

RASTISLAVA STOLIČNÁ
Instytut Etnologii
Słowacka Akademia Nauk
Bratysława

NIEKTÓRE ASPEKTY MIĘDZYPOKOLENIOWEGO PRZEKAZU NORM I WARTOŚCI. NA PRZYKŁADZIE WSPÓLCZESNYCH ZWYCZAJÓW ZWIĄZANYCH Z PRZYGOTOWYWANIEM I SPOŻYWIANIEM POSILKÓW W SŁOWACJI I W POLSCE

Życie człowieka jako istoty kulturowej wymaga posługiwania się społecznymi kategoriami, które zapewniają mu orientację i komunikację, w najszerszym tych słów znaczeniu, między jednostką a społecznością. W tym sensie także zwyczaje związane ze spożywaniem posiłków stanowią kulturową wartość pozwalającą zaspokajać pewne potrzeby społeczne. Idzie tu o otwarty i historycznie zmienny system informacji przekazywany w tradycyjny sposób, w którym pokolenie młodsze uczy się od starszego. Pożywienie jako system kulturowy, podobnie jak inne, jest determinowane wartościami, normami i konwencjami, które jednocześnie ograniczają i konstytuują jednostkę w jej postępowaniu (Tolksdorf, 1976, s. 66-67). Właśnie zwyczaje związane z przygotowywaniem i spożywaniem posiłków należą do najbardziej stabilnych wartości kulturowych poszczególnych grup społecznych czy etnicznych.

W ramach projektu badawczego „Międzypokoleniowy przekaz a pokoleniowe aspekty cech i norm kulturowych”, realizowanego w Instytucie Etnologii Słowackiej Akademii Nauk, postanowiłam przebadać współczesne zwyczaje związane ze spożywaniem posiłków w Słowacji i w południowej Polsce (na Śląsku Cieszyńskim i Górnym). Zainspirowała mnie krótka dziennikarska notatka, której autor stwierdził: „Wspólne spożywanie posiłków ma znaczenie dla rodziny. Już teraz przeciętna rodzina amerykańska zasiada wspólnie do stołu raz lub dwa razy tygodniowo. Wspólny obiad lub kolacja jawią się jako coś wyjątkowego”. Byłoby interesujące, aby sprawdzić, jak wygląda sytuacja w tym zakresie w rodzinach słowackich i polskich, zwłaszcza, że w ostatnich dziesięcioleciach w obydwu krajach pojawiły się lub nasiliły różne i w dodatku niestabilne czynniki i okoliczności wywierające w coraz większej mierze wpływ na cechy i normy kulturowe, w tym również w zakresie pożywienia.

Na Słowacji badań na ten temat dotychczas nie przeprowadzono. Pokrewną tematyką, a mianowicie fenomenem gościnności, zajmowała się Z. Szromba-Rysowa prowadząc badania terenowe i ankietowe w kilku miejscowościach w zachodniej części Beskidów (Szromba-Rysowa, 1988).

Chociaż rodzina nie jest jedyną grupą społeczną, w której obrębie przebiega proces socjalizacji i wychowania, to jednak powszechnie przyjmuje się, że wpływ rodziny jest najważniejszy (Biernacka, 1983, s. 378; Ratica, 1983, s. 534). Zapewne nikt nie wątpi, że także wspólne spożywanie posiłków należy do ważniejszych form międzypokoleniowej transmisji tradycji, wartości i wzorów zachowania w rodzinie, kiedy to dzieci uczą się od starszych członków rodziny, a więc tego wszystkiego co M. Mead nazwała kulturą postfiguratywną (Mead, 1970, s.174).

Jaki jest więc obecny stan tradycyjnej kultury w tym zakresie na Słowacji i w Polsce? Na to pytanie spróbuję odpowiedzieć analizując rezultaty ankiety przeprowadzonej równocześnie w obu krajach¹. Ankiety wypełniły przeważnie respondentki z wykształceniem średnim. Respondentki z wyższym wykształceniem przeważały w mieście. Jeśli chodzi o ich wiek, to większość z nich mieściła się w przedziałach 31-40 i 41-50 lat. Przeważały rodziny z dwójką i trójką dzieci. Mimo że ankieta nie była przeznaczona dla dokładnie określonej grupy kobiet², udało się uzyskać względnie wiarygodną próbę, która może reprezentować tendencje występujące w obrębie interesującej nas tematyki we współczesnych słowackich i polskich rodzinach.

