

OLEDRZY

OSADNICY ZNAD WISŁY

SĄSIEDZI BLISCY I OBCY

pod redakcją
Andrzeja Pabiana i Michała Targowskiego



Recenzent: prof. dr hab. Waldemar Rozykowski

Publikacja współfinansowana ze środków Województwa Kujawsko-Pomorskiego



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE

Tłumaczenie streszczeń: Agnieszka Chabros

Projekt okładki: Beata Króliczak-Zajko

Na okładce wykorzystano fotografię zagrody olęderskiej z Matej Nieszawki z przetomu XIX i XX w. ze zbiorów Wojewódzkiej Biblioteki Publicznej-Książnicy Kopernikańskiej w Toruniu

Korekta: Anna Filipaska

Skład i łamanie: Mariusz Syguła

Copyright: Fundacja Ośrodek Inicjatyw Społecznych ANRO & autorzy

ISBN: 978-83-947103-0-9

Wydawca:
Fundacja Ośrodek Inicjatyw Społecznych ANRO
ul. Storczykowa 11, 87-124 Złotoria
www.foisanro.pl

Toruń 2016

Druk: Machina Druku

Spis treści

Wstęp	7
Michał Targowski Osadnictwo olęderskie w Polsce – jego rozwój i specyfika	11
Janusz Małek Prusy Królewskie – nowa ojczyzna menonitów	27
Andrzej Pabian Menonici w dolinie Wisty	43
Pieter Post W świecie, ale nie ze świata. Kim są menonici?	55
Anna Maślak Wybrane zagadnienia architektury chłopskiej Doliny Dolnej Wisty	71
Michał P. Wiśniewski Cmentarze dawnych wsi olęderskich w dolinie Wisty w województwie kujawsko-pomorskim. Stan zachowania i działania ratunkowe	87
Jarosław Dumanowski Protestantyzm, Niderlandy i ser. U źródeł tożsamości żywnieniowej olędrów	103
Marcin Gorączko Historyczne powodzie w Dolinie Dolnej Wisty jako wyzwanie dla kolonizacji olęderskiej	115
Ewa Tyczyńska Olęderska wieś po sąsiedzku. Projekt i realizacja Olęderskiego Parku Etnograficznego w Wielkiej Nieszawce	125
Aleksandra Paprot Swoi czy nadal obcy? Działania na rzecz promocji menonitów w oczach współczesnych mieszkańców Żuław i Powiśla	139
Aleksandra Kleśta-Nawrocka, Rafał Kleśta-Nawrocki Rekonstrukcje menonickich specjałów	157
Antoinette Hazevoet Menonici we współczesnej Europie w perspektywie projektu „Menno-Tour”	173
Ilustracje barwne	181

Aleksandra Kleśta-Nawrocka

Uniwersytet SWPS w Warszawie

Rafał Kleśta-Nawrocki

Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu

Rekonstrukcje menonickich specjałów

Poszukiwanie tożsamości i wyrażanie jej w sferze kulinarnej jest coraz bardziej popularne i powszechne. Dużym powodzeniem cieszy się poddawana zabiegom promocyjnym tzw. kuchnia tradycyjna czy regionalna, a nawet kuchnia historyczna. Pod ogólnym hasłem dziedzictwa kulinarnego wyjątkowo modne i atrakcyjne stają się wszelkie inicjatywy w zakresie rekonstrukcji dawnych i zapomnianych dań, potraw, składników, sposobów produkcji i konserwacji, czy też w ogóle jakichkolwiek praktyk związanych z szeroko rozumianym jedzeniem, kuchnią i kulinariami. Na wielu obszarach Polski nie było możliwe zachowanie ciągłości historycznej, co spowodowało również przerwanie ciągłości kulinarnej. W związku z tym procesy odtwarzania kuchni tradycyjnej czy regionalnej nie mają prostych i schematycznych przebiegów. Sięganie po stare receptury czy przepisy, to na ogół sięganie do depozytów, które są raczej odkrywane i tworzone, niż przywracane w pamięci. W ten sposób poszukiwanie korzeni tradycyjnych specjałów prowadzić może niekiedy do swoistych paradoksów kulinarno-kulturowych. Owe paradoksy mogą przybierać na sile jeśli tradycja i przeszłość, w których prowadzone są poszukiwania i z których czerpane są inspiracje, są zasadniczo odmienne od kontekstu kulturowego samych poszukujących. Tak przecież jest w przypadku ewentualnej kulinarnej spuścizny menonitów w regionie tzw. Doliny Dolnej Wisły, a tym właśnie chcielibyśmy zająć się w nieniejszym tekście.

Śledzenie tego rodzaju procesów, szczególnie na poziomie konkretnych przykładów, uwidacznia zjawisko lokalnego użycia historii w mechanizmach kreacji własnej przeszłości, regionalności, tradycyjności etc. Pozwala to jednocześnie dostrzec pewien poziom przystosowania do globalnych trendów charakteryzujący aktorów życia lokalnego, którzy w codziennych i odświętnych strategiach wyszukują i przystosowują dostępne elementy przeszłości w sobie właściwy

sposób. W tym sensie przetwarzanie czy nawet konsumowanie historii i przeszłości kulinarnej jest jednocześnie opowieścią o czymś więcej. Stanowi bowiem formę narracji o relacji do samej przeszłości, do tego co było niegdyś, do obcego, do odkrywanego, które jednocześnie staje się elementem samego mnie, wyrazem nowego rodzaju tożsamości lokalnej i regionalnej

W niniejszym tekście przedstawiamy złożone i chaotyczne działania, które składają się na rodzaj poszukiwania menonickich smaków. Chcemy pokazać wybrane aktywności, które mają na celu promowanie menonickiej kuchni, i które stanowią tym samym specyficzne praktyki jej współczesnego kreowania. Omawiamy pokrótce przypadki tworzenia menonickiej wioski, menonickiej książki kucharskiej, a także organizacji menonickiego weekendu i menonickiego szlaku kulinarnego. Pokazujemy także, w jaki sposób dane produkty czy przetwory weszły także poniekąd w obręb pewnej „menonickości” i zostały jako takie zaprezentowane.

