

ZOFIA SZROMBA-RYSOWA
(Pracownia Etnologii IIIKM PAN, Kraków)

SPOSÓB ODŻYWIANIA WSI PODHALAŃSKIEJ W ŚWIADOMOŚCI JEJ MIESZKAŃCÓW. MOŻLIWOŚCI I CELE BADAWCZE

W swych nie pozbawionych akcentów osobistych pracach Pani Profesor Anna Kutrzeba-Pojnarowa kładzie nacisk na kontrasty „pomiędzy ginącym na naszych oczach obrazem dawnej wsi, a tym co się rodzi współcześnie” (Kutrzeba-Pojnarowa 1988, s. 10), podkreślając nieprzemijające wartości tkwiące w kulturze ludowej, nie zawsze uświadamiane przez środowisko wiejskie, a tak istotne dla tożsamości naszej kultury.

Prezentowane w monografii Trześniowa spojrzenie na wieś „z progu rodzinnej zagrody” jest zarazem dialogiem badacza z mieszkańcami eksplorowanej społeczności na temat potrzeb, osądów, możliwości i lęków przeszłej i współczesnej wsi. Zwrócenie uwagi na świadomość przeobrażeń i spojrzenie na aktualną rzeczywistość z perspektywy czasu minionego pozwala stworzyć obraz wartości własnych wzorów kulturowych. Refleksje te skłaniają do zastanowienia się nad możliwością przeprowadzenia badań nad wyobrażeniami, pojęciami i sądami oraz wypływającymi z nich zachowaniami werbalnymi i niewerbalnymi mieszkańców wsi, np. w sferze sposobu odżywiania. Planowane przeze mnie badania terenowe w wybranych wsiach podhalańskich mają m.in. zwrócić uwagę na odbicie w świadomości ich mieszkańców wartości rodzimego pożywienia, na kierunki przemian i potrzeb na przyszłość, przy równoczesnym szukaniu motywacji formułowanych sądów.

Kierując się przemyśleniami G. Kłoski (1979, s. 115) na temat świadomości historycznej i jej elementów, takich jak: sądy, pojęcia, wartości, wrażenia, emocje, można sformułować pytania o odbicie w świadomości badanej społeczności takich zjawisk kulturowych, jak: głód, ograniczenia konsumpcyjne, zbytek, nakazy i zakazy żywieniowe, nawyki i innowacje, regionalizm kulinarny, nieumiarkowane jedzenie i picie, zjawisk podlegających w ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat różnym emocjom i ocenom, a także różnorodnemu wartościowaniu.

Badanie pożywienia stwarza - jak sądzę - duże możliwości poznawcze, na co zwrócił już zresztą uwagę B. Malinowski, pisząc: „nie można zrozumieć kultury, dopóki się nie zbada jej nutrytywnych instytucji w odniesieniu do przygotowywania i spożywania jedzenia, do zdobywania pokarmu oraz jego rozdzielania i gromadzenia” (Malinowski 1980, s. 133). Zakładając, że kultura to także kształtowanie uwagi, planowane badania terenowe zmierzać będą do poznania człowieka poprzez jego sądy na temat zdobywania i konsumowania żywności, a także - poprzez powstające w tym zakresie stereotypy. Kształtowa-

nie uwagi to sens dialogu dążącego do uświadamiania sobie właściwości, odrębności i przemian wybranej do badań dziedziny kultury.

Wieś podhalańska i jej kultura stanowią w odczuciu społecznym fenomen w skali całego kraju (Reinfuss 1988, s. 9-16). W jakim stopniu i czy w ogóle odnosi się to do pożywienia, odpowiedzieć powinny przyszłe badania terenowe.