Od wieków do tradycyjnych wartości należało wspólne spożywanie posiłków przez członków rodziny; charakteryzowało ono wszystkie warstwy społeczne. Stół i spożywanie przy nim posiłków tradycyjnie łączyły się z określonymi sposobami jedzenia, miejscami zajmowanymi przez domowników czy biesiadników, etykietą, formami i tematyką konwersacji. Istniała oczywiście zasadnicza różnica między spożywaniem posiłków w rodzinie chłopskiej, w której stół często stał w kącie jedynej izby mieszkalnej i w której posiłek przygotowywała i podawała gospodyni, a spożywaniem posiłku w domu mieszczańskim czy zamożnego ziemianina, gdzie jadano w oddzielnej izbie – jadalni, a posiłki przygotowywała i serwowała służba, nie mówiąc już o biesiadowaniu w domach arystokratycznych, gdzie ucztowanie trwało kilka lub więcej godzin i było skomplikowanym rytuałem z określonymi normami zachowania się poszczególnych współbiesiadników. Badając współczesne zwyczaje przy stole w naszych krajach winniśmy odnieść się zwłaszcza do kulturowych wzorów, które ukształtowały się wcześniej w rodzinach wiejskich. Na Słowacji należy się ponadto liczyć z wpływem mieszczaństwa, w Polsce natomiast w większym stopniu z wpływem dworów i dworzków szlacheckich.

¹ Ankiety przeprowadziłam w 1998 i 1999 roku. Była ona przeznaczona dla kobiet żyjących w pełnej rodzinie: założono, że codziennie przygotowuje się i spożywa w niej posiłki. Ankiety wypełniały respondentki lub ich dzieci – studenci wyższych uczelni na Słowacji i w Polsce (Cieszyn). 80 ankiet wypełnionych na Słowacji rozdzielono na dwie grupy środowiskowe: z rodzin wiejskich uzyskano 26 odpowiedzi, z rodzin miejskich 54 odpowiedzi.

² Ankiety wypełniły przeważnie matki studentów wydziałów humanistycznych w Bratysławie, Trnawie, Nitrze, Bańskiej Bystrzycy, Preszowie i Cieszynie. 199 ankiet z południowej Polski (Śląsk Cieszyński i Górny) rozdzielono na dwie grupy: ze wsi pochodzi 68, a z miasta – 131.

Na pytanie, czy w domu (mieszkaniu) jest stół, przy którym mogą spożywać posiłki wszyscy członkowie rodziny, odpowiedzi były twierdzące. W ankietach wypełnionych na Słowacji tylko raz znaleziono informację, że z braku dużego stołu członkowie rodziny jedzą przy małym stoliku, co uniemożliwia wspólny posiłek. W dwóch innych przypadkach stwierdzono, że mają dwa stoły; przy stojącym w kuchni jada się w dni powszednie, a przy stole stojącym w pokoju gościnnym – w niedziele i święta. U większości rodzin stół znajduje się w kuchni lub w pokoju (największej izbie), niekiedy w hallu. Odpowiedzi z Polski ukazały odmienną tendencję; tu przypadków, kiedy w mieszkaniu są dwa stoły, jest bez porównania więcej, niż na Słowacji. Na wsi takich przypadków było 64%, a w mieście – 47%, przy czym respondentki zwykle informowały, że przy stole kuchennym jada się wspólnie w dni powszednie, a przy stole w izbie (jadalni) – w niedziele i święta.

Wzór, w którym stół znajdował się w największej izbie domu czy mieszkania, zdaje się świadczyć o preferowaniu mieszczańskiego lub ziemiańskiego stylu bycia przez polskie rodziny. Na Słowacji natomiast, jak się zdaje, przetrwał wiejski wzór mieszkania, w którym stół przeniesiono z pierwotnego domostwa jednonętrznego do kuchni, gdzie się wspólnie jadano posiłki. Także współcześnie w słowackich domach lub mieszkaniach często i podczas świąt jada się w kuchni, natomiast w wielkiej izbie jest tylko mniejszy stolik, przy którym podaje się kawę, herbatę, potrawy na zimno itp. Wydawać by się mogło, że liczba i lokalizacja stołów zależy przede wszystkim od sytuacji konkretnej rodziny, w szczególności od wielkości mieszkania, pozycji ekonomicznej, umeblowania, jednakże zupełnie wyraźnie rysują się odmienności w tym zakresie między rodzinami polskimi a słowackimi. Przedstawione tu wstępne konstatacje wymagają dalszej analizy, która wyjaśniłaby te tendencje.