Przedstawione w niniejszym tekście rozważania i wnioski są wynikiem naszych wieloletnich badań etnograficznych realizowanych w Dolinie Dolnej Wisły, popartych naszą wiedzą i bogatym doświadczeniem. Skupiamy się na takich badaniach, w których możliwe czy wręcz pożądane są: aktywność, uczestnictwo oraz działania wspólne i animacyjne. W związku z tym byliśmy bezpośrednio zaangażowani w organizację części z opisywanych poniżej wydarzeń i przedsięwzięć. Zawiazaliśmy liczne relacje z mieszkańcami, lokalnymi liderami i aktywistami. Z wielu rozmów z nimi, podjętych wysiłków i obserwacji, rekonstruujemy na potrzeby tego artykułu te elementy inicjatyw, wieloletnich starań i pracy, które składają się, czy też mogą dopiero złożyć się, na produkt, jakim jest kuchnia menonicka na wskazanym terenie Doliny Dolnej Wisły.

W promowaniu wspomnianego dziedzictwa kulinarnego, zwłaszcza na skupiających naszą uwagę w tym artykule obszarach wiejskich, dużą rolę odgrywają koła gospodyń wiejskich, oraz miejscowe stowarzyszenia wspierane przez lokalne grupy działania. Często w działania promujące gminę czy powiat zaangażowane są władze samorządowe. Podmioty lokalne tworzą gęstą sieć zależności pomiędzy organizacjami pozarządowymi, lokalnym biznesem a samorządami. Wielu aktywistów i działaczy uznaje dziś dziedzictwo menonickie i rozgrywa je w owej gęstej sieci relacji. Chętnie też sięga się do depozytu różnorodności i kulturowego zróżnicowania, które miałyby być charakterystyczne dla omawianego terenu w przeszłości i obecnie oraz ma stanowić o atrakcyjności okolicy i potencjale turystycznym, w tym, oczywiście, potencjale tutejszej turystyki kulinarnej.

Menonicy wydają się coraz mniej obcy mieszkańcom Doliny Dolnej Wisły, choć nie są to pewnie koniecznie menonicy z przeszłości. Są to raczej menonicy, którzy zostali zgrabnie skonstruowani na użytek lokalnej społeczności i turystycznej oferty, i którzy skostnieśli w figurze porządnym, schludnym, skromnym i pracowitym. Niewątpliwie kreacje kulinarne odsyłające do menonitów również odgrywają znaczenie w tego rodzaju procesach. Tym bardziej warto im się przyglądać.

* * *

Jednym z pierwszych działań związanych z menonickim dziedzictwem, podjętych na badanym terenie przez lokalnych liderów po 2000 r., była próba stworzenia tzw. wioski tematycznej w Chrystkowie. W tej nadwiślańskiej wsi, położonej w gminie Świecie, zachowała się zabytkowa chata, określana jako menonicka lub pomenonicka. Nic zatem dziwnego, że w próbie stworzenia wioski tematycznej postawiono na menonickość i tego rodzaju odniesienie historyczno-kulturowe. Rezultatem miało być stworzenie Nadwiślańskiej Wsi Menonickiej¹. Mocnym elementem tego przedsięwzięcia miała być oczywiście menonicka kuchnia, z czym wiązała się organizacja warsztatów kulinarnych m.in. dla kobiet z Chrystkowa w zakresie przygotowywania menonickich przysmaków.

O inicjatywie utworzenia wioski tematycznej w Chrystkowie i sprawami z tym związanymi wielokrotnie rozmawialiśmy z państwem Elżbietą i Czesławem Kwiatkowskimi, którzy żyli wcześniej we wspomnianej „chacie menonickiej”, by po jakimś czasie zamieszkać w sąsiednim budynku po starej kuźni, zaadoptowanym przez nich na dom i gospodarstwo agroturystyczne pod znamienne nazwą: *U Mennonity*². W przesłanych nam wspomnieniach pani Elżbieta Kwiatkowska napisała: *Urzekło mnie to miejsce wyjątkowo i zakochałam się w malowniczym krajobrazie okolic Doliny Dolnej Wisły. A że dom zbudowali menonicy, to zaczęłam interesować się ich dziedzictwem kulturowym. W przyszłości, aby to miejsce bardziej nagłośnić i rozpropagować jego walory historyczne, przyrodnicze i kulturowe, postanowiłam uzyskać kwalifikacje potrzebne do prowadzenia gospodarstwa eko-agroturystycznego. W roku 2001 ukończyłam kurs żywienia i obsługi gości w agroturystyce i szkolenie z zakresu świadczeń usług agroturystycznych promujących kuchnię regionalną. Kursy te zorganizował Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie. W roku 2008 wraz*

¹ M. Dombrowicz, *Chrystkowo – a thematic tourist village is a new offer for tourism*, „Journal of Health Sciences”, t. 15: 2013, s. 297–301.

