

Izabela Wodzińska

Co jedli Lasowiacy? Zwyczaje kulinarne mieszkańców Puszczy Sandomierskiej

Streszczenie: Niniejszy artykuł jest próbą przedstawienia zwyczajów kulinarnych mieszkańców Puszczy Sandomierskiej. Omówiono w nim wpływ czynników takich jak np. położenie geograficzne, rytm przyrody, kalendarz liturgiczny na codzienny jadłospis Lasowiaków. Wyjaśniono pojęcie przednówka, wskazano na różnice w pożywieniu w poszczególnych miesiącach roku. Wymieniono produkty będące podstawą codziennego posiłku oraz potrawy, które dziś – jako produkty tradycyjne – są ważnym elementem kulinarnego dziedzictwa.

Słowa kluczowe: Puszcza Sandomierska, Lasowiacy, pożywienie codzienne, przednówek, post, produkty, przetwórstwo, owoce leśne, grzyby, miód, warzywa strączkowe, kapusta, ziemniaki, zioła, napoje.

Summary: This article is an attempt to present the culinary customs of the inhabitants of Puszcza Sandomierska. It discusses the influence of factors such as geographical location, the rhythm of nature, and the liturgical calendar on the daily menu of Lasowiaks. The concept of pre-harvest harvest was explained and the differences in food in individual months of the year were pointed out. Listed are products that are the basis of everyday meals and dishes that today - as traditional products - are an important element of culinary heritage.

Keywords: Puszcza Sandomierska, Lasowiacy, daily food, pre-harvest, fasting, products, processing, forest fruits, mushrooms, honey, legumes, cabbage, potatoes, herbs, drinks.

Definicja pożywienia codziennego i zakres tematyczny opracowania

Pożywienie to najważniejszy element życia codziennego. W kulturze ludowej praca poszczególnych członków rodziny skupiała się na jego wytwarzaniu, obróbce i przygotowywaniu¹. Wynikał z tego wyraźny podział ról społecznych. Zadaniem mężczyzny było wykonywanie prac polowych (orka, zasiew czy obróbka zboża), natomiast kobiety oporządzanie zwierząt domowych (dojenie krów, karmienie drobiu i zbieranie jaj) oraz przygotowanie posiłku. Jak słusznie zauważyła Justyna Straczuk Podział pracy przy wytwarzaniu jedzenia i podział

¹ J. Straczuk, *Wspólnotowe funkcje pożywienia, czyli pogranicze wyznaniowe od kuchni*, „Kultura Współczesna”, 2006, s. 187–209.

jedzenia przy jego spożywaniu wskazywał bezpośrednio na rodzinę jako odrębną jednostkę społeczną, potwierdzał siłę związków rodzinnych i stanowił o specyfice struktury społecznej wsi, w której więzi rodzinne rozszerzane były na krąg sąsiedzki, nadając funkcjonującym w nim związkom charakter familijny² Nie bez znaczenia było, wyznaczone przez rytm dnia, wspólne spożywanie posiłku, które jednoczyło osoby połączone więzami krwi i pogłębiało rodzinną wspólnotę.

W niniejszym artykule, pragnę przedstawić zagadnienie codziennego żywienia mieszkańców Puszczy Sandomierskiej opierając się na źródłach historycznych i wynikach badań prowadzonych przez Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej. W kręgu mojego zainteresowania badawczego pozostają zarówno źródła historyczne dotyczące okresu przedwojennego, jak i znajdujące się w przepastnym archiwum MKL wspomnienia informatorów pamiętających czasy powojenne, w których silne było przywiązanie do zwyczajów, norm i zasad (także żywieniowych), przekazywanych z pokolenia na pokolenie. To właśnie to zagadnienie interesuje mnie najbardziej. Swoje spostrzeżenia uzupełniłam o informacje zaczerpnięte z najnowszych publikacji etnograficznych, będących pokłosiem konferencji i seminariów naukowych dotyczących interesującego mnie terenu³.

Lasowiaci (Lesioki) to grupa etnograficzna zamieszkująca tereny Puszczy Sandomierskiej – kompleksu leśnego w widłach Wisły i Sanu, rozpościerającego się od Tarnobrzega na północy aż po Rzeszów na południu. Ze względu na bogactwo kultury duchowej i materialnej poświęcono im szereg opracowań etnograficznych⁴. Niestety problem pożywienia codziennego w większości z nich został potraktowany marginalnie. Wyjątkiem są prace Seweryna Udzieli, Michała Marczaka i ks. Wilhelma Gaja-Piotrowskiego⁵. Na szczególną uwagę

² *Ibidem*, s. 191.

³ *Wojewódzki konkurs: Ludowe obrzędy i zwyczaje*, red. D. Drąg, Rzeszów 2023; J. Dragan, *Lesiok se ja, Lesiok*, „Zeszyty Regionalne”, t. 11, Rzeszów 2023.

⁴ Warto wymienić tutaj m.in.: S. Bąk, *Gwara „lasowska” Grębowa i okolicy*, Lwów 1926; *idem*, *Chata wiejska w okolicy Tarnobrzegu*, Lwów 1930; *idem*, *Wesele ludowe w Grębowie*, Wrocław 1958; O. Kolberg, *Sandomierskie*, Warszawa 1868; F. Kotula, *Folklor słowny, osobliwy Lasowiaków, Rzeszowiaków i Podgórczan*, Lublin 1961; *idem*, *Przeciw urokom. Wierzenia i obrzędy Podgórczan, Rzeszowiaków i Lasowiaków*, Warszawa 1989; *idem*, *Z sandomierskiej puszczy. Gawędy kulturowo-obyczajowe*, Kraków 1962; K. Ruszel, *Lasowiaci: materiały do monografii etnograficznej*, Rzeszów 1994 oraz *Prace i materiały z badań etnograficznych ośrodka mokrzyszowsko-grębowskiego w powiecie tarnobrzeskim*, red. J. Burszta, Rzeszów 1968; *Prace i materiały z badań etnograficznych w Mieleckiem*, red. S. Darlakowa, C. Szetela, Rzeszów 1970; *Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej*, red. K. Ruszel, Kolbuszowa 2014.

