



Działalność i osiągnięcia Stowarzyszenia Dziedzictwo Kulturowe „Szlakiem Północy” na rzecz zachowania kulinarnego oraz niematerialnego dziedzictwa kulturowego Kaszub Północnych oraz promocji regionu

Mirosław Kuklik



Statut Stowarzyszenia Dziedzictwo Kulturowe „Szlakiem Północy”

- Preambuła
- Dostrzegając fakt, że województwo pomorskie jest jednym z najbardziej malowniczych i interesujących regionów Europy, posiadające przepiękne, unikatowe krajobrazy, bogate dziedzictwo kulturalne i tradycje pielęgnowane przez rdzennych mieszkańców tego regionu, posiadający ogromny potencjał, podejmujemy wyzwanie wzmocnienia jego konkurencyjności na arenie powiatu, województwa, kraju oraz na arenie międzynarodowej i przyjmujemy Statut Dziedzictwo Kulturowe Szlakiem Północy.
- Rozdział I. Postanowienia ogólne
- § 1 Stowarzyszenie nosi nazwę Dziedzictwo Kulturowego „Szlakiem Północy”, zwane dalej Stowarzyszeniem.
- § 2 Stowarzyszenie jest powołane dla organizacyjnego i merytorycznego wspierania działań dotyczących promocji dziedzictwa kulturalno-kulinarnego regionu, ochrony środowiska oraz działań wspierających zastosowanie odnawialnych źródeł energii.



Obszar Kaszub Północnych tzw. Nordy obejmuje najbardziej na północ wysunięty teren naszego kraju przylegający bezpośrednio do brzegu Bałtyku. Jako, że granica morska tego regionu, obejmująca m. in. Półwysep Helski oraz całe wybrzeże Zatoki Puckiej jest wyjątkowo długa, dlatego od wieków było to miejsce dużej koncentracji ludzi związanych zawodowo z morzem.



Mieszkańcy tego obszaru to w większości Kaszubi, należący do autochtonicznej grupy etnicznej, wyróżniającej się m.in. zachowaniem oryginalnego starosłowiańskiego języka, zbliżonego do języka dawnych Słowian Połabskich.



Kultura – zwyczaje i obrzędy – ludności zamieszkującej Norde kształtowały się pod silnym wpływem morza, które dla wielu osób było miejscem pracy. Działaniom zawodowym podporządkowano tu zwyczaje doroczne i rodzinne.



- Na dzisiejszym obszarze południowego Bałtyku, mocno zmienionego społecznie wskutek decyzji politycznych podjętych po zakończeniu II wojny światowej, Kaszuby Północne są regionem wyjątkowym pod względem etnicznym, gdyż jego mieszkańcy mogą się odwoływać do wielowiekowej tradycji.



- Tradycyjna kultura mieszkańców Nordy uległa przemianom i stopniowo się zaciera, jednak jej elementy są tu wciąż żywe i stanowią kulturowy wyróżnik regionu.



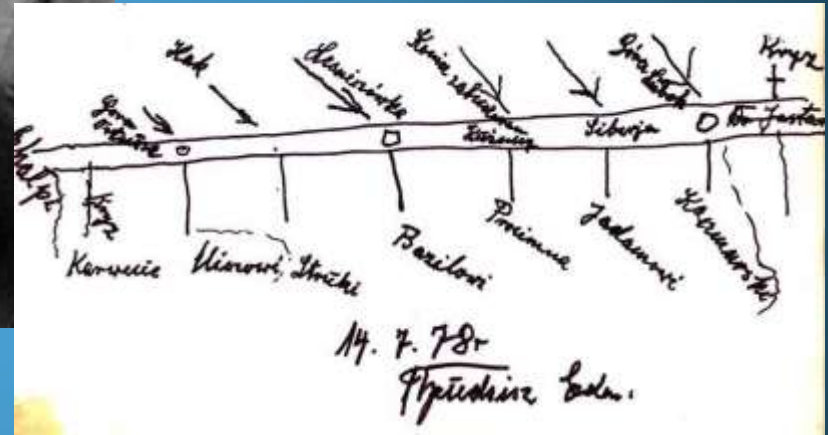
- Podobnie, jak i w wielu innych regionach naszego kraju, osłabło tu przywiązanie do dawnych zwyczajów. Jednak, jak wykazały badania sondażowe, 60% mieszkańców tego terenu utożsamia się z przynależnością do kaszubskiej grupy etnicznej i żywo interesuje się kulturą regionu. Pozwala to na jej wykorzystywanie jako turystycznego wyróżnika i ważnego waloru promocyjnego.



- Rok obrzędowy tradycyjnych rybaków z Półwyspu Helskiego, z powodu prawie całkowitego braku na tym terenie pól uprawnych, determinował rytm biologiczny przybrzeżnego morza.



