


Anna Drożdż

Uniwersytet Śląski w Katowicach

 <https://orcid.org/0000-0002-4178-154X>



Studia Etnologiczne i Antropologiczne, t. 22, nr 1  
ISSN 2353-9860 (czasopismo elektroniczne)  
<https://doi.org/10.31261/SEIA.2022.22.01.04>

## Wigilijne tradycje kulinarne osadników na Dolnym Śląsku w świetle materiałów źródłowych Polskiego Atlasu Etnograficznego

.....

Christmas Eve culinary traditions of settlers in Lower Silesia in the source materials of the Polish Ethnographic Atlas

**Abstract:** The text discusses the content of the source materials of the Polish Ethnographic Atlas relating to the culinary customs accompanying the celebration. Information from settlers and displaced people who came to Lower Silesia (current borders of the Lower Silesian Voivodeship) after World War II was taken into account. First of all, the researchers' records and representations of the memory of the interviewees concerning Christmas Eve dishes eaten in their new place of residence were analyzed. These messages indicated both the process of transmission of some culinary traditions brought by the settlers and the changes taking place under the influence of intercultural contacts. The newcomers brought with them the knowledge of dishes appropriate for times of fasting. The most popular products were groats, selected vegetables (previously preserved) and forest mushrooms foraged in autumn. Despite the fact that the settlers came from different places, the dishes they prepared had almost the same composition; only the methods of their preparation and serving showed some differences. The status of these dishes was not uniform; some of them were still common during the research, while in the case of others, a gradual departure from the tradition of eating them was noticed. The impulse for these transformations was contact with people who often had very different culinary traditions.

**Keywords:** Christmas dishes, ritual dishes, Christmas Eve, culinary traditions, post-migration areas, Polish Ethnographic Atlas

**Słowa kluczowe:** potrawy świąteczne, potrawy obrzędowe, wigilia Bożego Narodzenia, tradycje kulinarne, obszary postmigracyjne, Polski Atlas Etnograficzny

.....

Świętowanie, zarówno to doroczne, jak i związane z życiem rodzinnym, wymaga szczególnej oprawy. Wyjątkowość podejmowanych działań i dobór odpowiednich rekwizytów umożliwia podkreślenie ważności tego wydarzenia. Jednym z wielu elementów wskazujących na świąteczny charakter zajścia jest odpowiednio skonstruowane menu. Potrawy obrzędowe i świąteczne z reguły wyraźnie odbiegają od codziennego jadłospisu. Wyodrębnienie tej kategorii posiłków ma swoje korzenie w tradycyjnym porządku norm i zwyczajów kulinarnych.

Produkty naturalne są przetwarzane przez człowieka na różne sposoby, przez co stają się pożywieniem. W konsekwencji tych działań zostają one wyłączone z systemu naturalnego i włączone w system kulturowy (Lévi-Strauss, 2008: 57–63). Ta zmiana powoduje, że różne cechy i różne wartości zostają przypisane odmiennym potrawom. W tradycji wiejskiej prowadziło to do zdecydowanego rozdziału pomiędzy pożywieniem codziennym a świątecznym i obrzędowym. Posiłki spożywane każdego dnia musiały się odznaczać prostotą (minimalną liczbą produktów potrzebnych do ich zrobienia), łatwością i szybkością przygotowania. Oznaczało to, że jedzenie powszednie posiadało niski prestiż oraz odznaczało się monotonią i powtarzalnością (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976: 353–376). Pożywieniu sporządzanemu na święta i uroczystości rodzinne nadawano większe znaczenie. Od czasów najdawniejszych dania spożywane podczas obrzędów pełniły wiele funkcji: magiczną, symboliczną, znaczeniową, estetyczną. By sprostać tym wszystkim zadaniom, wykorzystywano wiele środków: przyrządzanie potraw niecodziennych (w większości pracochłonnych), „marnotrawstwo” produktów (rezygnacja z oszczędnego wykorzystania składników, odejście od jednostajności posiłków, wykorzystywanie dodatków „luksusowych”, m.in. miodu, cukru, bakalii), skupienie się na wizualnej stronie jedzenia (zob. Drożdż, 2007: 34–48; 2008: 201–214).

Przemiany zachodzące w XX wieku, będące skutkiem modernizacji, powszechnego dostępu do kultury masowej, a także procesów społeczno-politycznych doprowadziły do znaczących zmian w codziennym i świątecznym menu. Spowodowały one także ponowne przewartościowanie pewnych potraw, w szczególności tych, które wiązały się z zachowaniami obrzędowymi. W przypadku niektórych posiłków wzrosło ich znaczenie pozakulinarne. Potrawy i produkty żywnościowe poddane zostały ocenie, w wyniku której jedne zostały odrzucone, inne pozostały – jako wyznaczniki tożsamości ich konsumentów.

Procesy te ze szczególną intensywnością dokonywały się po II wojnie światowej na terenach północnej i zachodniej Polski objętej w tamtym czasie masowymi migracjami ludności: odpływem autochtonów i napływem obcych fal osadniczych. Przemieszczanie się wielotysięcznych grup ludności pociągało za sobą, z jednej strony, przenoszenie do nowego miejsca zamieszkania własnych norm i tradycji kulturowych, z drugiej – nieunikniony kontakt z dorobkiem kulturowym innych. Konsekwencje wspomnianych procesów oraz wielokulturowy charakter omawianych regionów znalazły odzwierciedlenie także w zwyczajach kulinarnych towarzyszących świętowaniu.

Interesujące wiadomości na temat wymienionych zjawisk przynoszą materiały zgromadzone w czasie badań terenowych w ramach projektu Polskiego Atlasu Etnograficznego (dalej: PAE). Podczas tych eksploracji

korzystano z kwestionariusza „Ludowa kultura materialna”. Zagadnienie świątecznych tradycji kulinarnych nie stanowiło głównego tematu badawczego etnogeografów, niemniej wiele wiadomości można wyekscerpować z wypowiedzi spontanicznych dotyczących innych zagadnień. Część zapisów zawiera dodatkowe informacje wskazujące na kontekst i kierunek zachodzących przemian na terenach postmigracyjnych. W niniejszym opracowaniu przybliżę niektóre świąteczne zwyczaje kulinarne osadników i przesiedleńców w nowym miejscu zamieszkania. Zagadnienie to omówię, opierając się na materiałach źródłowych zgromadzonych we wsiach – punktach badawczych PAE, zamieszkałych w zdecydowanej większości przez ludność napływową na terenie obecnego województwa dolnośląskiego. Zaledwie w trzech wsiach badacze odnotowali wśród mieszkańców jedną czy dwie rodziny autochtoniczne. Zapisy te są o tyle ciekawe, że do tej pory nie zostały przeanalizowane w sposób pogłębiony i z uwzględnieniem specyfiki obszarów postmigracyjnych.

