

 **schronienie**

 **shelter**

Iceland
Liechtenstein
Norway grants



Ministerstwo Kultury
i Dziedzictwa Narodowego

M N
Muzeum
Narodowe
w Gdańsku G

Podcast Schronienie, odcinek 1.

„Przy wspólnym stole – jak przez kulinaria poznawać inne kultury? Jak łączyć i integrować?”

Hanna Bogoryja-Zakrzewska, prowadzącą podcast

To jest podcast Muzeum Narodowego w Gdańsku, Oddziału Etnografii. To będzie bardzo smaczny podcast, bo o kulinariach.

[odgłosy z ulicy, w tym przejeżdżające samochody]

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Proszę mi powiedzieć, co to tutaj jest dobrego?

Ojej, co to jest proziak?

Właściciel food trucka „Świder”

Chlebek sodowy, tutaj przed chwilą to wypiekłem. Pochodzenie to jest Podkarpacie.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska [poza rozmową z właścicielem food trucka]

Niewielki food truck z kuchnią żydowską stoi w centrum Warszawy wśród wysokich biurowców. Przed dwunastą ruch jeszcze niewielki.

Właściciel food trucka „Świder”

Pomysł na proziaki został przywieziony z Nowego Jorku przez tamtejszych Żydów.

To się pojawiło w karczmach żydowskich i w ten sposób na cały okręg się stało popularne.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Ale co do proziaka?

Właściciel food trucka „Świder”

Żydowski kawior! To jest tutaj w kuwecie, to jest pasta wątróbkowo-jajeczna.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Ja lubię wątróbkę, więc dla mnie to bomba. Super, że do pana przyszedłem. Same pyszności!

[muzyka klezmerska i odgłosy miasta, przerwa w rozmowie z właścicielem food trucka]

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Dlaczego niełatwo trafić w Polsce na kuchnię żydowską? Czym ta kuchnia wyróżnia się spośród innych? Jak smakują gęsie pipki? Jednak przede wszystkim porozmawiamy o tym, jak przez kulinaria poznawać inne kultury, jak łączyć i integrować.

[domofon, odgłosy otwierania drzwi do klatki bloku, wchodzenia po schodach]

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Na ten temat sporo wie Monika Kucia, dziennikarka i kuratorka kulinarna. Pani Monika sprawowała opiekę kuratorską i merytoryczną nad projektem „Dla Ciebie zawsze jest miejsce przy naszym stole”. Projekt realizował Oddział Etnografii Muzeum Narodowego w Gdańsku i miał na celu zaprezentowanie kultury kulinarnej współczesnych osadników i migrantów przybyłych do Polski w XXI wieku. Odbyło się 10 spotkań z migrantami, dzięki którym poznaliśmy kuchnię żydowską, irańską, czeczeńską, ukraińską, uzbecką, izraelską, turecką, iracką, peruwiańską, afgańską i nigeryjską. Oddział Etnografii zaprosił wszystkich, którzy chcieli nauczyć się gotowania potraw oryginalnie obcych, może egzotycznych, ale przede wszystkim byli ciekawi przybyszy. Były warsztaty, rozmowy, opowieści. Powstały także filmy dokumentujące wydarzenia oraz reportaże fotograficzne.

Monika Kucia

Stworzyliśmy przestrzeń kulinarną w ogrodzie na tyłach Spichlerza Opackiego, tam jest przestrzeń otwarta. To oznacza, że ludzie, którzy przechodzą przez Park Oliwski albo wychodzą z Katedry po prostu przechodzą tamtędy. Natomiast na warsztaty trzeba się było zapisać, żeby jednak był komfort pracy.

