

RECENZJE

Joanna Świłała-Mastalerz, Dorota Świłała-Trybek, *Śląska spiżarnia. O jodle, warzynie, maszketach i inkszym pichcyniu*, wydanie drugie, Koszęcin 2010, 229 ss.

Drugie już wydanie książki dowodzi wielkiego powodzenia na niełatwym przecież rynku: wśród mnóstwa pozycji kulinarnych, polskich i zagranicznych, ogólnych i regionalnych¹ ta wyróżnia się niebanalnym opracowaniem. Autorki – Ślżaczki z urodzenia i zamiłowania – odtwarzają dawniejszą tradycję kulinarną oraz dzielą się z czytelnikiem wiedzą historyczną i folklorystyczną z radością, widoczną na każdej stronie tej publikacji.

Zamysł kompozycyjny książki polega na klasycznym podziale dobrych książek kucharskich: zgrupowano przepisy na potrawy codzienne, świąteczne i smakołyki na szczególne okazje.

Rozdział zatytułowany *Kuchnia na beztydzień* gromadzi informacje o potrawach zwyczajnych, codziennych, wśród których nie brakuje jednak intrygujących szczegółów. Oto pomiędzy potrawami z chleba, którego w kuchni śląskiej nigdy nie marnowano, obok pięciu przepisów na potrawy z czerstwego pieczywa, znajduje się przepis na „chleb św. Agaty”, według wierzeń ludowych chroniący przed licznymi nieszczęściami, m.in. mający zdolność gaszenia pożaru. Przygotowanie tego chleba było jednak obwarowane licznymi nakazami: musiał zostać upieczony i poświęcony 5 lutego, w dzień św. Agaty. Zakwas przygotowywano na wodzie święconej, nią także smarowano wyrobiony, a następnie upieczony bochenek (*pecyne*), oczywiście za pomocą miotłki sporządzonej z poświęconego żyta (*obile*). Jak można się domyślać, niezachowanie całej procedury groziło unicestwieniem cudownej mocy gaszenia pożaru

¹ Por. przede wszystkim monumentalną *Nową kuchnię śląską*, pod red. Otylii Słomczyńskiej i Stanisławy Sochackiej (Opole 1986); Elżbiety Łabońskiej *Śląską kucharkę doskonałą* (Katowice 2009) i cały szereg drobniejszych pozycji, jak choćby: Wery Sztabowej *Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej* (Katowice 1985); Barbary Jakimowicz-Klein *Kuchnię śląską z przyprawami leczącymi* (Wrocław 2003), Joanny Baranowskiej *Tradycyjną kuchnię śląską* (Katowice 2007).

– i zapewne służyło za usprawiedliwienie, gdy czasem dochodziło do weryfikacji takich wierzeń.

Równie interesujące szczegóły obyczajowe wiążą się z mlekiem i jego przetworami, począwszy od dojenia krów aż po wyrób serów. Dalej zwraca uwagę duża różnorodność zup o intrygujących tradycyjnych nazwach: *germuszka*, *mylka*, *parzybroda*, *ścierka*, *wodzionka*, *żyniaty żur*². Niewątpliwie pamiątką czasów głodu jest przepis na zupę z pokrzyw, przechowany w pamięci zapobiegliwych gospodyń. Za to w okresach nieco większej obfitości częściej jadano mięso, a potrawy mięsne także noszą nazwy ściśle związane z regionem: *galert*, *hołda miysa*, *karminadle*, *kotlet dymfowany*, *klambofka*³. Temat ten kontynuuje i rozwija rozdział o przetworach ze świniobicia, z rozbudowaną opowieścią o całym procesie przetwarzania, zawarty w dalszej części książki.

Prawdziwą kopalnią ciekawych przepisów jest rozdział *Od bratkartofli do skórzoków*, poświęcony ziemniakom. Mimo niezbyt długiej historii na europejskich stołach ziemniak zdobył sobie ogromną popularność, a liczbą sposobów przyrządzania znacznie wyprzedza inne warzywa. Nawet w tekstach folkloru pojawia się legenda o pochodzeniu ziemniaka, wydobywająca z mroków historii czasy okrutnych samowładnych książąt, panów życia i śmierci biednej wiejskiej ludności⁴.

Rozdział o potrawach świątecznych znajdzie zapewne wielu chętnych czytelników: przepisy na słynne śląskie rolady, kluski, królika ze śliwkami zachęcają pozorną przynajmniej prostotą. Wyjątkowo interesujące wiadomości dotyczące świąt w roku kościelnym znajdziemy w podrozdziałach poświęconych Bożemu Narodzeniu i Wielkanocy. Potrawy wigilijne, tak szczególne w całej Polsce, mają na Śląsku swoje specyficzne oblicze; skupiono się przy tym nie tylko na zewnętrznej ich postaci, lecz głównie na znaczeniu w wierzeniach ludowych. Podobnie opracowano potrawy wielkopostne i wielkanocne, których różnorodne znaczenia usytuowano wobec porządku życia religijnego, ale też w zgodzie z układem pór roku. Wielkopostna głódówka, przestrzegana dawniej niezwykle skrupulatnie, poprzedzała wspaniałą i wyczekiwaną ucztę: śniadanie wielkanocne, którego obfitość równoważy niesłychanie bogata symbolika.

Zarówno Boże Narodzenie, jak i Wielkanoc charakteryzuje się obecnością na stołach potraw specjalnych, tylko na to święto przygotowywanych. Ale i w ciągu roku zdarzają się przeróżne okazje, rodzinne i kościelne, które należy uczcić

² Tu współczesny przydatek: z *porzondnom wkładką*.

