

Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu

*Notatnik
Skansenowski*

Rocznik Muzeum Wsi Opolskiej

Numer 2

Opole 2013

KOLEGIUM REDAKCYJNE

Bogdan Cimała, Jarosław Gałęza (przewodniczący), ks. Piotr Maniurka, Małgorzata Michalska, Elżbieta Oficjalska (sekretarz), Teresa Smolińska, Jan Świąch

REDAKTOR TOMU

Jarosław Gałęza

RECENZENT

prof. dr hab. Teresa Smolińska

SKŁAD I ŁAMANIE TEKSTU

Studio 4-Plus

KOREKTA

Zespół

PROJEKT OKŁADKI

Marta Szeverda

© Copyright by Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu
Opole 2013

ISSN 2083-8646

WYDAWCA

Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu

ul. Wrocławska 174

45-835 Opole

e-mail: sekretariat@muzeumwsiopolskiej.pl

www.muzeumwsiopolskiej.pl

**MUZEUM
WSI OPOLSKIEJ**

Spis treści

Słowo od redaktora (<i>Jarosław Gałęza</i>)	5
Euzebiusz Gil, Muzeum Wsi Opolskiej - taki był początek!	9

I. STUDIA I ARTYKUŁY

Zofia SZROMBA-RYSOWA, Pożywienie i specjalności kulinarne na Górnym Śląsku	21
Katarzyna ŁEŃSKA-BĄK, Dawne kulinaria w nowym przebraniu, czyli o opolskim produkcie regionalnym i promocji regionu	29
Magdalena WRZESZCZ, Dziedzictwo Kulinarne Opolszczyzny w działalności samorządu województwa opolskiego	41
Elżbieta WIJAS-GROCHOLSKA, Kołocz w tradycji i współczesnej kulturze mieszkańców Śląska Opolskiego	49
Magdalena GÓRNIAK-BARDZIK, O dawnych tradycjach uprawy wina na Śląsku Opolskim	71

II. MATERIAŁY

Elżbieta WIJAS-GROCHOLSKA, Kolekcje Działu Architektury Ludowej. Drzwi wiejskie w zbiorach Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu	81
Bogdan JASIŃSKI, Marian Kaczanek – sylwetka twórcy ludowego	87
Bogdan JASIŃSKI, Jerzy Lipka (1937-2011)	95
Ulubiune daniy mojej praołmy Trudy, Karolina MACIOSZEK (PSP Stare Siołkowice, kl. II).....	98

III. KRONIKA MUZEALNA

Elżbieta OFICJALSKA, Jubileusz 50-lecia Muzeum Wsi Opolskiej	101
Wydarzenia w 2011 roku, oprac. Ewa OLBRYT	103



Muzeum Wsi Opolskiej, aut. P. Simonides

Słowo od redaktora

Szanowni Czytelnicy, przed Państwem drugi numer „Notatnika Skansenowskiego. Rocznika Muzeum Wsi Opolskiej”, który – choć nieco opóźniony – jest potwierdzeniem ambicji wydawniczych pracowników Muzeum Wsi Opolskiej i woli wytrwania na trudnym rynku wydawnictw naukowych w Polsce. Wzbudzenie zainteresowania naszą publikacją wśród czytelników – na co liczymy, biorąc pod uwagę sukces, jakim był pierwszy numer „Notatnika” – przyniesie niemałą satysfakcję kolegium redakcyjnemu oraz gronu pracowników i współpracowników Muzeum – autorów prac zamieszczonych w bieżącym numerze.

„Notatnik Skansenowski” rozpoczyna publikacja o charakterze wspomnieniowym autorstwa Euzebiusza Gila pt. „Muzeum Wsi Opolskiej – taki był początek”. Jej autor, pierwszy etnograf zatrudniony w Muzeum, w formie osobistych wspomnień wynikających z wieloletniej w nim pracy, przedstawił historię powstawania Muzeum oraz opisał własną działalność w pionierskim okresie, jakimi były lata 60. i 70. XX stulecia. Ten dosyć nieszablonowy tekst, przeplatany licznymi anegdotami odnoszącymi się do osobistych doświadczeń autora oraz opisami wydarzeń z przeszłości Muzeum, powinien się spotkać z dużym zainteresowaniem czytelników.

Myślą przewodnią muzealnego rocznika jest przedstawianie wybranej tematyki dotyczącej muzealnictwa, tradycyjnej kultury i historii regionu w kolejnych numerach. I nie inaczej jest w obecnej publikacji - zasadnicza część opracowań dotyczy zagadnień związanych z tradycjami kulinarnymi na Śląsku Opolskim oraz podejmowanymi działaniami je dokumentującymi i popularyzującymi. Ten blok tematyczny, prezentowany w dziale „Studia i materiały”, otwiera artykuł prof. Zofii Szromby-Rysowej pt. „Pożywienie i specjalności kulinarne na Górnym Śląsku”, w którym omówione zostały tradycje żywieniowe mieszkańców wsi śląskiej, ze szczególnym podkreśleniem ich samowystarczalności pod tym względem – zarówno przy produkcji, jak i przetwórstwie żywności. Autorka eksponuje także zróżnicowanie regionalne Górnego Śląska, omawiając podstawowe, tradycyjne potrawy i posiłki oraz towarzyszącą im sferę zachowań społecznych. Kolejny artykuł, autorstwa dr hab. Katarzyny Łeńskiej-Bąk, pt. „Dawne kulinaria w nowym przebraniu, czyli o opolskim produkcie regionalnym i promocji regionu” dostarcza nam wielu cennych spostrzeżeń na temat znaczenia tradycji kulinarnych w procesie kształtowania tożsamości regionalnej, w tym przypadku – opolskiej. Autorka przedstawia także informacje o systemie certyfikowania produktów kulinarnych pod kątem spełniania wymogów wynikających z przepisów o ochronie prawnej tradycyjnej żywności, a także wymienia wszystkie opolskie wyroby kulinarne wpisane na listę produktów tradycyjnych. Z artykułem K. Łeńskiej-Bąk koresponduje częściowo opracowanie autorstwa Magdaleny Wrzeszcz, pracownika Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego. Pracownicy tego departamentu od 2005 roku zajmują się m.in. zagadnieniami zwią-

zanymi z ochroną i popularyzacją dziedzictwa kulinarnego wsi opolskiej. W tym celu podejmowane są różnorakie przedsięwzięcia i właśnie artykuł M. Wrzeszcz pt. „Dziedzictwo kulinarne Opolszczyzny w działalności samorządu województwa opolskiego” jest udaną próbą podsumowania tych działań i przedstawienia osiągnięć w tym zakresie.

W świat *kołocza* śląskiego przenosi nas autorka następnego artykułu – Elżbieta Wijas-Grocholska, która zainteresowała się historią i znaczeniem w życiu mieszkańców Śląska Opolskiego tego wyjątkowego pieczywa obrzędowego. W opracowaniu zatytułowanym „*Kołocz* w tradycji i współczesnej kulturze mieszkańców Śląska Opolskiego” autorka podjęła próbę analizy zachowań zwyczajowych i obrzędów, w których *kołocz* śląski odgrywa ważną rolę, nie zabrakło też tu przepisów kulinarnych. Artykułowi towarzyszy wiele zdjęć ilustrujących opisane fakty z przeszłości i teraźniejszości. Ostatnim tekstem w bloku „kulinarnych tradycji” jest artykuł Magdaleny Górniak-Bardzik pt. „O dawnych tradycjach uprawy winorośli na Śląsku Opolskim”. Dowiadujemy się z niego, że chociaż trudno postrzegać Opolszczyznę jako region znany na winiarskiej mapie Europy, to jednak w przeszłości uprawa winorośli miała tu miejsce a wytwarzane wina – swoich amatorów. Ten przyczynek do historii regionu na pewno zainteresuje niejednego czytelnika.

Przedstawionym wyżej pracom towarzyszą archiwalne zdjęcia, które tematycznie związane są z tradycyjnym pożywieniem – jego produkcją, przetwarzaniem i konsumpcją. Wszystkie pochodzą z internetowego portalu „Fototeka Śląska” prowadzonego przez nasze Muzeum (www.fototekaslaska.pl).

Blok tematyczny „Materiały” otwiera opracowanie, w którym opisany został zbiór XIX- i XX-wiecznych drzwi wiejskich zgromadzonych w Muzeum. Od wielu lat tematyka detalu architektonicznego w budownictwie wiejskim jest przedmiotem badań prowadzonych przez pracowników Działu Architektury Ludowej, czego efektem były liczne wystawy i opracowania a także powiększający się zbiór eksponatów, o czym ciekawie i z pasją pisze kierownik tego Działu do 2012 roku – Elżbieta Wijas-Grocholska. Czytelnicy „Notatnika” znajdą w tej części także informacje o dwóch zasłużonych opolskich twórcach ludowych. Pierwsze opracowanie, którego autorem jest Bogdan Jasiński, dotyczy jednego z bardziej utalentowanych i rozpoznawalnych opolskich rzeźbiarzy-twórców ludowych – Mariana Kaczanka. Przedstawione jest w nim życie i rozwój artystyczny tego artysty ludowego, mieszkającego w Lisięcicach koło Głubczyc. Autor podejmuje także próbę analizy jego dorobku twórczego a na końcu opracowania zamieszcza wykaz wystaw i konkursów, w których artysta uczestniczył. Drugi tekst poświęcony jest jednemu z najbardziej znanych i utytułowanych twórców ludowych na Śląsku Opolskim, jakim był Jerzy Lipka, zmarły w 2011 roku. Wspomnienie pośmiertne o tym wybitnym artyście, animatorze i twórcy ludowym, autorze licznych opracowań dotyczących śląskiej kultury ludowej, znanym szeroko poza granicami naszego regionu, wieloletnim prezesie Opolskiego Oddziału Stowarzyszenia Twórców Ludowych, napisał Bogdan Jasiński.

Szczególnego rodzaju dopełnieniem tematyki dziedzictwa kulinarnego jest krótkie opowiadanie napisane gwarą o tradycyjnym pożywieniu. Tekst ten został

nagrodzony w 2012 roku na XIX Regionalnym Konkursie Literackim „Ze Śląskiem na ty”, organizowanym przez Łubniański Ośrodek Działalności Kulturalnej, a jego publikacja w „Notatniku” jest formą nagrody ufundowanej przez Muzeum dla autorki – Karoliny Macioszek, uczennicy II klasy Publicznej Szkoły Podstawowej w Starych Siolkowicach.

Ostatni dział „Notatnika” – „Kronika muzealna” – zawiera dwa opracowania. Ponieważ w 2011 roku Muzeum Wsi Opolskiej obchodziło jubileusz 50-lecia działalności, nie mogło w naszym roczniku zabraknąć informacji o tym ważnym dla nas wydarzeniu. W krótkim komunikacie autorstwa Elżbiety Oficjalskiej na ten temat można przeczytać o przebiegu uroczystości jubileuszowych oraz o zorganizowanej z tej okazji konferencji muzealnej pt. „Między starym a nowym. Tradycyjne budownictwo ludowe a współczesna architektura wiejska”. „Notatnik” kończy opracowanie pt. „Wydarzenia w 2011 roku”, którego autorką jest Ewa Olbryt. Jest to chronologiczne zestawienie działalności Muzeum, w którym została przedstawiona oferta muzealna skierowana do zwiedzających w 2011 roku a także odnotowane zostały nasze osiągnięcia w tym okresie.

Kończąc tę krótką informację o naszym wydawnictwie i zachęcając do zapoznania się z zawartymi w nim opracowaniami, chciałbym gorąco podziękować wszystkim, którzy przyczynili się do jego powstania: autorom, członkom kolegium redakcyjnego, a przede wszystkim – Pani prof. Teresie Smolińskiej, która recenzowała publikację i której cenne uwagi nadały pełniejszy kształt treściom prezentowanym w „Notatniku”.

Jarosław Gałęza



Euzebiusz Gil podczas obchodów jubileuszu 50-lecia
Muzeum Wsi Opolskiej, aut. S. Dubiel, 2011

Muzeum Wsi Opolskiej - taki był początek

Po ukończeniu studiów na Uniwersytecie Wrocławskim, Wydział Filozoficzno-Historyczny (kierunek etnografia) w 1961 r., rozpocząłem pracę w biurze Państwowego Przedsiębiorstwa „Dom Książki” w Opolu. Początkowo pracowałem jako sprzedawca w księgarni nr 3 w Opolu, a od stycznia 1963 r. pełniłem funkcję kierownika księgarni w Oleśnie. Od października 1965 do 31 maja 1966 r. pracowałem w Dziale Księgarskim jako instruktor.

Dochodziły mnie wieści o powstającym Muzeum Wsi Opolskiej (skansenie) w Bierkowicach, które swe początki datuje od 1961r., początkowo jako oddział podległy Muzeum Śląska Opolskiego, a od 1963 r. jako samodzielna jednostka. Pierwszym jej dyrektorem był etnograf mgr Stanisław Bronisz, którego poznałem już po zatrudnieniu się w muzeum. Przychodził do skansenu ze swoim wnuczkim, któremu pokazywał skonstruowane przez siebie małe koło młyńskie poruszane stróżką wody.

Znacznie wcześniej tęgie umysły z Opolu, w tym etnografowie z Muzeum Okręgowego w Opolu, a także profesorowie z Uniwersytetu Wrocławskiego (prof. Adolf Nasz) i Uniwersytetu Śląskiego (prof. Mieczysław Gładysz), a także dyrektorzy istniejących już skansenów w Polsce (z Sanoka - Aleksander Rybicki, z Torunia - Roman Turaja) kilka lat wcześniej rozpatrywali wybranie lokalizacji przyszłego Muzeum Wsi Opolskiej. Rozważano różne propozycje, m.in. Górę Świętej Anny, Olesno w pobliżu pięknego i bardzo urokliwego, ze względu na architekturę, kościoła drewnianego pod wezwaniem św. Anny, okolice miasta Brzegu oraz w Opolu na wyspie Bolko. Wybrano lokalizację w pobliżu wsi Bierkowice. Lokalizacja ta miała wiele zalet, mieściła się przy głównym szlaku komunikacyjno - turystycznym. Tu przebiegała szosa E-22 (później oznaczona numerem 94), zwana „Wstęgą Południa”. Spełniała rolę głównej arterii krajowej o znaczeniu gospodarczym, była jednocześnie szlakiem turystyki zmotoryzowanej krajowej i zagranicznej. Mimo tych walorów, wybrany teren nie spełniał, według projektanta mgr. inż. arch. Jerzego Gurawskiego, warunków związanych z rzeźbą i ukształtowaniem terenu.

Była to działka o kształcie zbliżonym do kwadratu o powierzchni 10 ha. Teren ten był w przeszłości przeznaczony na poligon wojskowy dla oficerów armii niemieckiej. Na całym obszarze znajdowały się betonowe umocnienia i schrony. W zaroślach i krzewach, wśród topól i osik, skrywały się bażanty. Teren ten przed przekazaniem na muzeum był we władaniu myśliwych polujących na dzikie ptactwo.

Po dyrektorze Stanisławie Broniczu na nowego dyrektora został nominowany przez Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków mgr Józef Kowalewski, który objął to stanowisko w 1965 roku. Nowy dyrektor zlecił budowę hali typu namysłow-

skiego, w której ciągu mieściły się biura: pokój dyrektorski, sekretariat, pokój księgowego i dwa pomieszczenia dla pracowników naukowych. W pozostałej części tego pawilonu znajdował się też magazyn zabytków ruchomych przeznaczonych na wyposażenie rekonstruowanych obiektów drewnianej architektury ludowej. Znalazło się tam też miejsce na stolarnię, garaż z kanałem na służbowy samochód towarowo-osobowy marki „Nysa”. Wybudowano też drugi pawilon przeznaczony na wykonywanie zabiegów konserwatorskich przy zabytkach ruchomych, jak też przy elementach drewnianych (belkach) pochodzących z rozbiórek chałup, spichlerzy, stodół i innych mniejszych obiektów architektury, przywożonych po rozbiórce z terenu. Obok postawiono drewniany barak nieodpłatnie przekazany przez Związek Harcerstwa Polskiego na rzecz Muzeum, który został zaadoptowany na pomieszczenie dla pracowników technicznych: cieśli, murarzy, tynkarzy, personel pomocniczy. Tu też mieściła się pracownia fotograficzna, biuro kierownika budowy, szatnia i umywalnia, z czasem znalazło się tu też miejsce dla konserwatora zabytków.

Ponieważ doszły do mnie informacje o tym, że dyrektor powstającego Muzeum poszukuje etnografów chcących się poświęcić pracy przy rozbudowie tak wyjątkowego Muzeum, postanowiłem skorzystać z tej okazji. Zjawiłem się u dyrektora i 15 czerwca 1966 roku zostałem przyjęty do pracy. Byłem pełen zapału, miałem też dużą wiedzę z zakresu drewnianego budownictwa ludowego, za co dziękowałem mojemu wspomniałemu profesorowi Adolfowi Naszowi, za wiedzę, którą mnie obdarzył. Byłem na razie pierwszym i jedynym etnografem w Muzeum. Wiedzę o kulturze ludowej miałem ogromną, ale moje umiejętności manualne związane z ręczną obróbką drewna równały się zeru. Zaprzyjaźniłem się z pracującymi cieślami, traktowałem ich jak równych sobie kolegów, czym zaskarbiłem sobie ich szacunek, Zwróciłem się do nich z prośbą, by uczyli mnie ociosywać bale drewniane toporem ciesielskim. Bardzo pomógł mi znakomity cieśla Paweł Pudełko. Od niego dowiedziałem się, że istnieją dwa typy toporów, jedne przeznaczone dla osób praworęcznych, drugie dla leworęcznych. Praworęczne miały ostrza osadzone ku lewej stronie, a leworęczne ku prawej. Tak osadzone ostrza toporów chroniły pracujących cieśli od kaleczenia kostek u rąk. Z podziwem obserwowałem jak toporami nadawali okrągłym balom formę czworokątną. Na całej długości okorowanego bala okrągłaka nacinali karby w odległości około 20 cm jeden od drugiego i dopiero po tym zabiegu nadawali toporami pożądaną kształt. Przez wiele godzin obserwowałem ich przy tej pracy i po dłuższym czasie odważyłem się chwycić za topór, próbując ich naśladować. Początkowo szło mi to dość opornie, ale z czasem zacząłem wykonywać tę pracę dość poprawnie. Po nauce ciesielstwa zwróciłem się do pracujących murarzy i tynkarzy z prośbą, aby nauczyli mnie murować i tynkować, łącznie z tynkowaniem stropów. Przy próbach tynkowania stropu byłem od stóp do głowy zachlapany zaprawą. Wszyscy śmiali się z tych nieudanych prób. Dopiero później podzielili się ze mną wiedzą o sposobie narzucania tynku na strop, co po kilku dniach przyniosło dość zadawalające wyniki. Cała tajemnica polegała na tym, że zaprawę umieszczoną na kielni nie należy narzucać w jedno miejsce. Trzeba było trzymając w ręce kielnię z zaprawą rzucić ją pod kątem, by porcja zaprawy rozciągnęła się na stropie. Nauka tynkowania ścian była już mniej

skomplikowana. Należało najpierw narzucić cienką warstwę rzadkiej zaprawy na ścianę, a po jej zastygnięciu nałożyć gęstą zaprawę, która trzymała się na zaprawie narzuconej wcześniej.

Zaprzyjaźniłem się z projektantem zagospodarowania terenu skansenu arch. Jerzym Gurawskim, z którym prowadziliśmy długie rozmowy na temat jego projektu zagospodarowania przestrzennego skansenu opolskiego. Podobało mi się w jego projekcie takie przestrzenne zestawienie odbudowywanych obiektów, jak rozmieszczone były one w regionie. Wszystkie obiekty planowane do przeniesienia z części południowej województwa umieszczono w części południowej skansenu, przylegającej do drogi z Opola do Wrocławia. Znalazły tu swoje miejsce spichlerze dworskie z Grudni Małej i Sławięcic, a także spichlerze chłopskie z Głogówka, Sternalic i Ligoty Książęcej. Część centralną skansenu postanowiono zabudować obiektami przeniesionymi ze wsi podopolskich. W części północno-wschodniej rozmieszczono obiekty przeniesione z powiatu oleskiego. Dalej, w kierunku zachodnim, z powiatu namysłowskiego, a bardziej na południe – z terenu powiatów prudnickiego i nyskiego.

Wzoru typowej wsi na terenie skansenu nie da się odtworzyć. Gdyby tak miało być, to wówczas wszystkie obiekty musiałyby pochodzić tylko z tej jednej wsi, co jest niemożliwe do zrealizowania. Układ, według zaplanowanego przez inż. Gurawskiego „klucza,” zniwelował pozór odbudowy konkretnej wsi i stworzył z zagród lub ich zespołów niezależne układy przestrzenne. Do obsługi młyna projektant zaproponował wybudowanie ciekłu wodnego wraz z basenem młynówki, w którym miała się gromadzić woda tłoczona pompą z niższego poziomu ciekłu. Z uwagi na płaski teren zaproponowano w projekcie usypanie wzgórza dla posadowienia na nim jednego wiatraka typu „koźlak”. Ponadto projektant zaproponował wybudowanie betonowych ramp „oplatających” całe Muzeum, aby zwiedzający mogli oglądać poszczególne obiekty ekspozycyjne z wyższego poziomu, bez konieczności zejścia na poziom gruntu. Tych propozycji Rada Muzealna nie zaakceptowała.

Pojawiłem się w skansenie wówczas, kiedy większość betonowych budowli została zlikwidowana. Pozostały jednak do wykonania prace ziemne. Z pomocą przyszedł mi znajomy ojca pan Karol Spyra, w przeszłości żuźłowiec, a potem wielki działacz partyjny. Dzięki niemu pojawiły się na terenie przyszłego skansenu buldożery, spychacze i koparki. Ponadto codziennie pojawiały się samochody wywrotki, którymi przywożono ogromne ilości ziemi. Musiałem kierować je na odpowiednie miejsca, a przede wszystkim przykrywać pozostałe, jeszcze nie rozbite, płyty betonowe. Mogliśmy też bez kłopotów usypać wzgórze pod wiatrak z Dobrzienia Wielkiego, który Muzeum otrzymało w darze, dzięki pomocy i wstawiennictwu pana Franciszka Adamca, ówczesnego dyrektora Muzeum Śląska Opolskiego, który pochodził z tej wsi co wiatrak.

Grubą warstwę ziemi pokrywającą płyty betonowe wyrównywano za pomocą spychaczy. Pamiętam pewien dzień, kiedy siedząc obok kierowcy spychacza, wskazywałem miejsca w północno-wschodniej części skansenu, które wymagały wyrównania, bo planowano tam usytuowanie chałupy z Kamieńca i niewielkiej chałupki z Wichrowa zwanej „wachtyrką” - oba obiekty z powiatu oleskiego.

W pewnym momencie kierowca zatrzymał pojazd i podniósł czerpak w górę, na nim zaś leżała ogromna bomba lotnicza, na której widok ze strachu zjeżyły się nam włosy na głowach. Bardzo powoli opuściliśmy pojazd i po odejściu na pewną odległość pobiegliśmy, co sił w nogach do gabinetu dyrektora, by złożyć mu informację o tym znalezisku. Dyrektor powiadomił milicję, która błyskawicznie zjawiała się pod skansenem, blokując przejazd ul. Wrocławską od wsi Bierkowice i od strony miasta, od skrzyżowania ulic przy kościele p.w. św. Michała. Po takim zabezpieczeniu pojawili się saperzy z jednostki wojskowej, niewypał ułożyli na płachcie i materacu i bardzo ostrożnie wywieźli go na poligon w okolicy Brzegu. Tak zakończył się ten dzień pełen strachu.

W latach 60-tych XX w. trwało przygotowanie całości terenu, czyli wykonywano niwelację, odwodnienie i kanalizację, które to prace ukończono przed 1970 r.. Wybudowano drogi wewnętrzne i trwałe ogrodzenie terenu, rozpoczęła się też budowa części zabytkowej. Został również ukończony - w Biurze Projektów Budownictwa Komunalnego w Opolu - projekt koncepcyjny zagospodarowania opolskiego parku etnograficznego. Projekt ten, autorstwa inż. arch. Jerzego Gurawskiego, po niewielkiej weryfikacji i po zaopiniowaniu przez Radę Muzealną, Główną Komisję Konserwatorską Ministerstwa Kultury i Sztuki oraz Komisję Oceny Projektów Inwestycyjnych przy Ministrze Kultury i Sztuki, uzyskał pozytywną ocenę, co umożliwiło jego dalszą realizację.

Po 1965 r. ciężar zainteresowań dyrekcji Muzeum skupił się na zagadnieniach merytorycznych i konserwatorskich. Tworzono też zaczątki działów dokumentacji pomiarowej, fotograficznej. Prowadzone prace terenowe, czyli penetracje i zakupy eksponatów sztuki ludowej i rzemiosła, doprowadziły do wzrostu ilości zabytków z początkowych 60-ciu do 243 sztuk w 1967 r. Zbiory powiększono przez zakupy i darowizny. Darowizną były też dwa niezmiernie cenne obiekty gospodarcze budownictwa dworskiego: spichlerze ze Sławięcic i Grudyni Małej z pow. kozielskiego.

Od 1963 r. następował wzrost zatrudnienia, tak w grupie pracowników działalności podstawowej, jak i technicznych. Liczba etatów z dziesięciu w 1965 r. wzrosła do dwunastu w 1966 r. i szesnastu w 1967 r. Rzeczywiste zatrudnienie było wyższe o osoby pracujące w niepełnym wymiarze godzin (radca prawny, fotograf, sprzątaczką).

Dyrektor Józef Kowalewski kierownictwo Działu Architektury Ludowej powierzył mnie i do 31 grudnia 1967 r. zwiększył zatrudnienie liczby pracowników merytorycznych do czterech. Byli to: mgr Euzebiusz Gil, magistrowie etnografii Ewa i Maciej Kurkowie oraz Piotr Pilarski. Maciej i Piotr dołączyli do Działu Architektury Ludowej, a mgr Ewa Kurek została kierownikiem Działu Kultury Materialnej. Podobnie było w Pracowni Konserwatorskiej, gdzie pracowały już trzy osoby, w tym konserwator mgr Henryk Wołujewicz i dwóch laborantów. Podstawowym zadaniem pracowników Działu Architektury było badanie i penetracja terenowa, by uzyskać pełne rozeznanie stanu posiadania ilościowego, wartościowego i technicznego zabytków budownictwa drewnianego na obszarze województwa opolskiego. Program ten realizował zespół pracowników „własnych” i kontraktowych. Do tych kontraktowych należeli inżynierowie architektki z Politechniki Wrocławskiej, a byli to panowie Wręczycki i Wybieralski, którzy wykonywali doku-

mentację konserwatorsko-budowlaną w skali 1:20. Z czasem doszedłem do perfekcji, a wykonane moją ręką dokumentacje niczym nie różniły się od wykonywanych przez panów architektów. Kiedy zobaczyli moje rysunki stwierdzili, że już sam bez ich pomocy, mogę je wykonywać.

