

Magdalena BRANDT

Inicjatywy kulinarne Związku Śląskich Kobiet Wiejskich (Wystawa Stołów Wielkanocnych i Kiermasz Jesiennych Smaków Domowych)

Uwagi wprowadzające

Związek Śląskich Kobiet Wiejskich (*Verein Schlesischer Landfrauen*) jako mniejszościowa organizacja kobieca został założony 18 marca 1994 roku w Wierzchu (gm. Głogówek) z inicjatywy Ursuli Trinczek, obecnie zrzesza około tysiąca członkiń z Górnego Śląska¹. Jedną z form jego działalności stanowi organizowanie życia kulturalnego społeczności lokalnych w ramach mniejszości niemieckiej, a szczególnie Ślązaczek zamieszkałych obszary wiejskie. Związek Śląskich Kobiet Wiejskich (dalej ZŚKW) powstał na podstawie modelu organizacyjnego Związku Rolników Śląskich (*Verband Schlesischer Bauern*)², jego założycielki wzorowały się także na celach i formach działalności *Deutsche Landfrauenverband*, podobnego stowarzysze-

¹ Początkowo w ZŚKW zrzeszone były jedynie przedstawicielki mniejszości niemieckiej zamieszkałe na obszarach wiejskich Górnego Śląska, które udokumentowały niemieckie pochodzenie i wywodziły się z rodzin rolniczych. Natomiast od 1997 r. do organizacji ma prawo wstąpić każda kobieta, mieszkająca na obszarze jej działania.

² Związek Śląskich Rolników jest organizacją mniejszości niemieckiej powstałą na Śląsku Opolskim w 1990 r. Celem jego działalności jest sprawowanie doradztwa rolniczego dla mieszkańców obszarów wiejskich. Pierwsza siedziba organizacji mieściła się w Błotnicy Strzeleckiej, od 1991 r. związek działał w Warmuntowicach, następnie (od 1993 r.) w Strzelcach Opolskich, a od 1996 r. w Opolu. Początkowo do związku należeli tylko rolnicy deklarujący pochodzenie niemieckie, natomiast od 1997 r. ma prawo wstąpić do niego każdy rolnik mieszkający na obszarze jego działania. Zob. szerzej: www.silesia.agro.pl, dostęp: 7.03.2016.

nia w Niemczech, dbającego o poprawę sytuacji społeczno-gospodarczej kobiet pochodzących z obszarów rolniczych³.

Nadrzędnym zadaniem organizacji jest dążenie do poprawy sytuacji społeczno-ekonomicznej członkiń związku oraz umacnianie znaczenia kobiet w środowisku wiejskim. Działania ZSKW finansowane są przede wszystkim przez organizacje mniejszościowe i składki członkowskie, dodatkowe fundusze na działalność pozyskiwane są z: Izby Rolniczej, Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego, Fundacji Rozwoju Śląska i Wspierania Inicjatyw Lokalnych. Współpraca członkiń ZSKW z innymi organizacjami, stowarzyszeniami, ośrodkami działającymi na rzecz wsi i rolnictwa jest stałym elementem ich działalności. Wśród najważniejszych partnerów związku należy wymienić: Związek Śląskich Rolników, Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiowie, Towarzystwo Społeczno-Kulturalne Niemców na Śląsku Opolskim, Konsulat Generalny Niemiec, Związek Niemieckich Stowarzyszeń Społeczno-Kulturalnych, Dom Współpracy Polsko-Niemieckiej, koła gospodyń wiejskich oraz Ligę Kobiet Polskich.

ZSKW jest organizacją aktywizującą społeczność lokalną, realizującą różnorodne inicjatywy, głównie natury kulturalnej. Jego działalność wpisuje się w ideę tworzenia pozaprywatnej sfery aktywności kobiecej i pracy na rzecz wspólnoty. Założycielki wyraźnie odwołują się do swej tożsamości, manifestując przynależność do mniejszości niemieckiej. Ideą organizacji jest orientacja „na” kobiety oraz tradycyjny wymiar kultury w społecznościach wiejskich. W ramach ZSKW kobiety włączają się w rozmaite inicjatywy lokalne i regionalne, współuczestnicząc w licznych festynach, festiwalach, uroczystościach jubileuszowych.

Kobiety zrzeszone w ZSKW są animatorkami różnych przedsięwzięć społeczno-kulturalnych podejmowanych dla mieszkańców wsi. Tworzą grupy odnowy wsi, zapewniają opiekę dzieciom w czasie wakacji. Są inicjatorkami festynów rodzinnych, wyjazdów rekreacyjnych i turniejów sportowych. Chronią dziedzictwo kulturowe Ślązaków przed zapomnieniem – tworząc izby regionalne, czyli małe muzea, gromadząc eksponaty, związane z życiem mieszkańców w dawnej wsi (np. Izba Tradycji w Walcach), organizując warsztaty:

³*Landfrauenverband* jest niemieckim stowarzyszeniem zrzeszającym kobiety mieszkające na obszarach wiejskich. Za jego prekursorkę można uznać Elisabet Böhm, która 2 lutego 1898 r. założyła w Kętrzynie w Prusach Wschodnich Związek Kobiet Wiejskich. Celem działalności tej organizacji była poprawa warunków pracy kobiet w gospodarstwie rolnym oraz umożliwienie im dostępu do edukacji. Obecnie *Deutsche Landfrauenverband* w 22 stowarzyszeniach krajowych zrzesza w Niemczech ok. 550 tys. kobiet mieszkających na obszarach wiejskich. Ideą działalności stowarzyszenia jest poprawa sytuacji społecznej i ekonomicznej kobiet. Zob. szerzej: www.landfrauen.info, dostęp: 7.03.2016.

kroszonkarskie, wyplatania koron dożynkowych, aby przekazać umiejętności te młodszym gospodyniom. Organizują również uroczystości kulturalno-rozrywkowe związane ze śląskimi zwyczajami i obrzędami dorocznymi, np.: babski comber, wodzenie niedźwiedzia, palenie żuru. Do „tradycji wynalezionych” – by użyć terminu Erica Hobsbawma⁴ – promowanych w społecznościach lokalnych przez ZSKW można zaliczyć: Wystawę Stołów Wielkanocnych, podczas której eksponowane są tradycyjne potrawy śląskie oraz tzw. *weihnachtsmarkty*, czyli bożonarodzeniowe jarmarki, wzorowane na popularnych w Niemczech kiermaszach świątecznych.

Kulinaria oraz cały zespół zachowań związanych z ich konsumpcją – można uznać w ślad za antropologami – za tekst, w którym zapisana jest tożsamość kulturowa, odzwierciedlający temporalne następstwo kultur oraz ich jakościowe zróżnicowanie⁵. Zatem wybory kulinarne i rytuały spożywania posiłków są przejawem utrwalania i przekazywania tradycji. Tym samym preferencje żywieniowe typowe dla badanego regionu uznają za ważny element kształtujący tożsamość i modelujący samoświadomość Ślązaków.

