

3

Baza zanikających elementów dziedzictwa kulinarnego subregionów

MACIEJ BROŻEK¹, KAROL KRÓL², WIOLETTA KNAPIK³, JÓZEF HERNIK⁴

^{1,2,4} Katedra Gospodarki Przestrzennej i Architektury Krajobrazu,
Wydział Inżynierii Środowiska i Geodezji, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie,
ul. Balicka 253 C, 30-198 Kraków

² k.krol@urk.edu.pl, <https://orcid.org/0000-0003-0534-8471>

⁴ jozef.hernik@urk.edu.pl, <https://orcid.org/0000-0001-7335-1600>

³ Katedra Statystyki i Polityki Społecznej,
Wydział Rolniczo-Ekonomiczny, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie,
al. Mickiewicza 21, 31-120 Kraków

wioletta.knapik@urk.edu.pl, <https://orcid.org/0000-0001-6044-5915>

Streszczenie: W rozdziale przedstawiono rezultaty działań związanych z utworzeniem „Bazy zanikających elementów dziedzictwa kulinarnego subregionów”. Zrealizowano je w ramach projektu „Włączenie zanikającego dziedzictwa kulturowego do innowacyjnej strategii rozwoju obszarów wiejskich” (RuralStrateg) z programu Nauka dla Społeczeństwa. Efektem wizyt studyjnych oraz badań ankietowych jest prezentowana „Baza zanikających elementów dziedzictwa kulinarnego subregionów” udostępniona jako komponent interaktywnej wyszukiwarki (<http://ruralstrateg.pl/katalog/>). W rozdziale zwrócono też uwagę, że zaangażowanie lokalnych społeczności w tworzenie baz danych dziedzictwa kulturowego wspiera działania z zakresu dokumentowania i promowania różnorodności kulturowej. Zaangażowanie to można zwiększyć m.in. poprzez edukację oraz ekonomiczne podejście do dziedzictwa kulturowego.

Słowa kluczowe: dziedzictwo kulturowe, dziedzictwo kulinarne, lokalizm, cyfrowe bazy danych

1. Wstęp

Dziedzictwo kulturowe odzwierciedla bogactwo i różnorodność kultur, tradycji, historii i wartości ludzkich. Przyjmuje postać elementów materialnych, niematerialnych, naturalnych oraz cyfrowych (Król i Zdonek, 2023). Odgrywa ważną rolę w formowaniu tożsamości jednostek, społeczności i narodów. Przekazywanie tradycji, języka, wartości i praktyk kulturowych pomaga ludziom zrozumieć swoje korzenie, budować więzi społeczne i poczucie przynależności. Poprzez elementy dziedzictwa kulturowego przekazywane są historie, doświadczenia i wartości przeszłych pokoleń – przyszłym pokoleniom (Murzyn-Kupisz, 2012; Knapik i Król, 2023). Dziedzictwo kulturowe stanowi wartościowe źródło wiedzy historycznej, artystycznej, naukowej i społecznej. Dzięki jego zachowaniu przyszłe pokolenia mają także możliwość poznania przeszłości, zrozumienia kierunków ewolucji kultur i czerpania z doświadczeń poprzednich generacji (Kobyliński, 2011). Ponadto dziedzictwo kulturowe odgrywa istotną rolę w rozwoju społeczno-gospodarczym. Zabytki, rzemieślnictwo, festiwale i inne formy kultury przyciągają turystów, generując przychody dla lokalnej gospodarki, tworząc miejsca pracy i stymulując rozwój społeczności lokalnych (Hełpa-Liszkowska, 2013, Owsianowska i Banaszekiewicz, 2015).

Dziedzictwo kulinarne i przyrodnicze przejawia się m.in. w surowcach i produktach pochodzenia roślinnego oraz w regionalnych recepturach dań i potraw, w tym wyrobów marynowanych i ukwaszonych, produktów z tradycyjnymi ziołami i przyprawami oraz lokalnych przetworów z roślin dziko rosnących i grzybów. Zaliczają się do niego także sposoby i miejsca wytwarzania produktów roślinnych, z uwzględnieniem produkcji domowej, wytwarzania w małych gospodarstwach rolnych, zrzeszeniach (stowarzyszeniach) hodowców, a także specyficzny, tradycyjny sprzęt używany do powyższej produkcji z uwzględnieniem współczesnych wymagań jakościowych (Hernik i Król, 2021).

