

RYSZARD KACZMAREK

<https://orcid.org/0000-0001-9917-063X>, Uniwersytet Śląski

DOI: 10.24917/ZaranieSlaskie.9.8

## Co na górnośląskim stole znaleźć było można?

Kilka uwag na marginesie zwyczajów kulinarnych Górnoślązaków na przełomie wieków XIX i XX

**Słowa kluczowe:** Śląsk, grupy społeczne, przemiany kulturowe, obyczaje, kuchnia

### Streszczenie

W artykule przedstawione zostały śląskie obyczaje kulinarne w kontekście przemian kulturowych ostatnich kilku wieków. Autor przywołuje uwagi Norberta Eliasa, który te metamorfozy ilustrował poprzez opis zachowań w życiu codziennym, w tym – obyczajów kulinarnych. Ta metodologia jest odniesiona do opisu obyczajów kuchni regionalnej – autor postuluje poszerzenia pola badań i wyjście poza analizę wyłącznie zachowań górnośląskiego chłopca. Polemizuje ze stereotypem utożsamiania opisu rodzimej kuchni z jądłospisem plebejskim, przywołując m.in. przykład kuchni legnickiego księcia Jerzego Rudolfa, gdzie korzystano ze szwajcarskiej książki kucharskiej Anny Wecker (1605), angielskie menu na pszczyńskim dworze Hochbergów czy wpływ Schlesisches Kochbuch autorstwa Henrietty Pelz na śląską kuchnię mieszczańską na przełomie XIX i XX wieku. Te przykłady prowadzą autora do wniosku, iż śląska kuchnia była otwarta na transfer obyczajów kulinarnych, a to zjawisko interpretuje jako gotowość do przyjmowania kulturowych zmian przez różne grupy społeczne regionu.

What could be found on the Upper Silesian table?

A few remarks on the culinary habits of Upper Silesians at the turn of the 19th and 20th centuries

**Keywords:** Silesia, social groups, cultural change, customs, cuisine

### Summary

The article presents Silesian culinary customs in the context of the cultural changes of the last few centuries. The author refers to the remarks of Norbert Elias, who illustrated these metamorphoses by describing behaviour in everyday life, including culinary customs. This methodology is applied to the description of regional cooking customs - the author postulates broadening the field of research and going beyond the analysis of the Upper Silesian peasant's behaviour only. He argues against the stereotype of identifying the description of native cuisine with plebeian menus, citing, for example, the case of the cuisine of Prince George Rudolf of Legnica, where the Swiss cookbook by Anna Wecker (1605) was used, the English menu at the Pszczyna court of the Hochberg family, or the influence of the Schlesisches Kochbuch by Henrietta Pelz on Silesian bourgeois cuisine at the turn of the 19th and 20th centuries. These examples lead the author to conclude that Silesian cuisine was open to the transfer of culinary customs, a phenomenon he interprets as a readiness to embrace cultural change by different social groups in the region.

Jeszcze do połowy XX wieku historycy z pewnym zawstydzeniem zajmowali się życiem codziennym. Zmiany w historycznych analizach skoncentrowanych na dziejach politycznych przyniósł najpierw Karl Lamprecht, a potem szkoła „Annales”. Jednak i w tych nowych „szkołach historycznych” badano raczej te zjawiska, które mogłyby stać się podstawą analizy makrostruktur społecznych i gospodarczych bądź w ramach tzw. historii integralnej (Lucien Febvre, Marc Bloch) czy globalnej (Fernand Braudel). Badanie życia codziennego historycy pozostawiali raczej etnografom i etnologom.

Pierwsi na niewyczerpane wręcz pokłady nowych tematów badawczych, które kryją się w badaniach życia codziennego, uwagę zwrócili historycy starszych epok: prahistorii, dziejów starożytnych i średniowiecznych. Szczególnie ważną rolę odegrały prace mediewistów francuskich. Zaczęło się od badań nad historią mentalności w relacji „człowiek i śmierć”, której autorem był Philippe Ariès. Johann Huizinga dostrzegł „jesień średniowiecza” nie tylko w polityce i gospodarce, ale i w namiętnościach trawiących ludzi tej epoki. Potem przyszły książki Roberta Mandrou o czarach i czarownicach oraz o kulturze masowej, czasy katedr Georges’a Duby czy monumentalne opracowanie na temat człowieka średniowiecza wydane pod redakcją Jacques’a Le Goffa (Grabski, 2003, s. 816–820).

