne materiały spożywcze. Inne zjawiają się czasami, tu należą: karpiele czyli brukiew, rzepa, inaczej zwana gryzulą, bób, oraz wieprzowina i tłuszcze z niej: sadło i słonina; wreszcie olej lniany. W ostatnich czasach rozpowszechniła się kukurydza, z którą górale postępują tak jak z owsem. Są urzędowo, że tak rzec, cztery pory jadania: śniadanie, obiad v. południca, kuzyna (podwieczorek) i wieszka; ale zachowuje je jeno bogaty, a lubiący jeść, a takich tu mało... [...]. *Menu* jest zawsze jedno i to samo prawie przez rok cały: na śniadanie albo naskrobią gruli, uwarzą, omaszczą masłem, uskwarzywszy je do czerwona, jeśli jest słonina to okraszają słoninką lub sadłem; albo zawrzą wody aż do „prędów”; nasują mąki owsianej, mieszają aż zrobi się gąszcz; to się zowie kluska, którą warzą na cały dzień, albo i na dwa, „przez oszczędność paliwa”; do kluski omasta taka sama: masło uskwarzone lub sadło. Lecz najlepsza okrasa czy do gruli, czy do kluski, kiszzone mleko: zrobiwszy w klusce na środku misy dołek, naleją tam mleka, a „uscypawsy kluski łyżką, macają w mleku”⁹.

Zaledwie kilkanaście lat później o górskiej kuchni Walenty Staszek, autochton, reprezentant pierwszego pokolenia inteligencji podhalańskiej pisze tak:

Nadzwyczaj ubogą jest spiżarnia gospodyni góralki na naszym Podhalu. Ziemniaki, kapusta, owies swojej uprawy, kukurydza, jęczmień, ryż nabyty, niezbyt przyczyniają się do urozmaicenia zastawy. Gdy dodamy do naturalnego ubóstwa jeszcze i niski poziom kultury, brak jakiegokolwiek umiejętności w przyrządzaniu potraw i przypatrzmy się ich codziennemu żywieniu się tak w porze zimowej, jak i na przednowku, w dni wesela jak i postu, spostrzeżemy, że pożywienie to jest zaiste po spartańsku jednostajne. Nie ma tu żadnej systematyczności i porządku w następstwie

7 W bogatszych gospodarstwach owies w moskalach zastępowała nabywana na Spiszu kukurydza. Zob.: M. Steczkowska, *Obrazki z podróży do Tatrów i Pienin*, Kraków 1858 [1872], s. 53–54.

8 E. Janota, *Przewodnik po wycieczkach na Babią Górę, do Tatr i Pienin*, Kraków 1860, s. 49.

9 W. Matlakowski, *Zdobienie sprzętu ludu polskiego na Podhalu*, Warszawa 1901, s. 163.

potraw, a w braku wyboru potraw taki sam jest obiad, o ile jest, jakie było śniadanie, a tym podobna wieczerza¹⁰.