⁵ M. Marczak, *Pozostałości dawnej kultury ludowej na tle dzisiejszej w powiecie tarnobrzeskim i w Koprzywnicy (według materiałów zebranych przez młodzież gimnazjalną)*, Tarnobrzeg 1929; W. Gaj-Piotrowski, *Kultura materialna ludu z okolic Rozwadowa*, Rzeszów 1975; S. Udziela,

zasługują wydawnictwa monograficzne, będące pokłosiem badań naukowych prowadzonych przez Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej. Palmę pierwszeństwa dzierży tu interdyscyplinarna *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością* pod redakcją Katarzyny Smyk, Tomasza Pudłockiego i Izabeli Wodzińskiej, w której autorzy podjęli tematykę pożywienia jako istotnego elementu dziedzictwa kulturowego Lasowiaków⁶.

Czynniki wpływające na pożywienie codzienne Lasowiaków

Wpływ na pożywienie codzienne Lasowiaków miało położenie geograficzne. Rozległe tereny leśne, pełne mokradeł i bagien oraz wąskie pasy nieurodzajnej ziemi, znacząco kształtowały gospodarkę rolną, a co za tym idzie jakość składników wykorzystywanych do przygotowywania posiłków. Powszechnie siano żyto, jęczmień i owies, a na lepszych glebach także pszenicę. Uprawiano rośliny strączkowe (groch i fasolę), buraki, ziemniaki, kapustę, a w okolicy Tarnobrzega – rzepę⁷.

Tradycyjna kuchnia lasowiacka ściśle wiązała się z rytmem przyrody. W naturalny sposób najbardziej urozmaicona była latem i jesienią, gdy pola, ogródki, łąki i lasy dostarczały zbóż, owoców, warzyw i ziół. W okresie zimowym (od listopada do marca) była jednostajna i monotonna. Dominowały w niej barszcz żytni z ziemniakami, polewki z serwatki, kasze okraszone cebulą lub popijane kwaśnym mlekiem. Najgorszy był jednak przednówek – czas przejściowy pomiędzy zimą a wiosną. Trudno precyzyjnie określić jego datę, ponieważ rozpoczynał się z chwilą wyczerpania zapasów zimowych, a kończył wraz z pierwszymi zbiorami. Przyjmowano, że jego schyłek rozpoczyna się na św. Jana, jak zaczynały się ziemniaki, a definitywnie kończy wraz z pojawieniem się pierwszej kaszy⁸.

Podczas przednówka mąkę pszenną zastępowano żytnią, a gdy tej zabrakło, pośledniejsze zboże mieszano z fasolą, kaszą jaglaną i jęczmienną. Zbierano też czeremchę i mannę łąkową, które mielono w żarnach i pieczono z nich placki na blasze⁹. Ponadto z manny gotowano breje, polewki, grysiki, pieczono też

Materiały etnograficzne z miasta Ropczyc i okolicy, Kraków 1886.

⁶ *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością*, red. K. Smyk, T. Pudłocki, I. Wodzińska, Kolbuszowa 2017.

⁷ W niniejszym artykule wykorzystano informacje zaczerpnięte z wywiadów przeprowadzonych w trakcie badań terenowych. Ze względu na ochronę danych osobowych podano jedynie inicjały rozmówców (inicjał nazwiska, imienia, numer inwentarzowy wywiadu w Archiwum Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej).

⁸ Cmolas, PB, Archiwum Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej [dalej: MKL-AE] 664/1.

⁹ Baranów Sandomierski, SB, MKL-AE 665/1.

chleb w smaku podobny do pszennego¹⁰. Gdy na łąkach pojawiły się pokrzywy, lebinda czy szczawik zajęczy, wykorzystywano je do przygotowania cienkich zup. Czasami w chacie pozostawały jeszcze ostatnie zgryzoty – przemarznęte ziemniaki, które kroilo się na plasterki i piekło się na blasze, albo ścierało i przygotowywało z nich placki ziemniaczane. Niekiedy sięgano po kiszzone liście buraczane, które gotowano z lebindą oraz surową brukiew, z której przyrządzano zupę¹¹. Z zebranych jesienią, wysuszonych i zmielonych żołądździ przygotowywano substytut kawy, który – ze względu na gorzki smak – dosładzano melasą¹².

Kiedy wczesną wiosną zaczynało brakować pożywienia, wychodzono w pole w poszukiwaniu pierwszych kłosów żyta. Ścinano je, a następnie starannie łuskano. Z pozyskanego w ten sposób ziarna gotowano parkę¹³. Kłosa również suszono w piecu, a następnie tłuczono w stępie i starannie przesiewano. Tak powstałą mąkę wsypywano do mleka i gotowano prażuchę¹⁴.

Chłopski jadłospis w dużej mierze zależał też od roku liturgicznego. W Adwencie i Wielkim Poście rezygnowano z mięsa, nabiału i tłuszczu. Wystrzegano się skwarków, a potrawy maszczono olejem lnianym lub konopnym. Podstawą posiłku były kasze i barszcz. Świeżo tłoczonym olejem smarowano kromki chleba, które dodatkowo posypywano cebulą. Cebulę także smażyono i tak przyrządzoną omastą polewano ziemniaki. W Wielkim Poście dodatkowo rezygnowano z masła i mleka. Z kolei w Środę Popielcową i Wielki Piątek przeważnie jedzono chleb, który popijano wodą lub kawą zbożową oraz żur z grzybami. Sięgano też po śledzie. Warto dodać, że w Środę Popielcową gospodynie dokładnie szorowały garnki, aby pozbyć się nagromadzonego w nich tłuszczu¹⁵.

Należy pamiętać, że post często był wymuszony przez biedę i niedostatek. Trudy przednówka i konieczność gospodarowania stale zmniejszającymi się zapasami były łatwiejsze do zniesienia, gdy tłumaczono je względami religijnymi i odwoływano się do męki Chrystusa¹⁶.

¹⁰ Ł. Łuczaj, *Dziki rośliny jadalne Polski. Przewodnik survivalowy*, Krosno 2004, s. 129.

¹¹ I. Wodzińska, *Życie i pożywienie codzienne mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej od uwłaszczenia do początku II wojny światowej*, [w:] *op. cit. (Puszcza Sandomierska od kuchni)*, s. 41.

¹² Niwiska, ME, KW, JH, PS, DJ, CM, GM, WC, MK, WK, SZ, JK, LC, PM, MKL-AE 662/4.

¹³ J. Dragan, *Rola potraw w obrzędowości rodzinnej i dorocznej – potrawy czasu chudego*, [w:] *op. cit. (Wojewódzki konkurs: Ludowe obrzędy i zwyczaje...)*, s. 21.

