

Jacek Kurczewski

Spotkanie w garnku : typy kontaktu kultur kulinarnych

Górnośląskie Studia Socjologiczne. Seria Nowa 6, 222-238

2015

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.

Jacek Kurczewski
Uniwersytet Warszawski

Spotkanie w garnku — typy kontaktu kultur kulinarnych

Abstract: (Upper) Silesian cuisine is the research field where the mutual permeability of the culinary cultures is demonstrated. The typology of basic analytical concepts opposing popular practices to the official normative cuisine. Culinary practice is reduced to the triadic structure composed of (a) ingredients, (b) procedures and (c) functions in the wider context of a meal. Cultural marking might be proved for each of these elements. As the departure the officially recognized elements of Silesian cuisine had been chosen that appear however also in the other cuisines. Nevertheless the specific seems rather the general structure of the festive dinner that is perceived in the area as distinctively Silesian. This is however more regional/ethnic distinctiveness than purely culinary one.

Key words: fusion — culinary structures — Silesian cuisine

W Wikipedii, która dla współczesnych gastronomów jest źródłem wiedzy bardziej istotnym niż *Larousse gastronomique*, czytamy: „Fusion food is not a kind of food that fits into any single cuisine. Fusion dishes either consist of original dishes using ingredients and spices from other cuisines or use the local ingredients for making popular dishes from other cuisines”¹. Jako miejsce narodzin współczesnej *fusion food* podaje się Kalifornię i Australię, a więc miejsca, gdzie Zachód mógł się spotkać nad Pacyfikiem z produktami i kuchnią Dalekiego Wschodu.

Oficjalna kuchnia *fusion* ma zaledwie parę dekad historii za sobą, ale prawda jest taka, że *fusion* jest stara jak ludzkość. Jeszcze w zeszłym stuleciu niektóre gromady ludzkie żyjące poza głównym nurtem cywilizacji musiały uzupełniać swą dietę wydawałoby się tak podstawowym i uniwersalnym składnikiem jak sól drogą wymiany z innymi, którzy sól kopali albo uzyskiwali ją z wód morskich czy

¹ http://en.wikipedia.org/wiki/Fusion_cuisine (data dostępu: 12.11.2014).

otwartych solanek śródlądowych. Nędza państwowej gospodarki socjalistycznej wpędziła kuchnię polską w samowystarczalność i daleko posuniętą izolację, ale parę lat wolnego handlu wystarczyło, aby wpieryw wzbogacić ją pozornie obcymi składnikami, a następnie całymi egzotycznymi daniami i wreszcie egzotycznymi kuchniami — od włoskiej do wietnamskiej. W pewnej mierze był to proces rekonstrukcji, ale z jednej strony Holocaust i czystki etniczne oraz przesiedlenia, którym podlegało społeczeństwo, a z drugiej przemiany otoczenia światowego i europejskiego sprawiły, że różnorodność smaków w kuchni polskiej pojmowana jako ogólna oferta i praktyka kulinarna w Polsce dzisiejszej jest nowa. Rewolucja kulinarna była jednym z najbardziej zaskakujących aspektów pokojowej rewolucji 1989 roku. Z jednej strony składała się na nią rehabilitacja elementów dotychczas ignorowanych, takich jak kuchnia szlachecka, ziemiańska czy kresowa, a nawet do pewnego stopnia żydowska; z drugiej zaś — poszukiwania smaków nowych, nawet jeśli zapomnianych.

Analiza różnorodności kulturowych nie może odbyć się bez analizy kultury kulinarnej zarówno w jej warstwie normatywnej, jak i praktycznej. Potrzebne są tu pewne konstrukcje pojęciowe o typologicznym charakterze, którym poświęcony jest niniejszy artykuł. Po pierwsze, przeciwstawiamy w nim warstwę indywidualnych praktyk kulinarnych warstwie zinstytucjonalizowanych wzorów normatywnych, których najwyraźniejszym przejawem są przepisy kulinarne oraz zbiory tych przepisów, czyli kodeksy ujęte najczęściej w formę tzw. książek kucharskich. Po drugie, konieczne jest na poziomie typologicznym zarysowanie opozycji między kuchnią popularną a kuchnią dominującą, taką, jakiej naucza się w szkołach czy na kursach gastronomicznych, przepisywanej w dokumentach oficjalnych i stosowanej w oficjalnych kuchniach, koncesjonowanych restauracjach i innych zakładach kulinarnych.

O ile pierwsze przeciwstawienie wydaje się na początku łatwe do przeprowadzenia w praktyce, o tyle drugie już w pierwszym sformułowaniu natrafia na trudności związane z tym, że granice oficjalności są tu szczególnie rozmyte. Chciałoby się mówić o opozycji między tym, co ludzie gotują dla siebie samych w domu, a tym, co je się publicznie, ale już przykład przyjęcia urządzanego przez pracowitych domowników na użytek swój i zaproszonych gości pokazuje, jak trudno ten podział przeprowadzić. Są jednak różne praktyki oficjalne, które wyraźnie znajdują się na drugim biegunie tej rozmytej zmiennej. Mam na myśli przykład, jakim są listy i przepisy określające tzw. potrawy i inne kulinarne produkty regionalne. Są to akty normatywne wydawane przez organy władzy wykonawczej i samorządowej, czasem zatwierdzane na poziomie instytucji Unii Europejskiej. Otóż jest jakaś zasadnicza różnica socjologiczna między piernikiem wykonanym według przepisów podyktowanych przez babkę piekarza a nawet podobnie smakującym i wyglądającym piernikiem wykonanym zgodnie z normatywem urzędowym. Odstępstwa od pierwszego wzorca będą sankcjonowane co najwyżej niezadowoleniem konsumentów, podczas gdy w drugim przypadku grozi utrata licencji (gdyby lokale występujące na wojewódzkich listach regionalnej kuchni były kontrolowane, o czym nie jestem do końca przekonany).

Kuchnia śląska dostarcza przykładu, że te nieformalne sankcje rozproszone, jak mówią socjologowie, mogą nie mniej skutecznie niż mechanizm oficjalny utrzymywać konformizm kulinarny. Mam oczywiście na myśli główny w górnośląskiej kulturze kulinarnej kanon obiadu niedzielnego, złożonego z rosółu z kluskami i rolady wołowej z gumiklozjami i modrą kapustą. Poszczególne wykonania różnią się smakiem, ale nie składem, tak jakby działała niewidoczna policja śląska, która prowadzi lotne kontrole niedzielnych stołów. Tą policją są w rzeczywistości masy Ślązaków (Górnoślązaków), którzy traktują ów kanon jako jeden z podstawowych elementów potwierdzających osobistą tożsamość.

Wracając do pierwszej opozycji, trzeba zauważyć, że ona również ma typologiczny charakter. Każdy, kto zabiera się do przyrządzania potrawy, realizuje pewien przepis normatywny. Czasem zaczyna się to od uroczystego wytarcia rąk przed otwarciem książki kucharskiej na odpowiedniej stronie lub przed kliknięciem w odpowiednią stronę w sieci, kiedy indziej wzór może nie być nawet zwerbalizowany, ba nawet nie zmentalizowany, jak przy wręcz automatycznym wykonywaniu kawy czy herbaty. „Wręcz automatycznym” to nie znaczy „dokładnym” i każde wykonanie może pod jakimś względem (np. użycie do naparzu z ziół herbacianych wody z wodociągu, a nie wody źródlanej) odchodzić od wzorca normatywnego, czasem zmieniając przez to danie.