W rozwinięciu autor dostrzega zmiany, jakie zachodzą w górskiej diecie pod wpływem kontaktów z goszczącymi na Podhalu turystami – pierwotnie jadane na śniadanie ziemniaki i kluski z omastą wypierają owsiane i kukurydziane moskale i pochodzący z piekarni chleb¹¹. Trudno jednak fakt ten interpretować w charakterze jakościowej zmiany, tym bardziej że z dalszej lektury widać wyraźnie, że nadal to ziemniaki, przetwory z jęczmiennej mąki, kiszona kapusta i brukiew, także sezonowo grzyby, stanowią podstawę górskiego posiłku. Dalej, co wydaje się bardzo istotne, W. Staszel zaznacza: „Mięso bywa na stole górala spoza Zakopanego rzadkim zjawiskiem i to tylko jako produkt własnego gospodarstwa w postaci wieprzowiny, baraniny i cielęciny”¹². Pomimo rozpowszechnionej hodowli kur górale powstrzymują się od konsumpcji jaj, które jako relatywnie drogie sprzedawano. Ta sama uwaga dotyczy produkowanych z owczego sera bryndzy i oscypków¹³. Zjawisko to jest charakterystyczne nie tylko dla terenów Podhala. Przywoływane już Anna Kowalska-Lewicka i Zofia Szromba-Rysowa, charakteryzując pożywienie chłopskie przełomu wieków XIX i XX, zwracają uwagę na minimalizm konsumpcyjny, charakterystyczny dla praktyk żywieniowych tej grupy społecznej. Ów minimalizm, jako konsekwencja obowiązującego ustroju gospodarczego, w praktyce wyeliminował ze spożycia część żywności tzw. wyższego rzędu (mięso, jaja, masło, mąka pszenna). Konsumowano wyłącznie produkty najkonieczniejsze dla podtrzymania egzystencji, rezygnowano natomiast ze wszystkich artykułów, które można było zyskownie sprzedać. Priorytet produkcji żywności nad jej spożyciem sprawiał, że kosztem konsumpcji jedzenia zaspokajano inne potrzeby gospodarcze¹⁴. W okresach postnych – pisze W. Staszel dalej – góral „żywi się jak asceta, je potrawy bez nabiału, jałowe grule ze solą, kluski z kwaśnicą na suszonych grzybach. Dobrze jeżeli jest olej lniany, którym krasi się wtedy potrawy, do których pieczone grule należą, a niemniej i bryja”¹⁵.

10 W. Staszel, *Jak się żywi miejscowa ludność na Podhalu*, „Rocznik Podhalański” 1914, t. 2, s. 179.

11 Tamże, s. 179.

12 Tamże, s. 180.

13 Tamże.

14 A. Kowalska-Lewicka, Z. Szromba-Rysowa, dz. cyt., s. 354.

15 W. Staszel, dz. cyt., s. 181. Przepis na tę potrawę brzmi następująco: „Sypie się mąkę na wrzątek ciągle mieszając warzęcą, a odstawiwszy potem, zalewa się (mieszając) zimną wodą przez co bryja „skrupi się”, tj. zetnie w drobne grudki i krupki, zamiast dać masę klajstrowatą. Ot i potrawa postna gotowa”. Tamże, s.181.

Ze słabej, jeśli nie okropnej, jakości ludowego jedzenia na Podhalu w tym okresie zdawali sobie sprawę już ówcześni obserwatorzy i badacze. Cytowany W. Matlakowski górska dietę określa wprost jako dla podniebienia nieznośną, jeśli nie wstrętną, a z perspektywy fizjologicznej daleką „od średniej, przeciętnej normy białka, węglowodanów i tłuszczów”¹⁶. Co znamienne, w swych komentarzach nie tyle krytykują taki stan rzeczy, co próbują zinterpretować go przy pomocy romantycznego schematu dzielnego, wolnego, ale bogobojnego górala, który żyjąc w bliskości natury, nie dba o strawę i zadowala się tym, co przyniesie kolejny dzień¹⁷.

Warunki żywnościowe na Podhalu – w odniesieniu do warstwy ludowej żyjącej na przełomie wieków XIX i XX – były tragiczne, podobne jednak do tych, jakie panowały w innych częściach ziem polskich. Dodatkowo, na słaby stan tutejszej produkcji rolnej miały wpływ klimat i jakość gleb. O obliczu górskiej kuchni w tym czasie mogła przesądzać gospodarka pasterska na górskich halach, zapewne jednak nie w stopniu, w jakim się to dziś potocznie uważa. Wszak sery i żentycę sprzedawano w miastach i turystom. Dominowała ziemniaczano-mączna monotonia uzupełniana kapustą kiszoną, brukwią i sezonowo grzybami. Czyli niemal jak wszędzie. Jedyny wyjątek stanowi powszechne użycie mąki owsianej, zdecydowanie odporniejszej na górski klimat. Zawdzięczamy jej podhalańskie moskole¹⁸, ale była obecna w praktycznie wszystkich potrawach mącznych regionu.