W pracy zaprezentowano rezultaty działań związanych z utworzeniem „Bazy zanikających elementów dziedzictwa kulinarnego subregionów”. Zrealizowano je w ramach projektu „Włączenie zanikającego dziedzictwa kulturowego do innowacyjnej strategii rozwoju obszarów wiejskich” (RuralStrateg) z programu Nauka dla Społeczeństwa 2022–2024 (Knapik i Król, 2023). W pierwszym etapie prac utworzono platformę internetową RuralStrateg.pl, którą wyposażono w interaktywną wyszukiwarkę elementów dziedzictwa kulturowego pod nazwą „Wyszukiwarka obiektów dziedzictwa kulturowego Małopolski”, połączoną z bazą danych (<http://ruralstrateg.pl/katalog/>). Dane źródłowe pozyskano w drodze analizy typu *desk research*, badań terenowych oraz za pomocą ankiety internetowej. Formularz ankiety został wysłany do 32 lokalnych grup działania, 168 kół gospodyń wiejskich oraz do urzędów gmin województwa małopolskiego. Łącznie, w okresie od czerwca 2022 do czerwca 2023 r., w bazie danych zgromadzono 76 elementów dziedzictwa kulturo-

wego województwa małopolskiego, które pogrupowano w czterech kategoriach, ze szczególnym uwzględnieniem dziedzictwa kulinarnego. Wyodrębnioną częścią wyszukiwarki jest „Baza zanikających elementów dziedzictwa kulinarnego subregionów”, w której w czerwcu 2023 r. znajdowało się 19 pozycji. Informacje o 12 z nich pozyskano od urzędów gmin i jednostek kultury zaangażowanych w ochronę i promocję dziedzictwa kulturowego.

2. Studium przypadku – dziedzictwo kulinarne subregionów

Na tożsamość kulturową składa się wiele elementów, w tym regionalne produkty, zwyczaje i zachowania, tradycyjne gatunki roślin i zwierząt, ale także sposoby przetwórstwa, przepisy kulinarne i receptury. Nierzadko mają one wartość nie tylko kulturową, lecz również ekonomiczną, posiadają zatem potencjał stymulowania rozwoju społeczno-gospodarczego (Knapik, 2023). W konsekwencji uzasadnione są ich zachowanie i promocja. W sekcji tej zaprezentowano opisy i fotografie elementów dziedzictwa kulinarnego, o których informacje zostały pozyskane przy pomocy formularza ankiety i które znajdują się w „Bazie zanikających elementów dziedzictwa kulinarnego subregionów”.

2.1. Kiełbasa lisiecka

Kiełbasa lisiecka to tradycyjna kiełbasa grubo krajana, wyrabiana z najlepszej jakości mięsa wieprzowego, głównie szynki, przyprawiana według specjalnej, znanej niemal od dwóch wieków receptury, głównie czosnkiem i mielonym białym pieprzem, a następnie wędzona w naturalny sposób, który nadaje lekko pomarszczonej, lśniącej skórce ciemnobrązowy kolor.

Rodzaj/typ dziedzictwa: potrawa, produkt, surowiec

Datowanie: XIX w. do czasów obecnych

Lokalizacja: Liszki, powiat krakowski, województwo małopolskie

Kiełbasa lisiecka ma smak mięsa wieprzowego z delikatnie wyczuwalną nutą pieprzu i czosnkowym aromatem. W przekroju łatwo zauważalne są jasne kawałki mięsa szynkowego, otoczone ciemniejszym farszem mięsnym. Gotowy produkt ma kształt wianka o średnicy 35–40 cm (ryc. 1). Grubość kiełbasy to około 52 mm. Liszki już od 2. połowy XIX w. kojarzone są z tą wędliną.

Zapotrzebowanie na wyroby masarskie wytwarzane według miejscowej receptury spowodowało, że wiele rodzin zaczęło specjalizować się w produkcji kiełbas, salcesonów, kiszek, pasztetów, itp. Na początku XX w. z inicjatywy zasłużo-



Źródło: Paulina Sokół, Gmina Liszki

Ryc. 1. Kielbasa liseicka w towarzystwie kukielki liseickiej

nego dla wsi wójta Jana Madeja wzniesiono budynek rzeźni gminnej. Podobnie jak w przypadku kukiłek, stałym miejscem handlu wyrobami masarskimi był rynek liseicki oraz pobliskie targi: w Krakowie, Skawinie, Krzeszowicach, Zabierzowie i Czernichowie. Stoisk z kielbasą liseicką nie mogło braknąć na okolicznych odpustach parafialnych (m.in. na Bielanach, w Alwerni czy Krzeszowicach). Wędlina ta trafiała także do krakowskich sklepów oraz restauracji, w tym najślawniejszych: Hawełki i Wentzla. Niektórzy producenci eksportowali ją nawet poza granice kraju.

Kielbasa liseicka może być produkowana tylko w granicach gmin Liszki i Czernichów i jest specjalnie znakowana na etykiecie. 28 września 2005 r. została wpisana na Listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Dziedzictwo kulinarne „kielbasa liseicka” zgłoszone za pośrednictwem interaktywnej ankiety (06.03.2023) przez: Paulina Sokół, Gmina Liszki.

2.2. Kukielka liseicka

Kukielka to charakterystyczne pszenne pieczywo o wrzecionowatym kształcie, złoto-brązowej skórce i sprężystym mięszu (ryc. 2). Kukielki już od 1. połowy XIX w. były najpopularniejszym produktem liseickim.