Zatrzymam się tu nad nowym doświadczeniem, jakim było dla mnie spostrzeżenie w Kaliningradzie w menu lokalu „Russka kuchnia” szaszłyku... wieprzowego. Jak wiadomo, Rosjanie dzięki kolonizacji ludów kaukaskich i środkowoazjatyckich wzbogacili swą kuchnię o szaszłyk (dokładniej chyba szisz-kebab). Szaszłyk zrusyfikowany to jest pewien sposób przyrządzania mięsa lub warzyw, podczas gdy dla ludów islamskich (a w Kaliningradzie, tak jak w całej Rosji europejskiej ceni się z kuchni azjatyckich przede wszystkim kuchnię uzbecką wraz z jej szaszłykami) szaszłyk jest oczywiście z baraniny (najlepiej), a nigdy nie z wieprzowiny. Mówiąc „szaszłyk” Rosjanin i Uzbek będą więc mieć różne potrawy na myśli.

Trzeci wymiar analizy dotyczy już struktury jedzenia, w którym wspomniana wielokulturowość może się objawiać. Z grubsza biorąc, praktykę kulinarną można sprowadzić do struktury trójelementowej (a + b + c) złożonej z (a) składników; (b) procedur i (c) funkcji, przez którą rozumiem miejsce potrawy w szerszym kontekście posiłku. Przynależność kulturową możemy wiązać z każdym z tych elementów. Oliwki w kuchni polskiej stanowią w danym momencie element obcy, chrzan jest elementem rodzimym, pieczenie na rożnie jest procedurą rodzimą, gotowanie na parze — obcą, sałata może występować w rodzimej funkcji przystawki lub po francusku na początku jako danie samodzielne.

Chociaż lista składników jest praktycznie nieograniczona, poszczególne kuchnie sprowadzają się do określonego zestawu, który możemy zredukować dalej do zestawów substytucyjnych ekwiwalencji, np.: ziemniaki = kasza = kluski = makaron (gotowanie) lub: kasza jęczmienna = kasza gryczana = kasza perłowa (gotowanie) lub: buraki = jabłka = cebula = kapusta (pieczenie). Te ciągi ekwiwalencji są bezimiennie, ale znane praktykowi kulinarnemu, który odwołuje się do nich dokonując

prostych działań („Nie mam ziemniaków, więc zamiast tego do pieczeni ugotuję kluski lub makaron lub kaszę i uzupełnię danie pieczoną kapustą lub cebulą lub jabłkami lub buraczkami”). Jeśli ktoś myśli, że procedury kulinarne są uniwersalne, to wystarczy przypomnieć ich odmienność w kuchni chińskiej. Jedną z innowacji w kuchniach Zachodu jest wprowadzenie smażenia na głębokim tłuszczu (*stir fry*), gotowania na parze i innych procedur chińskich. Claude Levi-Strauss zwracał uwagę na procedury tradycyjne stosowane przez Indian, jak gotowanie polegające na wkładaniu rozgrzanych kamieni do naturalnego lub sztucznego naczynia albo suszenie na wietrze (*pemikan*). Użycie obcej procedury do rodzimych składników będzie stanowić drugi typ pożyczki kulturowej.

Wreszcie trzeci typ to użycie tej samej potrawy w innej funkcji. Pisałem już o sałacie (zielonej), która już szlachcie polskiej kojarzyła się z królikami. Ze zdziwieniem przyjęto w Polsce w latach 70. XX wieku fakt, że „bufet szwedzki”, adresowany rzeczywiście do odwiedzających Polskę turystów ze Skandynawii, zawiera śledzie w różnych postaciach jako danie śniadaniowe. Strukturą funkcjonalną, którą się zajmujemy w niniejszym artykule, jest śląski obiad świąteczny. Kontakt kulturowy może w tym wypadku oznaczać wprowadzenie w tę strukturę potraw albo ich składników z innych kuchni. Jako substytut traktuje się obcy danej kuchni element zastępujący konkretny element dotychczasowy, np. normatywnie wykluczone zastąpienie klusek ziemniaczanych kluskami mącznymi, prawdopodobnie dopuszczalne zastąpienie octu czerwonym winem albo historyczne zastąpienie wieprzowiny wołowiną, do którego prawdopodobnie doszło w połowie XIX wieku.

Wprowadzony trójpodział stanowi tylko teoretyczne uproszczenie, skoro wiadomo, że to, co ogólnie nazywamy procedurą, w istocie może oznaczać bardzo delikatne różnice w sposobie przyrządzania potrawy. Kuchnia śląska, a wobec całkowitej wymiany ludności na Dolnym Śląsku w wyniku II wojny światowej mamy tu na myśli kuchnię górnośląską, kontynuowaną po wojnie mimo napływu ludności polskiej z innych ziem polskich, graniczyła od północy i wschodu z kuchnią historycznie odgraniczonych ziem polskich dawnej Rzeczypospolitej, a od południa z kuchnią Czech i Moraw. W sferze kultury, także kulinarnej, jest to zresztą bardziej skomplikowane, bo te granice były zawsze porowate, wędrowali przez nie dobrowolnie lub przymusowo nosiciele różnych kultur, nie tylko niemieckich i słowiańskich, ale także Żydzi, migranci z Zachodu czy z Bałkanów (Wołosi). Dynamiczny atlas kultur kulinarnych musi te różne wpływy, przejęcia i modyfikacje uwzględnić. Zaczynając od elementów ogólnych, a więc takich, które w śląskim świątecznym obiedzie muszą wystąpić, chociaż mogą też pojawić się w „beztudzień”, w innych układach funkcjonalnych, także jako potrawa samodzielna, zajrzyjmy do miejscowej kuchni, aby sprawdzić, czy wykonywane na Śląsku potrawy różnią się w swej oficjalnej wersji od ich odpowiedników w kuchniach sąsiednich. Dla terenu śląskiego takie różnice mogą dotyczyć robienia klusek ziemniaczanych, a na pograniczu polsko-czeskim — kapusty.

Zacznę od tej drugiej, korzystając z dostępnego w sieci bloga „Kuchnia z Wyra-kiem”:

Zeli se škvarky a kmínem (czeska kapusta zasmażana)

Składniki: 1 główka białej kapusty, 400 g boczku, 1 cebula, 1 1/2 cukru, 2 łyżki octu, sól, pieprz, mielony kminek.

Oczyścić kapustę. Liście grubo poszatkować. Do garnka nalać odrobinę wody, wrzucić kapustę i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu aż do miękkości. Drobnoposiekać cebulę. Boczek pokroić w cienkie słupki. Na patelni podsmażyć boczek i cebulę na skwarki. Wrzucić do kapusty i gotować jeszcze razem kilka minut. Przyprawić octem, cukrem, solą, pieprzem i kminkiem. Podawać od razu.

W innym przepisie w składnikach wymienia się pół główki kapusty włoskiej, pół szklanki białego wina półwytrawnego, smalec, cebulkę, sól, pieprz i szczyptę kminku do smaku oraz — co wydaje się charakterystyczne — łyżkę mąki do zagęszczenia.

Kapustę siekamy drobno. W garnku rozpuszczamy smalczyk, przesmażamy cebulkę i wysypujemy kapustę. Podlewamy winem. Dusimy do momentu, kiedy kapusta będzie odpowiednio miękka. Jeśli będzie potrzeba, można podlać wodą. Pod koniec gotowania wsypać mąkę i dokładnie wymieszać. Doprawiamy solą i pieprzem.

Mniej elegancki, ale bardziej odpowiadający praktyce wydaje się inny przepis podobno stosowany w jednej z restauracji praskich:

Kapustę umyć, rozkroić, wyciąć głąb i pokroić na paseczki. Włożyć do rondla, podlewać wodą albo rosołem i bez pokrywy dusić. W innym garnku rozpuścić smalec. Na rozgrzany tłuszcz wrzucić drobnopokrojoną cebulę i podsmażyć. Dodać podduszoną kapustę, sól, kminek. Całość oprószyć mąką i dusić aż będzie miękkie. Dodać cukier i ocet do smaku.

