



Książki z mazowieckiej półki

Jak bardzo kulinaria związane są z tradycją i zwyczajami przekonają nas dwie książki, które prezentujemy w tym miesiącu. Autorzy publikacji, poprzez kucharskie przepisy naszych babć pokazują świat, w którym powstawały i były praktykowane. Dzięki nim poznajemy dziedzictwo kulinarne Mazowsza oraz wpływ wielokulturowości na obrzędowość jednej ze wschodnich gmin.



„Pamięć smaku”, czyli dziedzictwo stołu

Często smak jakiejś potrawy przywołuje wspomnienia z dzieciństwa – aromat ziemniaków pieczonych w ognisku może kojarzyć się ze zwyczajem jesiennych wykopków. Dzięki publikacji „Dziedzictwo stołu – wędrówki kulinarne po obszarze mazowieckich lokalnych grup działania” mamy okazję przekonać się, jak bogata jest tradycja kulinarna Mazowsza i poznać dawną etykietę przy stole. „Spożywanie posiłków w środowisku wiejskim było swoistym obrzędem (...) mężczyźni zajmowali miejsca »od ściany« natomiast kobiety »od strony kotliny«, co wiązało się z koniecznością ciągłego dokładania jadła z garnków. Małe dzieci siedziały rodzicom lub dziadkom na kolanach, starsze posilały się ze wspólnej miski na stojąco lub klęcząc na podłodze. Nie wypadało zasiąść do miski przed gospodarzem, jeść zbyt łapczywie, grzebać w jedzeniu w poszukiwaniu lepszych kąsków”¹.

Przewodnik opracowany został przez mazowieckie lokalne grupy działania (również w wersji angielskojęzycznej) i zawiera informacje o miejscowych zwyczajach kulinarnych, a także przepisy regionalnych potraw, charakterystycznych dla obszaru każdej z nich. Kulinarne wędrówki po Mazowszu poprowadzą nas na tereny Puszczy Bolimowskiej, gdzie serwowany jest „Bolimowski gołąb – nadworny ryś”, chleb razowy radziwiłowski oraz rosół dworski z kapłona. Natomiast przy okazji zapoznawania się z przepisami ziemi Gostynińsko-Włocławskiego przeczytamy o zwyczajach weselnych mikroregionu etnograficznego, nazywanego sannickim lub gąbińsko-sannickim.

Książka jest dostępna w formacie pdf na www.mazowieckie.ksow.pl w zakładce „Nasze publikacje” rok 2013 poz. 11.

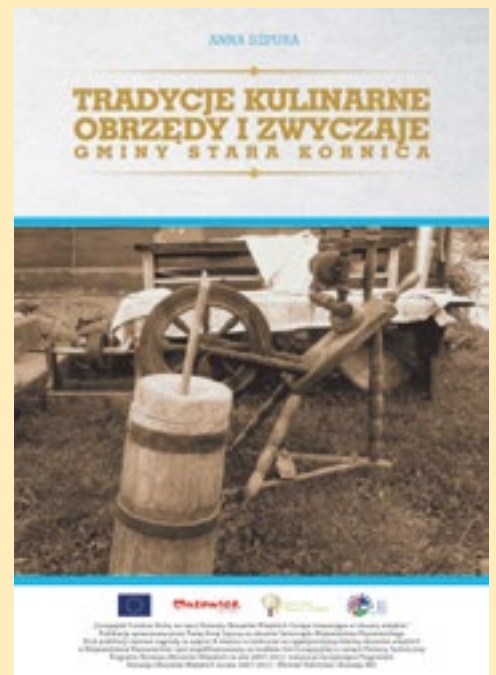
¹ „Dziedzictwo stołu – wędrówki kulinarne po obszarze mazowieckich lokalnych grup działania”, Mazowiecka Biblioteka Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich 2013, s. 4.

Podróż kulinarna w czasie

Kornickie tradycje kulinarne, zwyczaje i obrzędy to spuścizna wielu pokoleń oraz skomplikowanych przemian kulturowych. Tereny gminy na przestrzeni kilku wieków należały do różnych województw, a osiedlali się tu zarówno przybysze z Mazowsza, Litwy, jak i z Rusi. W rezultacie na terenie Kornicy i pobliskich miejscowości wytworzyła się wspólna kultura, która nigdzie na całym Wschodnim Mazowszu i Podlasiu nie była już tak silna i wyrazista. Z tego względu publikacja „Tradycje kulinarne, obrzędy i zwyczaje gminy Stara Kornica” jest wartościową lekturą dla osób zainteresowanych regionalizmem, jak również wspaniałym przykładem dbałości o zachowanie lokalnej tradycji. Wszelkie zwyczaje korniczanki są tu szczegółowo opisane na podstawie wywiadów ze starszymi mieszkańcami gminy pamiętającymi jeszcze dawne kulinaria i obrzędy z nimi związane. Dowiemy się zatem, jak budowano lodownie, w których składowano lód z pobliskich zbiorników wodnych oraz poznamy dokładnie sposoby konserwacji i przechowywania mięsa. Bardzo interesujące są też dawne metody konserwowania owoców i warzyw. Opisując tradycje kulinarne, trzeba też wspomnieć o zwyczajach świątecznych, tj. przygotowywaniu ozdób, chodzeniu po koledzie lub ze żłóbkami – zwyczaj często praktykowany na kornickiej ziemi. Jego szczegółowy opis przeczytamy we wspomnieniach Franciszka Zańko¹. Ciekawe też jest zamięszenie mieszkańców Kornicy do huštawek – „Kiedy widać było zakończone budowy huštawek w obrębie zabudowań, było to oznaką, że Wielkanoc jest już blisko. (...) Był to zwyczaj dość powszechny wśród ludności kornickiej. (...) Bawiono się tak nawet przez kilka tygodni, aż przychodził czas rozbiórki (...). Żał było rozstawać się z dobrą zabawą”². O dawnych zwyczajach i obrzędach gminy Stara Kornica przeczytamy na stronie www.mazowieckie.ksow.pl (zakładka „Nasze publikacje” rok 2013 poz. 12).

¹ Anna Szpura, „Tradycje kulinarne, obrzędy i zwyczaje gminy Stara Kornica”, s. 45.

² Tamże, s. 49.



Opracowała Urszula Sabak-Gąska