Źródło: Paulina Sokół, Gmina Liszki

Ryc. 2. Kukielka lisecka

Rodzaj/typ dziedzictwa: potrawa, produkt, surowiec

Datowanie: XIX w. do czasów obecnych

Lokalizacja: Liszki, powiat krakowski, województwo małopolskie

Kukielki liseckie są wytwarzane zgodnie z tradycyjną recepturą z kilku składników: mąki, soli, drożdży oraz wody. Bułki piecze się w piecu opalonym drewnem sosnowym z domieszką liściastego. Przed włożeniem do pieca, aby nadać im złocisto-brązowy kolor, z wierzchu smaruje się je „zanką”, czyli pszennym roztworem o gęstej konsystencji.

Pieczyno sprzedawano dawniej w domach-warsztatach piekarzy, na liseckim rynku w centrum wsi, a także na okolicznych targach. Sporą grupkę włościan z Liszek handlujących bułkami można było spotkać m.in. na krakowskim Rynku Głównym.

Kukielka nie była codziennym pożywieniem mieszkańców gminy. Ten rodzaj pieczywa kosztował więcej niż zwykłe bułki. W niektórych wioskach istniał zwyczaj darowania większej ich ilości (pełnego fartucha) gospodyni urządzającej wesele. Czegoś najtańszego nikt by w prezencie ślubnym nie dawał. Kukielki z Liszek warto jeść z wędliną pochodzącą z tejże miejscowości, najlepiej z lisecką kiełbasą krajaną. Rozmówczym w tradycji proponuje się dawny sposób konsumpcji, popularny niegdyś na weselach: do ręki bierzemy pół kukielki oraz kawałek kiełbasy i na przemian przegrzamy. Oprócz kukielki specjalnością liseckich piekarzy były okrągłe

placki z serem i rodzynkami – tzw. kołoco. Przed laty ten rodzaj wypieku pełnił w Liskach i okolicznych wsiach funkcję dzisiejszych tortów, a podczas wesel zaproszeni goście otrzymywali po ćwiartce takiego kołacza i białą kawę z kożuszkiem w dużych fajansowych garnuszkach.

Dziedzictwo kulinarne „kukiełka lisiecka” zgłoszone za pośrednictwem interaktywnej ankiety (06.03.2023) przez: Paulina Sokół, Gmina Liszki.

2.3. Wędzonka iwkowska

Wędzonka iwkowska (ryc. 3) to produkt o długiej tradycji wytwarzania w gminie Iwkowa. Smak wędzonki jest delikatnie słony, z wyczuwalną nutą przypraw stosowanych do marynowania.

Rodzaj/typ dziedzictwa: potrawa, produkt, surowiec

Datowanie: brak dokładnego datowania; produkt o długiej tradycji wytwarzania w regionie

Lokalizacja: gmina Iwkowa, powiat brzeski, województwo małopolskie

Uwędzony, wydłużony płat boczku, z widocznymi na przekroju pasami mięsa w kolorze różowym i tłuszczu w kolorze kremowym. Wędzonka iwkowska powstaje ze świeżego mięsa wieprzowego i jest przygotowywana w niezmienny sposób: ma-



Źródło: Paulina Ciuba, Urząd Gminy w Iwkowej

Ryc. 3. Wędzonka iwkowska

rynowana i tradycyjnie wędzona. 14 listopada 2014 r. wędlina została wpisana na Listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Dziedzictwo kulinarne „wędzonka iwowska” zgłoszone za pośrednictwem interaktywnej ankiety (24.02.2023) przez: Paulina Ciuba, Urząd Gminy w Iwkowej.

2.4. Kapuśniarka z grzybami

Kapuśniarka to zupa gotowana na soku z kiszonej kapusty, a następnie zabelana śmietaną. Do potrawy dodawane są suszone prawdziwki, co nadaje jej niepowtarzalny smak i aromat.

Rodzaj/typ dziedzictwa: przepis kulinarny i receptura

Datowanie: od przeszło 100 lat do czasów obecnych

Lokalizacja: Zagorzyn, powiat nowosądecki, województwo małopolskie

Kapuśniarka królowała w tym regionie na stołach od ponad wieku i nie zmieniło się to aż do dnia dzisiejszego. Dawniej dodawano do niej ziemniaki, aby była bardziej syta. Obecnie kapuśniarka często gości na wigilijnym stole.

Dziedzictwo kulinarne „kapuśniarka z grzybami” zgłoszone za pośrednictwem interaktywnej ankiety (28.02.2023) przez: Monika Bednarz, Stowarzyszenie KGW „Nasza Ziemia Zagorzyn”.

2.5. Szyńska iwowska

Szyńska iwowska to produkt o długiej tradycji w regionie, wytwarzany ze świeżego mięsa wieprzowego w oparciu o recepturę przekazywaną z pokolenia na pokolenie, przygotowywany i wędzony w tradycyjny sposób (ryc. 4).

Rodzaj/typ dziedzictwa: potrawa, produkt, surowiec

Datowanie: brak dokładnego datowania; od pokoleń do czasów obecnych

Lokalizacja: gmina Iwkowa, powiat brzeski, województwo małopolskie

Szyńska tylna wieprzowa bez kości i golonki jest sznurowana wzdłuż i wszerz, w odstępach co około 2–3 cm, z charakterystyczną pętelką do zawieszania. Proces przygotowania szynki iwowskiej składa się z jej marynowania (7–14 dni), wędzenia w tradycyjny sposób oraz parzenia. 14 listopada 2014 r. wędlina ta została wpisana na Listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Dziedzictwo kulinarne „szyńska iwowska” zgłoszone za pośrednictwem interaktywnej ankiety (24.02.2023) przez: Paulina Ciuba, Urząd Gminy w Iwkowej.



Źródło: Paulina Ciuba, Urząd Gminy w Iwkowej

Ryc. 4. Szynka iwowska

2.6. Imbirówka

Imbirówka iwowska (ryc. 5) to napój produkowany na bazie czystego, 40-procentowego alkoholu z dodatkiem cukru, soku z cytryny i suszonego imbiru. Do jego przygotowania niezbędne są naczynie mieszczące składniki i dowolny rodzaj kuchenki.

Rodzaj/typ dziedzictwa: potrawa, produkt, surowiec

Datowanie: od lat 20. XX w. do czasów obecnych

Lokalizacja: gmina Iwkowa, powiat brzeski, województwo małopolskie

Aby przyrządzić ten trunek, w pierwszej kolejności należy rozpuścić cukier w wódce i rozpocząć podgrzewanie, ciągle mieszając, a następnie dodać sok z cytryny i imbir. Nie przerywając mieszania, całość trzeba podgrzać do temperatury około 60°C. Niezwykle istotne jest, aby nie przegrzać przygotowywanego napoju, ponieważ może dojść do pogorszenia się walorów smakowych oraz wyparowania części alkoholu. Według lokalnej tradycji imbirówka to trunek podawany na ciepło i spożywany bezpośrednio po przygotowaniu. Nie jest polecane dłuższe przechowywanie gotowego produktu ze względu na możliwość utraty właściwości smakowych oraz ciemnienia napoju. 26 sierpnia 2013 r. imbirówka iwowska została wpisana na Listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Źródło: Paulina Ciuba, Urząd Gminy w Iwkowej

Ryc. 5. Imbirówka

Imbirówka pojawiła się po raz pierwszy w Iwkowej w latach 20. XX w., a niektóre źródła podają, że imbir występował tam już znacznie wcześniej, za sprawą kupców ze szlaku węgierskiego, którzy podróżując przez miejscowość, płacili tą egzotyczną byliną.

Przepis na trunek pochodzi od mieszkanki Iwkowej, pani Antoniny Nestorowskiej. Największą popularnością imbirówka cieszyła się jednak w okresie powojennym. Swoje „publiczne” początki miała w latach 60. jako napój firmowy w karcie miejscowej restauracji Belanka. Wkrótce zyskała rozgłos i uznanie wśród miejscowej ludności, jak i turystów odwiedzających Iwkową. Obecnie imbirówka, przygotowywana według oryginalnej receptury, podawana jest w iwkowskich restauracjach, zajazdach i domach weselnych (Bacówka Biały Jeleń, Zajazd Zyga). Wielu mieszkańców wsi nadal wytwarza ją w oparciu o przepis z lat 20. XX w. Trunek spożywany jest w iwkowskich domostwach nie tylko z okazji uroczystości czy spotkań rodzinnych, ale również jako lek na dolegliwości żołądkowe oraz przeziębienie.

Dziedzictwo kulinarne „imbirówka” zgłoszone za pośrednictwem interaktywnej ankiety (24.02.2023) przez: Paulina Ciuba, Urząd Gminy w Iwkowej.

2.7. Kiełbasa wiejska iwkowska

Kiełbasa wiejska iwkowska ma formę typowych wianków, z delikatnie pomarszczoną skórką o barwie ciemnobrązowej (ryc. 6). Na przekroju jest owalna lub okrągła, z wyraźnie widocznymi kawałkami mięsa i tłuszczu, o barwie różowo-szarej.

Rodzaj/typ dziedzictwa: potrawa, produkt, surowiec

Datowanie: od lat 60. XX w. do czasów obecnych

Lokalizacja: gmina Iwkowa, powiat brzeski, województwo małopolskie



Źródło: Paulina Ciuba, Urząd Gminy w Iwkowej

Ryc. 6. Kiełbasa wiejska iwkowska

Kiełbasa wiejska iwkowska posiada zapach wyrobu wędzonego z wyczuwalnym aromatem czosnku. To produkt o długiej historii w gminie Iwkowa, wytwarzany ze świeżego mięsa wieprzowego w oparciu o starą, przekazywaną z pokolenia na pokolenie recepturę. Jest przygotowywany i wędzony w tradycyjny sposób i charakteryzuje się specyficznym, delikatnym smakiem, choć nie zawiera wyszukanych przypraw. Zawdzięcza go surowcowi, pochodzącemu od zwierząt z chowu tradycyjnego. 14 listopada 2014 r. kiełbasa wiejska iwkowska została wpisana na Listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Dziedzictwo kulinarne „kiełbasa wiejska iwkowska” zgłoszone za pośrednictwem interaktywnej ankiety (24.02.2023) przez: Paulina Ciuba, Urząd Gminy w Iwkowej.

2.8. Kluski scykane i moskole

Kluski scykane to potrawa przyrządzana z ziemniaków, stosunkowo łatwa w przygotowaniu. Dawniej gospodynie używały do tego dania psujących się ziemniaków tuż po wykopkach. Moskol zaś to placek wykonany z również ziemniaków, tyle że ugotowanych.

Nazwa elementu dziedzictwa kulinarnego: kluski scykane

Rodzaj/typ dziedzictwa: potrawa, produkt, surowiec

Datowanie: od 1900 r. do czasów obecnych, potrawa rzadko spotykana

Lokalizacja: Czarny Dunajec, powiat nowotarski, województwo małopolskie

By przyrządzić kluski scykane, obierało się ziemniaki z łupiny i wykrajało zepsute części. Po starciu i odcedzeniu ziemniaki zarabiało się z mąką i odrobiną wody. Z tak powstałego ciasta formowane były kluski, które rzucano do wrzątku. Kluski scykane spożywano najczęściej z masłem „skwarzonym” lub ze słodkim mlekiem.

Nazwa elementu dziedzictwa kulinarnego: moskole

Rodzaj/typ dziedzictwa: potrawa, produkt, surowiec

Datowanie: od 1900 r. do czasów obecnych

Lokalizacja: Czarny Dunajec, powiat nowotarski, województwo małopolskie

Moskol to placek wykonany z ugotowanych ziemniaków, mąki (początkowo używana była mąka żytnia, wyprodukowana z własnego zboża) i jajek (produkt wprowadzony w późniejszym czasie, ponieważ jajka były cennym towarem). Ze składników tych wyrabiało się ciasto i piekło uformowane z niego placki „na blachach”, na piecu kuchennym. Spożywano je w zastępstwie chleba.

Dziedzictwo kulinarne „kluski scykane i moskole” zgłoszone za pośrednictwem interaktywnej ankiety (06.02.2023) przez: Dorota Hreśka, Urząd Miasta i Gminy Czarny Dunajec.

2.9. Susorki iwkowskie

Susorki iwkowskie to mieszanka owoców (śliwki, jabłka, gruszki) podsuszanych i podwędzanych metodą tradycyjną (ryc. 7). Proces produkcji związany jest z użyciem tradycyjnej, dwukondygnacyjnej suszarni opalanej sezonowanym suchym drewnem liściastym, głównie bukowym, dębowym, grabowym oraz drewnem drzew owocowych.

Rodzaj/typ dziedzictwa: potrawa, produkt, surowiec

Datowanie: od kilku wieków wstecz do czasów obecnych

Lokalizacja: gmina Iwkowa, powiat brzeski, województwo małopolskie



Źródło: Paulina Ciuba, Urząd Gminy w Iwkowej

Ryc. 7. Susorki iwkowskie

Tradycje sadownicze na terenie gminy Iwkowa sięgają XVI w. Również zwyczaj suszenia owoców jest głęboko zakorzeniony w świadomości mieszkańców i przekazywany z pokolenia na pokolenie. Pierwotnie największą popularnością, jeśli chodzi o owoce suszone, cieszyły się śliwy. Natomiast jabłka i gruszki suszono raczej na własne potrzeby. Zmiana nastąpiła 40 lat temu pod wpływem gorszych zbiorów śliwek oraz załamania się koniunktury na sprzedaż świeżych jabłek i gruszek. Utrzymywanie się takiej tendencji doprowadziło do rozpoczęcia ich suszenia na dużą skalę. Do przygotowania susorek najlepiej nadają się owoce ze starych odmian drzew owocowych. Gruszki i śliwki suszone są w całości, zaś jabłka w plastrach.

Kilogram ususzonych owoców otrzymujemy z 4–5 kilogramów świeżych. Śliwki, gruszki i jabłka suszy się osobno, wykorzystując identyczną technikę, jednak sposób przygotowania każdego składnika tej mieszanki różni się długością obróbki termicznej w zależności od rodzaju owoców (proces trwa od 2 do 6 dni). Temperatura suszenia i podwędzania powinna mieścić się w zakresie od 45°C do 70°C. Konserwacja owoców dymem daje możliwość przechowywania ich w suchym miejscu przez długi czas, nawet do dwóch lat. Nadaje im również charakterystyczny niepowtarzalny smak. Tradycyjnymi sposobami wykorzystania suszonych owoców są: gotowanie kompotu z suszu, zastosowanie w farszu do pierogów, jak również stosowanie jako dodatków do produkcji chlebów czy ciast. Susorki iwkowskie dostępne są bezpośrednio u producentów na terenie gminy Iwkowa. 26 sierpnia 2013 r. zostały wpisane na Listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Dziedzictwo kulinarne „susorki iwkowskie” zgłoszone za pośrednictwem interaktywnej ankiety (24.02.2023) przez: Paulina Ciuba, Urząd Gminy w Iwkowej.

