

À propos Antropo

LUTY 2026 | NR 2

ZIN SKN ANTROPOLOGII UWR

→ Paweł Bohuszewicz,
Michał Rydlewski
*Zwyczajne jedzeniowe ludu
akademickiego*

→ Łukasz Adamczyk
Rage na Biedronkę

→ Julien Lake
*A Short History of Gumbo in
Louisiana*

→ Karolina Szymczak
*Kulinarne inicjacje, czyli jak
to ugryźć?*

→ Yauhen Chernik
Kuchnia wsiowa na Białorusi

→ Michał Szymański
Smaki pamięci

→ Mel Mańkowska
Karp pływa w traumie

→ Iris Maciejewska
*Nostalgia zaklęta w kurkach
i jajkach*



PAWEŁ BOHUSZEWICZ, MICHAŁ RYDLEWSKI
Zwyczaje jedzeniowe ludu akademickiego

Człowiek jako istota biologiczna musi jeść. To ludzka natura: zdobywanie, konsumowanie i wydalanie pożywienia jest nieodzowną ludzką praktyką. Praktyką, która pomimo swojej naturalności jest uregulowana kulturowo, co oznacza, że definicja pożywienia, tj. tego co za nie uchodzi, sposoby jedzenia i w końcu praktyki wydalania, są różne i nie zależą już od natury, lecz kultury. To nie biologia determinuje, dlaczego Japończycy do jedzenia używają pałeczek, którymi powoli wprowadzają do ust wcześniej rozdrobnione pożywienie, a Francuzi z rozkoszą wbijają się nożem i widelcem w kawał krwistego befsztyka (opozycja między tymi dwiema sytuacjami mistrzowsko została opisana przez Rolanda Barthesa w *Mitologiach* i *Imperium znaków*). Co więcej, to kulturowe zróżnicowanie może prawdopodobnie wpływać nawet na doświadczenia zmysłowe, tutaj: smakowe.

Oprócz normy kulturowej można także powiedzieć o kulturalności, czyli zasadach grzeczności i przyzwoitości zachowania się przy stole, o ile w danej kulturze stół, jako przedmiot materialny związany z np. osadniczym trybem życia, w ogóle występuje. W *O procesie cywilizacji* Norbert Elias

zwraca uwagę, iż cywilizowanie jest tożsame z dyscyplinowaniem ciała: nie można bekać, puszczać bąków, mlaskać *etc.* Nasza cielesność zamiast rozlewać się po rzeczywistości, musi zostać poddana kontroli. Ale nie tylko cielesność jest kontrolowana, albowiem w ryzach utrzymywana jest zarazem także wspólnota i hierarchia społeczna. Świetnym przykładem jest scena w *Konopielce* Edwarda Redlińskiego, w której Kaziuk nie uznaje nowoczesnych wymysłów „uczycielki” w postaci „pizdryków” (sztuńce) i osobnych talerzy dla każdego domownika – nakazuje zlewać wszystko do „jednego korytka”. W tym sensie pojedynczy talerz i sztucce osobne dla każdego materializują i podtrzymują ideę indywidualizmu.

Zadaniem etnologów/antropologów kulturowych jest badanie praktyk jedzeniowych i kulinarnych różnych kultur, społeczności, klas (tutaj przodują w Polsce socjologowie), grup społecznych. To wdzięczny obszar badań, gdyż można śledzić przemiany obyczajów pod wpływem dostępności różnych produktów, otwartości na eksperymentowanie, hierarchii wartości regulujących tworzenie nowych potraw, np. zdrowia. Jakże ciekawe pod tym kątem są wszystkie święta, zakupy Thermomixa, inspiracje płynące z całej masy programów kulinarnych – liczba tematów dla antropologa jedzenia (istnieje taka subdyscyplina!) zdaje się niewyczerpana.

Jako akademicy, znający dobrze świat uniwersytetu i jego zwyczajów (byliśmy wszak studentami, potem doktorantami, następnie adiunktami, dzisiaj profesorami uczelnianymi), chcielibyśmy opisać kilka sytuacji z tego pola, którym towarzyszy jedzenie. *Food studies* połączymy z *anthropology at home*.

Kiedy, jak i gdzie życie uniwersytetu łączy się z żołądkiem?

Miejsce pierwsze: stołówki uniwersyteckie. Tak, tak, w starych dobrych czasach istniały takie miejsca. Dzisiaj studenci Uniwersytetu Warszawskiego żądają od władz uczelni dofinansowania stołówek, gdyż te zniknęły z pejzażu życia uniwersyteckiego. W Toruniu, gdzie obaj studiowaliśmy, najbliższej było nam do stołówki na ul. Mickiewicza w akademiku nr 4. Rodzice jednego z nas, którzy studiowali w Toruniu w latach 70., wciąż pamiętają, że na stołówce można było właściwie zjeść za darmo: na stołach w porze obiadowej wystawiano wazę z zupą. I choć żeby ją zjeść, trzeba było pokazać kartkę na obiad, to dokładkę chleba dostawało się za darmo. Później ich syn, który mieszkał w tym akademiku w latach 90., pojął ważniejszą zasadę: gdy schodziło się do stołówki ze swoim garnkiem, dostawało się dwie – nie jedną, jak zawsze – chochle zupy. Starczało na cały dzień.

Co więcej, choć dzisiaj może się to wydać zaskakujące, w toruńskiej Harmonijce (dawny Wydział Humanistyczny) i jej piwnicznej niewielkiej stołówce, jeszcze w latach 90. ubiegłego wieku można było kupić wino na kieliszki (informacja od prof. Andrzeja Szahaja). Podobno to norma na uniwersytetach hiszpańskich.

Na początku lat dwutysięcznych miesięczny bon na obiady kosztował od 156 zł do 179 zł. Było tanio, smacznie i zdrowo. Można było nawiązywać liczne znajomości z nowymi osobami, a nierzadko chodziło się „na obiady” większą grupą osób, choć lepiej było wykupywać abonament, gdyż było taniej i nie trzeba było stać w kolejce po papierowy bloczek oddawany potem pani kucharce. Co więcej, można je było przekazywać innym osobom, jeśli samemu danego dnia się nie jadło. Prawdziwa nauka solidarności!