Wśród tych, którzy zrewolucjonizowali spojrzenie na dzieje mentalności, znalazł się także i Ślązak urodzony we Wrocławiu – Norbert Elias. W swoich rozważaniach na temat różnicy między pojęciami cywilizacji i kultury analizował zmiany zachowania w życiu codziennym w epoce wczesnonowożytnej. Interesowały go czynności związane ze spełnianiem potrzeb nazwanych przez niego naturalnymi, np. wypróżnianie, wycieranie nosa, spluwanie czy zachowania w sypialni. Ważną częścią jego opracowania stało się także zachowanie przy stole. W swoim studium rozważał m.in. składniki ówczesnego menu, genezę używania sztućców i rytuały obowiązujące przy spożywaniu posiłków. Próbując np. rozstrzygnąć spór, kiedy widelec stał się wzorcem cywilizacyjnym, widział ten moment jako etap w rozwoju cywilizacji europejskiej. Coraz częściej jedzenie rękami uznawano za „niehigieniczne”. Stąd był już tylko krok, według Elias, do zrodzenia się uczucia wstydu i przykrości, kiedy gościom przy stole brakowało widelca. Wyciąganie widelca stało się z czasem rytuałem, chociaż na początku chodziło tylko o to, żeby jeść wygodniej i bardziej higienicznie. Nakładanie na popędy i emocje nowych norm społecznych w dobie rozwoju cywilizacyjnego stało się nowym obszarem badawczym. Elias uważał, że na przykładzie jedzenia odkrył coś, co nazwał podstawowym prawem socjo- i psychogenetycznym: „W każdym człowieku powtarza się w skrócie od nowa proces historyczno-społeczny, który trwał stulecia i w którego przebiegu wykształcił się pewoli standard uczuć i przykrości” (Elias, 1980, s. 175). Zmiana zwyczajów w życiu codziennym stawała się z czasem nową normą kulturową. Okazało się, że nawet analizując tylko menu i zwyczaje przy stole, można dochodzić do fundamentalnych generalizacji historycznych. Badania nad życiem codziennym znalazły się od tej pory w polu zainteresowania historyków, ale nie tylko, jak miało to miejsce dotychczas, po to, żeby opisywać, co można było znaleźć na stole w różnych epokach. Teraz szukano w takich fenomenach historycznych odpowiedzi na pytania dotyczące szerszych procesów społecznych zachodzących w przeszłości.

Biorąc pod uwagę tylko ten bardzo pobieżny przegląd ewolucji poglądów historyków na temat badań nad życiem codziennym w XX wieku, widać, że jedze-

nie i zachowania przy stole już od dziesięcioleci podlegają refleksji naukowej. Mamy prawo do poszukiwania głębszych znaczeń kryjących się w takich zachowaniach, przede wszystkim poszukując odpowiedzi na pytania o mentalność ludzi w różnych regionach i różnych epokach historycznych, w tym także na Górnym Śląsku.

Dość nieliczne są opracowania wychodzące poza prosty opis menu mieszkańców Śląska w przeszłości. Zdecydowanie przeważają opracowania, w których opierając się na badaniach etnograficznych, zachowanych jadłospisach i książkach kucharskich, publikowanych już masowo od XIX wieku, za najważniejszą cechę kuchni górnośląskiej uważa się jej prostotę i plebejskie pochodzenie. W *Leksykonie mitów, symboli i bohaterów Górnego Śląska XIX–XX wieku* właśnie tak został opisany stół Górnoszlązaka, daleki od zmian, jakie zachodziły wówczas w całej Europie (Piecha-van Schagen, 2015, s. 77–80). Kuchnia górnośląska w XIX wieku pokazywana jest nie tylko już jako archaiczna, ale i zamknięta w swoistym skansenie, podobnie jak charakterystyczne tylko dla tego regionu inne obyczaje ludności autochtonicznej (Simonides i Kowalski, 1991). B. Piecha von Schagen (2015) pisze o górnośląskim menu jako ponadczasowym chłopskim jedzeniu. „Model chłopskiej kuchni opartej na produktach zbożowych, mlecznych i ziemniakach utrzymywał się do XX wieku”, pisze Autorka, i dalej stwierdza jeszcze bardziej kategorycznie: „Codzienne posiłki ludności robotniczej i wiejskiej w zasadzie nie odbiegały od tych, które spożywano sto lat wcześniej. Powszechnie jedzono chleb, ziemniaki, kapustę oraz mięso”. B. Piecha von Schagen wymienia przy tej okazji te proste dania, które do dzisiaj uważane są w całej Polsce za typowo śląskie: żur, wodzionkę, *stampfkartofle* i kołoc. Wymieniając dalej jeszcze inne typowe potrawy górnośląskie – rosół z makaronem, pieczeń wołową, modrą kapustę, kluski śląskie – nie zauważa, że one nie wywodziły się już bezpośrednio z wiejskiej chaty, ale były skutkiem rewolucji w górnośląskiej kuchni, zachodzącej pod wpływami mieszczańskimi.