Stanowisko kuchenne prowadził Daniel Jaroć, który jest właścicielem wspaniałego miejsca – „Falowiec” w Gdańsku, z kuchnią wegańską. Był jakby strażnikiem bezpieczeństwa też i [zapewnił], żeby to wszystko było z profesjonalnym sprzętem. I tam były po prostu stoły zewnętrzne, drewniane. Najpierw rozmawialiśmy z osobą, która prowadziła warsztaty. Ta osoba opowiadała osobie o tym, skąd przyjechała i to były różne powody, bo na przykład byli to uchodźcy z Afganistanu albo był to ktoś, kto przyjechał za miłością, tak jak pan z Turcji, który po prostu zakochał się w Polsce. [Rozmawialiśmy o tym] również jak długo są w Trójmieście, bo to odbywało się przecież w Gdańsku, więc zwykle były to osoby stamtąd. I potem przechodziliśmy do działania, działania jak najbardziej wspólnego. Zrobiliśmy też filmy z tych wszystkich warsztatów, więc można też to zobaczyć.

[stukanie w klawiaturę, po chwili odtworzony zostaje kilkunastosekundowy fragment nagrania wywiadu w języku angielskim, wypowiada się jeden z prowadzących warsztaty kulinarne, 28-telni Irańczyk]

Monika Kucia

I tak to wyglądało. Chodziło o to, żeby pokazać odmienne, nie tylko produkty, ale też techniki kulinarne. To widać, na przykład, jak ktoś robi swoje placki. Inaczej to robią Włosi, inaczej to robią Afgańczycy. I rzeczywiście jest coś innego w rękach, nie wiem, jak to powiedzieć. Oni [prowadzący] też potem zwoływali „swoich”, bo oni żyją często w enklawach. Więc nagle się robiło 8-10 prowadzących i oni między sobą mieli porozumienie jak w ulu, że sobie podawali różne rzeczy, że współpracowali. Mieliśmy też szansę na używanie otwartego ognia. Ouce Naser z Iraku piekł bakłażany, właściwie prawie palił w żywym ogniu. Ogień też niezwykle jednoczy ludzi. Ludzie jak stoją dookoła ognia, to dzieje się coś niezwykłego. I to było wspaniałe, on też pokazywał kawę, którą się robi w tygielkach na piasku po prostu, na pustyni. Chciałam też, żeby osoby, które prowadziły warsztaty i które były zaproszone do projektu, przynosiły jakiś przedmiot kulinarny, który związany jest według nich z domem. Dlatego, że robiliśmy to przy Oddziale Etnografii, który jednak gromadzi dziedzictwo materialne, chciałam, żeby był taki „link przez przedmiot”. Ten przedmiot zawsze mówi, to wywołuje wzruszenie. Na przykład Alona Synianska z Ukrainy przywiozła taką tarkę, bardzo starą, taką już zniszczoną, na której jej mama tarła marchewkę. I ona jej po prostu używa, tej tarki, w domu, ale też jest to taki przedmiot, który ma jakąś taką energię domu rodzinnego. Pokazywaliśmy też te przedmioty i one są też w filmach.

Publiczność, widownia, odbiorcy i też osoby, które są związane z Muzeum Narodowym w Gdańsku, Oddziałem Etnografii i z Parkiem Oliwskim, bo myślę, że to też miało jakoś znaczenie, że byliśmy na zewnątrz, bo to było lato. Właściwie można powiedzieć, że chłonęły to przez kolejne spotkania, bo mieliśmy wiele osób, które wracały na następne warsztaty. I też muszę powiedzieć, że interesują mnie bardzo kwestie tożsamości i że wszyscy ci ludzie bardzo pilnują swojej kuchni domowej, regionalnej. To jest dla nich obszar identyfikacji i uкорzenia, poczucia bycia w domu. To jest ciekawe dla mnie bardzo, że poprzez ten tradycyjny posiłek, jak w domu, oni niejako siebie przywracają do tamtych siebie, stamtąd. Też jedna z osób powiedziała, to był Milad Ghorbani z Iranu, że on tęskni za sobą tam, że jest jakby inną osobą tam u siebie niż tu, w Europie. Więc to była taka próba dla nich stworzenia czarodziejskiego dywanu, na którym oni mogą wrócić do siebie, ale i nas zabrać w tę podróż. Po prostu zaprosić do tej przygody i pokazać kawałek swojej historii i siebie w kontekście bardzo jednak zmysłowym, osobistym. I też podzielić się tym, z ludźmi, którzy przychodzili. I wszyscy robili to z wielkim entuzjazmem, a ludzie też przyjmowali to naprawdę z życzliwością.