Sytuacja gospodarcza ludności góralskiej jeszcze nawet z początku XX w. była niezwykle ciężka, a głód był wówczas zjawiskiem częstym, odbijając się również na psychice mieszkańców gór. J. Szczepański napisał: „Bywa także, że po okresach wielkiej biedy i ograniczeń, nędzy i głodu, jedzenie staje się symbolem życia i miarą wartości. Dla wielu ludzi możliwość jedzenia do syta staje się wartością nieodpartą. Stary góral żyjący w niedostatku całe życie marzył o tym, by zostać cesarzem i móc codziennie jadać polewkę z łoju. Tłuszcz bowiem był najwyższym wskaźnikiem zamożności i ilość tłuszczu na kartoflach miarą dostatku” (Szczepański 1984, s. 96). Stwierdzenie to może być punktem wyjścia dla pytań na temat głodu, a zarazem i zbytku, zjawisk przeciwnych i dlatego często występujących obok siebie w świadomości mieszkańców wsi. Pytania winny więc dotyczyć definiowania tych pojęć przez ludność góralską oraz związanych z nimi doświadczeń. Głód - jak wiadomo - ma szczególne zdolności koncentrowania uwagi i sił na zdobywaniu pożywienia. Wyzwała marzenia o obfitym jedzeniu, będącym najwyższym dobrem. Przykładem mogą tu być chociażby relacje z obozów zagłady, gdzie prowadzono rozmowy na temat jedzenia i wymieniano między sobą przepisy kulinarne, których realizacja w przyszłości miała być pełnią szczęścia¹.

O „głodowych”, „złych”, „płonych” czy „twardych” latach na Podhalu mówią relacje z obecnego i ubiegłego wieku, kiedy to elementarne klęski, zarazy, nieurodzaje i towarzyszące im choroby dziesiątkowały mieszkańców wsi. Podstawą wyżywienia były wówczas różnego rodzaju trawy, placki z mąki owsianej z dodatkiem siczki lub plew, gnijące ziemniaki itp. (zob. Jostowa 1955, s. 19n). Latem na przednówku, jeszcze w okresie międzywojennym, „jadało się co tylko popadło”, stwierdza w swym pamiętniku urodzona w 1929 r. mieszkanka Cichego Górnego, podając sposób przyrządzania głodowej potrawy zwanej *warmusem* (Winclawski 1971, s. 73).

Jedno z pytań przyszłych badań terenowych winno więc dotyczyć świadomości współczesnych mieszkańców wsi podhalańskiej odnośnie głodu, związanych z nim skojarzeń i doświadczeń. Zdarzyć się bowiem może i tak, że wystąpi on tylko w kontekście pogwałcenia tradycji kulinarnej, w wyniku czego np. biesiadnik oczekujący bezskutecznie na ulubioną potrawę będzie siedział przez całe wesele „o głodzie” - jak stwierdza mieszkaniec wsi górnośląskiej. Może też opuścić wesele „o głodzie” - jak mówi góral żywiecki - w wyniku niedopatrzenia przez gospodarzy obowiązku tzw. *nukania*, tj. zapraszania do jedzenia, bez którego nie przystępowano do spożywania potraw².

Trudna sytuacja materialna ludności podhalańskiej zmuszała ją do - coraz liczniejszych od lat osiemdziesiątych XIX w. - emigracji zarobkowej. Rozmodlenie „macierzyństwem natury, tej naszej ziemi żywicielki”, jak poetycko pisał w swych pamiętnikach góral podhalański Wojciech Brzega (1969, s. 131),

zderzało się z twardymi warunkami, walką o przetrwanie i koniecznością opuszczenia rodzinnej wsi w poszukiwaniu „życia”, czyli środków utrzymania. Pracy szukano na Węgrzech, a od ostatniego dwudziestolecia XIX w. w Ameryce Północnej (Misińska 1971, s. 44n). Nadchodzące stąd listy mogłyby być także poddane analizie z punktu widzenia ewentualnych sądów i opinii na temat sposobu odżywiania³. W literaturze na ogół nie znajdujemy danych mówiących o wpływie emigracji na przemiany w konsumpcji żywnościowej górali podhalańskich, utrzymujących do dzisiaj żywe kontakty z Ameryką. Wiadomość, jaką podaje w swej pracy M. Misińska (1971, s. 59), ogranicza się do stwierdzenia, że niektórzy „Amerykanie” starali się wprowadzić jadanie na oddzielnych talerzach, co we wsi spotkało się z przyjęciem negatywnym.