Dzisiaj spacerujący Krupówkami czy centrum Bukowiny Tatrzańskiej turysta nieobeznany z przywołanymi źródłami etnograficznymi, snując swobodne przypuszczenia na temat dawnej górskiej kuchni, zapewne nie skonstruował by jej obrazu podobnego do tego, jaki znajdziemy w opisach M. Steczkowskiej, W. Matlakowskiego, W. Staszela i innych tu nieprzywołanych. Zaglądając do licznych górskich karczm, restauracji czy jadłodajni, niemal wszędzie natrafia na elementy odwołujące się do tradycyjnej (właśnie) kultury górskiej. Więcej nawet, elementy te sankcjonować mają (co na swój sposób czynią) jej autentyczność i jakość. Jednakże menu, jakie odnajdzie w środku, dalece odbiega od realiów, o jakich była mowa. Kuchnia zaskakuje obfitością (raczej nie wyrafinowaniem), wielością form i dostępnych składników oraz sytością mogącą w niektórych przypadkach kojarzyć się z obżarstwem. Skąd taka zmiana górskich upodobań? Od podszytych wiatrem, hardych, pięknych duchem, bojących się tylko Boga, a żywiących się jedynie żentycą ludzi gór, którym kulinarne frykasy nie w głowie, po zasiadających przy kotłach ze zbożnikim gulaszem

¹⁶ W. Matlakowski, dz. cyt., s. 162.

¹⁷ Więcej na ten temat zob.: M. Golonka-Czajkowska, dz. cyt., s. 321–338.

¹⁸ Choć warto pamiętać, że ciasto zagniecione z mąki i wody, a następnie wypieczone na rozgrzanym kamieniu, popiele czy rozgrzanym blacie chłopskiej kuchni, to nie wymysł górski; jest to najbardziej archaiczna forma pieczywa znana od czasów starożytnych.

kulinarnych hedonistów, pożerających baranie żeberka, kielbasy juhasa, gazdowe zawijańce, warkocz gaździny oraz pizzę, rzecz jasna po góralsku¹⁹.

Na tak postawione pytanie nie da się odpowiedzieć. Rzecz nie dotyczy góralskich upodobań, ale uogólnionych wyobrażeń ta temat tego, czym jest lub powinna być góralska kuchnia. Powróćmy teraz do obrazu podhalańskiej kultury z drugiej połowy lat 80. minionego stulecia, jaki nakreślił w swoim artykule R. Reinfuss. Zbudowany jest on z konkretnych fragmentów czy też wycinków kultury, w których przetrwały żywe elementy dawnych tradycji. Przypominam, że są to: żywy folklor, przynależność rodowa, budownictwo, zdobnictwo, stroje, gwara i poezja. Jednakże uczony dodatkowo formułuje bardzo istotną uwagę. Wkomponowanie elementów tradycyjnych dokonało się w ramach twórczego zaadoptowania mitycznego obrazu góralszczyzny przez samych mieszkańców Podhala i uczynieniu z niego elementu tożsamości i identyfikacji grupowej²⁰. W mojej opinii, do okresu transformacji kulturowej lat 90. w tym mitycznym autowizerunku, który przejawiał się w praktykach ludności Podhala, nie było miejsca dla góralskiej kuchni lub też jej status miał charakter ambiwalentny. Ambiwalentność, o której myślę, wynikała z generalnie negatywnej oceny tradycyjnego góralskiego jedzenia, którego kondycję przedstawiłem, oraz szczególnego miejsca, jakie w góralskich kulinariach, a przede wszystkim góralskiej gospodarce (tej tradycyjnej i nowoczesnej), zajmował oscypek i związana z nim żentycza.