2.10. Pasztet jarski z soczewicy i kaszy okraszony skwarkami

Gospodynie z miejscowości Prusy w gminie Kocmyrzów-Luborzyca piekły pasztet jarski (ryc. 8) najczęściej na święta. Jego walory smakowe i aromat podkreślały przyprawy, które rosły w przydomowych ogródkach. Pasztet jarski był daniem odświętnym, spożywanym w zamożnych chłopskich i mieszczańskich domach.

Rodzaj/typ dziedzictwa: przepis kulinarny i receptura

Datowanie: brak dokładnego datowania, przepis przekazywany z pokolenia na pokolenie

Lokalizacja: Prusy, gmina Kocmyrzów-Luborzyca, powiat krakowski, województwo małopolskie



Źródło: Elżbieta Konieczna, Koło Gospodyń Wiejskich w Prusach

Ryc. 8. Pasztet jarski z soczewicy i kaszy okraszony skwarkami

Pasztet jarski to potrawa zdrowa i niedroga, wzbogacona warzywami, przyprawami i ziołami.

Składniki: ½ szklanki kaszy gryczanej białej, ½ szklanki kaszy pęczak, ¾ szklanki soczewicy zielonej, ½ szklanki płatków owsianych, 3 cebule i 3 ząbki czosnku, 1 marchewka, 1 pietruszka, ½ małego selera, 1 gałka muskatołowa (zetrzeć na tarce), 4 duże jaja, 1 łyżeczka papryki słodkiej mielonej, majeranek, 1 łyżka masła.

Przygotowanie: kaszę i soczewicę ugotować do miękkości, każde osobno, dodać płatki owsiane do gorącej kaszy, zamieszać. Cebulę przesmażyć na maśle, dodając sól i pieprz oraz czosnek. Starte na tarce warzywa dodać do cebuli i ponownie przesmażyć. Wszystko zmielić dwa razy na gładką masę, dodać jaja, przyprawić do

smaku i wyrobić masę na pasztet. Piec około 50 min w temperaturze 180°C. Podawać okraszony skwarkami, na zimno smakuje najlepiej, ale można też podawać na ciepło. Obecnie gospodynie serwują pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli na miodzie i occie jabłkowym lub z chrzanem z jajkiem.

Dziedzictwo kulinarne „pasztet jarski z soczewicy i kaszy okraszony skwarkami” zgłoszone za pośrednictwem interaktywnej ankiety (22.02.2023) przez: Elżbieta Konieczna, Koło Gospodyń Wiejskich w Prusach.

2.11. Kartoflanka oparta na przepisie Koła Gospodyń Wiejskich w Łękach

Kartoflanka oparta na przepisie Koła Gospodyń Wiejskich w Łękach to prosta zupa, której podstawowym składnikiem są ziemniaki, ale także inne warzywa, jak marchew i cebula (ryc. 9).

Rodzaj/typ dziedzictwa: przepis kulinarny i receptura

Datowanie: brak dokładnego datowania

Lokalizacja: Łęki, gmina Kęty, powiat oświęcimski, województwo małopolskie



Źródło: Artur Christ, Wydział Rozwoju Urzędu Gminy Kęty

Ryc. 9. Kartoflanka oparta na przepisie Koła Gospodyń Wiejskich w Łękach

Składniki: 1 cebula, 1 łyżka smalcu, 1 mała marchewka, 1 kg ziemniaków, około 2 l wody, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie.

Przygotowanie: warzywa obrać i pokroić: ziemniaki i cebulę w kostkę, marchewkę w cienkie talarki lub kostkę. Rozgrzać w garnku smalec i mieszając, usmażyć cebulę na złoty kolor. Wlać wodę, wrzucić ziele angielskie, liść laurowy, majeranek. Całość posolić i zagotować. Dodać marchewkę, po zagotowaniu dołożyć też ziemniaki. Gdy zmiękną, wsypać pieprz i pogotować jeszcze chwilę (zupa powinna być zawieszista od częściowo rozgotowanych ziemniaków). Czas przygotowania: około 70 min.

Dziedzictwo kulinarne „kartoflanka oparta na przepisie Koła Gospodyń Wiejskich w Łękach” zgłoszone za pośrednictwem interaktywnej ankiety (07.02.2023) przez: Artur Christ, Wydział Rozwoju Urzędu Gminy Kęty.

