

Prace Filologiczne 2022 (77): 77–92

ISSN 0138-0567; e-ISSN 2720-5037

Copyright © by Natalia Józwiak, 2022

Creative Commons: Uznanie autorstwa-Użycie niekomercyjne-

-Bez utworów zależnych 3.0 PL (CC BY-NC-ND 3.0 PL)

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/pl/>

<https://doi.org/10.32798/pf.1005>

NATALIA JÓZWIAK

Uniwersytet Szczeciński

e-mail: nataljozwiak@gmail.com

TYPOWY ŚLONSKI ŁOBIOD JAKO KONCEPT JĘZYKOWO-KULTUROWY W BLOGACH KULINARNYCH

TYPICAL SILESIAN DINNER AS A LINGUISTIC AND CULTURAL CONCEPT IN FOOD BLOGS

ABSTRACT: The article describes a typical Silesian dinner on the basis of posts published in culinary blogs. It analyzes posts related to three dishes: roulade, Silesian dumplings and red cabbage; it also juxtaposes the bloggers' recipes with those found in lexicons and other sources on Silesian culinary heritage. The adoption of a linguistic and cultural perspective made it possible to describe the Silesian dinner in axiological terms as a symbol of a "small homeland", particularly valuable in today's globalizing culture.

KEYWORDS: linguistic and cultural image of the world, food blog, Silesian dinner, food

Prezentowany artykuł stanowi fragment większej rozprawy poświęconej językowi współczesnych blogów kulinarnych. Przedmiotem refleksji w rozprawie jest językowa konceptualizacja jedzenia i potraw w blogach kulinarnych, które dzięki rosnącej popularności i interaktywności stały się znaczącym elementem współczesnej rzeczywistości medialnej. Można na nie patrzeć jak na teksty kultury, są bowiem nośnikami idei, oddziałują na wyobraźnię i emocje, kształtują postawy społeczne i są przez odbiorców uznane za ważne. Blogi kulinarne to swoista

gatunkowa hybryda nawiązująca do poradnika, pamiętnika, dziennika, książki kucharskiej, kalendarza – swego rodzaju współczesna sylwa. Można je klasyfikować, uwzględniając opisywane w nich rodzaje jedzenia albo konkretnych potraw (np. blogi śniadaniowe, blogi przekąskowe/przystawkowe, „słodkie” blogi kulinarne poświęcone wypiekom i deserom, blogi mięsożerców) lub osobę autora, jego styl życia bądź sytuację życiową (np. blogi podróżniczo-kulinarne, blogi związane z kuchnią regionalną, blogi dietetyczne, fitblogi, blogi kulinarne studenckie, męskie blogi kulinarne, kulinarne blogi matek, ekoblogi, wegeblogi) oraz jako blogi bez widocznych preferencji potraw i bez eksponowania postawy życiowej osoby piszącej.

Tytułowy „typowy śląski obiad”, opisywany w wielu blogach, można uznać za danie-symbol, będące świadectwem nie tylko sztuki kulinarnej blogerów, ich pomysłowości i kreatywności, lecz także przywiązania do tradycji, tęsknoty za „małą ojczyzną” i za utraconym dzieciństwem (inne dania-symbole, na przykładzie których można zrekonstruować smaki dzieciństwa, to np. rosół czy szarlotka – zob. Józwiak, 2020). Z tego powodu ów językowy, kulturowy i kulinarny fenomen wart jest szczegółowego opisu. Głównym celem artykułu nie jest jednak rekonstrukcja tradycyjnych przepisów na potrawy tworzące śląski obiad, tylko ukazanie, jak o nich piszą blogerzy kulinarni i ich odbiorcy/komentatorzy, jak je sobie wyobrażają i jak je wartościują. Omawiany w niniejszym artykule materiał leksykalny został wyekscerpowany z blogów o różnorodnym charakterze, zarówno z blogów poświęconych kuchni śląskiej, jak i z podróżniczo-kulinarnych, wegetariańskich, dietetycznych oraz blogów o charakterze ogólnym.

Przedmiotem analizy są wszystkie elementy tekstowe typowego blogowego postu: jego tytuł, wstęp wprowadzający do przepisu właściwego, w którym autor dzieli się swoją wiedzą, poglądami, doświadczeniami kulinarnymi i życiowymi, lista składników potrzebnych do sporządzenia dania, część dotycząca sposobu przygotowania jedzenia oraz komentarze osób czytających. W przywoływanych cytatach zachowana została oryginalna pisownia.

„Typowy śląski obiad” jest dla blogerów znakiem rozpoznawczym śląskiej kuchni, a jego skład jest zawsze ten sam: *rolada śląska*, *kluski śląskie* i *modra kapusta*¹. Sygnałem regionalności w intencji autorów blogów są dodawane do nazw przymiotniki *śląski/śląskie/śląska* lub przysłówki *po śląsku* w tytule wpisu: *Kluski śląskie*, *Rolada śląska*, *Śląski obiad*, *Obiad po śląsku*, *Rolada wołowa po śląsku*. Warto zauważyć, że w tradycji śląskiej *klōzki* są „bezprzymiotnikowe”, to głównie nie-Ślązacy dodają tę przydawkę do nazwy potrawy. Rzadziej sygnalizowane jest dokładniejsze pochodzenie potrawy, np. *Roladki cieszyńskie*

¹ W blogowym ujęciu śląskiego obiadu często pomijany jest fakt, że tradycyjnie składa się on jeszcze z podawanej „na pierwsze” *nudelnicy*, czyli rosółu z mięsa wieprzowego, wołowego lub kurzego, którym zalewa się na talerzu ugotowany wcześniej makaron, tzw. *nudle* (Przymuszała, Światała-Trybek 2021, s. 382), dlatego w referacie jej nie uwzględniłam.

nadziwane kielbasą i ogórkiem. Jak zauważają Beata Kiszka i Wioletta Wilczek w artykule *Nudle, karminadle i krepke, czyli kuchnia śląska bez tajemnic*:

w niektórych przypadkach owa „śląskość” danej potrawy stanowi jedną z wersji, różniącą się od podstawowego przepisu nieco innym sposobem jej przygotowania lub dodaniem jakiegoś składnika (...). Nawiązanie do regionu w nazwie potrawy wzmacnia jego identyfikację regionalną, nie zawiera natomiast informacji o charakterystyce dania (Kiszka, Wilczek 2018, s. 133).

