

**DZIEDZICTWO KULINARNE ŚLĄSKA W BADA-
NIACH DOROTY ŚWITAŁY-TRYBEK ORAZ LIDII
PRZYMUSZAŁY**

Dorota Światała-Trybek, Lidia Przymuszała, *Dobry żur kiej w nim szczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole 2018, ss. 304.

Bogactwo i świadomość oryginalności polskiej kuchni, a zwłaszcza jej odmian regionalnych budzi się w społeczeństwie coraz częściej – za sprawą licznych programów telewizyjnych oraz wydawnictw prezentujących wszelkie aspekty dziedzictwa kulinarnego. Dzięki wielu działaniom promocyjnym, które realizowane są w ostatnich latach – żywnościowe produkty tradycyjne wracają po wielu latach zapomnienia do kulinarnego obiegu w przestrzeni wsi, małych miasteczek i dużych miast. Są nie tylko składnikami typowych potraw regionalnych, ale dają również asumpt do tworzenia wielu „smakowitych wariacji”.

Trudno zaprzeczyć, że autentyczna i smaczna kuchnia jest swoistą sztuką komponowania przy codziennym oraz świątecznym stole niezapomnianych doznań kulinarnych. Zmierzając, dzięki użyciu coraz doskonalszych technik oraz umiejętności kulinarnych, do osiągnięcia ostatecznego efektu: jak najpiękniejszego „dzieła na talerzu”, często na dalszy plan przesuwamy wiedzę o pochodzeniu składników, które wykorzystywane są do przygotowywania konkretnego dania. Jemy przede wszystkim wzrokiem, powonieniem, podniebieniem czy nawet dotykiem. Warto jednak abyśmy mogli się też zapoznać z kulinarnymi legendami czy też z prawdziwymi historiami o żywności i żywieniu w czasach minionych oraz współczesnych, które stanowią o wyjątkowości spożywanej potrawy w danym regionie.

Rosnące zainteresowanie niedocenianym przez wiele lat dziedzictwem kulinarnym, wyrażające się we współczesnych dokonaniach uczonych reprezentujących różne dyscypliny naukowe, zainspirowało dwie badaczki zatrudnione w Instytucie Polonistyki i Kulturoznawstwa Uniwersytetu Opolskiego do napisania monografii poświęconej dziedzictwu kulinarnemu Śląska,

zachowanemu w zróżnicowanych tekstach kultury tego regionu. W dziewięciu rozdziałach autorki opisują i dokumentują różnorodne aspekty dziedzictwa kulinarnego Śląska i samego fenomenu „kuchni śląskiej” wyróżniającej się na tle innych kuchni regionalnych w Polsce. Swoje rozważania rozpoczynają od dopowiedzeń odnoszących się do pojęcia „dziedzictwa kulinarnego” oraz ukazują stan badań nad dziedzictwem kulinarnym Śląska. Problematyka ta do tej pory nie została ujęta całościowo w opracowaniach istniejących na rynku wydawniczym. Po tym interesującym wprowadzeniu czytelnik znajdzie w drugim rozdziale omówienie kulinariów w wybranych opracowaniach etnograficznych. Autorki z zasobu różnorodnych opracowań, wybrały fragmenty traktujące o pożywieniu mieszkańców Śląska. Na podkreślenie zasługuje fakt, że uwzględniono nie tylko opracowania polskich, ale także niemieckich ludoznawców, folklorystów oraz etnografów, które odnoszą się do różnych części regionu i traktują o pożywieniu codziennym oraz świątecznym. Trzeci rozdział przedstawia niezwykle bogactwo przysłów (1043 paremie) z komponentem kulinarnym, wierzenia i przesady związane kulinariami, które odnoszą się do wybranych produktów żywnościowych, w tym: chleba, kołacza, mięsa, tłuszczu, jaj, kapusty, ziemniaków, soli, cukru, mleka, a także sztucców i naczyń oraz przygotowywania i spożywania potraw ze szczególnym uwzględnieniem obrzędowości wigilijnej i wielkanocnej.

W czwartym rozdziale przywołano bajki, podania, anegdota, kawały i zagadki ludowe (50 tekstów i 27 mikroform w postaci zagadek ludowych), które wyrażają treści odnoszące się do dziedzictwa kulinarnego Śląska. Autorki w bardzo ciekawy sposób ukazały w przywołanych tekstach repertuar regionalny, który jest istotnym nośnikiem informacji o kuchni śląskiej. W piątym rozdziale zwrócono uwagę na pieśni ludowe i współczesną twórczość muzyczną w kontekście dziedzictwa kulinarnego. Badaczki dokonały przeglądu utworów, które nakreślają ogólny obraz życia mieszkańców wsi, a także dawną kulturę rolną czy wreszcie przemysłowych ośrodków miejskich

w aspekcie pożywienia. Na szczególną uwagę zasługuje przegląd współczesnej twórczości artystów scen estradowych na Śląsku, co utwierdza w przekonaniu, że kulinaria śląskie są wdzięcznym i chętnie wykorzystywanym przez nich motywem służącym do działań artystycznych. Żaden inny region w Polsce nie ma tak licznych utworów muzycznych odnoszących się do dziedzictwa kulinarnego, dlatego też jest to kolejny mocny punkt tej nowatorskiej monografii naukowej.