¹⁴ K. Ruszel, *Leksykon kultury ludowej w Rzeszowskiem*, Rzeszów 2004, s. 325.

¹⁵ J. Dragan, *op. cit. (Rola potraw...)*, s. 27–32.

¹⁶ B. Ogrodowska, *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa 2010, s. 309.

Praca w gospodarstwie wyznaczała porę posiłku, dlatego na śniadanie schodzono się bardzo wcześnie. Zgodnie z niepisaną zasadą, najpierw jedzenie podawano gospodarzowi, jako żywicielowi rodziny. Gospodyni stawiała przed nim kaszę i ziemniaki i nalewała do kubka serwatkę lub mleko. Po nim dopiero śniadali pozostali członkowie rodziny. Na zakończenie posiłku, około 7, mężczyzna rozdzielał między wszystkich chleb i każdy udawał się do swoich zajęć¹⁷. Dzwon wybijający południe wzywał wszystkich na obiad, np. kaszę z omastą, ziemniaki z kwaśnym mlekiem, kapustę z grochem, a w porze letniej – owocowe zupy zagęszczone mąką lub lanym ciastem. W okresie żniw spożywano w polu jeszcze podwieczorek: kromkę chleba, słoninę, ser albo twaróg. W Mazurach jedzono w tym czasie specjalne przyrządzone mięso (wędlinę żniwną) z chlebem i barszczem, i popijano je herbatą miętową¹⁸. Na kolację, około 17, podawano to samo co na śniadanie.

Las jako żywiciel

Ważnym żywicielem był las, który dostarczał mieszkańcom owoce i grzyby. Zbiory zazwyczaj rozpoczynano po św. Janie (24 czerwca), ponieważ wierzono, że tego dnia święci on nie tylko wodę, ale czarne jagody¹⁹. W niektórych miejscowościach (np. w Padwi Narodowej) szczególnej obfitości tych owoców spodziewano się po święcie Matki Bożej Jagodnej (2 lipca)²⁰. Co ciekawe, tradycja zabraniała w tym dniu zbierania innych owoców jagodowych (np. jeżyn, poziomek), którymi miała się karmić spacerująca po lesie ciężarna Matka Boska²¹. Zebrane jagody sprzedawano, przetwarzano lub wykorzystywano w celach leczniczych. Popularnym przysmakiem były podpłomyki z ciasta chlebowego, posypywane cukrem i owocami. W wielu gospodarstwach gotowano z nich zupę-pamułę, zagęszczoną mąką i zabielaną mlekiem, podawaną na ciepło lub zimno, z kłuskami lub dodatkiem ziemniaków²². Często służyły jako nadzienie do pierogów, a od święta bułeczek drożdżowych, tzw. jagodzianek²³. W okolicach Grochowego były podstawą ciuchajdy – papki, którą smarowano pajdę chleba²⁴. Jagody wkła-

¹⁷ M. Marczak, *op. cit.* (*Pozostałości dawnej kultury...*), s. 20.

¹⁸ Kolbuszowa, OJ, MKL-AE, 674/2

¹⁹ Niwiska, CM, MKL-AE 686/3.

²⁰ Padew Narodowa, MJ, MKL-AE 826/2.

²¹ Wierzono też, że tego dnia Matka Boska zabiera dusze zmarłych dzieci do nieba na poziomki. E. Marszałek, *Leśnymi ścieżkami świętych pańskich*, Warszawa 2021, s. 110–111.

²² Niwiska, ME, KW, JH, PS, DJ, CM, GM, WC, MK, WK, SZ, JK, LC, PM, MKL AE-662/4.

²³ Żołyńca, SJ, MKL-AE 815/3.

²⁴ Grochowe, DZ, MKL-AE 704/2.

dano do słoików i zasypywano cukrem, i w ten sposób przechowywano do zimy. W chłodne dni były doskonałym dodatkiem do herbaty, zwłaszcza dla skłonnych do przeziębień dzieci²⁵. Suszone owoce czarnej jagody zalewano wrzątkiem, odcedzano, a powstały w ten sposób napar podawano na biegunkę i ból brzucha²⁶.

Oprócz czarnych jagód zbierano dzikie maliny, żurawinę, owoce dzikiej róży, brusznicę, jeżyny (dziady) i borówki bagienne (łochynie) oraz poziomki. Z liści i owoców suszonych malin przygotowywano napar na kaszel i przeziębienia, z żurawiny na problemy z układem moczowym, z dzikiej róży na schorzenia serca i wątroby²⁷. Jeżyny sprzedawano, przyrządzano z nich kompoty i wino²⁸ oraz nalewkę pomocną przy leczeniu chorób kobiecych²⁹. Borówki bagienne spożywano bezpośrednio po zbiorze, a z brusznicy z dodatkiem jabłek wytwarzano marmoladę, którą smarowano pajdę chleba³⁰. Poziomki, podobnie jak borówki, były podstawą pamuły³¹. W niektórych rejonach (Charzewice) zbierano owoce dzikiego bzu, które przeznaczano do produkcji soków i wina. Z kolei napar z jego liści leczył dolegliwości żołądkowe, zmniejszał opuchliznę. W okresie międzywojennym dzieci zjadały owoce jarzębiny i jagody kruszyny³².

Najpopularniejszą formą zbieractwa było grzybobranie. W puszczańskich lasach występowało wiele gatunków grzybów. Za najszlachetniejszy uchodził borowik, którego powszechnie nazywano „prawdziwką”. Oprócz tego chętnie zbierano podgrzybki, zajączki, maślaki, kurki, rydze, opieńki, gąski i rosnące w okolicznych zagajnikach świniorki³³. Po przyniesieniu do domu starannie je przebierano, oczyszczano i krojono na kawałki. Kurki i kozaki przeznaczone do bezpośredniego spożycia zazwyczaj duszono w śmietanie, a kapelusze kani i rydzy smażyono. Z gąsek zielonych gotowano barszcz. Z większej ilości grzybów przygotowywano sosy, które spożywano z chlebem. Przeznaczone do suszenia nizano na nitkę, rozwieszano na słońcu lub piecu, aby dobrze wyschły. Często obrywano też listki z gałązek tarniny, nabijano grzyby na kolki i stawiano koło kuchni, oparte o piec. Niekiedy kładziono je do ciepłej bradrury, aby szybciej

²⁵ Mazury, AJ, AE, MKL-AE 816/4.

²⁶ Przyszów, TT, MKL-AE 827/4.

²⁷ Mazury, AJ, AE, MKL-AE 816/4.

²⁸ Krzywa, MKL-AE 825/1.

²⁹ Kolbuszowa Górna, zbiorowy, MKL-AE 816/2. O wykorzystaniu owoców lasu w lecznictwie ludowym szerzej: U. Rzeszut-Baran, *Las w tradycyjnym lecznictwie ludowym*, [w:] *Las w życiu i kulturze mieszkańców Rzeszowszczyzny*, red. K. Smyk. J. Dragan, Kolbuszowa 2023, s. 203–223.

³⁰ Katy, BK, MKL-AE 853/1.

³¹ Pigany, BB, MKL-AE 820/2.

³² W. Gaj-Piotrowski, *op. cit.* (*Kultura materialna...*), s. 148.

³³ *Ibidem*, s. 145–146.

wyschły. Wyszuszone przechowywano w spizarni, w lnianym worku lub owinięte w papier³⁴. Dodawano je później do kapusty, kaszy, farszu do gołąbków lub pierogów³⁵. Zimą przygotowywano z nich omastę do ziemniaków i gotowano pożywne zupy z dodatkiem fasoli, ziemniaków i marchewki³⁶. Rydze kiszono. Marynowanie na terenie Puszczy Sandomierskiej upowszechniło się dopiero w II połowie XX w.

Las dostarczał też produktów będących bazą leczniczych soków, syropów i nalewek. Do najchętniej pitych należał sok, który pobierano wczesną wiosną z nacięcia pnia młodej brzozy. Miał on właściwości chłodzące i lecznicze. Doskonale przeciwdziałał przewlekłym chorobom układu moczowego. Najchętniej pito go podczas prac w lesie, jako uzupełnienie prostych posiłków złożonych z pajdy chleba z serem³⁷. Otwór po wywierceniu soku zasklepiano za pomocą kawałka drewna³⁸.

W pierwszej połowie maja na opisywanym terenie zbierano także młode pędy sosny, które wykorzystywano m.in. do produkcji nalewek. Pędy przechowywano w słoju, zasypane cukrem do momentu, aż wytworzy się z nich gęsty syrop. Przecedzano go i w odpowiednich proporcjach mieszano z alkoholem, a potem rozlewano do butelek. Tak przygotowaną nalewkę pito w okresie zimowym. Była doskonałym lekarstwem na dreszcze, przeziębienie i grypę.

Puszcza była także ważnym dostarczycielem zwierzyny. Dla mieszkańców ubogich wsi lasowiackich, którzy wieprzowinę spożywali jedynie dwa razy w roku (przed Bożym Narodzeniem i Wielkanocą), uzupełnienie diety o mięso zajęcze czy sarnie było niezwykle istotne. Dlatego najczęściej uciekano się do kłusownictwa, rozkładając paście lub kopiąc doły pod większą zwierzynę³⁹. Najczęściej polowano na zajęce, sarny, kuropatwy i bażanty. Skóry sprzedawano lub wykorzystywano do obszycia ubrań zimowych⁴⁰, a mięso najczęściej gotowano. Za szczególny przysmak uchodził duszony zajęc i rosół z bażanta⁴¹.

Z lasu przynoszono również zioła, m.in. mniszek lekarski, szczawik zajęczy czy miętę polną⁴². Przeważnie przygotowywano z nich napary, rzadziej

³⁴ MKL-AE 824/2.

³⁵ MKL-AE 821/1.

³⁶ Pigany, BB, MKL-AE 820/2.

³⁷ Pigany, BB, MKL-AE 820/2.

³⁸ MKL-AE 824/3, NC 726/3.

³⁹ W. Dragan, *Gospodarka leśna – zbieractwo, łowiectwo, pszczelarstwo i rybołówstwo*, [w:] *Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej*, Kolbuszowa 2014, s. 131–150.

⁴⁰ Przeclaw, KJ, MKL-AE 824/3.

⁴¹ Grodzisko Dolne, Notatka terenowa, MKL-AE 818.

⁴² Harasiuki, zbiorowy, MKL-AE 862/1.

dodawano do potraw, co miało podkreślić ich smak. Z mniszka lekarskiego przyrządzano herbatkę, która działała napotnie i moczopędnie oraz wspomagała trawienie. Napar ze szczawiku zajęczego miał polepszać trawienie i zapobiegać bólom brzucha. Z kolei w okresie przednowka przyrządzano z niego sałatkę⁴³. Rosnącą na skrajach lasu miętę polną dodawano do twarogu i zup. Przygotowywano też z niej wywary, które podawano na kłopoty żołądkowe⁴⁴.

W tym miejscu warto też wspomnieć o miodzie. Początkowo podbierano go z barci leśnych, z czasem w zagrodach zaczęły pojawiać się ule. Miodobranie odbywało się dwa razy w roku – w sierpniu (w dzień św. Wawrzyńca) oraz we wrześniu⁴⁵. Powszechnie uważano, że pszczoły to owady święte, stworzone przez Boga jako istoty czyste, pracujące na chwałę bożą i jedyne, które posiadają duszę⁴⁶. Stąd wytwarzany przez nich miód ma właściwości magiczne. Dlatego spożywano go jedynie w święta i ważne uroczystości rodzinne. Jego obecność na wigilijnym stole gwarantowała wszelką pomyślność w następnym roku⁴⁷. Miód miał też ważne właściwości lecznicze. Podany z mlekiem i czosnkiem rozgrzewał i leczył przeziębienie, dodatkowo też wpływał na odporność dzieci. Za najzdrowszy uchodził wśród Lasowiaków miód majowy, zebrany z drzew owocowych, malin i kruszyny oraz czerwcowy z lip i akacji⁴⁸. Najpośledniejszym z kolei był miód wrześniowy.

Ziemniaki, groch i kapusta – podstawa puszczańskiego jadłospisu

Podstawowym składnikiem codziennego jadłospisu były ziemniaki. Do najpopularniejszych gatunków sadzonych na terenie Puszczy Sandomierskiej jeszcze w okresie międzywojennym należały: amerykany, cebule, chabki, cygany, jarówki, krakusy i krowiaki⁴⁹. Najczęściej gotowano je w wodzie, polewano omastą i podawano ze słodkim i kwaśnym mlekiem lub maślaną. Za przysmak uchodziły młode ziemniaki z maszconką – cebulką duszoną na maśle⁵⁰.

Kartofle były dodatkiem do zup, zwłaszcza do barszczu, który w kuchni lasowiackiej nigdy „z komina nie schodził”, ważnym składnikiem placków i klusek,

⁴³ Cieplice, SJ, MKL-AE 854/3.

⁴⁴ Mięta, [w:] *Rosliny w wierzeniach i zwyczajach ludowych. Słownik Adama Fishera*, red. M. Kujawska, Ł. Łuczaj, J. Sosnowska, P. Klepacki, Wrocław 2016, s. 437–440.

⁴⁵ B. Ogrodowska, *op. cit.* (*Tradycje polskiego stołu*), s. 159.

⁴⁶ G. Szelańska, W. Nowosad, *Święta pszczoła, rzecz o pszczelarzeniu*, Toruń 2006, s. 13.

⁴⁷ Grochowe, MKL-AE 704/2.

⁴⁸ W. Gaj-Piotrowski, *op. cit.* (*Kultura materialna...*), s. 195.

⁴⁹ S. Udziela, *op. cit.* (*Materiały etnograficzne...*), s. 26.

⁵⁰ Kolbuszowa Górna, CA, SH, MKL-AE 674/1.

wreszcie nadzieniem do gołąbków. Drobnio siekane ziemniaki kiszone i podawano np. z grochem czy krasą fasolą. W okolicach Kolbuszowej potrawę tę nazywano kapustą ziemniaczaną, w Tuszynie i Przeclawiu – ciupanką⁵¹. W niedzielę gospodynie przygotowywały pracochłonne kacapoły (pierogi kudłate, kręgle) z surowych i gotowanych ziemniaków, nadziewane serem i polewane tłuszczem⁵². Z tartych ziemniaków z dodatkiem mąki wykonywano także gałuchy – gałki podlane śmietaną⁵³, a w Kolbuszowej Górnej placki pieczone na blasze⁵⁴. Chętnie gotowano też ziemniaki na rzadko, jako czyste, zapalane i zasute kaszą⁵⁵ oraz dziada – drobnio pokrojone kartofle, zasypywane kaszą jęczmienną i maszczone cebulą⁵⁶. Prysmakami dzieci były pieczone na blasze talorki⁵⁷.

W gospodarstwach puszczańskich uprawiano także buraki. Początkowo traktowano je jako uzupełnienie paszy dla zwierząt. Z czasem w chłopskim jadłospisie pojawiła się ćwikła – sałatka z tartych buraków, przyprawionych chrzanem. W Zdziechowicach Długich odnotowano także zastosowanie buraków cukrowych. Były one ścierane na tarce, a następnie mieszane z mąką, jajkiem i wodą. Z tak przygotowanego „ciasta” pieczono w piecu placki wielkości małego chleba⁵⁸. Rzepę jedzono na surowo, z pajdą chleba ze smalcem⁵⁹ lub suszono, a następnie gotowano w łupinach i zasypywano kaszą jaglaną⁶⁰. Niekiedy dodawano ją do przeznaczonej na kiszenie kapusty.

Lasowiacy chętnie jedli rośliny strączkowe – groch, fasolę i bób, które uchodziły za bardzo sycące, dlatego najchętniej spożywano je w czasie wzmożonych prac gospodarskich. Zarówno groch i fasolę polewano omastą, dodawano do kapusty, kapusty ziemniaczanej i zup. Niedaleko Tarnobrzega podawano grochowiak – groch gotowany w osolonej wodzie zaprawionej octem⁶¹. Z kolei w okolicach Turbii chętnie jedzono potrawę złożoną z kapusty, fasoli i kaszy jaglanej⁶². Bób jedzono jako dodatek do barszczu, rosółu lub okraszony tłuszczem⁶³.

⁵¹ Tuszyna, WI, KJ, RD, NN, MKL-AE 680/4.

⁵² Por.: E. Dudek-Młynarska, *Pożywienie codzienne wczoraj i dziś*, [w:] *Puszcza Sandomierska od kuchni ...*, s. 98–99.

⁵³ M. Marczak, *op. cit.* (*Pozostałości dawnej kultury...*), s. 22.

⁵⁴ Kolbuszowa Górna, CA, SH, MKL-AE 674/1.

⁵⁵ W. Gaj-Piotrowski, *op. cit.* (*Kultura materialna...*), s. 198.

⁵⁶ *Ibidem*.

⁵⁷ Mazury, MG, MH, MKL-AE 663/3.

⁵⁸ Zdziechowice Drugie, CS, MKL-AE 679/4.

⁵⁹ Mazury, MG, MH, MKL-AE 663/3.

⁶⁰ J. Słomka, *Pamiętniki włościanina. Od pańszczyzny do dni dzisiejszych*, Kraków 1912, s. 48.

⁶¹ M. Marczak, *op. cit.* (*Pozostałości dawnej kultury...*), s. 22.

⁶² Turbia, IG, MKL-AE 685/4.

⁶³ Kolbuszowa, OJ, MKL-AE 662/1.

Najważniejszym składnikiem codziennego pożywienia była jednak kapusta, którą ze względu na łatwość przechowywania można było spożywać przez cały rok. Świeże, słodkie liście kapusty wykorzystywano do zawijania gołąbków lub podbijano śmietaną i zagęszczano mąką⁶⁴. Liście kapusty wykorzystywano także do wypieku chleba, kładąc je pod bochenki przeznaczone do wyrośnięcia. W listopadzie odbywało się zbiorowe kiszenie, zawsze według tradycyjnej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury⁶⁵. Podczas starannego oczyszczania głów, odrzucano zwiędnięte liście, które przeznaczano do codziennego użytku (tzw. czarna kapusta)⁶⁶. Do poszatowanej kapusty złożonej w dębowych beczkach dodawano jabłka, aby polepszyć ich smak. Ukiszoną podawano z suszonymi grzybami, z dodatkiem kaszy, wykorzystywano jako nadzienie do pierogów, gotowano kwasówkę – zupę na bazie kwasu z dodatkiem ziemniaków⁶⁷. Popularną potrawą przygotowywaną w Niwiskach była kapusta „zatarta” kartoflami i fasolą, maszczona sadłem⁶⁸.

