

Dorota Światała-Trybek

dtrybek@uni.opole.pl

<https://orcid.org/0000-0001-8525-5800>

Instytut Językoznawstwa

Wydział Filologiczny

Uniwersytet Opolski

# Moczka jest jak Śląsk. Króluje w ni roztomajtość a wolność... *O regionalnej specyfice deseru wigilijnego*

Moczka is like Silesia.

It is characterised by variety and freedom...

*On the regional specificity of the Christmas Eve dessert*

## Wigilia – czas niezwykły

Wigilia świąt Bożego Narodzenia, odbywająca się 24 grudnia, „ma u nas ze wszystkich świąt cechę najbardziej rodzinną, domową, serdeczną, odpowiadającą zwyczajom i charakterom mieszkańców, które są towarzyskie, gościnne, otwarte” – pisał ponad sto lat temu Zygmunt Gloger (Gloger 1920: 26). Pod nazwą „wigilia” kryje się zarówno określenie dnia poprzedzającego Boże Narodzenie, jak i wieczerzy, rozpoczynającej świętowanie z okazji narodzin Chrystusa, którą dawniej nazywano *wilią*, *wigilią*, *pośnikiem*, *postnikiem*, *obiadem*, *Bożym obiadem*, *kutią* (Ogrodowska 2009: 21). Ten uroczysty posiłek, współcześnie nadal podniósł celebrowany<sup>1</sup>, swoim charakterem

<sup>1</sup> Współcześnie, jak wynika z badań CBOS (2019 r.), Polacy – niezależnie od poziomu indywidualnej religijności i przekonań dotyczących istoty świąt Bożego Narodzenia – podtrzymują świąteczne tradycje i zwyczaje. Do powszechnie stosowanych praktyk należą: wzajemne składanie sobie życzeń (99%), dzielenie się opłatkiem (98%), spożywanie tradycyjnych wigilijnych potraw (98%), przystrajanie choinki (97%),

nawiązujący do obrzędów zadusznych (Klimaszewska 1981: 132–134), jest momentem szczególnym, przepełnionym praktykami zwyczajowymi i wierzeniowymi, które stanowią o jego wyjątkowości i unikatowym charakterze (Zadrożyńska 1985: 51–65). Stół wigilijny, zgodnie z tradycją, zastawiony jest postnymi potrawami. Produkty, stanowiące podstawę wigilijnych dań, pochodzą z pięciu przestrzeni: z pola, sadu, ogrodu, lasu i wody. Dawniej przypisywano im magiczne i lecznicze właściwości (Zadrożyńska 2003: 276–279; Łeńska-Bąk 2010: 252–278). Jakże zatem są to ingrediencje? Należą do nich: zboża, kasze, ziemniaki, kapusta, groch, fasola, mak, grzyby, ryby, śledzie, suszone owoce, miód, jabłka, orzechy.

Z literatury przedmiotu wynika, iż od lat 20. XX w. do typowych śląskich potraw wigilijnych, tworzących konkretny i stabilny zestaw, zalicza się w Opolskiem, jak i w Katowickim, następujące zupy (w zależności od tradycji spożywania jedna lub dwie do wyboru): *siemieniotkę* (*konopiotkę*), grzybową, fasolową, grochową, rosół z karpia i innych ryb (zazwyczaj z głów), w dalszej kolejności ryby i śledzie pod wieloma postaciami (smażone, marynowane w zalewie, ze śmietaną, w oleju, w galarecie), kapustę z grochem, kapustę z grzybami, ziemniaki, kompot z owoców suszonych (z tzw. *pieczek*)<sup>2</sup> oraz dwa desery: *makówki* i *moczkę* oraz różne wypieki (Gądkówna 1932: 3–4; Steuer 1937: 40; Pośpiech 1987: 52–54; Szromba-Rysowa 1978: 86–87; Simonides 1991: 274–276). Na pograniczu śląsko-morawskim (Raciborskie) zamiast kapusty z grochem lub z grzybami podaje się surówkę z kiszzonej kapusty. Z kolei na Śląsku Cieszyńskim do tradycyjnych specjałów wigilijnych należą: strucle z mlekiem, cienkie kiszki wieprzowe nadziewane kaszą (z prosa) ugotowane w zupie i doprawione śmietaną, zupa grochowa lub groch na sucho i okraszony masłem, zupa fasolowa z *pieczkami*, grysik, kapusta z ziemniakami, a od okresu międzywojennego także smażony karp i zupa z ryb (Ondrusz 2016: 511; Szymik 2012: 36).

Z powyższego zestawu potraw wigilijnych przedmiotem niniejszego artykułu uczyniono *moczkę*. Wybrano ten specjał ze względu na fakt, iż współcześnie – w porównaniu do innych wigilijnych dań o charakterze deseru, np. *makówek* – jest najczęściej modyfikowana, jak również uważa się ją za przysmak, którym delektują się przede wszystkim przedstawiciele starszego pokolenia. Zasadniczym celem pracy jest omówienie i analiza funkcjonowania *moczki* w kontekście tradycji i współczesności. Autorka wskazuje na występujące nazwy, zasięg występowania i warianty *moczki* (związane z różnorodnością składników i sposobami przyrządzenia), także na jej znaczenie jako daru. Zaprezentowane wnioski zostały opracowane na podstawie dwóch

wzajemne odwiedziny, wymiana życzeń z krewnymi i znajomymi (95%), dodatkowe nakrycie dla niespodziewanego gościa (91%), przygotowanie prezentów pod choinkę (91%), zachowanie postu w Wigilię (88%), śpiewanie kolęd (88%), oczekiwanie z rozpoczęciem kolacji wigilijnej na pierwszą gwiazdkę (73%), odwiedzanie grobów bliskich (83%) (Bożewicz 2019: 1–6).

- 2 Suszone owoce były podstawą innych jeszcze potraw świątecznych: kompotu wigilijnego, *biermuszki*, *germuszki*, *bryji* (Przymuszała, Światała-Trybek 2021: 94–96; 179–180; 305–306; 371–374).

