

Uniwersytet Warszawski
Wydział Polonistyki

Katarzyna Waszkiewicz

Nr albumu: 279133

PIKNIK W KULTURZE POLSKIEJ

Praca magisterska
na kierunku Kulturoznawstwo – wiedza o kulturze

Praca wykonana pod kierunkiem
prof. em. dr hab. Rocha Sulimy
Zakład Kultury Współczesnej

Warszawa, wrzesień 2013

Oświadczenie kierującego pracą

Oświadczam, że niniejsza praca została przygotowana pod moim kierunkiem i stwierdzam, że spełnia ona warunki do przedstawienia jej w postępowaniu o nadanie tytułu zawodowego.

Data

Podpis kierującego pracą

Oświadczenie autora (autorów) pracy

Świadom odpowiedzialności prawnej oświadczam, że niniejsza praca dyplomowa została napisana przeze mnie samodzielnie i nie zawiera treści uzyskanych w sposób niezgodny z obowiązującymi przepisami.

Oświadczam również, że przedstawiona praca nie była wcześniej przedmiotem procedur związanych z uzyskaniem tytułu zawodowego w wyższej uczelni.

Oświadczam ponadto, że niniejsza wersja pracy jest identyczna z załączoną wersją elektroniczną.

Data

Podpis autora (autorów) pracy

Streszczenie

Koncepcja pracy obejmuje opis i analizę zjawiska społeczno-kulturowego, jakim jest piknikowanie, różnych jego aspektów, elementów oraz towarzyszących idei. Moda na wszelkiego rodzaju pikniki stała się swoistym fenomenem życia społeczno-kulturalnego w Polsce. Dzisiejszy piknik, to zjawisko złożone i różnorodne, które w zależności od okoliczności i potrzeb, może być relaksującym spotkaniem towarzyskim na łonie natury z elementem posiłku, okolicznościową imprezą towarzysko-kulinarną na świeżym powietrzu lub też organizowaną z dużym rozmachem imprezą masową, wzbogaconą programem artystycznym czy rekreacyjno-sportowym. W kolejnych rozdziałach autorka przedstawia zarówno historyczny kontekst, który legł u podstaw dzisiejszego pikniku, jak również analizuje współczesne jego formy. Podejmuje także próbę wskazania przyczyn popularności tej formy spędzania wolnego czasu.

Słowa kluczowe

piknik, posiłek, uczta, biesiada, grill, festiwal, jedzenie, relacje międzyludzkie, rekreacja, zabawa.

Temat pracy dyplomowej w języku angielskim

PICNIC IN POLISH CULTURE

Dziedzina pracy (kody wg programu Socrates-Erasmus)

14.7 Antropologia

SPIS TREŚCI

WSTĘP	7
ROZDZIAŁ I. ELEMENTY TWORZĄCE KULTURĘ PIKNIKU	9
Jedzenie	10
Relacje międzyludzkie i współbiesiadowanie	11
Kontakt z naturą	12
Zabawa	13
ROZDZIAŁ II. POLSKIE BIESIADY NA PRZESTRZENI WIEKÓW I TOWARZYSZĄCY IM MOTYW PIKNIKOWANIA	16
Średniowieczne uczty	16
Nowe menu na stołach dworskich, a posiłki chłopskie	21
Sarmacka uczta	26
Obyczaje stołowe, przyjęcia i widowiska za czasów Augusta III	28
Przyjęcia i uroczystości Stanisława Augusta	31
XIX-wieczne spotkania ogrodowe, parki i zabawy podmiejskie	34
Przedwojenne letniska i schyłek zabaw podmiejskich	39
ROZDZIAŁ III. KULTURA PIKNIKU W ŚWIETLE WSPÓŁCZESNYCH MEDIÓW	42
Piknik na trawie	42
Wyjazd integracyjny	45
Przyjęcie ogrodowe	51
Przyjęcie weselne w plenerze	57
Społeczny piknik w mieście	61
ROZDZIAŁ IV. PIKNIK, A IMPREZA MASOWA	65
Piknik rodzinny	65
Piknik naukowy	70
ROZDZIAŁ V. PIKNIK W OCZACH UCZESTNIKÓW – WYWIADY	76
ZAKOŃCZENIE	82
BIBLIOGRAFIA	86
SPIS ILUSTRACJI	88

WSTĘP

Koncepcja tej pracy obejmuje opis i analizę zjawiska społeczno-kulturowego, jakim jest piknikowanie, różnych jego aspektów, elementów oraz towarzyszących idei. Moda na wszelkiego rodzaju pikniki stała się swoistym fenomenem życia społeczno-kulturalnego w Polsce. Dzisiejszy piknik, to zjawisko złożone i różnorodne, które w zależności od okoliczności i idei mu przyświecającej, może być relaksującym spotkaniem towarzyskim na łonie natury z elementem posiłku, okolicznościową imprezą towarzysko-kulinarną na świeżym powietrzu lub też organizowaną z dużym rozmachem imprezą masową wzbogaconą programem artystycznym, rekreacyjno-sportowym itp.

Pierwszy rozdział poniższej pracy zawiera wybrane definicje pikniku, opisuje elementy składające się na owe zjawisko, a także analizuje ich poszczególne funkcje. Żeby jednak zrozumieć i właściwie ocenić zjawisko piknikowania, należy prześledzić perspektywę historyczną, w której formowały się zwyczaje i upodobania związane z jedzeniem oraz obyczaje dotyczące relacji międzyludzkich. Drugi rozdział pracy traktuje zatem o historii zwyczajów stołowych. Przykłady tu ujęte sięgają początków państwowości polskiej, dalsze dotyczą polskich obyczajów związanych z jedzeniem oraz celebrowaniem kontaktów towarzyskich w kolejnych okresach historycznych. Badając temat, nie sposób pominąć jednak wpływów z innych krajów i kultur. Do XVIII wieku były to wpływy głównie europejskie, a wzory przyczyniające się do zmiany obyczajów kulinarnych i towarzyskich płynęły w szczególności z dworów włoskich i francuskich. Prześledzenie procesu zmian podejścia do jedzenia na przestrzeni wieków, ewolucji form biesiadowania i ucztowania jako imprez towarzyskich, a także rozwoju sztuki kulinarnej i kultury serwowania posiłków, pozwala lepiej zrozumieć współczesny fenomen mody piknikowej.

Zakres trzeciego rozdziału pracy jest próbą ujęcia i zanalizowania współczesnego pikniku, poprzez pryzmat kreacji tego zjawiska w mediach. W tekście opisane zostały różne formy i gatunki dzisiejszego piknikowania, promowane przez gazety, magazyny, portale internetowe, firmy komercyjne itp. Prześledzone zostały tu m.in. pikniki poza miastem, firmowe wyjazdy integracyjne, przyjęcia ogrodowe, wesela w plenerze, oraz piknikowanie w przestrzeniach miejskich.

Czwarty rozdział dotyczy współczesnej ewolucji idei pikniku oraz trendu do przekształcania go w imprezy o charakterze masowym. W rozdziale poruszony został problem stopniowej przemiany kameralnego posiłku na świeżym powietrzu, w wydarzenie społeczno-kulturalne zakrojone na szeroką skalę.

Piąty, ostatni rozdział pracy zawiera wywiady z piknikowiczami, przeprowadzone na *Targu Śniadaniowym*, zorganizowanym w maju 2013 roku na warszawskim Żoliborzu. Jest to próba spojrzenia na ideę piknikowania od strony uczestników.

ROZDZIAŁ I

ELEMENTY TWORZĄCE KULTURĘ PIKNIKU

Piknik jest zjawiskiem kulturowym i społecznym bardzo rozpowszechnionym we współczesnym świecie. Jego idea kształtowała się przez całe stulecia, w miarę rozwoju cywilizacji, postępu industrializacji i przemian społecznych. Form i rodzajów piknikowania jest dziś niezwykle wiele. Można oczywiście definiować owe zjawisko lub szukać gotowych definicji w słownikach. Wydaje się jednak, że zjawisko piknikowania jest na tyle szerokie i różnorodne w swej istocie, że będzie to jedynie próba wskazania jego charakterystycznych cech i głównych aspektów.

Władysław Kopaliński w *Podręcznym słowniku wyrazów obcych*¹ podaje wyjaśnienie terminu *piknik* jako: *wycieczka, majówka na której zabrane ze sobą (składkowe) zapasy żywności i napojów spożywa się na świeżym powietrzu*. Można zapytać jednak, czy przyjęcie w ogrodzie lub własnej działce, pomijające element „wycieczki”, nie będzie już piknikiem? W *Słowniku wyrazów obcych* wydawnictwa PWN² znajdziemy przecież nieco inną definicję: *piknik – zabawa towarzyska, zwykle składkowa, na wolnym powietrzu*. Przytoczony opis sugeruje więc, że zjawisko pikniku wcale nie musi wiązać się z wyprawą za miasto czy jakimkolwiek oddaleniem się od miejsca zamieszkania. Co natomiast ze „składkowymi zapasami żywności” pojawiającymi się w obu definicjach? Tu również można mieć wątpliwości. Inne wydanie *Słownika wyrazów obcych* PWN³ pomija bowiem zjawisko „składkowości”, formując termin *piknik* jako: *wycieczkę poza miasto, połączoną z zabawą i zjedzeniem zabranej ze sobą żywności*. „Składkowe zapasy” znikają, na powrót pojawia się element „wycieczki”, ale połączony tym razem z zabawą.

Przytoczone definicje różnią się od siebie poszczególnymi elementami, dając tylko ogólny pogląd czy wyobrażenie przykładowego pikniku. Może warto więc skupić się na poszczególnych elementach, które łączone w całość, w różnorodnych konfiguracjach, kreowałyby zjawisko pikniku? Intuicyjnie wydaje się, że u podstaw idei piknikowania leży realizacja czterech ważnych potrzeb człowieka – jedzenia, kontaktów

¹ W. Kopaliński, *Podręczny słownik wyrazów obcych*, Oficyna Wydawnicza Rytm, Warszawa 2006.

² Słownik wyrazów obcych, red. E. Sobol, PWN, Warszawa 1995.

³ Słownik wyrazów obcych, oprac. L. Wiśniakowska, PWN, Warszawa 2005.

międzyludzkich, zabawy oraz kontaktu z naturą. Warto zatem przeanalizować je w szerszym kontekście.

Jedzenie

Jedzenie – to podstawowa, życiowa potrzeba człowieka. Od zarania kształtuje ona ludzkie zachowania, a także determinuje rodzaje podejmowanej aktywności. Konieczność zdobywania pożywienia i przygotowywania posiłków była i nadal jest motorem napędowym cywilizacji – od wynalezienia sposobu krzesania ognia i narzędzi z kamienia łupanego, po współczesne wielkoprzemysłowe technologie.

Przez wieki, wraz z rozwojem kultury i potrzeb społeczeństwa, stopniowo zmieniał się podejście do samej czynności jedzenia – od początkowej idei „jeść, żeby żyć”, ewoluowało ono w kierunku coraz większego zainteresowania czynnością jedzenia czy przygotowywania posiłków. Wraz z upływem czasu człowiek przestał traktować posiłek jedynie jako zjawisko, którego celem jest zaspokojenie głodu. Stało się jasne, że jedzenie i przygotowywanie potraw może stać się doskonałą odpowiedzią na całą gamę innych potrzeb. Stwierdzenie „żyć, żeby jeść” jest podejściem granicznym i wydaje się przesadą. Przeanalizowanie tematu dowodzi jednak, iż w niektórych okresach historycznych, pewne grupy społeczne niebezpiecznie się do tej granicy zbliżały, a celebrowanie posiłków przybierała niekiedy formy wystawnych i wielogodzinnych, a nawet wielodniowych uczt. Bardziej szczegółowy opis owego zjawiska znaleźć można w rozdziale drugim, opisującym m.in. sarmackie zwyczaje stołowe. W tym miejscu można jednak zastanowić się, skąd taka radykalna, zdawałoby się nawet nieuzasadniona, zmiana podejścia do jedzenia? Skąd potrzeba wyrafinowanej oprawy tej codziennej czynności życiowej? Otóż odpowiedzi należy szukać w naturze ludzkiej. Oprócz dostarczania organizmowi składników odżywczych i energii, człowiek częstokroć widzi w jedzeniu także sposób na zaspokojenie potrzeb estetycznych czy psychologicznych. Pięknie podane potrawy i oprawa stołu korespondować mogą z „poczuciem smaku” i dobrym gustem. Najadanie się do syta zaspokaja zaś poczucie bezpieczeństwa, a niektóre potrawy wprawiają w stan szczególnej przyjemności i rozkoszy. Owe dodatkowe funkcje jedzenia wysuwają się niekiedy zdecydowanie na przód, czyniąc z posiłku nie tyle konieczną formę zaspokojenia głodu, co celebrowaną uroczystość. Kiedy spożywanie pokarmów odbywa się w grupie, posiłek staje się też świetną okazją do nawiązywania i pielęgnowania kontaktów międzyludzkich.

Relacje międzyludzkie i współbiesiadowanie

Człowiek, to istota społeczna i naturalną jego potrzebą jest nawiązywanie i utrzymywanie relacji z innymi osobami. Czas posiłku, to doskonała ku temu okazja. Jak pisze Zofia Szromba-Rysowa w pracy *Przy wspólnym stole*,⁴ istotą wspólnego posiłku jest współuczestnictwo, komunია i zbratanie. Zasiadając do stołu w większym gronie, człowiek przestaje być obcy, a między współbiesiadnikami nawiązuje się mistyczna więź. Obrzęd wspólnego jedzenia i picia może być bowiem zaliczany do swoistego obrzędu przyjęcia i zjednoczenia z innymi we wspólnocie. Można posłużyć się tu przykładem zaczerpniętym z religii katolickiej, gdy podczas mszy świętej wierni nawoływani są do „uczty ofiarnej” czyli Komunii. Bezinteresowność, dobroć i miłość wysuwają się tutaj jako przewodni motyw uczty, a wierni, dzięki wspólnemu posileniu się świętym pokarmem, stają się niejako współbraćmi.⁵ Również w grupowej biesiadzie obecna jest idea jedności i wspólnoty, a dzielenie pokarmów wiąże się z przekonaniem o uczciwości i dobrych zamiarach wobec współbiesiadników. Jak cytuję Z. Szromba-Rysowa: „Wystarczy dzielić pokarm z człowiekiem, aby stać się w pewnym sensie jego bratem.”⁶, a „Spożywając wspólnie posiłek (...) jeden zaręcza drugiemu, że nie knuje przeciw niemu nic złego.”⁷

Współbiesiadnictwo ma również swoje źródła w solidarności rodzinnej. Rozszerzenie jej na członków innych rodzin lub szersze kręgi społeczne świadczyć miało o wyrazie wzajemnej łączności i szacunku. Wspólne dzielenie radości i smutków podczas uczty jest bowiem specyficzną formą więzi i obcowania z ludźmi, stwarzającą czas wzajemnej życzliwości i wsparcia.⁸

W pojęciu biesiady kryje się także swego rodzaju uroczystość czy nawet świętość. Wydarzenie związane z obfitością, życzliwością i współuczestnictwem godne jest zapamiętania. Uczta częstokroć ma coś upamiętniać, podkreślać lub czcić, a z racji swojej niecodzienności może być uważana za *sacrum*.⁹ Przebieranie miary, dostatek, a nawet nadmiar jedzenia jest więc podczas świątecznej biesiady dozwolony. Hojność

⁴ Z. Szromba-Rysowa, *Przy wspólnym stole, z obyczajowości współczesnej wsi karpackiej*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich - Wydawnictwo, Wrocław 1988.

⁵ Tamże, s. 22-23.

⁶ Tamże, s. 23, (cyt. za: C. Bougle, *Essais sur le regime des castes*, Paris, 1908, s. 59.)

⁷ Tamże, s. 23, (cyt. za: J. G. Frazer, *Złota gałąź*, Warszawa 1971, s. 191.)

⁸ Tamże, s. 23.

⁹ Tamże, s. 24.

gospodarza, równoznaczna z bogactwem i życiowym powodzeniem, może zaś stać się przyczynkiem do wzrostu społecznego szacunku i umocnienia pozycji we wspólnocie.

Z atmosferą świątecznej uczty nieodzownie wiąże się też uczucie radości. Hedonizm staje się więc wartością, która w biesiadowaniu znajduje szczególny wyraz. Poczucie wspólnoty i grupowe korzystanie z dobrodziejstw stołu sprawia, że człowiek ze zwykłego konsumenta przeradza się w biesiadnika i podlega nowym regułom zachowania. Ucztowanie bowiem przyczynia się do „*rozkoszy, miłości i pogłębia ufną przyjaźń, rozbraja nienawiść, ułatwia interesy i w krótkim naszym życiu daje jedyną przyjemność, po której nie tylko nie przychodzi znużenie, ale która nas od wszelkiego uwalnia*”.¹⁰

Stąd już krok tylko do goszczenia i gościnności, z którymi wiąże się obowiązek wzajemności i rewanżu. Wspólna uczta włącza biesiadujących w pewien układ zależności – jak przy otrzymywaniu i wręczaniu daru. Zaproszeni goście mają niejako obowiązek, zrewanżować się gospodarzom i zorganizować równie wystawne przyjęcie.¹¹

Kontakt z naturą

Tradycja organizowania posiłków i spotkań towarzyskich na łonie natury rozwijała się przez wieki, podążając za ewolucją obyczajów biesiadnych i towarzyskich. Początkowo posiłki na świeżym powietrzu były związane wyłącznie z koniecznymi przerwami na regenerację sił podczas innych zajęć – pracy w polu, polowania itp. Z czasem, z zachodniej Europy do Polski przysłała moda na organizowanie przyjęć towarzyskich w dworskich czy pałacowych ogrodach. Wraz z rozwojem miast i poszerzaniem terenów objętych infrastrukturą oraz kształtowaniem się miejskiego stylu życia, w społecznościach tych do głosu zaczęła dochodzić potrzeba obcowania z przyrodą i spędzania wolego czasu w naturalnym środowisku.

Ucztowanie na świeżym powietrzu stało się zatem idealną formą spędzania czasu, łączącą posiłek, kultywowanie relacji towarzyskich oraz kontakt z naturą. Ten ostatni od zawsze miał dla człowieka szczególne znaczenie. Ludzie, będący w istocie częścią przyrody i otaczającego świata, od zarania znajdowali w naturze spokój,

¹⁰ Z. Szromba-Rysowa, dz. cyt., s. 25. (cyt.za., A. Brillant-Savarin, *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*, Warszawa 1973, s. 18.)

¹¹ Tamże, s. 26-27.

ukojenie i poczucie harmonii. Obecność drzew, traw i kwiatów wycisza emocjonalnie i daje poczucie równowagi. Działa na zmysły, a niekiedy pełni nawet funkcję terapeutyczną. Nic więc dziwnego, że wspólny posiłek ewoluował również w kierunku aktywności aranżowanej w warunkach plenerowych. Podobne warunki sprzyjają zaś różnorodnym działaniom i zabawom na świeżym powietrzu.

Zabawa

Gier i zabaw możliwych do zorganizowanych przy okazji posiłku na świeżym powietrzu jest niesłychanie wiele. W kolejnych rozdziałach przyjrzymy się nieco bliżej ich poszczególnym rodzajom – praktykowanym na przestrzeni wieków i współcześnie. W pracy *Gry i ludzie*¹² Roger Caillois podejmuje próbę ogólnego podziału i kategoryzacji zabaw jako takich.

Autor wyróżnia gry o charakterze zawodów – *agon*, przybierające różnorakie formy walki w warunkach sztucznie stworzonych równych szans. W zawodach tego typu sprawdza się szybkość, wytrzymałość, siłę, zręczność czy pomysłowość. Zawodnik zdany jest zaś na własne możliwości i przestrzega wytyczonych wcześniej reguł gry.

Zabawy o charakterze „igraszek z losem” – *alea*, wykluczają natomiast przewagę wynikającą z większego talentu czy zasobów zawodnika. Greckie słowo *alea* określa po łacinie grę w kości. Gry tego typu mają więc niejako ujawnić, kogo los obdarza większą łaską. Loterie, ruletka czy gry karciane są zaś świetnym tego przykładem.

Mimicry – to zabawy polegające na czasowym przyjęciu iluzji i staniu się postacią wyimaginowaną. Jednostka zapomina i maskuje wówczas swoją tożsamość, udając jednocześnie kogoś lub coś innego. Przebieranie się, zakładanie masek, czy w końcu odgrywanie przedstawień stanowią przykłady gier typu *mimicry*. Sam termin użyty przez Cailloisa oznacza w języku angielskim mimetyzm owadów i uwypuklać ma organiczny i elementarny charakter bodźca, skłaniającego do tego typu gier.

Ostatnią kategorią są gry polegające na dążeniu do oszołomienia i chwilowej zmiany świadomości – *ilinks*. Słowo to, użyte przez autora kategoryzacji, oznacza po grecku „wir wodny”. Przykładem tego typu zabawy może być więc kręcenie się wokół własnej osi, aż do zachwiania równowagi, ślizganie się, huśtanie na huśtawce, turlanie

¹² R. Caillois, *Gry i ludzie*, (fragmenty), [w:] *Antropologia widowisk*, oprac. A. Chałupnik, W. Dudzik, WUW, Warszawa 2005.

ze wzgórza itp. We wszystkich wymienionych aktywnościach występuje element „zamroczenia”, zawroty głowy i swoiste „uniesienie” ogarniające uczestników zabawy.¹³

Opisane gry nie są jednak rozrywką indywidualną. Pełnię zabawy osiąga się zazwyczaj, gdy jest ona uprawiana wspólnie z innymi. Jak pisze Caillois: „*W istocie większość gier i zabaw składa się niejako z pytania i odpowiedzi, wezwania i riposty, prowokacji i reakcji na nią, z uczestniczenia w zapale lub napięciu. Potrzebna jest uwaga innej osoby, jej uwaga i życzliwość.*”¹⁴

Każda zabawa rozgrywa się także w obrębie określonych granic czasowych i przestrzennych. Jak pisze Johan Huizinga w tekście *Homo Ludens. Zabawa jako źródło kultury*,¹⁵ gra zaczyna się w pewnym określonym momencie, toczy się, a gdy zostaje „rozegrana”, dobiega końca. Może być wznawiana po przerwie, a więc staje się czynnością powtarzalną. Zabawa toczy się także w określonej przestrzeni, na uprzednio wytyczonym i oddzielnym terenie. Owa przestrzeń może zostać rozgraniczona fizycznie i materialnie, bądź też tylko mentalnie czy w wyobraźni. W obrębie czasu i miejsca toczony gry wytwarza się zaś określony ład i porządek. Każda zabawa podlega wyznaczonym regułom, a odstępianie od nich psuje ją, czyniąc bezwartościową.¹⁶

Według Johana Huizinga, podłoże zabawy można określić mianem: wyzbywania się nadmiaru siły żywotnej; ćwiczeniem w opanowywaniu samego siebie; rozładowaniem szkodliwych popędów itp.¹⁷ Próbę odpowiedzi „po co i dlaczego?” ludzie tak chętnie oddają się wspólnej zabawie odszukać można także w tekście Richarda Schechnera *Zabawa*.¹⁸ Czytamy w nim, iż wszelka zabawa „odświeża, przywraca energię, podsuwa niezwykle sposoby traktowania bieżących spraw, wzmacnia intuicję, daje wytchnienie, otwartość i nade wszystko rozluźnia.”¹⁹

Johan Huizinga podkreśla także „swobodę i dobrowolność”, jako warunek konieczny zaistnienia zabawy. „*Nakazana zabawa – jak pisze – nie jest już zabawą. Co najwyżej może być poleconym odtworzeniem zabawy.*”²⁰ Według autora, wszelkie gry

¹³ Tamże, s.164-165.

¹⁴ Tamże, s. 170.

¹⁵ J. Huizinga, *Homo Ludens. Zabawa jako źródło kultury*, (fragmenty), [w:] *Antropologia widowisk*, oprac. A. Chałupnik, W. Dudzik, WUW, Warszawa 2005.

¹⁶ Tamże, s. 150-151.

¹⁷ Tamże, s. 145.

¹⁸ R. Schechner, *Zabawa*, (fragmenty), [w:] *Antropologia widowisk*, oprac. A. Chałupnik, W. Dudzik, WUW, Warszawa 2005.

¹⁹ Tamże, s. 190.