Kiszeniu poddawano także ogórki. Proces ten upowszechnił się na omawianym terenie stosunkowo późno, a wiązało się to z prowadzonymi w dwudziestoleciu międzywojennym kursami gotowania dla gospodyń wiejskich⁶⁹. Najpierw odkrawano czubki ogórków i wykonywano kilka krzyżowych nacięć, potem zalewano wrzątkiem, aby sól lepiej przeniknęła do środka. Następnie wkładano do drewnianych beczek, okładano koprem, ząbkami czosnku, kilkoma liśćmi chrzanu lub wiśni i zalewano wodą. Aby przyspieszyć kiszenie, garnek stawiano blisko pieca czy w innym, równie ciepłym miejscu⁷⁰. Ogórki wykorzystywano do gotowania zup, jedzono je z chlebem, a pozostałą z nich wodę pito podczas robót polowych, ponieważ dobrze gasiła pragnienie⁷¹. Według wierzeń ludowych woda ta miała także właściwości lecznicze: sprzyjała oczyszczeniu i odrobaczeniu organizmu.

Świeże ogórki były także uzupełnieniem posiłku. Jedzono je z chlebem, posypane solą lub pokrojoną w piórka cebulą, rzadziej polane śmietaną czy octem.

W jadłospisie mieszkańców Puszczy pojawiały się też owoce sezonowe. Jeszcze na początku XX wieku w przydomowych ogródkach rosły dzikie

⁶⁴ Cygany, TJ, HO, MKL-AE 677/1.

⁶⁵ Chwałowice, RM, MKL-AE 696/1.

⁶⁶ W. Gaj-Piotrowski, *op. cit.* (*Kultura materialna...*), s. 184.

⁶⁷ J. Dragan, *op. cit.* (*Rola potraw w obrzędowości...*), s. 15.

⁶⁸ Niwiska, CM, MKL-AE 674/3.

⁶⁹ J. Wnęć, *Pozaszkolne formy upowszechniania wiedzy rolniczej wśród gospodyń wiejskich 1918–1939*, „Edukacja ustawiczna dorosłych” 2016, nr 2, s. 70–80.

⁷⁰ W. Gaj-Piotrowski, *op. cit.* (*Kultura materialna...*), s. 185.

⁷¹ Tarnobrzeg, DM, MKL-AE 677/2.

szcepki, które dawały owoce robaczywe i kwaśne (jabłka, śliwki i grusze). Wraz z rozwojem sadownictwa pojawiły się nowe odmiany, które jednak przetwarzano niemal natychmiast po zerwaniu. Przeznaczano je na soki, kompoty oraz wina. Z części smażono powidła, które dosładzano miodem, melasą lub dynią. Jabłka, gruszki i śliwki suszono. Były później podstawą kompotu, który pito w okresie zimowym. Śliwki prażono, następnie wlewano do glinianych garnków i zapiekano w piecu. Gotowe przykrywano lnianą ściereczką, spożywano jako dodatek do kaszy lub pieczywa⁷². W 1925 r. w Tarnobrzescu, pod wpływem mieszczan, pojawiły się konfitury ucierane z płatków róży ogrodowej⁷³.

Codziennie na talerzu... kasza

Istotnym elementem codziennego posiłku były kasze. Lasowiaci spożywali kaszę gryczaną i jaglaną, pęczak i kaszę jęczmienną. Najwyżej ceniono pęczak, który w chłopskich chatkach zastępował ryż, najniżej – kaszę jęczmienną, która „kłuła w zęby”⁷⁴. Za najdelikatniejszą uważano mannę, którą podawano chorym i dzieciom. Kaszę gryczaną podawano na sypko, okraszoną słoniną. Popijano ją kwaśnym mlekiem lub maślanką. W okresie letnim, gdy natężenie prac było szczególnie wysokie, ugotowaną kaszę chowano pod pierzynę, żeby była miękka i jeszcze ciepła po powrocie z pola⁷⁵. Dodawano do niej duszone grzyby lub polewano grzybowym sosem.

Jagły gotowano na mleku, z dodatkiem tartej marchwi, szczypty soli i masła⁷⁶. Przyrządzano je także na słodko, z suszonymi śliwkami, rozgotowanymi jabłkami lub gruszkami⁷⁷. Kaszami zagęszczano cienkie polewki, dobrze doprawione były podstawą farszu do wigilijnych pierogów. Od święta przygotowywano też kasioki placki drożdżowe wypełnione kaszą.

Produkty mączne i zbożowe

Dieta codzienna Lasowiaków to także produkty mączne. Z mąki przygotowywano zarówno potrawy codzienne, jak i świąteczne. Zwyczajową potrawą była prażucha – danie z zapalanej tłuszczem mąki, rozprowadzonej mlekiem,

⁷² Kolbuszowa, OJ, MKL-AE 674/2.

⁷³ W. Gaj-Piotrowski, *op. cit.* (*Kultura materialna...*), s. 186.

⁷⁴ *Ibidem*, s. 185.

⁷⁵ Piątkowicz, BM, KE, MKL-AE 695/4; Wadowice Dolne, MZ, MKL-AE 707/4.

⁷⁶ Lipa, BK., MKL-AE 703/1.

⁷⁷ E. Dudek-Młynarska, *op. cit.* (*Pożywienie codzienne...*), s. 96.

z dodatkiem cebuli lub skwarek⁷⁸. Mąka była ważnym składnikiem zup (barszczu); sosów, pierogów, klusek i placków. W Słomianej z gotowanych, miękkich ziemniaków, zagniecionych z mąką z dodatkiem masła wyrabiano kulasę. Jedzono ją z kwaśnym mlekiem⁷⁹.

Potrawą, którą znano w każdej lasowiackiej chacie był barszcz, który, jak mówiono, „nie schodził z komina”. Najbiedniejsi jedli go przez cały dzień. Na śniadanie serwowano barszcz z ziemniakami, na obiad lekko omaszczony olejem, na kolację w postaci zalewajki⁸⁰. Zupę, zabielaną mlekiem, podawano także w czasie prac polowych. Aby była bardziej kaloryczna, zagęszczano ją ziemniakami lub wkrajano wytopioną słoninę, jedzono z pajdą chleba, którą często wkruszano do miski. Żur towarzyszył chłopom także w dni postne. Symbolicznym pożegnaniem z tą potrawą było stłuczenie garnka, w którym go przyrządzano⁸¹.

Do dań mącznych należały też pierogi, które pierwotnie traktowano jak pieczywo obrzędowe, przyrządzane od święta i jadane na specjalne okazje. Lasowiaczy najczęściej przygotowywali pierogi z kaszą, kiszoną kapustą i grzybami, suszonymi śliwkami a latem z jagodami czy wiśniami. W miejscowościach, w których mieszkali koloniści, gospodynie lepiły pierogi z nadzieniem z tartych ziemniaków i sera, zapożyczone z niemieckiej kuchni. Dużą popularnością cieszyły się kluski, maszczone słoniną, cebulą, zalewane mlekiem. Miały one różne kształty: krągłe gałuchy, podługowate paluchy, kwadratowe łazanki. Te ostatnie jadło się „od święta”, wymieszane z uduszoną kapustą lub kapustą z grzybami.