Aby skutecznie prowadzić połowy rybacy kaszubscy przynajmniej od wieku XVI łączyli się w grupy zawodowe nazywane maszoperiami. Wytworzyły się w nich normy zwyczajowe, które regulowały w najdrobniejszych szczegółach organizację pracy na morzu. Podstawowa zasada obowiązująca zrzeszonych w maszperiach rybaków polegała na równym podziale efektów połowów przy jednakowym nakładzie pracy i wkładzie narzędzi.



- Aby nie dochodziło do sporów pomiędzy działającymi w jednej osadzie maszoperiami, brzeg morski został podzielony na odcinki określane mianem „toni”. Ich ilość odpowiadała liczbie istniejących zespołów. Corocznie, przed rozpoczęciem połowów, dochodziło tu do zwyczajowo unormowanego obrzędu zmiany toni.



Z organizacją połowów związane były również charakterystyczne podpisy rybaków w formie znaków graficznych - tzw. *merki*. Były to rysunki o możliwie prostej formie kompozycyjnej, wycinane i wypalane na drewnianych, lub kute na metalowych, częściach narzędzi rybackich. Wskazywały one właściciela sprzętu, co gwarantowało indywidualną odpowiedzialność za jakość jego wykonania.



Rybacy z Kaszubskiego Wybrzeża przywiązani byli długo do tradycyjnych dębowych lub modrzewiowych łodzi, często samodzielnie budowanych przez użytkowników. Stanowiły one do niedawna najczęstszy środek uprawiania połowu, choć w innych regionach zostały już dawno wyparte w rybołówstwie przybrzeżnym przez jednostki metalowe i plastikowe.



- Do dziś na Nordzie popularne jest zażywanie tabaki przechowywanej w rożku wykonanym ze sprasowanego na gorąco krowiego rogu, który obecnie jest jednym z atrybutów regionu i popularnym prezentem. Zażywanie tabaki było dawniej obowiązkiem i przywilejem każdego dorosłego mężczyzny (choć nie tylko).

Szlak kaszubskiej tradycji rybackiej

Trail kaschubische Fischertradition



Oprawy, które nie są zgodne z przepisami, nie mogą być używane. Wskazano, że w przypadku, gdyby ktoś chciał użyć takiej maszyny, musiałby być świadomy, że jest to nielegalne. Wskazano, że w przypadku, gdyby ktoś chciał użyć takiej maszyny, musiałby być świadomy, że jest to nielegalne. Wskazano, że w przypadku, gdyby ktoś chciał użyć takiej maszyny, musiałby być świadomy, że jest to nielegalne.

[illegible]

GB Rybitwa Młoda (Hyf Maw) – Tern's Shallow (Sragull Sanyllur), Rydubian mawporian

[illegible]

D Rybitwia Mielting - Seeschwamm-Sandbank (Rybit Mewi). Kaschubische Fischergesellschaften

[illegible][illegible]





Sobótka w Jastarni



Pomeranki kaszubskie jako nośnik dawnych tradycji rybackich





foto: Dawid Zaręba

Łodziowa pielgrzymka rybaków na odpust św. Apostołów Piotra i Pawła w Pucku



- **Bębłowanie w Jastarni – zaproszenie na mszę rezurekcyjną**



Rybackie Boże Ciało



Ścinanie kani



Rybacki Dzień Wszystkich Świętych



- *Rybacy żywią się nieco skromniej niż ludność na stałym lądzie. [...] Pożywienie ludności kaszubskiej nie jest nigdy wybredne, jest jednak zdrowe i obfite. Składa się ono z różnych gatunków ryb. Są one z reguły nadzwyczaj słone, a żartem wcale nie jest fakt, że ciastka kremowe, sprowadzane tu w czasie sezonu, rybacy solą, gdyż inaczej „frykas” ten jest mdły i nie smakuje. [...] Są wypadki, że na śniadanie u rybaka można dostać ryby, a potem na obiad i na kolację.*

-

- Alfred Świerkosz „Międzymorze” (1932)



Warsztaty kulinarne z przyrządzania potraw regionalnych



- „Perła 2021” Pomorskiego Dziedzictwa Kulturowego dla Stowarzyszenia za potrawę „śledź mańczy po kaszubsku”, uznaną za najlepszy polski produkt regionalny.



Bretlingi kaszubskie



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Lista Produktów Tradycyjnych

Uprzejmie informuję, że dnia 31 maja 2022 r.,
zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r.,
o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów
rolnych i środków spożywczych oraz o produktach
tradycyjnych (Dz. U. z 2021 r. poz. 224),
po przekazaniu wniosku
przez Marszałka Województwa Pomorskiego

helskie anchovis

zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych
prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Wiceprezes Rady Ministrów
Minister
Rolnictwa i Rozwoju Wsi

[Signature]
Helski Kłoniarczyk



Helskie anchovis



Prażnica na bretlingach



Kaszubska zupa bańtkowa



Jastarnickie kolbasy (*Jastarnicczé kôlbòsë*)



Dziękuję za uwagę ...