Potem gotowaliśmy razem i potem jedliśmy wspólnie, a resztą dzieliliśmy się z osobami, które przechodziły. I było to bardzo wzruszające patrzeć jak natychmiast robi się blisko, tak koleżeńsko, tak dobrze. Jak się zaczyna razem kroić marchewkę, czy ktoś kogoś tam sprawdza, czy ktoś gdzieś wsadza palec i próbuje, to jest to inna relacja niż gdyby to było oficjalne spotkanie dyskusyjne.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Były sytuacje, gdzie pani zauważyła, że wyszłście trochę poza kuchnię i rozmawiacie o życiu, o losach?

Monika Kucia

Na przykład Zargan Nasordinova, uchodźczyni z Czeczenii, z którą pracuję w różnych projektach od kilku lat, bardzo pięknie opowiada o swojej historii. Ona wydała książkę z Anną Kaszubą, pod tytułem „186 szwów”, bo tyle [Zargan Nasordinova] ma szwów na brzuchu, po torturach i różnych bardzo strasznych rzeczach, które ją spotkały.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Oglądamy film, który powstał podczas warsztatów.

[pytanie do Moniki Kuci] Czy to jest ta Pani z bliznami?

Monika Kucia

Tak, tutaj ona po prostu opowiada o sobie.

Zergan Nasordinova [wypowiedź – fragment filmu, kobieta mówi z silnym akcentem]

Jestem z Czeczenii, z Groznego. Przyjechałam do Polski w 2004 roku, po dwóch wojnach rosyjsko-czeczeńskich. Z Groznego przyniosłam tutaj do Polski smak żywej wody górskiej. W czeczeńskiej kuchni uwielbiamy kukurydzianą mąkę, gotowanie na parze, na suchej patelni, bez masła.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska [komentuje film]

Rzeczywiście, inaczej sobie wyobrażałam tę kuchnię.

Zargan Nasordinova [wypowiedź z cytowanego filmu]

Mnie brakuje w Polsce mąki kukurydzianej, bo tutaj nie ma takiej... Jest kukurydziana mąka, ale nie taka jak u nas. Brakuje słonecznika smażonego, lodów jak u nas [śmiech], lemoniady...

Hanna Bogoryja-Zakrzewska [komentuje film]

Od razu tęsknota w głosie się pojawia u niej...

Zargan Nasordinova [wypowiedź z cytowanego filmu]

Mam tutaj pierożki zawijane jak róża, takie kształty robię z ciasta. W środku znajdują się albo ziemniaki, albo mięso, dynia... I gotuje się to na parze. Jak gotujesz na parze to jest zdrowsze niż gotowanie w wodzie. I smaki się zachowują.

Monika Kucia

Mieliśmy też jedno spotkanie poświęcone kuchni żydowskiej. Magda Maślak przyjechała z Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN z prezentacją, ponieważ była wtedy w POLIN wystawa czasowa o kuchni [żydowskiej], której Magda była współkuratorką. Opowiadała ona o podróżowaniu produktów, o tym jak przejawiała się koszerność w kuchniach żydów aszkenazyjskich i sefardyjskich.

[spokojna muzyka klezmerska]

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Zanim odwiedzimy Muzeum POLIN, wróćmy do food trucka z żydowską kuchnią.

Jak smakuje żydowski kawior?

Właściciel food trucka „Świder”

Chlebek jest ciepły!

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Cebulka chrupie! Wszystko spada [śmiech] Bo na bogato!