Polacy odczuwają osobliwość smaku kapusty przyrządzonej po czesku i odróżniają ją od potrawy z kapusty znanej z kuchni polskiej. Sprawdźmy więc, co jest w jej podręcznikach.

Kapustę pokroić w piórka. Cebulę pokroić w drobną kostkę, wsypać do rondla z rozgrzanym olejem i masłem, zeszklić i posolić. Dodać kapustę, podsmażyć. Gdy kapusta pokryje się tłuszczem, dodać ziarna pieprzu, liście laurowe i bulion ze śmietaną. Dusić bez przykrycia ok. 30 min. Doprawić solą i sokiem z cytryny.

„Sól i Pieprz” 2009, nr 10

Tymczasem w kanonicznej dla niemieckich Ślązaków książce Henrietty Pelz każe się główkę kapusty poćwiartować, a po usunięciu głąba zblanszować, po ostudzeniu odcisnąć z wody i razem z czosnkiem, kminkiem i solą podgotować w bulionie mięsny, dodać zasmażkę mączną i dusić do miękkości.

Śląski autorytet kulinarny Marek Szołtysek opisuje proces obróbki nieco inaczej:

Kroimy jedną średnią modrą kapustę [...] Do kapusty dodajemy pokrojone kwaśne jabłko, cebulę, sól, pieprz, trochę cukru i łyżkę octu. Nalewamy trochę wody na dno garnka i gotujemy kapustę do miękkości, aż woda się wygotuje. Po ugotowaniu dodajemy do kapusty 2—3 łyżki sosu [zołza], posypujemy ją łyżką mąki pszennej, mieszamy i po krótkim zagotowaniu kapusta jest gotowa. Można do smaku doprawić ją jeszcze octem.

Szołtysek, 2003, s. 102: „modro kapusta”

Ten sam autor podaje, że do obiadu oprócz modrej kapusty na gorąco można podać jako odrębną potrawę „czerwony albo modry szalot”, czyli sałatkę z podgotowanej czerwonej kapusty na zimno również z boczkiem, cebulą, pieprzem i octem.

Przejdę teraz do kolejnej potrawy obecnej na liście produktów regionalnych, jaką są znane w całej Polsce tzw. kluski śląskie. Okazuje się zresztą, że są one równie dolno- co górnośląskie.

Schlesische Kartoffelklöße (schlesisch: *Kliesla* oder *Kließla*, polnisch *Kluski śląskie*) stammen aus Oberschlesien. Ihr Teig wird aus Mehl und gekochten Kartoffeln bereitet und vor dem Kochen zu abgeflachten Kugeln geformt, in die auf einer Seite mittig eine Vertiefung gedrückt wird. Ihrer Form nach ähneln sie polnischen *Kolaczyki* und böhmischen *Koláče*, traditionellen brötchenartigen Backwaren. Wird dem Kloßteig mindestens ein Drittel roher geriebener Kartoffeln beigemischt, spricht man von *Kluski czarne* („Schwarze Klöße“). Normalerweise enthält der Teig weder Ei noch Milch, was den Klößen Elastizität verleiht und sie italienischen *Gnocchi* ähnlich macht.

In der schlesischen Küche sind die schlesischen Kartoffelklöße häufig Begleiter der regionalen Traditionsgerichte Schlesiens (Schlesisches Himmelreich (*Śląskie niebo*) und Roulade mit Rotkohl (*Rolada z modrą kapustą*). Darüber hinaus sind sie in der gesamten polnischen Küche verbreitet und als Beilage zu Fleisch- und Pilzgerichten beliebt. International sind sie häufig unter ihrem polnischen Namen *Kluski śląskie* bekannt.

Die Schlesier haben ihren Klößen ein eigenes Lied gewidmet. Der niederschlesische Heimatdichter Ernst Schenke ersann dazu das 6-strophige Kließla-Lied: Kließla, Kließla, Leibgerichte... Vertont wurde es von Gerhard Wilhelm.

http://de.wikipedia.org/wiki/Kartoffelklo%C3%9F#Schlesische_Kartoffelkl.C3.B6.C3.9F (dostęp: 12.11.2014)

Zdaniem Szołtyska, obiad niedzielny wymaga użycia klusek czarnych. W olekskiej Aleksandrze czarne kluski też są dostępne tylko w niedzielę. Ten odświętny charakter klusek czarnych ma być specyfiką ich spożywania na ziemi śląskiej, w odróżnieniu od innych ziem polskich, gdzie są zjadane jako pyzy z mięsem „w beztydzień” (Szołtysek, 2003, s. 101: „czorne kluski”).

Wreszcie rolada, produkt wpisany na umieszczoną 12 września 2006 roku na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi listę produktów tradycyjnych w kategorii „Gotowe dania i potrawy — województwo śląskie”. Warto przytoczyć wpięrw definicję oficjalną, sformułowaną zgodnie z ogólnie obowiązującym standardem:

Wygląd: Rolada wołowa to płat mięsa wołowego zwinięty w rulon, na przekroju widać nadzienie: boczek wędzony lub słoninka wędzona, cebulka, ogórek kiszony, na zewnątrz rolady widoczne są ślady po nitce, którą okręca się mięso.

Kształt: Kształt rulonu, na przekroju owalna.

Rozmiar: Rulon — długość 8—10 cm, waga około 18 dag.

Kolor: Barwa charakterystyczna dla duszonego mięsa wołowego brązowa, na przekroju jaśniejsza — widać jasne kawałki słoninki lub ciemniejsze boczku, jaśniejsze kawałki duszonej cebulki i ogórka kiszonego.

Konsystencja: Konsystencja zwięzła, włókna zwarte i sprężyste, mięso miękkie, po przekrojeniu — nadzienie oddziela się od mięsa.

Smak: Smak i zapach charakterystyczny dla duszonego mięsa wołowego, wyczuwalny lekki aromat wędzonego boczku i przypraw.

W tym opisie zwraca uwagę oczywista trudność, z jaką borykają się wszyscy chcący opisać smak jakiegoś składnika lub potrawy. Do charakterystyki win mamy wypracowany słownik metaforyczny, jednak w dziedzinie pozostałych produktów podobnych uzgodnień brakuje, co zmusza piszących do użycia tautologicznego określenia smaku jako „charakterystyczny”.

W tym urzędowym suchym tekście urozmaicenie przynosi dział końcowy „Dodatkowe informacje”, w którym tradycje opisane są w sposób wskazujący na poważne etnokulinarne studia terenowe:

Z wywiadów przeprowadzonych z mieszkańcami Świerklańca, Bytomia, Radzionkowa, Zbrosławic wynika, że rolada wołowa znana była już w okresie międzywojennym. Początkowo była podawana z okazji większych uroczystości, przede wszystkim na weselach. Mięso wołowe było trudniej dostępne od pozostałych gatunków mięs oraz bardziej cenione, przez długi czas stanowiło również ważny dar weselny. Z czasem rolada wołowa zaczęła pojawiać się także na obiedzie podczas chrzcin, komunii i obiadów świątecznych. Wiązało się to z poprawą warunków życia mieszkańców zarówno wsi, jak i miasta. Po II wojnie światowej rolada wołowa była często podawana na niedzielny obiad. W bardzo wielu domach zwyczaj ten jest kultywowany do dzisiaj. Również na współczesnych przyjęciach weselnych obowiązkowo w menu jest obecna rolada wołowa. Podawane są również inne mięsa do wyboru, jednak dla każdego z gości przede wszystkim przygotowuje (!) się jako oddzielne specjalne danie właśnie roladę wołową śląską. Z informacji o zwyczajach i potrawach podawanych na weselach zebranych w archiwum badań terenowych przeprowadzonych w 1960 roku we wsi Dąbrówka Wielka wynika, iż rolada wołowa śląska była bardzo popularnym daniem na tych uroczystościach już kilka dziesięcioleci temu, o czym świadczą poniższe informacje zebrane wśród mieszkańców śląska: Na takie wesele to można na jakie 300 kg mięsa było, bo to dwa dni wesele. Z tego mięsa robili mowią na to karminadle (to są takie choćby kluski z mięsa), potem takie rolady (co ono to mięso tak obwijają), po rosole dają czerwony szałot [...] a mięso dają na pierwsze rolady. To idzie na wagę. To dają terazki każdemu funt. Jak podaje Zofia Szromka-Rysowa (*Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, 1978): Jadłospis weselny zanotowany w Dąbrówce Wielkiej w 1968 r. obejmował a) pierwszy obiad: rosół (z mięsa wołowego i kurzego) z makaronem, wołowe rolady (1/2 kg

jedna) [...] czerwona kapusta [...]. Szczególnie charakterystyczne dla współczesnego obiadu niedzielnego jest na Śląsku — poza rejonem górskim przygotowanie rosółu z makaronem zawsze domowej roboty oraz rolad wołowych. Według Haliny Gerlich (*Narodziny, zaślubiny, śmierć*, 1984), do zestawu potraw obiadowych należały zazwyczaj rosół z nudlami, na drugie danie ziemniaki z roladami i ewentualnie innymi rodzajami mięs oraz modro kapusta. Jak podaje Wera Sztabowa (*Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej*, 1985): „Ale za to w niedzielę! Wtedy obiad gromadził wokół stołu całą rodzinę [...] Myślę, że gdyby przeprowadzić małą ankietę na temat niedzielnego jadłospisu, na pierwszym miejscu znalazłyby się zapewne: rosół z makaronem, rolady wołowe, śląskie kluski i sałata z modrej kapusty”. Elżbieta Łabońska (*Śląska kucharka doskonała*, 1989) pisze: „Obowiązkowo z rosółu z makaronem domowym, czyli »rosółu z nudlami«, rolad wieprzowych i wołowych, klusek śląskich i »modrej kapusty«”.

Taką ankietę, jakiej chce Sztabowa, przeprowadziłem na losowej próbie mieszkańców podopolskiego Olesna w latach 90. XX wieku z wynikiem oczywistym: rosół z kluskami i rolada z kluskami zostały wskazane jako charakterystyczne dla kuchni śląskiej zarówno przez Ślązaków, jak i przez przybyszy z innych ziem dawnej i obecnej Polski. Znany badacz i popularyzator także kulinarnej kultury śląskiej Marek Szofitysek, odwołując się do połowy XIX wieku jako momentu, w którym amerykańskiego pochodzenia (*fusion!*) ziemniaki za sprawą racjonalnej polityki władz pruskich, weszły powszechnie do jadłospisu śląskich chłopów, pisze, że obniżyło to też koszty, a zatem i symboliczną wartość wieprzowiny. „Dlatego śląskie gospodynie poszukując oryginalnej potrawy mięsnej wprowadziły do śląskiego jadłospisu coś nowego, szlachetniejszego i jeszcze smaczniejszego — roladę z mięsa wołowego”, podczas gdy wyjątkowa pozycja kapusty „jest echem dawnych przyzwyczajzeń kulinarnych Ślązaków. Tak więc tworzący się około 1850 roku kanon śląskiego obiadu składał się z nowoczesnej potrawy przyrządzonej z popularnych kartofli, czyli z klusek, wypróbowanej od wieków kapusty i na okrasę kawałka luksusu — mięsa z sosem. Oto hipoteza powstania śląskiego obiadu!” (Szofitysek, 2003, s. 97: „Dzieje śląskiego obiadu”).

Kuchnia górnośląska jest pozornie prosta. Czy w nadreńskiej Haus Schlesien, czy w oleskiej restauracji „Alexandra” zawsze sprowadza się ją do „rulady” i klusek. W praktyce jednak rolada z kluskami to jest niesłychanie precyzyjnie skalibrowany standard. „Tradycyjny śląski obiad jest syty, tuczący, ale w smaku rewelacyjny. Na Śląsku rolada, kluski i modra kapusta goszczą na stole w niedzielne dni. Podawane są często w ważne dla Ślązaków wydarzenia, tj.: Chrzciny, Pierwsza Komunia Św., jak i Ślub. Gdziekolwiek byście nie zagląдали, każdy robi to danie »po swojemu«, pozostaje jednak bez zmian fakt, iż jest to mięso wołowe lub wieprzowe zawijane z farszem, kluski i modra kapusta” — czytamy na portalu „Gazety” w dziale „Kuchnia”. Nawet to uogólnienie jest zbyt daleko idące. Z moich wywiadów w Oleśnie wynikało, że cenniejsza jest wersja wołowa, bo wołowina jest droższym mięsem. W wersjach niemieckich wołowina jest zresztą jedynym dopuszczalnym surowcem. Rolada wołowa jest interesująca dlatego, że na jej przy-

kładzie można wskazać szczególne znaczenie kulturowej charakterystyki potrawy. Z jednej strony, jest ona rzeczywiście charakterystyczna dla (Górno)Ślązaków. Potwierdzają to dane ankietowe, a także obserwacje. W czasie moich wieloletnich badań w Oleśnie (województwo opolskie) zarówno Ślązacy, jak i przybysze i ich potomkowie wskazują na nią jako na element wyróżniający, swoisty marker tożsamości śląskiej. Bywając na uroczystych obiadach czy korzystając z niedzielnego menu w śląskiej restauracji „Alexandra” nigdy nie natrafiłem na inny zestaw niż ten kanoniczny, o którym piszą cytowani wcześniej autorzy. Z drugiej strony, sama ta potrawa nie jest przypisana do Ślązaków jako grupy kulturowej, chociaż jadłem ją w tym samym kanonicznym zestawie, ale w znacznie gorszym wykonaniu w nadreńskim Haus Schlesien koło Koenigswinter, miejscu spotkań i wspomnień niemieckich przesiedleńców ze Śląska. Znajdujemy ją w *Grossmutter's Leibspeisen* Julie Lutz jak również w *Schlesische Kueche* Henrietty Pelz.

Porównajmy zresztą niemiecką i polską wersję tego śląskiego dania.

Rozbić mięso wołowe na plaster centymetrowej grubości i posmarować z wierzchu musztardą. Farsz kielbasiany albo drobiowy pokrajając drobno, podobnie ogórki kiszzone lub konserwowe i cebulę. Podzielić następnie na roladki o długości 15 cm i przekroju 7 cm i napęlić przygotowanym farszem. Zwinąć, obwiązać i spiąć, następnie obsmażyć, zalać szklanką wody i dusić od dwóch do trzech godzin. Na ukończeniu zabielić mąką i śmietaną. „Und nach nur 4 Stunden Arbeit, hat man ein wunderschönes Mahl!”

Ten opis wzbudza entuzjazm Nadine S., która 8 sierpnia 2010 roku pisze:

Das ist eine typisch schlesische Spezialität. Aber genauso lecker, wie das Essen ist, so groß ist auch der Aufwand. Das ist also ein Rezept für diejenigen, die Gäste bekommen oder einfach nur Spaß am Zubereiten haben.

