

Urszula Kowalska

Wokół kuchni i stołu

Postscriptum Polonistyczne nr 2(2), 57-69

2008

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

URSZULA KOWALSKA

Katowice

Wokół kuchni i stołu

Historia stołu i kuchni jest prawie tak stara jak gatunek i jest rodzajem nieustannego dyskursu, jaki się toczy między naturą i kulturą, między surowym, pieczonym i gotowanym, co opisał C. Lévi-Strauss w *Trójkacie kulinar-ny* (Lévi-Strauss 1972). Ten dyskurs wyznacza rozliczne porządki kultury od systemów zakazów i nakazów dotyczących tego, co dozwolone i w jaki sposób dozwolone, po to, co zakazane, uznawane za niejadalne, wstrętne, obłożone zakazami religijnymi i zwyczajowymi. Określa sposoby zbierania i przechowywania, konserwowania i przetwarzania produktów, wyznacza ich prestiż, pożywienie codzienne i odświętne zgodnie z rytmem nakazów i zakazów religijnych. Stół stanowi jeden z centrów komunikacji międzyludzkich, rodzinnych i oficjalnych (stół ustawiony w podkowę, okrągły stół, miejsce przy stole), hierarchicznych lub demokratycznych. Oczywiście, „stół” jest meblem, który przyjął się w pewnych regionach świata, w tym także — a może przede wszystkim — w Europie i kręgu jej oddziaływań. Ale nie tylko o mebel i jego funkcje symboliczne tu chodzi. F. Braudel pisze: „Na pierwszy rzut oka łatwo dojrzeć dwie strony stołu: luksus i nędzę, nadmiar i niedostatek” (Braudel 1992, 160). Braudela, w opisywanym przezeń świecie, interesował głównie luksus i wyrafinowanie. W tej rozprawie zajmiemy się plebejsko-robotniczym wariantem kuchni i stołu w szczególnych warunkach historycznych okresu po II wojnie światowej w wymiarze regionalnym, przy czym ta regionalność odnosi się do co najmniej dwu identyfikacji kulturowych, wytworzonych znacznie wcześniej, a pozostających ze sobą w wyraźnym układzie opozycyjno-konfliktowym przynajmniej od XIX wieku, mianowicie Śląska i Zagłębia, które znalazły się w ramach

wspólnej organizacji administracyjnej. Nie wchodząc w zawile meandry procesów historycznych wywierających presję na obie zbiorowości, warto przypomnieć, że na tym terenie zbiegały się granice zaborów, że inaczej przedstawiały się relacje etniczne (również mniejszości), a także fakt, iż Zagłębie przyciągało ludność z innych regionów Polski, a wcześniej z dawnego zaboru rosyjskiego, Śląsk natomiast — Niemców: inteligencję i mieszczaństwo. To Niemcy przynieśli ze sobą cywilizację przemysłową i miejską i przełamywali opory rodowitych Ślązaków, przekształcając Katowice w miasto, natomiast wsie w osady na polach chłopskie, na polach robotnicze. Gwałtowny rozwój industrializacji zmieniał warunki życia, ale nie utrwalone wzory kultury i systemy aksjologiczne ukształtowane wcześniej i ciągle obowiązujące w zbiorowości zasiedziałej, liczącej się z własną wizją tradycji i preferencjami. Wśród najważniejszych cech dystynktywnych tej kultury występowały opozycje: swój — obcy, męskie — żeńskie z podziałem na obowiązujące role społeczne, stary — młody, poddający się kontroli zbiorowości — zbuntowany itp. Ta synchronicznie uporządkowana semioza wyznaczała rytm życia całych pokoleń. Mężczyzna był najważniejszą osobą w domu, on zarabiał na rodzinę, jemu przypadano najważniejsze miejsce przy stole i najlepsze jedzenie. Miał prawo do swoich rozrywek, nawet do słabości, jego zdanie było decydujące we wszystkich zasadniczych sprawach. Rola kobiety była wyraźnie podrzędna, służebna wobec mężczyzny i rodziny, co nie znaczy, iż nieistotna. Być może najpiękniej opisał ją S. Szymutko w *Nagrobku ciotki Cili* (Szymutko 2001). To kobiecie przypadła dbałość o dom, dzieci, nawet o rodzeństwo, podtrzymywanie tradycji, uczestnictwo w życiu parafii oraz praca w ogrodzie i przy hodowli zwierząt. Dotyczyło to zarówno tych rodzin, które miały jeszcze mniejsze czy większe gospodarstwa wraz z domostwami, jak i mieszkańców „familoków”, mających na podwórkach komórki, gdzie hodowano gołębie, zwierzęta uzupełniające dość monotonna kuchnię, a także małe ogródki warzywne. Do tych wzorów odwoływano się zawsze w momentach szczególnych niedoborów aprowizacyjnych, np. „na ogródkach działkowych”, których zagospodarowanie stanowi zmienny tekst kultury w zależności od zmiany kontekstu kulturowego. Konserwatyzm światopoglądowy, zapobiegliwość, gospodarność, pracowitość i zamiłowanie do porządku wyznaczały ramy działalności kobiet.