Czyli w Otwocku taka kuchnia dominowała? Istniała?

Właściciel food trucka „Świder”

Dania jako takie zostały wyszukane w Internecie. Chciałem odnośnik do kuchni żydowskiej, który mógłbym zaadaptować do food trucka. I na początku to była wołowina doprawiana miętą. To jest ta klasyka kuchni przedwojennych polskich Żydów. I to jest moim hitem, głównym daniem.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

To nie jest tak, że pan w domu jadał te dania i postanowił pokazać światu...

Właściciel food trucka „Świder”

Nie, nie.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

To, dlaczego akurat te, a nie hinduskie, meksykańskie, kebaby?

Właściciel food trucka „Świder”

Na pewno znaczenie marketingowe miało to, że nie będę miał tutaj konkurencji na rynku, to raz. Dwa – mieszkamy w Otwocku, to miejsce, gdzie brak ludzi, którzy kiedyś tam mieszkali. To się daje wyczuć [wzdycha] Ja pochodzę z Ełku. To jest miasto, które od '45 należy do Polski. I w latach 70., gdy tam się wychowywałem, to w każdym miejscu czułem obecność Niemców. [Czułem], że tam kiedyś żył inny naród.

Gdy przeniosłem się do Otwocka – to samo wrażenie miałem w tym mieście. Miasto Otwock jest zbudowane przez Żydów...

I teraz przygotowuję gęsie pipki.

[spokojna muzyka klezmerska]

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Otwocki food truck zna także pani Magdalena Maślak, która w Muzeum POLIN była kuratorką wystawy „Od kuchni”.

Magdalena Maślak

Wystawa „Od Kuchni. Żydowska kultura kulinarna” trwała 9 miesięcy i odwiedziło ją ponad 80 tysięcy osób. To jedna z wystaw czasowych w naszym muzeum, która była najchętniej odwiedzana.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Tak dziwnie – jedzenie w muzeum.

Magdalena Maślak

Nasze muzeum skupia się bardzo mocno na historii i kulturze Żydów. Na tej żywej kulturze, też. I ja kilkanaście lat temu odkryłam, że jednym z najlepszych środków do opowiadania o życiu i o kulturze jest właśnie jedzenie i stąd kilka lat temu zaczęłam organizować warsztaty kulinarne, spotkania wokół jedzenia. Wystawa to ukoronowanie tych wielu lat pracy wokół jedzenia i była tak naprawdę kompendium poświęconym żydowskiej kulturze kulinarnej.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Ostatnio szukałam kuchni żydowskiej i – ponieważ mieszkam blisko Otwocka – znalazłam food truck „Kuchnia Żydowska”.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska [nagranie sprzed food trucka]

Gęsie pipki! [śmiech]

Właściciel food trucka „Świder”

To jest farsz, który był wpychany do gęsiej szyi.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska [powrót do rozmowy z Magdaleną Maślak]

Z gęsich pipek możemy coś wyczytać?

Magdalena Maślak

Oczywiście. Przede wszystkim, jeśli je znajdziemy, to znaczy, że ktoś je przywrócił.

Bo gęsie pipki zniknęły u nas z talerza, w kraju. I gęsie pipki w tym regionie, na

Mazowszu, to są faszerowane gęsie szyjki. Więc to jest pierwszy znak, że ktoś kuchnię żydowską chce przywrócić, przypomnieć dziedzictwo kulinarne, które zniknęło. Jeśli znajdziemy gęsie pipki, ale będą miały inną formę – to będą duszone gęsie żołądki, to znaczy, że ktoś przygotowuje je zgodnie z tradycją galicyjską, krakowską, z południowych rejonów. Nie ma tu konfliktu. To nie jest tak, że jedne są prawidłowe, a drugie nie. Po prostu gęsie pipki miały dwie odsłony i już to nam mówi, z których rejonów ktoś czerpie wiedzę albo po prostu pochodzi, czyli to jest przepis z jego domu, z historii osobistej. Między innymi to możemy już wyczytać z tego.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Czy kuchnia żydowska jest unikalna? Ze względu na swoją historię...

