

**TRADYCYJNA I WSPÓLczesna Kuchnia
Mieszkańców Dawnej Puszczy Sandomierskiej w Badaniach Muzeum Kultury
Ludowej w Kolbuszowej**

Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością, pod red. K. Smyk, T. Pudłockiego, I. Wodzińskiej, Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, Kolbuszowa 2017, ss. 387¹.

Wśród rozmaitych badań zagadnień stunków społecznych studia nad żywieniem ludności mają dłuższą tradycję. Zaczynając się od końca XIX w. Jej początki sięgają końca XIX wieku. Zagadnienia te w różnym czasie podejmowali badacze wielu dyscyplin naukowych, wśród których byli nie tylko lekarze i dietetycy, ale także etnografowie, historycy, kulturoznawcy i ekonomiści (Cybulski 1894; Kowalska-Lewicka 1973; Sobczak 1986; Szromba-Rysowa 1988; Stolična, Drożdż 2010; Franaszek 2016; Adamowski, Tymochowicz 2018; Smyk, Pudłocki, Wodzińska 2017). Literatura poświęcona tej problematyce jest zatem obszerna, charakteryzuje się wielorakim ukierunkowaniem tematycznym i wykorzystuje różne metody badawcze. Wielostronne badania nad żywieniem ludności nie tylko współcześnie, ale też w epokach wcześniejszych wydają się niezbędne i powinny objąć jak największy zakres czasowy i terytorialny. *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością* jest publikacją wpisującą się w tę tradycję. Powstała jako rezultat projektu badawczego „Dziedzictwo kulinarne mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej”, który był realizowany w latach 2016–2017, w ramach programu Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego „Dziedzictwo Kulturowe. Kultura ludowa i tradycyjna”². Badania nad tym zagadnieniem prowadziło Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, jako wspólne przedsięwzięcie zespołu badaczy, w którego skład wchodziło – pochodzący z

różnych ośrodków naukowych przedstawiciele kilku dyscyplin naukowych – etnologii, antropologii, historii i językoznawstwa.

Całość skomponowana została w trzech częściach. Część pierwsza zatytułowana *Historia*, część druga *Współczesność*, tematycznie usystematyzowana w działach: *Rytm codzienności*, *Wielkie świętowanie i Uroczystości* i część trzecia *Materiały badań*. W części pierwszej opublikowano opracowanie *Życie i żywienie codzienne mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej od uwłaszczenia do początku II wojny światowej* autorstwa Izabeli Wodzińskiej. Druga część to kolejno: *Wokół kuchni. Tradycje kulinarne Lasowiaków na tle przemian społecznych i gospodarczych* (Janusz Radwański); *Pożywienie codzienne wczoraj i dziś* (Elżbieta Dudek-Młynarska); *Przednówek w biedzie i w dostatku* (Urszula Rzeszut-Baran); *Od Adwentu do trzech Króli – o żywieniu w świąteczny czas Bożego Narodzenia* (Justyna Niepokój-Gil); *Potrawy wielkopostne i wielkanocne* (Mariola Tymochowicz); „*Na zapusty wieprzek tłusty*”. *O lasowiackim biesiadowaniu w karnawale* (Jolanta Dragan); *Świniobicie – w oczekiwaniu na celebrację świąt* (Wojciech Dragan); *O żywieniu pielgrzymkowym i odpustowym* (Wojciech Dragan); *Uczta weselna: obfitość, wspólnota, obrzęd* (Katarzyna Ignas); *Rodzinne spotkania przy stole* (Arkadiusz S. Więch); *Przyjęcia imieninowe i urodzinowe w Puszczy Sandomierskiej – tradycja i współczesność* (Magdalena Fołta). Część ostatnią (*Materiały z badań*) tworzą: *Archiwum*, *Wybrane receptury* i *Indeks rzeczowy*. Zasadniczą, źródłową część wydawnictwa poprzedza tekst Katarzyny Smyk opiekuna merytorycznego projektu. Autorka informuje nas o okolicznościach powstania projektu oraz o wynikach i zasięgu przepro-

¹ Publikacja dostępna pod adresem: <http://dziedzictwokulinarne.muzeumkolbuszowa.pl/images/od-kuchni-internet.pdf>.