Gwałtowny rozwój góralskiej kuchni pod Tatrami, jaki nastąpił po 1989 r. tłumaczy się najczęściej względami ekonomiczno-gospodarczymi. Ekonomiczna niewydolność gospodarki PRL-u skutecznie hamowała rozwój kultury kulinarnej i gastronomii nie tylko na Podhalu. Jednakże ogromu przemian, jakich doświadczyły one w Polsce, nie sposób sprowadzać wyłącznie do ekonomii, choć leżała ona u jego podstaw.

Przywracając po okresie PRL-u kapitalistyczny model gospodarki, przyjęliśmy go od razu w jego dojrzałej, wersji obowiązującej w krajach Zachodu od lat 70. Scharakteryzował ją Daniel Bell w teorii społeczeństwa postindustrialnego. Teoria ta zakłada, że społeczeństwo postindustrialne, wyłonione z w pełni rozwiniętego społeczeństwa nowoczesnego, cechują: w sferze ekonomii rosnące znaczenie sektora usług (handlu, bankowości, administracji, środków masowego przekazu, nauki, sztuki) przy spadku znaczenia sektora przemysłowego i drastycznej dezawuacji sektora rolniczego; związana z rozwojem technik komunikacji zmiana dominującej technologii z energetycznej na informatyczną; rozwój tzw. „technologii intelektualnej”

19 Nazwę gazdowy zawijańiec (w bułce *poniywyrany*) zaczerpnąłem z tytułu artykułu M. Golonki-Czajkowskiej, dz. cyt. Pozostałe pochodzą z obserwacji własnych. Warkocz gaździny to rodzaj kotleta z trzech rodzajów mięs: wieprzowiny, drobiu i cielęciny – zapieczonych przed usmażeniem w formę warkocza; kielbasa juhasa to smażona na ruszcie kielbasa polana alkoholem, a pizza po góralsku to pizza (sprawa oczywista!) z oscypkiem.

20 R. Reinfuss, dz. cyt., s.15.

polegającej na celowym wykorzystaniu nauki na potrzeby konkretnych praktyk; dominacja kryteriów pragmatycznych przy jednoczesnym zanikaniu ideologicznych²¹. Ustalenia poczynione przez D. Bella są nadal poręczne dla opisu współczesnych społeczeństw Zachodu i ich kultur. Zwykło się wszak nazywać je późnonowoczesnymi lub późnokapitalistycznymi.

Spółeczeństwo późnego kapitalizmu odznacza się jeszcze pewną, bardzo istotną dla zagadnienia przeze mnie prezentowanego, cechą. Tym, co je wyróżnia, jest rola kultury popularnej w sposobie jego funkcjonowania; kultury, która angażuje swoich użytkowników w szczególnie rodzaj praktyk. Grupy ludzkie funkcjonujące w warunkach społeczeństwa późnokapitalistycznego „tworzą własną kulturę na podstawie zasobów i towarów dostarczanych im przez system”²². Dla Johna Fiske jest to kluczowa cecha kultury popularnej. W społeczeństwie późnokapitalistycznym „jedynymi środkami, z których ludzie mogą wytwarzać własne subkultury, są środki dane im przez system, który sobie owe grupy podporządkował”²³. Wynika to z faktu, że w ramach takich społeczeństw nie może istnieć żadna autentyczna kultura ludowa²⁴.

W konsekwencji wszystkie towary wytwarzane przez społeczeństwo późnokapitalistyczne posiadają funkcję materialną – jako przedmiot (wytwór) kupna i sprzedaży – oraz (potencjalnie) kulturową, gdyż użytkownik może posłużyć się nim dla kreowania własnej tożsamości czy budowania relacji społecznych²⁵. O pierwszej funkcji przesądza obiektywna logika systemu, o drugiej – arbitralne nadawanie znaczeń przez aktywne jednostki.