Zmiany w jadłospisie Górnoszlązaka powinny służyć do badań nad przekształceniami cywilizacyjnymi i kulturowymi zachodzącymi na modernizującym się szybko w XIX wieku Górnym Śląsku na równi z analizami skutków ówczesnej industrializacji, urbanizacji czy przekształceniami struktur społecznych. Pisząc o kuchni górnośląskiej nie możemy ograniczać się wyłącznie do opisu tego, co jedzono w domu biednego chłopa. Wspomniani już historycy francuscy nie wstydzą się pisać o kuchni jako o zjawisku kulturowym i ujmują ją zawsze nie jako pojedynczy fenomen. Nie próbują nas przekonywać, że tylko menu francuskiego chłopa, ale też nie tylko *haute cuisine* czy *la grande cuisine francaise* lub potrawy podawane w *bistrot* czy *brasserie*, to kuchnia francuska. W opisie życia codziennego w interesującym nas XIX wieku francuscy historycy zawsze definiują obszary życia rodzinnego jako funkcjonujące, w dużej mierze niezależnie od siebie grupy:

- ustępującej ze sceny szlachty, nadal korzystającej z kuchni zrodzonej w pałacach i w szlacheckich dworach;
- burżuazji, tworzącej nową tradycję kuchni mieszczańskiej w apartamentach mieszczących się w kamienicach;
- robotników mieszkających w czynszowych mieszkaniach, w których kuchnia uznawana najpierw za prymitywną stopniowo, z powodu poprawy warunków komunalnych, stała się z czasem dominującym wzorcem dla francuskiej rodziny;

- chłopów na wsi, gdzie w chacie chłopskiej, podobnie jak w górnośląskiej, przetrwały przez stulecia potrawy i obyczaje związane ze spożywaniem posiłków (Perrot i Guerrand, 2000, s. 311–418).

Jeżeli popatrzymy z tej perspektywy różnorodności wzorców kulturowych wpływających na kuchnie regionalne i narodowe, to także na Górnym Śląsku bez trudu odejdziemy od stereotypu kuchni plebejskiej. W tym regionie przecież także w XIX wieku istniały różne tradycje kuchni kulinarnej, nieuzasadnione podziałami społecznymi. Najwięcej wiemy o kuchni książęcej. Kopiowała wprawdzie wzorce europejskie, ale, patrząc z dzisiejszego punktu widzenia, jakżeż była bogata w produkty spożywcze, jakie wykorzystywała. Niewiele odbiegała od potraw na stołach monarchów i książąt w Europie Zachodniej. Widać to na przykładzie – wprawdzie nie górnośląskim, ale śląskim – jednego z Piastów legnickich, księcia Jerzego Rudolfa. Na jego dworze wykorzystywano zachowaną do dzisiaj, przejętą ze spuścizny jego biblioteki, książkę kucharską wydaną w 1605 roku w Szwajcarii przez Annę Wecker (1605, s. 346). Zasadniczo została przygotowana dla chorych i rekonwalescentów, ale znajdziemy w niej dziesiątki przepisów z dużą dozą pewności używanych w śląskiej książęcej kuchni. Przywołajmy kilka z nich, by pokazać różnorodność i bogactwo składników, które znalazły się w tych opisach.

W pierwszej grupie przepisów, gdzie królują mleko, zboża i jajka, pewnie dla nas najbardziej swojską potrawą jest bulion. Jednak jego przygotowanie bardzo znacznie różniło się 400 lat temu od tego dzisiejszego. W książce, w wolnym tłumaczeniu, gotowanie tej zupy opisano następująco:

Weź cielęcą nóżkę, a jeżeli nie masz, to wołową. Oczyszczyć dokładnie, by nie zostały żadne włosy. Jeżeli chcesz wzmocnić wywar dla chorego, to weź także połowę kury, mniejszej lub większej, według tego ile chcesz zrobić wywaru. Mięso podziel na małe kawałki, dodaj wodę i włóż garnek do pieca, ma się wolno gotować. Zdejmuj z wierzchu szumowiny, by wywar nie był zmacony. Rosół musi zgęstnieć, aż do osiągnięcia konsystencji papki. Wtedy usuń kości i nie rozgotowane mięso. W tym samym czasie poszatkuj migdały, na, jak to możliwe, najmniejsze kawałki i dodaj do rosółu. Jeżeli chcesz rosółowi nadać kolor, zrób wedle uznania: żeby był kolor zielony, dodaj szpinak; dla koloru niebieskiego, dodaj bławatek; a dla żółtego koloru, dodaj szafran. Weź potem połowę czystego bulionu, a kolorowy, ile masz, dolej i rozmieszaj, potem dodaj cukru rozmieszanego z wodą różaną. Podawaj na gorąco.

