

---

# KUCHNIA JAKO ATRAKCJA TURYSTYCZNA

---

**DOROTA ŚWITAŁA-TRYBEK**

Uniwersytet Opolski

## **SAŁATKI MNICHA, PIEROGI ŚW. JACKA, KIEŁBASKI Z REFĘKTARZA... NA SZLAKU „ŚWIĘTYCH” SMAKÓW**

MONK'S SALAD, ST. HYACINTH'S DUMPLINGS, SAUSAGES FROM THE  
REFECTORY... ON THE TRAIL OF „SAINT” FLAVOURS

### **Wstęp**

Kulinaria stanowią niezwykle interesujący obszar obserwacji. Obrazy w różnych przestrzeniach publicznych (reklamy produktów, szyldy lokali gastronomicznych, „konstrukcje” przypominające rozmaite artykuły żywnościowe itd.) w sposób niezwykle sugestywny zachęcają do degustacji określonych potraw. Wśród nich poważną grupę stanowią te, które odwołują się do dawnych wzorów żywieniowych, tradycyjnych sposobów produkcji jedzenia, akcentując tym samym ich wyjątkowość, a często i prozdrowotne właściwości.

Celem artykułu jest zwrócenie uwagi na współczesne działania w zakresie promocji kulinariów, głównie zaś kojarzonych z postaciami świętych patronów, ich działalnością, a także z przestrzeniami sakralnymi. „Święte” smaki – tak nazwane na użytek niniejszego opracowania – to produkty żywnościowe, do których chętnie odwołują się zarówno restauratorzy, organizatorzy rozmaitych imprez, jak i same środowiska kościelne. Materiał zaprezentowany w pracy jest wynikiem badań terenowych prowadzonych w latach 2015–2016 na obszarze Polski.

### **Moda na kulinaria**

Kulinaria zdominowały życie współczesnego człowieka. I nie chodzi bynajmniej tylko o rudymenarną zasadę, wedle której, „aby żyć, trzeba odżywiać się”, ale ważnymi stały się m.in. kwestie: odpowiedniej diety (właściwy dobór składników odżywczych, czas spożycia potraw itp.), estetyki (dania mają „przyciągać wzrok”, pobudzać wszystkie zmysły), dbałości o naturalne składniki (produkty tradycyjne, z ekologicznych gospodarstw). Trzeba

też przyznać, że za sprawą środków społecznego komunikowania prawie każdy może dziś zostać mistrzem kulinariów. Wszechobecne media bombardują programami, w których motywem przewodnim jest szeroko rozumiane pożywienie. W specjalnie zaaranżowanych kącikach gotowania pojawiają mistrzowie kuchni, pasjonaci gotowania, ucząc widzów fachowego przygotowania dań, inni zaś w plenerze, w towarzystwie pięknych krajobrazów – w warunkach nieraz iście spartańskich – wyczarowują zazwyczaj lokalne specjały. Ewa Wachowicz, Anna Starmach, Magda Gessler, Marieta Marecka, Robert Makłowicz, Karol Okrasa, Pascal Brodnicki, Tomasz Jakubiak to już nie tylko polscy ambasadorzy smaku, lecz także gwiazdy telewizji niestrudzenie zachęcające do kulinarnych doświadczeń. Liczne programy „ze smakiem w tle” adresowane są do różnych odbiorców: zarówno młodych, niedoświadczonych, rozpoczynających dopiero co przygodę z gotowaniem, jak i tych już bardziej wprawionych kuchmistrzów. Ani wiek (również programy dla dzieci), ani płeć czy wykształcenie nie stanowią w tym przypadku żadnej bariery. Chętni poznania np. tajników słodkości mogą nauczyć się sztuki wypieków, sporządzania musów, deserów, lodów itp., inni – lubiący bardziej treściwe produkty – zadbać o swojskie wędliny i mięsowa, przetwory na zimę, a jeszcze inni zorganizować przyjęcia dla bliskich z wyszukaniem trzydaniowym menu. Są też tacy, dla których oglądanie programów kulinarnych jest – już samo w sobie – przyjemnością.

Koniecznym jest też wspomnieć o audycjach preferujących zdrowy styl życia, których często odbiorcami są również osoby zmagające się z nadwagą albo też takie, które chcą świadomie zmienić swoją dietę na lepszą. W tym przypadku prowadzący to specjaliści od odżywiania, wprowadzający widzów w świat składników odżywczych, ich kaloryczności, uwzględniający zapotrzebowanie energetyczne poszczególnych osób. Niejednokrotnie towarzyszą im znani trenerzy fitness, jak np. Ewa Chodakowska.

Wydawnictwa o tematyce kulinarnej także stanowią ważne źródło inspiracji. Opasła *Kuchnia polska* – królująca przez dziesiątki lat w polskich domach – coraz częściej ustępuje miejsce publikacjom bardziej wyszukany, monotematycznym, pięknie wydany, w formie albumów, z fotografiami cieszącymi zmysły wzroku. Ich autorami niekoniecznie są krytycy kulinarni, ale i podróżnicy, aktorzy, politycy itd., słowem: osoby rozpoznawalne, których pasją stało się gotowanie. Rynek księgarski nasycony jest tego typu wydawnictwami. Bogactwo tytułów, ich liczba z pewnością świadczą o zapotrzebowaniu na ten rodzaj literatury. Warto wspomnieć, iż w dniach 19–21 lipca 2013 r. odbyły się pierwsze Targi Książki Kulinarnej w Warszawie, na których zgromadziła się kilkutyśięczna rzesza zwiedzających i kupujących i gdzie zaprezentowano ponad tysiąc tytułów książek.

Nowymi, bardziej jeszcze spersonalizowanymi i jednocześnie nastawionymi na bezpośredni kontakt z innymi fascynatami jedzenia środkami komunikacji o tej tematyce są blogi kulinarne, dostarczające nie tylko informacji, lecz także będące miejscem wymiany poglądów, doświadczeń.

## Kulinaria jako atrakcja turystyczna

W literaturze przedmiotu funkcjonuje wiele definicji „atrakcji turystycznych”, ich szczegółowego omówienia dokonał Zygmunt Kruczek<sup>1</sup>. Atrakcjami mogą być obiekty przyrodnicze (piękne plaże, klify, fiordy, jaskinie, kaniony, przełomy rzek, osobliwości skalne), obiekty związane z historią i kulturą (zabytki archeologiczne, architektoniczne, techniki, a także rozmaite festiwale, święta regionalne, misteria religijne), elementy infrastruktury sportowo-rekreacyjnej (centra rekreacyjne, tory wyścigowe różnego rodzaju, pola golfowe, baseny kąpielowe, narciarskie trasy zjazdowe, obiekty olimpijskie itp.), również kompleksy handlowo-rekreacyjne, orientalne bazyry, sklepy wolnoctwowe, kasyna gry i nocne kluby<sup>2</sup>. Obecnie mnogość i różnorodność atrakcji związanych z mikro- i makroświatem z pewnością mogą zadziwiać, ich lista zaś nieustannie jest uzupełniana o kolejne, które jeśli tylko będą dobrą inwestycją i dostosują się do oczekiwań turystów, osiągną sukces na dłuższy czas.

Do atrakcji turystycznych o walorach kulturowych niewątpliwie należy jedzenie, będące istotnym elementem infrastruktury turystycznej. Nie sposób analizować dziś zjawiska turystyki bez uwzględnienia gastronomii, która „jest ważnym czynnikiem stymulującym rozwój turystyki, bowiem wywiera wpływ na wielkość ruchu turystycznego i jakość jego obsługi”<sup>3</sup>. Nie można pominąć również faktu, iż współcześnie turysta dzięki dobrze rozwiniętej sferze dostępu do informacji jest doskonale zorientowany w kwestiach kulinarnych celu swojej podróży. Sam też, kiedy jest już na miejscu, poszukuje lokalnych specjałów, traktując je jako istotny element dziedzictwa kulturowego interesującego go obszaru. Bez degustacji określonej potrawy czy też trunku przypisanego konkretnej przestrzeni podjęty trud wędrowki wydaje się mu często nie do końca osiągnięty. Jedzenie bowiem, tak jak kanoniczne zabytki uwzględniane w przewodnikach turystycznych, decyduje o atrakcyjności danego obszaru. Niepowtarzalny smak rozmaitych specjałów, ich wygląd, sposób przygotowania, kultura spożywania niejednokrotnie pozostawiają w pamięci trwalsze ślady niż poznane obiekty, krajobrazy czy nawet ludzie.