Jako polską wersję podam z chęcią przepis, który znalazłem na stronie „Kuchnia śląska”:

[...] mięso rozbić tłuczkiem na cienkie plastry, każdy plaster posmarować musztardą i posolić. Cebulę pokroić w kostkę, a boczek i ogórek pokroić w słupki. Posypać plastry cebulą, a boczek i ogórek ułożyć wzdłuż szerszego boku rolady, przyprawić pieprzem. Ciasno zwinąć platy mięsa w roladę i spiąć szpilkami lub związać nitką. Kłaść na rozgrzany tłuszcz i obsmażyć ze wszystkich stron, następnie podlewać wodą i dusić do miękkości mięsa. Sos zagęścić mąką zmieszaną z wodą. Tak na marginesie... Sekret dobrego usmażenia rolady polega na częstym obracaniu potrawy na samym początku obróbki cieplnej — wołowina, która równomiernie usmaży się przy pierwszym kontakcie z tłuszczem jest i smaczniejsza, i wygląda doskonale. W niektórych okolicach Śląska (między innymi pod Raciborzem) jeśli mięso zbyt długo — po godzinie — nie nabiera miękkości, zaleca się skropienie go zawartością kieliszka wódki.

<http://www.kuchnia-slaska.pl/index.php/przepisy/rolada> (data dostępu: 12.11.2014)

Marek Szoltysek jako podstawowy farsz uznaje prostszą wersję:

Najważniejszą, klasyczną wkładką, którą zawija się w środku rolady, jest boczek wędzony, cebula i musztarda. Niektórzy wkładają jeszcze kiełbasę, ogórek kiszony czy skórkę od chleba. Co bardziej pracowite gospodynie całą wkładkę razem mielą i taka masę wkładają do środka rolad.

Szoltysek, 2003, s. 100: „rolady”

Rzecz w tym, że ta rolada jest podobna do polskich zrazów bitych, które zawsze zmiękczałem kieliszkiem wódki. Ślaskość rolady znika, gdy wprowadzimy to danie w kontekst niemieckiej kultury kulinarnej:

Rinderroulade oder Rindsroulade ist ein traditionelles Sonntagsgericht in Deutschland und Österreich. Zubereitet wird dieses Gericht fast überall ähnlich. Als übliche Beilagen dienen Rotkohl und je nach Region Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Spätzle oder Klöße.

Zubereitet werden Rinderrouladen aus groß geschnittenen Scheiben aus der Rinderkeule, meist aus Oberschale, Unterschale, Dickem Bug, Eckschwanzstück oder Kugel^[1]. Diese werden mit Salz, Pfeffer und Senf gewürzt, meist mit Speck, Zwiebeln und saurer Gurke, manchmal zusätzlich mit Mett gefüllt, gerollt, die Rollen mit Küchengarnt zusammengebunden oder mit Rouladenklammern, Rouladennadeln oder auch Zahnstochern fixiert und, nachdem sie kurz und heiß angebraten wurden, geschmort.

Mögliche Variationen der Rinderroulade sind abweichende Füllungen, so können anstelle des Specks und der sauren Gurken auch eine Reis-Gemüsefüllung oder, wie in Österreich, Karotten verwendet werden. In Schwaben wird als Füllung ein ganzes hartgekochtes Ei zusammen mit Speck, Senf und Gurke verwendet. Senf und Zwiebeln gehören jedoch zu den meisten Rezepten, ebenso wie saure Sahne und der Gurkenfond nach dem Anbraten. Dadurch ergibt sich der typische Rouladen-Geschmack und die würzige Sauce.

Przyjrzyjmy się jednak takiej niemieckiej rozbudowanej receptce na zrazy z kapustą, zwane też „ptoszkim” (*Fleischvogel* albo *Vogel*) w regionie alpejskim (Austria, Szwajcaria, Bawaria)². W przepisie na roladę po ammerlandzku (*Rinderrouladen nach Ammerländer Art*)³ odnajdziemy nieznane nam dotąd elementy, jak kaszę owsianą i kwas z ogórków.

Płatki owsiane zostają namoczone w ugotowanym bulionie wołowym, odcisnięte i połączone z drobno posiekaną cebulką i mlekiem, krótko podgotowane i połączone z mielonym mięsem. Kolejne warstwy farszu tworzy się z ogórków kwaszonych, musztardy i boczku wędzonego. Kwas od ogórków wykorzystuje się do zrobionego na bulionie i następnie zredukowanego sosu, w którym znajdzie się też trochę winiaku, pół butelki wina czerwonego, ogórek kiszony, cebula, liść bobkowy, goździk, sól, pieprz, sok z cytryny, trochę żurawin, miodu i śmietanka.

² <http://de.wikipedia.org/wiki/Rinderroulad> (data dostępu: 12.11.2014).

³ <http://www.chefkoch.de/rezepte/1846951299150430/Rinderrouladen-nach-Ammerlaender-Art.html> (data dostępu: 12.11.2014).

Na godzinę przed końcem duszenia należy zacząć przygotowanie klusek ziemniaczanych i modrej kapusty z jabłkami (*Apfelrotkohl*) ze szczyptą cynamonu i obowiązkowym winem czerwonym.

Ammerland (niem. *Landkreis Ammerland*) to powiat w niemieckim kraju związkowym Dolna Saksonia. Wszystko byłoby w porządku, gdyby nie to, że strona tradycji ammerlandzkich nie wspomina wcale o modrej kapuście, tylko o jarmużu, gruenekohl jako o lokalnej specjalności kulinarnej⁴. Nie można więc wykluczyć, że „modro” dotarła tam wraz z przesiedlonymi Ślązakami.

W końcu w niemieckim wydaniu Wikipedii określa się sprawę krótko:

Rinderroulade oder Rindsroulade ist ein traditionelles Sonntagsgericht in Deutschland und Österreich. Zubereitet wird dieses Gericht fast überall ähnlich. Als übliche Beilagen dienen Rotkohl und je nach Region Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Spätzle oder Klöße⁵.

Ten obszar obejmuje oczywiście nie tylko polski Śląsk, ale także francuską Alzację, gdzie rolada jest — a jakże — choć duszona w czerwonym winie, a towarzyszą jej *de pâtes, de spätzlés ou de chou rouge*, czyli modra kapusta i kluchy⁶. Czym jednak to znane danie kuchni niemieckiej różni się od polskich zrazów zawijanych? Nie mówię tu nawet o pojedynczych zrazach, śląskie przepisy mówią standardowo o pół kilograma mięsa pokrojonym na 4 plastry, bo może one właśnie stanowiłyby socjologicznie znaczącą opozycję do kolektywnej i krojonej w plastry dużej rolady, ani nie o dystynktywnej przez swe bogactwo elitarniej potrawie, takiej jak „sztuka-mięsa roladowa z połędwicy” faszzerowana cielęcina, szynką, trufkami i omletem, ale o „prostej sztuce mięsa zrazowej, faszzerowanej” lub „strudlu wołowym”, robionym tak oto:

Spory kawał wołowego miększa wybić i rozplaszczyc na szerokie koło. Posolić, popieprzyć, wyłożyć w talerzyki pokrajaną świeżą słoniną, powlec farszem zrobionym z podsmażanej w maśle cebuli i bułeczki, zwinąć ciasno, obwiązać szpagatem, podlać masłem lub słoniną i w piec wstawić. Skoro się podrumieni, polać parą łyżkami bulionu i winem.

Z[awadzka], 1881, przepis 29, s. 72

Czy przysłała na Litwę z niemieckim mieszczaństwem, czy pojawiła się w ramach odkrycia jednoczesnego, nikt na to nie odpowie. W XIX wieku jest to potrawa dobrze znana w kuchni polskiej. Lucyna Ćwierczakiewiczowa pisze o niej też jako o „zrazach w formie strudla” i uogólnia zraz zawijany: „zrobić zwyczajny farsz, jak do zrazów, z masła, bułki tartej i pieczonej cebuli” (Ćwierczakiewiczowa, 2004, przepis 36, s. 76—77), a we współczesnej *Kuchni polskiej*

⁴ <http://www.chefkoch.de/rs/s0/ammerl%C3%A4nder+gr%C3%BCnkohl/Rezepte.html> (data dostępu: 12.11.2014).