Zestawienie wypowiedzi (często spontanicznych) osadników umożliwia poznanie nie tylko ich własnych tradycji kulinarnych przywiezionych z rodzinnych stron, lecz także sposób ich wartościowania w zderzeniu z tradycjami obcymi i wzorami płynącymi z okolicznych miast pod wpływem modernizacji.

## Zmiany granic po II wojnie światowej

Okres po II wojnie światowej charakteryzował się istotnymi zmianami na mapie Europy, w szczególności w jej środkowej i wschodniej części. Decyzje polityczne, które zapadały po 1945 roku, uruchomiły znaczące ruchy ludnościowe. Dotyczyło to przede wszystkim wysiedleń ludności niemieckiej z terenów Polski, ówczesnej Czechosłowacji i Węgier. Na podstawie postanowień, które zapadły w Jałcie i Poczdamie, Polsce przydzielono tereny wzdłuż zachodniej i północnej granicy: Śląsk, ziemię lubuską, Pomorze Zachodnie, Pomorze Wschodnie, Warmię i Mazury<sup>1</sup>. Miało to stanowić rekompensatę za odebranie Kresów Wschodnich (Paprot-Wielopolska, 2018). Decyzja ta pociągnęła za sobą przymusową migrację kilku milionów obywateli<sup>2</sup>. W miejsce wysiedlonych

---

1 Tereny te w okresie przed II wojną światową należały do III Rzeszy. Po 1945 roku, kiedy weszły w skład państwa polskiego, zostały nazwane Ziemią Odzyskaną. Obecnie, w odniesieniu do tego regionu stosuje się również nazwę Ziemia Zachodnie i Północne (zob. Jasiński, 2006).

2 Polityka władz komunistycznych zmierzała do tego, by odzyskane obszary zasiedlić ludnością o narodowości polskiej. Mieszkańców o innym pochodzeniu i tożsamości: Niemców, Ślązaków, Mazurów, Kaszubów wypędzano i zmuszano do osiedlenia się na terenach po zachodniej stronie Łaby: głównie w Niemczech i Danii (Paprot-Wielopolska,

autochtonów przybywali osadnicy z całej Polski oraz regionów, które po 1945 roku znalazły się za wschodnią granicą kraju. Czynniki, które wpływały na decyzję nowo przybyłych o zmianie miejsca zamieszkania, były różne. Były to migracje zarówno dobrowolne, wynikające z chęci poprawy sytuacji materialnej, jak i przymusowe – spowodowane działaniami politycznymi ówczesnych władz komunistycznych<sup>3</sup>. Dobrowolni osadnicy przybywali najczęściej z centralnych i południowych części kraju, natomiast przymusowi przesiedleńcy pod presją opuszczali swoje małe ojczyzny we wschodnich regionach przedwojennej Polski (Misztal, 1996; Paprot-Wielopolska, 2018). Najwięcej osób szukających lepszych warunków życia na zachodzie pochodziło z dawnych województw: poznańskiego, kieleckiego, lubelskiego, rzeszowskiego, krakowskiego, warszawskiego i łódzkiego (Burszta, 1966). Przymusowe wysiedlenia dotyczyły mieszkańców przede wszystkim Wołynia i Galicji Wschodniej. W kolejnych latach dołączały do nich także rodziny repatriantkie i reemigranckie:

[...] napływali także repatrianci, a więc mieszkańcy Polski w granicach sprzed 1 IX 1939, którzy w drodze przymusu znaleźli się na terytorium innego państwa i dopiero stamtąd byli repatriowani [...], przybywali również reemigranci, tj. osoby, które znalazły się poza granicami Polski już przed 1939 rokiem, szukając pracy i lepszych warunków życia, względnie też osoby, które wzięły udział w przymusowej migracji politycznej w czasie wojny (Misztal, 1990: 6, za: Paprot-Wielopolska, 2018: 19)<sup>4</sup>.

W efekcie – jak zauważa Józef Burszta (1966) – obszar ten zamieszkuje cztery kategorie mieszkańców: autochtoni, osadnicy z Polski centralnej, repatrianci i reemigranci.

---

2018). Procesy te odbywały się w sposób niehumanitarny, często niezgodny z prawem (Misztal, 1996; Urban, 2007). Pomimo intensywnych działań wysiedlających część ludności autochtonicznej pozostała w rodzinnych stronach. Mowa tu przede wszystkim o następujących grupach: Ślązakach zamieszkujących okolice Katowic (obecne woj. śląskie) i Opola (obecne woj. opolskie), Warmiakach i Mazurach zamieszkujących okolice Olsztyna (obecne woj. warmińsko-mazurskie), Kaszubach zamieszkujących okolice Gdańska (obecne woj. pomorskie) i Koszalina (obecne woj. zachodniopomorskie), Chwalimiakach zamieszkujących okolice Babimostu (obecne woj. lubuskie) (Burszta, 1966: 82).

3 Andrzej Sakson (1996: 148–149) zauważył, że migracje miały różnorodny charakter. Wymienia on migracje wewnątrz jednego państwa i międzypaństwowe, żywiołowe i organizowane, indywidualne i grupowe, dobrowolne, półdobrowolne i przymusowe, stałe i tymczasowe.

4 Powojenne władze komunistyczne w Polsce starały się ściągnąć na Ziemię Odzyskane również Polaków, którzy przebywali na Zachodzie. Większość z nich nie zdecydowała się na powrót.

## Ziemie zachodnie i północne w materiałach Polskiego Atlasu Etnograficznego

W roku 1945 rozpoczęły się badania terenowe prowadzone na potrzeby projektu PAE. Objęto nimi ponad 300 wsi na terenie Polski w granicach ustalonych po II wojnie światowej, z czego ok. 1/3 badanych miejscowości znajdowała się na wspomnianych Ziemiach Odzyskanych<sup>5</sup>. Zgromadzony materiał przechowywany jest w archiwum PAE, które obecnie znajduje się w Cieszynie. Część z nich jest dostępna online pod adresem: <http://www.archiwumpae.us.edu.pl/>.