W dużej mierze — z powodów historycznych — była to kontynuacja paradygmatu kultury chłopskiej jako „...zespołu norm regulujących wszystkie relacje człowieka z otoczeniem, zespołu odpowiedzi na podstawowe pytania egzystencji” (Zawada 1983, 292). Zagłębie nie stanowiło już takiego monolitu.

Trudności w odbudowywaniu II Rzeczypospolitej po przeszło stu latach zaborów i zniszczeniach, jakie spowodowała I wojna światowa, a także brak własnych elit, które dopiero się rodziły, wytwarzały nieuniknione napięcia między sąsiadującymi zbiorowościami. Dużą część śląskich elit tworzyli duchowni (dość typowe kariery), niektórzy bardzo wybitni, z ambicjami społecznikowskimi, kontynuujący tradycje pozytywistyczne, co było częste w całej Europie środkowej. Mniej było uczonych czy polityków. Z takim dziedzictwem wszedł Śląsk w okres II wojny światowej z wszystkimi jej potwornościami i *gospodarką nylącą*, jak nazwał ją K. Wyka. Po biedzie wojennej, w wyniku umowy z Jaltą, Polska znalazła się w „bloku socjalistycznym” z jego gospodarką nakazową. Zachowały się *Sprawozdania sytuacyjne* Wojewody Śląsko-Dąbrowskiego wysyłane co miesiąc do Warszawy i sygnowane przez pplk. Ziętka, które omawiają także aprowizację wielkiego wówczas województwa, bo włączono w jego obręb także Śląsk opolski. W sprawozdaniu z czerwca 1945 r. czytamy:

Z małymi wyjątkami ogół ludności polskiej we wszystkich powiatach województwa ustosunkował się pozytywnie do władz i ich zarządzeń. Pewne pesymistyczne nastroje powstają przede wszystkim wskutek bandytyzmu związanego ściśle z repatriacją zachodnią i wschodnią oraz przemarszem Armii Czerwonej. Najwięcej rozgoryczenia wzbudzają bandy w mundurach wojsk sowieckich zabierające ludności wiejskiej w mniejszych miastach powiatów ostatni dobytek i gwałcenie kobiet, często z następstwami chorób płciowych. Typowa (sic!) dla wszystkich powiatów zachodnich jest sprawozdanie starostwa pow. Gliwickiego: „Bandy rabunkowe grasują na terenie powiatu w dalszym ciągu. Jakkolwiek w obecnym okresie sprawozdawczym ogólna ilość napadów rabunkowych nieco się zmniejszyła, nie mniej jednak sprawa ta jest w dalszym ciągu wielce niepokojąca. Bandyci wyciągają bowiem z poszczególnych domów i gospodarstw często ostatni dobytek. Bandyci występują jak zwykle przeważnie w mundurach żołnierzy sowieckich, uzbrojeni w broń ręczną i maszynową, w grupach od kilku do kilkunastu wzgl. kilkudziesięciu ludzi. Również często jak dotychczas przyjeżdżają na miejsce rabunku samochodami, na których wywożą zrabowany łup w niewiadomym kierunku.

Ponieważ obecnie prawie wszystko tego rodzaju zbrodnie uchodzą sprawcom przeważnie bezkarnie i ponieważ niema na razie żadnej siły, która by się mogła przeciwstawić, wskutek tego wytwarzają się wśród miejscowej ludności dość nieprzychylnie i niekorzystnie nastroje.” Oczywiście mogą się mundurami sowieckimi charakteryzować zarówno bandyci cywilni jak i niedobitki własowców. W związku

z rozkwaterowaniem Wojska Polskiego stosunki bezpieczeństwa i nastroje ludności się naprawiają¹.