W drugiej grupie przepisów dzisiaj może zadziwić różnorodność używanych owoców. Najczęstsze są, co zrozumiałe, pocziwe jabłka i gruszki, ale obok znajdziemy: owoce runa leśnego, wiśnie, agrest, pigwę, a nawet egzotyczne figi, brzoskwinie i pomarańcze. Wracające dzisiaj do popularności owoce pigwy często są wymieniane jako składnik różnych potraw, najczęściej deserów. Jeden z nich – „Pieczona pigwa” – zalecano przygotować następująco:

Potnij pigwę na plastry jak jabłko, obtocz w mące, duś na patelni z odrobiną wina, dodając według woli cukru, żeby owoce zmiękły i stały się słodkie. Do tej papki dodaj jedną mięką figę i jedno jajko, potem posyp cukrem według własnego uznania i podawaj prosto z patelni.

W trzeciej grupie znajdziemy przepisy na podroby oraz drób. Tutaj warto pokazać dzisiaj już rzadko goszczący na naszych stołach „Duszony mózdzek”:

Oczyść łeb wołowy ze skóry, wyjmij z niego mózg, dodaj do niego zmieszane pół na pół wino z wodą, posól, a potem dwie lub trzy godziny gotuj. Jeżeli chcesz jeść mózdzek z chlebem, dodaj jedno jajko. Jeżeli chcesz posiekany mózdzek, to dodaj żółtko z ugotowanego jajka na twardo, trochę bułki, możesz dodać także korzenie, na przykład szafran, albo gałkę muszkatołową. Potem włóż tę masę do chleba posmarowanego z jednej strony smalcem, ale nie za dużo, by mózdzek się nie wylewał z boku, na to połóż jajka na twardo, a potem krój dobrze naostrzonym nożem na kromki, ale uważaj żeby nie rozdrobnić jajek. Kromki posyp cukrem i cynamonem. Podawaj jeszcze ciepły, wtedy jest wspaniały.

W czwartej grupie przepisów wśród ryb można znaleźć, obok wielu szlachetniejszych gatunków, także tak dobrze znanego potem na Górnym Śląsku karpia:

Weź dużego, ładnego karpia, wypatrosz, dokładnie umyj, podziel na kawałki. Potem zostaw na pół godziny zalanego w winie. Kładź kawałki na patelnię i smaż, dodając pieprz, trochę słodkich korzeni, goździki. Później połóż w garnku wysypanym rodzynkami jeden kawałek obok drugiego skórą do góry, tak, jak gdyby była to cała ryba. Od góry też posyp rodzynkami. Potem dodaj korzeni i polej tłuszczem. Zalej bulionem z cytryną (jeżeli ją masz), bo wywar ma być żółty. Potem gotuj. Pod koniec dodaj trochę wina i masła. Podawać na ciepło.

Kuchnia książęca, czerpiąca na Śląsku wzory z Europy Zachodniej, przetrwała od okresu wczesnonowożytnego na dworach górnośląskiej arystokracji aż do czasów industrializacji. Dzięki wpływowi francuskiej kuchni dworskiej od XVIII wieku w pałacach i dworach tradycyjne upowszechniło się trzydaniowe francuskie menu, składające się z:

- przystawek (zupy; *entré* właściwie; *hors-d'oeuvre*);
- dania głównego (dzicyzna; dania mięsne, często garnirowane warzywami i podawane z dodatkami na ciepło; mięsa na zimno; warzywa);
- deserów, owoców i serów (Tannahill, 2014, s. 354–356).

Pod koniec XIX wieku takie arystokratyczne menu serwowane na dworze angielskim, a opracowane przez króla francuskiej i światowej kuchni na przełomie XIX i XX wieku – Georgesa Auguste’a Escoffiera (1846–1935) – a więc pewnie jedzone także przez księżną Marię Teresę Oliwię Hochberg (popularną Daisy), żonę Jana Henryka XI Hochberga z Pszczyny, składało się kolejno z: podawanych na stół kawioru, kantalupy (melonu cukrowego), zupy z żółwia, chłodnika z kurczaka, pieczonego kurczaka à la Jerzy V, combra z walijskiej jagnięciny, groszku à la anglaise, kaczych piersi z auszpikiem z portwajnem, przepiórki z winogronami, sałatki orientalnej, karczocha „Grand Duc”, brzoskwini à la królowa Maria, ptifurek (były to małe ciasteczka podawane do herbaty) i owoców (Tannahill, 2014, s. 360–361). Tak wystawna kuchnia, odwołująca się do najlepszych tradycji *haute cuisine*, nawet na książęcych stołach gościła jednak jedynie wyjątkowo.

Nie oznaczało to, że reszta mieszkańców Śląska jadła tylko tak jak plebs. Bogacący się mieszczenie górnośląscy – po których po II wojnie światowej nie pozo-

stało śladu, bo w większości byli to Niemcy i Żydzi, a nawet jeżeli byli to Polacy, to tradycję mieszczańską zmiotły burze dziejowe drugiej połowy XX wieku – kulturowali zupełnie inną kuchnię niż śląski chłop czy robotnik. Starano się już od pierwszej połowy XIX wieku, a więc w okresie *biedermeier*, naśladować szlachtę nie tylko w wystroju wnętrz apartamentów ulokowanych w mieszczańskich kamienicach. Często i chętnie sięgano także do ekskluzywnej do tej pory kuchni książęcej, jako do wzoru w przygotowywaniu posiłków, szczególnie świątecznych. Sprzyjała temu szybko zwiększająca się dostępność produktów spożywczych, do tej pory uważanych za luksusowe i przeznaczonych wyłącznie na stół szlachecki. Stało się tak na skutek wielu przyczyn: ułatwień w transporcie, nawet z odległych kontynentów, towarów zwanych kolonialnymi; tańsze i bardziej dostępne stało się białe pieczywo od czasu, kiedy po 1870 roku masowo docierała do Europy znacznie tańsza amerykańska pszenica, przewożona parowcami przez ocean; zastosowania nowej metody przechowywania towarów spożywczych, czyli konserwowania w puszkach mięsa, potem także ryb i warzyw; mrożenia przy wykorzystaniu tzw. maszyn lodowych (na ciekłe powietrze, amoniak lub eter); zwiększenia podaży cukru, i tego wytwarzanego tradycyjnie z trzciny cukrowej, i tego wytwarzanego masowo od początku XX wieku z buraków cukrowych.

Zmiany technologiczne pociągały za sobą nie tylko zwiększenie dostępności towarów znanych i spożywanych już na stołach szlacheckich, ale także pojawienie się całkowicie nowych produktów rewolucjonizujących przygotowanie nawet bardzo skomplikowanych potraw. Takim produktem stała się np. margaryna, także już od XIX wieku znana we Francji, a potem produkowana w USA z łoju krowiego albo jelit wołowych wymieszanych z mlekiem (Tannahill, 2014, s. 363 i n.). Nie wszystkie te zmiany, jak pisze badaczka dziejów kuchni Reay Tanhill, były pozytywne. Często odbywało się to kosztem ich jakości. Margaryna smakowo nie dorównywała jakości masłu; tanie porto było w masowej sprzedaży po prostu młodym winem doprawianym węglanem potasu; zielony kolor korniszonów uzyskiwano dzięki dodawaniu związków miedzi; by uzyskać fantazyjne kolory deserów, dodawano do nich związków miedzi i ołowiu; sery uzyskiwały pomarańczową skórę dzięki ich zaprawianiu minią ołowianą (Tannahill, 2014, s. 349–352). Część lekarzy dostrzegła także, co dla nas jest już dzisiaj oczywiste, niebezpieczeństwa wynikające z nadmiernej konsumpcji, zarówno pod względem ilościowym, jak i szkodliwości niektórych składników, do tej pory używanych tylko wyjątkowo i w niewielkich dawkach. Rudolf Virchow już w XIX wieku na podstawie swoich badań anatomopatologicznych przewidywał, iż nadmiar spożywanych produktów – szczególnie tych, które kiedyś z różnych względów pojawiały się w potrawach rzadko i były używane raczej jako produkty lecznicze (*Aerzneimittel*), na przykład wzmacniające organizm jak cukier – stanie się wykorzystywanymi w nadmiarze używkami (*Genußmittel*), niebezpiecznymi dla całej populacji (Virchow, 1868, s. 7 i n.).

Mimo tych negatywnych zjawisk coraz większa dostępność towarów spożywczych w powszechnej sprzedaży z pewnością pozwalała także zagościć wielu nowym potrawom w kuchni mieszczańskiej na Śląsku. W salonach mieszczańskich, z jednej strony dzięki stałym przecież nadal kontaktom ze wsią, a z drugiej czerpaniu wzorców z kuchni dworskiej, pojawiła się nowa jakość w przygotowywaniu posiłków. Dzisiaj tej mieszczańskiej kuchni śląskiej już nie ma, bo zniknęła klasa, do której była ona przeznaczona. Pozostały tylko książki kucharskie i przepisy, które dowo-

dążą różnorodności potraw i bogactwa, jakie wytworzyła ta wyjątkowa na Górnym Śląsku mieszanka – dawnej kuchni szlacheckiej i kuchni plebejskiej, wzbogaconej docierającymi dzięki globalizacji towarami z różnych stron świata. W zasobnym mieszczańskim domu na Śląsku niedzielny obiad stawał się wydarzeniem, nie tylko dlatego, że wokół stołu gromadziła się cała rodzina, ale także z tego powodu, że było to wydarzenie kulinarne, jak dzisiaj wyjście do restauracji znanej ze swojego interesującego lub egzotycznego menu.