Założenia planowanych eksploracji dotyczyły systematycznego gromadzenia wiadomości, które miały pozwolić na odtworzenie kolejnych etapów rozwoju kultury w jej regionalnych wariantach. Zebrane wiadomości miały stanowić podstawę do sporządzenia kartogramów obrazujących zróżnicowanie przestrzenne kultury ludowej w Polsce. W niemal każdym kwestionariuszu-notatniku znajdowały się wskazania dotyczące sposobu prowadzenia badań, tak by uzyskać wyniki, w ocenie Józefa Gajka – pomysłodawcy i wieloletniego koordynatora tego projektu – najwyższej jakości. Wysoki stopień szczegółowości tych wytycznych nie pozostawiał miejsca na jakikolwiek dialog z rozmówcą i wprowadzanie subiektywnych wniosków z zachodzących podczas wywiadu interakcji<sup>6</sup>. Autor kwestionariusza uważał za niezbędne uzyskanie takich wiadomości, które będzie można wykorzystać podczas analizy etnogeograficznej. Biorąc pod uwagę wskazówki umieszczone na przykład w kwestionariuszu dotyczącym transportu i komunikacji lądowej, podkreślał, iż należy uwzględnić przede wszystkim informacje na temat:

1/ Istnienia lub braku badanego zjawiska w określonej wsi a/ w czasie badań, b/ bądź w przeszłości. Wymaga to możliwie dokładnego określenia: a/ czy zjawisko jest stare, czy nowe; b/ czy jest żywotne, reliktowe, przeżytkowe, sporadyczne; czy występuje często, czy rzadko; c/ wymaga wyjaśnienia, kiedy się pojawiło, zaczęło zanikać lub zanikło (Gajek, oprac., 1964: 8–9).

Oprócz określenia genezy i chronologii pojawiania się niektórych elementów, ważna była ich klasyfikacja i systematyka (Gajek,

---

5 Szczegółowe omówienie zagadnień związanych z kształtowaniem się koncepcji badań atlasowych oraz powstawaniem planów wydawniczych, czasowego i przestrzennego zakresu badań znaleźć można m.in. w tekstach: Bohdanowicz, 1993: 7–49; Pieńczak, 2018: 459–473; Pieńczak, Kłodnicki, Koźmińska, 2017. Ze względu na fakt, iż dostępna jest wyczerpująca literatura dotycząca wspomnianego zagadnienia, nie będę w tym miejscu tematu tego rozwijała.

6 Szerzej na ten temat w Drożdż, 2018.

oprac., 1964: 9–10). Autor zwracał również uwagę na kwestie językoznawcze (Gajek, oprac., 1964: 10–11).

Jako osobne zagadnienie autor kwestionariusza wyodrębnił zjawiska zachodzące po II wojnie światowej w północnych i zachodnich rejonach Polski. W wielu kwestionariuszach umieszczone zostały pytania skrócone, które dotyczyły tej problematyki, na przykład:

Problemy na Ziemiach Zachodnich. Chodzi jak poprzednio o uchwycenie zjawisk związanych z wielką migracją po drugiej wojnie światowej. Należy więc odpowiedzieć na następujące pytania: a/ co, jakie formy i funkcje zjawisk osiedleńcy zastali po przybyciu na Ziemię Zachodnie, b/ co, i z jakich stron z dawnego zamieszkania w zakresie badanego zjawiska przywieźli z sobą, c/ która z form zastanych została przyjęta a/ bez zmiany, b/ ze zmianami – jakimi, d/ które formy przywiezione utrwalają się w nowym środowisku – albo wpływają na powstawanie nowych form? (Gajek, oprac., 1964: 11).

Oczywistością jest stwierdzenie, że regiony te obfitowały w różnorodne zjawiska i procesy kulturowe. Niemniej bez uwzględnienia współczesnego im kontekstu społeczno-politycznego oraz indywidualnych narracji mieszkańców badanych miejscowości niemożliwe było wartościowe poznawczo wnioskowanie. Z kolei dopuszczenie do głosu głównych aktorów sytuacji badawczej: badacza i jego rozmówcy, przekreślało możliwość etnogeograficznej interpretacji tych wiadomości. Tak więc na mapach PAE wspomniane obszary posiadają niewielką reprezentację. Badacze w różny sposób radzili sobie z wyzwaniem, jakim było omawianie terytorium. Z jednej strony byli wyposażeni w niezwykle szczegółowe wytyczne dotyczące sytuacji badawczych, z drugiej strony – nieustannie doświadczali wielokulturowości, na którą nikt ich nie przygotował. Ten dysonans poznawczy znalazł swe odzwierciedlenie w jakości materiałów terenowych. Natomiast poczynione przez nich zapisy – często będące reprezentacjami pamięci narratorów – nadal oczekują na wyczerpującą analizę i interpretację.

Pomimo wielu mankamentów, wynikających w dużej mierze z metodologii samego procesu zdobywania informacji, jak i poczynionych wcześniej założeń teoretycznych, materiały źródłowe zgromadzone w archiwum PAE nadal stanowią interesujące i do tej pory słabo rozpoznane źródło wiedzy o omawianym obszarze i procesach tam zachodzących.

Jak już wcześniej zasygnalizowałam, w niniejszym tekście skupię się na wybranych wsiach dolnośląskich. Analizie zostaną poddane zapisy poczynione w 21 wsiach – punktach badawczych. Są to następujące miejscowości: Poświętne (ok. Bolesławca), Stary Węgliniec (ok. Zgorzelca), Szyszkowa (ok. Lubania Śląskiego), Górczyca (ok. Lwówka Śląskiego),

Modła (ok. Głogowa), Ogrodziska (ok. Lubina), Słup (ok. Jawora), Lubomin (ok. Wałbrzycha), Ryczeń (ok. Góry Śląskiej), Wrzosa (ok. Wołowa), Piersno, (ok. Środy Śląskiej), Książnica (ok. Dzierżoniowa), Wilcza (ok. Nowej Rudy), Idzików (ok. Bystrzyca Kłodzkiej), Pawłów Trzebnicki i Bukowice (ok. Trzebnicy), Polanowice (ok. Wrocławia), Zielenice (ok. Strzelina), Starczówek (ok. Ząbkowice Śląskich), Guzowice (ok. Milicza) oraz Zawidowice (ok. Oleśnicy).

We wszystkich wymienionych miejscowościach doszło do niemal całkowitego wysiedlenia rodowitych mieszkańców, których miejsce zajęli osadnicy i repatrianci. W większości były to osoby pochodzące ze wschodniej Polski i Kresów Wschodnich. Z informacji metryczkowych, które znajdują się w kwestionariuszach, wynika, iż nowo przybyli pochodzili z tarnopolskiego, stanisławowskiego i lwowskiego, a także z okolic Rzeszowa, Krakowa, Łodzi i Poznania. Niektóre z zanotowanych wypowiedzi pochodzą od osób urodzonych na Podlasiu i w okolicach Wilna oraz takich, których pochodzenie określone zostało ogólnie jako białoruskie. W kilku miejscowościach badacze zanotowali, iż pozostały nieliczne rodziny autochtonów. Specyfiką wymienionych miejscowości jest ich ogromne zróżnicowanie. W obrębie stosunkowo niewielkich wsi spotykają się rodziny pochodzące z różnych regionów – dawnych i obecnych – Polski. Ich decyzje o wędrówce na zachód wywołane były przez różne czynniki, co sprawiło, że odmienne były ich strategie radzenia sobie w nowym miejscu zamieszkania. Różnorodne były także sposoby odnoszenia się do własnego i obcego dziedzictwa kulturowego, w tym także norm kulinarnych.

