

Dorota Świtała-Trybek

Uniwersytet Opolski

dtrybek@uni.opole.pl

ORCID: 0000-0001-8525-5800

(Za)pamiętany obraz „słodkiego” dzieciństwa, czyli opowieści o *maszketach*

The remembered image of a „sweet” childhood,
or tales about *maszkety*

DOI: 10.12775/LL.1.2022.001 | CC BY-ND 4.0

ABSTRACT: The subject of the article constitutes memories of native Silesians about childhood, or, more precisely, a selected element of cultural heritage, which are sweets, or *maszkety*, as they are called in the Silesian dialect. The presented statements were recorded by the author during field research conducted between 2019 and 2021 in Upper Silesia, in two provinces – Opole and Silesia – in rural and urban communities. The collected material reveals a picture of childhood in Poland from the post-war period to the 1980s within the context of specific food items, and their place and importance in the lives of children. The material provides a lot of interesting information about the sweets themselves, the circumstances of their preparation and consumption, as well as the past living conditions, changes in eating patterns, as well as celebrations and holidays in families.

KEYWORDS: Upper Silesia, memories, culinary heritage, sweets, children

(...) pewne obrazy z dzieciństwa zostają w albumie pamięci wyryte niczym fotografie, niczym sceneria, do której człowiek zawsze wraca pamięcią, choćby upłynęło nie wiadomo jak wiele czasu.

(Carlos Ruiz Zafón, *Książę Mgły*)

Opowieści o dzieciństwie

Od zarania ludzkości człowiek miał potrzebę opowiadania, bowiem „służy [ono] oswojeniu rzeczywistości, sytuuje w niej człowieka, może ją przewidywać, a nawet budować jako sferę wartości intelektualnych, wzruszeniowych czy emocjonalnych” (Sulima 1980: 85). Prezentowanie relacji o własnym życiu szerszej publiczności należy współcześnie do częstych praktyk. Wspomnieniami dzielą się osoby w różnym wieku (nie tylko w podeszłym), o różnym statusie zawodowym (np. przedstawiciele świata nauki, sztuki, literatury, gwiazdy popkultury, uczestnicy wydarzeń historycznych), które chcą opowiedzieć (w rozmaitych okolicznościach i za pomocą różnorodnych nośników – pisma, radia, telewizji, internetu) o swoich doświadczeniach, przygodach, traumatycznych zdarzeniach i niejednokrotnie najważniejszych momentach w życiu. Teksty te są znakomitym źródłem wiedzy „o formach i sposobach opowiadania tego, co zapamiętane z przeszłości, co nieustannie pojawia się w opowieściach, kształtuje i przekształca pamiętane obrazy” (Hajduk-Nijakowska 2016: 9). Literatura wspomnieniowa (np. w formie pamiętników, autobiografii) cieszy się dużym zainteresowaniem i obecnie przeżywa *boom* na rynku wydawniczym. Każdego roku ukazują się tysiące nowych pozycji, które znajdują czytelników, bowiem „trudno dziś wyobrazić sobie rozważania o bliższej i dalszej przeszłości bez odwołania się do uczestników i świadków minionych wydarzeń” (Zaleska, Górka, Piszczek 2020). Przykładem tego zjawiska są między innymi wydawane ostatnio wspomnienia żołnierzy walczących w powstaniu warszawskim, osób ocalałych z Zagłady, represjonowanych uczestników stanu wojennego czy ukazujące się wcześniej pamiętniki chłopów oraz życiorysy i wspomnienia górników, stanowiące pokłosie organizowanych konkursów¹.

Dzieciństwo kojarzone jest przede wszystkim z domem będącym ostoją bezpieczeństwa, gniazdem rodzinnym, przestrzenią nacechowaną *sacrum* (Benedyktowicz 1992; Kopaliński 2006: 64), głównym miejscem przebywania dziecka, gdzie czuwają nad nim rodzice, którzy dbają o nie, ale jednocześnie stawiają pewne wymagania. Tu integruje się ono z rodzeństwem, jest chwalone i ganione, wykonuje powierzone mu obowiązki, ale nie zawsze też jest należycie traktowane. Z tego powodu z domem rodzinnym związane są pierwsze wspomnienia, zarówno dobre, jak i złe. Stanowią one nieodłączony element historii dzieciństwa. Opowieści o matce, ojcu, rodzeństwie i dziadkach, o momentach ważnych

1 Ze względu na bogatą literaturę przedmiotu zrezygnowano z podania autorów i tytułów.

i mniej istotnych, o dniu codziennym i świątecznym, o radościach i smutkach zwyczajnej egzystencji są elementem życia prawie każdego człowieka.

Spośród różnorodnych wspomnień o dzieciństwie do analizy wybrano opowieści, w których motywem przewodnim są kulinaria, przede wszystkim zaś słodczyce². Teksty te autorka zarejestrowała podczas badań terenowych prowadzonych w dwóch województwach: śląskim i opolskim w latach 2019–2021. Rozmówcami byli rodowici Ślązacy (zarówno kobiety, jak i mężczyźni) reprezentujący dwie grupy wiekowe (średnie i starsze pokolenie), o różnym miejscu zamieszkania (wieś, miasto), poziomie wykształcenia (zawodowe, średnie i wyższe) i wykonywanej profesji. Wśród interlokutorów pokazałą grupę stanowiły członkinie kół gospodyń wiejskich, z którymi przeprowadzono wielokrotne wywiady. Autorce zależało, aby opowiadający skupili uwagę głównie na swoim dzieciństwie, czyli okresie od lat 40. do lat 80. XX w., zanim rzeczywistość uległa transformacji wraz z postępującą globalizacją i wzrostem znaczenia handlu międzynarodowego i wymiany towarowej. Dzisiaj można odnieść wrażenie, że bez względu na to, gdzie jesteśmy (np. w Niemczech, Francji, Czechach, Słowacji, Hiszpanii), w każdym niemal sklepie można nabyć te same słodczyce (i nie tylko), produkowane przez wielkie zachodnie koncerny spożywcze. Co istotne, młode pokolenie chętnie je konsumuje, niejednokrotnie eliminując słodkie przysmaki rodzimego (także domowego) pochodzenia.