²⁰ J. Huizinga, dz. cyt., s. 149.

znajdują się poza koniecznością czy ludzką rządzą. Dokonują się natomiast dla zadowolenia, upiększają życie i uzupełniają je.²¹ Według autora, egzystencja jest dowodem na „*ponadlogiczny charakter naszej sytuacji w kosmosie.*” Ludzie bawią się i wiedzą o tym. Nie są tylko mechanicznymi przedmiotami zaspakajającymi konieczne potrzeby. Są też czymś więcej niż rozumne istoty, ponieważ zabawa nie jest rozumna.²²

Opisane elementy – jedzenie, współbiesiadowanie jako realizacja relacji międzyludzkich, kontakt z naturą i szeroko pojęta zabawa – współtworzyć mogą różnorodne formy piknikowania. W kolejnych rozdziałach pracy opisana została historia i ewolucja pojęcia pikniku, a także jego poszczególne rodzaje, praktykowane na przestrzeni wieków i współcześnie.

²¹ J. Huizinga, dz. cyt., s. 150.

²² Tamże, s. 146.

ROZDZIAŁ II

POLSKIE BIESIADY NA PRZESTRZENI WIEKÓW I TOWARZYSZĄCY IM MOTYW PIKNIKOWANIA

Piknik, w swoich założeniach, jest grupowym posiłkiem, odbywającym się na świeżym powietrzu, któremu towarzyszą różnorodne formy rekreacji i aktywności. Jest on jednak także specyficznym rodzajem biesiady, która, jak każdy twór kulturowy, wyrasta z ogólnego charakteru danej epoki, panujących obyczajów, upodobań i norm społecznych. Nie sposób więc pisać o historii pikniku, bez przeanalizowania atmosfery dawnej uczty, zwyczajów stołowych, upodobań kulinarnych oraz umiejscowienia ich w odpowiednim kontekście społeczno-kulturowym i okresie historycznym. Nie sposób także nie wspomnieć o różnych formach aktywności, rekreacji i działań towarzyskich, uprawianych na świeżym powietrzu, przez dawne społeczeństwo.

Średniowieczne uczty

Ciekawą kwestię stanowi niewątpliwie przeanalizowanie pierwszych wzmianek o sztuce kulinarnej w źródłach historycznych. Krystyna Bockenheim, w swojej pracy *Przy polskim stole*,²³ sięga do wieku IX i podejmuje próbę rekonstrukcji piastowskich uczt.

Autorka zakłada, iż legendarny Piast i jego żona Rzepicha, w momencie postrzyżyn syna Ziemowita musieli wydać ucztę na cześć, przybyłych z tej okazji, znakomitych gości – Cyryla i Metodego. Choć Gall Anonim kilkaset lat później donosił, iż podano wówczas pieczonego prosiaka i piwo, a potrawy uległy cudownemu rozmnożeniu, to autorka posuwa się w swoich spekulacjach dalej. Na podstawie danych historycznych z IX wieku stwierdzić można bowiem, że na ziemiach polskich był dostatek wołowiny, wieprzowiny, dziczyzny i drobiu. Nie brakowało też grzybów, jaj, mleka, twarogu, śmietany, oleju i smalcu, a pańską ucztę z powodzeniem mogły wzbogacać warzywa ogrodowe, owoce, kasze, miód, mak, a także skronikowane przez Galla piwo. Dzięki pojawieniu się w IX i X stuleciu pieców kołkowych, Piast i

²³ K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wydawnictwo dolnośląskie, Wrocław 1998, s. 6.

Rzepicha mogli też podjąć swoich gości pulchnym, wyrabianym na zakwasie, pszennym chlebem – chlubą polskiej kuchni.²⁴

Lepiej od piastowej, udokumentowana jest jednak uczta z 1000 roku, którą Bolesław Chrobry wydał na cześć cesarza Ottona III. Przy tej okazji, znów powołać się można na opisy Galla Anonima. Kronikarz opisuje jednak bardziej bogactwo i wytworność przyjęcia, niż samo jedzenie: (...) *podczas trzech dni swej konsekracji, prawdziwie królewskie i cesarskie urządzając biesiady, a każdego dnia wszystkie naczynia i sprzęty zmieniał, zastawiając coraz to inne i jeszcze więcej kosztowne. Ukończywszy wreszcie biesiady, nakazał cześnikom i stolnikom zebrać ze wszystkich stołów z trzech dni złote i srebrne naczynia, bo żadnych drewnianych tam nie miano, mianowicie kubki, puchary, misy, czarki i rogi, i ofiarował je cesarzowi w celu uczczenia go, nie zaś jako dar książęcy. Komornikom zaś rozkazał podobnie zebrać rozciągnięte tkaniny i obrusy, dywany, kobierce, serwety, ręczniki i cokolwiek było do nakrycia i znieść wszystko do komory cesarskiej.*²⁵ Anonim przekonuje o wysokim poziomie bolesławowego dworu, zapewniając jednocześnie, że nie była to uroczystość jednorazowa: *Biesiady zaś swoje zwyczajnie tak okazał urządził, że każdego dnia powszedniego kazał zastawiać 40 stołów głównych, nie licząc pomniejszych; tym wszystkim nic jednak nie wydawał z cudzych, lecz wszystko z własnych zasobów. Miał też ptaszników i łowców, wszystkich niemal ludów, którzy, każdy na swój sposób, chwyтали wszelkie rodzaje ptactwa i zwierzyny; z tych zaś czworonogów jak i ptactwa codziennie przynoszono do jego stołów pełne misy każdego gatunku.*²⁶ Przedstawiony przez Galla przepych i królewskie bogactwa miały niewątpliwie zaimponować niemieckiemu monarsze. Jak opisuje jednak Krystyna Bockenheim, królewskie stoły przedstawiały się na co dzień znacznie skromniej. Misy, kubki, talerze i łyżki, których używali dworzanie, podobnie jak zastawa poddanych, były wykonane z drewna. W drewnianych konwiach przynoszono królowi nawet piwo z zamkowych piwnic. Srebrnych nakryć używano wyłącznie podczas uroczystości i wystawnych uczt. Podczas codziennych posiłków biesiadnicy korzystali zazwyczaj z jednego, wspólnego naczynia lub też swoistych, jadalnych „talerzy” wypiekanych z chleba. Zupy, polewki i kasze jadano łyżkami, resztę potraw spożywano przy pomocy dłoni. Mięso i ryby łądowały na

²⁴ Tamże, s. 6-7.

²⁵ Anonim tzw. Gall, *Kronika polska*, Kraków 1975, s. 20-21.

²⁶ Tamże, s. 22 .

dworskich stołach, pocięte uprzednio na kawałki, które wystarczyło chwycić i włożyć do ust. Poobgryzane kości, chrząstki i pozostałe odpadki rzucano zaś na podłogę.²⁷

W tym miejscu warto zastanowić się, czy podobne, średniowieczne uczty mogły odbywać się w warunkach plenerowych, a jeśli tak, to w jakich okolicznościach? Ilustracja zatytułowana *Szlachcic ze swoją świtą na pikniku*²⁸ jest prawdopodobnie jednym z pierwszych, zachowanych dzieł plastycznych, traktujących o tematyce piknikowej. W czasach średniowiecza biesiadowanie na łonie natury połączone było z polowaniem. Wielogodzinne konne gonitwy za zwierzyną przerywane były popasem w lesie i posiłkiem wśród drzew. Ilustracja XV-wiecznego, anonimowego artysty ujmuje atmosferę wytchnienia po polowaniu. Konie odpoczywające wśród drzew, psy gończe pijące wodę ze strumienia oraz uczestnicy gonitwy posilający się wśród przyrody. Na podstawie ryciny można również przypuszczać, iż przedstawione polowanie było zorganizowanym orszakiem. Pan i dworzanie oddawali się gonitwie za zwierzyną, a w ślad za nimi podążała zapewne służba taszcząca prowiant i nakrycia stołowe. Ilustracja świetnie oddaje owy społeczny porządek. Górujący Pan wraz z dwoma dworzanami obsługiwani są przez służbę i biesiadują najwystawniej. Reszta dworu posila się przy osobnych „stołach”, które wyglądają na nieco uboższe. Na rycinie widać jednak dość dokładnie, że poza obfitością, potrawy jednych i drugich raczej się nie różnią. Przykład ten obrazuje fakt, iż średniowiecze ze swoją pogardą dla ludzkiego ciała, nie jest okresem, w którym przywiązywano szczególną uwagę do rozwoju sztuki kulinarnej i wymyślności pańskiego jadłospisu. Choć wspomniane opisy Galla Anonima malują pewien obraz dworskiej uczty, to należy pamiętać, że epoka średniowiecza nie pozostawiła po sobie zbyt wielu relacji kulinarnych. Ówczesne widzenie świata nie traktowało bowiem sfery kulinarnej, jak przedmiotu godnego większego zainteresowania. Uczty celebrowane były jedynie w sferach najwyższych, gdzie wytworność biesiady świadczyła przede wszystkim o bogactwie i pozycji możnowładcy. Mimo to, i w takich przypadkach same potrawy nie były zbyt wyszukane. Średniowiecznym biesiadnikom wystarczało, by ucztą była smaczna i obfita. Rodzaje potraw jadanych przez możnych niewiele zaś różniły się od tych, które trafiały na stół służby, poddanych i biedniejszych warstw społecznych.²⁹

²⁷ M. i J. Łozińscy, *Historia polskiego smaku*, PWN, Warszawa 2012, s. 36-37.

²⁸ Ilustracja anonimowego artysty, pochodząca z francuskiego wydania *The Hunting Book of Gaston Phebus*, XV w .

²⁹ K. Bockenheim, dz. cyt, s. 8-9.



Rys. 1. Anonim, *Szlachcic ze swoją żoną na pikniku*, XV wiek.

W miarę upływu czasu i rozwoju technologii kuchennych różnice między jadłospisem dworu a stanów biedniejszych nasilały się. Wyróżnikiem wykwintnej kuchni stawał się bowiem sposób obróbki pokarmów. Lepsze wyposażenie kuchni bogatszej szlachty i dworów decydowało także o lepszym i bardziej zróżnicowanym jadłospisie. Najbardziej cenione było mięso pieczone, które wymagało posiadania drogiego, żelaznego rożna lub rusztu. Ponieważ chłopci i przedstawiciele biedniejszych warstw społecznych nie mogli pozwolić sobie na tego typu wydatek, musieli zadowalać się mięsem duszonym lub gotowanym na otwartym palenisku.³⁰ Istotną kwestią stawało się też w średniowieczu przechowywanie żywności podczas zimy. Produkty przygotowywane latem i wczesną jesienią musiały zostać bowiem zabezpieczone na kilka miesięcy. Budowano więc piece do wędzenia ryb i mięsa, przygotowywano żywność moczoną w soli, a także kiszono warzywa, zwłaszcza kapustę, buraki i ogórki.³¹ W miarę ubożenia wsi i utracenia przez chłopów prawa do polowania w pańskich lasach, różnice w jakości jedzenia stawały się coraz bardziej uderzające. Biedniejsi musieli żyć ze zgromadzonych wcześniej zapasów, podczas gdy możni mogli zaopatrywać się w mięso z własnych hodowli czy polowania. Głębokie i chłodne piwnice na dworach i zamkach stwarzały poza tym możliwość dłuższego przechowywania żywności w nienaruszonym stanie. Wszystko to spowodowało, że

³⁰ M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 26.

³¹ K. Bockenheim, dz. cyt., s. 14-15.

podczas gdy panowie raczyli się tłustym mięsiwem, w kuchni plebejskiej zaczął królować groch, soczewica i fasola, a także kiszonki oraz solone ryby.³²

W późnym średniowieczu, w miarę pojawiania się pierwszych renesansowych idei, zwiększała się także otwartość na potrzeby ciała i zainteresowanie antykiem. Sprawiało to, że po umiarkowanie wyszukany, średniowiecznym jadłospisie, na biesiadnych stołach zaczynały gościć nowe potrawy, a odkrywanie nowych smaków stało się zajęciem równie ważnym, co dbanie o ilość jedzenia. Z przyczyn ekonomicznych nowe *menu* pojawiało się w pierwszej kolejności na stołach dworskich. Zachowane rachunki i spisy inwentarzowe z dworu Jadwigi i Władysława Jagiełły, przeanalizowane przez Marię Dębińską,³³ pozwalają snuć dość szczegółowe przypuszczenia na temat tego, co jadano na królewskim dworze. Z mięs była to najczęściej pieczona lub duszona wołowina, podawano jednak również wieprzowinę, cielęcinę, baraninę oraz kury i kurczęta. Dziczyzna, a także kaczki i gęsi, z racji wysokiej ceny, rezerwowane były na ważne przyjęcia. W dworskich rachunkach znaleźć można także masło i słoninę. Popularny wówczas olej lniany i konopny tłoczony był zaś zapewne w królewskiej kuchni. W dni postne i okresy bezmięsne na jagiellońskim dworze jadano ryby. Szczególnie lubiano tam śledzie, które spożywano świeże lub solone i suszone. Do niemal każdego posiłku dodawano groch lub kaszę. Jarzyny, rzadko występujące w spisach rachunkowych, hodowano zapewne w dworskich warzywnikach. Kupowano za to cebulę, pietruszkę oraz grzyby. Imponujący był królewski wybór pieczywa. Za czasów Jadwigi i Władysława pieczonych było kilka gatunków chleba, a także rogaliki, obwarzanki, precle, sucharki oraz słodkie ciasta z makiem i serem. Zwieńczeniem posiłków bywały najczęściej owoce – jabłka, gruszki, śliwki, czereśnie i wiśnie – z których nieraz robiono także konfitury dosładzane miodem.³⁴ Pod koniec XIV wieku do królewskiego dworu zaczęto sprowadzać tzw. towary luksusowe. Były to suszone owoce, zwłaszcza rodzyнки, migdały i figi, ale również cytryny i pomarańcze.³⁵ Królowa Jadwiga kazała również sprowadzać duże ilości zagranicznych, korzennych przypraw – szafranu, pieprzu, goździków, gałki muskatołowej, cynamonu i anyżu.³⁶ Podczas dworskich posiłków pito zazwyczaj piwo warzone z pszenicy lub z jęczmienia. Wino zarezerwowane było na szczególne

³² M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 26-27.

³³ M. Dębińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław – Warszawa – Kraków 1963.

³⁴ K. Bockenheim, dz. cyt., 22-24.

³⁵ M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 31.

³⁶ K. Bockenheim, dz. cyt., s. 24.

uroczystości, podobnie jak drogi wówczas miód.³⁷ Analiza rachunków pochodzących z dworu Jagiełłów pozwala sądzić, że desery we współczesnym rozumieniu jeszcze nie istniały. Szczególne okazje upoważniały do postawienia na stołach słodkiego pieczywa lub owoców, smażonych w miodzie. Cukierniczą rewolucję na polskich ziemiach, zapoczątkować miała dopiero królowa Bona.

Nowe menu na stołach dworskich, a posiłki chłopskie

Przyjazd do Polski w 1518 roku nowo poślubionej żony Zygmunta Starego – włoskiej księżniczki Bony Sforzy, wywarł niebagatelny wpływ na kulturę i panujące obyczaje, a także sztukę kulinarną i styl biesiadowania najwyższych klas społecznych. Bona, jako wyemancypowana arystokratka, wywołała niemałe zamieszanie na polskim dworze. Nowa królowa stanowczo sprzeciwiła się tradycyjnej, tłustej kuchni bazującej na mięsie. Wraz z nową władczynią, rządy w kuchni objęli kucharze włoscy. Aby uświadomić sobie ogrom innowacji wprowadzonych przez nowych szefów kuchni, wystarczy spojrzeć na menu uczyty wydanej w Neapolu z okazji ślubu Bony i Zygmunta, przytoczonym przez Krystynę Bockenheim. *Podano 25 potraw w następującej kolejności: nugat z orzeszków z serem śmietankowym, przybrany marmoladą i konfiturą z różnych owoców; galareta mięsna z sałatą; sztuka mięsa z białym sosem i musztardą; pieczone gołąbki; pieczeń wołowa z sosem winnym lub octowym do wyboru; francuskie ciasto nadziewane serem; dziczyzna gotowana z przyprawą węgierską; paszteciki mięsne; pawie duszone we własnym sosie; ciasteczka florenckie; pieczeń z dziczyzny z białymi kluseczkami; galeczki z mięsa; ostra zupa z pieprzem; bażanty pieczone; słodki hiszpański placek z sera; kapłony szpikowane słoniną; galareta mięsna w specjalnych garnuszkach; królik we własnym sosie; ciasteczka ryżowe; obwarzanki; smażone kasztany oraz nevole, czyli neapolitańskie delikatne ciasto posypane cukrem. Do otraw podano wino białe i czerwone, a także białe wino gotowane z miodem i korzeniami. Służba roznosiła wodę różaną do obmywania rąk i haftowane ręczniki.*³⁸ Jak łatwo się domyślić, przeniesienie tego typu jadłospisu na polski dwór nie spotkało się z entuzjazmem i aprobatą. Kuchnia włoska była zbyt nowoczesna i wyrafinowana w stosunku do ówczesnych standardów polskich. Jakby tego było mało, innowacje wprowadzone przez Bonę nie ograniczały się jedynie do menu.

³⁷ M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 36.

³⁸ K. Bockenheim, dz. cyt., s. 39-40.

Modyfikacjom uległa też zastawa i dekoracje stołowe. Z cukru i mąki formowano wymyślne kwiaty, stroiki, a nawet drzewa, na stołach rozrzucono płatki żywych kwiatów, półmisek nie stawiano zaś bezpośrednio na obrusie, ale na specjalnych metalowych podstawkach.³⁹ Dla każdego z biesiadników przewidziany był osobny talerz, a dla najznamienitszych również łyżka i nóż. Naczynia stołowe były zaś w większości wykonane ze srebra i bogato zdobione. Zarówno wymyślność potraw jak i bogactwo stołowej zastawy spotkała się z krytyką, przyzwyczajonej do tradycyjnej biesiady, polskiej szlachty. Swojemu niezadowoleniu dawał też wyraz Mikołaj Rej: (...) *a snadz by ich mógł nie znać potrawami, ale obrazki jakimi malowanymi; (...) ano na jednej misie baran pozłocisty, na drugiej lew, na drugiej kur, na trzeciej pani jaka ubrana; (...) więc pozłoty rozliczne, ony kury pozłociste, ony orły, ony zające, a potrawa w pośrodku za dybała stoi; (...) daleko by lepsza i smaczniejsza była, kiedy by ją z polewanego garnka ciepło na półmisk wyłożył.*⁴⁰ W *Żywocie człowieka poczciwego* Rej nie ukrywa więc, że od „nowomodnych wymysłów” bardziej ceni znaną szlachecką kuchnię. Z kuchennych innowacji kpił również Wacław Potocki, wierszem opisując przyrządzanie zajęcia przez pańską kucharkę:

*Nie żałuje goździków, pieprzu i faryny,
Czego do każdej, a cóż śmierdzącej zwierzyny,
Trzeba, sypie, o cudzej nie myśląc szkatule.
Doda octu, powidła, dostatek cebule,
Włoży w to i sól i drwa, że więcej niż kopa,
Wyleci mu z kalety...*⁴¹

Potocki słusznie podkreśla, że wymyślne, sprowadzane z zagranicy specjały były nad wyraz kosztowne. Nowomodne i drogie obyczaje kuchenne sprawiały zaś stopniowo, że podział między stołem dworskim, a mieszczańskim oraz chłopskim nabierał wyrazistości.

Wydaje się, iż wspomniany podział widoczny był wówczas nie tylko w Polsce. Rewolucje kulinarne przechodziła cała Europa, a przepaść między jedzeniem plebsu i możnych, pogłębiała się na całym kontynencie. Różnice w zawartości jadalnianego stołu dość wyraźnie przekładały się także na menu posiłków, spożywanych na łonie

³⁹ M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 41-42.

⁴⁰ M. Rej, *Żywot człowieka poczciwego*, Wrocław – Warszawa – Kraków 1956.

⁴¹ K. Bockenheim, dz. cyt., s. 45, (cyt za: W. Potocki, *Droższa zaprawa niż potrawa*, XVII w.)

natury. Zjawisko ujęte zostało między innymi na obrazach Lucasa van Valckenborgh'a, które są świetnymi przykładami, uwieczniającymi tradycje piknikowe w XVI wieku, kultywowane przez różne warstwy społeczne.

Krajobraz wiosenny, pochodzący z 1587 roku przedstawia uczujących wśród drzew dworzan. Uwieczniony piknik był z pewnością elementem polowania, które podobnie jak wieki wcześniej, nadal cieszyło się dużym powodzeniem. Jak podaje Jan Bystron⁴², myślistwo było dla wysokich klas społecznych pasją, zabawą, zamiłowaniem i największą uciechą. Uważano je za rozrywkę iście rycerską, a ponieważ lasy dawnej Polski i Europy pełne były rozmaitej zwierzyny oraz ptactwa, polowania urządzano nader często.⁴³

Wnioskując z obrazu można stwierdzić, że ważnym elementem biesiady stawała się także muzyka i taniec. XVI wiek przyniósł niesłychane zainteresowanie muzyką instrumentalną. W żadnej innej epoce budowanie instrumentów nie osiągnęło takiego nasilenia. Oprócz lutni i lir, popularnością cieszyły się instrumenty dęte blaszane i drewniane, a tworzone na dworach kapele uświetniały liczne ucztę i uroczystości.⁴⁴ Puzony i trąbki, na których grają muzykanci, a także pozostawione nieopodal lutnie, widoczne w *Krajobrazie wiosennym*, są dobrym przykładem udokumentowania tego zjawiska. Wraz z pojawieniem się kapel instrumentalnych, dworskie ucztę zaczęto także uatrakcyjnić tańcami.⁴⁵ Jeśli chodzi o tańce wykonywane w XVI-wiecznej Polsce, to Bystron przyznaje, iż stanowiły one częstą rozrywkę dla spragnionego zabawy towarzystwa: *Najmilszą jednak zabawą w mieszanym towarzystwie był taniec. Tańczono dużo i rozmaicie, od poważnego „chodzonego” zacząwszy, aż do szaleństwa „gonionego” (...) Najpiękniejszym i najbardziej reprezentacyjnym tańcem był „polski”, czyli jak dziś mówimy, polonez. (...) Taniec trwał długo, przerywano go czasem dla odpoczynku i pokrzepienia się, po czym tańczono dalej.*⁴⁶ Oprócz tańca, podczas uczt na świeżym powietrzu popularne były gry i zabawy ruchowe. Bawiono się w tzw. „ślepią babkę”, polegającą na uciekaniu i chwyтaniu członków zabawy przez „szukającego” z zawiązanymi oczami. Powodzeniem cieszyła się także gra w „sitko”, polegająca na szybkiej zamianie miejsc.⁴⁷

⁴² J. St. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce, wiek XVI-XVII*, t. II, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1976.

⁴³ Tamże, s. 230.

⁴⁴ M. Kowalska, *ABC Historii muzyki, Musica Jagiellonica*, Kraków 2001, s. 160-161.

⁴⁵ Tamże, s. 162.

⁴⁶ J. St. Bystron, dz. cyt., s. 214-215.

⁴⁷ Tamże, s. 213.



Rys 2-3. Lucas van Valckenborgh, *Krajobraz wiosenny*, 1587.

Co do piknikowego *menu* uwiecznionego na obrazie Valckenborgh'a można zauważyć, iż danie główne stanowił tort. Produkty cukiernicze i delikatne wypieki były w istocie domeną dworskich uroczystości, na które nie mogły pozwolić sobie biedniejsze warstwy społeczne. Na uwagę zasługuje też obecność wielu osobnych nakryć, rozstawionych na eleganckim białym obrusie, które świadczą mogą o dobrej obyczajności uczujących, a także o zasobności finansowej.

Biesiadowanie na świeżym powietrzu nie było jednak wyłącznie domeną dworską. Dwa inne obrazy Lucasa van Valckenborgh'a, przedstawiają piknik, jako czas odpoczynku przy pracy. Niemiecki malarz wiernie oddaje obraz chłopskiego posiłku podczas sianokosów. W oczy rzuca się jednak odmienność tej sceny. Nie jest to już

wystawna dworska uczta, ale proste wiejskie jedzenie – zupa spożywana z drewnianych misek i kawałki chleba. Chłopi nie celebryją nawet posiłku jednocześnie. Podczas gdy jedni posilają się, inni pracują w polu lub zwożą siano. Valckenborgh realistycznie uwiecznia także odpoczynek pracujących przy deptaniu winogron. Mamy tutaj sytuację analogiczną. Biesiada nie jest, jak w przypadku życia dworskiego, wydzielonym elementem dnia, ale raczej konieczną przerwą, którą każdy ustanawia sobie wedle własnego uznania i sił.



Rys. 4. Lucas van Valckenborgh, *Krajobraz letni*, 1585.



Rys. 5. Lucas van Valckenborgh, *Krajobraz jesienny*, 1585.