Jedzenie w historii kultury od zawsze stanowiło temat na tyle fascynujący, iż nieustannie stawało się ono zagadnieniem podejmowanym przez przedstawicieli różnych środowisk, dyscyplin naukowych czy osób zwyczajnie zafascynowanych kulinariami, które zwracały uwagę na różne kwestie z nimi związane. Bogatym źródłem informacji o pożywieniu na przestrzeni wieków są materiały etnograficzne, zwłaszcza te rejestrowane od XIX w., dostarczające informacji nt. potraw codziennych, świątecznych, obrzędowych (np. z okazji wesela, pogrzebów), przygotowanych na specjalne okazje, które pozwalają przeanalizować proces przeobrażeń tradycji kulinarnych występujących w różnych regionach<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Z. Kruczek, *Polska. Geografia atrakcji turystycznych*, Wyd. Proksenia, Kraków 2011, s. 7–12.

<sup>2</sup> Ibidem, s. 10.

<sup>3</sup> W.W. Gaworecki, *Turystyka*, PWE, Warszawa 2007, s. 286.

<sup>4</sup> Vide np. A. Chętnik, *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*, PAU, Kraków 1936; M. Polakiewicz, *Tradycyjne pożywienie ludowe w północnej Polsce. Wybrane zagadnienia*, Muzeum Etnograficzne w Toruniu, Toruń 1980; Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław 1978; *Pożywienie i sprząty z nim związane*, red. J. Bohdanowicz, Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego, t. 3, PTL, Wrocław 1996.

Temat jedzenia pojawia się od starożytności w niezliczonych dziełach literatury pięknej, w twórczości malarskiej i oczywiście w piśmiennictwie podróżniczym. Kiedy wgłębimy się w relacje znanych podróżników, jak np. średniowiecznego Marca Pola, to możemy dowiedzieć się o niejednej nieznannej dotąd Europejczykom potrawie czy o egzotycznym produkcie żywnościowym, jak np. orzechach kokosowych, które miał okazję zobaczyć i posmakować, kiedy przebywał na przedmieściach Madrasu: „Z jednego orzecha ma człowiek i pożywienie, i napój. Mają bowiem zewnętrzną łupinę, wyścieloną jakby nitkami, które do rozmaitego celu są używane i do rozmaitego użytku służą. Pod pierwszą łupiną jest pokarm wystarczający dla jednego człowieka, jest bowiem najsmaczniejszy i słodki jak cukier, biały jak mleko, w kształcie wklęsłego kielicha jak kora zewnętrzna. Wewnątrz tego miąższu jest tyle wody, że napełnić by nią można flaszę. Woda ta jest przezroczysta, zimna i doskonała w smaku; tę wodę człowiek pije zjadłszy miąższ. I tak jeden orzech nasyci i napoi człowieka”<sup>5</sup>.

Kulinarium chętnie eksponowane są w przewodnikach turystycznych. Oprócz typowych informacji na temat bazy gastronomicznej w danej miejscowości (tzn. wykazu restauracji, barów itp.) znajdziemy tam również wiadomości o specjałach lokalnej kuchni, gdzie są one serwowane, także o ich producentach oraz punktach handlowych (np. sklepach, targu itp.). Poetyka zdecydowanej większości tego typu wydawnictw wskazuje, iż jedzenie związane z konkretnym obszarem jest atrakcją turystyczną<sup>6</sup>. Naturalną rzeczą jest zatem, iż turysta będący w Neapolu zapragnie spróbować pizzy margherity, w Bolonii zaś charakterystycznego sosu mięsnego – bolognese.

## Podróżowanie dla jedzenia, czyli o turystyce kulinarnej

Kiedy jedzenie stało się głównym motywem podróżowania – trudno określić. Z pewnością przez długi czas było ono jedynie jednym z elementów, które należało uwzględnić przy podejmowaniu wędrowki. Turysta korzystał wszak, tak jak i dziś, z możliwości zjedzenia posiłku w miejscach ku temu przeznaczonych, choć tych było dawniej zdecydowanie mniej niż współcześnie. Trzeba też pamiętać, iż aż do XX wieku podróżowanie zarezerwowane było dla przedstawicieli wyższych warstw społecznych, także ludzi kultury, sztuki, nauki, a ci, dysponując z jednej strony odpowiednimi środkami finansowymi, z drugiej zaś różnymi koligacjami w świecie towarzyskim, nie musieli martwić się o przysłowiowy „wikt i opierunek”. Niegdyś podróżowano przede wszystkim dla zabytków, krajobrazów, zachwycano się dziedzictwem kultury starożytnej, spuścizną materialną odrodzenia, baroku, oświecenia, stąd m.in. kanoniczne kierunki i miejsca podejmowanych wojaży, jak:

<sup>5</sup> M. Polo, *Opisanie świata*, tłum. A.L. Czerny, edycja komputerowa: [www.zrodla.historyczne.prv.pl](http://biblioteka.kijowski.pl/średniowiecze/polo%20marco%20-%20opisanie%20E5%9Bwiata.pdf), s. 345–346, <http://biblioteka.kijowski.pl/średniowiecze/polo%20marco%20-%20opisanie%20E5%9Bwiata.pdf> [20.04.2016].

<sup>6</sup> W jednym z przewodników tak zachwala się popularny zimny deser w jednym z miast włoskich: „Bolonia słynie także z lodów i czekolady. Gelaturo [...] produkuje lody wyłącznie z naturalnych składników o smaku jaśminu i pomarańczy – ich miłośnikiem jest nawet wielki intelektualista Umberto Eco”, za: L. Gerard-Sharp, *Bolonia. Parma, Ferrara, Rawenna, Rimini*, tłum. M. Kowalczyk, Kieszonkowy Przewodnik od Środka, Wyd. RM, Warszawa 2009, s. 73.

Egipt, Włochy, Grecja, Francja itd. Jedzenie spychano na plan dalszy, nie mieściło się ono w priorytetach celów podróży, choć w wielu przypadkach również je uwzględniano<sup>7</sup>.

Istnieje jeszcze jedna ważna kwestia, a mianowicie: to, co obecnie często umieszczane jest w kategorii atrakcji kulinarnych, zostało w ten sposób wykreowane i uznane za nią stosunkowo niedawno. Przyczyną takiego stanu są wzorce konsumpcji, które kształtowały się na przestrzeni stuleci. Zdecydowana większość potraw kuchni narodowych i regionalnych – uważanych dziś za atrakcyjne – stanowiła podstawę jadłospisu najniższych warstw społecznych. Kolejne pokolenia, choć pielęgnowały w swoich domach spuściznę kulinarną przodków, to nie sądziły, że spożywane „od zawsze” określone potrawy czy dania były jakoś szczególnie wyjątkowe, a tym samym by mogły pełnić inną niż dotychczas funkcję, mianowicie stać się produktem turystycznym, który będzie pożądanym przez turystów. Sytuacja zmieniła się, kiedy na wysoką skalę od lat 90. ubiegłego wieku zaczęto prowadzić – dzięki różnym instytucjom, organom samorządowym, stowarzyszeniom, animatorom kultury – działania promujące idee małych ojczyzn i szerzej regionów<sup>8</sup>. Wówczas z ochotą zaczęto odwoływać się do dziedzictwa kulturowego, w tym i kulinarnego, poszczególnych obszarów, upatrując w produktach regionalnych wartości ponadczasowej. „Funkcjonuje bowiem przekonanie – jak podkreśla Ewa Grażyna Karpińska – że tradycyjna kuchnia jest wartością samą w sobie, a ponieważ tradycja jest tożsama z tym, co dawne, trwałe, niezmiennie – «realizuje» i «materializuje» przeszłość oraz świadczy o zakorzenieniu – należy tradycyjną kuchnię pielęgnować<sup>9</sup>. Trzeba jednakże pamiętać, iż cechą regionalnej żywności – decydującą o jej wysokim statusie – jest miejsce pochodzenia i wytwarzania, jej jakość jest pochodną klimatu, tradycji, dziedzictwa przyrodniczego, kulturowego i kulinarnego, umiejętności i wiedzy ludzi – przekazywanych z pokolenia na pokolenie<sup>10</sup>.