Na pytanie, czy przy stole rodzina zasiada regularnie każdego dnia, odpowiedzi były następujące: na Słowacji w rodzinach wiejskich w dni powszednie nie jada się wspólnie w 57,6%, a w rodzinach miejskich – w 59,4% przypadków. Badania ukazały zatem, że w obu ankietowanych grupach, w ponad połowie rodzin, ich członkowie w dni powszednie ani razu nie spożywają wspólnych posiłków. W południowej Polsce (Śląsk Górny i Cieszyński) w rodzinach wiejskich w dni powszednie nie jada się wspólnie w 36% przypadków, a w rodzinach miejskich w 34%, a więc w przybliżeniu w 1/3 zbadanych rodzin. Pozostałe odpowiedzi z obu krajów przynoszą informacje o jednym wspólnym posiłku w ciągu dnia – śniadaniu bądź wieczery.

Zwłaszcza na Słowacji doszło zatem do zasadniczej zmiany tradycyjnego modelu w zakresie zwyczajów związanych z jedzeniem – materiały etnograficzne i historyczne pozwalają sądzić, że jeszcze w pierwszych dziesięcioleciach XX wieku, zarówno na wsi jak i w mieście, jadano posiłki wspólnie. Współczesny materiał uzyskany drogą ankietową pozwala stwierdzić, że członkowie rodziny zasiadają wspólnie do stołu głównie w niedziele i święta, przy czym najczęściej wymieniano Boże Narodzenie i Wielkanoc.

Na pytanie, ile osób siada przy stole do wspólnego posiłku, respondentki podawały liczby od trzech do siedmiu, najczęściej wymieniano cztery do pięciu osób. Informacje te wyraźnie korespondują ze współczesnym modelem rodziny na Słowacji i w Polsce, tj. z dwojgiem lub trojgiem dzieci. Pytano również o to, czy członkowie rodziny mają stałe miejsce przy stole. Na Słowacji odpowiedź twierdząca padła w 84,6% w przypadku rodzin wiejskich i w 85,8% w odniesieniu do rodzin miejskich. W Polsce w rodzinach wiejskich stałe miejsce przy stole stwierdzono w 70%, a w miejskich – w 73,5% przypadków. Wyraźna przewaga odpowiedzi twierdzących wskazuje na to, że współczesna słowacka i polska rodzina akceptują tradycyjną normę, w tym przypadku stabilny porządek zasiadania przy stole, nie podlegającą silnemu wpływowi zewnętrznemu widocznemu w dowolnym wyborze miejsca, np. w stołówce czy restauracji. Interesujące i jednocześnie potwierdzające poprzednie konstatacje są odpowiedzi podkreślające, że ojciec siedzi na honorowym miejscu za stołem.

Fakt ten świadczy o nadal silnej tradycji zachowania stałego porządku przy wspólnym posiłku rodzinnym, zgodnie z którą najbardziej honorowe miejsce przy stole na wsi przysługiwało gospodarzowi, a w mieście ojcu – żywicielowi rodziny. Ojcowska władza była w przeszłości powszechna, zwłaszcza w patriarchalnej rodzinie rolniczej, przejawiała się między innymi w tym, że podczas posiłku przysługiwał mu główny kąt za stołem, który uważano za miejsce poświęcone (bywał nad nim domowy ołtarzyk albo święte obrazy), stąd miał kontrolę nad wszystkim, co działo się w izbie. Przy jedzeniu z jednej misy do niego należała największa łyżka, on też jako pierwszy zaczynał jedzenie, również jakość potrawy z jego strony misy była najwyższa (Švecová, 1976, s. 447). Z czasem, gdy wnętrze domu czy mieszkania uległo zmianie, a stół został przesunięty ku środkowi izby lub przeniesiony do kuchni, najwygodniejsze miejsce, a więc takie, z którego najlepiej można było widzieć całe otoczenie, przysługiwało ojcu. Podobnie stało się także w środowisku miejskim.