W okresie objętym badaniami słodkości w wielu domach stanowiły rarytas; jak podkreślała jedna z informaterek: „były od święta”. Nie kupowano ich, ponieważ w związku z wprowadzaniem reglamentacji towarów nie zawsze były dostępne w handlu³. Zdecydowana większość słodczych – w tym także te „lepsze” na szczególne okazje – przygotowywana była w domu. Nie można również pominąć faktu, że tego typu problematyka, zwłaszcza związana z gwarowymi określeniami łakoci, sposobami i miejscami ich przyrządzania, czasem delektowania się nimi, jest dla badaczy kultury zajmujących się antropologią jedzenia interesującym obszarem refleksji naukowych (Przymuszała, Światała-Trybek 2021).

2 Z bogatego zbioru wybrano jedynie dwadzieścia parę opowieści o *maszketach*. Są one częścią większego projektu naukowego.

3 Reglamentację różnych produktów (w tym żywnościowych) w okresie powojennym w Polsce wprowadzono kilkakrotnie: do 1949 roku (system kartkowy stanowiący kontynuację reglamentacji z okresu okupacji niemieckiej), w latach 1951–1952 (na następujące artykuły: masło, tłuszcze roślinne, mydło i środki piorące, cukier i cukierki), 1976–1989 (na „kartki” sprzedawano: cukier, mięso, masło, ryż, kasze, czekoladę i cukierki, benzynę, mydło, środki piorące i wiele innych towarów, większość z nich wprowadzono w czasie stanu wojennego) (Zawistowski 2017).

Śląskie *maszkety*

Określenie *maszkety*⁴ (pochodzące od niemieckiego *naschkätze*⁵, w gwarze śląskiej oznaczają łakocie różnego rodzaju, zarówno te zrobione własnoręcznie w domu (zazwyczaj przez dorosłych), jak i te kupione w sklepie, cukierni czy na bazarze, np. cukierki, ciastka, lizaki, czekolady, batoniki itp.

W literaturze etnograficznej (ale także historycznej) podejmującej temat pożywienia rzadko można znaleźć bardzo szczegółowe informacje o produktach, które kojarzone są ze słodzciami. Z pewnością do takich wyjątków należy opracowanie Adama Chętnika dotyczące Kurpiów. Jeden z rozdziałów poświęcony został łakociom i przysmakom dzieci. Badacz ze słodkości przywołuje przede wszystkim cukier, wspomina o farbowanych piernikach, obwarzankach i plecionych lalczkach (kukielkach przynoszonych dzieciom z odpustów i jarmarków), podkreśla przy tym, że: „[d]zieci kilkuletnie, chodzące za pasionką, szukają sobie same smakołyków, bo ociec nie zawsze może kupić piernika lub cukierka. Łakocie dzieci kurpiowskich są bardzo prymitywne i prawdziwie nieraz leśne” (Chętnik 1936: 87). Wśród tych leśnych przysmaków badacz wymienia m.in. następujące rośliny: paprotka, kasza sosnowa, pastorczyk, jałowiec, miazga drzewna, oskoła, tatarak, guma z drzew, podając zarazem dokładny opis ich wykorzystania (Chętnik 1936: 87–91).

Z opracowań, w których w szerszym kontekście podjęto temat diety dzieci i śląskich *maszketów*, warto wymienić publikacje Ludwika Dubiela (1973), Alojzego Lyski (2003), Marka Szołtyska (2003), Joanny Światały-Mastalerz i Doroły Światały-Trybek (2008; 2018) oraz Marceli Szymańskiej (2019). We wszystkich przywołanych powyżej opracowaniach, odwołujących się do przeszłości, podkreśla się jedną rzecz: słodczyce były artykułami żywnościowymi rzadko pojawiającymi się w menu dzieci (ale także dorosłych) i w większości rodzin utrzymujących się z niewielkich zarobków rodziców (często tylko ojca) stanowiły zbytek.

Sytuację taką potwierdzają również wypowiedzi moich rozmówców:

Z mojego dzieciństwa nie pamiętam, aby matka czy ojciec kupowali nom *maszkety* w sklepie. Nie było wtedy pieniędzy, żyli my skromnie, w domu było pięcioro bajtli (trzy dziolchy i dwóch synków), to i wydatków było dużo. Ojciec tylko robił na grubie [w kopalni], był maszynikiem [maszynista], a matka zajmowała się nami. Wtedy każdy pieniąż szanowano. A jak mieli my ochota na coś dobrego, to matka nakroła nom

4 W liczbie pojedynczej *maszket* oznacza nie tylko konkretną łakoć, np. cukierek, ale każdą inną rzecz do zjedzenia, np. kluski, kapustę kiszoną, kielbasę, rybę wędzoną, a także napój (kompot, kawa, wódka itp.), jeśli tylko dana osoba docenia ich walor smakowy („To jest dopiero *maszket*”). *Maszketem* może być także muzyka, piękny krajobraz, ładny obraz itd. W gwarze śląskiej występują również związki frazeologiczne: *som maszket* (coś najsmaczniejszego, szczyt wyrafinowanego smaku), „mieć *maszkietny* pysk” (osoba lubiąca słodczyce), natomiast forma *maszketny* oznacza wyborny, dowcipny itp. Zob. <https://www.antryj.pl/slowa-kluczowe/maszket> (dostęp: 14.08.2021).

5 W języku niemieckim *naschkätze* oznacza osobę, która lubi słodczyce w dużych ilościach.

chleba, posmarowała cienko masłem i posypała cukrem. To były te nasze maszkety (mężczyzna, l. 78, Zabrze-Pawłów).

Po wojnie była biyda. Kogo to wtedy było stać na kupowanie maszketów? Oszczędzało się na wszystkim. Maszkety zawsze były na końcu listy i to bardzo rzadko, może raz w roku je kupowano. Nawet jak się miało urodziny, nie było kupnych maszketów, starka [babcia] napiękli kołoczków [drożdżowe ciastka z różnym nadzieniem, najczęściej z marmoladą i kruszonką], zrobili kakalszale [napój z łusek kakaowych] i to wszystko. A jak my się wtedy cieszyli. Co to była za radość. Kołoczków było tela, że stykło też na drugi dzień (kobieta, l. 81, Orzesze).

Z tego też względu dzieci pragnęły słodczy, a najmłodszy marzyli o zjedzeniu choćby jednego cukierka, lizaka czy kawałka czekolady.

W kuchni u mojej starki w bifyju [kredensie] stała biksa [puszka] z landrynkami i jak przyszedł do niej jakiś wnuk, to wyciągała ta biksa i czynstowała tymi bombonami [cukierkami]. Radzi mi chodzili do starki, bo zawsze dostali mi po landrynce albo po dwie (kobieta, l. 82, Mikołów).