Duży wpływ na rozwój zainteresowania dziedzictwem kulinarnym – w przestrzeni globalnej – miało zaangażowanie instytucjonalne o zasięgu zarówno międzynarodowym (np. Culinary Heritage), krajowym (np. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi), regionalnym, jak i lokalnym (np. lokalne grupy działania, koła gospodyń wiejskich itd.) zachęcające różne środowiska do aktywności w celu zachowania i upowszechniania dziedzictwa kulturowego, w tym i kulinarnego. Znaczącym krokiem było również powołanie przez UNESCO w 2003 r. nowej konwencji o ochronie niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości, która uwzględniła różne dziedziny niematerialnego dziedzictwa, wśród nich znalazło się miejsce dla szeroko rozumianej gastronomii.

Odwołując się zatem do kulinarnych „korzeni”, zaczęto organizować różne przeglądy i festyny z tradycyjnym „jadłem w tle”, konkursy na najlepsze potrawy<sup>11</sup> itd., które na

<sup>7</sup> Vide M. Durydiwka, *Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej*, „Prace i Studia Geograficzne” 2013, t. 52.

<sup>8</sup> Vide np. T. Smolińska, *O potrzebie utożsamiania się z regionem. Społeczne inicjatywy folklorystyczne*, [w:] „Studia Etnologiczne i Antropologiczne” 1999, t. 2, s. 283–297.

<sup>9</sup> G.E. Karpińska, *Jak to z produktem regionalnym bywa, czyli o głodzie tradycji we współczesnym świecie*, [w:] *Głód. Skojarzenia, metafory, refleksje...*, red. K. Łeńska-Bąk, M. Sztandara, Wyd. UO, Opole 2014, s. 299.

<sup>10</sup> I. Byszewska, G. Kurpińska, *Polskie smaki*, Zysk i S-ka, Poznań 2012, s. 10.

<sup>11</sup> B. Pabian, *Ciulim i tatarczuch – konkursowe specjalty kuchni częstochowskiej*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, UO, Opole 2007, s. 351–360.

stałe weszły w kalendarz lokalnych imprez<sup>12</sup>. W niedługim czasie konkretne pożywienie, sposoby jego przygotowania stały się wiodącym motywem wielu inicjatyw (np. w Rudzie Śląskiej okazją było odrestaurowanie piekaroka – charakterystycznego pieca chlebowego z początku XX w., w którym dawni mieszkańcy wypiekali chleb i ciasta, przy nim toczyło się życie towarzyskie – czy akcje „Śniadanie na trawie”, promujące zdrowy styl życia)<sup>13</sup>, także tych w muzeach na wolnym powietrzu<sup>14</sup>. Z każdym rokiem imprez „smakowych” przybywa, co z jednej strony świadczy o swoistym trendzie ukierunkowanym na doznania i wrażenia związane z jedzeniem, z drugiej zaś – kulinaria są bliskie każdemu człowiekowi, stąd stanowią one łatwy materiał mogący sprostać oczekiwaniom organizatorów.

Nie ulega wątpliwości, iż produkty żywnościowe, zwłaszcza kuchni lokalnych, w ostatnich kilku latach wysoko cenione na rynku usług turystycznych coraz częściej stają się atrakcją turystyczną i głównym motywem podróżowania. „Mianem turystyki kulinarnej określa się przedsięwzięcia o charakterze turystycznym, w których istotną częścią programu lub decydującym motywem podjęcia podróży jest skorzystanie z ofert kulinarnych obcego kraju lub regionu. Wymogiem kulinarnej turystyki kulturalnej jest zachowanie wysokiej jakości potraw, odniesienie ich składu i sposobu przyrządzania do tradycji kucharskich regionu docelowego oraz zapewnienie spożywania posiłków w odpowiednim otoczeniu”<sup>15</sup>. Ten rodzaj turystyki realizowany może być zarówno w przestrzeni turystycznej obszarów wiejskich, jak i miejskich, przynosząc przede wszystkim „satysfakcję jej uczestnikom poprzez czerpanie przyjemności z możliwości osobistego doświadczenia nowych smaków i zapachów oraz wracania do tych już wcześniej poznanych. Odbywa się to poprzez udział w wydarzeniach kulinarnych, przemierzając szlaki kulinarne, odwiedzając lokale gastronomiczne, zwiedzając muzea ukierunkowane na sztukę kulinarną, podpatrując procesy technologiczne w zakładach przetwórstwa spożywczego, jak i w trakcie nauki sporządzania konkretnych specjałów kulinarnych”<sup>16</sup>.

Turystyka kulinarna przyjmuje różnorodny charakter, funkcjonuje kilka rodzajów pojęć i definicji związanych z dziedzictwem kulinarnym, np. *gourmet tourism* (turystyka smakoszy), *cuisine tourism* (turystyka kuchni narodowej) lub *gastronomic tourism* (turystyka gastronomiczna), *culinary tourism* (turystyka kulinarna), *rural tourism* (turystyka wiejska) oraz *urban tourism* (turystyka miejska), *tasting tourism* (turystyka „smakowania”)<sup>17</sup>. Turystyka kulinarna to gwałtownie rozwijająca się gałąź przemysłu turystycznego, czego wyrazem są licznie funkcjonujące i cały czas powstające tematyczne szlaki kulinarne związane czy

<sup>12</sup> Vide D. Światała-Trybek, *Święto kartofla, zymloka i pstrąga, czyli o kulinarnych imprezach plenerowych*, [w:] *ibidem*, s. 339–350.

<sup>13</sup> D. Światała-Trybek, *Kulinaria w mieście. Nowe potrzeby, nowe wyzwania*, [w:] „Studia Etnologiczne i Antropologiczne” 2016, t. 15, s. 53–70.

<sup>14</sup> D. Orłowski, M. Woźniczko, *Dziedzictwo kulturowe wsi mazowieckiej ze szczególnym uwzględnieniem regionalnych potraw w ofercie turystycznej skansenu w Sierpcu*, [w:] *Komercjalizm turystyki kulturowej*, red. M.K. Leniartek, Wyd. WSZ, Wrocław 2003, s. 411–422.

<sup>15</sup> A. Mikos von Rohrscheidt, *Turystyka kulturowa. Fenomen, potencjał, perspektywy*, Wyd. KMB, Gniezno 2008, s. 178.

<sup>16</sup> M. Woźniczko, T. Jędrusiak, D. Orłowski, *Turystyka kulinarna*, PWE, Warszawa 2015, s. 19.

<sup>17</sup> *Ibidem*, s. 23–24.

to z napojami (np. winem lub piwem), czy z charakterystycznymi produktami (np. serami, wędlinami, owocami, potrawami itd.).

## Na szlakach „świętych” kulinariów

Określenie „święte” kulinaria odnosi się do charakterystycznej grupy produktów żywnościowych, które związane są z postacią jakiegoś świętego<sup>18</sup>, jego działalnością bądź nawiązują do wzorów żywnościowych obowiązujących w przestrzeniach kojarzonych z *sacrum* (klasztory, sanktuaria). Nazwą tą objęto również różnorodne w formach przejawy promocji wspomnianych produktów, uwzględniono zwłaszcza takie inicjatywy, które są widoczne w przestrzeni publicznej. W ostatnich latach można zaobserwować, iż odwoływanie się do kultury religijnej (obecnej także przez kulinaria) jest coraz częściej spotykaną praktyką, z której chętnie korzystają rozmaite środowiska, np.: parafie, właściciele lokali gastronomicznych, samorządy gminne, stowarzyszenia itp. Świadczy to niewątpliwie o potencjale dziedzictwa religijnego, stanowiącego doskonale tworzywo do tego, aby niejedna aktywność na poziomie lokalnym, regionalnym czy o szerszym zasięgu zyskała zainteresowanie wśród potencjalnych odbiorców na rynku turystycznym. Przyjrzyjmy się zatem kilku przykładom.

## Kremówki papieskie w Wadowicach

Postać papieża Jana Pawła II na trwałe wpisała się w historię Kościoła, polskiego narodu, wielu regionów i miejscowości na wszystkich kontynentach. Uważany za najbardziej rozpoznawalnego Polaka na świecie, święty Kościoła katolickiego, 16 czerwca 1999 r. w czasie wizyty w rodzinnych Wadowicach przyczynił się swoimi wspomnieniami do spopularyzowania charakterystycznego wypieku, którym delectował się w okresie młodzieńczym. Pamiętne słowa: „(...) A tam była cukiernia. Po maturze chodziliśmy na kremówki. Że myśmy to wszystko wytrzymali, te kremówki po maturze (...)” spowodowały, iż w niedługim czasie każdy chciał tego wypieku skosztować.