Poprawa sytuacji materialnej górali podhalańskich wiąże się z „odkryciem” Zakopanego z końcem XIX w. przez dr Tytusa Chalubińskiego i sukcesywnym napływaniem tam letników. Odtąd to „gość, pan stali się osi, koło której obracają się wszystkie materialne sprawy góralskiego bytu” - stwierdza S. Witkiewicz, dodając: „ten gość ze swą bezinteresowną manią do Tatr, a następnie manią życia, uratowania zdrowia, spłynął w podtatrzańską dolinę w takiej obfitości, że przewrócił wszystko do góry nogami” (Witkiewicz 1970, s. 35-36). Źródła milczą, w jaki sposób odbiło się to na sposobie odżywiania górali podhalańskich. Niektórzy skłonni są nawet widzieć negatywne skutki tego zjawiska, a S. Witkiewicz wręcz pisał: „Dobrobyt wzrasta, a jednocześnie Góral pod wieloma względami żyje gorzej, biedniej i brzydziej” (tamże, s. 38).

Z końcem ubiegłego wieku W. Matlakowski, lekarz z wykształcenia, tak charakteryzował sposób odżywiania górali podhalańskich: „Pod względem bytowym i fizjologicznym żywienie się górali jest niezmiernie ciekawem i nastrocza kilka głębokich pytań. Z punktu widzenia naszego smaku i naszego podniebienia wszystko co ten lud jada, jest nieznośnem, jeżeli nie wstrętnem. Z punktu fizjologicznego jest tak dalekim od średniej, przeciętnej normy białka, węglowodanów i tłuszczów, wymaganych przez powagi i ich dzieła najbardziej uznane, iż cały ten lud górski wyrzecz winien od dawna, jeśli nie wyrzecz, to ciągle chorować na nieżyt jelit i żołądka. A tu nie tylko nie choruje na przewód pokarmowy, lecz jest zdrow i o ile sądzić na oko [...] nie gorzej się przedstawia od ludu naszego z innych okolic kraju” (Matlakowski 1901, s. 162). Autor ten następnie dodaje: „na swoje jadło zapatruje się góral optymistycznie” (s. 195), skarżąc się nieraz na brak żywności, a niekoniecznie na jej jakość. „A że ten brak musiał często doskwierać ludziom, ukazuje się z licznych opowiadań wiarygodnych ludzi, lub prawem kontrastu wywnioskować się daje z ich pochwał, z ich pojęć o zbytku”, którego przykładem jest zanotowana przez autora powyższych słów, W. Matlakowskiego, wypowiedź górala: „nasuł mąki owsianej na maślanek, zamieszał i jad; a inni patrzący nazywali to specyjał i ślina im leciła” (s. 165). Na pojęcie zbytku i ocenę sposobu odżywiania wpływają bowiem uwarunkowania gospodarcze, kształtujące świadomość konsumentów, odmienną często od sądów badaczy.

Zwrócenie uwagi w przyszłych badaniach na postawy i związane z nimi emocje na temat pewnych potraw i zachowań im towarzyszących będzie miało

na celu ukazania przemian w hierarchii wartości ludności góralskiej, dla której długie lata owsiany placek, zwany *moskalem*, jadany w południe, zabierany do szkoły, na polowania, przywożony jako gościniec (Jostowa 1955; Winclawski 1971, s. 73, 226), zastępował niedostępny chleb. Ten ostatni bowiem jeszcze po II wojnie światowej nie był codziennym środkiem spożycia i w większości rodzin - na przykład w Cichym Górnym - był nadal wydzielany. „Często matki robiły znaki na chlebie - jak pisze prowadzący w tej wsi badania W. Winclawski - ażeby któreś z dzieci nie odkroiło kawałka chleba samowolnie” (1971, s. 74). Dla urodzonej w 1929 r. mieszkanki tej wsi wydarzeniem dużej wagi był przejazd (w okresie międzywojennym) przez wieś piekarza z chlebem, którego rozchodzący się w koło zapach musiał ją i wielu mieszkańców wsi zadowolić (Winclawski 1971, s. 73-74).

Dla ludności góralskiej trudno dostępne było też masło, mięso a nawet słonina. Toteż myśliwstwo i kłusownictwo stanowiły ważne źródło zaopatrzenia w mięso kozie, świstaków a nawet niedźwiedzi (Kantor 1912, s. 382-393). Konsumpcja mięsa zawsze była dużym wydarzeniem, a jak podaje autor monografii Czarnego Dunajca, J. Kantor, (1907, s. 69) podanie mężczyźnie przez żonę słoniny ugotowanej w kapuście było wyróżnieniem utrzymywanym w tajemnicy przed dziećmi a także sąsiadami w obawie, by nie poszła po wsi wieść: „u nich dobrze się karmiom”.