Magdalena Maślak

To jest jedyna kuchnia, jeśli popatrzymy na kuchnię francuską, niemiecką, polską, jakąkolwiek inną... One są związane zawsze z konkretnym regionem. Kuchnia żydowska jako taka, zawsze ma odsłonę związaną z kuchnią lokalną. Zawsze związaną z regionem, z klimatem, w którym się rozwijała. W związku z tym też ma bardzo wiele cech wspólnych z nieżydowską z tego samego regionu.

My, jeśli teraz pójdziemy do baru mlecznego... Bo to jest ta kuchnia domowa, najbardziej oparta na lokalnych składnikach, sezonowych składnikach, najprostsza. Trzy czwarte dań z baru mlecznego pokrywa się z kultowymi daniami z kuchni żydowskiej, aszkenazyjskiej.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Na przykład, które potrawy?

Magdalena Maślak

Na przykład placki ziemniaczane to są *latkes*. Naleśniki z serem to są *blintzes*. Zupy typu krupnik czy barszcz, czy ogórkowa to są też standardy kuchni żydowskiej. Kuchnia żydowska, aszkenazyjska bardzo dobrze się przechowała dzięki żydowskim emigrantom w Stanach Zjednoczonych. Te potrawy uchodzą za kulturę, potrawy współtworzące tożsamość żydowską w Nowym Jorku, na przykład. I często jak przyjeżdżają Żydzi z Nowego Jorku, czy ze Stanów, do Warszawy, czy do Polski, i idą do baru mlecznego, to mi się zdarzyło, że pytali się, dlaczego my jemy tak dużo kuchni żydowskiej, skoro już nie ma Żydów w Polsce.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

To myśmy przejęli i nawet nie wiemy [o tym].

Magdalena Maślak

To jest tak, że trudno jest stwierdzić kto od kogo przejął. Po prostu to się jadało w tym rejonie i zarówno Żydzi jak i nie-Żydzi smażyli placki ziemniaczane. Zarówno Żydzi jak i nie-Żydzi jedli naleśniki z serem. Natomiast to co my, w sensie Polacy nieżydowskiego pochodzenia, i kuchnia polska przejęła od kuchni żydowskiej to jest między innymi chałka. To jest chleb żydowski na szabat, pleciony i wypiekany. On przewędrował z kuchni żydowskiej do kuchni polskiej. Oczywiście [w Polsce] już nie ma tej konotacji z szabatem. A w kuchni żydowskiej się go wypieka tylko w piątek. I tylko w piątek go można kupić w sklepach, na przykład w Izraelu. I znowu – Żydzi, którzy przyjeżdżają do Polski dziwią się, dlaczego my jemy chałkę przez cały tydzień, skoro ją się tylko na szabat je, w piątek, wieczorem i w sobotę w ciągu dnia. Więc, jeżeli chodzi o tę wyjątkowość kuchni żydowskiej względem innych kuchni, to ona ma tyle odstępów, ile tych miejsc.

Z drugiej strony jest też wyjątkowa, ponieważ żadna inna kuchnia nie ma wytycznych, jeżeli chodzi o koszerność. I w najprostszym podejściu chodzi o niejedzenie wieprzowiny, co się pojawia w islamie, ale też na przykład o niełączenie mięsa z nabiałem w tej samej potrawie. O niespożywanie krwi, w bardzo dosłownym znaczeniu, czyli na przykład, jeżeli jajko ma plamkę krwi, to jest nie kosherne, jest trefne. O niespożywanie owoców morza, bo kosherne są tylko ryby, które mają jednocześnie łuski i płetwy. W XIX-XX wieku wszystko się wywróciło do góry nogami. Żydzi zaczęli jeść mniej restrykcyjnie. Możemy nawet w Izraelu spotkać i wieprzowinę, i owoce morza. Natomiast jeśli mówimy o kuchni żydowskiej tradycyjnej, zgodnej z zasadami koszerności, to te produkty nie występują w daniach. I to jest też wyjątkowość, która się nie pojawia w żadnej innej kuchni na całym świecie.