Z przepisów zamieszczanych w popularnych kalendarzach, a także w gazetach lub przekazywanych pocztą pantoflową o daniach serwowanych przez znajomych i sąsiadów, panie domów w ciągu kilkudziesięciu lat dokonały całkowitej zmiany dotychczasowego jadłospisu na Górnym Śląsku. Obok gwałtownych zmian w życiu codziennym na przełomie wieków XIX i XX, związanych z warunkami pracy, wyposażeniem mieszkań i spędzaniem wolnego czasu, doszło w ten sposób także do rewolucji na stole.

Szansę na przyjrzenie się bliżej, na czym ta rewolucja polegała, daje jedna z najpopularniejszych książek kucharskich na Śląsku – mająca kilkadziesiąt wydań od czasów pierwszej publikacji, w tym także po II wojnie światowej – *Schlesisches Kochbuch* autorstwa Henrietty Pelz (1918). Spójrzmy najpierw na to, co pani Pelz proponowała na zwyczajny obiad w domu mieszczańskim w poszczególnych miesiącach – na zwykły dzień roboczy (tutaj wybrano środę) i na obiad niedzielny:

- Styczeń  
środa: zupa grysikowa, cielęcina w żółtym sosie, ryż albo ziemniaki  
niedziela: pieczeń z gęsi, czerwona kapusta, kartofle, kompot z jabłek
- Luty:  
środa: makaron z szynką, sałata z warzyw, owoce  
niedziela: rosół z kluskami, sznycel wieprzowy, brukselka, ziemniaki, sałatka owocowa
- Marzec:  
środa: pudding z białego pieczywa, zalanego mlekiem z korzeniami na wzór angielski (w Niemczech znany już wcześniej jako *Serviettenkloß*), sok owocowy do puddingu  
niedziela: pieczeń z cielęciny, sałata warzywna, ziemniaki, krem czekoladowy
- Kwiecień:  
środa: grochówka z zacierkami, zapiekane jabłka polane syropem klonowym i obsypane tartą bułką z cukrem pudrem i korzeniami, zapiekane w piekarniku i polewane masłem  
niedziela: rosół z jajkiem, kurczak w żółtym sosie, ziemniaki, ryż, kawa ze śmietanką
- Maj:  
środa: owsianka, szpinak, bułka z mięsem lub z jajkiem, ziemniaki  
niedziela: pieczone gołąbki, lipska sałatka warzywna (młody groszek, marchewka, główki szparagów, zielony groszek, zielony seler, grzyby, jajka), kartofle, pudding z grysiku na mleku, schłodzony i polany sosem owocowym
- Czerwiec:  
środa: zupa szparagowa, sztuka mięsa, *Apfelstrudel*  
niedziela: szparagi, sznycel lub kotlet wieprzowy, kartofle, pudding z mąki kukurydzianej, polany sosem z owoców

- Lipiec:  
środa: kalarepa z baraniną i kartoflami, jagody w mleku  
niedziela: pieczony kurczak, sałatka ziemniaczana z majonezem, ryż z bitą śmietaną i malinami
- Sierpień:  
środa: zupa jagodowa, sałatka z grzybów leśnych, befsztyk, ziemniaki  
niedziela: duszone nerki cielęce, zielona fasolka polana masłem albo zielona fasolka jako sałatka, krem z brzoskwiń
- Wrzesień:  
środa: sałatka z zielonej fasolki, szynka, jabłka w cieście  
niedziela: nadziewana cielęcina, kalafior, ziemniaki, galaretka z wina
- Październik:  
środa: zupa warzywna, kluski z mięsem, knedle z wiśniami w syropie wiśniowym  
niedziela: zupa z porów, pieczona kuropatwa, kapusta kiszona z dodatkiem wina, ziemniaki
- Listopad:  
środa: kartoflanka, pieczony kurczak, ziemniaki, mus jabłkowy  
niedziela: bażant pieczony i podawany z czerwoną kapustą, kartofle, jabłka w sosie waniliowym
- Grudzień:  
środa: rolada, purée z ziemniaków, sałatka z ogórków kiszonych  
niedziela: pieczony zając, czerwona kapusta, kartofle, pudding czekoladowy, sos waniliowy.