Góralczyzna, budząca od końca XIX w. tak duże zainteresowanie inteligencji, znalazła w osobie S. Witkiewicza piewę jej „dodatnich cech plemiennych”. W skarbach kultury góralskiej widział on „znaki duchowego dorobku narodu”, „sacrum narodowe” i źródło odrodzenia świadomości społeczeństwa (Majda 1979, s. 33n., 114). Działalność S. Witkiewicza i współczesnych mu społeczników była niezwykle doniosłym wydarzeniem dla utrwalenia przekonania wśród górali o wartości ich artystycznego zwłaszcza dziedzictwa, które znalazło wyraz m.in. w folklorze słownym, bogatym w różnego rodzaju treści anegdotyczne, a mogącym być - jak się wydaje - źródłem interesujących nas wątków⁴.

Poetka ludowa, Wanda Czubernatowa, wydała zbiorek „wierszy kuchennych”, pisząc w nim z sentymentem o tradycyjnych potrawach regionalnych⁵, a także o obowiązującej niegdyś zasadzie sięgania - według starszeństwa - po jedzenie (1988, s. 13). Zwyczajom kulinarnym poświęca też uwagę J. Kantor, który podaje reguły zachowania się przy stole: „nie jeść łakomie, szybko”, „razem wstawać od miski” gdyż dłuższe jedzenie jest objawem obżarstwa, a po jedzeniu kłaść łyżki na dół wyżłobieniem, gdyż odwrotną stroną znaczy nienasylenie (Kantor 1907, s. 69).

Skupiając uwagę badacza na zagadnieniach istotnych dla obrazu współczesnej i przeszłej wsi nie można pominąć nadużywania przez ludność wiejską alkoholu, co już z początkiem XX w. budziło zaniepokojenie społeczników, widzących źródło tego zjawiska w nagłym przejściu górali „z nędzy do bogactwa” i łatwiejszych zarobkach, które szły na wódkę (S.D. 1908, s. 8)⁶. Próbką ukazania tego zagadnienia w opinii młodzieży szkolnej dał W. Winclawski⁷.

Wieś podhalańska w ciągu XX w. uległa olbrzymim zmianom. Już w 1906 r. S. Witkiewicz pisał: „Zmieniło się wszystko, wszystkie warunki i formy ludzkiego życia od kościoła do karczmy” (Witkiewicz 1970, s. 30). Ani on, ani inni mu współcześni i późniejsi badacze nie wykazywali jednak większych zainteresowań odżywianiem⁸. W okresie międzywojennym zasygnalizowano nie zawsze korzystne zmiany w jadłospisie góralskim (Słomkówna 1938, s. 3)⁹, który po II wojnie światowej usiłowały rewaloryzować konkursy na tradycyjne potrawy ludowe¹⁰.

W zmieniającej się współcześnie rzeczywistości obraz konsumpcji żywnościowej w świadomości ludności podhalańskiej nie jest, i nie może być, jednolity, tak jak i różna jest percepcja dokonujących się przeobrażeń w pożywieniu, które nie budziło dotąd szerszych zainteresowań i emocji badaczy, ani samych górali, długie lata nie widzących konieczności, a przede wszystkim możliwości, przemian. Zmiana postaw i wymagań to zmiana systemu wartości, mająca głębszy sens dla kultury. Toteż zwrócenie uwagi na zagadnienie pożywienia i jego miejsce w hierarchii wartości może mieć szersze znaczenie dla badań nad kulturą ludową.

W tym krótkim artykule zasygnalizowałam niektóre kierunki przyszłych poszukiwań badawczych nad pożywieniem jako wartością ze względu na zwrócone ku niemu postawy ludności góralskiej, postawy mogące ukazać stosunek ludności do własnego dziedzictwa kulturowego. Świadomość tożsamości kulturowej, to świadomość wartości tego, co wytworzyły poprzednie pokolenia, również w sferze emocjonalnej i moralnej (jak chociażby szacunek dla żywności, a w szczególności chleba), tego co wynika z potrzeb zakorzenienia w tradycję godną zapamiętania, ale również i tego, co wprawdzie odbierane negatywnie stanowi przeszłość wsi. „Fenomen podhalański” to nie tyle przykład rewaloryzacji kultury ludowej¹¹, ile przekonanie o sensie i woli dziedziczenia i modyfikowania dziedzictwa kulturowego.