Mówi się, że kuchnia żydowska i koszerność to był pierwszy *mindfulness*. Czyli nie mogę się na to jedzenie rzucić i jeść, i w ogóle nie myśleć o tym, tylko muszę się przed talerzem zatrzymać, zastanowić się czy to jest to, co ja mogę zjeść i dopiero potem to zjeść.

[odgłosy ulicy]

Właściciel food trucka „Świder”

Nasze główne dania to dania zapiekane w pszennym placku. Wołowina doprawiona miętą. To jest też danie z przedwojennej polskiej kuchni żydowskiej. Kurczak w ziołach.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

W Warszawie nie mamy dużo miejsc, gdzie możemy zjeść, spróbować tej kuchni żydowskiej. Dlaczego tak się dzieje? Przecież to był kraj zamieszkanym przez tę narodowość.

Magdalena Maślak

Kiedyś w Warszawie, na przykład, społeczność żydowska to było 30% mieszkańców miasta. Obecnie to jest bardzo mała mniejszość i po prostu nie ma kto prowadzić tych restauracji. I nie ma też dla kogo. Teraz jest tak, że w Polsce, chyba w każdym większym mieście jest restauracja z kuchnią żydowską taką tradycyjną, aszkenazyjską. Ale praktycznie wszystkie są prowadzone nie przez Żydów, tylko przez osoby nieżydowskiego pochodzenia, które chcą tę kuchnię przywrócić. Podobnie ten food truck z Otwocka, który ja bardzo osobiście doceniam... Oni w bardzo nowoczesny sposób, „food-truckowy” przywracają kuchnię żydowską, trochę miksując kuchnię aszkenazyjską z kuchnią izraelską. Natomiast zachęcałabym do szukania wydarzeń wokół kultury kulinarnej żydowskiej. Na nasze wydarzenie oczywiście zapraszam. [Zapraszam do] odwiedzenia naszej strony internetowej, na której jest cała ta wystawa „Od kuchni”: whatscooking.art/. Tam jest cała opowieść, którą prezentowaliśmy w zeszłym roku na wystawie stacjonarnej.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Jak pani wspomina warsztaty, które pani poprowadziła w Muzeum Narodowym, w Oddziale Etnografii w Gdańsku?

Magdalena Maślak

Dla mnie to było bardzo ciekawe, ponieważ opowiadałam o kuchni żydowskiej z perspektywy migracji, z perspektywy wędrowki, z perspektywy bycia w ruchu. I kuchnia żydowska ma to w sobie, że Żydzi bardzo dużo wędrowali między kontynentami, przynosili swoje wpływy, przynosili też różne produkty. To było bardzo ciekawe, żeby o tym porozmawiać. Gdańsk jest wyjątkowym miastem portowym, więc jeszcze bardziej ten element związany z podróżami, z migracjami tam się uwidaczniał.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

A jak Żydzi migrowali, to starali się zachowywać swoje produkty?

Magdalena Maślak

Próbowali odtwarzać potrawy, które znali, które były kosherne, ale stosując już lokalne, dostępne produkty. Przykładem jest *czulent*, który w kuchni aszkenazyjskiej, to jest jednogarnkowe, zawiera mięso, fasolę, ziemniaki, kaszę, warzywa, to się przez całą noc dusi w średniowysokiej temperaturze. I wersja sefardyjska, czyli z południa Europy, ma też swój *czulent*, który się nazywa *hamin* albo *adafina* i to jest dokładnie to samo, ten sam koncept potrawy jednogarnkowej, tylko jest inne mięso, czyli pojawia się jagnięcina zamiast wołowiny, inne warzywa, trochę inne przyprawy, ale koncept jest ten sam. Bardziej wędrowały te wytyczne koszerności, a produkty były dopasowane do warunków.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Jest jakaś potrawa, która zaskakuje Polaków, a później bardzo smakuje?