² Omawiany projekt został uhonorowany wyróżnieniem w prestiżowym ogólnopolskim Konkursie na Wydarzenie Muzealne Roku „Sybilla 2017” w kategorii badań naukowych.

wadzonych badań. W ten sposób uzyskujemy interesujący wgląd w poszczególne etapy realizowanego projektu, którego rezultatem jest m.in. omawiana tu praca³.

Zadaniem badawczym prezentowanej publikacji stała się kwestia opracowania materiałów dokumentujących tradycje kulinarne mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej. Zaprezentowano więc przepisy i receptury kulinarne, zwyczaje związane z przygotowaniem, podawaniem i spożywaniem posiłków, a także przedstawiono wyniki badań z zakresu symboliki pokarmów i ich funkcji obrzędowej. Uzupełnieniem zasygnalizowanej problematyki są zagadnienia związane ze sposobem pozyskiwania i przechowywania produktów spożywczych. Przedstawione w omawianej pracy wyniki badań odnoszą się do północnej i zachodniej części dawnej Puszczy Sandomierskiej, obejmując swoim zasięgiem dzisiejsze powiaty: kolbuszowski, mielecki, stalowowolski i tarnobrzeski. Zebrany materiał w postaci wywiadów, fotografii, filmów pochodził z 25 miejscowości, dając dobry wgląd w tematykę podjętą przez autorów.

Temporalny zakres pracy wyznacza chronologia ważnych wydarzeń w dziejach tamtych wsi i całego regionu. W pierwszym przypadku chodzi tu o zniesienie poddaństwa i pańszczyzny w 1848 r. Górną czasową granicę analiz wyznaczają czasy współczesne, głównie przełom lat 80. i 90. XX w., m.in. z zachodzącymi zmianami systemowymi na polskiej wsi, które zmieniły radykalnie życie mieszkańców omawianego terenu.

W pierwszej wskazanej rozprawie, I. Wodzińska zajęła się omówieniem życia społeczno-gospodarczego ze szczególnym uwzględnieniem pożywienia codziennego Lasowiaków, mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej, w okresie od połowy XIX wieku do drugiej wojny światowej, chociaż samego okresu wojny autorka nie omawia. Istotną cechą tego opracowania jest szeroka podstawa źródłowa o różnej proveniencji, którą tworzą źródła drukowane (np. pamiętniki działaczy chłopskich), czasopisma,

wspomnienia, zbiory archiwalne z Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, uzupełnione o liczne opracowania poświęcone tej problematyce. Szkoda, iż autorka nie zapoznała się z badaniami Napoleona Cybulskiego, który pozostawił po sobie bogatą dokumentację archiwalną dotyczącą m.in. interesującego nas terenu. Zawarty tu opis życia społeczno-gospodarczego mieszkańców Puszczy przedstawiony zostaje na szerokim tle wydarzeń historyczno-politycznych związanych z Galicją i młodym państwem polskim (uwłaszczenie, ruch ludowy, reforma rolna, kryzys lat 30.) Wydarzenia te rzutowały na wyniki gospodarcze i poziom życia mieszkańców poszczególnych wsi toteż badaczka słusznie przywiązuje do nich dużą wagę.

Część pierwsza omawianego artykułu daje ogólną charakterystykę regionu pod względem społeczno-gospodarczym w okresie po uwłaszczeniu chłopów w Galicji w 1848 r. (Smyk, Pudłocki, Wodzińska 2017: 18-20). Zaś główna część pracy to opis warunków, w jakich żyli, pracowali i zdobywali pożywienie jej mieszkańcy. Najobszerniejszy z kolei jest fragment omawiający produkcję roślinną, gdzie autorka zajęła się kolejnymi jej etapami. Do najciekawszych należy tu opis uprawy ziemi. Przy omawianiu plonów warto było wskazać, jak kształtowały się one na omawianym terenie (Fraszek 1992). Obok produkcji roślinnej, z dominacją upraw zbożowych, chów zwierząt był drugim podstawowym działem gospodarki rolnej. Informacje dotyczące uprawianych roślin, chowu zwierząt i gospodarki mlecznej przeplatają się z bogatym w szczególności opisem różnych stadiów związanych z pożywieniem, a więc z przetwarzaniem, przechowywaniem, przygotowaniem niektórych potraw według pór roku, świąt oraz przy określonych pracach. Opisane zostały również chłopskie domy, ze szczególnym zwróceniem uwagi na naczynia i drobne sprzęty kuchenne oraz budynki gospodarcze. Rysuje się tu wyraźny obraz polskiej wsi z terenów Puszczy Sandomierskiej