Kremówki, zwane odtąd papieskimi, stały się rozpoznawalnym produktem Wadowic i atrakcją kulinarną tego miasta. Dzisiaj turyści odwiedzający miejsce urodzenia Karola Wojtyły koniecznie chcą posmakować tego słodkiego deseru. W wielu kawiarniach, cukierniach i piekarniach, także w restauracjach można zamówić charakterystyczne ciastko przełożone kremem budyniowym.

## Pierogi św. Jacka

Święty Jacek, określany „apostolem Słowian”, „Apostolem Północy i Różańca” czy „Świątlem ze Śląska” (*Lux ex Silesia*), pochodził ze znanego i poważanego rodu Odrowążów na Śląsku Opolskim, urodził się około 1138 r. w Kamieniu Śląskim. Z rodu tego wywodzili się

<sup>18</sup> D. Świtala-Trybek, *Na świętego Marcina najlepsza gęsina. Święci i kulinaria*, [w:] *Święci i świętość w literaturze i kulturze*, red. M. Kopsztein, B. Szargot, Zakład Poligraficzno-Wydawniczy Plik, Bytom 2009, s. 135–150.

także: Iwo Odrowąż (biskup krakowski) i Jan Prandota, jego następca na stolicy krakowskiej, norbertanki: Gertruda i bł. Bronisława, prawdopodobnie także bł. Czesław. Wykształcenie przyszły święty pobierał w Krakowie pod bacznym okiem swojego stryja Iwona. Tam też otrzymał święcenia kapłańskie i został kanonikiem krakowskim. Na początku 1220 r. wraz z biskupem Iwonem przebywał w Rzymie, gdzie spotkał się ze św. Dominikiem, którego prosił o przyjęcie do zakonu dominikanów, co oficjalnie nastąpiło (otrzymał habit zakonny) w kościele pw. św. Sabiny. Kiedy wracał pieszo do Polski, po drodze zatrzymał się w Freising (Fryszak) i w Pradze, w obu miejscowościach założył klasztory dominikańskie, podobnie jak w Krakowie (w 1222 r.) i w okresie późniejszym w Gdańsku oraz Kamieniu Pomorskim. Swoje apostolskie posłannictwo kontynuował również na Rusi, gdzie założył klasztor w Kijowie. Z pobytom w tym mieście wiąże się legenda o jego ucieczce przed Tatarami w 1240 r. Zgodnie z tradycją św. Jacek przeprowił się suchą stopą przez wzburzone fale Dniepru, trzymając w rękach Najświętszy Sakrament i figurę Matki Boskiej. Początkowo nie zamierzał zabierać Maryjnego posągu z kościoła, ponieważ obawiał się, że nie da rady go udźwignąć. Wtedy zdarzyła się rzecz osobliwa, figura przemówiła, iż nie będzie dla niego ciężarem. Święty bezpiecznie dotarł do Halicza<sup>19</sup>. Przez kolejne kilkanaście lat prowadził misje w pogańskich Prusach, przypisuje mu się również pracę apostolską na wyspie Rugii, w Skandynawii, a nawet w Chinach. Potem osiadł w Krakowie, gdzie miał dokonać kilkudziesięciu cudów. Zmarł 15 sierpnia 1257 r. w uroczystość Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny, kanonizowano go w 1594 r. Nadzwyczajne wydarzenia towarzyszące śmierci św. Jacka sprawiły, iż od dnia pogrzebu jego grób nawiedzały osoby szukające pociechy i ratunku w problemach życia codziennego<sup>20</sup>. Wizerunek św. Jacek Odrowąża, jako jedyne go Polaka, został uwieczniony wśród rzeźb przedstawiających 140 świętych wokół placu św. Piotra w Rzymie.

Dlaczego z osobą św. Jacka kojarzone są właśnie pierogi? Źródeł należy szukać w dziele pt. *De vita miraculis sancti Jacchonis* z połowy XIV w. autorstwa lektora Stanisława z klasztoru św. Trójcy w Krakowie. Jedna z zawartych na użytek kanonizacyjny opowieści o cudach świętego mówi o tym, iż 13 lipca 1238 r. Jacek został zaproszony do miejscowości Kościelec, gdzie tego samego dnia rozpętała się gwałtowna burza i gradobicie całkowicie zniszczyło zboże na polach. Ludzie byli zrozpaczeni, obawiali się biedy i głodu. Wówczas dominikanin powiedział im, aby poszli się modlić. Następnego dnia zniszczone kłosa podniosły się i zbiory zostały uratowane<sup>21</sup>. Według dalszej wersji – ale już dopowiedzianej – mieszkańcy z tego zboża zrobili mąkę, a z niej pierogi, którymi ugościli św. Jacka.

W innej legendzie – podkreślającej rolę świętego w spopularyzowaniu pierogów na ziemiach polskich – wskazuje się na najazd tatarski na Kraków w 1241 r. Kiedy krakowianie po spłądowaniu miasta przez innowierców nie mieli czego jeść, wtedy z pomocą przyszedł im sam św. Jacek, który karmił ich właśnie pierogami własnej roboty. Przyrządzania pierogów nauczył się podczas pobytu we wschodniej Polsce i na Rusi. Oczywiście nie wiemy, jakie to były pierogi, na pewno nie tzw. ruskie, których składnikiem są ziemniaki, gdyż te były

<sup>19</sup> <http://parafiastanowice.wiara.pl/index.php/legendy-sw-jacek> [24.04.2016].

<sup>20</sup> F. Gabelus, *Kult świętego Jacka w Kamieniu Śląskim*, Wyd. Świętego Krzyża, Opole 1998, s. 17–19.

<sup>21</sup> Vide *Życie i cuda św. Jacka 1257-2007*, wybór i tłum. T. Gałuszka, Wyd. Esprit, Kraków 2007.



jeszcze nieznanne i pojawiły się w menu Polaków prawie sześć wieków później. W Kamieniu Śląskim, miejscu urodzenia najbardziej znanego świętego ze Śląska, gdzie znajduje się sanktuarium mu poświęcone, historie o Jackowych pierogach stały się doskonałym motywem wykorzystywanym w lokalnej gastronomii. W tutejszych restauracjach, a zwłaszcza w czasie odpustu parafialnego przypadającego 17 sierpnia (obchodzony jest odpust ku czci świętego Jacka) restauratorzy serwują charakterystyczną potrawę, jaką są pierogi w różnych smakach. W 2015 r. podczas organizowanego jarmarku odpustowego uczestnicy również w plenerze mogli posilić się pierogami św. Jacka na specjalnie przygotowanym stoisku, które cieszyło się dużym zainteresowaniem, wydano wówczas ponad 500 porcji tych wyrobów<sup>22</sup> (fot. 1). Trzeba przy tym zaznaczyć, iż pierogi nie są specjałem śląskim, stąd ich degustacja w tym dniu – chociażby dla samych Ślązaków – jest atrakcją kulinarną. Powiedzenie „O święty Jacku z pierogami” staje się wówczas bliskie każdemu, kto odwiedza Kamień Śląski<sup>23</sup>.



Fotografia 1. Stoisko z pierogami w Kamieniu Śląskim, 2015 r.

Źródło: <http://www.gogolin.pl/6221/jarmark-w-kamieniu-slaskim.html> [23.04.2016].

Nie tylko w Kamieniu Śląskim w dniu odpustu ku czci św. Jacka spożywa się pierogi. Podobnie jest w Stepnicy<sup>24</sup>, Leszczynach, gdzie dodatkowo organizuje się konkurs kulinarny na najlepsze Jackowe pierogi. W tym miejscu warto również wspomnieć o pieczonych pierogach św. Jacka ze wsi Nockowa, które w kategorii gotowe dania i potrawy z województwa podkarpackiego zostały wpisane na Listę produktów tradycyjnych w 2010 r. Z powstaniem tej potrawy związana jest także legenda<sup>25</sup>.

<sup>22</sup> *Jarmark w Kamieniu Śląskim*, <http://www.gogolin.pl/6221/jarmark-w-kamieniu-slaskim.html> [23.04.2016].

<sup>23</sup> E. Tomczyk-Miczka, P. Mielec, *Opolski Bifyj. Przyjazny przewodnik kulinarny*, Wyd. Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna, Kraków 2015, s. 35.