źródeł: pisanych (dostępna literatura przedmiotu) i wywołanych, do których należą materiały zebrane podczas badań terenowych prowadzonych w latach 2019–2021 na obszarze Górnego Śląska w obrębie dwóch województw: śląskiego i opolskiego w społecznościach wiejskich<sup>3</sup>, jak i miejskich. Informatorami były osoby reprezentujące młode (głównie młodzież, z wyłączeniem uczniów młodszych klas szkół podstawowych i przedszkolaków), średnie i najstarsze pokolenie. Autorka przyjęła również rolę obserwatora uczestniczącego podczas imprez i warsztatów kulinarnych poświęconych dziedzictwu kulinarnemu Śląska.

### **Moczka – obszar i tradycja przyrządzania**

*Moczka* należy do charakterystycznych potraw wigilijnych występujących na Górnym Śląsku. Jak pisze Janusz Bohdanowicz: „bardzo powszechną, a jednocześnie specyficzną wyłącznie dla tego obszaru, jest <<mołczka>>, <<mocka>>. Jest to potrawa słodka, której składniki stanowią piernik, rodzynki, orzechy, cukier lub miód, suszone śliwki, a niekiedy również pasternak” (Bohdanowicz 1996: 59). Specjał ten ma wiele wariantów (o których będzie mowa później), w różnych częściach regionu przyjmuje następujące nazwy: *moczka*, *mocka* (Katowickie), *maćka*, *mołcka*, *moucka*, *mocka* (Opolskie), *maczka*, *mauczka* (Raciborskie) oraz *bryja*, *moczka* (Rybnickie, Cieszyńskie)<sup>4</sup>.

*Moczka*, podobnie jak *siemieniotka*, należy do najstarszych śląskich potraw obrzędowych (Sztabowa 1985: 20). Tradycja jej przyrządzania sięga drugiej połowy XIX w. Informacje o tym przysmaku zanotował ks. Michał Przywara (kapłan, językoznawca, publicysta, folklorysta), który – charakteryzując zwyczaje i obrzędy wigilijne w Opolskiem – tak pisał:

Do wieczerzy kładzie się na stół słomę, a na tą obrus. Zwyczajnie cały rok się obejdzie bez obrusa, w Wilią musi być. Na miejsce swoje kładzie gospodarz i gospodyni do słomy pod obrus „mieszek” [woreczek] z pieniędzmi, drudzy, jeżeli mają też jaki „piątak” goły, aby ich

3 Badania te są częścią trwającego projektu naukowego dotyczącego dziedzictwa kulinarnego Śląska. Większość zebranych materiałów jest efektem wywiadów z członkiniami kół gospodyń wiejskich.

4 Pod określeniami *moczka* i *bryja* występują również inne potrawy kuchni śląskiej. Pierwsza przywołana nazwa oznacza gęsty sos z masła i mąki w licznych wariantach z różnymi dodatkami, najczęściej z owocami (śliwkami, gruszkami, jagodami), warzywami (np. chrzanem, kiszonymi ogórkami, cebulą), a także grzybami, od którego sos bierze nazwę (np. *moczka* gruszkowa czy *moczka* chrzanowa), który zwykle podawany jest do klusek, ziemniaków lub mięsa. *Moczka* jest też danie z pokrojonych podrobów, warzyw i przypraw przyrządzane w czasie świniobicia, serwowane także na weselach (Przymuszała, Światała-Trybek 2021: 371–374). Z kolei pod nazwą *bryja* kryją się następujące dania: 1. zupa owocowa z rozgotowanych świeżych lub suszonych owoców z dodatkiem soli, cukru oraz zasmażki, czasem piernika, wzbogacana innymi składnikami, jak bryndza, śmietana lub skwarki; 2. gęsta masa z rozgotowanych owoców, spożywana na zimno jako dodatek do chleba lub wykorzystywana jako nadzienie do *kołaczy*; 3. gęsta potrawa z mąki razowej albo kaszy, gotowana na mleku lub wodzie; 4. zupa z mięsa, czyli rosół (Przymuszała, Światała-Trybek 2021: 94–96).

się przez rok pieniądze dzierżały (aby im się łągły). Potrawy: 1. Siem[iańka]. 2. Makówka. 3. Maczka powidłowa. 4. Śledź, ryby. 5. Strucla z miodku. 6. Kapusta z grochem, pieczorki. (...) Przyniosą maczke z śliw (powideł) lub pieczarków z chlebem, kapustą z kłoskami, śledzia z kartoflami, kogo stanie na rybę, to gotowane z maczką z piernikiem, pietruszką, cebulą i wszystkimi przyprawami (Pośpiech 1996: 103).

W latach 20. XX w. o *moczce* wspominał w materiałach etnograficznych Łukasz Wallis (folklorysta, zbieracz pieśni ludowych, dokumentalista zwyczajów, przysłów i podań śląskich) przy omówieniu potraw wigilijnych w powiatach bytomskim i świętochłowickim (Wallis 1926: 20). Z lat 30. i 40. tego samego stulecia pochodzą wiadomości o tym specjale z obszaru przemysłowego Górnego Śląska (Gądkówna 1932: 3–4), południowej części Raciborskiego (Steuer 1937: 40), także z Knuruwa (Materiały. Zwyczaje wigilijne... 1937: 43) i Rybnickiego (Swoboda 1947: 219), natomiast w okresie późniejszym (lata 60.–70.) z powiatu opolskiego (Nasz 1964: 49), Dzierżysławic (koło Prudnika) i Dąbrówki Wielkiej, dziś dzielnicy Piekar Śląskich (Szromba-Rysowa 1978: 74). Nadto informacje o *moczce* pojawiają się w opublikowanych wspomnieniach Ślązaków (np. Myszyńska 2006: 29), licznych poradnikach kulinarnych (np. Słomczyńska i Sochacka 1980: 404–405; Sztabowa 1985: 37; Łabońska 1996: 117, Sołtysek 2003: 34–36; Smolińska 2004: 176–177; Szymanderska 2010: 439; Świtała-Mastalerz, Świtała-Trybek 2008: 108–109; Rączka 2015: 103).