Drugie miejsce: konferencje. Aby wbić szpilkę w nieco nadmuchany inteligenckością, a co za tym idzie kulturalnym wyrafinowaniem balonik, z lubością odnotujemy także i taką obserwację: otóż na konferencjach istnieje swoista praktyka kulinarnego „Januszowania”. Ci, którzy z wyżyn akademickiego dyskursu wyśmiewają Polaków-cebulaków na *all inclusive*, wyznających zasadę „za darmo to i sól słodka”, pochłaniających ogromne ilości zróżnicowanych potraw i smaków, czynią

dokładnie tak samo. Ileż razy widzieliśmy przy śniadaniu jajecznicę w połączeniu z naleśnikiem, dżem i wędliną. Kawa, sok, jogurt! „Wycieczki” do szwedzkiego stołu po wiele razy. Aby więcej, aby wszystko! Prawdziwe pandemonium! Ale wiadomo: wszystko to w konferencyjnych kulisach „samych swoich”, ukrytych przed wzrokiem nie-akademików, mogących odkryć przykry fakt, iż wysmakowani są wysmakowani tylko w deklaracjach.

Jadąc na konferencję, licz się z tym, że będziesz miał(a) wzdęcia i przytyjesz. Niemądrze czyni ten, kto jedzie nań, będąc na diecie.

Trzecie miejsce: obiady podoktorskie i pohabilitacyjne. Zwyczaj zapraszania na obiady podoktorskie i pohabilitacyjne nie jest kultywowany zawsze i wszędzie. Są wydziały, które obronę doktoratu i habilitacji traktują jako formalność, więc po uroczystym poinformowaniu doktoranta czy habilitanta, że nim zostanie, wszyscy rozjeżdżają się do domów. To jednak mniejszość, bo do akademickiego zwyczaju – przynajmniej w dyscyplinach humanistycznych, do których przynależymy – należy raczej sytuacja, w której świeżo upieczony doktor (habilitowany) zaprasza całą komisję (w skład której wchodzi dziś 7 osób) na obiad. To jest właśnie ten moment, gdy w sformalizowane relacje międzyludzkie, w

których ważna jest nie empiryczna tożsamość, a abstrakcyjna pozycja w strukturze (doktorant, recenzent, członek komisji), wkracza to, o czym pisaliśmy na początku: dworność, ogłada, towarzyskość. Są to momenty, które choć realizowane według pewnych scenariuszy, to ich przebiegu nikt nigdzie nie spisuje. Po prostu powinno się *wiedzieć*, że jeśli obiad, to w tak zwanej dobrej (czyli drogiej!) restauracji; że jeśli mięso, to kaczka, nie kurczak; jeśli alkohol, to nie piwo, ale dopasowane do rodzaju mięsa wino. Jeden z nas na swoim obiedzie habilitacyjnym nie wiedział co ma zrobić, gdy podszedł do niego kelner i otworzył butelkę czerwonego. „Spróbuj”, szepnęła żona, „i powiedz czy dobre”.

Szczerze mówiąc, mamy mieszane uczucia w związku z tymi zwyczajami. Z jednej strony podoba nam się w nich zwykła, ludzka grzeczność, która osoby przybyłe niejednokrotnie z drugiego końca Polski nakazuje poczęstować ciepłym posiłkiem i łykiem czegoś mocniejszego. Z drugiej jednak zawierają się w nich dwa elementy, które są dla nas podejrzane. Są to, po pierwsze, gry w elitarność, i, po drugie, o pozycję w środowisku.

Nie jesteśmy ludźmi, którzy czerpią emocjonalne profity z tego, że są częścią, było nie było, elity symbolicznej. Raczej czujemy się tym skrępowani. Owszem, lubimy dobrze zjeść, ale

nie przepadamy za sytuacjami, gdy jedzenie ma podkreślać nasz społeczny status. Jeszcze bardziej podejrzane wydaje nam się co innego: to mianowicie, że zaproszenie na obiad oraz sam charakter posiłku stają się zasobami, które budują instytucjonalny kapitał doktoranta lub habilitanta. Pewnym wynaturzeniem życia naukowego jest to, że ów kapitał staje się przepustką do przyszłych karier. To właśnie zasada towarzyskości, a nie kompetencji – mówiąc w skrócie – staje się w późniejszym życiu naukowym jej podstawą. O twoim obiedzie będzie się mówiło. Będzie się mówiło również o tym, że na obiad nie zaprosiłeś, albo wytknie się np. brak możliwości zamawianie czegoś z karty (często umawia się po prostu konkretny zestaw, bo koszt jest przewidywalny). Jeśli więc kultywujesz zasadę towarzyskości, stajesz się częścią środowiska, jeśli nie – społeczne siły spychają cię na jego margines. Obgadywanie... Swoją drogą ciekawa praktyka kulturowo-komunikacyjna. Jak na polskim weselu! Aż chciałoby się, żeby akcja kolejnego filmu Wojciecha Smarzowskiego działa się na uniwersytecie!

Oczywistym faktem jest, że powyższe zachowania są uwarunkowane zasobnością portfela doktoranta lub doktora, co związane jest z jego pozycją klasową. Za dwa obiady doktorskie jednego z nas płaciła Mama, co oznacza, że profesorstwo

najadło się na koszt kobiety z ludu. Ludowa historia Polski w pigułce!

Przyglądając się zwyczajom jedzeniowym ludu akademickiego, dochodzimy do wniosku, że ukrywa on swoje przywary (obżarstwo) przez wzrokiem uznawanych przez ten lud za prostych i niekulturalnych („Janusze”); żyje na koszt ludzi mniej zamożnych od siebie i traktuje niektóre ceremonie żywieniowe jako zasoby wykorzystywane do budowania karier.

Mimo wszystko uważamy, że warto zdobywać kolejne stopnie akademickie, gdyż sprawiają one, że nigdy nie będziesz głodny, doktoranci i ich rodzice, świeżo upieczeni doktorzy habilitowani pokryją koszty twojego pełnego brzucha. Być może niechęć do zniesienia niektórych jedzeniowych zwyczajów uniwersyteckich bierze się z troski o własne (i darmowe!) przetrwanie. Oto co tak naprawdę utrzymuje habilitację przy życiu, a w zasadzie stole...