Omawiane eksploracje terenowe prowadzono w okresie pomiędzy końcem lat 60. a 80. XX wieku. Wśród rozmówców znalazły się osoby, które przybyły na Dolny Śląsk po wojnie, jak również ich dorosłe dzieci urodzone już w nowym miejscu zamieszkania. Z tego względu opowieści tych osób są wielowątkowe. Dotyczą one norm i zwyczajów kulinarnych doskonale znanych i latami praktykowanych w miejscu urodzenia osadników i repatriantów, nierzadko również stosowanych w pierwszych latach po przybyciu na Dolny Śląsk. Jednocześnie pojawiają się narracje i zapisy, które wskazują na zmiany zachodzące w tym zakresie pod wpływem zarówno współmieszkańców wsi pochodzących z innych regionów kraju, jak i modyfikacji wprowadzanych przez przedstawicielki młodszego pokolenia.

## Wybrane potrawy świąteczne i obrzędowe w materiałach źródłowych PAE

Zagadnienia związane z kuchnią ludową/tradycyjną stanowią znaczącą część kwestionariusza poświęconego szeroko pojętej ludowej kulturze

materialnej (Gajek, oprac., 1964). Józef Gajek, projektując badania terenowe dotyczące różnorodnych form wytwórczości ludowej, zwrócił uwagę na wybrane zjawiska z zakresu pozyskiwania i produkcji żywności. Skupił się przede wszystkim na tematach związanych ze zbieractwem, przygotowywaniem wybranych potraw: polewkach i zupach, kaszach i potrawach kaszowatych, zbożach i potrawach zbożowych oraz na spożywaniu mleka i nabiału. Wychodził on z założenia, że przede wszystkim należy notować wiadomości dotyczące zjawisk uznanych za reliktowe i takich, które mogą w najbliższym czasie ulec zanikowi.

Porządkowanie w ten sposób priorytetów badawczych spowodowało, że również w przypadku zagadnień dotyczących kulinariów przeważały pytania związane z potrawami reliktowymi. Warto zaznaczyć, iż kwestionariusz, którym posługiwano się w trakcie badań, nie zawierał rozróżnienia na potrawy codzienne i obrzędowe/święteczne. Priorytetem było zdobycie wiedzy o potrawach i produktach archaicznych, bez względu na to, w jakim kontekście społeczno-kulturowym one funkcjonują bądź funkcjonowały. W niewielkim stopniu pojawiały się także wskazania, by notować przekształcenia związane z upowszechnianiem się nowych receptur. Niemniej ich brak nie zawsze był jednoznaczny z tym, że informacje takie w kwestionariuszu-notatniku się nie znajdują. W wielu miejscach badacze terenowi, w trakcie prowadzonych rozmów zapisywali wiadomości dotyczące pojawiających się nowości, a nierzadko czynników, które do tej zmiany doprowadziły. Informacje tego typu szczególnie ważną rolę odgrywają w analizie procesów dokonujących się na terenach postmigracyjnych.

Zapisy poczynione w takich punktach atlasowych przynoszą wiele interesujących wiadomości na temat wartościowania własnego dziedzictwa kulturowego, do którego należy zaliczyć także normy i zwyczaje kulinarne. Szczególna sytuacja, w której się znaleźli nowi mieszkańcy dolnośląskich wsi, doprowadziła do przemian także w sposobach świętowania i świętecznym menu. W wypowiedziach dotyczących niektórych potraw można odnaleźć informacje, wskazujące na ich obrzędowy charakter. Przeważają te, które odnoszą się do dań wigilijnych.

## Potrawy wigilijne

Osadnicy, którzy przybyli na Dolny Śląsk, przywieźli ze sobą różnorodne zwyczaje kulinarne związane z obchodzeniem wigilii Bożego Narodzenia. W materiałach źródłowych odnaleźć można wiadomości o co najmniej kilku rodzajach potraw przyrządzanych z tej okazji. Dania te wyróżniał archaiczny, postny skład. Do najpopularniejszych produktów należały kasze, wybrane warzywa (wcześniej poddane odpowiedniemu



procesowi konserwacji) oraz zebrane jesienią grzyby leśne. Pomimo iż osadnicy pochodzili z różnych stron, przygotowywane przez nich dania posiadały niemal ten sam skład, jedynie sposoby ich przygotowania i serwowania wykazywały pewne różnice. Miały one postać zarówno polewki, jak i dań o bardziej zwartej konsystencji. W sposobie przygotowania nie różniły się więc od potraw codziennych. Zwyczajowo były to dania postne, przygotowane bez dodatku mięsa, tłuszczu zwierzęcych oraz nabiału. Dość powszechnie wykorzystywano składniki własnej produkcji. Status tych potraw nie był jednorodny; niektóre z nich cieszyły się powszechnością jeszcze w czasie badań, w przypadku niektórych zauważono stopniowe odchodzenie od tradycji ich spożywania. Impulsem do tych przekształceń był kontakt z osobami posiadającymi nieraz bardzo odmienne tradycje kulinarne.

Potrawy, których składnikiem bazowym była kasza, odznaczały się dużą różnorodnością. We wskazanych wsiach dolnośląskich ich nowi mieszkańcy podkreślali, iż niektóre kasze mają charakter obrzędowy. W Idzikowie (ok. Bystrzyca Kłodzkiej) i Starczówku (ok. Ząbkowice Śląskich) znaczenie takie przypisywano orkiszowi zwanemu „hreczką” lub „tatarką”. Wiele sposobów zastosowania tego produktu w bożonarodzeniowym menu zanotowano we wsi Piersno (ok. Środy Śląskiej):

[...] na wigilię przeważnie kaszę „tatarkową” na mleko i smaruje olejem [...]. Kaszę jaglaną na wigilię się także je; gotuje się ją na wodzie i je się z dodatkiem oleju [...]. Na wigilię gotują tu kapustę kiszoną, którą zasypuje się kaszą jaglaną, liść bobkowy, cebulę i gotuje się z olejem (gęsta)<sup>7</sup>,

podobnie we wsi Wrzosa (ok. Wołowa), gdzie „gotuje się jęczmienną kaszę tłuczoną w stępach, olejem się zalewa i tak je”.

Dużą popularnością wśród osadników i repatriantów ze wschodnich regionów cieszyły się przede wszystkim postne gołąbki oraz kutja/kucja. Osadnicy z lwowskiego i stanisławowskiego przyrządzali na wigilię gołąbki z kaszą. Powszechnie stosowali kaszę hreczaną, nieco rzadziej – jaglaną<sup>8</sup>. Podobne menu pojawiało się na stołach osadników przybyłych z południowo-wschodnich regionów (bez wskazania na dokładniejszą lokalizację): „na wigilię, najchętniej zawijają kaszę hreczaną samą”<sup>9</sup>. W Pawłowie Trzebnickim (ok. Trzebnicy) osadnicy w tym celu

7 Informacje pochodzą w większości od osób przybyłych z okolic tarnopolskiego.

8 Zanotowano we wsiach: Poświętne (ok. Bolesławca), Stary Węgliniec (ok. Zgorzelca), podobnie we wsi Górczyca (ok. Lwówka), Szyszkowa (ok. Lubania Śląskiego).