W świetle przeprowadzonych przez mnie badań terenowych wśród form aktywności kulturalnej realizowanych przez kobiety w ramach ZSKW chciałabym wyróżnić autorskie inicjatywy liderek w zakresie kultury kulinarnej. Na uroczystych spotkaniach popularyzowane są typowe dla Śląska Opolskiego tradycje żywieniowe. Przykładem takich przedsięwzięć są m.in.: Wystawa Stołów Wielkanocnych oraz Kiermasz Jesiennych Smaków Domowych. Wymienione „święta kulinarne”, w których autorka pracy uczestniczyła w latach 2013-2016, są okazją nie tylko do prezentowania oraz degustacji potraw i wypieków przygotowanych przez kobiety należące do ZSKW, także promocji dań postnych oraz świątecznych serwowanych na stole wielkanocnym, ale i uczestniczenia w „swojskiej” biesiadzie, eksponującej dziedzictwo kulturowe mniejszości niemieckiej na Śląsku Opolskim.

⁴ Zob. szerzej: E. Hobsbawm, T. Ranger, *Tradycja wynaleziona*, tłum. M. Godyń, F. Godyń, Kraków 2008.

⁵ Zob. m.in.: *Pokarmy i jedzenie w kulturze*, pod red. K. Łeńskiej-Bak, Opole 2007; *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*, red. T. Stegner, Gdańsk 2003; W. Kuligowski, *Fast food, slow food, smalec babuni*, [w:] W. Burszta, W. Kuligowski, *Sequel. Dalsze przygody kultury w globalnym świecie*, Warszawa 2005, s. 88-123; *Antropologia ciała*, red. M. Szpakowska, Warszawa 2008 (tu rozdz. *Jedzenie i sztuka kulinarna*).

Promowanie kulinariów śląskich w ramach działalności Związku Śląskich Kobiet Wiejskich

Wystawa Stołów Wielkanocnych odbywa się corocznie od 1995 roku w województwie opolskim w miejscowościach, w których działają koła ZSKW. Podczas wystawy prezentowane są zgodnie z tradycją zarówno potrawy postne, jak i świąteczne. Pomysłodawczynią tego uroczystego spotkania kulinarnego jest Ursula Trinczek, która przy współpracy z Lidią Halotą, przewodniczącą Ligi Kobiet Polskich w Opolu, w 1995 roku zorganizowała pierwsze takie przedsięwzięcie w Domu Kultury w Polskiej Cerekwi (gm. Polska Cerekiew). Pani Trinczek po latach wspomina:

Liga Kobiet Polskich gościła akurat delegacje kobiet z Ukrainy, Czech i Słowacji i pani Halota zwróciła się do mnie z prośbą, żeby im pokazać nasze tradycyjne potrawy i wypieki. Ja się zgodziłam i wspólnie z śląskimi kobietami [należącymi do ZSKW – M. B.] przygotowaliśmy w Domu Kultury w Polskiej Cerekwi nasz stół wielkanocny. Chciałyśmy pokazać sposób zdobienia jaj na Wielkanoc, nasze receptury na świąteczne wypieki, pieczywo. Tamte kobiety przygotowały swoje stoły. Próbowaliśmy ich potraw, a one naszych, wymieniałyśmy się przepisami⁶.

Pierwsza Wystawa Stołów Wielkanocnych jako realizacja spontanicznego pomysłu liderki ZSKW miała na celu pokazanie dziedzictwa kulturowego ludności rodzimej mieszkającej na Śląsku Opolskim kobietom z sąsiednich krajów. Inicjatywa ta zyskała uznanie również wśród członkiń ZSKW, należących do innych kół i w kolejnych latach, wraz z rozwojem organizacji, ewoluowała.

Obecnie Wystawa Stołów Wielkanocnych organizowana jest z większym rozmachem i urosła – jak już podkreślałam – do rangi „święta kulinarnego”, stała się swoistym znakiem rozpoznawczym ZSKW⁷. Swoje potrawy prezentują na niej kobiety należące do ZSKW oraz zaproszeni do współdziałania goście, np.: członkinie miejscowych kół gospodyń wiejskich, lokalni wytwórcy wędlin, uczniowie szkoły gastronomicznej. Na wystawę zapraszani są przedstawiciele i działacze mniejszości niemieckiej, ponadto angażowane są zespoły muzyczne, realizujące program artystyczny w języku niemieckim. Corocznie członkinie kół ZSKW z różnych miejscowości zapełniają na wystawie od 18 do 20 świątecznych stołów. Z systematycznie prowadzonych obserwacji uczestniczących wynika, że zaangażowanie kobiet należących do organizacji jest zróżnicowane, przedstawicielki nie wszystkich kół biorą udział w pokazie.

⁶ Inf. kobieta, 76 lat, Zakrzów, zapis. w 2015 r.

⁷ Por.: *Opolski Bifj. Przyjazny przewodnik kulinarny*, (wydawca: Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna), wyd. I, Kraków 2015, s. 36.



Zdj. 1. Stół przygotowany przez członkinie koła ZSKW z Olesna (Wystawa Stołów Wielkanocnych, Kolonowskie, 2016 r.), fot. T. Smolińska



Zdj. 2. Stoisko koła ZSKW z Głogówka-Winiar na Kiermaszu Jesiennych Smaków Domowych. Na drugim planie członkinie ZSKW w stylizowanych strojach bawarskich (Krapkowice, 2014 r.), fot. M. Brandt

To spotkanie kulinarne odbywa się według ustalonego scenariusza, w określonym czasie i przestrzeni, czyli zawsze w Niedzielę Palmową wszyscy uczestnicy wystawy gromadzą się w hali sportowej, domu kultury, bądź centrum konferencyjnym. Miejsca te charakteryzują się dużą przestrzenią, mogącą pomieścić ponad tysiąc uczestników. Wybór daty pokazu jest nieprzypadkowy. Jak wskazuje informatorka:

Wystawa odbywa się w Niedzielę Palmową, tak by panie zdążyły przygotować potrawy na świąteczny stół w domu⁸.

Można oceniać, że członkinie organizacji postrzegają obowiązki kobiety wobec rodziny i domu za nadrzędne. Zatem aktywność społeczna Ślązaczek w sferze publicznej jest w tym przypadku ograniczona, bo podporządkowana zasadzie: praca społeczna wokół wystawy nie może kolidować z przedświątecznymi obowiązkami domowymi w kuchni.