ŁUKASZ ADAMCZYK

Rage na Biedronkę

Sobotę rozpocząłem niewyspany. To jeden z najbardziej nielubianych przeze mnie stanów – jestem wtedy drażliwy, złośliwy, fatalizuję i przeklinam ponad miarę. Brak wygodnego dojazdu do pracy na dziewiątą rano urastał do rangi problemu nie do rozwiązania, a z pewnością wzmagał mój mierny nastrój.

Rozpocząłem zatem spacer, mając na uwadze, że bez zdobycia drugiego śniadania głód w ciągu dwóch-trzech godzin uczyni mnie całkowicie nienadającym się do życia w społeczeństwie. Wszedłem do marketu z zamiarem kupienia kanapki z mozzarellą – kanapki, co do której miałem stuprocentową pewność, że ów market ma w ofercie. W lodówce znalazłem kosz z kanapkami. Na wierzchu, bez zaskoczenia, kanapka z gyrosem, obok – z szynką i jajkiem. Przyciągnąłem kosz do siebie i znalazłem kanapkę z kurczakiem, obok – tym razem z samą szynką. Obudziła się we mnie złość. Wyciągnąłem kosz całkowicie, zrzucając oplastikowany szpinak na ziemię, i na samym końcu kosza, na dnie – dopiero po przerzuceniu całej zawartości – znalazłem kanapkę z mozzarellą. I wtedy zrozumiałem w praktyce, co miał na myśli Foucault, mówiąc o władzy normalizującej.

...

...Bigos.)

Rodzina z kolei zaserwowała mi przykład władzy represyjnej. Jest to zrozumiałe, jeśli pójść za Mikołajem Marcelą i zwrócić uwagę, że “dom” i “dominacja” mają ten sam rdzeń, a łacińska familia pochodzi od słowa *famulus* oznaczającego niewolnika. W domu można było faktycznie kazać i zabraniać (jeśli miało się pozycję rodzica, choć pozycja starszego rodzeństwa potrafiła być wystarczająca do narzucania swojej woli, co znam z obu stron jako środkowe dziecko). Można było też stosować kary cielesne i niecielesne.

Kanapki z mozzarellą z kolei “nikt mi przecież nie zabrania”, ba – market nawet wyszedł mi naprzeciw, uwzględniając ją w swoim asortymencie, czyż nie? Owszem, nikt jej nie zabrania, nikt nie karze za konsumpcję. Klarownie zasugerowano jednak jej miejsce w hierarchii. Najpierw mamy mięso, potem mamy mięso, a jeszcze potem – znów mięso. Jeżeli ostatnie “potem” obrócimy do góry dnem, znajdziemy Ziemię Obiecaną wegetarian. Oczywiście, podejście marketu jest merkantylne, nie jest to w końcu fundacja czy organizacja pozarządowa. Być może kanapka bezmięsna jest z tyłu, bo gorzej się sprzedaje niż kanapki mięsne (chcę podkreślić, że podczas gdy te drugie oferują wybór, pierwsza jest w dokładnie

jednym wariacie). Tym samym jednak podtrzymujemy aktualny stan rzeczy – usuwając słabo sprzedający się towar z pola widzenia, prowokujemy dalszą jego niską sprzedaż.

Finalnie kupiłem dwa batony. Odnotowałem u męskich znajomych, że mają zwyczaj dodawać “proteinowe”, acz nie pytałem, w jakim celu to robią, i żałuję. Niech im jednak będzie – też kupiłem batony proteinowe.

BIBLIOGRAFIA

Foucault M., *Historia seksualności t. 1: Wola wiedzy*, tł. B. Banasiak, K. Matuszewski, T. Komendant, Warszawa: Czytelnik, 1995.

Marcela M., *Patoposłuszeństwo. Jak szkoła, rodzina i państwo uczą nas bezradności i co z tym zrobić?*, Wydawnictwo Znak, 2022.

Singer I.B., *Listy do pisarza*.

JULIEN LAKE

A Short History of Gumbo in Louisiana

Gumbo is a dish known throughout the US as the cultural melting-pot of Louisianian history. It is a rich, spicy, and hearty stew with many variations made by those preparing the famous dish. Gumbo has the ability to transcend class and cultural barriers, rendering it a pristine example of a symbolic and literal melting-pot.

Due to the influences of many peoples in the making of gumbo, sorting out a definitive place of origin proves tricky at best. The name gumbo comes from a West African word for okra – the edible seed pod of a flowering plant that grows in warm and sunny climates – *gombo*. Leading to speculation that the first gumbos were made with okra. The ingredient *filé* – dried and ground sassafras leaves – was contributed mainly by the Choctaws and likely some of their neighboring native tribes. *Roux* – a thickening ingredient made by browning butter, flour, stock, and seasonings – has French origins despite there also being variations in origins and type of *roux* used.

Dr. Carl A. Brasseaux, from the University of Louisiana at Lafayette, has written the definitive history of the Cajuns – a cultural group consisted of French exiles during the Great

Expulsion of New Arcadia, modern day Nova Scotia, Canada during the mid-18th century – found documented examples referencing gumbo around the turn of the 19th century. Gumbo was served at a gubernatorial reception – an event where a governor meets with various stakeholders, including representatives from organizations or communities – in New Orleans in 1803 as well as at a Cajun gathering in 1804.

Today, although people are familiar with general types of gumbo, such as seafood or chicken and sausage gumbo, this hardly scratches the surface of the diversity in gumbo cooking and preparation, from both a historical, and a contemporary perspective.

A lovely representative of gumbo's many faces is renowned New Orleans Chef Leah Chase, known as the "Queen of Creole cooking." Chase was a chef, art collector, and civil rights activist. She was born on January 6, 1923 and died on June 1, 2019. Her New Orleans restaurant, "Dooky Chase's Restaurant", was known during the height of the civil rights movement as a safe place for civil rights leaders to meet and strategize. Chase received many accolades for her impact on and preservation of American culture. To her, gumbo was simply a love letter to life.