9 Zanotowano we wsi Modła (ok. Głogowa), podobnie we wsi Ogrodziska (ok. Lubina), Piersno (ok. Środy Śląskiej), Idzików (ok. Bystrzyca Kłodzkiej), Bukowice (ok. Trzebnicy), Zielenice (ok. Strzelina).

wykorzystywali orkisz. W Starczówku (ok. Ząbkowic Śląskich) jeszcze w okresie po osiedleniu do sporządzenia tej potrawy stosowano dość reliktowy skład: „w wigilię Bożego Narodzenia gołąbki z hreczką, czasem z prosem”. Z kolei w Książnicy Śląskiej (ok. Dzierżoniowa) oprócz kaszy używano również mało popularny wcześniej ryż: „w wigilię Bożego Narodzenia podaje się tzw. postne gołąbki z kaszą lub samym ryżem”. Różnorodność dań towarzyszących świętowaniu wigilii Bożego Narodzenia powodowała, iż z tych, które uważano za przestarzałe i mało atrakcyjne, stopniowo rezygnowano. Do tradycji postnych gołąbków przywiązana była przede wszystkim ludność z Kresów Wschodnich<sup>10</sup>. Ich przygotowywaniem zajmowały się przede wszystkim starsze gospodynie<sup>11</sup>. W pozostałych przypadkach zwyczaj ten zanikał<sup>12</sup>.

Kolejną niezwykle popularną potrawą wigilijną opartą na kaszy była kutja/kucja/„kucia”. Podstawowym jej składnikiem była pszenica<sup>13</sup>, do której dodawano słodkie składniki: mak, rodzynki, cukier lub miód<sup>14</sup>. Tradycję jej sporządzania przywiozła na Dolny Śląsk przede wszystkim ludność z południowo-wschodniej Polski i południowych województw Kresów Wschodnich. We wsiach zamieszkałych przez osoby pochodzące z różnych obszarów Polski to właśnie zwyczaj spożywania kutii podczas świąt Bożego Narodzenia stanowił jeden z elementów wyróżniających rodziny określane mianem repatriantów, w szczególności w miejscowościach, w których stanowili oni mniejszość<sup>15</sup>. W ich wspomnieniach niezwykle ważną rolę odgrywał sposób przyrządzania tej potrawy, a w szczególności obróbka zboża. Wiele narracji dotyczy tego właśnie

---

10 Jako zjawisko żywotne zostało opisane we wsiach: Poświętne (ok. Bolesławca), Stary Węgliniec (ok. Zgorzelca).

11 Zanotowano we wsi Szyszkowa (ok. Lubania Śląskiego).

12 Zanotowano we wsiach: Górczyca (ok. Lwówka), Słup (ok. Jawora).

13 Zanotowano we wsiach: Poświętne (ok. Bolesławca), Stary Węgliniec (ok. Zgorzelca), Ogrodziska (ok. Lubina), Słup (ok. Jawora), Lubomin (ok. Wałbrzycha), Książnica Śląska (ok. Dzierżoniowa), Wilcza (ok. Nowej Rudy), Polanowie (ok. Wrocławia).

14 Informację taką zanotowano m.in. we wsiach: Ogrodziska (ok. Lubina), Idzików (ok. Bystrzycy Kłodzkiej), Guzowice (ok. Milicza), Pawłów Trzebnicki i Bukowice (ok. Trzebnicy), Szyszkowa (ok. Lubania Śląskiego), Górczyca (ok. Lwówka), Lubomin (ok. Wałbrzycha), Książnica Śląska (ok. Dzierżoniowa), Wilcza (ok. Nowej Rudy).

15 Badacze podczas eksploracji terenowych w takich miejscowościach zanotowali, iż „kutia znana wśród rodzin repatrianckich” (Idzików, ok. Bystrzycy Kłodzkiej, podobnie we wsi Lubomin, ok. Wałbrzycha i Pawłów Trzebnicki, ok. Trzebnicy), czy nawet zaznaczali, że „»kutia« znany tylko rodzinom repatrianckim (jest ich we wsi tylko kilka)” (Książnica Śląska, ok. Dzierżoniowa) oraz „dwie rodziny repatrianckie jeszcze przygotowują »kutię« (Guzowice, ok. Milicza). W Starym Węglińcu (ok. Zgorzelca) potrawę tę przygotowywały wyłącznie osoby pochodzące z dawnych województw: tarnopolskiego, lwowskiego i stanisławowskiego. Podobnie we wsi Polanowice (ok. Wrocławia), w której potrawę tę sporządzali przesiedleńcy z okolic tarnopolskiego oraz we wsi Modła (ok. Głogowa), gdzie osobami przygotowującymi kutię byli osadnicy z okolic tarnopolskiego oraz wschodnich części dawnego województwa rzeszowskiego.

etapu pracy. Wiąże się to z faktem, iż do przygotowania pszenicy na kutię niezbędna była stępa, w której obtłukiwano ziarno. Po osiedleniu się na zachodzie Polski sprzętu tego nie zastano w przejętych gospodarstwach. Z tego względu nowo przybyli musieli wypracować własne metody pozwalające na zastąpienie pracy stępy. Było to o tyle ważne, że kutja pełniła niezwykle ważną rolę podczas kolacji wigilijnej. Wiele zapisów terenowych zawiera szczegółowy opis tego działania, co wskazuje na jego znaczenie: „ziarno pszenicy suszą w piecu, potem wsypują do małego worka i obtłukują workiem (brak stęp). Oczyszczone z łusek ziarno gotują, następnie mieszają z tartym makiem i cukrem”<sup>16</sup>, „pszenicę obtłukują z łuski – suszą ją potem w gorącym piecu lub w blachach na płycie kuchennej, a następnie gotują i mieszają z makiem, cukrem lub miodem. Z uwagi na brak stęp pszenicę wsypują do worka, który uderzają kijanką, wałkiem lub kijem, obtłukując w ten sposób łuskę”<sup>17</sup>, „po wysuszeniu ziaren w piecu chlebowym lub na płycie kuchennej (otłukują w woreczkach – brak stęp)”<sup>18</sup>, „ziarno pszenicy suszą w piecu, a po wysuszeniu wsypują w płócienny woreczek i obtłukują za pomocą wałka. Potem płuczą w wodzie, oddzielając łuskę. Tak oczyszczone i zagotowane ziarno mieszają z tartym makiem, miód lub cukier, ostatnio dodają rodzyńki”<sup>19</sup>, „ziarno pszenicy ze względu na brak stęp obtłukuje się kijem, wsypując przedtem ziarno do worka”<sup>20</sup>, „penszak jęczmienny »utłuczony w stupie« gotuje się na sypko, dodaje się słoninę. Na wigilię dodaje się do takiej »kuci« mak i cukier, »opałuszka« – mała niecka do czyszczenia pensaku”<sup>21</sup>, „suszoną pszenicę w stępie, polewa się wodą, obtłukuje, wylewa, myje się w kilku wodach i gotuje i dodaje cukier i mak – na wigilię. Zamiast cukru można dodać miodu. Pszenicę trzeba »opichać« w stępie”<sup>22</sup>, „ze względu na brak stęp pszenicę wsypuje się do worka, a następnie obtłukuje kijem”<sup>23</sup>, „ze względu na brak stęp obtłukuje się ją w worku przy pomocy wałka”<sup>24</sup>, „pszenica moczona, obtłukiwana – dawniej w stępie, obecnie w workach przy pomocy wałka”<sup>25</sup>, „ziarno pszenicy kropi się wodą i tłucze, następnie gotuje się ją dodając mak tarty, miód, cukier, orzechy migdały itp.”<sup>26</sup>, „pszenicę gotuje się, tłucze i miesza z makiem, który jest zacierany z cukrem lub miodem. Mak jest