Pod koniec XIX w. deser piernikowy, uważany za bardzo wykwintny przez dodanie do niego cukru i piernika, podawano w Dzierżysławicach (gmina Głogówek) nie tylko podczas kolacji wigilijnej, ale także w trakcie innych ważnych uroczystości do-roczych: odpustu parafialnego i kiermaszu, był on także specjałem uczyty weselnej w Dąbrówce Wielkiej (Szromba-Rysowa 1978: 74–75) i na pograniczu polsko-czeskim w powiecie raciborskim (Lach 2000: 72).

### Rytuał przygotowania

Każdej czynności, będącej elementem obrzędowości, przypisana jest odpowiednia oprawa i ustalone wzory zachowań, które „niosą określone treści systemu wartości” (Pełka 1986: 357). Znajomość tego kodu dotyczy również przygotowania pokarmów stanowiących jadłospis uroczystego posiłku wigilijnego, który jeszcze współcześnie zachował niektóre cechy dawnej uczyty obrzędowej. W śląskiej tradycji kulinarnej *moczka* jest potrawą o „swoistej wartości symbolicznej” ze względu na zawarte w niej składniki oraz walory smakowe (Gerlich, Gerlich 1995: 73). Jednakże, w porównaniu do pierwszej połowy XX w., co wynika z badań empirycznych, zarówno liczba, jak i różnorodność składników uległa zdecydowanej zmianie. Obecnie jest ich dużo więcej, co spowodowane jest m.in. dostępem do produktów, których dawniej nie było na rynku artykułów żywnościowych. Nie bez znaczenia jest fakt, iż przyczyną



Fot. 1. Moczka; Lubliniec (2020). Fot. D. Światała-Trybek.

„wzbogacania” *moczki* w kolejnych dekadach stało się polepszenie warunków bytowych społeczeństwa i inwencja samych gospodyń decydujących o ostatecznym wyglądzie i smaku potrawy. Co zatem wchodzi w skład *moczki*? Do bazowych i stałych składników należą: owoce suszone (jabłka, gruszki, śliwki) wraz z bakaliami (głównie rodzynkami, migdałami i orzechami włoskimi) oraz piernik. Pozostałe (jest ich bardzo dużo): kompot z truskawek, kompot z agrestu, powidła śliwkowe, ananas z puszkii, czekolada, kokos, zasmażka bądź zawiesina z mąki, wino, ciemne piwo, spirytus) stanowią dowolny wybór osób, które zajmują się przyrządzaniem tego specjału. Od razu trzeba podkreślić, że nie ma dzisiaj jednej receptury *moczki*, a ona sama występuje w wielu wariantach, co można chociażby zobaczyć w licznych książkach i folderach kulinarnych oraz w programach kulinarnych i na portalach internetowych (zob. fot. 1).

Owoce suszone przez bardzo długi czas pochodziły z gospodarstw domowych. Po ich zbiorze (w sierpniu, wrześniu bądź październiku) w ogródkach lub sadach, albo też po zakupie w sklepie czy na targowisku, gospodynie suszyły śliwki, jabłka i gruszki zazwyczaj w *bratruze* (*trąbie*), czyli w piekarniku pieca, czasem na samym piecu.

U nas w domu owoce suszyła babcia w swoim piecu, takim z płytami żeliwnymi, paleńnikiem i bratrułą. 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 (kobieta, l. 69, Tarnowskie Góry, zapis 2021r.).



Fot. 2. Piernik w ofercie świątecznej; Kochłowice (2021). Fot. D. Światała-Trybek.



Fot. 3. Piernik do moczki; Przyszowice (2021). Fot. D. Światała-Trybek.

Współcześnie praktyka suszenia owoców (i warzyw) w wielu domach nadal jest praktykowana, jednakże stare piecze z charakterystycznymi *bratrułami* zastępowane są specjalnymi suszarkami. Coraz częściej do *moczki* dodaje się także, oprócz wspomnianych, inne jeszcze suszone owoce, często egzotyczne, jak np.: figi, daktyle, śliwki kalifornijskie, wcześniej nieznanne i niedostępne bakalie (głównie odmiany dużych rodzynek, orzechy makadamii, brazylijskie, pekany, nerkowce), co zdaniem wielu informatorów czyni potrawę „bardziej luksusową”, „wykwintną”, „niepowtarzalną”, „bogatą, bo w niej są same dobroci”. Wielu rozmówców (głównie z najstarszego pokolenia) stoi na straży *moczki* w dawnej wersji, uznając, że potrawa ma zawierać przede wszystkim produkty, które były w niej „od zawsze”. Kategoria „od zawsze” związana jest z przestrzenią kulturową domu i gospodarstwa, a w jej obrębie z funkcjonowaniem tradycji, „tak ważnej dla obrazu wartości symbolicznych i mitycznych” (Bukowska-Floreńska 2001: 67). Aktualnie modyfikacje *moczki* pod kątem doboru nowych składników są rzeczą naturalną, stąd na niejednym śląskim stole wigilijnym pojawia się *moczka* z orzechami nerkowca i makadamii. Dla kupujących w sklepach dostępne są również gotowe zestawy suszonych owoców.

Kolejnym ważnym składnikiem jest piernik. Nie jest to słodki wypiek, przekładany często powidłami czy konfiturą, ale piernik w wersji deserowej, twardszy, o ciemniejszym kolorze, pieczony głównie w kształcie dużych prostokątów<sup>5</sup>, następnie krojonych na mniejsze kawałki i kupowany na wagę. W takiej wersji można go nabyć tylko w okresie adwentu w wybranych piekarniach i cukierniach (zob. fot. 2 i 3).

5 W ostatnich kilku latach można było zauważyć, że w niektórych piekarniach wypiekany jest piernik w kształcie prostokątnej kilogramowej babki, która jest zapakowana w folię.