Wystawa stanowi jedną z form życia towarzyskiego lokalnych społeczności, dlatego też wśród nich cieszy się popularnością: każdorazowo przyciąga od 1 do 2 tys. osób ją odwiedzających. Zazwyczaj lokalne media (prasa, radio, telewizja) odpowiednio wcześniej informują o tym przedsięwzięciu, co również wpływa na większą frekwencję. Współorganizatorami Wystawy Stołów Wielkanocnych są lokalne grupy działania, fundacje (np. Euro Country), Konsulat Republiki Federalnej Niemiec w Opolu, urzędy miast i gmin województwa opolskiego, natomiast patronat nad uroczystością sprawuje Towarzystwo Społeczno-Kulturalne Niemców na Śląsku Opolskim. Związki organizacji z działalnością mniejszości niemieckiej są tu wówczas wielowymiarowo eksponowane. W centralnym miejscu hali, w której odbywa się pokaz, umieszczona jest flaga ZSKW oraz baner z dwujęzyczną nazwą organizacji.

Kulinarne święto wieńczy rozstrzygnięcie konkursu na najlepszy stół wielkanocny, w którym głosy oddają osoby zwiedzające, kierując się upodobaniami smakowymi i estetycznymi. Przedstawicielki zwycięskiego koła otrzymują nagrodę rzeczową. Zgodnie z przekonaniem gospodarzy i oszczędnych organizatorek jedzenie pozostałe po prezentacji nie może się zmarnować, dlatego też wieczorem w dniu wystawy odbywa się spotkanie członkiń kół z rodzinami, podczas którego częstują się świątecznymi potrawami.

⁸ Inf. kobieta, 76 lat, Zakrzów, zapis. w 2015 r.

Specjały wielkopostne i świąteczne na Wystawie Stołów Wielkanocnych

Zarówno Wielki Post jak i Wielkanoc charakteryzują się na Górnym Śląsku bogactwem tradycji kulinarnych. Dziedzictwo kulinarne z całą pewnością można zaliczyć do „struktur długiego trwania”, które ewoluuje bardzo powoli, współtworząc podstawę kulturowej tożsamości.

W Wielkim Poście, który na badanym obszarze jeszcze przed II światową przestrzegany był bardzo rygorystycznie, obowiązywał post jakościowy i ilościowy. Postne menu było pozbawione wszelkich potraw mięsnych, tłustych, słodczy, a nawet mleka, zaś najczęściej spożywanym daniem i na śniadanie, i na obiad był żur gotowany na zakwasie z surowego ciasta chlebowego. Do charakterystycznych potraw jadanych tu w Wielkim Poście można zaliczyć m. in.: *skórzoki* ze śledziami⁹, polewkę z suszonych owoców i *zacierkę*¹⁰. W tym okresie w jadłospisie dominowały śledzie przyrządzane na „różne sposoby”: śledzie z mleczem i bez mlecza, śledzie w oleju, śledzie z mleczkiem, śledzie marynowane, rolmopsy, śledzie pikantne tzw. pieprzowe, śledzie smażone zielone, pasta śledziowa, *hekele* (zwane też: *hekerle* śląskie¹¹), śledzie opiekane w occie, śledzie smażone w cieście, śledziowe placuszki śląskie oraz tzw. *szalot* śledziowy¹². Obecnie ten wielkopostny jadłospis – z wyjątkiem postnych piątków – praktycznie nie różni się niczym od menu obowiązującego w innych okresach roku.

Odmienne potrawy serwowano nie tylko na śląskim stole w Święta Wielkanocne. Tradycyjnie po czterdziestodniowym okresie postu zapełniał się on pożywieniem świątecznym, a więc daniami mięsnymi i wędlinami, różnego rodzaju ciastami. Na śniadaniu „królował” lukrowany baranek z ciasta w towarzystwie polanego czekoladą „zajączka”, ponadto podawano też drożdżową plecionkę w formie wieńca wypełnioną kolorowymi jajkami oraz

⁹ *Skórzoki* ze śledziami – ziemniaki ugotowane ze skórką, podawane ze śledziami i cebulą. Zob.: J. Światała-Mastalerz, D. Światała-Trybek, *Śląska spiżarnia. O jodle, warzyniu, maszkietach i innym pichceni*, Koszęcin 2010, s. 115.

¹⁰ *Zacierka* (nazywana również *ścierką*) – zupa mleczna z dodatkiem siekanych, tartych lub skubanych klusek przygotowanych z mąki pszennej i jajka. Zob.: *Śląska kucharka doskonała*, zebrała i oprac. E. Łabońska, Katowice 1989, s. 291.

¹¹ Sałatka pod nazwą *hekerle/hekele* (niem. *Hackerle*) jest przygotowywana na zimno z wymoczonego i pokrojonego śledzia oraz ugotowanego jajka, ogórka kiszzonego, cebuli z dodatkiem pieprzu i musztardy. Najczęściej podawana jest z pieczywem. Należy do potraw codziennych – na „beztędzień” i postnych. Por.: *Śląska kucharka doskonała...*, s. 207.

¹² *Szalot* śledziowy to sałatka ziemniaczana ze śledziem, z dodatkiem kiszzonego ogórka i cebuli, ewentualnie kwaśnego jabłka. Por.: W. Sztabowa, *Krupnioki i moczka czyli gawędy o kuchni śląskiej*, Katowice 1985, s. 123.

strucle makowe i orzechowe z „posypką”. Stół zdożył kolorowe jajka, zdobione techniką rytowniczą, tzw. *kroszonki*, a także poświęcone w Niedzielę Palmową „palmy”, wykonane z gałązek wierzbowych, leszczyny, kaliny, sosny, jałowca i bukszpanu. W drugi dzień świąt na obiad najczęściej jadano pieczonego królika.

Tak jak dawniej i współcześnie najbardziej celebrowanym posiłkiem podczas Świąt Wielkanocnych jest śniadanie. Najważniejsza jest wówczas *święconka*, czyli produkty poświęcone w Wielką Sobotę, takie jak: baranek wielkanocny, jaja ugotowane na twardo, chleb, sól, chrzan, wędzona szynka. Zgodnie z wierzeniami każdej z tych potraw przypisać można magiczne znaczenie. Baranek wielkanocny symbolizuje Chrystusa Zmartwychwstałego, pokorę i łagodność; jajko – życie, odrodzenie, płodność¹³. Chleb jest znakiem sytości i błogosławieństwa Bożego, symbolizuje Chrystusa; zaś sól – składnik konserwujący potrawy - oznacza nieśmiertelność, niezniszczalność, zdrowie¹⁴; chrzan – nie pozwala zapomnieć o męce Chrystusa na krzyżu; wędlina jest znakiem dostatku i zamożności rodziny. Nieodłącznie związane z tymi świętami jajko serwowane jest na „różne sposoby”, np. faszerowane szynką, pieczarkami, łososiem lub z dodatkiem sosu (tatarskiego, chrzanowego) czy rzeżuchy. Coraz powszechniej na świąteczne śniadanie podawany jest żurek lub barszcz biały z białą kiełbasą. Na obiad przygotowuje się potrawy typowo „niedzielne”, a więc: rosół z makaronem, *rolady* (zrazy zawijane) wieprzowe lub wołowe, pieczonego królika z dodatkiem klusek *guminowych* (tzw. polskich, czarnych), białych (tzw. śląskich bądź niemieckich¹⁵) oraz zasmażaną *modrą* kapustę.