Często autorzy blogów, aby zaznaczyć regionalność potrawy, posługują się w tytułach postów słowami gwarowymi (lub własnymi wyobrażeniami o gwary): *Modro kapusta, czyli czerwona kapusta po śląsku; Rolada śląsko z modrą kapustą i czornymi kluskami; Ślonski łobiod: rolada, kluski, modro kapusta; Rolady, kluski polane zotzom i modro kapusta; Śląski dymfkraut, czyli modra kapusta z goździkami na ciepło; Przepis na Gumiklyjzy, czyli kluski śląskie*. Rzadsze są wpisy w całości lub częściowo pisane gwara, jak na blogu „Chop w kuchni”:

Modrõ kapusta/Blaukraut (Niebieska kapusta zasmażana):

Tego dania to chyba niy trza żołdnymu przedstawiać

Co potrza?

pó gõwki modryj kapusty (chyba, że mołcie jedna małõ)

sõl i pieprz

10–20 dkg wyndzõnki

łezeczka cukru

połra łezek õctu

połra łoztrzaskanych we mojdzierzu kulek ziele angelskego

połra liści bobkowych

1–2 starte jabłka

1 cebula

niypoñõ szklõnka wody

łezka maśla abo ździebko oliwy

Pokrõnżejcie kapusta, wciepcie do gorka, wlyjcie woda i warzcie we õtwartym gor-ku- idzie õ to, żeby woda nõm bez tyn czas õdparowała i niy trza ji bõło õdcedzać. Do gorka dociepcie ziele angelske, liście bobkowe, sõl, pieprz, cukier, jabko, wlyjcie trocha õctu i do smaku mogecie tyż dać maśla abo oliwy (abo jedne i druge). Niech sie to tak pomału warzi- jak sie Wõm spõmni, to mogecie ta kapusta tyż połra razy pomiyszać (tak ze pó godziny na wszyjsko zyńdzie).

Pokrejcje wyndzõnka i przypyczcie na patelni, pod kõniec dociepcie do niyj pokrõnõ cebula. Kedy kapusta bydzie juź miynkõ, dejcie dõ ni przypieczonõ wyndzõnka ze cebulõm. Dosmakujcie õctem, solõm, pieprzym i przez chwila jeszcze powarzcie. Za połra minut mogecie sie za nia brać. Smacznego. (1)

O regionalnym charakterze potrawy świadczą również inne podawane przez blogerów informacje: śląskie pochodzenie potrawy, śląski rodowód blogera, zamieszkiwanie na Śląsku:

Mieszkam na Śląsku. Mój tata był górnikiem, więc danie to było obowiązkowe w bar-bórkę. (2)

Danie podawane w niedzielę było zwieńczeniem długiego tygodnia pracy śląskiego górnika. (3)

Potwierdzenie śląskości opisywanego dania odnaleźć można także w komentarzach do wpisów:

Pochodzę ze Śląska i taki obiad jest mi bardzo dobrze znany. (4)

Ja też jestem Ślązacczka i znam tą kompozycję, niestety nigdy nie przepadałam. I przez to wstyd mi teraz, że nigdy jeszcze rolad sama nie robiłam. Ech, trzeba mi wrócić do korzeni. (4)

Tradycja śląskiego obiadu jest stosunkowo młoda, jego obowiązkowe elementy pojawiły się bowiem na Śląsku dopiero w XIX wieku, a upowszechniły po II wojnie światowej, kiedy poprawiła się sytuacja materialna Ślązaków, a konsumpcja mięsa stała się powszechna (Krasnodębska 2010). *Na beztydzień*, czyli w dni powszednie, obiad ograniczał się do jednego dania, na przykład pożywnej, kalorycznej zupy. Śląski obiad w całości pojawiał się w dni świąteczne, w niedzielę albo podczas ważnych uroczystości, jak wesele, chrzciny itp. Jego wyjątkowość, niecodziennność wiązała się także z tym, że do jego przygotowania potrzeba było dużego nakładu czasu i pracy. Odświętność, wręcz rytualność śląskiego obiadu jest w blogach kulinarnych często podkreślana:

Taki typowo śląski obiad (...) **jada się zawsze w dni świąteczne**². (2)

Bez rolady z kluskami i kapustą na Śląsku nie może obyc się żaden **święteczny i niedzielny obiad ani wesele czy inna zacna okazja**. (5)

W **każdą niedzielę** w typowym śląskim domu muszą być śląskie kluski, rolada i modra kapusta. (6)

Wołowa rolada, modro kapusta i kluski polane przepyszny sos to tradycyjny **śląski obiad przygotowywany przeważnie tylko w niedzielę**. Nie można powiedzieć że nie są **pracochłonne** (...). (7)

² Ortografia i interpunkcja wpisów internetowych oryginalna. Podkreślenia Autorki [przyp. red].

Podkreśla to także Waldemar Źarski, który pisze, że „obfity, tłusty obiad w rodzinie górniczej był z jednej strony posiłkiem, z drugiej nagrodą za niewygody i trudy górniczej pracy” (Źarski 2012, s. 178).