Piernik nadaje *moczce* charakterystycznego smaku, koloru, zapewniając także odpowiednią konsystencję (zagęszcza ją). To dzięki niemu potrawę zalicza się do wytwornych. Przypomnijmy, że dawniej piernik uważano za produkt luksusowy, początkowo gustowali w nim jedynie przedstawiciele warstw wyższych, dopiero w XIX w., dzięki zastąpieniu miodu syropem buraczanym, zaczął być dostępny dla innych grup społecznych. Pieczono go według różnych receptur (pilnie strzeżonych), uważano za artykuł o właściwościach magicznych (m.in. ze względu na użyte składniki, np. miód, goździki), trwały (można go przechowywać bardzo długo) i zdrowy (sprzedawano go w aptece przeciw różnym dolegliwościom) (Ogrodowska 2010: 79–80). Odpowiedniej jakości piernik do *moczki* jest niezwykle pożądanym i cenionym produktem, ponieważ, jak zaznaczają informatorzy:

(...) na byle jakim pierniku *moczka* nie wyjdzie, będzie byle jako a ona musi mieć ten smak i ten zapach. Kiedyś żona kosała mi kupić piernik do *moczki*. No i kupiła, ale w inny piekarni niż mi kosała. I co się okazało, że nie był dobry, a ta *moczka* z niego zrobiono, nom nie smakowała. Już podczas warzynia żona narzekła (mężczyzna, l. 76, Paniówki, zapis 2021r.).

Obrobka piernika podczas przyrządzania *moczki* (z dodatkiem tego składnika nazywana *moczka* piernikową) jest zróżnicowana: kroi się go w kostkę i dodaje bezpośrednio do gorącego wywaru, albo wcześniej moczy się w tej formie wlewa do gotującej się potrawy. Aby piernik był bardziej aksamitny, zdaniem rozmówców, trze się go na tarce, w tym samym celu przeciska się namoczony wypiek przez praskę do ziemniaków lub przez sitko.

Z zarejestrowanych w ostatnich kilku latach wywiadów wynika, iż w jednych rodzinach śląskich przygotowuje się *moczka* na wywarze z owoców suszonych, w innych na wywarze warzywnym z dodatkiem pasternaku (*moczka* pasternakowa), na wywarze z głów karpia z jarzynami, dodaje się także ciemne piwo i wino (dawniej domowego wyrobu). Jak zatem widać z powyższego wykazu składników, ich liczba i różnorodność jest imponująca. Każda gospodyni<sup>6</sup> korzysta z wybranych przez siebie produktów, które uważa za właściwe.

W mojej rodzinie nigdy nie dodawano do *maczki* orzechów włoskich, bo oma mawiała, że „nie będzie nam nic dróždzić pod zubami”. Nie dajemy też skórki z cytryny, tylko sok z połowy cytryny. Kiedyś zrobiłam ze skórką i domownikom nie smakowała. Usłyszałam wtedy, że „to ni recept od omy Milki, ta *maczka* ma ganc inszy smak”. Pamiętam, że dawniej oma dodawała jeszcze syrop z buraków cukrowych (nazywała go *melasa*).

6 Z moich badań terenowych wynika, że osobami przygotowującymi *moczka* są w zdecydowanej większości kobiety. Tylko trzech informatorów przyznało, że potrawę w ich domu przyrządza mężczyzna.

Zawsze po wykopkach obierała i tarła na tarce buraki, potem to gotowała w wielkim starym garnku, który się nie przypalał (na starym węglowym piecu kuchennym to stało w rogu). Po kilku dniach robił się z tego gęsty ciemnobrązowy syrop. Przelewała go do słoików na gumę i klamrę (tzw. weków) i pasteryzowała. W piwnicy w spizarni był jeden regał *krauzów z melasu*. Po jej śmierci jeszcze kilka lat korzystaliśmy z tych zapasów. Mama już tego nie robiła, ja też nie (kobieta, l. 42, Krzanowice, zapis 2021 r.).

Moja *moczka* jest inna niż mojej mamy, na bogato. Są w niej suszone owoce, piernik i bakalie, ale i ananas pokrojony w kostkę, czekolada gorzka i na koniec wlewam butelkę ciemnego piwa. Taką *moczkę* mamy każdego roku, smakuje wszystkim naszym gościom, którzy przychodzą do nas w drugi dzień świąt (kobieta, l. 54, Sierakowice, zapis 2021 r.).

Proces przygotowania *moczki* jest złożony, wymaga pracy i czasu. Czynności, jakie wykonywane są przy jej przyrządzaniu, dotyczą nie tylko samego gotowania, ale wcześniejszej obróbki poszczególnych składników: namoczenia owoców suszonych i piernika, obrania orzechów i migdałów, pokrojenia ich, zrobienia zasmażki lub zawiesiny z mąki, dodania na odpowiednim etapie szykowania innych ingredientów, np. czekolady, miodu, soku cytrynowego, wiórków kokosowych, rumu, piwa itd., i na końcu pilnowania, aby potrawa nie przypaliła się w garnku podczas „dochodzenia”. Oczywiście wcześniej należy zadbać o zgromadzenie wszystkich składników.

Informatorzy podkreślali, że największe różnice podczas wykonywania specjału dotyczą dodawanych składników, które nadają potrawie ostateczny smak.

Dzień przed robieniem *moczki* trzeba ugotować wywar warzywny. Warzywa trzymać w wywarze całą noc. Pokroić też w kostkę piernik i zalać go wrzątkiem (przez noc zmięknie), następnego dnia pomieszać go ręką. Do piernika dodać wywar z warzyw (z warzyw robimy *kartofelzalat*), następnie dodać pokrojone bakalie, pokrojone suszone owoce, owoce z kompotów i pokruszoną czekoladę. Wszystko gotować na lekkim ogniu, często mieszając, bo łatwo się przypala. Gdy *moczka* jest za gęsta, dolać kompot. Posłodzić według uznania, od kilku lat słodzę cukrem trzcinowym, jest słodszy, mniej go daję. Na koniec okrasić roztopionym, sklarowanym masłem. Ja już nie zagęszczam mąką, jest wystarczającą gęsta (kobieta, l. 42, Bieńkowice, zapis 2019 r.).