Jako bajtel marzolech o pralinach takich szekuladowych, kiere były pakowane w ozdobnych kartonikach. Nie w każdym sklepie można było je kupić. Godało się na nie konfekty. Były pakowane w takich małych kartonikach, jakby z przezroczystego papieru. Na wierzchu kartonika narysowane były róże albo inksze kwiotki. Konfekty były z filongiem [nadzieniem] różanym albo orzechowym, albo jeszcze inkszym, bardzo słodkie. Dużo kosztowały, kupowało się je przeważnie jubilatowi na srebrne albo złote gody. Jedli je ino dorośli, bo niekierne były z alkoholem. Pierwszy raz taki cukierek żech skosztował, jak moja oma [babcia] obchodziła gyburstag [urodziny] 80 lot; dostała w gyszynku [prezent] wielgo bomboniera z konfektami i poczynstowała też wszystkie wnuki. Dzisiaj bombonierzy z konfektami – małe, duże, wielgie – leżą na półkach sklepowych kupuje się je na komunie, na gyburstagi, na święta albo jak ftoś mo ochota, to i do popołudniowej kawy (mężczyzna, l. 82, Chorzów-Batory).

W trudnych czasach powojennych *maszketami* były przede wszystkim potrawy pojawiające się w codziennym menu z dodatkiem jakiegoś słodkiego składnika (najczęściej cukru, soku, owoców, konfitury), dzięki któremu uważano je za wyjątkowe i stanowiły namiastkę kupnych słodczy. Do takich domowych przysmaków należały np. bułka z miodem lub konfiturą, budyń, grysik z cukrem i cynamonem albo ze sokiem owocowym, *ajerkuchy* z jabłkami (racuchy), *armeriter* (moczony w mleku bądź wodzie chleb, następnie pieczony na tłuszczu i podawany z cukrem), *buchty* (kluski drożdżowe na parze) z owocami lub cukrem, kisiel z owsa, galaretka owocowa, zaś z napojów: kakao (Świata-

-Mastalerz, Świtała-Trybek 2008: 153–156). Jedna z informaterek podczas wywiadu z dużym sentymentem wspomniała o ulubionym specjale, którym był chleb ze śmietaną i cukrem:

Gdybym miała wrócić do dzieciństwa i powiedzieć, co mi najbardziej smakowało i co było moim ulubionym maszketem, to pani nie zgadnie, co to było. Nie tam cukierki czy jakieś ciastka, ale świeży chleb posmarowany grubo śmietaną i posypyany cukrem. Śmietana była nasza, bo zawsze na gospodarce były krowy, a chleb piekła moja babcia, taki duży okrągły. Jak to było dobre, aż teraz mi ślinka cieknie, jak o tym mówię. Chleb ze śmietaną i cukrem jedliśmy zazwyczaj na podwieczorek. Już nigdy potem, jak byłam już na swoim, nie jadłam chleba ze śmietaną i cukrem. Śmietana była tak gęsta, że łyżka w niej na baczność stała (kobieta, l. ok. 55, Wojciechów).

Zamiennikiem konfitury i miodu był syrop z *cukerriby*, czyli z buraków cukrowych, który wytwarzano głównie w rodzinach posiadających gospodarstwa rolne i uprawiające to warzywo. Przeznaczano go do różnych potraw i wypieków.

Babcia nam wiecznie ten syrop z *cukerriby* dawała. On był bardzo słodki i to naprawdę słodki. Chleb albo bułki posmarowane masłem i z dodatkiem białego sera smarowała tym syropem, do herbaty nam to wlewała. Mówiła, że jest tak dobry jak miód. Czasami też smarowała nimi suche ciastka, żeby były słodsze. Na tym syropie robiono też pierniki na święta. Babcia dużo go używała. Ja teraz kupuję gotowy syrop buraczany w sklepie, w małych słoiczkach, sprowadza się go z Niemiec (kobieta, l. ok. 40, Brynica).

W ten sposób rodzice rekompensowali dzieciom brak słodczy kupowanych w sklepie spożywczym, cukierni czy piekarni, gdzie różnego rodzaju łakocie zdobyły lady i wystawy, zachęcając przechodniów – zwłaszcza tych najmłodszych – do ich degustacji. Cukierki umieszczano zazwyczaj w dużych szklanych słojach lub w metalowych pudełkach (zob. fot. 1), zaś ciastka układano misternie na podkładkach i ozdobnych talerzach. Niektóre słodkie produkty były zapakowane w kartonowe opakowania o różnych kształtach.

Za bajtla dobrze pamiętom, jak byłach grzeczno, to mama podczas robienia zakupów, kupowała mi kilka bombonów, takich najtońszych. Sprzedawczyni brała wtedy z lady tako wielko kralza z kolorowymi landrynkami abo z białymi anyżowymi rybkami i taką specjalną łopatką w kolorze srebrnym nabierała je na waga. Tego nie było wiela, ale dlo mnie były to najszczęśliwsze chwile. Dzisiej mamy tyła słodczy i dzieci mogą wybierać, co chcą, a jeszcze przy tym marudzą, to sie aż ciśnienie człowiekowi dźwigo (kobieta, l. 79, Mikołów-Bujaków).



Fot. 1. Metalowa puszka po cukierkach, ze zbiorów Miejskiej Placówki Muzealnej w Mikołowie (fot. D. Światała-Trybek)

W opowieściach o słodyczach pojawiają się różne gatunki cukierków. W okresie powojennym, jak wynika z relacji rozmówców, do charakterystycznych należały: *szkłoki*⁶, *kopalnioki*⁷, *kanoldy*, cukierki z *malcu* (karmelu), dropsy, landrynki, wspomniane wyżej *rybki* o anyżowym lub owocowym smaku, cukierki migdałowe (w formie małych poduszczonek), *pfefermincowe* (miętowe) i eukaliptusowe. Te ostatnie nabywali przede wszystkim przedstawiciele starszego pokolenia zgodnie z przeświadczeniem, że są dobre „na dychanie”. Należy dodać, że z *malcu* (zob. fot. 2) wyrabiano także inne słodycze:

Mama w domu durś robiła nom malc i z tego malcu były abo bombony, abo lizoki. Ten gorący malc zrobiony z roztopionego cukru i masła, czasym z dodatkiem śmietany, wylewała na pokrywki z garnków. Malc ze śmietaną, jak się trocha ostudził, krojoła nożem na mniejsze kawałki i to były dzisiejsze krówki. Malc bez śmietany, jak mocno ochłodnął i stwardnął trzeba było połamać na mniejsze kawałki, ale nożym nie za bardzo, to brała tuczek do mięsa abo młotek. I to były bombony karmelowe. To były nojlepsze moje maszкеты (kobieta, l. 71, Piekary Śląskie).

