

Anna Platta, Waldemar Żyngiel
Akademia Morska w Gdyni

Ocena znajomości regionalnej kuchni kociewskiej przez wybraną grupę kobiet

Streszczenie

Cel artykułu: ocena znajomości regionalnej kuchni kociewskiej przez kobiety zamieszkałe na terenie powiatu tczewskiego.

Podejście badawcze: materiał badawczy stanowiły pierwotne źródła informacji. Dane pierwotne pozyskano drogą badania ankietowego, w którym uczestniczyło 100 respondentek.

Główne wyniki badań: spośród tradycyjnych potraw kuchni kociewskiej znane przez badaną grupę kobiet były: grochowinki, fefernuski kociewskie, szandar kociewski, zalewajka, zupa szczawiowa oraz potrawka z kury po kociewsku. Respondentki nie знаły takich potrawy, jak: mermecka galaretką z żurawiny, jagodnica po kociewsku, wiejska kociewska drożdżówka kiszona oraz pieróg z gomółką z Kociewia.

Implikacje praktyczne: tradycyjne potrawy kuchni kociewskiej spożywane były podczas imprez masowych (festynów), spotkań rodzinnych oraz w zakładach gastronomicznych. Do głównych czynników decydujących o konsumpcji posiłków w zakładach gastronomicznych, mających w swojej ofercie potrawy regionalne zaliczono: różnorodność i oryginalny smak potraw, przystępne ceny, oryginalny wystrój wnętrza, walor poznawczy i jakość obsługi.

Implikacje społeczne: aktualnie odnotowuje się bardzo intensywny wzrost zainteresowania kuchnią regionalną przez społeczeństwo.

Kategoria artykułu: badawczy.

Słowa kluczowe: kuchnia regionalna, potrawy tradycyjne, zachowania konsumentów.

Kody JEL: M31

Wstęp

Kociewie to region etniczno-kulturowy, którego odrębność określa przede wszystkim gwara kociewska. Pod względem geograficznym nie jest on wyodrębniony. Kociewie obejmuje w całości obszar Pojezierza Starogardzkiego, część Wysoczyzny Świeckiej i zachodni fragment Borów Tucholskich. Leży w dorzeczu dwóch rzek uchodzących do Wisły – to jest: Wierzyca i Wda, a jego obszar zajmuje powierzchnię 3,5 tys. km². Z Kociewiem sąsiadują Kaszuby, Bory Tucholskie, Ziemia Chełmińska, Ziemia Grudziądzka, Powiśle i Żuławy. Teren Kociewia zamieszkały jest przez mieszaną grupę etniczną i liczy 340 tysięcy mieszkańców. Historycy podzielili ludność Kociewia na trzy grupy: kociewską (Górale, Polanie,

Feteracy), kociewsko – borowiacką (Borowiaki, Borusy, Lasaki) i nizin nadwiślańskich (Niziniaki) (Wicznyński, Szwoch 2005, s. 5).

Kociewska kuchnia regionalna

Dawne pożywienie Kociewiaków charakteryzowało się podobieństwem do tradycji kulinarnych Borowiaków Tucholskich. Nie miały wpływu na ukształtowanie się kuchni kociewskiej miała kuchnia niemiecka. Posiłki na Kociewiu jadano trzy razy dziennie: rano śniadanie – „fryszak”, obiad – „maltach”, kolację – „wieczerzę”, a niekiedy, zwłaszcza podczas żniw, podwieczorek – „podkurek” (Libiszewski 2002, s. 152-153).

Kociewiaczy nie jadały potraw wyszukanych, a poszczególne posiłki w ciągu dnia nie były urozmaicone (Libiszewski 2002, s. 152-153). Na śniadanie i kolację, jako podstawowe pożywienie, spożywano chleb. Chleb krojono w skibki – „sztile”, które smarowano masłem lub smalcem domowego wyrobu. Zamiast pomadki tłuszczowej używano również śmietany obsypanej cukrem, powideł, marmolady lub syropu (Libiszewski 1985, s. 151).

Podstawowym składnikiem jedzenia Kociewiaków były ziemniaki przyrządzane na różne sposoby. Gospodynie kociewskie przyrządzały potrawy ze „swojskich”, czyli własnych lub własnoręcznie przerobionych produktów. Należały do nich kartofle, mleko, kapusta, powidła i przeroby mięsne. Najczęściej na stołach gościł chleb razowy zwany „śrutowym”. Na śniadanie jadano zacierkę, czyli zupę z rozcieńczonego mleka z dodatkiem klusek z żytniej mąki lub „szturane” ziemniaki. Do picia podawano kawę zbożową, niekiedy z mlekiem. Obiad był bardziej urozmaicony. Zup najpopularniejsza była kartoflanka – „zagraj”. Drugie danie stanowiły kartofle, kluski z kapustą lub kasza z grochem (Libiszewski 2002, s. 152-153).