⁵ <http://de.wikipedia.org/wiki/Rinderroulade> (data dostępu: 12.11.2014).

⁶ <http://lacuisinedelilly.canalblog.com/archives/2013/03/24/26721929.html> (data dostępu: 12.11.2014).

tradycyjnej Marzenna Kasprzycka określa ją jako „pieczeń wołową zwijaną” tym razem z grzybami, bułką tartą, cebulą na maśle, jajkiem, pieprzem i pietruszką (2005, s. 297). Zresztą i na Śląsku Cieszyńskim odnajdujemy „zawijaną pieczeń wołową” robioną z jednego płata wołowiny, a specyficzne tu jest, że pokrojoną po upieczeniu w cienkie plastry „podajemy z sosem pomidorowym, powidłowym czy agrestowym i z ryżem, kaszą, kluseczkami albo makaronem” (Balon, 2001, przepis 60-III-4-79, s. 80). Uważny osiemnastowieczny badacz obyczajów także kulinarnych Jędrzej Kitowicz zrazów zawijanych nie wymienia, a o mięsach faszerowanych pisze jako o kuchni nowej, wymieniając mostki cielęce i baranie, prosięta, kapłony i pulardy: „[...] drugi wymysł był farsz — to jest siekanka z łoju wołowego, z cielęciny, z kapłona, z chleba tartego, jajec, masła, gałki muszkatowej, pieprzu, imbiru i innych korzeniów” (2003, s. 461). Nie znajdziemy zrazów zawijanych w siedemnastowiecznym *Compendium Ferrucolum* Stanisława Czernieckiego. Wołowina tam zresztą nie występuje, bo w wysokiej kuchni było miejsce tylko na cielęcinę, dziczyznę i wysokojakościowy drób (kapłony i pulardy). Wpływ kuchni niemieckiej w ogólnym sensie tego słowa jest więc prawdopodobny, tym bardziej że gastronomki dziewiętnastowieczne używają słowa „strudel”.

Zakończę rozważania na temat rolady hipotezą, że emblematyczna jest nie rolada, ale kanon posiłku świątecznego, na który natrafiamy prawie zawsze wchodząc w niedzielę do domu, plebanii czy gospody na Górnym Śląsku. Ten posiłek ma swą oś czasową, na początku której żółte od jaj nudle ułożone w głębokich talerzach czekają na zalanie ich parującym w wazie rosołem po to, aby ustąpić potrawie centralnej, a w trzecim i finalnym etapie dzbankowi aromatycznej kawy i jeszcze ciepłemu kołoczowi (kuchen) drożdżowemu z makiem, serem lub posypką.

Potrawa centralna to właśnie kolejna trójca śląska: rolada — czarne kluski — modra kapusta.

rolada wołowa — rolada wieprzowa
kluski czarne — kluski białe
kapusta modra — kapusta biała

Analiza strukturalna tej potrawy centralnej może być wykonana przez odwołanie się do elementów z jednej strony należących do tej samej klasy (rolada mięsna/kluski ziemniaczane/kapusta duszona), ale z drugiej, wykluczonych z świątecznego zestawu (rolada wieprzowa/kluski białe/kapusta biała). Wspominaliśmy już za Szoltyskiem, że przedstawiony kanon świąteczny ukształtował się wraz z upowszechnieniem ziemniaków i wieprzowiny, co sprawiło, że wołowina stała się surowcem wyróżniającym konsumpcję jako „wyższą”, droższą, wyjątkową, więc luksusową. Wraz z szerszą dostępnością wieprzowina stała się jądłem na „beztudzień”. Kapusta biała jest też bardziej dostępna niż kapusta czerwona, chociaż trudniej ten fakt wytłumaczyć. Z praktyki wynika jednak, że przyprawienie czerwonej wymaga więcej zabiegów, dodanie octu potrzebne jest, by ją zmiękczyć, by nadać jej bardziej wyraźnego smaku i by przywrócić jej wyraźnie czerwony kolor. Tak więc nakład pracy kuchennej jest większy i stąd jej większa wartość

symboliczna. Podobnie tłumaczę też przewagę klusek czarnych nad białymi. Szołtysek pisze bowiem, że „dawniej stosowano tylko kartofle gotowane i surowe tarte w stosunku 1 : 1. Wówczas kartofle tarte dawano do płóciennego worka i odciskano z nich wodę, z której po odstaniu uzyskiwano pewne ilości krochmalu, który dodawano do klusek. Wprawdzie ten stary przepis nie wymagał już innych składników, ale za to ukulano kluska musiała się bardzo długo gotować, nawet 20—25 minut, a po ugotowaniu była dość twarda” (Szołtysek, 2003, s. 101: „czarne kluski”). Jedno z ogólnych praw gastronomii głosi, że potrawa bardziej wymagająca jest zarazem bardziej wyróżniająca, gospodynie i mistrzowie nie chwala się tym, co można zrobić błyskawicznie. Oczywiście, nie jest to jedyny czynnik, jaki przenosi potrawę do klasy wyższej, odświętnej, ale tam, gdzie nie działają inne prawa (np. proklamowana jeszcze przez Levi-Straussa przewaga pieczystego nad gotowanym), tam można przyjąć jego działanie. Kluski czarne są „trudniejsze” niż kluski białe, kapusta czerwona też, bo trzeba dbać o jej barwę, a co więcej, ta ostatnia (*Brassica oleracea var. capitata f. rubra*) przeciwstawia się powszedniemu tradycyjnemu jadłu Ślązaków, jakim była kapusta biała, także łagodniejszym zapachem podczas gotowania. Kuchnia dworska, z którą Ślązacy mieli kontakt porównawczy, nie tolerowała zapachu zwykłej kapusty, ale czerwona, wedle moich domysłów, była w niej dopuszczona jako bardziej elegancka, zwykła ma kolor zwykłego napoju powszechnego, jakim jest piwo, czerwona ma kolor odświętneho wina.

Kapusta w naszej analizie struktury śląskiego obiadu świątecznego stanowi — jak twierdzi Szołtysek — element tradycyjny, ziemniaki i mięso reprezentują natomiast to, co nowe, to co pod rządami pruskimi i austriackimi przyniosła Ślązakom połowa wieku XIX wraz z rozwojem przemysłu wydobywczego i przetwórczego. Uzupełnijmy więc nasz schemat o wspomniane wcześniej opozycje i zbieżności:

	Tradycja	Nowoczesność
Pospolite	biała kapusta	wieprzowina; białe kluski
Nadzwyczajne	modra kapusta	wołowina; czarne kluski

Wykazaliśmy, jak sądzę, że elementy śląskiego obiadu świątecznego nie są dla obszaru Śląska specyficzne. W konkretnym, współczesnym kontekście geograficzno-kulturowym specyficzny jest sam trójelementowy obiad, a więc struktura złożona z niespecyficznych elementów. Najbardziej wyróżniające w kuchni śląskiej jest więc to, że opisany kanon jest tak kategoriyczny.

Jeśli tak, to może więc bardziej emblematiczne dla śląskiej kuchni jest przemilczane (!) przez Szołtyśka „śląskie niebo” (inne nazwy: *Schlesisches Himmelreich*, „śląski raj”, „śląski przysmak”) — mięsna potrawa przygotowywana przede wszystkim też na świąteczne okazje, a podawana dawniej także jako rekompensata za nieodpłatną pracę podczas skubania pierza i pracy przy kądzieli.