Następne pytanie dotyczyło tradycyjnego zachowania się przy stole, a mianowicie, czy członkowie rodziny modlą się lub żegnają przed wspólnym posiłkiem. Respondentki z wiejskich rodzin na Słowacji odpowiedziały pozytywnie w 76,8%. Na marginesie uzyskano interesujące wypowiedzi dodatkowe, taką np., że codziennie przed posiłkiem każdy modli się sam, natomiast podczas świątecznego wspólnego posiłku za wszystkich modli się ojciec, niekiedy po tej modlitwie cała rodzina śpiewa jeszcze nabożne pieśni. Jedna z respondentek napisała, że przed jedzeniem modli się będąc u swoich rodziców, natomiast we własnym domu już tego się nie praktykuje. Od miejskich respondentek uzyskano 40,4% pozytywnych odpowiedzi, a więc przeważały odpowiedzi negatywne. Na Śląsku Górnym i Cieszyńskim w rodzinach wiejskich na to pytanie twierdząco odpowiedziało 80% respondentek, a w rodzinach miejskich 79,4% odpowiadających na ankietę. W przybliżeniu, w połowie wszystkich odpowiedzi na to pytanie informowano, że tak postępuje się tylko przed wspólnym jedzeniem podczas większych świąt dorocznych, na przykład na Boże Narodzenie i Wielkanoc.

Odpowiedzi na ankietę dokumentują różnice między mieszkańcami wsi i miast słowackich. Wyraźnie widać, że w środowisku wiejskim dłużej aniżeli w mieście przetrwały utrwalone tradycją wzory zachowania się przy stole. Jest to zapewne efektem większej kontroli społecznej, która jest dużo prostsza na wsi aniżeli w mieście, gdzie jednostka i rodzina stały się znacznie bardziej anonimowe, a w zachowaniu czy sposobie bycia w większym stopniu autonomiczne. Wysoki procent pozytywnych odpowiedzi uzyskanych od wiejskich respondentek z obu krajów dokumentuje jednak siłę i trwałość rodzinnych tradycji, do których należą zwyczaje modlenia się lub żegnania się i dziękowania Bogu za pożywienie. W związku z tym warto przypomnieć, że respondentki były głównie w średnim wieku, a więc przeszły na Słowacji dosyć długi okres tzw. wychowania ateistycznego.

Następne pytania ankiety dotyczyły problematyki tradycyjnych ról męża i żony w trakcie rodzinnego posiłku. W wiejskich domostwach na Słowacji na pytanie, kto podaje potrawy na stół, prawie wszystkie respondentki odpowiedziały, że czynią to one lub ich córki. Tylko w jednej ankiecie znalazła się odpowiedź, że każdy przynosi sam sobie jedzenie na stół. W rodzinach miejskich w 9% odpowiedzi stwierdzono, że posiłki na stół podaje ojciec. Podobne wyniki przyniosły ankiety ze Śląska Cieszyńskiego i Górnego: na wsi do stołu podaje matka lub najstarsza córka, w rodzinach miejskich 5% odpowiedzi mówi o pomocy ojca w tej czynności. Niewielki udział ojca w pomocy przy przynieszeniu i podziale posiłków świadczy o tym, że na Słowacji i w południowej Polsce przetrwał tradycyjny model, charakterystyczny dla rodzin wiejskich i miejskich, w którym zajmowanie się przygotowaniem i podawaniem posiłków należało do typowych prac kobiecych.

Jak już wspomniano, zachowała się tradycja wspólnego spożywania posiłków, zwłaszcza w niedziele, podczas różnych świąt rodzinnych i dorocznych, głównie podczas wigilii Bożego Narodzenia i Wielkanocy. Warto więc wspomnieć o potrawach, które obecnie uważa się za typowe dla tych świąt na Słowacji i w południowej Polsce. Na Słowacji „typową” potrawą wigilijną, zarówno w mieście jak i na wsi, jest polewka z kwaśnej kapusty i ziemniaczana sałatka z rybą. W rodzinach wiejskich jada się ponadto polewki grzybowe, fasolowe, z soczewicy i grochu, „opekance” z makiem (niewielkie pieczywka polane miodem rozcieńczonym wodą) gotowane pierogi, dalej owoce i miód. W rodzinach miejskich po polewce z kapusty podawane są polewki grzybowe, rybne, buraczane, z soczewicy i grochu, z pieczywa wspomniane już „opekance”, opłatki, kołaczki, pierogi, a także owoce i miód. Z tego wyliczenia wynika, że w obu środowiskach podaje się tradycyjne potrawy wigilijne.