Przeglądając propozycje posiłków w dni świąteczne, paniom domu proponowano przygotowanie menu, którego nie powstydzilyby się stoły książęce. Na uroczystą kolację pani Pelz proponowała następujące zestawy:

- bulion podawany w filiżankach, bułeczki z anchois i z masłem sardyńskim, pieczoną solę lub flądę polane zimnym sosem o smaku korzennym, stek z wołowiny garniowany warzywami, krem ananasowy, talerz serów, tort;
- zupę królowej (rosół z kury z kawałkami mięsa, odrobiną wina wbitym żółtkiem i zaprawiony śmietaną), pieczone w maśle ryby (szczupak, sandacz, flądra), sarninę, sałatkę owocową garniowaną ananasem z dodatkiem owoców leśnych, rzymski poncz z ciastem, talerz serów, tort pralinkowy;
- zupę ogonową (wołową), ragoût, karpia lub lina w maśle, chrzan z bitą śmietaną, pieczonego kurczaka albo nadziewaną pularde, sałatę, kompot, kawę mrożoną z ciastem królewskim (ciasto ucierane z bakaliami), tort makaronikowy (z kokosem);
- zupę rakową, warzywa, szparagi, groszek zielony w łupinach, świeże smardze, wędzonego łososia, rostbef garniowany pomidorami, lody truskawkowe, sernik, sękacz nadziewany.

Obok tych wyszukanych dań znajdziemy jednak w książce Henrietty Pelz (1918) ślad wspomnianego już przenikania się różnych wzorców, w tym także tych plebejskich, które wędrowały do mieszczańskich salonów z tradycji chłopskiej, ale były twórczo rozwijane i wzbogacane. Dzisiaj te przepisy wiązane są wyłącznie z plebejską i robotniczą tradycją na Górnym Śląsku.



Przede wszystkim znajdziemy słynne zrazy zawijane (rolady), które pojawiają się w kilku różnych wersjach pod nazwą „rolad wołowych” (*Rindfleischrouladen*). W klasycznej wersji zawartej w książce H. Pelz jest także opis, który od dziesiątków lat wykorzystywany jest we wszystkich górnośląskich rodzinach: na kawałki mięsa wołowego, posolonego i posypanego pieprzem, należało położyć pokrojoną słoninę lub boczek i cebulę, potem zrolować kawałki mięsa, spiąć patyczkami do robienia kielbasy, obsypać mąką, obsmażyć, zalać gorącą wodą i po 2–2,5 godzinach duszenia sos zaciągnąć mąką pszenną rozmieszaną ze śmietaną. Od zawsze tocząca się na Śląsku dyskusja, czy wewnątrz rolady mają być pocięte kawałki słoniny i cebuli, czy też zmielona masa, znajduje zaskakujące rozwiązanie w innym przepisie H. Pelz (1918). Rolady należało najpierw posmarować musztardą i dodawać masę z bułki przesmażonej z cebulą, zmielonym boczkiem, ogórkiem kiszonym i sardynką. Jak widać, do podstawowego przepisu dodano tutaj nowe składniki, których w chłopskiej chacie nie używano.

Jeszcze wyraźniej zapożyczenia z kuchni plebejskiej na śląskim mieszczańskim stole widoczne są w książce kucharskiej wydanej w Katowicach w czasie I wojny światowej, prawdopodobnie w 1915 roku (*Kriegs-Kochbuch*, b. d.). Ograniczenia w nabywaniu do tej pory powszechnie dostępnych towarów spożywczych spowodowały, że z chęcią włączano do jadłospisu potrawy proste, plebejskie, tylko wzbogacone o nowe pomysły dotyczące przypraw czy innych połączeń smakowych. Znajdziemy w tej publikacji także dowody transferu na Śląsk dań nie tylko z zachodu, ale także ze wschodu. Są to dania o polskiej proveniencji, o czym świadczy nawet zniemczony zapis pierwotnie polskich nazw tych potraw:

- polskie kluski (w oryg. *polnische Klöße*) przygotowywano z 3 funtów<sup>1</sup> surowych ziemniaków i 1 funta ziemniaków ugotowanych w łupinach; ugotowane ziemniaki należało zmielić, a surowe wycisnąć w czystej ściereczce; po połączeniu obydwu składników i dodaniu szczyty soli kluski gotowano we wrzątku;
- bigos (w oryg. *Biguß*) radzono przygotować z: gotowanego boczku, mięsa, wędzonki i oryginalnej kielbasy krakowskiej; po podzieleniu wszystkich składników i przesmażeniu, należało dodać kapustę kiszoną i trochę gotowanych, zmielonych ziemniaków, ponadto pieprz, paprykę i sól; dla nadania całości potrawy puszystości radzono zaprawić na końcu bigos zasmażką z mąki;
- flaczki (w oryg. *Flacki*) w kuchni śląskiej były daniem importowanym; po starannym umyciu 4–6-krotnie w gorącej wodzie 3 funtów flaków radzono zahartować je potem w zimnej wodzie i następnie zalać ponownie gorącą wodą; pokrojone flaki należało gotować 5–6 godzin do miękkości, doprawiając pieprzem, liściem laurowym, solą; po ugotowaniu radzono zaprawić je śmietaną i mąką pszenną. W śląskich domach ceniono sobie także doprawianie potraw na kwaśno octem (tak jedzono często zupy grochową i fasolową) i to radzono zrobić także w przypadku flaków.