Sarmacka uczta

Podczas gdy chłopci oraz mieszczenie jadaliby ubogo i skromnie, na dworskich ucztach panowały wykwinne potrawy i przepych. Pomiędzy powyższymi dwoma „kulinarnymi obozami”, formowała się natomiast kuchnia sarmacka. W XVII i XVIII wieku wielu było panów ziemskich, którym zasobność szkatuły pozwalała jeść obficie i smacznie, ale umiłowanie tradycji i przywiązanie do dawnej kuchni nie pozwalało na ślepe czerpanie wzorców ze stołów dworskich. Idea sarmatyzmu nie tworzyła jednak owych wzorców samodzielnie. Wyrafinowana oferta dworska była przez szlachtę upraszczana i wypełniana własną treścią. W kwestiach kulinarnych, podobnie jak w innych dziedzinach, obyczaje sarmackie kładły akcent na barwność, bogactwo i efektywność, przy jednoczesnym swobodnym traktowaniu reguł ówczesnej kultury.⁴⁸

Jeśli więc chodzi o sarmackie menu, to prym wiodło nieustannie różnego rodzaju mięso – wołowina, wieprzowina, drób, króliki i dziczyzna. Od czasów średniowiecznych zmienił się jednak sposób przyrządzania. Sarmaccy smakosze chętnie korzystali z dostępnych wówczas zagranicznych przypraw, lecz używali ich w sposób odmienny, niż mieli to w zwyczaju kucharze dworscy. Najbardziej lubiano dania pikantne i ostre, a także tłuste i słodkie. Popularną kombinacją było więc łączenie smaku ostrego i słodkiego. Chętnie doprawiano tą samą potrawę pieprzem i imbirem, a następnie miodem, rodzynekami i cukrem. Używano dużo czosnku i cebuli będących podstawą, popularnego wówczas, szarego sosu. Nie szczędzono soli i wszelakiego tłuszczu. Oleje, masło i słonina należały do niezwykle pożądaných produktów. W cenie był nawet tłuszcz zjełczały, który dawał intensywniejszy zapach i smak, niż masło świeże. Obok obficie przyprawianych mięs, do ulubionych potraw należał groch ze słoniną, kasze, barszcz, bigos, pierogi i ogórki kiszane z koprem, które na przestrzeni wieków stworzyły ostatecznie kanon staropolskiej kuchni.⁴⁹

Mówiąc o obyczajach kulinarnych kultury sarmackiej, należy wyróżnić także formowanie się swoistego „rytuału biesiadnego”, który, jak można sądzić, obowiązywał niezależnie od miejsca spożywanego posiłku. Sarmackie uczyty odbywały się częstokroć w pańskich jadalniach, lecz niewykluczone, że kiedy pogoda dopisywała, gości przyjmowano w ogrodach na świeżym powietrzu. Dekoracja stołu, usadowienie gości,

⁴⁸ K. Piątkowski, *Kurdesz – nie tylko o decorum kultury sarmackiej*, [w:] *Smak biesiady, antropologiczne szkice o kulturze szlacheckiej i współczesnej*, red. J. Eichstaedt, Towarzystwo Przyjaciół Muzeum Wnętrz Dworskich w Ożarowie, Ożarów 2000, s. 34.

⁴⁹ M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 68.

rodzaj nakrycia, kolejność podawanych dań i wiele innych elementów uczyty było zaś wyznacznikiem dobrej biesiady.

Pomiędzy kosztowaniem poszczególnych potraw, w dobrym tonie było na przykład wygłaszanie mów. Kwieciste, barokowe oracje, z wtrącanymi tu i ówdzie łacińskimi zwrotami, należały do kanonu sarmackiego *savoir vivre* 'u. Jak przytacza Jan Bystroń: (...) *dobrze jest mówić: okrutny to człowiek, ale lepiej rzec „erudite”:* „*Neronis saevitia*” w tym człeku. *Nieźle jest mówić: strach zbiera; przecież wyborniej mówić „terror Panicus” albo „Pannonicus” serca ich opanował. Ordynaryjnie mówią: wielki bogacz, ale „cultius” wyrzec: dom tego pana „Persarum gazae” albo „Craesi” do niego się przeniosły.*⁵⁰ Wysoko ceniona była też zdolność do prowadzenia konwersacji przy stole. Dyskutowano więc o genealogii i pokrewieństwie, herbach, związkach rodzinnych, ale również o podróżach, bohaterskich historiach przodków i legendach.⁵¹ Popularne były też gry słowne i zagadki, w których goście musieli wykazać się bystrością, udzielić trafnej odpowiedzi na pytanie, powiedzieć coś dowcipnego itp.⁵² Nieprzestrzeganie wyżej wymienionych zasad dyskwalifikowało biesiadnika. Maniery, obyczaje i umiejętność zachowania się na sarmackiej uczcie były bowiem swego rodzaju barierą stanową. Łatwo było więc, na tej podstawie, zdemaskować plebejuszy podszywających się pod przedstawicieli szlachty.⁵³

Integralną częścią sarmackiej uczyty były także rozliczne toasty i pijatyki. Jak pisze Jędrzej Kitowicz w *Opisie obyczajów*⁵⁴ inicjowanie „zdrowia” gości należało do gospodarza i przebiegało wedle ustalonego porządku: *Najprzód gospodarz po odbytej sztuce mięsa nalał w mały kieliszek wina i pił nim zdrowie wszystkich siedzących u stołu poczynawszy od osoby najgodniejszej do ostatniej, za wymienieniem każdej znaczącej osoby przytykając do ust i odejmując kieliszek; a skończywszy dystygowanych, resztę stołowników wymieniał jednego po drugim. (...) Gdy kogo nie znał, kierując ku niemu oko, nie przytykając do ust kieliszka, tylko trzymając go w rękę, a dopiero po wymienionym ostatnim, tyknął trochę lub do reszty wypił. (...) W ten sam moment, kiedy gospodarz wymienił pierwsze zdrowie, jaki taki brał się do swego kieliszka i tymże sposobem pił zdrowie wszystkich, którym gospodarz.*⁵⁵ W miarę wznoszenia toastów,

⁵⁰ J. St. Bystroń, dz. cyt., s.169, (cyt. za: B. Chmielowski, *Nowe Ateny*, 1745.)

⁵¹ Tamże, s. 202-203.

⁵² Tamże, s. 213

⁵³ K. Piątkowski, dz. cyt., s. 43.

⁵⁴ J. Kitowicz, *Opis obyczajów*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich – Wydawnictwo, Wrocław 1970.

⁵⁵ Tamże, s. 438-439.

system ten powodował niemalże zamieszanie i wzmagał ogólne rozproszenie biesiadujących: *Więc gdy razem wszyscy jedni drugich zdrowia pili, robił się hałas do kościelnego podobny, kiedy lud za plebanem mówi powszechną spowiedź, tak iż jeden drugiego nie słyszał i nie rozumiał.*⁵⁶ Kiedy brakło gości, za których zdrowie biesiadnicy jeszcze nie wypili, wznoszono inne toasty i wymyślano rozmaite intencje. Chętnie pito za dobrą przyjaźń, pospolite dobro, powszechną pomyślność itp.⁵⁷ Wielogodzinne picie naznaczone było jednak ryzykiem zasłabnięć i niedomagań: *Trafiąło się i to, że komu trunku aż po dziurki (jak mówią) pełnemu nagle gardło puściło i postrzelił jak z sikawki naprzeciw siebie znajdującą się osobę, czasem damę po twarzy i gorsie oblał tym pachnącym spirytusem, co bynajmniej nie psuło dobrej kompanii. Niezdrowy z resztą ekshalacyi uciekł co prędzej za drzwi albo gdzie w kąt, dama także ustąpiwszy na bok jako tako się naprędce ochędożyła – a resztę w śmiech obrócono i wszystko znowu do pierwszego ładu powróciło.*⁵⁸

Obyczaje stołowe, przyjęcia i widowiska za czasów Augusta III

Podczas gdy stan szlachecki pielęgnował sarmackie obyczaje, na dworze królewskim coraz bardziej widoczne były wpływy kuchni zachodniej. Niechętni z początku dworzanie, po upływie czasu przyjęli niektóre z europejskich obyczajów i rozsmakowali się w nowomodnych potrawach, pochodzących zwłaszcza z kuchni francuskiej.

Wyteżone poszukiwania właściwych manier obowiązujących przy stole oraz upodobań smakowych, za czasów lubiącego ucztę i biesiadowanie Augusta III, znacząco wpłynęły na kulturę i formy biesiady. Siedemnastowieczne zalecenia, dotyczące kultury spożywania posiłków, zwracały szczególną uwagę na pojęcie czystości i stosownych manier. O ile w średniowieczu sięgano ręką do wspólnego półmiska, zupę wypijano we dwoje lub troje z jednej miski, a wino ze wspólnego, krążącego wokół stołu kielicha, o tyle w wiekach późniejszych na dobre przyjęło się używanie osobnych nakryć stołowych, zainicjowane już przez królową Bonę. Zalecano więc stosowanie oddzielnych talerzy, kieliszków, noży, łyżek i widelców. Coraz częściej potępiano także jedzenie palcami. Wydaje się, iż nowe zwyczaje były nie tyle

⁵⁶ Tamże, s. 439.

⁵⁷ Tamże, s. 442.

⁵⁸ Tamże, s. 441-442.

wyrazem obsesyjnej czystości, ale wzmagającego się indywidualizmu biesiadników. Własne nakrycie budowało bowiem niewidzialną przegrodę między uczującymi i dawało poczucie autonomii.⁵⁹ Na polskich bankietach dworzanie i goście nosili wręcz za pasem własny nóż i widelec, a także srebrną, rogową lub drewnianą łyżkę w skórzanym pokrowcu. Z upływem czasu zaczęto też stosować wymienianie talerzy przy każdym pojawiającym się na stole daniu.⁶⁰

Nowe zwyczaje stołowe przewidywały zwiększanie różnorodności zastawy. XVIII wiek przywiódł ze sobą modę na znaczenie łyżeczek inicjałami właścicieli i złocenie stołowych nakryć. Rosła też paleta widelców, noży i łyżek o specjalnym przeznaczeniu. Zaczęto stosować osobne sztucce do przystawek, ryb, mięs i deserów. Tym sposobem powiększała się przepaść między społeczną elitą, a prostym ludem, któremu trudno było zdobyć się na tak kosztowne narzędzia.⁶¹

Znaczenia nabierała również elegancja i dobre maniery podczas biesiady. Siedemnastowieczne obyczaje zalecały np. łamać chleb w rękach, nie zaś jak do tej pory kroić go nożem. Serwetki umieszczać na piersiach, a nie jak dotąd wiązać na szyi. Te i podobne obyczaje ulegały coraz to nowszym przemianom i modernizacji. Nie chodziło jednak o postępowanie wygodne i racjonalne, ale raczej o stosowanie się do zwyczajów wielkiego świata, wyznaczanych przez francuski dwór.⁶²

Jeśli chodzi o samo *menu*, to również na tym polu Polska, wraz z całą Europą podążała za francuskim dworem. Na początku panowania Augusta III potrawy goszczące na polskich stołach nie wyróżniały się szczególną wykwintnością, a szlachta i dworzanie przyrządzali je wedle dawnych tradycji lub własnego uznania. Wraz z napływem do Polski kucharzy francuskich rodzime potrawy zastąpiły jednak dania wykwintniejsze. Zabelane zupy, potrawy komponowane z kilku rodzajów mięs i różnorodne pasztety wyparły dotychczasową kuchnię. Korzenne przyprawy używane do tej pory, ustąpiły zaś miejsca drogim olejkom i esencjom spirytusowym. Potrawy zaczęto wzbogacać o smak kaparów i oliwek, a sosy zaprawiać winem. Czubate do tej pory półmiski zostały wyparte przez płaskie salaterki, w których potrawa wypełniała jedynie dno naczynia. Wzrosła za to liczba i różnorodność podawanych potraw, co rekompensowało straty w ich objętości. Moda wprowadzona z nowymi potrawami,

⁵⁹ J. L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku*, [w:] *Historia życia prywatnego, t.3: Od renesansu do oświecenia*, red. P. Aries, R. Chartier, Zakład Narodowy im. Ossolińskich – Wydawnictwo, Wrocław 1999, s. 278.

⁶⁰ J. Kitowicz, dz. cyt., s. 419-420.

⁶¹ Tamże, s. 280-281.

⁶² J. L. Flandrin, dz. cyt., s. 279-280.

zakładała bowiem, by goście kosztowali po trochu, lecz dań różnorodnych i wykwintnych. Zaczęto podkreślać jakość smaku, nie tyle zaś ilość jedzenia. Zwieńczeniem uczyty były natomiast eleganckie ciasta francuskie. Receptury tortów, biszkoptów i pączków zostały udoskonalone do najwyższego stopnia i stawały się atrakcyjnym ukoronowaniem uczyty.⁶³ Dzięki umiejętnościom francuskich, napływowych cukierników, modne stały się także suflety, musy, słodkie leguminy oraz lody. Polscy magnaci przepadali również za słodyczami orientalnymi – sezamkami, marcepanem, kandyzowanymi owocami i różnymi kompozycjami orzechów, zaprawionymi tłuszczem, korzeniami i cukrem.⁶⁴

Nadszpiewaną karierę za czasów Augusta III zrobiła także kawa. Stało się to za sprawą Polaka – Franciszka Jerzy Kulczyckiego. Podczas odsieczy wiedeńskiej zebrał on zapasy kawy znalezione wśród tureckich łupów, a następnie otworzył pierwszą w Wiedniu kawiarnię, której działalność zapoczątkowała popularność nowego w Europie napoju. Kofeinowa używka szybko zyskała uznanie także na polskich dworach. Prędko wyparła ona, jadana na śniadanie, piwną polewkę, a po chwili zaczęła być podawana razem ze słodyczami na południowych przyjęciach. W połowie XVIII stulecia do Polski przywędrowała także herbata, a wraz z nią nowe serwisy kawowo-herbaciane i cynowe czajniki.⁶⁵

Biesiady i spotkania towarzyskie odbywały się zazwyczaj w dworskich komnatkach, dogodne warunki do urządzania przyjęć plenerowych panowały zaś w przypałacowym ogrodzie. Urządzony w stylu francuskim Ogród Saski, był jednak do połowy XVIII wieku, miejscem wypoczynku jedynie króla i najbliższych mu gości, niedostępny szerszej rzeszy społeczeństwa.

Polem do zabawy poddanych były wystawne fety, wydawane na rynku z okazji rozmaitych uroczystości. W szczególny sposób świętowano koronację króla, zaślubiny magnatów, obchody zwycięstw, czy wjazdy do miasta znamienitych gości. Popularne zabawy trwały nierzadko nawet kilka dni, a władcy nie żałowali środków, by utrzymać panujący wśród ludu wesoły nastrój. Była więc muzyka, były tańce i liczne widowiska. Wśród świętujących rozdawano jadło i napoje, a niekiedy nawet garście drobnych

⁶³ J. Kitowicz, dz. cyt., s. 424-428.

⁶⁴ M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 100.

⁶⁵ K. Bockenheimer, dz. cyt., s. 70-71.

pieniędzy.⁶⁶ Do popularnych zabaw urządzanych dla tłumu podczas miejskich świąt należało „wchodzenie na słupek”. Śmiałek, który zdołał jako pierwszy dostać się na szczyt masztu, otrzymywał nagrodę. Jan Bystron opisuje nawet podobną zabawę, podczas uroczystego przyjęcia Marii Ludwiki w Gdańsku: (...) *aby utrudnić wyjście, maszt ten był gładko oheblowany i posmarowany tłustością, próbujący wejścia używali więc kredy, aby zwiększyć tarcie. Nagrodą dla zwycięzcy było ubranie z czerwonego sukna, srebrem galonowane, wraz z parą butów i kapeluszem, ponadto miał otrzymać obywatelstwo gdańskie.*⁶⁷ Chętnie organizowane były także widowiska z udziałem zwierząt. Wypuszczano w tym celu wilka lub niedźwiedzia i szczuto go na arenie psami. Bywało, że podobne atrakcje kończyły się nieszczęśliwie, gdy rozjuszony zwierze wpadło na wiwatującą publiczność.⁶⁸ Największe zainteresowanie widzów wywoływały jednak pokazy sztucznych ogni. Jeśli tylko władców lub magnatów stać było na fajerwerki, popisywali się nimi często i chętnie. Anonimowy mieszczanin, cytowany przez Bystronia wspomina w pamiętniku: (...) *nagotowano w zamku ogniste rzeczy, kunszty, którzy to czynić mieli, na plac z bębniem przyszli. Znaczym król Jego Mć wyszedł na ganek ze wszystkimi od tańca, tamże się dziwowali, jako rozmaite kunszty i ognie sprawowano. Race prawie pochwały godne, rundle ogniste, szable ogniste także, żerdki zręczne. Słupek był wykopany, z którego rozmaite ognie wychodziły. To trwało aż do trzeciej godziny w nocy (...)*⁶⁹ Sama zaś organizacja „fajerwerkowych widowisk” traktowana była nadzwyczaj poważnie, a pirotechnikę i „teorię sztucznych ogni” wykładano nawet na niektórych akademiach.⁷⁰

Nietrudno odnieść wrażenie, że powyższe uroczystości i towarzyszące im obchody stanowiły swego rodzaju prototyp współczesnych „miejskich pikników”, których uatrakcyjnieniem i modernizacją zajął się później król Stanisław August.

Przyjęcia i uroczystości Stanisława Augusta

Ważnym momentem w kulturalnej historii Polski okazała się zmiana panującego władcy. Wraz ze śmiercią, skłonnego do uczt i picia, Augusta III nastąpiła zmiana

⁶⁶ J. St. Bystron, dz. cyt., s. 276.

⁶⁷ Tamże, s. 276.

⁶⁸ Tamże, s. 276.

⁶⁹ Tamże, s. 273.

⁷⁰ Tamże, s. 276.

obyczajów kuchennych.⁷¹ Owym zmianom patronował zaś sam Stanisław August Poniatowski, który wypowiedział wojnę sarmackiemu pijaństwu i kulinarnemu nieumiarkowaniu. O królewskie stoły w ówczesnym czasie dbał natomiast Paweł Tremo – francuski kuchmistrz, znany ze swego talentu w całej Europie.⁷² Wiadomo, iż nowy król preferował na swoim dworze obyczaje, stroje i kuchnię w stylu francuskim. Stanowczo sprzeciwiał się jednak „interpretacji” owych obyczajów na wzór sarmacki – z przesadą, przepychem i nadmiarem.

Czasy stanisławowskie zaznaczyły się w historii, popularnymi obiadami czwartkowymi. Ich menu jest jednak prawie nieznane. Można sądzić zatem, że samo jedzenie przestało być na wspomnianych obiadach najistotniejszą rzeczą. Zaproszeni przez króla do Pałacu Łazienkowskiego ważni goście, bardziej niż potrawami, pochłonięci byli bowiem rozmową, wymianą poglądów, a także opowiadaniem anegdot i ciekawostek. Piękne ogrody otaczające pałac zapewniały biesiadnikom szczególną atmosferę, a posiłek w łazienkowskich plenerach z powodzeniem mógłby być nazwany „królewskim piknikiem”. Z wystawnych saskich i sarmackich uczt nie zostało tu ani śladu. Dania były smaczne, ale skromne, a ich głównym zadaniem było zapewnienie tła toczonym konwersacjom. W czasach stanisławowskich serwowano niekiedy przybyłe z zachodu ostrygi, czasem barszcz lub rosół, ulubioną przez króla pieczeń baranią, a na deser konfitury z róży. Obiady czwartkowe stały się więc w polskiej kuchni krokiem milowym i zwiastowały nowe spojrzenie na sztukę kulinarną i kulturę stołu. XVIII wiek przyniósł koniec biesiadnego szaleństwa. Uczty przestały służyć wyłącznie chwale gospodarza, ogólnemu splendorowi i specyficznemu pojmowanej gościnności. Od tej pory wzorce kulinarne uległy znaczącej zmianie, a polska kuchnia zjednała się z europejską, preferując nie ilość czy przepych na stole, ale smak potrawy.⁷³

Oprócz królewskich obiadów czwartkowych i plenerowych spotkań w zamkniętym Ogrodzie Łazienkowskim, Stanisław August zajął się także organizacją zabaw publicznych. Organizowane w XVI i XVII wieku fety na rynkach miejskich, zostały przez niego przeniesione do dziewiczego niemal lasu bielańskiego nieopodal Wisły, a pierwsze widowisko odbyło się 19 maja 1766 roku. Założenia i program uroczystości zakładały wytyczenie specjalnych alei i placów, a także ustawienie ławek,

⁷¹ K. Bockenheim, dz. cyt., s. 85.

⁷² M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 120-122.

⁷³ K. Bockenheim, dz. cyt., s. 87-93.

namiotów i obelisków przystrojonych kwiatami i girlandami. Sam przebieg wydarzenia opisany zaś został przez Władysława Lecha Karwackiego w *Zabawach na Bielanach*.⁷⁴

Widowisko rozpoczęło się od przybycia znamienitych gości. Na specjalnie zaprojektowanych gondolach przyплыли z Warszawy możni, rajcy miejscy i orszak Bachusa, składający się z bachantek oraz postaci przebranych za syreny, boginie rzeki i lasu. Na końcu w szczególnie przystrojonej łodzi przyплыł Stanisław August i reprezentanci królewskiego dworu. Na brzegu zaś, przebrana za Wisłę właścicielka piekarni na Koszykach, obdarowała króla bukietem polnych kwiatów i wygłosiła stosowny powitalny wiersz. Chwilę potem, z rozstawionych na brzegu armat, rozległ się triumfalny salut. Po uroczystym powitaniu, dworski orszak udał się na główny plac, gdzie król Stanisław zainaugurował „ludowe igrzyska”. Składały się one z gonitwy, strzelania do celu, loterii oraz opisywanego już „wchodzenia na maszt”, na którego szczycie przymocowana była butelka z winem i sakiewka z pieniędzmi. Po tych i podobnych atrakcjach nastąpiła uczta. Centralnym punktem plenerowej biesiady była olbrzymia beczka, przy której zasiadł Bachus wraz ze swymi satyrami i nimfami. Stoły uginały się pod ciężarem jadła. Znaleźć można tam było różną z pieczonymi wołami, nadziewanymi pieczywem i setki konwi piwa. Ucztę zakończyły zaś ciasta i bakalie, a następnie radosne tańce wszystkich gości. Po – jak określa Karwacki – „ludowo-odpułkowej” części zabawy, król wraz ze świtą udał się do specjalnie wydzielonego namiotu, gdzie urządzony był bufet i sale taneczne dla dworu, a niebo rozbłysło feerią sztucznych ogni. Od tej zaś pory Stanisław August, przez cały okres panowania, corocznie wydawał uroczyste przyjęcie na Bielanach z okazji Zielonych Świąt.⁷⁵

Opisana powyżej uroczystość jest swego rodzaju kontynuacją, wspomnianych już wcześniej, uroczystych obchodów świątecznych na rynkach miejskich. Nowy król, znany z dobrego smaku, zadbał jednak, by przyjęcie odbywało się na łonie natury i nadał mu nowocześniejszą oprawę. Efektownie zorganizowana uroczystość miała zachwycić publiczność i tak w istocie się stało. Majówkowe piknikowanie na Bielanach stało się aktywnością powtarzaną rok rocznie przez większość warszawiaków, a jego formy ewoluowały przez cały XIX wiek.

⁷⁴ W. L. Karwacki, *Zabawy na Bielanach*, PWN, Warszawa 1978.

⁷⁵ W. L. Karwacki, dz. cyt., s. 11-13.

XIX-wieczne spotkania ogrodowe, parki i zabawy podmiejskie

Przełom XVIII i XIX wieku przyniósł istotne zmiany w polityczno-gospodarczej sytuacji Polski, a także w świadomości społecznej. Konstytucja 3 maja, drugi rozbiór Polski, insurekcja kościuszkowska, utrata niepodległości, udział Polaków w kampaniach Napoleona, utworzenie na krótką chwilę Księstwa Warszawskiego, aż w końcu ostateczny i drapieżny imperializm zaborców oraz liczne emigracje najznamienitszych obywateli, znacząco odbiły się na kulturze i obyczajowości polskiego społeczeństwa. Po wyniszczających wojnach stan szlachecki widocznie podupadł, a czasy saskiej świetności poszły w zapomnienie. Samą obyczajowość sarmacką wspominano jednak z tęsknotą i sentymentem, stawała się ona bowiem swoistą pamiątką dawnej Rzeczypospolitej.⁷⁶

W zubożałych dworach i posiadłościach ziemskich nadal starano się utrzymywać kucharza i „personel kuchenny”. Zbankrutowana szlachta coraz rzadziej jednak mogła pozwolić sobie na zatrudnianie wykwalifikowanych kuchmistrzów. Często więc zadowalano się tzw. „dziewkami kuchennymi”, które były pomocą przy siekaniu jarzyn i prostych pracach kuchennych. Coraz częściej też sprawami kuchni zajmowały się panie domu. Nieocenioną pomocą stawały się przy tym, szybko zdobywające popularność, poradniki dla gospodyń i książki kucharskie. Szczególnie cenione były: *Poradnik dla gospodyń* Pawła Leśniewskiego z 1838 roku, pięć lat młodszy *Dwór wiejski, dzieło poświęcone gospodyniom polskim, przydatne i osobom w mieście mieszkającym* Karoliny Nakwaskiej, *Gospodyni litewska* z 1848 roku Anny Ciundziewickiej oraz książki kucharskie Wincenty Zawadzkiej i Lucyny Ćwierczakiewiczowej. Wspomniane dzieła radziły, jak utrzymywać czystość w kuchni i spiżarni, nakrywać do stołu, przygotowywać przetwory i zapasy na zimę oraz podawały rozliczne przepisy kucharskie.⁷⁷ Ziemianki były więc wyedukowane nie tylko w dziedzinie prowadzenia gospodarstwa, ale również w przyrządzaniu potraw i podejmowaniu gości.