² <http://www.chrystkowo.eu/> (dostęp: 18.11.2016).

z 15 Paniami z Chrystkowa brałam udział w szkoleniu kulinarnym „Potrawy menonickie w mojej kuchni”³.

Powyższe działania były nierozzerwalnie związane z pomysłem utworzenia w Chrystkowie wioski tematycznej. Projekt ten jednak ostatecznie nie powiódł się. Zdecydował o tym brak formalnych rozwiązań i działań mogących dać zajęcie, a być może i środki finansowe, aktywnym w tym przedsięwzięciu kobietom z samej wsi, które ostatecznie zniechęciły się do projektu. Trudno ocenić, jakie znaczenie dla poszczególnych osób zaangażowanych w realizację tego pomysłu miały spowodowane wydarzenia. Elżbieta Kwiatkowska podkreśla na przykład, że prowadząc własne gospodarstwo agroturystyczne, serwuje gościom menonickie specjały, których przyrządzania nauczyła się właśnie podczas wspomnianych warsztatów o charakterze kulinarnym. Właścicielka agroturystyki w dalszym ciągu korzysta z nabytych w ich trakcie umiejętności. Specjalnością jej kuchni są choćby *skrzydelka po menonicku*.

W okolicach Chrystkowa pisemnym źródłem informacji o menonickich przysmakach przez wiele lat były jedynie materiały zredagowane na potrzeby kulinarnych warsztatów. Po okolicy krąży też informacja o książce kucharskiej, do której jednak nie udało nam się dotrzeć. Nie znamy jej tytułu ani autora, a o jej istnieniu wiemy jedynie z opowieści lokalnych gospodyń. Na spójny tekst kulinarny, który został stworzony przez badacza menonickiej kultury, mieszkańcy Doliny Dolnej Wisły czekali do 2014 r. Wydana wówczas przez Muzeum Jana III Sobieskiego w Wilanowie książka Wojciecha Marchlewskiego *Mennonici. Życie codzienne od kuchni*⁴ została potraktowana jako kulinarny drogowskaz. Z naszych obserwacji wynika, że publikacja ta służy gospodyniom, zwłaszcza w lokalnych KGW, jako książka kucharska, a zawarte w niej receptury są wykorzystywane przy różnych okazjach, nie tylko podczas weekendów dedykowanych menonitom. Przepisy z tej książki są takie, jak zdefiniowana przez autora kuchnia menonicka: *Jest to prosta kuchnia chłopska, mało wykwinтна [...] wykorzystuje lokalne produkty, pochodzące z hodowli bydła, świń i drobiu oraz uprawy zbóż, warzyw i owoców [...]. Istotną cechą kuchni menonitów jest niemal całkowity brak dań rybnych*⁵. Mimo tej „zwyczajności” opracowanie Wojciecha Marchlewskiego cieszy się popularnością wśród gospodyń i funkcjonuje jako jedyne,

³ Wspomnienia spisane przez Elżbietę Kwiatkowską, stały się także częścią opublikowanego w lokalnej prasie artykułu. Zob. rydzek, *Świat odwiedza Chrystkowo*, „Czas Świecia”, http://www.czasswiecia.pl/Czas_swiecia/1,113943,13769007,Swiat_odwiedza_Chrystkowo.html (dostęp: 15.11.2016).

⁴ W. Marchlewski, *Mennonici. Życie codzienne od kuchni*, Warszawa 2014.

⁵ Ibidem, s. 12–13.

dostępne i przystępne źródło wiedzy o dawnej kuchni. Stanowi też tym samym podstawę dokonań w zakresie kulinarnych rekonstrukcji.

Dania opisane przez Wojciecha Marchlewskiego są swojskie, proste i w większości znane lokalnym gospodyniom. Wykonanie gołąbków, zupy szczawiowej czy żeberek nie stanowi problemu i nie zadziwia. Są jednak propozycje, które wydają się być egzotyczne i abstrakcyjne, takie jak choćby *kiszone arbuzy* czy *zupa żniwiarza*. W publikacji znajdują się też przepisy, które są realizowane przez gospodynie z zaciekawieniem. Potrawy te cieszą się powodzeniem jako estetyczne nowości. Wskazać tu można między innymi takie menonickie specjały jak choćby *jajka różowe*.

Panie, które biorą udział w kuchennych rekonstrukcjach, są świadome wartości produktów, z których przygotowują tradycyjne, menonickie potrawy. Mają dostęp do „swojskich” jaj i mięsa, warzyw i owoców z własnego podwórka. Same pieką chleb, a gęsi pochodzą z ich hodowli. Gospodynie podkreślają pochodzenie produktów i stawiają je w wyraźnej opozycji do produktu „sklepowego”, który w ich mniemaniu już takiej wysokiej jakości mieć nie może. Wiejskie kobiety i członkinie KGW stają się świadomymi producentami tradycyjnego i lokalnego pożywienia, rozpoznają doskonale potrzeby i wymagania miejskiego konsumenta, spragnionego smaków z określonego miejsca i czasów. Konsument o tego rodzaju preferencjach przypisuje tradycyjnym i regionalnym produktom wyższą jakość i jest gotów za nią zapłacić wyższą cenę.