Wydaje się, że obyczaje kulinarne Górnoślązaków na przełomie wieków XIX i XX nie polegały tylko na kontynuowaniu przepisów wywodzących się z kuchni chłopskiej. Na pewno tak nie było w kuchni mieszczańskiej, a z czasem, wraz z pod-

<sup>1</sup> 1 funt – w Prusach po 1858 r. 0,5 kg.

noszeniem się poziomu życia, i w rodzinach robotniczych, szczególnie robotników wykwalifikowanych.

Kuchnia górnośląska przed I wojną światową otwarta była na transfer obyczajów kulinarnych. Odbywało się to zarówno poprzez wzbogacanie menu nowymi produktami spożywczymi, jak i zapożyczanie przepisów, a nawet całej kultury stołu, wymiany między niegdyś elitarną kuchnią książęcą i szlachecką, kuchnią mieszczańską i tradycją plebejską. To, co dzisiaj uważamy za śląską kuchnię, to tylko plebejska część tej spuścizny. Śląska kuchnia mieszczańska, a tym bardziej arystokratyczna, przestała istnieć albo przetrwała tylko w kilku nielicznych przykładach potraw, które trafiły także na stoły warstw plebejskich, szczególnie rodzin robotniczych.

Jeżeli modernizm rozumieć nie w jego wąskim znaczeniu jako kierunku w literaturze i sztuce, ale bardziej jako zjawisko kulturowe przenikające całe życie społeczne przełomu wieków XIX i XX, którego cechą była ówczesnie rozumiana nowoczesność, to na Górnym Śląsku możemy je badać nie tylko zajmując się kopalniami i hutami, ale także tym, co działo się w śląskiej kuchni i na śląskim stole. Z tej perspektywy poszczególne grupy społeczne na Górnym Śląsku – klasy społeczne, grupy narodowe i etniczne, konfesje – nie wydają się tak hermetycznie zamknięte, jak wynika to z badań koncentrujących się na życiu politycznym. Dowodzi tego wyraźne zjawisko ciągłego transferu sposobu przygotowywania posiłków i obyczajów panujących przy stole, które nasiliło się w XIX wieku, niezależnie od podziałów społecznych, geograficznych i politycznych.

## Bibliografia

- Elias, N. (1980). *Przemiany obyczajów w cywilizacjach Zachodu* (J. Banaszkiewicz, Tłum.). Państwowy Instytut Wydawniczy.
- Grabski, A. (2003). *Dzieje historiografii*. Wydawnictwo Poznańskie.
- Kriegs-Kochbuch. (b. d.). Phönix-Verlag. Inh.: Carl Siwinna. <http://www.sbc.org.pl/Content/284986/PDF/ii54113-0000-00-0001.pdf>
- Pelz, H. (1918). *Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen* (H. Rosler, Red.). Wilh. Gottl. Korn. <https://www.sbc.org.pl/dlibra/publication/edition/275303?id=275303>
- Perrot, M., i Guerrand, R. (2000). Szenen und Orte. W: M. Perrot (Red.), *Geschichte des privaten Lebens: T. 4. Von der Revolution zum Großen Krieg* (H. Fliessbach, Tłum.; s. 311–418). S. Fischer.
- Piecha-van Schagen, B. (2015). Symbole kulinarne. W: B. Linek i A. Michalczyk (Red.), *Leksykon mitów, symboli i bohaterów Górnego Śląska XIX–XX wieku* (s. 77–80). Państwowy Instytut Naukowy Instytut Śląski w Opolu.
- Simonides, D., i Kowalski, P. (Red.). (1991). *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej*. Volumen.
- Tannahill, R. (2014). *Historia kuchni* (A. Kunicka, Tłum.). Aletheia.
- Virchow, R. (1868). *Ueber Nahrungs- und Genußmittel*. C. G. Lüderitz'sche Verlagsbuchhandlung A. Charisius. <https://kpbc.umk.pl/dlibra/publication/264181/edition/269289/content>
- Wecker, A. (1605). *Ein köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen an Gemüsen, Obst, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen und Gebachens : nicht allein für Gesunde, sondern auch und fürnemlich für Krancke in allerley Kanckheiten*

*und Gebresten, auch schwangere Weiber, Kindbetterinnen und alte schwache Leuthe, künstlich und nützlich zuzurichten und zugebrauchen : erstlich in vier unterschiedlichen Büchern mit Fleiss beschrieben.* Verlagung Ludwig König.  
<https://fbc.pionier.net.pl/details/n53S8T>