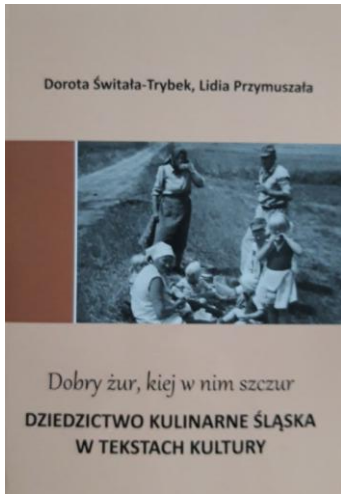


RECENZJE

Dorota Świtła-Trybek, Lidia Przymuszała, "Dobry żur, kiej w nim szczur". Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury, Uniwersytet Opolski, Opole 2018, ss. 303.



W latach 90. ubiegłego wieku pojawił się trend związany z odkrywaniem na nowo „małych ojczyzn”, docenianiem dorobku wcześniejszych pokoleń oraz „przypominaniem, odczytywaniem raz jeszcze pochodzących z przeszłości znaków”¹, zapewne stąd obserwujemy tak żywe i wielopłaszczyznowe zainteresowanie dziedzictwem kulturowym różnych regionów, w tym również praktykami żywieniowymi przodków. W opinii specjalistów zjawisko owego „powrotu do korzeni” traktować można, jako remedium na procesy globalizacyjne i tzw. makdonaldyzację².

¹ J. Szacki, *Tradycja i oryginalność w humanistyce*, „Odra” 1985, nr 6, s. 35.

² Zagadnienie makdonaldyzacji wnikliwej analizie poddał Georg Ritzer, amerykański socjolog. Zob. G. Ritzer, *Makdonaldyzacja społeczeństwa*, tłum. L. Stawowy, Warszawa 2003; tenże, *Magiczny świat konsumpcji*, tłum. L. Stawowy, Warszawa 2004.

W ostatnich latach wyraźnie widoczna jest popularyzacja polskiego dziedzictwa kulinarnego (podejmowana przez różnorodne instytucje, stowarzyszenia czy osoby prywatne) poprzez organizację licznych wydarzeń o charakterze kulinarnym, np. plenerowe imprezy promujące tradycyjne potrawy, konkursy i festiwale kulinarne, itp. W działalność promocyjną wpisują się również licznie wydawane w ostatniej dekadzie różnego typu publikacje: książki i poradniki kulinarne, opracowania popularne czy prace *stricte* naukowe. W tym nurcie sytuuje się najnowsza monografia autorstwa Doroty Światały-Trybek i Lidii Przymuszały, która jest pozycją nowatorską, bo traktującą o śląskim dziedzictwie kulinarnym obecnym w tekstach kultury i uzupełniającą jednocześnie brak na polskim rynku wydawniczym pozycji o charakterze interdyscyplinarnym (wszakże to praca kulturoznawcza i leksykalno-frazeologiczna) w zakresie tej tematyce.

We *Wprowadzeniu* (s. 7-22) Autorki skupiają uwagę czytelnika na pojęciu dziedzictwa kulinarnego, charakteryzują kuchnię śląską oraz prezentują stan badań nad pożywieniem mieszkańców Śląska. Nadto precyzyjnie wyjaśniają, co zdecydowało o wyborze paremii *Dobry żur, kiej w nim szczur* na tytuł monografii. Tam dowiadujemy się także, jak należy rozumieć termin "tekst kultury". W założeniu Auterek to: "wszelakie (materialne i duchowe) wytwory ludzkiej aktywności, stworzone w oparciu o określone reguły, realizujące pewien społecznie utrwalony wzorzec i reprezentujące kulturę danej społeczności"³. Tak szeroko rozumiane pojęcie - w Ich opinii - "daje możliwość spojrzenia na dziedzictwo kulinarne Śląska w szerokim kontekście oraz pozwala śledzić procesy kulturowe, jakim ono podlega"⁴. Dlatego uzasadnione jest pomieszczenie w monografii zarówno dawnych, jak i współczesnych tekstów (różnorodnych pod względem gatunkowym, jak i objętościowym⁵) poruszających tematykę jedzenia.