Na terenie Puszczy chętnie jedzono proziaki – placki na sodzie, z mąki pszennej razowej, kwaśnego mleka i soli, pieczone na blasze⁸². W bogatszych domach podawano je z serem lub masłem.

Najcenniejszym produktem zbożowym był chleb. Pieczono go co kilka, kilkanaście dni, w zależności od potrzeb rodziny. Zaczyn przygotowywano w dużych dzieżach, zazwyczaj wieczorem przed dniem poprzedzającym wypiek. Rano mieszano ciasto z mąką i zostawiano do ponownego wyrośnięcia. W tym czasie rozniecano ogień. Warto dodać, że czynnościom tym towarzyszyło wiele zakazów i nakazów. Powszechnie uważano, że nie wolno w tym czasie rozmawiać z gospodynią, ani głośno zachwalać wypieku, ponieważ może się nie udać. Nie można też było otwierać drzwi prowadzących z sieni do izby, aby

⁷⁸ Niwiska, CM, MKL-AE 662/3.

⁷⁹ Słomiana, SA, SS, MKL-AE 667/4.

⁸⁰ Mazury, MG, MH, MKL-AE 663/3.

⁸¹ B. Ogrodowska, *op. cit.* (*Tradycje polskiego stołu*), s. 36-37.

⁸² Kolbuszowa, OJ, MKL-AE 662/1.

się nie przeziębili i nie opadli. Dla odpędzenia sił nieczystych, przed włożeniem do pieca kreślono nad nim znak krzyża. Niepisana zasada mówiła, że wypiek musiał trwać dwie godziny. Dobry chleb był wysoki i ładnie bębnił, dlatego przed wysadzeniem pukało się go z wierzchu lub od spodu. Potem omiatało z popiołu, myto wodą lub nacierano słoniną. Gdy ostygł jedzono go ze smalcem lub masłem⁸³. Na co dzień chleb udzielano, a samodzielne rozporządzanie nim uważano za nietakt⁸⁴. Warto w tym miejscu dodać, że chleb otaczano bardzo dużym szacunkiem. Wynikało to z przekonania, że jest on darem i symbolem samego Boga. Stąd, gdy upadł, czyniono znak krzyża, albo składano na nim pocałunek⁸⁵. Z resztek ciasta chlebowego z dodatkiem maku lub kminku pieczono okrągłe placki – podpłomyki. W okresie letnim, o czym była już mowa, podawano je z jagodami i posypywano cukrem. Drożdżowe placki nadziewane kaszą (kasioki), struclę z serem i zawijoki z jabłkami wypiekano na święta lub z okazji ważnych świąt rodzinnych (wesele, chrzciny)⁸⁶.

Nabiał

Uzupełnieniem i urozmaiceniem lasowiackiego jadłospisu był nabiał. Na pierwszym miejscu stawiano mleko, które pito w różnych wariantach: na zimno, na gorąco, na kwaśno. Zalewano nim kasze i ziemniaki. W okresie postu wykorzystywano też serwatkę, którą – ze względu na niewielką ilość tłuszczu – dodawano do barszczu.

Z kwaśnego mleka wytwarzano sery, odciskane w prasce, które jedzono z dodatkiem soli, szczypioru lub cebuli. W Puszczy chętnie przyrządzano gomółki z sera ugniecionego z jajkiem i suszonego w piecu, z dodatkiem ziół – czarnuszki, mięty czy kminku. Ser suszono też na słońcu, a potem przechowywano pod okapem, w płóciennych woreczkach, albo – odpowiednio zasolony – w glinianych naczyniach⁸⁷. Pokrojony w plastry lub kruszony ser podawano później w trakcie wesela do piwa jako słoną przekąskę⁸⁸. Chętnie dodawano go do farszów, mieszając np. z kaszą.

⁸³ Alfredówka, SM, AE 696/1.

⁸⁴ W. Gaj-Piotrowski, *op. cit.* (*Kultura materialna...*), s. 175.

⁸⁵ S. Kowalska, *Chleb – rola i znaczenie w tradycji ludowej. Wybrane aspekty prawnej ochrony*, [w:] *Imponderabilia ochrony dziedzictwa kulturowego*, red. S. Kowalska, Poznań-Kalisz 2015, s. 216–233.

⁸⁶ Pilchów, DJ, KE, MKL-AE 709/3.

⁸⁷ Pławo, DS, MKL-AE 673/3.

⁸⁸ Domatków, PR, PS, MKL-AE 675/1.

Produktem luksusowym było masło, które w większości sprzedawano. Początkowo (aż do dwudziestolecia międzywojennego) przechowywano je w studni (owinięte w płótno), potem tylko w piwnicy. Masło wkładano do kamiennego naczynia i ubijano, a potem zalewano mocno osoloną wodą⁸⁹. Niekiedy je klarowano i zlewano do garnka. W takiej postaci mogło być przechowywane nawet przez trzy miesiące. Masło wykorzystywano przede wszystkim do wypieków weselnych i świątecznych. W Kolbuszowej i okolicach mieszano je z miętą i serem, i tak przygotowane syrne smarowidło zabierano w pole⁹⁰.

Cennym produktem były jaja. Choć w niemal każdym gospodarstwie lasowiackim hodowano kury, były to produkty zbytkowe, użytkowane jedynie na specjalne okazje. Jeszcze na początku XX wieku (podobnie jak masło, śmietanę i kurczęta) przeznaczano je na sprzedaż lub wymianę (np. na cukier, śledzie czy wódkę), jajecznicę przygotowywano jedynie w najbogatszych chałupach. Dopiero po wojnie danie stało się bardziej powszechne. Przy czym starano się zwiększyć jego objętość, dodając mleko i mąkę oraz urozmaicić smak. Przygotowane w ten sposób jaja wzbogacano o cebulę, szczypior, smażone grzyby, skwarki. Gotowano je także na twardo i zjadano z chlebem ze smalcem. Jaja kaczki jedzono rzadko ze względu na ich gorsze walory smakowe i ciężkostrawność. Gęsi hodowano tylko na pierze.