Szybki wzrost gospodarczy w warunkach późnego kapitalizmu, jakiego doświadczyliśmy na obszarze całego kraju, pobudził konsumpcję, która napędza odtąd rozwój i przesądza nie tylko o formie gospodarki, ale i kultury. „By sprostać normie, by stać się w pełni opierzonym i wartościowym członkiem społeczeństwa, trzeba sprawnie i skutecznie reagować na podniety i pokusy konsumpcyjnego rynku. Trzeba wnieść swój wkład nie tyle do zbiorowego potencjału wytwórczego, ile do pojemności rynku – do popytu skrojonego na miarę podaży”²⁶. W nowej rzeczywistości całe kultury, a już na pewno ich uznane za atrakcyjne fragmenty, po utowarowieniu mogą stać się obiektem konsumpcji. Zjawisko to w odniesieniu do fenomenu góralskiej kuchni uwidacznia się niemal modelowo.

21 Zob.: D. Bell, *Nadejście społeczeństwa postindustrialnego: próba prognozowania społecznego*, Warszawa 1994.

22 J. Fiske, *Zrozumieć kulturę popularną*, Kraków 2010, s. 18.

23 Tamże.

24 Tamże.

25 Tamże, s. 14.

26 Z. Bauman, *Zbędni, niechciani, odrzuceni*, „Kultura i Społeczeństwo” 1998, t. XVII, nr 2, s. 6.

Podhale z Tatrami i Zakopanem utrzymywało swój wysoki turystyczny status przez okres całego PRL-u. Wynikał on z relatywnie rozbudowanej i zaawansowanej oferty turystycznej oraz, co równie ważne, czerpał z podhalańskiego mitu rozlewającego się na coraz szersze obszary społeczne. Atrakcyjność kulinarna Podhala ograniczała się w tym okresie praktycznie do oscypka; ser stanowił pamiątkę z pobytu na Podhalu, wracający z gór turyści konsumowali go na zimno i bez żurawinowej konfitury. Jednakże kilka lat po transformacji w Zakopanem, a później w innych miejscowościach Podhala, wyrastają przybytki serwujące coraz więcej i coraz bardziej tradycyjnej góralskiej kuchni (przynajmniej jak wynika z opisu). Czy naprawdę taka jest? Nie może nią być. Tamta służyła niemal wyłącznie podtrzymaniu procesów życiowych w warunkach ciągłego ubóstwa i cywilizacyjnego zacofania. Ta jest produktem stworzonym pod kątem oczekiwań spragnionych wrażeń turystów, a w niektórych wypadkach również narzędziem, za pomocą którego wytwarzane są nowe obszary podhalańskiej tożsamości, późnonowoczesnej tożsamości – dodajmy.

Czy wynika z tego, że po 1989 r. kultura góralska zatraciła, jak utrzymuje J. Fiske, całą swą autentyczność i oryginalność? Otóż nie. Kreując wizerunek podhalańskiej kuchni za pomocą kultury popularnej, górale porzucają jej tradycyjny i oryginalny charakter. Nie nadaje się on do zastosowania w nowych warunkach nie tyle przez wzgląd na jego nieatrakcyjność, ale z uwagi na fakt, że pochodząc z konkretnej grupy (etnicznej, kulturowej itp.), nie posiada uniwersalnego charakteru. W normalnych warunkach kultura podhalańska i kultura gości (ceprów) różnią się od siebie. W przypadku kultury popularnej tworzą jeden system. Zatem górale jako grupa kulturowa zamieszkująca Podhale zachowują swą autentyczność poprzez realizację wyjątkowego dla nich zbioru wartości, jednakże serwujący „warkocz gaździny z frytkami” górski restaurator – już nie. Nie ma nawet większego znaczenia, czy konsumentem kotleta jest ceper czy rodowity Podhalanin; sam restaurator nie musi być góralem, a kuchnia nadal będzie góralska. Sprzedawany jest produkt wytworzony w ramach późnokapitalistycznego systemu, a nie dobro pochodzące z oryginalnej góralskiej kultury.

Sytuacja taka – oderwanie produktu od konkretnej, autentycznej rzeczywistości kulturowej – przynosi wiele korzyści i możliwości kulturowych kreacji, ponieważ powstające tą drogą wytwory uwolnione są od obowiązku metonimicznego przylegania czy oddawania oryginalnego wzorca. O ich sukcesie (popularności!) nie decyduje już zgodność z oryginałem, certyfikat starszyni, czy (nie daj Boże!) autorytet etnograficzny. Późnonowoczesna góralska kuchnia może w dowolny sposób czerpać z tradycji, tworząc nowa jakość z jej wyimków, przetworzeń, peryfraz.

Jak wyglądają efekty takich zabiegów, można przekonać się, wizytując jeden z wielu popularnych góralskich lokali²⁷. Restauratorzy serwują w nich nie tylko góralskie

27 Z badań Magdaleny Krauzowicz i Zygmunta Kruczka w 2016 r. wynika, że za najpopularniejsze na Podhalu uchodziły: Bąkowa Zohylina, Litworowy Staw, Tatra Chalet,

dania o egzotycznych nazwach. Przed odwiedzającymi odgrywany jest swoisty spektakl góralski: przestrzeń wypełniają kelnerki i kelnerzy w strojach góralskich, obsługując gości zasiadających przy drewnianych stołach zdobionych w tradycyjne wzory; wewnątrz wypełnia góralska muzyka (czasami wykonywana na żywo), a ściany – etnograficzne detale i stare zdjęcia.

Znajdą się jednakże tacy, którzy powiedzą, że to wyłącznie ułuda, opowieść dla turystów, pseudobajka składająca się ze znaków, które do niczego, poza samymi sobą, już się nie odnoszą. Klasyczne Baudrillardowskie symulakra. Niemniej hiperrzeczywiste kotlety smakują bardzo konkretnie i współcześnie, to one powinny stanowić etnograficzny detal. Żywy i autentyczny, choć na innych zasadach powstający. I najważniejsze – jedzą go najprawdziwsi górale!

Bibliografia

Literatura

- Bauman Z., *Zbędni, niechciani, odrzućeni*, „Kultura i Społeczeństwo” 1998, t. XVII, nr 2.
- Bell D., *Nadejście społeczeństwa postindustrialnego: próba prognozowania społecznego*, Warszawa 1994.
- Fiske J., *Zrozumieć kulturę popularną*, Kraków 2010.
- Golonka-Czajkowska M., *Żentycza, legumina, gazdowy zawijaniec w bułce poniywiyrany, czyli o kulinarnych wątkach w retoryce tatrzańskiego turystyki*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole 2007.
- Janota E., *Przewodnik po wycieczkach na Babią Górę, do Tatr i Pienin*, Kraków 1860.
- Kowska-Lewicka A., Szromba-Rysowa Z., *Pożywienie*, [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury*, red. M. Biernacka i in., t. 1, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1976.
- Krauzowicz M., Kruczek Z., *Turystyka kulinarna na Podhalu*, „Zeszyty Naukowe Turystyka i Rekreacja” 2016, nr 18(2).
- Matlakowski W., *Zdobienie sprzętu ludu polskiego na Podhalu*, Warszawa 1901.
- Reinfuss R., *Podhalański fenomen*, „Polska Sztuka Ludowa” 1988, R. XLII, nr 1–2.
- Staszal W., *Jak się żywi miejscowa ludność na Podhalu*, „Rocznik Podhalański” 1914, t. 2.
- Steczowska M., *Obrazki z podróży do Tatrów i Pienin*, Kraków 1858 [1872].
- Szromba-Rysowa Z., *Przy wspólnym stole. Z obyczajowości współczesnej wsi karpackiej*, Wrocław 1988.

Zadyma, Siuchajsko, Zakopiański Dwór, Góralska Strawa, Karczma u Furtoka. Większość z nich nadal funkcjonuje. M. Krauzowicz, Z. Kruczek, *Turystyka kulinarna na Podhalu*, „Zeszyty Naukowe Turystyka i Rekreacja” 2016, nr 18(2), s. 26.