Na tej samej i następnej stronie opis zachowań zwycięzców i sojuszników:

Gorąca przyjaźń i sympatia ludności polskiej do Armii Czerwonej zwłaszcza w powiatach zachodnich uległa znacznemu oziębieniu. Przyczyną tego są rabunki i gwałty band w mundurach Armii Czerwonej. Oto wyjątki sprawozdań ilustrujących sprawę:

Starostwo pow. opolskie: „Zdarzają się wypadki zabierania przez jednostki wojskowe całego majątku i coraz częściej występuje gwałcenie kobiet. W samej Dębskiej Kuźni zanotowano 268 gwałtów.

W kilku gminach wojskowi komendanci nie uznają zarządzeń władz polskich dla ludności cywilnej. Sami sprawują władzę wójtów, lub sami tych wójtów wyznaczają i nakazują im słuchać swoich rozporządzeń. We wsi Żelaznej komendant założył kolchozy i zmusza ludność pracować w nich. W związku z sianokosami sprowadzono większą ilość jeńców niemieckich, których, po pracy, żołnierze sowieccy rozmieszczają po prywatnych domach bez żadnej opieki. Jeńcy ci prowadzą robotę dywersyjną”.

Starostwo pow. pszczyńskie:

Zachodzą częste wypadki rabunku przez osoby w mundurach żołnierzy sowieckich. W dalszym ciągu zgłasza ludność fakty gwałcenia obywaterek polskich przez żołnierzy sowieckich.

Starostwo pow. będzińskie:

Akcja rabunkowa żołnierzy sowieckich występujących grupowo, wzmaga się. Ludność nękana jest przez żołnierzy, którzy zabierają rowery jadącym do pracy lub młodzieży szkolnej, ubrania i bieliznę z mieszkań prywatnych. Napadów tych zanotowano 13.

Zarząd miejski w Chorzowie:

Fakt, że władze sowieckie zabierają z Państwowej Fabryki Azotów największą i najnowocześniejszą turbinę wywołuje zwłaszcza wśród

¹ Sprawozdanie sytuacyjne za miesiąc czerwiec 1945 r. Nr. Og.5/58/45. Archiwum. Zachowano oryginalną stylistykę i ortografię.

robotników niemile komentarze i służy jako materiał do wrogiej propagandy.

Starostwo pow. strzeleckie:

W szeregu miejscowości komendanci wojenni przeszkadzają poczynaniom władz polskich. Również rabunki osobników w mundurach Armii Czerwonej wytworzyły nieprzychylny nastrój.

Takie fakty zachodzą w większości powiatów województwa. Trzeba jednak podkreślić, że główne komendantury wojenne współpracują z administracją powiatową i odnoszą się do niej zupełnie poprawnie.

Żadne eufemizmy i pokrętna stylistyka nie są w stanie złagodzić grozy pierwszych lat powojennych w Województwie Śląsko-Dąbrowskim. Powtarzają się podobne lub identyczne fakty, rabunków dopuszczają się nie tylko czerwoarmiści, ale także milicjanci („...Zdarzają się też przypadki nadużycia władzy przez milicjantów lub czynnego udziału w rabunkach i samowoli. Np. dwaj milicjanci z powiatu będzińskiego wysłani jako eskorta transportu ziemniaków na teren powiatu strzeleckiego dokonali tam szeregu rabunków z bronią w rękę” — raport starosty będzińskiego), a nawet kobiety. W sprawozdaniu z lipca 1946 r. napisano o niebezpiecznej „szajce bandyckiej”:

Na czele szajki stała Sabina Drygała, która opracowywała starannie plany napadów i przydzielala poszczególne funkcje bandytom. W szajce przeważały kobiety, które z bronią w rękę brały czynny udział we wszystkich wyprawach².

Jeśli się do tego doda rekwizycje, wyrzucanie z mieszkań, wywózki górników do kopalń w Związku Radzieckim, wywłaszczanie pod byle pretekstem, kwalifikowanie do wysiedlenia Niemców (zawsze pisanych małą literą)³,

² *Sprawozdania sytuacyjne* VII. 1946 UWSL/Og 50.

³ *Sprawozdanie sytuacyjne* czerwiec 1945 Nr. Og. 5/58/45: „Na obszarze Województwa w jego granicach z 1939 r. oraz na obszarze powiatów będzińskiego i zawierciańskiego i miasta Sosnowca wszczęta została akcja, mająca na celu zupełne oczyszczenie tego terenu z ludności niemieckiej. Załącza się egzemplarz zarządzenia Nr. 120 Wojewody Śląsko — Dąbrowskiego o zakazie zamieszkiwania i pobytu ludności niemieckiej oraz rejestracji na wyjazd. Zarządzenie to opublikowano w prasie miejscowej i rozplakatowano we wszystkich gminach powyższego obszaru. Rejestracja rozpocznie się w dniach najbliższych”.

nędzne płace i stały brak wszystkiego — od podstawowych produktów żywnościowych po mydło, zapalki, ubranie, obuwie i środki czystości, życie codzienne jawi się jako koszmar.