U nas w domu robimy *moczkę* tak: najpierw idą śliwki suszone i one się gotują w wodzie. To muszą być śliwki suszone, nasze polskie, potem dodaje się różne bakalie, morele, daktyle, takie bakalie już nie za bardzo tradycyjne, dalej rodzynki, wszystkie owoce suszone, najwięcej jabłek i gruszek, dużo orzechów (laskowe, włoskie). My ten piernik normalnie moczymy w wodzie, a potem na koniec takie wielkie sitko bierzemy i tak trzymamy ten piernik, żeby on zagęścił *moczkę*. Tego piernika dodajemy tyle, żeby *moczka* była gęsta.



Ja jeszcze potem dodaję dwie tabliczki gorzkiej czekolady i cytrynę na koniec. *Moczka* jest droga i bardzo dobra (kobieta, l. ok. 40, Brynica, zapis 2020 r.).

Jak wcześniej wspomniano, *moczka* nie we wszystkich rodzinach śląskich jest przyrządzana. Do przyczyn jej nieobecności na wigilijnym stole należy brak tradycji spożywania potrawy w domu rodzinnym oraz nietolerowanie jej smaku przez domowników, także niechęć do konsumpcji z powodu wyglądu.

U nas na wigilii nigdy *moczki* nie było. Ani babcia ze strony mamy (z Januszkowic), ani ze strony taty (z Wojciechowa), nie szykowały *moczki*. U nas w domu na wigilii ze słodkości zawsze są makówki i pierniki (kobieta, l. ok. 35, Paczyna, zapis 2021 r.).

W moim rodzinnym domu zawsze gotowaliśmy *moczkę* na wigilię. Robiłam ją jeszcze, jak wyszłam za mąż. Ale mężowi nie za bardzo smakowała. Trochę zjadł, ale dużo zostało. Jak pojawiły się dzieci, to też nie chcieli jej jeść. I wtedy zrezygnowałam. Teraz *moczkę*, ale tylko dla mnie dostaję każdego roku od szwagierki. U niej w rodzinie wszyscy się nią zajadają (kobieta, l. 47, Borowa Wieś, zapis 2019 r.).

W konsumowaniu jedzenia rolę odgrywają wszystkie zmysły. Dla młodego pokolenia konsystencja *moczki* (przypomina gęstą zupę lub budyń z dodatkami) i jej barwa (od jasnej po ciemnobrązową) sprawiają, że potrawa kolorystycznie jest nacechowana ujemnie, kojarzy się z czymś obrzydliwym, trudnym do zaakceptowania: „Jak się patrzy na tę potrawę, to przypomina jedzenie już zjedzone i następnie wyplute albo podobne, pani wie do czego ...” (mężczyzna, l. 21, Opole, zapis 2021 r.).

Wigilijna *moczka* występuje nie tylko w rodzinach autochtonicznych, ale także w tych, w których jeden ze współmałżonków pochodzi spoza Śląska. Oczywiście, że w takiej sytuacji zestawy potraw mieszają się, wzbogacając nie tylko menu uroczystej kolacji, ale także wzmacniając przekaz kulturowy dotyczący świętowania wigilii i jej regionalnego zróżnicowania.

W moim domu jest taki niepisany zwyczaj, że z *moczką* do nas na wigilię przychodzi ciocia – siostra taty. Rodzina mamy ma wschodnie korzenie i *moczka* nie była tam znana. Za to ojciec jest Ślązakiem, urodził się w Wilkowyjach (dziś jest to dzielnica Tychów) i ta *moczka* dzięki cioci trafiła do naszego domu. Ciocię nazywamy specjalistką od *moczki*. *Moczka* w jej wydaniu smakuje wszystkim (kobieta, l. 28, Szymiszów, zapis 2021 r.).

U mnie w domu na wigilii jest *moćka* i też kutia. Moi dziadkowie pochodzą ze Wschodu, a mąż mojej cioci, który mieszka w Jastrzębiu Zdroju, przyniósł tę *moćkę* do nas, do domu, a mój tato tę kutię. No i tak się u nas stało, że mamy to i to. Mój tato zawsze

zajmuje się robieniem kutii, a wujek, jak wszyscy są w domu na święta, to robi *moczkę*. Oba desery są pyszne (kobieta, l.20, Opole, zapis 2021 r.).

## Degustacja

„Jedzenie jest nieodrodnie społeczną praktyką uwikłaną w sieć znaczeń kulturowych” (Shusterman 2017: 37), których przykładem jest także uroczysty posiłek spożywany 24 grudnia. Degustacja *moczki* odbywa się w określonych okolicznościach i czasie (wieczera wigilijna, posiłki w dni świąt Bożego Narodzenia), zazwyczaj w większej grupie osób (o różnym stopniu pokrewieństwa), które – zgodnie z tradycją – wypełniają (z mniejszym bądź większym zaangażowaniem) określone praktyki zwyczajowe i konsumują ustalone potrawy. Na podstawie zarejestrowanych wypowiedzi można sądzić, iż obecnie *moczka* jest przede wszystkim smakołykiem średniego i starszego pokolenia. Wydaje się, że w tej kwestii niewiele zmieniło się, na co zwrócono już uwagę w latach 60. XX stulecia: „Potrawa ta to przede wszystkim przysmak wigilijny starych ludzi” (Nasz 1967: 49). Starsi informatorzy podkreślali, iż jest to ich ulubiona potrawa, a dla niektórych wręcz obowiązkowa: „bez *moczki* nie ma wigilii”, „*moczka* to na wigilii jest u nos zawsze”.