Magdalena Maślak

Zaskakuje Polaków to, że jest tyle tych wspólnych potraw polsko-żydowskich, że chałka przyszła z kuchni żydowskiej albo że dla Żydów tak ważne są placki ziemniaczane. To zaskakuje najbardziej.

[odgłosy ulicy]

Właściciel food trucka „Świder”

Zrobię dwie oddzielne kanapeczki... Zamiast składać.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Dobrze, super.

Czy ludzie w Polsce chcą tej kuchni żydowskiej skosztować?

Właściciel food trucka „Świder”

Tak, kuchnia żydowska w Polsce to jest marka sama w sobie. Wiadomo, nie wiem skąd, ale to jest powszechna informacja, że kuchnia żydowska jest smaczna. I na tym ja bazuję. I staram się, żeby ludzi nie zawieść w tym przekonaniu. Ze strony Żydów musiałem jakby starać się o akceptację, że ja sam, nie będąc Żydem, podszywam się

jakby pod ich markę, pod ich kuchnię. Udało mi się z tymi ludźmi, z którymi przynajmniej miałem do czynienia, zyskałem ich pełną aprobatę.

Monika Kucia

Wiele rzeczy przyjeżdża do nas i chciałam to pokazać, że wiele mamy wpływów w kuchni, naszej nawet, z różnych stron. Dzięki temu, że ludzie podróżują i podróżują z nimi produkty, przepisy, historie i obyczaje. I one się, mimochodem też nawet, wchłaniają do naszego repertuaru. Chcę powiedzieć, że pragnę zacierać granice między tym, co jest swoje, a co jest obce. Dlatego, że to jest procesualne, a nie – moim zdaniem – arbitralne.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Ale czy to jest dobre? Czy wtedy nie straci się tej tożsamości?

Monika Kucia

Jak ktoś potrzebuje bardzo mieć tożsamość, to może robić bardzo wiele rzeczy, także w obszarze kulinarnym. W takim sensie, że może na przykład pościć... Moim zdaniem wszelkie usztywnienie raczej prowadzi do bólu [lekki śmiech].

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Na pewno, ale sama pani wspomniała, że ci prowadzący [warsztaty], że dla nich to było ważne, że oni się tego trzymali.

Monika Kucia

Z jednej strony jest tak, że oni bardzo mają taką silną potrzebę podtrzymania swoich zwyczajów, obyczajów, też dietetycznych. Ale mogę powiedzieć zdecydowanie o tym, na przykład pracując z Kurdyjką, że im mniej poczucia bezpieczeństwa i bycia w sytuacji osadzenia, tym większa sztywność, bo muszę się czegoś trzymać. I wtedy poniekąd będę to jeszcze bardziej pielęgnować, będę to jakoś celebrować i nie będę od tego odchodzić, bo to mnie trzyma w tym poczuciu kim jestem. To mnie jakoś definiuje. Więc myślę, że to jest wieczne napięcie. To znaczy pomiędzy tym, że jestem Polką, jestem Kurdyjką, jestem Czeczenką, a tym, że jestem w nowej sytuacji, nie mam dostępu do pewnych rzeczy. Są jacyś ludzie i mogę do nich wyjść, a przez jedzenie też się bardzo dużo tworzy przecież relacji. Ja myślę, że jedzenie jest w dużej mierze o poczuciu bezpieczeństwa.

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Jeżeli ktoś zapragnął po wysłuchaniu tego [odcinka], przez kulinaria poznawać innych ludzi, co Pani radzi? Co z tego, że pójdę do budki wietnamskiej i sobie kupię jedzenie?

Monika Kucia

Jeżeli pójdę do budki wietnamskiej, kupię sobie jedzenie, to mogę też porozmawiać z osobą, która prowadzi to miejsce, bo tam często są Wietnamczycy, czy to są całe enklawy, gdzie można tych ludzi znaleźć i spotkać. Są miejsca dla uchodźców, są Kobiety Wędrownie, są różne inicjatywy, które wspierają imigrantów, teraz ludzie głównie z Ukrainy. Natomiast podróżowanie jest taką formą aktywności życiowej, która po prostu pozwala nam na bliższe spotkania. Też chodzi o to, czy tam się otworzymy, czy będziemy po stronie bezpiecznej, chodzić do miejsc turystycznych, korzystać z jakiejś skrojonej oferty, która jest poniekąd teatralną dekoracją i marketingowo jest dostosowana do naszej strefy komfortu. No i jest wtedy pytanie, czy mamy chęć wyjść poza tę strefę komfortu, czy nie. To jak spotkanie z człowiekiem, który ma inne zwyczaje, inne wierzenia, inne zwyczaje rodzinne. Jakkolwiek okazuje się, że są punkty wspólne, antropologicznie to jest zrozumiałe, pewne potrzeby są po prostu ogólnoludzkie. To spotkanie jest możliwe i też, że wszędzie są ludzie, którzy nam będą odpowiadać i tacy, którzy nam nie będą odpowiadać.

Magdalena Maślak

Ja myślę, że dużo zależy od nas, jako konsumentów, w dosłownym sensie tych kuchni różnych. My w muzeum, organizując wydarzenia kulinarne zawsze dodajemy ten kontekst historyczny, kulturowy. To znaczy na warsztatach czy na kolacjach szabatowych, my zawsze opowiadamy o kulturze, opowiadamy o historii, tłumaczymy skąd się te potrawy wzięły, co oznaczają. Tak samo robiłyśmy na wystawie. Natomiast jak idziemy po prostu do restauracji, to trochę od nas zależy, czy my potraktujemy to jako taką egzotyczną wyprawę do Chin, do Indii, do Korei i stwierdzimy potem, smakuje mi albo nie smakuje mi, czy sami spróbujemy się zagłębić, zrozumieć dlaczego, poszukać informacji. Porozmawiać na przykład z ludźmi, którzy prowadzą taką restaurację.

[odgłosy ulicy]

Kobieta

Uwaga! Gęsie pipki!

Hanna Bogoryja-Zakrzewska

Pierwszy raz w życiu? Kiwasz głową, że tak!

Kobieta

Kanapka z wątróbką i ogórkami? Muszę zacząć praktykować!

[muzyka]

* * *

W podcaście udział wzięli:

Monika Kucia – dziennikarka i edukatorka kulinarna, kuratorka warsztatów "Dla Ciebie jest zawsze miejsce przy naszym stole", które odbyły się w Oddziale Etnografii MNG w 2022 roku.

Magdalena Maślak – kuratorka wystawy "Od kuchni. Żydowska kultura kulinarna" w Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN w Warszawie.

Podcast przygotowała **Hanna Bogoryja-Zakrzewska** z „Torby reportera i podcastera”.

Seria podcastów powstała w ramach projektu „Schronienie – klimat, migracje, dziedzictwo”, który jest współfinansowany ze środków Mechanizmu Finansowego Europejskiego Obszaru Gospodarczego 2014-2021 oraz Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach Programu „Kultura”, Działanie 2 „Poprawa dostępu do kultury i sztuki”.

Promujemy ideę zero waste oraz postawy ekologiczne. Pielęgnowujemy tradycje. Poznajemy z kulturą regionu oraz kulturą ludową innych krajów. Chcemy edukować przez sztukę i rękodzieło. Łączymy dzieci, młodzież i dorosłych z artyst(k)ami, twórczyniami i twórcami ludowymi oraz muzealni(cz)kami.

Wspólnie działamy na rzecz Europy zielonej, konkurencyjnej i sprzyjającej integracji społecznej.