Few Americans have left such a legacy in their contributions to American history and culture as Chase has through gumbo.

SOURCES:

Lasseter, M. B. (2020, February 20). *A short history of gumbo*. Southern Foodways Alliance. <https://www.southernfoodways.org/interview/a-short-history-of-gumbo/>

Wright, E. (2025, February 26). *Discover Leah Chase: How a black chef changed food, art, & history*. TheCollector. <https://www.thecollector.com/discover-leah-chase-how-a-black-chef-changed-food-art-history/>

Chase, L. (2024, February 12). *Leah Chase's Gumbo Z'Herbes*. Southern Living. <https://www.southernliving.com/recipes/leah-chase-gumbo-z-herbes>

KAROLINA SZYMCZAK

Kulinarne inicjacje, czyli jak to ugryźć?

Będzie chrzęściło, bo są tam posiekane chrząstki i podroby. Nie czuć, że to jest krew – jakbym Ci nie powiedziała, nie wiedziałabyś co to jest. To jest krew kozia, ale może być również i z kaczki – usłyszałam od mojej rozmówczyni Camilli (kulinarniej towarzyski w Ninh Binh), która właśnie położyła przede mną tiết canh dê, czyli skrzepniętą kozią krew. Następnie wycisnęła limonkę, dodała orzechy ziemne, zioła i uśmiechnęła się w formie zachęty do konsumpcji.

Podczas badań terenowych do pracy magisterskiej na północy Wietnamu – skupionych wokół antropologicznych wymiarów jedzenia – przekonałam się (także dzięki autoetnografii), że to, w jaki sposób reagujemy i postrzegamy kulinaria, nie opiera się wyłącznie na zmyśle wzroku, węchu i smaku. Jest to synergia przekonań, mechanizmów psychologicznych, wzorców, znanych smaków (omniworyzmu) oraz panik moralnych – gdy jedzenie jest obciążone symbolicznym znaczeniem. Odraza i apetyt są jednocześnie materialne i społeczne. To, co dla jednych jawi się jako rarytas, inni kwalifikują jako zagrożenie. Jedzenie jest naszym indywidualnym porządkowaniem rzeczywistości na talerzu.

Oddzieleniem „czystego” od „nieczystego”, swojego (oswojonego) od obcego (nieoswojonego), bezpiecznego od ryzykownego.

Jestem neofilką, lubię poszerzać znaną mi paletę smaków. Interesuje mnie nie tylko to, co się je, ale jak jedzenie działa społecznie. Co „opowiada” poprzez *foodvoice* – o ludziach, ich historiach, tradycjach, przekonaniach, doświadczeniach, wstydach, aspiracjach, pragnieniach. Jak wpisane jest w biografię, pamięć i codzienną praktykę. Wynikają z tego moje zainteresowania badawcze migracji i translacji smaków pomiędzy kuchnią Hanoi a Warszawą. W jakiej sieci relacji i znaczeń uwikłane jest jedzenie, jakie siły i krajobrazy (*foodscape*) na nie oddziałują. Natomiast ucieleśnione badania sensoryczne „przez jedzenie” nie są wyłącznie przyjemnością – często są trudne, wymagają otwartości, przesunięcia własnych granic, samodyscypliny, uważności oraz tego, co trafnie nazwała Renata Hryciuk przybraniem etnograficznej twarzy¹.

Co oznacza przybranie etnograficznej twarzy? Podczas konsumpcji *tiết canh dê* potakiwałam z aprobatą doznań kulinarnych, choć toczyłam wewnętrzną walkę. Głównie

¹ Renata Hryciuk, Wyhodować grubą skórę. Ucieleśniona praca i (nie)przyjemność w antropologicznych badaniach jedzenia w Meksyku, „LUD. Organ Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego” [online] 2025, t. 109, s. 235–269.

psychiczną, ale też mimiczno-aktorską, starając się z całych sił, by nie zdradzić moich zmagañ. Nie chciałam skalać Camilli kompromitującym grymasem, nieoddającym bynajmniej doznañ smakowych, lecz będącym wyłącznie manifestacją psychicznej blokady. Musiałam spojrzeć w głąb siebie. Co jest przyczyną mojej paniki? Jaki wpływ na to mają moje indywidualne porządki klasyfikacji? Które granice (cielesne, kulturowe, symboliczne), przejawiane w tym odruchu, są najmocniej chronione? Wiedziałam, że moja przewodniczka kulinarna nie zabrałaby mnie w miejsce przypadkowe – wręcz przeciwnie, zaprosiła mnie do doświadczenia kulinarnego bogactwa, dzieląc się czymś, co dla niej samej było smaczne i bezpieczne. Podczas, gdy ja toczyłam bój między projekcją mojego umysłu, a rzeczywistym smakiem. W tamtym momencie doświadczałam tego z niezwykłą wyrazistością, jak silnie zakodowane są nasze reakcje – jak kultura, przekonania i wyobrażenia dominują oraz wypaczają zmysły.

Właśnie w takich momentach odbywa się przesunięcie indywidualnych granic, motywowane budowaniem relacji, docenieniem gościnności, pogłębieniem badań, współuczestnictwem w przygotowaniu i konsumpcji. Stawką bywa akceptacja, zaufanie oraz przynależność (choćby tylko przy wspólnym stole podczas posiłku).



Fot. Karolina Szymczak



Fot. Karolina Szymczak

ЯЎГЕН ЧЭРНИК (YAUHEN CHERNIK)

Kuchnia wsiowa na Białorusi

Po wymuszonej emigracji do Polski bardzo zaczęło mi brakować możliwości jeździć na wieś. Chociaż urodziłem się i przez całe życie mieszkałem w dużym mieście, to bardzo często jeździłem do dziadków na wieś, 100 kilometrów od Mińska, i spędzałem tam dość dużo czasu. To były świetne dni: ulubiony dziadek z babcią, piękna przyroda i naturalne jedzenie. O tym Moja babcia gotuje najsmaczniejsze potrawy kuchni białoruskiej, jakie kiedykolwiek jadłem. Opowiem o moich ulubionych i najbardziej niezwykłych.