Lizaki z malcu, które robiła moja babcia były naprawdę dobre. Bez żadnych konserwantów, tylko cukier i masło. Babcia, jak malc był już gotowy, wylewała go na małe zakrętki do słoików, czasem posypała ma-

6 Warto wspomnieć, że w zbiorach Muzeum Chleba, Szkoły i Ciekawostek w Radzionkowie znajduje się maszynka do robienia *szkłoków*.

7 Od kilku lat firma spożywcza z Pszczyny produkuje *kopalnioki* i *szkłoki* (w różnych smakach).

kiem i rzadko kokosem, wkładała cienki patyczek od połowy lizaka, żeby po ostudzeniu lizaka można było trzymać. Kiedyś do szkoły na kiermasz świąteczny zrobiłam takie lizaki z malcu. Malcem oblewano także mniejsze jabłka, w takiej wersji fajnie wyglądały, no i smakowały (kobieta, l. 48, Ruda Śląska).



Fot. 2. Malc biały (klasyczny) i z dodatkiem maku. Konkurs kulinarny „Opolskie ze smakiem”, Muzeum Wsi Opolskiej, 5 września 2021 r. (fot. D. Świtała-Trybek)

Jak wynika z relacji informatorów, w latach 80. zaczęto wyrabiać ręcznie także inne cukierki. Ich podstawowym składnikiem było mleko w proszku. W zależności od subregionu Śląska cukierki te nazywano: *kusikami*, *busikami*, *kulkami*, *bombkami*, *bałwankami*, *chopkami*. Przygotowywano je na szczególne okazje: dawniej na przyjęcia pierwszokomunijne i weselne, obecnie na każdą większą uroczystość rodzinną. Jedna z członkiń Koła Gospodyń Wiejskich w Sieronowicach tak mówiła o tych cukierkach:

Pierwsze kulki jadłam na weselu u mojej kuzynki w Bierawie. Bardzo mi smakowały. Były nieduże, białe, przypominały dzisiejsze Raffaello, ale były bez kokosu i migdała w środku. I potem coraz częściej je jadłam na różnych przyjęciach. Gospodynie szybko nauczyły się je robić. Dzisiaj to obowiązkowy maszket na każdym weselu i komunii, robi się je też na Wielkanoc i Boże Narodzenie. Są bardzo popularne w rodzinach na Śląsku Opolskim. Do przygotowania cukierków potrzebne są tylko trzy składniki: mleko suszone, masło i cukier puder. Wszystkie składniki miesza się razem, potem wyrabia z nich tęgie ciasto, formuje niewielkie

kulki i następnie wkłada do lodówki na kilka godzin. Niektórzy dekorują je czekoladą albo kokosem. Są pyszne. Szybko znikają ze stołu (kobieta, l. ok. 50, Sierakowice).

Po wojnie i w czasie kryzysu gospodarczego w latach 80. z mleka w proszku i wody dzieci przygotowywały sobie, najczęściej na podwieczorek, tzw. *ciaplytę*:

Ciaplyta to przysmak mojego dzieciństwa, który już chyba nie jest znany wśród dzieci, a robi się go bardzo szybko, bez pomocy dorosłych. Trzeba wsypać do szklanki kilka łyżek mleka w proszku i dolać trochę ciepłej wody, energicznie wymieszać; to miało konsystencją przypominać kogel-mogel. Był to maszket bardzo pożywny. Czasem do ciaplyty dodawało się łyżeczkę kakao, była wtedy wersja czekoladowa. Jako bajtle szolki [porcelanowe kubki] z ciaplytą zabieraliśmy na plac [podwórko] i zajadaliśmy się nią. Pierwszą ciaplytę jadłam u babci w Świętochłowicach, która pokazała mi, jak ją zrobić (kobieta, l. 56, Miasteczko Śląskie).

Mleko w proszku służyło także do wyrabiania czekolady:

W dzieciństwie dużo maszketów sami robiliśmy. Taką na przykład czekoladę raz-dwa szło zrobić. Mieszało się mleko w proszku i kakao, dolewało letniego mleka, ale nie za dużo i na końcu dodawało trochę masła. Przygotowaną masę rozkładało się płasko na folii i chłodziło kilka godzin w lodówce. Potem kroiliśmy z tej masy kostki. Jak się miało w domu bakalie, np. rodzynki i orzechy, to wychodziła bardziej wytworna czekolada (kobieta, l. ok. 50, Sieronowice).

W opinii opowiadających do wykwintniejszych cukierków domowej roboty należały również *kartofelki marcepanowe* nazywane też *bomblikami marcepanowymi* lub *kulkami czekoladowymi*. Podobnie jak *busiki* zarezerwowane były na uroczystości rodzinne i doroczne, kupowano je również na straganach odpustowych ze słodyczami (Światała-Trybek 2018: 219). Nie miały one nic wspólnego z drogim wówczas marcepanem z migdałów, bowiem do ich przyrządzenia wykorzystywano składniki, które były dostępne w kuchni każdej gospodyni:

Z naszych rodzinnych spotkań i bardzo lubianych przez wszystkich maszketów muszę wspomnieć o kartofelkach marcepanowych, ale nie z marcepanu, ale z kartofli i cukru pudru. Łatwo je zrobić. Należy najpierw ugotować kartofle i takie gorące jeszcze przecisnąć przez praskę. Jak są już letnie, dosypuje się do kartofli cukier puder i dodaje aromat migdałowy. Trzeba szybko zagnieść masę. Masa nie może być za rzadka ani za gęsta. Do rzadkiej można dodać mleko w proszku, a do tegiej trochę masła. Szybko ukulać małe kulki, obtoczyć je w gorzkim kakao i pozostawić

do wyschnięcia kilka godzin. Moja mama zamiast aromatu migdałowego dodawała trochę prawdziwego rumu. Przed Bożym Narodzeniem zanosłam kartofelki zapakowane w ładnym celofanie do cioci, bo je bardzo lubiła (kobieta, l. ok. 55, Sośnicowice).