Na koniec 1967 r. liczba zabytków ludowego budownictwa drewnianego w zbiorach Muzeum wynosiła 14 obiektów, a były to:

1. chałupa nr 45 z Kamieńca, powiat Olesno
2. chałupa nr 55 z Karmonek, powiat Olesno
3. chałupa tzw. „szpital” z Radłowa, powiat Olesno
4. chałupa ze Starego Lasu, powiat Nysa
5. chlew nr 80 z Wichrowa, powiat Olesno
6. chlew nr 35 z Wichrowa, powiat Olesno
7. szopa olejarnia z Bogacicy, powiat Opole
8. spichlerz nr 26 ze Sternalic, powiat Olesno
9. spichlerz nr 76 ze Sternalic, powiat Olesno
10. spichlerz z Głogówka, powiat Prudnik
11. spichlerz dworski ze Sławięcic, powiat Koźle
12. spichlerz dworski z Grudni Małej, powiat Koźle
13. wiatrak z Dobrzienia Wielkiego, powiat Opole
14. chałupa z Budkowic Starych, powiat Opole

Były to obiekty po wstępnych zabiegach konserwatorskich, oczekujące na odbudowę na terenie skansenu. Organizacja Pracowni Konserwatorskiej została w 1966 r. w pełni zakończona: zapewniono obsadę personalną i uruchomiono laboratorium, pracownię wyposażono w podstawową aparaturę i urządzenia. Na początku wykonano konserwację uli kłodowych metodą uzupełniania ubytków poprzez wstawianie kawałków drewna i kitów. W tym samym roku cieśle, pod nadzorem etnografa i konserwatora, wykonali systemem gospodarczym konserwację i odbudowę pierwszego obiektu w Muzeum, spichlerza nr 26 ze Sternalic. Była to próba i sprawdzian możliwości, umiejętności cieśli oraz współpracujących z nimi etnografów. Po dwóch latach obiekt ten został przeniesiony na wyznaczone dla niego miejsce.

Wszystkie zgromadzone obiekty były rozbierane przez zatrudnionych w muzeum cieśli i pracowników pomocniczych. Stosowano zasadę, która nakazywała, że elementy zagrzybione były wymierzone, rysowane, a potem oznaczane takim samym numerem i literą, jakie były na rysunku. W dalszej kolejności te elementy były cięte na kawałki i spalane na miejscu. Było to zgodne z zasadą, że grzybów nie da się wytępić, gdyż wystarczyło trochę wilgoci, a one na nowo się uaktywniały i zarażały zdrowe drewno. Taki kłopot mieliśmy z chałupą z Kobuz, wybudowaną w 1850 r. Została ona odbudowana na terenie Muzeum, ale przy jej ścianie szczytowej, od zachodu, zbyt blisko rosły gęste krzewy i wysokie drzewa osikowe. Było to miejsce ocienione i wilgoć od tej strony przeniosła się na ścianę chałupy. Obiekt ten przez długi czas nie był wyposażony i udostęp-

niany zwiedzającym. Kiedyś zajrzeliśmy do wnętrza, z przerażeniem ujrzeliśmy ścianę szczytową pokrytą grubą warstwą grzybni. Grzybnię zlikwidowaliśmy, ścianę zabezpieczono środkami i preparatami grzybobójczymi, okna codziennie otwierano, a wnętrze było wietrzone.

Duży kłopot stanowiły wówczas owady atakujące elementy drewniane. Bardzo niebezpiecznym był owad zwany spuszczalem. Drażnił on drewno dość dużymi i obszernymi kanałami, a otwory wlotowe miały nawet około 1 cm² przekroju. Owad ten nie wydalął na zewnątrz przerobionych trocin, pozostawały one wewnątrz kanałów. Przez ich zaleganie, żaden z preparatów nie docierał w głąb drewna, do wnętrza warstwy pozbawionej owadów. Jedynym sposobem było ociosanie zniszczonych warstw elementów i wklejanie w to miejsce drewna nowego.

W baraku roboczym, przeznaczonym na konserwację elementów budowlanych, przeprowadzano kąpiele w preparatach owadobójczych i grzybobójczych. Stosowano wówczas środek chemiczny o nazwie ksylamit, który cechował się między innymi dużymi właściwościami trującymi oraz intensywnym zapachem. Dyrekcja Muzeum zleciła wykonanie dwóch dużych wanien blaszanych do stosowania kąpeli zimno - gorących. Najpierw drewniane elementy zanurzano w ksylamicie zimnym, a potem w preparacie gorącym. Ta różnica w temperaturze odczynników powodowała głębsze ich wnikanie w drewno. Najlepszym sposobem było konserwowanie drewna w tunelu próżniowym wykonanym z folii. Były to zabiegi konieczne, lecz mające zły wpływ na zdrowie pracowników. Przeprowadzone bez zachowania ostrożności mogły powodować gromadzenie się ołowiu w organizmie człowieka. Początkowo, profilaktycznie, pracownicy zatrudnieni przy tych pracach, otrzymywali jako odtrutkę mleko, później wodę mineralną. Producentem tych preparatów były Zakłady Inco Veritas. Smrodliwego zapachu - mimo dokładnego mycia - nie można było się pozbyć. Z drugiej jednak strony, kiedy jechaliśmy autobusem po pracy do domu mieliśmy sporo miejsca, bo wszyscy pasażerowie odsuwali się od nas na bezpieczną odległość.

Jeździłem z pracownikami na rozbiórki obiektów z numeratorami literowymi i cyfrowymi. Zabieraliśmy też ze sobą łomy, topory i siekiery. Ja zaś miałem przy sobie dokumentację budowlaną - konserwatorską, na której wcześniej nanosiłem odpowiednie cyfry i litery. Zawsze ścianę frontową obiektu oznaczałem literą A i dopiero obok niej wybijano numeratorami cyfrę zgodną z naniesioną na dokumentacji. Zgodnie ze wskazówkami zegara ścianę szczytową z lewej strony znakowaliśmy literą B i odpowiednimi kolejno numerami zawsze od 1. Tylna ściana obiektu była oznaczana literą C i odpowiednią cyfrą. Prawą ścianę szczytową oznaczano literą D i kolejnymi numerami, począwszy od 1. Konstrukcję więźby dachowej, czyli krokwie znakowaliśmy od strony frontowej, potem od strony tylnej, a następnie jętki od szczytu B do szczytu D. Na znakowanie obiektów i ich rozbiórki woził nas „Nyską” wspaniała kierowca Willibald Kotula.

Nadzorując rozbiórki obiektów, a potem dozorując ich odbudowy na terenie skansenu, nie ograniczałem się tylko do pilnowania, lecz razem z pracownikami nosiłem belki, pilnowałem przekładania styków belek świeżym mchem itp.

Napisałem też kilka artykułów drukowanych w „Trybunie Opolskiej”, o wiatrakach, kowalstwie, kościołach. Opracowałem też pierwszy folder o spichlerzach, a potem o budownictwie drewnianym Opolszczyzny. Pamiętam, że gdy zawiozłem folder o budownictwie do wydawnictwa „Iskry” w Krakowie, to redakcja miała mi za złe, że zbyt dużo jest tekstów o kościołach, zmuszony zostałem do wykreślenia informacji o kilku tych obiektach. Po 1973 r. zacząłem pisać przewodniki o Muzeum. Jedne były ze zdjęciami, w innych przedstawiłem zrekonstruowane obiekty w rysunkach, pod którymi umieściłem opisy poszczególnych obiektów.

W jakiś czas później rozpocząłem pracę u Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków, którym wówczas był Janusz Prusiewicz. Powierzył mi on funkcję nadzorowania remontu kościołów drewnianych i pilnowania, aby nie dokonano przy tym nieobliczalnych dla nich zmian. Ksiądz w Tułach, który miał pod swoją opieką niewielki kościółek drewniany, prosił mnie o wydanie zgody na podwyższenie wejścia do zakrystii, tłumacząc, że wierni przychodzący w sprawach wiary, ślubów, chrzcin często narzekali, że uderzają głową o nadproże. W innym zaś kościele drewnianym proboszcz prosił mnie o zezwolenie na pokrycie ścian wnętrza kościoła boazerią, która zakryłaby piękne malunki ścienne. Oświadczyłem, że takie zmiany są zabronione i nie wyraziłem na nie zgody.

Największy ruch kadrowy za kadencji dyrektora Józefa Kowalewskiego odbywał się w Dziale Naukowo Oświatowym. Kierownikami tego działu były w różnych okresach: Małgorzata Panek, Sabina Smoleń, Ewa Michna, Barbara Morajko. W Dziale Kultury Materialnej pracowały etnografki: Barbara Stężowska i Ewa Kowalska. W grudniu 1980 r. pracę w skansenie, w Dziale Architektury Ludowej, którego byłem kierownikiem, rozpoczął mgr Jarosław Gałęza. Pamiętam, że podczas tej kadencji na stanowisku kierownika administracji pracowała pani Janina Gajda, funkcję księgowego pełnił pan Fryderyk Kowalik. Po wyjeździe księgowego na stałe do Niemiec, etat ten objęła pani Krystyna Kurpiers.

Utrzymywaliśmy bliskie kontakty z Zakładami Inco-Veritas, które przysyłały nam informacje o preparatach owadobójczych i grzybobójczych, zachęcały do stosowania w impregnacji pasty B, którą należało w czasie odbudowy smarować belki w miejscach styków. Zakupiliśmy tę pastę i wypróbowaliśmy ją przy odbudowie spichlerza kopulastego z początku XIX wieku, pochodzącego z Ligoty Książęcej.

W 1969 r., z powodów osobistych, zwolniłem się z pracy i wyjechałem do Praszki. Zacząłem pracować w internacie, uczyłem też w Zawodowej Szkole Rolniczej, później przeszedłem do pracy w Fabryce Sprzętu Motoryzacyjnego w Praszce. W połowie 1973 r. otrzymałem list od pana dyrektora Józefa Kowalewskiego, w którym pisał: „Proszę wrócić do pracy, bez pana nie mogę sobie dać rady”. Kiedy 12 listopada tego samego roku zjawiłem się w Muzeum, to poczułem się jak ryba w wodzie. Porwał mnie wir pracy.

Z Urzędu Wojewódzkiego otrzymaliśmy informację, że na przełomie czerwca i lipca 1974 r., w godzinach przedpołudniowych, odwiedzą skansen parlamentarzyści duńscy. Dyrektor Józef Kowalewski był wówczas na urlopie, więc musiałem pełnić jego obowiązki. Główne spotkanie było zaplanowane w zagrodzie „bud-

kowickiej”. Ze stodoły usunęliśmy zabytki, a klepisko zostało przygotowane do pokazu młocki zboża przy użyciu cepów. Jako napitek dla gości pani Regina Krysińska przygotowała rodzaj ponczu, w skład którego wchodził spirytus, czysta wódka, wino oraz goździki. Pani Regina pełniła rolę gospodyni ubranej w strój ludowy. W przygotowaniach pomagały księgowa Krystyna Kurpiers i Ilona Włodarczyk z Działu Architektury Ludowej. Na spotkanie delegacji zamówiliśmy występ kapeli śląskiej, która grała wyłącznie na instrumentach dętych. Milicja w galowych mundurach, na motocyklach i w samochodach – gazikach, zabezpieczyła całą drogę, wstrzymała ruch i pilotowała autokar z gośćmi. Pojazd z parlamentarzystami zatrzymał się przed bramą wejściową z ozdobnym zadaszeniem. Wszyscy witający stali przed bramą, ja zaś wygłosiłem mowę powitalną, której treść przekazywała tłumaczka. Kiedy w pewnym momencie dałem ręką znak kapeli, by zaczęła dąć w instrumenty, ze zgrozy stanęły mi włosy na głowie. Muzycy zagrali bowiem niemiecki marsz. Delegaci zaś sądzili, że to nasz hymn i wszyscy stanęli na baczność. Pełniłem rolę przewodnika i pierwsze kroki skierowaliśmy do zagrody „budkowickiej”. Najpierw nastąpił poczęstunek grzańcem, który serwowała pani Regina. Grzaniec tak smakował delegatom, że biegali za Regimą prosząc o przepis. Po skonsumowaniu napitku stanęliśmy przed stodołą, w której pracownicy Rudolf Kloss, Franciszek Strzelczyk i Paweł Pudełko dali pokaz młocki zboża na klepisku.

Wojewoda i szef delegacji duńskiej wzięli z rąk naszych młocarzy cepy i postanowili sami popróbować młocki. Dość niepewnie uderzali w klepisko, a w pewnym momencie z podniesionego w górę cepa, który trzymał wojewoda, urwał się bijak i obracając się leciał wprost na głowę delegata. Stojąc nieco dalej zobaczyłem to, doskoczyłem do jednego z gości, odepchnąłem go, a bijak cepa spadł obok na klepisko. Poczulem jak ochroniarze wykręcają mi ręce do tyłu, byli bowiem przekonani, że chciałem uszkodzić Duńczyka. Natomiast tłumaczka przekazała mi podziękowanie za uratowanie szefa przed guzem na głowie.

Po zakończeniu zwiedzania przed bramą wyjściową czekał pan Andrzej Żabiński, I sekretarz Komitetu Wojewódzkiego PZPR. Wspólnie wręczyliśmy delegacji prezent w postaci pięknie utkanego gobelinu. Cały czas miałem w pamięci występ kapeli dętej i spodziewałem się daleko idących konsekwencji. Ale w pewnym momencie podeszła do mnie towarzyszka Kalinowa i powiedziała: „Towarzyszu, tak trzymać”. Poczulem się wtedy pewnie i strach mnie opuścił.

W zagrodzie „budkowickiej”, w niewielkim chlewiku, trzymaliśmy kury, którymi opiekowała się Jadwiga Gatzka. Trzymaliśmy także około 10 - 12 sztuk owiec, dla których przeznaczony był chlewik w zagrodzie z Kamieńca, opiekował się nimi pan Konstanty Gatzka, ojciec Jadwigi.

Pewnej wiosny przystąpiliśmy do strzyżenia owiec, pozyskana strzyża została zapakowana do worków foliowych, zważona, a jej waga odnotowana, Worki z wełną trzymane były na strychu jednej z chałup. Następnego roku wiosną worki wystawiono na zewnątrz, ponownie zważono i okazało się, że w stosunku do wagi pierwotnej brakuje około 40%. Wszyscy byli oskarżani o kradzież, wytłumaczono nam jednak, że różnica ta ma związek z wysychaniem tłuszczu czyli lanoliny.

Będąc w Bułgarii, odwiedziłem dwie wsie zamienione w skanseny. Problem w tym, że w tych wsiach wszystkie obiekty były pozamykane, nie było przewodników, można było jedynie zajrzeć przez drzwi do wnętrza. W wejściach były zamontowane przezroczyste płyty plastikowe z czerwonymi obwódkami, które miały ustrzec zwiedzających przed nabiciem sobie guza. Miłym natomiast zaskoczeniem było przyznanie mi miesięcznego stypendium do Słowacji.

W 1976 roku postanowiłem rozpocząć pisanie pracy doktorskiej, której promotorem został docent Edward Pietraszek.

Pracując w skansenie dałem się namówić dyrektorowi Józefowi Kowalewskiemu do wstąpienia w szeregi Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej. Po dwóch latach na plenarnym posiedzeniu obdarowano mnie funkcją sekretarza obu muzeów opolskich. Przez rok nie zwołałem żadnego zebrania partyjnego członków. Nadszedł czas zebrania sprawozdawczego, które odbywało się w siedzibie Muzeum Śląska Opolskiego. Na tym zebraniu pojawili się członkowie PZPR szczebla wojewódzkiego i miejskiego. Jak ich zobaczyłem to poczułem, że lekko drżą mi nogi. Swoje przemówienie rozpocząłem od samokrytyki. Po moim wystąpieniu zabrał głos jeden z sekretarzy Komitetu Wojewódzkiego. Powiedział, „po raz pierwszy jestem na takim zebraniu, na którym sekretarz składa taką obszerną i dogłębną samokrytykę, uważam zatem, że nadal powinien sprawować powierzoną mu funkcję” Przystałem płacić składki, pod koniec roku skreślono mnie z listy członków. Tak zakończyła się moja partyjna działalność.

Pamiętam, jak za czasów kierowania Muzeum przez dyrektora Józefa Kowalewskiego, skansen opolski tętnił życiem. Corocznie prezentowano święto zbiorów zwane Zniwniakiem Opolskim (dożynki). Z wielu wsi przyjeżdżały zespoły zniwne z koronami i wieńcami, przywoziły też duże i smaczne kołaczki. Po prezentacji koron i wieńców, powołana komisja konkursowa przyznawała zdobyte miejsca.

Dobre stosunki z jednostką wojskową z ulicy Domańskiego w Opolu umożliwiały świetną oprawę widowisk. Żołnierze przyjeżdżali z kuchniami polowymi i kotłami pełnymi wspaniałej grochówki. Zwiedzający byli zadowoleni i bardzo dobrze się bawili. Odbywały się też targi staroci, organizowane zawsze w czasie Krajowego Festiwalu Polskiej Piosenki. Wówczas zjawiali się w skansenie nasi wybitni wokaliści jak np. Jerzy Połomski, Maryla Rodowicz. Bywał też nasz wspaniały aktor Daniel Olbrychski. Zawsze kupował chomąta końskie, które zakładał na szyję i udając galop koński biegał po całym skansenie. Były też widowiska związane z dyngusem, oblewano wówczas kobiety wodą.

Pierwszy chleb na zakwasie został wypieczony w piecu piekarskim w chałupie gburskiej z Dąbrówki Dolnej. Data budowy, napisana w języku polskim, została wryta na jednej z belek stropowych, informując nas, że chałupę dał zbudować Walenty Wełna w 1827 r.. Brama i furtka do zagrody były zamknięte, tłum ludzi tłoczył się przed ogrodzeniem. Wszyscy czekali na świeży chleb, bo każdy chciał spróbować tego pierwszego wypieczonego w skansenie bochenka.

Na boisku zagrody oleskiej występował Zespół Pieśni i Tańca „Opole”, a także Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk”. Tu też w 1973 roku zaprezentowano widowisko „We-sele Ludowe”, przygotowane przez znaną opolską twórczynię ludową Zofię Czech.

W przeszłości, kiedy skansen rozpoczął swoją działalność i zaczęto przyjmować zwiedzających, nie było żadnych zatrudnionych przewodników. Każdy pracownik biurowy, a także z poszczególnych działów merytorycznych w razie potrzeby pełnił taką rolę. Nikt się z tego obowiązku nie wymigiwał, każdy zdawał sobie sprawę z tego, że tak trzeba. Aby usprawnić obsługę dyrektor zamówił w miejscowości Świątniki Górne, w powiecie krakowskim, słynącej ze świetnych ślusarzy, kilkadziesiąt kłódek, do których pasował jeden i ten sam klucz.

Fachowców, w tym przede wszystkim cieśli, murarzy, tynkarzy, stolarzy nigdy nie angażowano do innych prac. Cieśle mieli dość zajęć przy rozbiórkach i rekonstrukcji obiektów na terenie skansenu. Oprócz tego wraz z pracownikami pomocniczymi musieli się zajmować dorabianiem nowych elementów w miejsce zniszczonych. Nigdy im nikt nie proponował koszenia traw, czasami trawy kosili pracownicy pomocniczy. Jak dziś obserwuję to ciągłe koszenie traw, to odczuwam niesmak. Trawa jest koszona zbyt nisko, co powoduje odparowywanie wody z gruntu, a te resztki pozostałej trawy żółkną i szpecą łąki.

W połowie lat 70-tych zaangażowano do prac w skansenie górali. Byli to: Franciszek Klimowski, Edward Głuc, Władysław Chromy oraz Jan Celok. Zlecono im odbudowę spichlerzy dworskich ze Sławęcic i Grudni Małej oraz kościoła z Gręboszowa.

Kiedy w 1986 roku zwalniałem się z pracy, pani dyrektor Krystyna Wicher-Jesionowska wystawiła mi dokument, z którego wynikało, że w czasie mojej pracy w skansenie zajmowałem się stanem zachowania budownictwa ludowego na terenie Opolszczyzny. Napisała też, że nadzorowałem prace rozbiórkowe, konserwatorskie i montażowe przy kilkudziesięciu drewnianych obiektach. Ponadto uwzględniła także, że opracowywałem dokumentację konserwatorsko-budowlaną oraz wstępne koncepcyjne projekty rekonstrukcji. Na koniec napisała, że dr Ełzebiusz Gil jest autorem kilkudziesięciu artykułów dotyczących kultury ludowej Opolszczyzny, a także książki pt. „*Współczesne ludowe kowalstwo Opolszczyzny*” oraz wielu przewodników po Muzeum Wsi Opolskiej.

I. STUDIA I ARTYKUŁY





Biedzychowice, Przy stole, pocz. XX w. Fototeka Śląska



Biedzychowice, Uroczystość rodzinna, l. 50. XX w. Fototeka Śląska

Pożywienie i specjalności kulinarne na Górnym Śląsku

W każdej społeczności pożywienie - obok zaspokajania biologicznej potrzeby organizmu, tj. głodu - spełnia szersze funkcje społeczne, będąc środkiem wyrażania i utrzymywania określonych stosunków społecznych oraz elementem identyfikacji kulturowej. Obfitość pożywienia lub jego brak decydują o hierarchii wartości i zachowań, kształtują stosunki międzyludzkie i wzajemne uzależnienia, rodzą lęki, ale i hedonistyczne przeżycia. Wokół pożywienia kształtuje się poczucie regionalnej i narodowej tożsamości. Świadomość istnienia własnego dziedzictwa kulinarnego wśród mieszkańców Górnego Śląska wyraża przekonanie o wartości rodzimych potraw i zwyczajów kulinarnych, które - mimo akceptowania licznych przemian w sposobie odżywiania - są doceniane i kultywowane. Nawyki żywieniowe, będące wynikiem środowiskowych i gospodarczych uwarunkowań, funkcjonują nawet wówczas, gdy o poziomie i charakterze pożywienia decydują inne już okoliczności. Przyzwyczajenia te - wypada zaznaczyć - nierzadko jednak utrudniały wprowadzanie zmian w konsumpcji żywnościowej, nieraz nawet będąc źródłem konfliktów na tle różnic w sposobie odżywiania ludności pochodzącej z różnych regionów kraju.

Po II wojnie światowej zjawisko to notowano m.in. na Śląsku Opolskim, gdzie w małżeństwach mieszanych negatywnie na ogół oceniano odmienne od własnego odżywianie.

Właściwości tradycyjnego pożywienia ludowego wynikały z istniejących w danym subregionie Górnego Śląska stosunków społeczno-gospodarczych oraz żywnościowej samowystarczalności gospodarstw wiejskich. Poziom i rodzaj pożywienia zależał od ich możliwości produkcyjnych. Konsumpcja żywnościowa miała więc charakter lokalny. Ziemia powinna wyżywić, a jeżeli nie była w stanie, względnie nie można było żywności uzyskać za pracę lub usługi, należało „żołądek związać i nie jeść” (Dzierżysławice koło Głogówka)¹. Na żywność bowiem nie wydawano pieniędzy, jak podkreśla mieszkaniec Siołkowic Starych (płn-zach. Opolszczyzna): „ojcowie mieli pieniądze, a nas tak biydnie chowali ..., bo piyrwy siła szparowali”. Poza tym konieczność sprzedaży części posiadanej żywności, aby zdobyć gotówkę na potrzeby gospodarcze, sprawiała, iż minimalizm konsumpcyjny był znamioną cechą tradycyjnej społeczności wiejskiej. Kosztem własnego spożycia sprzedawano m.in. nabiał, a zwłaszcza jajka. Za nie nabywano niezbędną w kuchni sól, której kilogram w okresie międzywojennym w Istebnej (Beskid Śląski) można było otrzymać w miejscowym sklepie za osiem jajek. Zwracając się do dziecka ze słowami:

¹ Wymienione w tekście miejscowości były miejscem stacjonarnych badań autorki od połowy lat 50. do połowy lat 70. XX w. Na latach tych kończą się dane terenowe dotyczące współczesności.

„weź solniczka a jajca a leć po sól” (Dąbrówka Wielka koło Bytomia) dawano do zrozumienia, iż jedynie słuszną była ich sprzedaż, a nie konsumpcja. Tylko święta i choroba usprawiedliwiały ich spożycie. „Człowiek wyzdrowiał, bo jajko zjadł” - mówi urodzona w 1930 r. mieszkanka Istebnej, wspominając z dzieciństwa wydarzenie, jakim było zjedzenie w czasie choroby gotowanego jajka. „Tego nigdy nie zabede” - stwierdza w 1968 r., ubolewając nad współczesnym marnotrawieniem jedzenia i brakiem dla niego szacunku. W XIX w. górale śląscy sami zaopatrywali się w sól, jeżdżąc końmi po nią do Wieliczki. Przywożone kruchy (bryły) soli rozbijali w domach na kamiennych płytach stołów-krzyżaków.

W tradycyjnej społeczności wiejskiej rozwinięta była forma wzajemnego współdziałania i pomocy wynagradzanej żywnością, ziemniakami, które gospodarz pozwał sadzić na własnym polu oraz posiłkiem, od którego często zależało, czy ludzie „dzierżyli się statku” (gospodarstwa, Dzierżysławice), czy szukali nowego chlebobawcy.

Tradycyjne pożywienie miało charakter roślinny. Opierało się więc przede wszystkim na produktach pochodzenia zbożowego (mąka, kasze), ziemniakach i warzywach, zwłaszcza kapuście i *karpielach*. Zależnie od warunków naturalnych i kierunku upraw w pożywieniu przeważały potrawy mączne lub ziemniaki. I tak na przykład w położonych na żyznych glebach pszenno-buraczanych Dzierżysławicach (pół-zach. Opolszczyzna) codziennym posiłkiem do II wojny światowej były jęczmieńne kluski z różnego rodzaju sosami (*mouczkami*), natomiast ziemniaki dominowały w pożywieniu mieszkańców Beskidu Śląskiego, północno-zachodniej Opolszczyzny (Stare i Nowe Siołkowice) oraz przemysłowego okręgu Górnego Śląska (Dąbrówka Wielka koło Bytomia). Żywność pochodzenia zwierzęcego to przede wszystkim słodkie i kwaśne (zwane *kiszka*) mleko, twaróg, słonina i sadło oraz wieprzowe mięso wędzone, a we wsiach góralskich także baranie. W celach konsumpcyjnych na Górnym Śląsku hodowano gołębie, a także kozy; pierwsze na mięso, drugie na mleko.

W czasie klęsk żywiołowych pożywienie uzupełniały dziko rosnące rośliny. Zbierano je na przykład za ziemniaki w czasie zarazy, jaka dotknęła ziemie Górnego Śląska w połowie XIX wieku. Z rdestu, pokrzywy, lebiody, skrzypu, szczawiu przyrządzano polewkę, zwaną *warmuzem*². Lesiste tereny umożliwiały i nadal pozwalają na zbiór jagód, grzybów oraz dziko rosnących roślin, suszonych w domach na napój, zwany *tejem*.

Gospodarstwo wiejskie było miejscem przetwórstwa spożywczego, które następnie przejęło rzemiosło, przemysł i handel. Na żarnach przemiałano ziarno, najczęściej żyta, na mąkę (*krupica*, *żarnówka*), w stępach obtłukiwano jęczmień na kaszę (*krupy*), w piecach piekarskich wypiekano chleb i świąteczne *kołaczki*. W znacznym ograniczonym stopniu czynności te mogli wykonywać górale śląscy. Na mąkę przemiałali uprawiany orkisz i krzyżę oraz nabywaną na targu kukurydzę, a kupny chleb pojawiał się sporadycznie, na ogół tylko z okazji wesela, świąt dorocznych i świniobicia, kiedy zwyczajowym darem było gotowane podgardle i kromka chleba. Na ogół tylko raz do roku przed Świętami Bożego Narodzenia urządzano świni-

² Zob. Z. Szromba-Rysowa, Zbieranie i użytkowanie płodów naturalnych, [w:] Stare i Nowe Siołkowice, cz. 2, Wrocław 1966, s. 147-159.

bicie, robiąc zapasy z wędzonego mięsa, sadła i słoniny (*szpyrka*). Cenionym wyrobem były *jelitka* napełniane kawałkami mięsa, słoniną, krwią oraz kaszą (*krupy*), albo „bułkami (*zemły*), albo tartymi surowymi ziemniakami (te ostatnie we wsiach Beskidu Śląskiego); odpowiednio nosiły nazwę: *krupniouków*, *zemlouków*, *bachorów*. Świniobicie, będąc ważnym wydarzeniem gospodarczym, spełniało także funkcję społeczną. Z tej okazji bowiem urządzano gościnę, prosząc rodzinę i sąsiadów „na *szpyrki*” lub „na podgardle” i obdarzając ich pożytkami z zabitej świni. Ta forma wzajemnej pomocy i wspólnego świętowania najdłużej utrzymała się we wsiach Beskidu Śląskiego. W Istebnej, przed II wojną światową, hucznie obchodzono *zabijaczkę* (świniobicie) również w miejscowych gospodach, częstując wstępujących tam wówczas mężczyzn chlebem, podgardlem i wódką. W latach 60. XX w. świniobicia urządzano już na ogół tylko „po cichu”, tj. bez gościny i bez rozsyłania darów.

Przetwórstwo mleczne, poza wyrobem masła przeznaczanego przede wszystkim na zbyt, dostarczało twarogu, z którego na niektórych terenach (np. Śląsk Opolski) robiono ser zgliwiały (*gomółki*). We wsiach góralskich, gdzie niegdyś było rozwinięte szałasnictwo, utrzymała się tradycja wyrobu podpuszczkowego sera owczego, zwanego *klaganym*, który zwyczajowo rozpoczynał każdą ucztę weselną. W latach 60. XX w. tradycję tę niekiedy podtrzymywano, zastępując mleko owcze mieszanym owczo-krowim lub krowim, a naturalny *klag* (wysuszony żołądek dwutygodniowego cielęcia) chemiczną podpuszczką.

W każdym gospodarstwie wiejskim kiszono na zimę beczkę kapusty, która w góralskim jadłospisie zajmowała poczesne miejsce, rozpoczynając niemal każdy posiłek. W Istebnej nazywano ją „dębową przyciesią”, tj. fundamentem tradycyjnego pożywienia. Była to biała kapusta gotowana z zasmażką i dodatkiem tartych surowych ziemniaków (tzw. kapusta z *zosmoszką* lub „po istebniańsku”). Jeżeli jest „wieprz w korycie” - mówi mieszkaniec Istebnej - i „beczą kapusty w sieni”, wówczas głód góralowi nie zagrazi. Na niektórych terenach (np. okolice Bytomia) kiszono wyłącznie kapustę czerwoną (tzw. światła lub modra). Zapobiegliwe gospodynie suszyły na zimę śliwki i jabłka na wigilijne *pieczki*, trzaskały w drewnianej stępcie mak na obrzędową makówkę, a tam gdzie warunki środowiskowe sprzyjały sadownictwu, ze śliw smażyły powidło na popularną *mouczkę* do klusek (Dzierżysławice). Dziko rosnące rośliny zbierano i suszono na *tej*, a ziarno żyta i jęczmienia, w górach orkiszu (w Siołkowicach z początku XX w. żołądzie) prażono na swojski *kafej*.

Na poziom i charakter wyżywienia wpływały nie tylko posiadane środki ale też umiejętność ich wykorzystania, a także urządzenia paleniskowe, które na przykład we wsiach Beskidu Śląskiego na przestrzeni ostatniego wieku uległy zasadniczej zmianie. Piece z nalepą (*kurloki*), spotykane w Istebnej jeszcze w okresie międzywojennym, ograniczały możliwości kulinarne górali. Ogień rozpalany na nalepie pieca dwa razy w ciągu dnia, rano i wieczór, zezwalał na gotowanie mało urozmaiconych potraw w tych porach dnia i przechowywanie ich w ciepłym piekarniku od rana do południa. Potrawy gotowano na żeliwnych trójnogach i w trójnożnych naczyniach z rączką (*rynnik*) lub dwoma uchwytyami (*ponewka*). Wraz z rozpowszechnianiem się na tym terenie po I wojnie światowej pieców z kuchenną płytą (piec zwano *szporhetem*), na której gotowano potrawy (początkowo wykorzystując

dawne naczynia, obcinając im nóżki), stopniowo zaczęto przygotowywać posiłek również w południe. Jednak dopiero po II wojnie światowej stał się on w pożywieniu górali śląskich podstawowym. Dotąd był nim zawsze poranny zgodnie z powiedzeniem: „u górala śniadani, u pana obiod, a u Cygana wieczerza” (Istebna). Posiłek ranny stanowiły najczęściej ziemniaki, gotowana kapusta kiszona i słodkie mleko; to samo jadano w południe. Gotowanie na płycie pieca kuchennego pozwoliło na urozmaicenie jadłospisu, ale zarazem pozbawiło górali możliwości pieczenia popularnych placków ziemniaczanych – *polesników* na liściach kapusty, co było związane z piecem kurnym. Pieczone na blasze pieca straciły swój osobliwy smak, który dodatkowo uległ zmianie przy smażeniu ich na patelni i tłuszczu.

Specyfikę regionalnego pożywienia określają potrawy, ich skład, sposób przyrządzenia i nazwa. W tradycyjnym pożywieniu dominowały dwa rodzaje potraw: płynne polewki i zagęszczone *bryje*. Podstawową techniką ich przyrządzania było gotowanie. *Warzivo* – zdrowe i oszczędne – stanowiło codzienny posiłek. Z polewek kwaśnych na szczególną uwagę zasługuje żur, pod koniec XIX w. wychodzący z użycia na kresach zachodnich Polski³. Polewkę tę ubiegłowieczni badacze niemieccy uznali za narodową potrawę i przysmak Ślązaków⁴. Na zachodnich terenach południowej Opolszczyzny (Dzierżysławice) na początku XX w. polewki tej już nie gotowano. Urodzona w 1893 r. mieszkanka Dzierżysławic mówi: „tu nigdy żuru nie znali”, inna natomiast, o dwa lata młodsza, stwierdza: „piyrwyj starzy ludzie poradzili żur warzić z ukisonej mąki, z kwasu, jak na chleb”. Nazywanie w tej wsi Wielkiej Środy „żurową środą”, a obchodzony wtedy zwyczaj kończący post „paleniem żuru”, są śladem tej polewki. We wsiach góralskich, ze względu na deficyt zbóż chlebowych, polewką kwaśną była *kapuśnica* gotowana na soku z kiszonej kapusty. Natomiast dla rodzimych mieszkańców Dąbrówki Wielkiej koło Bytomia żur stanowi obowiązkowo obiad sobotni. Jako mało pracochłonny pozwala zaoszczędzić czas na cotygodniowe, robione w sobotę, porządki. Ułatwieniem dla gospodyń jest poza tym możliwość nabycia żuru u kilku kobiet, trudniących się jego kiszeniem. Jedna z nich w 1968 r. twierdziła: „u mnie w sobota większa kolejka, jak u rzeźnika”. Nawyki kulinarne, zwłaszcza starszych wiekiem mężczyzn, w tym przypadku są szczególnie duże i brak na sobotni obiad żuru mógłby w domu wywołać – jak stwierdza mieszkaniec tej wsi – niesnaski. W miejscowej gospodzie również starano się sprostać lokalnym zwyczajom, włączając żur do sobotniego jadłospisu. Waler tej polewki potwierdza popularne powiedzenie: „od żuru to chłop z muru” (Siołkowice Stare). Wśród polewek gotowanych na słodkim i kwaśnym mleku, serwatce i maślanie z niewielką ilością mąki wymienić można m.in.: *serułę*, *melkę*, *mulkę*, *warzoną kiszkę*, *serwoutkową zupę*, *ścierkę*, *chudę Jewę*, *bioły żur*. Zupa z suchego chleba i czosnku znana powszechnie na Śląsku pod nazwą *wodzionki* (czasem *sznelki/snelki*), była gotowana zwłaszcza przez ludność uboższą, która w Dąbrówce Wielkiej nadawała jej ironiczną nazwę *kury górniczej*. Do słodkich polewek, sporządzonych m.in. z suszonych śliwek, należały *garus*, *biermuszka*, *bry-*

³ A. Maurizio, *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926, s. 79.

⁴ R. Finkenstein, *Das gesunde und kranke Schlesien*, „Schlesische Provinzialblätter”, t. 2: 1865, s. 389-393.

ja. Na polewkę *nudlową* (w Beskidzie Śląskim *nugłową*), czyli rosół z makaronem, używano mięsa wieprzowego, w górach również baraniego, białą polewkę nazywając tam „rosołem gotowanym na mleku”. Potrawy zagęszczone z mąki gruboziarnistej należały do szczególnie cenionych, jako sycące i zdrowe. Za taką uchodziła *prażucha*, występująca na Śląsku pod nazwami: *parówka*, *prażunka*, *warówka*, *pączki*. Podstawowym jej składnikiem była uprażona na sucho, w żeliwnym garnku, mąka, najczęściej żytnia, zalana wrzącą, osoloną wodą i gotowana aż do zgęstnienia, tj. do momentu odchodzenia potrawy od ścianek naczynia. Jedzono ją suto polaną *zeskwarzoną* (stopioną) słoniną lub popijając słodkim mlekiem.

Ważne miejsce w pożywieniu mieszkańców Śląska zajmowały kluski (na Śląsku Cieszyńskim zwane *gatuszkami*), mające właściwości sycące. Sporządzano je bądź z samej mąki (np. jęczmienne kluski w Dzierżysławiach - im były twardsze tym bardziej cenione, jako dłużej utrzymujące się w żołądku), bądź z tartych surowych ziemniaków z dodatkiem mąki, zwane polskim lub tartymi. Rozpowszechniające się gdzieś już przed II wojną światową i współcześnie znane w Polsce jako kluski śląskie uchodziły początkowo za potrawę odświętną, zwłaszcza weselną. Składnikiem ich były gotowane i ubite ziemniaki oraz mąka ziemniaczana. Występowały pod nazwą *guminowych*, białych lub niemieckich. Kluski te, wraz z mięsem pieczonym, smażonym lub wołowymi roladami w sosie, czerwoną zasmażaną kapustą i rosółem z makaronem, stanowią współczesny wzór obiadu świątecznego i na ogół także niedzielnego. Pszenne kluski gotowane na parze (*buchty*) miały charakter odświętny. Kluski jedzono z sosami (*mouczkami*), których składnikiem były m.in. sliwki, chrzan, cebula, czosnek, powidło oraz pasternak i piernik w przypadku wieczery wigilijnej (Dzierżysławice).

Codzienny, posiłek na większości terenów Górnego Śląska stanowiły gotowane ziemniaki. Niemal każdego dnia na przykład w Dąbrówce Wielkiej były „ino *jaby* a *jaby*” (*jaby* w tamtejszej gwarze to ziemniaki), lub kluski *jabcane*, czyli polskie. Podobna sytuacja była we wsiach górskich. Z trzcieliny, czyli tartych surowych ziemniaków, robiono popularne w Beskidzie Śląskim placki - *poleşniki*, odświętny *kubus* (zapekany ze sliwkami lub jabłkami oraz śmietaną), w czasie świniobicia pieczoną krew (sparzone mlekiem ziemniaki z cebulą, *szpyrką* i krwią zapekane w brytfannie), wspomniane już wyżej *bachory*. Przysmakiem mieszkańców Górnego Śląska (np. okolice Bytomia) był *szalot* (sałatka ziemniaczana, m.in. ze śledziem i kiszonym ogórkiem), podawany na weselach. Po II wojnie światowej jego miejsce zajęły kluski *guminowe* z gotowanych ziemniaków i mąki ziemniaczanej.

Dla mieszkańców tradycyjnej wsi szczególną wartość miało jedzenie tłuste. Ten kto *maśno* jadł był bogaty, a suto okraszona *szpyrką* potrawa, albo jeszcze lepiej maczana w roztopionej słoninie ze skwarkami, albo w maśle, była przysmakiem. Tą ostatnią była *moczanina* (kołacz maczany w maśle), podawana na początku góralskiego wesela w przekonaniu, iż uchroni przed skutkami nadmiernego picia alkoholu. Na gościnę z okazji świniobicia podawano również *moczaninę*, którą był chleb maczany w słoninie ze skwarkami. W podobny sposób jadano *poleşniki*, zanurzając je w słoninie lub zalewając śmietaną. Cenionym poczęstunkiem dla najmowanych do pracy w polu był ugotowany na mleku grysik, dobrze pocukrowany i polany („na

dwa palce”) masłem. Podawano go też na końcu uczyty weselnej (Istebna). Mięso, najczęściej wieprzowe, dawniej wyłącznie gotowano, jedząc je w formie wędzonki, która była dla Ślązaków „królestwem niebieskim”, podawanym na święta, uroczystości rodzinne, w czasie pilnych prac polowych wymagających zatrudnienia sąsiadów, a wyjątkowo także w niedzielę. W okresie międzywojennym pojawiły się w śląskim jadłospisie kotlety mielone (tzw. *kardinadle*, *karminadle*, *bergi* lub *fąszerki*), a mniej wydajne i bardziej kosztowne smażenie i pieczenie mięsa wiąże się na ogół dopiero z latami po II wojnie światowej. Początkowo *pieconkę* podawano wyłącznie na święta. Mieszkaniec Starych Siołkowic w 1955 r. mówił: „dziś zodyn nie chce jeść warzonego, yno pieconkę”.

Przemiany w sposobie odżywiania, jakie nastąpiły po II wojnie światowej, polegały m.in. na wprowadzaniu do jadłospisów nowych produktów żywnościowych, w tym warzyw, które początkowo budziły niekiedy obawy i niechęć (dotyczy to np. pomidorów a kalafior, nim odważono się go spożyć, podawano najpierw krowie – Istebna), a także urozmaicaniu posiłków nowymi potrawami, do których starsze pokolenie odnosiło się niekiedy niechętnie. „Zawadzały” im lub wręcz „gorszyli się nimi” - jak można było usłyszeć w Dzierżysławicach - uznając innowacje kulinarne często za zbyt cenne, a nawet naganne. Przechodzenie na niegotowany posiłek ranny (i wieczorny), składający się z chleba i kawy, mleka lub teju, początkowo również budził zastrzeżenia. „To żadni śniadani” - mówi góral z Istebnej, preferując potrawy gotowane, które w następstwie wspomnianych zmian przenoszono do posiłku południowego. Obiad składający się z zupy i dania drugiego stanowił dalszy etap zmian, a większości terenów Górnego Śląska, realizowany dopiero po II wojnie światowej.

Uczta weselna była przede wszystkim miejscem wprowadzania nowości kulinarnych. Na ogół towarzyszyło temu usuwanie ze stołu biesiadnego tradycyjnych potraw lub przenoszenie ich na poprawiny. Zdarzało się, iż kołacze stawiano już tylko „przed starymi babami” (Siołkowice Stare). Sprostanie nawykom kulinarnym starszych wiekiem biesiadników, godne uznania, nierzadko przegrywa z dążeniem do imponowania ostentacyjną konsumpcją. Niepodanie więc na weselu w Dąbrówce Wielkiej w 1968 r. tradycyjnego *szatotu* mieszkaniec tej wsi skwitował słowami: „całe wesele trza było o głodzie siedzieć”. Nowinki kulinarne, w tym przypadku kluski, nie były w stanie go zadowolić. Urządzane współcześnie gościny „na honory” z okazji nie tylko ślubu, ale także chrzcin, pierwszych urodzin dziecka („roczek”), pójścia jego do pierwszej komunii świętej itp., są przedmiotem rywalizacji zwłaszcza w zakresie dań mięsnych i wypieków. Stół biesiadny stał się przedmiotem „wyścigów” kulinarnych oraz źródłem prestiżu społecznego.

Wieczera wigilii Bożego Narodzenia stara się podtrzymywać tradycje żywieniowe. Należą do nich takie potrawy, jak np.: makówka, *siemieniotka*, *bryja*, *garus*, kapusta z grochem, pasternakowa i piernikowa *moucška*. W latach 60. XX w. można było jednak w Istebnej usłyszeć, iż „wilija bez ryby zda się lichy”.

Pożywienie zawsze spełniało ważną funkcję społeczną, której wyrazem było m.in. wzajemne obdarowywanie się żywnością. Z okazji wesela posyłano „pocztę”, tj. dary przydatne do urządzenia gościny, a zwłaszcza pieczenia licznych kołaczy,

do położnicy chodzono z „*nowiedzka*” (w Dzierżysławicach z „*biermuszką*”), niosąc kurę, grysik, ciasto, słodką polewkę - *biermuszkę*, z okazji świniobicia proszono „na podgardle” lub „na szpyrki”, a z wesela wracano z *wystuszką* (Beskid Śląski). Samotnym i biednym mieszkańcom posyłano z wesela, chrzcina czy pogrzebu kołaczki i nie zapomniano o dzieciach, wołając je na weselny poczęstunek. We wsiach Beskidu Śląskiego był zwyczaj wchodzenia pod stół biesiadny chłopców (zwano ich *skrobakami*), którzy dopominali się od gości weselnych jedzenia. Wesele było miejscem wprowadzania nie tylko nowych potraw, ale także sposobu jedzenia i wzorów zachowań. Mieszkańcy tradycyjnej wsi posługiwali się wyłącznie łyżką trzymaną w prawej ręce, mięso biorąc do palców ręki lewej. Do wycierania ich zabierano ze sobą na wesele ręcznik lub chustkę. Warto dodać, że z łyżką związany był dawniej zwyczaj nakazujący kładzenie jej po posiłku wyłobieniem do stołu, co oznaczało nasycenie (Brenna w Beskidzie Śląskim). Z Istebnej pochodzi wiadomość o przychodzeniu na wesele z własną łyżką, aby uchronić się przed ewentualnym zakażeniem („coby kątek nie dostać” - jak mówiono). W 1928 r. na bogatym weselu w Istebnej oddzielnym talerzem i sztucami uhonorowani byli tylko państwo młodzi, proboszcz oraz lekarz z żoną. W Beskidzie Śląskim jeszcze po II wojnie światowej nie wszyscy umieli się posługiwać widelcem. Toteż w obawie, aby „nie *wyżgać* komu widłami oczu”, mieszkaniec Brennej w 1958 r. na weselu córki zajął miejsce przy końcu stołu zamiast w sąsiedztwie państwa młodych, gdzie obowiązywała nieznaną mu etykieta. Początkowo jedzono potrawy ze wspólnych talerzy, również na weselach. W latach 50. XX w. - zależnie od subregionu i możliwości mieszkańców wsi - zaczęto podawać jedzenie każdemu na oddzielnym talerzu, co w późniejszych latach zastąpiła tzw. „samoobsługa”, polegająca na braniu samemu potraw z półmisek i salaterki. Sposób ten pozbawił górali śląskich możliwości dysponowania otrzymanym na talerzu mięsem (na ogół były to cztery dania mięsne), które zwyczajowo biesiadnik miał prawo zabrać ze sobą do domu.

Jedząc zaspokajano głód, doznając nasycenia i zadowolenia. Z czynnością tą mogła się jednak łączyć obawa przed „zauroczeniem”, czego objawem była niestrawność i ból głowy. Jedząc, zwłaszcza w większym gronie osób poza domem, należało zachować szczególną ostrożność, stosując gest zabezpieczający. Było nim *uchynienie*, tj. odlanie pierwszej łyżki potrawy. W latach 60. XX w. zdarzało się, iż w Istebnej kucharka „starodawnego *zwyku*” przed wydaniem z kuchni gościom weselnym rosółu odlewała z niego łyżkę, chroniąc biesiadników przed ewentualną niedyspozycją. Dolegliwości żołądkowe mogła wywołać podarowana komuś, ale równocześnie pożałowana żywność. „Widać mi nie życzyła szpyrki” - mówi góralka z Istebnej, chorując po zjedzeniu słoniny otrzymanej od sąsiadki w zamian za podarowane jej wstążki do stroju. Powszechne na naszych ziemiach zapraszanie dawniej do posiłku osoby wstępującej do domu w trakcie jego spożywania, nie tyle podyktowane było gościnnością, co obawą przed ewentualnym zaskazaniem jedzącym przez osobę zazdrośnie patrzącą na jedzenie. Wchodząc, mówiono: „*racz Pan Bóg zegnać*”, gospodarz odpowiadał: „*pójdźcie ku nom śniadać* (obiadować, wieczerzać)”, a słowa gościa: „z Panem Bogiem *śniadajcie*” (Istebna) kończyły konwencjonalną formułę.

Funkcję kulturową pożywienia kształtuje poczucie regionalnej tożsamości mieszkańców Śląska, dla których rodzime zwyczaje kulinarne stanowią wartość szczególną. Smak zapamiętanych z domu rodzinnych potraw powraca nieraz po latach⁵, a cennym źródłem wiedzy o regionalnych potrawach i kulturze spożycia są wydawane i wznawiane na Śląsku książki kucharskie⁶.

⁵ Góralka z Istebnej w 1977 r. przypomina słowa syna sprzed dwudziestu lat: „Mamo, jak pójść do pracy, to za caluško zapłatę kupię kielbasy”, śmiejąc się, iż teraz już syn nie marzy o kielbasie, ale prosi: „Mamo, zróbcie nam poleśniki, kubusia, gałuszki na parze”, które są większym przysmakiem niż będąca dawniej w sferze marzeń kielbasa.

⁶ Zob. np.: Śląska kucharka doskonała. Zebrała i oprac. E. Łabońska, wyd. I, Katowice 1989; W. Sztabowa, Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej, wyd. I, Katowice 1985; Nowa kuchnia śląska, pod red. O. Słomczyńskiej i S. Sochackiej, Opole 1986; J. Świtała-Mastalerz, D. Świtała-Mastalerz, Śląska spiżarnia. O jodle, warzyniu, maszkietach i inkszym pichcieniu, Koszęcin 2008; Opolszczyzna w wielu smakach. Skarby dziedzictwa kulinarnego. 2200 wypróbowanych i polecanych przepisów na przysmaki kuchni domowej. Wybór i oprac. ks. A. Hanich, Opole 2012.



Pokój, Piekarnia, l.30. XX w. Fototeka Śląska

Dawne kulinaria w nowym przebraniu, czyli o opolskim produkcie regionalnym i promocji regionu

W Polsce po 1989 r. można było obserwować znaczne zmiany w kulinarnym pejzażu. To właśnie wtedy powstawać zaczęły, jak grzyby po deszczu, restauracje z kuchnią międzynarodową¹. Po sierpniowych czasach PRL-u² ludzie nagle otrzymali szansę i możliwość korzystania z tego, co przez całe lata było im niedostępne. Toteż zainteresowanie, a może nawet fascynacja kuchniami obcymi, ujawniała się w nadzwyczaj chętnym korzystaniu z lokali serwujących dania: włoskie, tureckie, francuskie, chińskie itd. itp. Ta nadspodziewana otwartość wobec kuchni innych narodów, nieznaną na taką skalę w historii naszej kultury, na tym tylko się nie skończyła. Polacy bowiem coraz bardziej ochoczo zaczęli przygotowywać, podawać i spożywać nowe dania także w domowym zaciszu. Zmiany takie, w dodatku w takim wymiarze, mogły się dokonać, rzecz jasna, tylko w nowej sytuacji politycznej kraju, a także przy zdecydowanie zwiększonym dostępie do środków masowego przekazu i dzięki nieskrępowanemu przepływowi informacji. Z pewnością wpływ na nie miały i inne zjawiska, takie jak choćby rozwój masowej turystyki, co dało Polakom możliwość swobodnego poruszania się po świecie, poznawania i smakowania obcych dań, które stały się jedną z turystycznych atrakcji. Współczesny podróżnik udaje się więc w drogę między innymi w poszukiwaniu nowych smaków³, bo te jawią mu się jako niezwykle, niecodzienne, osobliwe, egzotyczne. Poznawanie ich stało się elementem w swoistym „kolekcjonowaniu wrażeń” i mogło stać się powszechne, bo sprowadzało się i sprowadza do naskórkowego jedynie, powierzchownego kontaktu z innym narodem (nie jak w przypadku silnego multikulturalizmu). Obce jedzenie jawi się więc jako szczególnie atrakcyjne, bo traktowane jest jako znak kojarzący się z odmiennością etniczną i narodową, którą turysta musi jedynie „zaliczyć” i skatalogować, nie docieka natomiast i nie analizuje rzeczywistych praktyk stosowanych w naśladowanej kulturze. Korzystanie z obcości sprowadza się do zadowolenia i przyjemności, jaką może oferować egzotyka, która wyrwana z kontekstu stała się po prostu kolejnym produktem globalnego

¹ Por. na ten temat: M. Kucharski, *Pizza, kebab i golonka! Poznańska gastronomia po 1989 roku*, „Kronika miasta Poznania. Do stołu podano” 2003, nr 4.

² Szerzej na temat kuchni i specyfiki kulinarniej tego okresu zob.: S. Bednarek, *W socjalistycznej kuchni*, [w:] *Nim będzie zapomniane. Szkice o kulturze PRL-u*, red. S. Bednarek, Wrocław 1997; J. Kochanowski, „Serdelki oczywiście zostają”, czyli jeszcze jeden dowód na polityczną rolę kielbasy (w 1956 r.), [w:] *Kuchnia władzy. Księga pamiątkowa z okazji 70-tej rocznicy urodzin Andrzeja Garlickiego*, red. W. Borodziej, J. Kochanowski, Warszawa 2005.

³ O kuchni jako elemencie turystycznym zob. *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, red. Z. J. Dolatowski, D. Kołozyn-Krajewska, Częstochowa 2009. Por. także: T. Sudzienicki, P. Palich, *Kuchnia – element dziedzictwa kulturowego jako produkt turystyczny*, [w:] *W kuchni i za stołem. Dyktando i przeniesienie kultur*, red. T. Stegner, Gdańsk 2003.

rynku dóbr i usług⁴. Oddaje to dobrze sytuację współczesnego zglobalizowanego świata, w którym nie da się już uniknąć zróżnicowania i najlepsze, co można zrobić, to zaakceptować odmienność, a jeszcze lepiej uczynić ją przedmiotem pragnień i zamienić w dobrze sprzedający się towar.

Wskutek tych procesów jedzenie, menu zaczęło tracić charakter identyfikacji narodowej, przedmiotu tabu, wyznacznika rytuału itd.⁵, a stawać się coraz bardziej elementem mody, lansującej określone style życia, uzależnionym od praw rynkowych⁶. Sytuacja mogłaby być niebezpieczna, albo choćby niepokojąca, gdyby wraz z modą na egzotykę, człowiek w pełni podporządkował się prawom rynku i globalizacji i stając się obywatelem świata, wyeliminowałby ze swej diety dania kuchni polskiej, stanowiącej jednak o jego tożsamości. Na szczęście moda charakteryzuje się przemijalnością i krótkotrwałością. To po pierwsze, po drugie zaś – raczej trudno wyobrazić sobie sytuację, w której wszyscy uczestnicy kultury poddali się w pełni nowym trendom. Fascynacja obcą kuchnią, jakkolwiek (zwłaszcza w latach 90. XX w.) dość silna, nie doprowadziła do tego, że wszyscy gremialnie i jednogłośnie jej ulegli. Nie znaczy tym bardziej, że tradycyjne dania kuchni regionalnej i polskiej zupełnie odrzucono. Mamy więc taką oto sytuację: kuchnie całego świata, które pojawiać się zaczęły w polskim pejzażu kulinarnym po 1989 r., wpiły się, póki co, na stałe w naszą rzeczywistość, lecz po kilku latach zachwytu nimi, sytuacja zaczęła się stabilizować. Upływ czasu sprawił, że propozycje na liście do wyboru przestały być wystarczające, a może nawet stały się nudne. Powoływanie do życia nowych ofert pachnących obcością, choćby najbardziej egzotyczną, nie mogło już działać tak jak na początku. Nowość przestając być nowością, utraciła wiele ze swej atrakcyjności. We współczesnym świecie, którego znakiem rozpoznawczym jest przyspieszenie i brak czasu, w którym człowiek świata nie poznaje dogłębnie i także nie doświadcza, lecz jedynie dysponuje krótką chwilą na wrażenie, to kolekcje wrażeń muszą rosnąć. Pojawia się tym samym zapotrzebowanie na nowe doznania i nowe smaki, a to wywołuje potrzebę dostarczenia nowych atrakcji i stworzenia nowych trendów. I tak po okresie ochoczego konsumowania obcych smaków, przychodzi czas na coś, co nazwać by można „starym w nowym opakowaniu”. Nacisk zaczyna się kłaść na wszystko, co polskie, regionalne, swojskie, nawiązujące do naszej rodzimej tradycji kulinarnej, a co wymaga podróży, tym razem nie do obcych krajów, ale w przeszłość. Powstawać zaczynają i cieszą się dużą popularnością restauracje podające dania kuchni chłopskiej (np. sieć restauracji Jana Kościuszki pod znamiennej nazwą Chłopskie Jadło, wyróżniona godłem „Teraz Polska”⁷ już po pierwszym roku swojej działalności) czy staropolskiej. I jedno,

⁴ W. J. Burszta, *Świat jako więzienie kultury. Pomyślenia*, Warszawa 2008, s. 71.

⁵ Szerzej na temat tych funkcji jedzenia por. K. Łąńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie kulinarium*, Opole 2011.

⁶ A. Giddens, *Nowoczesność i tożsamość. „Ja” i społeczeństwo w epoce późnej nowoczesności*, przeł. A. Szulżycka, Warszawa 2002, s. 269.

⁷ Godło Promocyjne „Teraz Polska” jest przyznawane w wyniku Konkursu „Teraz Polska” produktom i usługom, które w danym roku uznane zostały za najlepsze pod względem jakości. Ciekawym jednak wydaje się być fakt, że od chwili przystąpienia Polski do Unii Europejskiej produkty te wcale nie muszą być polskie, bo do konkursu może przystąpić każda firma z krajów członkowskich Wspólnoty. Odtąd Godło Promocyjne „Teraz Polska” może widnieć nie tylko na produktach polskich, ale na przykład może się pojawić na greckiej fecie czy francuskim winie.

i drugie po chwilowym zachwycie obcymi kulinariami, stają się przedmiotem entuzjazmu współczesnego konsumenta.

Nie sposób stwierdzić jednoznacznie, co przesądziło o popularności takiego jedzenia i sukcesie lokali, które zaczęły je podawać. Może to być kwestia akcentowania prostoty, przeciwstawionej wyrefinowaniu kuchni obcych, a więc dla Polaków „nieprzezroczystrych”, o niejasnych procedurach technologicznych. Dania „chłopskie” mają się wszak charakteryzować prostotą, a ta jest dziś wartością – bo należy do porządku natury, jest swojska i kojarzy się z romantyczną mitologią prostoty, szlachetności i wartości tego, co ludowe. Ma to związek z tym, że w pewnym momencie ludzie doświadczający gwałtownych przemian społecznych, odczuwać zaczęli „potrzebę powrotu do korzeni i odświeżenia kontaktu z przeszłością, a szczególnie z przeszłością ich własnej społeczności”⁸.

Tym samym pojawia się we współczesnej kulturze moda na tradycję, na to, co dawne, co nasze, a więc swojskie, polskie. W potocznym bowiem myśleniu odległe czasy, zwłaszcza zaś staropolszczyzna z tym wszystkim właśnie się kojarzą. Być może dlatego właśnie coraz częściej powstające lokale nazywa się nie kawiarniami czy restauracjami, lecz zajazdami, karczmami, dworami. Lokale te także stylistyką wnętrza oraz strojami obsługujących mają nawiązywać do „autentyczności” epoki i dawnych czasów⁹. Serwowane tu potrawy też mają być staropolskie, lecz właściwie nie bardzo wiadomo, co miałyby to znaczyć. Idzie zapewne o to, że staropolskie, to polskie, to nasze, stare, *słow foodowe*¹⁰, a przez to dobre. Możliwe, że tak jest w istocie, w końcu człowiek żyjący w zmakdonaldyzowanym świecie, w którym mieszają się porządki, w którym obce może być i jest nawet traktowane jak własne, zaczyna poszukiwać jakiegoś oparcia, punktu zaczepienia, czegoś absolutnie własnego, z czym mógłby się identyfikować. Tym samym wzorce kulinarne (narodowe, regionalne, etniczne) mogą funkcjonować jako „symbole tożsamości, jako ośrodek praktyk integrujących grupy ludzkie o różnym charakterze. Lokalną kulturę gastronomiczną traktuje się jako emblemat ogólnie rozumianego stylu życia, nadający się do wykorzystania przy tworzeniu własnego wizerunku”¹¹.

Jest jeszcze i inny, choć łączący się z powyższym, aspekt sprawy. Moda na swojskość i tradycję wyzwoliła jednocześnie działania zmierzające do zachowania dziedzictwa kulturowego. Przy założeniu bowiem, że ponowoczesność jest nowym stanem kultury, wielu badaczy obstaje przy tezie, że świat uległ detradycjonalizacji i właśnie stosunek współczesnych do kulturowego dziedzictwa miałby być wyznacznikiem nowego stanu świadomości, świadomości „zapatrzonej” głównie w „tu i teraz”¹². Dlatego, jak zauważa Wojciech J. Burszta, warto poddać pod rozagę zjawisko tradycji w kulturze dawnej, zwłaszcza zaś tego, jak pojmowana jest

⁸ P. Burke, *Historia i teoria społeczna*, Kraków 2000, s. 31.

⁹ Por. K. Kwiatkowski, *Tożsamość w okach rosolu widziana. Tradycja i gastronomia Kazimierza Dolnego*, [w:] *Pamięć zbiorowa jako czynnik integracji i źródło konfliktów*, pod red. A. Szpocińskiego, Warszawa 2009.

¹⁰ Por. na ten temat: C. Petrini, B. Watson, *Slow food. Produkty regionalne robią karierę*, Warszawa 2005; W. J. Burszta, W. Kuligowski, *Sequel. Dalsze losy przygody kultury w globalnym świecie*, Warszawa 2005, zwłaszcza rozdział: *Fast food, slow food, smalec babuni*.

¹¹ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Kraków 2008, s. 279.

¹² W. J. Burszta, *Różnorodność i tożsamość. Antropologia jako kulturowa refleksyjność*, Poznań 2004, s. 109.

ona i czy w ogóle jest obecna współcześnie. Skłonny jest on przyjąć tezę określaną mianem „tezy o współistnieniu” tradycji i detradycjonalizacji. Według niego nie powinno się w sposób radykalny zakładać, że współcześnie mamy do czynienia z powszechnym zjawiskiem odejścia od tradycji, owszem detradycjonalizacja jest zjawiskiem obecnym dziś na szeroką skalę, jednak towarzyszą jej procesy odwrotne – „budowania tradycji oraz tworzenia, czy raczej rekonstruowania, tradycyjnych form życia”¹³. Według niego niewątpliwie jest tak, że „dzięki rozwojowi środków komunikowania charakter zgromadzonego przez człowieka materiału symbolicznego, którym pożywia się zawsze tradycja, zasadniczo się zmienił. Nie jest on już w takim stopniu zależny od kontekstu społecznej interakcji; tradycje [jednak] nie zanikają, ale tracą swoje miejsce w życiu codziennym”¹⁴, mogą być jednak podtrzymane, jeśli wejdą w nowe konteksty, a tym nowym kontekstem ma być według niego ludzka wyobraźnia, „która nie tyle dba o tradycyjnie pojęty >>autentyzm<< tradycji, ile zezwala łączyć zjawiska uważane dotąd za odrębne, umożliwia kontaminowanie różnych tradycji rozumianych przedmiotowo na zasadzie tworzenia zupełnie nowej jakości”¹⁵. Współcześnie więc pod ową etykietą swojskości, prostoty, a więc tego, co reprezentować ma w potocznym przekonaniu chłopskie jądło, tak naprawdę sprzedaje się to, co dawniej charakterystyczne było nie dla ludu, lecz dla kultury elitarnej. Nie jest to jednak ważne, istotniejsze bowiem jest to, że „retoryka wiejskości i tego, co swojskie, domowe, wsparta romantycznym przekonaniem o swoich archaicznych korzeniach, jawi się [...] jako uosobienie pierwotnego ducha narodowego albo *genius loci* regionu”¹⁶. Swojskość zaś i prostotę najlepiej reprezentuje chłop i wieś, a kultura ludowa odąd może się stać atrakcją turystyczną¹⁷.

Pojawienie się tego nowego trendu w kulturze współczesnej niewątpliwie należy wiązać z wejściem Polski do Unii Europejskiej (to wtedy zwiększa się zainteresowanie produktami regionalnymi) i wpisuje się on w silną dziś tendencję, zarówno w krajach Unii, a także i w Polsce, do podkreślania własnej przynależności regionalnej. Produkty regionalne traktowane są w Unii Europejskiej jako dobro wyjątkowe i kulturowe dziedzictwo, co jest ważnym argumentem w walce o turystę w skali globalnej, są też istotną częścią atrakcji turystycznej dla poszczególnych krajów Europy, ale też dla konkretnych regionów¹⁸. Daje to duże możliwości dla rozwoju regionalnego, może znacząco poprawić warunki gospodarcze i pozytywnie wpływa na rozwój lokalnego biznesu. I wcale nie musi to być trudne do osiągnięcia, wystarczy turystom obiecać dotarcie do miejsc, w których można skosztować **oryginalnych** produktów regionalnych, poznać **prawdziwy** smak tego, co wywodzi się z lokalnej tradycji. Gwarantem owej niepowtarzalności czyni się

¹³ Tamże, s. 112.

¹⁴ Tamże, s. 113.

¹⁵ Tamże, s. 113-114.

¹⁶ W. J. Burszta, W. Kuligowski, dz. cyt., s. 120.

¹⁷ E. Kosowska, *Folklor: stygmat czy szansa?*, [w:] *Folklorystyczne i antropologiczne opisanie świata. Księga ofiarowana Profesor Dorocie Simonides*, red. T. Smolińska, Opole 1999, s. 47.

¹⁸ Por. G. Rusak, *Idea produktów regionalnych i lokalnych w Unii Europejskiej*, [w:] *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości i polskie realia*, red. M. Gąsiorowski, Warszawa 2005, s. 63.

autentyczność. Dzięki temu, że powszechne jest przekonanie o istnieniu „naturalnego związku” między danym regionem (jego klimatem, glebą, florą, fauną) a tradycyjnym wzorcem odżywiania, doświadczenia gastronomiczne i turystyczne mogą być projektowane w perspektywie „unikalnych” i „oryginalnych” aspektów lokalnych produktów, dań, sposobów ich przyrządzania, czyli mówiąc ogólnie – lokalnej kultury gastronomicznej¹⁹.

Przyznawaniem „regionalnych odznaczeń” danym produktom zajmuje się w Polsce Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Do zadań Ministerstwa należy więc system rejestracji produktów tradycyjnych i tym samym poświadczanie ich regionalnej autentyczności. Produkty uznane za regionalne trafiają na tzw. Listę Produktów Regionalnych. Oczywiście, nie każdy produkt może zostać na nią wpisany, musi wpięrow spełnić określone wymogi. Przede wszystkim musi się odznaczać wysoką jakością lub posiadać wyjątkowe cechy i właściwości wynikające ze stosowania tradycyjnych metod produkcji (za tradycyjne uważa się metody produkcji wykorzystywane od co najmniej 25 lat). Tym samym produkty stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane, są także elementem tożsamości społeczności lokalnej. Nazwa produktu regionalnego też musi być specyficzna, czyli tradycyjna i zgodna z przepisami krajowymi lub przyjęta zwyczajowo. Lista Produktów Tradycyjnych ma na celu rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami²⁰.

Według informacji zamieszczonych na stronie internetowej Ministerstwa wpisanie produktu na Listę daje wiele korzyści. Przede wszystkim ma chronić „przed nieuczciwym przywłaszczeniem nazwy lub podrobieniem; ma jednocześnie pomóc w dywersyfikacji podaży produktów rolno-spożywczych oraz lepiej informować konsumentów o walorach kupowanych przez nich wyrobów”²¹. Dzięki temu ranga produktu wzrasta, a potencjalny kupujący poprzez jego zakup dostaje szansę na kontakt „z wyjątkową kulturą, tradycją, historią, społecznością i przyrodą danego obszaru”²². Zyskuje także region, do którego produkt jest przypisany. System bowiem ochrony i promocji wyrobów regionalnych i tradycyjnych jest jednym z najważniejszych czynników wpływających na zrównoważony rozwój obszarów wiejskich i realizację założeń II filaru Wspólnej Polityki Rolnej. Przyczynia się on do zróżnicowania zatrudnienia na obszarach wiejskich tworząc na wsi pozarolnicze źródła utrzymania oraz zwiększa dochody producentów rolnych. [...] Za sprawą systemu ochrony i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych chroni się także dziedzictwo kulturowe wsi, co w dużym stopniu przyczynia się do zwiększenia atrakcyjności terenów wiejskich i rozwoju agroturystyki i turystyki wiejskiej²³.

¹⁹ A. Wieczorkiewicz, dz. cyt., s. 280-281.

²⁰ <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Przepisy-polskie-Produkty-regionalne-i-tradycyjne>. Zapis z dnia 19.11.2012.

²¹ Tamże.

²² Tamże.

²³ <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/>. Zapis z dnia: 19.11.2012.

Gospodarstwa agroturystyczne wszak, prócz szerokiej oferty rozlicznych atrakcji, kuszą przede wszystkim pysznym i pachnącym, bo polskim i swojskim, tradycyjnym jedzeniem.

Gwarancja jakości i rękojmią autentyczności produktu regionalnego, jaką mu daje wpisanie na Listę, przysparza wielorakich korzyści. Z jednej strony (z perspektywy klienta) wpływa na budowanie więzi emocjonalnej kupującego z produktem²⁴, wzbu-
dza zaufanie u klienta²⁵. Z drugiej (z perspektywy regionu) służy do jego promocji:

Serwowane jadło i napitki powinny być ściśle związane z regionem. Umożliwi to przedsiębiorcom, czy gospodarstwom agroturystycznym utworzenie niepowtarzalnych i autentycznych doświadczeń, jak również [pozwoli] wykreować swoistą, niepowtarzalną i niemożliwą do skopiowania markę²⁶. Daje też poczucie identyfikacji z regionem, świadomość własnej unikatowości i przynależności do własnej grupy: Pożyczenie jest [...] jednym z podstawowych elementów różnicujących społeczności regionalne, uchodzi za symbol przynależności grupowej, spełnia ważną rolę we współdziałaniu społecznym, utrzymywaniu więzi, prestiżu itp. Równie istotne, jak społeczne, są kulturowe funkcje pożywienia, wzory i normy obowiązujące w pewnych sytuacjach życiowych, bogata obyczajowość związana z pożywieniem, wiedza ludowa i wierzenia²⁷.

Wpisanie na Listę Produktów Regionalnych, nadanie specyficznej nazwy, to tym samym nadanie tożsamości, przyznanie indywidualizmu, niepowtarzalności, unikatowości, a przez to i prestiżu. To przyznanie marki miejsca pochodzenia, co ważne, bo zdaje się, że dziś „bez marki można egzystować, ale się nie liczy”²⁸.

Na Liście znajdują się także odpowiednio sklasyfikowane produkty regionalne z Opolszczyzny:

Produkty Mleczne:

- Domowy ser parzony z kminkiem
- Ser domowy smażony z kminkiem, z czosnkiem, bez przypraw

Produkty Mięsne:

- Żymlok opolski biały
- Krupnioki z Górek
- Leberwurst drobno mielony z Górek /wątrobianka z Górek
- Salceson biały z Górek /presswurst biały z Górek
- Salceson ozorkowy z Górek /presswurst ozorkowy z Górek
- Leberwurst grubo mielony z Górek /pasztetowa z Górek
- Żymłoki z Górek / bułczanka z Górek
- Opolska rolada wołowa

²⁴ K. Chojka, *Wartości kreowane przez produkty regionalne*, [w:] *Rozwój turystyczny regionów...*, s. 23.

²⁵ K. Krajewski, A. Tul-Krzyszczuk, P. Kondraciuk, M. Świątkowska, *Doświadczenia i znaczenie produktów tradycyjnych w promocji regionów turystycznych*, [w:] *Rozwój turystyczny regionów...*, s. 109.

²⁶ K. Chojka, dz. cyt., s. 26.

²⁷ R. Zabrocki, *Kulturowe wartości żywności i żywienia regionalnego jako składowa atrakcyjności turystycznej regionu*, [w:] *Rozwój turystyczny regionów...*, s. 254-255.

²⁸ M. A. Borus, *Marka dla Polski. Globalna moc lokalnego smaku*, [w:] *O produktach tradycyjnych...*, s. 11.

Produkty Rybołówstwa:

- Harynki w cebulowej zółcie

Warzywa i Owoce:

- Kapusta kiszona z Bobrowy
- Modro kapusta (tj. kapusta czerwona)
- Stara odmiana jabłoni Königin
- Jabłka odmiany Wealthy
- Stara odmiana jabłoni Książę Albrecht Pruski
- Jabłka odmiany Grafsztynek prawdziwy, zwany też Grafsztynikiem z Grafsztynu (nazwy niemieckie Gravensteiner, Haferapfel)
- Jabłka odmiany Berlepsch, znane też pod nazwą niemiecką Goldrenette Freiherr von Berlepsch, Roter Berlepsch

Wyroby Piekarnicze i Cukiernicze:

- Opolskie ciasteczka ze skwarek (szpyrek)
- Buchtę śląskie, czyli kluski drożdżowe gotowane na parze
- Kretowina – ciasto biszkoptowe o smaku czekoladowym
- Kołocz śląski
- Śliszki – potrawa wigilijna
- Chleb gogoliński
- Chałwy sezamowe
- „Jeż” – ciasto tortowe z masą kremową z czarnej porzeczki
- Krajanki
- Anyżki
- Chleb mleczny praszkowski

Oleje i Tłuszcze:

- Olej głębczycki rzepakowy tłoczony na zimno

Miody:

- Miody Popielowskie z Borów Stobrawskich
- Miody rudnickie

Napoje:

- Piwo miodowe
- Nalewka orzechowa

Inne:

- Makaron domowy z Makowic
- Kroszonka opolska
- Tej ziołowy

Gotowe Dania I Produkty:

- Siemieniotka
- Śląski żur na maślanec
- Śląskie niebo
- Germuszka (zwana też warmuszką, biermuszką)
- Ścierka opolska
- Wodzionka
- Kluski śląskie, tzw. białe kluski
- Mołcka. Potrawa wigilijna
- Placki kartoflane z blachy
- Pieróg postny ze Starych Kolni
- Kartoffelsalat
- Gołąbki z kaszy gryczanej i ziemniaków
- Oberiba na gęsto
- Pańczkraut. Kapusta kiszona z ziemniakami
- Makówka opolska²⁹.

Każdy produkt jest dokładnie opisany. Są tu informacje dotyczące jego wyglądu, kształtu, wielkości, konsystencji, smaku i zapachu, barwy (zewnętrznej i po przekroju) oraz tradycji, pochodzenia i historii produktu. Te ostatnie są najbardziej rozbudowane, co nie może dziwić, wszak to właśnie te dane mają w dużej mierze decydować o uznaniu produktu za tradycyjny i wpisaniu go na Listę Produktów Regionalnych. Podkreśla się zatem wyjątkową historię, jaka jest związana z danym produktem, podane są tu także informacje dotyczące tego na przykład, czy były to potrawy codzienne, czy też raczej przygotowywane na jakieś szczególne okazje, święta, wesela, chrzciny, uroczystości. Wiele z tych potraw wymagało też specjalnych sposobów przygotowania, co prowokowało do powstawania na ich temat rozmaitych opowieści, anegdot, historyjek, przysłów. Wszystkie tego typu teksty zostają przytoczone. Wyjaśnia się także, skąd się wzięła nazwa potrawy i co ona oznacza. Czasami zamieszczone są też informacje dodatkowe, w których wskazuje się odżywcze walory produktu, zawartość witamin, właściwości lecznicze itp. Wszystkie te informacje są też chętnie wykorzystywane, np. przez prowadzących gospodarstwa agroturystyczne i stają się doskonałą zachętą do wypoczynku w takich miejscach. Opuszczający gospodarstwo turysta zabiera ze sobą miejscowe produkty, często razem z przepisem, jako osobliwą pamiątkę z podróży. Może się przyczynić do rozpowszechnienia ich atrakcyjności i walorów, co z jednej strony może skutkować zachętą innych osób do skorzystania z oferty – to zaś wpływa korzystnie na rozwój lokalnego biznesu, z drugiej strony służy rozpowszechnianiu informacji na temat regionu, jego specyfiki i wyjątkowości.

Podobne znaczenie mają inne jeszcze przedsięwzięcia. Oto 26 stycznia 2009 roku Zarząd Województwa Opolskiego przyjął Regulamin Regionalnej Sieci Dziedzictwa Kulinarного Województwa Opolskiego, rozpoczynając jednocześnie

²⁹<http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-opolskie>. Zapis z dnia: 19.11.2012.

nabór wniosków przedsiębiorców chętnych do uzyskania członkostwa w Sieci. Sieć Dziedzictwa Kulinarnego rozwinęła się i została wcielona w życie w południowo-wschodniej Skanii w Szwecji i na duńskiej wyspie Bornholm w 1955 roku. Jego ideą jest promocja regionalnej żywności i specyfiki regionów w zjednoczonej Europie, m.in. przez opracowanie przewodnika dla konsumentów i turystów. Przystąpienie do Sieci ma ułatwić współpracę w obrębie regionu oraz pomiędzy regionami, idzie też o wspieranie lokalnego biznesu. Wymagania członkowskie dla członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie są zgodne z kryteriami Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. O członkostwo w Regionalnej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Opolskiego mogą się ubiegać rolnicy, ogrodnicy, przedsiębiorstwa rybackie; przetwórcy żywności; właściciele restauracji, innych punktów gastronomicznych, obiektów usług hotelarskich; hurtownicy i sprzedawcy detaliczni. Przyjęte przedsiębiorstwa powinny: działać w województwie opolskim oraz być zarejestrowane we właściwym urzędzie na terenie tegoż województwa; przestrzegać obowiązujących przepisów prawnych. Wskazana jest stała współpraca pomiędzy członkami Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Opolskiego. Przyjęte przedsiębiorstwa powinny używać w znaczącym stopniu produktów, które: pochodzą z Opolskiego lub/i stanowią część kulinarnego dziedzictwa tego regionu. Przedsiębiorcy powinni potrafić opisać w szczegółach klientom, jak wspomniane produkty zostały wytworzone, przy czym ważne jest, aby wskazać na historyczne powiązanie oferty kulinarnej z Opolszczyzną. Idzie przecież o promocję regionu, kreowanie regionalnego wizerunku. Członkowie Sieci z kolei otrzymują następujące korzyści wynikające z otrzymania licencji Dziedzictwa Kulinarnego Opolskiego: informacje o przedsiębiorstwie członkowskim są zamieszczane na stronie internetowej samorządu województwa opolskiego www.opolskie.pl, www.odnowawsi.eu oraz na stronie internetowej Europejskiej Sieci Kulinarnego Dziedzictwa www.culinary-heritage.com. Mogą się ubiegać o posiadanie linku na stronie internetowej samorządu województwa opolskiego www.odnowawsi.eu oraz na stronie internetowej Europejskiej Sieci Kulinarnego Dziedzictwa www.culinary-heritage.com do własnej strony przedsiębiorstwa. Uczestnictwo w Sieci umożliwia także udział w imprezach promocyjnych organizowanych przez samorząd województwa opolskiego, zamieszczanie bezpłatnych reklam w materiałach promocyjnych wydawanych przez samorząd województwa opolskiego. Przede wszystkim zaś przedsiębiorstwa, bądź wytwarzane przez nie produkty są odznaczane szyldem z logo Dziedzictwa Kulinarnego Opolskiego³⁰.

Sposobem na promocję regionu, wykorzystywanym także na Opolszczyźnie, jest organizacja różnych kulinarnych konkursów, turniejów itp. Od 2010 r. odbywa się tu Śląski Turniej Kulinarne. Dotychczas miały miejsce trzy edycje. Organizatorami konkursu są: Opolskie Stowarzyszenie Integracji Lokalnej z siedzibą w Opolu, przy ul. Książąt Opolskich 8 oraz Kapituła Sieci Zielone Gościńce. Współorganizatorem jest: Urząd Gminy Turawa z siedzibą w Turawie, przy ul. Opolskiej 39c. Turniej Kulinarne ma na celu prezentację tradycyjnych dań ze śląskim rodowodem i przybliżenie tradycji oraz kultury śląskiej, kultywowanej w rejonie Opolszczyzny i Jeseníków

³⁰ Wszystkie informacje dotyczące Regionalnej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego pochodzą ze strony internetowej: <http://www.opolska-wies.pl/index.php?dzial=opolszczyzna>. Zapis z dnia: 19.11.2012.

oraz kresowej. Przy założeniu, że produkty lokalnej gastronomii należą do wielkiego kulturalnego dziedzictwa, otrzymanego w spadku po minionych pokoleniach, a które przez wieki określały odrębność Śląska Opolskiego, w którym jak w tyglu nieustannie mieszały się kultury: polska, czeska i niemiecka, uznano, że należy o to kulinarne dziedzictwo zadbać, zwłaszcza że daje to szansę na dalszy rozwój gospodarczy regionu.

Konkurs zorganizowany jest jako pokaz przyrządzania i serwowania potraw tradycyjnej kuchni pochodzącej z terenu województwa opolskiego i odbywa się w dwóch kategoriach: ekip amatorskich, np. kół gospodyń wiejskich, osób prywatnych oraz kucharzy profesjonalistów. Warunkiem wzięcia udziału jest prezentacja dwóch dań wykonanych według tradycyjnych receptur kuchni śląskiej lub kresowej. I Śląski Turniej Kulinaryny odbył się w dniach 17 i 18 lipca 2010 r. w Turawie. Walczono o tytuł Mistrza Smaku oraz o złoty, srebrny lub brązowy Kwyrlok. Po ogłoszeniu wyników publiczność mogła posmakować niektórych potraw. Następnie odbyło się wspólne gotowanie śląskiego żurku. W trakcie Turnieju czynny był kiermasz produktów regionalnych oraz rzemiosła artystycznego, a na scenie zaprezentowały się zespoły z opolskich ośrodków kultury. II Śląski Turniej Kulinaryny miał miejsce 11 i 12 czerwca 2011 roku w Turawie i miał nieco zmienioną formułę. W związku z tym, że wójt gminy Turawa zasugerował, aby konkurs otwierał sezon turystyczny, podjęto decyzję o nieco wcześniejszym terminie imprezy. Poza tym równoległe z drugim turniejem zorganizowano I Festiwal Nalewek.

III Śląski Turniej Kulinaryny odbył się w Opolu przy ul. Krakowskiej w dniach 14-16 września 2012 r., a jego temat przewodni brzmiał: „Kuchnia śląska, kuchnia kresowa – współistnienie”. Równoległe z nim w ostatnim dniu 16 września (nie-dziela) odbył się II Festiwal Nalewek³¹.

Na jeszcze jedną inicjatywę warto zwrócić uwagę. Nosi ona nazwę „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” i pierwsza edycja tego konkursu zorganizowana została przez redakcję tygodnika „Modna Gospodyni”, we współpracy z Funduszem Współpracy (początkowo Program „Agrolinia 2000”, później Projekt „Agro-Smak”) i Redakcją Rolną Programu I Polskiego Radia. Ideą konkursu było zidentyfikowanie produkowanych do dziś regionalnych i tradycyjnych wyrobów żywnościowych, charakterystycznych dla poszczególnych obszarów Polski. Przez „żywnościowy produkt regionalny” rozumiano w tym konkursie surowce lub przetwory (ale nie gotowe dania), które można bezpośrednio spożywać lub sporządzać z nich potrawy. Produkty te musiały być ponadto związane z określonym obszarem geograficznym i charakteryzować się szczególnymi cechami wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych danego regionu. Poza tym powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych zwyczajów oraz być od dawna znane w okolicy. Pierwsza edycja konkursu odbyła się w 2000 r. i zorganizowana została jako jeden krajowy finał, podczas którego wręczono pierwsze i drugie nagrody. Wszystkie kolejne edycje (a tych było już 11) zorganizowane były już w zmienionej formule organizacyjnej, tzn. w formie finałów regionalnych (wojewódzkich). W drugiej edycji przyznano

³¹ Wszystkie informacje dotyczące konkursu pochodzą ze strony internetowej poświęconej temu turniejowi: <http://www.slaski-turniej-kulinaryny.pl>. Zapis z dnia: 19.11.2012.

takie same, czyli pierwsze i drugie nagrody, a od trzeciej (i tak jest do dziś) wprowadzono honorowe nagrody – Perły, w formie okolicznościowej statuetki i specjalnego certyfikatu – przyznawane jako zwieńczenie konkursu na etapie krajowym³².

Wszystkie edycje konkursu realizowane były przy współpracy z urzędami marszałkowskimi oraz ośrodkami doradztwa rolniczego w poszczególnych województwach. Obecnie organizatorem konkursu na szczeblu centralnym jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, natomiast organizatorami konkursu na szczeblach regionalnych są samorządy województw we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego. Na Opolszczyźnie konkurs odbywa się co roku w Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu-Bierkowicach. Konkurs ten, podobnie jak poprzednie, ma na celu zachowanie w pamięci tradycji polskiej kultury, zwłaszcza regionalne odmienności, a także kształtowanie wizerunku i promocję regionu. W przypadku województwa opolskiego, dzięki takiemu konkursowi można jeszcze wskazać na spore zróżnicowanie etniczne naszego regionu, w którym do dziś ścierają się kultury rdzennych Ślązaków, jak i ludności napływowej. Można tym samym przekonać się jak bogata, różnorodna i oryginalna jest tradycja kulinarna, a przez to i kultura Opolszczyzny.

Kulinaria, sposób przyrządzania potraw, wykorzystywanych składników są niewątpliwie ważnym elementem kultury i dostarczyć mogą wielu informacji o danej społeczności. Możemy się, oczywiście, zachwycać obcymi kuchniami, a sposób, w jaki je adaptujemy, pokazuje zmiany w sposobie myślenia i postrzegania świata. Wiąże się też niewątpliwie ze zmianami gospodarczymi, politycznymi, ekonomicznymi, technologicznymi itd. Jednakże jedną z ważniejszych funkcji kulinariów jest funkcja identyfikacyjna i tożsamościowa. I to właśnie wtedy, gdy nacisk się kładzie na ważność kuchni własnej, narodowej, lokalnej, najlepiej się ona ujawnia. Staje się też dobrym sposobem na promocję własnych produktów, swojskich potraw, a przez to na promocję regionu i podkreślanie tym samym jego specyfiki. Tendencja ta, zaznaczająca się w ostatnich latach w całej Polsce, wcześniej w Europie Zachodniej, dobrze jest też widoczna w inicjatywach podejmowanych na Opolszczyźnie.

³² <http://www.witrynawiejska.org.pl/strona.php/www.biblioteki.org/Nowy%20folder/strona.php?p=715>. Zapisz dnia: 19.11.2012.



Biedzychowice, W kantine, około 1916 r. Fototeka Śląska



Brynica, Na gospodarstwie, l. 40. XX w. Fototeka Śląska

Dziedzictwo Kulinarne Opolszczyzny w działalności samorządu województwa opolskiego

Przystąpienie do Unii Europejskiej w 2004 roku wymusiło na polskim ustawodawcy podjęcie procesu implementacji prawa unijnego, czyli dostosowania naszych przepisów prawnych do systemu prawa europejskiego. Następowato to w licznych obszarach i na wielu płaszczyznach, także w sektorze rolno-spożywczym.

Od wielu lat w Unii Europejskiej funkcjonował system ochrony, identyfikacji i wyróżniania wysokiej jakości produktów, charakteryzujących się lokalnym pochodzeniem lub tradycyjną metodą wytwarzania. Powstanie tych przepisów wynikało z potrzeby zapewnienia przez kraje członkowskie wszechstronnej ochrony produktom, zarówno tej wskazującej miejsce, gdzie produkt jest wytwarzany, jak i tej, która uniemożliwiałaby podrabianie i fałszywe posługiwanie się nazwą chronioną.

Gdy staliśmy się członkiem wspólnoty europejskiej polscy producenci żywności regionalnej w Polsce otrzymali prawo do ochrony i wyróżniania swoich produktów na zasadach obowiązujących w krajach starej Unii Europejskiej. Nasze tradycyjne rolnictwo, nieprzemysłowe metody produkcji rolno-spożywczej, a także zachowane bogate dziedzictwo kulturowe i kulinarne wsi polskiej oznaczało, że wiele rodzimych produktów będzie mogło być chronionych na terenie całej UE.

Polskim dokumentem, który stanowi przeniesienie europejskiego prawa, jest „*Ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*” z 17 grudnia 2004 r. (Dz. U. z 2005, poz. Nr 10). Ustawa ta określa prawa i obowiązki producentów dotyczące stosowania unijnego systemu wyróżniania żywności wysokiej jakości poprzez używanie takich symboli, jak: Chroniona Nazwa Pochodzenia (CHNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (CHOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS). Ustawa wprowadza także zapisy dotyczące prowadzenia krajowego systemu identyfikacji produktów tradycyjnych w formie Listy Produktów Tradycyjnych (LPT). Obowiązek prowadzenia listy ustawa nakłada na marszałków województw. Wniosek o wpis na listę produktów tradycyjnych jest składany do właściwego miejscowo marszałka województwa¹.

Celem utworzenia LPT jest identyfikacja produktów tradycyjnych w poszczególnych regionach Polski, które po przeprowadzeniu procedury rejestracji zgłaszają swoje produkty do wpisu na listę. Listę produktów tradycyjnych prowadzi minister

¹ Art. 50 ust. 2 Ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych

właściwy do spraw rynków rolnych². Prawo do wpisu na listę produktów tradycyjnych mają produkty, które charakteryzują się tradycyjną, ugruntowaną w czasie minimum 25-letnią metodą wytwarzania, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, będących elementem dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz stanowiących element tożsamości społeczności lokalnej³. Na listę produktów tradycyjnych mogą zostać wpisane produkty rolne i środki spożywcze oraz napoje spirytusowe. Celem listy jest przede wszystkim identyfikacja, dlatego też nazwy produktów umieszczonych na niej nie podlegają ochronie prawnej. Za weryfikację wniosków o wpis odpowiedzialni są marszałkowie województw. Pozytywnie ocenione wnioski przesyłane są do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Minister jest odpowiedzialny za prowadzenie i uaktualnianie listy produktów tradycyjnych. Lista publikowana jest w Dzienniku Urzędowym Ministra oraz na stronach internetowych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Samorząd województwa opolskiego od 2005 r. prowadzi działania związane z promocją opolskich produktów tradycyjnych i lokalnych. Pierwsze podejmowane prace polegały na zidentyfikowaniu wytwarzanych w regionie produktów o charakterze tradycyjnym. Współpracę przy realizacji tego zadania podjęto ze Związkiem Śląskich Rolników w Opolu, który przy wsparciu finansowym Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego zrealizował projekt pn. „*Opolski produkt szansą na rozwój i bogactwo regionu*”. W jego wyniku zidentyfikowano na terenie województwa opolskiego ponad 70 produktów tradycyjnych posiadających minimum 25-letnią tradycję wytwarzania. Wiele z tych produktów zostało wpisanych na listę produktów tradycyjnych. Województwo opolskie posiada obecnie pięćdziesiąt dwa produkty tradycyjne wpisane na listę⁴. Wszystkie produkty wraz z opisami i zdjęciami znajdują się na stronie www.minrol.gov.pl w zakładce „Lista produktów tradycyjnych”.

Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego corocznie aktywnie wspiera promocję produktów tradycyjnych i lokalnych. Działania te obejmują nie tylko identyfikację zasobów dziedzictwa kulinarnego naszego regionu, ale przede wszystkim promocję lokalnych produktów oraz podmiotów wytwarzających produkty tradycyjne z lokalnych surowców. Priorytetowym zadaniem samorządu województwa opolskiego jest budowanie rynku produktów tradycyjnych, umacnianie ich wizerunku i pozycji rynkowej oraz szeroko pojęta promocja, także poprzez lokalną gastronomię. Działania samorządu województwa opolskiego zmierzają do tworzenia rynku żywności wysokiej jakości, czyli żywności regionalnej, lokalnej, tradycyjnej i ekologicznej, mają na celu poprawę dostępności na rynku opolskim produktów wysokiej jakości, stanowiących dziedzictwo kulinarne naszego regionu.

Cele te realizowane są na kilku płaszczyznach promocyjnych: międzynarodowej, ogólnopolskiej i regionalnej. Producenci corocznie uczestniczą w targach zagra-

² Art. 47 ust.2 Ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych

³ Zgodnie z art. 47 ust.1 Ustawy z dnia 24 października 2008 r. o zmianie ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych oraz o zmianie niektórych innych ustaw, Dz U. z 2008 r. Nr 216, poz. 1368

⁴ Dane ze strony internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Odczyt: 7.03.2013 r.

nicznych i krajowych promujących produkty regionalne i tradycyjne, np. „Grüne Woche” w Berlinie, „Smaki Regionów” w Poznaniu, Lista Produktów Tradycyjnych, „Agrotravel” w Kielcach oraz wystawach regionalnych, takich jak: Targi Turystyki „W stronę słońca”, Dni Województwa, Festiwal Opolskich Smaków. Wsparcie samorządu ukierunkowane jest przede wszystkim na produkty pochodzące z regionu i wytwarzane przez producentów lokalnych. Urząd Marszałkowski zapewnia wystawcom powierzchnię wystawienniczą, wyposażenie stoiska, często noclegi czy transport na miejsce organizacji targów, a także promocję wizualną. W zamian zaproszeni do współpracy producenci prezentują na stoisku swoje produkty, gwarantując ich najwyższą jakość, dostępność dla zwiedzających, także poprzez przeprowadzane degustacje, udzielają informacji o produktach, metodzie wytwarzania, tradycji pochodzenia.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” to przedsięwzięcie, którego celem jest identyfikacja oraz promocja tradycyjnej i regionalnej żywności, a także upowszechnianie wiedzy o niej wśród konsumentów. Organizatorem konkursu jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, która współpracuje przy realizacji tego przedsięwzięcia ze Związkiem Województw RP i marszałkami województw. Konkurs jest organizowany w dwóch etapach, pierwszy – tzw. regionalny, odbywa się na terenie naszego województwa, gdzie komisja konkursowa przyznaje regulaminowe nagrody i wyróżnienia oraz nominuje produkty do nagrody „Perły” (obecnie jedyna prestiżowa statuetka przyznawana regionalnym produktom na poziomie krajowym). Urząd marszałkowski jest wieloletnim partnerem przy organizacji tego przedsięwzięcia, corocznie włączając się do współorganizacji konkursu, którego finał regionalny odbywa się w Muzeum Wsi Opolskiej podczas „Festiwalu Folklorystycznego”. Drugi etap to finał konkursu podczas Międzynarodowych Targów Poznańskich „Polagra Food – Smaki Regionów”, gdzie wręczone są statuetki „Perły”. Producenci i wytwórcy produktów z naszego regionu od wielu lat rywalizują o zdobycie tej nagrody. Obecnie piętnastu producentów z Opolszczyzny posiada tę wyjątkową statuetkę.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” organizowany jest w dwóch kategoriach: produkt – dla indywidualnych producentów oraz gastronomia – dla właścicieli lokalnych restauracji i gospodarstw agroturystycznych, posiadających w swojej ofercie produkty tradycyjne wyprodukowane z lokalnych surowców. Jest przedsięwzięciem plenerowym polegającym na prezentowaniu produktów tradycyjnych zgłoszonych do konkursu, a także gotowaniu „na żywo” przez ekipy zgłoszone do współzawodnictwa. Podczas konkursu odbywają się pokazy kulinarne w tradycyjnych chatkach znajdujących się na terenie bierkowickiego skansenu. Polegają one na przygotowaniu tradycyjnych potraw z regionu. Dodatkowo przedsięwzięcie uatrakcyjniamy prezentacją i sprzedażą wyrobów ludowej twórczości artystycznej i rzemiosła pogranicza polsko-czeskiego oraz kiermasz produktów tradycyjnych. Na scenie odbywają się występy zespołów ludowych, organizowane są wystawy i prelekcje związane z kulturą ludową. Taka forma organizacji konkursu zyskała uznanie nie tylko wśród producentów zgłaszających produkty do konkursu,

ale przede wszystkim mieszkańców regionu, którzy mają możliwość podziwiania i degustacji prezentowanych produktów. Przyjęta formuła konkursu aktywizuje mieszkańców wsi opolskich, w szczególności kobiety członkinie kół gospodyń wiejskich, producentów produktów tradycyjnych i organizacje pozarządowe. Dowodzi żywych do dziś tradycji kulinarnych regionu oraz wielokulturowości mieszkańców Opolszczyzny.

Województwo opolskie dotychczas otrzymało piętnaście „Perel” za następujące produkty i potrawy: „Sandacz z jeziora otmuchowskiego” (2003 r.); „Żymłok” (2005 r.); „Rodzinne Baby Kresowe” z Chrzelic (2007 r.); „Piwo miodowe”, „Kluski śląskie, rolada i modra kapusta” (2008 r.); „Kołocz śląski” i „Królik duszony w śmietanie” (2009 r.); „Ser domowy smażony z kminkiem” oraz „Biały barszcz babuni i pierogi dobre z sosem kresowym z Dzierżysławia” (2010 r.); „Wodzionka i panćkraut z żeberkami” i „Salceson karłowicki” lub inaczej „Cwaniak karłowicki” (2011 r.); „Sandacz po polsku”, „Modziki – młode gołębie”, „Kiełbasa wiejska Ptaków”, „Śląskie niebo oraz szpajza” (2012 r.).

Tworzenie sieci sprzedaży w województwie

Rozwijający się rynek produktów tradycyjnych oraz rosnące zapotrzebowanie na produkty wysokiej jakości powodują, że producenci stale poszukują nowych rynków zbytu dla swoich produktów. Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego we współpracy z producentami produktów lokalnych i tradycyjnych w regionie podjął działania zmierzające do utworzenia pierwszego w województwie sklepu z produktami regionalnymi. Produkty dostępne dotychczas tylko na lokalnych jarmarkach, kiermaszach lub targach spożywczych obecnie znajdują się w zasięgu ręki konsumenta. Pierwszy sklep „Opolskie Specjały” rozpoczął swoją działalność 15 listopada 2010 r. w Opolu. Oferowane są w nim produkty z naszego regionu, m.in. głębczycki olej rzepakowy tłoczony na zimno, kapusta kiszona z Bobrowej, miody rudnickie, tradycyjne wędliny, sery smażone i parzone, kołocz śląski. Oferowaną tu opolską żywność najwyższej jakości charakteryzuje lokalne pochodzenie surowców, tradycyjna metoda wytwarzania oraz zdobyte liczne nagrody w konkursach krajowych i regionalnych. W listopadzie 2011 r. w Kluczborku uruchomiono drugi w województwie sklep, w którym można zakupić produkty wytwarzane przez członków należących do sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie, a w kwietniu 2012 r. - trzeci w Dobrodzieniu.

Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne

Województwo opolskie od 2008 r. należy do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (ESRDK), której ambicją jest zaoferowanie turystom i lokalnym konsumentom regionalnej żywności. Wspólne logo i regulamin pozwalają na lepsze identyfikowanie oraz promocję idei sieci w regionie i Europie. Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne jest organizacją, do której należą regiony z różnych krajów Europy (Szwecja, Dania, Niemcy, Litwa, Łotwa), a których działania ukierunkowane są na promocję i poprawę jakości lokalnej żywności oraz wzmocnienie regionalnej tożsamości. Członkami tej organizacji w regionach są gospodarstwa agroturystyczne, producenci i przetwórcy żywności, rolni-

cy ekologiczni i właściciele restauracji. Każdy producent uczestniczący w regionalnej sieci, po spełnieniu kryteriów niezbędnych dla produktów i potraw uznanych za żywność lokalnego pochodzenia, może wykorzystywać oznaczenie „Europejskie Dziedzictwo Kulinarne”. Ten wspólny gwarancyjny znak towarowy został zarejestrowany w Urzędzie ds. Harmonizacji Rynku Wewnętrznego (OHIM).

Celami Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne są promocja rozwoju tradycyjnej i nowoczesnej żywności opartej na lokalnych zasobach surowców, rozwój współpracy w ramach regionu, rozwój współpracy międzyregionalnej, wzmocnienie regionalnej tożsamości, opracowanie przewodnika dla konsumentów i turystów.

Promocja na skalę europejską oraz wykorzystanie oznaczenia „Europejskie Dziedzictwo Kulinarne” spowodowało wzrost atrakcyjności produktów tradycyjnych dla usług turystycznych, a tym samym wzrost popytu na te produkty. Dziedzictwo kulinarne jest ważnym elementem dziedzictwa kulturowego, odgrywa też istotną rolę w promocji regionu ze względu na różnorodność i specyfikę typowych dla Śląska Opolskiego produktów tradycyjnych. Idea Dziedzictwa Kulinarne może stanowić dla województwa podstawę do stworzenia sieci pomiędzy regionami Europy. Umożliwia połączenie produkcji żywności na małą skalę, rolnictwa, kultury, środowiska, turystyki, zdrowia oraz rozwoju regionalnego. Współpraca między członkami sieci stanowi europejski wymiar regionalnych przedsiębiorstw, zapewnia wspólną realizację projektów unijnych, wspólne logo i sprzedaż w całej Europie.

Członkostwo w Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne umożliwi w dłuższej perspektywie realizację misji województwa opolskiego określonej w „Strategii Rozwoju Województwa Opolskiego”. Przystąpienie do sieci powinno wzmocnić specyfikę kulturową województwa, jaką są m.in. bogate tradycje kulinarne oraz wpłynąć na lepsze wykorzystanie potencjału turystycznego regionu.

Wykorzystywanie wspólnego logo oraz działania promocyjne prowadzone za pośrednictwem strony internetowej ułatwiają dotarcie do klienta opolskim restauracjom i sklepom promującym zdrową regionalną żywność. Wdrażanie w województwie europejskiej sieci dziedzictwa kulinarne ma przynieść długofalowy efekt również w postaci rozwijania przedsiębiorstw, zaspokajania potrzeb konsumentów, wzmocnienia tożsamości regionalnej poprzez wspólny wysiłek promowania regionalnej żywności w Europie. Wdrażanie działań związanych z udziałem w sieci w województwie opolskim wzorowane jest na doświadczeniach województwa warmińsko-mazurskiego, które to od 2005 r. jest pełnoprawnym członkiem ESRDK. Pełnoprawne członkostwo regionu w sieci związane jest z uiszczeniem corocznej opłaty członkowskiej w wysokości 2 tys. euro, pieniądze te są zagwarantowane w budżecie samorządu województwa opolskiego.

Sieć „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie” liczy 35 członków⁵ (9 restauracji, 1 hotel, 24 producentów/przetwórców żywności, 1 sprzedawca detaliczny), którzy aktywnie promują regionalną żywność wyprodukowaną z surowców lokalnych. Na półkach sklepowych, m.in. w sklepie „Opolskie Specjały”, znajdują się produkty oznaczone logo „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie”, właściciele restauracji należących do sieci przygotowują potrawy z produktów zgłoszonych do sieci. Orga-

⁵ Informacje ze strony www.culinary-heritage.com. Odczyt: 07.03.2013 r.

nizowane są konferencje, seminaria, podróże studyjne, których celem jest wymiana wiedzy i doświadczeń, informowanie o zasadach bezpieczeństwa produkcji żywności oraz działania polegające na budowaniu marki lokalnej produktów. Informacje o podmiotach należących do sieci DKO znajdują się na stronie www.culinary-heritage.com

Certyfikacja produktów w Unii Europejskiej

Niekwestionowanym sukcesem regionu jest uzyskanie certyfikatu europejskiego i rejestracja *kołocza* śląskiego jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. W 2007 r. producenci *kołocza* śląskiego w województwie opolskim wspólnie doszli do wniosku, że istnieje potrzeba wyróżnienia i zachowania tradycyjnego i wyjątkowego charakteru tego produktu. Dlatego też jedenastu z nich postanowiło utworzyć Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego. Uroczyste podpisanie dokumentu zawiązującego konsorcjum nastąpiło w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Opolskiego 6 grudnia 2007 r. Po przygotowaniu wniosku i przekazaniu go do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi rozpoczął się proces jego rejestracji na szczeblu unijnym. Procedury unijne, okresy przejściowe, m.in. na wnoszenie sprzeciwów do wniosku z innych krajów oraz przygotowanie rozporządzenia rejestrującego trwały blisko 4 lata. Jak wiadomo, praca producentów, samorządowców oraz wielu instytucji wspierających promocję *kołocza* zakończyła się wspólnym sukcesem. W ten sposób uzyskaliśmy pierwszy regionalny produkt posiadający certyfikat Chronionego Oznaczenia Geograficznego, który ma służyć ochronie praw producentów i konsumentów. Nabyte prawa producentów oznaczają przede wszystkim wyłączone prawo do używania nazwy produktu, ochronę przed nieuczciwą konkurencją, możliwość uzyskania wyższej ceny w porównaniu z podobnymi produktami tej samej kategorii oraz możliwości skutecznej promocji swojego wyrobu na rynku krajowym i zagranicznym⁶. Konsumenci natomiast otrzymują gwarancję, że produkt jest oryginalnym, a nie podrobionym, zyskują pewność, że został wytworzony zgodnie ze szczegółową specyfikacją oraz rzetelną wiedzą o pochodzeniu produktu i jego cechach oraz tradycyjnej metodzie produkcji. Oznaczenia stanowią doskonałą informację marketingową o produktach mających wysoką wartość dodaną⁷.

Odnalezienie takiego produktu nie było proste. Opolskie jest regionem historycznie związanym z Górnym Śląskiem, stąd w tradycjach kulinarnych pojawia się wiele potraw z określeniem „śląski”. Na próżno szukać potraw czy produktów posiadających w nazwie frazę „opolskie”, jednoznacznie utożsamianych z regionem i kojarzonych przez jego mieszkańców. Bez trudu natomiast odnajdujemy produkty śląskie, co jest oczywiste ze względu na historyczne i kulturowe umiejscowienie Śląska Opolskiego. *Kołocz* śląski obecny jest w kulturze Śląska Opolskiego od wieków i pomimo podobieństwa do innych wypieków z różnych regionów w Polsce, jest czymś więcej niż tylko produktem spożywczym. Od dawien dawna jest pieczywem obrzędowym serwowanym na wieczorach panieńskich, przedweselkach (*polterabend*) i weselach. Do dziś żywą tradycją jest także zwyczaj roznoszenia *kołocza* tzw. poczta, posyłka przed przyjęciem weselnym. Dołącza się do niego bilecik

⁶ „Żywność regionalna i tradycyjna”, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa 2010, s.10

⁷ Tamże, s. 11

z życzeniami od nowożeńców. Wręczany z takim bilecikiem *kołocz* pakowany jest w biały papier lub celofan, a paczka z ciastem przystrojona zieloną gałązką mirtu.

Na Śląsku Opolskim występują różne określenia tego produktu. Oprócz nazwy *kołocz/kołoc* czy *kołacz*, w gwarach śląskich funkcjonują nazwy: „*kołocz*” (w użyciu w rejonie Gogolina) oraz „*kołc*” (np. w Kujakowicach koło Kluczborka). Ciasto występuje w czterech najpopularniejszych odmianach, tzn. *kołocz* z kruszonką, czyli *posypką* (bez nadzienia), *kołocz* z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym. Specyfiką *kołocza* śląskiego jest jego kształt – w przeciwieństwie do pierwotnego *kołacza* nie jest już okrągły, lecz współcześnie, ze względów praktycznych, wypiekany jest w prostokątnych blachach. Charakterystyczną cechą *kołocza* jest posypka, w formie małych, tzw. „skubanych”, (tj. odrywanych) kawałków kruchego ciasta, odróżniająca go od podobnych wypieków, ale jednocześnie zwiększająca prącochłonność ciasta.

Bez *kołocza* trudno dziś sobie wyobrazić najważniejsze uroczystości rodzinne w regionie (urodziny, jubileusze, komunie, stypy), jest obecny podczas wielu imprez organizowanych nie tylko w województwie, ale także tych ponadregionalnych i międzynarodowych, na których promuje się region opolski.

Podczas obchodów 10-lecia obrony istnienia województwa (w 2008 r.) opolscy producenci ustanowili rekord Guinnessa w długości *kołocza* śląskiego. Upieczony przez nich *kołocz* miał długość 136,6 m, a do jego produkcji zużyto około 460 kg mąki pszennej, 250 kg cukru, 2200 sztuk jaj, 10 kg drożdży i wiele innych składników. Ciasto zostało pokrojone na 1300 porcji, a dochód z jego sprzedaży przeznaczono na cele charytatywne.

Do kalendarza stałych imprez organizowanych w regionie wpisało się też *Święto kołocza*, organizowane m.in. przez producentów zrzeszonych w konsorcjum, podczas którego odbywają się zawody w pieczeniu *kołocza* z udziałem VIP-ów oraz liczne konkursy dla publiczności, np. na największego łasucha oraz *kołoczowe* piosenki i wierszyki. Wszystkie te działania sprzyjają kultywowaniu wciąż żywej na Śląsku Opolskim tradycji, związanej z wypiekiem i konsumpcją *kołocza* śląskiego.

Kolejnym produktem, który będzie ubiegał się o certyfikat CHOG, jest *krupniok* śląski. Z inicjatywy i przy wsparciu organizacyjnym oraz finansowym władz województwa opolskiego rozpoczęły się prace producentów z województw opolskiego i śląskiego nad przygotowaniem wniosku. Realizacja projektu rozpoczęła się od przygotowania i przeprowadzenia wśród producentów produktów wędliniarskich ankiety, której celem było zbadanie zasadności projektu oraz analiza rynku wyrobów wędliniarskich wytwarzanych w naszym regionie metodami tradycyjnymi. 27 maja 2011 r. w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Opolskiego zorganizowano pierwsze spotkanie z opolskimi producentami, na którym przedstawiono harmonogram prac oraz zasady współpracy przy realizacji tego przedsięwzięcia. W projekcie założono wsparcie dla producentów w postaci koordynowania prac zespołu roboczego – organizację spotkań, wynajem sali, przygotowanie materiałów roboczych etc., zapewnienie pomocy eksperckiej (nawiązanie współpracy z ekspertem z zakresu żywności i żywienia człowieka), współpracę z Urzędem Marszałkowskim Województwa Śląskiego, włączenie do prac producentów z woj. śląskiego,

zaangażowanie lokalnych instytucji kultury oraz mediów w poszukiwania starych przepisów, historii, legend, fotografii związanych z krupniakiem śląskim.

Etap I projektu obejmuje prace polegające na gromadzeniu, opracowaniu i analizie materiałów historycznych w szczególności dotyczących tradycji wytwarzania, dowodów pochodzenia, związku z regionem, opisu produktu i jego metody wytwarzania. Kolejnym etapem będzie opracowanie wniosku i załączników oraz przesłanie ich do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

27 lutego 2012 roku, w budynku Biblioteki Śląskiej w Katowicach, odbyło się spotkanie w sprawie wspólnej rejestracji krupniaka śląskiego w UE przez producentów z województw opolskiego i śląskiego. W spotkaniu uczestniczyli przedstawiciele urzędów marszałkowskich, organizacji branżowych oraz indywidualni producenci krupniaka śląskiego z obu województw. Przedstawiciele urzędów marszałkowskich jednomyślnie potwierdzili współpracę w ramach projektu oraz wsparcie finansowe w celu realizacji jego kolejnych etapów. Zdecydowano o powołaniu stowarzyszenia lub innej jednostki z osobowością prawną, której zadaniem będzie nie tylko rejestracja krupniaka w UE, ale również reprezentowanie interesów grupy producentów na zewnątrz oraz ubieganie się o dofinansowanie działań promocyjnych. Powołano grupę roboczą, w skład której weszli producenci, technolodzy żywności, przedstawiciele organizacji branżowych i urzędów marszałkowskich. Jej zadaniem jest opracowanie wspólnej technologii produkcji, zasięgu terytorialnego, rysu historycznego oraz renomy krupniaka śląskiego.

Foldery i materiały promocyjne, działania medialne

Ważnym aspektem promocji produktów tradycyjnych są publikacje przygotowywane przez Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego. Są to foldery promujące opolskie dziedzictwo kulinarne i produkty tradycyjne, a także materiały informacyjne na temat Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne i jej członków. Wydawnictwa te pomagają konsumentom w dotarciu do interesujących ich produktów, a lokalnym przedsiębiorcom ułatwiają skuteczną promocję i sprzedaż wyrobów.

Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego zajmuje się organizacją spotkań, seminariów, podczas których producenci uczestniczą w szkoleniach dotyczących żywności wysokiej jakości. Wszelkie informacje związane z promocją, rozwojem i wsparciem produkcji żywności lokalnej zamieszczane są na bieżąco na stronie www.odnowawsi.eu.

Budowanie rynku produktów tradycyjnych oraz promocja lokalnej żywności jest ważnym elementem rozwoju naszego regionu, sprzyja pielęgnowaniu dziedzictwa kulturowego oraz tworzeniu pozytywnego wizerunku województwa opolskiego. Ma to znaczenie dla rozwoju Opolszczyzny, nie tylko pod względem turystycznym (np. turystyka kulinarna), ale również ekonomicznym (wzrost dochodów producentów lokalnej żywności, restauracji, gospodarstw agroturystycznych). Dlatego wspieranie dziedzictwa kulinarnego Śląska Opolskiego oraz dbanie o rozwój i promocję produktów tradycyjnych i regionalnych jest jednym z istotnych działań samorządu województwa opolskiego, zapisanych w strategii rozwoju województwa.

Kołocz w tradycji i współczesnej kulturze Śląska Opolskiego

W 2007 r. brałam udział w jury korowodów i koron żniwnych w Ujeździe. Jak zwykle poczęstowano nas doskonałym *kołoczem*. Jedząc pochwaliłam ciasto. Wtedy jedna z pań, Ślązaczek, zapytała, czy ja piekę *kołocz*? Odpowiedziałam, że nie. A dlaczego nie? Wtedy zdałam sobie sprawę, że choć urodziłam się i całe życie przeżyłam na Śląsku, a jego drugą połowę spędziłam na Śląsku Opolskim (typowy *krzok*), *kołocz* uważałam za ciasto przynależne prawdziwym Ślązakom i nigdy nie próbowałam je sama upiec, mimo że lubię wypiekać różne ciasta. Obiecałam sobie, że upiekę sama *kołocz*, ale do tej pory tego nie zrobiłam.

Kołocz w dawnej Polsce był najbardziej popularnym ciastem, nazywanym tak od kolistego kształtu. Ciasto to znane było Mikołajowi Rejowi, a Szymon Szymonowicz w sielance o *kołocz*u napisał tak: *Kołacze grunt wszystkimu, a można rzec śmieie: bez kołacza jakoby nie było wesele. Laską w próg uderzono; już kołacze dają, a przed kołaczmi panie nadobne śpiewają*¹. Pieczywo to traktowane było dawniej jako symbol dostatku, co widoczne jest w przysłowiach: „Bez pracy nie ma kołaczy”, „Jak kołacz jest rzadko, to lepiej smakuje”, „Kołacza pragnij, lecz chleba nie porzucaj” itp.².

Tradycja pieczenia tego ciasta przetrwała tylko na Górnym Śląsku. Można by powiedzieć, że *kołocz* stanowi o tożsamości ludności rodzimej tego regionu. Na temat *kołacza* śląskiego znajdują się drobne wzmianki w kilku książkach kucharskich wydanych w języku niemieckim³, powojennych książkach kucharskich oraz opracowaniach etnograficznych⁴. Istnieje nawet opowieść ajiologiczna o skrzatach, dziewczynie i *kołocz*u oraz inny wariant o skrzatach i parobku spisany w źródłach niemieckich⁵. Wydaje się, że dopiero akcja związana z promowaniem go jako produktu regionalny w 2007r., a następnie uznanie go w 2011r. w Unii Euro-

¹ S. Szymonowicz, *Sielanki i pozostałe wiersze. Sielanka dwunasta, Kołacze*, Wrocław 1964, s. 182.

² *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych*, t. 2 K-P, red. J. Krzyżanowski, Warszawa 1970, s. 103.

³ Zob. <http://kolocz.info/page/index/22/historia>, data odczytu: 11.09.2012 r.

⁴ *Nowa kuchnia śląska*, pod red. O. Słomczyńskiej i S. Sochackiej, Opole 1985; W. Sztabowa, *Krupnioki i moczka, czyli garwedy o kuchni śląskiej*, Katowice 1990; *Śląska kucharka doskonała*, zebrała i opracowała E. Łabońska, wyd. 2, Katowice 1996; M. Szoltysek, *Kuchnia śląska. Jodło, historia, kultura, gwara*, Rybnik 2003; *Opolskie specjały*, pod red. K. Kluczniok, Opole 2006; J. Świtala-Masztalercz, D. Świtala-Trybek, *Śląska spiżarnia. O jodle, warzynie, maszkietach i inkszym pieczeniu*, Koszęcin 2008; H. Wesołowska, *Przemiany zwyczajów rodzinnych u rdzennych mieszkańców Śląska Opolskiego*, „Kwartalnik Opolski” 1986, nr 1, s. 17-29; teżże, *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, [w:] *Folklor Górnego Śląska*, red. D. Simonides, Katowice 1989; H. Gerlich, *Narodziny, zaślubiny, śmierci. Zwyczaje i obrzędy w katowickich rodzinach górniczych*, Katowice 1984; K. Lach, *Wierzenia, zwyczaje i obrzędy. Folklor pogranicza polsko-czeskiego*, Wrocław 2000.

⁵ Zob. O. Kobel, *Wie die Schlesier zu ihrem Streuselkuchen kamen [Jak Ślązacy doszli do kołacza z posypką]*, [w:] *Sagen aus Schlesien*, Husum Druck, Husum 1985, s. 40-41. K.E. Schellhammer, *Oberschlesischer Sagenspiegel [Zbiór baśni górnośląskich]*, Peiskretscham OS [Pyskowice] 1938, s. 124-125. Cyt. za: <http://kolocz.info/page/index/22/historia>, data odczytu: 11.09.2012 r.



Fot 1. Kołocz wypiekany w Dziergowicach, pośrodku U. Olejnik, aut. E. Wijas-Grocholska, 2010

pejskiej jako Chronione Oznaczenie Geograficzne⁶, zwiększyło zainteresowanie tym wypiekiem oraz jego promocję w kraju i za granicą⁷. Otrzymanie takiego certyfikatu jest gwarantem wysokiej jakości produktu oraz promocji dziedzictwa kulinarnego Górnego Śląska również poza jego granicami.

Kołocz śląski jest nazwą placka czy inaczej ciasta drożdżowego, który przybiera smak w zależności od użytego nadzienia. Zasadniczo występuje w czterech odmianach: jako najstarszy z nich *kołocz z posypką* (kruszonką, bez nadzienia) lub późniejsze *kołocze* z nadzieniem (*nadzioniem*, *filungiem*, *filą*, *środkiem*, *farszem*) serowym, makowym i jabłkowym. Wszystkie te odmiany traktuje się na równych prawach, co najwyżej własne upodobania smakowe powodują wyróżnianie którejs wersji. Na Górnym Śląsku, oprócz nazwy *kołacz* czy *kołocze*, znane są również inne określenia. Przykładem może być wyraz *kołotcz*, który jest w użyciu w okolicach Gogolina czy też wyraz *kołoc*, ewentualnie *kołc*, popularny w rejonie Kujakowic (k. Kluczborka)⁸. Lokalną

⁶ Chronione Oznaczenie Geograficzne – oznacza nazwę produktu dotyczącego regionu, konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, gdzie dany wyrób jest produkowany. Produkt taki musi cieszyć się renomą, posiadać specyficzne cechy lub jakość wynikające bądź przypisywane pochodzeniu geograficznemu. Jakość produktu może wynikać z obszaru geograficznego (tu np.: klimat, roślinność, ukształtowanie terenu), lokalnego *know-how* producentów lub innych czynników naturalnych lub ludzkich. Zob. <http://koloc.info/page/index/30/opis-znaku-unijnego>, data odczytu: 11.07.2012 r.

⁷ Liczne przepisy w źródłach Internetu, promocja na targach żywności w Poznaniu, Berlinie, produktu regionalnego oraz trzeci już wojewódzki konkurs wypieku kołacza śląskiego w Rozwadzy w 2012 r. Publikacje: B. Ogrodowska, *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa, 2010.

Fot. 1 Kołocz wypiekany w Dziergowicach, pośrodku U. Olejnik, aut. E. Wijas-Grocholska, 2010

⁸ <http://koloc.info/page/index/22/historia>, data odczytu: 11.09.2012 r.

odmianą w okolicach Białej, Głogówka jest *krajanka*, zwana też w okolicach Walców *kołoczkami*⁹.

Na Górnym Śląsku *kołocz* od wieków pełnił rolę pieczywa obrzędowego, najczęściej kojarzony jest z *kołoczem* weselnym. Jest regionalną odmianą staropolskiego kołacza i pierwotnie miał kształt kolisty, stąd pochodzi jego nazwa. Według Zygmunta Glogera pieczywo takie na terenach zachodnich Polski nosiło nazwę *kołacza*, a na wschodnich - *korowaja*¹⁰. Od końca XIX w. wraz z wprowadzeniem kuchenek węglowych i późniejszych elektrycznych, kształt kołacza zmienił się na prostokątny, dostosowany do form - blach prostokątnych o wym. 40x60 cm oraz do kształtu kuchenek. *Kołocz* śląski odróżnia się od podobnych wypieków z innych regionów Polski charakterystyczną maślaną *posypką*, a z tym związany jest specyficzny maślany zapach oraz nieco mniejsza wysokość, nie przekraczająca 4 cm (fot1).

Kołocz, najczęściej kojarzony z weselem, stanowi ważny element uroczystości weselnych. Młoda para obdarowuje nim przed tą uroczystością gości weselnych, sąsiadów, księdza, nauczyciela oraz osoby niezaproszone na wesele, którym w ten sposób okazuje swój szacunek albo wdzięczność. *Kołocz* wypiekano również z okazji różnych innych uroczystości rodzinnych: chrzcina, styp, świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, I komunii świętej, kermaszu, odpustu i zakończenia prac żniwnych. Od lat jest podstawowym ciastem pieczonym dla gości i uczestników różnego szczebla dożynek: gminnych, powiatowych, wojewódzkich i diecezjalnych.

Najwięcej informacji dotyczących pożywienia wiejskiej ludności śląskiej zawierają opracowania etnografki Zofii Szromby-Rysowej, która specjalizowała się w tym temacie¹¹. W jej publikacjach znajdują się interesujące informacje dotyczące *kołacza* oraz niespotykane w swej formie fotografie¹² (fot. 2). *Kołocz* był na wsi opolskiej przez długi czas podstawowym i jedynym ciastem świątecznym. Do-



Fot 2. W drodze do piekarni z kołoczami, Dabrówka Wielka, aut. J. Rys, 1971

⁹ Kołaczki występują w przepisach: *Śląska kucharka doskonała*, zebrała i opracowała E. Łabońska, wyd.2, Katowice 1996, s. 273-274; J. Świtala-Maształercz, D. Świtala-Trybek, *Śląska spiżarnia...*, s. 142.

¹⁰ Zob. Z. Gloger [ps. Pruski], *Obchody weselne*, Kraków 1869.

¹¹ Zob. Z. Szromba, *Konsumpcja spożywcza, Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siołkowicach z końcem XIX i w XX wieku*, [w:] *Biblioteka Etnografii Polskiej, nr 8, Studia i materiały do historii kultury wsi śląskiej w XIX i XX w.*, t. I, *Stare i Nowe Siołkowice*, cz.1, 1963, s.131-176; Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Wrocław 1978; też: *Przy wspólnym stole. Z obyczajowości współczesnej wsi karpackiej*, Wrocław 1988.

¹² Autorka zwróciła się do prof. Zofii Szromby-Rysowej o udostępnienie fotografii z *kołoczem*, które otrzymała z pozwoleniem na publikację.



Fot. 3. Siołkowice Stare, kołocz weselny,
aut. Z. Szromba, 1963

piero kursy gotowania prowadzone pod koniec lat 30. XX w. spowodowały większą umiejętność wypiekania innych ciast, jak: pierników, tortów (*dortów*), ptysi (*windbojtli*), zawijańców z marmoladą lub masą kawową, względnie kakaową (*biskuitroli*), drobnych ciastek (*keksów*) itp. *Kołocze* – jak pisze Zofia Szromba, już w latach 60. XX w. pełniły rolę podarunku, częstowano nimi krewnych i znajomych. Wypiekano je „przed gości”, sami wypiekający rzadko je spożywali. W Siołkowicach najstarszą tradycję posiadają *kołocze* ze słodką, kruchą *posypką* na wierzchu (zwane *prostymi* lub *pustymi*). Do późniejszego zwyczaju należy pieczenie *kołoczy* (tzw. *filowanych*) z serem (*tworogiem*) i makiem. Natomiast wypiekanie ich z marmoladą, jabłkami, śliwkami czy jagodami sięga czasów II wojny światowej i nie posiadało charakteru uroczystego; takie placki przygotowywane były tylko na niedzielę i to zwłaszcza w porze zbioru owoców¹³. Według badań Z. Szromby, prowadzonych w Siołkowicach Starych i Nowych, *kołocze* przygotowywano na wiele uroczystości rodzinnych, świątecznych oraz zwyczajowych. Wypiekano je na chrzciny, którymi tuż przed obrzędem częstowano matkę chrzestną, a kiedy chrzciny odbywały się po południu, przy poczęstunku gości podawano *kołocz* z kawą, przeważnie zbożową lub herbatą (*tejem* ziołowym). *Bardzo duże znaczenie miał kołocz jako ciasto obrzędowe, weselne. Kołocze rozdawano zaproszonym gościom, którzy na kilka dni przed weselem znosili do domu panny młodej „coś do kołocza”, np. jajka, cukier, masło, ser, mak, a do ubogich domów nawet mąkę. Do ok. 1955 r. kołocz z kawą stanowił na weselach drugie śniadanie, ponieważ śluby brano wtedy o godz. 9.00 rano i choć znaczenie kołocza po tym okresie znacznie zmalało na rzecz innych wypieków cukierniczych (fot. 3), to przed starszymi kobietami dalej stawiano tradycyjne kołocze¹⁴. W związku z pogrzebem gburskim Szromba wspomina o zwyczaju posyłania biedakom wiejskim pieczywo, aby odmarwiali różaniec za duszę zmarłego. Do I wojny światowej pieczywem tym były okrągłe rżane chleby, a po tym okresie kołocze¹⁵.*

W Siołkowicach Gody, czyli święta Bożego Narodzenia, poprzedzało świnioobicie i wypiekanie kołoczy, przy czym, wraz z upływem czasu, większe znaczenie zaczęły

¹³ Zob. Z. Szromba, *Konsumpcja spożywcza ...*, s. 158.

¹⁴ Tamże, s. 169.

¹⁵ Tamże, s. 170.

nabierać wyroby mięsne, niż tradycyjne kołocz¹⁶. Kołocz wchodziły, wraz z późniejszymi piernikami, w skład obowiązujących potraw wigilijnych i stanowiły, wcześniej wspomniany, poczęstunek dla osób składających życzenia. Skromniej, ale podobnie robiono na odpust św. Michała w tej wsi. Upieczone wówczas liczne kołocz rozdawano przyjezdnym gościom, a na ogół przyjętą normą było „pół blachy”¹⁷. Ciastami tymi, wykonanymi ze świeżej mąki i maku, obdarowywano najemnych robotników po zakończeniu prac rolnych. W przypadku prac związanych ze zbiorem zbóż, podarunki takie nazywano zniwnem¹⁸. Kołocz serwowano również z okazji zakończenia skubania pierza, wówczas oprócz innego poczęstunku podawano je do kawy.

Przyjęcia z okazji chrzcina

Według informatorów dawniej na chrzciny wypiekano przeważnie prosty (zwany też pustym, gładkim, suchym) kołocz z posypką, który symbolicznie jakby stwarzał oczekiwanie na dalsze losy dziecka. Obecnie w niektórych rejonach na chrzciny wypieka się kołocz z serem i makiem, bardziej słodki niż normalnie, mocniej posypany cukrem pudrem. Niekiedy z dwukolorowej posypki układa się motyw bucików, smoczka itp.¹⁹

Kołocz na uroczystości I komunii świętej

I komunია święta w XIX w. nie miała tak dużego znaczenia, jak obecnie. Dzieci do niej przygotowywano w szkole i czasami rodzice nawet nie uczestniczyli w tej uroczystości, bo o niej nie wiedzieli. Większe znaczenie nabrała dopiero po 1905 r., po encyklice papieża Piusa X. Według Wiesławy Korzeniowskiej komunie w I połowie XX w. miały podobny przebieg. Dzieci wraz z rodzicami gromadziły się przed szkołą, skąd udawano się do kościoła. Po uroczystości dzieci szły z księdzem na plebańnię, gdzie były częstowane kawą i kołaczkami²⁰. W miarę upływu czasu I komunie stawały się coraz większym wydarzeniem w życiu rodziny, dochodząc obecnie do rozmiarów małego wesela. Modny w ostatnich kilkunastu latach stał się zwyczaj obdarowywania przez rodziców nie tylko zaproszonych gości kołoczem, ale i tych wszystkich, którzy pamiętali o tej uroczystości i złożyli prezent. Piecze się trzy podstawowe rodzaje kołoczy: z serem, makiem i jabłkami z większą ilością bakalii. Często posypkę wykonuje się z dodatkiem kakao, a na środku blachy z jasnej posypki wykonywany jest motyw hostii. Kołocz opakowany w celofan, z gałązką mirtu, roznosi sąsiadom, zaproszonym gościom, księdzu, katechetce oraz nauczycielowi - wychowawcy, dziecko przystępujące do komunii w asekuracji rodziców lub częściej jednego rodzica²¹.

¹⁶ Tamże, s. 166.

¹⁷ Tamże, s. 167.

¹⁸ Tamże, s. 165.

¹⁹ Według informacji Urszuli Olejnik z Dziergowic, przewodniczącej Koła Gospodyń Wiejskich w tej wsi.

²⁰ Zob. W. Korzeniowska, *Sacrum i profanum w ludowym modelu życia (na przykładzie wsi górnośląskiej XIX i XX wieku)*. *Ku życiu dorosłemu*, „Kwartalnik Opolski” 1989, nr 3-4, s. 28.

²¹ Według U. Olejnik z Dziergowic.

Kołocz weselny

Wesele oraz wystawność uczytu weselnej zależała od zamożności uczestników, ale zawsze starano się, aby były jak najbardziej okazałe. Do najbardziej charakterystycznych wypieków obrzędowych dla Górnego Śląska należą *kołocze* weselne z *posypką*, serem i makiem. Weselny *kołocz* do tej pory traktowany jest jako symbol, przedsmak mającego się odbyć wesela. Jeśli podarowany wcześniej *kołocz* jest dobrze upieczony, nieprzypalony i smakuje, to wesele będzie zasobne i udane. *Kołocz* weselny, jako ciasto obrzędowe, był i nadal jest najważniejszym ciastem, z najbogatszym w dodatkowe składniki nadzieniem.

Po ostatnich zapowiedziach w rodzinie panny młodej przystępowano do organizacji przyjęcia weselnego. Najpierw było świnioobicie i przygotowywanie wyrobów mięsnych, a następnie przystępowano do wypiekania *kołocza*, czyli zwyczajowego ciasta z posypką, bez którego nie mogło się odbyć żadne śląskie wesele²². Pieczenie *kołocza* było kobiecym rytuałem, do którego nie dopuszczano mężczyzn, natomiast chętnie widziano pomoc krewnych ze strony panny młodej²³.

Na Górnym Śląsku od XVIII w. wysoko ceniona była tradycja „przyczyniania się” osób zaproszonych do uczytu weselnej, czyli dostarczanie produktów, które dawniej nosiły nazwy *poczta* (np. w Kornicy²⁴, Biedrzychowicach), *wysłużka*, *posyłka*, *podarek*, *posyłanie poczty*²⁵. Już w 1879 r. Adolf Hytrek opisywał, że na kilka dni przed ślubem zaproszeni na wesele krewni, sąsiedzi przynosili różne produkty do pieczenia *kołocza* jak: mąkę, mleko, masło, ser, mak, rodzynki. Twierdził on, że nie wypadało iść na wesele, nie dając wcześniej własnego wkładu w postaci wyżej wymienionych produktów²⁶.

Do pieczenia *kołocza* weselnego przystępowano z wielkim namaszczeniem. Wybierano najlepszą mąkę, najświeższe jaja i masło. Ciasto powinno być bogate, dlatego nie żalowano żółtek i masła, wybierano najlepszy biały ser i najśodszy niebieski mak, zagniatano maślaną *posypkę*. Przy wyrobie *kołocza* zamykano drzwi i okna, żeby ciasto przypadkiem nie „przezięb”. W zawartych w literaturze przepisach na *kołocze* weselne najbardziej przemawiająca do wyobraźni jest receptura zamieszczona przez Werę Sztabową w jej gawędzie o kuchni śląskiej, która zasługuje na przytoczenie w całości:

Wiemy z doświadczenia, że każda gospodyni ma swój własny przepis na drożdżowe ciasto i pilnie strzeże swoich kucharskich tajemnic Tak też jest z weselnym kołoczem. Udało się jednak niejedną tajemnicę podpatrzeć, o niejednej się wywiedzieć. A więc:

- *po pierwsze – w przeciwieństwie do innych ciast – weselny kołocz lubi ciepłe pomieszczenie i nie lubi przeciągów;*
- *po drugie – lubi mąkę suchą i w miarę ciepłą, a przede wszystkim przesianą przez sito. Po przesianiu maki do miski stawia się ją w ciepłym miejscu;*
- *po trzecie – przygotowując rozczyzn drożdżowy, należy drożdże najpierw rozetrzeć z cukrem a gdy się rozpułną, rozprowadzić ogrzanym mlekiem o temperaturze 24-*

²² *Górny Śląsk i Zagłębie w dawnych opisach. Wiek XIX*. Wybór, wstęp, oprac. A. Zieliński, Katowice 1984, s. 107.

²³ D. Simonides, *Mądrość ludowa. Dziedzictwo kulturowe Śląska Opolskiego*. Wrocław 2007, s. 139.

²⁴ Informatorka Anna Myszyńska z Białej – pochodzi z Kornicy, znana propagatorka kultury śląskiej, pisze opowiadania, wiersze.

²⁵ H. Wesołowska, *Przemiany zwyczajów rodzinnych u rdzennych mieszkańców Śląska Opolskiego*, „Kwartalnik Opolski” 1986, nr 1, s. 21.

²⁶ A. Hytrek, *Górny Śląsk pod względem obyczajów, języka i usposobienia ludności*, Kraków 1879 (reprint Opole 1996), s. 51.

- 30°C, gdyż w tej temperaturze mnożą się najlepiej. Dopiero wtedy należy dodać do roztworu tyle mąki, żeby miał gęstość śmietany. Rozczyn stawia się w ciepłym miejscu i dodaje do mąki dopiero wtedy, gdy powiększył dwukrotnie objętość. Jeśli piecze się dużo ciasta, warto zrobić próbę drożdży, czy są świeże i czy dobrze rosną;
- po czwarte – jaja, które dodaje się do ciasta, należy starannie ubić z cukrem na pulchną masę;
 - po piąte – stopione masło nie może być ani za ciepłe, ani za zimne, powinno mieć temperaturę ciała, można to sprawdzić palcem;
 - po szóste – wszystkie składniki dodaje się do ogrzanej mąki (zrobić w środku dołek) w następującej kolejności: roztwór drożdżowy, żółtka, resztę mleka, cukier waniliowy, startą skórkę cytrynową, trochę soli;
 - po siódme – ciasto należy wyrabiać bardzo starannie, wybijając je tak, aby jak najwięcej weszło do niego powietrza. Ciasto powinno być gładkie, lśniące, odstawać od ręki i od naczynia. Dopiero wtedy wlewa się do niego powoli roztopiony tłuszcz, ciągle je wyrabiając. Po dokładnym wymieszaniu z tłuszczem, brzegi miski obrać z ciasta, wyrównać powierzchnię i przykryć ściereczką. Postawić w ciepłe do wyrośnięcia. Gdy ciasto powiększy swoją objętość o 100%, można przystąpić do pieczenia;
 - po ósme – blachy przeznaczone do pieczenia ciasta drożdżowego smarujemy tylko tłuszczem, nie wysypujemy mąką ani tartą bułką;
 - po dziewiąte – ciasto drożdżowe nie lubi zbyt gorącego pieca, mówi się o nim, że lubi pół płomienia. Większe blachy piecze się w temp. 180–200°C, zaś mniejsze w temp. 220°C²⁷.

Po tym przepisie na podstawowe ciasto drożdżowe autorka przytacza dwie receptury na *kołocz weselny z posypką* oraz *kołocz weselny cieszyński* oraz dwie na nadzienie serowe i nadzienie makowe. Nadzienie, podobnie jak ciasto (fot. 4 i 5), jest często tajemnicą przekazywaną w rodzinie i różni się sposobem wykonania oraz dodatkowymi składnikami.

Przy nadzieniu serowym dodatkowo dodawano cukier waniliowy, rodzynki, starte skórki cytryny, pomarańczy, szczyptę imbiru, cynamonu. Przy nadzieniu makowym dodawano cukier waniliowy, migdały, olejek migdałowy, szczyptę cynamonu, utłuczonych goździków, utartą skórkę cytrynową, rodzynki, czasami kieliszek rumu. Do nadzienia jabłkowego – cukier waniliowy, utartą skórkę cytrynową, cynamon, czasami startą bułkę lub piernik.

Ciasto zarabiano w domu. Do pomocy proszono kobiety z rodziny, sąsiadki, kobiety trudniące się wypiekami *kołoczy* na wesela. Po wyrobieniu ciast, przygotowaniu nadzienia oraz posypki przewożono je w wannach, miskach na wozie do piekarni, gdzie ciasto było formowane na blachach i pieczone. Po wyjęciu z pieca transportowano blachy z ciastem do domu, gdzie obowiązkowo rozkładano je na słomie celem odparowania. Potem ciasto dzielono, pakowano w paczki i roznoszono²⁸. Zwyczaj roznoszenia ciasta przed weselem jest na Górnym Śląsku powszechnie znany. Gotowy *kołocz* zanoszony jest 3–4 dni przed weselem zaproszonym na wesele gościom. Np. w Dziergowicach, gdy *kołocz* wypiekany był we wtorek lub środę rano; rozdawano go wtedy w środę. Jeśli pieczono go w środę wieczorem, to najpóźniej ofiarowywany był w czwartek rano. Tradycja ta dalej utrzymuje się i jak

²⁷ W. Sztabowa, *Krupnioki i moczka...*, s. 186.

²⁸ Informatorka Róża Zgorzelska z Biedrzychowic.



Fot. 4. Rosnące ciasto, aut. E. Wijas-Grocholska, 2010



Fot. 5. Rosnące ciasto, aut. E. Wijas-Grocholska, 2010



Fot. 6. Nakładanie nadzienia makowego, aut. E. Wijas-Grocholska, 2010



Fot. 7. Nakładanie nadzienia z jabłek, aut. E. Wijas-Grocholska, 2010

dawniej zwana jest „chodzeniem z *kołoczem*” (obecnie *jeżdżenie z kołaczym*²⁹), tzn. roznoszenie po wsi *kołoczy* weselnych, którymi, zależnie od miejscowości, obdarowywano nie tylko gości zaproszonych na wesele, ale również wiele innych osób zasługujących na to wyróżnienie, np. organistę, fotografa, a nawet pracowników wybranych instytucji (np. do Muzeum Wsi Opolskiej początkowo przynoszono *kołocze* z pobliskiej wsi Bierkowice) czy miejsc pracy. Polega to na tym, że młodzi chodzili i nadal chodzą do zaproszonych i nie zaproszonych na weselną uroczystość osób, obdarowując je ciastem, według zasady wzajemności oraz określonej kolejności, wytypowanej przez rodziców. Przy obdzielaniu ciastem obowiązywała i nadal obowiązuje zasada równości - wszyscy bez względu na stan majątkowy dostają taką samą ilość. Obecnie np. we wsi Dziergowice w przypadku, gdy rodzice narzeczonych wspólnie pieką *kołocze*, przyszli małżonkowie roznoszą go razem. Gdy rodzice młodej i młodego pieką je osobno, każde z młodych roznosi paczki z *kołoczem* osobno do swoich gości i sąsiadów (z reguły biorą pod uwagę mieszkańców całej ulicy)³⁰.

Błachę ciasta o wym. 40 x 60 cm przeważnie dzieli się na 6 lub 8 części. W posyłce znajdują się zwykle 3 kawałki ciasta. Rodzaj ciasta utrzymuje się od kilkudziesięciu lat ten sam i zazwyczaj jest to *kołocz z posypką*, *kołocz z serem (trworogiem)*, *kołocz z makiem* (fot. 6). W ostatnich latach coraz częściej podaje się również *kołocz z jabłkami* (fot. 7), w zamian za rzadziej podawany *kołocz prosty*, z *posypką*. Otrzymanie *kołocza* weselnego, tzw. *posyłki z kołoczem*, nadal uważane jest za dowód uznania i wyróżnienia przez nowożeńców, zwłaszcza wtedy, kiedy nie bierze się udziału w weselu. Obowiązkowo od lat *posyłka z kołoczem* starannie opakowywana jest w biały papier, a całość udekorowana mirtem³¹. *Kołocz weselny pakowany jest w biały pergaminowy papier, na górze pisano nazwiska i doczepiano gałązkę mirtu, a z czasem wstążkę z kawałkiem mirtu*. Obecnie posyłka dodatkowo dekorowana jest wstążką zawiązaną w kokardę. Ten wspaniały *kołocz* panna młoda (nieraz w otoczeniu swoich druzhen) – jeszcze przed weselem – poniesie do wszystkich zaproszonych gości. Zwyczaj ten zachował się jeszcze do dziś i nie tylko na wsi opolskiej. Wtedy panna młoda ponawia prośbę o wzięcie udziału w weselu³². Jeszcze w pierwszych latach po II wojnie światowej występował sporadycznie zwyczaj, polegający na obdarowywaniu panny młodej, chodzącej z *kołoczami*, prezentami przez tych, którzy nie byli proszeni na wesele³³.

Jak pisze Elżbieta Łabońska: „otrzymanie weselnego *kołocza* łączyło się ze specyficznym zwyczajem zapraszania przez osobę obdarowaną sąsiadów i bliskich, wraz z którymi wspólnie degustowano to ciasto, dając tym samym znać, że jest się wyróżnionym przez narzeczonych. Kawałek *kołocza* należało zachować do dnia ślubu, był on jakby symbolem łączności duchowej i więzi pomiędzy nowożeńcami a osobą obdarowaną. Ciasto miało być namiastką wesela dla tych, którzy nie byli na

²⁹ A. Miszta, *Tradycyjne potrawy śląskie i ich obecność we współczesnej kulturze regionalnej*, [w:] *Bibliotheca Ethnologiae Europae Centralis*, t. 2, *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, pod red. R. Stolińskiej, A. Drożdż, Cieszyn – Katowice – Brno 2010, s. 275.

³⁰ Według U. Olejnik z Dziergowic.

³¹ H. Gerlich, *Narodziny, zaślubiny, śmierć...*, s. 62.

³² W. Sztabowa, dz. cyt., s. 186.

³³ H. Gerlich, dz. cyt., s. 63.

nie zaproszeni”³⁴. Według Teresy Smolińskiej: w niektórych rejonach szczególnie uroczysty charakter, pełen wieloznacznych symboli, zachowało wzajemne obdarowywanie się *kołoczem* narzeczonych i ich rodziców (np. w raciborskiem)³⁵.

W Archiwum Naukowym Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu znajduje się dokumentacja z przeprowadzonego w 1970 r. przez tę placówkę konkursu kulinarnego, w której zachował się jedyny przepis na *kołocz* weselny znanej twórczyni ludowej, Waleski Koczy z Markowic z pow. raciborskiego³⁶. Ponieważ przepisowi towarzyszy również bardzo ciekawa oracja wygłaszana do panny młodej, warto go przytoczyć w całości w pisowni oryginalnej.

„Kołocz” weselny Składniki:

0,5 kg maki, 2 jajka, 30 dkg tłuszczu (smalcu), 0,5 l mleka, 25 dkg cukru i sól do smaku. Dekoracja: powidło śliwkowe, ser, mak, marmolada. Drożdże mieszać z łyżeczką cukru i dwiema łyżeczkami mąki, wymieszać z pół szklanki mleka, zostawić aż do sfermentowania, po czym wszystkie wymienione składniki (mąka, jajka itp.) wymieszać z drożdżami, zarabiając ciasto. Gdy ciasto wyrośnie, rozciągnąć je na blasze do pieczenia wysmarowanej tłuszczem. W jednym rogu na cieście ułożyć ser, w drugim powidło, w trzecim marmoladę, a w czwartym mak. Ser musi być wymieszany z jajkiem, cukrem, szafranem i rodzynkami. Mak zmielony miesza się z zasmażką z mąki i zrumienionego masła. Dodaje się migdały i cukier. Przed zmieleniem mak musi być ugotowany na mleku. Po udekorowaniu ciasta wymienionymi produktami, piecze się je w piecu.

Po upieczeniu kołocz dekoruje się różnymi roślinami, mającymi symboliczne znaczenie. Upieczony kołocz daje się pannie młodej z odpowiednią oracją: „Niech będzie Jezus Chrystus pochwalony i ten dom błogosławiony. Dzisiejszego dnia czwartkowego przechodzimy z natchnienia Ducha Bożego do domu waszego. Otóż, Pani Młoda, chciałaś się ożenić, a nie wiedziałaś, co masz czynić. Naraz żeś Janka zobaczyła, zaraz żeś do niego serce straciła. Janek pomyślał sobie, ach prawie pasuję do Ciebie. Tak mocno ście się pokochali, żeście Proboszcza nawiedzili, w kościele ście ogłosili, aż się wszyscy ludzie zdziwili. Janek ten Kołocz ustroił i tobie go posyła. Tak my przyszedli z tem kołoczem i on jest taki, uważaj, jak jego oznaki. Teraz ci wytłumaczmy, co ma za znaczenie:

W tym kołoczku jest wiara, nadzieja i miłość.

Tak pokrzywa znaczy miłość, aby paliła, a te serduszko, by cię kochało, a nigdy nie opuściło. Ten kawałek sera, abys była mężowi szczera. Te trochę maku, abys nie miał po innym smaku. Z temi powidłami, byś go nie myślała gonić po placu z widłami. A w tych powidłach są same wiśnie, byś potem nie myślała o innym myśleć. Tu też jest kawa, byś nie była w przyszłości brąklaśwa. A ten domek byś miała przy Jankowi zawsze kaczy żołądek. A ten krzyż, ten krzyż musisz tak długo nosić, aż się u Boga pociechy uprosisz. Te ciernie to wam przypomina mękę Pana Jezusa. Jak Pan Jezus

³⁴ Śląska kucharka doskonała, wyd. 2, s. 263.

³⁵ Tradycyjne zwyczaje i obrzędy śląskie. Wypisy, wybór i oprac. T. Smolińska, Opole 2003, s. 120.

³⁶ Archiwum Naukowe Muzeum Wsi Opolskiej, dok. nr 506.

szedł ciernistą drogą, tak wam też w małżeństwie pudzie różnie. Nie zawsze będziecie po różach stępowali, nie. Przyjdą czasy, że będziecie żalowali, żeście się poznali, bo stan małżeński jest bardzo ciężki, jest cięższy jak kamień młyński. Ta kromeczka chleba znaczy, byście zawsze się kochali i zawsze szwarne dzieci mieli. Te cukiereczki znaczą, by słodkie życie było. Te pieniądze, by nigdy nie było u was nędzy, a ta lebioda, by u was zawsze była zgoda, a ta trocha paproci, byście żyli w dobroci, a tu jest klucz od sieni, by była z ciebie dobra gospodyni. Ilu tu jest kwiatek, tyle ci życzymy dzieciak. A ta lipa znaczy byś nie leżała w łóżku jak klipa. Janek powiedział mi na uszko, że ci będzie zagrzewał łóżko. A wiesz jak to się stanie. On cię często przyciśnie ku ścianie, a ta stoma żebyś była zawsze w domu. A ten kamień znaczy byście żyli zawsze w dobroci na wiek wieków. Amen”.

W przepisie nie napisano, kto piecze ten kołocz i kto go daje pannie młodej.

W Dziergowicach do chwili obecnej praktykowany jest ten zwyczaj w Polterabend, dawniej w czwartek przed weselem, obecnie tydzień przed weselem. Przygotowany przez kucharkę, odpowiednio udekorowany *kołocz* wiezie pan młody do panny młodej i tam jej wręcza, z podobnym przemówieniem. Do tej pory też stosowane jest tam wykupywanie panny młodej przez pana młodego i jego gości przed weselem, w porze śniadania. Przy wykupywaniu goście częstowani są kanapkami, obowiązkowo *kołoczem*, kawą i herbatą. Na samym przyjęciu weselnym *kołocza* już nie ma; są inne ciasta, torty³⁷.

Według Kornelii Lach na pograniczu śląsko-morawskim (pow. raciborski) przygotowania do wesela zaczynało się od robienia makaronu i pieczenia tzw. kruchych ciasteczek. Następnie przystępowano do wypieku ciasta drożdżowego, czyli *kołacza* weselnego. „*Kołacz* ten w tym rejonie zawsze ma kształt okrągłych lub kwadratowych „*placków*” z makiem, serem lub z powidłami. Pracami kieruje zazwyczaj jedna kucharka i ma do pomocy ok. osiem kobiet. Piekarki te podczas pracy powinien odwiedzić pan młody i „*polać im*” wódkę, aby „*nie dostały pilicy od muki*”. One posypują go mąką, „*aby miał urodzaj*”. Gdy *kołacz* jest gotowy, dzieci z najbliższej rodziny lub sąsiedztwa roznoszą go wszystkim, którzy przynieśli podarunek, a także sąsiadom i przyjaciółom”³⁸. K. Lach opisuje też ciekawy zwyczaj związany z pieczeniem specjalnego *kołacza* w domach przyszłych nowożeńców, który służy do urządzania tzw. *przestrojki*, *klacynie* lub *klytanie*. Kucharki, które piekły *kołacz*, czasami siostry lub koleżanki panny młodej, przebierają się w celowo niedbały sposób i z upieczonym, przystrojonym mirtem lub asparagusem, *kołaczem*, w asyście tzw. orkiestry kuchennej, udają się do domu pana młodego i wręczają „*żenichowi*” ów *kołocz* z odpowiednią oracją. Po wręczeniu *kołacza* przebierańców zwanych „*komediantami*” lub „*przestrojkami*” zaprasza się do pokoju gościnnego i częstuje, początkowo „*niezwykłymi*” potrawami, a potem wódką i prawdziwym poczęstunkiem. *Wesoła* zabawa z tej okazji trwa do późnych godzin wieczornych³⁹.

³⁷ Według U. Olejnik z Dziergowic.

³⁸ K. Lach, *Wierzenia, zwyczaje...*, s. 53.

³⁹ Tamże, s. 57.

W źródłach dziewiętnastowiecznych znajduje się informacja, że w okolicach Oleśna był zwyczaj, iż weselni goście, jadąc do kościoła, małe kawałki kołacza dzieciom rzucają⁴⁰. Dorota Simonides stosuje nazwę kołacz. W jej opracowaniu poświęconym mądrości ludowej ciasto to pojawia się w dwóch innych momentach wesela: „po wyjściu z kościoła młodzi byli zatrzymywani przez różnych przebierańców i musieli się wykupywać. Okupem najczęściej były: kołacz, gorzałka i cukierki”⁴¹. I nieco dalej: „po obiedzie i tzw. *swaczynie*, czyli podwieczorku, goście udawali się do wynajętej wcześniej sali, w której stały stoły z kołaczem”⁴². Również w powieście raciborskim w czasie wesela „po południu częstowano gości tylko kołaczem i kawą zbożową, do której dodawano parę ziarenek kawy naturalnej”⁴³.

Stanisław Wasylewski, opisując wesele w okolicach Kluczborka, przytacza nigdzie wcześniej nie wspomniany zwyczaj związany z *kołaczem*: *Przy końcu obiadu zaczyna się krajanie i rozdawanie kołacza weselnego zwanego „wysuszką”, przy czym towarzyszy mu śpiew*:

*Laską w próg uderzono,
już kołacze dają,
a przed kołaczami
panienki śpiewają.*

*Taniec prędki wiodą
i klaszczą rękami
zabawmy oczy tańcem
a uszy pieśniami.*

Rzeczą starszego drużby lub starosty jest tak kołacz pokrajać, aby każdemu z gości dostał się jeden kawałek, kraj i osrodek kołacza.

*Drużba kołacz siecze
aż mu z czoła ciecze,*

*Pan drużba kołacz kraje
gościom go rozdaje⁴⁴.*

Jest to niewątpliwie ciekawy zwyczaj krojenia kołacza przez drużbę.

Kołocz wypiekany jest na całym Śląsku Opolskim, ale szczególnie w miejscowościach zasiedlonych przez Ślązaków. Wbrew pozorom nie jest to jednolita tradycja. W okolicach Krapkowic, Głogówka i Białej najbardziej popularną formą jest *krajanek*.

Ciekawy opis wyrobu weselnego *kołacza* oraz *krajanek* zamieszcza w dwóch wersjach: w gwarze oraz w języku literackim znana propagatorka śląskiej kultury Anna Myszyńska z Białej. Pisze ona: „Wydawało się, że w latach 80-tych ubiegłego wieku, że tak jak gwara tak i *krajanek* znikną z naszych stołów weselnych, gdzie najczęściej są serwowane. Napór nowoczesnego pieczywa słodkiego: tortów, ciastek, batonów i wafli nie spowodował całkowitego zniknięcia *krajanek* śląskich, zwanych popularnie *kołaczami*. Ludziom po prostu przejadły się „przemysłowe” słodkości. Stąd też piekarnie na Śląsku powróciły do tradycyjnych wypieków, wśród których

⁴⁰ Górny Śląsk i Zagłębie w dawnych opisach ..., s. 107.

⁴¹ D. Simonides, dz. cyt., s. 145.

⁴² Tamże, s. 146.

⁴³ K. Lach, *Wierzenia, zwyczaje...*, s. 72.

⁴⁴ S. Wasylewski, *Na Śląsku Opolskim*, Katowice 1937, s. 169.

wyżej wymieniony *kołocz* zajmuje poczesne miejsce. I tym się możemy pochwalić⁴⁵.

Krajanki są odmianą *kołocza* z podobnym nadzieniem, z *posypką*, posypane dodatkiem cukru pudru. Mają kształt kwadratu o wymiarach ok. 15x15 cm i złocisto-brązowy kolor (fot. 8 i 9). Wypiekane były i są nadal w gospodarstwie domowym z okazji różnych uroczystości rodzinnych typu wesel, styp, *żniwnioka*, kiermaszy, odpustów, chrzcin, I komunii i różnych jubileuszy według przepisu przekazywanego z pokolenia na pokolenie. Śląskie wesele dawniej odbywało się w poniedziałek lub we wtorek, rzadziej w środku tygodnia, ale nigdy w sobotę czy niedzielę (warto wspomnieć, że następnego dnia po weselu, np. w Kornicy obowiązkowo trzeba było pójść na mszę świętą za wszystkich zmarłych w rodzinie młodych)⁴⁶. Żeby wszystkich obdzielić weselnym *kołoczem*, według A. Myszyńskiej, na jego wyrób zużywano i 1 cetnar mąki. Już od końca XIX w. *kołocz* weselny wypiekano w środę, najpóźniej w czwartek, czyli co najmniej trzy dni przed weselem. Ciasto wyrabiano u piekarza, a w domu przygotowywano nadzienie oraz *posypkę* (1 kulę na blachę), przy czym do nadzienia serowego dodawano szafranu (*tworog* ze szafranem), aby uzyskać piękny żółty kolor i zapach oraz *posypkę*. Po przyjsciu do *piekorza* część kobiet układała ciasto na blachy na zwykły *kołocz* bez nadzienia, a inne formowały małe kulki ciasta na *krajanki*. Po wyrośnięciu kulek ciasta, wałkiem robiono z nich okrągłe placki, na których środek nakładano nadzienie, a następnie z czterech stron sklejało ciasto pośrodku. Na blasze mieściło się 15 zwyczajnych *krajanek* albo 12 większych (małe *krajanki* robiono w Kadłubcu, a średnie w Kornicy, Rozkochowie, Głogówku). Następnie ich wierzchy smarowano masłem zmieszonym z mlekiem i cukrem w celu lepszej przyczepności *posypki*. Dawniej do tego celu używano gęsiego pióra. Po upieczeniu i wyjęciu ciasta z pieca szybko załadowywano je na wóz ze specjalnym stojakiem, żeby jak najszybciej zawieźć *kołocze* do domu, gdzie rozkładano je na rozścielonej na podłodze słomie w celu odparowania. Kobiety wykładające *kołocze* sprawdzały jego stan oraz *posypkę*. *Kołocz* weselny nie mógł być nieudany (niewydarzony). Po wystygnięciu ciasto dzielono i roznoszono (*rozdowoć kołocz*). Rodzina młodego piekła *kołocze* dla swojej rodziny. Rodzina młodej piekła dla swojej rodziny, ale też dla rodziny młodego. Największą paczkę dostawał pan młody: duży kawałek ciasta prostego oraz dziewięć *krajanek*, po trzy z różnym nadzieniem oraz kartkę z odpowiednim życzeniem⁴⁷. Czasami dla żartów w jedną *krajanekę* dla młodego wkładano drewnka, które nie dały się pokroić. Inni krewni dostawali kawałek *kołocza* prostego i trzy *krajanki*, ale bywało, że i dwie *krajanki*. Dawniej pakowano *kołocze* w pergaminowy, biały papier. Obecnie coraz częściej *krajanki* opakowuje się w celofanowy papier, udekorowany mirtą i wstążkami. Najlepsze *krajanki*, według A. Myszyńskiej, wypiekano w Rzepczach, Rozkochowie i Głogówku⁴⁸.

⁴⁵ A. Myszyńska, *Nasze śląskie krajanki*, [w:] tejsze, *Śląskie rozprawianie*, Biała Prudnicka 2007, s. 1.

⁴⁶ Tamże, s. 2.

⁴⁷ Tamże, s. 3.

⁴⁸ Według informacji A. Myszyńskiej.



Fot. 8. Krajanki z serem, aut. E. Wijas-Grocholska, 2010



Fot. 9. Krajanka z makiem z Krapkowic, aut. E. Wijas-Grocholska, 2010

U Róży Zgorzelskiej z dużej wsi Biedrzychowice spod Głogówka⁴⁹, na weselu jej syna (*gospodarza*) w 1996 r. ciasto tradycyjnie zarabiano w domu, formując je dopiero *u piekorza*.

Przygotowane i przyniesione z *pocztą* produkty do wypieku *kołoczy* zajęły całą podłogę w dużym pokoju. Na weselu przygotowano 1600 *krajaneek* oraz 12 blach całego *kołocza*, które rozdano wszystkim mieszkańcom wsi. Najmniej dawano po 3 krajanki osobom niezaproszonym na weselu. Dla bliskiej rodziny, osób zaproszonych oraz tych, co przysłali *pocztę*, dawano nawet do 12 *krajaneek* oraz ćwiartkę *kołocza* z blachy. Według informatorki w wielu rodzinach śląskich istnieje zwyczaj zapisywania, od kogo dostało się *kołocz* weselny i w jakiej ilości. Przy własnym weselu często korzysta się z tej listy i oddaje *kołocz* w takiej samej ilości (ile dostałeś, tyle dajesz). *Kołocze* roznosiły dawniej też dzieci z rodziny oraz dzieci sąsiadów, często za napiwek (*trangeld*).