<sup>24</sup> <http://radioszczecin.pl/1,53784,stepnica-smaczne-pierogi-na-odpuscie-parafialnym> [22.04.2016].

<sup>25</sup> „Jacek Odrowąż idąc na misje na Ruś Kijowską zatrzymał się we wsi Nockowej, aby podkuć konia. Jadąc dalej napotkał bagna, na których jego koń stracił życie. Głodny i spragniony postanowił zawrócić do wsi, gdy wnet

## „Jadło u Brata Dominika” w Gidlach

Gidle to niewielka miejscowość położona nad Wartą w powiecie radomszczańskim, słynąca od XVII w. z sanktuarium Matki Bożej Gidelskiej. W kościele klasztorным Dominikanów pw. Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny znajduje się niewielkich rozmiarów (9 cm) drewniana figurka Matki Bożej słynąca wieloma cudami. Miejsce to stanowi ważny ośrodek kultu religijnego w Polsce, każdego roku przybywają tu rzesze wiernych w zorganizowanych pielgrzymkach, jak również indywidualni pątnicy<sup>26</sup>.

W sąsiedztwie sanktuarium, po drugiej stronie ulicy, znajduje się jadłodajnia „Jadło u Brata Dominika”, która przez swoją nazwę bezpośrednio nawiązuje do miejscowego zakonu i postaci jego głównego założyciela – św. Dominika. Ten niewielki lokal, skromnie wyposażony, wyróżnia się charakterystycznym detalem w postaci rysunków przedstawiających 9 sposobów modlitwy ojca Dominika (fot. 2). Nie jest to z pewnością restauracja o wyszukanym menu, ponieważ można w nim zamówić dania kojarzone głównie z kuchnią codzienną, a więc: pierogi, naleśniki, a także zapiekanki z pieczarkami, zupy itd. Jest to miejsce, które chętnie odwiedzają pielgrzymi i turyści spragnieni ciepłego posiłku.



Fotografia 2. Wnętrze lokalu gastronomicznego „Jadło u Brata Dominika” w Gidlach  
Źródło: fot. D. Świłała-Trybek

zobaczył na wzgórzach idących żeńców. Poprosił o wodę i jedzenie. Żeńcy napoili św. Jacka, jednak nie mieli nic do jedzenia. Ten poprosił, aby zabrali do domu snop pszenicy, wykuszili ziarna i w żarnach zmielili. Żeńcy tak zrobili, ale mąki było mało, wtedy św. Jacek zobaczył odcdzający się twaróg i kazał dołożyć do mąki i zagnieść ciasto. Następnie kazał im przynieść z pola liście kapusty ugotować i posiekać, ale farszu wciąż było mało. Wtedy poprosił ich, aby nazbierali białej simby, czyli pieczarek, które w tym czasie rosły na dziko na ugorach. Nieufni żeńcy uważali, że pieczarki są grzybami trującymi i nie zgodzili się. Wtedy św. Jacek wziął pieczarkę, ułamał i zjadł surową. Widząc to żeńcy nazbierali pieczarek, podgotowali i posiekali, a na końcu dodali do farszu. Ulepili pierogi i połowę ugotowano, a połowę upieczono i ułożono w misce św. Jacka. Na ucztę zostali zaproszeni wszyscy mieszkańcy wsi. Uważano to za cud, a miska po tych pierogach znajduje się do dnia dzisiejszego w Będziemyślu. Pierogi te jadano bardzo często i były one swego rodzaju rarytasem. Podczas spożywania pieczonych pierogów odmawiano modlitwę: «Św. Jacku z pierogami, módl się do Boga za nami, żeby te pierogi cały rok na stole były i nas od głodu broniły», <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie/Pieczone-pierogi-sw.-Jacka> [23.04.2016].

<sup>26</sup> K. Wałaszczuk, *Sanktuarium Matki Boskiej Gidelskiej. Kościół i klasztor dominikanów w Gidlach*, Wyd. Fundacja Inicjatyw Kulturalnych, Radomsko 1993, s. 9.

## Specjały z sandomierskiej plebanii

Od kilku lat Telewizja Polska nadaje serial pt. *Ojciec Mateusz*, którego akcja rozgrywa się w Sandomierzu – mieście położonym na nadwiślańskiej skarpie z wieloma historycznymi zabytkami. Dziś miejscowość ta kojarzy się Polakom przede wszystkim z charyzmatyczną postacią księdza Mateusza z jednej z sandomierskich parafii, mającego zmysł detektywistyczny, pozwalający mu rozwiązywać najbardziej zawile kryminalne zagadki. Na plebanii, gdzie urzęduje duchowny, w kuchni prym wiedzie Natalia, przyrządzająca rozmaite specjały. Sukces serialu postanowiono szybko wykorzystać do promocji miasta jako interesującego miejsca pod względem turystycznym, gdzie na zwiedzających czeka mnóstwo atrakcji. Warto chociażby nadmienić, iż turyści mogą podążać trasą „Śladami ojca Mateusza”, która obejmuje 21 miejsc związanych z akcją filmu i działalnością nietypowego kapłana. Również kulinaria farskiej gospodyni stały się podstawą książki pt. *Przysmaki ojca Mateusza. Domowa kuchnia Natalii* (wyd. 2014) autorstwa Kingi Prejs, wcielającej się w rolę zaradnej gosposi.

Widocznym i rozpoznawalnym miejscem w Sandomierzu – bezpośrednio nawiązującym do postaci księdza Mateusza – jest kawiarnia „U Plebana”, która działa od 2011 r. Utworzono ją w odremontowanym holu Katolickiego Domu Kultury św. Józefa. Zgodnie z przeznaczeniem jest to miejsce spotkań mieszkańców Sandomierza i turystów. Wystrój kawiarni został dopasowany do jej nazwy, tworząc swoisty klimat w kolorach czerni i bieli. Można w niej wypić kawę, zjeść ciasto, naleśniki, a także poczytać książki i wziąć udział w wieczorach autorskich, spotkaniach artystycznych i dyskusyjnych<sup>27</sup>. Elementem zachęcającym do wstąpienia do kawiarni, z pewnością wyróżniającym się i przyciągającym wzrok, jest naturalnych rozmiarów postać mężczyzny w sutannie, która sprawia, że automatycznie kojarzona jest ona z osobą księdza Mateusza (fot. 3).

„Święte” kulinaria dostępne są także w lokalu położonym niedaleko bazyliki Narodzenia Najświętszej Maryi Panny z XIV w. Ów „punkt gastronomiczny” o wymownej nazwie „Bar Jakub” z towarzyszącą mu postacią uśmiechniętego zakonnika w habicie, zapraszającego głodnych i spragnionych, oferuje menu, które nie jest szczególnie wykwintne (jak przystało na kuchnię zakonników). Można w nim zamówić m.in.: pierogi babuni, domowe naleśniki, smaczne zupy, świeże surówki itd. (fot. 4).

<sup>27</sup> <http://ekai.pl/diecezje/sandomierska/x42857/sandomierz-poswiecenie-kawiarni-u-plebana> [20.04.2016].



Fotografia 3. Kawiarnia „U Plebana” w Sandomierzu, 2015 r.  
Źródło: fot. D. Światała-Trybek.



Fotografia 4. „Bar Jakub” w Sandomierzu, 2015 r.  
Źródło: fot. D. Światała-Trybek.

## Klasztorne smaki

Kuchnia zza klauzuli od wieków fascynowała ludzi. Ze względu na fakt, iż mieli do niej dostęp tylko nieliczni, stała się obiektem wielu nieprawdziwych opinii i plotek, rozbudzała ciekawość. Nie od dziś wiadomo, że dieta zakonników była bardzo skromna (a nawet ascetyczna), spożywane potrawy zaś przygotowywano ze składników, o które sami mieszkańcy klasztorów musieli wcześniej zadbać, zajmując się uprawą roślin i hodowlą zwierząt. Podstawą pożywienia w wielu zgromadzeniach zakonnych były przede wszystkim warzywa, zboża, zioła, grzyby; mięso pojawiało się niezwykle rzadko, głównie z okazji odpustów, dużych świąt czy wizyt ważnych osobistości. Współcześnie, w dobie dominacji żywności przepelnionej ulepszaczami, konserwantami i sztucznymi wzmacniaczami smaku, coraz więcej konsumentów wysoko ceni sobie jedzenie wytwarzane według starych receptur ze składników naturalnych, ekologicznych itd. W kontekście zdrowej diety postrzega się kuchnię zakonną, w której prostota i odpowiedni dobór składników, także korzystanie z ziół nadających aromat potrawom i wspomagających trawienie mają wpływ na zdrowie człowieka. Niewątpliwie kuchnia klasztorna przechodzi obecnie swój renesans, czego wyrazem są licznie wydawane na rynku księgarskim pozycje przywołujące zakonne wzorce kulinarne (cystersów, franciszkanów, kamedułów). Spośród świętych „mistrzów kuchni” (i medycyny) największą popularnością cieszy się benedyktyńska średniowieczna, wizjonerka mistyczka, doktor Kościoła – św. Hildegarda z Bingen<sup>28</sup>.