Trzy podstawowe elementy śląskiego obiadu to *rolada*, *kluski* i *modra kapusta*. *Rolada* jest najbardziej reprezentacyjnym śląskim daniem mięsnym. Tradycyjnie robi się ją z *owinyziny*, czyli z wołowiny, co Marek Szołtysek w publikacji pt. *Kuchnia śląska. Jodło. Historia. Kultura. Gwara* wiąże z faktem, że wobec rozpowszechnionej hodowli świń i niskiej ceny wieprzowego mięsa wołowina zyskała na wartości. Dlatego śląskie gospodynie domowe, poszukując czegoś nowego, smacznego i szlachetnego, wprowadziły do śląskiego menu wołowinę, z której przygotowywano roladę (por. Szołtysek 2003, s. 97). W serwisie internetowym „Śląskie Smaki” poświęconym śląskiej tradycji kulinarnej odnaleźć można informację, że:

Z wywiadów przeprowadzonych z mieszkańcami Świerklańca, Bytomia, Radzionkowa, Zbrosławic wynika, że rolada wołowa znana była już w okresie międzywojennym. (...) 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. (8)

Definicję *rolady* jako ‘zrazu wołowego zawijanego’ podaje Małgorzata Witaszek-Samborska w *Studiach nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (Witaszek-Samborska 2005, s. 351). Podobnie definiuje ją Joanna Furgalińska w *Ślónskiej godce, czyli ilustrowanym słowniku dla Hanysów i Górol* (Furgalińska 2010, s. 136). Natomiast Dorota Światała-Trybek i Lidia Przymuszała w książce *Dobry żur, kiej w nim szczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury* piszą o roladzie robionej także z wieprzowiny. W ich ujęciu *rolada* to ‘potrawa ze zwiniętego w rulon mięsa wołowego lub wieprzowego z nadzieniem (słonina, boczek wędzony, kiszony ogórek) i przyprawami (musztarda, sól, pieprz)’ (Światała-Trybek, Przymuszała 2018, s. 297). Badaczki w swoim najnowszym *Leksykonie dziedzictwa kulinarnego Śląska* rozbudowują definicję *rolady*, dopuszczając dodawanie innych składników (np. kiełbasy). Podają również szczegółowy sposób przygotowania potrawy:

tłuczony płat mięsa wołowego (nazywany też owięziną, najbardziej ceniony gatunek mięsa na rolady) lub wieprzowego (schabu, karczku, szynki) posmarowany musztardą, na którym kładzie się pokrojoną w kostkę cebulę i boczek wędzony (lub kiełbasę), następnie przyprawia się solą i pieprzem; niektóre gospodynie dodają także ogórka kiszzonego lub konserwowego, a także skórkę od chleba. Całość zawija się w rulonik i owija nitką i smaży na tłuszczu, który później jest podstawą zolży, czyli sosu. Tak upieczone mięso podaje się najczęściej do *białych* lub *czarnych klusek* i *modrej kapusty* (Przymuszała, Światała-Trybek 2021, s. 425).

Nazwa *rolada śląska* jest w blogach opisujących typowy śląski obiad najczęstszym określeniem tej potrawy. Nazwa *zraz zawijany* (podobny kształtem do rolady) występuje dużo rzadziej. Zdarza się, że opis *zrazów zawijanych* w ogóle nie nawiązuje do regionalności potrawy, a w wielu przepisach podaje się możliwość wykorzystania na *zrazy* innych gatunków mięsa niż wołowina:

W moim domu rodzinnym na rolady śląskie mówiło się *zrazy zawijane*. Tak się przyjęło. Rolady śląskie można przygotować tradycyjnie z wołowiny albo z mięsa wieprzowego lub drobiowego. O ile rolady z wołowiny najczęściej faszerowane są boczkiem lub słoniną, musztarda, cebula i ogórkiem, o tyle te wieprzowe już nie koniecznie. (9)

Podobno prawdziwe rolady śląskie robi się z wołowiny. Ja wołowiny nie lubię i jeść jej nie będę z różnych względów, ale wieprzowina już mnie urząda. (4)

Ponieważ pochodzę ze Śląska, postanowiłam przerobić na wersję dietetyczną najbardziej znane u nas danie – rolady śląskie. (...) Ja zrobiłam rolady śląskie z mięsa kurczaka (...). (10)

Podstawową cechą rolady w analizowanych przepisach jest więc jej zwijany kształt (uzasadniający nazwę). Tradycyjnie robiona jest z wołowiny, ale dopuszczalne są inne rodzaje mięsa. Natomiast składniki zawijane w mięso zależą od inwencji twórczej gotującego.

Drugim stałym składnikiem typowego śląskiego obiadu są *kluski śląskie*. W śląskim jadłospisie pojawiły się prawdopodobnie około roku 1850 z powodu upowszechnienia ziemniaków (kartofli) i docenienia ich wartości. „Przełomem w odżywianiu Ślązaków było pojawienie się ziemniaków, zwanych też kartoflami, które Śląsk zawdzięcza Krzysztofowi Kolumbowi i królom pruskim. Kolumb odkrywając w 1492 roku Amerykę przywiózł do Europy tę dziwną bulwę, ale nikt wówczas nie przypuszczał, że stanie się ona tak popularna” (Szołtysek 2003, s. 97). Na blogach odnaleźć można legendy związane z powstaniem klusek, często opisujące historie wcześniejsze niż data przywiezienia przez Kolumba bulwy ziemniaka do Europy. Jeden z wpisów informuje, że kluski śląskie

po raz pierwszy pojawiły się w Raciborzu w 1241 roku, a gospodynie w obronie miasta rzucały nimi w mongolskiego najeźdźcę. Inna legenda mówi, że wymyślono je dla hajerów, czyli górników, ponieważ miały dłużej trzymać się w żołądku, i tym samym bardziej sycić, niż same ziemniaki. (11)

Na innym blogu przeczytać można taką historię:

Dawno temu żył sobie chłop Konrad ze swoją żoną Agnieszką. Kobieta była znana w całej okolicy z talentu do robienia klusek. Niestety zmarła na dżumę, a Konradowi w oczy zaglądnęło widmo śmierci głodowej. Pewnego razu wybrał się do Wrocławia, a że droga była męcząca to przysnął w okolicy kościoła. We śnie ukazała mu się jego

żona mówiąc mu, że daruje mu magiczny garnek który sam się będzie napełniał kluskami ale warunek jest taki – nie możesz zjeść do samego końca! Musi zostać na dnie jedna kluska. Chłop po obudzeniu był bardzo głodny a przed sobą zobaczył garnek z kluskami. Niestety nie opanował się i postanowił zjeść je wszystkie, ale ostatnia kluska nie dała się! Uciekła z garnka na dach i zamieniła się w kamień. Magiczny garnek już nigdy się nie napełnił. (12)