Tradycyjne i menonickie dania serwowane na terenie Doliny Dolnej Wisły są naznaczone przez ich kreatorów tajemniczością, odmiennością, związkiem z historią i miejscem. Dziś przeszłość wydaje się bardziej dostępna, bo zawarta została na stronach udostępnionej książki kucharskiej. Jest ona nie tylko kolekcją przepisów, ale również zbiorem opowieści, które są powielane i przekazywane przez lokalnych liderów. Smaki i aromaty osnute opowieścią o minionych dziejach są produktem turystycznym, równorzędnym w stosunku do zaniedbanych pozostałości drewnianej architektury lub nawet bardziej od nich istotnym.

Kolejnym elementem kreacji menonickości jest realizacja cyklicznego wydarzenia związanego z omawianą tematyką, znanego obecnie jako *Weekend z Mennonitami*. Wpisały się w nie także nieodzownie menonickie specjały. O początkach tej plenerowej imprezy, która odbywa się co roku w połowie czerwca przy zabytkowej chacie w Chrystkowie, czytamy we wspomnieniach przesłanych nam przez Elżbietę Kwiatkowską: *Dzięki opracowaniu przez dr Marię Dombrowicz z Instytutu Geografii i Turystyki Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy projektu Chrystkowo – tematyczna Wieś Nadwiślańska, w którym*

również uczestniczyłam, organizowane są coroczne „Weekendy menonickie”, służące poznaniu historii, tradycji i kultury menonitów, a także smacznych, zdrowych i bardzo prostych potraw kuchni menonickiej. Pierwsza taka impreza odbyła się w czerwcu 2009 r.⁶

Impreza miała być jednym z produktów turystycznych promujących menonicką wioskę tematyczną. Wzbudzała i nadal wzbudza zainteresowanie lokalnych mediów. Co rok można przeczytać relację z jej przebiegu w lokalnej prasie, informacje o niej pojawiają się również na antenie regionalnej rozgłośni radiowej. W 2009 r., przed pierwszą edycją imprezy, mieszkańcy okolic Chrystkowa mogli przeczytać następującą zapowiedź tej nowej lokalnej inicjatywy: *W nastrojowym otoczeniu (stroje i muzyka flamandzka), serwowane będą potrawy przygotowane przez członkinie Koła Gospodyń Wiejskich w Chrystkowie. Przepisy panie poznały podczas szkolenia z Bożeną Błaszczczyńską, specjalistką z ODR w Minikowie. – Trzeba przyznać, że kuchnia mennonicka jest bardzo smaczna – przyznaje Hanna Pilarska, sołtys Chrystkowa. – Skrzydełka kurczące na miodzie, z galką muszkatołową i goździkami robię teraz często w domu. – Ze słodkości, ciekawy smak ma limburski placek drożdżowy. Przypomina nasz, ale ciasto jest mniej wyrośnięte i pełne owoców. Pyszne – dodaje Aleksandra Andrys z KGW*⁷.

Weekendy menonickie z biegiem czasu przerodziły się w wydarzenie pod nazwą *Weekend z Mennonitami*. Charakter tej imprezy opiera się nadal na tych samych, charakterystycznych i powtarzalnych działaniach, takich jak: pokazy kulinarne, warsztaty serowarskie oraz turnieje kulinarne, w ramach których konkurują ze sobą obecnie głównie uczniowie szkół gastronomicznych. Adepti sztuki kulinarnej mierzą się między innymi z przepisami zebranymi w przywołanej książce Wojciecha Marchlewskiego. Nie brakuje również takich atrakcji jak dojenie krowy, wyplatanie faszynowego płotu czy pokaz strzyżenia owiec. Wszystkie te aktywności mają nawiązywać do surowego, ascetycznego i jednocześnie pracowitego stylu życia menonitów. Taki obraz pracowitej i religijnej wspólnoty menonickiej jest obecny, preferowany i podtrzymywany przez organizatorów i aktywistów.

⁶ Zob. rydzek, *Świat odwiedza Chrystkowo*, „Czas Świecia”, http://www.czasswiecia.pl/czas_swiecia/1,113943,13769007,Swiat_odwiedza_Chrystkowo.html (dostęp: 15.11.2016).

⁷ A. Romanowicz, *Gospodynie z Chrystkowa będą gotować menonickie potrawy*, „Gazeta Pomorska”, www.pomorska.pl/wiadomosci/swiecie/art/7046787,gospodynie-z-chrystkowa-beda-gotowac-mennonickie-potrawy,id,t.html (dostęp 28.11.2016)



Il. 1. Chata w Chrystkowie w trakcie *Weekendu z Mennonitami* w 2012 r.

Istotną rolę w każdej edycji *Weekendu z Mennonitami* odgrywa niezmiennie element kulinarny. Początkowo podczas tej imprezy serwowano pośród specjałów m.in. *skrzydełka po menonicku* – to skrzydełka drobiowe duszone w zalewie z miodu, ketchupu z dodatkiem przypraw korzennych. W istocie jest to jedna z potraw wykreowanych w trakcie prowadzonych w 2008 r. warsztatów, stanowiąca do dziś sztandarowe i popisowe danie w gospodarstwie agroturystycznym państwa Kwiatkowskich. Co ciekawe, *skrzydełka po menonicku* nie weszły do grona potraw stałe obecnych na *Weekendzie z Mennonitami*. Obywają się bez nich kolejne edycje tego wydarzenia. Bezsprzeczną sławą cieszą się za to serwowane w trakcie imprezy pierogi przygotowywane przez grupę „Babinec” z Chrystkowa, kojarzone z kuchnią wschodnich części Polski i spopularyzowane przez ludność przybyłą na tereny Pomorza po 1945 r.

Na placu przed chrystkowską chatą pojawiają się również menonickie klopsy i naleśniki przygotowywane między innymi przez znanego i cenionego kucharza Jeana Bosa. Wiele dań rekonstruowano na podstawie przepisów z książki Wojciecha Marchlewskiego, a twórczy wysiłek w tym zakresie był podejmowany przez znanych szefów kuchni z regionu: Tomasza Kosińskiego, Tomasza Weltera czy Michała Żulewskiego.

Podczas jednej z imprez pojawili się też autentyczni współcześni menonicy z Holandii i Kanady. Jedna z należących do tego grona kobiet, poproszona o przygotowanie typowego menonickiego smakołyku, przyrządziła kwiaty czarnego bzu w cieście naleśnikowym. Wzbudziło to zdziwienie niejednej osoby uczestniczącej w pokazie. Przykład ten pokazuje, że smaki, których poszukujemy, mogą okazać się atrakcyjne i niezwykle również – co zaskakujące – przez swoją banalność i prostotę. Nie jest wszak żadnym odkryciem, że wiejskie jedzenie wielu wspólnot, w tym także menonitów, bazuje przede wszystkim na trzech podstawowych zasadach: lokalności, sezonowości i prostocie.



Il. 2. Pokaz przygotowania menonickiego smakołyku – kwiatów czarnego bzu w cieście naleśnikowym. *Weekend z Mennonitami*, 2013 r.

Menonickie przysmaki są przygotowywane i promowane nie tylko w Chrystkowie. W różnych miejscach w sąsiedztwie tej miejscowości podejmowane są działania, które można wiązać z menonickością, obserwując także ich wpływ na współczesną, lokalną kuchnię i regionalne smaki. Do tej kategorii przedsięwzięć należy promowanie sadownictwa i przetwórstwa owoców. Tradycja zakładania i pielęgnacji sadów przydomowych uznawana jest za rozległą i powszechną w okolicy Chrystkowa, choć należy stwierdzić, że większość starych nasadzeń została tu zniszczona. Światowe trendy i mody związane z postawami proekologicznymi, wspomagane przez system dofinansowań rolniczych, skłaniają mieszkańców regionu do starań o zachowanie czy nawet uporządkowanie sadów liczących do kilkudziesięciu lat. Szczególną rolę odgrywają w nich drzewa owocowe śliw i jabłoni. Już od wielu lat powodzeniem cieszą się powidła smażone jesienią ze śliwek. Ostatnio w kalendarz lokalnych wydarzeń wpisały się także jabłka.

W narracjach prowadzonych przez lokalnych aktywistów pojawiają się motywy rozwijania sadownictwa i wykorzystywania owoców przez menonickich mieszkańców regionu. Przetwory, powidła, musy, soki, suszone owoce są przywoływane często w opowieściach o menonitach i stają się elementem tutejszych strategii promocyjnych. W Chrystkowie, tuż obok zabytkowej chaty, zrekonstruowano suszarnię do owoców. Ma ona przypominać o dawnych praktykach przetwarzania i konserwowania jablek, gruszek czy śliwek. Architektoniczne rekonstrukcje tego rodzaju nie pozostają bez wpływu na potoczne i powszechne w okolicy wyobrażenia o życiu codziennym menonitów oraz ich kulinarnych praktykach i upodobaniach w przeszłości. Z drugiej strony, nie należy też przeceniać roli tych rekonstrukcji, są one bowiem niekiedy jedynie wyrazem pasji i zamięłowania określonej grupy osób, a dla obserwujących je większości stanowią raczej rodzaj działań mało zrozumiałych, uznawanych nawet niekiedy za zbędne.

W Chrystkowie założono kolekcję starych odmian drzew owocowych, którą opiekuje się Zespół Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego oraz Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły. W wydanym z inicjatywy tych instytucji w 2009 r. poradniku znalazł się artykuł przedstawiający historię sadownictwa w Dolinie Dolnej Wisły, w którym przywołuje się właśnie menonitów jako tych, którzy *dzięki swym umiejętnościom inżynieryjnym i wiedzy z zakresu melioracji zmienili krajobraz dna doliny z bagiennego na rolniczy*⁸. Autorka artykułu

⁸ R. Sobieralska, *Historia sadownictwa nad dolną Wisłą*, [w:] *Tradycyjne sady przydomowe*, red. R. Sobieralska, J. Pająkowski, Świecie 2008/2009, s. 17.

powołuje się zresztą dalej na słowa Konstantego Ossowskiego, który w 1926 r. tak zachwalał zdolności „Olędrów”: *ludność niziny wielce jest rozmiłowana w sadownictwie i traktuje je jako ważny czynnik gospodarstwa wiejskiego. Dzięki temu zrozumieniu i umiejętności sadownictwo na „Olędrach” stoi na wysokim poziomie*⁹.

O ile od wielu lat na terenie Doliny Dolnej Wisły śliwki i powidła stanowią stały element lokalnych jesiennych wydarzeń, o tyle nowością jest oddolne promowanie jabłka z lokalnych tradycyjnych sadów i powoływanie się przy tej okazji na spuściznę menonicką. Tego rodzaju działania związane są m.in. ze *Stuletnim Sadem* w Topolinku, w którym od 2014 r. odbywa się *Piknik w Stuletnim Sadzie*. Podczas tej lokalnej imprezy prezentują się okoliczne koła gospodyń wiejskich, które serwują na swych stoiskach jableczne smakołyki. Popularność aktywnych par, ich kulinarne dokonania i zaangażowanie w promowaniu gminy sprawiły, że miejsce ich działalności stało się także atrakcyjnym punktem na menonickim szlaku kulinarnym. Członkinie KGW z Topolna – *Topolanki* – rozpoczęły promocję jabłka w okolicy i wykreowały produkt tradycyjny, którym jest *Szarlotka Ojców Paulinów*. Sukces tego przedsięwzięcia i umiejętności kulinarne *Topolanek* spowodowały, że zachęcono je również do przygotowywania i promowania dań menonickich. Jak się okazało, ich szarlotka z powodzeniem wpisała się w tematyczne menu serwowane na nowo otwartym menonickim szlaku. Specjały z jablek wypromowane przez *Topolanki* w *Stuletnim Sadzie* tworzą kolejną smaczną ofertę inspirowaną historią, użytą znów na lokalny sposób. Kobiety z topolińskiego Koła Gospodyń Wiejskich stają się zresztą swego rodzaju ekspertkami. Mówią o menonickiej kuchni bardzo swobodnie, a potrawy z książki kucharskiej Wojciecha Marchlewskiego nie budzą ich zdziwienia – wręcz przeciwnie, traktowane są jako już znane, różniące się jedynie nazewnictwem. Same produkty użyte w przepisach oraz sposoby wykonania większości dań i przetworów są dla tutejszych gospodyń, poza kilkoma wyjątkami, swojskie i zrozumiałe.

Innym produktem kulinarnym, który pojawia się w kontekście menonickiej tradycji, jest ser. Podczas *Weekendu z Mennonitami* w Chrystkowie organizowane są pokazy i warsztaty serowarskie. Prowadził je początkowo znawca serów zagrodowych Gieno Mientkiewicz, później w tej samej roli występował serowar Marek Grądzki, a także znakomici lokalni producenci: Piotr Chomicz z Topolna oraz Janusz i Barbara Adamczykowie z Kosowa. Produkcja serów

⁹ K. Ossowski, *Z Nizin Świecko-Nowskich*, „Ziemia. Dwutygodnik Krajoznawczy Ilustrowany”, R. 11: 1926, nr 9, s. 132.

podpuszczkowych, świeżych, dojrzewających i wędzonych należy do elementów kulinarnych kojarzonych z działalnością menonitów. Jak wspomina cytowany już wcześniej Wojciech Marchlewski: *liczny inwentarz był potrzebny, by produkować wyroby mleczarskie, a zwłaszcza słynne sery holenderskie, z których znane były gospodarstwa olęderskie*¹⁰. Sposób przetwarzania mleka i konserwowania nabiału był znany menonitom i powraca się do niego współcześnie. Właśnie na ich tradycję powołują się lokalni serowarzy, częstując wysokiej jakości nabiałem, wytwarzanym z mleka pozyskiwanego z bydła mlecznego hodowanego na nadwiślańskich terenach. Rosnąca popularność ich produktów przekłada się na rozwój w zakresie technik produkcji oraz wzrost prosperity gospodarstw, które wychodzą naprzeciw zapotrzebowaniu konsumenta z miasta – kulinarnego turysty poszukującego na prowincji „autentycznych i zdrowych” produktów spożywczych. Związek wytwórstwa z określoną tradycją czy historią staje się w tym wypadku dodatkowym walorem. W tych okolicznościach sery wytwarzane w nadwiślańskich gospodarstwach mogą również stawać się elementem menonickiego dziedzictwa. Nic też dziwnego, że ta warstwa historyczna zaczyna być znaczeniowo i promocyjnie wykorzystywana przez lokalnych producentów.

W książce Wojciecha Marchlewskiego znajdziemy dokładny opis produkcji podpuszczkowego dojrzewającego sera, który kształtem przypominał bochenek chleba. W taki właśnie sposób, bardzo konsekwentnie, wytwarzają ser lokalni specjaliści. Jedni z nich podjęli się tego zajęcia intuicyjnie, dopiero z czasem uświadamiając sobie zbieżność działań ze spuścizną menonicką. Znamienne jest nadanie jednemu z wyrobów nazwy *Pielgrzym*. Choć sama opowieść serowarów o historii powstania tego konkretnego sera i jego nazwy nie odnosi się absolutnie do menonitów, zderzenie nazwy sera z historią ruchu religijnego dla obserwatora i badacza tych zjawisk jest niezwykle i inspirujące. Wytwórcy sami chętnie powołują się na przerwana tradycję i dziedzictwo menonickich osadników, a tego rodzaju odniesień należy się w przyszłości spodziewać więcej.

¹⁰ W. Marchlewski, op. cit., s. 53.



Il. 3. Spizarnia Mennonitów w trakcie uroczystości otwarcia Mennonickiego Szlaku Kulinarnego w Dolinie Dolnej Wisły. Luszkowo, 2016 r.