2.12. Wadowickie flaczki

Tradycja serwowania flaczków (ryc. 10), zwłaszcza podczas świąt oraz obchodów uroczystości patriotycznych, jest w regionie ciągle żywa, a określenie „flacorze” na mieszkańców Wadowic – nadal popularne. Wspominał je również Ojciec Święty Jan Paweł II podczas spotkania z wiernymi na wadowickim rynku 16 czerwca 1999 r., nazywając kalwarian „ogórcorzami”, wadowiczian „flacorzami”, a żywczan – „szczupakami” i dodając, że to „sam smak”.

Rodzaj/typ dziedzictwa: potrawa, produkt, surowiec

Datowanie: brak dokładnego datowania, potrawa serwowana podczas świąt i odpustów obchodzonych w Bazylice Ofiarowania NMP (21 XI Ofiarowania NMP i 27 VI MB Nieustającej Pomocy)

Lokalizacja: ziemia wadowicka, województwo małopolskie

Zgodnie z wielowiekową tradycją w każdy czwartek na wadowickim rynku odbywał się targ, na którym można było kupić rozmaite rzeczy. Między straganami i w lokalnych karczmach podawano wtedy flaczki, które ceniono za smak i dawanie poczucia sytości. Dziś potrawa serwowana jest szczególnie podczas świąt i odpustów celebrowanych w bazylice Ofiarowania NMP (21 listopada święto Ofiarowania NMP i 27 czerwca MB Nieustającej Pomocy).

Dziedzictwo kulinarne „wadowickie flaczki” zgłoszone za pośrednictwem interaktywnej ankiety (31.01.2023) przez: Anna Rzemieniec, Urząd Miejski w Wadowicach.



Źródło: Anna Rzemieniec, Urząd Miejski w Wadowicach

Ryc. 10. Wadowickie flaczki

3. Podsumowanie

Dziedzictwo kulinarne jest istotną składową kultury i tożsamości lokalnej. Przekazywanie tradycyjnych przepisów i technik kulinarnych z pokolenia na pokolenie pomaga w zachowaniu dziedzictwa i tożsamości lokalnych społeczności. Buduje także i umacnia więzi międzypokoleniowe (Orłowski, 2022).

Dziedzictwo kulinarne może być ważnym czynnikiem stymulującym rozwój obszarów wiejskich. Poprzez promowanie lokalnych produktów i tradycyjnych potraw można zwiększyć zainteresowanie regionem, przyciągając inwestycje, tworząc nowe miejsca pracy i podnosząc tym samym jakość życia lokalnej społeczności. Ponadto dziedzictwo kulinarne często opiera się na tradycyjnych odmianach, rasach, metodach uprawy i produkcji żywności, co może stymulować rozwój lokalnego rolnictwa i przetwórstwa. To z kolei wspiera lokalne gospodarstwa rolne (Orłowski i Woźniczko, 2020). Dziedzictwo kulinarne przyciąga też turystów, którzy chcą doświadczyć unikatowych smaków i tradycji gastronomicznej danego regionu. W konsekwencji turystyka kulinarna może generować znaczne dochody dla lokalnych społeczności poprzez sprzedaż żywności, rozbudowę sieci punktów gastronomicznych, warsztaty kulinarne i inne atrakcje związane z jedzeniem (Kiełsznia i in., 2015). Dziedzictwo kulinarne bywa również źródłem inspiracji dla innowacji i twórczości. Korzystanie z tradycyjnych smaków i technik może prowadzić do tworzenia nowych dań, eksperymentów kulinarnych i rozwijania nowych produktów spożywczych. To

z kolei pobudza innowacje i rozwój w sektorze spożywczym (Chyłek i in., 2016; Nowak, 2019). Wszystkie te aspekty pozostają nierzadko w obszarze zainteresowań władz lokalnych, które z powodzeniem realizują projekty interaktywnych baz danych związane z zachowaniem i promowaniem elementów dziedzictwa kulturowego, w tym kulinarnego.

Współczesne technologie, takie jak aplikacje mobilne, witryny internetowe czy media społecznościowe, mogą być wykorzystane do promowania dziedzictwa kulturowego i angażowania lokalnych społeczności. Jednym z takich narzędzi jest „Baza zanikających elementów dziedzictwa kulinarnego subregionów”, która prezentuje dziedzictwo kulturowe z uwzględnieniem wszystkich jego elementów: materialnych, niematerialnych, naturalnych oraz cyfrowych.

Włączenie lokalnych społeczności w ochronę dziedzictwa kulturowego jest istotne dla jego długotrwałego zachowania i promowania. Może ono mieć swój wydźwięk w ekosystemie zarówno przyrodniczym, jak i cyfrowym. Jednym z elementów tego zaangażowania może być udział mieszkańców w tworzeniu cyfrowych baz danych dziedzictwa kulturowego i czynne członkostwo w organizacjach, które zajmują się ochroną i kultywowaniem tradycji.

Zaangażowanie lokalnych społeczności w tworzenie baz danych dziedzictwa kulturowego wspiera działania z zakresu dokumentowania i promowania różnorodności kultury lokalnej. Można je zwiększyć m.in. poprzez edukację oraz ekonomiczne podejście do dziedzictwa kulturowego. Interaktywne narzędzia, w tym platformy internetowe, powinny umożliwić mieszkańcom współtworzenie bazy danych przez m.in. dodawanie informacji, zdjęć, opisów i historii związanych z miejscami i obiektami kulturowymi.