W miastach i miasteczkach Śląska Górnego i Cieszyńskiego jada się najczęściej, wedle respondentek, czerwony barszcz z uszkami, ryby (głównie karpie), „makówki” i kapustę z grochem, niekiedy z grzybami. Dosyć często wymienia się jeszcze polewkę grzybową, żur, polewkę rybną, kompot z suszonych owoców i pierogi z kapustą. Zaskakująca odpowiedź o podawaniu „kutji” z gotowanej pszenicy z makiem i miodem świadczy zapewne o tradycji przeniesionej

ze wschodniej Polski lub z Kresów Wschodnich. Na wsi śląskiej potrawami najczęściej podawanymi na stół wigilijny są ryby (karpie lub śledzie), kapusta z grzybami, „makówki” (potrawa z tartego maku gotowanego na mleku, z dodatkiem bakaliów, orzechów, sucharków lub bułki krajanej w plastry) i „moczka” (potrawa z piernika i innych dodatków). W odpowiedziach na ankietę wymieniano także polewki z ryb, grzybów, grochu i konopi („konopiatka”), kapustę z grzybami albo fasolą i gotowane suszone owoce.

Również odpowiedzi na pytanie o potrawy wielkanocne dowodzą przetrwania tradycji na Słowacji. Należy podkreślić, że wysoki procent współczesnych rodzin słowackich przestrzega postu w Wielki Piątek. Z zebranych ankiet wynika, że w 80,7% rodzin wiejskich i w 87,3% rodzin miejskich w dniu tym zachowuje się post i jada się głównie ryby i kluski. W Niedzielę Wielkanocną podaje się tradycyjne potrawy. W obu grupach dominuje szynka, kielbasy, serek twarogowo-jajeczny i gotowane jajka podawane z chrzanem lub z ćwikłą. Pośród dalszych tradycyjnych potraw wymieniano kołaczce, „paskę” albo „wielkanocnego baranka”, potrawę z bułek, wędzonego mięsa i jaj nazywaną „babą” albo „strateną kura”. Ankietowani odnotowali także podawanie pieczonej kozłiny, mięsa jagnięcego lub baraniny, co również należy do wielkanocnej tradycji na Słowacji. W południowej Polsce (na Śląsku Cieszyńskim i Górnym) w rodzinach miejskich i wiejskich na Wielkanoc podaje się głównie szynkę, kielbasę, gotowane jajka, chrzan, ćwikłę, żur z jajkami, „baby”, makowce, mazurki i „baranki”.

Przetrwanie tradycyjnych wzorów konsumpcyjnych podczas tych dwóch najważniejszych świąt na Słowacji i w południowej Polsce jest oczywiste, a jeśli wziąć pod uwagę ich trwałość, zwłaszcza w środowisku miejskim, aż zaskakujące. Wydaje się, że w tych stwierdzeniach znajduje odbicie znana teza o tym, że właśnie potrawy podawane podczas świąt kalendarzowych opierają się zewnętrznym naciskom i najdłużej zachowują swój tradycyjny charakter. Wiąże się to przypuszczalnie z tym, że rodzaj potraw podawanych podczas tych świąt zawsze miał w społeczności charakter znaku, który często był ważniejszy aniżeli sama potrawa.

Dalsze pytania ankiety były nakierowane na problematykę wiążącą się z przygotowaniem potraw w domu. Interesowało nas, czy i o ile zmianom uległy role kobiet i mężczyzn w tym zakresie. Powszechnie wiadomo, że w ostatnich dziesięcioleciach, gdy większość kobiet na Słowacji i w Polsce zaczęła pracować zawodowo, do prac domowych, w tym także przy sporządzaniu posiłków, musieli aktywniej włączyć się mężczyźni. Na Słowacji, na pytanie, czy w domu gotuje także mąż, respondentki z miasta udzieliły 61,1% odpowiedzi twierdzących, że mąż niekiedy gotuje – 12,9% badanych. Respondentki ze wsi odpowiedziały pozytywnie w 38,4% przypadków, że gotuje dorywczo – w 26,5%. Wynika z tego, że obecnie w 74% badanych rodzin miejskich i w 64,9% rodzin wiejskich mężowie potrafią przygotowywać posiłki.