Wydaje się, że zjawisko odwoływania się do przeszłości będzie ulegać nasileniu, między innymi dlatego, że może ono posłużyć do jednoczenia producentów czy pojedynczych inicjatyw w szersze sieci. Tego rodzaju procesy, mimo wielu przeszkód, są nieuniknione i z powodzeniem możemy je obserwować już teraz, także w obiegu nieoficjalnym. W materii odnoszącej się do kuchni i menonickości taką inicjatywą bez wątpienia było powołanie i wyznaczenie *Mennonickiego Szlaku Kulinarnego w Dolinie Dolnej Wisły*. Został on oficjalnie otwarty 10–11 września 2016 r. w Luszkwie podczas wydarzenia pod nazwą *Poznaj smaki kuchni menonickiej. Otwarcie Mennonickiego Szlaku Kulinarnego w Dolinie Dolnej Wisły*. Uroczysta inauguracja miała charakter plenerowego eventu, w czasie którego lokalni wytwórcy prezentowali się przy – jak informowali organizatorzy – *nadwiślańskiej, zabytkowej chacie menonickiej*. Z treści zaproszeń i plakatu promującego imprezę wynikało, że wszystkie oferowane specjały, przetwory, dania z gęsiny, wypieki, sery etc. są związane z menonicką tradycją kulinarną. Gospodarze zaprezentowali także *Spizarnię Mennonitów*, w której turyści przybywający z najdalszych zakątków Polski i świata mogli zaopatrzyć się w menonickie przetwory oraz dowiedzieć się nieco o historii menonitów na nadwiślańskim terenie.

Ideą *Mennonickiego Szlaku Kulinarneho* jest, poza prezentacją i promocją kultury menonickiej, także łączenie i sieciowanie właśnie produktu związanego z miejscem, usługami, smakami i innymi atrakcjami, które na szlaku się pojawiają. W czasie imprezy otwierającej szlak spotkaliśmy wytwórców prezentujących kulinarne produkty, reprezentację kół gospodyń wiejskich, a także lokalnych działaczy, którzy sprawili, że na mapie specjałów menonickich w Dolinie Dolnej Wisły pojawiła się nowa inicjatywa i nowe miejsce.

* * *

Ogromna większość współczesnych mieszkańców przywoływanych w tym miejscu nadwiślańskich wsi nie pamięta i nie może pamiętać menonitów zamieszkujących tereny Doliny Dolnej Wisły. Ciągłość w tym zakresie została zerwana. Omawiane tereny po II wojnie światowej zasiedliła ludność, która nie kultywowała menonickiego dziedzictwa, bo w wielu przypadkach miała kłopoty z uznaniem go za własne. We współczesnych odniesieniach do menonickiej przeszłości lokalni aktywiści muszą wspomagać się wiedzą przekazywaną przez „specjalistów i ekspertów” oraz poszukiwać jej w literaturze naukowej, publikacjach regionalnych czy artykułach publikowanych w lokalnej prasie¹¹. Notki o menonickiej kulturze i przeszłości oraz ich znaczeniu dla regionu znajdziemy także na licznych stronach internetowych, w tym prowadzonych przez Zespół Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego¹². Nie znaczy to, że wiedza zaadaptowana przez lokalny dyskurs pozostaje rodzajem spekulatywnej i często hipotetycznej wiedzy naukowej. Przeświadczenie, że wiedza naukowa służy lokalnym aktywistom w sposób charakterystyczny tylko dla nich, wzrastało w nas w toku naszych badań.

Namacalnymi świadectwami obecności menonitów na terenie Doliny Dolnej Wisły są pozostałości architektury, na które składają się głównie drewniane chaty, związane szerzej z osadnictwem olęderskim. W okolicy pozostała tylko jedna zabytkowa chata podcieniowa w Chrystkowie. Chatę z Niedźwiedzia przeniesiono na teren tworzonego Olęderskiego Parku Etnograficznego w Wielkiej Nieszawce, który stanowi wydzieloną część Muzeum Etnograficznego im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu. Większość nielicznych, nadal istniejących drewnianych zabudowań, zachowanych na ogół w nie najlepszym stanie, miała i ma jeszcze mniej szczęścia. Budynki te, lub ich pozostałości, wpisują się

¹¹ Zob. *Bedecker Gruczeński*, red. J. Luterek-Cholewska, Gruczo 2007, s. 128.

¹² <http://parki.kujawsko-pomorskie.pl/zpkchin/tradycja-i-kultura/osadnictwo-olenderskie-menonici> (dostęp: 28.11.2016).

w mapy mentalne mieszkańców okolicy, ale mówienie o jakimś nierozzerwalnym związku architektury z menonitami w przekonaniu osób miejscowych byłoby raczej nadużyciem. Dlatego właśnie tak złożony charakter ma wpisywanie w kontekst i dziedzictwo menonickie elementów kultury materialnej w postaci budynków czy nawet poszczególnych przedmiotów, mniej lub bardziej związanych z menonitami. W przypadkach skrajnych wszystko może stać się menonickie, tak jak i nic może na to miano nie zasłużyć.

Skoro bardziej trwale elementy kultury materialnej stwarzają tak duże pole do semantycznych przesunięć w lokalnych strategiach turystyczno-marketingowych, to cóż dopiero powiedzieć można w tym kontekście o mniej trwałym jedzeniu? Anna Wieczorkiewicz zaznacza, że: *dziedzictwo kulinarne różni się jakościowo od dziedzictwa ucieleśnianego przez materialne zabytki przeszłości. Jest wpisane w praktyki społeczne, podatne na innowacje i wpływy z zewnątrz. Jego autentyczność czy oryginalność są w istocie nader problematyczne, podobnie jak kwestia praw własności danego obszaru do poszczególnych elementów tradycji kulinarnej*¹³. Trudność związana z poszukiwaniem w terenie pozostałości menonickich smaków wynika z faktu, że nie przetrwały one ani w pamięci, ani w literaturze kulinarnej spisanej w języku polskim. Społeczne praktyki i wpisane w nie dziedzictwo kulinarne zostały zabrane w podróż razem z menonitami uchodzącymi z Chrystkowa i innych nadwiślańskich wiosek.