Dla rozmówców *maszketami* były również owoce (jabłka, czereśnie, śliwki, gruszki, agrest, rabarbar) i warzywa (np. kalarepa). W środowiskach wiejskich dostęp do nich był ułatwiony, pochodziły bowiem z przydomowych ogródków lub sadów. W ośrodkach miejskich nabywano je głównie na bazarach, nie wszyscy mieszkańcy posiadali bowiem ogródek działkowy, który stanowił „przestrzeń szczególną” (Orszulak-Dudkowska 2007: 91), gdzie rosły drzewa owocowe, uprawiało się warzywa, hodowało drobny inwentarz i mile spędzało czas wolny:

Za bajtla jedli my jabka, śliwki i gruszki ze sztandu [z kramu]. To były nasze ulubione owoce, zastępowały nom inksze maszkety. Nie mieli my ogródka, to owoce trza było kupować. Ale tak po prowdzie, to nie za wiele my tych owoców jedli. Muter nie za bardzo je kupowali, bo to był dodatkowy wydatek. A my je bardzo lubili jeść. Downij nie przywiązywali wagi do jedzynie warzyw i owoców, jak to jest teraz. Jedli my w doma ino kapusta kiszono na wiele sposobów, ogórki kiszono, czasem buraki. Ale były tyż te lepsze owoce, jak my je nazywali. Może nie zawsze one były dobre, ale przez to, że rzadko się je kupowało, to każdy był rod [zadowolony], jak taki owoc dostał. Tako apluzyna [pomarańcza] na Wielkanoc czasem my dostali, ale nie po całej, ino po poł. Za to bananów wcale my nie znali. Nie było ich w sklepie. Można we większym miastach to ja, ale nie u nos. Pamiętom, że mój ojciec godoł na banany małpi futer [pożywienie] (mężczyzna, l. 76, Przyszowice).

U babci w ogródku zajadaliśmy się rabarbarem. Zerwane palki, obieraliśmy z liści i tych twardych włókien, następnie maczaliśmy w cukrze i jedliśmy. Czasem rabarbar był tak mocno kwaśny, że aż nam się buzie wykrzywiały, ale to nas nie zrażało. Jeszcze dziś po tylu latach pamiętam smak rabarbaru z cukrem. Zrywaliśmy też oberiba [kalarepa]. Jedliśmy na surowo bulwy, z liści babcia gotowała zupę jarzynową. Te bulwy, jak są dojrzałe, ale nie mogą być za duże, są bardzo dobre. Przed zjedzeniem trzeba je obrać z twardej skórki (mężczyzna, l. 54, Przyszowice).

Zupełnym rarytasem dla opowiadających były pomarańcze, mandarynki, banany i kiwi, nie wspominając już o mango, granatach, liczi, papajach, pitajach, miechunkach, które można współcześnie nabyć w każdym niemal większym hipermarkecie. O tym, że pomarańcze były dawniej owocami spożywanymi „od święta”, wspomina Antoni Klausmann, przywołując swoje dzieciństwo na Górnym Śląsku w drugiej połowie XIX w.:

Również pomarańcze należały do rzadkich smakołyków. Za sztukę płacono od 40 do 50 fenigów i pamiętam dobrze, że jako dzieci siedzieliśmy często w swoim kole i życzyliśmy sobie, aby być kiedyś bogatym, by móc samemu zjeść jedną pomarańczę. Gdy jako dzieci szliśmy na urodziny do zaprzyjanych rówolatków, bardzo mile widzianym prezentem była pomarańcza, którą natychmiast pomagało się zjeść do ostatniego kawałka. Żyło się wtedy bowiem nader oszczędnie i skromnie (Klaussmann 1996: 32–33).

Warto dodać, że w latach 70. XX w. pomarańcze stały się symbolem świąt Bożego Narodzenia za sprawą Edwarda Gierka (pierwszego sekretarza KC PZPR) i prowadzonej wówczas polityki gospodarczej i handlowej. Owoce te w okresie przedświątecznym sprowadzano przede wszystkim z Kuby (państwa socjalistycznego, podobnie jak Polska) i sprzedawano w sklepach „ku uciechu kupujących”. Był to towar bardzo pożądanym, kojarzony z luksusem.

Rozmówcy w swoich opowieściach o owocach i warzywach eksponowali związane z nimi przygody, które nie zawsze kończyły się szczęśliwie:

Opowiem pani jako spotkała mnie kara, jak roz z bajtlami z placu my poszli na raub [kradzież]. Było to tak. Razem z Pyjtrym, Karlikiem, Maryską i Hanką, no i oczywiście jo, szli my na ogródki po trocha jablek do siebie, żeby je zarozki zjeść. Mamie nic my nie pedzieli, bo by ji sie to nie spodobało, bo to była przeca kradzież. Ale my sie pomysleli tak, w tych ogrodkach jest tyła drzew z jablekami, że nikt nie zauważy, jak sie kilka z nich weźmie. Hanka stoła na czatach, a jo z chopcami na drzewo. I nogle pojawił sie właściciel ogródka i zaczął nos przezywać i straszyć. Wziął grabie i do nos leci. To my gibko przez płot skokali. Pech chcioł, że jo nie umiałach tak wartko bez tyn płot przeskoczyć i on mie chycioł. Dostałach po dupie od niego, a jak przyszałach do dom spłakano i pedziałach mamie, co sie stało, to jeszcze roz dostałach lyjty [lanie] (kobieta, l. 78, Świętochłowice).

Raz mama kazała mi iść na targ i kupić jabłka, ale nie powiedziała jakie. Zadwolona przysłam do domu i dałam je mamie, oddałam też resztę pieniędzy. Myślałam, że mnie pochwali, że jabłka tak tanio kupiłam. A mama zaczęła narzekać, że sprzedawca wcisnął mi same opadówki. Już nigdy więcej nie posłała mnie po owoce ani warzywa (kobieta, l. 67, Mikołów).

Do popularnych smakołyków, chętnie konsumowanych dawniej przez dzieci, należały *pieczki*, czyli suszone owoce. Po zbiorze owoców (we wrześniu lub październiku) w każdym prawie domu gospodynie suszyły śliwki, jabłka i gruszki (fot.3), które były podstawą wigilijnych potraw: *kompotu z pieczek*, *moczki*, także *bryi* (Przymuszała, Światała-Trybek 2021: 94–96, 305–306, 371–374). Owoce suszono w *bratrurze*, czyli w kominie pieca albo na samym piecu.