Pamiętam z dzieciństwa, jak babcia z mamą szykowały *moczkę*, ale żadne z dzieci jej potem nie jadły. Ja też. Tylko dorośli się nią zachwycali: hm, ale dobra, lepsza niż w zeszłym roku... Młodsze pokolenie nie chciało jej jeść ze względu na to, jak wyglądała. A wyglądała nieciekawie. Dopiero jak dorośliśmy, zaczęliśmy jeść *moczkę* i doceniać jej niepowtarzalny smak. Moje dzieci (11 i 13 lat) teraz też jej nie jedzą, bo „źle wygląda”. Mam nadzieję, że kiedyś przekonają się do *moczki*, tak jak ja się przekonałam (kobieta, l. 39, Przeszowice, zapis 2021 r.).

Młode pokolenie dopiero wraz z wchodzeniem w dorosłość i założeniem własnej rodziny odkrywa kulinarny „potencjał” *moczki* i wprowadza ją do świątecznego menu, doceniając nie tylko jej walory, ale kierując się tradycją przyrządzania w domu rodzinnym. Taki powrót, a raczej odkrywanie smaków dzieciństwa tkwiących w pamięci, jest możliwe dzięki naturalnej transmisji międzypokoleniowej (Smolińska 1993: 74–89), jak i środkiem masowego przekazu<sup>7</sup>, które są współcześnie ważnym nośnikiem wiedzy o dziedzictwie kulturowym (kulinarnym), mającym wpływ na identyfikację z regionem urodzenia oraz zamieszkania.

---

<sup>7</sup> Przykładem są kulinarnie programy telewizyjne i radiowe. W grudniu 2015, 2016, 2018, 2021 r. w TVP3 Katowice w programie „Rączka gotuje” (nadawany od 2013 r.) znany i popularny kucharz – Remigiusz Rączka prezentował, jak należy przyrządzić wigilijną *moczkę*.



Fot. 4. Moczka w garnku; Ruda Śl. (2021). Fot. D. Światała-Trybek.

*Moczka* spożywana jest, w zależności od tradycji rodzinnej, w dwóch wersjach: „na ciepło” (po podgrzaniu) lub „na zimno”, przy czym ta druga wersja jest bardziej powszechna. Umieszcza się ją (podobnie jak *makówki*) w dużym, zazwyczaj porcelanowym lub szklanym, półmisku, skąd każdy nabiera odpowiednią ilość do kompotierki lub na talerzyk. W większości domów *moczka* traktowana jest jako deser, stąd jej degustacja następuje na samym końcu, po zjedzeniu innych już potraw. Przymak ten jest niejako słodkim zwieńczeniem wieczerzy wigilijnej. Taką samą rolę pełnią *makówki*, które „były i są okrasą wigilii” (Pieronkiewicz-Pieczko 2021: 116) oraz wypieki w postaci pierników i innych ciast.

Jak większość specjałów wigilijnych, tak i *moczkę* przyrządzano (i nadal przyrządza się) w dużej ilości (zob. fot. 4). Tego bowiem wymaga czas świąteczny, kiedy w następnym dniu świąt Bożego Narodzenia domownicy raczą się jadłem wcześniej przygotowanym, zgodnie z porządkiem, który przypisany jest *sacrum* (Caillois 1995). Współcześnie konsumpcję potraw obrzędowych (zazwyczaj to, co zostało po ucztowaniu) z przyczyn utylitarnych przenosi się także na inne dni świąteczne, w przypadku *moczki* jest to niedziela i uroczystość Trzech Króli. Jednakże sami rozmówcy podkreślali, że „*moczka* najlepiej smakuje w wigilię”.

*Moczki* mamy tyle, że całą rodzinę szłoby obdzielić. Zawsze gotujemy *moczkę* w największym garnku. Tak jest od zawsze. Część zjadamy w czasie świąt, a to, co zostanie, idzie do mrożenia w pudełkach po lodach. Zazwyczaj jest ich 3 albo 4. Tymi zapasami zjadamy się przeważnie w niedzielę do kawy. Zdarza się, że *moczkę* dajemy również sąsiadom, którzy jej nie robią. Bardzo wtedy są zadowoleni (kobieta, l. 54, Kotulin, zapis 2019 r.).

W naszym domu jest taka tradycja, że w święto Trzech Króli jemy znów *makówki* i *moczkę*. *Makówki* przyrządza się świeże, gotuje mak na mleku, przekłada tą masą sucharki i ozdabia obficie bakaliami. Natomiast *moczkę* mama wyciąga dzień wcześniej z zamrażarki, żeby się rozmroziła, a przed podaniem podgrzewa ją jeszcze krótko w mikrofalówce, żeby była letnia. Taką właśnie lubimy jeść. To nawiązanie do Bożego Narodzenia (kobieta, l. 21, Opole, zapis 2021 r.).

## Dar

Świętowaniu przypisane jest przekazywanie daru, będące działaniem symbolicznym, o charakterze rytualnym, związanym ściśle z sytuacją, w której dokonuje się, a „darem samym jest rzecz, poczęstunek oraz słowo” (Godula 1994: 10). Obecnie przed świętami Bożego Narodzenia (także Wielkanocy) praktyka ofiarowywania darów (bardzo różnych) jest powszechna<sup>8</sup>. Słodki wigilijny przysmak przekazywany jest rodzinie, znajomym, sąsiadom, znajomym w pracy, głównie tym, którzy nie znają *moczki* albo też sami jej nie przygotowują. Potrawa umieszczona jest zazwyczaj w słoikach, często ładnie udekorowanych serwetką albo zielonymi gałązkami, które mają przypominać o zbliżających się świętach (zob. fot. 5). Motywacje osób dzielących



Fot. 5. Moczka w słoikach; Bieńkowice (2021). Fot. D. Światała-Trybek.

<sup>8</sup> Różne instytucje (w tym i kościelne) są inicjatorami przedświątecznych akcji pomocy osobom biednym i potrzebującym.

się tym specjałem wigilijnym są różne, wśród nich pojawiają się następujące konstatacje: „znajoma nie zna *moczki* z domu rodzinnego”, „robię tak każdego roku”. Takie zachowanie z pewnością jest po części również spowodowane nowymi trendami w zakresie dawania prezentów własnoręcznie wykonanych (*hand made*), które traktowane są jako te „od serca”.