Współczesne działania zmierzają w stronę tzw. przywrócenia przerwanej tradycji. W procesach rekonstrukcyjnych uruchomiona zostaje wyobraźnia, która wypełnia lukę między historiografią a pamięcią. Nie ma w tym wypadku żadnego dysonansu związanego z odmiennością religijną, językową czy kulturową menonitów. Mogą oni bowiem stać się spójnym elementem przeszłości, artefaktami, po których pozostały nawet ślady w postaci wierzb rosnących na miedzach pól, tradycyjnych sadów przydomowych czy innych elementów krajobrazu. Jedzenie jest wyjątkowo bezpiecznym przedmiotem współdziedziczenia. Kuchnia tradycyjna, regionalna czy historyczna to pola, na których z powodzeniem wcześniejsze „obce” może zostać uznane za „swoje” albo być potraktowane jako dziedzictwo danego terenu. Stać się tak może tym bardziej, jeśli mamy do czynienia z modą i globalnymi trendami w zakresie lokalnego, regionalnego i historycznego jedzenia, wzmacnianymi przez działania o różnym charakterze prowadzone na różnych szczeblach.

¹³ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Kraków 2012, s. 278.

Niemniej również prosty sentyment jest przyczyną tego, że przeszłość staje się polem pożądanych poszukiwań i przestrzenią kreacji tożsamości oraz możliwości jej wyrażania. W procesach poszukiwania wyjątkowości czy pragnienia prawdziwej opowieści, pielęgnujemy przecież własne tęsknoty i resentymenty. Jak pisze Wojciech Nowicki: *pożądamy jedzenia wyrastającego ponad przeciętność. Ludzie (często ci wcinający na co dzień szybkie jedzenie ulicy) tłoczą się przy stoiskach na targach produktów regionalnych (...), kiedy chcemy się pokazać w kuchni od najlepszej strony, okazuje się, że często wybieramy to, co znamy z przeszłości, z dzieciństwa, i dlatego uważamy za swoje. Wyciągamy tę starą tożsamość z szafy jak ślubny garnitur sprzed lat i liczymy, że będzie nam do twarzy¹⁴.*

Warto też podkreślić, że tworzenie możliwości i kreowanie przestrzeni dla wspomnianych w artykule działań jest zabiegiem promującym kulturę i kuchnię menonicką na zewnątrz. Przedstawione propozycje, choć mogą scalać społeczność lokalną, są raczej kierowane do przyjeżdżających – do przybysza, obcego, „miastowego”, wypoczywającego, potencjalnego turysty. Kuchnia menonicka staje się tym samym jedną z atrakcji turystycznych, a menonickie specjały – produktem. Zostaje w ten sposób podjęta swego rodzaju gra, która ma również handlowy charakter. Jeszcze raz podkreślmy – nic w tym zdrożnego. Nie oczekujemy bowiem, że przeszłość i historia dla mieszkańców lokalnych światów, w tym Doliny Dolnej Wisły, będą obszarem bezinteresownego i metodycznego poszukiwania, konstruowanego na wzór naukowy. Dlaczegoż mielibyśmy od innych wymagać, że będą nami – naukowcami?

Przywołane powyżej przykłady przyzywania, kreowania i podejmowania prób rekonstrukcji menonickich specjałów ukazują pracę, zaangażowanie, a także zjawisko utożsamiania się lokalnych liderów, być może nawet większej części lokalnej społeczności, z menonickim dziedzictwem. Smak, opowieść o minionych czasach oraz aromaty przeszłości są wykorzystywane w promocji danego terenu. Tego rodzaju praktyki mają też miejsce w Dolinie Dolnej Wisły. Nie jest przy tym regułą korzystanie z porad specjalistów – historyków, etnologów, antropologów, choć przytrafia się to coraz częściej. Jeszcze rzadziej zdarza się jednak, by to historycy, etnolodzy i antropolodzy uczyli się czegoś od ludzi miejscowych, od lokalnych społeczności. My staraliśmy się tak uczynić, kierując się także przekonaniem, że dowiemy się czegoś więcej o menonitach i menonickich specjałach.

¹⁴ W. Nowicki, *Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce*, Kraków 2011, s. 86–87.



Summary

The reconstruction of Mennonite specialties

The authors of the article present activities the aim of which is to look for Mennonite tastes following the phenomenon of the fashion for the so called traditional, regional or even historical cuisine. They demonstrate selected activities promoting the Mennonite cuisine, which constitute distinctive practices of its creation nowadays. The subject matter of the analysis is the creation of the Mennonite village, the Mennonite cookery book, the Mennonite weekend or the Mennonite culinary tract. The authors show also how given manufactured products become "Mennonite" and present the manner in which they are presented as such. The examples collected and the theses outlined here are the result of many years of ethnographic research conducted in the Lower Vistula Valley. The authors of the text carry out field research, which requires active participation, working in groups and animation. Many conversations, activities and observations help the authors to reconstruct the elements of the initiative and efforts to identify and restore the Mennonite cuisine of the Lower Vistula Valley.