Kluski śląskie to jedno z najpopularniejszych śląskich dań. Ich skład, wygląd i sposób wykonania jest przedmiotem żywych dyskusji. W przywoływanych już *Studiach nad słownictwem kulinarnym* Małgorzata Witaszek-Samborska definiuje hasło *kluski śląskie* następująco: ‘kluski z ciasta z mąki ziemniaczanej, ziemniaków gotowanych, jaj, uformowane w kulki z wgłębieniem i ugotowane’ (Witaszek-Samborska 2005, s. 271). Z kolei w monografii Doroty Światały-Trybek i Lidii Przymuszały *kluski śląskie* (inaczej *kluski guminowe*) to ‘kluski zagniatane z tłuczonych gotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej, jajek i soli, formowane ręcznie, gotowane w osolonej wodzie’ (Światały-Trybek, Przymuszała 2018, s. 295). Natomiast w swoim *Leksykonie* autorki rozszerzyły definicję *klusek śląskich* następująco:

kluski zagniatane z tłuczonych gotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej w proporcji 3:1, jajka, soli, gotowane w osolonej wodzie. Formowane ręcznie w kształcie małej, mieszczącej się w dłoni kulki, często z niewielkim wgłębieniem. Podawane z roladą, modrą kapustą i zolżą jako nieodzowny składnik niedzielnego i świątecznego obiadu (...) (Przymuszała, Światały-Trybek 2021, s. 283).

Inne nazwy *klusek*, oprócz przytoczonej już nazwy *kluski guminowe*, to *kluski z dziurką*, *kluski gumione*, *gumiklyjzy*, *kartofelmelklezy*. Co znamienne, blogerzy kulinarni *kluszkami śląskimi* określają zarówno kluski *białe* (*białe*), jak i *czarne* (*czarne*) czy *szare*, nazywane tak ze względu na dodatek surowych ziemniaków. Różnice między poszczególnymi rodzajami *klusek* tłumaczą na blogach autorzy przepisów:

Na Śląsku są dwa rodzaje *klusek*, są kluski czarne, gdzie miesza się ugotowane ziemniaki z tartymi surowymi, są one znane jako kluski szare lub żelazne [oraz] białe kluski (gumiklyjzy). (13)

Warto jednak zaznaczyć, że 21 sierpnia 2006 r. na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi województwa śląskiego w kategorii „Gotowe dania i potrawy” zostały wpisane tylko kluski białe (14). Autorzy blogów za kluski śląskie uważają jednak zarówno klasyczne białe kluski, jak i te z dodatkiem surowych ziemniaków, a więc *de facto* nazywają tak samo dwie różne potrawy:

Przepis na tradycyjne gumiklyjzy podawałem w poprzednim wpisie. Czas na drugi rodzaj klusek śląskich. Kluski śląskie czarne, szare lub czarne stanowiły dla mnie

zawsze większą wartość niż białe kluseczki tak popularne w naszym kraju. Specyficzny kolor i bardziej ziemniaczany smak, idealnie komponuje się z modrą kapustą i roladą śląską. (15)

Również na blogu Veganon we wpisie zatytułowanym *Czarne kluski śląskie* kluski czarne postrzegane są jako drugi rodzaj klusek śląskich:

Białe kluski śląskie z dziurką, czyli gumiklyjzy znają wszyscy. Już dawno przekroczyły granice Śląska i są serwowane w całym kraju. Ich ciemniejsze kuzynki, zna mało kto poza Śląskiem. Różnią się składem i kolorem. (...) Na Śląsku nazywane są czarnymi, żelaznymi, szarymi lub polskimi. Podawane z roladami, modro kapustą i sosem pieczeniowym. Znane są głównie na Górnym Śląsku i Opolskim. (16)

Nieścisłości w nazewnictwie klusek zasygnalizował również Marek Szołtysek, który we wprowadzeniu do przepisu na *czarne kluski*, zauważył: „Potrawę tę jedni nazywają «kluskami tartymi», inni «śląskimi kluskami» lub «polskimi kluskami», a jeszcze inni stosują nazwę «czarne kluski». Widzimy więc, że z nazwaniem jednej z najpopularniejszych potraw na Śląsku sami Ślązacy mają pewien problem” (Szołtysek 2003, s. 101). Wszystkie wymienione nazwy pojawiają się w badanych blogach kulinarnych, jednak najczęściej występują *kluski śląskie* i *gumiklyjzy*. Według *Słownika gwar śląskich* pod redakcją Bogusława Wyderki *gumiklyjzy* (inna forma *gumiklajzy*) to ‘kluski robione w odpowiedniej proporcji z rozgniecionych, ugotowanych ziemniaków i mąki ziemniaczanej z dodatkiem jajek, mające zwykle kształt spłaszczonych kulek; kluski śląskie’ (Wyderka [red.], 2009). Definicja ta obejmuje więc tylko kluski białe z gotowanych ziemniaków. Jednak Anna Lerch-Wójcik, autorka książki *Pełny bonclok – tradycje kulinarne w podmiejskich dzielnicach Jastrzębia-Zdroju* (Lerch-Wójcik 2018), w której opracowała ponad 60 przepisów w gwarze śląskiej na podstawie rozmów z jastrzębskimi gospodyniami, za równoprawny składnik tradycyjnego niedzielnego śląskiego obiadu uznaje również kluski czarne (z surowych ziemniaków). Na swoim blogu we wpisie dotyczącym śląskiego obiadu, pisze: „Na drugie danie obowiązkowo gospodyni serwowała rolady z kluskami (białymi albo czarnymi) w ciymnej zołzie i z modrom kapustom” (17).