³Poza prezentowaną książką, część wyników została opublikowana na stronie internetowej projektu: <http://www.muzeumkolbuszowa.pl/2012->

10-21-10-16-45/badania/dziedzictwo-kulinarne-mieszkancow-dawnej-puszczy-sandomierskiej.

z końca XIX i początku XX w. Zdaniem autorki jeszcze do drugiej wojny światowej utrzymywało się na opisywanym terenie tradycyjne jedzenie. Mimo pojawiających się sklepów, gdzie można było nabyć nowe lub trudno wcześniej dostępne produkty, gospodarstwo Lasowiaków pozostawało nadal samowystarczalne. Można więc stwierdzić, że silne przywiązanie do tradycji sprawiło, iż dawne praktyki w dziedzinie pożywienia utrzymywały się dłużej niż te odnoszące się do stroju i wyposażenia domów.

Część drugą książki *Codziennosc* otwiera artykuł J. Radwańskiego o tradycjach kulinarnych mieszkańców Puszczy Sandomierskiej na tle zachodzących przemian społecznych i gospodarczych po drugiej wojnie światowej. Autor tekstu stwierdza, że zachodzące przemiany w kontekście pożywienia codziennego mieszkańców omawianych wsi najwyraźniej były widoczne pod wpływem trzech głównych czynników, jakimi były: elektryfikacja i modernizacja wsi w l. 60. i 70. oraz kryzys rolnictwa w l. 90. Na zanikanie tradycji kulinarnych oprócz występujących przyczyn lokalnych wpływ zaczęły posiadać takie czynniki, jak: zwiększone możliwości zarobkowania poza własnym gospodarstwem, edukacja młodzieży w szkołach średnich i wyższych, kursy kulinarne, radio, telewizja, prasa, a także małżeństwa zawierane z partnerami spoza rodzinnej wsi.

Kolejny szkic przedstawia zmiany, jakie zaszły w drugiej połowie XX w. w zakresie pożywienia codziennego. Jeszcze przed drugą wojną światową poziom i zakres konsumpcji żywności wśród mieszkańców Puszczy Sandomierskiej regulowany był etapami produkcji rolnej: etap przednówka (okres zimowo wiosenny przed zbiorami), kiedy to występował niedostatek żywności, i letnio-jesienny okres zbiorów, umożliwiający konsumpcję naturalną (w gospodarstwie domowym), zrobienie zapasów oraz zbyt ewentualnej nadwyżki produkcji rolnej. Dieta biednych i bogatych chłopów różniła się przede wszystkim liczbą spożywanych

posiłków. W tym okresie mieszkańcy prezentowanych wsi w dużej mierze spożywali produkty bogate w węglowodany, tj. ziemniaki, chleb i różnego rodzaju zacierki z mąki, pierogi i kluski. Białka dostarczały przede wszystkim rośliny strączkowe – fasola, groch i bób. Z kolei spożycie mięsa (wieprzowina, drób, króliki) i jego przetworów było niewielkie z wyjątkiem bardzo krótkich okresów tradycyjnych świąt. W okresie powojennym pożywienie było skromne i słabo urozmaicone (Smyk, Pudłocki, Wodzińska 2017: 93). Nadal dużo spożywano potraw mącznych i ziemniaczanych. Od lat 50. zaprzestano tygodniowego wypieku chleba. Rozpowszechnia się korzystanie z zakupów w miejscowych sklepach. Od lat 70. i 80. spożywano też więcej mięsa, a w wielu domach zaprzestano wyrobu masła. Kolejne lata przynoszą zmiany w zakresie stosowanych produktów, sposobów przechowywania (lodówki) i przyrządzania posiłków (kuchenki elektryczne, gazowe, miksery itp.) Autor nie zapomniał też o potrawach sezonowych, kiedy pojawiały się pierwsze świeże owoce, warzywa i grzyby leśne. W tym miejscu nieco dziwi fakt, iż mieszkańcy Puszczy Sandomierskiej dopiero na przełomie lat 60. i 70. XX w. zaczęli marynować grzyby (Smyk, Pudłocki, Wodzińska 2017: 109)⁴.

Kolejny artykuł traktuje o pożywieniu w czasie przednówka, który powszechnie wiązał się z niedostatkiem produktów spożywczych w gospodarstwie domowym. Wtedy w kuchni Lasowiaków, jak pisze U. Rzeszut-Baran pojawiały się częściej potrawy roślinne i mleczne pochodzące z własnych gospodarstw. Najbiedniejsi, którym nie starczało pożywienia najmowali się do pracy u bogatych gospodarzy lub we dworze, za co otrzymywali zapłatę w zbożu, ziemniakach, a także posiłek w czasie dnia. Uzupełnieniem diety były, jak pisze autorka, rośliny dziko rosnące oraz zbierane owoce leśne i grzyby. W czasach głodu w rodzinach o małych gospodarstwach z licznym potomstwem jedzenie było zawsze wydzielane.

⁴Np. z marynowaniem grzybów spotykamy się w powiatach krośnieńskim i leskim w końcu XIX w. (Lipelt 2018: 130).

Klęski głodu wywołane nieurodzajem i niedostatek produktów spożywczych na przednówku skończyły się po drugiej wojnie światowej, „a współczesne gospodynie znają ten termin tylko ze słyszenia” (Smyk, Pudłocki, Wodzińska 2017: 129). Autorka zwraca słuszną uwagę, że wpłynęło na to wiele czynników, do których zaliczyć można intensywniejsze metody uprawy, wyższe plony, rozwój przemysłu rolno-spożywczego, zmiany w przetwórstwie i przechowywaniu, które pozwalały na przetrwanie przednówka.

W dziale drugim *Wielkie świętowanie* uwagę zwraca interesujący szkic J. Niepokój-Gil na temat pożywienia w świąteczny czas Bożego Narodzenia. Jest to święto, z którym wiąże się największa ilość przygotowań. Z chwilą rozpoczęcia Adwentu, w pierwszą niedzielę grudnia, zaczynał się czas pieczenia, przedświątecznego uboju i wyrobu alkoholu.

W dawnych czasach Adwent wiązał się z przestrzeganiem postu, tak też było wśród mieszkańców Puszczy Sandomierskiej, gdzie trzy dni w tygodniu nie jedzono potraw mięsnych i tłuszczu. Najczęściej spożywano kaszę jaglaną, barszcz z ziemniakami, a potrawy można było maścić masłem. Z Adwentem związana jest wielowiekowa tradycja obdarowywania bliskich w dniu Św. Mikołaja świątecznymi podarkami, którymi na wsi lasowiackiej w połowie XX w. często była żywność i ciepła odzież. Jak pisze autorka: ciastka, owoce i słodycze można było znaleźć także na świątecznej choince. Kolejny podrozdział poświęcony jest zwyczajom związanym z wigilią (przygotowanie stołu i naczyń, post wigilijny, wieczerza, potrawy wigilijne, wróżby związane z pożywieniem). W pierwszy dzień świąt na całym badanym obszarze jedzono przeważnie potrawy z wigilii, albo przygotowane wcześniej. W menu świątecznym dostrzec można pewne różnice regionalne, zarówno w potrawach podawanych w pierwszy, jak i drugi dzień świąt. Rozdział zamykają informacje na temat kolędowania, z którym wiązał się zawsze na badanym terenie poczęstunek w postaci jedzenia, drobnych pieniędzy i alkoholu.

Kolejna rozprawa M. Tymochowicz dotyczy pożywienia w okresie Wielkiego Postu i Wielkanocy. Dni przed Środą Popielcową

charakteryzowały się obfitymi posiłkami i zabawami. Okres postu był czasem ciszy, umartwienia, wyrzeczeń cielesnych, a także ograniczeń pokarmowych. Na omawianym terenie do lat 60. XX stulecia jedną z istotnych zasad, która obowiązywała wiernych, było zachowywanie postów pokarmowych z zakazem spożywania mięsa i produktów zwierzęcych. Ograniczenie jedzenia obowiązywało przez trzy dni w tygodniu. W późniejszych latach zasad tych przestrzegano już mniej rygorystycznie i starano się nie spożywać mięsa w piątki i w dwa ostatnie dni Wielkiego Postu. Jak podkreśla autorka, złagodzenie tych reguł było następstwem przemian cywilizacyjnych i poprawy sytuacji materialnej mieszkańców wsi. Dalej następuje szczegółowy opis przygotowań poprzedzających Wielkanoc, który rozpoczął się z Wielkim Tygodniem. Obejmował on ubój zwierząt (głównie świń, ale także popularnych w tym regionie królików), wypiek chleba i ciast. Kulminacją postu były ostatnie dni Wielkiego Tygodnia, w którym najważniejszy był Wielki Piątek ze ścisłym postem. Wielkanocna Niedziela to obfite posiłki, które rozpoczęły się śniadaniem wielkanocnym. Zdaniem autorki, to ostatnie zasadniczo nie uległo większej zmianie. Dalej na stołach pojawia się barszcz z kawałkami *święconki*, a wśród nowych potraw, sałatki, jajka faszerowane i wędliny.

Następnie w ciekawym tekście J. Dragan omówiono zabawy i pożywienie w czasie karnawału. Po krótkim przedstawieniu znaczenia terminu „karnawał” i „zapusty”, autorka przechodzi do szczegółowego opisu tego okresu, który rozpoczął się sylwestrowym balem. Był to czas zabaw i przyjęć połączonych z tańcami zarówno dla osób dorosłych, jak i dzieci. Punktem kulminacyjnym tego okresu były ostatnie dni karnawału, czyli „zapusty”, które poprzedzał „tłusty czwartek”. Dalej pisząca zwraca uwagę na specjalne potrawy przygotowywane w czasie karnawału i zapustów. Wyjątkowość i odświętność tego czasu wiązała się z obfitością jedzenia i napitków, a uczestnicy zabaw mieli być syści i zadowoleni.

Autorem dwóch kolejnych tekstów jest W. Dragan. Pierwszy z nich omawia bardzo ważną czynność gospodarską, jaką było świnobicie, które odbywało się na opisywanym

terenie z reguły dwa razy do roku przed Wielkanocą i Bożym Narodzeniem, a czasami także towarzyszyło świętom rodzinnym. Jak podkreśla autor, częstotliwość świnobicia postrzegano jako oznakę statusu majątkowego. Po ogólnych informacjach dotyczących chowu świń zaprezentowano szczegółowo przebieg samego świnobicia, zwracając uwagę na dbałość o czystość, używane narzędzia, wytwarzane wyroby mięsne i poczęstunek. Ważną rolę odgrywała również konserwacja mięsa i wyrobów wędliniarskich. Z zebranych przez autora informacji wynika, że obecnie świnobicie wśród mieszkańców Puszczy Sandomierskiej należy już do rzadkości, zwłaszcza od lat 90. XX w., kiedy zaistniała możliwość łatwego zakupu mięsa i wyrobów wędliniarskich w sklepach.

W drugim swoim tekście W. Dragan zajął się pożywieniem pielgrzymkowym i odpustowym. Z tego ciekawego i barwnie napisanego szkicu dowiadujemy się, że świętowanie na omawianym terenie to nie tylko Wielkanoc i Boże Narodzenie, ale również licznie odbywane pielgrzymki i dni odpustowe, które przypadają na dzień patrona miejscowego kościoła. Po informacjach na temat ruchu pielgrzymkowego w Puszczy Sandomierskiej autor skupił się na pożywieniu w drodze i w świętym miejscu, gdzie podstawowym artykułem pozostawał chleb, masło oraz białe pieczywo. Resztę pożywienia (ciastka różnych kształtów często opatrzone napisami, słodycze, kromki swojskiego chleba, słoninę, kielbasę itp.) pątnicy kupowali już na miejscu na straganach, które zawsze otaczały odwiedzaną świątynię. Na badanym obszarze cykl odpustów zaczynał się w Nisku na św. Józefa (19 marca), a kończył się na św. Mikołaja (6 grudnia) odpustami w Niwiskach i w Zagórsku. Wieś, w której odbywał się odpust przybierała odświętny wygląd. Oprócz porządków w obejściu przygotowywano się na przyjęcie gości, gdyż wizyty rodzinny i przyjaciół uważano za ważny obowiązek. Przyjęcia odpustowe były ważną formą podtrzymywania nie tylko więzi rodzinnych i sąsiedzkich, ale także kontaktów mieszkańców okolicznych wsi.