Imponujące jest bogactwo zgromadzonego w publikacji materiału: najstarszy tekst opisujący śląskie wesele autorstwa Józefa Kauschkego pochodzi z II połowy XVIII stulecia. Spośród innych badaczy problematyki śląskoznaw-

³ D. Światały-Trybek, L. Przymuszały, *Dobry żur, kiej w nim szczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Opole 2018, s. 15.

⁴ Tamże, s. 15.

⁵ W pracy uwzględniono m.in. przykłady: mini tekstów (np. zagadki, przysłowia, powiedzenia i porzekadła), niewielkich form gatunkowych (kawały i fraszki) oraz dłuższe formy wypowiedzi (np. bajki, podania, anegdoty, opowieści wspomnieniowe, opracowania etnograficzne, teksty pieśni, utwory poetyckie).

czej Autorki przywołują prace m.in. Józefa Lompy⁶, Juliusza Rogera, Andrzeja Cinciały, Bogumiła Hoffa, Lucjana Malinowskiego, ks. Adolfa, Hytrka, Józefa Gallusa, Andrzeja Hławiczka, ks. Michała Przywary, Łukasza Wallisa, Jana Tacina, Józefa Ligęzy, Adolfa Dygacza i Józefa Ondrusza. Nie bazują jednak wyłącznie na opracowaniach klasyków, ale również przytaczają współczesne prace z zakresu kulinarów Śląska, jak np. Zofii Szromby-Rysowej. Trzeba w tym miejscu koniecznie uzupełnić, iż pierwsza z Auterek prowadzi systematyczne badania kulturoznawcze i antropologiczne nad pożywieniem na Śląsku już od lat 90. ubiegłego wieku⁷.

Nadto poza tekstami znawców kultury w publikacji przywołane zostały również prace ludoznawców (zbieraczy) ze Śląska Cieszyńskiego, m.in. Roberta Zanibala, Pawła Zawady, Ludwika Kobieli, Ernestyny Świbówny i Jana Brody.

Ta różnorodność zawartych w monografii tekstów pochodzących z różnych części Śląska (regionu przemysłowego, Opolszczyzny, Cieszyńskiego) świadczy o dociekliwości badawczej Auterek, Ich wytrwałości w poszukiwaniu materiałów nierzadko rozproszonych i trudno dostępnych, wymagających żmudnej kwerendy archiwalnej.

Monografia składa się z ośmiu samodzielnych tematycznie rozdziałów. Pierwszy (s. 23-52) traktuje o kulinariach w opracowaniach etnograficznych, w drugim (s. 53-98) pomieszczono 1043 paremie z komponentem dotyczącym jedzenia. Jak zauważają same Autorki: "Wyrosłe z wielowiekowych doświadczeń użytkowników języka, przysłowia kulinarne nie tylko oddają potoczne wyobrażenia o prawidłowościach w otaczającym człowieka świecie, są swoistą ilustracją różnych zachowań i postaw człowieka czy środkiem służącym do charakteryzowania osób i codziennych sytuacji (...), lecz przede wszystkim

⁶ Warto zasignalizować, iż właśnie ten śląski folklorysta zarejestrował w I połowie XIX wieku przysłowie, które Autorki przywołują w tytule recenzowanej publikacji. Zob. tamże, s. 15.

⁷ Zob. m.in. D. Światała-Trybek, J. Światała-Mastalerz, Śląska spiżarnia. O jodle, warzynie, maszketach i inkszym pichcyniu, Koszęcin 2008, 2010, 2014; D. Światała-Trybek, Słodczyce odpustowe jako element dziedzictwa kulinarnego Śląska, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” 2018, nr 21, s. 211-226; też, Dlaczego warto jeść piętki chleba? O przesądach kulinarnych, [w:] Świat kuriozów. Od zadziwienia do fascynacji, red. K. Łeńska-Bąk, Opole 2016, s. 65-80; też, Kulinarium w przestrzeni miasta: nowe trendy, nowe potrzeby mieszkańców, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne” 2015 (t. 15), s. 48-64; też, Tasty Events. On Culinary Events in the Silesian Voivodeship, „Łódzkie Studia Etnograficzne” 2015 (t. 54), s. 124-143; też, Tort fasolowy, murzyn z Żarnówki, szarlotka z kapustą, czyli o promocji kuchni śląskiej (wybrane aspekty), [w:] Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność. Monografia, red. Z. J. Dolatowski i D. Kołożyn-Krajewska, Częstochowa 2009, s. 476-489.

(...) są świadectwem śląskiej tradycji kulinarnej"⁸. Dlatego w tym kontekście uzasadnione wydaje się być zapoznanie czytelnika z tego typu tekstami.

W kolejnym rozdziale (s. 99-124) zamieszczono pokaźną liczbę przesądów kulinarnych odnoszących się zarówno do produktów żywnościowych (chleba, kołacza, soli, cukru, kapusty, ziemniaków, owoców, mleka, mięsa, tłuszczu, jaj), także do naczyń lub też samego przygotowywania i spożywania konkretnych potraw. Szeroko omówione zostały praktyki wierzeniowe wpisujące się w obrzędowość bożonarodzeniową i wielkanocną. Część przywołanych przykładów współcześnie pozostaje jedynie w pamięci najstarszego pokolenia, dlatego rozdział ten może być interesującą lekturą szczególnie dla młodszych odbiorców, bo przecież warto poznać "dawne praktyki wierzeniowe odzwierciedlające światopogląd magiczny związany z kulturą pierwotną, w której próbowano wyjaśnić różne zjawiska (...) za pomocą środków wywodzących się z przekonania o sprawczej mocy użytych słów, gestów, przedmiotów"⁹. Badacze podkreślają również kulturotwórczą rolę wierzeń¹⁰.

W rozdziale czwartym (s. 125-156) przywołane zostały teksty folkloru o różnorodnej proveniencji gatunkowej: bajki, podania, anegdota, humoreski, kawały i zagadki ludowe, których wspólnym mianownikiem jest przekaz wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Śląska.

Niewątpliwie zaletą recenzowanej pracy jest szczegółowa prezentacja w kolejnych dwóch rozdziałach (s. 157-218) pieśni ludowych (zgodnie z klasyfikacją Jana Stanisława Bystronia i Jana Sadownika), utworów z motywem jedzenia ilustrujących współczesną twórczość muzyczną i poetycką. Odnaleźć tutaj można również przykłady życzeń składanych z okazji różnych świąt, w których obecny jest element związany z pożywieniem.

Do tekstu kultury Autorki zaliczyły także memy internetowe. Dokonują, więc omówienia przykładów tej "logowizualnej formy gatunkowo-komunikacyjnej"¹¹, która podejmuje temat jedzenia występującego w śląskim menu. Jak konstatują: "(...) śląskie kulinaria mają swoje miejsce w memach internetowych, a częstotliwość ich występowania świadczy o tym, że stanowią one doskonały materiał kulturotwórczy do realizacji określonej praktyki komunikacyjnej przez użytkowników sieci internetowej"¹². Należy zgodzić się rów-

⁸ D. Światała-Trybek, L. Przymuszała, *Dobry żur, kiej w nim szcur...*, s. 57.

⁹ Tamże, s. 99.

¹⁰ M. Januszkiewicz, *Odpukać w niemalowane*. Antologia przesądów, Poznań 2011, s. 8.

¹¹ A. Gumkowska, *Mem - nowa forma gatunkowo-komunikacyjna w sieci*, "Teksty Drugie" 2015, nr 3, s. 217. Podają za: D. Światała-Trybek, L. Przymuszała, dz. cyt., s. 214.

¹² D. Światała-Trybek, L. Przymuszała, dz. cyt., s. 218.

niez z opinią, iż we wszystkich przywołanych tekstach w rozdziałach: piątym i szóstym można dostrzec jak w soczewce śląskie tradycje kulinarne, jak również poszerzyć swoją wiedzę "o realiach życia, systemie wartości i obowiązującym światopoglądzie"¹³.