W tym roku *maczkę* dawałam w prezencie (razem z paczuszką *keksów*) wszystkim osobom mi bliskim, które zawsze odwiedzam z życzeniami w tygodniu wigilijnym. Przygotowałam 10 takich słoiczków (nakrętki słoiczków udekorowałam serwetką świąteczną i obwiązałam sznurkiem pakunkowym; efekt był wow). Słoiczki oczywiście zagotowałam w piekarniku 100% przez 30 minut (kobieta, l. 42, Bieńkowice, zapis 2021 r.).

W ostatnich kilku latach w cukierniach, piekarniach i na bazarach, wśród oferty świątecznych upominków (regionalnej żywności) znalazła się również *moczka*, której do tej pory trudno było poszukiwać na rynku żywności. O rosnącej popularności tego przysmaku, a jednocześnie jego promocji, świadczy fakt, iż stał się on głównym „bohaterem” festiwalu kulinarnego odbywającego się w Wodzisławiu Śląskim w ramach jarmarku bożonarodzeniowego. Była to druga edycja tego festiwalu. *Makówki* – „konkurentka” *moczki* – już od ponad dekady mają swoje „święto” w Czerwionce-Leszczynach<sup>9</sup>.

### Uwagi końcowe

*Moczka*, jedna z wyróżniających się śląskich potraw wigilijnych, konotuje wiele znaczeń. Z jednej strony, kojarzona z czasem szczególnym, świątecznym, z wykwintnością i bogactwem (liczne i drogie składniki użyte do jej przygotowania), z drugiej strony – dla młodego pokolenia kontrowersyjna poprzez swój wygląd (a dla niektórych także przez smak), jest przykładem tradycji kulinarnej wciąż żywej, kontynuowanej przede wszystkim przez przedstawicieli średniego i starszego pokolenia Ślązaków. Przysmak ten na przestrzeni ostatnich kilkudziesięciu lat ulegał przeobrażeniom i dzisiaj trudno doszukać się jego dawnej wersji.

Przywołane na początku tytułu artykułu porównanie poetyckie: „*Moczka* jest jak Śląsk. Króluje w ni roztomajtość a wolność”<sup>10</sup>, dookreśla tę potrawę. Regionalny przysmak wigilijny ma wiele wariantów, spożywa się go w wyjątkowym, bo świątecznym czasie, stanowi czynnik identyfikujący grupę etniczną (Żarski 2012: 173). Przez ludność rodzimą Górnego Śląska *moczka* uważana jest bowiem za specjał

<sup>9</sup> *Makówki* często są serwowane podczas spotkań wigilijnych w zakładach pracy (zamawia się je w zakładach cukierniczych, piekarniach), także „wigilijek” szkolnych.

<sup>10</sup> Wypowiedź wyemitowana w „Radio M” 23.13.2020 r.

typowo śląski („jest śląską potrawą”, „nasza śląsko *moczka*”, „w Polsce nie znają *moczki*”), łączona zazwyczaj z domem rodzinnym (z osobami babci lub mamy, które ją przyrządzały), z pożywieniem na szczególne okazje i z określonymi, utrwalonymi tradycją, wzorami konsumpcji.

Ogląd tej wigilijnej potrawy dokumentuje kondycję konkretnej tradycji kulinarnej w kontekście współczesności, praktykę, zdawałoby się „od zawsze”obecną, w kulturze regionalnego świętowania. *Moczka* jako śląski deser wigilijny, mająca wiele odmian, jest dobrym przykładem żywotności kulinarnego dziedzictwa, jak też procesu modyfikacji zachowań żywieniowych.

## Bibliografia

- Bohdanowicz, J. (1996). Pożywienie. W: J. Bohdanowicz (red.), *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*. T. 3. *Pożywienie i sprzęty z nim związane* (s. 7–71). Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.
- Bożewicz, M. (2019). Boże Narodzenie 2019. Komunikat z badań, 164, 1–6. Pozyskano z: [https://www.cbos.pl/SPISKOM.POL/2019/K\\_164\\_19.PDF](https://www.cbos.pl/SPISKOM.POL/2019/K_164_19.PDF).
- Bukowska-Floreńska, I. (2001). Dom rodzinny jako przestrzeń kulturowa, *Studia Etnologiczne i Antropologiczne*, 5, 65–81.
- Caillois, R. (1995). *Człowiek i sacrum* (przeł. A. Tatarkiewicz, E. Burska). Warszawa: Oficyna Wydawnicza Volumen.
- Gądkówna, H. (1932). Tradycja wigilijnych potraw śląskich. *Ziemia Piastowska – dodatek do Ogniskowca*, 1, 3–4.
- Gerlich, H., Gerlich, M.G. (1995). *Sacrum, rodzina, tradycje. Świętowanie roku kościelnego w tradycyjnej kulturze plebejsko-miejskiej Górnego Śląska*. Katowice: „Śląsk”.
- Gloger, Z. (1900). *Rok polski w życiu, tradycji i pieśni*. Warszawa: Jan Fiszer.
- Godula, R. (1994). *Od Mikołaja do Trzech Króli. O roli daru w obrzędzie*. Kraków: Wydawnictwo Wawelskie.
- Klimaszewska, J. (1981). Doroczne obrzędy ludowe. W: M. Biernacka, M. Frankowska, W. Paprocka (red.), *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*. T. 2 (s. 127–152). Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk.
- Lach, K. (2000). *Wierzenia, zwyczaje i obrzędy. Folklor pogranicza polsko-czeskiego*. Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.
- Łabońska, E. (1996). *Śląska kucharka doskonała*. Katowice: Edytor.
- Łeńska-Bąk, K. (2010). *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Materiały. Zwyczaje wigilijne w Knurowie (1937). *Zaranie Śląskie*, 1, 43–44.
- Nasz, A. (1964). Tradycyjna kultura wsi powiatu opolskiego i jego współczesne relikty. W: T. Bartczyszyn, J. Baron (red.), *Powiat opolski. Szkice monograficzne* (s. 41–68). Opole: Instytut Śląski.
- Ogrodowska, B. (2009). *Polskie obrzędy i zwyczaje doroczne*. Warszawa: MUZA.
- Ogrodowska, B. (2010). *Tradycje polskiego stołu*. Warszawa: MUZA.