O przepis na kluski śląskie i ich wygląd blogerzy kulinarni toczą niekończący się spór. Pierwsza sporna kwestia dotyczy dodawania jajka do ciasta. W wielu wpisach pojawia się ono jako składnik klusek, choć niektórzy kwestionują zasadność tego dodatku:

Do prawdziwych klusek śląskich nie dodaje się jajka, ale dodać. (13)

Wegańskie kluski śląskie. Dziś celebруем Śląsk który dał nam te cudowne smakowitości. Co ciekawe oryginalny przepis jest wegański, dodatek surowego jajka pojawił się w przepisach znacznie później niż pierwowzór naszej kluchy. (18)

Jako przykładowa żona męża Ślązaka kluski śląskie muszą umieć ugotować ;) Wg instrukcji małżonka dodaje się do ciasta jajko, jednak we wszystkich książkach kucharskich jakie posiadam (w tym również tematycznych dotyczących kuchni śląskiej) przepisy o jajku nic nie mówią. Kucharka XXI w. wie, że czego nie wie ona, wie wujek google ale tu też jedni z jajkiem te kluchy lepią inni bez. (19)

Chociaż wiele gospodyń używa do klusek jajek, to jest ono w nich kompletnie zbędne. (20)

Być może arbitrem w tej kwestii mógłby być Marek Szołtysek, zgłębiający kulturę, gwarę i kuchnię śląskiej, który w przepisach na kluski białe i czarne jajko uwzględnia (Szołtysek 2003, s. 101–102).

Drugą sporną kwestią jest wgłębianie w kluskach, zwane potocznie *dziurką*. Autorzy blogów dyskutują o tym, czy dziurka w tradycyjnych kluskach śląskich jest właściwa i zasadna. Na blogu „Chop w kuchni” odpowiedź jest jednoznaczna:

Z dziurōm abo bez? Idzie pedzieć, że to je tako filozofijoł ślōnski klōzki. Joł tam wia jedno: ani Ōłma Albina, ani Ōłma Ana żodnych dziurōw we klōzkach niy robiōły, niy robi ich moja Muter i niy byda robiōł jo. (21)

Inni blogerzy także poruszają tę kwestię:

Prawdziwe kluski śląskie to spłaszczone kulki z dziurką w środku. Dlaczego z dziurką? Po pierwsze dlatego, że wtedy szybciej i bardziej równomiernie się gotują, a po drugie dziurka jest wgłębieniem na podawany z potrawą sos. Niektórzy dodają jeszcze jeden powód – kluski z dziurką wyglądają dużo atrakcyjniej. (11)

Na przykład taka dziurka w kluskach. Moja babcia, Ślązaczka od pokoleń, nigdy nie podała klusek z dziurką. Ani razu. A w moim domu kluski raz były idealnie okrągłe, raz miały dziurkę. (22)

Problem wgłębienia w klusce jest na tyle żywy, że dyskusję na ten temat podejmują także czytelnicy blogów, wyrażając swoją opinię w komentarzach:

Moja babcia pochodzi z Raciborza i jak zapytałam, czemu nie robi klusek z dziurką, stwierdziła, że pierwsze słyszy o dziurce. Tak też aby tradycji rodzinnej stało się za-dosć robimy piękne kluski bez dziurki. (22)

Spór rozstrzyga Marek Szołtysek, stwierdzając, że „Kluski tradycyjnie nie miały dziurek. Dziurki w kluskach stały się pewnym stereotypem, dlatego warto wiedzieć, że nie mają nic wspólnego z tradycją śląskiego obiadu” (Szołtysek 2017).

Ciekawy jest też sposób nazywania procesu kształtowania klusek, które po wyrobieniu ciasta *formuje się, lepi* lub *kula*:

Z gotowego ciasta **lepimy** dowolnej wielkości małe kuleczki. (23)

Kulamy kluski, w którym robimy dziurkę lub nie. (24)

Dobra wiadomość jest taka, że kluski bardzo dobrze znoszą mrożenie i wystarczy raz na jakiś czas zrobić większą partię, aby oszczędzić sobie **kulania** każdej niedzieli. (22)

Na dłoni **uformuj** niewielkie kluski. (12)

Obraz klusek opisywanych przez blogerów jest więc złożony. Prototypowe kluski są białe, robione z gotowanych tłuczonych ziemniaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej, jajka i soli. Kluski w blogach mają swoje warianty: z jajkiem lub bez jajka, z dodatkiem surowych tartych ziemniaków (szare kluski) bądź wyłącznie z surowych ziemniaków (czarne kluski śląskie). Wszystkie są okrągłe, ręcznie *formowane*, *lepione*, *kulane*. Dziurka w klusce nie jest konieczna.

Trzeci składnik śląskiego obiadu to *modra kapusta*, czyli 'potrawa przyrządzana z odmiany kapusty o fioletowym, niebieskim lub czerwonym zabarwieniu' (Świłała-Trybek, Przymuszała 2018, s. 296), przywieziona prawdopodobnie na Śląsk w XVIII wieku przez niemieckich osadników. Śląska nazwa dania – *dymfkraut* – przywoływana jest przez blogerów stosunkowo rzadko (np. *Śląski dymfkraut, czyli modra kapusta z goździkami na ciepło*). Według *Słownika gwar śląskich dymfkraut* to po prostu 'duszona kapusta' bez wskazania na jej barwę (Wyderka [red.] 2006).

Ryszard Tokarski, analizując nazwę barwy *modry*, umieszcza ją w polu: *niebieski – błękitny – modry*, a za centralny uznaje *niebieski* (Tokarski 2004, s. 117). Tymczasem w blogach *modra/modro kapusta* definiowana jest jako *czerwona*: **Modra** kapusta, czyli czerwona kapusta na ciepło; **Modro** kapusta, czyli czerwona kapusta po śląsku, rzadziej fioletowa, a czasem niebieska:

Tak się zastanawiam, że u mnie w domu rodzinnym mówiło się fioletowa kapusta, ani czerwona, ani modra, ale właśnie fioletowa. (25)

Mieszkam na Śląsku i taki typowo śląski obiad, w skład którego wchodzi rolady wołowe, kluski śląskie i niebieska kapusta zwana u nas modrą kapustą, jada się zawsze w dni świąteczne). (2)

Zagadkę niejednolitego nazewnictwa barwy tej odmiany kapusty wyjaśnia Franziśka Flaig w tekście pt. *Sekrety czerwonej kapusty*. Jak tłumaczy autorka:

Liście czerwonej kapusty zawierają antocyjany, rozpuszczalne w wodzie barwniki, które mają barwę czerwoną, fioletową lub niebieską, w zależności od poziomu pH/kwasowości otoczenia. Działają one, jak to określają chemicy, jak wskaźniki kwasowo-zasadowe (lub wskaźniki pH). Kiedy poziom pH jest niski, np. w warunkach kwaśnych, wskaźniki te przyjmują barwę czerwoną. Jeżeli natomiast poziom pH jest wysoki, w mniej kwaśnych warunkach, wskaźniki stają się fioletowe lub nawet niebieskie. (26)

Modra kapusta może być przyrządzana na ciepło lub na zimno (przez blogerów kulinarnych przede wszystkim na ciepło). Także L. Przymuszała i D. Światała-Trybek twierdzą, że modra kapusta jest przyrządzana „z ugotowanej (lub surowej, przysmażonej), szatkowanej kapusty z dodatkiem podsmażonego na patelni wędzonego boczku i cebuli, doprawiona octem, cukrem, solą i pieprzem, czasami startym jabłkiem. Może być podawana na ciepło lub zimno” (Przymuszała, Światała-Trybek 2021, s. 374). Według Marka Szołtyśka „są to zasadniczo dwie różne potrawy, a na eleganckich obiadach można podać je obie na stół” (Szołtyśek 2003, s. 103). Nazwa *modro kapusta* odnosi się więc bardziej do składnika, niż do potrawy przygotowywanej w konkretny sposób. Potwierdzają to wpisy na blogach kulinarnych:

Na koniec, gdy czerwona kapusta będzie już podgotowana (ale nadal nieco chrupiąca), **dodać starte na tarce jabłko i posiekany koperek**. Kapustę modrą doprawić do smaku solą, cukrem i świeżo mielonym pieprzem. Kapusta czerwona w takiej postaci **smakuje świetnie zarówno na ciepło, jak i na zimno**. (27)

Ugotowaną i odcedzoną kapustę **połączyć z boczkiem i cebulą**. **Dodać starte na tarce o grubych oczkach jabłko**. Kapustę doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i octem. Podusić jeszcze 2–3 minuty. **Podawać do obiadu na ciepło**. (28)

Wyłaniający się z blogów obraz trzeciego składnika śląskiego obiadu to danie z duszonej kapusty o zabarwieniu niebieskim, czerwonym, rzadziej fioletowym, najczęściej z dodatkiem boczku, jabłka, cebuli lub innych dowolnych dodatków, podawane na ciepło lub zimno jako dodatek do rolad i klusek.

Trzy wymienione elementy śląskiego obiadu nierozzerwalnie się ze sobą łączą i wzajemnie uzupełniają. Można powiedzieć, że jedno bez drugiego nie smakuje i się z reguły nie pojawia. Ze względu na tę nierozzerwalność śląski obiad bywa nazywany *Trójcą Świętą niedzielnych obiadów* albo *kulinarną ikoną Śląska*. A doskonałe współbrzmienie smaków trzech dań składowych podkreślane jest w przepisach:

Roladę, sos, kluski i kapustę **najlepiej podać na jednym talerzu**. Wtedy ślonski łobiod smakuje najlepiej. (5) Przepis na roladę mamy od rodowitej Ślązaczki, zawsze trzymamy się go ściśle, dziś tylko go przypomnimy, jednak **dopiero z kluskami śląskimi i modrą kapustą tworzy ona skończone dzieło kuchni regionalnej**. (5)

W tym momencie rolady są już gotowe i **czekają tylko na kluski**. (29)

Ta zależność między daniami bywa jednak niesymetryczna. O ile podawanie *rolady śląskiej* z innymi dodatkami niż *kluski śląskie* to dla wielu blogerów kulinarnych profanacja tradycyjnego śląskiego obiadu, o tyle jedzenie *kluszek śląskich* z innymi dodatkami lub jako samodzielne danie jest dopuszczalne:

W moim śląskim domu i śląskich domach, które znałam, kluski zawsze były elementem obiadu. Nie stanowiły osobnego dania. No ale pewnie, przecież można zjeść kluski tak, jak się ma ochotę. (22)

Najczęściej podaje się je z roladą i modrą kapustą. Ja lubię kluski śląskie także z sosem pieczarkowym. (30)

Typowy śląski obiad złożony z trzech omówionych wyżej dań podlega w opisach silnej aksjologizacji. Najczęściej jest opatrywany wartościującymi kwantifikatorami *prawdziwy, tradycyjny, typowy, autentyczny, oryginalny*: **Prawdziwa śląska modra kapusta; Jak zrobić prawdziwe śląskie rolady? Tych reguł trzeba przestrzegać. Sprawdzony przepis; Tradycyjna rolada śląska z kluskami i modrą kapustą; Przepis na tradycyjne kluski śląskie; Prosto i bezpiecznie. Typowy śląski obiad; Kluski śląskie – autentyczne; Oryginalne kluski śląskie** itd. Kategoria prawdziwości jest mocno podkreślana w blogowym dyskursie kulinarnym. W przypadku wpisów dotyczących śląskiego obiadu rozstrzyganie o prawdziwym czy nieprawdziwym charakterze proponowanych przepisów jest konsekwencją rekonstrukcji tradycyjnych receptur. Są one przekazywane z pokolenia na pokolenie, pozyskane od babci (*omy*) lub mamy, co jest gwarancją prawdziwości receptury i sposobu wykonania:

Przepis na kluski śląskie jest w naszej rodzinie przekazywany z pokolenia na pokolenie. Mamy go od naszej omy. Mali czy duzi, wszyscy je uwielbiają. Obowiązkowo z sosem z rolady albo pieczeni. Niedzielny czy świąteczny obiad nie może się bez nich obejść. A oma na śląsku to oczywiście babcia. (31)

Również w tytułach wpisów nawiązuje się do sztuki kulinarnej starszego pokolenia kobiet: *Przepis na Modra kapusta babci Rysi; Kluski śląskie wg Babci Zosi; Kluski śląskie z przepisu babci Gosi*. Przywołanie osoby babci albo mamy, oprócz gwarancji tradycyjności przepisu, stanowi też pretekst do odbycia kulinarnej podróży w przeszłość, do dzieciństwa spędzonego najczęściej tam, skąd dana potrawa pochodzi.