W polskich ankietach na to samo pytanie twierdząco odpowiedziało 28% respondentek wiejskich; w 24% odpowiedzi znajdujemy informację, że mąż tylko

pomaga albo gotuje okazjonalnie. W rodzinach miejskich na pytanie, czy mąż umie gotować liczby rozłożyły się odpowiednio: 41,1% i 39,6%. W sumie zatem 52% mężów respondentek wiejskich i 80,7% mężów z miasta potrafi przygotować posiłek. Te dosyć wysokie wskaźniki dowodzą, że w odróżnieniu od stanu mniej więcej sprzed trzech-czterech dziesięcioleci, kiedy to przygotowywanie posiłków należało wyłącznie do kobiet, sytuacja zmieniła się radykalnie, i to nie tylko w miastach, ale i na wsi. Łączy się to z już wspomnianą konstatacją, że mąż musiał włączać się do prac domowych, z przygotowaniem posiłków wyłącznie, gdyż kobiety pod naciskiem czynników ekonomicznych i socjalnych, kształtujących się co najmniej od lat 50., podejmowały pracę poza domem. W tym samym mniej więcej czasie rozpadały się tradycyjne rodziny wielopokoleniowe, w których matkę w kuchni mogła zastąpić babka.

Przyjmuje się, że już od chwili, gdy człowiek nauczył się użytkować ogień i zaczął na nim warzyć strawę, do kobiety należało przygotowywanie posiłków dla rodziny. Następne pytanie ankiety dotyczyło wieku, w którym kobiety uczyły się gotować. Na Słowacji respondentki z prawie wszystkich rodzin wiejskich (96,1%) nauczyły się gotować do piętnastego roku życia, przy czym jako najniższy wiek podano ósmy rok; tylko jedna z respondentek podała, że nauczyła się gotować dopiero po ślubie. W miejskich rodzinach 74% respondentek nauczyło się gotować do piętnastego roku życia, przy czym jako najniższy wiek podano dziewiąty rok, natomiast osiem respondentek (14,8%) nauczyło się gotować dopiero po ślubie. Wyraźnie zatem widać, zwłaszcza w wiejskiej grupie respondentek, że wychowywano je w sposób tradycyjny, szło o to, aby nauczyły się gotowania przed ślubem.

Odpowiedzi respondentek z miasta są bardziej zróżnicowane, jednak i tu widoczna jest tradycjonalistyczna postawa jeśli chodzi o rolę kobiety w małżeństwie. W Polsce respondentki ze wsi w 80%, a z miasta w 82,7% umiały gotować przed wyjściem za mąż, zwykle już w wieku 12-15 lat. Odpowiedzi na dwa ostatnie pytania są bardzo interesujące. Z jednej strony dowodzą, że zarówno słowackie, jak i polskie dziewczęta wychowywano w duchu tradycyjnym, ucząc je przed ślubem prac kuchennych związanych z przygotowywaniem posiłków. Z drugiej strony, pod wpływem czynników zewnętrznych, które zaistniały w społeczeństwach Słowacji i Polski w okresie tzw. budowy socjalizmu, kiedy to kobiety były nakłaniane do podejmowania pracy poza domem, mężowie musieli nauczyć się prac kuchennych, co zasadniczo naruszyło ich tradycyjny status w rodzinie. Wydaje się zatem, że właśnie we współczesnych rodzinach średniej generacji równoległe przebiegały procesy, w których z jednej strony przetrwała tradycyjna rola kobiety jako „strażniczki domowego ogniska”, a z drugiej najczęściej ta sama kobieta musiała sprostać zadaniu i roli, które zostały jej „przydzielone” w socjalistycznym społeczeństwie. W ten sposób role kobiet i mężczyzn (żon i mężów) w zakresie prac związanych z przygotowywaniem posiłków nie tylko ulegały modyfikacji, ale i w jaskrawy sposób odchyliły się od tradycyjnego wzoru, który przez stulecia funkcjonował w rodzinach słowackich i polskich.