16 Zanotowano we wsi Poświętne (ok. Bolesławca).

17 Zanotowano we wsi Stary Węgliniec (ok. Zgorzelca).

18 Zanotowano we wsiach: Szyszkowa (ok. Lubania Śląskiego), Górczyca (ok. Lwówka).

19 Zanotowano we wsi Słup (ok. Jawora).

20 Zanotowano we wsi Lubomin (ok. Wałbrzycha).

21 Zanotowano we wsi Ryczeń (ok. Góry Śląskiej).

22 Zanotowano we wsi Piersno (ok. Środy Śląskiej).

23 Zanotowano we wsi Książnica Śląska (ok. Dzierżoniowa).

24 Zanotowano we wsi Wilcza (ok. Nowej Rudy).

25 Zanotowano we wsi Pawłów Trzebnicki (ok. Trzebnicy).

26 Zanotowano we wsi Polanowice (ok. Wrocławia).

starty na młynku”<sup>27</sup>, „pszenica moczona, obtłukiwana następnie gotowana z tartym makiem doprawiona cukrem i miodem”<sup>28</sup>, „pszenica, mak; pszenica w garnek, obłuska, mak, cukier i się miesza. Pszenicę się parzy i po sparzeniu ta łuska złazi z pszenicy”<sup>29</sup>.

Trudności w przygotowaniu tej potrawy oraz wpływ osób pochodzących z innych regionów Polski spowodowały, że kucja wskazana została jako danie zanikające<sup>30</sup>. W nielicznych przypadkach przygotowywana była nadal w rodzinach osadników i repatriantów, w których były starsze osoby przywiązane do tradycji regionalnych miejscowości, z których pochodziły<sup>31</sup>, zwykle w pierwszych latach po przybyciu na Dolny Śląsk<sup>32</sup>. Zdarzały się przypadki, iż potrawa ta pozostawała wyłącznie w pamięci odnoszącej się do świętowania w rodzinnych stronach<sup>33</sup>.

Kolejnym ważnym składnikiem wchodzącym w skład kutji był mak. Ziarna tej rośliny były nieodzowne podczas wieczerzy wigilijnej. Mieszkańcy dolnośląskich wsi, którzy kutji nie spożywali, wspominali o innych potrawach zawierających mak. Różnorodność regionów, z których pochodzili osadnicy, przełożyła się na zróżnicowanie także w tym zakresie. We wsi Piersno (ok. Środy Śląskiej) na wigilię sporządzano pierogi z makiem. Wśród wymienianych dań dość powszechne były także kluski z makiem<sup>34</sup>. Ich przygotowanie nie wymagało większych umiejętności kulinarnych, nie powodowało także problemów związanych z obróbką niektórych składników. Był to również jeden z powodów, dla których kolejne pokolenia zamieszkujące te wsie rezygnowały z tradycyjnych receptur, a niekiedy w ich miejsce wprowadzali prostsze pozyskane od sąsiadów.

Postny charakter dań wigilijnych podkreślało spożywanie warzyw w różnej postaci. Dominującą rolę odgrywała kapusta i buraki. Osadnicy i przesiedleńcy przygotowywali z nich kilka różnych wariantów dań. Wspólnym mianownikiem było to, iż oba warzywa uprzednio zostały ukiszzone.

Kiszzone buraki stanowiły podstawę do przyrządzenia barszczu buraczanego<sup>35</sup>. Przesiedleńcy z tarnopolskiego, stanisławowskiego i lwow-

---

27 Zanotowano we wsi Zielenice (ok. Strzelina).

28 Zanotowano we wsi Starczówek (ok. Ząbkowic Śląskich).

29 Zanotowano we wsi Zawidowice (ok. Oleśnicy).

30 Na zanikanie tej potrawy wskazano we wsiach: Szyszkowa (ok. Lubania Śląskiego), Górczyca (ok. Lwówka), Słup (ok. Jawora), Bukowice (ok. Trzebnicy).

31 Zanotowano we wsi Stary Węgliniec (ok. Zgorzelca).

32 Zanotowano we wsi Modła (ok. Głogowa).

33 Zanotowano we wsi Zawidowice (ok. Oleśnicy).

34 Zanotowano we wsiach: Ryczeń (ok. Góry Śląskiej), Wrzosy (ok. Wołowa), Polanowice (ok. Wrocławia), Zawidowice (ok. Oleśnicy).

35 Zanotowano we wsiach: Książnica Śląska (ok. Dzierżoniowa), Wilcza (ok. Nowej Rudy), Piersno (ok. Środy Śląskiej).

skiego, przygotowując taki wywar, dodawali do niego jeszcze suszone grzyby. Potrawę tę określano jako barszcz wigilijny<sup>36</sup>. W Pawłowie Trzebnickim (ok. Trzebnicy) repatrianci do wspomnianego barszczu dodawali tzw. uszka, z kolei w Polanowicach (ok. Wrocławia) uszka (pierożki z grzybów i cebuli) z wywarem buraczanym spożywali przybysze z Wileńszczyzny.