Potwierdzeniem autentyczności przepisu jest również powoływanie się na pochodzenie albo miejsce zamieszkania – własne lub bliskiego członka rodziny. Z analizy blogów kulinarnych wynika jednak, że choć podtrzymywanie tradycji i stosowanie oryginalnych receptur stanowi dla blogerów dużą wartość, to jednak jest ono płynne, kontekstowe, modyfikowalne (por. Bachórz 2014, s. 315). Z tego powodu tradycyjny przepis na śląski obiad ma wiele wariantów, co jest charakterystyczne także dla innych tradycyjnych potraw, wariantywność wynika bowiem z odmiennych zwyczajów rodzinnych. *Rolada* może być zrobiona z plastrów wołowiny albo wieprzowiny, w które tradycyjnie owija się boczek, ale również słoninę, kabanosy, śląską kielbasę albo mięso mielone. Dodatek musztardy i skórki

chleba razowego zależy od inwencji gotującego. Takie odstępstwa od tradycji nie budzą sprzeciwu, prowokują natomiast do dyskusji i wspomnień, czego przykładem jest komentarz do wpisu:

Lusiu to tradycyjny u mnie śląski świąteczny obiad robie go już teraz kilka razy w roku. Jest to specjalne świąteczne danie. Właśnie we wrześniu na 80 rocznicę urodzin mojego meża mam zamiar taki obiad wydać. Ja robię roladki tak samo jak ty z **tymże do środka daję musztardę cebulkę i boczek wędzony drobno pokrojony. Nie daję ogórka. Kapusta modra** musi też być. Ojejku ale się rozmarzyłam. Już widzę mojego syna jak sobie nakłada. (32)

Tradycyjny przepis, mimo różnic w szczegółach, pozostaje więc *prawdziwy, swojski*, lepszy niż jakikolwiek inny, bo nasz, polski. W blogach kulinarnych niekiedy podkreśla się wyższość tradycyjnych regionalnych potraw nad innymi, obcymi:

Wiem, że Ameryki nie odkryłam i nowoczesny super pomysł to nie jest, ale czasami wolę przypomnieć sobie sprawdzone, stare polskie przepisy, niż podróżować po smakach z cudzego, może i pięknego, ale wciąż obcego podwórka. (4)

Modyfikacja tradycyjnego przepisu nie jest jednak w pełni akceptowana w przypadku pomysłów zastąpienia mięsnych potraw składnikami wegańskimi lub wegetariańskimi. Rolada z soi lub kotlety z fasoli burzą prototypowy obraz śląskiego obiadu z mięsną roladą, chociaż dla autorów-wegetarian to jednak wciąż tradycyjny przepis:

Dzisiaj chciałabym Was przekonać, że typowy śląski obiad w niedzielę nie musi zawierać mięsa. I nie będzie to obiad na słodko (...) tylko tradycyjny śląski obiad, czyli rolada, kluski i czerwona kapusta, ale bez mięsa. (33)

Autorzy wegetariańskich przepisów na śląski obiad sygnalizują jednak odstępstwo od tradycji, posługując się innymi wartościującymi określeniami niż propagatorzy tradycji: *Nowoczesny śląski obiad; Przygotowanie oszukanych rolad śląskich; Nieco inna wersja śląskiego obiadu, Moderne ślōnskie jodło – niydzielny óbiad bez miynsa*. Nowe podejście do śląskiej tradycji kwestionują jednak czytelnicy w komentarzach, stwierdzając: „Klasyczny obiad śląski musi zawierać mięso. Nawet tego nie kwestionuj :D”.

Typowy śląski obiad w ujęciu blogerów kulinarnych jest niezaprzeczalną wartością, dobrem narodowym, symbolem „małej ojczyzny”, do której tęsknią i której tradycję chcą podtrzymać. Sięganie po przepisy rodzinnych dań jest nie tylko dzieleniem się z innymi tradycyjną recepturą, lecz także sposobem na wyrażenie własnej kulturowej i kulinarniej tożsamości, pretekstem do opowiedzenia swojej historii. Obecność tradycyjnych potraw śląskich w blogach kulinarnych świadczy o niegasnącej

popularności kuchni regionalnej, jest próbą powrotu do korzeni, stanowi remedium na tęsknotę za wspólnotą, domem, rodzinnymi stronami, za swojskością. Zagłębianie się autorów i odbiorców blogów w kulinarne przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie, przygotowywanie regionalnych potraw wymagających wysiłku i czasu może być przeciwwagą dla wciąż atrakcyjnego *fast foodu*. W obliczu kulinarnej globalizacji, mieszania się narodowych i regionalnych smaków, nakładania się na siebie kulinarnych tożsamości, podtrzymywanie regionalnych tradycji jest wartością samą w sobie, pielęgnowaną w nowoczesnej formie medialnej.

Bibliografia

- Bachórz, A. (2014). Jedzenie „prawdziwe” i „nieprawdziwe”? Kategoria autentyczności w internetowym dyskursie kulinarnym, W: Jarecka U., Wieczorkiewicz A. (red.), *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia* (293–320). Warszawa: Wydawnictwo IFiS PAN.
- Furgalińska, J. (2010). *Śląsko godka, ilustrowany słownik dla Hanysów i Goroli*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Jóźwiak, N. (2020). Smaki i zapachy dzieciństwa z perspektywy językowo-kulturowej (na podstawie wybranych polskich blogów kulinarnych). *Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza*, 27(1), 115–128.
- Kiszka, B., Wilczek, W. (2018). Nudle, karminadle i kreples, czyli kuchnia śląska bez tajemnic, W: Gęsina T., Wilczek W. (red.), *Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś* (133–142). Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.
- Krasnodębska, E. (2010). Śląsk. Kultura ludowa. W: Karaś H. (red), *Dialekty i gwary polskie. Kompendium internetowe*. Pozyskano z <http://www.dialektologia.uw.edu.pl/index.php?l1=slaska-kultura-ludowa&l2=kuchnia-slaska> (dostęp 1.06.2021).
- Lerch-Wójcik, A. (2018). *Pełny bonclok: tradycje kulinarne w podmiejskich dzielnicach Jastrzębia-Zdroju*, Jastrzębie Zdrój.
- Przymuszała, L., Światała-Trybek, D. (2021). *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole: Uniwersytet Opolski.
- Szołtysek, M. (2003). *Kuchnia śląska. Jodło. Historia. Kultura. Gwara*, Rybnik: Wydawnictwo „Śląskie ABC”.
- Szołtysek, M. (2017). Śląska Barbórka to nie polska Baśka. Na Śląsku Baśka mówiło się na krowę, audycja radiowa *Cztery pory roku*, prow. M. Raducha, polskieradio.pl
- Światała-Trybek, D., Przymuszała, L. (2018). *Dobry żur, kiej w nim szczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*. Opole: Uniwersytet Opolski.
- Tokarski, R. (2004). *Semantyka barw we współczesnej polszczyźnie*. Lublin: Wydawnictwo UMCS.