Od roku 1945 w *Sprawozdaniach*... powtarzają się jak mantry wyliczenia, że „organa aprowizacyjne” dysponowały jedną czwartą potrzebnych artykułów spożywczych, że

mąki pszennej i kaszy, oprócz stołówek, nikomu nie przydzielono, a wielka część ludności nierolniczej otrzyma artykuły mączne za sierpień dopiero we wrześniu⁴. (...) Sytuacja aprowizacyjna w miesiącu styczniu uległa dalszemu pogorszeniu. Styczeń 1946 jest pierwszym miesiącem, w którym nie zrealizowano żadnych artykułów, oprócz chleba. Inne artykuły będą częściowo tylko wydawane w lutym, sytuacja chlebowa uległa poprawie, nie obeszło się jednak przytym od wydania radykalnych zarządzeń, które dotknęły ludność pracującą a mianowicie zarządzeń, unieważniających asygnaty grudniowe na mąkę chlebową, o ile nie zostały zrealizowane do 31 grudnia 1945. Zarządzenie to dało pewną rezerwę i umożliwiło pełną realizację przydziałów w obecnych miesiącach⁵.

W tym samym sprawozdaniu — po powtarzającej się frazie — „Ludność odnosi się na ogół do władz i ich zarządzeń pozytywnie” — w następnym zdaniu pojawia się informacja, iż brak chleba i tłuszczu „powoduje niezadowolone. I tak w dniu 25 1 1946 na kopalni »Józef« w Jastrzębiu gmina Poraj wybuchł strajk, którego przyczyną był brak żywności, tłuszczu i obuwia”. W mniej drastyczny sposób chroniczne braki w zaopatrzeniu występują przez wiele lat i stają się elementem konstytutywnym pejzażu semiotycznego Polski Ludowej. W pierwszych latach powojennych, rzeczywiście trudnych, owe „asygnaty” popularnie zwane kartkami, funkcjonują do roku 1953. Obowiązkowe dostawy, zwane tradycyjnie „kontyngentami”, przetrwały do czasów gierkowskich, do 1.01.1972 roku. Kartki na mięso (z kością i bez), masło, alkohol dający się wymienić na przykład na kawę, kartki na cukier i okazjonalnie na inne dobra, pojawiają się znów w latach osiemdziesiątych i podobnie jak w latach powojennych nie będą miały pokrycia. Pracowników dzieli się na dwie kategorie: pierwszą, uprzywilejowaną i drugą, której potrzeby, ze względu na liczebność, były trudniejsze do zaspokojenia. Wytwo-

⁴ *Sprawozdanie sytuacyjne*, sierpień 1945.

⁵ *Sprawozdania sytuacyjne*, od I — XII 1946 UWSL/Og 50.