Kapusta kiszona pojawiała się na wigilijnym stole w kilku postaciach. Wśród osadników ze wschodu dominowały pierogi z kapustą<sup>37</sup>. W Wilczy (ok. Nowej Rudy) i Guzowicach (ok. Milicza) były to pierogi z kapustą przyprawioną grzybami. Podobnie w Zielenicach (ok. Strzelina), gdzie przygotowywano „pierogi na wigilię z kapustą kiszoną, którą uprzednio się piecze, trochę tłuszczu, smaruje się je oliwą smażoną z cebulą”. Rzadziej spotykane wśród osadników było sporządzanie kapusty na gęsto. Taka potrawa pojawiła się m.in. we wsi Piersno (ok. Środy Śląskiej): „kapusta na gęsto z grochem (gotują suszone grzyby z cebulą, listkiem bobkowym, olejem), pierogi pieczone z [...] kapustą, zielone liście kapusty do barszczu”.

Najpowszechniejszym składnikiem wigilijnych potraw były grzyby leśne. Pojawiały się one w licznych daniach, zarówno jako główny produkt, jak i nieodzowny dodatek. W kilku wsiach mieszkańcy wspominali, że odpowiednio przygotowane grzyby stanowiły samoistną potrawę. W Zielenicach (ok. Strzelina) „grzyby przed wigilią moczy się, kraje drobno, gotuje, odcedza i smaży się na tłuszczu (najpierw smaży się mąkę a następnie dodaje do niej grzybów z wody); gotuje się, dodaje się mąki smażonej, cebulkę, pieprz”. Podobnie w Zawidowicach (ok. Oleśnicy), gdzie „na wigilię podają smażone suszone łebki z prawdziwków, kapustę z grzybami”. W Starczówku (ok. Ząbkowic Śląskich) zbierane jesienią podpieńki suszono, by ugotowane podać podczas wigilii<sup>38</sup>, natomiast we wsi Ryczeń (ok. Góry Śląskiej) „prawdziwki suszone gotuje się na wigilię z kluskami”. W Idzikowie (ok. Bystrzyca Kłodzkiej) podawano „na wigilię – grzyby w oleju (tzw. kolendziki)”. W kilku miejscowościach stanowiły one zasadniczy składnik wigilijnych gołąbków (w liście kapusty zawijano kaszę z ich dodatkiem)<sup>39</sup>.

Dość często pojawiały się one podczas kolacji wigilijnej w kilku odsłonach. W Ogrodziskach (ok. Lubina) „do potraw wigilijnych należą: zupa grzybowa, pierogi z grzybami, kapusta z grzybami”, natomiast

---

36 Zanotowano we wsi Poświętne (ok. Bolesławca). Podobne tradycje kulinarne powszechne były we wsiach: Wrzosey (ok. Wołowa) i Wilcza (ok. Nowej Rudy).

37 Zanotowano we wsi Pawłów Trzebnicki (ok. Trzebnicy).

38 We wsi Modła (ok. Głogowa) „na wigilię tradycyjnie podaje się sos grzybowy lub same grzyby”.

39 Zanotowano we wsiach: Książnica Śląska (ok. Dzierżoniowa), Wilcza (ok. Nowej Rudy), Pawłów Trzebnicki (ok. Trzebnicy).

w Polanowicach (ok. Wrocławia) „na wigilię je się pierogi z grzybami”<sup>40</sup>. We wsi Piersno (ok. Środy Śląskiej) wspomniano, iż „suszone grzyby za zupę, zalewa się je wodą, gotuje z dodatkiem soli, cybuli, na wigilię”. We wsi Bukowice (ok. Trzebnicy) „na wigilię przygotowują [przesiedleńcy i osadnicy – A.D.] pierogi z grzybami i kapustą, zupę grzybową, u niektórych rodzin na wigilię, to z kaszą hreczaną i grzybami”. W niektórych miejscowościach rezygnowano z różnorodności potraw opartych na tym produkcie ze względu na ograniczony dostęp do lasów: „leśnych grzybów tu w ogóle nie ma, gdyż lasy daleko, zbiera się tylko podpieńki i pieczarki. W tarnopolskim zbierano grzyby: »podpieńki«, »grzyby«, »siwulki«, »kołobiunki«, »kozary«”<sup>41</sup>.

Spożywanie ryb podczas wigilii nie cieszyło się popularnością wśród mieszkańców badanych wsi, o czym świadczy niewielka ilość wspomnień dotyczących ich przyrządzenia. W czasie badań wzmiankowano o serwowaniu kupionego w sklepie karpia na kolację wigilijną<sup>42</sup>. We wsi Piersno (ok. Środy Śląskiej) obok wielu potraw wigilijnych pojawiały się ryby, w tym m.in. śledź.

## Podsumowanie

Zagadnienia związane z tradycjami kulinarnymi – w tym także kuchnią świąteczną – nie stanowiły istotnego tematu badawczego PAE. Niemniej zanotowane wspomnienia wnoszą całkiem sporo do omawianej kwestii. Analizując materiały źródłowe, zgromadzone podczas badań terenowych, można wyodrębnić wiele interesujących wiadomości szczególnie tych, które dotyczą obszarów postmigracyjnych. Okres powojenny, w którym miliony ludzi całkowicie zmieniły miejsce zamieszkania, był dla nich także czasem przewartościowania własnych tradycji kulturowych. W zwyczajach charakterystycznych dla obrzędowości dorocznej dużą dynamiką odznaczały się kwestie związane z kuchnią świąteczną, w szczególności wigilijną. Wsie dolnośląskie, w których prowadzono eksploracje, zamieszkałe były przez osoby pochodzące z różnych stron Polski i Kresów Wschodnich<sup>43</sup>. Ta sytuacja powodowała, że w niewielkich miejscowościach praktykowano wiele różnych tradycji kulinarnych. Ich wspólnym mianownikiem był przede wszystkim skład przygotowywanych potraw. Dominowały produkty roślinne – postne, w większości zdobyte własnym sumptem.

40 Podobnie we wsi Lubomin (ok. Wałbrzycha) zanotowano, iż wśród ludności napływowej na wigilię przygotowuje się pierogi z kapustą i grzybami.

41 Zanotowano we wsi Piersno (ok. Środy Śląskiej).

42 Zanotowano we wsi Wilcza (ok. Nowej Rudy).

43 Zaledwie w kilku z nich pozostały pojedyncze rodziny autochtoniczne.

Należy tu wspomnieć o kaszy, maku, kapuście kiszonej, barszczu z kiszonych buraków i grzybach. W niektórych przypadkach wykazywały one cechy archaiczne (jak np. ziarno pszenicy).