Przyszłe badania terenowe zmierzają więc będą do ukazania obrazu emocjonalnej identyfikacji oraz reakcji na konsumpcję żywnościową, w różnym stopniu afirmowaną i negowaną przez mieszkańców współczesnej wsi podhalańskiej.

Przypisy

¹ B. Obertyńska (1981, s. 138) relacjonująca swoje przeżycia na wygnaniu pisze: „Przypuszczam, że z ogólnego głodu właśnie wzięła się też ogólna psychoza na temat kuchennych przepisów. Dyktują je sobie wszystkie, zapisują chemicznym ołówkiem na zmoczonych szmatkach i wszywają pod podszewki na jakieś upragnione, cudowne »potem«.

² Materiały własne z Dąbrówki Wielkiej koło Bytomia i Miłówki w Beskidzie Żywieckim.

³ Przytoczone w pracy Winclawskiego (1971, s. 246-281) listy nie zawierają jednak interesujących nas danych.

⁴ Przeglądane dotychczas prace (np. Pach 1977; Wnuk 1981 i in.) nie dostarczyły jednak pożądanego materiału.

⁵ Czubernatowa wymienia m.in. kwaśnicę z grzybami i placki ziemniaczane pieczone na blasze.

⁶ Cytat za: Majda 1979, s. 30.

⁷ Na pytanie: „Czy widziałeś w życiu pijanego człowieka?” młodzież wybuchała śmiechem, tłumacząc: „To tak, jakby się ktoś nas pytał, czy widzieliśmy w życiu krowę” (Winclawski 1977, s. 86n).

⁸ Zob. prace magisterskie pisane w Katedrze Etnografii Słowian UJ w Krakowie: E. Marczak, *Stan badań etnograficznych na Podhalu na podstawie piśmiennictwa z lat 1945-1983*, Archiwum KES UJ, nr 308; M. Wesółowska, *Stan badań etnograficznych na Podhalu w okresie międzywojennym*, Archiwum KES UJ, nr 341; S. Żurawski, *Stan badań etnograficznych na Podhalu do 1918 r.*, Archiwum KES UJ, nr 213.

⁹ Autorka pisze: „Szkoła by zdrowy poniekąd sposób odżywiania się górali zmodyfikował się zbyt gwałtownie przez wprowadzenie potraw mniej wartościowych a droższych”.

¹⁰ W 1968 r. Muzeum im. W. Orkana w Rabce zorganizowało konkurs tradycyjnych potraw ludowych. Z. Zegadłówna, autorka *Kuchni góralskiej*, pisze: „By tradycyjne góralskie jadlo nie odeszło w niepamięć, organizuje się od wielu lat w Łopusznej Konkurs Potraw Regionalnych” (1985, s. 63).

¹¹ Na skonsolidowanie i wyodrębnienie kulturowe Podhala niewątpliwie wpływ miała działalność S. Witkiewicza, W. Matlakowskiego oraz B. i M. Dembowski, którzy budzili inicjatywy wśród samych górali (zob. Majda 1979, s. 116). Na temat rewaloryzacji kultury ludowej zob. też: Kutrzeba-Pojnarowa 1985, s. 45-65.

LITERATURA

- Brzege W.
1969 *Żywot górala pocziwego (Wspomnienia i gawędy)*, Kraków.
- Czubernatowa W.
1988 *Wiersze kuchenne*, Zakopane.
- Jostowa W.
1955 *Tradycyjne pożywienie ludności Podhala*, Wrocław 1955, [nadb.:] „Lud”, t. 41: 1954.
- Kantor J.
1907 *Czarny Dunajec. Monografia etnograficzna*, Prace i Materiały Antropologiczno-Archeologiczne i Etnograficzne, t. 7, Kraków.
- 1912 *Lud Podhala*, „Ziemia”, R. 3, s. 382-393.
- Kłoska G.
1979 *Świadomość historyczna i jej badanie*, „Lud”, t. 63.
- Kutrzeba-Pojnarowa A.
1985 *Wieś i jej kultura w społecznej świadomości (o rewaloryzację kultury ludowej)*, [w:] *Kultura wsi - kryzys wartości?*, Warszawa, s. 45-65.
- 1988 *Trześniów. Tradycyjna kultura chłopska i kierunki przemian. (Refleksje etnografu)*, Brzozów.
- Majda J.
1979 *Góralczyzna w twórczości Stanisława Witkiewicza*, Wrocław.
- Malinowski B.
1980 *Dzieła*, t.2, Warszawa.
- Matlakowski W.
1901 *Zdobienie i sprzęt ludu polskiego na Podhalu. Zarysy życia ludowego napisał...*, Warszawa.
- Misińska M.
1971 *Podhale dawne i współczesne (wybrane zagadnienia)*, Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi, Seria Etnograficzna, nr 15, Łódź.
- Nowicki M.
1865 *O świstaku*, Kraków.
- [Obertyńska B.] Rudzka M.
1981 *W domu niewoli*, t.1 Warszawa.
- Pach A.
1977 *Drzewiej pod Giewontem*, Warszawa.
- Reinfuss R.
1988 *Podhalański fenomen*, „Polska Sztuka Ludowa”, R. 42, nr 1-2, s. 9-16.