rzyła się pewna lista preferencyjna przydziałów: pracownicy pierwszej kategorii, szpitale, sierocińce, stołówki i inne instytucje, za nimi pracownicy drugiej kategorii. Jako sukces odnotowano stworzenie stołówki na Politechnice w Gliwicach. Mimo ostrych represji musiał istnieć czarny rynek, który w warunkach polskich znikł dopiero po zmianie ustroju. Legendarne „baby z cielęciną” regularnie odwiedzające biura i zaprzyjaźnionych odbiorców, baby z nabiałem i różnymi dobrami, bimbrownicy i inni pośrednicy, dostarczający miastom nielegalne uzupełnienia ubogiej diety, miały w Polsce znaczenie niemal instytucjonalne. W pierwszych latach powojennych, korzystając z doświadczeń okupantów, rewidowano większe bagaże podróżnych i konfiskowano „nielegalną” zawartość. Oczywiście wszystkie te dobra były dostępne lepiej zarabiającym. Najlepiej zarabiano w przemyśle, szczególnie w uznawanym za strategiczny przemyśle ciężkim, zupełnie źle np. w oświacie. Nauczyciele skarżyli się, że nie są w stanie wykupić paczek UNRRA i proszą o rozłożenie splat na raty. System stołówek deprecjonował tradycyjne role społeczne kobiet, wyciągał je z domu do przeważnie źle płatnej pracy (często bez jakiegokolwiek przygotowania zawodowego), osłabiał system wcześniejszych, tradycyjnie utrwalonych wpływów instytucji kościelnych. Bardzo wcześnie zaczęto tworzyć Ligę Kobiet. „Liga Kobiet ma być organizacją społeczną, łączącą wszystkie kobiety. Organizacja ma być samowystarczalna finansowo, pragnąc uruchomić takie instytucje o charakterze społeczno-przemysłowym, które dalyby możliwości finansowe jej istnienia, a więc szwalnie, pralnie, stołówki, spółdzielnie, biura pisania podań itp.” czytamy w jednym ze sprawozdań. Wyprowadzenie kobiet z domu, a ściślej z kuchni powodowało jednocześnie procesy emancypacyjne i poszerzało kontakty. Nieistotność kuchni i stołu podkreślało nawet powojenne budownictwo mieszkaniowe z małeńkimi kuchniami, które nie mogły już spełniać roli plebejskiego salonu. Nie znaczy to, iżby tę funkcję przejęła jadalnia, największy i najbardziej reprezentacyjny pokój w mieszkaniu. Jeszcze w latach siedemdziesiątych górnicy przynosili dywany zwinięte wzorem do góry, by wszyscy widzieli, że ten luksusowy przedmiot jest z importu (lepszyl!), ze sklepu G, realizującego pieniądze zarobione w soboty i niedziele. Rozścielano je i przykrywano gazetami, by się nie niszczyły, bo miały budować prestiż rodziny. To samo dotyczyło mebli, tak zwanych meblościanek, wypełnianych pamiątkami z wczasów, wycieczek zagranicznych, pielgrzymek i bibelotami. Meble też powinny były być z importu i „na wysoki” polysk. Był to pokój przeznaczony na szczególne okazje — oficjalne i rodzinne.

Praca zawodowa kobiet ograniczała tradycyjne kontakty, bo wytworzyły się nowe formy życia towarzyskiego — biurowe, z przydzieloną herbata marki Ulung i prawdziwą kawą w szklankach, obie typu „plujki”. Były to już czasy znacznie późniejsze, ale utrwalone wówczas rytuały towarzyskie są żywotne do dziś.

Zdarzały się wprawdzie głosy odmienne, kwestionujące zachodzące zmiany, choćby wystąpienie tow. Hangersteina na konferencji sprawozdawczo-wyborczej Komitetu Miejskiego PZPR w Katowicach (rok 1956):

Chciałbym się jeszcze ustosunkować do pracy zawodowej kobiet, które mają rzekomo pracować na zasadach równouprawnienia, a pracują z konieczności ekonomicznej wbrew swojej woli i zainteresowaniom. Prowadzi to do podwójnej eksploatacji kobiety — która pracuje zawodowo i tak wykonuje wszystkie prace domowe. Rentowność pracy kobiet należałoby również wziąć pod uwagę, gdyż tak bywa, że kobiety po kilka miesięcy są zwalniane z pracy czy dla opieki nad dzieckiem, czy z innych powodów. Sprawę tę należałoby uregulować przez zwiększenie zarobków męża⁶.

Opinia ta pojawia się w czasie koniunktury na węgiel (trwającej właściwie przez cały okres realnego socjalizmu) i popaździernikowej „odwilży”. Mimo to zmiany nie mogły zostać cofnięte. Liga Kobiet i Koła Gospodyń przetrwały i ciągle funkcjonują w małych miejscowościach w trzecim już pokoleniu.

Braudel wielokrotnie zwracał uwagę, że kuchnia wykorzystuje te produkty, które ma pod ręką, stale je wzbogacając, gdyż rzadko utrzymuje autarkiczny *status quo*. Podstawą wyżywienia w międzywojniu były zboża (w tym także kasze), ziemniaki, warzywa takie jak biała kapusta, „modra” kapusta, buraki, cebula, czosnek, marchew, rośliny strączkowe i lokalnie uprawiane warzywa. Do tego dochodziło mięso, głównie wieprzowina, drób — włącznie z gołębiami, króliki z hodowli przydomowych oraz ryby: uznawane za postne śledzie, ryby rzeczne i okazjonalnie — karpie. Wielokrotnie tu już przywoływany Braudel pisał, że Europa jest w całości mięsożerna od przynajmniej tysiąca lat, że od średniowiecza, kiedy była „łędem na polu pustym” z wielkimi pastwiskami, dostarczała „olbrzymich ilości protein”. W wieku XVII „sytuacja się jednak pogarsza i wszystko wygląda tak, jakby w następstwie

⁶ Komitet Miejski PZPR w Katowicach. Protokół z Konferencji sprawozdawczo-wyborczej. 11—12. XII 1956, s.45/46. Sygnat, 318/I/5.

wzrostu ludności reguła pożywienia na bazie roślinnej brała odwet za uprzednie przywilejowanie Europy” (Braudel 1992, 4).

Kuchnia przełomu XIX i XX wieku ani na Śląsku, ani w Zagłębiu nie była zbyt bogata, ponieważ plebejska ludność obu regionów musiała się liczyć z ograniczeniami finansowymi. Koniunktura lub jej brak decydowały o zasobności rodzin. Obie kuchnie korzystały prawie z tych samych produktów wyjściowych, znajdując dla nich regionalne zastosowania. To, co je łączyło, było refleksem zjawisk znacznie szerszych. Chleb, podstawowe pożywienie ludzi niezbyt zamożnych, bywał czarny/gorszy lub biały/lepszy. Ta społeczna kwalifikacja przetrwała do dziś, a przyjezdnych dziwi stosunkowo niewielka oferta ciemnego pieczywa na tych terenach. W latach powojennych, kiedy brakowało wszystkiego, wojewoda wydał zakaz wytwarzania białego pieczywa pszennego i wyrobów cukierniczych, co zostało odnotowane w *Sprawozdaniach...* Z grubo mielonej mąki żytniej kisilo się żur, podstawową potrawę postną tej szerokości geograficznej, jadaną od rana do wieczora. Wynalazkiem śląskim była „wodzionka”, zupa z wysuszonych kromek chleba z dodatkiem zmiądzzonego czosnku i tłuszczu oraz wigilijna „siemieniotka” z ziaren konopi. Kluski śląskie — mediacja między ziemniakami i mąką pszenną — są jedną z wielu odmian kopytkopodobnych. Z ciast najczęstszy bywał „kołocz”, który do dziś pełni funkcje symboliczne. Prawie obrzędowe znaczenie ma także niedzielna rolada z kluskami śląskimi i „modrą” kapustą, podobnie jak w Zagłębiu kotlet schabowy z kapustą i ziemniakami. Obie tradycyjne kuchnie były „żeńskie”. Według ustaleń C. Lévi-Straussa kobiety „warzą”, gotują, natomiast mężczyźni — pieką. Dotyczy to przede wszystkim tak prestiżowego w kulturze europejskiej mięsa, które jest nie tylko oznaką dobrobytu, ale i sposobem wyrażenia szacunku dla gościa. Pieczenie odbywa się bez zapośredniczenia wody, jest relacją prostą między naturą i kulturą, gotowanie jest ukryciem gorszego gatunkowo mięsa i znacznym jego przetworzeniem. Choć tak zwana kuchnia kobieca nie cieszy się specjalnym uznaniem koneserów (największymi mistrzami sztuki kulinarnej bywali i są mężczyźni), w praktyce jest najczęstsza. Ponieważ kobiety najwięcej czasu spędzały w domu i kuchni, wymyślały liczne sposoby, często bardzo pracochłonne, by z tych samych ingrediencji kombinować różnorodność doznań smakowych. W środowiskach plebejskich musiało to być jedzenie kaloryczne i możliwie obfite. Dostatek i niedostatek powtarzały się okresowo, codzienność i świąteczność tworzyły dość regularne rytmy, zasady światopoglądowe wyznaczały dni i okresy postu, czyli jedzenia bez mięsa i używania lub nie tłuszczu pochodzenia zwierzęcego. Kilka razy w roku