Ryby

W dołach wypełnionych wodą, rzekach i strumieniach poławiano ryby. Były to głównie liny, miętusy, leszcze, karasie, dzikie karpie, sumy, węgorze i okonie⁹¹. Sprawiano je zaraz po złowieniu a następnie smażyło lub gotowano. Najlepsze sztuki suszono na słońcu, wędzono lub suszono w piecu chlebowym, często też zasalano. Jedzono je wówczas w okresie zimowym, zazwyczaj w poście. W tym czasie spożywano też marynowane lub solone śledzie. Karpie, jako ryby hodowlane, na puszczańskich upowszechniły się dopiero po II wojnie światowej. Dziś są ważnym elementem kolacji wigilijnej. Są smażone, podawane w galarecie lub w śmietanie⁹².

⁸⁹ OJ, MKL-AE 662/1.

⁹⁰ *Ibidem*.

⁹¹ W. Dragan, *op. cit.* (*Gospodarka leśna...*), s. 150.

⁹² J. Niepokój-Gil, *Od adwentu do Trzech Króli – o pożywieniu w świąteczny czas Bożego Narodzenia*, [w:] *op. cit.* (*Puszcza Sandomierska od kuchni*), s. 131–166.

Mięso – pożywienie od święta

Mięso w tradycji ludowej uchodziło za rarytas, dlatego podawano go w dni świąteczne, podczas wesel, chrzcin, w zapusty. Jego obecność w jadłospisie świadczyła o zamożności gospodarza. Świnie bito raz w roku przed Bożym Narodzeniem. Z wieprzowiny wyrabiano kiełbasy, boczki, szynki, salcesony. Dostarczała też słoniny, którą zasalano i wykorzystywano później do wytapiania skwarków. Z pachwin wycinano sadło, nacierano solą i wieszano w komorze. Tak zakonserwowane było źródłem omasty przez kilka następnych miesięcy. Mięso zamykano też w glinianych naczyniach lub słojach, zalewano tłuszczem i zapiekano. Plastry słoniny krojono i osolone jedzono z pajdą chleba.

Mniejszą popularnością cieszył się drób. Zazwyczaj ubijano stare sztuki, z których gotowano rosół, podawany osobom chorym i rekonwalescentom. W niektórych wsiach puszczańskich w okresie świątecznym serwowano także rosół z gęsi (Trzciana)⁹³.

Napoje

Potrawy popijano kawą zbożową, herbatą z lipy, mięty, pędów wiśni, skórek jabłkowych. Z czasem na szerszą skalę zaczęto wytwarzać soki owocowe (np. z malin czy wiśni), które – rozcieńczone z wodą – chętnie spożywano w okresie letnim, ponieważ świetnie gasiły pragnienie. Gotowano też kompoty: z malin, wiśni, truskawek, jabłek. Te ostatnie zabierano ze sobą w upalne dni do pracy w polu. Z czasem, podobnie jak i soki, zaczęto zamykać je w słojach i pasteryzować. Zimą podawano je dzieciom do picia, starannie odcedzając z owoców, które traktowano jak deser.

Napoje alkoholowe podawano tylko na wyjątkowe okazje: wesela, chrzciny. Najchętniej sięgano po wino, które wytwarzano sposobem domowym z ogólnie dostępnych owoców: malin czy wiśni. Niektórzy gospodarze słynęli też z produkcji piwa, które – podawane z suszonym serem i odpowiednio schłodzone, uchodziło za przysmak.

Na chrzcinach, weselach i stypach serwowano też bimber z ziemniaków i drożdży, jęczmienia lub żyta, okowitę, samogon – ze zboża, ziemniaków, buraków pastewnych z dodatkiem cukru⁹⁴.

⁹³ Trzciana, ZA, MKL-AE 702/4.

⁹⁴ K. Ignas, *Obrzędowość rodzinna*, [w:] *Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej*, op. cit., s. 187.

Zakończenie

Analizując powyższe zagadnienie, można zauważyć, że w kuchni Lasowiaków, podobnie jak u pozostałej ludności wiejskiej zamieszkującej tereny graniczące z Puszcą Sandomierską, jeszcze w połowie XX w. dominowały potrawy pochodzenia roślinnego, ogólnodostępne, będące wytworem pracy rolników. Lasowiaci umiejętnie potrafili jednak wykorzystać bogactwo lasu, wzbogacając jego owocami jednostajny jadłospis. W ich codziennym menu pojawiały się potrawy, których nie znajdziemy nigdzie indziej. Dobrym tego przykładem jest kapusta ziemniaczana w 2007 r. wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Do dziś jest popularnym składnikiem kolbuszowskiej kuchni. Na uwagę zasługuje też charakterystyczne nazewnictwo potraw, które trafnie określa ich wygląd, czy konsystencję. Gałuchy, kacapoły, maszconka jednoznacznie wskazują na dziedzictwo kulinarne opisywanego regionu.

Jak widać, kwestia pożywienia codziennego Lasowiaków jest bardzo szeroka i znacząco wykracza poza ramy niniejszego artykułu. Stąd opracowanie jest jedynie zarysem omawianego problemu i wymaga dalszych, pogłębionych badań, opartych na szerokiej, interdyscyplinarnej kwerendzie źródłowej. Pierwszy krok w tym kierunku podjęło Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej. Pozostaje mieć nadzieję, że prace nad tym zagadnieniem będą kontynuowane w przyszłości. Warto bowiem podkreślić, że pożywienie jest nie tylko niezbędne do życia, ale także stanowi ważny element kultury materialnej i społecznej.

dr Izabela Wodzińska, historyk, kustosz, kierownik Działu Historyczno-Artystycznego MKL, zajmuje się historią życia codziennego, kulturą materialną, dziedzictwem kulinarnym oraz biografistyką. Autorka artykułów naukowych, redaktorka kilku publikacji naukowych. Współtwórczyni projektu „Dziedzictwo kulinarne mieszkańców Dawnej Puszczy Sandomierskiej”, uhonorowanego wyróżnieniem „Sybilla 2017”. Współautorka ekspozycji stałych we dworze z Brzeziny i w leśniczówce z Zerwanki, nagrodzonych wyróżnieniem „Sybilla” 2021 i „Sybilla” 2022. Uczestniczka projektów naukowo-badawczych z zakresu kultury i życia codziennego Lasowiaków i Rzeszowiaków. Autorka muzealnych scenariuszy zajęć edukacyjnych i tematycznych ścieżek zwiedzania. Członkini Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego o. Rzeszów.