Jedną z moich ulubionych potraw babcinej kuchni była **babka ziemniaczana** – coś, co przypomina rodzaj zapiekanki² z tartych ziemniaków, czyli coś w rodzaju ciasta, ale niesłodkiego, z ziemniakami. Oprócz ziemniaków główne składniki to: jajka, cebula, mleko, mąka i obowiązkowo kawałki słoniny. Babka jest pieczona w piekarniku, czyli w piecu, dzięki czemu ma zewnątrz złocistą skórkę, a w środku pozostaje miękka i delikatna. Na wsi zwykle podawano to danie z kwaśną śmietaną i kiszonymi ogórkami. Później próbowałem też tego dania w niektórych restauracjach Podlasia i gdzieś tam było

² Nie tej zapiekanki, która jest polskim fast-foodem, ale domowej.

naprawdę fajne, ale nigdzie nie podawali mi takich grubych i szlachetnych kawałków, jakie były u babci...

Drugie pyszne danie to **bliny**. Bliny to bardzo proste danie, które można sobie wyobrazić jako naleśniki (czyli placki) zrobione z mąki pszennej, mleka (czyli kefiru) i drożdży. Babcia zwykle dodaje do składu sodę, co sprawia, że są dość grube. Główne wyróżnienie tej potrawy od znanych w Polsce naleśników to fakt, że bliny są znacznie grubsze i zwykle podaje się je bez nadzienia, ale jako samodzielne danie. Bliny najczęściej podaje się z masłem, z kwaśną śmietaną i solą, czyli z maczanką³. Mogą też być podawane jako deser z śmietaną i różnymi rodzajami warena⁴. To danie jest tradycyjnie gotowane na Maslenicę – ostatni tydzień przed Wielkim Postem w tradycji wschodniosłowiańskiej.

Najlepszym dodatkiem do blinów jest **maczanka** – dość prosta i sycąca potrawa. U babci składała się ona zwykle z słoniny i domowej kielbasy, najpierw smażonych, a potem duszonych w sosie z mąki, wody i cebuli. Patelnia z przygotowaną maczanką zwykle podawana była do talerza z blinami. Mięso z sosem zwykle zawija się w bliny i tak się je.

³ Tradycyjny sos do blinów kuchni białoruskiej, o którym napisałem poniżej.

⁴ Wschodniosłowiański wariant jemu czyli konfitury.

Innym legendarnym białoruskim daniem od babci są **draniki**. W rzeczywistości – to jest białoruska wersja placków ziemniaczanych gotowanych z tartych ziemniaków, mąki, jajek (czasami z dodatkiem cebuli). Od polskich placków ziemniaczanych draniki wyróżniają się bardziej delikatnym środkiem. Zwykle podawane z kwaśną śmietaną, czasami z zasmażoną słoniną i cebulą. Istnieje też w kuchni białoruskiej wersja draników z mięsnym nadzieniem, która nazywa się **kalduny**.

Osobne miejsce w babcinej kuchni zajmują zupy mleczne. To dość słodkie zupy na bazie mleka, zwykle z dodatkiem pewnej kaszy (jaglonej, gryczanej, itp.), makaronu lub kawałków blinów. Moim ulubionym rodzajem takiej zupy była **zacierka mleczna** – tradycyjna białoruska zupa mleczna gotowana z kawałkami ciasta, które zostają ręcznie przesiewane z mąki i jajek, które następnie wrzucane są do wrzącego mleka. To dość gęsta, bardzo sycąca i prosta w przygotowaniu potrawa.

Rodzice opowiedzieli jeszcze mi o dość dziwnym rodzaju zupy mlecznej z dodatkiem marchewki, co było popularne na wsiach około 50 lat temu. Ale sam tego już nie zastałem.

Moim ulubionym daniem deserowym były **syrniki**: placki twarogowe z dodatkiem mąki, jajek i rodzynek. Zwykle

podawane ze śmietaną czy waniem, były świetnym dodatkiem do herbaty.

Dobrym dodatkiem do blinów, twarogu, a także po prostu do chleba, zawsze było **warenie**. To rodzaj tradycyjnej konserwacji owoców przez ich gotowanie. Głównie odróżnia się od dżemu tym, że zawiera całe kawałki owoców i zwykle potrzebuje mniejszego czasu na przygotowanie. Obok domu dziadków jest duży ogród i sad, co daje możliwość przygotowania wielu rodzajów warena: z truskawek, malin, jeżyn, agrestu, porzeczek, gruszek. Oprócz tego wokół wsi są duże lasy, co otwiera dostęp do używania w przygotowaniu tego deseru owoców leśnych, na przykład – jagód, brusznic i poziomek.

Niektóre z owoców (np. jagoda, truskawka, poziomka) można było po prostu zetrzeć z dodatkiem cukru i zamrozić, i to też był fajny deser zimą, który można było smarować na biały chleb. Oprócz tego świeża jagoda bardzo smakowała, zalana mlekiem z małym dodatkiem cukru.

Oto jaka jest kuchnia na białoruskiej wsi – dość prosta, ale sycąca i bardzo smaczna!

MICHAŁ SZYMAŃSKI

Smaki pamięci

Święta w moim domu od zawsze zaczynają się od wspólnych przygotowań i gotowania, angażujących całą zgromadzoną rodzinę. Zanim pojawiają się potrawy, czas na opowieści. To właśnie moment przygotowywania posiłków, szczególnie tych bożonarodzeniowych, jest dla mnie najbardziej ekscytującym i integrującym czasem w roku. Kuchnia staje się wtedy przestrzenią spotkania kilku pokoleń, rozmów bez pośpiechu i długich rodzinnych historii, które bardzo często splatają się z jedzeniem. W tych opowieściach powracają wspomnienia dzieciństwa, codzienności sprzed lat, a także postaci Babci, dziś już nieżyjącej, która kiedyś gotowała niemal nieustannie. Podczas wspólnego krojenia, mieszania i próbowania potraw, kuchnia wypełnia się historiami, a rodzinne więzi wzmacniają się w rytmie opowieści i zapachów.