U nas w domu owoce suszyła babcia w swoim piecu, takim z płytami żeliwnymi, paleniskiem i bratrurą. Suszyła je też na samym piecu, ale jak do pieca się już nie dokładało węgla i płyty nie były mocno nagrzane. Układała owoce na samych brzegach. Pieczki dawała każdej córce, żeby miały z czego ugotować kompot na wieczną wigilijną. Najlepsze były śliwki, które pięknie pachniały i miały taki niepowtarzalny smak. Zawsze były to śliwki z pestkami. Nie były mocno słodkie. Babcia dawała nam do zjedzenia śliwki, ale nie można ich było zjeść za dużo, tylko tak na smak. Inaczej puszczało się wiatry i trzeba było chodzić często za potrzebą. Babcia miała śliwek bardzo dużo. Trzymała je w takim dużym blaszanym pudełku po mące. To było pudełko na 5 kg mąki. Za to ususzone gruszki przed jedzeniem gotowało się w garnku z wodą, żeby trochę zmiękły, dopiero wtedy były dobre. Dziś dzieci nie chcą jeść owoców suszonych, wiem to po moich córkach (kobieta, l. 69, Tarnowskie Góry).



Fot. 3. Pieczki, czyli suszone owoce, Opole 2021 (fot. D. Świtała-Trybek)

W zarejestrowanych opowieściach pojawia się także słonecznik, a dokładnie jego ziarna, którymi z zaangażowaniem zajadały się dzieci i młodzież. Duża część opowiadających nadal preferuje ten przysmak. Dostęp do wspomnianych ziaren był powszechny (m.in. ze względu na niską cenę), kupowano je na wagę na stoiskach warzywnych, w sklepach rolniczych albo u prywatnych osób. Nabywano również cały kwiat słonecznika ze świeżymi ziarnami. Na słonecznik mówiono *stonioł*. Należał i nadal należy do najtańszych *maszketów*. Oto co mówią o nim sami interlokutorzy:

Słonecznik nigdy nie był drogi. Za niewiele pieniędzy można było kupić półkilogramowy woreczek. Jak mama miała więcej czasu, to sama uprażyła nam ziarna na żeliwnym tyglu [patelnia]. Sama też go dłuwała. Jak byliśmy już starsi, to sami go prażyliśmy. Do ziaren na tyglu dosypywaliśmy szczyptę soli, był wtedy jeszcze lepszy. Jak w domu nie było słonecznika, to leciało się do sąsiadki na parterze, która sprzedawała już gotowy w papierowych torebkach z gazety w kształcie rożka. Był słonecznik za złotówkę i większy za dwa złote. Wystarczył ten za złotówkę. Wszystkie dzieci z placu [podwórka] jadły słoniol. Starsi na nas narzekali, jak po zjedzeniu nie posprzątałyśmy po sobie łusek. Czasem jakiś sąsiad albo sąsiadka przyszli poskarżyć się na nas mamie, że znowu namarasiliśmy [nabrudziliśmy] na schodach. Jedno z nas brało szufelkę i szczotkę i szło posprzątać. Do dzisiaj lubię dłuwać słonecznik, ale to bardzo wciągające zajęcie. Jak się zacznie dłuwać, to trudno skończyć (mężczyzna, l. 60, Zabrze-Rokitnica).

Paczki z *Rajchu* i słodycze z *Peweksu*

Informatorzy, wspominając przysmaki z dzieciństwa, przywoływali również słodycze, do których dostęp miały nieliczne dzieci. Chodzi o słodkości otrzymywane w paczkach od krewnych mieszkających głównie w Republice Federalnej Niemiec (*Rajchu*)⁸. Słodycze te ze względu na miejsce pochodzenia uważano za wyjątkowe, ponieważ w kraju takich nie było. Stanowiły one substytut „lepszego świata”, w którym panuje dobrobyt, mieszkańcy żyją na wyższym poziomie materialnym, mają świetne samochody i „na wszystko ich stać”. Nadto uważano, że produkty zachodnie są lepsze gatunkowo, także większy jest ich wybór⁹. Rozmówcy jeszcze dzisiaj z rozrzewnieniem wspominają słodycze, które regularnie otrzymywali od bliskich zza granicy:

Na słodycze, które posyłała nam oma z Niemiec zawsze z niecierpliwością czekaliśmy. Najbardziej przed Bożym Narodzeniem, bo było ich najwięcej. Dla każdego oma naszykowała specjalny worek, każdy z nich był podpisany. Czego tam nie było: czekolady mleczne z orzechami, miśki Haribo, krem orzechowo-kakaowy Nutella, gumy rozpuszczalne Mamba, ciastka w czekoladzie i kokosie, nawet kakao rozpuszczalne w proszku z cukrem. Niebo w gębie jak na tamte czasy. Koleżanki zazdrościły nam tych słodyczy, choć do szkoły mama nie pozwalała nam ich zabierać, bo innym dzieciom byłoby przykro. Dla mamy zawsze była kawa i jakaś dobra her-

8 Migracje z Górnego Śląska do Republiki Federalnej Niemiec występowały kilkakrotnie. Największe z nich miały miejsce po zakończeniu II wojny światowej (w ramach przesiedleń związanych ze zmianą granic Polski), w latach 1970–1989 i po 2011 r. (otwarcie niemieckiego rynku pracy dla Polaków i rozszerzenie dostępu do legalnego zatrudnienia).

9 Współcześnie część Polaków nadal tak uważa. Produkty pochodzące bezpośrednio z Zachodu mają wielu zwolenników.

bata, cukierki miętowe z krzyżykiem, chyba eukaliptusowe, marcepan, a dla taty lukrecja, śledzie w puszcze, bo bardzo je lubił. Na Wielkanoc dostawaliśmy dodatkowo czekoladowe zajączki w sreberkach, kolorowe nadziewane jajka, śliczne małe kurki i kacuszki z cukru. W naszych sklepach nie było wtedy takich słodczy. Dziś można je wszystkie kupić w najbliższym Aldi czy Lidlu. Oprócz słodczy były też dla wszystkich domowników inne prezenty, np. ubrania, kosmetyki, czasem schowane w nich marki (kobieta, l. 49, Olesno).

Pamiętam z dzieciństwa, jak na urodzinach u mojej koleżanki z klasy, która mieszkała pod nami, pierwszy raz jadłam żelki Haribo. Ona miała matkę chrześną w Niemczech, która na urodziny przysyłała jej paczkę ze słodczymi. Żelki, którymi nas częstowała, były w różnych kształtach i kolorach: diabełki, misie, krokodyle, małpki, owoce, dinozaury, nadziewane kwadraciki. Wszyscy zazdrościliśmy jej, że może jeść takie smakołyki. Jak skończyły się urodziny, to przy wyjściu poprosiłam koleżankę, żeby dała mi dwa żelki, chciałam je dać moim młodszym braciom, żeby też ich spróbowali. A ona wtedy powiedziała, że żelki są tylko dla gości. Zrobiło mi się bardzo przykro (kobieta, l. 47, Lubliniec).

