



You have downloaded a document from
RE-BUŚ
repository of the University of Silesia in Katowice

Title: Katarina Novakova , „Kulinarna kultura regionov Slovenska”,
Bratislava: VEDA vydavateľ'stvo Slovenskej akademie vied 2012, ss. 495
[recenzja]

Author: Anna Drożdż

Citation style: Drożdż Anna. (2013). Katarina Novakova, „Kulinarna kultura regionov Slovenska”, Bratislava: VEDA vydavateľ'stvo Slovenskej akademie vied 2012, ss. 495 [recenzja] . "Lud" T. 97 (2013), s. 345-347.



Uznanie autorstwa - Bez utworów zależnych Polska - Ta licencja zezwala na rozpowszechnianie, przedstawianie i wykonywanie utworu zarówno w celach komercyjnych i niekomercyjnych, pod warunkiem zachowania go w oryginalnej postaci (nie tworzenia utworów zależnych).



UNIwersYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Biblioteka
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

co dzisiaj, w czasach masowego publikowania materiałów przyczynkarskich nie należy do reguły. Po drugie, autor nie ograniczył się do prezentacji surowego materiału terenowego, ale w rozumiejący sposób odniósł go do ustaleń teoretycznych, interpretując go tak, że bezsporna jest jego antropologiczna kompetencja. Lektura książki przekonuje, że rekomendujący ją Kanovský – wskazując jej największe walory – nie mylił się. *Vývoj staviteľ'stva a spôsobu bývania v dedinskom prostredí v 20. storočí* można polecić jako wyczerpujący i wszechstronny etnograficzny raport dotyczący rozwoju budownictwa wiejskiego i sposobów jego użytkowania na Słowacji w XX wieku. Nie trzeba dodawać, że podobna praca dotycząca Polski mogłaby się okazać lekturą nadzwyczaj zajmującą.

Waldemar Kuligowski

Rastislava Stoličná-Mikolajová (ed.), Katarína Nováková, *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*, Bratislava: VEDA vydavateľ'stvo Slovenskej akadémie vied 2012, ss. 495, ISBN: 978-80-224-1257-5.

Autorki tej obszernej pracy wzięły na swe barki zestawienie i omówienie tradycji kulinarnych oraz norm żywieniowych charakterystycznych dla obszarów wiejskich Słowacji. Jak podkreśla we wstępie Rastislava Stoličná-Mikolajová, pożywienie zostało w tej książce potraktowane jako otwarty system informacyjny oraz system kulturowy determinowany przez wartości, normy i konwencje (s. 7). Badaczka pisze: „Rzeczą oczywistą jest, że człowiek potrzebuje codziennie jeść i pić, jednakże jedzenia nie konsumujemy instynktownie, jak zwierzęta. Wybór tego, co spożywamy, nawyki żywieniowe i zachowanie podczas jedzenia są określane przez psychiczne i społeczno-kulturowe wzory zachowania. Przeżycie człowieka jako istoty kulturowej zależy od wykorzystania kategorii społecznych, które zabezpieczają jego orientację i komunikację (w najszerszym tego słowa znaczeniu) pomiędzy jednostkami i grupami. W tym sensie pożywienie prezentuje wartość kulturową, system, za pomocą którego człowiek panuje także nad swymi biologicznymi potrzebami oraz sytuacją społeczno-kulturową” (s. 7).

W swym podejściu metodologicznym autorki odniosły się przede wszystkim do osiągnięć takich badaczy, jak Günter Wiegelmann (jako jeden z pierwszych zwrócił on uwagę na fakt, iż pożywienie stanowi jedną z podstawowych kategorii badań etnologicznych), Ulrich Tolksdorf (zainspirowany tezami Wiegelmanna sprecyzował pojęcie „jedzenie”, w obręb którego wchodzi „produkt”, czyli to, co, z czego i w jaki sposób jest ono przygotowywane oraz „sytuacja”, którą określa się za pomocą tego kiedy, gdzie i w jakich warunkach potrawa jest spożywana) czy Claude Lévi-Strauss (który konstatawał, że konsumpcja zależy nie tylko od uwarunkowań społecznych, lecz również tych o charakterze ekologicznym, ekonomicznym i technicznym). Rozważania tych myślicieli były znaczącą inspiracją dla badaczek podczas opracowywania zebranego materiału etnograficznego.

Jak już wcześniej zasygnalizowałam, zamierzeniem podjętym w książce było zaprezentowanie wyników badań oraz analizy tradycyjnej kultury kulinarnej na Słowacji w pierwszej połowie XX wieku. Badany obszar został podzielony na dwadzieścia dwa regiony. Podstawowym wyznacznikiem umożliwiającym wyodrębnienie tych terytoriów był w miarę jednorodny charakter kultury tradycyjnej, uwarunkowany podobnymi czynnikami ekologicznymi i klimatycznymi. Ważną rolę odegrało również podobieństwo zmian historycznych, społecznych i kulturowych, które wpłynęły na jej współczesny obraz. Przyjmując takie założenia, autorki zdecydowały się na podział niektórych większych regionów na kilka mniejszych. Dzięki temu mogły przedstawić bardziej szczegółowy obraz kultury kulinarnej tych obszarów, zwracając jednocześnie uwagę na ich specyfikę.

Dużą wartością opracowania jest ukazanie tradycji kulinarnych w szerokim kontekście, z uwzględnieniem różnorodności etnicznej, wyznaniowej i społecznej badanych grup. Dzięki takiemu ujęciu czytelnik poznaje różnorodne nawyki żywieniowe przedstawicieli mniejszości narodowych zamieszkujących teren Słowacji (na przykład Czechów, Węgrów, Niemców, Romów, Łemków i in.). Liczne przykłady przytoczone w kolejnych rozdziałach potwierdzają i umacniają twierdzenie o niezwykle silnym znaczeniu pożywienia, między innymi w budowaniu oraz podtrzymywaniu tożsamości kulturowej odmiennych grup społecznych. Śledząc różnorodne menu poszczególnych grup wyznaniowych zamieszkujących badany teren – katolików, grekokatolików, prawosławnych, ewangelików – otrzymujemy obraz różnorodnego pojmowania znaczenia symbolicznego potraw oraz różnych sposobów ich wartościowania. Z kolei zapoznając się z przyzwyczajeniami żywieniowymi przedstawicieli takich mniejszości społecznych, jak pasterze, drwale, górnicy, szklarze czy winiarze odkrywamy ogromne zróżnicowanie tradycyjnej kuchni wiejskiej na Słowacji.

Takie podejście autorek do podjętego tematu wskazuje na fakt, iż bez uwzględnienia szeregu aspektów społeczno-kulturowych i przyrodniczych nie jest możliwe uzyskanie pełnego obrazu jakiegokolwiek działalności człowieka, w tym także, zdawać by się mogło tak naturalnej, jaką jest zaspokojenie głodu i pragnienia.

Podstawą wywodów zawartych w pracy są informacje zebrane w czasie eksploatacji terenowych uzupełnione zarówno literaturą tematu (wykorzystane zostały liczne monografie regionalne), jak również niepublikowanymi do tej pory materiałami archiwalnymi (m.in. zbiory archiwów Słowackiej Akademii Nauk). Stanowią one niezwykle bogate źródło informacji na temat zwyczajów żywieniowych mieszkańców słowackiej wsi oraz dynamiki przemian zachodzących w tym zakresie. Z tego względu wartość dokumentacyjna publikacji jest bardzo wysoka.

Książka składa się z 22 rozdziałów, wstępu, zakończenia oraz słownika nazw gwarowych. Każdy z rozdziałów jest poświęcony jednemu z regionów wyznaczonych przez autorki. Są to regiony: abovský, dolnozemplínsky, gemerský, hontiansky, horehronský, hornozemplínsky, liptovský, malokarpatský, myjavský, nitriansky, novohradský, oravský, spišský, šarišský, tekovský, trenčiansky, trnavský, turčiansky, záhorský, zmagurský, zvolenský, žilinsko-kysucký. Każda z części posiada identyczną strukturę, która ułatwia analizę i porównanie prezentowanych treści. Początek stanowi omówienie kontekstu historyczno-społecznego oraz gospodarczo-przyrod-

niczego opisywanego obszaru, dzięki czemu możliwe jest dostrzeżenie tych czynników, które odegrały zasadniczą rolę w kształtowaniu danej kuchni regionalnej. Kolejne fragmenty rozdziałów poświęcone są szczegółowemu omówieniu tradycji kulinarnych oraz norm żywieniowych. Autorki opisują sposoby przygotowania i konsumpcji potraw (a także wygląd i wyposażenie kuchni, konstrukcję pieca i jego usytuowanie, miejsce przechowywania produktów itp.) oraz typowy skład codziennego jadłospisu. W dalszej części charakteryzują różne typy potraw: zbożowe, z kapusty, ziemniaków, warzyw i owoców, mleczne, mięsne, napoje (w tym alkohole), postne i świąteczne. Nieodłączną częścią każdego z rozdziałów jest zestaw kilkunastu przepisów tradycyjnych dań z omawianego regionu. Pomimo tego, iż jedna z autorek książki, Stoličná-Mikolajová, ma w swoim dorobku dziesiątki opracowań (artykułów i prac zwartych) na temat pożywienia, w tym także słowackiego, to jak sama we wstępie zaznacza, „jest to pierwsza tak kompleksowo opracowana publikacja poświęcona regionalnym postaciom kulinarnych tradycji Słowacji” (s. 9).

Podsumowując, osoby zainteresowane rolą tradycji kulinarnych oraz wpływem czynników kulturowych i pozakulturowych na kształtowanie się norm żywieniowych uzyskają w omawianej książce wiele cennych informacji na ten temat. Problematykę tę autorki rozpatrują poprzez szczegółową analizę kuchni słowackich obszarów wiejskich. Dzięki takiemu podejściu, czytelnik otrzymuje, z jednej strony, szczegółowy obraz zwyczajów kulinarnych jednego z regionów Środkowej Europy, a z drugiej – narzędzia umożliwiające wnioskowanie o kulturze kulinarnej w znacznie szerszym kontekście.

Anna Drożdż

Patrycja Trzeszczyńska, *Łemkowszczyzna zapamiętana. Opowieści o przeszłości i przestrzeni*, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2013, ss. 446, ISBN: 978-83-233-3487-3.

W czasach tak zwanej ponowoczesności coraz częstsze jest zainteresowanie lokalizmem, przeciwieństwem globalizmu. Wydaje się, że to zmęczenie modnym do niedawna sytuowaniem człowieka, nacji czy narodu w skali makro zaczyna owocować powrotem do „pochylania się” nad problemami i zagadnieniami odnoszącymi się do skali mikro – szukania własnego miejsca, właśnie lokalności; „przypisania” – w pozytywnym znaczeniu – do regionu, „małej ojczyzny”. Sygnałem może być pojawianie się coraz liczniejszych publikacji mówiących o tożsamości i historii grup regionalnych i etnicznych, także niewielkich społeczności regionalnych.

W ten nurt wpisuje się prezentowana przez mnie *Łemkowszczyzna zapamiętana...* Mówi ona bowiem o Łemkach jako grupie etnicznej (traktowanej też jako narodo-wa), o jej samoświadomości i tożsamości opartej na łemkowskiej pamięci zbiorowej.

Praca Patrycji Trzeszczyńskiej jest bardzo obszerna. Podstawą analizy są w niej dwa typy źródeł: zastane – istniejąca twórczość wspomnieniowa (66 publikacji) oraz