Emocje rozmów, związanych z „kuchenną” przeszłością, w szczególności dotyczą mojej Mamy. Wspomnienia kulinarne są dla Niej krajobrazem całych sytuacji, zapachów, dźwięków i uczuć, które im towarzyszyły. Jednym z najmocniej zapamiętanych doświadczeń jest świniobicie. Wydarzenie to dla wielu było oczywistą częścią wiejskiego, a nawet miejskiego

życia, ale dla dziecka mogło stać się źródłem strachu. Mama wspomina ten czas jako wyjątkowo trudny. Bała się samego widoku zabijanego zwierzęcia, intensywny zapach długo unosił się wokół domu, a atmosfera była ciężka i niepokojąca. Wtedy starała się jak najmniej wychodzić z domu i czekała, aż wszystko się skończy. Zasywała się wtedy przy ulubionej lekturze w małym pokoju na stryżku.

Paradoks polega na tym, że po tym trudnym doświadczeniu pojawiała się coś, co budziło ogromną radość i ekscytację. Produkty powstałe po świniobiciu były bardzo wyczekiwane, a szczególne miejsce zajmowała kielbasa w słoiku, zalana roztopionym smalcem z małymi kawałkami mięsa. Był to Jej ulubiony przetwór. To zestawienie lęku i przyjemności pokazuje, jak złożone mogą być kulinarne doświadczenia dzieciństwa. W jednej potrawie zaklęte zostało wyczekiwanie i trauma.

Mama często podkreśla, że gotowanie dawniej miało zupełnie inny wymiar niż dziś. Gotowanie było obowiązkiem i rytuałem. Szczególnie zapadły Jej w pamięć soboty, kiedy niemal co tydzień pieczono ciasto francuskie. Było ono przygotowywane z myślą o niedzieli; wyczekiwany, uroczystym dniu. Smak dań wpływał na atmosferę każdego jednego dnia. Pokutny piątek upływał wśród postnych potraw,

które choć miały przypominać o wyrzeczeniu, paradoksalnie wpływały na nastrój pozytywnie, bo były smaczne i sycące. Wśród takich potraw pojawiały się pierogi z białym serem, wymieszanym z jajkiem, czy gołąbki bezmięsne z kaszą i tartymi ziemniakami. Były to potrawy proste, ale wymagające czasu, cierpliwości i pracy rąk.

Największą nostalgię i dyskusję wywołuje jednak wspomnienie chrzanu, który w rodzinie nazywa się „budyniem”. Przygotowywany był od początku do końca z produktów przydomowych, z korzenia wykopanego w ogródku. Miał kremową konsystencję i delikatny smak. Proces jego przygotowania był skomplikowany i wymagał doświadczenia: do wody z octem dodawano roztrzepane jajko, a następnie zmielony chrzan, który należało nieustannie mieszać, by się nie przypalił. Był to przepis, którego nikt nigdy nie zapisał. Babcia, która go przygotowywała, robiła to „na wyczucie”. Dziś już nie żyje, a wraz z nią odeszła umiejętność przygotowania właśnie takiego chrzanu. Mama wielokrotnie próbowała go odtworzyć, ale za każdym razem czegoś brakowało, tej szczególnej „budyniowej” konsystencji. To doświadczenie uczy mnie, jak łatwo można utracić kulinarne dziedzictwo, które istniało jedynie w pamięci i praktyce.

Kulinarria młodości naszych rodziców niosły ze sobą wiele sprzecznych doświadczeń. Towarzyszyły im ciężka praca, codzienny obowiązek i silne emocje, ale jednocześnie budowały poczucie bliskości i bezpieczeństwa. Do dziś posiłki uruchamiają wspomnienia, które wracają z wyraźną siłą. W opowieściach mojej Mamy jedne smaki wiążą się z chęcią wyparcia trudnych obrazów, inne natomiast przywołują czułość i postać Babci, zapamiętanej przez spokój, cierpliwość i wyjątkową umiejętność gotowania. Podtrzymywanie dawnych tradycji kulinarnych okazuje się doświadczeniem pełnym napięcia. Smaki sprzed lat zależały od konkretnych osób, ich gestów i wyczucia, a także od czasu, w którym powstawały. Gdy odchodzą ludzie, a codzienność ulega zmianie, potrawy pozostają głównie w pamięci. To właśnie ta luka między wspomnieniem a próbą jego odtworzenia rodzi smutek, szczególnie widoczny w opowieściach mojej Mamy. Historie te oddziałują także na mnie, skłaniając do większej uważności wobec opowieści i praktyk kulinarnych członków mojej rodziny, które wciąż da się zapisać, odtworzyć i kosztować.

MEL MAŃKOWSKA
Karp pływa w traumie

Jako osoba, która większość dzieciństwa spędziła w Miliczu – stolicy karpia – moja relacja z tymi rybami jest co najmniej mętna. Od najmłodszych lat grudzień i święta bożonarodzeniowe kojarzyły mi się z karpiami – widziałam je na każdym kroku w mieście, pływające w dużych plastikowych baniakach. Rybę taką niosło się do domu w plastikowej reklamówce wypełnionej wodą, uważając, by karp z niej nie wyskoczył. Następnie nasza zdobycz trafiała do wanny, gdzie ryba spędzała swoje ostatnie dni życia. To, jaki koniec ją czekał, bywało zbyt drastyczne, by opisać. Niełatwo stwierdzić, czy doświadczenie to było bardziej traumatyczne dla kilkuletniej mnie czy dla karpia. Tekst ten ma za zadanie omówienie tradycji hodowli karpia na terenie Milicza, a autoetnografia ma pomóc odwiedzić wspomnienia z dzieciństwa i oddać rybom głos.

Karp milicki został wpisany na listę produktów tradycyjnych w 2006 roku w kategorii „produkty rybołówstwa w województwie dolnośląskim”. Ryby te hodowane były w stawach już od XI wieku, co zawdzięcza się sprzyjającemu terenowi – dawniej rozległej rzece Baryczy, a także ciepłemu klimatowi. Obecnie Stawy Milickie objęte są ochroną rezerwatową (65% ich terenu), a także w większości znajdują się

na obszarze NATURA 2000 (około 97%). Corocznie produkuje się około 1500 – 1800 ton karpia⁵.