Szósty rozdział zapoznaje czytelnika z twórczością poetycką i innymi tekstami kultury, jak chociażby internetowe memy, które wykorzystują gwarę śląską do przywoływania regionalnych kulinariów (wodzionka, karminadle, krupnioki, rolady i kluski śląskie). Autorki, analizując badany materiał, słusznie zauważają, że kulinaria są uniwersalnym materiałem kulturotwórczym, który coraz chętniej wykorzystywany jest w rozmaitych działaniach i to niekonięcznie związanych z konsumpcją. Podkreślają także znaczenie istnienia portali internetowych tematycznie związanych z dziedzictwem kulturowym Śląska, w tym z regionalnymi tradycjami kulinarnymi.

W przedostatnim rozdziale autorki przywołały kulinarne wspomnienia Ślązaków, zarówno te bliskie ich sercom, do których chętnie się wraca (dzieciństwo, młodość) jak i te trudne a nawet tragiczne (bieda i wojna). Prezentowane teksty w wielu przypadkach ukazują rzeczywistość, która zdecydowanie różni się od tej z pierwszej połowy XX wieku i okresu późniejszego. Świadczą one jednak o wyjątkowym kunszcie śląskich gospodyń, co współcześnie chętnie jest wykorzystywane przy próbach animacji turystyki kulinarnej czy organizacji konkursów promujących kuchnię regionalną. Badaczki w swojej pracy zauważają, że wyrazem szczególnej wyjątkowości tychże specjalów kulinarnych i jednocześnie formą zachowania w pamięci kolejnych pokoleń jest umieszczanie ich na Liście Produktów Tra-

dycyjnych, która prowadzona jest przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Potwierdzeniem tego faktu jest bardzo duża liczba wpisów z województwa śląskiego i opolskiego, które wykorzystują istniejące dziedzictwo kulinarne od pokoleń w działaniach promujących obszar Górnego Śląska.

Natomiast ostatni rozdział zapoznaje czytelników, szczególnie wywodzących się z innych części Polski, z autentycznymi przepisami kulinarnymi, które zostały zapisane w starych zeszytach, poźółkłych brulionach, kalendarzach, skrawkach papieru czy w dokumentach tekstowych w komputerze. Przepisy kulinarne na sporządzanie wybranych specjalów kuchni śląskiej zapoznają czytelnika ze złożonością kulinarną regionu, ale są także poradnikiem dobrego odżywiania. Książkę kończy opracowany przez autorki alfabetyczny słownik potraw, napojów i trunków występujących w tekstach, co dodatkowo podnosi i tak już wysoką merytoryczną wartość monografii.

Wydawca na stronie internetowej wskazuje, że „praca w sposób atrakcyjny i nietuzinkowy dostarcza wiedzy o potrawach, sposobach ich przyrządzania, codziennych praktykach związanych z przygotowywaniem posiłków, także okolicznościach i zwyczajach spożywania określonych dań”¹. Mocną stroną książki jest zebranie w jednym miejscu najróżniejszych tekstów kultury odwołujących się w swojej tematyce do dziedzictwa kulinarnego Śląska. Tego rodzaju informacje są idealnym motywem, który może przyczynić się do poznawania kuchni regionalnej, ale może też być inspiracją do organizacji nowych konkursów kulinarnych, wzbogacenia oferty gastronomicznej czy rozwoju tak modnej w ostatnich latach turystyki kulinarnej.

Recenzowana publikacja przełamuje sztywne ramy akademickiego opracowania. Autorki wychodzą poza często spotykane w opracowaniach naukowych rozważania związane z różnymi definicjami czy też różnymi spojrzeniami na zagadnienie w lite-

¹ <http://wydawnictwo.uni.opole.pl/quot-dobry-zur-kiej-w-nim-szczur-quot-dziedzictwo-kuli->

[name-slaska-w-tekstach-kulturu-studia-i-mono-grafie-nr-558.html](http://wydawnictwo.uni.opole.pl/quot-dobry-zur-kiej-w-nim-szczur-quot-dziedzictwo-kuli-).

raturze. Udało im się zebrać i usystematyzować w bardzo interesujący sposób szereg informacji o dziedzictwie kulinarnym Śląska, czego dowodem jest czytelny układ książki i przedstawione w niej zagadnienia. Bez najmniejszego wątplenia należy zauważyć, że do tej pory nie było na rynku wydawniczym tego typu pozycji. Dzięki temu książka może być przydatna nie tylko dla naukowców czy studentów kierunków kulturoznawstwa, etnologii, socjologii, żywienia człowieka, ale dla każdego kto interesuje się i jest miłośnikiem regionalnych kulinariów.

Podsumowując, należy stwierdzić, że duże zróżnicowanie przedmiotowe analizowanych zagadnień związanych z dziedzictwem kulinarnym na Śląsku oraz wielość przywoływanych materiałów – dawnych i współczesnych – egzemplifikujących analizowane zagadnienia, sprawia, że w zakresie poznawczym i edukacyjnym jest to niezwykle wartościowe opracowanie. Publikacja autorstwa Doroty Świtały-Trybek oraz Lidii Przymuszały *„Dobry żur kiej w nim szczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury”* na stałe wejdzie do kanonu obowiązkowych lektur, które traktują dziedzictwo kulinarne w sposób niezwykle kompleksowy, a zarazem sprawiający, że książkę czyta się jednym tchem. Monografia mogłaby być wzorem dla autorów przyszłych rozpraw poświęconych problematyce dziedzictwa kulinarnego regionów, które do tej pory nie doczekały się takiego opracowania.

DOMINIK ORŁOWSKI

Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych
w Warszawie
Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej