

O specyfice pożywienia rybaków kaszubskich

Jak nie było ryby, to mówiło się, że nie ma co jeść.

(żona rybaka z Chałup)

Kultura kulinarna jest integralną częścią kultury grupy regionalnej, etnicznej czy narodu. Tradycje żywieniowe stanowią odbicie warunków przyrodniczo-ekonomicznych, reguł religijnych, dziejów, a także wpływów międzykulturowych. Lektura publikacji etnologicznych pokazuje, że gromadzenie i przygotowanie pożywienia było podstawową czynnością, wokół której koncentrowała się aktywność zarówno pojedynczych osób, jak i całych społeczności. Wybór produktów, sposób ich przyrządzania i podawania, a także konsumowania był i jest wynikiem, a jednocześnie wyrazem określonych wzorów kulturowych. Jedzenie służyło nie tylko prostemu zaspokojeniu głodu, ale było i jest symbolem przynależności grupowej, służyło i służy utrzymywaniu więzi i podkreślanii statusu społecznego.

Mimo znaczenia jedzenia w kulturze całych społeczności powstało mało prac dotyczących tej problematyki¹. Zdaniem antropologów: Wojciecha Burszty

¹ O znaczeniu jedzenia w kulturze o potrzebie badań w tym zakresie pisał już Bronisław Malinowski: *Nie można zrozumieć kultury, dopóki się nie zbada jej nutrytywnych instytucji w odniesieniu do przygotowania i spożywania jedzenia, do zdobywania pokarmu oraz jego rozdzielania i gromadzenia (...)* Podczas gdy nad kwestiami seksualnymi ciągle się dyskutuje, gdy szkoła psychoanalityczna sprowadza wszystko do popędu płciowego, nikt, i ile mi wiadomo, nie pomyślał o poświęceniu takiej samej uwagi i nacisku jego bliźniaczej potrzebie, to znaczy odżywianiu – tej drugiej potrzebie ludzkiego organizmu, równie fundamentalnej jak prokreacja. Odżywianie studiowali oczywiście biologowie, higieniści, doktorzy, lecz, po pierwsze, badanie fizjologii odżywiania bez jej podłoża kulturalnego jest wielkim uszczerbkiem dla obu aspektów przedmiotu; po drugie zaś, cała nauka o kulturze będzie bezpłodna, dopóki antropologowie, nie zwrócą pełnej uwagi na tę drugą wielką podstawę społeczeństwa ludzkiego, jaką jest zdobywanie pożywienia; zob. *Specjalna przedmowa do trzeciego wydania* [w:] *Życie seksualne dzikich*, Warszawa 1984, s. 133-134.



1. Członkinie ZKP w Jastarni w ubiorach swoich prababek, 1.05.2014 r.
(fot. A. Kwaśniewska)

i Waldemara Kuligowskiego brak publikacji dotyczących dawnych kulinariów wynika z tego, że badania rodowodów kulinarnych wymagają wieloletnich analiz i żmudnych poszukiwań źródeł, których jest mało lub zgoła nie istnieją². Stąd też w historii kultury znacznie więcej uwagi i opisów poświęcono sztuce wojennej niż kulinarnej. Ponadto w Polsce od zakończenia II wojnie światowej do końca lat osiemdziesiątych ciągle niedostatki oraz wieloletnia reglamentacja produktów żywnościowych spowodowały, że temat kuchni był drażliwy politycznie. Trudno było mówić i pisać o zróżnicowaniu i wyrafinowaniu kulinarnym, gdy brakowało podstawowych produktów. Nie bez znaczenia jest też fakt, że kulinaria uważano długo za domenę kobiet, a badania w tym zakresie uchodziły za mało poważne³.

Widoczny od pewnego czasu w Polsce renesans zainteresowania tradycją kulinarną jako ważnym elementem tradycji kulturowej jest efektem przemian, jakie nastąpiły po transformacji systemowej i gospodarczej z 1990 roku. Dostatek żywności, a jednocześnie obniżenie jej jakości, spowodował zainteresowanie

² W. Burszta, W. Kuligowski, *Sequel. Dalsze przygody kultury w globalnym świecie*, Warszawa 2005, s. 114-115.

³ Ibidem, s. 115.

dawną kuchnią i związanymi z nią technologiami. Nie bez znaczenia jest także rozwój turystyki, traktującej kuchnię regionalną jako produkt turystyczny⁴. Kolejną przyczyną zainteresowania dawnym pożywieniem było wstąpienie Polski do Unii Europejskiej i związana z tym rejestracja tradycyjnych regionalnych produktów kulinarnych⁵.

Niniejszy artykuł powstał w oparciu o badania terenowe przeprowadzone w lutym, marcu i początkach kwietnia 2014 roku w miejscowościach leżących na terenie działania Północnokaszubskiej Lokalnej Grupy Rybackiej oraz LGR Kaszuby. Badania prowadzono przede wszystkim metodą jakościową. Podstawową techniką były wywiady z zastosowaniem kwestionariusza ankiety zawierającego pytania otwarte i zamknięte oraz wywiady pogłębione z wybranymi



2. Członkowie ZKP w Jastarni odtwarzają sceny z życia i zajęcia swoich przodków, 1.05.2014 r. (fot. A. Kwaśniewska).

⁴ Przykładem są „szlaki kulinarne” na Górnym Śląsku, prowadzące po regionalnych restauracjach.

⁵ Informacje na temat produktów tradycyjnych z różnych regionów, ich rejestracji a także dawnej kuchni pomorskiej, kujawskiej, warmińskiej i mazurskiej zawiera publikacja *Wokół pomorskiej kuchni*, pod red. naukową B.E. Nowina-Sroczyńskiej, Muzeum Pomorza Środkowego, Ustka-Swołowo-Kluki 2008.



3. Rozmowa Kaszubów, Jastarnia, 1.05.2014 r. (fot. A. Kwaśniewska)

celowo rybakami i ich rodzinami. Badaniami objęto respondentów w różnym wieku, ze szczególnym naciskiem na grupę najstarszą (60 lat i więcej).

W badaniach skupiono się na roli i znaczeniu ryb w tradycyjnej kuchni rybackiej. Ich celem było poznanie zarówno dawnych potraw rybnych codziennych i sposobów ich przyrządzania, jak też potraw świątecznych, a zwłaszcza wigilijnych oraz zmian, jakie nastąpiły w kuchni rybackiej zarówno u rybaków przybrzeżnych, jak i jeziornych. Dużo uwagi poświęcono znajomości gatunków ryb i ich zastosowaniu w kuchni rybackiej, a także metodom ich konserwacji oraz przechowania.

W literaturze etnograficznej i krajoznawczej dotyczącej Kaszub pożywieniu poświęcono relatywnie mało uwagi. Krótką informację o kuchni rybaków z Helu i całego Półwyspu znajdujemy w relacji Konstantego Damrotha z roku 1888, w której pisze, że żywili się oni przede wszystkim rybami, zaś wszystko inne: chleb, mięso, piwo, jarzyny, korzenie sprowadzali z łądu⁶.

⁶ K. Damroth, *Szkice z ziemi i historii Prus Królewskich. Listy z podróży odbytej przez Czesława Lubińskiego*, Gdańsk 1886, s. 81-82.

Pierwszym badaczem, któremu zawdzięczamy więcej informacji o dawnej kuchni kaszubskiej, potrawach codziennych i weselnych był Izydor Gulgowski. W pracy *Von einem unbekanntem Volke in Deutschland* przedstawił zestaw potraw podawanych na śniadanie, obiad i kolację, a także wesele⁷. Ich podstawowymi składnikami były ziemniaki w różnej formie (np. kluski), groch, brukiew, kasza gryczana, mleko, maślanka. Na co dzień mięso jedzono rzadko – było natomiast podawane na weselach. Zarówno w tej, jak i w innych publikacjach I. Gulgowski mało uwagi poświęcił potrawom rybnym, pomimo że na Kaszubach południowych stanowiły one według niego główne pożywienie ludności⁸. Podstawowym sposobem przyrządzania ryb na Kaszubach było gotowanie, pieczono je też na ruszcie, piecu, wędzono i suszono. I. Gulgowski podaje sposób przygotowania powszechnie znanej kaszubskiej potrawy z ryb:



4. Wędzarnia ryb, Chałupy
(fot. A. Kwaśniewska)

Do tygła żelaznego kładzie się raz jedną warstwę ryb, drugi raz warstwę kartofli, dodając wiele pieprzu, soli i cebuli. Garnek zamyka się szczelnie obwiązując go mokrą chustką płócienną, ażeby para nie mogła wychodzić. Po upływie 3/4 godziny jest potrawa gotowa⁹.

⁷ E. Seefried-Gulgowski, *Von einem unbekanntem Volke in Deutschland. Ein Beitrag zur Volk und Landeskunde der Kaschubei*, Berlin 1911, s. 65-68; 101; 111. Praca ta została przetłumaczona na język polski i wydana, *O nieznanym ludzie w Niemczech. Przyczynek do ludoznawstwa i krajoznawstwa Kaszub*, przekład. M. Darska-Łogin, red. naukowa i wstęp J. Borzyszkowski, Instytut Kaszubski, Gdańsk 2012.

⁸ I. Gulgowski, *Kaszubi*, Kraków 1924, s. 75.

⁹ Gulgowski podaje przepis na tę potrawę w trzech publikacjach: *Rybolówstwo na Kaszubach*, „Gryf”, 1921, nr 1, s. 27; tenże, *Kaszubi*, s. 75-76 oraz *Von einem unbekanntem Volke in Deutschland...*, s. 111.



5. Żeliwne garnki do gotowania potraw, Chmielno
(fot. z archiwum prof. J. Gajka, wł. MPiMKP w Wejherowie)

Opisuje także sposób jej podawania, dzięki temu wiemy, że garnek z potrawą stawiano na stole, a cała rodzina jadła wprost z tego naczynia. Potrawę popijano wodą lub mlekiem. Autor zapewne jej skosztował, gdyż pisze, że jest bardzo smaczna.

Zdaniem niemieckiego językoznawcy i etnografa Friedricha Lorentza Kaszubi odżywiali się bardzo skromnie¹⁰. Głównym pożywieniem były ziemniaki przyrządzane na różne sposoby, a ulubioną potrawą ziemniaki tarte (ubijane) z maślanką. Spożywano także dużo kasz: jęczmienną, owsianą, gryczaną. Chleb wypiekano z dodatkiem ziemniaków, a także mąki jęczmiennej, owsianej. Mięsa jedzono mało, najczęściej w postaci solonej lub wędzonej. Szczególnie preferowana była wieprzowina i mięso z gęsi. Wysoko ceniono tłuszcze, w tym smalec z gęsi. F. Lorentz podaje, że część mięsa wieprzowego przerabiano na kiełbasy. Fragment dotyczący spożycia ryb nie wnosi nic nowego, gdyż podobnie jak i pozostałe informacje oparty jest na publikacjach I. Gulgowskiego.

¹⁰ F. Lorentz, *Zarys etnografii kaszubskiej*, [w:] F. Lorentz, A. Fischer, T. Lehr-Splawiński, *Kaszubi. Kultura ludowa i język*, „Pamiętnik Instytutu Bałtyckiego”, t. XVI, pod red. J. Borowika, Toruń 1934, s. 56-60.

Najobszerniejszy opis sposobów odżywiania się ludności kaszubskiej, zwłaszcza rolniczej, znajduje się w niepublikowanych materiałach Józefa Gajka pochodzących z jego badań terenowych prowadzonych w latach 1931–1936 przede wszystkim na obszarze Kaszub środkowych w powiecie kartuskim. Na podstawie wywiadów z osobami ze starszej generacji dokonał rekonstrukcji sposobów odżywiania się w przeszłości, zestawiając je z nowszymi. Píše on, że chleb przed 1914 rokiem pieczono 4, a najwyżej 5 razy w roku, przechowując go w stanie suszonym¹¹. Powszechną potrawą i substytutem chleba były *plince*, czyli placki ziemniaczane pieczone na patelni lub wprost na piecu. Kolejnym rodzajem pożywienia były różnego rodzaju kluski. Najpopularniejsza była zacierka, którą jedzono ze słoniną, cebulą, skwarkami, z gotowaną marchwią, grochem, a nawet owocową polewką. Oprócz zacierki powszechnie jedzono kluski z mąki i ziemniaków.

W przeciwieństwie do I. Gulgowskiego, Gajek pisze, że na Kaszubach spożywano dużo mięsa wieprzowego i drobiu. Mięso gotowano z brukwią, marchwią lub grochem. Mięsa smażonego prawie nie znano. Także informacje obu badaczy w kwestii spożycia ryb różnią się. Gajek napisał, że:

Mimo bogactwa jezior i rozwiniętej gospodarki rybnej, ilość sposobów sporządzania potraw z ryb jest bardzo mała. Przed 30 jeszcze laty ryby albo gotowano, albo sporządzano „gołą zupę”, albo wędzono”¹².

Gołą zupę otrzymywano poprzez gotowanie ryby w wodzie z solą, cebulą i liściem laurowym. Smażenie ryb na patelni zdaniem Józefa Gajka rozpowszechniło się dopiero po I wojnie światowej. Podaje też, że dawniej spożywano na Kaszubach dużo śledzi, a ulubioną potrawą były śledzie pieczone na rusztach w kominie.