Wydaje się, że kobiety zrzeszone w ZSKW mają mocno rozwiniętą świadomość śląskich tradycji kulinarnych i ich przemian. Uczestniczki wystawy, chcąc podkreślić swój wkład w promowanie dawnych lokalnych kulinariów, eksponują tradycyjny aspekt przygotowywanych potraw, na co wielokrotnie wskazywały podczas wywiadów, twierdząc, że: „na stołach pojawiają się potrawy dawne, przez niektórych już zapomniane”, „znalezione w przepisach *ołmy*”. U kobiet tych widoczne jest silne przywiązanie do rodzimych tradycji kulinarnych, które wyrażają w formie dbałości o receptury i przekazywanie przepisów kucharskich z pokolenia na pokolenie, w wiernym odtwarzaniu sposobu przyrządzania dań traktowanych jako „swoje”, rozumianych jako część dziedzictwa przodków.

¹³ Zob. szerzej: T. Smolińska, *Wielkanocne jajko*, „Kalendarz Opolski” 1994, s. 104.

¹⁴ Zob. szerzej: K. Łeńska-Bąk, *Sól ziemi*, Wrocław 2002, s. 60-77.

¹⁵ Zob.: Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie i specjalności kulinarne na Górnym Śląsku*, „Notatnik Skansenowski. Rocznik Muzeum Wsi Opolskiej” 2012, nr 2, s. 25.

Zdarza się, że członkinie ZSKW przygotowują niektóre stoły wielkanocne stylizowane na początek XX wieku, jak „za Niemca”, nawiązując w ten sposób do przedwojennych tradycji świątecznych na Śląsku Opolskim. Przyrządzają potrawy, które wówczas zwyczajowo tu serwowano, jak np.: *hekerle* śląskie, *szalot* śląski, struclę drożdżową z kruszonką. Podczas wywiadów przyznawały, że wygląd stołów i ich dekoracje odtwarzają na podstawie opowieści wspomnieniowych babć lub mam zasłyszanych w dzieciństwie.

Przygotowałyśmy dwa stoły świąteczne – jeden współczesny i drugi jak za Niemca. Różnią się znacznie. Ten współczesny jest bardziej kolorowy, bardziej różnorodny i co tu kryć – bogatszy od dawnego. Ale na tym drugim też znajdziemy wiele smacznych rzeczy: *hekerle*, kartoflaną sałatkę ze śledziem, ogórkiem i skwarkami, ale bez majonezu. Upiekłyśmy na ten stół ciasta drożdżowe z posypką i rogaliki. Ciasta z kremem orzechowym, kawowym to jest wymysł naszych czasów. No i dziś robimy wymyślne desery, tzw. *szpajzy*¹⁶.

Wśród tradycyjnych dań postnych na wystawie dominują śledzie podawane na „różne sposoby” (*hekerle*, sałatka kartoflana ze śledziem, *harynki w zolzie* cebulowej). Jednak najwięcej miejsca na pokazie zajmują potrawy wielkanocne.

Jak wiadomo, kuchnia śląska nie jest jednorodnym systemem gastronomicznym. Widoczne są tu zróżnicowane wpływy kulinarne, głównie: z Niemiec, Czech, Austrii i Polski (po 1945 r. przede wszystkim z przedwojennych Kresów Wschodnich). W różnych okresach historycznych obszar Śląska Opolskiego znajdował się w wielu państwach, co niewątpliwie wpłynęło na kształtowanie się tutejszych zwyczajów i obrzędów (zarówno dorocznych, jak i rodzinnych), w tym również potraw i nawyków żywieniowych ludności rodzimej¹⁷. Jak słusznie zauważają badacze: „wielostronne wpływy [...] bogaciły kulinarną wiedzę Ślązaczek, które coraz odważniej sięgały po potrawy nieznanne, z dalekich nieraz stron. Jednak - jak wielokrotnie z naciskiem podkreślano – przepisy te były zawsze „inocone”, czyli zmieniane na swój, śląski sposób”¹⁸. Prawidłowość tę potwierdza wypowiedź jednej z członkiń ZSKW:

¹⁶ *Szpajza* – jeden z najpopularniejszych śląskich deserów, podawanych podczas ważnych uroczystości (odpustu parafialnego, przyjęcia weselnego czy z okazji Pierwszej Komunii św.) Jak utrzymują informatorki, deser ten znany jest na badanym obszarze od końca XIX w., ale szczególnie popularny stał się w ubiegłym wieku. Tradycyjną *szpajzę*, czyli krem jajeczny, w wersji tzw. klasycznej przyrządza się z surowych jaj z dodatkiem cukru i żelatyny. Lubiana jest także *szpajza* wiśniowa, agrestowa i czekoladowa. Inf. Gertruda kobieta, 65 lat, Żużela, zapis w 2016 r.

¹⁷ Zob. szerzej: *Wpływy etniczne kuchni polskiej, niemieckiej i czeskiej na kuchnię śląską*, oprac. M. Grodzka, Jelenia Góra 2001.

¹⁸ W. Sztabowa, op. cit., s. 7.

Grzybki z jajek są ozdobą naszego stołu. Barwi się je naturalnie – w herbacie. Jajko jest tradycyjnym daniem i symbolem wielkanocnym, ale podanym inaczej, po nowemu¹⁹.

Dlatego też nie dziwi fakt, że obok charakterystycznych dla tego regionu tradycyjnych wielkanocnych dań (np. z kaczki, jajek w kminku, *kartoffelsalatu*, *galertu*) i wypieków (lukrowanych bab drożdżowych, zajączków, wielkanocnych wieńców, ciasta makowego) gospodynie przygotowują także inne dania włączone w ostatnich latach do kuchni śląskiej z innych regionów Polski, także z innych krajów, np. schab ze śliwkami, pasztet z królika, bigos. Doskonałym przykładem unifikacji kulturowej jest goszczący na stołach mazurek. Na wielkanocnych stołach wyróżniają się nie tylko potrawy powstałe według tradycyjnych receptur (dodajmy: udoskonalane przez kobiety ze ZSKW), ale i nowe, podpatrzone bądź wymyślone. I tak na wystawie promowane są nowe formy tradycyjnych potraw, jak m.in.: ciasto w kształcie pisanki, zajączka, koszyczka, wieńca z galaretki i *szpajzy*, tortu przypominającego jeża. Współcześnie świąteczne stoły zastawione są różnymi „słodkościami”: ciastami z kremem, tortami z bezą, paschą (puszysty, kilka razy mielony biały ser przygotowany na słodko z bakaliami i z galaretką), sałatkami owocowymi, rzadziej tradycyjnym *koloczem*. Warto odnotować, iż członkinie wielu kół ZSKW wypiekają pierniki wielkanocne w kształcie kuczaka, koszyka, pisanki, zajączka, głowy zajączka czy motyla. Ponadto ręcznie wykonują na nich lukrowane dekoracje w różnych kolorach. Jak wynika z systematycznie prowadzonych obserwacji uczestniczących, często kryterium doboru potraw są ich walory smakowe czy wizualna atrakcyjność, dlatego też przygotowywane ciasta prezentowane są różnorodnych kształtach. Spostrzeżenia te potwierdzają wypowiedzi informaterek:

Wydaje mi się, że trzymamy się tradycji [...]. Na stołach pojawiają się różne nadziewane mięsa, torty i inne ciasta, ale już rzadko drożdżowe baby jak dawniej. Bo one są niewystawne, mniej efektowne niż mazurki czy zające, jajka i motyle z ciast biszkoptowych. To jest zasadnicza różnica, że wszystko ładniej się podaje. Na naszych stołach przybywa zieleni i kwiatów, a na talerzach warzyw i owoców²⁰.

Wśród takich nowych specjałów na współczesnych wielkanocnych stołach można zauważyć: roladę z indyka ze szpinakiem i serem, tort na „bazie” ciasta drożdżowego z masłem, serem topionym, serem żółtym i szynką, jarzynowe babki, tort z pieczarek, jajka faszerowane, krem z pora, kurczaka w cieście francuskim.

¹⁹ Inf. kobieta, 43 lata, Strzeleczyki, zapis. w 2014 r.

²⁰ Inf. kobieta, 53 lata, Strzeleczyki, zapis. w 2014 r.

Warto zwrócić uwagę, że członkinie ZSKW dbają nie tylko o przygotowywanie rozmaitych potraw; stoły są suto zastawiane licznymi wielkanocnymi ozdobami, stroikami, rękodziełem. Liczne i różnobarwne dekoracje (zakupione lub własnoręcznie wykonane przez kobiety), wszechobecny przepych, demonstrowanie dostatku wskazują na wpływ mieszczańskich i niemieckich wzorców estetycznych na wizualne tło wystawy. Ponadto sposób dekorowania potraw, układ półmisek na stole jest nieprzypadkowy, lecz stylizowany, widoczna jest tu dbałość o każdy detal. Co istotne, zgoła nienaturalny sposób eksponowania potraw i gromadzenia wokół nich wielu gadżetów, powodują, że dania zyskują status rekwizytów umieszczonych na swoistej scenie – przestają służyć do zaspokojenia głodu, ale stają się obiektami do podziwiania²¹.

Wystawie towarzyszą warsztaty kroszonkarskie, wykonywania rozmaitych ozdób wielkanocnych. Istnieje także możliwość zakupu tych produktów przez zwiedzających za niewielką kwotę, która przeznaczana jest na działalność związku. Kobiety, aby uatrakcyjnić imprezę kulinarną, prezentują swoje potrawy w strojach ludowych – nie tylko regionalnych, śląskich, zdarza się, że nie zawsze posiadają świadomość ich pochodzenia. Jest to problematyka wymagająca oddzielnego omówienia.

Na stoiskach znajduje się bogaty asortyment rozmaitych dań i potraw, udekorowanych kwiatami, różnymi stroikami, gadżetami, wokół których gromadzą się osoby odwiedzające wystawę. Bez pośpiechu przechadzają się wśród ustrojonych stołów, często nawiązują rozmowy z wystawcami oraz degustują i kupują do domu świąteczne potrawy, napoje, również nalewki i wina własnej roboty. Chętnie słuchają kapel i zespołów śpiewaczych, nucąc wraz z nimi znane przeboje. Można oceniać, że na tej imprezie kulinarnej dominuje raczej bierna forma udziału uczestników, są oni jedynie obserwatorami spotkania.

Krały i przetwory ze ślonskiej komory na Kiermaszu Jesiennych Smaków Domowych

Kolejną, wartą odnotowania inicjatywą kulinarną realizowaną w ramach ZSKW, jest Kiermasz Jesiennych Smaków Domowych. Odbywa się on jesienią – cyklicznie od 2011 roku, w latach 2013-2014 współorganizatorem był burmistrz Krapkowic. Jest to swoiste święto płodów zebranych w przydomowych ogródkach i przetworzonych przez członkinie ZSKW. Jego organizatorki

²¹ Zob.: M. Nieszczerzewska, *Nie tylko kwestia smaku. O estetyce fotografii kulinarnej*, [w:] *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*, red. U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz, Warszawa 2014, s. 434.

postanowiły skupić uwagę odbiorców na przetworach domowych, gromadzonych tradycyjnie jesienią przez zapobiegliwe gospodynie w spiżarni, w *kralzach* (słoikach), *beczkach* i *bunclikach* (garnkach kamionkowych).

Przygotowywanie zapraw, co eksponuje Wera Sztabowa, należy uznać za dopełnienie repertuaru jesiennych tradycyjnych obrzędów i gospodarskich czynności Ślązaczek, stanowi bowiem zabezpieczenie sytego bytu rodziny podczas zimy²². Aby zachować świeżość produktów na dłużej, pierwotnie najczęściej suszono je (m.in. mięso, owoce, warzywa oraz grzyby) i kwaszono (kapustę – w *beczkach*, ogórki – również w garnkach kamionkowych). Z owoców sporządzano soki i powidła, a od lat międzywojennych pasteryzowano je w słojach – *wekach*. Tradycyjnie, przynajmniej raz w roku, najczęściej przed świętami Bożego Narodzenia odbywało się świniobicie, z którego pozyskiwano mięso. Solono je i przechowywano w *beczce*, a część wędzono lub wyrabiano z niego kielbasę – *wuszt*, natomiast podroby z dodatkiem krwi i wykorzystywano jako składnik bułczanki – *zemłoków* lub kaszy do *krupnioków* (kaszanki)²³. Jak utrzymują badacze, po II wojnie światowej powszechne stało się gromadzenie zapasów mięsa i jego przetworów w słojach *wekowych*, tzw. *kralzach*²⁴. Na Kiermasz Jesiennych Smaków Domowych przygotowywane są, co podkreślają członkinie ZSKW, domowe specjały: konfitury, dżemy, powidła, kompoty, nalewki oraz wypieki powstałe na bazie warzyw lub owoców. Spostrzeżenia te potwierdza wypowiedź informatorki:

Pokazujemy przetwory oparte na recepturach domowych. Wykorzystujemy w nich wszystko to, co urosło w naszych ogródkach. Nic nie może się zepsuć²⁵.

Kiermasz Jesiennych Smaków Domowych odbywa się według ściśle określonego scenariusza. Na specjalnie zaaranżowanych stoiskach, udekorowanych jesiennymi kwiatami znajduje się bogaty asortyment rozmaitych wyrobów, wokół nich gromadzą się odwiedzający wystawę. W scenografii

²² Zob.: W. Sztabowa, op. cit., s. 129.

²³ *Żymłoki* (od gwarowego *zemla* – bułka) i *krupnioki* (od gwarowego *krupy* – kasza) to nazwy regionalnych potraw, które wyrabiano i nadal wyrabia się na Górnym Śląsku przy okazji świniobicia. Do przygotowania tych pierwszych używa się pieczywa – bułki pszennej pokrojonej w kostkę i namoczonej w wywarze z mięsa i podrobów, natomiast do *krupnioków* dodaje się ugotowaną kaszę. Pozostałe składniki w przypadku obu potraw są takie same, a są to: mięso z głowizny, podgardle, płuca, wątroba, skórki, cebula, krew wieprzowa, przyprawy i jelita. Zob. np.: Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Wrocław 1978, s. 76; *Śląska kucharka doskonała...*, s. 47-48.

²⁴ Zob.: H. Wesołowska, *Osadnictwo, budownictwo, mieszkanie, pożywienie*, [w:] *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej*, red. D. Simonides przy udziale P. Kowalskiego, Wrocław-Warszawa 1991, s. 64.

²⁵ Inf. kobieta, lat 61, zapis. 2014 r., Krapkowice.

pokazu celowo uwzględniono tradycyjny wystrój śląskiej kuchni z I połowy XX w., np. postawiono *bifij* (kredens kuchenny)²⁶, także kuchenną *garniturę*²⁷. Odwoływanie się do wyobrażeń na temat wyglądu tradycyjnej kuchni śląskiej poprzez wykorzystanie jej znaczących elementów miało za zadanie stworzyć bardzo sugestywną iluzję ciągłości między nią i umieszczonymi w niej przetworami, przygotowywanymi współcześnie przez członkinie ZSKW i określanymi przez nie jako „swojskie”, „domowe”²⁸.

Na jesiennych stołach można zauważyć nie tylko tradycyjne produkty, takie jak: wędliny, pieczone mięsa i produkty ze świniobicia (np. *krupnioki*, *zymloki*, pasztet), smalec, *hauskyjza*²⁹, ogórki kiszone i konserwowe, grzyby marynowane, napoje (kompoty, soki z: jabłek, mięty, bzu; nalewki z: czarnego bzu, pigwy, jeżyn), ciasta (np. „jeża” – ciasto tortowe z masą kremową z czarnej porzeczki, ciastka ze *szyrek*³⁰), desery (*apfelgele*³¹, galaretkę z malin, ciasto orzechowe, musy: jabłkowe, śliwkowe), dżemy z: *kwity* (pigwy), rabarbaru, marmolady wieloowocowe, suszony koper i *tej* ziołowy (herbatę). Można uzupełnić, iż kobiety zrzeszone w ZSKW przygotowują również unowocześnione, współczesne wersje domowych receptur, by wymienić dla przykładu: żelki z pigwy, ogórki w zalewie keczupowej, naleśniki ze szpinakiem i czosnkiem niedźwiedzim, pomidory w galarecie, kapustę po grecku. Oferują one także przysmak dla dzieci – słodko-kwaśną „nutellę” śliwkową, powstałą z połączenia śliwek i kakao³². Dużą popularnością wśród mieszkańców Górnego Śląska cieszyła się i nadal cieszy *bania*, czyli dynia, a gospodynie wciąż wymyślają nowe sposoby wykorzystania jej walorów smakowych i wartości odżywczych. Nie dziwi więc fakt, że na wielu stołach serwowane są potrawy z dyni – zupy, sałatki, dżemy, konfitury czy leczo. Enumeracja rozmaitych potraw przygotowywanych na Kiermasz Jesiennych Smaków Domowych przez kobiety działające w ramach ZSKW wskazuje,

²⁶ Posiadanie tego mebla można uznać za ambicję pani domu, bowiem w nim przechowywano naczynia, których liczba i rodzaj stanowiły dumę kobiety. Zob.: I. Bukowska-Floreńska, *Rodzina na Górnym Śląsku*, Katowice 2007, s. 114.

²⁷ Są to płócienne, barwnie haftowane i krochmalone makatki. Jak słusznie wskazuje I. Bukowska-Floreńska, świadczyły o schludności i utrzymania czystości w kuchni przez gospodynię. Zob.: *ibidem*, s.115.

²⁸ Zob.: W. J. Burszta, W. Kuligowski, *Fast food, slow food*, s. 119-121.

²⁹ *Hauskyjza* – domowy sery smażony z dodatkiem warzyw lub kminku.

³⁰ Ciastka ze *szyrek* – ciastka ze skwarek.

³¹ *Apfelgele* – galaretka jabłkowa.

³² Wera Sztabowa wskazuje, iż obowiązkowe było przygotowywanie na zimę dostatecznej ilości powideł zwłaszcza w domach, w których były dzieci. Dla nich kluski lub knedle z powidłami były nie lada przysmakiem. Zob.: W. Sztabowa, *op. cit.*, s. 133.

że sfera kulinarna, mimo deklarowanego przez nie tradycjonalizmu, swojskości, odwoływania się do domowych receptur, po części traci związek z ich rodzimą przestrzenią kulturową. Pożywienie staje się tu produktem marketingowym z pozytywnie waloryzowanymi atrybutami prawdziwości, świeżości, ekologii. Tezę tę potwierdza jedna z informatek:

Powidła, kompoty, nalewki, wypieki oraz potrawy, które znalazły się na naszych stołach są w wersji eko, bo robione z tego, co znajduje się w naszych przydomowych ogródkach³³.

