

Dorota Światała-Trybek, Lidia Przymuszała
Uniwersytet Opolski

Na szlaku „królowej śląskich zup”

Streszczenie

Przedmiotem niniejszego opracowania jest *wodzionka* – jedna z charakterystycznych zup śląskich, która w ostatnich kilku latach stała się kulinarną atrakcją Górnego Śląska. Zupa ta, mająca wiele lokalnych odmian, doczekała się swojego przeboju, felietonów w prasie oraz w Internecie, programów kulinarnych, festynów itd., co niewątpliwie przyczynia się do promocji tak samej potrawy, jak i odkrywania dziedzictwa kulinarnego tego regionu, z którym jest utożsamiana. Materiał, który stał się podstawą analizy, pochodzi z dwóch źródeł: zastanych (literatura przedmiotu, w tym również archiwalna, materiały internetowe) i wywołanych (wywiady przeprowadzone w latach 2007-2017 z mieszkańcami dwóch województw: opolskiego i śląskiego).

Słowa kluczowe: Górny Śląsk, zupa, wodzionka, dziedzictwo kulinarne, szlak kulinarny.

Kody JEL: L66, L83

Wprowadzenie

Śląsk, zwłaszcza Górny, jeszcze współcześnie kojarzy się wielu Polakom z przemysłem ciężkim: kopalniami i hutami (tym samym ze zdegradowanym środowiskiem naturalnym), charakterystyczną gwarą oraz z kuchnią tego regionu. Kuchnia śląska, obfitująca w przeróżne potrawy niejednokrotnie o dziwnie brzmiących nazwach, jest bardzo złożona, co ma bezpośrednio związek z historią Górnego Śląska (różną przynależnością państwową), jego specyfiką (okręg przemysłowy, tereny nizinne, górskie), charakterem pogranicznym tego obszaru i zmianami ludnościowymi, jakie nastąpiły w tym regionie bezpośrednio po drugiej wojnie światowej (napływ repatriantów w ramach akcji osadniczej z regionów wschodnich przyłączonych do Związku Radzieckiego, także osadników z Polski centralnej i południowej oraz reemigrantów z Zachodu). Mieszały się tu różne narodowości i kultury. Stąd w kuchni śląskiej odnaleźć można wpływy kuchni niemieckiej, czeskiej, austriackiej, żydowskiej i kresowej. To właśnie bogactwo wielu kultur, zetknięcie się różnych wzorów kulturowych poszczególnych grup etnicznych, miał i nadal ma wpływ na tradycję kulturową ludności rodzimej i napływowej, co znajduje także wyraz w kulinariach.

Podstawą tradycyjnej kuchni śląskiej w XIX i pierwszych dekadach XX wieku, podobnie jak w pozostałych kuchniach regionalnych Polski, były produkty wytwarzane przede wszystkim we własnych gospodarstwach, należały do nich zboża, kasze, nabiał, mięso, warzywa (głównie kapusta), owoce (jabłka, gruszki, śliwki, również te zbierane w lasach), a od XVIII wieku także ziemniaki (w państwie pruskim minister Ernst Wilhelm von

Schlabrendorf w 1756 r. wydał specjalne pismo nakazujące poddanym uprawę ziemniaków), które w okresie późniejszym stały się fundamentem wyżywienia Ślązaków (Korzeniowska 1991, s. 73-75). W jadłospisach dominowały przede wszystkim potrawy bezmięsne (przeważnie polewki spożywane na śniadania, obiady i kolacje), natomiast wędliny i mięsa zarezerwowane były na dni szczególne: niedziele, uroczystości rodzinne (wesela, chrzciny) i doroczne (święta Bożego Narodzenia i Wielkanocy, odpusty oraz kiermasze parafialne itd.) (Szromba-Rysowa 1978, s. 40-103). Taki schemat żywienia ulegał powolnej zmianie i *de facto* dopiero po drugiej wojnie światowej ukształtował się współczesny styl konsumpcji, w którym ważne miejsce zaczęło zajmować mięso i jego wyroby serwowane na obiady (i nie tylko) w każdym prawie dniu tygodnia. Mięso z artykułu wyjątkowego, kojarzonego tylko z okolicznościami niecodziennymi, stało się zwyczajnym składnikiem pożywienia.

Dziedzictwo kulinarne Śląska

Niemal każdy mieszkaniec Polski zapytany o typowe śląskie danie, odpowie bez zastanowienia: białe kluski, rolada i czerwona (*modra*) kapusta. Nie ma w tym nic dziwnego, ponieważ ten oryginalny zestaw obiadowy figuruje nie tylko w menu większości restauracji na Śląsku (co jest oczywiste), ale i w całym kraju. Można go zamówić zarówno nad Bałtykiem, w Warszawie, jak i w Krakowie.

Jednakże z każdym subregionem Górnego Śląska kojarzone są określone potrawy, bezpośrednio nawiązujące do charakteru tego obszaru (uprawianych tu roślin i hodowli zwierząt oraz zajęć zawodowych wykonywanych przez mieszkańców). I tak ze Śląska Cieszyńskiego, zwanego „Zielonym Śląskiem”, znane są m.in. następujące zupy: *czarnina* (z suszonymi owocami, makaronem i krwią zmieszaną z mąką), *dominikat* (na bazie rozgotowanego sera, podawana z ziemniakami), *jelicionka* (tłusty wywar po ugotowaniu jelit wyrabianych podczas świniojebicia), *kapuśnica* (z kiszzonej kapusty wzbogaconą zawiesiną z mąki i kwaśnej śmietany z okrasą ze słoniny i skwarek, podawana też z wędzonym mięsem), *koprówka* (wywar z kminkiem z dodatkiem *zakłótki* z mąki i kwaśnego mleka lub śmietany i dużą ilością zielonego kopru), *kozibroda* (zupa z młodej kapusty z dodatkiem zawiesiny z mąki i przypraw: soli, kminku i octu), *pajszle* (flaczki z majerankiem i marchewką), rosół *skopowy* (z mięsa owczego). Do innych charakterystycznych potraw należą: sery *bundz* i *bryndza* (z mleka owczego), *moczanina* (placek drożdżowy maczany w maśle lub stopionej słoninie), placki z *wyrzoscami* (ziemniaczane, pieczone na blasze, serwowane ze skwarkami), *gąluszki* (kluski mączne, ziemniaczane, np. na parze, z owocami) (Ondrusz 1972, s. 175-201), a ze słodyczy i wypieków: *zozworki* (ciasteczka z imbirem), pierniki i cieszyńskie ciasteczka (drobne wypieki w rozmaitych kształtach i różnymi nadzieniami) (Drożdż 2013, s. 329-350). Na Wielkanoc nadal obowiązkowo przygotowuje się *murziny* (wędzona kiełbasa, szynka lub boczek wieprzowy zapiekany w cieście drożdżowym), którymi dziewczęta obdarowują chłopców, gdy ci przyjdą do nich w lany poniedziałek (Sztabowa 1985, s. 83).

Z kolei kuchnie „Czarnego Śląska” (okręg przemysłowy) i „Białego Śląska” (Opolszczyzna) są prawie takie same, jedynie w rodzinach górniczych ciężko pracującym mężczyznom podawano posiłki z większą ilością tłuszczu (Żywirska 1967, s. 108). Na stołach dominował żur (na zakwasie z grubo mielonej mąki żytniej, serwowany pod różnymi postaciami: *żeniaty*, *samotny*, z flakami, grzybami, na *maślonce*), zupy na bazie chleba (*wodzionka*, *germuszka*, *biermuszka*), nasion (grochowa, fasolowa), zupy mleczne (*melka*, *mulka*, *ścierka/zaścierka*) i rosoly w czasie uroczystości rodzinnych i kościelnych (z *ańlaufem* – lanym ciastem, z *nudlami* – makaronem, ziemniakami itd.), a także kluski *białe* (zwane też *gumiklyjzami* z mąką ziemniaczaną lub pszenną) i *czorne* (z tartymi ziemniakami). Z dań mięsnych warto, oprócz wspomnianych już wyżej zrazów wołowych i wieprzowych, tzw. rolad, przywołać *karmnadle* (kotlety mielone) podawane z *pańszkarutem* (gotowana kapusta kiszona i ziemniaki, wymieszane i okraszone tłuszczem), śląskie niebo (zestaw charakterystyczny dla Śląska Opolskiego – mięso wędzone podawane z *buchtami* – kluskami na parze i z sosem z suszonych owoców), także wyroby ze świniobicia: *żymloki* (bułczanka) i *krupnioki* (kaszanek). Do typowych śląskich dań wigilijnych należą: *siemieniotka* (zwana też *konopiotką* – zupa z siemienia konopi, spożywana z kaszą gryczaną lub jaglaną), *moczka* (deser na bazie kompotu z suszu i piernika z bakaliami), *makówki* (masa makowa z bakaliami przekładana bułką pszenną lub sucharkami) (Światała-Mastalerz, Światała-Trybek 2014, s. 122-135), natomiast z wypieków podawanych podczas ważniejszych świąt dorocznych i weselnych – *kołocz* (placek drożdżowy w trzech wersjach: z nadzieniem serowym, makowym i jabłkowym) (Wijas-Grocholska 2012, s. 49-70). Większość przywołanych potraw znajduje się na Liście produktów tradycyjnych, reprezentując województwo opolskie i śląskie.

***Wodzionka* – „królowa śląskich zup”**

Zupa ta przeszła w ostatnich kilku dekadach swoistą metamorfozę. Stała się najczęściej utożsamianą ze Śląskiem zupą. W związku z tym można zastanowić się, w czym tkwi jej fenomen? Dlaczego prosta, wręcz ascetyczna potrawa, często zrobiona naprędce, ze zwykłych składników zyskała współcześnie miano „królowej śląskich zup”?

Gdyby przyjrzeć się, z jakich produktów przygotowana jest przywołana polewka, to z całą pewnością można stwierdzić, iż na pewno nie zasługuje ona na tytuł królewskiej zupy. Można jeszcze dodać, iż ani jej wygląd, ani konsystencja, a nawet wyostrzony smak (ze względu na zawartość czosnku) nie kojarzą się z daniem wykwintnym, o niezwykle subtelnym aromacie. W kuchni śląskiej *wodzionka* ma jednak miejsce szczególne, jest darzona wielkim sentymentem, zwłaszcza przez przedstawicieli starszego i najstarszego pokolenia, którzy kojarzą ją z okresem swojego dzieciństwa i młodości, z zapachem domowej kuchni i wspomnieniami z nią związanymi.

Wodzionka należy do potraw głodowych (Maurizio 1926, s. 81) utożsamianych ze „śląską biedą”, z postnym jedzeniem. Do jej podstawowych składników należą: chleb (zwykle czerstwy), czosnek, sól, pieprz, tłuszcz (dawniej smalec wieprzowy, gęsi, łój wołowy, dzisiaj – masło). Są to zatem produkty najbardziej podstawowe, znajdujące się prawie w każdym gospodarstwie domowym. Prosta w przygotowaniu miała za zadanie przede wszystkim szybko zaspokoić głód, stąd była daniem uniwersalnym – serwowano ją na śniadania, obiady i kolacje, podając zarówno dzieciom, jak i dorosłym. Ulubionym dodatkiem do zupy były opiekane na tłuszczu ziemniaki, zwane *bratkartoflami*. *Wodzionka* spożywana na całym Górnym Śląsku, nazywana również „kurą górniczą”, „snelką/szelką”, „chudą jewą”, „czoskulą”, „broutzupą”, „wasserzupką”, „chudą zupą”, „zupa z chleba”, znajdowała się w jadłospisach mieszkańców wsi oraz ośrodków miejskich (w tym także przemysłowych).

Waler tej zupy tkwi w jeszcze jednym szczególe, a mianowicie powszechnie uważa się, że ma ona właściwości prozdrowotne, m.in. ze względu na zawartość w niej czosnku, który nazywany jest naturalnym antybiotykiem. Właściwości lecznicze tego warzywa znane są od tysięcy lat, stosowano je przy różnych dolegliwościach, np. okładano nim bolące miejsca, przygotowywano z niego różne „preparaty”, podawano chorym przy schorzeniach układu oddechowego, leczono nim także zwierzęta (Paluch 1988), było też najczęściej używanym roślinnym *apotropeionem*. Wierzono, że ten, kto posiada przy sobie czosnek, ochroni się przed złymi mocami, stąd zabierano go w podróż, wieszano w pomieszczeniach domowych i gospodarskich (Kowalski 1998, s. 171-179). Jeszcze przed drugą wojną światową zalecano spożywanie *wodzionki* z czosnkiem położnicom (w tradycji ludowej kobiety po porodzie aż do wyvodu uważano za nieczyste), które w ten sposób były poza działaniem czarownic (Gerlich 1984, s. 38).

Współcześnie niewiele zmieniło się w tej kwestii. *Wodzionka* – jako zupa przygotowana z naturalnych składników, a przede wszystkim zawierająca zdrowy czosnek – polecana jest przy przeziębieniach, grypie, pomaga bowiem zwalczać infekcje. Na portalach internetowych aż roi się od wypowiedzi użytkowników sieci, którzy zachwalają tę potrawę, nazywając ją „zupą wszechczasów”, „zupą z tradycjami”, wskazując na jej lecznicze właściwości.

Zupa o charakterystycznym aromacie, smaku i wyglądzie „na dobre” zdomowiła się w przestrzeni mediów, stając się bohaterką rozmaitych programów kulinarnych (również na polskim YouTube) emitowanych zarówno w telewizji publicznej, jak i w stacjach komercyjnych. Warto wspomnieć, że *wodzionkę* dla widzów TVP gotowali m.in. Robert Makłowicz, Karol Okrasa, Remigiusz Rączka, z kolei Maciej Orłoś (dziennikarz programu informacyjnego Teleexpress) popularyzował tradycyjną polewkę z chleba w skansenie etnograficznym w Chorzowie. Zupa ta – co jakiś czas (zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym) – „gości” w programach śniadaniowych, wtedy to w kontekście nieprzyjemnej aury i większej zachorowalności, przypomina się jej wartości prozdrowotne i zachęca do spożywania.

Fakt, że *wodzionka* od pokoleń utożsamiana jest z kuchnią śląską, a współcześnie traktowana w kategorii regionalnego symbolu, powoduje, że często staje się ona tematem prze-

wodnim twórczości poetyckiej, muzycznej, pojawia się również w felietonach zamieszczanych na portalach internetowych. Nie są to jednak dzieła wybitne, z kategorii „wysokich”, ale w przeważającej części utwory w formie przepisów na przygotowanie tejże potrawy, pisane w gwarze śląskiej, co nadaje im jeszcze bardziej swojskiego charakteru. W niektórych przepisach pełno jest ckliwych odniesień do czasów minionych, do skromnego niegdyś odżywiania Ślązaków, ale i do chwil radości towarzyszących zwykłym momentom w życiu. Dla przykładu fragment takiej wypowiedzi autorstwa Marka Szołtyska – znanego regionalisty i popularyzatora kultury śląskiej:

„We dzisiyjszych czasach fest modne som roztomajće ekspresowe zupy ze tytki. Yno że take pulty wcale niy som zdrowe, bo je w nich fol chymicznych sztofow. Bestoż wcale niy werci sie tych zupow za czynsto jodać. Lepij jeść zdrowo i jeszcze tonio. I praje takom ślonskom zupom ze wody i chleba je wodzionka, na kero tyż niykerzi godajom – brołtzupa. Ta zupa fest lubiom dziecka, a robi sie jom yno kole dwie minutki. Wodzionka to tyż knif na jaki stary skrowek blank suchego chleba, kerego już nikt niy chce jeść. Yno jak sie ze tego chleba zrobi wodzionka, to w nij taki chlyb smakuje blank dobrze. Ale wodzionka to tyż staro ślonsko tradycjo i fol Ślonzokow ze wzruszyniym wspomino downe lata, jak zajodali ta zupa we kuchni łod babcie, starki abo omy.

[...] A tako wodzionka nojlepszo je świżyżo, zarozki po zaloniu wrawom wodom. Je prosto, tonio, zdrowo i fest drapko do przirychtowanie. A jak sie je chorym, to wtedy dlo lepszego działanio zdrowotnego trza do nij dać jeszcze wiyncyj knoblochu. Smaczneho!” (Szołtysek 2014).

Sentymentalnym ukłonem w kierunku *wodzionki*, ale też niewątpliwie formą jej promocji stał się przebój zatytułowany „Wodzionka” w wykonaniu śląskiego zespołu folkowego FEET. Szlagier ten wraz z teledyskiem emitowano w regionalnych stacjach radiowych, muzycy występowali podczas różnorodnych imprez kulturalnych, koncertowali również w Niemczech. Przebój ten w 2008 r. doczekał się ponad 880 tys. odsłon w serwisie Youtube. W jednym z wersji polewka na bazie chleba i czosnku została nazwana najlepszą śląską zupą.

Innym jeszcze przykładem popularyzacji *wodzionki*, tym razem wśród młodego pokolenia mieszkańców województwa śląskiego i opolskiego, są różnorodne projekty edukacyjne z zakresu upowszechniania dziedzictwa kulturowego, za które w głównej mierze odpowiedzialne są placówki szkolne i domy kultury. W ramach zajęć z regionalizmu (np. w Rybniku-Wielopolu, Rudzie Śląskiej, Krzanowicach, Świętochłowicach, Raciborzu, Chorzowie, Przyszowicach itd.) uczniowie nie tylko mają okazję dowiedzieć się w szerszym kontekście o ulubionej zupie swoich babć i dziadków, ale sami mogą ją przygotować. *Wodzionka* to najczęściej „eksploatowana” potrawa podczas takich właśnie praktycznych lekcji. W 2017 r., w ramach Opolskiego Festiwalu Nauki, także studenci i mieszkańcy Opola, po wykładzie nt. dziedzictwa kulinarnego Śląska, mogli przyrządzić tradycyjną zupę z chleba. Warto też wspomnieć, że w Józefowcu (dzielnica Katowic) działa Towarzystwo Miłośników Żuru i Wodzionki.

Fotografia 1**Młodzież przygotowująca *wodzionkę* podczas Opolskiego Festiwalu Nauki - maj 2017**

Źródło: zbiory własne.

Zupa chlebowa z czosnkiem jako atrakcja kulinarna

W dobie dbałości o szeroko pojęte dziedzictwo kulturowe również kulinaria, będące jego częścią, są dzisiaj elementem różnorodnych działań promocyjnych i upowszechniających spuściznę wcześniejszych pokoleń w zakresie produkcji i konsumpcji pożywienia. Inicjatywy te o różnym poziomie profesjonalizacji mają wpływ zarówno na atrakcyjność poszczególnych obszarów, jak i na ich rozwój gospodarczy (Kowalczyk 2011, s. 13-26). Zainteresowanie podróżami motywowanymi kulinariami jest współcześnie bardzo modne, to jeden z głównych trendów w ruchu turystycznym. Według Małgorzaty Durydiwki (2013, s. 9-30) na taki stan mają wpływ m.in. następujące elementy: podczas podróży wszyscy turyści spożywają posiłki i piją napoje, co należy do ulubionych czynności turystycznych; turystykę kulinarną można uprawiać przez cały rok; jest to rodzaj turystyki we wszystkich grupach wiekowych; kuchnia regionalna jest coraz częściej jednym z głównych motywów przy wyborze kierunku podróży.

Kuchnia śląska z wachlarzem wielu smaków, oryginalnymi potrawami i tradycyjnymi produktami żywnościowymi jest znaczącym potencjałem turystycznym Górnego Śląska (Orłowski, Woźniczko 2013, s. 191-215). Ta skarbnica różnorodnych dań promowana jest m.in. poprzez szlaki kulinarne – atrakcyjne produkty turystyczne – posiadające szczególnie bogaty potencjał (Dominik, Zadrożna 2014). Szlaki kulinarne „tworzone są przez wiele miejsc i obiektów, powiązanych ze sobą wspólną ideą i tematem, połączonych wytyczoną, zwykle oznakowaną trasą, z dostępem do różnorodnej infrastruktury turystycznej zlokalizowanej wzdłuż szlaku. Rdzeniem takiego produktu o charakterze liniowym lub sieciowym będą zarówno obiekty gastronomiczne z tradycjami, oferujące dania kuchni regionalnej, inne szczególnie cenione oraz miejsca, gdzie można degustować i nabywać produkty tradycyjne. Forma szlaku ułatwia ich łączenie w pakiety, zapewnia lepszą dystrybucję” (Wysokińska 2014, s. 56). W rozwoju szlaków kulinarnych w Polsce ważną rolę odgrywają organizacje turystyczne (regionalne i lokalne) oraz Lokalne Grupy Działania wspierane przez władze samorządowe. Obecnie na obszarze kraju funkcjonuje ok. 30 szlaków tematycznych związanych z kulinariami, wśród nich wyróżnia się: szlaki restauracji (głównie miejskie, prowadzące do najlepszych zakładów gastronomicznych oferujących różnorodne kuchnie etniczne z całego świata), szlaki dziedzictwa kulinarnego regionu (umożliwiają turystom zapoznanie się z tradycjami kulinarnymi i lokalnymi produktami regionu), szlaki monograficzne (poświęcone wybranym produktom lub potrawom), szlaki wielotematyczne z kulinariami (łącznie kilka grup atrakcji turystycznych, np. zabytków, folkloru, przyrody, kuchni) (Stasiak 2015, s. 139-141). Na interesującym autorki obszarze Górnego Śląska występują dwa szlaki dziedzictwa kulinarnego regionu – „Śląskie smaki” (woj. śląskie, organizator: Śląska Organizacja Turystyczna) i „Opolski bifyj” (woj. opolskie, inicjator: Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna). Pierwszy powstał w 2012 r. i obecnie skupia 29 restauracji – stan na 2017 r. (www1). Na trasie szlaku można skosztować nie tylko typowej kuchni śląskiej, ale również jurajskiej, zagłębiowskiej, czy beskidzkiej, ponieważ szlak obejmuje obszar całego województwa śląskiego. Z kolei „Opolski bifyj” powstał niedawno, bo dopiero w 2016 r., zrzesza dziewiętnaście lokali gastronomicznych, które w swojej ofercie mają dania i produkty regionalne, przygotowane w oparciu o tradycyjne receptury i naturalne składniki.

Wodzionka – jako wizytówka regionalnej kuchni śląskiej, w kartach menu restauracji, znajdujących się na obu przywołanych szlakach, jest licznie reprezentowana. Podawana jest m.in. w „Zajeździe Kasztelańskim” w Orzeszu-Woszczycach, w restauracjach: „Pod Prosiakiem” w Tychach, „Dwór Bismarcka” w Mysłowicach, „Smaki Regionu” w Pawłowicach, „Zielony Ogród” w Zabrze, „Ratuszowa” w Mikołowie, „Hotel Styl 70***” w Piaskach, „Spichlerz Raszowa” w Raszowej itd. Jednak nie tylko oznaczone na szlaku lokale gastronomiczne serwują tę zupę, również w innych tego typu punktach usługowych można ją zamówić.

Fotografia 2***Wodzionka* serwowana w Restauracji „Stary Młyn” w Zbroslawicach**

Źródło: jak w fotografii 1.

Kulinarne specjały regionu chętnie brane są pod uwagę przy organizacji różnorodnych imprez, konkursów, pokazów, festynów o charakterze lokalnym, regionalnym (Woźniczko, Jędrzyiak, Orłowski 2015, s. 90-109). Stanowią doskonałą atrakcję, zawsze cieszą się dużym zainteresowaniem wśród uczestników. Jedzenie bowiem nierozzerwalnie łączy się z przyjemnymi doznaniem, angażuje prawie wszystkie zmysły, wreszcie sprawia, że człowiek przy posiłku, a zwłaszcza w towarzystwie bliskich, staje się szczęśliwy. Jak powiedział autor *Fizjologii smaku*: „Rozkosze stołu są doznaniem przemyślanym, zależnym od miejsca, od rzeczy i osób towarzyszących posiłkowi” (Brillat-Savarin 1977, s. 132-133). Jeszcze więcej emocji towarzyszy degustacji potraw kojarzonych z domem rodzinnym, często z babciną kuchnią pełną aromatycznych zapachów i specjałów, z posiłkami często prostymi, zjadanymi w pośpiechu przed wyjściem do szkoły albo do pracy. Właśnie te niewyszukane dania bardzo często są serwowane podczas organizowanych przedsięwzięć kulturalnych tak w plenerze, jak i w obiektach o charakterze zamkniętym (Światała-Trybek 2015, s. 124-143). *Wodzionka* również ma swój udział w tego typu inicjatywach. Warto chociażby przywołać kilka przykładów: w Kompleksie Szttygarka w Chorzowie (przy Szybie Prezydent) podczas odbywającej się Tradycyjnej Śląskiej Biesiady (2014) – „spotkania ze śpiewem, graniem i wicowaniem” dla uczestników przygotowano właśnie *wodzionkę*. Zupa z chleba i czosnku była atrakcją kulinarną podczas XV Dni Orzesza, 800-lecia Opola (2017), od 2007 r. towarzyszy Dniom Świętochłowic, podczas których ma miejsce Festiwal Wodzionki. Przestrzeniami, gdzie *wodzionka* już na stałe zagościła w kalendarzu

imprez, są skanseny etnograficzne w Chorzowie i Opolu-Bierkowicach. W obu muzeach, na wolnym powietrzu, odbywają się pokazy gotowania i degustacje śląskiej polewki podczas lekcji muzealnych prowadzonych dla dzieci i młodzieży oraz organizowanych jarmarków folklorystycznych, targów produktów regionalnych, a także innych wydarzeń. Znaczący przedmiot podkreślają: „Niewątpliwie muzea skansenowskie mają olbrzymie możliwości kreowania niezapomnianych doznań kulinarnych. Przede wszystkim obecność w nich wiąże się z dobrowolnością, co już otwiera turystę na nowe doświadczenia. [...] Ze względu na specyfikę prezentowanej oferty niemal już od przekroczenia bramy muzeum skansenowskiego turysta jest otoczony wrażeniami natury zmysłowej – zapachy, doznania wzrokowe i słuchowe, aż do poznania poprzez dotyk i smak przyrządzanych potraw” (Orłowski, Woźniczko 2015, s. 261).

Zamiast zakończenia – *Wodzionka z magii czy bez?*

W kontekście wszelkich działań propagujących dziedzictwo kulinarne rodzi się pytanie o jego autentyczność. Pogoń za autentycznością nigdy jeszcze nie była tak wyraźna. Jedno jest pewne, kulinaria należą do tych kategorii, które poddawane są wielorakim mechanizmom uautentyczniania, a tym samym i uatrakcyjniania. Dobrym przykładem takich zabiegów jest właśnie *wodzionka*. Na liście produktów tradycyjnych zupa ta znajduje się od 2007 r. i zgodnie z opisem, w podstawowej wersji, składa się jedynie z kilku składników: chleba, czosnku, tłuszczu (lub skwarek świeżo stopionej słoniny), soli i gorącej wody. Taka wersja polewki znana była w XIX i na początku XX wieku. Jest też informacja na temat smaku: „Pachnie czosnkiem, pieprzem i przyprawą maggi (jeżeli ktoś dodaje ją do potrawy). Podczas spożywania wyczuwa się wyraźnie smak chleba, czosnku, soli i pieprzu” (www2).

Jak zatem należy interpretować powyższą informację, skoro pierwotnie do zupy nie dawano ani pieprzu, ani uniwersalnej przyprawy typu maggi. Pytanie jest niezwykle istotne, ponieważ jeśli mowa, chociażby o serwowaniu jej w restauracjach na dwóch wspomnianych szlakach kulinarnych, to w takim razie dodatki w postaci maggi i pieprzu nie powinny się w zupie znaleźć. A są i to prawie zawsze. *Wodzionka* przygotowywana jest także na rosole (zamiast na gorącej wodzie), podaje się ją z jajkiem, z grzankami na maśle (*wodzionka De Lux*), z pietruszką itd. Niepokój może również budzić promowanie tak „wzbogaconej” zupy w programach kulinarnych prowadzonych przez znawców kuchni śląskiej, hołdujących tradycji i dawnym sposobom przyrządzania potraw.

Liczne przykłady przepisów, które można znaleźć w wydawnictwach na temat kuchni śląskiej, a także wypowiedzi samych Ślązaków potwierdzają, że współczesna *wodzionka* nie jest już tak skromna jak dawniej, niekoniecznie jest tą samą zupą z chleba, jaką była ponad sto lat temu. Na przestrzeni dziesięcioleci wraz z dostępem do nowych środków spoży-

czych, w tym do przypraw typu maggi, którą gospodynie na Śląsku powszechnie używały już w okresie międzywojennym, jak i dodawanie do *wodzionki* głównie masła (zamiast smalcu czy łoju) świadczy, że tradycyjne potrawy też ulegają metamorfozom. Czy w taki razie można mówić o nich dalej tradycyjne? Warto w tym miejscu przywołać myśl Anny Wieczorkiewicz, która problem autentyczności dziedzictwa kulinarnego tak interpretuje: „Dziedzictwo kulinarne to coś jakościowo odmiennego od dziedzictwa ucieleśnianego przez materialne zabytki przeszłości. Jest ściśle związane z życiem kulturowym, wpisane w praktyki społeczne, podatne na wpływy z zewnątrz i na innowacje powstające wewnątrz danej grupy. Jego autentyzm czy oryginalność są w istocie problematyczne, podobnie jak kwestia praw własności danego obszaru do poszczególnych elementów tradycji kulinarnej” (Wieczorkiewicz 2004, s. 205).

Fotografia 3

Wodzionka De Lux (na bazie rosolu) w Zajeździe Kasztelańskim w Orzeszu (na szlaku kulinarnym „Śląskie Smaki”)



Źródło: (www3).

Bez względu jednak czy mamy do czynienia z *wodzionką* w starej, czy nowej wersji, jest ona utożsamiana z kuchnią śląską. W ostatniej dekadzie obok *nudelizupy*, białych klusek, rolady i *modrej* kapusty stała się kulinarnym symbolem regionu. Liczne i różnorodne materiały ukazujące się na temat zupy z chleba, jak również rozmaite inicjatywy z jej udziałem w roli głównej świadczą, iż współcześnie przeżywa ona swój renesans.

Aneks

Tekst przeboju pt. *Wodzionka* autorstwa zespołu FEET

*Mmmm. Wodzionka, suchy chlyb i wody szklonka.
Mmmm. Wodzionka, to nojlepszo z wszystkich ślonskich zup.
Mmmm. Wodzionka, jak jom zrobi moja żonka.
Mmmm. Wodzionka, to jes łósmy świata cud.*

*Leć do kuchni i z bifyja gornczek weź.
Puś kokotek, nalyj wody i na piec.
Potym łobejrz cy porzondny logiyn mosz.
No to piyr szo czynś warzynio znos.
Tera nojważniejszy bydzie suchy chlyb.
Zrób go w koncki i do jakiś michy wciep.
Łobejrz czy w boncloku jakieś tuste mosz.
No to drugo czynś warzynio znos.*

*Mmmm. Wodzionka, suchy chlyb i wody szklonka.
Mmmm. Wodzionka, to nojlepszo z wszystkich ślonskich zup.
Mmmm. Wodzionka, jak jom zrobi moja żonka.
Mmmm. Wodzionka, to jes łósmy świata cud.*

*Teraz przydzie cosnek łon tam musi być.
Dodej magi, pieprzu i posolić tys.
Dźwignij dekiel cy jus woda dobro mos.
No to czecio czynś warzynio znos.
Jak zawrało wszystko to zalywo sie.
Dowej pozór na paluchy, niy sporz je.
Ryknij z łokna bajatłom że jus łobiod mosz.
No jak fajnie wunio, sukces mosz.*

Mmmm. Wodzionka, suchy chlyb i wody szklonka...

*Bogocz, czy biydok niy łoprze tymu sie.
Jak w siyni zacnie woniać, za łyżka każdy rwie.
Niy ma taki siyły by zatrzymała cie.
Za jedyn talyrz zupy pozabijajom sie.
Wyboczcie ludkowie, ale kuńcza to.*

*Moja we szufłodce suchy chlebek mo.
 Widza że już z gymby ślinka leci wom.
 Co? Myślami ście z wodzionkom som.
 Teraz jedna dobro rada dowom wom.
 Niy wierzcie że inne dobre zupy som.
 Przepis my wom dali każdy już go zno.
 No. To teraz sie uworzcie to.*

Mmmm. Wodzionka, suchy chlyb i wody szklonka...

Wierszowane przepisy na zupę z chleba

*Wodzionka to zupa z chleba
 Ale do niej dodać trzeba
 Trochę smalcu ze skwarkami,
 Czosnek z solą ucierany,
 W kostkę krojony chleb – czerstwy
 Położony na przyprawę.
 Całość wrzątkiem zalejemy,
 Można dodać nieco maggi.
 Zupa paruje z talerza,
 Łyżką porcję człek odmierza.
 Choć nie obiadowe danie,
 To jedzonko bardzo smaczne.*

*W kostka chlyb kryj przesuszony
 W gorcu tako naworz wody
 Czosnek drobno pokrojony
 Łój pod rynkom – tyż do zgody
 Wciepnij wszystko do talerza
 Wlyj tam wody durś jałowy
 Aż aroma leci w dźwyrza
 Przoprow no i żeś gotowy.*

autor: Bronisław Wątroba
 źródło: (www4).

Bibliografia

- Brillat-Savarin A. (1977), *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*, PIW, Warszawa.
- Dominik P., Zadrożna D. (2014), *Szlak kulinarny jako produkt turystyczny*, (w:) Dominik P. (red.), *Szlaki kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu – Mazowsze*, Almamer Szkoła Wyższa, Warszawa.
- Drożdż A. (2013), *Drobne ciasteczka cieszyńskie – kulinarne dziedzictwo Śląska Cieszyńskiego*, (w:) Adamowski J., Smyk K. (red.), *Niematerialne dziedzictwo kulturowe: źródła – wartości – ochrona*, t. 1, Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Narodowy Instytut Dziedzictwa, Lublin-Warszawa.
- Durydiwka M. (2013), *Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej*, (w:) Derek M. (red.), *Turystyka kulinarna*, „Prace i Studia Geograficzne”, t. 52.
- Gerlich H. (1984), *Narodziny, zaślubiny, śmierć. Zwyczaje i obrzędy w katowickich rodzinach górniczych*, Śląski Instytut Naukowy, Katowice.
- Korzeniowska W. (1993), *Codziennosc społeczności wsi rejencji opolskiej w aspekcie zachodzącym przemian (1815-1914)*, Państwowy Instytut Naukowy – Instytut Śląski w Opolu, Opole.
- Kowalczyk A. (2011), *Turystyka kulinarna jako potencjalny czynnik rozwoju lokalnego i regionalnego*, „Turystyka i Rekreacja”, t. 7.
- Kowalski P. (1998), *Leksykon świata. Omen, przesąd, znaczenie*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa-Wrocław.
- Majewski J. (2008), *Turystyka kulinarna i kreowanie marki obszaru*, „Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji im. Mieczysława Orłowicza”, t. 7.
- Maurizio A. (1926), *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Ministerstwo Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego, Warszawa.
- Ondrusz J. (1972), *Pożywienie ludu cieszyńskiego*, (w:) Kadłubiec D. (red.), *Plyniesz Olzo... Zarys kultury duchowej ludu cieszyńskiego*, t. 2, Ostrava.
- Orłowski D., Woźniczko M. (2013), *Kuchnia śląska istotnym elementem potencjału turystycznego regionu*, (w:) Makala H. (red.), *Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce*, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa.
- Orłowski D., Woźniczko M., (2015), *Turystyka kulinarna w przestrzeni muzeów skansenowskich*, (w:) Brakowiak B., Stasiak A. (red.), *Kultura i turystyka. Wokół wspólnego stołu*, Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź.
- Pałuch A. (1988), *Świat roślin w tradycyjnych praktykach leczniczych wsi polskiej*, Uniwersytet Wrocławski, Wrocław.
- Szołtysek M. (2014), *Robiśmy wodzionka*, <https://slask.onet.pl/robimy-wodzionka-felieton-marka-szoltyska/ppes7> [dostęp: 14.02.2017].
- Szromba-Rysowa Z. (1978), *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Polska Akademia Nauk, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk.
- Sztabowa W. (1985), *Krupnioki i mocza czyli gawędy o kuchni śląskiej*, Wydawnictwo Śląsk, Katowice.
- Światała-Mastalerz J., Światała-Trybek D. (2014), *Śląska spiżarnia*, Fundacja Lokalna Grupa Działania „Spichlerz Górnego Śląska”, Koszęcin.
- Światała-Trybek D. (2015), *Tasty Events. On Culinary Events in the Silesian Voivodeship*, „Łódzkie Studia Etnograficzne” t. 54.

- Wieczorkiewicz A. (2004), *Cały świat w zasięgu smaku. O projektach doświadczeń kulinarno-turystycznych*, (w:) Jacyno M., Jawłowska A., Kempy M. (red.), *Kultura w czasach globalizacji*, IFiS PAN, Warszawa.
- Wijas-Grocholska E. (2012), *Kołocz w tradycji i współczesnej kulturze mieszkańców Śląska Opolskiego*, „Notatnik Skansenowski. Rocznik Muzeum Wsi Opolskiej” nr 2.
- Woźniczko M., Jędrysiak T., Orłowski D. (2015), *Turystyka kulinarna*, PWE, Warszawa.
- Wysokińska B. (2014), *Elementy historyczne w tworzeniu i rozwoju szlaków kulinarnych Mazowsza*, (w:) Dominik P. (red.), *Szlaki kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu – Mazowsze*, Almamer Szkoła Wyższa, Warszawa.
- Żywirska M. (1964), *Pożywienie*, (w:) Ligęza J., Żywirska M., *Zarys kultury Górniczej. Górny Śląsk, Zagłębie Dąbrowskie*, Katowice.
- (www1) <https://www.slaskiesmaki.pl/Aktualnosci/Pokaz/22002/znamy-restauracje-szlaku-kulinarnego-sla> [dostęp: 14.03.2017].
- (www2) <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-opolskie/Wodzionka> [dostęp: 30.03.2017].
- (www3) <http://www.slaskiesmaki.pl/Potrawy/Pokaz/409651/wodzionka-de-lux> [dostęp: 14.03.2017].
- (www4) <http://babcineprzymaki.blog.onet.pl/wodzionka-zupa-z-chleba/> [dostęp: 15.04.2017].

On the ”Queen of Silesian Soups” Trail

Summary

The subject of this study is the wodzionka - one of the characteristic Silesian soups, which in the last few years has become a culinary attraction of Upper Silesia. This soup, which has many local varieties, has had its hit, columns in the press and on the Internet, culinary programs, festivities, etc., which undoubtedly contributes to the promotion of the same dish, and discovering the culinary heritage of the region with which it is equated. The material that became the basis for the analysis comes from two sources: existing (literature on the subject, including archival, online materials) and induced (interviews carried out in 2007-2017 with the inhabitants of two provinces: Opole and Silesia).

Key words: Upper Silesia, soup, wodzionka, culinary heritage, culinary trail.

JEL codes: L66, L83

Artykuł zaakceptowany do druku w kwietniu 2018 r.

© All rights reserved

Afiliacja:

dr hab. Dorota Świłała-Trybek

dr hab. Lidia Przymuszała

Instytut Polonistyki i Kulturoznawstwa

Uniwersytet Opolski

pl. Kopernika 11

45-040 Opole

e-mail: dtrybek@uni.opole.pl

e-mail: lprzymuszala@uni.opole.pl