Z badaczy powojennych problematyką pożywienia rybnego zajmował się Longin Malicki. W niedużym opracowaniu pt. *Pożywienie rybne Kaszubów wdzydzkich* przedstawił gatunki ryb występujące w Jeziorze Wdzydzkim, sposoby ich łowienia, przechowywania i zbytu¹³. Dużo uwagi poświęcił rodzajom potraw rybnych i sposobom ich przyrządzania. Píše on, że Kaszubi wdzydzy jadali przede wszystkim różne zupy rybne i ryby gotowane, następnie ryby prażone w garnkach, ryby pieczone na ruszcie, a także ryby wędzone i suszone. Rzadziej natomiast jadano ryby smażone na tłuszczu¹⁴. Można przypuszczać, że podobne potrawy znali też Kaszubi mieszkający nad Jeziorami Raduńskimi.

¹¹ Muzeum Piśmiennictwa i Muzyki Kaszubsko-Pomorskiej w Wejherowie, Spuścizna naukowa Józefa Gajka, R-2480, cz. I: Kultura materialna, k. 138, maszynopis.

¹² J. Gajek, *op. cit.*, k. 147.

¹³ L. Malicki, *Pożywienie rybne Kaszubów wdzydzkich*, Gdańsk 1972.

¹⁴ Ibidem, s. 4.



6. Wędzarnia ryb w Mechelinkach
(fot. A. Kwaśniewska)

W 1989 roku Elżbieta Lewandowska i Zygfryd Prószyński wydali niewielką publikację zatytułowaną *Tradycyjne potrawy kaszubskie*¹⁵. Jej zaletą jest to, że powstała w oparciu o badania ankietowe przeprowadzone wśród członkiń Kół Gospodyń Wiejskich w 1971 roku, a przy poszczególnych daniach autorzy podali miejscowość i nazwisko respondentki. Z uwagi na metodę gromadzenia materiału jak i jego przedstawienie opracowanie to ma walor naukowy.

Natomiast wydana w 2004 roku książka Wiesławy Niemiec *Ò tim, jak przòde lat Kaszëbëi warzële* jest zbiorem przepisów bez podawania ich źródła, jedynie we wstępie podane są miejscowości, z których pochodziły rozmówczynie. Były to

Władysławo, Karwia, Krokowa, Wejherowo, Sławutowo oraz Puck¹⁶. Publikacja pokazuje więc kuchnię północnokaszubską, rolniczo-rybacką z domieszką wpływów niemieckich, co widoczne jest między innymi w warstwie językowej, a zwłaszcza w nazwach potraw. Książka W. Niemiec jest swoistym przewodnikiem po dawnej kuchni Kaszubów północnych wzbogaconym o kontekst etnograficzny. Z kolei Mirosław Kuklik w artykule *Odtworzone, tradycyjne pożywienie regionalne szansą na nową atrakcję czy tylko ciekawostka etnograficzna? Doświadczenia z próby wprowadzenia historycznego pożywienia rybaków helskich na potrzebę festynów muzealnych*¹⁷ zajął się kwestią stworzenia z niektórych potraw rybackich atrakcji turystycznej wzbogacającej muzealny festyn.

¹⁵ E. Lewandowska, Z. Prószyński, *Tradycyjne potrawy kaszubskie*, Wojewódzki Ośrodek Postępu Rolniczego Lubań, Muzeum Ziemi Puckiej, 1989.

¹⁶ Władysławowo 2004, s. 6.

¹⁷ Wydruk komputerowy udostępniony przez Autora.



7. Wędzenie ryb dla turystów, Jastarnia, 1.05.2014 r.,
(fot. A. Kwaśniewska)

Pokazuje to, że kultura kulinarna staje się kulturą na sprzedaż, musi być jednak dostosowana do gustów współczesnych odbiorców.

Lektura zarówno prac etnograficznych, jak i opracowań etnologicznych, a także publikacji popularnych dotyczących dawnej kuchni regionalnej pozwala na wyodrębnienie pewnych cech charakterystycznych dawnego pożywienia¹⁸. Były nimi:

- lokalność surowców,
- autarkia (samowystarczalność),
- sezonowość.

Tradycyjne pożywienie opierało się w przypadku ludności rolniczej na surowcach wytworzonych we własnym gospodarstwie rolnym, a złowionych w morzu czy jeziorze w przypadku rybaków. Kupowano jedynie niezbędne

¹⁸ A. Kowalska-Lewicka, Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie [w:] Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, red. M. Biernacka, B. Kopczyńska-Jaworska, A. Kutrzeba-Pojnarowa, W. Paprocka, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1976, s. 353-378.



8. Chałupy, suszenie sieci rybackich, lata 60. XX w.

komponenty, do których należała przede wszystkim sól, dalej przyprawy, a znacznie później i w ograniczonych ilościach cukier. Trzecią cechą charakterystyczną dawnego pożywienia była jego sezonowość. Dotyczyła ona zarówno produktów roślinnych (warzywa, owoce), jak i ryb (sezony połowowe określonych gatunków), a także drobiu (kaczki, gęsi). Aby zapewnić pożywienie w okresie zimy i wiosny stosowano różne sposoby konserwacji i przechowywania żywności. Było to solenie, wędzenie, suszenie, kwaszenie, przechowywanie zapasów w jamach ziemnych.

Na specyfikę kuchni kaszubskiej wpłynęły zarówno warunki geograficzno-przyrodnicze, jak też skomplikowane dzieje Kaszub i Pomorza będącego przez wieki obszarem styku i przenikania kultur kaszubskiej, polskiej, niemieckiej, ale także skandynawskiej. Usytuowanie przy brzegu morskim i występowanie licznych jezior spowodowało to, że w kuchni tej było dużo potraw rybnych. Ich przyrządzanie, nazwy ludowe ryb i potraw, jak też sam sposób przyrządzania były wynikiem zarówno miejscowej tradycji, jak i zapożyczeń głównie z kręgu kultury niemieckiej.

Izolacja przestrzenna wynikająca z trudnej komunikacji z lądem spowodowała, że kuchnia rybaków z Półwyspu Helskiego zachowała dłużej pewne cechy archaiczne. Jej zmiany rozpoczęły się po I wojnie światowej, a zwłaszcza po uruchomieniu w 1923 roku połączenia kolejowego Gdynia – Hel. Ułatwiło to zarówno sprzedaż ryb, jak też przywóz produktów. Pewien wpływ miał też roz-

wój ruchu turystycznego. Letnicy i wczasowicze przywieźli swoje przyzwyczajenia, np. smażenie ryb na patelni, które weszło do kuchni rybackiej. Innym ważnym czynnikiem zmiany tradycji kulinarnej było odejście od endogamii. Rybacy z Jastarni i innych miejscowości, już przed I wojną światową, zachęceni przez księży, zaczęli brać sobie za żony dziewczyny z *kraju*, czyli ze wsi rolniczych, które przynosiły tradycje kulinarne z różnych miejscowości.

Z uwagi na niewielki areal ziemi nadającej się do uprawy ryby były długo podstawowym pożywieniem ludności na Półwyspie Helskim. Dużą rolę ogrywały one też we wsiach rybacko-rolniczych. Z biegiem czasu zwyczaje kulinarne uległy zmianie, a przyczynił się do tego zarówno wzrost zamożności rybaków, wpływ kursów gotowania oraz prasy kobiecej lansującej wzorce nowoczesnego żywienia.

Spożycie ryb

Marvin Harris, przedstawiciel materializmu kulturowego, współtwórca teorii optymalnego poszukiwania pokarmu uważa, że w każdej kulturze powstają reguły i przyzwyczajenia żywieniowe, które w danych warunkach przyrodniczych, gospodarczych i społecznych mają uzasadnienie ekologiczne albo ekonomiczne¹⁹. Jego zdaniem nie jada się powszechnie tego, co jest drogocenne, lecz to, co tanie i dostępne. Stąd też w dawnej kuchni rybackiej na Półwyspie Helskim, a także wsiach rybacko-rolniczych nad Zatoką Pucką długo dominowały ryby. W wewnętrznej części Zatoki Puckiej czyli „małym morzu” z uwagi na małe zasolenie występowały ryby słodkowodne: szczupak po kaszubsku *szczepok*; okoń po kaszubsku *łykon* oraz brzana po kaszubsku *brzona* – ryba z rodziny karpowatych. Za najszlachetniejszą rybę uważano i uważa się nadal węgorza – po kaszubsku *wangórz*.

Z kolei w zewnętrznej części Zatoki, czyli „wielkim morzu” łowiono: śledzie – po kaszubsku *slydz*, flądry – kasz. *bantka*, a stara duża flądra to po kaszubsku *starna*. Cenioną rybą był turbot, po kaszubsku *torbut* lub *sztajbut*. Najcenniejszą rybą był i jest nadal dziki łosoś, po kaszubsku *losos*. Do ryb poławianych masowo należały szprotki nazywane *brytlindzi*. Mało cenionymi rybami były dorsze, po kaszubsku *pomuchel* oraz belona, po kaszubsku *piskorz*. Ta ostatnia jest rybą sezonową – pojawia się w wodach przybrzeżnych i Zatoce Puckiej w zależności od temperatury wody około połowy maja i jest do końca czerwca. Sporadycznie łowiono też trocie. Jeszcze w okresie międzywojennym polowano na foki, uważane za szkodniki, za które rybacy otrzymywali nagrody.

¹⁹ M. Harris, *Krowy, świnie, wojny i czarownice. Zagadki kultury*, wyd. 2, Katowice 2007, s. 11 i in.

Z uwagi na różne sezony występowania poszczególne gatunki ryb łowiono w różnych porach roku. Węgorze zdaniem emerytowanego rybaka z Chałup:

łowiło się przez cały rok „tutejszego żółtego węgorza” – jest w Zatoce przez cały rok. Od końca sierpnia przez wrzesień i październik wchodził węgorz z białym brzuchem – ten „odchodził precz”²⁰.

Szczupaki zdaniem rybaków

łowiło się przez cały rok, z wyjątkiem kwietnia, kiedy ma tarło.

Przyjeżdżał jeden inspektor z Urzędu Morskiego, który sprawdzał, czy rybacy nie łowią w okresach ochronnych²¹.

Okonie łowiło się przez cały rok, najczęściej latem. Płoc łowiło się w wewnętrznej, mało zasolonej części Zatoki Puckiej przez cały rok, w tym zimą spod lodu. Inne ryby następująco:

- belona – łowiło się od połowy maja do końca czerwca;
- turbot – od kwietnia do czerwca;
- brzana – emerytowany rybak wspomina:

Jesienią przychodziła brzana – ja nie wiem, jak na nią się po polsku mówi. Taka ryba duża. Miała od 1,5-3 kilo. Składała ikro w październiku i listopadzie w Zatoce. Teraz jest jej mało. Zdarza się, że rybacy złowią jakąś jedną brzanę. Kiedyś to było w Zatoce dużo brzany²²;

- łososi – łowiło się głównie wiosną i latem;
- szprotki – łowiło się głównie wiosną oraz wtedy, gdy nie było innych ryb;
- flądry – łowiło się dawniej od Zielonych Świątek do końca lipca; w mniejszych ilościach także jesienią; zdaniem respondentów najlepsze były flądry łowione w grudniu;
- dorsze – dawniej cały rok, obecnie jest okres ochronny;
- śledzie – dawniej łowiono przede wszystkim jesienią i wiosną. Obecnie łowi się od stycznia do kwietnia.

W znacznie mniejszych ilościach łowiono i łowi się: sandacze, sieje, a czasem i trocie. Z tymi ostatnimi jest problem. Gdyż są bardzo podobne do łososi.

Z wypowiedzi najstarszej generacji respondentów wynika, że jeszcze 30-40 lat temu ryby w rodzinach rybaków na Półwyspie jedzono codziennie, nawet dwa lub trzy razy dziennie – w różnej postaci i różne gatunki ryb.

Żona rybaka z Chałup (75 lat) wspomina:

²⁰ Wywiad 04-CHA-04.

²¹ Ibidem.

²² Wywiad 04-CHA-01.



9. Rozmowa rybaków z Chałup. Z prawej jeden z cierpliwych rozmówców Wincenty Konkol (fot. A. Kwaśniewska)

Dawniej w rodzinach rybackich każdego dnia była ryba. Jak nie było ryby, to mówiło się, że nie ma co jeść. Ryba była często dwa razy dziennie, ale inaczej zrobiona²³.

Podobnego zdania jest respondent z Jastarni (76 lat), który mówi, że zarówno przed II wojną światową, jak też w latach czterdziestych i pięćdziesiątych na Półwyspie „jadano ryby codziennie, to było główne pożywienie rybackie²⁴. Rybak z Władysławowa (44 lata) pamięta, że:

Kiedyś, jak byłem jeszcze dzieckiem to te ryby były nawet i 4 razy w tygodniu. Jeszcze wcześniej nie było aż takiego dostępu do mięsa, więc jadano ryby. Podejrzewam że kiedyś tutaj ryby były z 5-6 razy w tygodniu, mięso tylko od święta²⁵.

Także w rodzinach rybaków jeziornych (Jeziora Raduńskie i okolice) ryby jedzono często. Respondentka z Chmielna (55 lat) podaje, że dopóki kuchnię prowadzili jej dziadkowie, ryby jadło się 4-5 razy w tygodniu, natomiast obecnie w rodzinach rybaków je się ryby 2-3 razy w tygodniu²⁶.