- Witaszek-Samborska, M. (2005). *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM.
- Wyderka, B. (red.). (2006). *Słownik gwar śląskich*, t. VIII. Opole: Instytut Śląski.
- Wyderka, B. (red.). (2009). *Słownik gwar śląskich*, t. XI. Opole: Instytut Śląski.
- Żarski, W. (2012). Tożsamość kulinarna na Śląsku. W: Ursel M., Taranek-Wolańska O. (red.), *Śląskie pogranicza kultur*, t. 1. (169–185). Wrocław: Oficyna Wydawnicza Atut.

Spis cytowanych blogów kulinarnych (dostęp 1.06.2021):

1. <https://chopwkuchni.pl/?p=126>
2. <http://ejszet.blogspot.com/2016/10/slaski-obiad-czyli-rolada-kluski-i.html>
3. <https://kuchniarodzinki.blogspot.com/2018/01/modro-kapusta.html>
4. <http://czteryorysmaku.blogspot.com/2011/05/prosto-i-bezpiecznie-typowy-slaski.html>
5. <https://kulinarnapolska.org/slonski-lobiod-rolada-kluski-modro-kapusta-zrozumiesz-gdy-sprobujesz-przepis/>
6. <https://www.slaskiesmaki.pl/staticcontent/516487/gumiklyjzy-czyli-kluski-slaskie>
7. <http://mechanikwkuchni.blogspot.com/2017/02/rolada-slaska.html#more>
8. <https://www.slaskiesmaki.pl/staticcontent/141235/rolada-wolowa-slaska>
9. <https://www.olgasmile.com/rolady-slaskie.html>
10. <https://dietetyczne-przepisy.net/niskokaloryczne-rolady-slaskie/>
11. <https://www.zlotaproporcja.pl/2016/09/11/kluski-slaskie-gumiklyjzy-przepis/>
12. <http://anyzkowo.blogspot.com/2016/10/prawdziwie-slaski-obiad.html>
13. <http://www.smakiweroniki.pl/tag/slaska-tradycja>
14. <https://bonclok.pl/kuchnia/przepisy/218-biole-kluski.html>
15. <https://kuchniarodzinki.blogspot.com/2017/12/kluski-slaskie-czarne.html>
16. <https://weganon.pl/2020/03/czarne-kluski-slaskie.html>
17. <https://bonclok.pl/kuchnia/lod-swynta/228-niedzielnny-obiad-na-slasku.html>
18. <http://pichconko.pl/?p=4702>
19. <http://domowa-cukiernia.blogspot.com/2015/10/kluski-slaskie-z-jajkiem-czy-bez.html>
20. <https://jarytasy.com/2019/08/26/kluski-slaskie-bez-jaj/>
21. <https://chopwkuchni.pl/?p=1665>
22. <https://jasniepanstwo.pl/kuchnia/oryginalny-przepis-na-kluski-slaskie/>
23. <https://obiaddlataty.pl/index.php/2017/11/25/kluski-slaskie/>
24. <https://zielenina.cooking/2016/05/slaski-obiad-w-wersji-wege.html>
25. <https://www.olgasmile.com/kapusta-czerwona-zasmazana.html>
26. <https://blog.liebherr.com/urządzenia-chłodnicze/pl/sekrety-czerwonej-kapusty/>

27. <https://kurkanielotka.pl/przepis/modra-kapusta-duszona-do-obiadu>
28. <https://domowe-potrawy.pl/kapusta-modra/>
29. <http://gotujzbartusiem.blogspot.com/2013/03/rolada-slaska-z-kluskami-i-modra-kapusta.html>
30. <http://katarzyna-gileta-klepka.smaczneblogi.pl/28030,slaskie-od-kuchni>
31. <https://kulinarnapolska.org/idealne-kluski-slaskie-wlasnie-takie-robila-nasza-oma-przepis/>
32. <http://swojskijedzenie.blogspot.com/2016/07/rolady-woowe-na-slaski-obiad.html>
33. <https://steemit.com/pl-kuchnia/@napotem/czy-slaski-niedzielny-obiad-musi-zawierac-mieso>

STRESZCZENIE

W artykule autorka opisała typowy śląski obiad na podstawie postów zamieszczanych w blogach kulinarnych. Analizie poddała wpisy odnoszące się do trzech potraw wchodzących w jego skład: rolady, klusek śląskich i modrej kapusty. Zestawiła przepisy blogerów z przepisami zamieszczonymi w leksykonach i innych źródłach dotyczących śląskiego dziedzictwa kulinarnego. Przyjęcie perspektywy lingwistyczno-kulturowej umożliwiło opis śląskiego obiadu w kategoriach aksjologicznych, jako symbolu „małej ojczyzny”, szczególnie cennego we współczesnej globalizującej się kulturze.

SŁOWA KLUCZOWE: językowo-kulturowy obraz świata, blog kulinarny, śląski obiad, jedzenie

NATALIA JÓŻWIAK
Instytut Językoznawstwa
Uniwersytetu Szczecińskiego
al. Piastów 40b, bud. 5
71-065 Szczecin