Ziemiańska kuchnia doby romantyzmu, podobnie jak inne dziedziny wiejskiego życia, regulowana była przez rytm przyrody. W codziennym jadłospisie obecne były produkty sezonowe – łatwo dostępne i tanie.⁷⁸ O atrakcyjności kuchni decydowało więc

⁷⁶ W. L. Karwacki, dz. cyt., s. 95-96.

⁷⁷ M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 132-136.

⁷⁸ M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 151.

używanie lokalnych, świeżych produktów. W warzywniakach uprawiano jarzyny: marchew, białą kapustę, rozmaite rodzaje sałat, pory, fasolkę, rzodkiewkę, kalafior, cebulę i wiele innych. Przy niemal każdym dworze znajdował się również sad. Szczególnie cenione były grusze i jabłonie, a także czereśnie, śliwy i orzechy włoskie. W cieniu drzew gospodarze chętnie organizowali spotkania i podwieczorki dla gości. Skromne towarzyskie przyjęcia w ogrodzie cieszyły się wówczas dużym powodzeniem. Gości zaś podejmowano słodyczami, swojską nalewką oraz kawą i herbatą, co świetnie uchwycił na obrazie Aleksander Gieryski.⁷⁹ Ze względów ekonomicznych i obyczajowych zaniechano natomiast wyprawiania obfitych przyjęć z kilkoma daniami i beczkami trunków.⁸⁰ Plenerowe przyjęcia umilano sobie pogawędkami, opowieściami i anegdotami. Przy podobnych okazjach, już od XVII i XVIII wieku, chętnie grywano w karty, o czym wspomina Bystrzeń. Gry zaś były rozmaite, zależne od stopnia inteligencji, sytuacji majątkowej i chęci do hazardu.⁸¹



Rys. 6. Aleksander Gieryski, *Waltanie*, 1882.

W 1817 roku Senat Rzeczypospolitej Krakowskiej powziął uchwałę o „urządzeniu ogrodów naokoło miasta”. W konsekwencji powyższej decyzji założono

⁷⁹ M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 142-145.

⁸⁰ K. Bockenheimer, dz. cyt., s. 111.

⁸¹ J. St. Bystrzeń, dz. cyt., s. 207.

Planty na obszarze zburzonych murów fortecznych i zasypanych fos. We Lwowie powstały Wały Hetmańskie, zaś w Warszawie upubliczniono Ogród Saski i Stanisławowskie Łazienki, które od tej pory były dostępne dla spacerujących mieszkańców.⁸² Jak pisze Stanisław Wasilewski, nowe parki publiczne stały się obszarem o wielorakim przeznaczeniu. Ogrodowymi uliczkami chętnie spacerowali mieszczanie, a w powstających licznie parkowych restauracjach ucztowała i grała w karty szlachta. Kazimierz Wóycicki w *Fizjologii Saskiego Ogrodu*,⁸³ barwnie opisuje stałych bywalców owego parku. Od samego rana, zbierali się podobno w nim tzw. „hydropaci”, którzy wytrwale popijali wodę, czerpaną z ogrodowych pomp wierząc, że owa kuracja wyleczy ich z dolegliwości.⁸⁴

Upublicznienie królewskich ogrodów i założenie nowych miejskich parków na terenie ziem polskich, spowodowało niewątpliwie wzmożoną aktywność XIX-wiecznego społeczeństwa, które zaczęło spędzać czas w plenerach publicznych i oddawać się rekreacji. Nowe miejsca spotkań towarzyskich były zaś doskonałym polem do organizowania pikników i ogrodowych posiłków. Od tej pory jedzenie w plenerze stało się dostępne nie tylko dla posiadaczy ziemskich i chłopów, ale również dla mieszczan, którzy w końcu mogli samodzielnie korzystać z odpowiednio zaaranżowanej, zielonej przestrzeni, niezależnie od organizowanych w mieście zabaw i pikników publicznych.

Obraz niemieckiego malarza Eugen’a Klimacha, *Piknik*, pochodzący z 1894 roku, pokazuje jednakowoż, że nie wszyscy potrafili z umiarem czerpać z dobrodziejstw parkowych przestrzeni. Pijatyki i nieumiarkowane raczenie się trunkami było, jak widać, domeną nie tylko polskich XVII-wiecznych sarmatów. Na obrazie Klimach przedstawia atmosferę rozprężenia i upojenia alkoholowego po biesiadzie piknikowej. Przewrócona butelka i kosz z jedzeniem, a także spoufalające się na oczach towarzyszy pary sugerują, że piknik był zakrapiany alkoholem aż nadto.

⁸² St. Wasilewski, *Życie polskie w XIX wieku*, Wydawnictwo Iskry, Warszawa 2008, s. 417.

⁸³ K. W. Wóycicki, *Fizjologia Saskiego Ogrodu*, [w:] *Polacy przez siebie samych odmalowani, szkice fizjologiczne 1833-1862*, red. J. Rosnowska, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1979.

⁸⁴ Tamże, s. 265-274.



Rys. 7. Eugen Klimach, *Piknik*, 1894.

Majówkowe pikniki, podobnie jak za panowania Stanisława Augusta, organizowane były przez władze także dla szerszego ogółu społeczeństwa. Zabawy na podwarszawskich Bielanych nie traciły na popularności. Do dobrego tonu należała przejażdżka na Bielany w odkrytym powozie, czy eleganckiej karecie. Miejsce orszaków dworskich zajęły zatem pochody arystokracji we wspaniałych strojach. Ów pochód był w istocie swoistym „pokazem mody”, a piękny strój świadczył o pozycji społecznej. Niektóre z warszawianek, na bielańską majówkę sprowadzały nawet z Paryża kapelusze z piórami i modne płaszcze. Cytowany przez Karwackiego, Karol Załoziecki pisze w poemacie *Bielany*:

*Przejdźmy tu pod sztuczne od słońca obstonki,
Tam dojrzałe niewiasty, tu młode małżonki.
Chwałą, ganią na przemian suknie i karety;
Zwyczajniejsza to mowa, gdzie tylko kobiety.
Ni waż tam niewczesnie bąknąc słowem śmiałym,
Słuchaj lepiej, czy puszek odbija przy białym?*

*Czy można mieć kapelusz barażowy lila?
Czy lamówka na wstążce zdobi i umila?
Czy nie byłoby modniej w jarmużu kolorze?
Jak były na Wielkanoc na wersalskim dworze?
Cóż paryskie, frankfortskie przyniosły żurnale?
Cyt, cyt! czy mąż, czy echo, jękło głośnym ale?
(...)
Bo u nas gust z zagranic i polor tak pragnie,
Że choć siano skoszone, grzęźnie tam gdzieś w bagnie,
Czy susza pali ziarno, czy niszczy go ślota,
Trzeba zjechać do Bielan i mieć Walter Scotta.⁸⁵*

W XIX wieku zmienił się także styl zabaw bielańskich. Nie było już podziału, jak za czasów stanisławowskich, na dwie osobne strefy – ludową i dworską. Na pikniku koegzystowały ze sobą wszystkie klasy, chociaż każda z nich spędzała czas wedle własnych upodobań. Podczas gdy sfery wyższe urządzały paradę w eleganckich powozach i obnosiły się z bogactwem, prosty lud podziwiał popisy sztukmistrzów i kuglarzy oraz tańczył zachęcany przez muzykantów.⁸⁶ Nieco później popularne były też przejażdżki rowerowe wokół rozległych przecież Bielan. Kiedy wczesną wiosną 1869 roku do Warszawy sprowadzony został pierwszy bicykl, natychmiast pojawiło się mnóstwo entuzjastów i wielbicieli nowego pojazdu. Powszechne zainteresowanie wzbudzone przez pierwsze rowery mile łechtало mieszczańską próżność ich właścicieli.⁸⁷ Wszystkie stany korzystały z usług „namiotowych restauracji”, których jadłospis i ceny dzieliły biesiadników według zasobności portfela. Równie popularne było także rozbijanie „legowisk” i zajadanie własnego prowiantu, przyniesionym z domu w wiklinowym koszyku. Jak opisuje Karwacki, piknikowicze sadowili się gdzie każdemu było najwygodniej, (...) *zbyt jednak silne było poczucie wyższości mieszcucha, aby pospolitował się z gminem sąsiadującym opodal.*⁸⁸ Naturalnym było więc, że na obszarze bielańskich parków tworzyły się poszczególne kręgi biesiadników – inteligencji, nowobogackich mieszcuchów, gminu itp.⁸⁹

⁸⁵ W. L. Karwacki, dz. cyt., s. 28, (cyt. za: K. Załoziecki, *Bielany*, 1827.)

⁸⁶ Tamże, s. 28.

⁸⁷ W. L. Karwacki, dz. cyt., s. 65-66.

⁸⁸ Tamże, s. 69.

⁸⁹ Tamże, s. 69-70.

Na bielańskiej majówce było miejsce także na flirt i zaloty. Młode panny kokietowały co przystojniejszych kawalerów i zabawiały się popularnymi grami towarzyskimi, takimi jak np. „ciuciubabka”. Kawalerowie zaś z zapalem bujali upatrzone panny na huśtawkach i fundowali im słodycze i lemoniadę. Obok miłosnych intryg, starsze matrony oddawały się plotkom, a dzieci, wśród radosnych okrzyków, zajmowały się własnymi zabawami.⁹⁰

Nie ulega jednak wątpliwości, że niezależnie od stanu i zamożności, majówki na Bielanach cieszyły się w XIX wieku wielkim powodzeniem.

Przedwojenne letniska i schyłek zabaw podmiejskich

Po pierwszej wojnie światowej, zmieniły się panujące w Polsce warunki ekonomiczne i społeczne, a wraz z nimi życie domowe i towarzyskie. Warto odnotowania zmiany pojawiły się również w kuchni. Duży wpływ miała na nie Maria Dissłowa, dyrektorka Szkoły Gospodarstwa Wiejskiego we Lwowie oraz autorka cenionych w dwudziestolecie książek kucharskich. W popularnym tomie zatytułowanym *Jak gotować* Dissłowa z mocą postulowała, iż wiedza dotycząca prowadzenia domu, gotowania i podejmowania gości jest niezbędnym elementem wykształcenia każdej kobiety. *Kobieta, wracająca z biura o czwartej po południu lub mająca dwugodzinną przerwę obiadową, chcąc mężowi i dzieciom dać zdrowy, domowy obiad, kolację i śniadanie, musi znać dokładnie nie tylko wszystkie prędko dające się wykonać dania, lecz musi umieć je przyrządzić naprzód, obmyślić jadłospisy tak, aby idąc do pracy lub z niej wracając, nabyć wszystkie potrzebne artykuły* – pisała autorka.⁹¹ Styl prowadzenia domowej kuchni na początku XX wieku, został zdominowany przez hasła „Tanio, szybko i zdrowo”. Wpływ na to miał niewątpliwie fakt, iż kryzys gospodarczy i ekonomiczny, a także duże bezrobocie znacznie uszczupliły domowe budżety. Jak przekonują Maja i Jan Łozińscy, cała sztuka polegała na tym, by wydając mniej, gotować smacznie i zdrowo.⁹² Nowością stało się więc wprowadzenie na stoły surowych warzyw – czerwonej kapusty, selera, rzodkiewki, rzepy i marchwi, jadanych dotąd wyłącznie gotowanych, a jeszcze częściej duszonych na maśle lub słoninie. Ciekawe pozostaje jednak, że pieniędzy nie żałowano na mięso,

⁹⁰ W. L. Karwacki, dz. cyt., s. 15-18.

⁹¹ M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 190, cyt. za: M. Dissłowa, *Jak gotować*.

⁹² Tamże, s. 190.

które nadal uważano za podstawę pożywnego posiłku. Oprócz powszechnie cenionej wołowiny i wieprzowiny, powodzeniem cieszyły się jednak tańsze podroby: wątróbki, nerki, serca i mózgi. Jadłospis codziennego obiadu był mało wyszukany. Polecano model trzydaniowy. Na pierwsze danie proponowano zupę: rosół, jarzynową lub krupnik; na drugie sztukę mięsa z sosem, ziemniakami i surówką; na trzecie zaś skromny deser w postaci kisielu lub galaretki.⁹³

Opisane powyżej nowe zwyczaje stołowe sprawiały, że w sercach Polaków coraz częściej pojawiała się tęsknota za dawnym swojskim jedzeniem. Mieszkańcom miast przedwojennej Polski brakowało zapewne leniwych uczt i starannie przyrządzanego jedzenia. Okoliczności te sprawiły zaś, że w zubożałych posiadłościach ziemskich, w których nadal kultywowano tradycje dawnej kuchni, zaczęto prowadzić pensjonaty. Atrakcyjność wiejskiego stołu i naturalne sielankowe otoczenie przyciągały gości z miasta i zapewniały im miłą odmianę od monotonii mieszczańskiego bytowania i jadłospisu. Ziemianie zapewniali zaś sobie w ten sposób dodatkowy dopływ gotówki i towarzyskie urozmaicenie wiejskiego życia. Choć jeszcze kilkadziesiąt lat wcześniej, szlachecka gościnność nie pozwalała na przyjmowanie pieniędzy od gości, to nowe warunki gospodarcze sprawiły, że coraz częściej rodzinne dworki zaczęły przemieniać się w nowoczesne gospodarstwa rolne i agroturystyczne. Przedsiębiorstwo wymagało inwestycji, zaś inwestycja – kapitału.⁹⁴

Dochód z prowadzenia pensjonatu mógł stanowić całkiem pokaźną kwotę w ogólnym budżecie. Organizacją ziemiańskiego dworu i przyjmowaniem letników zajmowały się zazwyczaj kobiety. Zostały już zresztą wyedukowane w podobnych kwestiach, przez wspomniane XIX-wieczne poradniki. Niektóre również uczyły się gospodarowania na specjalnych kursach w renomowanych szkołach dla panien. Większość z kobiet mogła więc bez większego trudu odnaleźć się w nowej działalności. Ogłoszenia o letniskach zamieszczane były w prasie, najskuteczniejszą reklamą pozostawała jednak poczta pantoflowa i wieści przekazywane sobie wśród znajomych. Wyjątkowo dobrą opinią cieszyły się dwory na Kresach i Wileńszczyźnie, słynące ze znakomitej kuchni. Do obsługi gości gospodynie potrzebowały zazwyczaj dodatkowej pomocy. Zwyczajem było więc zatrudnianie kucharki i pokojówek. Jedzenia dla wczasowiczów nie porcjowano. Każdy mógł jeść tyle, ile zapragnął. Na obiady podawano befsztyki, pieczeń lub dziczyznę, do tego pieczone ziemniaki i kilka

⁹³ Tamże, s. 195.

⁹⁴ M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 205.

gatunków jarzyn. Na deser goście jadaliby domowe lody lub kremy z owocami. Największym atutem letniskowej kuchni były zaś świeże produkty z własnego ogrodu i miejscowych zasobów.⁹⁵

Dla zmęczonych miejskim życiem gości, podobne wczasy musiały być nie lada wytchnieniem. Wśród wiejskich krajobrazów i przy pysznym jedzeniu łatwo było się zrelaksować i zapomnieć codziennych sprawach. Rzecz można, iż powyższy wyjazd cały był w istocie kilkudniowym piknikiem, zaś idea wczasów i majówek ze zdrowym lokalnym jedzeniem przetrwała po dziś dzień. Do podobnych założeń dotyczących wartości regionalnych przysmaków i wiejskich specjałów oraz związanego z nimi sposobu piknikowania, odwołuje się aktualnie stowarzyszenie *Slow Food*, o którym szerzej przeczytać można w następnym drugim.

Mimo upływu lat, nie zmienił się też sposób spędzania czasu na bielańskich majówkach. Nadal królowały tam karuzele i huśtawki, tańczono i zjadano przyniesiony w koszykach prowiant. Kawalerowie zalecali się do panien, przyjaciółki plotkowały, młodzieńcy jeździli na rowerach, a dzieci ganiały po lasku.⁹⁶ Rozbudowująca się Warszawa coraz bezwzględniej zabierała jednak tereny rozległej niegdyś bielańskiej zieleni. Powstawały nowe osiedla mieszkaniowe, zabudowania Instytutu Wychowania Fizycznego, zwiększała się rozległość torów tramwajowych. Wszystko to spowodowało, że lasek bielański nieubłagane stawał się w istocie parkiem miejskim. Zmiana terenu i infrastruktury otaczającej Bielany przyniosła również zmiany w formach rozrywek. Majówki i bielańskie pikniki stopniowo przestawały już być takie, jakie znano z opowiadań ojców i dziadków. Pomimo narzekań części warszawiaków, udało się jednak podtrzymać plenerową tradycję i chociaż prowiant w koszyku był skromniejszy, a zieleń mniej bujna, to tradycja bielańskich zabaw ustała dopiero z nadejściem II wojny światowej.

Przedstawiony w powyższym rozdziale opis uczt, pikników i zwyczajów związanych z kulturą dawnej biesiady, pozwoli spojrzeć z odpowiedniej perspektywy na stan dzisiejszych form piknikowania.

⁹⁵ M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 206.

⁹⁶ Tamże, s. 147-150.

ROZDZIAŁ III

KULTURA PIKNIKU W ŚWIETLE WSÓLCZESNYCH MEDIÓW

We współczesnym świecie piknikowanie coraz częściej staje się aktywnością, na której można zarobić. Wszechobecne media, kolorowa prasa, portale internetowe oraz różnego rodzaju organizacje wykreowały wokół pikników komercyjną otoczkę, która z czasem zaczęła świetnie się sprzedawać. Z bardziej lub mniej spontanicznej biesiady na łonie natury, piknik stał się dokładnie obmyślonym i zaplanowanym wydarzeniem plenerowym. Popularne magazyny radzą, gdzie i w jaki sposób najlepiej oddawać się piknikowaniu. Blogerzy kulinarni rozpisują się na temat wariantów okolicznościowego menu. Firmy cateringowe komponują kosze piknikowe na każdą kieszeń, a ośrodki tzw. „rozwoju osobistego” proponują kursy kulinarne. Nie próżnują też sklepy, które oferują swoim klientom szeroką gamę akcesoriów do gier i zabaw na świeżym powietrzu, specjalną piknikową zastawę oraz stosownie dobrane sztuce i serwetki.

W zależności od miejsca i formy pikniku, oferta rynku rysuje się nieco inaczej. Różne są przygotowania, które przed biesiadą winien poczynić gospodarz. Różne są także funkcje społeczne, jakie spełnia dana forma piknikowania. W poniższym rozdziale przedstawione zostały współczesne rodzaje pikników, widziane zarówno z perspektywy uczestników, jak i organizatora.

Piknik na trawie

Najbardziej klasyczną formą piknikowania jest posiłek wśród zieleni, na rozłożonym kocu. Spontaniczny, jak można by sądzić, wyjazd na łono natury, stał się dziś wydarzeniem, które winno być przygotowane z odpowiednią starannością. O tym jak zorganizować „modelowy” piknik można przeczytać w popularnych czasopismach, magazynach i na stronach internetowych.

Jeśli chodzi o miejsce pikniku, to wybór uwarunkowany jest czasem, pogodą i środkami komunikacji. Jeśli piknikowicze mają do dyspozycji wolny weekend i samochód, warto wybrać się za miasto. Okolice lasu lub rzeki to miejsca, które sprzyjają tego rodzaju rozrywkom. Cisza, przyroda i świeże powietrze to niewątpliwe zalety, które mają wpływ na oprawę pikniku. Jeśli czasu jest mniej, pozostają parki lub

skwery miejskie. W dużych miastach popularne stają się też przystosowane do rekreacji nadbrzeża rzek.

Kolorowe magazyny radzą, by przed wyjazdem na piknik zaopatrzyć się w stosowne wyposażenie. Koc, nakrycia, piknikowy kosz, akcesoria do gier plenerowych oraz oczywiście prowiant. Mogą to być oczywiście produkty najprostsze. Kiedy piknikowicz chce być jednak „na czasie”, powinien skorzystać z oferty i podpowiedzi współczesnego rynku.

Piknikowy koc można nabyć dziś w wersji nieprzemakalnej. Jak zachwala producent: *Flanelowy koc doskonale sprawdzi się na piknikach, pieszych i rowerowych wycieczkach, a także podczas grillowania czy... oglądania filmu w kinie plenerowym. Od spodu koc wzmocniony jest nieprzemakalną warstwą, dzięki czemu można rozłożyć go na każdym podłożu. Nieużywany można złożyć do formatu niewielkiej zapinanej na rzep „torebki” z uchwytem do wygodnego przenoszenia.*⁹⁷

Popularny kosz piknikowy również doczekał się wersji profesjonalnej. Aktualnie szczególnie modne stały się kosze ze specjalnie dostosowaną zastawą, wbudowanymi uchwytami do jej pakowania, a nawet komorą termiczną. Proponowane są one m.in. przez firmę *Wiklinowy dom*.⁹⁸



⁹⁷ www.fide.pl/cilio/weekend-nieprzemakalny-koc-piknikowy,1557xxx/1876, stan z: 04.03.2013 r.
⁹⁸ www.wiklinowydom.pl, stan z: 04.03.2013 r.



Rys. 8-11. Przykłady współczesnych koszy piknikowych.

Poradniki i czasopisma kulinarne w okresie letnim rozpisują się na temat najlepszego piknikowego menu. Nieocenioną pomocą mogą być w tej kwestii także internetowe portale kulinarne. Autor artykułu *Menu na piknik* na stronie *smaczny.pl*⁹⁹ proponuje przygotowanie małych zimnych przekąsek. Zwraca też uwagę na trwałość i łatwość przewiezienia przyrządzonych potraw. I tak, w sugerowanym jadłospisie znajdują się: zawijane tortille z kurczakiem i warzywami, jako alternatywa dla tradycyjnych kanapek, makaronowa sałatka przygotowana dzień wcześniej i zamknięta w szczelnym pojemniku, paszteciki z ciasta drożdżowego, słodkie babeczki z bakaliami, twarde owoce, warzywa pokrojone w słupki, zimne napoje w butelkach i herbata w termosie.¹⁰⁰

Niewprawny piknikowicz, który mimo podpowiedzi stron internetowych, obawiałby się, czy sprostą kulinarnym wyzwaniom, może wziąć udział w specjalnych kursach doszkalających. Współczesny rynek proponuje różnego rodzaju warsztaty kulinarne, a w bogatej ofercie znaleźć można i te o tematyce piknikowej. Kursy takie wraz z nadejściem lata proponuje między innymi poznańska *Akademia Kulinarne SPOT to EAT*. Wspomniany kurs prowadzony był w 2012 roku przez Annę Urbańską, autorkę bloga kulinarnego¹⁰¹, która doradzała kursantom, jakie jedzenie najlepiej sprawdza się na piknikach oraz co zrobić, by potrawy były świeże i ładnie wyglądały. W programie warsztatów znalazło się także wspólne przyrządzanie stosownych dań m.in.: sałatek z

⁹⁹ www.smaczny.pl, stan z: 04.03.2013 r.

¹⁰⁰ www.smaczny.pl/artukul,menu_na_piknik, stan z: 04.03.2013 r.

¹⁰¹ www.teatrgotowania.blox.pl, stan z: 04.03.2013 r.

wołowiną, imbirowych kanapek z krewetkami, placków z łososia oraz ciastek z orzechami macadamia i białą czekoladą. Po skończonym kursie, odbyła się degustacja potraw przy kieliszku wina oraz domowej lemoniadzie.¹⁰²

Ważnym elementem współczesnego pikniku są też gry ruchowe i szeroko pojęta rekreacja. Portal *smaczny.pl* nie szczędzi rad również w tej dziedzinie. W tekście *Co zabrać na piknik pod chmurką?*¹⁰³ możemy znaleźć sugestię, iż najlepszą piknikową aktywnością będzie gra w piłkę lub badmintona, rzucanie *frisbee*, a dla „większych leniuchów” – gry planszowe lub *scrabble*.