²³ Wywiad 04-CHA-03.

²⁴ Wywiad 01-JAS-07.

²⁵ Wywiad 01-WŁ-13.

²⁶ Wywiad 01-CHM-18.



10. Państwo Budziszowie z Chałup – przekazali wiele cennych informacji o specyfice kuchni rybackiej i dawnym rybołówstwie kaszubskim (fot. A. Kwaśniewska).

Z przeprowadzonych badań wynika, że obecnie ryby w rodzinach rybackich jada się rzadziej. Śledź lub inna ryba jest obowiązkowo podawana w piątki, ryby są także w środy.

Rybak z Władysławowa (60 lat) mówi, że w jego rodzinie jada się ryby:

2-3 razy tygodniowo, piątek został od pokoleń, no i środa to zawsze, a jak jest świeża ryba, to też na obiad zjemy²⁷.

Respondentka, córka rybaka z Jastarni (25 lat) stwierdza:

Jak tylko tata przyniesie do domu, my mrozimy ryby i jemy, kiedy jest na nie ochota, ogólnie w każdym normalnym domu na Kaszubach to co piątek i co środę, czyli 2 razy w tygodniu²⁸.

Najstarsze pokolenie, a zwłaszcza emerytowani rybacy jedzą ryby częściej, co wynika zarówno z przyzwyczajeń kulinarnych, jak też ilości czasu potrzebnego na oczyszczenie i przygotowanie potraw ze świeżych, nieprzetworzonych ryb. Zdaniem respondentów z tego pokolenia jedną z przyczyn odchodzenia od

²⁷ Wywiad 01-WI-10.

²⁸ Wywiad 01-JAS-04.

spożycia ryb jest to, że młode pokolenie kobiet, nie pochodzących z rodzin rybackich, nie umie ich przyrządzać. Dawne proste potrawy oparte na gotowanych rybach zostały w znacznej części porzucone – zastąpiły je ryby smażone oraz marynowane.

Respondent z Jastarni:

Teraz to już się pozmieniało, mogę się opierać jedynie na tym, co u mnie w domu jest, nie wiem, jak to wygląda w innych rodzinach, ni no myślę, że, ja wiem ... raz w tygodniu na pewno ta ryba jest, w różnej postaci ale jest, najczęściej smażona, czasami smażoną i wkładaną potem do octu, w ten sposób. Czasami, ale to już rzadko, bardzo rzadko się je rybę soloną, np. nieduży kawałek łososia, tylko to już nie jest tak, że to leży długo tak w tej soli. Teraz to kilka, kilkanaście dni. Potem się wyjmuje, oplukuje i kroci tak jak wędzonego w takie platy²⁹.

W kuchni rybackiej był i jest nadal podział na ryby codzienne – na Półwyspie Helskim należały do nich flądry, śledzie oraz szproty, zaś jeziornych płotki, okonie i leszcze. Drugą grupę stanowiły ryby świąteczne. U rybaków morskich były to łososie, węgorze, a w wewnętrznej części Zatoki Puckiej także szczupaki i sandacze. Z kolei u rybaków jeziornych rybami świątecznymi były i są szczupaki, liny, miętusy, a przede wszystkim węgorze.

Respondent z Chmielonka:

Węgorz jest z wyglądu podobny do węża, jest długi, zwinny, pokryty grubą skórą, z drobnymi łuskami. Jest pokryty śluzem, dlatego jest śliski. Górna część jest ciemna, brzuch ma jaśniejszy prawie biały. Teraz w sklepach rybnych są różne węgorze, nawet chińskie, naszych jest mało. Kiedyś węgorze nie były na Kaszubach tak znane. Moda na węgorza nastąpiła w latach 60. i 70., jak zaczęli budować domki letniskowe³⁰.

Respondent z Jastarni:

Od święta na pewno jest ten łoś, no węgorz, ze względu na cenę, jest rybą, którą no, można określić, że nie każdy może sobie pozwolić, a tak to jest zwykle dorsz i flądra, no czasami jak jest, ... szproty, wędzone szproty, to też³¹.

Rybą, która do czasu II wojny światowej nie cieszyła się poważaniem Kaszubów, był dorsz. Potwierdzeniem tego jest między innymi pogardliwa nazwa kaszubska tej ryby *pomuchel*. Także dzisiaj dorsz nie jest przez rybaków i ich rodziny uważany za szlachetną rybę. Jednak pod wpływem propagowania jego spożycia od 1934 roku poprzez pokazy i festyny w Warszawie stał się z biegiem

²⁹ Wywiad 01-JAS-07.

³⁰ Wywiad 04-CHMM-19.

³¹ Wywiad 01-JAS-07.

lat rybą cenioną przez konsumentów³². Także wprowadzenie okresów ochronnych na połowy dorsza spowodowało wzrost jego znaczenia. Respondent z Jastarni (43 lata) zauważa, że:

Dorsz robi się teraz rybą bardziej szlachetną, ... może szlachetną to nie, bo rybacy by się oburzyli, ale może bardziej rzadką, ponieważ są na niego okresy ochronne, na śledzia np. nie ma okresów ochronnych, ale teraz no dorsz staje się właśnie taką rybą, unikatową i dlatego byś może jego wartość wzrasta, ale chyba (...) nikt tutaj w Jastarni nie będzie twierdził, że ryba, że dorsz jest rybą szlachetną³³.

Jedną z przyczyn małego zainteresowania dorszami przez rybaków morskich był fakt, że jako ryba chuda szybko się psuje, stąd dawniej latem raczej ich łowiono. Łowiono je za to

zimą, bo są najświeższe, i teoretycznie tak jak zakazy, zakaz na dorsza się zaczął, na wakacje, że okres ochronny, to teoretycznie ten okres ochronny rybacy robili, bo latem się mało chodzi na [dorsze], bo jest gorąco przede wszystkim i ta ryba nie jest tak świeża i jest wiadomo, inaczej jak jest ryba zdana w zimę, ona jest cały czas zimna i dowieziona jest do portu w ciągu 6 godzin, a w ciągu 6 godzin wakacji mimo że ona jest w lodzie, to wiadomo jest innej świeżości, to jest inny gatunek ryby, w sensie że innej klasy³⁴.

Dużym uznaniem w kuchni rybaków kaszubskich cieszyły się i cieszą flądry. Zdaniem respondentki z Jastarni (51 lat):

Flądra była taką powszednią rybą. I ta ikra wypieczona na patelni i tę ikrę dostawał zawsze tato, miała ona najwięcej odżywczych substancji i taka może profilaktyka, że ojciec jadł, żeby był zdrowy³⁵.

W wielu rodzinach rybackich na Półwyspie Helskim przez cały Wielki Post podstawową potrawą była polewka z solonej flądry. Flądry jedzono też smażone i marynowane. Rybacy uważają, że flądry wiosną są chude i niesmaczne, natomiast najlepsze były i są jesienią – od sierpnia do Bożego Narodzenia, gdyż wtedy są grube.

Szczególne miejsce w kuchni kaszubskiej zajmowały i zajmują śledzie. Były i są uważane za ryby codzienne. Szczególnie cenione były i są śledzie bałtyckie, gdyż zdaniem respondentów są bielsze i delikatniejsze w smaku niż śledzie np. z Morza Północnego o ciemnym mięsie. Świeże, smażone śledzie bałtyckie są

³² O akcji propagowania spożycia dorszy w Warszawie w 1934 roku pisze Andrzej Roppelewski w pracy *1000 lat naszego rybołówstwa*, Wydawnictwo Morskie, Gdynia 1963, s. 97-98.

³³ Wywiad 01-JAS-09.

³⁴ Wywiad 01-JAS-04.

³⁵ Wywiad 01-JAS-08.



11. Rybacy w porcie gdyńskim przed 1939 r.
(fot. z archiwum prof. J. Gajka, wł. MPiMKP w Wejherowie)

do dzisiaj ulubioną potrawą nie tylko rodzin rybackich, ale dużej części starszego pokolenia ludności mieszkającej na Półwyspie Helskim i nad Zatoką Pucką. Z uwagi na ostry zapach, jaki powstaje podczas jego smażenia, w wielu rodzinach zarówno śledzie, jak i inne ryby smażyło i smaży się w specjalnych pomieszczeniach, tzw. letnich kuchniach. Zdaniem większości respondentów solone śledzie były i są do dzisiaj na północnych Kaszubach obowiązkową potrawą w piątek. Beczka solonych śledzi stanowiła jeszcze w latach pięćdziesiątych XX i sześćdziesiątych XX w. w rodzinach rybackich podstawowy zapas pożywienia na zimę. Obecnie solenie jest już rzadko praktykowane, nawet w rodzinach rybaków kupuje się śledzie w sklepie.

Mówił o tym w wywiadzie respondent z Władysławowa (60 lat):

Bo na zimę to się soliło, to ja pamiętam jeszcze jak byłem mały, śledzie się soliło, do tego jak jesienią sobie kupił ziemniaki, to zimę przetrwał, miał beczkę śledzi zasolone i ziemniaki, to całą zimę przeżył, ale to jak ja już byłem starszy, to już więcej tych produktów było. Zwyczaj jeszcze było, że się soliło, to jeszcze ja soliłem, nawet jak już żonaty byłem, ale to bardziej dlatego żeby mieć jakieś urozmaicenie, bo śledzie solone były kiedyś w cenie, jak się mówi, a teraz to się idzie do sklepu, rybacy sami, się kupuje tyle, ile potrzeba. Nikt teraz już, rzadko spotykam, żeby ktoś jeszcze solił³⁶.

³⁶ Wywiad 01-Wł-10.

Zdaniem respondentów z Półwyspu Helskiego ryby są najsmaczniejsze, gdy są grube i tłuste. Natomiast po tarle, gdy są wychudzone, są mniej smaczne. Respondent z Jastarni (43 lata) zauważa, że:

Są różnice, łosoś, są okresy, kiedy jest on tłusty, ale są też okresy, kiedy jest wychudzony, jak się wytarli, wraca tam z tych rzek, nie wiem, kiedy dokładnie są te okresy, ale no wiadomo, kiedy jest tłusty, to jest lepszy³⁷.

Respondent z tej samej miejscowości:

Od 15 lutego jest tarło i flądry są pod ochroną, a dorsze tarło mają latem, więc przed tarłem są najlepsze, najbardziej odżywione, no, jak baba w ciąży po prostu. Ten smak jest zupełnie inny przed tarłem i po tarle³⁸.



12. Rybacy łowiący ryby na Zatoce Puckiej, przed 1939 r.
(fot. z archiwum prof. J. Gajka, wł. MPiMKP w Wejherowie)

³⁷ Wywiad 01-JAS-09.

³⁸ Wywiad 01-JAS-06.

Codziennym pożywieniem w dawnej kuchni rybackiej były też szprotki, czyli *brytlindzi*. Spożywano je solone, wędzone, marynowane. Obecnie szprotki je się przede wszystkim wędzone oraz w zalewie octowej.

W przeszłości dużą rolę w pożywieniu ludności mieszkającej nad Zatoką Pucką odgrywały krewetki nazywane krabami. Niemiecki historyk Franz Schulz pisze, że w 1648 roku opat Kęsowki nadał ośmiu rybakom z Rewy prawo dzierżawy domów, musieli ponadto oddawać część z każdej fury złowionych krabów na rzecz konwentu oliwskiego, a także płacić tzw. podatek krabowy³⁹. Tenże autor podaje, że sołtys Rewy musiał dostarczać co tydzień cztery sztuki krabów do kuchni opata w Oliwie. Zapisy te wskazują, że kraby łowiono masowo oraz że były raczej duże. Nie wiadomo, dlaczego nie ma późniejszych informacji o krewetkach (krabach). Jedynie w artykule zamieszczonym przez anonimowego autora w piśmie „Żeglarski” z 1927 roku jest informacja, że na polskim wybrzeżu występują smaczne bałtyckie krewetki, które są używane jednak głównie jako przynęta na węgorze⁴⁰.

W pożywieniu rybaków z Półwyspu Helskiego i znad Zatoki Puckiej pewną rolę odgrywały też foki, które chwywane w okresie zimowym stanowiły cenne uzupełnienie lokalnego pożywienia. Zdaniem respondenta z Chałup (77 lat) mięso foki było smaczne. Żony rybaków przyrządzały z niego rodzaj gotowanego gulaszu po kaszubsku nazywanego *drobne mięso* przyprawianego cebulą, liściem laurowym i zakwaszanego octem⁴¹. W. Niemiec podaje przepis na potrawę o tej samej nazwie, przyrządzanej z podrobów wieprzowych lub baraniego mięsa⁴².

Foki ceniono także z uwagi na tłuszcz, który po wytopieniu używano głównie do impregnacji skórzanych butów rybackich, a nadmiar sprzedawano rolnikom używającym go do konserwacji uprzęży końskich. Do polowania na foki w okresie międzywojennym zachęcały rybaków ówczesne władze, które wypłacały nawet nagrodę za zabicie i dostarczenie dowodu w postaci płetw foki.