Mięso, drób i ryby w kuchni kociewskiej

Mięso na Kociewiu spożywano rzadko. Świniobicie odbywało się przed świętami, albo na specjalne okazje, np. na wesele. Podstawowym rodzajem mięsa była wieprzowina, zwana „świńskim miansem”. Mięso sporządzano na kilka sposobów. Wołowinę – „ryńtownę”, wieprzowinę – „świninę”, czy baraninę – „skopownię” gotowano, duszono – „parówno”, smażyło – „szmurowano”. Najczęściej i najchętniej spożywanym mięsem wieprzowym była „karbonada”, czyli kotlet schabowy z kością (Peplińska 2002, s. 76-77). Z okazji świąt spożywano pieczone mięso drobiowe (kacze, kurze lub gęsie) oraz pasztet z gęsich wątróbek. Z gęsiny pokrojonej w kostkę przyrządzano również tak zwaną okrasę, na Kociewiu znaną pod nazwą „gęsina” lub „omasta”. Z krwi ubitej gęsi sporządzano czarninę, którą podawano w formie płynnej z suszonymi owocami przed głównym daniem lub jako potrawę jednodaniową z większą ilością mięsa (Peplińska 2002, s. 85-86).

Popularne i ogólnodostępne w kuchni kociewskiej były ryby, w tym kielb należący do rodziny karpiowatych będący składnikiem podstawowym każdej zupy rybnej. Jednym z ku-

linarnych przysmaków, znanym tylko na Kociewiu, były kiełbise po kociewsku pieczone na słomie (Landowski 1987, s. 63).

Miejsce zupy w regionalnej kuchni kociewskiej

Charakterystyczne dla regionalnej kuchni kociewskiej były potrawy jednogarnkowe, tzw. „ajntopy”. Były to najczęściej zagęszczane zupy z dodatkiem mięsa. Cechą charakterystyczną dla tych dań był szybki i prosty sposób ich przygotowania (Libiszewski 2002, s. 152-153). Na niedzielę gotowano przeważnie rosół z lanymi kluskami domowej roboty lub swojskim makaronem. W lecie przygotowywano zupy na zimno, przeważnie wiśniową z dodatkiem kaszy mannej – „ganstim grizam”. Przysmakiem była również zupa z ciemnego piwa – „popedra” (Libiszewski 2002, s. 152-153). Popularną zupą ziemniaczaną była kartoflanka – „rozgótkowa” przyprawiona cebulą, zielem angielskim i liściem bobkowym, okraszana masłem lub innym tłuszczem. Zupę z rozgotowanych ziemniaków zalaną gorącym mlekiem nazywano na Kociewiu „zalewajką” lub „oparzónką” (Peplińska 2002, s. 56-57). Obecnie na Kociewiu rozpowszechniła się zupa szczawiowa – „szczawiówka”.

Na Kociewiu zajmowano się również przetwórstwem owoców. Wyrabiano powidła oraz suszono znaczne ilości owoców. Z owocowego suszu gotowano zupę „brząd” i wigilijny kompot (Landowski 2002, s. 5).

Kociewskie wypieki

Kuchnia kociewska może się poszczycić bogatym asortymentem ciast. Na tych terenach pieczono „kuchy” – ciasta, „kuszki” – ciasteczka, „purce” – bułeczki maślane i „pómle” – pączki. Szczegółnością tego asortymentu były, znane na Pomorzu, „ruchanki”, czyli placiki z ciasta drożdżowego „smyrolne”, smażone, na patelni w głębokim tłuszczu. Na święta wypiekano ciasta drożdżowe – „kuchy” i drożdżówki – „szneki z glancem”, babki drożdżowe – „fulwerkuchy”, „ruchanki” i pierniki – „feferkuchy”. Na Święta Bożego Narodzenia pieczono małe pierniczki zwane „fafernuskami kociewskimi” (Peplińska 2002, s. 125-126). Ciasto, z którego robiło się „fafernuski” stawiało się 2-3 tygodnie przed świętami na strychu, aby dojrzało. Ciasteczka zaraz po upieczeniu były twarde jak kamień, ale przechowywane w szczelnie zamkniętych pojemnikach kruszały (Gierszewska 2007, s. 14-16).

Tradycyjne smaki Kociewia

Na listę produktów tradycyjnych ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zostało wpisanych 25 potraw przyrządzanych na Kociewiu według starych receptur. Należą do nich:

- gotowe dania i potrawy: kociewska polewka owocowo-grzybowa, kociewska zapiekanka z grzybów, kociewskie kluski ziemniaczane, mermecka galaretka z żurawiny, pieróg z gomółką z Kociewia, szandar kociewski;

- mięso świeże oraz produkty mięsne: kurczak wędzony po kociewsku, potrawka z kury po kociewsku;
- wyroby piekarnicze i cukiernicze: fefernuski kociewskie, grochowinki kociewskie/chruściki, faworki, kociewski chleb wiejski na serwatce, wiejska kociewska drożdżówka kiszona;
- napoje alkoholowe i bezalkoholowe: jagodzica po kociewsku, kociewska herbata z lipy i bzu czarnego z miodem lipowym, sok z kwiatu czarnego bzu, sok leczniczy z żurawiny po mermecku, syrop leczniczy z żurawiny po mermecku, żurawinówka po mermecku;
- orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce: kociewska bania - dynia po królewsku, konfitura lecznicza z żurawiny po mermecku, mermecka przystawka z żurawiny do mięs, pikle kociewskie, powidła śliwkowe z Doliny Wisły;
- oleje i tłuszcze: masło kociewskie;
- inne produkty: kociewski borowik szlachetny w zalewie octowej¹.

Cel i zakres pracy

Celem pracy była ocena znajomości regionalnej kuchni kociewskiej przez wybraną grupę kobiet z terenu powiatu tczewskiego. Oceniono znajomość tradycji kulinarnych Kociewia, częstość i okoliczności konsumpcji potraw kuchni kociewskiej, dostępność zakładów gastronomicznych oferujących do konsumpcji potrawy kuchni kociewskiej oraz wytypowano czynniki istotne przy wyborze zakładu gastronomicznego, jako miejsca konsumpcji potraw tradycyjnych, przez badaną grupę kobiet. Uzyskane wyniki badań omówiono z uwzględnieniem miejsca zamieszkania kobiet z powiatu tczewskiego.

Wyniki badania

Badanie empiryczne zrealizowano metodą wywiadu bezpośredniego w marcu 2013 na terenie powiatu tczewskiego w urzędzie miasta Tczew i gminy Morzeszczyn w grupie 100 kobiet. 50% badanych kobiet mieszkało w mieście i 50% na wsi. Wiek badanych kobiet mieścił się w przedziale od 20 do 66 lat.

W opinii badanych kobiet (67% ogółu badanych) tradycyjna kuchnia kociewska stanowi ważny element kultury kraju. Pod pojęciem kuchni tradycyjnej 29% badanych kobiet rozumiało potrawy przygotowane według starych receptur, znajdujące się na liście produktów tradycyjnych. Miejsce zamieszkania nie miało istotnego wpływu na udzielane odpowiedzi, które były w większości zgodne. Ponad 60% respondentek udzieliło odpowiedzi, że kuchnia tradycyjna ma duże znaczenie w kulturze każdego kraju i jest ważnym składnikiem dziedzictwa narodowego.

Ponad połowa respondentek (56% ogółu badanych) uważała, że zna tradycje kulinarne Kociewia, a 44% kobiet nie posiadało wiedzy na ten temat. Siedemdziesiąt osiem procent

¹ <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci> [dostęp: 13.01.2013].

respondentek mieszkających na wsi, i tylko 34% mieszkających w mieście, zadeklarowało znajomość tradycji kulinarnych Kociewia.

26% kobiet oceniło swoją wiedzę na temat znajomości kociewskiej kuchni regionalnej na poziomie dobrym, 37% – na poziomie dostatecznym, 25% – na poziomie miernym, a 12% kobiet nie posiadało żadnej wiedzy na ten temat. Żadna z badanych kobiet nie uważała, że zna tę kuchnię w stopniu bardzo dobrym. Oceniając znajomość kociewskiej kuchni regionalnej pod względem miejsca zamieszkania badanej grupy kobiet stwierdzono, że kobiety mieszkające na wsi posiadały większą wiedzę na temat kuchni regionalnej w porównaniu z kobietami mieszkającymi w mieście. Wynika to z faktu, że mieszkanki wsi częściej same przygotowywały potrawy dla siebie i swojej rodziny niż kobiety mieszkające w mieście, które zadeklarowały częstą konsumpcję posiłków poza domem. Niektóre respondentki żyjące na wsi zadeklarowały przynależność do Kół Gospodyń Wiejskich i uczestnictwo w projektach kulinarnych.