Świętom rodzinnym poświęcono trzy ostatnie artykuły. W bardzo interesującym i obszernym, ponad 40-stronicowym tekście, K. Ignas opisała ucztę weselną, której

nawet skrótkowe przedstawienie zajęłoby w tym omówieniu zbyt wiele miejsca. Wesela należało bez wątpienia do największych uroczystości rodzinnych ze względu na liczbę zgromadzonych gości. Zebrany przez autorkę materiał pozwala na dokładne opisanie poszczególnych etapów towarzyszących zawieraniu małżeństwa od złożeń i zaręczyn, po sam obrzęd weselny. Autorka nie zapomina także o głównym przedmiocie swoich badań, jakim jest towarzyszące tym uroczystościom pożywienie. Jak zauważa, dzisiejsze wesela są standardowo do siebie podobne, a wszystkie niezbędne jego elementy (kucharka weselna, masarz, starościna z tortem, kawalerowie, družki, bramanci), które były na każdym weselu obowiązkowe, tak by wesele można było nazwać „prawdziwym”, gdzieś zaginęły. Jednakże silne przywiązanie do tradycji sprawiają, iż mieszkańcy Puszczy Sandomierskiej coraz częściej wracają do wesel typu „wiejskiego” w remizie, z produktów pochodzących z własnych gospodarstw, z udziałem kucharki weselnej.

Kolejny artykuł w tym dziale, autorstwa A.S. Więcha, omawia zwyczaje kulinarne związane z chrztem, pierwszą komunią świętą i pogrzebem. Ceremonia chrztu odbywała się najczęściej kilka dni po narodzinach, w kościele, w asyście rodziców chrzestnych, rzadziej matki. Właściwe przyjęcie przygotowywano w domu rodziców przeważnie pod wieczór po zakończeniu prac w obejściu. Oprócz wódki, na stole nie mogło zabraknąć różnych zakąsek. Jeszcze przed drugą wojną światową przyjął się zwyczaj przynoszenia przez chrzestną dobre wypieczonej bułki, co miało chronić w przyszłości dziecko przed głodem. W latach 50 i 60. niewielkie poczęstunki uległy przekształceniu w obiady podobne do tych niedzielnych. W dalszej kolejności znajdziemy tu zestawy najpopularniejszych dań obiadowych i ciast. Pierwsza komunია święta według autora nie posiadała już takiej oprawy jak chrzciny. Na opisywanym terenie w okresie wcześniejszym ograniczano się w zasadzie do drobnego poczęstunku najczęściej organizowanego na plebanii miejscowego kościoła. Dopiero od poł. lat 60. zaczęto organizować przyjęcia, z czasem coraz bogatsze, z zestawem mięs i różnych

ciast, a od końca lat 70. XX w. obowiązkowo z pierwszokomunijnym tortem. W przypadku pogrzebów na terenie dawnej Puszczy Sandomierskiej najczęściej żałobników zapraszano po uroczystościach kościelnych na poczęstunek do domu zmarłego. Wśród spotykanych potraw autor wymienia najczęściej mięso, bigos i wędliny. Prawie obowiązkowo pojawiał się alkohol, często własnej roboty. Na koniec zauważa, że na przestrzeni kilkudziesięciu lat wskazane zwyczaje kulinarne związane z chrztem, pierwszą komunią świętą i pogrzebem należą już do rzadkości. Obecnie coraz częściej, zamiast własnoręcznie przygotowywanych poczęstunków, organizacją takich uroczystości od strony kulinarnej zajmują się lokale gastronomiczne.

W ostatnim artykule omawianego opracowania M. Fołta pisze o przyjęciach imiennych i urodzinowych wśród mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej. Z ustaleń autorki wynika, że obchody imiennych w formie wystawnych przyjęć spotykamy na badanym terenie dopiero od lat 70. XX stulecia. Towarzyszą im różne potrawy podawane na gorąco i na zimno z popularną sałatką jarzynową. Autorka zauważa także, że obecnie imiennych nie obchodzą ludzie młodzi, tylko osoby dorosłe, przeważnie po 50 roku życia. Wśród młodzieży i dzieci większą popularnością cieszą się rocznice urodzinowe, które weszły do kalendarza przyjęć rodzinnych dopiero od lat 70 i 80. XX wieku.

Uzupełnieniem przedstawionych bloków tematycznych jest wykaz cytowanej literatury szkoda tylko, że nie uwzględnia wszystkich wykorzystanych w opracowaniu prac i jest tylko jej wyborem (Smyk, Pudłocki, Wodzińska 2017: 313-318). W części ostatniej *Materiały z badań* w dziale *Archiwum* zamieszczono wykaz miejscowości, z których pozyskano materiał, nazwiska informatorów biorących udział w badaniach, poruszane tematy kluczowe wraz z nadanym im numerem inwentarzowym archiwum MKL, a także nazwiska prowadzących wywiad. Książkę dopełnia jeszcze wybór receptur kulinarnych oraz indeks rzeczowy. Piękna jest w całości oprawa graficzna książki, wzbogacona licznymi fotografiami i fragmentami zebranych wywiadów.

Przedstawione szkice w wielu miejscach, jak wskazują ich autorzy, mają charakter dopiero wstępnego rozpoznania omawianych kwestii i są tylko przyczynkami do poruszanych zagadnień, które jednak w przyszłości mogą stanowić doskonałą podstawę wyjściową do bardziej całościowego opracowania.

W pracy dostrzec można drobne usterki. Na przykład: nie „hodowla zwierząt” tylko chów, gdyż mamy tu do czynienia przede wszystkim z działalnością produkcyjną, a nie działalnością w celu poprawienia cech użytkowych zwierząt. Groch, cebulę i ogórki się sieje, a nie sadi (Smyk, Pudłocki, Wodzińska 2017: 24, 75). Tytuł artykułu na s. 65 jest inny niż w spisie treści. Pewnym mankamentem edytorsko-redakcyjnym jest brak streszczeń poszczególnych rozdziałów w języku angielskim.

Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością nie jest pracą przeznaczoną wyłącznie dla wąskiego grona badaczy kultury ludowej, ale również szerokiego kręgu odbiorców, głównie mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej. Na zakończenie stwierdzić należy, że omawiana książka jest pracą wartościową i godną uwagi. Należy zatem z dużą niecierpliwością czekać na następne inicjatywy badawcze Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej.

ROBERT LIPELT

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa
im. Jana Grodka w Sanoku

Bibliografia

ADAMOWSKI, J., TYMOCHOWICZ, M. (red.) (2018). *Dziedzictwo kulinarne w kontekstach tradycyjnych i współczesnych*. Lublin: Muzeum Lubelskie w Lublinie.

CYBULSKI, N. (1984). *Próba badań nad żywieniem się ludu wiejskiego w Galicji*. Kraków: Towarzystwo Opieki Zdrowia.

FRANASZEK, P. (1992). *Informator statystyczny do dziejów społeczno-gospodarczych Galicji. Rolnictwo w Galicji w dobie autonomii*. Część I. Ma-durowicz-Urbańska, H. (red.). *Produkcja roślinna*. Kraków-Warszawa: Uniwersytet Jagielloński, Polskie Towarzystwo Statystyczne.

FRANASZEK, P. (2016). *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*. „Roczniki Dziejów Społecznych i Gospodarczych”, t. LXXXVI, 289-313.

KOWALSKA-LEWICKA, A. (red.), (1973). *Pożywienie ludności wiejskiej. Praca zbiorowa*. Kraków: Muzeum Etnograficzne.

LIPILT, R. (2018). *Pożywienie ludności wiejskiej na pograniczu polsko-ruskim w końcu XIX wieku*.

W: Adamowski J., Tymochowicz M. (red.). *Dziedzictwo kulinarne w kontekstach tradycyjnych i współczesnych* (s. 122-136). Lublin: Muzeum Lubelskie w Lublinie.

SMYK, K., PUDŁOCKI, T., WODZIŃSKA, I. (red.), (2017). *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością*. Kolbuszowa: Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej.

SOBCZAK, T. (1986). *Konsumpcja żywnościowa chłopska w Królestwie Polskim w 2 połowie XIX i w początkach XX wieku*. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.

STOLIČNA, R., DROŽDŽ, A. (red.), (2010). *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*. Cieszyn-Katowice-Brno: Uniwersytet Śląski.

SZROMBA-RYSOWA, Z., (1988). *Przy wspólnym stole z obyczajowości współczesnej wsi karpackiej*. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.