

Tradycje kulinarne na Pomorzu

Tradycje kulinarne pomorskiej kuchni oparte są na produkcie tradycyjnym, to znaczy takim, którego jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji (bez chemii i dodatków smakowych, według starych receptur naszych babć). Podstawą rejestracji na liście produktów tradycyjnych jest tradycja wytwarzania od co najmniej 25 lat i szczególna, niepowtarzalna jakość związana z historycznie ugruntowanymi przepisami, metodami produkcji i sposobami przetwarzania żywności, które gwarantują wysoką jakość otrzymanego produktu. W każdym regionie naszego województwa turysta poszukujący lokalnych smaków ma możliwość zdegustowania potraw i produktów tradycyjnych, począwszy od chleba przez swojskie szynki i wyroby wędliniarskie, po ciasta i ciasteczka włącznie. Rolnicy i producenci, koła gospodyń wiejskich i właściciele gospodarstw agroturystycznych zadbali o wpis takich produktów na listę produktów tradycyjnych, które są znakomitą promocją miejsca wypoczynku i samego produktu. Lista produktów tradycyjnych pełni rolę „inkubatora”, który ułatwia producentom rejestrację tych wyjątkowych produktów w unijnym systemie ochronnym. Lista ma charakter wyłącznie informacyjny, a nazwy produktów, które zostały na nią wpisane nie podlegają ochronie. Celem listy jest pogłębienie wiedzy konsumentów na temat tradycyjnej żywności i polskiego dziedzictwa kulturowego. Z wnioskiem o wpis mogą wystąpić osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej.

Kulturę lokalnej społeczności określa spuścizna pozostawiona i przekazana przez przodków. Jest ona wynikiem interakcji na przestrzeni dziejów pomiędzy ludźmi a otoczeniem. Kulturę życia identyfikuje dziedzictwo kulinarne, do których należą:

- przekazywane z pokolenia na pokolenie umiejętności i sposoby pozyskiwania, wytwarzania, gromadzenia, przechowywania i przyrządzania pożywienia,
- jakość i poziom konsumpcji, czyli kuchnia, której podstawą są lokalne produkty,
- kultura stołu i zwyczaje żywieniowe.

Natomiast o regionalnych tradycjach kulinarnych produktów żywnościowych decydują:

- klimat, jakość gleb, ukształtowanie terenu (inne produkty rolne uprawiane są na równinach, inne w regionach nadmorskich, a jeszcze inne w rejonach podgórskich) oraz zasoby wodne i leśne,
- celowa działalność lokalnej społeczności, tj. wielkość gospodarstw, poziom wiedzy rolniczej, efektywność uprawy ziemi i hodowli, wprowadzane innowacje, nawyki i obyczaje żywieniowe.

To regionalne zróżnicowanie tradycji kulinarnych znajduje odzwierciedlenie w kuchni pomorskiej, która jest wielokulturowa i bardzo zróżnicowana.

Kuchnia kaszubska – jest prosta w przygotowaniu, a jednocześnie smaczna i pożywna. Do podstawowych produktów spożywczych należą różne gatunki ryb. W rejonie nadmorskim jadano ryby morskie, na środkowych Kaszubach, gdzie jest dużo jezior – ryby słodkowodne. Królem wszystkich ryb jest jednak śledź i to bez względu na region zamieszkania. Z dawnych potraw postnych do dzisiejszych czasów zachował się śledź w śmietanie z ziemniakami w mundurkach. Mięsa w tym regionie spożywano niewiele, a okresy świniobicia, przypadające 2 - 3 razy do roku, stwarzały okazję do świętowania. Wyrabiano kiełbasy, paszтетowe, kaszanki,