Spśród produktów tradycyjnych kuchni kociewskiej najbardziej znane przez badaną grupę kobiet były: grochowinki (80% ogółu badanych) i fefernuski kociewskie (52% ogółu badanych), a następnie potrawka z kury po kociewsku (35% ogółu badanych), kociewska bania (32% ogółu badanych) i szandar kociewski (25% ogółu badanych). Respondentki nie znały takich potraw, jak: mermačka galareta z żurawiny (95% ogółu badanych), jagodnica po kociewsku (93% ogółu badanych), wiejska kociewska drożdżówka kiszona (88% ogółu badanych) oraz pieróg z gomółką z Kociewia (87% ogółu badanych).

Tradycyjne potrawy kuchni kociewskiej najczęściej spożywane były przez badaną grupę kobiet podczas imprez masowych (festynów) (27% ogółu badanych), w domu (25% ogółu badanych) lub podczas spotkań rodzinnych (20% ogółu badanych). Najwięcej ankietowanych kobiet wskazało imprezy masowe jako miejsce konsumpcji potraw tradycyjnych ze względu na ich ogólnodostępność oraz wygodę (możliwość spróbowania potraw bez konieczności ich wcześniejszego przygotowania). 24% badanych kobiet zadeklarowało, że nie jada tradycyjnych potraw kuchni kociewskiej. Najmniejszy odsetek kobiet (4% ogółu badanych), aby spożyć tradycyjny posiłek skorzystałoby z oferty zakładów gastronomicznych, ze względu na zbyt wysoką ich zdaniem cenę serwowanych potraw oraz ograniczony dostęp do tego typu zakładów na terenie powiatu tczewskiego.

W opinii kobiet mieszkających na wsi dostępność do zakładów gastronomicznych oferujących kuchnię kociewską jest bardzo niska (54%) lub brak jest tego typu zakładów w najbliższej okolicy (46%). Kobiety mieszkające w mieście w większości (68%) nie znały lokalizacji zakładów gastronomicznych, w których mogłyby spożyć tradycyjne potrawy kuchni kociewskiej.

Do głównych czynników decydujących o wyborze zakładów gastronomicznych oferujących do konsumpcji potrawy tradycyjne respondentki zaliczyły: różnorodność i oryginalny smak serwowanych potraw (60% ogółu badanych), ceny dań (37% ogółu badanych) i dostępność zakładów gastronomicznych (19% ogółu badanych). Kolejną grupę czynników, na które zwróciłyby uwagę respondentki to: asortyment dań (15% ogółu badanych), wystrój wnętrza (12% ogółu badanych), walor poznawczy (16% ogółu badanych) i jakość obsługi

(20% ogółu badanych). Kobiety mieszkające w mieście, w większym stopniu niż mieszkanki wsi, przy wyborze zakładów gastronomicznych zwracałyby uwagę na ich dostępność zakładów gastronomicznych (12% kobiet mieszkających w mieście, 7% kobiet mieszkających na wsi), cenę dań (21% kobiet mieszkających w mieście, 16% kobiet mieszkających na wsi) i asortyment dań (10% kobiet mieszkających w mieście, 5% kobiet mieszkających na wsi).

Podsumowanie

Na podstawie przeprowadzonego badania ankietowego sformułowano następujące wnioski:

1. Mieszkanki wsi kociewskiej bardziej utożsamiają się z tradycjami i obrzędami charakterystycznymi dla terenu powiatu tczewskiego niż mieszkanki miasta.
2. Mieszkanki wsi kociewskiej aktywnie uczestniczą w kontynuowaniu wielopokoleniowej tradycji kulinarnej. Znane są im potrawy kuchni kociewskiej, które przygotowują i często spożywają.
3. Celem podtrzymania tradycji i obrzędów regionalnych Kociewia, będących elementem dziedzictwa narodowego Polaków, konieczna jest promocja potraw kuchni kociewskiej oraz organizacja warsztatów kulinarnych dla dzieci, młodzieży i młodych dorosłych.