Instytucjonalne wspieranie zaangażowania lokalnych społeczności w ochronę i promowanie dziedzictwa kulturowego wpisuje się w założenia lokalizmu, rozumianego jako postawa lub filozofia, stawiającego na głównym miejscu dobro lokalnej społeczności, jej kulturę, gospodarkę i środowisko. Lokalizm skupia się na zachowaniu i wspieraniu działających na danym terenie przedsiębiorstw, rolnictwa, rzemiosła, kultury i dziedzictwa. Dąży do tworzenia i utrzymania tożsamości oraz rozwijania mikrospołeczności. Ponadto lokalizm wyraża się poprzez preferowanie własnych produktów i usług, wspieranie lokalnych producentów, promowanie kultury i sztuki, ochronę dziedzictwa oraz angażowanie się w miejscowe działania społeczne i polityczne. W takim kontekście dziedzictwo kulturowe odgrywa ważną rolę w lokalizmie, ponieważ stanowi fundament lokalnej tożsamości, historii i kultury.

Literatura

- Chyłek, E. K., Kujawiński, W., Niepytalski, T. (2016). Innowacje i ich wpływ na zrównoważony rozwój sektora rolno-spożywczego w Polsce. *Zagadnienia Doradztwa Rolniczego*, 86(4), 7–25.
- Hełpa-Liszkowska, K. A. (2013). Dziedzictwo kulturowe jako czynnik rozwoju lokalnego. *Studia Oeconomica Posnaniensia*, 1(6), 5–18.
- Hernik, J., Król, K. (2021). Cultural Heritage of Small Homelands – Experience from an International Project. *Proceedings of the 37th International Business Information Management Association Conference (IBIMA)*, 30–31 May 2021, Cordoba, Spain, 1750–1760. <https://doi.org/10.6084/m9.figshare.14551104>
- Kiełsznia, M., Klimczak, J., Omelan, A. (2015). Sieć dziedzictwo kulinarne Warmii, Mazur, Powiśla jako element turystycznej promocji regionu w opinii restauratorów należących do sieci. *Europa Regionum*, 21, 205–218.
- Knapik, W. (2023). Zanikające dziedzictwo kulturowe w innowacyjnej strategii rozwoju obszarów wiejskich, (w:) *Inteligentne i zrównoważone miasta w teorii i praktyce zarządzania*, G. Praweńska-Skrzypek, W. Blecharczyk (red.). Kraków: Wydawnictwo IGSMiE PAN oraz WSEI Kraków, 77–102. <https://doi.org/10.33223/smartcity/22/1>
- Knapik, W., Król, K. (2023). Inclusion of Vanishing Cultural Heritage in a Sustainable Rural Development Strategy – Prospects, Opportunities, Recommendations. *Sustainability*, 15(4), 3656. <https://doi.org/10.3390/su15043656>
- Kobyliński, Z. (2011). Czym jest, komu jest potrzebne i do kogo należy dziedzictwo kulturowe? *Mazowsze Studia Regionalne*, 7, 21–47.
- Król, K., Zdonek, D. (2023). Promoting Agritourism in Poland with Ready-Made Digital Components and Rustic Cyberfolklore. *Big Data and Cognitive Computing*, 7(1), 23. <https://doi.org/10.3390/bdcc7010023>
- Mitura, T. (2017). Dziedzictwo kulinarne i jego wpływ na tworzenie markowego produktu turystycznego na przykładzie Szlaku Kulinarne Podkarpackie Smaki. *Przedsiębiorczość i Zarządzanie*, 18(8.3), 205–218.
- Murzyn-Kupisz, M. (2012). Dziedzictwo kulturowe a rozwój lokalny. *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie. Seria Monografie*, nr 221. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie.
- Nowak, C. (2019). Dziedzictwo kulinarne i przyrodnicze w zarządzaniu rozwojem turystyki wiejskiej na przykładzie Norwegii. *Turystyka i Rozwój Regionalny*, 11, 85–95. <https://doi.org/10.22630/TIRR.2019.11.8>
- Orłowski, D. (2022). Praktyki kulinarne związane z wyrobem tradycyjnych produktów żywnościowych jako element rozwoju turystyki kulinarnej. *Turystyka Kulturowa*, 3(124), 145–181.
- Orłowski, D., Woźniczko, M. (2020). Dziedzictwo kulinarne i jego miejsce w turystyce etnograficznej na przykładzie muzeów skansenowskich. *Zagadnienia Doradztwa Rolniczego*, 98(4), 116–130.
- Owsianowska, S., Banaszekiewicz, M. (2015). Trudne dziedzictwo a turystyka. O dysonansie dziedzictwa kulturowego. *Turystyka Kulturowa*, 11, 6–24.