określonym świętom towarzyszyły specjalne dania (polskiej wigilii świąt bożonarodzeniowych, świąt wielkanocnych z obowiązkową szynką lub przynajmniej wędzonką i specjalnym świątecznym pieczywem, zapustom i innym okazjom obrzędowym, regionalnie zróżnicowanym). Dochodziły ważne okazje społeczne, np. urodziny, wesela, pogrzeby, jubileusze, a po II wojnie światowej wielkiego znaczenia nabrały przyjęcia komunijne i tzw. „osiemnastki”. Mimo nieregularności w zaopatrzeniu rosły potrzeby konsumpcyjne, kuchnia wyraźniej się różnicowała i była otwarta na nowe propozycje. Wzbogacały się rodzaje warzyw i przypraw, producenci przywozili z innych regionów płody rolne, bo wielka aglomeracja dawała możliwości zarobku. O zaopatrzenie swoich pracowników w ziemniaki i cebulę dbały wielkie zakłady przemysłowe, które na swoim terenie otwierały sklepy spożywcze z szeroką, aczkolwiek dość nieregularną ofertą, tylko dla własnych zatrudnionych. Gazety i pisma kolorowe, które przez lata unikały problematyki kulinarnej, zaczęły drukować przepisy na najrozmaitsze potrawy i ciasta, opisywały kuchnie innych narodów z bardzo egzotycznymi włączniami. Poza nowościami wprowadzanymi do kuchni domowych, w których zaczęło królować mięso zdobywane w sposób legalny lub nie całkiem legalny, pojawiły się mrożonki i półprodukty. Pracujące kobiety nie miały czasu na przygotowywanie pracochłonnych potraw, więc mięso z dodatkami stanowiło dla nich optymalne rozwiązanie. Brakowało natomiast luksusowych wędlin, których nie wolno było produkować w zgrzebnej fazie ustrojowych braków. Wędzonki z dobrych gatunków mięsa zdobywało się spod lady albo od pośredników. Jednak nawet w kartkowych czasach ery gierkowskiej tylko tu przed Wielkanocą i Bożym Narodzeniem sprzedawano przydziałowe „wędzonki”. Tradycja wygrywała z kłopotami w zaopatrzeniu i była ważnym elementem homeostazy społecznej. Od lat siedemdziesiątych region miał nadmiar pieniędzy przeznaczanych na konsumpcję, także kulinarną. Modne stały się spotkania integracyjne pracowników przy „pieczonkach”, grzybobraniach, nawet zwykłych „impresach” na działkach, gdzie przy ognisku pieczono kielbasę, podlewając ją piwem lub wysokoprocentowymi destylatami. Osobne miejsce zajmowały święta branżowe, szczególnie Barbórka, obchodzona niezwykle uroczyście, obrastająca rytuałami i dodatkowymi gratyfikacjami. Angażowała najwyższe władze państwowe i partyjne, kreowała i utrzymywała mity o klasie robotniczej jako soli ziemi i najbardziej świadomej części zbiorowości. Po oficjalnych akademiach i występach artystycznych odbywały się uczyty pracowników na koszt kopalni tonące w wódce i piwie. Nieświadomie lub nie całkiem świadomie powtarzał się archaiczny,

orgiastyczny nieomal rytuał pierwotnego święta. Był to odwet na przeszłości, trudnych czasach bezrobocia w międzywojniu, drugorzędności i poczuciu kulturowej izolacji. Triumfalizm i poczucie szczególnego uprzywilejowania. Czy przemiany społeczne znalazły swój wyraz w kuchni jako ważnej instytucji kultury? Odpowiedzi udziela *Nowa kuchnia śląska*, wydana przez Instytut Śląski w Opolu (Choros, Jarczak, Sochacka 1985), która jest wprawdzie zbiorem przepisów kulinarnych, ale jest także tekstem kultury. We *Wstępie* autorki piszą:

Godzi się w tym miejscu podkreślić, że „Nowa kuchnia śląska” nie jest poradnikiem racjonalnego żywienia w znaczeniu fachowym. Pomysłana jest bowiem jako zbiór wybranych przepisów na dawne i współczesne potrawy stosowane na Śląsku, a pochodzące od doświadczonych gospodyń śląskich, z własnych zbiorów autorek, od prywatnych kolekcjonerów mających zainteresowania kulinarne. Nierzadko też posilkowano się załączoną literaturą pomocniczą. Niniejsze opracowanie stanowi zatem próbę uchwycenia charakterystycznych cech dawnej kuchni śląskiej oraz współczesnych przemian dokonujących się pod wpływem różnych czynników: demograficznych, kulturowych i socjologicznych (Choros, Jarczak, Sochacka 1985, 9—10).