- S. D.
1908 *Nagłaca sprawa*, „Zakopane”, nr 26, s. 8.
- Słomkówna M.
1938 *Odżywianie ludu góralskiego*, „Zakopane”, R. 1, nr 8, s. 3.
- Szczepański J.
1984 *Sprawy ludzkie*, Warszawa.
- Świerż L.
1877 *O przewodnikach tatrzańskich*, [w:] Pamiętnik Towarzystwa Tatrzań-
skiego, t. 2.
- Winclawski W.
1971 *Przemiany środowiska wychowawczego wsi peryferyjnej, Studium
wioski Ciche Górne powiatu nowotarskiego*, Wrocław.
- Witkiewicz S.
1970 *Po latach* [w:] *Dzieła zebrane*, t. 3, cz. 2, Kraków.
- Wnuk W.
1981 *Gawędy Skalnego Podhala*, Kraków.
- Zegadłówna Z.
1985 *Kuchnia góralska*, Nowy Sącz.

Zofia Szromba-Rysowa

NOURISHMENT AND FOOD HABITS OF THE MOUNTANEERS OF PODHALE AND THEIR IDEAS ABOUT THEM. PROJECT OF RESEARCH.

Summary

The author presents the project of her field study on food and nourishment in selected villages of Podhale, a mountainous region in the South of Poland. She considers the possibilities of studying that sphere of culture as reflected in peasants' ideas, concepts and judgments and their verbal and non-verbal behaviour. The main problem of the study is the mental and conceptual dimension of such phenomena as: famine, food shortage and restraints, customary restraints, food habits and innovations, culinary regionalism, excess in eating and drinking. People's emotions, values and attitudes connected with food are going to be taken into consideration as well.

Another problem of the study are the changes in the sphere of food in peasant culture of the presented region. They are closely connected with the changing living standard of rural families. A characteristic transition can be observed from poverty connected with starvation provoking dreams about abundance of food to well-being and sufficient nourishment. The improvement of the mountaneers' living conditions were brought about by many factors: immigration to the USA and Hungary (since the 80 ties of the 19th century) and the „discovery” of Zakopane as a fashionable holiday resort with tourists and holiday markers being a good source of income for the local population.

Basing on archival material and survey field study the author managed to reconstruct the diet and food habits of the peasants in Podhale at the end of the 19th century. She presents a characteristic hierarchy of valuation of particular foodstuffs, bread at the top of it. Bread was not easily available in those times. It was substituted by a sort of simple oatcakes (called „moskal”)

which were eaten for lunch, taken to school by children but also given as gifts. As late as the years following the Second World War bread did not belong to everyday diet. Mothers used to portion bread out to children who were not allowed to cut slices without permission. Butter, meat and bacon belonged to scarce products too. Insufficiency in proteins was supplemented by meat of game (chamoises, marmots and sometimes bears) from legal hunting as well as poaching.

Scarcity of food had contributed to the attitudes of respect for foodstuffs, especially bread.

Another problem, very important in the past and present way of life of peasants is excessive drinking. It began to trouble all those who were engaged in improving peasants' morals and standards of living at the beginning of the twentieth century. They pointed at the sudden transition from poverty to well-being as the root of alcoholism of rural folk.

One subject more discussed in the article is food regionalism and the organization of competitions in preparing traditional local dishes. The purpose of such competitions is to support the cultural tradition of Podhale and to arouse people's interest in their own cultural heritage.

Translated by Anna Kuczyńska-Skrzypek