Z kolei w jeziorach na Pojezierzu Kaszubskim łowiono okonie, szczupaki, płocie, leszcze, węgorze, liny. Respondent, którego ojciec dzierżawił przed II wojną światową jeziora w Chmielnie, pamięta, że łowił on szczupaki, okonie, płocie, węgorze, liny, leszcze – były bardzo duże, a także sielawę⁴³. Na pytanie „Jakie ryby łowi się obecnie w Jeziorze Białym i Kłodno i jakie mają nazwy kaszubskie?” odpowiedział:

³⁹ F. Schulz, *Dzieje powiatu wejherowskiego i puckiego*, tłum. W. Sawicki i W. Szreniawski, red. naukowa R. Biskup, Gdańsk-Puck-Wejherowo 2011, s. 706-707.

⁴⁰ b.a., *Z Wybrzeża*, „Żeglarski”, 1927, nr 24–25, s. 200.

⁴¹ Wywiad 04-CHA-04 A.

⁴² W. Niemiec, *op. cit.*, s. 45-46

⁴³ Wywiad 04-CHM-16.

Dzisiaj łowi się leszcza – jest go dosyć sporo; płoć po kaszubski *plotka*; okoń po kaszubsku *okuń*; ukleja to *wukleja*; szczupak to *szczepok*; węgorz to po kaszubsku *wangorz*; sielawa jest w Raduńskim i na Kłodnie bardzo rzadko. Sandacza mieli też wpuszczone⁴⁴.

Rybak, dzierzawca trzech jezior, Łapalickie, Kamienne i Węgorzyno mówił:

Łowię sielawę – po kaszubsku *morynka*, tylko w Jeziorze Łapalickim, ona jest w jeziorach głębokich poniżej 20 m; okonia, szczupaka, węgorza, leszcza – największy miał 2,65 kg, płotki⁴⁵.

Niektórzy właściciele prywatnych jezior na badanym obszarze zarybiają je obecnie amurem i tołpygą, gdyż ich zdaniem zjadają one bujną roślinność jezior rozwijającą się wskutek użyźniania wody nawozami z pól uprawnych.

Jeziora kaszubskie sływały w przeszłości z dużej ilości raków. W rodzinach rybaków jeziornych zachowały się informacje o połowach i spożyciu raków, a także ich sprzedaży. Mówił o tym respondent z Chmielna:

W.P. Mój dziadek dzierżawił Dolną Radunię, to było nie wiem w jakich latach, ale on był ściśle nastawiony na raki (...) To był dziadek ze strony mamy Franciszek Leyk się nazywał. To było jeszcze przed wojną [II wojną światową]. On łowił te raki żakiem, był zrobiony z wikliny, taki na 1,6 metra długości i wejście miał z dwóch stron. To były duże czerwone raki. Pakowali je i wysyłali do Anglii. Moja mama mi opowiadała, że zawozili je do Gdyni, na taki skup. Jeszcze ktoś od Bytowa zawoził też raki.

A.K. A w czym przewożono te raki?

W.P. Były to skrzynki drewniane. Raki nie mogły być na słońcu. Bo rak na słońcu szybko zdycha, ale tak w ogóle to ma długie życie. A zanętą na raki była płoć albo sielawa. Na środku była tyczka, na tej tyczce była przynęta, padlina i on wchodził do tego żaka. Ten żak długo leżał. Szkoda, że się to wyrzuciło. (...)

A.K. Czy Pana babcia i dziadek te raki jedli?

W.P. Jedli. Ciocia robiła bardzo dobrą zupę. Te raki to były odpowiednie raki. Te błotne nie mają takiego smaku. Ja jeszcze pamiętam na Łososinie to można było złapać raki takie jak cała dłoń, takie na 20 cm. Na Raduni też było dużo raków. To tak do lat 50. się trzymało. Rak musi mieć piaszczyste dno. Jak się łapało te raki, to najczęściej na piasku⁴⁶.

Zdaniem respondentów obecnie w jeziorach na Pojezierzu Kaszubskim raków jest mało. Jednak pojawiają się one coraz częściej. Natomiast rybak z Garcza uważa, że:

⁴⁴ Wywiad 04-CHM-16.

⁴⁵ Wywiad 04-OST-15.

⁴⁶ Wywiad 04-CHM-18.

Jest bardzo dużo raków. To są te czarne amerykańskie. Które kiedyś wpuścili. Ja złapałem też dwa żółwie w jeziorze – 3 lata temu i 5 lat temu⁴⁷.

W przeszłości niedobór mięsa na Półwyspie Helskim uzupełniano, łapiąc mewy i wrony na specjalne drewniane klepce będące rodzajem samołówki. Wynikało to nie tyle z biedy, ile monotonii pożywienia rybnego. W Zatoce Puckiej łapano także kaczki, a mięso z nich było uważane za bardzo smaczne.

Potrawy z ryb

Jedzenie miało i ma istotne funkcje kulturowe. Czynności związane ze zdobywaniem pożywienia, jego przetworzeniem i spożyciem były i są podstawową ludzkiej aktywności. Stąd we wszystkich kulturach powstały wzory i normy dotyczące zarówno przygotowania potraw, jaki i ich spożywania, a także przygotowywania zapasów. Przyswojenie obowiązujących w danej społeczności reguł dotyczących szeroko rozumianej „kuchni” było jednym z elementów enkulturacyj. Można powiedzieć, że kuchnia jest zarówno elementem danej kultury, jak i jej odbiciem. Ewa Nowina-Sroczyńska pisze, że:

(...)jedzenie jest komunikacyjnie nacechowane: zdradza systemy wartości, wskazuje na społeczne stratyfikacje, wielokrotnie miało magiczne, symboliczne i religijne uzasadnienie, wreszcie może stać się jednym z kwantyfikatorów swojskości/obcości kulturowej, elementem tożsamościowego dyskursu⁴⁸.

Ryby były stale obecne w kuchni rybaków kaszubskich, zwłaszcza przybrzeżnych. Stały się elementem jej tożsamości, a także wyróżnikiem. Ryby przyrządzano tu na różne sposoby. Najczęściej podawano je gotowane, solone, wędzone, rzadziej smażone, z uwagi że tłuszcz był drogi.

Izydor Gulgowski podaje, że ryby gotowane na Kaszubach przyprawiano solą, pieprzem i cebulą. Zaś zupę rybną mieszano z mlekiem, octem i mąką⁴⁹. Dokładnie opisuje sporządzanie potrawy złożonej na przemian z warstw ryb i ziemniaków z dodatkiem soli, pieprzu i cebuli. W trakcie badań terenowych tylko w jednym przypadku na Półwyspie Helskim odnotowano występowanie tej potrawy przyrządanej z fląder.

Powszechną gotowaną potrawą rybną były zupy. W rodzinach rolniczo-rybackich były to grochówka ze śledziem, grochówka na solonym węgorku, gulasz

⁴⁷ O4 0 GCZ-16.

⁴⁸ E. Nowina-Sroczyńska, *Wprowadzenie*, [w:] *Wokół pomorskiej kuchni. X konferencja Kaszubska-Pomorska*, red. naukowa, B.E. Nowina-Sroczyńska, Ustka-Swołowo-Kłuki 2008, s. 11.

⁴⁹ Ibidem, s. 75.

ze śledzi⁵⁰. Pokazuje to, że w kuchni rybackiej ryby zastępowały mięso zwierzęce, przyczyniając się do powstania lokalnej odmiany potraw znanych w innych regionach.

Bardzo cenioną potrawą na Półwyspie Helskim był i jest do dzisiaj rosół z ryb, zwłaszcza z dorsza, węgorza, a także flądry. Zdaniem respondentki (75 lat) z Chałup:

Rosół z dorsza to najwspanialszy rosół. Gotuje się włoszczyznę z zielem angielskim i do tego wkłada kawałki dorsza, trzeba pilnować, aby się nie rozgotował. Rosół jadło się z ziemniakami⁵¹.

Z kolei respondentka z Jastarni (35 lat) mówi, że zupę rybną

powinno się z co najmniej z [kilku] gatunków ryb gotować, ale można też super rosółek z fląder z ziemniakami, ale to jest taki czysty rosół, to nie jest żadna taka, modyfikowana zupa rybna, z jakimiś tam przecierem pomidorowym z kluskami tylko tak tradycyjnie w jednej misce są ziemniaki, w drugiej misce są te ryby w tym rosółku, no i się nabiera do swojego talerza⁵².

Żona rybaka z Władysławowa (60 lat) podała przepis na rosół z flądry gotowany przez nią do dzisiaj:

Ja to przepis od teściowej mam i ja jak gotuję, to zawsze tak z kilograma flądry, do tego tak z 1 marchewkę, kawałek selera, pietruszki trochę – a pietruszka to natka czy korzeń? – korzeń, korzeń, do tego jeszcze ziele anielskie, liść lauowy, sól i koper dają albo świeży, albo suszony, to zależy co jest. Ach i jeszcze cebulę, i najpierw gotuję wywar z warzyw z przyprawami, dopiero potem dodają tę flądre, jak już zacznie się rozpadać, to ją wyjmuję z gara, wyciągam ości, wyciągam warzywa, dodają z powrotem kawałki ryby, i tak gotuję jeszcze z 30 minut. Taki rosół podają zazwyczaj z ziemniaczkami takimi na talerzyku obok, nabiera się łyżkę rosółu i łyżkę ziemniaków⁵³.

Respondent z Jastarni (81 lat) pytany o to, z jakich ryb przyrządzało się zupę rybną, mówił:

J.S. No, z różnych, no, z flądry, z dorsza, z węgorza czasem.

K.B. A najlepiej zmieszać te gatunki ryb, czy raczej z jednego?

J.S. Nie, nie, to raczej z jednego, przynajmniej tutaj, w Jastarni ja nie słyszałem, żeby się mieszało gatunki ryb, wie pani, jakby się pomieszało takiego dorsza z węgo-

⁵⁰ *Potrawy ze Sławoszyna i Rewy. Przepisy*, [w:] E. Lewandowska, Z. Prószyński, *op. cit.*, s. 14-15.

⁵¹ Wywiad 04-CHA-03.

⁵² Wywiad 01-JAS-05.

⁵³ Wywiad 01-WŁ-10.



13. Rybacy na Motławie i przy Rybackim Pobrzeżu, lata 30. XX w.
(z archiwum Instytutu Kaszubskiego)

rzem, to można by powiedzieć, że pani gospodyni się coś pokreśliło, że taką szlachetną rybę z bardzo taką pospolitą mieszać, no, poza tym, w smaku by to było pokraczne takie, że tak powiem⁵⁴.

Zupy rybne sporządzano zarówno z ryb morskich, jak i słodkowodnych. Respondentka z Chmielna (53 lata) mówiła badaczce:

Ja robię tylko zupę z głowy karpia na wigilię, ale babcia czasami gotowała *kocią zupę* – zupę żartobliwie nazywała tak moja babcia z tego powodu, że była gotowana z tak małych ryb, że nawet koty by się nimi nie najadły (głównie płocie lub niewielkie okonie)⁵⁵.

W trakcie prowadzonych badań starsze respondentki podawały, że dawniej powszechną zupą były polewki z ryb. Były to zupy zagęszczane wodą z mąką, a czasem i śmietaną. Niektóre sporządzają jeszcze takie zupy. Żadna z nich nie wspominała natomiast o *kwaśnej zupie*, czyli polewce rybnej zaprawianej kwasem kapuścianym. O potrawie tej rozpowszechnionej wśród Kaszubów

⁵⁴ Wywiad 01-JAS-06.

⁵⁵ Wywiad 01-CHM-18.

wdzydzkich pisze L. Malicki. Przepis na nią, pochodzący ze Sławoszyna, zamieszczony jest też w publikacji E. Lewandowskiej i Z. Prószyńskiego⁵⁶. Podobną potrawę, czyli ryby duszone w kiszzonej kapuście, nazwaną *Rëbë w kwasnym suse* podaje W. Niemiec⁵⁷. *Kwaśną zupę* spotkałam w 1985 roku w trakcie badań terenowych w Ręboszewie. Bazą do zupy był wywar z drobnych ryb słodkowodnych, który odcedzano, dodawano kwasu kapuścianego, a następnie duże kawałki ryb. Zupę zabelano mąką ze śmietaną. Podawano z ugotowanymi oddzielnie ziemniakami.

Jedną a wersji zupy rybnej były *ksynë z pulkami*, czyli zupa z jelit węgorza ugotowana na wywarze z warzyw i głów ryb podawana z ziemniakami w mundałkach. Podstawowym surowcem był węgorz srebrzysty, twardy i tłusty, z którego po oczyszczeniu wyjmowano wnętrzności (*ksynë*). Po oczyszczeniu wrzucano je do rosółu z ryb. Potrawę tę podają m.in. w swoim zbiorze Lewandowska i Prószyński⁵⁸. Potwierdza to tezę, że w rejonie nadmorskim powstały lokalne wersje znanych gdzie indziej potraw, w których mięso zwierzęce lub podroby zastępowano rybami. Odpowiednikiem *ksynë* jest znana do dzisiaj zupa *flaki* z wnętrzności wołowych gotowanych w rosole wołowym.

