

Anna Drożdż
Uniwersytet Śląski w Katowicach
Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej

FUNKCJA I ZNACZENIE TRADYCJI KULINARNYCH WE WSPÓŁCZESNEJ RZECZYWISTOŚCI KULTUROWEJ ŚLĄSKA CIESZYŃSKIEGO

Jedzenie zawsze podsyca społeczne różnice,
ale wydaje się, że nie można przewidzieć,
jaką rolę odegrają różne potrawy i ich składniki,
ani gdzie i kiedy
F. Fernandez-Armesto¹

Od najdawniejszych czasów produkty naturalne były poddawane przez człowieka różnego rodzaju obróbce, przez co stawały się pożywieniem, oznaczało to, że wyłączano je z systemu naturalnego i włączano w system kulturowy (problematykę tę przedstawił i szczegółowo omówił C. Lévi-Strauss)². Czynności wykonywane w kuchni miały na celu przede wszystkim przygotowanie posiłku, polegały więc na czynieniu takich prac, których efektem było zaspokojenie głodu.

Ta prymarna funkcja jedzenia zdecydowała o tym, jakie cechy i wartości będą nadawane, a w czasie późniejszym utożsamiane z posiłkami. W tradycji wiejskiej oznaczało to zdecydowany rozdział pomiędzy pożywieniem codziennym z jednej strony, a świątecznym i obrzędowym z drugiej. Posiłki spożywane każdego dnia

1 F. Fernandez-Armesto: *Wokół tysiąca stolów czyli historia jedzenia*. Warszawa 2003, s. 231.

2 C. Lévi-Strauss: *Trójkąt kulinarny*. W: *Antropologia ciała. Zagadnienia i wybór tekstów*. Oprac. A. Chałupnik, J. Jaworska, J. Kowalska-Leader, J. Kurz, M. Szpakowska. Red. M. Szpakowska. Warszawa 2008, s. 57-63.

musiały się odznaczać prostotą, łatwością i szybkością przygotowania oraz niskim nakładem produktów. Oznaczało to, że jedzenie powszednie posiadało niski prestiż. Tendencja do tego, by do stworzenia codziennego menu nie marnować wielu składników powodowała, że wiejski stół odznaczał się monotonią i powtarzalnością posiłków. Społecznie preferowane były posiłki, których przygotowanie angażowało minimum czasu gospodyni³.

Pożywieniu sporządzanemu na święta i uroczystości rodzinne nadawano większe znaczenie. Od czasów najdawniejszych posiłki spożywane podczas obrzędów obwarowane były funkcją magiczną, w szczególności wiązały się z magią obfitości i prosperity. Do wypełnienia tego celu wykorzystywano wiele środków, wśród nich należy wymienić: przyrządzanie potraw niecodziennych (w większości praco- i czasochłonnnych), „marnotrawstwo” produktów (rezygnacja z oszczędnego wykorzystania składników, odejście od jednorodności posiłków, wykorzystywanie dodatków „luksusowych”, m. in. miodu, cukru, bakalii, przypraw), skupienie się nad wizualną stroną jedzenia oraz nadawanie mu niejednoznacznych funkcji (potrawa odbierana nie tylko jako posiłek, ale także jako ozdoba, symbol, czy wręcz przedmiot magiczny)⁴. Fakt ten sprawiał, iż przykładano dużą wagę nie tylko do produktów, z których wykonywano potrawy, ale również do ich wyglądu. Z czasem funkcja estetyczna zaczęła dominować i po zarzuceniu znaczeń symbolicznych stała się jednym z ważniejszych wyróżników tych potraw.

Podobny stosunek do żywności można odnaleźć na dworach szlacheckich, możnowładców oraz w tradycjach mieszczańskich. Przedstawiciele wspomnianych grup mieli, ze względu na lepsze warunki ekonomiczne, łatwiejszy dostęp do produktów żywnościowych, które były niemal zupełnie nieosiągalne dla ludności wiejskiej. Niemniej to właśnie na specjalne okazje zarezerwowane były pokarmy luksusowe, których zdobycie pochłaniało majątki osób przygotowujących gościnę. Również w tym przypadku jedzeniu nadawano wyszukane, artystyczne formy i zaskakujące kształty. O jego odmiennym znaczeniu świadczyły także – nieraz bardzo skomplikowane – normy i zasady serwowania oraz wymóg posiadania odpowiedniego sprzętu, za pomocą którego można podawać poczęstunek zaproszonym gościom. Często potrawy te były marnotrawione, ponieważ część z nich przeznaczona była nie do spożycia, ale do podziwiania⁵. W tym przypadku możemy mówić o przewadze funkcji artystycznej nad praktyczną.

Wśród produktów świątecznych, niecodziennych i trudno dostępnych należy wymienić między innymi cukier oraz produkowane na jego bazie słodczyce. Początkowo spożywano cukier trzcinowy, który sprowadzany był z Azji, później z Ameryki. Trafiał on przede wszystkim na stoły najbogatszych. Wykonywano z niego smakołyki (formy

3 A. Kowalska-Lewicka, Z. Szromba-Rysowa: *Pożywienie*. W: *Etnografia polska. Przemiany kultury ludowej*. Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk 1976, s. 353-376.

4 Zob. np. A. Drożdż: *Etnogeograficzny aspekt badań nad polską obrzędowością weselną na przykładzie analizy pomocy w przygotowaniu tradycyjnego pieczywa – korowaja*. W: *Kultura i przestrzeń. Dawne i nowe krajobrazy kulturowe w Polsce i na Słowacji*. Red. Z. Kłodnicki, A. Drożdż. Katowice 2007, s. 34-48; Tamże: *Zachowania magiczne, wróżby i prognostyki, podczas wstępnych etapów wesela wiejskiego (w oparciu o materiały Polskiego Atlasu Etnograficznego)*. „Lud”. T. 92. Poznań – Warszawa – Wrocław 2008, s. 201-214.

5 Zob. F. Fernandez-Armesto: *Wokół tysiąca stołów czyli historia jedzenia*. Warszawa 2003; M. Montanari: *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha 2003, s. 227.

dzisiejszych cukierków) oraz wykorzystywano do wypiekania ciast i ciasteczek. W kuchniach warstw uboższych nie gościł prawie w ogóle⁶. Dopiero dziewiętnastowieczna produkcja cukru z buraka spowodowała, że produkt ten trafił pod strzechy. Pierwsze eksperymenty z zastępowaniem cukru trzcinowego cukrem z buraka zainicjowała Maria Teresa na terenie Austro-Węgier. Tam też powstawały pierwsze cukrownie. Działania te prowadziły do upowszechniania się tego produktu oraz znacznego spadku jego ceny. W konsekwencji wśród mieszczan i ludności wiejskiej coraz powszechniejsze stały się słodkie wypieki nawiązujące do wzorów stosowanych na dworach możnowładców.

Na Śląsku Cieszyńskim mamy do czynienia ze specyficznym produktem cukierniczym przygotowywanym z okazji większych świąt rodzinnych (np. wesela) i uroczystości towarzyskich oraz ważnych świąt kościelnych: Bożego Narodzenia, rzadziej Wielkanocy. Drobne ciasteczka są produktem pracochłonnym i czasochłonnym, niektóre wymagają praktyki i dużych umiejętności cukierniczych. Istotnym warunkiem jest także fakt, że wymagają dużych nakładów finansowych (a więc ich przygotowanie ma charakter swoistego „marnotrawstwa produktów”). Czynniki te spowodowały, że ciastka pojawiały się na stołach cieszyńskich tylko w wyjątkowych sytuacjach. Ich obecność była podkreśleniem doniosłości chwili, informowała o tym, jaką wagę gospodarze przykładają do spotkania.

Pomimo tego, że drobne ciasteczka towarzyszyły mieszkańcom Śląska Cieszyńskiego co najmniej kilka razy w roku, to na wspomnianym terenie ich przygotowywanie wiąże się ściśle z okresem bożonarodzeniowym, a sam produkt jest określany przez mieszkańców regionu jako symbol tychże świąt. Drobne ciasteczka wyrabiane są zarówno po czeskiej, jak i po polskiej stronie granicy⁷. W obu przypadkach można mówić o ich niesłabnącej popularności. Efektem tego jest niezwykle rozbudowana struktura przygotowań, liczne tradycje, zwyczaje i charakterystyczne zachowania, które wyróżniają przygotowania tychże wypieków właśnie we wspomnianym okresie. Wykonywanie słodczy rozpoczyna się na kilka tygodni przed świętami. Przy większej ilości ciasteczek niektóre kobiety prace rozpoczynają w ostatnim tygodniu listopada, powszechnym terminem początku wypieków jest pierwsza połowa grudnia. Przygotowaniom tym towarzyszy wiele zachowań o charakterze ludycznym i towarzyskim. Tradycja ta jest od wielu dziesięcioleci przekazywana pokoleniowo i pomimo postępu technologicznego oraz coraz szerszej oferty cukierniczej nie traci ona na aktualności. Osoby uczestniczące w przygotowaniach nie tylko powtarzają znane już receptury, ale ciągle wzbogacają je o nowe pomysły wykorzystując aktualną ofertę rynkową (np. szerszy wybór bakalii, różnego rodzaju posypek itp.). Popularności i atrakcyjności temu wyrobowi dodają różnego rodzaju działania promocyjne i marketingowe. Możemy do nich zaliczyć wpisanie w 2007 roku na Listę Produktów Tradycyjnych „drobnych ciasteczek cieszyńskich” w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze. Nową tradycją staje się coraz częstsza obecność omawianych wypieków podczas kiermaszów przedświątecznych oraz konkursów kulinarnych. Działania te z kolei prowadzą do tego, że dużą wagę przykładają się nie tylko do wartości odżywczych przygotowywanych potraw, ale również do ich wizualnej strony, która nierzadko decyduje o jej ocenie.

6 Warstwy uboższe cukier trzcinowy zastępowały miodem.

7 W Republice Czeskiej drobne ciasteczka są powszechnie znane i przygotowywane na święta Bożego Narodzenia, jednak szczególną popularnością cieszą się właśnie na Śląsku Cieszyńskim. W Polsce produkt ten wyrabiany jest tylko w okolicach Cieszyna.

W niniejszym artykule chciałabym przybliżyć funkcje tych wyrobów, pomijając aspekty kulinarne i smakowe, a skupiając się przede wszystkim na estetyce i znaczeniu kulturowym i społecznym.

Historia drobnych ciasteczek cieszyńskich

Słodkie wypieki stanowiły ozdobę stołów najbogatszych Europejczyków. Świadczyły nie tylko o ich upodobaniach kulinarnych, lecz przede wszystkim o wysokości posiadanego majątku. Powodem, dla którego ciastka stanowiły swoisty „barometr” zamożności było wykorzystanie do ich produkcji produktów luksusowych. Wśród nich prym wiodł cukier (o jego znaczącej roli świadczy chociażby czeska nazwa wypieków „cukroví”), początkowo trzcinowy. Można przypuszczać, że dopiero upowszechnienie się produkcji cukru z buraka doprowadziło do uszczuplenia znaczenia wypieków. Ciasteczka nadal cieszyły się popularnością, jednak zauważalna jest wyraźna zmiana funkcji tych produktów. Przede wszystkim nie stanowią już one wyznacznika majątności osoby, która je spożywa. Ciasteczka trafiają na stoły szerszej grupy konsumentów. To przesunięcie powoduje, że wypieki przestają być rarytasem zdobiącym wyjątkowe uroczystości, lecz są przygotowywane w znacznie krótszych interwałach. Wraz ze spowszednieniem składników, powszednieją także produkty. Owe smakołyki stają się wykwintnym dodatkiem do niedzielnej kawy, deserem, który cieszy nie tylko podniebienie, ale także oko.

Drobne ciasteczka pojawiły się na Śląsku Cieszyńskim i w samym Cieszynie w czasach panowania Habsburgów na tym terenie, na przełomie XVIII i XIX wieku. Smakołyki te utożsamiane były z trendami płynącymi z Austrii, a w szczególności z jego centrum – z Wiednia. Jako element menu świątecznego zagościły na stałe na stołach mieszkańców Czech i Moraw, natomiast na terenie Polski, ze względu na przygraniczny charakter – jedynie na Śląsku Cieszyńskim. Przyczynił się do tego również charakter i znaczenie w tamtym czasie samego Cieszyna, który nazywany był małym Wiedniem. Początkowo specjały te gościły na stołach najbogatszych mieszczan oraz szlachty (powodem tego były przede wszystkim czynniki ekonomiczne – potrzeba kosztownych, nierzadko luksusowych produktów do ich przygotowania), z czasem wchodziły do jadłospisu świątecznego uboższych warstw, a tym samym zyskiwały na popularności. Ciasteczka przygotowywano z różnych okazji, najczęściej na wesela, chrzty, „okrągłe” rocznice urodzin, Wielkanoc, w końcu na święta Bożego Narodzenia, których symbolem w ostateczności się stały.

Słodycze przygotowywane przez bogate mieszczki charakteryzowały się szeroką gamą form i składników. Jak piszą autorki książeczki *Tradycje kulinarne Cieszyna*:

W bogatych domach piekło się od kilkunastu lub nawet kilkudziesięciu rodzajów ciasteczek o różnych kształtach: kielbasek, grzybków, salami, rogalików, kwiatków etc., nierzadko bardzo wymyślnych, charakteryzujących się kruchością, delikatnością i bardzo dobrym smakiem⁸.

Autorki podkreślają również, że przygotowanie takich smakołyków było niezwykle kosztowne, między innymi ze względu na dobór składników: masło, jaja, cukier oraz bakalie i alkohol. W wielu domach droższe składniki zastępowano wariantem

8 U. Zwardoń, R. Dąbrowska, D. Wiewióra: *Tradycje kulinarne Cieszyna*. Cieszyn 2004, s. 58.

tańszym. W okolicznych wsiach podcieszynskich góralki do przygotowania świątecznych wypieków używały tłuszczu zwierzęcych; popularne były ciasteczka ze skwarek⁹. Biedniejsze gospodynie wykorzystywały również dodatki, które mogły wyprodukować same, zebrać w lesie lub w ogrodzie. Efektem tego jest szeroki wybór przepisów na ciasteczka, w skład których wchodziły orzechy włoskie i laskowe, a także różnego rodzaju dżemy i marmolady. Ubóstwo składników starano się zastąpić bogactwem form. Jak wspomina Franciszek Bałon, jedną z najstarszych, najtańszych i jednocześnie najpopularniejszych form ciasteczek były ciasteczka sklepane, do których dodawano dżem, i które otrzymywały różne formy.

Początek wieku XX i kolejne dziesięciolecia nie doprowadziły do zaniku tej tradycji, lecz do jej rozwoju. Pomimo trudności ekonomicznych, niełatwego dostępu do składników, co roku na świątecznym stole pojawiało się co najmniej kilka rodzajów ciasteczek. Problemy, na które napotykały gospodynie, doprowadziły do pojawienia się wariantów świątecznych specjałów, które w pełni wykorzystywały ówczesną ofertę sklepów. Kobiety korzystały również z sąsiedztwa ówczesnej Czechosłowacji i nabywały w sklepach po drugiej stronie Olzy brakujące w Polsce składniki oraz tak deficytowy towar, jakim były foremki do wykonania ciasteczek.

Po roku 1989 ciasteczka nadal utrzymują się w kuchni śląskocieszynskiej jako niezbędny element wielu uroczystości rodzinnych. Od kilku lat specjał ten sukcesywnie opuszcza sferę prywatną i wchodzi do sfery publicznej regionu. Bardzo czytelnym efektem tego jest wpisanie w 2007 roku „drobnych ciasteczek cieszyńskich” na Listę Produktów Tradycyjnych oraz rosnąca popularność konkursu na cieszyńskie ciasteczka organizowanego przez Śląski Zamek Sztuki i Przedsiębiorczości w Cieszynie. Coraz częściej ciasteczka podawane są przez firmy cateringowe podczas konferencji czy seminariów, których uczestnicy, w dużej mierze spoza Śląska, mają jedyną okazję by ich posmakować.

Funkcje i role społeczne drobnych wypieków

Drobne ciasteczka cieszyńskie, wchodząc na stałe w obręb tradycji kulinarnych mieszkańców Śląska Cieszyńskiego zyskiwały z czasem nowe funkcje dostosowane do sytuacji społecznej danego okresu. Badania prowadzone na przełomie 2009-2010 roku pozwoliły wyznaczyć kilka istotnych znaczeń (pozakulinarnych) nadawanych omawianemu produktowi. Do uzyskania interesujących informacji posłużyła ankieta przygotowana przez autorkę niniejszego artykułu. Pytania w niej zawarte poruszały zagadnienia związane z przygotowaniem dawniej i obecnie omawianego produktu, zmian zachodzących w sposobach wykonywania ciastek, ich roli oraz powszechności występowania w rodzinie informatorki. Ankiety trafiały przede wszystkim do starszych mieszkank Cieszyna, Skoczowa i innych okolicznych miejscowości Śląska Cieszyńskiego. Wśród respondentek znalazły się również kobiety w średnim wieku,

9 Liczne informacje na ten temat można znaleźć w pamiętnikach i wspomnieniach mieszkańców Śląska Cieszyńskiego, opracowaniach dotyczących tej tematyki, np.: *Potrawy regionalne Wisły i Śląska Cieszyńskiego*. Red. M. Maciejczek-Madej. Wisła 1996, i in. Wiadomości na ten temat zanotowałam także podczas wywiadów i rozmów z mieszkańcami tego regionu.

zarówno rodowite Cieszyńianki jak również takie, które pochodzą z innych regionów Polski. Pomimo, iż tradycja ta powszechna jest również po czeskiej stronie granicy, to mieszkanki tego terenu nie zostały objęte badaniami (za wyjątek kobiet, które mają korzenie w Polsce, a mieszkają w Czechach, po wyjściu za mąż).

A. Wypieki stanowią jeden z istotniejszych wyznaczników odrębności regionalnej i specyfiki kulturowej Śląska Cieszyńskiego

Ciasteczka są rozpoznawalnym symbolem przynależności regionalnej. Za charakterystyczną można uznać wypowiedź jednej z respondentek:

Uważam, że jest to tradycyjna potrawa ziemi cieszyńskiej. Znam tradycje innych stron Polski, tam drobnych ciasteczek nie ma (Cieszyn, inf. ur. 1943).

Utożsamiane są one przede wszystkim ze świętami Bożego Narodzenia. Ich obecność w tym czasie jest tak ważna, że powszechnie uznawane są za element równie istotny jak ryba, czy grzyby.

Ciasteczka bożonarodzeniowe, to najpiękniejsza tradycja, która przetrwała w naszej rodzinie. Dla nas nie musi być karpia, czy innych potraw wigilijnych, ale ciasteczka muszą być zawsze na stole (inf. anonimowa).

To przekonanie o równoważności wypieków i innych potraw świątecznych „ogólnopolskich” stanowi wyznacznik odrębności regionalnej Śląska Cieszyńskiego, który jest doskonale rozpoznawalny przez mieszkańców regionu, natomiast prawie w ogóle nieznanym przedstawicielom innym obszarów Polski. Jednocześnie potrawa ta odgrywa swą rolę także podczas innych uroczystości w ciągu roku. Pojawienie się jej na stole traktowane jest jako podkreślenie dostojności i ważności wydarzenia. Najbardziej znaczącym i charakterystycznym momentem, kiedy rola tego wypieku wysuwa się na plan pierwszy są wesela. Obok potraw powszechnych w całej Polsce pojawiają się owe wypieki. W tym przypadku istotny jest fakt, iż ich wymowa i wyraźna symbolika czytelna jest jedynie dla mieszkańców regionu¹⁰. Można stwierdzić, iż jest to jeden z elementów wskazujący na specyfikę kulturową regionu.

B. Wypieki podkreślają charakter mieszczański lokalnej kultury

Drobne wypieki posiadają swe korzenie wśród potraw luksusowych pojawiających się na stołach najbogatszych (powodem tego, jak opisałam wyżej, była potrzeba wykorzystania drogich produktów do ich wykonania), przez co kojarzone są z kulturą

10 W formie anegdoty można wspomnieć o niemal odwołanym ślubie z powodu nieporozumienia związanego właśnie z ciasteczkami. Jedno z przyszłych małżonków nie mające korzeni na Śląsku Cieszyńskim nie rozumiało konieczności przygotowania tegoż wypieku na ucztę weselną. Jego zachowanie i niewiedza doprowadziły do oburzenia rodziny śląskocieszyńskiej. Nie jest istotne, czy opowiadka ta opiera się na prawdzie, czy nie. Dla nas ważne jest to, że w świadomości mieszkańców regionu istnieje przekonanie o wyjątkowości znaczenia tego artefaktu kulturowego i wąskim gronie osób, które są w stanie rozszyfrować jego symbolikę.

miejską i mieszczańskimi tradycjami kulinarnymi. Znajomość drobnych ciasteczek nie ogranicza się do Cieszyna i najbliższych miast (Skoczów, Góleszów), wypiekane są one także przez mieszkańców okolicznych wsi. Jednak utożsamianie wypieków przygotowywanych przez kobiety wiejskie oraz tych, które pojawiają się na stołach miejskich może budzić wątpliwości. Ciasteczka przygotowywane w Cieszynie często wykonywane są w oparciu o receptury pochodzące z dawnych ksiąg kucharskich (także austriackich). Cechą charakterystyczną decydującą o wyjątkowości tego wypieku jest dobór składników (muszą to być produkty najlepszej jakości) oraz precyzja wykonania. Zastępowanie produktów luksusowych (np. masło) innymi, tańszymi i dostępnymi (smalec) powoduje, iż wypieki te stanowią pewien wariant, który jest wzorowany na wypiekach miejskich, jednak zatracą ich typowe cechy. Analizowane wypowiedzi pozwalają stwierdzić, że współczesne działania niektórych osób dążą do tego, by wykrystalizować znaczenie i charakter miejski tych przysmaków. Pielęgnowanie niektórych tradycji, np. stosowanie odpowiednich zasad serwowania ciasteczek (według jednej z informaterek ciasteczka powinno podawać się na szklanej lub kryształowej tacy, nigdy na porcelanie i itp.) ma to poczucie „miejskości” wypieków wzmacniać.

C. Element wskazujący na bliskie więzi z kulturą i tradycjami południowych sąsiadów

W przypadku cieszyńskich drobnych ciasteczek możemy mówić o swoistej „transgraniczności wzorów”. Wiele ankietowanych wspomina, iż niektóre przepisy uzyskały dzięki kontaktom z rodziną lub znajomymi na stałe mieszkającymi po czeskiej stronie Olzy. Analizując niektóre przykłady można stwierdzić, iż ich powszechność w czeskiej części Śląska Cieszyńskiego spowodowana jest szerszą ofertą sklepów w tej dziedzinie.

Babeczki z czekolady w specjalnych papierkach. Są dobre i szybko się je robi, bez pieczenia. Przepis od cioci z Czeskiego Cieszyna (Dębowiec k. Cieszyna, inf. ur. 1974).

Źródłem inspiracji dla mieszkanki Śląska Cieszyńskiego są także książki kucharskie wydawane po czeskiej stronie Olzy¹¹ oraz niektóre fora internetowe, które zawierają liczne przepisy na omawiane słodczyce.

Podobieństwo określonych tradycji w przypadku obu obszarów przygranicznych ma także przełożenie praktyczne. Informatorki wskazują na lepsze zaopatrzenie sklepów w Czechach w produkty potrzebne do przygotowania ciasteczek (począwszy od foremek i innych dodatków a skończywszy na potrzebnych produktach spożywczych). Wśród zanotowanych wypowiedzi, są też takie, w których mowa o sentymencie do owych przedmiotów dziedziczonych z pokolenia na pokolenie.

Kształty nadają ciasteczkom przy pomocy kieliszka, foremek (orzeczki) – kupione w Czeskim Cieszynie. Foremki o kształtach gwiazdki, choinki, kwiatka. W zasadzie zawsze stosujemy te same foremki (Cieszyn, inf. ur. 1977).

11 Np.: W. Fójcikowa: *Nasza kuchnia*. Czeski Cieszyn 1937.

Ciasteczka m.in. są z foremek kupowanych w polskich albo czeskich sklepach z artykułami gospodarstwa domowego; pamiętam, że np. foremek do wykrawania kruchych ciasteczek używało się od zawsze (Goleśzów k. Cieszyna, inf. ur. 1950).

Używam foremki, które można kupić w sklepie gospodarstwa domowego (u nas w Czechach jest bardzo duży wybór), mam też starsze foremki, które 'odziedziczyłam' po teściowej (Komorní Lhotka, Czeska Republika, inf. ur. 1960, pochodzi z Pszczyny)

Część foremek odziedziczyłam, resztę zakupiłam na Zaolziu. Kiedyś można było kupić foremki w sklepie z artykułami żelaznymi, później w sklepie z artykułami gospodarstwa domowego (Cieszyn, inf. ur. 1954).

Rozpatrując dany artefakt kulturowy jako element wskazujący na więzi z określoną kulturą większej grupy można stwierdzić, iż w wypowiedziach informatorzy podkreślają podobieństwa swych tradycji do tradycji sąsiadujących państw: Czech i Austrii, wskazując jednocześnie na różnice występujące w porównaniu z innymi regionami Polski. Pod tym względem Śląsk Cieszyński stoi „w opozycji” do reszty Polski.

D. Produkt, którego wykonywanie wzmacnia więzi rodzinne i towarzyskie

Istotną cechą przygotowań drobnych ciasteczek jest ich rodzinny charakter. W większości prace te angażują kobiety, dzieci i mężczyźni wykonują czynności pomocnicze. Jak podkreślają informatorki:

Okres wypieku ciasteczek, to taki niepowtarzalny okres. W domu cudownie pachnie orzechami, migdałami, wanilią, masłem. Delikatnie słychać kołody i nareszcie możemy się z bratową nagadać na cały rok. Te dwa dni, które poświęcamy na pieczenie ciasteczek są najpiękniejszym okresem przedświątecznym (inf. anonimowa).

Moje malutkie wnuki bardzo interesują się wypiekami, nawet cierpliwie tworzą ciasteczka i układają je na blaszkach [...]. Ciastka przygotowuję zawsze z moją córką, która już posiada swój własny zbiór przepisów, systematycznie poszerzany (Cieszyn, inf. ur. 1954).

Wspólne wypieki stają się pretekstem do rozmów, wspomnień, nie rzadko przekazywania informacji w procesie transmisji międzypokoleniowej. Znaczenie sytuacji, która towarzyszy wykonywaniu omawianych przysmaków uzależnione jest od tego, na jaką okazję są one przygotowywane. W wywiadach wskazywano przede wszystkim dwa typy sytuacji, w których miało miejsce kolektywne wykonywanie prac. Pierwsza, wyżej omówiona wiąże się ze świętami Bożego Narodzenia, która posiada charakter rodzinny, kameralny, podkreślający i ścieśniający więzi pomiędzy generacjami. Przeważającą funkcję ludyczną posiadają prace przygotowawcze towarzyszące wypiekom weselnym.

Przy okazji świąt przygotowuje się je w gronie najbliższej rodziny, natomiast na wesela, komunie i jubileusze proszone są panie, wystarczy, że choć troszkę znają się na pieczeniu (Cieszyn, inf. ur. 1954).

Więzi rodzinne wzmacniano nie tylko podczas samej pracy, ale także w czasie świąt, kiedy drobne ciasteczka stawały się darem. W rodzinach śląskocieszyńskich powszechna jest tradycja obdarowywania odwiedzanych krewnych paczuszką ze słodyczami, jak również wręczanie odwiedzającym na wyjściu podobnego podarunku.

[Obdarowuję – przyp. A. D.] *starszych członków rodziny 'zwolnionych' z obowiązku wypieków* (Cieszyn, inf. ur. 1947).

Spożywane są głównie w rodzinie, obdarowujemy dalszą rodzinę i przyjaciół spoza Śląska Cieszyńskiego, gdzie nie ma 'ciasteczkowej' tradycji [...] zazwyczaj zapraszam do siebie i ja przygotowuję paczkę jako podarunek (Cieszyn, inf. ur. 1950).

Dzielę się z dwoma osobami samotnymi, które nie pieką ciastek (Cieszyn, inf. ur. 1952, pochodzi z ok. Tworkowa).

Chętnie zabieram w odwiedziny starannie zapakowane ciasteczka, sporo też ich dostaję (Cieszyn, inf. ur. 1943).

E. Produkt ułatwiający nawiązanie kontaktów międzyludzkich

Praca zawodowa pań, kontakty towarzyskie, nieformalne spotkania podczas wykonywania czynności codziennych, często stanowią doskonały grunt, na którym można omówić wykorzystywane przez siebie przepisy i dokonać wymiany doświadczeń z nimi związanych. Żadna z respondentek nie stwierdziła, by receptury na ciasteczka były jej tajemnicą, przeciwnie kobiety chętnie rozmawiają na temat wypieków i bardzo często wymieniają się przepisami. Często przekazują koleżankom i znajomym własne modyfikacje ułatwiające wykonanie określonych słodyczy.

Nowością są 'szachrajki' bakaliowe i kielbaski migdałowe; przepisy dostałam od zaprzyjaźnionej kucharki 'weselowej' (Goeszów k. Cieszyna, inf. ur. 1950).

Fakt ten istotny jest także w przypadku kobiet nie pochodzących z Cieszyna, które uznają za istotne przejmowanie lokalnych tradycji miejscowej ludności. Większość respondentek, które nie są rodowitymi Cieszyńkankami zna zwyczaj wypiekania tychże ciasteczek. W tym przypadku można zaobserwować proces stopniowej akulturacji, wchłaniania nowych tradycji i uznania ich za istotne. Nie można tu mówić o całkowitym utożsamieniu się z tą tradycją i uznaniu jej za własną; myślę, że mamy tu do czynienia z refleksją, procesem wartościowania i w efekcie tego – świadomym wyborem. Osoby przybyłe podkreślają, iż jest to „tradycja cieszyńska”, a fakt, że Śląsk Cieszyński zamieszkuje zobowiązuje do tego, by tradycję tę pielęgnować.

Przepisy nie są moje, pochodzą od koleżanek i z książek [...]. Uważam, że skoro mieszkam w Cieszynie to i tradycje tutejsze muszą być u mnie w domu, z ciasteczkami na czele (Cieszyn, inf. ur. 1979, pochodzi z ok. Wodzisławia Śląskiego).

W oparciu o podobne wypowiedzi można zaryzykować twierdzenie, że poznawanie tajemnic wypieków drobnych ciasteczek cieszyńskich oraz wprowadzenie ich do

własnej kuchni stanowi swoisty rytuał inicjacyjny kobiet mających korzenie w innych regionach Polski a mieszkających na Śląsku Cieszyńskim.

Na zakończenie można stwierdzić, iż owa wielofunkcyjność omawianego artefaktu kulturowego decyduje o jego atrakcyjności, a tym samym o żywotności. W konsekwencji jego funkcjonowanie rozkłada się na wiele płaszczyzn, począwszy od prywatnej, poprzez publiczną a na marketingowej i medialnej kończąc. Dzięki temu, że jest on nadal aktualny i nie został sprowadzony do roli reliktu kulturowego sztucznie adaptowanego do nowej rzeczywistości kulturowej, można zakładać, iż jego istnienie podporządkowane będzie procesom zmiany, ulepszenia i unowocześniania anizeli stagnacji i powolnego zaniku. Możemy również sobie życzyć, że ciasteczka cieszyńskie staną się tak znaną marką jak „Krakowski Kredens”.

Bibliografia:

Bałon F.: *Opowiadania o naszym gotowaniu. Cz. 2: Opowiadania o naszym pieczeniu*. Czeski Cieszyn 2005

Dojutrek C., Pietrzyk A.: *Ciastkarstwo*. Warszawa 1974

Drożdź A.: *Etnogeograficzny aspekt badań nad polską obrzędowością weselną na przykładzie analizy pomocy w przygotowaniu tradycyjnego pieczywa – korowaja*. W: *Kultura i przestrzeń. Dawne i nowe krajobrazy kulturowe w Polsce i na Słowacji*. Red. Z. Kłodnicki, A. Drożdź. Katowice 2007, s. 34-48

Drożdź A.: *Zachowania magiczne, wróżby i prognostyki, podczas wstępnych etapów wesela wiejskiego (w oparciu o materiały Polskiego Atlasu Etnograficznego)*. „Lud”. T. 92. Poznań – Warszawa – Wrocław 2008, s. 201-214

Fernandez-Armesto F.: *Wokół tysiąca stołów czyli historia jedzenia*. Warszawa 2003

Folwarczny K., Kłapsia E, Mendrek D.: *Cieszyńskie ciasteczka*. Cieszyn 2007

Fójcikowa W.: *Nasza kuchnia*. Czeski Cieszyn 1937

Kowalska-Lewicka A., Szromba-Rysowa Z.: *Pożywienie*. W: *Etnografia polska. Przemiany kultury ludowej*. Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk 1976, s. 353-376

Lévi-Strauss C.: *Trójkąt kulinarny*. W: *Antropologia ciała. Zagadnienia i wybór tekstów*. Oprac. A. Chałupnik, J. Jaworska, J. Kowalska-Leader, J. Kurz, M. Szpakowska. Red. M. Szpakowska. Warszawa 2008, s. 57-63

Montanari M.: *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha 2003

Potravy regionalne Wisły i Śląska Cieszyńskiego. Red. M. Maciejczek-Madej. Wisła 1996

Zwardoń U., Dąbrowska R., Wiewióra D.: *Tradycje kulinarne Cieszyna*. Cieszyn 2004

Źródła internetowe:

www.minrol.gov.pl/DesktopModules/Announcement/ViewAnnouncement.aspx?ModuleID=1373&TabOrgID=1548&LangId=0&AnnouncementId=8607&ModulePositionId=1904

(dostęp 15. XI. 2009)

Shrnutí

Funkce a význam těšínského cukroví v současné kulturní realitě Těšínského Slezska

Na Těšínském Slezsku se vyskytuje specifický cukrářský výrobek, jenž se připravuje u příležitosti větších rodinných oslav, společenských akcí a důležitých církevních svátků. Příprava tohoto drobného cukroví vyžaduje hodně času a úsilí, nezřídká i několikaletou praxi, značné cukrářské dovednosti a bývá i finančně nákladná. Z výše vyjmenovaných důvodů se toto cukroví objevuje na svátečních stolech pouze zcela výjimečně a zdůrazňuje důstojný a sváteční charakter určité události, podtrhuje důležitost, jakou ji hostitelé přikládají.

Toto cukroví je úzce spojováno s obdobím Vánoc a výrobek je na Těšínském Slezsku považován za symbol těchto svátků. Lze hovořit o jeho neslábnoucí popularitě. Struktura jeho přípravy je tudíž zvláště složitá a pojí se s ní množství tradic, zvyků a specifických postupů a chování. Tradice přípravy svátečního cukroví je po mnoho desetiletí předávána z generací na generaci a stále neztrácí na své popularitě. Přestože se modernizuje technologie výroby a zvětšuje nabídka cukráren. Atraktivitu tohoto cukroví zvyšují i různé obchodní a reklamní akce.

V tomto článku se snažím poukázat na funkce tohoto produktu (nezhledňuji otázky kulinární a chuťové) a soustředím se především na aspekty estetické a jeho kulturní a společenský význam. Terénní výzkum proběhl ke konci roku 2009 a začátkem roku 2010 a umožnil určit několik důležitých kulturních hodnot tohoto produktu:

- Cukroví je jedním z nejdůležitějších znaků regionální odlišnosti a kulturního rázu Těšínského Slezska.
- Toto pečivo podtrhuje měšťanský charakter lokální kultury.
- Je to element (prvek), který ukazuje na blízké spojení s kulturou a tradicemi jižních sousedů.
- Jde o výrobek upevňující rodinné a společenské svazky.
- Tento produkt usnadňuje navazování mezilidských vztahů.

Summary

Function and significance of Cieszyn cookies in the contemporary cultural reality of Cieszyn Silesia

Cieszyn Silesia has a specific confectionary product, which is prepared for significant family occasions, social celebrations and important religious holidays. Tiny cookies are laborious and time-consuming - some kinds of them require experience, confectionary skills and considerable financial investments. These factors made the cookies appear on the tables in Cieszyn only in exceptional situations. They highlighted the significance of the moment and provided the information how important the meeting was for the hosts.

Small cookies are strictly associated with Christmas time and the residents of the region treat them as its symbol. In this case, their popularity has not diminished. This results in an extremely developed structure of preparations, numerous traditions, customs and characteristic behaviour patterns. For many decades, this tradition has been handed down from generation to generation. In spite of technological advancement and more and more interesting confectionary offers, the tradition has not lost its popularity. The product gains more popularity and attractiveness owing to different promotion and marketing activities.

The presented article aims at bringing closer the functions of Cieszyn cookies – omitting their culinary and taste aspects and focusing on their esthetics and cultural and social significance. The studies conducted at the turn of 2009 and 2010 enabled to indicate some important meanings attributed to the discussed product:

- the cookies constitute a significant determinant of the regional uniqueness and cultural specificity of Cieszyn Silesia,
- they emphasize the bourgeois character of the local culture,
- they indicate close ties with the culture and traditions of the Southern neighbours,
- their production strengthens family and social ties,
- they facilitate interpersonal contacts.