Z badań etnologicznych wiadomo, że poprzednie generacje kobiet gotowały najczęściej tradycyjne potrawy, które podawano niekiedy codziennie przez całe tygodnie, przy czym gospodynie przygotowywały je „z pamięci”, nie korzystając z jakichkolwiek kucharskich instrukcji. Zainteresowanie wyższą kulturą gotowania i spożywania posiłków można zaobserwować w XX wieku, przy czym należy podkreślić, że uwaga ta dotyczy głównie środowisk miejskich, gdyż warstwy wiejskie miały zupełnie inne historyczno-społeczne punkty wyjścia w tym zakresie. Na wsi w pierwszej połowie XX wieku zaczęto przeprowadzać różne kursy kucharskie, na których kobiety uczyły się przygotowywać nowe i bardziej wymyślne potrawy. Dalszymi źródłami informacji stopniowo stawały się także środki masowego przekazu i książki kucharskie.

W ankiecie znalazło się pytanie o to, jakie źródła informacji o sposobie przygotowywania różnych potraw wykorzystują współcześnie kobiety słowackie i polskie. Większość respondentek odpowiedziała, że zwykle zapisują receptury do domowego notatnika. Respondentki najczęściej odpisują receptury: 1. z czasopism, kalendarzy i magazynów, 2. od przyjaciół, znajomych i sąsiadów, 3. od koleżanek z miejsca pracy, 4. z telewizji lub radia, 5. od matki lub babki; rzadziej są to notatki, 6. z własnych eksperymentów, 7. ze spostrzeżeń w trakcie pobytów za granicą. Jest zatem oczywiste, że transmisja wiadomości i doświadczeń z zakresu umiejętności kulinarnych nie przebiega, jak dawniej, niemal wyłącznie w ramach przekazu rodzinnego, a więc z matki na córkę, ale że informacyjny kanał, z którego czerpią współczesne kobiety, jest o wiele szerszy. Ankieta potwierdziła, że do zwyczajnego wyposażenia słowackiego i polskiego domu czy mieszkania należą książki kucharskie. Respondentki podawały różne ich liczby zawierające się w przedziale 1-20. Na pytanie, czy kobiety dziedziczą książki kucharskie po matce lub babce odpowiedziała twierdząco około 1/3 respondentek.

Zebrane i częściowo przedstawione dane mówią o tym, że we współczesnych słowackich i polskich rodzinach w zakresie umiejętności kulinarnych istnieje wyraźne otwarcie się na nowe doświadczenia i informacje. Zwyczajnym wyposażeniem domu są dziś kucharskie książki i z własnej inicjatywy zbierane kucharskie przepisy. W tym zakresie nie widać zasadniczych różnic między rodzinami wiejskimi i miejskimi. W przyszłości można oczekiwać jeszcze większego przyspieszenia tego trendu, gdyż w ostatnich latach na rynku wydawniczym pojawia się coraz więcej nowych książek kucharskich. W odróżnieniu od przeszłości, kiedy to charakter potraw w naszych krajach był w znacznym stopniu ograniczony lokalnymi źródłami żywności i kulinarnymi tradycjami, można stwierdzić, że współcześnie kuchnia słowacka i polska znacznie się urozmaiciły, przede wszystkim potrawami przejętymi z tzw. międzynarodowej kuchni, co wiąże się z dostępem do różnorodnych informacji i ogólnym zjawiskiem globalizacji kultury.

Rezultaty ankiety, dotyczącej różnych aspektów przygotowywania pożywienia i konsumpcji we współczesnych rodzinach słowackich i polskich, przyniosły ciekawe rezultaty. Okazało się, że obiegowe opinie, jakoby współczesne

kobiety prezentowały styl życia zupełnie odmienny od poprzednich generacji i tradycyjne wartości i normy kulturowe szybko zarzucały, są tylko częściowo prawdziwe. Do ich weryfikacji potrzebne będą dalsze nakierowane gnozeologicznie analizy.