salcesony i galaretkę mięsną (zylc). Pozostałe mięso peklowano w lace - specjalnym roztworze soli, pieprzu, majeranku, liścia laurowego i odrobiny saletry. Mięso zalane ląką przechowywano przez wiele tygodni w dębowej beczce lub kamionkowym garnku. Przed spożyciem wypłukiwano je z soli, osuszano i wędzono. Częściej na stołach gościł drób. Powszechnie znana gęsia okrasa (posiekane tasakiem mięso wraz z kością, posypane przyprawami i ułożone w kamiennym garnku) stanowiła podstawową bazę do przygotowania różnych potraw, także do chleba. Wśród dań świątecznych prym wiodła kura gotowana w rosole podawana z ryżem i białym słodko-kwaśnym sosem z rodzynekami. Tradycyjnymi daniami jednogarnkowymi były gotowane na mięsie zupy: z żółtej brukwi, kapuśniak, marchwianka, a także rosół z węgorka i wiele innych rarytasów. Cenionym deserem na specjalne okazje była szpajza – legumina przygotowywana na bazie jaj, a na niedzielę „griz” z kaszy manny gotowany na mleku, schłodzony i polany sokiem jagodowym lub wiśniowym. Cenionym owocem bezpestkowym, bardzo aromatycznym, rosnącym na piaszczystych i słabych glebach kaszubskich była i jest truskawka, z której przygotowywano przetwory.

Tradycyjna kuchnia kociewska jest odzwierciedleniem kuchni kaszubskiej, a różnice dostrzega się jedynie w nazwie potraw. Do podstawowych produktów należą ziemniaki, z których przygotowywano babkę ziemniaczaną z dodatkiem słoniny (*szandar*) lub kluski ziemniaczane (*golce*) z tartych surowych i gotowanych ziemniaków okraszone skwarkami. Najczęściej na stołach gościły jednak zupy. Do najpopularniejszych należy parzybroda, czyli kapuśniak z białej kapusty, zupa z brukwi na gęsinie, gapi rosół (*poryraj*) - okraszony wywar z warzyw i zupa zagraj - z rozgotowanych ziemniaków i koziego mleka. Mięsa, podobnie jak w kuchni kaszubskiej, spożywano niewiele i raczej od święta, najczęściej spożywano drób. Jesienią przygotowywano okrasę z gęsi, którą przechowywano w kamiennych garnkach do kraszenia zupy. Do dziś przy specjalnych okazjach, podaje się kurczaka w potrawce, czyli kurę z rosółu z ryżem i białym sosem z rodzynekami. Na deser oczywiście była legumina cytrynowa (szpajza). Pod różną postacią spożywano śledzie. W rodzinach ubogich powszechnie podawano do ziemniaków w mundurkach (pulek) tzw. ślepego śledzia, czyli pokrojoną cebulę w zalewie octowej z dodatkiem ziela angielskiego. W okresie zapustów królowały purele, ruchanki i chruściki.

Kuchnia żuławska jest bardzo tłusta. W dni świąteczne spożywano chleb ze słoniną, szynką, kiełbasą lub serem. Zamiast kawy pito kakao, zamiast chleba razowego spożywano biały, bułki, strucle i ciasto oraz jajka pod różną postacią. Zimą częściej smażyono kartofle i przecierany groch ze skwarkami. Z mleka sporządzano sery i zupy mleczne, a mleko zsiadłe służyło jako napój, jednak najpopularniejsza była maślanka. Warzywa spożywano, bo były uprawiane przez gospodarzy, ale ich nie poważano. Na powiedzenie: „*Najlepszą jarzyną jest mięso!*” odpowiadano: „*Tak, ale porządnie tłuste!*” Do zawiesistej zupy grochowej dodawano maślanki. Podawano fasolę, marchew, pory, pasternak. Spożywano duże ilości kapusty (kiszzonej, czerwonej i włoskiej) i brukwi, ale do tego zawsze kartofle i mięso solone lub wędzone. Potrawy mięsne uważano za luksus. Dniami mięsnymi były wtorki, czwartki, niedziele i święta, „mącznymi” środa i piątek. Oszczędne gospodynie dodawały do klopsów mielony chleb. Ulubioną potrawą był kotlet schabowy, szynka i pieczenie (wołowa, wieprzowa). Drobiu spożywano mniej, bo było w nim za dużo kostek. Nie brakowało też pierogów z twarogiem, które posypywano cynamonem i cukrem. Za przysmak uznawane były wafle pieczone z siary mleka krowiego.