Walory kuchni klasztornej stały się przedmiotem organizowanego od 2014 r. Europejskiego Festiwalu Smaków Klasztornych w Rytwianach w Pustelni Złotego Lasu<sup>29</sup>. W ramach Festiwalu odbywa się konkurs kulinarny „Smakołyki zza klauzury” o Srebrny Kociołek Kamedulski, który adresowany jest do: klasztorów męskich i żeńskich, kościelnych instytucji prowadzących kuchnie (domy rekolekcyjne, plebanie, ośrodki), kół gospodyń i gospodarzy wiejskich, zespołów obrzędowych, a także lokali gastronomicznych, restauracji, barów, hoteli. Celem rywalizacji są: popularyzacja tradycyjnej kuchni klasztornej oraz promowanie produktów żywnościowych charakterystycznych dla tej kuchni, prezentacja potraw i umiejętności kulinarnych oraz wymiana doświadczeń i przepisów, integracja społeczności lokalnych i promowanie społecznej aktywności mieszkańców wsi, promocja regionu przez wylansowanie potrawy regionalnej<sup>30</sup>. W pierwszej edycji konkursu udział wzięło 6, w drugiej już 10 ekip zakonnych.

Wśród zgromadzeń zakonnych w Polsce, które znane są ze swej szerokiej działalności w zakresie gastronomii, na uwagę zasługują benedyktyni z Tyńca. Benedyktyni to zakon mnisi (najstarszy na Zachodzie), który swoje powstanie – w 526 r. – zawdzięcza

<sup>28</sup> Vide np. B. Pregenzer, B. Schmidle, *Św. Hildegarda z Bingen. Przepisy, które przynoszą zdrowie i radość*, tłum. A. Zychowicz, Wyd. Esprit, Kraków 2013; P. Hirscher, *Leczmy się i gotujemy ze św. Hildegardą. Receptury i przepisy ze średniowiecznego klasztoru*, tłum. A. Czarnocki, Instytut Wydawniczy Pax, Warszawa 2006.

<sup>29</sup> Pustelnia Złotego Lasu w Rytwianach, zwana Sanktuarium Ciszy, to nowe miejsce pielgrzymkowe na mapie Polski.

<sup>30</sup> <http://www.pustelnia.com.pl/aktualnosci-pustelni-zlotego-lasu/210-europejski-festiwal-smakow-klasztornych-czekamy-na-zgloszenia> [25.04.2016].

św. Benedyktowi z Nursji. Pierwsze opactwo zostało założone na wzgórzu Monte Cassino we Włoszech, istnieje ono do dziś. W dawnej Polsce klasztory benedyktynów znajdowały się m.in. w Mogilnie, Trzemesznie, Łęczycy, na Świętym Krzyżu (Łysej Górze), w Płocku i Opactwie. Obecnie istnieją w Tyńcu, Biskupowie i Lubiniu. Benedyktyni zajmują się pracą naukową i rekolekcyjno-duszpasterską. Mottem zakonu jest hasło założyciela: *Ora et labora* („Módl się i pracuj”), a hasłem przewodnim: *Ordo et pax* („Ład i pokój”).

Opactwo benedyktyńskie w Tyńcu jest najstarszym z istniejących dziś klasztorów w naszym kraju. Pierwsi benedyktyni przybyli tu około połowy XI w. Tynieccy zakonnicy znani są z prowadzenia wielorakiej aktywności. Ich oferta jest niezwykle bogata i skierowana do różnych środowisk ludzi. Dla osób poszukujących Boga, wewnętrznego spokoju i wyciszenia prowadzą rekolekcje i warsztaty (np. z ikebany, rysowania ikon, chorałowe, relaksacyjno-medytacyjne, zarządzania sobą itp.), od wieków zajmują się także produkcją wyrobów leczniczych z uprawianych w ogrodach klasztornych ziół (herbaty, nalewki), także spożywczych (miody, soki, przetwory owocowe i warzywne, makarony, musztardy itp.), kosmetycznych (mydła, balsamy do ciała i włosów). Asortyment proponowanych towarów w przyklasztornym sklepie jest naprawdę imponujący. Wyroby pod marką „Produkty Benedyktyńskie” zakonnicy sprzedają także poza murami klasztoru w ogólnopolskiej sieci około stu sklepów z logo benedyktyńskim. Nadto ich produkty można nabyć w supermarketach Almy w Warszawie i Krakowie oraz przez Internet.

Z pewnością wyróżniającym się miejscem w tynieckim opactwie jest „Dom Gości”, gdzie osoby indywidualne oraz instytucje mogą zorganizować przyjęcia okolicznościowe (z okazji: chrztu, ślubu, imienin, komunii św. oraz wszelkiego rodzaju uroczyste obiady), konferencje i szkolenia, podczas których zakonnicy zadbają o odpowiednią oprawę kulinarną.

Oferta kuchni benedyktyńskiej, jej wyjątkowość w charakterystyczny sposób zachwalać na stronie internetowej zakonu, gdzie czytamy: „Klasztorna kuchnia od lat uważana jest za wyjątkowo smaczną i ekologiczną. Oparta jest na odpowiednich zasadach odżywiania, które mają bardzo duży wpływ na dobre samopoczucie ciała i duszy. Doskonale łączy w sobie to, co najlepsze jeżeli chodzi o smak, ale i estetykę podania. Bogate w aromaty potrawy świetnie nadają się na każdą okazję. Oryginalna klasztorna kuchnia jest niezwykle sycająca i świeża dzięki wykorzystaniu różnorodnych składników, a nie półproduktów.

Klasztorna kuchnia może być przyrządzana na wiele sposobów. Subtelne połączenia przypraw i składników sprawiają, że powstają niezwykle wyrafinowane dania, których przygotowywanie dostarcza wiele przyjemności oraz radości osobom lubiącym odkrywać nowe kulinarne wrażenia<sup>31</sup>.

Jakimi zatem rarytasami można zachwycić się w benedyktyńskim opactwie? Menu okolicznościowe z pewnością nie przypomina skromnych posiłków zakonników, jest wytworne, przygotowane dla wytrawnych smakoszy. Do specjałów tynieckiej kuchni należą zatem: glazurowana pierś z kaczki z jabłkami w sosie tymiankowym, filet z dorady na szpinaku z ziemniakami w soli, groszkiem cukrowym z marchewką w maśle czosnkowym,

<sup>31</sup> <http://domgosci.benedyktyni.com/kawiarnia-i-restauracja> [29.04.2015].

sakiewki schabowe faszerowane konfiturą z czerwonej cebuli w sosie szalotkowym. Są też potrawy, które przez swoje nazwy bezpośrednio nawiązują do miejsca, gdzie się je podaje, do pełnionych funkcji przez mnichów, np.: przysmak tyniecki (zrazy benedyktyńskie w sosie myśliwskim z grillowanymi warzywami); przysmak przeora (filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i serem feta zapiekany w plastrach boczku podany na sosie Colbert oraz pierogi tradycyjne z mąki orkiszowej), strawa mistrza nowicjatu (warkocz z łososia i dorsza w sosie cytrynowo-szafranowym i grillowanymi warzywami), sałatka oblatów (bukiet sałat z grillowanym indykiem i grzankami ziołowymi w sosie winegret), rarytas opata (różyczka z polędwicy wołowej marynowanej w zielonym pieprzu na rosponce). Wśród zup największym powodzeniem wśród gości cieszy się żurek św. Placyda z wędliną i białym serem – danie docenione w jednej z edycji Małopolskiego Festiwalu Smaku (w plebiscycie publiczności zajęło I miejsce).