Respondenci, a zwłaszcza respondentki, znają z autopsji *rëbë na węgliszkach* – solone i wymoczone flądry, śledzie, a czasem też węgorze pieczone na rozżarzonej żeliwnej płycie pieca opalanego torfem lub drewnem. Przed spożyciem zdejmowano często przypaloną skórę, a rybę jedzono z ziemniakami ugotowanymi w łupinach. Respondentka z Jastarni (51 lat) pamięta, że:

Flądre zasoloną wyciągniętą z beczki na dobę albo przynajmniej na kilka godzin wkładano do wody, żeby ta sól z niej wypłynęła i wkładano do pieca. Kiedyś były piece węglowe z fajerkami, nie wiem, jak to się tam nazywa, te okrągłe, które się ściągало i tam się tlił ogień węgielny, no i czy szczypcami, czy widelcami, czy innymi kładło się fląderkę na tym rozżarzonej węglu i wtedy mówiliśmy, że to są flądry z *węgliszka*, albo tak samo przypalano się solone węgorze, mój ojciec to robił i staliśmy w kolejce, jak ojciec to robił⁵⁹.

W trakcie prowadzonych badań tylko jeden z respondentów z Kuźnicy podał, że jeszcze piecze ryby solone na *węgliszkach*.

Pieczenie ryb na kręgach pieca kuchennego było też znane we Wdzydzach, o czym pisze L. Malicki. Pieczono ryby niesolone, które po zdjęciu z pieca maczano w słonej wodzie⁶⁰.

⁵⁶ E. Lewandowska, Z. Prószyński, *op. cit.*, s. 15.

⁵⁷ W. Niemiec, *op. cit.*, s. 78.

⁵⁸ E. Lewandowska, Z. Prószyński, *op. cit.*

⁵⁹ Wywiad 01-JAS-08.

⁶⁰ L. Malicki, *op. cit.*, s. 15.



14. Na Targu Rybnym w Gdańsku, lata 30. XX w.
(z archiwum Instytutu Kaszubskiego)

Ryby smażone w kuchni rybackiej upowszechniły się dość późno, bo dopiero po I wojnie światowej. Związane było to z faktem, że tłuszcz potrzebny do smażenia był drogi. Ponadto rozwój ruchu turystycznego i napływ turystów spowodował upowszechnienie tego sposobu przyrządzania ryb. Przymakiem, przyrządzanym w rodzinach rybackich była i jest nadal jajecznica ze szprotkami po kaszubsku *prażnica z bretlingama*. Dawniej była podawana w wielu rodzinach na śniadanie w niedzielę. Respondentka z Chałup (75 lat) podaje przepis:

Wypatroszone, całkiem świeże szprotki, trzeba usmażyć na oleju i wyłożyć na talerz. Tłuszcz wylać, patelnię umyć. Następnie na patelnię położyć trochę smalcu, na niego szprotki, a na nie wlać rozbite jajka i usmażyć⁶¹.

Jajecznica ze szprotkami jest nadal przysmakiem niektórych rybaków po drugiej stronie Zatoki Puckiej w Mechelinkach. Rybak pochodzący ze starej rodziny rybackiej mówi:

Lubię bardzo szprotki z jajecznicą. Z synem wciągniemy cały talerz. Żona nie lubi tego, gdyż pochodzi z Wejherowa⁶².

⁶¹ Wywiad 04-CHA-03.

⁶² Wywiad 04-MECH-09.

Pokazuje to, że upodobania kulinarne wynosi się z domu, a przyswojone tu przyzwyczajenia i upodobania pozostają na całe życie. Zdaniem antropologów nabyte w dzieciństwie i młodości przyzwyczajenia żywieniowe należą do najtrwalszych, przekazuje się je też następnym pokoleniom.

Innym przysmakiem była, też rzadko już dzisiaj smażona, jajecznica na surowym lub solonym węgorku. Jajecznicę taką podawano w niedzielę.

W tradycyjnej kuchni zarówno rolniczej, jak i rybackiej wykorzystywało się nie tylko najlepsze mięso, ale także podroby, wnętrzności, głowy, a w przypadku zwierząt także nogi.

O zupie z jelit węgorka już była mowa wcześniej. Ponadto wykorzystywano też powszechnie ikrę, mleczkę i wątroby. Roztartą soloną ikrę i mleczkę śledzi dodawano do śledzi w śmietanie podawanych z *pulkami*, czyli gotowanymi ziemniakami w łupinach. Potrawa ta – jednak już bez dodatków – jest dzisiaj najpopularniejszym daniem podawanym w piątek w domach rybaków kaszubskich zarówno morskich, jak i jeziornych.

Według 75-letniej respondentki z Chałup żony rybaków przygotowywały dawniej rodzaj pasztetu z wątroby dorszy. Smażyło się je z dużą ilością cebuli, dodawało majeranek i pieprz, odlewało wytopiony tran. Smarowano tym pasztem chleb⁶³. Smażono także ikrę z ryb, zwłaszcza z łososia i dorsza. W. Niemiec podaje, że przysmakiem była zwłaszcza smażona ikra dorsza. W tym celu:

Usuwano błonę ze świeżej ikry dorszowej, a następnie zwykle na patelni bądź w garnku ją smażyło. Błona łatwiej schodziła po wcześniejszym obgotowaniu. Do smażonej ikry dodawano posiekaną cebulę, smażyło dotąd, aż z ikry wytopił się nadmiar tłuszczu. Następnie danie studzono. Potrawa wyglądała jak pasta i nadawała się do smarowania chleba. Podobną pastę przygotowywano też z wątroby miętusa, którą smażyło z dodatkiem jajek jak jajecznicę⁶⁴.

Respondentka z Stężycy (66 lat) zapytana o to, czy je lub jadła smażone ikry i wątroby z ryb odpowiedziała:

Ja teraz wczoraj zjadłam całą patelnię, takie fajne to jest, w mące i na patelni, dużo takiego się je. Dużo osób tu od nas z tych stron jest związana z tymi większymi przedsiębiorstwami rybnymi i ludzie na morgi nosili ze sobą do domu całe siatki ryb i w tych wnętrzności ikry, mleczki, wątróbek i oddawali za grosze to sąsiadom, więc tego bardzo dużo się tu jadło. Teraz już tego aż tak nie ma⁶⁵.

Prawdopodobnie pod wpływem poradników kulinarnych lub kursów powszechniły się w rodzinach rybackich kotlety z mielonych ryb – na Półwyspie głównie z dorsza, a na Pojezierzu z różnych zmielonych ryb.

⁶³ Wywiad 04-CHA-03.

⁶⁴ W. Niemiec, *op. cit.* s. 79.

⁶⁵ Wywiad 01-STŻ-20.

Tradycyjnym, chociaż nowszym niż gotowanie i solenie, sposobem przyrządzania ryb jest ich marynowanie w zalewie z octem. W ten sposób przyrządzano zarówno ryby morskie: śledzie, szprotki, flądry jak i słodkowodne: okonie, płocie, leszcze. Respondentka z Chmielna (53 lata) podaje przepis:

W occie marynowało się głównie małe śledzie lub smażone małe rybki słodkowodne – odciąć głowy, oskrobać z łusek, wyjąć wnętrze, posolić i popieprzyć, obtoczyć w mące i krótko smażyć na głębokim oleju, następnie wkładać po kilka do słoika (w słoiku na dnie 2-3 plastry cebuli), zalać zalewą octową (1 szklanka octu, 2 szklanki wody, pół szklanki cukru – wszystko zagotować, Można dorzucić ziele angielskie) i zamknąć słoiki⁶⁶.

Prowadzone badania pokazały, że kultura kulinarna się zmienia. Duży wpływ mają wzorce lansowane przez media, zwłaszcza telewizję i tzw. prasę kobiecą. Stąd np. w niektórych domach mieszkańców Półwyspu Helskiego pojawił się na Wigilię karp. Także niedobory niektórych gatunków ryb, ostatnio zwłaszcza łososa bałtyckiego, związane z kwotami połowowymi powodują, że sięga się po odpady z przetwórci ryb. Zdaniem respondenta z Jastarni (53 lata):

Ostatnio bardzo jest takie popularne danie jak smażone ości z łososia, dlatego że w przetwórciach rybnych się kroi łososia w długie plastry bez ości czyli filety, czy nawet to się nazywa no nieważne, te ości są jak odpad, w każdym razie tego mięsa na tych ościach zostaje bardzo dużo, bo nikt tego nie wydłubie tak dokładnie i wtedy takie, odpowiednią ilość tych ości z odpowiednią ilością mięsa [łososia] i z tego można ugotować bardzo dobrą zupę albo nawet usmażyć też, i wtedy te ości się obgryza co prawda, zje się tych kawałków więcej, wiadomo niż taki gruby kawałek, ale jest to bardzo dobre⁶⁷.

Wyrazem zmian zachodzących w pożywieniu rodzin rybackich były odpowiedzi na pytanie „Jakie potrawy z ryb dzisiaj przygotowuje Pan/Pani najczęściej?”. Respondentka z Jastarni (51 lat):

Śledź pod różnymi postaciami w śmietanie w oleju w occie, sałatka śledziowa, dorsz smażony dorsz gotowany, węgorz smażony, wędzony łosoś wędzony, ale to raczej w święta częściej ten łosoś i węgorz, takiej wyniosłości dodają. Wiem, że robi się też tak na słodko z anansem, z brzoskwinia⁶⁸.

Respondent z Władysławowa (35 lat):

Dorsz po grecku najczęściej się robi, później filety śledziowe w oleju czy tam w śmietanie, flądrę się smaży na patelni⁶⁹.

⁶⁶ Wywiad 01-CM-18.

⁶⁷ Wywiad 01-JAS-09.

⁶⁸ Wywiad 01-JAS-08.

⁶⁹ Wywiad 01-WI-12.

Potrawy świąteczne

W literaturze etnograficznej najczęściej stosowany jest podział na pożywienie codzienne, świąteczne i obrzędowe. Pożywienie codzienne zostało przedstawione wcześniej. Natomiast potrawy obrzędowe obejmują zestaw podawany w czasie dwóch najważniejszych świąt: Bożego Narodzenia i Wielkanocy. Zarówno publikacje, jak i badania pokazują, że w pożywieniu obrzędowym zachowało się wiele potraw specyficznych, niespożywanych w ciągu roku.

Respondenci należący do starszego pokolenia (70 lat i więcej) mówili, że Wigilia w rodzinach rybackich na północnych Kaszubach dawniej (w latach 30. i po II wojnie światowej do lat 70.) zależała od sytuacji ekonomicznej rodziny, ale była raczej skromna. Podawano zupełę z suszonych owoców, solonego węgorza, śledzie w różnej postaci, placek drożdżowy.

Respondent z Władysławowa (60 lat):

Tu kiedyś biednie było, teraz to wiem, że niektórzy wymyślają nie wiadomo co na Wigilię, u mnie dalej jest tak skromnie, nie mamy 12 potraw, tyle tylko, żeby każdemu starczyło, bo potem całe święta się to je zamiast jakiegoś mięsa (...)

Był opłatek, były kolędy, ale te wigilie były bardzo skromne, jak ja pamiętam tak długo, to się dostało parę jabłek, pomarańcz to był w ogóle luksus, jak się dostało, to matka kładła na takich talerzach, każdy miał swoją porcję, tam były cukierki i takie jabłka, pomarańcza jak się dostało, ale na prezenty dostawało się raczej takie rzeczy użytkowe, zabawek tak nie było, tylko jakieś buty ktoś dostał czy spodnie, to każdy się cieszył⁷⁰.

Respondent z Jastarni (76 lat) podaje, że zwyczaj dzielenia się opłatkiem wprowadził dopiero ksiądz Wojciech Głowczewski:

Nie było też tej takiej tradycji, nie było opłatka w Wigilię, to on dopiero wprowadził, tu się tego nie praktykowało, też żadnego tam sianka pod obrus, czy tam dodatkowego talerza, to jest już wszystko okres powojenny, jedyne co cały czas było i jest do tej pory to śpiewanie kolęd, ale to po kaszubsku my śpiewaliśmy. Tak samo jak nie było no, na tych, na Wszystkich Świętych teraz jest procesja nad brzeg morza, kiedyś tego nie było, to też wprowadził ks. Głowczewski, potem wszyscy jego następcy już praktykowali to⁷¹.

Przeprowadzone badania pokazały, że najstarsze pokolenie kultywuje jeszcze niektóre dawne tradycje kulinarne. Respondentka z Chałup (75 lat) robiła i robi na Wigilię polewkę z węgorza⁷². W tym celu wcześniej węgorza soli, a następnie

⁷⁰ Wywiad 01-WŁ-10.

⁷¹ Wywiad 01-JAS-07.

⁷² Wywiad 04-CHA-03.



15. Połów ryb na pełnym morzu, lata 30. XX w.

moczy go w zimnej wodzie przez 24 lub 48 godziny (gdy jest gruby.) Po wymoczeniu kroí go na kawałki i wkłada do garnka razem z włoszczyzną. Gotuje go, aż jest miękki wyjmuje i zalewa powstałym rosołem. Następnie do rosołu dodaje *zaklepkę* z wody i mąki, którą wlewa na wrzątek, dodaje trochę kwasu cytrynowego oraz żółtka z jajek: „trzeba pilnować, aby się zupa nie zwarzyła”. Na talerzach układa się po kawałku węgorza i zalewa polewką.

Respondent z Kuźnicy (65 lat) podał, że w jego rodzinie przygotowuje się:

Barszcz postny – gotowany wywar z głowy i ości karpia na bardzo wolnym ogniu, tak jak rosół się gotuje, i na sam koniec dodaje się buraki, sól, pieprz⁷³.