- Ondrusz, J. (1972). Pożywienie ludu cieszyńskiego. W: D. Kadłubiec (red.), *Płyniesz Olzo... Zarys kultury materialnej ludu cieszyńskiego* (s. 177–201). Ostrawa: Profil.
- Pełka, L. (1986). Funkcje społeczne obrzędowości. *Euhemer – Przegląd Religioznawczy*, 304, 357–368.
- Pieronkiewicz-Pieczko, K. (2021). „Jest w makówkach śląskich jakaś siła”. Kulturowe i społeczne znaczenie wigilijnego deseru. W: L. Przymuszała, D. Światała-Trybek (red.), *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych* (s. 113–126). Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Pośpiech, J. (1987). *Zwyczaje i obrzędy na Śląsku*. Opole: Instytut Śląski.
- Pośpiech, J. (1996). Śląska obrzędowość doroczna w dziewiętnastowiecznych zapisach Michała Przywary. *Kwartalnik Opolski*, 1, 99–120.
- Przymuszała, L., Światała-Trybek, D. (2021). *Leksykon dziedzictwa kulinarne Śląska*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Rączka, R. (2015). *Rączka gotuje na beztydziej i świynta. Jesień-zima*. Katowice: Księgarnia św. Jacka.
- Shusterman, R. (2017). Somaestetyka i gastronomia. Kilka myśli o sztuce jedzenia (przeł. P. Poniatowska), *Prace Kulturoznawcze*, 2, 31–41.
- Simonides, D. (1991). Doroczne zwyczaje i obrzędy, ich antropologiczna funkcja. W: D. Simonides (red.), *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej* (s. 228–260). Wrocław–Warszawa: Oficyna Wydawnicza VOLUMEN.
- Słomczyńska, O., Sochacka, S. (1990). Nowa kuchnia śląska. Opole: Instytut Śląski.
- Smolińska, T. (1993). Matka jako ostoja przekazu kulturowego w rodzinie. *Kronika Katowic*, 4, 74–89.
- Smolińska, T. (2004). Potrawy wigilijne. W: T. Smolińska (wybór i oprac.), *Tradycyjne zwyczaje i obrzędy śląskie. Wypisy*. (s. 174–179). Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Steuer, F. (1937). *Narzędzie baborowski*. Kraków: Polska Akademia Umiejętności.
- Swoboda, O. (1947). Dawniej na Wigilię w Rybnickiem na Śląsku. *Ziemia*, 11–12, 219–222.
- Szołtysek, M. (2003). *Kuchnia śląska. Jodło, historia, kultura, gwara*. Rybnik: „Śląskie ABC”.
- Szromba-Rysowa, Z. (1978). *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk: Polska Akademia Nauk.
- Sztabowa, W. (1990). *Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej*. Katowice: „Śląsk”.
- Szymik, J. (2012). *Doroczne zwyczaje i obrzędy na Śląsku Cieszyńskim*. Czeski Cieszyn–Wrocław: Deltapress.
- Światała-Mastalerz, J., Światała-Trybek, D. (2008). *Śląska spiżarnia. O jodle, warzynie, maszkietach i innym pichcyniu*. Koszęcin: Spichlerz Górnego Śląska.
- Wallis, Ł. (1925). *Kołądy górnośląskie, czyli opis zwyczajów ludowych w czasie Bożego Narodzenia*. Bytom: „Katolik”.
- Zadrożyńska, A. (1985). *Powtarzać czas początku. Cz. 1. O świętowaniu dorocznych świąt w Polsce*. Warszawa: Wydawnictwo Spółdzielcze.
- Zadrożyńska, A. (2003). *Zielnik świętowań polskich*. Warszawa: „Twój Styl”.
- Żarski, W. (2012). Tożsamość kulinarna na Śląsku. W: M. Ursel, O. Taranek-Wolańska (red.), *Śląskie pogranicza kultur*. T. 1 (s. 169–185). Wrocław: Oficyna Wydawnicza Atut.

## Streszczenie

Przedmiotem artykułu jest *moczka* – jedna z charakterystycznych i najstarszych śląskich potraw wigilijnych, której tradycja spożywania sięga drugiej połowy XIX w. Traktowana jako wykwintny deser, podawana jest zazwyczaj na końcu uroczystej kolacji wigilijnej. Podstawą analizy są materiały pozyskane w trakcie badań terenowych prowadzonych w latach 2019–2021 na Górnym Śląsku, w dwóch województwach: śląskim i opolskim. Autorka omawia zasięg występowania dania, funkcjonujące nazwy, produkty wchodzące w jej skład, a także konsumpcję w różnych grupach wiekowych oraz nowe praktyki zwyczajowe mające wpływ na jej współczesny odbiór. *Moczka* stanowi interesujący przykład dziedzictwa kulinarnego Śląska.

**Słowa kluczowe:** Górny Śląsk, *moczka*, wigilia, potrawa obrzędowa, dziedzictwo kulinarne

## Summary

The subject of this article is *moczka* – one of the most characteristic and oldest Silesian Christmas Eve dishes, dating back to the 2<sup>nd</sup> half of the 19<sup>th</sup> century. Treated as an exquisite dessert, it is usually served at the end of the Christmas Eve supper. The analysis is based on materials obtained during field research conducted between 2019 and 2021 in Upper Silesia, in two provinces: Opole and Silesia. The author discusses the geographical range of the dish, its names and ingredients, as well as consumption in various age groups, and new customary practices influencing its contemporary perception. In its numerous versions, *moczka* is a part of the interesting culinary heritage of Silesia.

**Keywords:** Upper Silesia, *moczka*, Christmas Eve, ritual dish, culinary heritage

Translated by K. Królik