Grupy zorganizowane, po wcześniejszej rezerwacji, mogą wziąć udział w „Biesiadzie u mnicha” czy degustacji (w formie bufetu) „Benedyktyńskiego stołu pełnego przysmaków”. W obu propozycjach serwowane menu bardziej już przypomina klasztorne posiłki, można skosztować: smalcu mniszego, ogórków kiszonych siostry Marty, chleba klasztornego powszedniego, żurku benedyktyńskiego, pierogów sióstr zakonnych, ciasta z klasztornego wypieku czy kremu z tynieckich pomidorów itd.<sup>32</sup>

Innym ośrodkiem działalności benedyktynów od początku XII w. do 1819 r. (do kasacji zakonu) była Łysa Góra w samym sercu Gór Świętokrzyskich. Pierwszy klasztor i kościół pw. Świętej Trójcy został ufundowany przez księcia Bolesława Krzywoustego, w 1306 r. książę Władysław Łokietek ofiarował mnichom relikwie Drzewa Krzyża Świętego (podarowane przez Emeryka – syna króla Węgier – Stefana I). Za panowania Jagiellonów opactwo to było najważniejszym sanktuarium religijnym w Królestwie Polskim. Przebywali tu m.in.: Władysław Jagiełło, Kazimierz Jagiellończyk, Jan Olbracht, Zygmunt Stary z królową Bona, Zygmunt III, Władysław IV, Jan Kazimierz, przedstawiciele wielkich rodów: Kmitów, Oleśnickich, Odrowążów i Radziwiłłów, sławni pisarze i poeci: Julian Ursyn Niemcewicz, Cyprian Kamil Norwid, Jan Brzechwa i in.<sup>33</sup> Obecnie opiekę nad pobenedyktyńskim sanktuarium sprawują Misjonarze Oblaci Maryi Niepokalanej, którzy w podziemiach klasztoru urządzili jadłodajnię o nazwie „Piwnica pod Aniołami”, gdzie strudzeni wędrowną pielgrzymi i turyści mogą skorzystać ze smacznych i niedrogich posiłków. Do specjalów tu podawanych należą typowe polskie potrawy, jak żurek i bigos, a także dania o wymownych nazwach: pieczony kogut z klasztornego kurnika, sałatki mnicha, kielbaski z refektarza czy fryty chłopskie, jest również tzw. napój korzenny w wersji dla dzieci i dla dorosłych. Jadłodajnia obsługuje także grupy zorganizowane po wcześniejszym uzgodnieniu menu<sup>34</sup>.

<sup>32</sup> Ibidem [29.04.2015].

<sup>33</sup> *Sanktuaria w Polsce i na świecie*, red. W. Bednarczuk, Ringier Axel Springer Polska, Warszawa 2012, s. 29.

<sup>34</sup> [http://swietokrzyskie.travel/pl/informator\\_turystyczny/gdzie\\_zjesc/o,13302,piwnica\\_pod\\_aniolami.html](http://swietokrzyskie.travel/pl/informator_turystyczny/gdzie_zjesc/o,13302,piwnica_pod_aniolami.html) [21.04.2016].

## Rarytasy na jarmarkach zakonnych

Kiedy przyjrzymy się kalendarzom imprez plenerowych organizowanych zazwyczaj w historycznych ośrodkach miejskich, to można zauważyć, iż wiele z nich nawiązuje do działalności prężnie funkcjonujących tu niegdyś zakonów. Dawne klasztory pełniły funkcje centrum życia religijnego, kulturalnego, a budowane przy nich kościoły przeznaczone były nie tylko dla mnichów, lecz także gromadzili się w nich na nabożeństwach mieszkańcy z bliższych i dalszych okolic. Od średniowiecza – za zezwoleniem władzy papieskiej – niektóre zakony (np. zakon kaznodziejski) mogły organizować jarmarki. Termin ich odbywania nawiązywał do dnia wspomnienia patrona założyciela konwentu. Stąd np. jarmarki franciszkańskie występują głównie na początku października (4 dnia tego miesiąca obchodzi się wspomnienie św. Franciszka z Asyżu), a najśłynniejszy Jarmark Dominikański w Gdańsku, organizowany od 1260 r., odbywa się w sierpniu (8 sierpnia przypada wspomnienie św. Dominika i 17 – św. Jacka Odrowąża).

Obecnie najwięcej występujących jarmarków ma w tytule „dominikański”, odbywają się one m.in.: w Warszawie, Krakowie, we Wrocławiu, w Choroszczu, Sandomierzu, Tarnobrzegu i oczywiście w Gdańsku. Popularnością cieszą się również jarmarki „franciszkańskie” (słynny w Opolu) oraz „cysterskie” (Jemielnica, Rudy Raciborskie, Koronowo, Pelpin, Wolsztyn; fot. 5–6). Inicjatywy te stanowią nie lada atrakcję turystyczną, podczas ich trwania swoje wyroby na straganach wystawiają kupcy, rzemieślnicy, a także zakonnicy. Na stoiskach można zakupić rękodzieło, różnego rodzaju pieczywo i wypieki (np. orkiszowe ciasteczka świętej Hildegardy), miody i jego przetwory, zioła, przyprawy, piwo, nalewki itp., a więc te produkty, które były niegdyś wytwarzane w klasztorach. W programie wielu jarmarków uwzględnia się degustacje rozmaitych „zakonnych” potraw (np. klasztorного bigosu, franciszkańskiego chleba ze smalcem i ogórkiem czy podpiomyków cysterskich na piwnym zakwasie). Choć w przypadku serwowanych współcześnie specjalistów łatwo jest się domyśleć, iż większość z nich ma niewiele wspólnego z dietą mnichów (ze względu na użyte składniki, sposób obróbki, wypieku), to jedno jest pewne: są kulinarną pokusą, której ulega bardzo wielu smakoszy. Nie gdzie indziej, jak właśnie przy stoiskach z niegdyś jedzeniem gromadzi się najwięcej osób. Z jednej strony ciekawość innych smaków i tęsknota za tradycyjną kuchnią, z drugiej trwanie przy istniejących, zglobalizowanych wzorcach gastronomicznych powodują, iż współcześnie człowiek jest rozdarty między tym, co wydaje mu się wartościowe (gdyż sprawdzone i utrwalone przez wielowiekowe praktyki), a tym, co jest dostępne na wyciągnięcie ręki (i nie zawsze dla niego dobre).





Fotografia 5. Wypieki na stoisku podczas Jarmarku Cysterskiego w Jemielnicy, 2016 r.  
Źródło: fot. D. Światała-Trybek.



Fotografia 6. Stoisko z podpłomykami na zakwasie piwnym podczas Jarmarku Cysterskiego w Jemielnicy, 2016 r.  
Źródło: fot. D. Światała-Trybek.

## Zakończenie

Jedzeniem można się zachwycać na wiele sposobów, biorąc pod uwagę różne elementy: wygląd, smak, zapach, kolor, dobór i pochodzenie składników czy kompozycję samej potrawy. Można uwzględnić jeszcze i inne detale, jak: miejsce degustacji, porę dnia, okoliczności (zwyczajne, świąteczne), formę spożywania (samemu, w towarzystwie). Wszystkie one na swój sposób są ważne – jeśli spojrzeć się całościowo na to zjawisko – ale niekoniecznie degustujący konkretne danie jest na tyle wrażliwy i dociekliwy, aby wszystkie te aspekty uwzględnić.

Współcześnie na nasyconym kulinariami rynku turystycznym stosuje się różne techniki ich promocji, by osiągnąć sukces. Zjawiskiem powszechnym jest sięganie do dziedzictwa kulturowego, któremu na przełomie XX i XXI w. nadano nowy wymiar i podniesiono do rangi najważniejszego kwalifikatora. Dziś wiele podejmowanych inicjatyw, przedsięwzięć ma w domyśle „tradycyjny”, ponieważ takie jest społeczne zapotrzebowanie. Moda na podkreślanie „dawności” (często wybiórcze, pozbawione głębszej refleksji) wyznacza trendy w całej gospodarce światowej, w tym i oczywiście w przemyśle turystycznym. Wydaje się, iż to właśnie rynek turystyczny najbardziej korzysta dzisiaj ze spuścizny kulturowej przodków, a przejawów różnych działań w tym obszarze jest niezliczona ilość.