Do grupy trudno dostępnych słodczy należały również te z Peweksu¹⁰, które można było nabyć tylko za dewizy (dolary, marki i inne zachodnie waluty), co stanowiło w tamtych czasach duży problem. Dzieci zachwycyły się nie tylko oferowanymi tam przysmakami, ale też ich kolorowymi opakowaniami; zbierały etykiety z czekolad, gum do żucia i innych łakoci, a następnie wymieniały się nimi z rówieśnikami. Dzisiaj takie zbiory stanowią nie lada gratkę dla kolekcjonerów.

Mama kiedyś na święta dostała od babci w prezencie dziesięć marek i powiedziała, żeby sobie coś kupiła. Mama kupiła wtedy w Peweksie sweterek – pamiętam, że był różowy, bo długo w nim chodziła – a dla nas gumy do żucia Kaczor Donald, z tymi charakterystycznymi kolorowymi obrazkami. Ale cieszyliśmy się wtedy bardzo. Te obrazki z gumy długo trzymałem w jednej książce. Nie wiem, co się później z tą książką stało. Bardzo żałuję, że jej nie mam, pokazałbym moim dzieciom, jakie dawniej były słodczy (mężczyzna, l. 44, Paniówki).

10 Pewex to nazwa sieci sklepów działających w okresie PRL-u z towarami importowanymi oraz trudno dostępnymi towarami krajowymi. Część dostępnych tam słodczy stanowiły przysmaki, które Ślązacy dostawali również w paczkach zza granicy.

Tradycja

W opowieściach moich rozmówców pojawiają się wspomnienia nie tylko smaku konkretnych cukierków i ciastek, ale również okoliczności związanych z ich przyrządzaniem i spożywaniem. Wiele z tych praktyk jest nadal kontynuowanych, są elementem tradycji rodzinnych, a tradycja w kontekście przeszłości, w tym również dzieciństwa „[...] wyznacza granice dostrzegania zmienności. Nadaje sens elementom z przeszłości. Petryfikuje przeszłość, dając poczucie ciągłości” (Robotycki 1992: 18). Owo poczucie ciągłości realizowane jest m.in. poprzez doroczne świętowanie, np. Wielkanocy, Bożego Narodzenia, dnia św. Mikołaja, ale również odpustów parafialnych, będących wielką uroczystością w rodzinach śląskich, kojarzoną jednocześnie z dużym wyborem rozmaitych słodczy (różne rodzaje pierników, ciastek i cukierków; zob. fot. 4), które można kupić na tzw. *budach* (straganach) (Światała-Trybek 2000: 114–123; 2018: 211–226). Zwyczaj kupowania odpustowych *maszketów* przetrwał w wielu śląskich rodzinach do dzisiaj, o czym świadczy poniższa wypowiedź:

Każdego roku obchodzimy odpust parafialny. To jest stara śląska tradycja. Jako dziecko zawsze czekałam na odpust, a przede wszystkim na stragany ze słodyczami. Miałam ulubione maszkety, które kupowałam każdego roku. Były to kolorowe floki [cukierki] z cukru pudru i kokosu oraz pierniki całuski w miętowej polewie. Jakie one były dobre. Dziś też je kupuję (inne pierniki też), ale dużo więcej, dają je na stół z innymi ciastami do kawy, żeby wszyscy goście mogli się nimi poczęstować. U nas w rodzinie jest tak, że z okazji odpustu rodzice i dziadkowie dają pieniądze dzieciom, żeby sobie coś kupiły na budach [straganach]. Tak było też dawniej, ale dzieci dostawały dużo mniejsze sumy, czasem wystarczyło tylko na kilka pierników. Moje dzieci ze słodczy odpustowych lubiły najbardziej misie [bezowa masa w waflu w kształcie misia], lizaki i galaretkę w cukrze (kobieta, l. 59, Świętochłowice).

Ze świętami Bożego Narodzenia nierozłącznie związana jest choinka, którą przystraja się rozmaitymi dekoracjami, w tym również słodyczami, najczęściej podłużnymi cukierkami (tzw. soplami) w różnych kolorach.

U nas w domu dopiero w Wigilię tata stawiał choinkę, zawsze żywą, a ja z siostrami ją ozdabialiśmy. Oprócz papierowych łańcuchów, lamety i bombek zawieszaliśmy na choince też cukierki w kształcie pałeczek lodowych w srebrnych, czerwonych, żółtych i chyba zielonych papierkach. Ze słodyczami na choince każdego roku był cyrk. Nie wiem, gdzie mama je wtedy kupowała, ale zawsze na choince wisały. Była to nie lada atrakcja dla mnie i moich starszych sióstr. Lubiliśmy te pałeczki, ale mama nie pozwalała nam ich jeść, miały być ładną ozdobą na choince. Mogliśmy je zjeść dopiero po świętach, jak choinka miała być schowana. Ale my już pierwszego dnia po ich zawieszeniu po kryjomu zjadaliśmy je, a do środka

wkładaliśmy papierki, żeby nie było poznać, że są puste. Rodzice nie byli z tego zadowoleni, zawsze był hałas w domu z tego powodu. Moje siostry były wyższe ode mnie i udało im się zawsze zjeść więcej cukierków. Dzisiaj na choince w moim domu też są pałeczki lodowe, jak dzieci były małe też je kosztowały, ale nie za bardzo im smakowały, wołały inne słodycze (mężczyzna, l. 63, Piekary Śląskie).



Fot. 4. Słodczyce odpustowe, Piekary Śląskie 2021 (fot. D. Światała-Trybek)

Niektóre tradycje związane ze słodkościami są bardzo mocno zakorzenione w poszczególnych rodzinach. Sami informatorzy uważają je za coś oczywistego, co ich zdaniem w najbliższej przyszłości nie ulegnie zmianie, deklarując jednocześnie chęć ich kontynuacji w kolejnych pokoleniach:

W mojej rodzinie od dawna piekło się kruche ciasteczka przez maszynkę. U nas do dzisiaj robi się je na maśle. Powiem szczerze, my w ogóle z tych ciasteczek nie wyszliśmy. U nas te ciasteczka są przez cały czas. Bardzo często moja mama robi ich duże zapasy, pakuje do pudełek i one przy każdej lepszej okazji, np. przy niedzieli czy jak goście przyjadą, są wyciągane. Nie pamiętam przepisu, bo jakoś tak się złożyło, że mama nie dopuszcza mnie do robienia tych ciasteczek. Ciasteczka robimy przez maszynkę z taką specjalną nakładką, w sklepach można nadal kupić te na-

kładki. Są różne wzory, tylko nie może być to ciasto za lejące się, wtedy ten kształt z tej nakładki nie wyjdzie. Najczęściej się robi takie paseczki albo te paseczki łączy się w takie okrągłe kółka. Polewa się je lukrem, czekoladą bądź posypuje cukrem pudrem. Od jakiegoś czasu posypuje się te ciasteczka mysimi główkami [kolorowa posypka]. Pieczenie tych ciasteczek jest naszą rodzinną tradycją. Piekla je moja prababcia, babcia, teraz mama i w następnej kolejności piec będę ja. Nie wyobrażam sobie, żeby zabrakło ich w domu (kobieta, l. ok. 40, Masowa).