Tradycyjny piknik urządony na rozłożonym kocu, jest zazwyczaj posiłkiem kameralnym. W letnich miesiącach można zastać na nim zakochane pary, rodziców z dziećmi, czy kilkusobowe grupki przyjaciół. Wydaje się, że z racji „polowych” warunków, które wymuszają jedzenie bez stołów i krzeseł, pikniki tego typu są udziałem ludzi „zżytych” ze sobą i dobrze się znających. Opisane warunki sprzyjają zacieśnianiu bliskich relacji, swobodzie i odpoczynkowi. Mimo tak wielu wskazówek i rad jakie oferuje w kwestii organizacji pikniku współczesny rynek, nie brakuje tu miejsca także na spontaniczność i dobrą zabawę „na świeżym powietrzu”. Wspomniane zabawy, takie jak badminton czy *frisbee*, są świetną alternatywą dla codziennych miejsko-domowych aktywności, w których zazwyczaj brakuje ruchu i swobody.

Wyjazd integracyjny

Popularną formą piknikowania, do której zachęca współczesny rynek są wyjazdy na łono natury w gronie pracowników jednej instytucji. Wycieczki, połączone z piknikiem, ogniskiem, biesiadą i innymi atrakcjami są w stałej ofercie firm zajmujących się organizacją imprez integracyjnych. Ich celem jest zbudowanie dobrych relacji między kadrą zarządzającą i pracownikami danego przedsiębiorstwa, a niekiedy także jego kontrahentami. Agencje eventowe zajmujące się tego typu imprezami posiadają w swych ofertach rozliczne typy i scenariusze wyjazdów. Integracja połączona z nurkowaniem, rajdem samochodowym, rejsem statkiem, zawodami sportowymi czy malowaniem na szkle, to tylko niektóre z tematów imprez integracyjnych. Wszystkie wymienione aktywności mają wyzwolić ludzki potencjał, ułatwić przełamanie psychologicznych barier komunikacyjnych, rozwijać umiejętności

¹⁰² www.spot.poznan.pl/en/node/1942, stan z: 05.03.2013 r.

¹⁰³ www.smaczny.pl/artukul,co_zabrac_na_piknik_pod_chmurka, stan z: 05.03.2013 r.

interpersonalne oraz zacieśnić koleżeńskie relacje. Zrelaksowani pracownicy, po powrocie do firmy, winni pracować wydajniej, efektywniej, z większym zaangażowaniem i kreatywnością. Sukces prowadzonych w firmie projektów w dużej mierze zależy bowiem od dobrych relacji i współpracy w zespołach. O to, na ile powyższe założenia sprawdzają się w rzeczywistości, pozostaje zapytać pracodawców, faktem jest jednak, że wszelkie wyjazdy tego typu cieszą się dziś niemałym zainteresowaniem. W większości korporacji są natomiast stałym elementem corocznego planu wewnętrznego Public Relations.

Popularnym scenariuszem imprezy integracyjnej jest wyjazd grupy pracowników za miasto. Zmiana otoczenia i kontakt z przyrodą jest zabiegiem celowym i przemyślanym. Odcięcie od znanych przestrzeni i odizolowanie od codziennych firmowych pomieszczeń ma pomóc spojrzeć na siebie prywatnie, jak na potencjalnych przyjaciół, nie zaś wyłącznie jak na współpracowników powiązanych hierarchiczną zależnością. Organizatorzy wyjazdów zapewniają, iż w niezobowiązujących plenerowych warunkach, łatwiej niż w biurowych oficjalnych przestrzeniach, nawiązać kontakty towarzyskie. Wspólny wyjazd pracowników na łono natury ma też jeszcze jedną istotną cechę. Zabiegani w pracy zawodowej i pochłonięci życiem rodzinnym po powrocie do domu pracownicy, zostają zaproszeni przez pracodawców na bezpłatne wakacje i odpoczynek. Odcięcie od codziennych obowiązków przynosi wytchnienie, a dzięki odległości od domowych spraw i zawodowych projektów, integracja może przebiegać bez przeszkód. Opisane wyżej zalety i pozytywne skutki podobnych wyjazdów są oczywiście ideałem. Na faktyczny efekt wyjazdu integracyjnego ma wpływ wiele różnych czynników i zmiennych. Otwartość pracowników na wspólne doświadczenia, stopień dotychczasowego zadowolenia z wykonywanej pracy, pozytywne nastawienie grupy, chęć na integrację i wiele innych. O tych i podobnych warunkach, organizatorzy wyjazdów zwykli jednak, z oczywistych powodów, milczeć.

W wyżej opisanych, być może nieco wyidealizowanych, warunkach przyrody, firmy eventowe proponują swoim klientom wspólne piknikowanie. Agencja *Centrum militarne*,¹⁰⁴ zajmująca się m.in. organizacją imprez integracyjnych wzbogaconych o gry i atrakcje o tematyce militarno-wojskowej, jest jedną z firm, która oferuje wspólne plenerowe biesiady: *Coś dla ludzi lubiących kontakt z przyrodą – znakomita atrakcja do firmowych pobytów integracyjnych. Jak na prawdziwy piknik przystało – posiłek*

¹⁰⁴ www.centrum-militarne.pl, stan z: 06.03.2013 r.

*spożywamy na świeżym powietrzu, pośród urokliwych, malowniczych lasów i jezior nad Zalewem Nadarzyckim, bądź też w otoczeniu przepięknych wrzosowisk kłomińskich. Wiklinowe kosze wypełnione wałówką, kolorowe koce, grill, ognisko, odpowiednia oprawa muzyczna, atmosfera przyjaźni – to jedna z naszych recept na udany relaks i świetne urozmaicenie pobytu integracyjnego dla Państwa firmy. W menu znajdzie się m.in. oranżada, serwis kawowy, napoje zimne, kielbaski i karkówka z grilla, pieczywo, chleb z ogórkiem i ze smalcem.*¹⁰⁵

Analizując powyższy tekst, nie sposób oprzeć się wrażeniu, że autor stara wzbudzić się w potencjalnych klientach przychylne nastawienie do proponowanego produktu, opierając się głównie na ogólnikowych opisach i emocjonalnych zwrotach o nieprecyzyjnym znaczeniu. „Urokliwość i malowniczość lasów nad Zalewem Nadarzyckim” zależy przecież od gustu i wrażliwości poszczególnych osób, podobnie jak „przepiękność” kłomińskich wrzosowisk. Trudno też gwarantować „atmosferę przyjaźni”, która z pewnością nie dla każdego znaczy to samo. Niemniej jednak potrzeba emocjonalnych i estetycznych doznań wśród pracowników korporacji jest najwyraźniej na tyle duża, że podobne reklamy mają rację bytu i spotykają się z pozytywną reakcją klientów.

Uczestnikom wyjazdów integracyjnych, którym nie wystarcza kontemplacja natury, spożywanie posiłku i zacieśnianie więzi towarzyskich agencja *Horizont*¹⁰⁶ proponuje produkt o nazwie *Live cooking*. Atrakcja polega na organizacji ogniska oraz grupowym przygotowywaniu lokalnych specjałów pod okiem instruktora: *Oferujemy Państwu unikatowy produkt, jakim jest wspólna biesiada przy jurajskim piwie, połączona z przygotowaniem i pieczeniem jurajskich prażonek. Uczestnicy spotkania, nie tylko mają okazję spróbowania potrawy, ale czynnie uczestniczą w jej przygotowaniu. Pod okiem instruktora – mistrza kociołka (Mistrz Polski) – każdy może przygotować składniki, wypełnić kociołek i osobiście dopilnować właściwej temperatury w ognisku.*¹⁰⁷

Nie ulega wątpliwości, że wspólne przygotowanie posiłku, a potem kosztowanie go i odpoczynek na świeżym powietrzu zbliża ludzi, tworząc tym samym swobodną atmosferę. Aby grupa pracowników mogła jednak stać się w pełni zgranym zespołem, warte rozpatrzenia są także inne aktywności.

¹⁰⁵ www.centrum-militarne.pl/piknik-na-%C5%82onie-natury, stan z: 06.03.2013 r.

¹⁰⁶ www.horizont.pl, stan z: 06.03.2013 r.

¹⁰⁷ www.horizont.pl/impresy-integracyjne, stan z: 06.03.2013 r.

Tak jak kameralnym, indywidualnym piknikiem, również wyjazdom dla pracowników firm towarzyszą różne formy spędzania wolnego czasu na świeżym powietrzu. Zdecydowanie, takim grupom nie wystarczy już zaproponować grę w piłkę czy badminton. Agencje eventowe prześcigają się w mnożeniu atrakcji, które można włączyć w scenariusz imprezy integracyjnej. Plan typowego wyjazdu jest często opatrzony motywem przewodnim. W ofertach organizatorów z agencji *Active-Team*¹⁰⁸ znaleźć możemy takie tematy jak: *Active Camp*, polegający na rozegraniu międzypracowniczych zawodów na strzelnicy, ściance wspinaczkowej i trampolinie¹⁰⁹; *Wiejskie wyzwanie*, w którym uczestnicy mają możliwość dojenia krów, mielenia ziarna, koszenia łąki, czy tropienia zagubionych kur¹¹⁰; *Retro Challenge*, czyli rajdy odrestaurowanymi i pomalowanymi w sportowe barwy fiatami 126 p., gdzie poszczególne drużyny pracowników ścigają się, rozwiązując po drodze specjalnie zaaranżowane zagadki¹¹¹; *Wielkie budowanie* polegające na zespołowym wznoszeniu chatki z drewna.¹¹² Wszystkie wymienione atrakcje mają podnieść poziom adrenaliny w zespole. Wszystkie też oparte są na drużynowej rywalizacji, co niewątpliwie sprzyja angażowaniu się w zadania i wzajemnej współpracy w drużynach.



¹⁰⁸ www.active-team.pl, stan z: 06.03.2013 r.

¹⁰⁹ www.active-team.pl/programy-3/active-camp, stan z: 06.03.2013 r.

¹¹⁰ www.active-team.pl/programy-3/wiejskie-wyzwanie, stan z: 06.03.2013 r.

¹¹¹ www.active-team.pl/programy-3/retro-challenge, stan z: 06.03.2013 r.

¹¹² www.active-team.pl/programy-3/wielkie-budowanie, stan z: 06.03.2013 r.



Rys. 12-15. Fotografie z przykładowych realizacji wyjazdów integracyjnych, organizowanych przez firmę *Active-Team*.

Rywalizację na najwyższym poziomie proponuje również wspomniana agencja *Centrum militarne*. W swojej ofercie posiada m.in.: *symulowane manewry wojskowe na byłym poligonie*. Jak piszą organizatorzy: *Nasze manewry to symulacja działań*

wojskowych z użyciem replik broni maszynowej oraz snajperskiej, a także prawdziwego wyposażenia i pojazdów wojskowych. Podczas trwania tej atrakcji na imprezie integracyjnej, oferujemy Państwu szereg ekscytujących zadań, zapierające dech w piersiach efekty pirotechniczne i pozytywną dawkę adrenaliny.¹¹³

Analizując szczegółowy program imprezy trudno nie odnieść wrażenia, że pracownicy którzy przejdą tego typu integrację, wrócą do pracy pełni nowej energii, a ich działanie stanie się wydajne, zdyscyplinowane i efektywne.

Ogólny zarys "Symulowanych manewrów wojskowych na byłym poligonie":

- *Zbiórka w sztabie.*
- *Umundurowanie, maskowanie twarzy.*
- *Wymarsz na poligon.*
- *Odprawa wojskowa.*
- *Omówienie zasad manewrów, podział na grupy.*
- *Zaopatrzenie w sprzęt – radiostacje wojskowe, radzieckie działo przeciwpancerne kalibru 82 mm, repliki karabinków snajperskich SWD Dragunov, nosze i sprzęt medyczny.*
- *Jazda transporterem opancerzonym OT-64 SKOT.*
- *Oddawanie strzałów z wyrzutni zamontowanej na SKOCIE.*
- *Zadanie w terenie "skażonym chemicznie" – uczestnicy muszą ubrać kombinezon przeciwchemiczny i zneutralizować skażenie.*
- *Zadanie dla służby medycznej, udzielanie pierwszej pomocy.*
- *"Szkolenie fińskich komandosów" – biegi na nartach wieloosobowych.*
- *Zadania saperskie, symulacja detonacji niewybuchów.*
- *Symulowane strzelanie do jadącego SKOTA z radzieckiego działa przeciwpancernego.*
- *Strzelanie z replik broni snajperskiej do oddalonych celów.*
- *Jazda ekstremalna wojskową amfibią gąsienicową PTS-M (12-sto metrowe monstrum na gąsienicach).*
- *Odprawa końcowa, rozdanie certyfikatów ukończenia manewrów.*
- *Powrót do sztabu.*

¹¹³

www.centrum-militarne.pl/symulowane-manewry-wojskowe0

Dodatkowa informacja: Podczas wykonywania zadań, grupy kontaktują się między sobą za pomocą autentycznych radzieckich radiostacji.

Podczas trwania manewrów polecamy smaczny posiłek z wojskowej kuchni polowej.¹¹⁴

Ciekawą kwestią jest niewątpliwie analiza nazw firm, proponujących wyżej opisane usługi. *Horizont* kojarzyć się może z poszerzaniem horyzontów, patrzeniem w dal i widzeniem w szerszej perspektywie. *Activ-Team* – z aktywnością grupową, sportem, działaniem w zespole i integracją. *Centrum militarne*, może zaś budzić skojarzenia z ważną wojskową misją i zadaniami wymagającymi profesjonalizmu, opanowania oraz obmyślonego planu. Te i podobne konotacje tożsame są zaś z hasłami obowiązującymi w firmach i korporacjach – zakładach pracy uczestników. „Poszerzanie zasobów”; „osiągnięcie szczytów”; „wykorzystywanie zasobów”; oraz „współdziałanie i jednoczenie sił w grupie” są częstymi zwrotami używanymi podczas szkoleń i zebrań firmowych, które mają na celu zbudowanie strategii firmy i podniesienie motywacji w zespole. Widać więc, że właściciele firm eventowych nie przypadkowo kreują nazwy swoich agencji. Ich działania i oferta jest bowiem od samego początku, precyzyjnie dopasowana do potencjalnego klienta.

Przyjęcie ogrodowe

Właściciele domów jednorodzinnych z ogrodem, czy posiadacze działek za miastem, mogą cieszyć się urokami piknikowania we własnych przestrzeniach. Kameralne biesiadowanie w ogrodzie jest rozrywką, która w ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat na dobre zadomowiła się wśród Polaków. Co roku, wraz z nadejściem długiego majowego weekendu rozpoczyna się sezon piknikowy. Przez całe lato, aż do pierwszych jesiennych chłódów, miłośnicy posiłków na świeżym powietrzu mogą cieszyć się sprzyjającymi ku temu warunkami. Rodzinne posiłki czy spotkania w gronie znajomych i biesiadowanie na świeżym powietrzu na stałe weszły do repertuaru letnich rozrywek. Na szczególną uwagę zasługuje zaś idea wspólnego grillowania.

Nie ulega wątpliwości, że w ciągu ostatnich 20 lat grillowanie stało się aktywnością niezwykle popularną w Polsce. O popularności, jaką zdobyła ta forma wypoczynku można mówić w kontekście fenomenu. „Wrzucanie na ruszt” kilka lat

¹¹⁴

www.centrum-militarne.pl/symulowane-manewry-wojskowe0, stan z: 09.03.2013 r.

temu dowcipnie okrzyknięto nawet „polskim sportem narodowym”. Korzeni owego sportu należy jednak szukać za oceanem. Tradycja barbecue, czyli rodzaju przyjęcia na świeżym powietrzu, pochodzi z Teksasu. Organizowanie uczt, z mięsem wołowym w roli głównej, było popularną rozrywką wśród kowbojów i hodowców bydła. Wędzone na gorąco mięso podawane z ostro-słodkim sosem pomidorowym stało się zaś symbolem amerykańskiego grillowania.¹¹⁵ Kowbojskie biesiady dotarły wkrótce na stary kontynent, a po Niemcach, Francuzach i Włochach zaczęli grillować także Polacy. Zorganizowanie udanego grilla wymaga jednak namysłu i przygotowań.

Jak każdy większy posiłek, urządzenie spotkania przy grillu zacząć należy od zaaranżowania przestrzeni. Jak zapewniają poradniki dotyczące organizowania przyjęć, taras, ogród, czy choćby kawałek trawnika przed domem jest odpowiednim miejscem, w którym może rozegrać się spotkanie przy grillu. W zależności od rozmiarów imprezy, zamożności gospodarzy i warunków przestrzennych, w ofercie firm ogrodniczobudowlanych znajdziemy wiele rodzajów grillowych palenisk – od przenośnych lekkich konstrukcji, do murowanych stacjonarnych kominów. W kwestii, jaki rodzaj grilla jest najodpowiedniejszy, można też zasięgnąć rady fachowca. W książce *Grill, potrawy z rusztu i ogniska*,¹¹⁶ Maciej Kuroń wymienia wady i zalety niektórych z nich. Ruszt żeliwny, gazowy, „lokomotywka” z wędzarką czy grill indukcyjny, to tylko niektóre z wymienianych przez Kuronia opcji. Kreatywni miłośnicy plenerowego biesiadowania, przy odrobinie zapału i umiejętności, w specjalistycznych pismach znajdą zaś porady, jak zbudować palenisko samodzielnie. Dla ambitnego gospodarza, własnoręcznie wymurowany piec stać się może powodem do dumy i samozadowolenia. Uznanie gości bywa przecież bezcenne. Wyruszając na spacer po podmiejskich miejscowościach, przez ogrodzenia i żywopłoty obserwować możemy nawet swego rodzaju sąsiedzką rywalizację. Najbardziej okazały murowany grill staje się synonimem prestiżu i gospodarskiej zaradności.

¹¹⁵ www.urzadzeniagastronomiczne24.pl/bez-kategorii/jak-grilluja-inni, stan z: 09.03.2013 r.

¹¹⁶ M. Kuroń, *Grill, potrawy z rusztu i ogniska*, Jacek Santorski & Co Agencja Wydawnicza, Warszawa 2005.



Rys. 16-17. Przykłady palenisk murowanych.

Częstą praktyką w książkach dotyczących grillowania, jest umieszczanie na początku publikacji wskazówek technicznych. W pracy *Przyjęcia barbecue przy grillu*¹¹⁷ znajdziemy nawet zestaw rad opatrzonych tytułem „Co zrobić, by sukces był gwarantowany”. Oto niektóre z nich:

- *Nie nakłuwaj widelcem mniejszych kawałków mięsa. Przez te niewielkie otwory wypływa sok i mięso wysycha.*
- *Zapobiegaj powstaniu płomieni, usuwając z drobiu i mięsa nadmiar tłuszczu jeszcze przed grillowaniem.*
- *Woda i ogień nie znoszą się nawzajem! Nigdy nie walcz z płomieniami wodą. Powstająca para wodna może spowodować przykre oparzenia. Zimna woda może ponadto uszkodzić emaliowaną powierzchnię grilla.*
- *Nieustanne stanie nad grillem nie jest konieczne. Przy każdym uniesieniu pokrywy ciepło ucieka. Przedłuża się przez to czas pieczenia i zwiększa ryzyko zapłoneńcia węgla. Oblicz lub oszacuj prawdopodobny czas pieczenia i podnoś pokrywę tylko po to, aby dołożyć węgla, posmarować lub odwrócić produkty.*
- *Nie odwracaj produktów zbyt często. Zwłaszcza przy bezpośredniej metodzie grillowania zupełnie wystarczy odwrócić je raz – mniej więcej w połowie czasu pieczenia.*¹¹⁸

¹¹⁷ M. Drennan, *Przyjęcia barbecue przy grillu*, Świat Książki, Warszawa 2009.

¹¹⁸ Tamże, s. 20-21.

Te i podobne wskazówki mają wzbudzić w gospodarzu poczucie odpowiedzialności za udaną biesiadę i bezpieczeństwo gości. Sugerują też, że czynność grillowania, jest aktywnością wymagającą wiedzy i starannego przygotowania. Grillować zaś nie może każdy, jest to bowiem czynność wymagająca wtajemniczenia i ścisłego przestrzegania rytuału.

Ważnym elementem letnich ogrodowych posiłków są meble, przy których toczy się biesiada. Tu znowu pole do popisu mają firmy ogrodniczo-budowlane. Popularne sieci handlowe, takie jak *Castorama* czy *OBI*, co roku proponują coraz to nowsze i bardziej funkcjonalne linie mebli ogrodowych. Wybór, przed którym stanąć musi gospodarz nie jest prosty. Stoły i krzesła mogą być plastikowe, drewniane, bądź metalowe. Nie lada pokusą jest też wyciosanie ław i stołów samodzielnie.

W sezonach grillowych nie sposób nie zwrócić uwagi na kolorowe gazety w salonach prasowych. Znaleźć w nich można rady, jak udekorować ogrodowy stół i jakie potrawy nań przygotować. Dylematem dla pani domu może być też wybór zastawy i naczyń. Można oczywiście posłużyć się akcesoriami używanymi na co dzień w domowej jadalni. Magazyny i czasopisma zachęcają jednak do zakupu specjalnych, grillowych talerzy, obiecując wyjątkową jakość i komfort posiłku. Może być to popularna jednorazowa zastawa papierowa lub nieco droższa z tworzywa sztucznego, odporna na przesiąknięcia tłuszczu i stłuczenia. Ważne są również dodatki i dekoracja stołu. Obrus i serwetki są przecież nieodłącznym elementem oprawy udanego grillowania w ogrodzie.

Kiedy stół jest już nakryty, a palenisko przygotowane, pora pomyśleć o grillowej karcie dań. Tutaj, podobnie jak przy organizowaniu pikniku za miastem, bogatą ofertę pomysłów i recept podsunąć mogą letnie wydania magazynów dla pań. W popularnym tygodniku *Tina*, znaleźć można nawet specjalny dodatek o letnich przyjęciach i grillowym menu.¹¹⁹ Kilkadziesiąt przepisów na letnie przyjęcie ogrodowe, obejmuje dania mięsne i rybne, owoce morza, sałatki, grillowanie warzywa i owoce ze słodkim farszem. Każdy przepis opatrzony jest dodatkowo zdjęciem, czasem przygotowawczym, orientacyjną ilością kalorii oraz ceną jednej porcji. Dla przykładu: przygotowanie *grillowanego steka teriyaki* zajmuje 20 minut, jedna porcja zawiera 520 kalorii i kosztuje 5,60 złotych. Upieczenie na grillu *jablek z kokosowym farszem* wymaga zaś całej godziny, ale kosztuje już tylko 2,10 złotych za porcję i zawiera 320 kalorii.¹²⁰

¹¹⁹ Tygodnik *Tina*, *Rozrywka ze smakiem*, Maj-Czerwiec 2013, nr 3/2013.

¹²⁰ Tamże, s. 25-29.

Cena, czas przygotowania i zawartość kaloryczna mają być zapewne pomocą dla „wiecznie odchudzającej się” nowoczesnej pani domu, która czuwa nad domowym budżetem i dba o czas dla rodziny. Po chwili zastanowienia, ciężko jednak zaufać podobnym wskazówkom. Czas poświęcony na przygotowanie potrawy zależy bowiem od wprawy i umiejętności gospodyni, cena dania od jakości i marki używanych produktów, porcja od ilości i wielkości poszczególnych produktów, a zawartość kaloryczna pozostaje tym samym „mocno umowna”.

Gospodynie, które nie mają w zwyczaju przeglądania kobiecej prasy, ani czytania książek kulinarnych, mogą przy komponowaniu menu sięgnąć do blogów internetowych. Cieszą się one dużą popularnością i pełne są sprawdzonych przepisów, opatrzone kolorowymi zdjęciami i komentarzami czytelników. Jednym z najpopularniejszych blogów kulinarnych jest strona *Kwestia smaku*.¹²¹ Od kilku lat cieszy się niesłabnącym uznaniem internautów. Pełna jest receptur na różnego rodzaju potrawy – od domowych polskich zup, poprzez orientalne, egzotyczne dania, aż do wykwintnych świątecznych posiłków. Nie brakuje tu także działu z przepisami na dania z grilla.¹²² Mając na uwadze gusta kulinarne Polaków, a także kuchenną tradycję naszego kraju, nie wydaje się niczym dziwnym, że w grillowym menu prym wiodzie różnego rodzaju mięso. Obok najpopularniejszej grillowanej kiełbasy, wspomniany blog pełen jest przepisów na piersi drobiowe w rozmaitych marynatach, grillowane skrzydełka, pikantną karkówkę, chrupiące burgery wołowe, czy złociste polędwiczki. Grillowym hitem, chętnie przygotowywanym przez Polaków, są także różnego rodzaju szaszłyki. Wymyślność szaszłykowej kompozycji uwarunkowana jest z pewnością gustem kulinarnym biesiadników, ale także dostępnością produktów. Autorka *Kwestii smaku* proponuje m.in. szaszłyki z łososia i młodych ziemniaków w cytrusowym syropie; szaszłyki z kurczakiem, halloumi i papryką; szaszłyki z krewetkami, chili i melonem, czy najprostsze – z kurczakiem i ananasem.

Szaszłyki z kurczakiem i ananasem
Składniki na 5 porcji (około 15 małych szaszłyków)

1/2 dużego ananasa
3 pojedyncze piersi z kurczaka
sól morska
2 łyżeczki suszonego tymianku

¹²¹ www.kwestiasmaku.com, stan z: 09.03.2013 r.

¹²² www.kwestiasmaku.com/kuchnia_polska/dania_z_grilla/przepisy, stan z: 09.03.2013 r.

1 czubata łyżeczka kurkumy w proszku
1/2 szklanki oliwy z oliwek extra virgin

Piersi z kurczaka opłukać, osuszyć, odciąć kostki i włókna. Pokroić na kawałki około 2,5 – 3 cm. Posypać solą, tymiankiem i kurkumą. Wymieszać ręką, dodać oliwę z oliwek extra virgin i jeszcze raz wymieszać. Odstawić na pół godziny, od czasu do czasu zamieszać. Ananasa grubo obrać, wykroić twarde śródek, pozostawiając czysty żółty miąższ. Pokroić go w kostkę około 2,5 – 3 cm. Patyczki na szaszłyki pokroić nożyczkami na połówki. Nadziewać po 2 kawałki kurczaka i 1 kawałek ananasa. Grillować przez około 3 minuty z każdej strony lub do czasu, aż mięso będzie całe usmażone w środku.¹²³



Rys. 18. Szaszłyki z kurczakiem i ananasem
– pozycja z grillowego menu, pochodząca z
bloga kulinarnego *Kwestia smaku*.

Na blogu nie brakuje rzecz jasna przepisów na sałatki, grillowane warzywa, czy całą gamę innych dodatków. Oprócz odpowiedniego smaku, wszystkie potrawy powinny być także odpowiednio podane. Tu również autorka *Kwestii smaku* nie szczędzi inspiracji. Każdy przepis opatrzony jest bowiem stosownymi fotografiami, a stworzenie podobnej kompozycji na żywo, może być dla gospodarza niemałym wyzwaniem.

Wszystkie wyżej wymienione przygotowania – począwszy od wyboru odpowiedniego grillowego rusztu, poprzez dekorację stołu, aż do menu – wedle współczesnych poradników, stanowią o jakości udanego grillowania. Można odnieść wrażenie, że tylko dołożenie owych starań (i poniesienie stosownych nakładów) jest warunkiem doskonałej, plenerowej biesiady.

Nie można jednak zapomnieć, że równie ważnym czynnikiem spotkań kulinarno-towarzyskich są wzajemne relacje biesiadników. Zaproszeni goście to

¹²³ www.kwestiasmaku.com/zielony_srodek/ananas/szaszlyki_z_kurczaka/przepis, stan z: 09.03.2013 r.

zazwyczaj rodzina oraz bliżsi i dalsi znajomi, którzy, na równi z gospodarzami, winni czuć się zobligowani do stworzenia atmosfery sprzyjającej udanej imprezie. Podobnie jak tradycyjny piknik, niezobowiązujące spotkanie przy grillu jest doskonałą okazją do swobodnej rozmowy, czy wymiany poglądów. Grillowicze znający się już wcześniej, mają okazję zacieśnić więzy towarzyskie, a nowo poznani goście, zaskarbić przychyłność pozostałych. Słońce, zieleń oraz dobre jedzenie (w tym tradycyjnie podawane w takich okolicznościach napoje alkoholowe), wprowadzają wśród biesiadujących pogodny nastrój, pomagają w przełamywaniu napięć i sprzyjają budowaniu przyjaznych relacji.

Przyjęcie weselne w plenerze

Ogrodowe plenery stwarzają doskonałe warunki do zorganizowania zarówno niezobowiązującego spotkania przy grillu, jak i uroczystego przyjęcia. Aktualnie możemy zaobserwować swego rodzaju modę na aranżowanie rodzinnych świąt na świeżym powietrzu. Kiedy tylko pogoda za oknem dopisuje, świętujący Polacy chętnie przenoszą się z zamkniętych pomieszczeń do ogrodów. Jest to szczególnie korzystna sytuacja w momencie, kiedy grupa zaproszonych gości jest liczna. Imprezy, które najchętniej organizuje się wśród malowniczej natury to: majowe uroczystości rodzinne z okazji Pierwszej Komunii św., imieniny letnich solenizantów oraz wesela. Przy przyjęciach komunijnych ryzyko jest oczywiście największe, ponieważ pierwsze dni maja, to zwykle dopiero początek ciepłych dni. O ile imieniny, podobnie jak letni grill, można zorganizować we własnym ogrodzie, tak np. przyjęcie weselne wymaga zazwyczaj wynajęcia specjalnej przestrzeni i pomocy fachowców.

Pierwszym krokiem w zorganizowaniu plenerowego przyjęcia weselnego jest wybór dostatecznie malowniczego miejsca. Nie trzeba jednak szukać go samodzielnie. Wystarczy zwrócić się po pomoc do specjalistycznej firmy zajmującej się organizacją ślubów i przyjęć weselnych. Przykładem może być agencja ślubna *SENSAR Wedding Planners*,¹²⁴ mająca w swojej ofercie kompleksowe przygotowanie wesela w plenerze. Młoda para, marząca o przyjęciu weselnym w piknikowym stylu, ma możliwość zatrudnienia *wedding planner*a, czyli specjalisty, który zaplanuje całą uroczystość. Zgodnie z zapewnieniem agencji, do jego zadań należy: wyszukanie

¹²⁴

www.sensar.pl, stan z: 06.03.2013 r.

odpowiedniego miejsca, zorganizowanie namiotu weselnego, jego wyposażenie i dekoracja, transport, nagłośnienie i oczywiście stosowne menu. Mimo, iż wymienione punkty mogą wydawać się nieskomplikowane, to z informacji zamieszczonych na stronie internetowej *SENSAR Wedding Planners* wynika, że samodzielna ich realizacja wymaga niemałych menagerskich kompetencji.

Wymarzone przez młodą parę miejsce weselnej uroczystości musi spełniać warunki techniczne na rozstawienie odpowiedniej wielkości namiotu. Chodzi tu przede wszystkim o wielkość i rodzaj powierzchni. Wymagana jest też zgoda właściciela działki lub menagera zarządzającego ogrodem. Kiedy miejsce jest już ustalone, należy skontaktować się z firmą wypożyczającą i montującą namioty weselne. Przed rozstawieniem namiotu niezbędna jest wizja lokalna przestrzeni, w której będzie on stał. Szczególnie istotna jest również bliskość zaplecza sanitarnego i toalet. Wybór samego namiotu, dla niewprawnego organizatora, również nie należy do zadań prostych. Trzeba bowiem dokładnie określić jego wielkość, miejsca otwieranych wejść dla gości i obsługi, wystrój wnętrza i draperie, rodzaj połogi, oświetlenie i podest dla zespołu muzycznego, a także ustalić wymagania obsługi technicznej dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej i wodno-kanalizacyjnej oraz zadbać o klimatyzację. Kiedy namiot zostanie wybrany, pozostaje tylko sprawdzić, czy firma wypożyczająca posiada stosowne ubezpieczenia i atesty. Jeśli tak, można zająć się organizacją stołów i nakryć. Tu również warto zwrócić się do specjalnej firmy zajmującej się wypożyczaniem mebli, zastawy, obrusów i akcesoriów na przyjęcia. Warto zaznaczyć, iż całe wyposażenie winno być utrzymane w jednolitym stylu, zgodnym z gustem i oczekiwaniem młodej pary.



Rys. 19-20. Przykłady namiotów weselnych.

Miejsce uroczystości jest już kompleksowo zaplanowane, można zatem zająć się ustalaniem stosownego menu. Popularną praktyką w warunkach plenerowych jest zamawianie cateringu. Zadaniem wprawnego *wedding planner*a jest znalezienie takiej firmy, która ma w swojej ofercie menu dostosowane do warunków uroczystości w plenerze. Przykładem może być catering *Smaki Miasta*.¹²⁵ Wśród bogatej propozycji kulinarnej, obejmującej m.in. komunie, chrzciny, bale studniówkowe, imprezy firmowe i wieczerze wigilijne, znajdziemy także ofertę dotyczącą plenerowych przyjęć weselnych. Z niżej przedstawionego menu, klienci mają możliwość wyboru określonej ilości dań, w zależności od indywidualnych preferencji.

PRZYJĘCIE WESELNE W PLENERZE

Bufet przekąsek zimnych:

- *Półmiski mięs pieczonych i wędlin*
- *Deski serów z krakersami i owocami*
- *Półmisek wędlin i kielbas wiejskich*
- *Galantyna z kurczaka w oprawie z orzechów włoskich*
- *Plastry pieczonego indyka z owocami w maladze*
- *Roladka z kurczaka nadziewana kaparami i suszonymi pomidorami*
- *Roladka z szynki konserwowej z musem chrzanowym i szczypiorem*
- *Schab po warszawsku*
- *Ryba po grecku*
- *Roladka z łososia wędzonego z musem limonkowym i rukolą*
- *Mus z wędzonego pstrąga z prażonymi pistacjami*
- *Śledź w trzech smakach*
- *Jaja garniowane - mix smaków*
- *Befszyk tatarski*
- *Tatar ze śledzi*
- *Pikle*
- *Kosze świeżego pieczywa*
- *Masło ziołowe, czosnkowe*

Salatki:

- *Salatka z pieczonym kurczakiem, bekonem i grillowaną papryką*
- *Salatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem i czerwoną cebulką*
- *Salatka z makaronu Tricolore z pepperoni, oliwkami i suszonymi pomidorami*
- *Salatka grecka z serem feta*
- *Mix sałat z winegretem*

Zupa (serwowana lub w bufecie):

- *Flaczki wołowe po warszawsku, podane z buleczką*

¹²⁵

www.smaki-miasta.pl, stan z: 06.03.2013 r.

Dania serwowane z grilla:

- *Szaszłyki drobiowe z warzywami*
- *Szaszłyki warzywne z sosem czosnkowym*
- *Piersi z kurczaka faszerowana szpinakiem*
- *Karkówka marynowana w ziołach*
- *Żeberka w sosie barbecue*
- *Kielbasa wiejska*
- *Kaszanka z cebulą*
- *Łosoś marynowany w ziołach*
- *Pstrąg pieczony w liściach winogron*
- *Ziemniaki pieczone z bryndzą*
- *Ziemniaki pieczone z sosem remoulade*
- *Warzywa grillowane (cukinia, bakłażan, papryka, pomidor, pieczarki)*

Dodatki:

- *Sosy do mięs grillowych: tzatziki, barbecue, czosnkowy, musztarda, keczup, ćwikła z chrzanem*
- *Ogórki kiszone*
- *Smalec domowy*

Danie gorące - II tura:

- *Żurek z jajkiem i kielbasą*
- *Boeuf Stroganof*

Bufet z deserami:

- *Patery owoców*
- *Ciasteczka koktajlowe (babeczki z owocami, mini muffiny, ciasteczka francuskie, mini eklerki, mini ptysie)*
- *Wybór ciast domowych (szarlotka, sernik, drożdżowe, makowce, owoce itp.)*

Napoje zimne i gorące open:

- *Kawa świeżo parzona*
- *Herbata (różne warianty smakowe do wyboru)*
- *Woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane*

Dodatkowo proponujemy:

- *Kącik wiejski (szynka wieprzowa z nogą pieczona w piwie, wybór kielbas i wędlin wiejskich, smalec domowy, ogórki kiszone, sałatka jarzynowa, śledzie w oleju, pieczywo wiejskie, sosy)*
- *Tort (Smak, wielkość, kształt, cena do ustalenia)*
- *Fontanna czekoladowa (wielkość, ilość czekolady do ustalenia).¹²⁶*

¹²⁶

www.smaki-miasta.pl/przyjecia-weselne-plener.php, stan z: 06.03.2013 r.

Warta podkreślenia jest obecność dużej ilości dań z grilla. Z jednej strony grillowe menu jest z oczywistych powodów łatwiejsze do przygotowania w warunkach plenerowych, z drugiej zaś, sama obecność grilla czyni przyjęcie bardziej swobodnym i mniej oficjalnym.

Warto zastanowić się, czy nie z powodu owej swobody, coraz modniejsze staje się organizowanie wesel i dużych uroczystości w warunkach plenerowych. Piknikowy nastrój, który automatycznie pojawia się przy połączeniu dobrego jedzenia z zielonym letnim krajobrazem, może być cennym elementem, który nada przyjęciu lżejszy, mniej oficjalny ton. Stres i napięcie, które towarzyszy wcześniejszym przygotowaniom oraz samej ceremonii ślubnej, mogą być rozładowane w kulinarno-plenerowych okolicznościach. Nie bez znaczenia jest otwarta przestrzeń, po której zaproszeni goście mogą swobodnie się poruszać. Dla młodej pary może być to szczególnie pożądane udogodnienie – uwalnia ich niejako z podjęcia formalnej roli gospodarzy przyjęcia, a jednocześnie ułatwia swobodne nawiązanie kontaktów z gośćmi, czy wręcz poznanie członków dalszej rodziny każdej ze stron.

Spoleczny piknik w mieście

Ciekawą formą piknikowania, która zaczęła rozwijać się w obecnej rzeczywistości są parkowe spotkania kulinarne otwarte dla mieszkańców danego miasta. Wydarzenie tego typu zostało zapoczątkowane kilka lat temu przez ruch *Slow Food*, a wznawiane każdego lata, cieszy się rosnącym zainteresowaniem.

Ruch *Slow Food*, to powstałe w 1986 roku we Włoszech, niewielkie stowarzyszenie na rzecz „ochrony praw do smaku”, które w ciągu 25 lat rozrosło się do międzynarodowej organizacji liczącej ponad 60 tysięcy członków na wszystkich kontynentach. Pod nazwą ruchu kryje się swoista filozofia i jednoczesny manifest. Jak czytamy na stronie internetowej *Slow Food*: *nasze czasy są kompletnie podporządkowane cywilizacji przemysłowej i zniewolone przez prędkość, której przejawem są m.in. fast food'y. Prędkość odwraca naszą uwagę od szczegółów, detali, które stanowią o prawdziwym smaku życia – pozwalamy sobie zapomnieć o jednej z podstawowych wartości egzystencji, jaką jest – dobrze rozumiana – zmysłowa przyjemność. Przyjemność, jaką daje chwila wytchnienia, odpoczynku, spokoju. Jaką daje czas spędzony wśród przyjaciół. Wreszcie przyjemność ze smakowania – zarówno dobrego jedzenia, jak i po prostu głębi i różnorodności życia. (...) Codziennie*

*bezpowrotnie znikają z biosfery setki gatunków roślin i zwierząt. Codziennie też ze światowej kultury skreśla się regionalne potrawy, będące przecież ważną, ale i najbardziej chyba ulotną częścią naszej kultury materialnej. Slow Food chce chronić od zapomnienia wszystko to, co daje przyjemność garstce osób, a mogłoby ją dawać każdemu z nas – oczywiście każdemu, kto tylko zechce po nią sięgnąć.*¹²⁷

W myśl tej idei, ruch *Slow Food* prężnie działa na terenie wielu krajów, promując lokalne przysmaki, zachęcając do smakowania wyrobów regionalnych, organizując kursy zdrowego żywienia oraz inicjując liczne imprezy o charakterze kulinarnym. Bycie członkiem *Slow Food*'u jest modne i w dobrym tonie. Pokazanie się na imprezie firmowanej słynnym logo świadczy o mądrym podejściu do żywienia, rozrywce i rekreacji na wysokim poziomie oraz swego rodzaju „świadomości społecznej”. Nic więc dziwnego, że w miesiącach letnich slowfoodowicze z entuzjazmem piknikują w parkach i malowniczych częściach miasta. Za sprawą *Slow Food*'u i podobnych organizacji tego typu powstały więc swoiste „społeczne pikniki w przestrzeniach miejskich”.



Rys. 21. Logo międzynarodowej organizacji *Slow Food*.

Pierwsza warszawska edycja slowfoodowego pikniku odbyła się w lipcu 2011 roku na trawniku przed Centrum Sztuki Współczesnej. Promowana była pod hasłem: *Smakołyki na kocyki*. Idea imprezy zakładała wspólne piknikowanie warszawiaków, wymianę przepisów, dzielenie się domowymi przysmakami i „beztroskie oddawanie się przyjemnościom na świeżym powietrzu”.

Piknikowanie rozumiane w ten sposób jest świetnym sposobem na zintegrowanie lokalnej społeczności. Mieszkańcy danego rejonu poznają się bliżej. Mają okazję do spędzenia chwili czasu w „luźnej”, niezobowiązującej atmosferze i nawiązania przyjacielskich kontaktów. Ma to niebagatelne znaczenie wobec codziennej anonimowości mieszkańców miast i swego rodzaju „samotności w tłumie”. Wspólne zainteresowania i pasje kulinarne mogą być świetnym pretekstem do przełamania lodów

¹²⁷ www.slowfood.pl/index.php?s=str-cotojest, stan z: 06.03.2013 r.

i nieoficjalnej rozmowy. Grupowe spożywanie posiłków jest niewątpliwie aktem „scalającym” relacje międzyludzkie, zaś wymiana przepisów kulinarnych i częstowanie domowymi przysmakami pozwala dać wyraz życzliwości i sąsiedzkiej serdeczności.

Imprezy typu *Smakolyki na kocyki* są też niewątpliwą gratką dla producentów lokalnej, zdrowej żywności. Wielka grupa smakoszy i miłośników naturalnego jedzenia w jednym miejscu, to przecież doskonała przestrzeń do promocji swoich wyrobów. Nic więc dziwnego, że na slowfoodowych piknikach często ustawiają się stragany ze zdrowymi domowymi produktami. Podobnym wydarzeniem tego typu jest również, organizowany co tydzień na warszawskim Żoliborzu, *Targ śniadaniowy*. Idea przedsięwzięcia zakłada współistnienie targu, na których sprzedawane są domowe przysmaki własnej produkcji, z przestrzenią dla piknikowiczów biesiadujących na kocach i ogrodowych ławkach. Uczestnicy wydarzenia mają zatem okazję do zaopatrzenia piknikowego kosza na miejscu i odpoczynku w parkowo-miejskiej atmosferze.

Otwarte pikniki miejskie są świetnym pretekstem do „oswojenia” lokalnej przestrzeni. Kawalek trawnika czy parku staje się, dzięki wspólnemu piknikowaniu, miejscem znajomym i „oblaskawionym”. Od tej pory nie jest to już tylko zwyczajny skwer, ale skwer „nasz”. Skwer, na widok którego wracają pozytywne emocje, wspomnienia miłych chwil i spotkanych osób, kulinarnej uczty – a warszawiak wracający z pracy uśmiecha się. Szare, zwyczajne ulice, które mieszkańcy codziennie przemierzają, postrzegając je wyłącznie jako ciągi komunikacyjne, na jedno popołudnie mają okazję stać się przestrzenią spotkań, relaksu, festynu.

Jak zostało już wspomniane, na imprezach organizowanych przez ruchy typu *Slow Food* bywać jest „modnie”. Na internetowych portalach społecznościowych natychmiast pojawiają się zdjęcia z miejskiego pikniku, a fotografie serwowanych tam zdrowych wypieków i oryginalnych smakołyków są świetną kanwą do dyskusji o zdrowym stylu życia i żywienia. Bywanie i branie udziału w ciekawych wydarzeniach zawsze było i jest w dobrym tonie. Jeśli pośrednio przyświeca temu cel wspierania regionalnych produktów i smakowania naturalnej, nieprzetworzonej żywności – tym lepiej.



Rys. 22-25. Fotografie z pikniku *Smakołyki na kocyki*, zorganizowanego przez ruch *Slow Food*.

Patrząc na wyżej opisane formy piknikowania, trudno nie zwrócić uwagi na różnorodność form i rodzajów tego zjawiska. W obecnej rzeczywistości piknik nie jest już tylko plenerowym posiłkiem na rozłożonym kocu. Dla jednych piknikowanie stało się oprawą towarzyskich spotkań, dla drugich modną rozrywką, dla trzecich zaś imprezą pełną atrakcji i niecodziennych przeżyć. Niezmienne pozostały jednak trzy podstawowe cechy tego rodzaju imprez: wspólny posiłek, plenerowe otoczenie oraz integracyjny charakter spotkania. Formy pikników ewoluują wraz z rozwojem cywilizacyjnym i społecznym, zaspokajając zmieniające się potrzeby i oczekiwania określonych grup uczestników tego typu imprez. Coraz szybsze tempo życia, szczególnie w miastach, a także wszechobecny stres wywołały zapotrzebowanie na taką formę relaksu, która na powrót zbliży ludzi do siebie i do natury. Piknik okazał się w tej sytuacji formą idealną. Niezwykłą jego popularność szybko podchwycił rodzimy biznes, który rozwijając swoją ofertę wszelkiego rodzaju sprzętu i dodatków oraz stosując intensywną reklamę wykreował wręcz modę na piknikowo-grillowe imprezy.

ROZDZIAŁ IV

PIKNIK, A IMPREZA MASOWA

We współczesnym świecie pierwotna idea pikniku ewoluowała w różnych kierunkach. W poprzednim rozdziale piknik definiowany był jako posiłek w plenerze, z towarzyszącą mu aktywnością towarzyską i rekreacyjną, z silnie zaznaczoną funkcją integracyjną. Coraz częściej jednak spotkać można plenerowe imprezy masowe, które w znacznym stopniu odbiegają od tej definicji, reklamowane są zaś pod hasłem „Pikniku”. W poniższym rozdziale podane zostaną przykłady tego typu wydarzeń, a także podjęta próba ich analizy.

Piknik rodzinny

Niemal w każdym polskim mieście, na przełomie maja i czerwca spotkać się można z wcielaną w życie ideą „pikników rodzinnych”. Imprezy tego typu organizowane są przez różne instytucje. W zależności od potrzeb, gospodarzem wydarzenia może stać się urząd miasta, dom kultury, duże przedsiębiorstwo, organizacja pozarządowa, parafia czy grupa lokalnych aktywistów. Pod nazwą „piknik rodzinny” kryje się zaś w istocie, pełen rozmaitych atrakcji, plenerowy festyn dla lokalnej społeczności. By przekonać się, ile wspólnego ma on z tradycyjnym piknikiem, należy prześledzić program typowej imprezy tego typu.

Częstą okazją, czy może raczej pretekstem, do zorganizowania pikniku rodzinnego jest, obchodzony pierwszego czerwca, *Dzień Dziecka*. W zależności od potrzeb i idei, które przyświecają inicjatorom wydarzenia, elementy z jakich złożony jest piknik, mogą być różne. Najczęściej, nadrzędnym celem imprezy jest integracja lokalnej społeczności, wypoczynek rodzin na świeżym powietrzu, rekreacja mieszkańców, promocja miasta i władz samorządowych, instytucji i artystów zaangażowanych w projekt, a także nagłośnienie danej sytuacji społecznej. W zależności od zasobów kadrowych, funduszy i kreatywności, inicjatorzy mogą podjąć się organizacji wydarzenia samodzielnie lub też zlecić przygotowania profesjonalnej firmie.



Rys. 26-29. Przykłady plakatów informujących o piknikach rodzinnych.

Jedną z firm, która zajmuje się organizacją pikników i festynów rodzinnych jest agencja Hevent,¹²⁸ a jej twórcy zapewniają, iż imprezy przez nich organizowane stoją na najwyższym, profesjonalnym poziomie: *Tworzymy niepowtarzalne widowiska, które cieszą i bawią ludzi z różnych środowisk. Każdą imprezę traktujemy jak wyzwanie, dopasowując wszystkie jej elementy do wyznaczonych przez zleceniodawcę celów. Nasz*

¹²⁸ www.hevent.pl, stan z: 21.03.2013 r.

*zespół od wielu lat tworzą pasjonaci, a wszystkie elementy organizowanych imprez są tworzone przez specjalistów, dla których kreacja wielkich wydarzeń, to pasja i twórcza praca.*¹²⁹

Centralnym elementem każdego niemal pikniku rodzinnego jest estrada, na której rozgrywają się poszczególne punkty programu imprezy. Festyn prowadzony jest zwykle przez specjalnie zatrudnionego w tym celu konferansjera. Aby wzbudzić zainteresowanie i przyciągnąć piknikowiczów, często jest on aktorem lub prezenterem znanym z teatru lub telewizji. Duetem współpracującym z agencją *Hevent* jest m.in. Artur Barciś i Cezary Żak.¹³⁰ Znani aktorzy są niejako narratorami wydarzenia. Zapowiadają poszczególne części imprezy, zachęcają do udziału we wspólnym piknikowaniu i informują publiczność o atrakcjach rozgrywających się na festynie. Integralną częścią pikników i festynów jest też interakcja prowadzących z publicznością. Konferansjerzy zapraszają wybranych uczestników na scenę i instruują o zadaniach do wykonania. Zadaniami może być np. udział w konkursie, zaśpiewanie piosenki z podkładem karaoke, czy odegranie skeczu z prowadzącym. Aktywności te budzą zazwyczaj duże zainteresowanie uczestników i przykuwają uwagę. Nie bez znaczenia jest też fakt, iż śmiałek, który odważy się stanąć na estradzie, dostaje często od organizatorów symboliczną nagrodę. Nagrodami bywają najczęściej gadżety promocyjne z logo agencji organizującej piknik lub firm partnerskich. Upominki typu: długopisy, breloczki, czapki itp., służącej promocji i reklamie, często lokalnych, przedsiębiorstw.

Głównymi atrakcjami pikników rodzinnych są najczęściej koncerty i występy zaproszonych artystów. Lokalne pikniki rodzinne są doskonałą okazją do promocji muzyków i dają im okazję do występu przed szeroką widownią. Sytuacja, w której koncert jest niebiletowany, rodzi jednak problemy natury finansowej. Gaze artystów pokryć muszą bowiem organizatorzy przedsięwzięcia. Stąd też popularność i klasa wykonawców zaproszonych na miejski festyn może być różna. W zależności od zapotrzebowania, inicjatorzy imprezy starają się namówić do występu znanych artystów lub też zespoły niekomercyjne. Pierwsi przyciągają szeroką publiczność popularnością, lecz wymagają stosownego honorarium. Drudzy zaś, są mniej wymagający finansowo,

¹²⁹ www.hevent.pl/pikniki_festyny, stan z: 21.03.2013 r.

¹³⁰ www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=NnVQiVFgjII#at=244, stan z: 21.03.2013 r.

ale gospodarze pikniku muszą liczyć się z tym, że zainteresowanie publiczności występem będzie proporcjonalnie mniejsze.

Na piknikach rodzinnych nie może zabraknąć również atrakcji skierowanych do dzieci. Częstym elementem są dmuchane konstrukcje, służące zabawie najmłodszych. Zamki i zjeżdżalnie wypełnione sprężonym powietrzem, to atrakcja ciesząca się olbrzymim powodzeniem wśród maluchów.



Rys. 30-31. Dmuchany zamek i zjeżdżalnia na pikniku zorganizowanym przez firmę *Hevent*.

Wśród atrakcji skierowanych do najmłodszych uczestników pikniku, znaleźć można też klaunów. Przebrani i umalowani na kolorowo animatorzy zabaw dla dzieci oferują pokazy sztuczek, wspólne zdjęcia i kręcenie waty cukrowej. Jako ubarwienie plenerowych imprez rodzinnych często zatrudniani są też szczudlarze. Odpowiednio wystylizowane i górujące nad piknikowiczami postaci, wzbudzają wiele zainteresowania wśród dzieci i ich rodziców.





Rys. 32-35. Szczudlarze i klauni bawiący się z dziećmi na pikniku, zorganizowanym przez firmę *Hevent*.

Częstą praktyką pikników rodzinnych jest aranżowanie przez organizatorów poszczególnych stanowisk, przy których rozgrywają się dane atrakcje. I tak, na typowych piknikach rodzinnych znaleźć możemy namioty, w których obsługa i animatorzy oferują różne aktywności. Mogą być to m.in. malowanie dziecięcych buź specjalnymi farbami, puszczanie baniek mydlanych, konkursy sportowe, strzelnica czy jazda na mechanicznym byku.

Ciekawą alternatywą dla typowych festynów i pikników rodzinnych są imprezy organizowane przez firmę *Horizont*,¹³¹ znaną również z przygotowywania wyjazdów integracyjnych. Podobnie jak podczas firmowej integracji, agencja oferuje atrakcje dobrane w ramach jednolitej tematyki. Idea ta zakłada tzw. "piknik z motywem przewodnim". Na stronie internetowej firmy znajdziemy propozycje: *pikniku piłkarskiego* – z rozgrywkami futbolowymi, sędzią i komentatorem sportowym; *pikniku czterolistnej koniczyny* – z jazdą konna, lotem balonem i chodzeniem po ogniach; czy *pikniku Las Vegas* – z ruletką, kartami i kolorowymi światłami.¹³²

Pikniki i festyny rodzinne są często okazją do nagłośnienia danej sytuacji społecznej. Bywa, że dochód z imprezy przeznaczony jest na cel charytatywny, a goście zachęceni do korzystania z atrakcji i finansowego wspomaganie przedsięwzięcia. Nierzadką praktyką jest też organizowanie loterii fantowej. Uczestnicy kupują losy, a pieniądze z ich sprzedaży trafiają na konto fundacji, wspierającej nagłaśniany cel.

Zgodnie z nazwą imprezy, elementem szczególnie istotnym na każdym pikniku jest kwestia kulinarna. Z racji dużych rozmiarów imprezy i masowej liczby uczestników, poczęstunek przyjmuje tu zazwyczaj specyficzną formę. Alternatywą dla tradycyjnego poczęstunku może być na przykład grill. Popularne na festynach jest

¹³¹ www.horizont.pl, stan z: 22.03.2013 r.

¹³² www.horizont.pl/pikniki-firmowe, stan z: 22.03.2013 r.

podawanie opiekanych kiełbasek czy karkówki na papierowych tackach. Pojawiają się także maszyny do prażenia kukurydzy, kręcenia wspomianej już waty cukrowej, czy automaty z *lodami włoskimi*. Częstość znajdziemy na piknikach rodzinnych drewniane stoły z firmowymi parasolami, przy których uczestnicy mają możliwość się posilić. Na mniejszych lokalnych wydarzeniach plenerowych, gdy do organizacji przyłączają się mieszkańcy, spotkać można „kiermasz ciast”. Idea zapożyczona z Ameryki, zakłada poczęstunek i sprzedaż domowych wypieków, które przygotowują zaangażowane gospodynie.

Trzeba jednak zauważyć, że aspekt kulinarny nie jest elementem dominującym na masowych piknikach i festynach plenerowych. W odróżnieniu od bardziej tradycyjnych pikników, jedzenie schodzi tutaj na drugi plan, oddając palmę pierwszeństwa rekreacji i wspólnej zabawie. Bywa i tak, że akcent kulinarny pozostaje obecny wyłącznie w formie stoisk, które na zasadzie czysto komercyjnej obsługują zgłodniałych uczestników imprezy. Można zatem zastanowić się, czy w takiej sytuacji, wyżej opisywany piknik rodzinny można w ogóle nazywać „piknikiem”? Próba odpowiedzi na to pytanie zostanie podjęta jednak w dalszej części rozdziału.

Piknik naukowy

Szczególnym rodzajem masowych imprez plenerowych jest popularny od kilkunastu lat Piknik Naukowy. Wydarzenie organizowane jest przez *Polskie Radio i Centrum Nauki Kopernik*. Jak podają organizatorzy, głównym celem Pikniku Naukowego jest rozbudzanie ciekawości i inspirowanie do samodzielnego poszerzania wiedzy. Cele dodatkowe to: inspirowanie dialogu między naukowcami, a resztą społeczeństwa oraz ukazywanie prawdziwego oblicza zawodu naukowca, jego motywacji i metod pracy. Twórcom Pikniku zależy także na ukazaniu powiązań między badaniami naukowymi i życiem codziennym oraz uzmysłowieniu roli nauki w rozwoju cywilizacji.¹³³

Piknik Naukowy organizowany jest co roku pod innym hasłem i z różnym motywem przewodnim. Pośród szesnastu zrealizowanych pikników znaleźć można m.in. imprezy zatytułowane: *Matematyka i my*; *Świat za dziesięć lat*; *Poznaj język*

¹³³ *Poradnik piknikowy* red: Zespół twórców 17 Pikniku Naukowego [online] www2.polskieradio.pl/_files/20121119094224/2013011811274317.pdf, stan z: 23.03.2013 r.

nauki; *Energia* i inne.¹³⁴ Idea Pikniku Naukowego zakłada organizację swego rodzaju festiwalu, złożonego z pokazów, wykładów oraz prelekcji naukowców i działaczy reprezentujących różne dziedziny nauki. Przestrzeń, w której odbywa się Piknik, zaaranżowana jest jako szereg namiotów i stanowisk, przy których odbywają się poszczególne prezentacje, a punktem centralnym jest scena główna.

Zespół pragnący wziąć udział w Pikniku Naukowym i zaprezentować swój projekt, powinien wypełnić deklarację uczestnictwa i formularz zgłoszeniowy, a następnie przesłać je organizatorom. Jak podają organizatorzy na stronie internetowej, zgłoszenie rozpatrywane jest przez zespół specjalistów. Ocenie podlegają m.in.: dopasowanie do charakteru imprezy, prezentowane treści i sposób ich przedstawiania.¹³⁵

Analizując program ostatniego Pikniku Naukowego znaleźć można liczne atrakcje, które organizatorzy reklamują i opisują w następujący sposób:

Centrum Nauki Kopernik:

- ***Wiatraczki*** – *Wiatr jako źródło energii. Zrób sobie wiatraczek. Jaka konstrukcja zapewni mu najlepszą wydajność?*
- ***Zbuduj sobie latarkę*** – *Indukcja elektromagnetyczna. Zbuduj latarkę z plastikowej próbówki z korkiem, drutu miedzianego, magnesów oraz żarówki. Zasil ją własnymi mięśniami.*
- ***Gra w fotosyntezę*** – *Weź udział w wielkiej grze planszowej i przeprowadź proces fotosyntezy. Dowiedz się, skąd rośliny biorą energię.*¹³⁶

Muzeum Pałac w Wilanowie:

- ***Geniusz loci, pozytywna energia miejsca*** – *Z klocków i puzzli zbuduj królewską rezydencję i otaczające ją ogrody. Czy wiesz, jakie rośliny są charakterystyczne dla ogrodów barokowych?*¹³⁷

¹³⁴ www.pikniknaukowy.pl/standard/historia, stan z: 23.03.2013 r.

¹³⁵ *Poradnik piknikowy*, red: Zespół twórców 17 Pikniku Naukowego, [online] www2.polskieradio.pl/_files/20121119094224/2013011811274317.pdf, stan z: 23.03.2013 r.

¹³⁶ www.pikniknaukowy.pl/standard/program/arttykul199554,2, stan z: 23.03.2013 r.

¹³⁷ www.pikniknaukowy.pl/standard/program/arttykul199624,2, stan z: 23.03.2013 r.

Muzeum Fryderyka Chopina w Narodowym Instytucie Fryderyka Chopina:

- **Tłumaczenie energii dźwiękowej na wizualną** – Energetyczne właściwości muzyki. W jaki sposób muzyka Chopina wyzwala energię dźwiękową, wizualną, gestualną i werbalną? Posłuchaj multimedialnego wykładu i wykonaj własną pracę inspirowaną muzyką Chopina. Na ekranie w czasie rzeczywistym zobaczysz tworzenie prac przez uczestników eksperymentu oraz ich reakcje mimiczne podczas słuchania muzyki (bezpośrednie tłumaczenie energii dźwiękowej na wizualną).
- **Warsztaty świadomego słuchania muzyki** – Warsztaty z fortepianem dla najmłodszych. Poznaj budowę instrumentu, naucz się śpiewać piosenki, aktywnie słuchać i rozpoznawać fragmenty utworów Chopina. Stwórz pracę plastyczną w kształcie ciasta-mazurka i ozdób ją wycinankami w kształcie znaków muzycznych.¹³⁸

Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej:

- **Samochód odrzutowy** – Siła odrzutowa. Z przedmiotów codziennego użytku wykonaj samochód napędzany siłą odrzutową balonu i zapoznaj się z zasadą jego działania. Dowiedz się, gdzie jeszcze ma zastosowanie siła odrzutowa.
- **Pileczka spadochroniarz** – Sprężystość, grawitacja, opór powietrza. Dlaczego pileczka ze spadochronem spada wolniej niż bez niego? Wykonaj pileczkę-spadochroniarza i zobacz, jak powierzchnia spadochronu stawia opór i zmniejsza prędkość spadania.
- **Aktywnie dla klimatu** – Warsztaty malowania toreb płóciennych w kolorowe i ekologiczne szablony. Jaki wzór wybierzesz na swoją torbę?¹³⁹

Centrum Organizacyjno-Koordynacyjne ds. Transplantacji "Poltransplant":

- **Transplantacja narządów, nowe życie, nowa energia** – Zobacz na dwóch fantomach, na czym polega przeszczepianie narządów.
- **Anatomia człowieka** – Przypomnij sobie budowę wewnętrzną człowieka. Dowiedz się, jak pobiera się organy, które można przeszczepić.¹⁴⁰

¹³⁸ www.pikniknaukowy.pl/standard/program/arttykul199626,2, stan z: 23.03.2013 r.

¹³⁹ www.pikniknaukowy.pl/standard/program/arttykul199564,2, stan z: 23.03.2013 r.

¹⁴⁰ www.pikniknaukowy.pl/standard/program/arttykul199660,2, stan z: 23.03.2013 r.

Centrum Badań Ziemi i Planet „GeoPlanet”:

- **Małe, własne trzęsienie ziemi** – Tupiąc lub skacząc wywołaj drgania gruntu. Zarejestruje je aparatura sejsmologiczna. Zapis otrzymasz na pamiętkę.
- **Nabijanie chmury w butelkę** – Mechanizm tworzenia się chmury. Czy wiesz, jak zrobić ją samodzielnie? Potrzebne będą: butelka z korkiem, woda, zapalka i pompka.
- **Przepis na kometę** - Kosmiczna kuchnia. Pomóż zbudować jądro komety z suchego lodu, wody i piasku. Zobacz, jak twoje dzieło "paruje", podobnie jak prawdziwa kometa.
- **Zjawisko tsunami** – Fala tsunami powstaje w wyniku ruchu dna morskiego spowodowanego trzęsieniem ziemi. Zobacz ten proces w mikroskali - w naczyniu z cieczą.
- **Dźwięki morza** – Jak działa sonar? Posłuchaj zarejestrowanych nim dźwięków z toni wodnej – ławica ryb, waleń, załamujące się fale morskie itp. Zobacz ich zapis na ekranie komputera.¹⁴¹

Koło Naukowe Biotechnologów „Herbion” Wydziału Chemicznego Politechniki Warszawskiej:

- **Biochemia w szklance wody** – Kryształy soli w roztworze wodnym zachowują się niczym ziarenka roślin. Jakie kryształy wybierzesz do swojego „ogrodu”?
- **Pisanie elektrochemiczne** – Reakcja elektrochemiczna. Jak można pisać po kartce za pomocą drucika? Wykorzystując do tego prąd elektryczny!¹⁴²

Koło Naukowe Żywniowców i Dietetyków Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie:

- **Ile drzemie w nas mocy?** – Badanie składu organizmu ludzkiego. Ile energii zgromadzone jest w twoim organizmie? Zbadaj masę i skład ciała oraz ciśnienie krwi za pomocą specjalistycznych urządzeń.
- **Człowiek zasilany energią, czyli kJ w żywności** – Skład i wartość energetyczna produktów żywnościowych. Która żywność jest bogata, a która uboga w energię? Poznaj produkty będące podstawowymi źródłami składników odżywczych i mineralnych w zdrowej diecie. Sprawdź swoją wiedzę o

¹⁴¹ www.pikniknaukowy.pl/standard/program/arttykul199579,2, stan z: 23.03.2013 r.

¹⁴² www.pikniknaukowy.pl/standard/program/arttykul199591,2, stan z: 23.03.2013 r.

kaloryczności produktów poprzez próbę uszeregowania ich według rosnącej wartości energetycznej.

- **Gotowanie smaczne, zdrowe i łatwe** – Gotowanie na żywo i degustacja. Jak przygotować potrawy w sposób, który ogranicza do minimum ich kaloryczność? Porozmawiaj z wykwalifikowanym kucharzem i skosztuj przygotowanych przez niego potraw.¹⁴³

Samsung Electronics Polska:

- **Kolorowa Polaryzacja** – Włóż specjalne okulary i zobacz tęczne naprężenia w plastikowych materiałach. Za pomocą taśmy klejącej i folii, stwórz własne kompozycje. Przekonaj się, jakich kolorów nabiorą, kiedy spojrzysz na nie przez okulary.
- **Czego nie wkładać do mikrofalówki?** – Co się stanie z włożonymi na kilka sekund do mikrofalówki: kostką mydła, płytą CD, jajkiem lub żarówką?¹⁴⁴

Widząc jak bogaty jest program Pikniku Naukowego, warto przyjrzeć się także badaniom socjologicznym przeprowadzonym wśród jego uczestników. Jak podają twórcy badania: *Piknikowicze to osoby w różnym wieku – co trzeci ma 25–50 lat, drugie tyle stanowią uczniowie (szkół podstawowych, gimnazjów, liceów), 12% to studenci. Prawie 3/4 gości Pikniku mieszka w Warszawie. Wśród przyjezdnych są mieszkańcy niemal wszystkich województw, dominuje jednak mazowieckie. Najlicniejsza grupa to posiadacze wykształcenia wyższego (38,5%). Wśród deklarujących wykształcenie podstawowe (27%) blisko 90% stanowią uczniowie przed maturą. Blisko połowa uczestników chciała ciekawie spędzić sobotę (49%) i poszerzyć wiedzę (prawie 48%) oraz przybliżyć naukę dzieciom (28% pytanych). Ważna była też różnorodność tematyczna stanowisk (prawie 40%) i doświadczenia z poprzednich Pikników (37%).*¹⁴⁵

¹⁴³ www.pikniknaukowy.pl/standard/program/artukul199664,2, stan z: 23.03.2013 r.

¹⁴⁴ www.pikniknaukowy.pl/standard/program/artukul199559,2, stan z: 23.03.2013 r.

¹⁴⁵ www.pikniknaukowy.pl/standard/opikniku/artukul101003, stan z: 23.03.2013 r.



Rys. 36-39. Fotografie z realizacji XVI Pikniku Naukowego w Warszawie.

Analizując wyżej opisane formy pikników jako imprez masowych, nietrudno zauważyć, że znacznie odbiegają one od pierwotnego posiłku na trawie. Niewiele wspólnego mają też one z plenerowym posiłkiem i spotkaniem towarzyskim. Aspekt kulinarny, jeśli w ogóle się pojawia, odgrywa tu raczej podrzędną rolę – brakuje mu funkcji integracyjnej, często spełnia wyłącznie cel użytkowy, czyli doraźne zaspokojenie głodu uczestników. O ile w przypadku festynów rodzinnych organizowanych dla lokalnej społeczności można mówić o charakterze integracyjnym imprezy, o tyle w przypadku masowego pikniku, którego publiczność nie ogranicza się do jednorodnej wspólnoty (np. piknik naukowy), trudno taką integrację dostrzec. Na imprezach masowych nacisk położony jest głównie na różnego typu atrakcje, rekreację i aktywność uczestników oraz promowanie określonych idei. Zakres pojęciowy terminu „piknik” krzyżuje się tutaj z festiwalem i świętem. W masowych, plenerowych piknikach więcej bowiem elementów karnawału i zabawy, niż klasycznego piknikowania. Ewolowały także funkcje jakie spełnia wydarzenie tego typu. Pierwzoplanowym celem jest tu aktywizacja społeczności, a niekiedy jej edukacja. Nie bez znaczenia jest też promocja jednostek organizujących imprezę. Wszechobecne banery reklamowe wchodzą w przestrzeń pikniku jako jego integralne elementy, a instytucje promujące się w ten sposób nie pozwalają piknikowiczom o sobie zapomnieć.

ROZDZIAŁ V

PIKNIK W OCZACH UCZESTNIKÓW – WYWIADY

Na Warszawskim *Targu Śniadaniowym*, wspomnianym w rozdziale II, odbywającym się 11 i 18 maja 2013 roku, autorka pracy przeprowadziła spontaniczny wywiad z uczestnikami imprezy. Kilkunastu wybranych piknikowiczów, różnej płci i wykonywanej profesji, w przedziale wiekowym od 20 do 50 lat, zostało poproszonych o udzielenie odpowiedzi na zadane pytania. Wspomniane pytania wraz z odpowiedziami i ich krótką interpretacją przytoczone zostały w niniejszym rozdziale.

Katarzyna Waszkiewicz: *Z czym kojarzy się Panu/Pani piknik?*

- **p. Agnieszka, lat 38, nauczycielka:** *Piknik kojarzy mi się z domowym jedzeniem przygotowanym w domu, jedzonym wśród najbliższych, na rozłożonym kocu, wśród przyrody.*
- **p. Tomasz, lat 46, sprzedawca:** *Z majówką, grillowaniem i piwem.*
- **p. Maja, lat 29, doradca finansowy:** *Z kocem w kratę i wiklinowym koszem.*
- **p. Aleksandra, lat 33, instruktor zajęć teatralnych:** *Z komarami.*
- **p. Mikołaj, lat 26, pracownik banku:** *Z pysznym jedzeniem, lenistwem, odpoczynkiem i przyjaciółmi.*
- **p. Dominik, lat 32, manager:** *Ze świętym spokojem.*

Z przytoczonych odpowiedzi można wnioskować, że w świadomości respondentów piknik jest kameralnym spotkaniem z bliskimi ludźmi, uatrakcyjnionym przez posiłek na łonie natury. W żadnej odpowiedzi nie pojawił się motyw imprezy masowej (mimo, iż pytania były zadawane właśnie podczas tego typu wydarzenia), w żadnej też nie zostały wymienione sporty, gry zespołowe, czy inne rodzaje aktywności.

K. W.: *Gdzie najlepiej udać się na piknik?*

- **p. Maja, lat 29, doradca finansowy:** *Za miasto, nad rzekę, albo nad Zalew Zegrzyński.*

- **p. Łukasz, lat 21, pracownik biurowy:** *Do parku, na trawnik, ale najlepiej mało uczęszczany.*
- **p. Aleksandra, lat 33, instruktor zajęć teatralnych:** *Do własnego ogródka.*
- **p. Dominik, lat 32, manager:** *Na łono natury, do lasu. Gdzieś, gdzie nie ma ludzi.*

Odpowiedzi sugerują, że piknikowanie kojarzone jest najczęściej z aktywnością prywatną. Z dala od skupisk ludzi, za to w kontakcie z naturą. Respondenci preferują wyjazdy za miasto, tylko jeden z pytanych przyznał, że piknik może udać się także w miejskim parku.

K. W.: *Czy piknik w przestrzeni miejskiej jest dobrym pomysłem?*

- **p. Aleksandra, lat 33, instruktor zajęć teatralnych:** *To zależy kto ma jaką osobowość. Ja np. jestem taka, że nie lubię tłumów. Lubię spędzić czas z rodziną albo przyjaciółmi na takim pikniku. A jak mi ludzie chodzą dookoła, to mi to przeszkadza.*
- **p. Mikołaj, lat 26, pracownik banku:** *Pikniki w mieście też są fajne, bo jest bliżej. Można zrobić zakupy i iść z nimi od razu do parku.*
- **p. Łukasz, lat 21, pracownik biurowy:** *Bardzo popieram. Szczególnie podoba mi się plaża nad Wisłą. Zdarzało mi się już parę razy grillować tam, ze znajomymi.*
- **p. Marek, lat 25, kelner:** *Są specjalne miejsca wydzielone, gdzie można organizować ogniska legalnie. I często takie pikniki w mieście są wygodniejsze i łatwiejsze do zorganizowania. Nie trzeba się martwić o dojazd do pracy następnego dnia.*
- **p. Agnieszka, lat 38, nauczycielka:** *Ja wolę za miastem. A najlepiej u siebie na działce. Nie ma ludzi. Mogę robić co chcę, jak chcę i z kim chcę.*

Mimo, iż respondenci na pytanie o idealne miejsce piknikowania, wymieniają najczęściej tereny poza miastem, to na pytanie wprost: *Czy piknik w przestrzeni miejskiej jest dobrym pomysłem?* duża część odpowiada twierdząco. Co ciekawe, prywatność i pozamiejską przestrzeń cenią sobie kobiety w średnim wieku, zaś zalety piknikowania w mieście doceniają nieco młodszy mężczyźni. Z ich odpowiedzi nasuwa

się zaś wniosek, iż miejskie pikniki są wygodniejsze, łatwiejsze w przygotowaniu i mniej czasochłonne.

K. W.: *Kiedy najlepiej udać się na piknik?*

- **p. Agnieszka, lat 38, nauczycielka:** *Najlepiej w długie weekendy.*
- **p. Dominik, lat 32, manager:** *W wakacje, kiedy jest ciepło i pogoda sprzyja.*
- **p. Marek, lat 25, kelner:** *W weekend majowy. Wtedy wszyscy to robią.*
- **p. Aleksandra, lat 33, instruktor zajęć teatralnych:** *W Polsce to nie mamy za dużego wyboru – Kiedy? No kiedy? Przez 8 miesięcy jest zima, więc o czym tu mówić. Zostaje czerwiec, lipiec, sierpień praktycznie. W maju pada, sama pani widzi jak dzisiaj jest. Do chrzanu z taką pogodą.*
- **p. Łukasz, lat 21, pracownik biurowy:** *Pikniki albo grille najlepiej urządzać w piątek lub w sobotę. Żeby wypadł następny dzień wolny i można było odpocząć.*

W odpowiedziach respondentów wyróżnić można dwa zasadnicze kryteria dotyczące czasu i pory organizowania pikniku. Jednym z nich jest pogoda, drugim ilość wolnego czasu. Pytani przyznają, że najlepszą porą na piknik są wakacje lub letnie, słoneczne weekendy.

K. W.: *Czy często Pan/Pani piknikuje?*

- **p. Agnieszka, lat 38, nauczycielka:** *Kilka razy w roku.*
- **p. Tomasz, lat 46, sprzedawca:** *Ja tutaj sprzedaję, więc do końca lata, co tydzień planuję w tym roku.*
- **p. Marek, lat 25, kelner:** *W wakacje, w sezonie grillowym dwa, trzy razy w miesiącu.*
- **p. Aleksandra, lat 33, instruktor zajęć teatralnych:** *Tylko w lato praktycznie, wtedy, kiedy jest pora i pogoda.*

Na pytanie o częstotliwość udziału w piknikach, odpowiedzi były różne. Przyjąć można, że zmienna ta zależy w dużym stopniu od indywidualnych preferencji danej osoby, sprzyjającej pogody, a nawet (w przypadku pana Tomasza) od wykonywanej profesji.

K. W.: *Z kim spędzają państwo pikniki?*

- **p. Agnieszka, lat 38, nauczycielka:** *Z mężem i dziećmi.*
- **p. Dominik, lat 32, manager:** *Ze znajomymi i przyjaciółmi.*
- **p. Tomasz, lat 46, sprzedawca:** *Z grupą znajomych, chyba, że mówimy o takich jak dziś piknikach. Wtedy też z sąsiadami i innymi warszawiakami.*
- **p. Aleksandra, lat 33, instruktor zajęć teatralnych:** *Można piknikować z całym miastem, ale w rezultacie i tak tworzą się małe grupki znajomych i każdy przychodzi z własnym towarzystwem. Raczej marne szanse, żeby ktoś tutaj przyszedł sam i dosiadł się do jakiejś rodziny. To nie wigilia jest.*

Na podstawie powyższych odpowiedzi wnioskować można, iż piknik kojarzony jest najczęściej z aktywnością kameralną, wśród rodziny i bliskich znajomych. Zdecydowanie podsumowuje tę kwestię wypowiedź pani Aleksandry, która wyraźnie wątpi, by pikniki w przestrzeniach miejskich były okazją do wspólnego biesiadowania.

K. W.: *Co najlepiej robić na pikniku, w jakie formy rekreacji się angażować? Co jest dla Pana/Pani ważniejsze na pikniku – jedzenie czy rekreacja?*

- **p. Maja, lat 29, doradca finansowy:** *Ja myślę, że to zależy od indywidualnych upodobań. Jedni lubią leżeć na leżaku i nie robić nic, drudzy grać w piłkę, a trzeci czytać książki. Ja lubię czytać książki – biograficzne zwłaszcza.*
- **p. Dominik, lat 32, manager:** *Piknik kojarzy mi się ze wspólnym uprawianiem sportów. Badminton, ringo albo bulle.*
- **p. Agnieszka, lat 38, nauczycielka:** *Lubię po prostu spędzać czas z przyjaciółmi. Pośmiać się, porozmawiać, chyba to jest to, o co chodzi.*
- **p. Marek, lat 25, kelner:** *Najważniejsi są ludzie. Ale jak jedzenie dobre, to i rozmowa się lepiej klei.*
- **p. Zofia, lat 42, grafik:** *Ja myślę, że jedzenie może być takim łącznikiem. Scalając relacje międzyludzkie. I powiedzenie „przez żołądek do serca” ma też znaczenie w relacjach przyjacielskich. Miło jest spędzać czas ze znajomymi przy pysznym jedzeniu.*
- **p. Mikołaj, lat 26, pracownik banku:** *Każdy stara się żeby na piknik przygotować coś dobrego, ale jak jest towarzystwo dobre, to i jedzenie lepiej smakuje. Nie trzeba robić nic specjalnego dodatkowo.*

Analizując odpowiedzi można wnioskować, iż dla większości pytaných szczególnie ważnym elementem pikniku jest jedzenie i jego wpływ na relacje interpersonalne. Aktywność sportowa pojawiła się w zaledwie jednej odpowiedzi, stąd może wynikać, że podczas piknikowania najważniejszy jest czynnik kulinarno-społeczny i „leniwy relaks”. Nie należy jednak pomijać cennej uwagi pani Mai, że sposób wypoczynku zależy od indywidualnych upodobań.

K. W.: *Czy grillowanie można zaliczyć do pikników?*

- **p. Mikołaj, lat 26, pracownik banku:** *Pewnie można, nigdy się nad tym nie zastanawiałem.*
- **p. Maja, lat 29, doradca finansowy:** *Jest to jakaś forma piknikowania, aczkolwiek mi bardziej kojarzy się piknik z jedzeniem na trawie.*
- **p. Marek, lat 25, kelner:** *To chyba zależy gdzie. Jak na łonie natury, to chyba piknik.*
- **p. Zofia, lat 42, grafik:** *Ciężko powiedzieć, zależy jakie kryteria przyjmujemy. Jest świeże powietrze, jest jedzenie. Tylko te meble ogrodowe mi przeszkadzają... bo piknik to tak bardziej na kocu powinien się odbywać, prawda?*

Przytoczone odpowiedzi sugerują, że piknik w świadomości społecznej kojarzony jest głównie z posiłkiem spożywanym na trawie. Brakuje jednoznacznych sądów, czy obecność grilla i nakrytego stołu wyklucza ideę piknikowania. Po chwili zastanowienia, większość respondentów przychyliła się jednak do uznania grillowania za jedną z form pikniku.

K. W.: *Czy piknik naukowy, ma coś wspólnego z piknikowaniem?*

- **p. Zofia, lat 42, grafik:** *Ja myślę, że po prostu nazwa przyciąga. Dobrze się kojarzy i jest to chwyt marketingowy.*
- **p. Marek, lat 25, kelner:** *Hmm... oni tam chyba coś podają do jedzenia. Jest jakiś grill i piwo. No, ale na pewno bardziej chodzi o promowanie nauki i nowych technologii.*
- **p. Łukasz, lat 21, pracownik biurowy:** *Powiem szczerze, że ja nie wiem czemu się to tak nazywa.*

- **p. Aleksandra, lat 33, instruktor zajęć teatralnych:** *Jak ktoś przyniesie swoje jedzenie, to zdecydowanie piknik. A poważnie, to chyba chodzi bardziej o spędzanie czasu z rodziną na świeżym powietrzu, stąd nazwa piknik.*

O ile respondenci są w stanie uznać grillowanie w ogrodzie za jedną z form piknikowania, tak „piknik naukowy” nie jest przez nich uznawany za piknik w tradycyjnym rozumieniu tego słowa. Pojawiają się głosy, iż występują tutaj elementy podobne, takie jak – „spędzanie czasu z rodziną na świeżym powietrzu”, czy grill i piwo – jednak wydaje się, że w świadomości respondentów to za mało, by nazwa „piknik” miała uzasadnienie.

ZAKOŃCZENIE

Piknik jest obecny we współczesnym życiu społeczno-kulturalnym w rozmaitych przejawach i formach. Współcześnie, stał się dla Polaków bardzo popularnym sposobem spędzania wolnego czasu. Skąd taka popularność? Jeszcze raz przyjrzyjmy się skojarzeniom, które najczęściej wywołuje to hasło.

- Pierwsze skojarzenie – dobre jedzenie,
- Drugie – odpoczynek, spokój, wyciszenie i kontakt z naturą.
- Trzecie – miłe towarzystwo, zacieśnianie relacji z osobami bliskimi i przyjaciółmi.
- Czwarte – zabawa i swobodna rekreacja.

Trzeba zwrócić uwagę, że wszystkie skojarzenia są bardzo pozytywne i odpowiadają na podstawowe potrzeby każdego człowieka, szczególnie uwikłanego w codzienne problemy i zmęczonego tempem życia we współczesnej rzeczywistości.

Fakt ten wykorzystują organizatorzy wszelkiego rodzaju imprez, także masowych, umieszczając słowo „piknik” w tytule wydarzenia. Liczą na to, iż pozytywne skojarzenia i emocje przyciągną publiczność. Stąd tak wielka liczba „pikników” odbywających się przez cały sezon w każdym zakątku Polski. Wiele z tych imprez niewiele ma już wspólnego z pierwotną ideą posiłku na trawie, jednak określenie „piknik” dla wszelkiego rodzaju imprez plenerowych, coraz bardziej ugruntowuje się w świadomości społecznej.

W świetle analizy zjawiska dokonanej w tej pracy możemy stwierdzić, że ewolucja pojęcia i idei pikniku postępuje wraz ze zmianami otaczającej nas rzeczywistości, a więc: warunków życia i pracy, rozwoju techniki i technologii, zmian obyczajowości, potrzeb i upodobań. Pierwotnie, mówiąc o pikniku zazwyczaj mieliśmy na myśli wydarzenie, które charakteryzowały cztery podstawowe aspekty – jedzenie, kontakt z naturą, relacje międzyludzkie oraz relaks i zabawa – traktowane równorzędnie. Dziś, coraz częściej elementy te są łączone w różnych konfiguracjach i uwzględniane w różnym stopniu „ważności”.

Rozpatrując fenomen pikniku, nie sposób pominąć socjologicznego aspektu zagadnienia. Obecnie ludzie pracujący zawodowo, szczególnie w miastach, mają coraz

mniej czasu na odpoczynek i rekreację. Urlopy są skracane do minimum, często nawet ciągły urlop dwutygodniowy staje się luksusem. W tych okolicznościach każda forma spędzenia wolnego czasu, przynosząca relaks, luz i oderwanie od codziennego zagonienia, staje się bardzo pożądana. Tym bardziej pożądana, jeśli umożliwia zaspokojenie aż 4 podstawowych potrzeb w jednym czasie. A są to potrzeby, warunkujące pełny odpoczynek oraz regenerację sił fizycznych i, co aktualnie ważniejsze, psychicznych.

Jedzenie – konsumowane bez pośpiechu staje się przyjemnością. Można je powoli smakować, a rozciągnięte w czasie próbowanie różnorodnych wiktuałów jest zarówno przyjemne, jak i korzystne dla organizmu. Nie bez znaczenia jest także leniwa atmosfera posiłku oraz świeże powietrze wzmagające apetyt.

Relacje międzyludzkie – miła, swobodna rozmowa jest idealnym uzupełnieniem posiłku. To znakomita okazja, by otworzyć się na drugiego człowieka, zacieśnić relacje z najbliższymi, podtrzymać kontakty przyjacielskie i towarzyskie. Na co dzień wciąż brakuje na to czasu, bezpośredni kontakt z innymi ludźmi staje się coraz rzadszy i bardziej powierzchowny. Pochłonęła nas cywilizacja Internetu i telefonów komórkowych. Kolejne pokolenia tracą umiejętność szczerego, swobodnego bycia z drugim człowiekiem – wspólnego przebywania, współdziałania, bezpośredniej komunikacji, wyrażania uczuć. Stąd tyle frustracji, nerwic i zaburzeń osobowościowych. Okoliczności piknikowe są wspaniałą okazją, by „wrzucić na luz” i zacieśniać bezpośrednio relacje.

Kontakt z naturą – ta pierwotna potrzeba jest echem czasów, kiedy człowiek czuł się częścią ekosystemu. Żył w stałym kontakcie z przyrodą, był jej elementem, a jej dary umożliwiały mu przeżycie. Dziś, wciśnięty w industrialną przestrzeń miast, zamknięty w mieszkaniu, biurze czy supermarkecie, dramatycznie pragnie świeżego powietrza, oddechu, szerokiej przestrzeni i zieleni, która uspokaja nerwy, wycisza, daje poczucie wolności. Zaspokojenie tej potrzeby jest konieczne do skutecznego odpoczynku, a w szczególności do regeneracji sił psychicznych.

Rekreacja i zabawa – aktywny wypoczynek w plenerze to podstawa zdrowego stylu życia, który przez wielu Polaków bywa zaniedbywany. Na szczęście ciepłe, słoneczne

dni sprawiają, że i ta podstawowa potrzeba ruchu daje o sobie znać. Dobry posiłek dodaje energii, a towarzystwo innych piknikowiczów skłania do wspólnej zabawy lub rekreacji. Zabawa i ruch na świeżym powietrzu pozwala zrzucić napięcie wywołane stresem dnia codziennego, rozluźnić ciało, dotlenić organizm, oczyścić umysł i skoncentrować się na zupełnie innym rodzaju zadań. Takie ćwiczenia fizyczne lub umysłowe wykonywane w luźnej, przyjaznej atmosferze, przywracają równowagę psychofizyczną, a jednocześnie dają poczucie satysfakcji, spełnienia i akceptacji przez innych. Wspólna aktywność ma także niebagatelne znaczenie dla nawiązywania i zacieśniania relacji międzyludzkich.

Na zjawisko piknikowania możemy też spojrzeć z perspektywy antropologicznej i rozpatrywać je w kontekście rytuału. Potrzeba rytualizacji rzeczywistości jest powszechna i właściwa dla ogółu społeczeństwa. Dzięki ustalonym czynnościom oraz narzucanym sobie stałym normom i zasadom ludzie są w stanie zbudować swoiste poczucie bezpieczeństwa, stać się częścią otaczającej społeczności i odnaleźć się w zastanej sytuacji. W pracy *Rytuały zwierzęce i kulturowe*,¹⁴⁶ Konrad Lorenz podkreśla, iż poszczególne rytuały mogą być narzucane przez nas samych, bądź też wywodzić się z tradycji i ewolucji kulturowej.¹⁴⁷ Jak zostało to przedstawione w rozdziale drugim, samo zjawisko piknikowania ma swoje źródła w dawnych zwyczajach stołowych. Współcześnie jednak jest stale modyfikowane i przekształcane. Wpływ na to mają niewątpliwie media, ale także każdy pojedynczy człowiek, mający przecież własne upodobania i zwyczaje. Zarówno posiłek jak i sposób wypoczynku to sfery na tyle indywidualne, że poszczególne grupy piknikowiczów mogą tworzyć własne, odrębne piknikowe rytuały. I tak na przykład, jedni piknikują przy grillu we własnym ogrodzie, inni preferują pełen atrakcji firmowy wyjazd integracyjny, a jeszcze inni leniuchowanie na kocu, w środku miejskiego parku. Organizacja i kształt pikniku zależy bowiem od indywidualnych upodobań oraz aktualnych możliwości potencjalnych uczestników. Zależnie od formy plenerowej biesiady i grupy społecznej uczestników, kształtują się specyficzne normy zachowań, czy choćby stroju, których piknikujący powinni przestrzegać. Stosowanie tych norm świadczy o dobrym wychowaniu, przystosowaniu społecznym, czy przynależności do danej wspólnoty. Niezależnie od pochodzenia,

¹⁴⁶ K. Lorenz, *Rytuały zwierzęce i kulturowe*, (fragmenty), [w:] *Antropologia widowisk*, oprac. A. Chałupnik, W. Dudzik, WUW, Warszawa 2005.

¹⁴⁷ Tamże, s. 97.

każda zrytualizowana czynność posiada cechy nawyku i przyzwyczajenia. Stąd też scenariusze i zasady pikników organizowanych przez daną grupę są powtarzalne. W sytuacji zaś dopełnienia wszystkich rytualnych procedur i „prawidłowego” odtworzenia piknikowego scenariusza oraz zrealizowania przewidzianych powinności, uczestnicy mają poczucie zadowolenia i spełnienia, czyli udanej imprezy. Wzmaga to także poczucie jedności z tradycją i grupą. Jak pisze Konrad Lorenz: *ciepło tych uczuć jest właśnie tym, co każe nam spoglądać na dobra wytworzone przez naszą kulturę, jako na pozytywne wartości.*¹⁴⁸

Obie perspektywy, socjologiczna i antropologiczna, pozwoliły wskazać aspekty ważne dla społecznego odbioru idei piknikowania. Stąd fenomen pikniku – niezwykła popularność i kreowanie wielu różnorodnych jego form – od prostego posiłku na kocu w parku, ogrodzie lub na łące, poprzez wystawne, starannie zaplanowane i przygotowane przyjęcia w plenerze, do masowych imprez o bogatym programie rekreacyjno-sportowym, artystycznym, naukowym itp. Każdy znajdzie coś dla siebie – zależnie od okoliczności, potrzeb i upodobań. A komercyjny rynek dba, by „podgrzewać” modę na piknikowy styl spędzania wolnego czasu, oferując ciągle nowe „piknikowe” produkty i scenariusze. Jediną przeszkodą, by Polacy jeszcze częściej piknikowali, jest niezbyt sprzyjająca aura w naszej strefie klimatycznej. Można zatem śmiało uznać piknik za istotny element popkultury.

¹⁴⁸

K. Lorenz, dz. cyt., s. 101.

BIBLIOGRAFIA

Książki i artykuły:

- Anonim tzw. Gall, *Kronika polska*, Kraków 1975, s. 20-21.
- Bockenheim K., *Przy polskim stole*, Wydawnictwo Dolnośląskie, Wrocław 1998, s. 6.
- Bystron J. St., *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce, wiek XVI-XVII*, t. II, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1976.
- Caillois R., *Gry i ludzie*, (fragmenty), [w:] *Antropologia widowisk*, oprac. A. Chałupnik, W. Dudzik, WUW, Warszawa 2005.
- Dębińska M., *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław – Warszawa – Kraków 1963.
- Drennan M., *Przyjęcie barbecue przy grillu*, Świat Książki, Warszawa 2009.
- Flandrin J. L., *Wyróżnienie smaku*, [w:] *Historia życia prywatnego, t.3: Od renesansu do oświecenia*, red. P. Aries, R. Chartier, Zakład Narodowy im. Ossolińskich – Wydawnictwo, Wrocław 1999, s. 278.
- Huizinga J., *Homo Ludens. Zabawa jako źródło kultury*, (fragmenty), [w:] *Antropologia widowisk*, oprac. A. Chałupnik, W. Dudzik, WUW, Warszawa 2005.
- Karwacki W. L., *Zabawy na Bielanach*, PWN, Warszawa 1978.
- Kitowicz J., *Opis obyczajów*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich – Wydawnictwo, Wrocław 1970.
- Kopaliński W., *Podręczny słownik wyrazów obcych*, Oficyna Wydawnicza Rytm, Warszawa 2006.
- Kowalska M., *ABC Historii muzyki*, Musica Jagiellonica, Kraków 2001, s. 160-161.
- Kuroń M., *Grill, potrawy z rusztu i ogniska*, Jacek Santorski & Co Agencja Wydawnicza, Warszawa 2005.
- Lorenz K., *Rytuały zwierzęce i kulturowe*, (fragmenty), [w:] *Antropologia widowisk*, oprac. A. Chałupnik, W. Dudzik, WUW, Warszawa 2005.
- Łoziński M. i J., *Historia polskiego smaku*, PWN, Warszawa 2012, s. 36-37.
- Piątkowski K., *Kurdesz – nie tylko o decorum kultury sarmackiej*, [w:] *Smak biesiady, antropologiczne szkice o kulturze szlacheckiej i współczesnej*, red. J. Eichstaedt, Towarzystwo Przyjaciół Muzeum Wnętrz Dworskich w Ożarowie, Ożarów 2000, s. 34.
- Rej M., *Żywot człowiek poczciwego*, Wrocław – Warszawa - Kraków 1956.

- Schechner R., *Zabawa*, (fragmenty), [w:] *Antropologia widowisk*, oprac. A. Chałupnik, W. Dudzik, WUW, Warszawa 2005.
- Sobol E. (red.), *Słownik wyrazów obcych*, PWN, Warszawa 1995.
- Szromba-Rysowa Z., *Przy wspólnym stole, z obyczajowości współczesnej wsi karpackiej*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich – Wydawnictwo, Wrocław 1988
- Wiśniakowska L. (oprac.), *Słownik wyrazów obcych*, PWN, Warszawa 2005.
- Wasilewski St., *Życie polskie w XIX wieku*, Wydawnictwo Iskry, Warszawa 2008, s. 417.
- Wóycicki K. W., *Fizjologia Saskiego Ogrodu*, [w:] *Polacy przez siebie samych odmalowani, szkice fizjologiczne 1833-1862*, red. J. Rosnowska, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1979.
- Tygodnik *Tina*, *Rozrywka ze smakiem*, Maj-Czerwiec 2013, nr 3/2013.

Źródła internetowe:

- www.active-team.pl, stan z: 06.03.2013 r.
- www.centrum-militarne.pl, stan z: 06.03.2013 r.
- www.fide.pl/cilio/weekend-nieprzemakalny-koc-piknikowy,1557xxx/1876,
stan z: 04.03.2013 r.
- www.hevent.pl, stan z: 21.03.2013 r.
- www.horizont.pl, stan z: 06.03.2013 r.
- www.kwestiasmaku.com, stan z: 09.03.2013 r.
- www.pikniknaukowy.pl, stan z: 23.03.2013r.
- www.sensar.pl, stan z: 06.03.2013 r.
- www.slowfood.pl, stan z: 06.03.2013 r.
- www.smaczny.pl, stan z: 04.03.2013 r.
- www.smaki-miasta.pl, stan z: 06.03.2013 r.
- www.spot.poznan.pl/en/node/1942, stan z: 05.03.2013 r.
- www.teatrgotowania.blox.pl, stan z: 04.03.2013 r.
- www.urzadzeniagastronomiczne24.pl/bez-kategorii/jak-grilluja-inni,
stan z: 09.03.2013 r.
- www.wiklinowydom.pl, stan z: 04.03.2013 r.

www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=NnVQiVFgjII#at=244,

stan z: 21.03.2013 r.

Zespół twórców 17 Pikniku Naukowego, *Poradnik piknikowy* [online]

www2.polskieradio.pl/_files/20121119094224/2013011811274317.pdf,

stan z: 23.03.2013r.

SPIS ILUSTRACJI

Rys. 1. Anonim, *Szlachcic ze swoją świtą na pikniku*, XV wiek.

Rys 2-3. Lucas van Valckenborgh, *Krajobraz wiosenny*, 1587.

Rys. 4. Lucas van Valckenborgh, *Krajobraz letni*, 1585.

Rys. 5. Lucas van Valckenborgh, *Krajobraz jesienny*, 1585.

Rys. 6. Aleksander Gierymski, *W altanie*, 1882.

Rys. 7. Eugen Klimach, *Piknik*, 1894.

Rys. 8-11. Przykłady współczesnych koszy piknikowych.

Rys. 12-15. Fotografie z przykładowych realizacji wyjazdów integracyjnych, organizowanych przez firmę *Active-Team*.

Rys. 16-17. Przykłady palenisk murowanych.

Rys. 18. Szaszłyki z kurczakiem i ananasem – pozycja z grillowego menu, pochodząca z bloga kulinarnego *Kwestia smaku*.

Rys. 19-20. Przykłady namiotów weselnych.

Rys. 21. Logo międzynarodowej organizacji *Slow Food*.

Rys. 22-25. Fotografie z pikniku *Smakolyki na kocyki*, zorganizowanego przez ruch *Slow Food*.

Rys. 26-29. Przykłady plakatów informujących o piknikach rodzinnych.

Rys. 30-31. Dmuchany zamek i zjeżdżalnia na pikniku, zorganizowanym przez firmę *Hevent*.

Rys. 32-35. Szczudlarze i klauni bawiący się z dziećmi na pikniku zorganizowanym przez firmę *Hevent*.

Rys. 36-39. Fotografie z realizacji XVI Pikniku Naukowego w Warszawie.