Powiślańskie smaki kształtowane były na przestrzeni wieków, głównie przez kulinarne tradycje Polaków i Niemców. Podstawowym pożywieniem ludności polskiej było zboże, na bazie którego przygotowywano różnego rodzaju grube kasze, potrawy mączne z mąki żytniej i sporządzano na ich bazie żurki i zacierki. Wyrabiano pieczywo na zakwasie. W stosunku do innych potraw spożywano niewiele mięsa. Jedzono groch, pasternak, brukiew, ćwikłę, banie, kapustę i ogórki pod różną postacią. Typowe smaki dla kuchni polskiej to słony, lekko sfermentowany lub kiszony. Potrawy przyprawiano głównie czosnkiem, chrzanem i koprem. Do potraw wykorzystywano owoce rosnące w uprawianych, bądź dzikich sadach: jabłka, gruszki, śliwki, czereśnie, wiśnie. Powszechnie zbierano jagody, grzyby, leśne maliny, orzechy laskowe, a z łąk szczaw, lebiędę i pokrzywę. Nabiał spożywany był głównie w postaci twarogu, masła, śmietany, maślanek i zsiadłego mleka. Do gaszenia pragnienia służyła głównie woda, kwas chlebowy oraz odpowiednio przyprawiony sok z kapusty kiszonej – piwem lub rozcieńczonym miodem. Niemiecka kuchnia natomiast obfitowała w mięso i jego przetwory. Charakteryzowała się zamiłowaniem do ciężkich tłustych posiłków, klusek, knedli i nudli (makaronów). Najważniejszym produktem kuchni niemieckiej były kartofle, które przyrządzano na różne sposoby. Spuścizną kuchni niemieckiej do dnia dzisiejszego są potrawy jednogarnkowe (Eintopfgericht), zawiesziste sosy oraz skłonność do przyprawiania potraw na słodko–kwaśno.

Kuchnię gdańską wyróżniał przepych i różnorodność produktów luksusowych. Dominowały w niej potrawy z najszlachetniejszych gatunków mięs, często dziczyzny, ptactwa domowego, a przede wszystkim ryb – łososia i węgorza, jesiotra lub karpia, brzany i gładzicy. Do Gdańska dotarła moda na spożywanie ślimaków w majeranku, zupy z kasztanów, potraw z żółwia, małży i ostryg, a nawet z żabich udek. Z raków wyrabiano kiełbasy. Do przysmaków mieszczan należały endywie i karczochy. Osobliwością gdańskiego stołu była zupa piwna, z fiołków, orzechowa i tort z kiszonej kapusty. Przysmakami były pasztety ze skorupiaków, solony ogon bobra, kwiczoły z truflami, duszone kapłony w soczewicy, dzika kaczka w winnej zupie, kuropatwa z rozmarynem, cielęce lub baranie ozorki na kwaśno. W domach rzemieślników od niepamiętnych czasów pielęgnowano tradycję spożywania pieczonej gęsi z jabłkami na św. Marcina. W przypadku trunków, poza rodzimymi piwami i złotą wódką (*Goldwasser*) oraz dziś już zupełnie zapomnianym likierem konwaliowym (*Lillien Komfallgen*), importowano wina z całej Europy.

Dziedzictwo kulinarne może stać się ważnym czynnikiem rozwoju, pozwalającym tworzyć nowe miejsca pracy i alternatywne źródła dochodu dla mieszkańców obszarów wiejskich. Atrakcyjność miejscowości promującej kulturę materialną powoduje, że jest chętnie wybierana jako docelowe miejsce zamieszkania oraz miejsce prowadzenia biznesu.

Artykuł na podstawie dostępnej literatury opracowała Barbara Ditrich