Duża różnorodność dotyczyła sposobów ich obróbki i serwowania podczas kolacji wigilijnej. To właśnie ta kwestia stanowiła element wskazujący na miejsce pochodzenia osadników, budowała poczucie więzi z tradycjami miejsca pochodzenia. Bezskrytyczne przywiązanie do dziedzictwa rodzinnych stron wyróżniało pierwsze pokolenie osadników. Kolejne, młodsze generacje, które nierzadko urodziły się już na Śląsku, poddawało ocenie dziedzictwo własne i zastane. Potrawy, które odznaczały się dużą archaicznością, były zarzucane. Wiązało się to m.in. z problemami w ich przygotowaniu (kutja) czy zdobyciem niektórych produktów (grzyby). Kontakty z ludnością przybyłą z innych stron Polski powodowały, że zapamiętane z domu dania wigilijne traciły na atrakcyjności w konfrontacji z daniami innych. Sytuacja taka powodowała odchodzenie od potraw mało atrakcyjnych i przejmowanie nowych receptur. Efektem tego działania było ujednoczenie wigilijnego menu. Nowością w kuchni wigilijnej było wprowadzanie zupełnie nowych produktów kupowanych w sklepach.

Reasumując, można stwierdzić, iż potrawy wigilijne stanowią niezwykle ważny i wielowymiarowy element dziedzictwa kulturowego. Są one nie tylko jednym ze sposobów świętowania i podkreślenia wyjątkowości świąt Bożego Narodzenia, ale także składową tożsamości kulturowej. Tak więc procesy, które powodują potrzebę zdefiniowania własnej tożsamości na nowo, nierzadko obejmują także tę część obrzędowości. Materiały źródłowe PAE dotyczące obszarów postmigracyjnych wnoszą wiele istotnych danych do lepszego poznania tych tematów.

## Materiały źródłowe

Gajek J., oprac., 1964, *Kwestionariusz-notatnik dla kartograficznych studiów etnograficznych: Ludowa kultura materialna (zagadnienia wybrane)*, Wrocław.

## Bibliografia

- Bohdanowicz J., 1993, *Polski Atlas Etnograficzny – wykładnia zadań i metod pracy*, w: J. Bohdanowicz, red., *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 1: *Rolnictwo i hodowla*, cz. 1, Wrocław, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, s. 7–49.
- Burszta J., 1966, *Kategorie społeczno-kulturowe ludności Ziemi Zachodnich*, „Przeгляд Zachodni”, XXII (1), s. 79–100.

- Drożdż A., 2007, *Etnogeograficzny aspekt badań nad polską obrzędowością weselną na przykładzie analizy pomocy w przygotowaniu tradycyjnego pieczywa – korowaja*, w: Z. Kłodnicki, A. Drożdż, red., *Kultura i przeszłość. Dawne i nowe krajobrazy kulturowe w Polsce i na Słowacji*, Katowice, Wydawnictwo „Gnome”, s. 34–48.
- Drożdż A., 2008, *Zachowania magiczne, wróżby i prognostyki podczas wstępnych etapów wesela wiejskiego (w oparciu o materiały Polskiego Atlasu Etnograficznego)*, „Lud”, t. 92, s. 201–214.
- Drożdż A., 2018, *Re/konstrukcje codzienności. Przeszłość w materiałach źródłowych Polskiego Atlasu Etnograficznego*, Gdańsk, Wydawnictwo Naukowe KATEDRA.
- Jasiński J., 2006, *Kwestia pojęcia Ziemie Odzyskane*, w: A. Sakson, red., *Ziemie Odzyskane/Ziemie Zachodnie i Północne 1945–2005. 60 lat w granicach państwa polskiego*, Poznań, Instytut Zachodni, s. 15–25.
- Kowalska-Lewicka A., Szromba-Rysowa Z., 1976, *Pożywienie*, w: M. Biernacka, B. Kopczyńska-Jaworska, A. Kutrzeba-Pojnarowa, W. Paprocka, red., *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, t. 1, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, s. 353–376.
- Lévi-Strauss C., 2008, *Trójkąt kulinarny*, w: A. Chałupnik, J. Jaworska, J. Kowalska-Leader, J. Kurz, M. Szpakowska, oprac., *Antropologia ciała. Zagadnienia i wybór tekstów*, Warszawa, Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, s. 57–63.
- Misztal J., 1990, *Weryfikacja narodowościowa na Ziemach Odzyskanych*, Warszawa, Państwowe Wydawnictwo Naukowe.
- Misztal J., 1996, *Wysiedlenia i repatriacja obywateli polskich z ZSRR a wysiedlenia i przesiedlenia Niemców z Polski – próba bilansu*, w: H. Orłowski, A. Sakson, red., *Utracona ojczyzna. Przymusowe wysiedlenia, deportacje i przesiedlenia jako wspólne doświadczenie*, Poznań, Instytut Zachodni, s. 45–74.
- Paprot-Wielopolska A., 2018, *Żuławy i Powiśle. Kreowanie tożsamości lokalnych i regionalnych po 1989 roku*, Warszawa, Wydawnictwo Naukowe SCHOLAR.
- Pieńczak A., Kłodnicki Z., Koźmińska J., 2017, *Polski atlas etnograficzny – historia, osiągnięcia, perspektywy badawcze*, Katowice, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.
- Pieńczak A., 2018, *The Digital Platform of the Polish Ethnographic Atlas – From Idea to Implementation*, „Český lid. Etnologický časopis (Ethnological journal)”, nr 4/105, s. 459–473.
- Sakson A., 1996, *Socjologiczne problemy wysiedleń*, w: H. Orłowski, A. Sakson, red., *Utracona ojczyzna. Przymusowe wysiedlenia, deportacje i przesiedlenia jako wspólne doświadczenie*, Poznań, Instytut Zachodni, s. 143–169.
- Urban T., 2007, *Utracone ojczyzny. Wypędzenia Niemców i Polaków w XX wieku*, Warszawa, Czytelnik.



Anna Drożdż, dr hab., prof. UŚ, zatrudniona w Instytucie Nauk o Kulturze w Uniwersytecie Śląskim w Katowicach. Specjalizuje się w problematyce związanej z dziedzictwem kulturowym i kulturą tradycyjną (w szczególności obszarów wiejskich) oraz nowymi możliwościami wykorzystania i interpretowania materiałów źródłowych zgromadzonych w ramach Polskiego Atlasu Etnogra-



ficznego. Najważniejsze publikacje: *Znovuzískaná území v pramenných materiálech Polského Etnografického Atlasu: vybrane příklady sociokulturních změn v postmigračních oblastech* („Národopisná revue” 2021, nr 3), *Deconstruction and self-reflection – Polish Ethnographic Atlas in the perspective of selected memory theories: an attempt at theoretical approach* („Prace Etnograficzne. Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego” 2019, t. 47, nr 2); *Re/konstrukcje codzienności. Przeszłość w materiałach źródłowych Polskiego Atlasu Etnograficznego* (Gdańsk 2018); *Transport i komunikacja lądowa w materiałach źródłowych i publikacjach Polskiego Atlasu Etnograficznego – stan obecny i nowe perspektywy* („Národopisný Věstník” 2018, nr 1); *Poza marginesem – pamięć i reprezentacje przeszłości w materiałach źródłowych Polskiego Atlasu Etnograficznego* („Studia Etnologiczne i Antropologiczne” 2016, t. 16).

.....