Ta sama respondentka mówi, że przysmakiem na Wigilię w rodzinach rybackich był i jest surowy zasolony wcześniej węgorz, krojony na plasterki i jedzony z ugotowanymi ziemniakami w mundurkach. Węgorza przytrzymywano widelcem w lewej ręce, natomiast w prawej trzymano nóż, którym odkrawano małe kawałki ryby. Solony węgorz na Wigilię był w większości rodzin rybackich, gdyż podczas jesiennych połowów żona szybra soliła beczkę lub duży garnek kamionkowy węgorzy, a przed Wigilią jej mąż dzielił je pomiędzy wszystkich członków maszoperii. Młodsze respondentki nie znają już solonego węgorza.

⁷³ Wywiad 01-KUZ-03.

W rodzinach rybackich w Mechelinkach i Rewie praktykowane było do niedawna solenie przed Wigilią świeżego bałtyckiego łososia (przez 24 lub 48 godzin), którego następnie przyprawiano ogórkiem kiszonym, cebulą i polewano olejem. Respondentka z Jastarni (35 lat) mówi, że w jej rodzinie na Wigilię podaje się:

Ryby, ryby i jeszcze raz ryby. Pod każdą postacią. I w occie, i w oleju, i smażone. Dawniej, wiadomo, było mniej tego, a teraz niektórzy potrafią nawet sushi podać na Wigilię. Raz w życiu miałam karpia na Wigilię, mój ojciec na specjalne swoje zamówienie zażyczył sobie karpia, ale mu nie zasmakował. Także u nas królowały ryby bałtyckie⁷⁴.

Wypowiedź ta pokazuje, jak mass media oddziałują na kuchnię rybaków, wprowadzając (na szczęście nietrwale) pewien zestaw potraw wigilijnych z karpem w roli głównej.

Respondentka z Jastarni (27 lat), przedstawicielka najmłodszego pokolenia, pytana o Wigilię w jej rodzinie stwierdziła:

Na Wigilię u babci się je „brzad” – zupę z suszonych owoców. Bez tego nie było Wigilii o trzynastej jechaliśmy do babci na brzad. O 19 kolacja, bo kolacja jest po nieszpórach w kościele i zaczynamy zupą grzybową z Gdyni, barszcz, pieczona ryba, ziemniaki, węgorz w galarecie, sałatka jarzynowa, łosoś. No i śledzie czasem jak dziadek złowił. Po pasterce, była przygotowana w prodiżu biała kielbasa i była zjadana kielbasa z drożdżówką⁷⁵.

Także zdaniem respondentki z Jastarni (51 lat) oprócz ryb na Wigilię musiały być:

Zupa brzadowa, kompot z suszu, kompot z brzadu, w Wigilię, jak był dzień postny, to tę zupę się robiło, dzieci chętnie jadły, bo to słodkie, dziś się już do tego dodaje goździki, cynamon, gałkę muszkatołową. Podstawą tego były lane kluski. Bardzo pożywna taka zupa⁷⁶.

Zdaniem respondentek ulubioną i prestiżową świąteczną potrawą rybną podawaną na różnych uroczystościach był i jest węgorz w sosie koperkowym. Prawdopodobnie potrawa ta została wprowadzona przez kucharki gotujące na weselach. 75-letnia respondentka z Chałup podaje, że nauczyła się przygotowywać w ten sposób węgorza 50 lat temu od swojej teściowej. Taki sam przepis ze szczegółami podała respondentka z Władysławowa, nazywając potrawę *Węgorz w sosie koperkowym Pani Halusi*⁷⁷.

⁷⁴ Wywiad 01-JAS-05.

⁷⁵ Wywiad 01-JAS-06.

⁷⁶ Wywiad 01-JAS-08.

⁷⁷ Wywiad 01-Wł-10. „Węgorz w sosie koperkowym Pani Halusi”.

Z przeprowadzonych badań wynika, że obecnie na święta przygotowuje się najczęściej ryby w galarecie – po kaszubsku *rebe w żele*, ryby „po grecku”, różne sałatki ze śledziem.

Drugim (a pod względem znaczenia religijnego pierwszym) świętem w kościele rzymskokatolickim jest Wielkanoc. Respondenci z Półwyspu Helskiego, a zwłaszcza z Jastarni podawali, że tradycja święcenia potraw pojawiła się tutaj dopiero po II wojnie światowej. Respondent – przedstawiciel najstarszego pokolenia (76 lat) wspomina, że:

Ze święconką to było to tak, że się nie chodziło, dopiero jak po wojnie przyszedł ksiądz Wojciech Głowczewski⁷⁸, on wprowadził ten zwyczaj tę święconkę, że chodziło się z tym do kościoła, z własnym koszykiem, było poświęcenie i wtedy no, podczas tego śniadania wielkanocnego no, dzielono się tym, ale to on dopiero wprowadził⁷⁹.

Zwyczaj ten jednak długo jeszcze nie był popularny, gdyż znacznie młodsza respondentka z Jastarni (35 lat) mówiła w trakcie wywiadu:

Ogólnie ja nie pamiętam, żeby tu się chodziło ze święconką, to weszło dopiero, jak się zaczęło mieszać. Tak naprawdę to ja też stosunkowo niedawno zaczęłam, kiedy, kiedy, ten, sprowadziła się kuzyna żona z południowej Polski i dopiero zapytała mnie: – idziesz ze święconką? – no nie, ale dobrze, jak ty idziesz, to pójdę. No i tak się zaczęło. Moje dzieci już ucze i tak praktykujemy⁸⁰.

Respondent z Władysławowa (60 lat) pytany o zwyczaj święcenia potraw odpowiada:

R. Zawsze się chodziło ze święconką.

2 węgorki, każdy po ok. 45 dkg, kroimy w kawałki, tzw. Dzwonki, solimy dość tyle i odstawiamy.

Gotujemy wywar jarzynowy (tyle, żeby nam się węgorki zanurzyły w wywarze) – duża ilość warzyw: marchew, seler pietruszka, por. Dodajemy 1 liść laurowy, kilka ziaren ziela angielskiego i kilka ziaren pieprzu. Wywaru nie solimy.

Jak już wywar jest gotowy, to do gotującego się wywaru dodajemy kawałki węgorka i na bardzo wolnym ogniu gotujemy ok. 20-25 min.

Jak już ryba jest ugotowana, to ją wyjmujemy z garnka.

Do wywaru dosypujemy odrobinę cukru i troszkę kwasu cytrynowego lub soku z cytryny – sos musi być słodko-kwaśny, dosalamy do smaku.

W osobnym garnku rozpuszczamy masło /ok. 1/4 kostki/, dodajemy 1 łyżkę mąki i mieszamy, dodajemy wywar ciągle mieszając /musi być konsystencja sosu, zależy jak to lubi, gęsta lub bardziej rzadka/, dodajemy ok. 2 łyżek gęstej kwaśnej śmietany. Na końcu wrzucamy duuużo koperku – co najmniej pięćdek i oczywiście kawałki węgorka”.

⁷⁸ Ksiądz Wojciech Głowczewski był proboszczem w Jastarni w latach 1947–1972.

⁷⁹ Wywiad 04-JAS-11.

⁸⁰ Wywiad 01-JAS-05.



16. XIX-wieczna rycina przedstawiająca wędzenie ryb

K.B. A co było w takiej święconce?

R. No, to chleb, sól, jakieś mięso, czasem węgorza wędzonego kawałek, to wszystko czego nie miało zabraknąć na stole. To takie symboliczne bardziej było⁸¹.

Potrawą świąteczną w rodzinach rybackich podawaną na śniadanie wielkanocne była dawniej jajecznica na słoninie lub boczku. Na Wielkanoc starano się wyhodować prosiaka, a mięso i wyroby były bardzo cenione. Mięso wieprzowe uzyskiwano też drogą wymiany za ryby z rolnikami z okolicznych wsi na lądzie.

Zbyt, przechowywanie i konserwacja ryb

Ryby są produktem łatwo się psującym, toteż przechowywanie ich stanowiło dawniej poważny problem. Żywe ryby, zarówno rybacy morscy, jak i jeziorni przechowywali w *sadzach*. Były to prostokątne zamykane u góry skrzynki z nawierconymi u góry otworami bądź też pudła w kształcie małej łódki zamkniętej

⁸¹ Wywiad 01-W1-10.



17. *Sadz na ryby*, Osłonino, 1956 r. (fot. z archiwum prof. J. Gajka, wł. MPiMKP w Wejherowie)

u góry wiekiem, także z otworami po bokach. *Sadze* przetrzymywano zanurzone w wodzie, przywiązane sznurem lub łańcuchem do pala wbitego na brzegu jeziora lub morza. Przechowywano w nich lepsze gatunki ryb przeznaczone na sprzedaż – węgorze, łososie, szczupaki.

Złowione ryby starano się szybko sprzedać nabywcom. Po ilości hurtowe przyjeżdżali umówieni odbiorcy lub rybacy zawozili je do nich. Ryby w mniejszych ilościach roznosiły i sprzedawały systemem domokrażnym lub na targowisku żony i siostry rybaków. Jan Netzel w swoich wspomnieniach pisze:

Po powrocie z morza było pracy dla całej rodziny. Przede wszystkim szybko należało się pozbyć ryby.

Dobrze, jeżeli był handlarz. Jeżeli nie, to sprzedażą też zajmowała się rodzina. Ryby przeważnie kupowali małorolni, co mieli konie. Oni jeździli do 40 kilometrów w głąb lądu, po Kościerzynę czy Bytów. Jeżeli rolnik nie posiadał prawa do handlu, to z nim jechała żona rybaka, a za powóz otrzymywał 25% utargu.

To było dla obu stron najkorzystniejsze⁸².

⁸² J. Netzel, *tak było... wspomnienia rybaka*, oprac. W. Kiedrowski, Oficyna CZEC, Gdańsk 2000, s. 23.



18. Kobiety idące z rybami na targ,
lata 30. XX w.

ło, a rano wiozło na rynek, aby ryba była świeża. Po przyjeździe trzeba było jeszcze skrzynie wyszorować⁸³.

Obecnie rybacy jeziorni mają zazwyczaj stałych odbiorców złowionych ryb. Są to lokalne przetwórnice, duże restauracje, a w sezonie smażalnie ryb. Rybak z Ostrzyc mówił:

Sprzedaję do przetwórnicy Mielewcyzka w Kościerzynie. Przedtem też Markowski, właściciel „Rybaczówki” w Ostrzycach, odbierał rybę. W sezonie okoń i sielawa idzie na smażalnię⁸⁴.

⁸³ Wywiad 04-CHM-13.

⁸⁴ Wywiad 04-OST-15.

Jeden z respondentów zwrócił uwagę na fakt, że dawniej nie było problemu ze zbytem ryb, także tych mniej szlachetnych jak płocie. Obecnie dobrze sprzedają się ryby szlachetne: szczupaki, liny, węgorze, jest natomiast problem ze zbytem ryb pospolitych:

A.K. Czy uważa Pan, że dzisiaj jest problem ze zbytem ryb?

W.P. Problem też jest. Wie Pani, jak tak płóc złapiać, to takie ryby nieszlachetne, to trudno zbyć. Z drugiej strony jak taka ryba gdzieś w chłodni leży ze dwa dni, to już nie jest ryba. Jak kiedyś mieszkałem w Reskowie, to miał prywatne jezioro W., to zawsze łowili nocy z czwartku na piątek, a rano jechali do Kartuz na rynek. Zawsze złowili jakieś 400 kg. A jezioro ma 44 hektary.

A.K. To bardzo dużo.

W.P. Tak jakieś 400-500 kg, dokładnie nie wiem, ale dużo, co tydzień tyle łowili. Był taki okres po tarle, to dużo łowili i wozili do Kartuz na rynek i ciotka przez 2 godziny miała sprzedane. Kiedyś, jak PGR miał te jeziora, to mieli swoich odbiorców – mieli swoje sklepy, to ryby do nich rozwieźli. Ta ryba dosyć tania, ta ryba kosztowała prawie grosze.

A.K. Wszystkie ryby były takie tanie?

W.P. Lepsze ryby miały swoją cenę. Tanie były płotki⁸⁵.



19. Dawne sprzęty do transportu ryb: *kara i karznia*
(fot. A. Kwaśniewska)

⁸⁵ Wywiad 04-CHM-18.

Poza podstawowym zadaniem, jakim było i jest zaspokojenie głodu, jedzenie pełniło i pełni szereg ważnych funkcji. Anna Kowalska-Lewicka i Zofia Szromba-Rysowa piszą, że:

Pożywienie spełnia znacznie szersze nie tylko biologiczne i ekonomiczne funkcje. Jest ono ośrodkiem wyrażania stosunków społecznych, wynikiem, a jednocześnie wyrazem określonych wzorów kulturowych. Dlatego też pożywienie było jednym z elementów różnicujących społeczności wiejskie, uchodziło nieraz za symbol przynależności grupowej, spełniało ważną rolę we współdziałaniu sąsiedzkim, utrzymywaniu więzi, prestiżu⁸⁶.