Uwagi końcowe

Opowieści o *maszketach*, wybrane z bogatego zbioru zarejestrowanych w terenie tekstów, należą do charakterystycznych motywów związanych z dzieciństwem. Kulinaria (a słodczyce niewątpliwie należą do tej kategorii) wywołują najwięcej refleksji na temat dawnej i współczesnej rzeczywistości, przemian kulturowych, trudów i smutków zwykłej egzystencji, ale także przywołują radosne i szczęśliwe chwile w życiu. Wiąże się też z nimi wachlarz różnych zachowań i praktyk zwyczajowych odnoszących się do czasu codziennego i czasu świątecznego, jak bowiem podkreśla Mariola Tymochowicz, „jedzenie jest ważnym elementem kultury danej społeczności, wielokodowym, złożonym mikroznakiem i należy je traktować jako holistyczny tekst kultury” (Tymochowicz 2019: 9).

Przywołane powyżej subiektywne relacje z dzieciństwa starszego i średniego pokolenia Ślązaków niosą różnorodne informacje. Z pewnością nie są one tylko wypowiedziami opisującymi dawne *maszkety*, dostarczają bowiem wielu praktycznych szczegółów dotyczących składników, sposobów przygotowania (gotowe receptury) czy przechowywania słodczych. Możemy z nich odczytać także role osób dorosłych w ich przyrządzaniu czy dysponowaniu nimi. Mówią o panujących warunkach życia, układach społecznych, obchodzeniu uroczystości i świąt w rodzinach, przemianach w zakresie modeli odżywiania, stylu życia, a także o konsumpcjonizmie i globalizacji, które miały i mają wpływ na nasze wybory i zachowania. Opowieści te pozwalają odkryć przeszłość i jednocześnie zanurzyć się w teraźniejszości, poznać ulubione słodkie przysmaki informato-
rów w kontekście przeżyć z nimi związanych. Zwerbalizowany w nich wybrany aspekt dziedzictwa kulinarnego, jakim są *maszkety*, jest zapisem tego, „co było, minęło, ale trwa w pamięci, w wyobraźni, w skojarzeniach dawnych obrazów, a jest zarówno pamiętaniem, przypominaniem, jak i interpretacją przeszłości” (Pelcowa 2012: 157).

BIBLIOGRAFIA

- Benedyktowicz, D., Benedyktowicz, Z. (1992). *Dom w tradycji ludowej*. Warszawa: Wiedza o Kulturze.
Chętnik, A. (1936). *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*. Kraków: Polska Akademia Umiejętności.

- Dubiel, L. (1973). *Dzieci i młodzież wsi śląskiej. Przemiany w tradycjach wychowawczych rodziny i środowiska*. Katowice: Śląski Instytut Naukowy.
- Hajduk-Nijakowska, J. (2016). *Doświadczenie pamięci. Folklorystyczny kontekst opowieści wspomnieniowych*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Klaussmann, A. O. (1996). *Górny Śląsk przed laty* (przeł. A. Halor). Katowice: Muzeum Historii Katowic.
- Kopaliński, W. (2006). *Słownik symboli*. Warszawa: Oficyna Wydawnicza Rytm.
- Lysko, A. (2003). *Boże strony. Rozprowki i wspominki spod Pszczyny*. Bojszowy: nakład autora.
- Orszulak-Dudkowska, K. (2007). Spotkanie w ogrodzie, czyli biesiadowanie w przestrzeni miejskich ogródków działkowych. *Łódzkie Studia Etnograficzne*, 46, 91–110.
- Pelcowa, H. (2012). Pamięć i historia mówiona (na przykładzie wypowiedzi mieszkańców lubelskich wsi). W: J. Adamowski, M. Wójcicka (red.), *Pamięć jako kategoria rzeczywistości kulturowej* (s. 155–156). Lublin: Wydawnictwo UMCS.
- Przymuszała, L., Światała-Trybek, D. (2021). *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Robotycki, Cz. (1992). Historia i tradycja – dwie kategorie opisu przeszłości. *Prace Etnograficzne*, 29, 15–20.
- Sulima, R. (1980). *Dokument i literatura*. Warszawa: Krajowa Agencja Wydawnicza.
- Szołtysek, M. (2003). *Kuchnia śląska. Jodło, historia, kultura, gwara*. Rybnik: Śląskie ABC.
- Szymańska, M. (2019). *Między tradycją a współczesnością – dziedzictwo kulinarne pogranicza śląsko-morawskiego (wybrane aspekty)*. W: D. Światała-Trybek, L. Przymuszała (red.), *Dziedzictwo kulturowe Śląska. Materiały, analizy, interpretacje* (s. 159–173). Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Światała-Mastalerz, J., Światała-Trybek, D. (2008). *Śląska spiżarnia. O jodle, warzyjniu, maszketach i inkszym pichcyniu*. Koszęcin: Spichlerz Górnego Śląska.
- Światała-Trybek, D. (2018). Słodczyce odpustowe jako element dziedzictwa kulinarnego Śląska. *Zeszyty Naukowe Turystyka i Rekreacja*, 21, 211–226.
- Światała-Trybek, D. (2000). *Święto i zabawa. Odpusty parafialne na Górnym Śląsku*. Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.
- Tymochowicz, M. (2019). *Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie*. Lublin: Wydawnictwo UMCS.
- Zaleska, I., Górską, A., Piszczek, E. (red.) (2020). *Historie ukryte w pamiętnikach. Literatura wspomnieniowa jako przedmiot i źródło badań naukowych*. Toruń: Wydawnictwo Naukowe UMK.
- Zawistowski, A. (2017). *Bilety do sklepu. Handel reglamentowany w PRL*. Warszawa: PWN.