Inspiracją do zorganizowania tego przedsięwzięcia kulinarnego, jak wskazuje Maria Żmija-Głombik, przewodnicząca ZSKW, stała się mniejsza dbałość mieszkańców opolskich wsi o uprawę warzyw i owoców w przydomowych ogródkach i sadach. Współcześnie ogródki są coraz częściej inspirowane wzorcami kultury miejskiej, a co za tym idzie, zastępowane zadbanym obejściem domu, gdzie dominują ozdobne krzewy i drzewa iglaste oraz starannie wypielegnowane trawniki³⁴. Konsekwencją braku dostępu do własnych jarzyn i owoców stało się rezygnowanie ze zwyczajowego przygotowywania przez gospodynie przetworów na zimę. Jeszcze pod koniec lat 80. XX wieku powszechne było wśród Ślązaczek, a może i wręcz obowiązkowe, gromadzenie zapasów na zimę. Wydaje się, że obecnie już nieaktualne są wcześniejsze oceny autork *Nowej kuchni śląskiej*:

Dawniej i dziś piwnice i spiżarnie (*komory*) zaopatrzone są bogato w przetwory: pasteryzowane jarzyny, kiszonki, kompoty, marmolady, soki, grzyby, przetwory mięsne, które trafiają na stół w zimowe miesiące. W piwnicach przechowywano też w kamiennych garnkach czerwone borówki, na strychach w półciennych torbach (*kaiserach*) wisały u belek fasola, groch, suszone owoce (*pieczki*), zioła lecznicze na herbatę (lipa)³⁵.

Coraz częstsze przykłady zaniechania przygotowywania jesienią przetworów potwierdzają informatorzy. Początkowo interpretowane były przez przedstawicieli starszego pokolenia jako znak lenistwa kobiet, nieumiejętnego dysponowania pożywieniem, brak rozważli. Jednak zmiana stylu życia na obszarach wiejskich, wynikająca ze złożonych przyczyn społeczno-ekonomicznych, m.in.: zaangażowania kobiet w pracę zawodową poza gospodarstwem, a co za

³³ Inf., kobieta 61 lat, zapis. 2014r., Krapkowice.

³⁴ Uwagę na ten fakt zwraca T. Smolińska, *Miejsce tradycyjnych wartości „małej ojczyzny” w dobie unifikacji kulturowej*, [w:] *Wartości uniwersalne i odrębności narodowe tradycyjnych kultur europejskich*, red. M. Marczuk, Lublin 2004, s. 273.

³⁵ *Nowa kuchnia śląska*, red. O. Słomczyńska, S. Sochacka, Opole 1986, s. 15.

tym idzie wzrost ich zamożności, spadek liczby rodzin wielopokoleniowych i wielodzietnych oraz konieczność wyżywienia jej członków, przejmowanie przez mieszkanki wsi Śląska Opolskiego zachodnich wzorców zachowań, wpłynęła na to, iż dziś chętnie kupują rozmaite przetwory w sklepach. Nie dziwi więc fakt, iż dla uzasadnienia korzyści płynących z domowego przetwórstwa owoców i warzyw na kartach książek kucharskich autorzy zachęcają do wskrzeszenia tradycji gromadzenia zapasów:

Gospodynie śląskie od dawna poczytują sobie za chlubę posiadanie domowych zapasów i wszelkiego rodzaju przetworów. Pozostaje to w ścisłym związku ze starą tradycją uprawiania warzyw, hodowania drzew i krzewów owocowych w przydomowych ogródkach. Nadmiar zbiorów zmuszał więc do racjonalnego ich wykorzystania³⁶.

Liderki ZSKW, zachęcając kobiety do gromadzenia zapasów w domowych spiżarniach, od kilku już lat eksponują znaczenie własnych warzyw i owoców dla zdrowia człowieka w kategoriach produktów ekologicznych w nowoczesny zgoła sposób wypromowały Kiermasz Jesiennych Smaków Domowych. Cieszy się on dużą popularnością nie tylko wśród mieszkańców powiatu krapkowickiego. Ideę tej inicjatywy kulinarnej, odwołującej się do zapobiegliwości, gospodarności, oszczędności i pomysłowości śląskich gospodyń, doskonale oddaje konstatacja jednej z respondentek:

O tym, że smak lata najlepiej zamknąć na kolejne miesiące w słoiku, wie każda dobra gospodyni domowa. Wykorzystać powinno się wszystko, co znajdziemy w przydomowym ogródku. Nawet te największe, przerośnięte ogórki będą się idealnie nadawały na zimowe przetwory³⁷.

Ważną częścią tego kulinarnego spotkania, jest wybór przez przybyłą publiczność najpiękniejszego stołu przygotowanego przez jedno z kół ZSKW. Można oceniać, iż jego uczestnicy są nie tylko obserwatorami wydarzenia, ale biorą w nim czynny udział – często kupują ciasta i przetwory, zbierają receptury śląskich specjałów. Przedsięwzięcie uatrakcyjniają występy amatorskich zespołów śpiewaczych i muzycznych, przygotowywane najczęściej w językach polskim i niemieckim, z elementami gwary śląskiej. Warto tu

³⁶ Ibidem, s. 429.

³⁷ Inf. kobieta 56 lat, zapis. 2014 r., Krapkowice. Na Śląsku Opolskim zwyczajowo zostawia się w ogródkach przerośnięte ogórki na pickle, które marynowane są w delikatnej octowej zalewie. Mogą być one dodatkiem do tradycyjnych dań obiadowych lub stanowić samodzielną przystawkę. Ogórkowe pickle zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w 2013 r. Wzmianki o tej przekąsce pojawiają się w publikacjach Elżbiety Łabońskiej i Wery Sztabowej. Zob. np.: W. Sztabowa, op. cit., s. 132.

zwrócić uwagę, że nie wszyscy odbiorcy akceptują wielokulturowy program artystyczny, w ramach którego Ślązaczki ze ZŚKW manifestują przynależność do mniejszości niemieckiej. Szczególnie silne konotacje emocjonalne wywołuje posługiwanie się językiem niemieckim na scenie – w miejscu publicznym, co przez niektórych uczestników wystawy odbierane jest jako demonstracyjne eksponowanie obecności Niemców na Śląsku³⁸. Co charakterystyczne, mimo akcentowania związków z mniejszością niemiecką, uczestnicy spotkań kulinarnych (zarówno Wystawy Stołów Wielkanocnych, jak i Kiermaszu Jesiennych Smaków Domowych) rozmawiają ze sobą po polsku lub posługują się gwarą. Formuła omawianej imprezy kulinarnej ewoluuje. Od dwóch lat (od 2015 r.) Kiermasz Jesiennych Smaków jest integralną częścią odbywającego się we wrześniu *Bania Festu*, czyli święta dyni, podczas którego organizatorzy skupiają się na prezentacji rozmaitych potraw oraz przetworów z tego warzywa.