W rodzinach rybackich, gdy złowiono dużo ryb, rozdawano je i rozdaje się je krewnym i sąsiadom. Było to i jest formą podtrzymywania więzi sąsiedzkich i rodzinnych. Ryby były też i są nadal zwyczajową formą rewanżu na drobne przysługi sąsiedzkie jak naprawa sprzętu domowego, przywiezienie zakupów. Konwenans zabraniał i zabrania pobierania wynagrodzenia za taką pomoc w pieniądzech, akceptowany jest natomiast rewanż w naturaliach:

Do dzisiaj jeszcze bywa tak że rybacy, którzy pływają na kutrach, to wiadomo, do chłodni oddają, ale ci, co na łodziach pływają, to dużo do domu przynoszą, w każdym razie ci z łodzi to więcej przynosili i rozdawali sąsiadom, a tu zanieś cioci tej czy tam komuś. Tak macie to na obiad, i dawał za darmo mógł sobie pozwolić, żeby komuś podarować, nie była to forma wynagrodzenia, tylko tak o po prostu. Różnie to było. To był taki dar. A nie wynagrodzenie. To nie było traktowane jak pieniądz, ale jak usługa. Że np. ktoś coś dał i mówi, to ja ci zapłacę, a ten nie chce, to ja ci chociaż rybę dam⁸⁷.

Respondentka, córka rybaka z Jastarni mówi:

Tu się wszyscy dzielili rybami. Tu raczej było tak..., sprzedawało się poza miejsce zamieszkania, raczej jak już się sprzedawało. A tak jak coś, to się wszyscy dzielili. Ksiądz dostawał po prostu swoje, lepsze. Przeważnie księdzu się lepsze dawało⁸⁸.

W Jastarni przetrwała tradycja dzielenia się rybami z wdowami po rybakach oraz osobami chorymi, niezdolnymi do pracy:

Teść też zawsze opowiada, że wdowie się należy, choremu się należy, to te trzeba dawać, i tak częstujemy⁸⁹.

⁸⁶ A. Kowalska-Lewicka, Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie* [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, red. M. Biernacka, B. Kopczyńska-Jaworska, A. Kutrzeba-Pojnarowa, W. Paprocka, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1976, s. 353.

⁸⁷ Wywiad 01-JAS-09.

⁸⁸ Wywiad 01-JAS-04.

⁸⁹ Wywiad 01-JAS-06.



20. Rybak segregujący ryby przed 1939 r. (fot. z archiwum prof. J. Gajka, wł. MPiMKP w Wejherowie)

Rybacy z Półwyspu wozili łodziami ryby do rolniczych wsi przybrzeżnych, gdzie wymieniali je na ziemniaki, jajka, mięso wieprzowe, owoce. Respondenci pamiętają o takiej wymianie. Respondentka z Jastarni (45 lat):

Tak, to ja pamiętam z opowieści mojej mamy, która mieszkała właśnie na gospodarstwie i stąd ludzie koszami czy też wiadrami wozili w określone dni i gdzieś tam na wsi wymieniali się na jajka, drób, albo się też umawiali, że np. na jesień przywożą wozami ziemniaki, tak, tutaj dostawali solone ryby w beczkach, no i tak kwitł ten handel, nie tylko takie o, też sobie czasami gdzieś tam żonę sobie przywieźli⁹⁰.

Respondentka z Jastarni (51 lat):

Ale to z rodziców opowieści, Jastarnia, tutejsi rybacy zajmowali się rybołówstwem, hodowali świnie, krowy, ale mąki zboża, warzyw, owoców to nie mieli, tu ziemia

⁹⁰ Wywiad 01-JAS-05.

nieurodzajna była i nie dało się. Krowy i świnie to łatwe w utrzymaniu, bo siano jedli i w Pucku na rynku się wymieniali na wszystko, czego tu nie było, a większe jednostki jechali na targ do Gdańska pod żurawia na fisch mark. I tam handlowano. Niejednokrotnie pływały łodzie żaglowe, tzw. pomeranki, ale też łodzie 7-8-metrowe to już są długie łodzie nie żaglowe, tylko na remy, na duże poboczne wiosła⁹¹.

Zdaniem respondentki z Kuźnicy (38 lat):

Zazwyczaj każdy rybak miał swojego rolnika i z nim wymieniał ryby na jakąś pszenicę, owoce, mięso, no, na wszystko się wymieniali⁹².



Także rybacy jeziorni wymieniali ryby z rolnikami na produkty żywnościowe. Zdaniem respondentki z Chmielna (55 lat):

polegało to raczej bardziej na czymś w rodzaju umowy – dziadek zobowiązał się dostarczyć jakąś ilość ryb w tygodniu/miesiącu danej osobie i w zamian otrzymywali od gospodarzy jakies „codzienne” produkty – jaja, mleko, czasami jakiś drób czy część prosiaka⁹³.

Rybą szczególnie cenioną był łosoś, gdyż był przeznaczony przede wszystkim na sprzedaż, a za uzyskane środki kupowano nowe sieci, łodzie, czasem

21. Rybak segregujący ryby przed 1939 r. (fot. z archiwum prof. J. Gajka, wł. MPiMKP w Wejherowie)

⁹¹ Wywiad 01-JAS-08.

⁹² Wywiad 01-JUŻ-11.

⁹³ 01-CHM-18.

ziemię. Łososie sprzedawano w ilościach hurtowych kupcom. Jednak oferowane przez nich ceny były często zaniżane, toteż niektórzy rybacy sami płynęli do Gdańska, aby je tam sprzedawać. Wyprawy te nie zawsze kończyły się sukcesem, dlatego mimo narzekań na niskie ceny i znowę kupców, rybacy woleli korzystać z ich usług. W każdej wsi był przynajmniej jeden handlarz ryb, a w większych było ich kilku. Kwestii połowu i sprzedaży łososi poświęcił dużo miejsca w swoich wspomnieniach Jan Netzel. Opisuje twarde negocjacje prowadzone przez szyprow i członków maszoperii z handlarzem ryb:

Rybacy zaniemówili. Szyper po chwili pyta: ile chcesz płacić. Pón: po jednej marce za sztukę, tak jak leżą (...) Za tą cenę łososi nie damy. Do Gdańska sami – dodał szyper – też nie pojedziemy, daj po pół talarze, tak jak idą. – Nie dam grosza więcej niż powiedziałem – usłyszeli w odpowiedzi. Idę do domu, proszę mnie puścić. Ale maszopi się nie rozstąpili i słychać było znowu pomruki. Szyper mówi: jesteś bezczelny, za taką cenę nie sprzedamy. Ustąpimy jeszcze: daj pięć ósmaków (1,25 marki), dołoż, a handel będzie ubity. Pón dłużej coś liczył, po czym powiedział: niech tak będzie, dziś ryzykuje jak nigdy. Posłano po Drogowego i Kątowego. Ci podjechali dużymi wozami, na każdym trzy pęki słomy i dwóch parobków. Wozy obładowane, siedemdziesiąt centnarów łososi na każdym, wyruszyły do Gdańska. Wcześniej szyper odebrał pieniądze i tego samego dnia podzielił zgodnie z prawami maszoperii. A w drugi dzień świąt wspólnie się bawili⁹⁴.

Zarówno w okresie zaborów, jak i po odzyskaniu niepodległości przez Polskę głównym rynkiem zbytu łososi był Gdańsk. Zdaniem J. Netzla w końcu lat dwudziestych XX wieku 80 proc. złowionych przez rybaków kaszubskich łososi i prawie 100 proc. węgorzy było sprzedawanych w Gdańsku, a więc za granicą. Skąd część po przetworzeniu była sprzedawana do różnych krajów europejskich.

Ryby były podstawowym pożywieniem zwłaszcza w rodzinach rybaków morskich. Trzeba było je zakonserwować i przechować, aby mieć zapewnione pożywienie w okresie sztormów i zimy. Jednym z najpowszechniejszych sposobów konserwacji ryb było solenie. W rodzinach rybaków morskich robiło się zapasy solonych ryb, które następnie wykorzystywano do przyrządzania potraw. Wszyscy respondenci znali jeśli nie z autopsji, to z opowiadań ten sposób konserwacji ryb. Żona rybaka z Chałup (75 lat) podaje, że na zimę, w zależności od wielkości rodziny robiło się zapas solonych śledzi, które solilo się w kamionkowym garnku o pojemności ok. 20 litrów. W podobnym garnku o pojemności ok. 30 litrów solilo się węgorze. Niektórzy solili też łososie. Jednak podstawowy zapas zimowego pożywienia stanowiła beczka solonych fląder oraz beczka szprotek⁹⁵. W zależności od ilości osób w rodzinie była ona większa lub mniejsza.

⁹⁴ J. Netzel, *op. cit.*, s. 18-19.

⁹⁵ Wywiad 04-CHA-03.



22. Członkowie ZKP w Jastarni odtwarzają sceny z życia i zajęcia swoich przodków, 1.05.2014 r. (fot. A. Kwaśniewska).

Respondentka, przedstawicielka średniego pokolenia (51 lat):

Dla zabezpieczenia na zimę ryby solilo się w beczkach, śledzie i flądry, ta ryba leżała w tej solance do długich tęgich mrozów, była wybierana do wiosny oczywiście, z tych glinianych dzbanów też, i była albo odsączana albo oplukiwana z tej soli, potem gotowano w garnku ziemniaki tak jak teraz, tylko wkładało się do tych gotujących się ziemniaków tę flądre ... to ma specjalną nazwę, ale ta nazwa teraz mi uciekła... takie danie, flądra gotowana na ziemniakach, moi teściowie praktykują to do dziś, lubią to danie, oni mają po 80 lat i mają te swoje smaki⁹⁶.

Także inni respondenci znali solenie ryb na zimę. Respondent z Jastarni (53 lata):

Z opowieści rodzinnych wiem, że bardzo dużo tych ryb się solilo, zwłaszcza na okres postny, na zimę i na Wielki Post, wtedy się jak wyciągało z soli i wtedy się te śledzie czy też węgorze solone. Ci, co byli bogaci, mieli więcej tych węgorzy i częściej⁹⁷.

⁹⁶ Wywiad 01-JAS-08.

⁹⁷ Wywiad 01-JAS-09.

Inną, stosowaną do dzisiaj metodą przyrządzania i konserwacji ryb jest wędzenie. J. Gajek pisze, że w powiecie kartuskim zasolone ryby naciągano się na drut albo cienkie gałązki i wędzilo w kominie lub nad ogniskiem⁹⁸. Z kolei L. Malicki podaje, że rybacy z okolic Jeziora Wdzydzkiego wędzili szczupaki w kominie, natomiast płocie i sielawy w specjalnie w tym celu zbudowanych glinianych, prostokątnych wędzarniach⁹⁹. Do wędzenia używano drewna dębowego lub olchowego.

Na całych Kaszubach ryby wędzono w wydrążonych stojących kłodach drewna (starszy sposób) i metalowych beczkach (nowszy sposób). Paleniska tych wędzarni obłożone ceglami umieszczano w zagłębieniu wykopanym w ziemi. Drewniane kłody posiadały wycięcia do zawieszania żerdeń z rybami. W powiecie kartuskim do wędzenia ryb używano drewna brzoźowego i dębowego oraz igliwia jałowcowego¹⁰⁰.

Na Półwyspie Helskim na wielu podwórkach można spotkać do dzisiaj małe przydomowe wędzarnie ryb. Są one prostokątnego kształtu, zbudowane z cegły, pustaków. Drzwiczki mają metalowe, a czasem też drewniane (starsze, nieużywane już wędzarnie). Wędzarnie były powszechnie używane tutaj do końca lat osiemdziesiątych XX w., co związane było z sytuacją gospodarczą i brakiem produktów żywnościowych. Rybacy wędzili ryby na potrzeby własnego gospodarstwa domowego, a także na sprzedaż. W sytuacji niedoborów żywności nie mieli problemów z ich sprzedażą.

Transformacja systemowa z lat dziewięćdziesiątych i związane z nią zaostrzenie przepisów sanitarnych spowodowały porzucenie tego sposobu przyrządzania ryb. Jednak za sprawą turystów, którzy chcą zjeść „rybę prosto z wędzarni”, tradycja wędzenia ryb w małych przydomowych wędzarniach powraca. Mówił o tym respondent z Jastarni:

Wielu rybaków i przetwórców wraca do tego, co było kiedyś, bo to odpowiada turystom, bo to jest takie naturalne, prawda, folklor. I parę takich wędzarni w Kuźnicy i Jastarni, które zniknęły na początku lat 90. znowu wracają, bo praktycznie do końca lat 80. to funkcjonowało. Wiemy, jak to wyglądało za tzw. komuny, prawda, trudno było dostać coś porządnego, te Państwowe Centrale Rybne to nic ciekawego nie oferowały, natomiast rybacy funkcjonowali trochę nawet w takim podziemiu gospodarczym. Mój wujek na przykład, emerytowany rybak, wędził węgorze (...) nawet przedstawiciele ówczesnej władzy kupowali i to funkcjonowało, natomiast początek lat 90. – zwiększone wymagania sanitarne, również porządkowanie tego rynku, żeby wszyscy płacili podatki, spowodowało, że to na kilka lat przygasło, ale teraz widać, że młodzi ludzie zaczęli się za to brać, a mają się od kogo uczyć¹⁰¹.

⁹⁸ J. Gajek, *op. cit.*, k. 126.

⁹⁹ L. Malicki, *op. cit.*, s 17.

¹⁰⁰ L. Malicki, *op. cit.*, s 17.

¹⁰¹ Wywiad 04-JAS-09.