Często opiewane, często gotowane i ponad wszelką miarę lubiane: to jest „śląskie niebo”! Każdy Ślązak zna tę potrawę, która składa się z suszonych owoców, mię-

sa i klusek. Wera Sztabowa w *Krupniokach i mocze, czyli gawędach o kuchni śląskiej* pisze: „Po Marcynie, kiedy w komorze znalazły się wędzone półgęski czekające godnego spożycia, nastaje na Opolszczyźnie i Górnym Śląsku — czas świniobicia [...] Potrawa ta powstała w wyniku gotowania i odpowiedniego przyprawienia uwędzonego mięsa. Namoczone, następnie ugotowane i przyprawione, z sosem z suszonych owoców i kluskami było daniem urozmaicającym codzienną kuchnię”.

<http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Listaproduktow-tradycyjnych/woj.-opolskie/Slaskie-niebo> (data dostępu: 12.11.2014)

Robert Makłowicz pokazał krok po kroku, jak przyrządzić i podać śląskie niebo (z wędzonej wieprzowiny z suszonymi owocami), w programie kulinarno-podróżniczym Telewizji Polskiej zatytułowanym *Opolski smak*.

Głównym produktem wykorzystywanym do przygotowania potrawy jest gotowane, uwędzone lub peklowane mięso wieprzowe (ewentualnie wieprzowina świeża) z sosem z suszonych owoców. Doprawiana jest w zależności od wariantu powidłami, cynamonem, cytryną, mąką i cukrem.

http://pl.wikipedia.org/wiki/Śląskie_niebo (data dostępu: 12.11.2014)

Dowiadujemy się, że „śląskie niebo” zawędrowało z luterańskimi kolonistami ze Śląska w latach 40. XIX wieku do znanej z winnic doliny Barossa w Australii i przechowało się szczątkowo jako potrawa zapewniająca śląską tożsamość obok rosółu z „nudlami” i słowiańskiego w swej genezie — co podkreślają niemieccy autorzy — sernika (Heuzenroeder, 1999, s. 54—64). Ale te tradycyjne śląskie składniki weszły w skład szerszych układów, w których są potrawy i składniki obce, takie jak pieczona na ruszcie baranina czy australijskie owoce egzotyczne, które tworzą to, co określone jest jako kuchnia „niemiecko-australijska”. Określona kulturowo kuchnia jest więc stale w procesie zmiany, którą możemy określić dokładniej w stosunkowo krótkim czasie.

Nawet więc tak jednorodna pozornie kuchnia górnośląska okazuje się w bliższym poznaniu mieszaniną wpływów, z czego dobrze zdają sprawę autorzy odpowiedniego hasła w Wikipedii niemieckiej. Piszą oni:

Kuchnie polską i śląską łączą między innymi szczególne wędliny i zupy, centralna pozycja kapusty, ogórków, majeranek, jęczmień, mak, suszone owoce i wiele rodzajów specjalnych wypieków, takich jak makowiec lub drożdżówki z kruszonką. Przybyli w późnym średniowieczu imigranci z Frankonii, Szwabii i innych społeczności niemieckich przynieśli na Śląsk kuchnię niemiecką, głównie z ziem środkowych i południowych. Przykładem może być Gericht Himmel und Erde (jabłka, wędzonka i ziemniaki), zupa i sałatka ziemniaczana, ale również placek truskawkowy i wykorzystanie rabarbaru w kuchni [to raczej wpływy późniejsze! — J.K.]. Wpływ kuchni czeskiej był równie silny, zwłaszcza od czasów przynależności Śląska do korony czeskiej, a następnie do monarchii Habsburgów. Wspomniana wcześniej ludność polska, a także niezliczone rzesze niemieckich kolonistów pozostawały pod wpływem kulinarnym Czech i Austrii,

co można odczytać w charakterystycznym dla Śląska zamiłowaniu do klusek. Szersza w porównaniu z kuchnią polską gama klusek, jak też brak kultury pierogów typowej dla Polski wskazują na wpływ bliższej czeskiej i austriackiej tradycji. Nazwa „kloese” zamiast „knoedel” jest dowodem środkowoniemieckiego pochodzenia większości niemieckich Ślązaków.

http://de.wikipedia.org/wiki/Schlesische_K%C3%BCche (data dostępu: 12.11.2014)

Wielokulturowość kuchni jest tak oczywista, że nie zwracamy uwagi na wieloznaczność i niejasność tego określenia. W Polsce Żydzi mieszkali od czasów Mieszka I, a w miarę nasilenia antysemickich prześladowań na Zachodzie osiedlili się tu masowo, stanowiąc największy w świecie ośrodek diaspory. Nie da się dzisiaj ustalić kierunku oczywistych oddziaływań wzajemnych w dziedzinie kulinarnej. Z jednej strony były ostre zasady czystości rytualnej, wzbudzającej do dnia dzisiejszego kontrowersje, z drugiej była łatwość dokonywania substytutów. O gęsi mówiono, że jest „żydowską świnia”, a smalec gęsi był najbardziej dostępnym tłuszczem kulinarnym przed łojem wołowym czy baraniną pełniącym tę samą rolę, co tłuszcz świński w kuchni chrześcijańskiej. Kapusta była w kuchni żydowskiej na koszernym tłuszczu, ale według tej samej procedury, co kapusta duszona na smalcu i skwarkach. Inne potrawy nie były przechodnie, przede wszystkim potrawy z krwi, takie jak smażona krew czy kaszanka, ale także wędliny wieprzowe, tak popularne wśród chrześcijan i wyraźnie różne w smaku od wołowego pastrami czy wędzonych półgęsków (nie wykluczam, że tu właśnie jest żydowski wpływ na kuchnię szlachecką). Żydzi wykluczają też połączenia mięsa i mleka („nie warz koźlęcia w mleku matki jego!”, *Księga Powtórzonego Prawa* — 14: 21), co wyklucza choćby kruszenie mięsa w maślanie czy zabielenie zup mlekiem czy śmietaną, a nie samą mąką z wodą. *Kaszrut* rozciąga się także na porządek jedzenia, bo ciasta zrobione z mlekiem lub śmietaną można spożywać co najmniej trzy godziny po potrawach mięsnych, nawet gdy są nimi (koszerna) rolada wołowa i kołacz. Zasady *kaszrut* są w tym przypadku podyktowanymi Mojżeszowi przez Boga w Starym Testamencie meta-procedurami kulinarnymi, rozciągającymi się na całe uniwersum kuchni. Z pewnością jest więc coś takiego, jak kuchnia koszerna, to zjawisko dokładnie zdefiniowane od kilku tysięcy lat. Czy jest ona tożsama z kuchnią żydowską? Kuchnia Żydów żyjących w Polsce była inna niż kuchnia Żydów mieszkających w Turcji lub Północnej Afryce, a każdy, kto był w Izraelu, ten doświadczył śródziemnomorskiego smaku dominującego w popularnych tam potrawach. Podanie na stół hummus jest więc równie dobrze implantem kultury żydowskiej (izraelskiej) jak arabskiej, a ogólnie lewantyńskiej. Z kolei popularna kuchnia Żydów polskich była przekazywana wewnętrznie tak, że w hegemonicznej wersji elitarnej reprezentowanej przez Rebekę Wolff była nieobecna. Nie wnikając w etnografię tej kuchni, zwrócę uwagę na pewne cechy charakterystyczne, wskazane przez Adamczewską przy okazji adaptacji książki Wolff dla polskich czytelników współczesnych: „To, co różni zawarte tu przepisy od przepisów kuchni polskiej w tym okresie historycznym, to przede wszystkim zestawienie składników. Tradycjonalistom na pierwszy rzut polska kuchnia żydow-