Zamiast zakończenia

Na przestrzeni dwóch ostatnich dekad można zaobserwować, iż dbałość o zachowanie dziedzictwa kulinarnego, potrzeba jego dokumentowania, eksponowania, promowania, stała się istotną kwestią o charakterze lokalnym i regionalnym, krajowym, a także międzynarodowym. Można uznać, że działania podejmowane przez ZŚKW w zakresie kultury kulinarnej wpisują się w ten współczesny nurt promocji pożywienia i przybierają wielorakie formy. Współcześnie, by przywołać tu słuszną ocenę Anny Wieczorkiewicz, „lokalną kulturę gastronomiczną traktuje się jako emblemat ogólnie rozumianego stylu życia, nadający się do wykorzystania przy tworzeniu własnego wizerunku na światowej scenie”³⁹. Organizacja omówionych przedsięwzięć kulinarnych i aktywne w nich uczestnictwo stanowią bardzo ważny element autokreacji kobiet należących do ZŚKW. Potrawy nabierają tu wręcz symbolicznego charakteru, funkcjonują bowiem jako znaki tożsamości – śląskości i niemieckości, nadto integrują lokalne społeczności. Intuicyjnie wyjaśnia to przedstawicielka ZŚKW:

³⁸ W trakcie Kiermaszu Jesiennych Smaków Domowych, który odbywał się 2015 r. w Krapkowicach, polityk biorący udział w wydarzeniu krzyknął do nastolatków śpiewających niemieckojęzyczne piosenki: „Tu jest Polska!”. Młodzi artyści przerwali występ. Do zdarzenia doszło na oczach około 200 uczestników kiermaszu. Incydent ten odnotowano na łamach lokalnej i krajowej prasy. Zob.: R. Dimitrow, *Polityk PiS odpowie za przerwanie koncertu*, „Nowa Trybuna Opolska” 2016, nr 115, s. 3; A. Pawlak, *Prokuratura umorzyła sprawę polityka PiS. „Chciał zaistnieć, ale nikomu nie groził”*, „Gazeta Wyborcza Opole” 2016, nr 113, s. 2.

³⁹ A. Wieczorkiewicz, *Cały świat w zasięgu smaku. O projektach doświadczeń kulinarnoturystycznych*, [w:] *Kultura w czasach globalizacji*, red. M. Jacyno, A. Jawłowska, M. Kempny, Warszawa 2004, s. 205

Panie świetnie rozumieją, że tak jak język czy literatura, kuchnia też jest częścią naszej tożsamości i tak samo ją trzeba pielęgnować⁴⁰.

Omówione „święta kulinarne” mają formę festynu, a ich ludyczny charakter wyraża się w radosnej atmosferze, ma cechy zabawy. Ich odbiorcami są nie tylko sami uczestnicy, ale także mieszkańcy okolicznych miejscowości. Należy zatem zgodzić się z opinią badaczy, iż tego typu prezentacje trzeba traktować w kategorii „osobliwej rewaloryzacji tradycyjnej kultury”⁴¹. Członkinie ZSKW, próbując rewitalizować tożsamość regionalną i narodową, nawiązują nie tylko do dziedzictwa przeszłości, ale równie obficie czerpią ze współczesnych zglobalizowanych wzorców kultury popularnej. Jednocześnie koncentracja ich aktywności na różnych formach społecznego działania, a przede wszystkim w zakresie kultury kulinarnej, może powodować, że Ślżaczka będzie nadal postrzegana przez pryzmat stereotypowego wizerunku – jedynie w roli gospodyni, kucharki, „matki gastronomicznej”⁴². Jej powinności – tak jak dawniej – ograniczane są do strefy domowej, której centrum stanowi kuchnia. Archetyp kobiety karmicielki wpisuje się tu w koncepcję domowego matriarchatu i doskonale oddaje rolę Ślżaczki, która to na „swoim terytorium”, czyli w kuchni, sprawuje władzę nad innymi członkami rodziny. Podaje ugotowane przez siebie potrawy, bo tylko ona sama wie najlepiej, jak to zrobić. Owa niejawna, aczkolwiek w obrębie rodziny - faktyczna władza, stanowi źródło „antagonistycznej tożsamości kobiet”⁴³, tzn. z jednej strony praca w kuchni stwarza im możliwość „kontrolowania” różnych sfer życia rodzinnego, z drugiej natomiast okupiona jest poświęceniem, dużym nakładem czasu i pracy domowej. I to wydaje się być jedyny sposób potwierdzania niezbędności i utrzymywania się jej wyróżniającej pozycji we wspólnocie rodzinnej i lokalnej. Na obecnym etapie badań zakończę ten wywód pytaniem: czyżby kontynuowany tu był li tylko tradycyjny wizerunek Ślżaczki?

⁴⁰ Inf. kobieta, 53 lata, Strzeleczyki, zapis. w 2014 r.

⁴¹ T. Smolińska, *Czas świąteczny na scenie. O współczesnym kołędowaniu konkursowym w Polsce*, [w:] *Z kołędą przez wieki. Kołеды w Polsce i w krajach słowiańskich*, red. T. Budrewicz, S. Koziaara, J. Okoń, Tarnów 1996, s. 360.

⁴² Por.: S. Walczewska, *Damy, rycerze, feministki. Kobiety dyskurs emancypacyjny w Polsce*, Kraków 1999, s. 164-166.

⁴³ Zob.: W. Belasco, *Food. Key concepts*, New York, Oxford 2008, s. 41, cyt za: J. Mroczkowska, *Praca w domu czy w gospodarstwie: wartościowanie zajęć domowych kobiet wiejskich*, [w:] *W garnku kultury. Rozważania nad jedzeniem w przestrzeni społeczno-kulturowej*, red. A. Drzał-Sierocka, Gdańsk 2014, s. 39.

CULINARY INITIATIVES OF ZWIĄZEK ŚLĄSKICH KOBIET WIEJSKICH (EASTER TABLES EXHIBITION AND AUTUMN TASTES OF HOME FAIR)

Summary

Związek Śląskich Kobiet Wiejskich (*Verein Schlesischer Landfrauen*) was formed as a minority women organization on 18th March 1994 in Wierzch (Głogówek Community) on Ursula Trinczek's initiative; currently it unites about one thousand of members from Upper Silesia. One of the forms of its activities is to organize cultural life of local communities within the confines of German Minority, especially Silesian women living in rural areas. The author, in the context of nourishing traditions in Upper Silesia on the basis of implemented field researches, discusses the initiatives of women united in the Związek Śląskich Kobiet Wiejskich in the field of culinary culture, e.g. Easter Tables Exhibition and Autumn Tastes of Home Fair. She features thereby dietary preferences typical for the researched region, acknowledging them as an element forming the identity and modelling the consciousness of Silesian people. Interpreting the choice of cuisine promoted by the Związek Śląskich Kobiet Wiejskich, she makes an attempt to reconstruct their image.