23. Rybak Zenon Kubisz przed swoją wędzarnią w Garczu
(fot. A. Kwaśniewska)



24. Wędzarnia ryb w Mechelinkach (fot. A. Kwaśniewska)

Wędzenie ryb było i jest praktykowane nadal na Kaszubach środkowych. Respondentka z Somonin pamięta, że:

Tak, wędziło się, chyba najczęściej to węgorza, ale próbowało się i resztę tych, co wyłowiliśmy sami. Jak się wędziło... no, to była taka ziemianka wykopana jeszcze przez dziadka, no i tam ten, no, beczka stała i na drutach się wieszało te ryby i samym dymem się wędziło, paliło się w tej ziemiance i tym tak przechodził jak cug był. Głównie stosowaliśmy drzewa owocowe do wędzenia, dobrze jest, jak jest świeżo ścięte, ale to każdy inaczej¹⁰².

Rybak z Garcza wędzi ryby w wędzarni wybudowanej z boku swojego domu, tak aby dym nie dostawał się do domu. Wędzarnia jest murowana, zamykana metalowymi drzwiami. Wewnątrz ma ruszty na różnej wysokości do wędzenia różnych gatunków ryb:

Wędzę leszcza, sielawę, węgorza. Do wędzenia musi być sucha olcha. Olcha daje smak i kolor. Ryba musi być przedtem natarta solą i leżeć przynajmniej 3 godziny, później wędzi się ją przez 3 godziny. U góry wiszą węgorze, a niżej sielawa. To jest

¹⁰² Wywiad 01-SMN-17.

stary przepis. Trzeba uważać, aby nie był za duży ogień. Wędzę ryby do „Radburu”. Na raz do mojej wędzarni wejdzie 20 kg węgorza¹⁰³.

Wędzona sielawa, a zwłaszcza węgorz jest rybą drogą. Stąd też wędzony jest na specjalne zamówienie. Często jest to wesele lub przyjęcie z okazji I Komunii Św. dziecka oraz inne uroczystości rodzinne.

Respondent z Jastarni (53 lata) mówi:

Wędziło się na swoje potrzeby i wędziło się również dla wczasowiczów, bo tu akurat jest takie rejon, że w lecie są wczasowicze i wtedy z takich ryb był dodatkowy dochód. Wędzarni takich większych to tu było kilka, ale tak to każdy przy domu miał swoją małą, po pierwsze dla swoich potrzeb, ale też dla wczasowiczów, i zawsze był dodatkowy dochód¹⁰⁴.

Respondentka z Jastarni (35 lat) podaje, że obecnie wędzi się śledzie, flądry, węgorze i łososie:

Śledzie, bandtki, czyli te yy flądry, węgorze, łososie, nawet i dziś tak się robi, tak. A jak wyglądała wędzarnia, no to beczka, w której się wędziło, a gdzieś tam dalej palenisko¹⁰⁵.



25. Wędzarnia ryb w Mechelinkach
(fot. A. Kwaśniewska)

¹⁰³ Wywiad 04 -GCZ-16.

¹⁰⁴ Wywiad 01-JAS-09.

¹⁰⁵ Wywiad 01-JAS-05.

Najstarszą metodą konserwacji ryb było suszenie. Nadawali się do tego ryby małe i dość chude. Warunki te spełniały przede wszystkim flądry, które wysuszone i dodatkowo podwędzone stanowiły zapas pożywienia na czas zimy, gdy zatoka i wody przybrzeżne zamarzały. Respondent z Jastarni (76 lat) pamięta, że suszenie i wędzenie fląderek praktykowane w latach trzydziestych i czterdziestych XX w.:

Z takich starszych no potraw rybnych, których już teraz się nie przyrządza, to jeszcze moja babcia pamiętam robiła, to jak do szkoły podstawowej mniej więcej chodziłem, to takie nieduże flądry babcia no sprawiła, obcinała głowy prawda, wyczyściła, potem wiązała je za ogony sznurkiem po prostu i takich tych, fląderek wisiało, to nie były duże flądry, dużych w ten sposób się nie, nie, z dużymi flądrami się w ten sposób nie postępowo, no powiedzmy takie wielkości niecałej mojej dłoni maksymalnie, i potem się to na słońcu suszyło, potem były lekko podwędzane, tak że one dostały taki lekko brązowy kolor, i z tego potem, to mogło leżeć, bo to się ususzyło i to było takie dosyć trwałe, i potem robiono z tego taką, gotowano to i była z tego taka zupa, prawda. No ona miała taki specyficzny smak, ze względu na to że te flądry były podwędzane, także nie każdemu to by pewnie smakowało, no do tego były oczywiście ziemniaki tam, jakieś mleko zsiadłe¹⁰⁶.



26. Wnętrze wędzarni Zenon Kubisza, Garcz (fot. A. Kwaśniewska)

Zarówno rybacy z Półwyspu, jak i jeziorni suszyli drobne ryby, którymi następnie karmiono świnie. Respondent z Jastarni podaje, że mieszkańcy tej miejscowości raz w roku kupowali małe prosięta, przywożąc je łodziami ze wsi na ląd lub nawet z Gdańska i hodowali je następnie, karmiąc suszonymi drobnymi rybami. Aby mięso nie miało smaku ryb, miesiąc przed zabiciem karmili je paszą ze zboża¹⁰⁷.

¹⁰⁶ Wywiad 01-JAS-07.

¹⁰⁷ Wywiad 01-JAS-07.

W powiecie kartuskim suszono drobne ryby w nagrzanym piecach chlebowych. Przed włożeniem do pieca zatykano je gałęziami głogu lub tarniny¹⁰⁸.



27. Pływaki i kotwica jako dekoracje sezonowego baru, Mechelinki
(fot. A. Kwaśniewska)

¹⁰⁸ W. Błaszowski, *Obiekty ludowej kultury materialnej środkowych i północnych Kaszub*, Gdańsk 1961, s. 17.

Potrawy z ryb wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w województwie pomorskim

Kaszuby są utożsamiane z potrawami rybnymi, które są ważną częścią dziedzictwa kulturowego regionu. Wejście Polski do Unii Europejskiej i utworzenie przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Listy Produktów Tradycyjnych stworzyło możliwość zarejestrowania potraw regionalnych¹⁰⁹. Wpis na Listę oraz nadanie specjalnego certyfikatu ma być gwarancją jakości, służy też promocji regionu. Do tej pory (czerwiec 2014 roku) zarejestrowano w Polsce 1254 produkty tradycyjne. Najwięcej, bo aż 162 zarejestrowano w województwie podkarpackim. Natomiast w województwie pomorskim dotychczas zarejestrowano 144 tradycyjne potrawy, z czego w kategorii produkty rybołówstwa 16¹¹⁰. Są to:

1. Klopsiki z pomuchła (dorsza) po kaszubsku.
2. Surowy łosoś bałtycki solony.
3. Ikra smażona z Kaszub.
4. Wątroba z miętusa lub dorsza po kaszubsku.
5. Śledź pomorski solony z beczki w zalewie słodko-kwaśnej.
6. Węgorz wędzony po kaszubsku.
7. „Hylyng” opiekany z cebulą – śledź po kaszubsku.
8. Śledzie marynowane w oleju.
9. Kotlety kaszubskie.
10. Sielawa wędzona (morënka).
11. Szczupak z Jezior Raduńskich.
12. Klopsy rybne w zalewie octowej.
13. Sałatka śledziowa po kaszubsku.
14. Paszтет z dorsza (paszтет z pomuchła).
15. Rolmopsy ze śledzia bałtyckiego w zalewie słodko-kwaśnej.
16. Śledź bałtycki po rybacku.

Lista ta pokazuje, że tworzyły ją osoby nieznające kaszubskich tradycji rybackich, a ich celem jest poprzez odwołanie się do tej tradycji, wypromowanie prowadzonych gospodarstw agroturystycznych czy restauracji. Największe zdziwienie budzi umieszczenie na Liście Produktów Tradycyjnych paszтetu i klopsików z dorsza po rybacku. Każdy, kto zna tradycję kaszubsko-pomorską, wie,

¹⁰⁹ D. Kalinowska, G. Szelałowska, *Smak Pomorza i Kujaw*, [w:] *Wokół pomorskiej kuchni*, red. E.B. Nowina Sroczyńska, Ustka-Swolowo-Kluki 2008, s. 197-198.

¹¹⁰ http://www.pomorskie.eu/pl/pomorskie_smaki/lista_produkow_tradycyjnych_wojewodztwa_pomorskiego.

że dorsz nie był i nie jest tutaj cenioną rybą. Na problem braku autentyczności i zgodności z tradycją potraw rejestrowanych na liście zwracają uwagę W. Burszta i W. Kuligowski, którzy piszą:

Ile ze zgłaszanych obecnie przez Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego potraw ma rzeczywiste korzenie w jadłospisie naszych przodków, a ile z nich jest tylko zręczną symulacją rzekomo tradycyjnego oryginału?¹¹¹.

Na Pomorskiej Liście Produktów Tradycyjnych brakuje najbardziej oryginalnych potraw, jak: rosół z węgorza lub flądry, polewka z węgorza, jajecznica ze szprotkami, solony węgorz czy też solona flądra gotowana z ziemniakami czy wreszcie *ksynë* z węgorza. Warto te właśnie potrawy wprowadzić na Listę. Mam świadomość, że nie zawsze mogą smakować osobom nieprzyzwyczajonym do takich dań, jeśli wcześniej ich nie jadły.



28. Artefakty rybackie jako dekoracje sezonowego baru, Mechelinki
(fot. A. Kwaśniewska)

¹¹¹ W. Burszta, W. Kuligowski, *op. cit.*, s. 116.

Tradycja kulinarna stanowi jeden z elementów tożsamości kulturowej regionu. Wybór produktów, sposób ich przyrządzania i podawania, a także konsumowania był wynikiem, a jednocześnie wyrazem określonych wzorów kulturowych. Dla Kaszub charakterystyczne było pożywienie oparte na rybach zarówno tych łowionych w „wielkim morzu”, jak też „małym morzu” i jeziorach. Powstały tutaj oryginalne potrawy, w których mięso zwierzęce zastąpiono rybami. Niektóre z tych tradycyjnych potraw przetrwały do dzisiaj i mogą stać się jedną z atrakcji turystycznych regionu.

BIBLIOGRAFIA

- Gulgowski Izidor, *O nieznanym ludzie w Niemczech. Przyczynek do ludoznawstwa i krajoznawstwa Kaszub*, tłum. M. Darska-Łagin, red. naukowa i wstęp J. Borzyszkowski, Instytut Kaszubski, Gdańsk 2012.
- Gulgowski Izidor, *Rybołówstwo na Kaszubach*, „Gryf”, 1921, nr 1, s. 15-29.
- Gulgowski Izidor, *Kaszubi*, Biblioteka Geograficzna „Orbis”, Kraków 1924.
- Harris Marvin, *Krowy świnie, wojny i czarownice. Zagadki kultury*, tłum. K. Szerer, PIW, Warszawa 1985.
- Kowalska-Lewicka Anna, Szromba-Rysowa Zofia, *Pożywienie [w:] Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, t. I, red. M. Biernacka, B. Kopczyńska-Jaworska, A. Kutrzeba-Pojnarowa, W. Paprocka, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1976, s. 353- 378.
- Kuklik Mirosław, *Odtworzone, tradycyjne pożywienie regionalne szansą na nową atrakcję czy tylko ciekawostka etnograficzna? Doświadczenia z próby wprowadzenia historycznego pożywienia rybaków helskich na potrzebę festynów muzealnych*, artykuł złożony do druku. Udostępniony przez Autora.
- Kwaśniewska Anna, *O zaglądaniu w garnki. Kuchnia kaszubska jako odbicie dziejów regionu*, [w:] *Wokół pomorskiej kuchni. X konferencja Kaszubsko-Pomorska*, red. naukowa B.E. Nowina-Sroczyńska, Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku, Ustka-Swołowo-Kluki 2008, s. 17-31.
- Lewandowska Elżbieta, Pruszyński Zygfryd, *Tradycyjne potrawy kaszubskie*, Wojewódzki Ośrodek Postępu Rolniczego Lubañ, Muzeum Ziemi Puckiej, 1989
- Lorentz Friedrich, *Zarys etnografii kaszubskiej*, [w:] F. Lorentz, A. Fischer, T. Lehr-Splawiński, *Kaszubi. Kultura ludowa i język*, „Pamiętnik Instytutu Bałtyckiego”, t. XVI, pod red. J. Borowika, Toruń 1934, s. 1-139.
- Malicki Longin, *Pożywienie rybne Kaszubów wdzydzkich*, Muzeum Pomorskie w Gdańsku, Gdańsk 1972.

Malinowski Bronisław, *Specjalna przedmowa do trzeciego wydania*, [w:] *Życie seksualne dzikich*, Warszawa 1984.

Schulz Franz, *Dzieje powiatu wejherowskiego i puckiego*, tłum. W. Sawicki i W. Szreniawski, red. naukowa R. Biskup, Gdańsk-Puck-Wejherowo 2011.

Wokół pomorskiej kuchni. X konferencja Kaszubsko-Pomorska, red. naukowa B.E. Nowina-Sroczyńska, Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku, Ustka-Swołowo-Kluki 2008.



29. Kuter rybacki, Mechelinki (fot. A. Kwaśniewska)