Popularność karpia na wigilijnym stole urosła w czasach Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej – przypisuje się to słowom Hilarego Minca „Karp na każdym wigilijnym stole w Polsce”⁶. Ryba ta była łatwo dostępna i w miarę tania w produkcji, co sprawiło, że ilość przepisów na przygotowanie karpia wzrosła. Obok tradycyjnych sposobów przygotowania, takich jak karp po żydowsku czy karp w galarecie, internetowe strony z przepisami oferują takie nowości jak „tortilla z brzuszkami z karpia” czy „orientalna zupa z karpia”.

Gdy zbliża się grudzień, pojawiają się kolejne dyskusje na temat etycznego wymiaru sprzedaży żywych ryb. Do tej pory nie jest to zakazane prawnie, istnieją jednak surowe restrykcje i zasady, które określają nie tylko sposób przechowywania karpia, ale również ich transport czy sposób pozbawienia życia. To, czy prawo to jest obecnie respektowane, jest trudne do określenia. Podejście do ryb teraz różni się jednak na pewno od tego, którego doświadczyłam ja – na początku lat 2000. Znaleźć

⁵ Sławomir Mucha, *Karp milicki*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/karp-milicki>, [dostęp: 16.01.2026].

⁶ *Karp na każdym wigilijnym stole, czyli jak to z tą tradycją było*, <https://dzieje.pl/rozmaitosci/karp-na-kazdym-wigilijnym-stole-czyli-jak-z-tradycja-bylo>, [dostęp: 16.01.2026].

można wytyczne z ostatnich lat, które mówią między innymi o ważności upewnienia się, że karp posiada wystarczająco przestrzeni i wody do swobodnego pływania, a także, że konieczne jest upewnienie się, że dzieci nie są obecne przy uśmiercaniu ryby⁷.

Karp pływający w wannie w dzisiejszych czasach stał się raczej żartem niż codziennością – wiele internetowych żartów w trakcie świąt odnosi się do tej tradycji, nawet jeśli osoba opowiadająca ten żart nie ma takich doświadczeń. Może taki los jest dla karpia lepszy – stanie się tematem prześmiewczych filmów i anegdot opowiadanych obcokrajowcom. Pytanie pozostaje jednak, czy traktowanie tego tematu w sposób błahy nie odbiera rybom głosu jeszcze bardziej. Czy trauma karpia – a przynajmniej niezbyt przyjemne doświadczenia – powinna być ignorowana, zamieniana w coś zabawnego, a nie tragicznego?

„Sprawia karpiowa” jest polem konfliktu – z jednej strony tradycji, a z drugiej etyki. I chociaż karp nie jest tradycyjną potrawą w każdej rodzinie czy regionie, dla niektórych osób może być podstawą ich tożsamości regionalnej (jak w przypadku Milicza, gdzie karp stoi w centrum turystyki

⁷ *Sprzedaz i transport żywych karpia w sposób poprawny i humanitarny!*, <https://www.gov.pl/web/psse-radom/sprzedaz-i-transport-zywych-karpia-w-sposob-poprawny-i-humanitarny>, [dostęp: 16.01.2026].

czy kultury) czy stanowić główne danie wigilijne. Spotkaniem się w połowie drogi między zwyczajem karpia pływającego w wannie a całkowitym odejściem od jedzenia tej ryby, jest zdecydowanie wybieranie etycznych hodowców i mniej brutalne zabijanie tych ryb.

Ryby głosu nie mają. Nie oznacza to jednak, że nie możemy spróbować przemówić za nie, nawet jeśli wyjdzie to z bardzo antropocentrycznego stanowiska. I skoro ludzie negatywnie wspominają swoje doświadczenia z karpem w wannie, same ryby nie są zapewne szczęśliwsze z pływania w traumie.

IRIS MACIEJEWSKA

Nostalgia zaklęta w kurkach i jajkach

Jajecznicza zawsze kojarzyła mi się z potrawą, którą robi się na szybko, kiedy nie ma zbyt wielu składników i czasu na gotowanie. Ja jednak nie poznałam Prababci Broni, o której tak często wspominają moja mama oraz babcia. Dla nich, jajecznicza wydaje się być podróżą w daleką, słodko-gorzką przeszłość, do której mimo tęsknoty nie pragną wrócić.

Jajecznicza z kurkami, którą przyrządzała moja prababcia, wywołuje nostalgię również we mnie, mimo że nigdy nie miałam okazji jej spróbować. Doświadczenia zmysłu smaku i zapachu bardzo często mają związek z pamięcią. „Pamięć przypomina sobie rzeczy, które pieściły smak”, jak zauważył Anthelme Brillat-Savarin⁸.

Kurki były bardzo ważnym składnikiem jajecznicy babci Broni. Bez nich potrawa nie kojarzy się już z nostalgią, ale ze zwyczajnym śniadaniem. Przywołuje wspomnienia o lesie, który pełnił dawniej rolę miejsca, w którym biedniejsi ludzie ze wsi mogli znaleźć swoje własne skarby. Wzbogacały one ubogie

⁸ K. Kurowska, *Pamięć kulinarna, między doświadczeniem smaku a pamięcią sensoryczną w felietonach kulinarnych Doroty Masłowskiej i Bogusława Deptuły*, Kraków 2022, s. 391.

posiłki poprzez walory smakowe, które doceniała każda grupa społeczna. Kurki, tak jak i inne grzyby, zawsze trzeba było zbierać wcześniej rano⁹. Ta tradycja wciąż obowiązuje w moim domu. Praktykowana jest także przez grzybiarzy w różnym wieku. Dziś kurki w pewnym sensie kojarzą się z prestiżem. Nie są łatwe do znalezienia w lasach, a poza sezonem ich cena zaskakuje nawet smakoszy. Zresztą, jak mówi moja mama: „kupne kurki nie są takie same jak z lasu w Kowalicach”.

Dzięki takim uczuciom, które towarzyszą większości z nas, w 2022 roku powstał trend *Nostalgia Food*. Polega on na przygotowywaniu prostych, tradycyjnych potraw, których mistrzyniami były nasze babcie. Jest to pewien manifest tęsknoty za dzieciństwem oraz powrót do korzeni¹⁰. Dla mojej mamy jajecznica z kurkami jest jej własnym, niezastąpionym *nostalgia food*, jednakże podchodzi ona do tego zupełnie inaczej. Ani ja, ani moje rodzeństwo nigdy nie próbowaliśmy tej potrawy, która wyszłaby spod jej ręki, ze względu na to, że odmawia zrobienia jej, bo “tylko Babcia Bronia robiła TAKĄ jajecznicę”. W tym przypadku, jedzenie łączy się z tęsknotą za

⁹ G. Szęgłowska, *Rośliny i grzyby leśne w tradycyjnym pożywieniu ludowym*, “Materiały Muzeum Etnograficznego w Toruniu” nr 3, Toruń 2014, s. 139 - 140

¹⁰ A. Gotówka, *Nostalgia food kulinarnym trendem na 2022 rok*, 2022, <https://biokurier.pl/jedzenie/nostalgia-food-kulinarnym-trendem-na-2022-rok/>, dostęp 18.01.2026 r.

tymi, którzy opuścili nas na zawsze. To przykład nostalgii, która nie zawsze wywołuje w nas te “dobre emocje”, czasem wręcz potrafi prześladować, a gdy staramy się odtworzyć daną potrawę, odczuwamy, że czegoś w niej brakuje. Tu mogą pojawić się pytania, czy wciąż należy odtworzyć ten smak, czy może jednak lepiej się poddać? Takie uczucia można określić „walką z nostalgią”. Próby przygotowania potrawy utrwalają nas w nadziei na pełne odzyskanie wspomnień. Nasze zmysły jednak nie potrafią nas oszukać, a tęsknota każe nam, często nieświadomie, wrócić do tego, co było¹¹.

Etnokuchnia jest ściśle związana z emocjami, nostalgią, codziennymi praktykami dotyczącymi jedzenia. Z tego względu wybrałam właśnie jajecznicę z kurkami, która, mimo że nie przyrządzana w domu, zakotwicza stałą tęsknotę oraz chęć spróbowania czegoś, czego już nie możemy osiągnąć.

BIBLIOGRAFIA

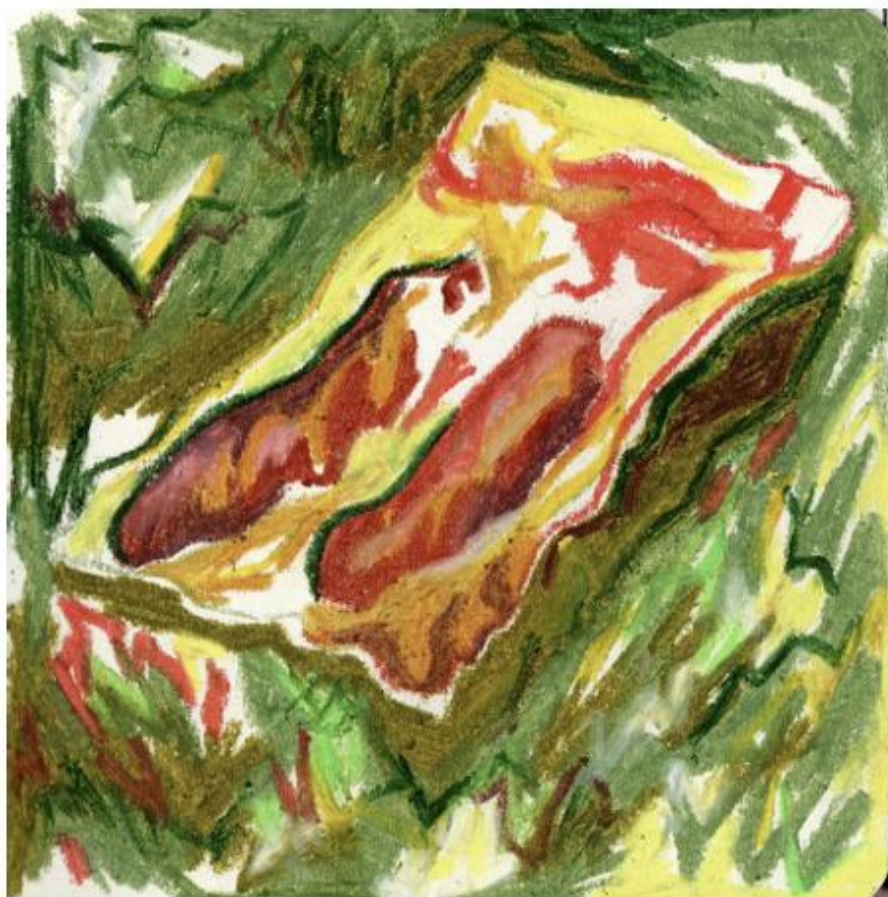
A. Gotówka, *Nostalgia food kulinarnym trendem na 2022 rok*, 2022. <https://biokurier.pl/jedzenie/nostalgia-food-kulinarnym-trendem-na-2022-rok/>

¹¹ Karo In The Kitchen, *Przy Stole, Nostalgia to też składnik*, 2015, <https://www.karointhekitchen.com/przy-stole/nostalgia-to-tez-skladnik/>, dostęp 18.01.2025

Kurowska Katarzyna, *Pamięć kulinarna, między doświadczeniem smaku a pamięcią sensoryczną w felietonach kulinarnych Doroty Masłowskiej i Bogusława Deptuły*, Kraków 2022.

Karo In The Kitchen, *Przy Stole, Nostalgia to też składnik*, 2015, <https://www.karointhekitchen.com/przy-stole/nostalgia-to-tez-skladnik/>.

Szęgłowska Grażyna, *Rośliny i grzyby leśne w tradycyjnym pożywieniu ludowym*, “Materiały Muzeum Etnograficznego w Toruniu” nr 3, Toruń 2014.



Korekta:

- Mel Mańkowska
- Natalia Mucha

Skład i grafika:

- Wanessa Bazak

Kolaż na okładce głównej:

- Wiktoria Rękas

Praca na okładce tylnej:

- Natalia Mucha

Zdjęcia:

- Karolina Szymczak