³ Mięso z karczku wieprzowego, czyli kłębu, stąd „kłębówka”.

⁴ Autorki powołują się na zebrany osobiście materiał, opublikowany w: D. Świtała-Trybek, J. Świtała-Maścierz, *Czarne anioły, tajemnicze lwy, magiczny kamień... Podania ludowe z Rudy Śląskiej*, Ruda Śląska 2005, s. 74–75. Tę samą legendę znajdziemy także np. w: D. Simonides, *Dlaczego drzewa przestały mówić? Ludowa wizja świata*, Opole 2010, s. 109.

wyjatkowym menu: są to przede wszystkim wesela, odpusty i urodziny. Śląski *kołocz*, tradycyjne ciasto weselne, jeszcze dziś piecze się w wielkiej ilości i rozdaje krewnym i przyjaciółom, sąsiadom i znajomym. Uczty weselne na Śląsku nie mają sobie równych pod względem smaku, obfitości i różnorodności dań. Odpusty zaś i urodziny (*gyburstag*) – inaczej niż obchodzone w innych częściach Polski imieniny – to znów okazja do biesiadowania w gronie bliższej i dalszej rodziny, podaje się zatem kilka wystawnych i pracowitych dań, zarówno na ciepło, jak i na zimno, a do kawy obowiązkowo kilka rodzajów ciast.

Osobne miejsce poświęcono napojom alkoholowym domowej roboty, a dalej zamieszczono informacje o śląskich spiżarniach: przetworach starszych i młodszych gospodyń wiejskich, które trują się, aby dary pól, lasów i ogrodów zachować dla rodziny na długie zimowe miesiące. Wreszcie znajdujemy rozdział o leczniczej mocy pokarmów. Dla czytelników zainteresowanych nie tylko praktyczną stroną śląskiej kuchni zamieszczono również wybraną bibliografię przedmiotu, a dla wszystkich czytelników – mały słowniczek śląskich nazw kulinarnych.

Jak to w dobrej kuchni, autorki dobrze wyważyły proporcje między informacjami praktycznymi (przepisy kulinarne) a opowieściami z dziejów kultury kulinarnej na Śląsku. Autentyczne wspomnienia Ślązaczek i Ślązaków o dawnych potrawach, gotowaniu, jedzeniu stanowią nieocenioną wartość dokumentacyjną czasów, które minęły bezpowrotnie. Czasów swojskich potraw przyrządzonych z własnych produktów, pysznego jedzenia przygotowanego na kuchni węglowej, domowego przetwórstwa – czasów, które wspomina się przez całe życie i wraca się do nich z sentymentem. Niepowtarzalnego smaku przydają książki „przyprawy” w postaci przysłów i powiedzonek śląskich, głównie na temat jedzenia: *Dobry żur, kiej w nim szcur* (kiełbasa) albo *Tuste krzepi i człek się po nim czuje lepi*. Są nimi okraszone poszczególne rozdziały i podrozdziały. Poszczególne przepisy zaopatrzone są zawsze w informację, z jakiej miejscowości pochodzą.

Zachowano także oryginalną formę językową, przekazaną przez informatorów, dzięki czemu znajdujemy szereg przepisów wyrażonych mową wiązaną, np. na s. 39 *wartko zupa*, s. 41 – *żur z maślanki*, s. 64 – *hekele III* (pasta śledziowa), s. 147 – *ciastka ze skwarek III*, lub na s. 155 – *hawerfłokowy maszkyt* (smakołyk z płatków owsianych), wszystkie z Pilchowic w gliwickim. Być może są to utwory napisane specjalnie na konkurs, którego celem było zebranie przez autorki materiału, ale czyż nie mają one wartości praktycznej, czyż nie jest łatwiej, jak przed wiekami, zapamiętać wierszowany tekst?

Język niektórych innych przepisów zachowano w brzmieniu oryginalnym, co przydaje opisom specyficznego śląskiego kolorytu: *Masło roztopić z cebulom pokronom na kostki. Trocha zbronocić, potym wloć szklonka wody i dać pól*

łyżeczki wegety. Jak bydzie wręć, zaloć śmietankom z mołkom i miyszać. Jak zewre, to dać magi do smaku. Kloski wyciongnońć z wody i polożyć na talyrz, poloć falszy zolzom, a na końcu zjeś ze smakiym (s. 57).

Zadbane także o prezentację wyglądu i sposobu podania wybranych potraw. Są oczywiście słynne śląskie *rolady*, *modro kapusta*, dwa rodzaje klusek – *białe* i *ciemne*, tu i ówdzie na Śląsku zwane odpowiednio *śląskimi* i *polskimi*. Znajdziemy tu wystrój stołu wigilijnego, dekorację wielkanocną z obowiązkowym zajaczkim, wspaniałe słodkie wypieki. Nawet *zależotka*, nie bez powodu zwana też *śmierkijzą*, doskonale prezentuje się na załączonym zdjęciu.

Tej wyjątkowej książce należy wróżyć powodzenie na rynku, jest bowiem znakomitym przykładem łączenia teorii z praktyką, bogatej wiedzy o kulturze regionu z umiejętnościami kulinarnymi. Dzięki pracy Auterek zostaną nie tylko zachowane, lecz także rozpowszechnione tradycyjne przepisy kuchni śląskiej oraz zanikająca już wiedza o śląskim dziedzictwie obyczaju i języka.

Małgorzata Iżykowska