Ponadto monografia zawiera ekspozycję wspomnień Ślązaków (s. 219-253) ·
Tematykę zgromadzonych opowieści Autorki poddają naukowym rozważaniom o przeobrażeniach społeczno-obyczajowych, pamięci zbiorowej, kulturowej tożsamości czy wreszcie upodobaniach kulinarnych dawnych i dzisiejszych mieszkańców Śląska.

Ostatni rozdział (s. 255-276) poświęcony został prezentacji wybranych przepisów kulinarnych, nierzadko niezwykle wartościowych z racji czasu i miejsca pochodzenia. Unikatowe są niewątpliwie receptury na przygotowanie dań i napojów autorstwa Józefa Lompy pochodzące z 1858 roku¹⁴. Oryginalne wydają się być te zapisane odmianą dialektalną języka, a pozyskane przez Autorki podczas wywiadów z mieszkańcami Śląska. Zapewne z zainteresowaniem ze strony czytelników spotkają się także "receptury dawnych oraz współczesnych znawców i mistrzów kuchni śląskiej"¹⁵. W zamyśle Auterek część ta ma być "swego rodzaju mini książką kucharską jednej z najbardziej wyróżniających się kuchni regionalnych w Polsce"¹⁶. Cel ten osiągnęły.

Całość dopełniają: imponujący *Wykaz źródeł* (s. 277-282), gdyż uwzględnia 139 pozycji, *Bibliografia (w wyborze)* oraz bogaty *Słownik potraw, napojów i trunków występujących w tekstach* zawierający 203 leksemy gwarowe.

Uwagę wprawno czytelnika zwróci celowy zabieg kompozycyjny zastosowany przez Autorki - mianowicie każdy z rozdziałów ma dwuczłonowy tytuł: pierwsza część z reguły przywołuje paremię bądź cytat z tekstów gwarowych z motywem kulinarnym w tle¹⁷, co niewątpliwie czyni publikację atrakcyjną, szczególnie dla popularnego odbiorcy. Natomiast druga część tytułu uwzględnia nazwy gatunków tekstów kultury zawartych i omówionych w poszczególnych rozdziałach.

¹³ Tamże, s. 194.

¹⁴ Zob. D. Światała-Trybek, L. Przymuszała, dz. cyt., s. 256-259.

¹⁵ Tamże, s. 260. Autorki podają przepisy takich słynnych kucharek jak: Walburga Fojcikowa, Emilia Kołder, Elżbieta Łabońska, Wera Sztabowa oraz Remigiusza Rączki - współczesnego mistrza gotowania, autora książek kucharskich, właściciela restauracji "Rączka gotuje" w Wodzisławiu Śląskim oraz prowadzącego program radiowy poświęcony tradycyjnej kuchni śląskiej.

¹⁶ Tamże, s. 276.

¹⁷ Np. "Co komu smakuje, to sie tém nie otruje", "Nóż na ziemi - gość pewny", "Warzi se podle kasy".

Na okładce monografii umieszczona jest archiwalna fotografia (pochodząca z lat 80. minionego stulecia, z Pietraszyna - przygranicznej miejscowości w powiecie raciborskim), przedstawiająca "Swaczynę na polu". Dla pasjonatów problematyki śląskoznawczej zdjęcie może być inspiracją do podjęcia refleksji nad przemianami cywilizacyjnymi, a lektura całości opracowania swoistą sentymentalną podróżą w przeszłość, do rodzinnego domu i zapachów kuchni dzieciństwa.

Warto zaakcentować, że publikacja dofinansowana została przez Fundację GÓRAŹDŹE - Aktywni w Regionie, wspierającą inicjatywy i przedsięwzięcia służące rozwojowi lokalnej społeczności.

Solidny warsztat doświadczonych specjalistek, imponujący wybór materiału, spójna i konsekwentnie realizowana metoda analizy czynią tę publikację godną polecenia. Może ona zainteresować szerokie grono czytelników, począwszy od badaczy różnych dyscyplin naukowych: antropologów (szczególnie antropologów jedzenia), regionalistów, folklorystów, historyków kultury, etnologów, dialektologów, a skończywszy na pasjonatach kultury śląskiej.

Marcela Szymańska