Autorki zauważają ewolucję od kuchni plebejsko-wiejskiej do miejskiej, z pewnymi elementami luksusu. Co prawda piszą także o wprowadzanych modyfikacjach oszczędnościowych, np. używanie w miejsce masła smalcu lub oliwy czy zastępowanie miodu naturalnego — sztucznym. Zdają sobie sprawę z kulinarnego globalizacji przez wyzyskiwanie przepisów z broszur o kuchni włoskiej, rosyjskiej, węgierskiej i innych, co zupełnie im nie przeszkadza w traktowaniu całości jako kuchni śląskiej. Czasem jeszcze można się natknąć na oryginalne zapisy. Należy do nich niewielka książeczka *Potrany regionalne Wisły i Śląska Cieszyńskiego* przygotowana przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Władysława Reymonta w Wiśle pod redakcją Marii Maciejczek-Madej (Maciejczek-Madej, Sidzina, Kłapcia 1996), gdzie autorki starają się odtworzyć nie tylko stare, XIX-wieczne receptury, ale także konteksty kulturowe:

W opracowaniu staraliśmy się również możliwie wiernie oddać swoje zapamiętane z dzieciństwa, wyniesione z domu rodzinnego i rodzinnych stron, doświadczenia kulinarne. Wiele informacji uzyskaliśmy

z wywiadów, rozmów ze starszymi ludźmi, znajomymi, młodzieżą i ich rodzicami, nauczycielami naszej szkoły (...). Elementy tradycji dawnej kuchni domowej w naszym regionie w różnym stopniu przetrwały do czasów obecnych. Niektóre potrawy są w dalszym ciągu podawane na stół wigilijny czy wielkanocny, inne zaś podkreślają rangę różnych uroczystości (Maciejczek-Madej, Sidzina, Kłapcia 1996, 6).

Autorki piszą o sezonowości niektórych potraw, o świniobiciu i o związanych z nim obyczajach (poczęstunek), o sposobach konserwacji („szpyrki”, „wędzonki”), sposobach wykorzystywania krwi, okrawków mięsa i tłuszczu, łączeniu ich z ziemniakami i kaszami, używaniu serwatki i maślanki, pieczeniu różnorodnych „koloczy”. Za każdym razem odwołują się do opozycji: codzienne — odświętne. Sporo miejsca poświęcają znaczeniu chleba i rygorom zachowania się przy stole: najpierw wspólna modlitwa, później podanie najlepszej części posiłku ojcu, kolejno dzieciom, a resztą zadawała się gospodyni. Obowiązuje (obowiązywał) zatem ład charakterystyczny dla wszystkich kultur chłopskich i plebejskich. Autorki *Potraw regionalnych...* doskonale wiedzą, że znika tradycja kuchni regionalnej i trzeba ją przemienić w tekst, by weszła do pamięci, czyli kultury (wg semiotycznego wzoru J. Łotmana, gdzie rzeczywistość tylko przez przekształcenie w tekst staje się elementem kultury).

Strategie autorek *Nowej kuchni śląskiej* i *Potraw regionalnych...* są skrajnie różne. Pierwsze podkreślają zanikanie tradycji i asymilowanie kuchni „miejskiej”, drugie starają się zatrzymać pamięć o przeszłości. Pierwsze zapomniały o wielu potrawach regionalnych, jak wigilijna „siemieniotka” i inne, wprowadziły natomiast ogromną liczbę przepisów znanych z menu europejskich restauracji lub ciast z profesjonalnych cukierni. Trzeba im oddać sprawiedliwość, że wiele współczesnych kobiet postępuje tak samo w swojej kulinarnej praktyce. Cechy regionalne zacierają się i być może w jakiejś przyszłości będą kultywowane wyłącznie w regionalnych restauracjach. Nieświadomie potwierdzają badania R. Barthesa (Barthes 2000), dotyczące współczesnej kultury francuskiej. Znany semiolog zakwestionował jeden z ideologicznych mitów marksizmu-leninizmu o tożsamości proletariusza. Udowodnił, iż marzeniem klasy robotniczej jest awansować do mieszczaństwa, a przynajmniej do drobnomieszczaństwa. I że kuchnia ma w tym swój udział.

Literatura

- Barthes R., 2000, *Kuchnia dekoracyjna. Mit dzisiaj*, w: *Mitologie*, przeł. Dziadek A., Warszawa.
- Braudel F., 1992, *Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm XV—XVIII wieku. Struktury codzienności. Możliwe i niemożliwe*, przeł. Ochab M i Graff P., Warszawa.
- Choros M., Jarczak L., Słomczyńska O., Sochacka S., red., 1985, *Nowa kuchnia śląska*, Opole.
- Lévi-Strauss C., 1972, *Trójkąt kulinarny*, przeł. Cichowicz S., „Twórczość”, nr 2.
- Maciejczek-Madej M., Sidzina A., Kłapcia E., 1996, *Potrawy regionalne Wisły i Śląska Cieszyńskiego*, Wiśła.
- Szymutko S., 2001, *Nagrobek ciotki Cili*, Katowice.
- Zawada A., 1983, *Gra w ludowe*, Warszawa.