ska może wydawać się ryzykowna, gdyż łączy ze sobą to, czego w polskiej kuchni się nie łączy” (Adamczewska, 2005, s. 17), co określa autorka komentarza jako nadmiar (w stosunku do ówczesnego smaku polskiego) tłuszczu, nadmiar cukru, gałki lub kwiatu muszkatołowego, cynamonu, wanilii czy skórki cytrynowej. Karp w galarecie z rodzynkami wydaje mi się najlepszym przykładem takiej opartej na niezwykłym połączeniu składników potrawy, która weszła, tak jak chałka, na stałe do polskiej kuchni chrześcijańskiej. Czy były wpływy odwrotne? Pamiętam, jak podczas pierwszego pobytu w Nowym Jorku w reklamującej się jako koszerna restauracyjce zobaczyłem kotlety z kaszy gryczanej w sosie grzybowym jako potrawę kuchni żydowskiej. Ta potrawa jako *parve* może iść równie dobrze z daniami mięsnymi, jak mlecznymi, więc jest doskonale ponad podziałami religijnymi a czy ją pierwszy wymyślił chłop białoruski, szlachcic mazowiecki czy żona żydowskiego karczmarza jest pytaniem bez sensu, bo danie jest wspólne. Ale korci mnie transformacja tego kotleta w gryczany falafel. Dodam jeszcze, że „śląskie niebo” na wychowanym w polskiej kuchni robi dokładnie takie samo szokujące wrażenie jako użycie smaku słodkiego w nietypowym, bo mięsnym, kontekście.

Mówiąc o kulturach kulinarnych, nie możemy ograniczyć się do etnicznej czy wyznaniowej ich identyfikacji. Nie ulega wątpliwości, że tak jak jest kultura kuchni koszernej, a więc żydowskiej w sensie wyznaniowym, jak jest kultura kulinarna aszkenazyjskich Żydów europejskich, tak jest też coś, co można określić jako kulturę wegetariańską. Niezależnie od fundamentalistycznego weganizmu, wegetarianizm jest częsty i przyjmuje różne postacie. „Choć wierzący w wegetarianizm są nadal w większości, wszędzie, gdzie się znajdują, przyznaje się im równe prawa”, a uzasadnienie wegetarianizmu może, ale nie musi mieć zewnętrzne, właśnie religijne podstawy. Sam „wegetarianizm jest obecnie w Wielkiej Brytanii akceptowaną religią” (Chamberlain, b.d.). Trzeba zdać sobie sprawę, że wiąże się z mniej lub bardziej uświadomionym światopoglądem, który ma etyczny charakter i który wprowadza na teren kuchni potrzebę dokonywania świadomych wyborów etycznych (Kurczewski, 2014).

Zamiast konkluzji podam przykład na to, jak nawet najbardziej odporne tradycje mogą ulegać planowemu naruszeniu i wzbogaceniu kulturowemu:

Ruszają zapisy na kolejne warsztaty w ramach projektu Food Fusion. Tym razem, po wielu edycjach warsztatów z wariacjami na dania kuchni śląskiej, przyszedł czas na lżejsze wersje klasycznych ciast i deserów kuchni śląskiej. Najbliższe spotkanie: Podczas warsztatów w nowo otwartej restauracji wegetariańskiej BO TAK, uczestnicy poznają receptury na żurek śląski, śląskie „tuste” do pajdy z ogórkiem kiszonym, wegetariańską roladę z kluskami śląskimi i modrą kapustą oraz deser niespodziankę. Gdzie: BO TAK, ul. Batorego 2, Katowice. Kiedy: 27 stycznia 2015 r., godz. 16.00—20.00.

Wegetariańska rolada brzmi szczególnie interesująco, smalec z soi potrafi być smaczny, chudy żurek jest lepszy od tak często podawanego z falami tłuszczu na wierzchu, ale prawdziwe wyzwanie dla Ślązaków to koszerny krupniok. To jest jeden z kierunków transformacji, wegetariański. Możliwy jest jednak inny, orien-

talny, w wegetariańskiej lub niewegetariańskiej wersji: wyobraźmy sobie roladę wołową zawiniętą wokół typowego dla tzw. sajgonek farszu z kiełków, czosnku i imbiru albo bliższą oryginałowi roladę faszerowaną mięsem⁷. Do tego modra kapusta na krucho i... kluski śląskie ze słodkich ziemniaków. A polscy Wietnamczycy na Górny Śląsk już przecież dotarli.

Literatura

- Adamczewska B., 2005: *Wstęp*. W: *Kuchnia żydowska wg Rebeki Wolff*. Warszawa: Nowy Świat.
- Balon F., 2001: *Opowiadania o naszym gotowaniu*. Czeski Cieszyn.
- Chamberlain L., b.d.: *Religia współczesności: wegetarianizm*. W: C. Petrini, B. Watson, red.: *Slow food*. Warszawa: ABA.
- Ćwierczakiewiczowa L., 2004: *365 obiadów*. Warszawa: Nowy Świat.
- Gerlich H., 1984: *Narodziny, zaślubiny, śmierć*. Katowice: Śląski Instytut Naukowy.
- Heuzenroeder A., 1999: *The History of Barossa Valley Food*. In: R. Dare, ed.: *Food, Power and Community*. Kent Town: Wakefield Press.
- Kasprzycka M., 2005: *Kuchnia polska tradycyjna*. Warszawa: Ex libris.
- Kitowicz J., 2003: *Opis obyczajów za panowania Augusta III*. T. 2. Wrocław: Ossolineum/DeAgostini.
- Kurczewski J.M., 2014: *Łóżko i kuchnia. Od socjologii obyczajów do socjologii moralności i z powrotem*. W: B. Łaciak, red.: *Obyczajowość polska początku XXI wieku — w procesie przemian*. Warszawa: Wydawnictwo Akademickie ŻAK.
- Lutz J., 2010: *Grossmutter's Leibspeisen*. 40. Aufl. Rosenheim: Rosenheimer.
- Ładońska E., 1989: *Śląska kucharka doskonała*. Katowice: Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego.
- Pelz H., Kretschmer D.L., 2010: *Schlesisches Kochbuch*. 25. Aufl. Freiburg/Br.: Bergstadt Verlag.
- Szołtysek M., 2003: *Kuchnia śląska. Śląskie ABC*. Rybnik.
- Szromka-Rysowa Z., 1978: *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*. Wrocław.
- Sztabowa W., 1985: *Krupniki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej*. Katowice: Wydawnictwo „Śląsk”.
- Z[awadzka] W.A.L., 1881: *Kucharka litewska*. Wilno: J. Zawadzki.

⁷ Przykładowo: „Na patelni rozgrzać łyżkę oleju, zeszklić drobniutko posiekaną cebulę, dodać marchewkę, imbir i starty czosnek, smażyć przez minutę. Dodać mięso i mieszając smażyć przez około 2 minuty aż całe będzie obsmażone (zmieni kolor na szary). Wlać sos sojowy i sos rybny, mieszając smażyć przez pół minuty. Odstawić z ognia i przełożyć do dużej miski, dodać natkę, miętę, szczypiorek. Dodać drobniutko posiekany wcześniej ugotowany i osuszony makaron ryżowy, drobniutko posiekany szpinak i wcześniej ugotowane i posiekane (około 5 minut w gorącej wodzie) grzyby mun. Do ostudzonej masy dodać jajko (jajka) i wymieszać” (http://www.kwestiasmaku.com/kuchnia_orientu/sajgonki_przepis/przepis.html, data dostępu: 12.11.2014).