Bibliografia

- Gierszewska K. (2007), *Tradycyjne Smaki Kociewia*, Polskapresse Sp. z o.o., Gdańsk.
- Landowski R. (red.) (2002), *W kuchni i przy stole. Książka o jesciu na Kociewiu*, Kociewski Kantor Edytorski, Tczew – Starogard Gdański.
- Libiszewski L. (1985), *Dzierżążno. Monografia wsi kociewskiej*, Zrzeszenie Kaszubsko-Pomorskie, Gdańsk.
- Libiszewski L. (2002), *Jak i co jadano w Dzierżążnie*, (w:) Landowski R. (red.), *W kuchni i przy stole. Książka o jesciu na Kociewiu*, Kociewski Kantor Edytorski, Tczew – Starogard Gdański.
- Peplińska K. (2002), *Bulwy, bulewki*, (w:) Landowski R. (red.), *W kuchni i przy stole. Książka o jesciu na Kociewiu*, Kociewski Kantor Edytorski, Tczew – Starogard Gdański.
- Peplińska K. (2002), *Świńskie po naszymu*, (w:) Landowski R. (red.), *W kuchni i przy stole. Książka o jesciu na Kociewiu*, Kociewski Kantor Edytorski, Tczew – Starogard Gdański.
- Peplińska K. (2002), *O drobiu prawie wszystko*, (w:) Landowski R. (red.), *W kuchni i przy stole. Książka o jesciu na Kociewiu*, Kociewski Kantor Edytorski, Tczew – Starogard Gdański.
- Peplińska K. (2002), *Od kołaczy po baby*, (w:) Landowski R. (red.), *W kuchni i przy stole. Książka o jesciu na Kociewiu*, Kociewski Kantor Edytorski, Tczew – Starogard Gdański.
- Wiczyński T., Szwoch R. (red.) (2005), *Kociewie kraina wśród lasów, jezior i rzek. Największe atrakcje turystyczne*, Stowarzyszenie Instytutu Kociewskiego, Starogard Gdański.
- <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-pomorskie>

Assessment of the Awareness of the Regional Kociewie Cuisine by the Selected Group of Women

Summary

Article's objective: assessment of the awareness of the Kociewie regional cuisine by the women residing in the Tczew District.

Research approach: the research material was the primary sources of information. The primary data were obtained by way of survey with 100 female respondents.

Main research findings: among traditional meals of the Kociewie cuisine, the surveyed group was familiar with angle wings cakes (*grochowinki*), Kociewie-style iced dumplings with honey, lard and pepper (*fefernuski*), the Kociewie-style potato cake (*szandar*), potato soup (*zalewajka*), sorrel soup, and the Kociewie-style hen casserole. The respondents were not familiar with such meals as Mermet cranberry jelly, the Kociewie-style berries drink, the village pickled bun from Kociewie, and the pie stuffed with cottage cheese and potatoes from Kociewie.

Practical implications: traditional meals of the Kociewie cuisine used to be consumed during mass events (feasts), family meetings, and in eating places. The main factors deciding consumption of meals at catering facilities, having in their offer the regional meals, included: variety and original flavour of meals, acceptable prices, original interior decoration, cognitive value, and quality of service.

Social implications: at present, there is noted the very intensive growth of interest in the regional cuisine by the society.

Article's category: research.

Key words: regional cuisine, traditional meals, consumers' behaviours.

JEL codes: M31

Оценка знания региональной кухни района Котеве избранной группой женщин

Резюме

Цель статьи: оценка знания региональной котевской кухни женщинами, проживающими на территории тчевского повята.

Исследовательский подход: исследовательский материал составляли первичные источники информации. Первичные данные получили путем опроса, в котором приняли участие 100 респондентов.

Основные результаты исследований: в числе традиционных блюд котевской кухни известными для обследуемой группы женщин были котевские гроховинки, или хрустики (*grochowinki*), котевские фефернуски (*fefernuski kociewskie*), котевский шандар (*szandar*), суп заливайка, щавельный суп и курица фрикасе по-котевски. Респонденткам не были известны такие блюда, как

желе из клюквы по-мермецки, ягодница по-котевски, сельская булочка квашеная с гомулкой из Котева.

Практические импликации: традиционные блюда котевской кухни принимали в пищу во время массовых мероприятий (празднеств), семейных встреч, а также на предприятиях общественного питания. К числу основных факторов, решающих вопрос о потреблении пищи на предприятиях общепита, имеющих в своем предложении региональные блюда, отнесли разнообразность и оригинальный вкус блюд, приемлемую цену, оригинальный декор интерьера, познавательную ценность и качество обслуживания.

Социальные импликации: в настоящее время отмечают весьма интенсивный рост заинтересованности общества в региональной кухне.

Категория статьи: исследовательская.

Ключевые слова: региональная кухня, традиционные блюда, поведение потребителей.

Коды JEL: M31

Artykuł nadesłany do redakcji we wrześniu 2014 r.

© All rights reserved

Afiliacja:

dr inż. Anna Platta

dr Waldemar Żyngiel

Akademia Morska w Gdyni

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa

Katedra Handlu i Usług

ul. Morska 83

81-225 Gdynia

tel.: 58 690 16 15

e-mail: annplatt@wpit.am.gdynia.pl

e-mail: zyngiel@wpit.am.gdynia.pl