„Święte” smaki też należą do tego zjawiska. Promocja czy to kuchni klasztornej, czy specjalów kojarzonych z konkretnymi osobami świętych podlega temu samemu schematowi tworzenia atrakcji, o którym pisał Dean MacCannell<sup>35</sup>. Biorąc pod uwagę znaczenie wyróżnionych w tekście przykładów „świętych” smaków na współczesnym rynku turystycznym, można rozpatrywać je w kontekście:

- turystyki religijnej i pielgrzymkowej;
- współczesnych przeobrażeń w zakresie gastronomii;
- dbałości o zachowanie elementów dziedzictwa kulturowego;
- ich roli jako stymulatora różnorodnej aktywności na poziomie lokalnym, regionalnym itd.;
- upowszechniania i promocji kultury religijnej.

## Bibliografia

- Byszewska I., Kurpińska G., *Polskie smaki*, Zysk i S-ka, Poznań 2012.
- Durydzińska M., *Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej*, „Prace i Studia Geograficzne” 2013, t. 52.
- Gaworecki W.W., *Turystyka*, PWE, Warszawa 2007.
- Gerard-Sharp L., *Bolonia. Parma, Ferrara, Rawenna, Rimini*, tłum. M. Kowalczyk, Kieszonkowy Przewodnik od Środka, Wyd. RM, Warszawa 2009
- Grabelus F., *Kuł świętego Jacka w Kamieniu Śląskim*, Wyd. Świętego Krzyża, Opole 1998.

<sup>35</sup> D. MacCannell, *Turysta. Nowa teoria klasy próżniaczek*, tłum. E. Klekot, A. Wieczorkiewicz, Warszawskie Wyd. Literackie MUZA, Warszawa 2005, s. 61–86.

- Karpińska G.E., *Jak to z produktem regionalnym bywa, czyli o głodzie tradycji we współczesnym świecie*, [w:] *Głód. Skojarzenia, metafory, refleksje...*, red. K. Łeńska-Bąk, M. Sztandara, Wyd. UO, Opole 2014.
- Kruczek Z., *Polska. Geografia atrakcji turystycznych*, Wyd. Proksenia, Kraków 2011.
- MacCannell D., *Turysta. Nowa teoria klasy próżniaczej*, tłum. E. Klekot, A. Wiczorkiewicz, Warszawskie Wyd. Literackie MUZA, Warszawa 2005.
- Mikos von Rohrscheidt A., *Turystyka kulturowa. Fenomen, potencjał, perspektywy*, Wyd. KMB, Gniezno 2008.
- Orłowski D., Woźniczko M., *Dziedzictwo kulturowe wsi mazowieckiej ze szczególnym uwzględnieniem regionalnych potraw w ofercie turystycznej skansenu w Sierpcu*, [w:] *Komercjalizm turystyki kulturowej*, red. M.K. Leniartek, Wyd. WSZ, Wrocław 2003.
- Pabian B., *Ciulim i tatarczuch – konkursowe specjalności kuchni częstochowskiej*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, UO, Opole 2007.
- Pożywienie i sprzęty z nim związane*, red. J. Bohdanowicz, Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego, t. 3, PTL, Wrocław 1996.
- Sanktuaria w Polsce i na świecie*, red. W. Bednarczuk, Ringier Axel Springer Polska, Warszawa 2012.
- Smolińska T., *O potrzebie utożsamiania się z regionem. Społeczne inicjatywy folklorystyczne*, [w:] „Studia Etnologiczne i Antropologiczne” 1999, t. 2.
- Światała-Trybek D., *Kulinarium w mieście. Nowe potrzeby, nowe wyzwania*, [w:] „Studia Etnologiczne i Antropologiczne” 2016, t. 15.
- Światała-Trybek D., *Na świętego Marcina najlepsza gęsina. Święci i kulinaria*, [w:] *Święci i świętość w literaturze i kulturze*, red. M. Kopsztein, B. Szargot, Zakład Poligraficzno-Wydawniczy Plik, Bytom 2009.
- Światała-Trybek D., *Święto kartofla, zymloka i pstrąga, czyli o kulinarnych imprezach plenerowych*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, UO, Opole 2007.
- Tomczyk-Miczka E., Mielec P., *Opolski Bifyj. Przyjazny przewodnik kulinarny*, Wyd. Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna, Kraków 2015.
- Walaszczyk K., *Sanktuarium Matki Boskiej Gidelskiej. Kościół i klasztor dominikanów w Gidlach*, Wyd. Fundacja Inicjatyw Kulturalnych, Radomsko 1993.
- Woźniczko M., Jędrysiak T., Orłowski D., *Turystyka kulinarna*, PWE, Warszawa 2015.
- Życie i cuda św. Jacka 1257-2007*, wybór i tłum. T. Gałuszka, Wyd. Esprit, Kraków 2007.

## Źródła internetowe

- <http://parafiastanowice.wiara.pl/index.php/legendy-sw-jacek> [24.04.2016].
- <http://www.gogolin.pl/6221/jarmark-w-kamieniu-slaskim.html> [23.04.2016].
- <http://radioszczecin.pl/1,53784,stepnica-smaczne-pierogi-na-odpuscie-parafialnym> [22.04.2016].
- <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie/Pieczone-pierogi-sw.-Jacka> [23.04.2016].
- <http://ekai.pl/diecezje/sandomierska/x42857/sandomierz-poswiecenie-kawiarni-u-plebana> [20.04.2016].
- <http://www.pustelnia.com.pl/aktualnosci-pustelni-zlotego-lasu/210-europejski-festiwal-smakow-klasztornych-czekamy-na-zgloszenia> [25.04.2016].
- <http://domgosci.benedyktyni.com/kawiarnia-i-restauracja/> [29.04.2015].

[http://swietokrzyskie.travel/pl/informator\\_turystyczny/gdzie\\_zjesc/o,13302,piwnica\\_pod\\_aniolami.html](http://swietokrzyskie.travel/pl/informator_turystyczny/gdzie_zjesc/o,13302,piwnica_pod_aniolami.html) [21.04.2016].

Polo M., *Opisanie świata*, tłum. A.L. Czerny, edycja komputerowa: [www.zrodla.historyczne.prv.pl](http://www.zrodla.historyczne.prv.pl), <http://biblioteka.kijowski.pl/sredniowiecze/polo%20marco%20-%20opisanie%20%E5%9Bwiata.pdf> [20.04.2016].

### Streszczenie

Przedmiotem artykułu jest dziedzictwo kulinarne w kontekście wybranych elementów kultury religijnej. Omówiono przykłady promocji konkretnych potraw, wzorów żywieniowych nawiązujących do postaci określonych świętych (św. Jacka, św. Jana Pawła II) czy miejsc kojarzonych z przestrzeniami sakralnymi (klasztory, sanktuaria). W ostatnich latach można zaobserwować, iż tego typu praktyki promocyjne są często spotykane, korzysta z nich wiele instytucji i środowisk, np.: parafie, właściciele lokali gastronomicznych, samorządy gminne, stowarzyszenia itp., które są organizatorami różnorodnych imprez o zasięgu lokalnym i regionalnym (konkursy, jarmarki, festyny itp.).

**Słowa kluczowe:** kulinaria, święty, dziedzictwo kulturowe, promocja, jarmarki, degustacja

### Abstract

The subject of this article is to show culinary heritage in the context of selected elements of religious culture. It discusses examples of the promotion of specific dishes, nutritional formulas referring to certain saints (St. Hyacinth, St. John Paul II), as well as places associated with sacred space (monasteries, sanctuaries). Such promotional practices have become more common in recent years and are used by many different groups, such as parishes, eateries, local municipalities, associations, etc., who organize various events at local and regional level (contests, fairs, festivals, etc.).

**Keywords:** cuisine, saint, cultural heritage, promotion, fairs, tasting

### NOTKA O AUTORCE

**Dr hab. Dorota Światała-Trybek**, Uniwersytet Opolski, Katedra Kulturoznawstwa i Folklorystyki; zainteresowania naukowe: tradycyjna i współczesna kultura, obrzędowość doroczna i rodzinna, turystyka kulturowa (zwłaszcza kulinarna), religijność i pobożność ludowa. Autorka ponad 80 prac naukowych (w tym 3 monografie, 2 monografie o charakterze popularnonaukowym, 2 antologie tekstów folklorystycznych, 2 redakcyjne prace zwarte); członek Międzynarodowej Organizacji Sztuki Ludowej (IOV) Sekcja Polska, Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego; stale współpracuje z placówkami oświatowymi i kulturalnymi (domy kultury, muzea, szkoły), gdzie prowadzi warsztaty i wykłady, zasiada też w jury wielu konkursów i przeglądów.