Badania dokumentują decydującą rolę rodziny w podtrzymywaniu tradycyjnych wartości, w tym przypadku – w zakresie pożywienia. Rodzina jest pierwszoplanową instytucją, w której dochodzi do naturalnej i ciągłej transmisji tradycji kulturowych z generacji na generację. Dla swych członków odgrywa znaczącą rolę formatywną. Dokumentują to zwłaszcza dane z ankiety dotyczące przetrwania tradycyjnych norm zachowania podczas wspólnego posiłku, jak na przykład: trwały porządek zasiadania przy stole, żegnanie się lub modlenie członków rodziny przed wspólnym posiłkiem, rola kobiety przy rozdzielaniu dań i przetrwanie tradycyjnych potraw podawanych podczas świąt dorocznych. Wyniki ankiet potwierdziły również wpływ różnorodnych czynników zewnętrznych, które wyraźnie zmodyfikowały tradycyjne normy związane z przygotowaniem i spożywaniem posiłków na Słowacji, Śląsku Cieszyńskim i Górnym. Można dostrzec, że pod wpływem zmieniających się czynników społecznych i ekonomicznych wyraźnie zmieniła się rola męża w rodzinie; został on zmuszony do bardziej aktywnego włączania się do prac w kuchni, w tym także do przygotowywania posiłków. W odróżnieniu od przeszłości, znacznie rozszerzyła się baza informacyjna, z której wszyscy mogą czerpać nowe wiadomości o sposobach sporządzania potraw i o ogólnych tendencjach w zakresie pożywienia. Także większa dostępność różnych, często także zagranicznych, surowców i przypraw wnosi do pożywienia współczesnych rodzin większą różnorodność posiłków i nowe doznania smakowe.

W ostatnich dziesięcioleciach rozszerzył się zatem paradygmat elementów kulturowych, z których członkowie rodziny mogą wybierać te, które odpowiadają im w zakresie pożywienia. W tym wyborze nie brakuje czynnika emocjonalnego, który także w przypadku tradycji kulinarnych odgrywa niebagatelną rolę. Ludzie często łączą określoną potrawę z konkretną sytuacją społeczną. Ogólnie jednak można stwierdzić, że każda wspólnota kulturowa formuje się i zapewnia komunikację rodzimych tradycji i zwyczajów (również w zakresie pożywienia) przede wszystkim za pośrednictwem rodziny, tak dzieje się również we współczesnej Słowacji i południowej Polsce. Także wówczas, gdy przenoszone z pokolenia na pokolenie wartości kulinarne modyfikują się ulegając wpływowi unifikacji i globalizacji. Należą jednak nadal do tych elementów kulturowych, które wyrażają tożsamość rodziny.

BIBLIOGRAFIA

- Biernaacka M.
1983 *Rodinné vzťahy a vŕzby v dedinskej spoločnosti – tradície a premeny*. „Slovenský narodopis” t. 31, s. 377-385.
- Mead M.
1970 *Culture and commitment. A Study in Generation Gap*, New York.

Ratica D.

1983 *Rodinná výchova ako forma intergeneračného prenosu etnokultúrnych tradícií.* „Slovenský narodopis“ t. 31, s. 534-540.

Szromba-Rysowa Z.

1988 *Przy wspólnym stole*, Wrocław.

Švecová S.

1976 *Právomoc hlavy rodiny v roľníckej rodine na Slovensku.* „Slovenský narodopis“ t. 24, s. 446-457.

Tolksdorf U.

1976 *Strukturalische Nahrungsforschung.* „Ethnologia Europaea“ vol. 9, s. 64-122.

Ratislava Stoličná

SOME ASPECTS OF GENERATIONAL TRANSFER OF NORMS AND VALUES.
THE EXAMPLE OF CONTEMPORARY CUSTOMS ASSOCIATED WITH PREPARING
AND EATING MEALS IN SLOVAKIA AND POLAND

(Summary)

The present article is a result of a research project concerning intergenerational transfer and a generation-specific character in the area of cultural values and norms. The research focused on customs related to meals preparation and consumption. A questionnaire conducted in 1998-1999 in Slovakia and in southern Poland (Upper Silesia and the Teschen region) yielded interesting results. It partially defied the commonly held belief, according to which modern families, whose life style considerably differs from the life style of previous generations, frequently give up traditional values and norms.

The conducted studies have proved that a family still plays a decisive role in sustaining cultural values, also in the field of meal preparation and consumption. This thesis is supported by such facts as observance of the traditional code of conduct at the table, e.g. keeping the same seats at the table, making the sign of the cross or praying before a meal, the role of the wife in serving meals, as well as by serving the same traditional dishes during annual holidays (especially the Christian Eve supper or Easter breakfast).

Also, the studies confirmed the influence of various and still varying social and economic factors. These external factors have definitely affected the role of the husband, who now joins some kitchen chores, including meal preparation. Unlike in the past, now the information base, from which one draws recipes and learns about nutritious trends, has largely expanded. The last decades have brought an expansion of the paradigm of cultural elements from which family members may choose their favorite culinary elements.