Na Górnym Śląsku do chwili obecnej dołącza się do *kołocza* weselnego bileciki z życzeniami od nowożeńców. Treść ich jest różna, niemniej zawsze jest w nich odniesienie do *kołocza*. A oto przykładowe treści takich życzeń: *Jak te dwa gołąbki/szczęśliwe w swoich trelach/tak i my chcemy się podzielić/kołaczem z naszego wesela* z Grocholubia (1998 r.), *By Bóg błogosławił/nasz związek/abyśmy byli zawsze weseli/młoda para od serca kołaczem/się dzieli z Krapkowic* (2004 r.), *Jak obyczaj każe stary/Według ojców naszych wiary/Kołaczem się z Wami dzielimy/I smacznego Wam życzymy* z Kamionki (2006 r.). I dalej: *Aby nasi znajomi w pamięci/nas mieli/Młoda Para od serca/kołaczem się dzieli; Jak obyczaj każe stary/Śląski zwyczaj mamy/Weselnym kołaczem się dzielimy/Byście razem z nami się cieszyli/Smacznego!!!; Kołaczem weselnym się dzielimy/Gdyż obyczaj to stary/Więc smacznego Wam życzymy/na szczęście młodej pary*⁵⁰.

W ostatnich latach obserwuje się powolne odchodzenie od wypieku *kołocza* weselnego we własnym zakresie. Ciężar wypieku przerzucany jest na wyspecjalizowane piekarnie, ale koszt ciasta, często ze względu na brak własnego sera i maku, znacznie wzrósł, wobec czego pieczony jest on w mniejszych ilościach i rozdawany w mniejszym gronie.

Prymicja

Uroczystość prymicyjna ma często bardziej okazały i dłużej trwający przebieg, niż weselu. Do prymicji przygotowują się w niektórych miejscowościach prawie wszyscy mieszkańcy. Znoszą do rodziców wyświęcanego młodego księdza wiktuały potrzebne do wypieku *kołoczy*, często zbierając np. dłuższy czas jajka (100 sztuk), mleko na ser czy masło. Przed prymicją *kołocz* prymicyjny dostaje często cała lokalna społeczność danej miejscowości. Ciasto wypiekane jest od poniedziałku do piątku, w zależności od wielkości i zaludnienia wsi, czasami do 50 blach dziennie. Rozdawane jest najczęściej ulicami. Wypiekane jest w wersji podstawowej, czyli z serem i makiem, jabłkami oraz z owocami sezonowymi: jagodami i śliwkami. Blachy z ciastem dzielone są na 6 lub

⁴⁹ Róża Zgorzelska z Biedrzychowic pochodzi od pokoleń z najbogatszej warstwy chłopskiej i jest znaną liderką wiejską. Z jej inicjatywy powstało we wsi w tzw. stodole *farorza* niespotykane Muzeum wiejskie, bazujące w dużym stopniu na jej rodzinnych zasobach i pamiątkach oraz innych eksponatach pochodzących z okolicznych wsi.

⁵⁰ <http://kolocz.info/page/index/22/historia>, data odczytu: 11.07.2012 r.

8 kawałków, a rozdawane po trzy kawałki. Na uroczystość główną w sobotę lub niedzielę idzie najbliższa rodzina, a potem, przez cały tydzień, proszona jest pozostała część społeczności wiejskiej według uznania. *Kołocz* prymicyjny roznosi czasami prymicjant, ale z reguły robi to najbliższa rodzina, dzieci i ministranci⁵¹.

Kołocz na stypie

Według informatorów dawniej na stypę z okazji pogrzebu wypiekano przeważnie prosty kołocz z posypką, ponieważ uważano, że taki kołocz jest symbolicznie oznaką smutku po zmarłym. W Kornicy, na drugi dzień po śmierci kogoś w rodzinie, obowiązkowo zabijano świnie i pieczono kołocz. Czasami wręczano po stypie kołocz uczestnikom pogrzebu, uczestniczącym w stypie⁵². W przypadku gospodarza, który się nie ożenił, stypa miała niekiedy charakter zbliżony do wesela. Wujek Róży Zgorzelskiej z Biedrzychowic, bogaty gospodarz, nakazał po swojej śmierci upiec kołocze i rozdać je tym wszystkim, według prowadzonego przez niego spisu, od których w przeszłości dostał kołocz weselny⁵³. Obecnie na stypę piecze się skromniejszy kołocz z serem i makiem, bez bakalii oraz bez dodatkowej dekoracji w postaci cukru pudru⁵⁴.

Zakończenie zbioru zbóż

Dawniej, kiedy wielu mieszkańców wsi uczestniczyło w pracach polowych u zamężnych gospodarzy, na zakończenie prac żniwnych, obchodzonych bardzo uroczyście, przygotowywano obiad, pieczono *kołocze* i częstowano nimi uczestników *żniwnioka*, a niekiedy dawano do domu dla innych członków rodziny⁵⁵. Dożynki wiejskie bądź parafialne obchodzono zawsze uroczyście. Podstawowym ciastem był *kołocz*, wypiekany z darów wszystkich mieszkańców wsi. Każdy dokładał się z takim składnikiem, którego miał najwięcej. Niektórzy przynosili jajka, inni mąkę, ser, mak, masło. Przy rozłożonych stołach sadzano zawsze gospodarzy biorących w nich udział i częstowano ich m. in. *kołoczem*⁵⁶. Obecnie dożynki parafialne bywają często połączone z festynem, na którym można kupić kawałek takiego składkowego kołocza (za 2-3 zł), przy okazji dostając do niego za darmo kawę (np. zwyczaj taki panuje w Gośławicach, Grudzicach – obecnie Opole, Dziergowicach).

Na święta i niedzielę

Na święta wypiekano *kołocz* dla rodziny. Na święta Bożego Narodzenia pieczono częściej *kołocz* z makiem z dodatkiem migdałów i orzechów. Na Wielkanoc częściej spotykanym był *kołocz z tworogiem* z dodatkiem rodzynek, skórki cytrynowej. Noszono je do wypieku do piekarni (*do piekorza*) po dwie blachy pod pachą

⁵¹ Według U. Olejnik z Dziergowic.

⁵² Informator A. Myszyńska z Białej.

⁵³ Informator R. Zgorzelska z Biedrzychowic.

⁵⁴ Informator U. Olejnik z Dziergowic.

⁵⁵ Informator A. Myszyńska z Białej, R. Zgorzelska z Biedrzychowic.

⁵⁶ Informator U. Olejnik z Dziergowic.



Fot. 10. Kołocz niedzielny - w drodze do piekarza, Dąbrowka Wielka, aut. J. Rys, 1971



Fot. 11. Swaczyna z kołoczem, Borzysławice, aut. M. Składny, 1937

(fot. 10) lub w specjalnych nosidłach⁵⁷. Na niedziele wypiekane były, i są nadal, *kołocz*e proste lub z sezonowymi owocami: jagodami, śliwkami, jabłkami.

Odpust i kiermasz

Odpust, opisany wcześniej przez Z. Szrombę, przebiegał podobnie w wielu wsiach Śląska Opolskiego. O wypiekaniu *kołoczy* odpustowych na początku XX w. pisał niemiecki badacz Paul Drechsler. Stwierdził on, że *kołoczy* pieczono dużo, przeważnie z serem i makiem. Ciasta nie mogło zabraknąć, ponieważ na odpust zapraszano wielu gości, a także sąsiedzi się wzajemnie odwiedzali⁵⁸. Na Górnym Śląsku zwyczaję związane z odpustami omawia Dorota Światała-Trybek⁵⁹. W rozdziale: *Biesiadowanie odpustowe* przytacza wspomnienia kobiety, u której w domu na odpust pieczono nawet 6 blach *kołocza*: po dwie z *posypką*, z *syrem i makiem*⁶⁰. Na odpustowym obiedzie z reguły bywali najbliżsi krewni. Pozostali goście często przychodzili na podwieczorek i zostawali na kolację. Po obfitym obiedzie odpustowym uczestnicy odpoczywali, a gospodynie sprzątały i przygotowywały podwieczorek, czyli *swaczynę*, którą spożywano zazwyczaj między godz. 14.00 a 15.00. Składały się na nią przede wszystkim gorące napoje: herbata, kawa oraz wypieki, wśród których na pierwszym miejscu należy wymienić *kołocz*e czyli drożdżowe ciasta z makiem, serem i *posypką*. Podawano również inne ciasta, ale wypiekanie *kołoczy* odpustowych należy do tradycyjnych zachowań w rodzinach śląskich⁶¹. W biedniejszych rodzinach niekiedy wypiekano 6 blach *kołocza*, ale po jednej z serem i makiem, a pozostałe z posypką. Gości częstowano ciastem z nadzieniem, a domownicy jedli ciasto „bez niczego”⁶².

Ciekawym dawniej zwyczajem było i nadal jest uroczyste obchodzenie kiermaszu, znane i opisywane wcześniej w źródłach niemieckich⁶³. W przypadku kościołów, których patroni mają swoje święta w okresie zimowym, uroczystej obchodzono rocznicę wyświęcenia kościoła zwaną kiermaszem, czyli uroczyste obchodzenie rocznicy pierwszej mszy świętej i wyświęcenia kościoła. Obchodzono je w niedzielę najbliższą dacie wyświęcenia albo w kolejną niedzielę miesiąca, podobnie jak przy wyświęceniu.

Jak wspomina A. Myszyńska, na kiermasz w Kornicy czekała cały rok. Na ten dzień przyjeżdżały budy i kramy, karuzela, katarynka, a potem była zabawa. Wszyscy przygotowywali się do tej uroczystości od dłuższego czasu, gromadząc jaja, przygotowując masło, ser itp. W piątek przygotowywano się do wypieku większej ilości ciasta, które pieczono w sobotę, również dla rodziny mieszkającej poza daną wsią. Według informatorki co roku przed kiermaszem jej matka piekła *kołocz* i średnie *krajanki*, a ona wiozła je do siostry do Kadłubca. Siostra rewanżowała się z okazji „swojego”

⁵⁷ Nosidla takie znajdują się w Muzeum wiejskim w Biedzychowicach.

⁵⁸ P. Drechsler, *Sitte, Brauch Und Volksglauben In Schlesien*, t. 1, Leipzig 1903, s. 157.

⁵⁹ Zob. D. Światała-Trybek, *Święto i zabawa. Odpusty parafialne na Górnym Śląsku*, Wrocław 2000.

⁶⁰ Tamże, s. 72.

⁶¹ Tamże, s. 95.

⁶² Tamże, s. 96.

⁶³ Na które powołuje się D. Światała-Trybek w swym artykule *Kiermasze na Śląsku w materiałach niemieckich ludoznawców*, [w:] *Z dziejów i dorobku folklorystyki śląskiej*, pod red. J. Pośpiecha i T. Smolińskiej, Opole 2002.

kiermaszu, przysyłając im małe *krajanki*, robione tradycyjnie w Kadłubcu, co zawsze w matce wzbudzało rodzaj zadumy: „że też chce im się takie małe robić”⁶⁴. W Biedrzychowicach odpust i kiermasz były obchodzone uroczyście i na oba wydarzenia wypiekano *kołocz* i *krajanki*. O ile odpust ograniczał się czasowo do niedzieli, to kiermasz trwał dwa dni: Uroczystości główne obchodzono w niedzielę, ale poniedziałek dalej traktowano jak święto i przyjmowano gości, częstując ich *kołoczem*, *krajankami* oraz kawą⁶⁵ (fot. 11). W Dziergowicach odpust i kiermasz traktowano na równi. Z odpustem związany był z reguły festyn, natomiast kiermasz, odbywający się zawsze w drugą niedzielę września, obchodzono w gronie najbliższych krewnych u rodziców, a po ich śmierci – wymiennie u któregoś z rodzeństwa. Na obie uroczystości pieczono *kołocz*, ale tylko na potrzeby własne⁶⁶.

Kołocz w XXI wieku

Jak już wcześniej wspomniano, akceptacja docierającej do nas zachodniej cywilizacji, nowych ciast w latach 80. XX w. spowodowały, że *kołocz* stały się jakby mniej ważne, usunięte na drugi plan. Z inicjatywy Klaudii Kluczniok ze Związku Rolników Śląskich, który jest stowarzyszeniem zrzeszającym rolników z Górnego Śląska, realizującym różne projekty rozwijające rolnictwo i obszary wiejskie w tym rejonie, w 2006 r. realizowany był projekt identyfikacji opolskich produktów tradycyjnych⁶⁷. Po przeanalizowaniu 75 wniosków okazało się, że najwięcej napłynęło ich na różne ciasta (aż 13), z tego tylko jeden dotyczył ciasta tak naprawdę śląskiego – *kołocza* z Jemielnicy. Nie można negować, że inne wypieki nie spełniały warunków produktu regionalnego, ponieważ po II wojnie światowej w ramach migracji Górny Śląsk stał się „ogromną mieszanką etniczną”. Dla kobiet wiejskich, w ramach Kół Gospodyń Wiejskich, prowadzono w latach 60. XX w. różne kursy gotowania, przygotowywania przetworów oraz pieczenia ciast (a więc ponad wymagane przy produkcji 25 lat). Jedynie *kołocz* był ciastem obrzędowym i znanym na Górnym Śląsku od wieków. Również z inicjatywy Klaudii Kluczniok w 2007 r. w Związku Rolników Śląskich opracowano projekt do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi o uznanie *kołocza* za śląski produkt regionalny. Akcja szukania korzeni i tradycji dla śląskiego (opolskiego) *kołocza* toczyła się również w mediach; mówiono o tym w radiu i w telewizji regionalnej, pisano w gazetach lokalnych⁶⁸. Dzięki tej akcji wielu piekarzy, ale i kobiet, przypomniało sobie stare jego receptury. Kilka osób opisało *kołocz* w różnych wspomnieniach⁶⁹. W tymże roku, w grudniu, powstało Konsorcjum Producentów „Kołocza Śląskiego”, utworzone przez 11 pro-

⁶⁴ Według A. Myszyńskiej z Białej.

⁶⁵ Informatorka R. Zgorzelska z Biedrzychowic już jako 10-letnia dziewczynka wozila na rowerze *kołocz* do omy do Naczęsławic.

⁶⁶ Według U. Olejnik z Dziergowic.

⁶⁷ Projekt Związku Rolników Śląskich przewidziany był na 70 produktów tradycyjnych. Posiadał swój własny kwestionariusz, który nieco odbiegał od wniosku o wpis na listę produktów tradycyjnych, obowiązujący jako załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 22.03.2005 r. (poz. 509).

⁶⁸ Zob. S. Kubiciel, *Nasz symbol z posypką*, „Nowa Trybuna Opolska” nr 2007/169, s. 4 z 21-22.07.2007

⁶⁹ Zob. A. Myszyńska, *Nasze śląskie krajanki*, Biała Prudnicka 2007; M. Koźlik, List na temat *kołocza* śląskiego z 8.10.2007, Krapkowiec, rękopis, ss.1-2; S. Wiercimok, List na temat *kołocza* z 2007 roku, Nakło k. Tarnowa Opolskiego, rękopis, ss.1-2.

ducentów (piekarzy i cukierników), w tym dziewięciu z województwa opolskiego i dwóch z województwa śląskiego. W jego skład weszły piekarnie z Kujakowic Górnych, Otmic, Strzelec Opolskich, Gogolina, Głogówka, Chrząższczy, Jemielnicy, Opola, Zdieszowic, Krapkowic, Katowic i Katowic-Kostuchny. Przez pół roku ustalano jednolite receptury ciast, by *kołocz* z różnych cukierni miał zbliżony smak. Praktycznie różnice były niewielkie. W tym samym 2007 r. złożono wnioszek do Unii Europejskiej. Śląski *kołocz* został oficjalnie zaakceptowany jako produkt regionalny dopiero w 2011 r. – jako dwudziesta dziewiąta potrawa z Polski i czwarta z Górnego Śląska. Aktualnie do Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego należy 17 producentów, w tym tylko dwóch z województwa śląskiego. Obecnie *kołocz* śląski można sprzedawać pod warunkiem otrzymania certyfikatu nadanego np. przez Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Jako pierwsi w województwie opolskim certyfikat otrzymali Beniamin Godyla, prezes Konsorcjum Kołocza Śląskiego, i Edyta Grabowska z Otmic. W celu certyfikacji w Wojewódzkim Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Opolu trzeba wypełnić wniosek, który znajduje się w zakładce „Dokumenty do pobrania”⁷⁰. „Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” może być sprzedawany bez opakowań i etykiet. Punkty sprzedaży *kołocza* muszą być oznaczone napisem, będącym jednym z wariantów nazwy „kołocz śląski” lub „kołacz śląski”, a w przypadku wykorzystywania opakowań na etykiecie „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” znajduje się nazwa w jednym z zarejestrowanych wariantów, logo Chronionego Oznaczenia Geograficznego lub określenie „Chronione Oznaczenie Geograficzne” bądź akronim „ChOG”. **Surowce stosowane przy wypieku kołocza śląskiego muszą być dobrej jakości i są one ściśle określone na stronie internetowej www.kolocz.info.** Ci piekarze, którzy nie przystąpili do konsorcjum, wypiekają ten produkt, używając innych nazw, np. *kołocz* tradycyjny albo kołacz. 29 marca 2012 r. na uroczystej gali w Szkole Muzycznej w Opolu nagrodzono laureatów 9. edycji konkursu „Opolska Marka 2011”. W kategorii produkt spożywczy statuetkę otrzymało Stowarzyszenie „Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego”.

Ten wyjątkowo wzmożony ruch wokół *kołocza* śląskiego spowodował, że zainteresowały się nim również jakby na nowo Ślązaczki. Zawsze we wsi były kobiety, które miały większy dar gotowania potraw czy pieczenia ciast i to one często obsługiwały przyjęcia, wesela i inne uroczystości w ramach pomocy sąsiedzkiej, czy też za niewielką opłatą. W rodzinach typowo śląskich jeszcze wiele kobiet często nie pracuje zawodowo i tradycyjnie zajmuje się domem. Niektóre potrzebę pracy realizują w działaniu na rzecz wsi, lokalnej społeczności. W związku z prowadzonym od 15 lat w województwie opolskim, programem pod nazwą *Odnowa wsi*, wprowadzonym w 1997 r. przez Ryszarda Wilczyńskiego, obecnego wojewodę opolskiego, świadomość wielu mieszkańców wsi na temat posiadanych przez ich miejscowości atutów i zasobów, zastanych po poprzednich pokoleniach, wyraźnie wzrosła. W każdej prawie miejscowości znajdują się ludzie, którzy lubią działać na rzecz rozwoju bliższej lub dalszej okolicy, zwani dawniej społecznikami czy

⁷⁰ <http://kolocz.info/page/index/23/dokumenty-do-pobrania>, data odczytu: 11.07.2012 r.

działaczami, a obecnie liderami, a w przypadku wsi - liderami wiejskimi. Liderki wiejskie, dawniej dające upust swej energii w kołach gospodyń wiejskich, teraz coraz częściej biorą udział w stowarzyszeniach, działających na rzecz miejsca ich zamieszkania. Uczestnicy biorący udział w *Odnowie wsi*, wyszukują atuty swojej miejscowości, do których, chcąc je podkreślić i uwypuklić, tworzy się różne plany i projekty. Stąd powstają, na wzorach austriackich lub niemieckich, tzw. wsie tematyczne (np. Chudoba - wioska dekarzy), promujące różne konkursy, nawet na skalę krajową (Bobrowa - konkurs cieśli) itp. Wraz z prowadzonym przez Związek Rolników Śląskich w 2006 r. projektem na produkt regionalny, corocznym wojewódzkim konkursem na produkt regionalny organizowanym przez Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego oraz biesiadami regionalnymi (Bożenarodzeniową i Wielkanocną), zainicjowanymi dla kobiet wiejskich przez Halinę Nabrdalik, dziennikarkę Radia Opole, w ramach pracy w Opolskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Łosiosowie, wzrosła też świadomość i potrzeba promocji własnego produktu regionalnego oraz podtrzymania jego tradycji wśród mieszkańców Śląska Opolskiego.

Wojewódzki konkurs wypieku kołocza śląskiego

Takim przykładem, godnym zaprezentowania na szerszym forum, jest wojewódzki konkurs wypieku *kołocza* śląskiego we wsi Rozwadza, zorganizowany przez inicjatorkę konkursu, sołtys Ritę Grądalską oraz Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Rozwadza. Podczas warsztatów *Odnowy wsi* w 2007 r. mieszkańcy uznali, że zasobem i atutem wsi Rozwadza jest czynna piekarnia przy remizie, którą można by wykorzystać do przeprowadzenia konkursu wypieku *kołocza* śląskiego. W 2008 r. założono Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Rozwadza i w tymże roku odbył się pierwszy, gminny konkurs wypieku *kołocza* śląskiego. W 2009 r. odbył się konkurs powiatowy, a od 2010 r. - konkurs wojewódzki. Konkursy praktycznie prowadzi i rozlicza pani sołtys, co wiąże się z jej dodatkową pracą, ale też inicjatywa ta przynosi wymierne efekty. Konkurs otrzymał w 2011 r. nagrodę ministra rolnictwa i rozwoju wsi za najlepsze przedsięwzięcie promujące produkt regionalny. *Kołocz*, jako produkt regionalny, był prezentowany przez Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Rozwadza w partnerskim mieście w Altenkirchen, a w 2011 r.: na targach żywności w Mainz, w pałacu prezydenckim w Warszawie oraz na zjeździe sołtysów w Licheniu⁷¹.

Konkurs adresowany jest do wszystkich powiatów województwa opolskiego i odbywa się zgodnie z regulaminem, zamieszczonym na ogólnie dostępnej stronie internetowej⁷², w remizie strażackiej we wsi Rozwadza. Celem konkursu jest promocja produktu regionalnego, jakim jest *kołocz* śląski, wymiana doświadczeń związanych z wypiekiem, a także integracja uczestniczek. W konkursie mogą wziąć udział „drużyny” maksymalnie w trzyosobowym składzie i każda z „drużyn” w trakcie konkursu wypieka trzy rodzaje *kołocza*: z serem, makiem i jabłkami, na blachach o wymiarach 60 x 40 cm. Nadzienie do *kołocza* w postaci gotowych mas serowych, makowych i jabłkowych (fot. 12) drużyny robią w miejscu zamieszkania oraz przywożą ze sobą

⁷¹ Według informacji Rity Grądalskiej z Rozwadzy.

⁷² http://kolocz.info/upload/userfiles/file/kolocz_slaski_wniosek.pdf, data odczytu: 11.07.2012 r.



Fot. 12. Różne nadzienie do kołowca, aut. E. Wijas-Grocholska, 2010



Fot. 13. Nakładanie kolejnej warstwy ciasta - tzw. deki, aut. E. Wijas-Grocholska, 2010



Fot. 14. Przed wypiekaniem z gęsto położoną posypką, aut. E. Wijas-Grocholska, 2010



Fot. 15. Różne rodzaje posypki, aut. E. Wijas-Grocholska, 2010



Fot. 16. Tradycyjne kołocz ze wsi Piotrówka, aut. E. Wijas-Grocholska, 2010

wszystkie produkty i narzędzia potrzebne do wypieku ciasta. Przy przygotowaniu *kołocz*y, w trakcie konkursu, wykonywane są następujące czynności w niżej przedstawionej kolejności:

W pierwszym dniu: - sporządzenie ciasta drożdżowego, przygotowanie posypki, dzielenie i wałkowanie kawałków ciasta, formowanie ciasta na blachę, nakładanie kolejnych warstw *kołocza*: nadzienia, ciasta (fot.13), układanie posypki (fot.14), wypiek w piekarni, po przywiezieniu wyłożenie z blach, celem odparowania ciasta.

W drugim dniu: dekorowanie cukrem pudrem, ocena jury i ogłoszenie wyników, przy ogłaszaniu wyników mile widziany strój regionalny⁷³.

Wypieki w 2012 r. według ściśle określonych kryteriów oceniało trzyosobowe jury: przedstawiciele Konsorcjum Kołocza Śląskiego. Przewodniczącym był Paweł Grabowski z cukierni w Otmicach. komisja brała pod uwagę wygląd zewnętrzny *kołocz*y, barwę, smak, zapach, porowatość. W 2012 roku najsmaczniejsze *kołocz*e wypiekły przedstawicielki wsi Siedlce (gmina Izbicko) oraz wsi Krępna (gmina Zdzeszowice). Zwycięzczynie otrzymały puchary oraz sprzęt gospodarstwa domowego. Patronat nad konkursem objęli starosta krapkowicki oraz burmistrz Zdzeszowic.

Konkurs ten jest bardzo ważnym elementem podtrzymywania i krzewienia tradycji nie tylko kulinarnej. Dzięki niemu następuje integracja i wymiana doświadczeń kobiet z różnych miejscowości Śląska Opolskiego, ucząc je poszanowania odmienn-

⁷³ Autorka uczestniczyła w III wojewódzkim konkursie wypieku *kołocza* w Rozwadzy w 2012 r., opisując go w artykule pt. *Kołocz śląski – unijnym produktem regionalnym*, na potrzeby konferencji skansenowskiej w Ciecchanowcu, poświęconej produktowi regionalnemu.

ści oraz stwarzając okazję „przyuczania” młodych dziewcząt do udziału w konkursie, jak miało to miejsce w 2012 r., gdy do konkursu ze wsi Rozwadza zgłosiły się trzy młode dziewczyny z gimnazjum pod opieką starszych kobiet. Jednocześnie konkurs ten ujawnia lokalne, drobne różnice przy wypieku tego tradycyjnego ciasta: w sposobie wyrobu ciasta, różnych metodach przygotowania nadzienia, odmiennych sposobów kładzenia *posypki* (fot. 15). Na dziewięć grup reprezentujących miejscowości położone w niewielkiej od siebie odległości, przedstawicielki wsi Piotrówka wyróżniły się swoją odmienną tradycją: na nadzienie nie kładły cienkiego ciasta zwanego *deka*, a dwukolorową *posypkę* układały w pasy i ukośny wzór (fot. 16).

W czasie konkursu piecze się *kołocz* „najlepsze z najlepszych” z dużą ilością dodatków, bakalii. W ubiegłych wiekach, jak wynika z treści, Ślązaczki rozróżniały wydarzenia rodzinne czy wyczajowe rodzajem wypiekanego *kołocza*. Tanie i ogólnie dostępne bakalie, dostępność sera i maku spowodowały, że dzisiejsze *kołocz*, wypiekane „przed gości” posiadają grubszą warstwę nadzienia niż ciasta. W ten sposób ten współczesny *kołocz* stał się, ze względu na ilość nadzienia, ciastem droгим. Niektórym starszym kobietom ta zmiana nie przypadła do gustu, ponieważ utrzymują one, że dawniej w *kołocz* więcej było ciasta niż nadzienia, a i *posypka* nie była też tak gęsto położona⁷⁴ (zob. fot. 10, 14). Uważają one, że konkurs może spowodować, podobnie jak konkurs na zdobienie jaj wielkanocnych, przerost formy nad treścią. Niewątpliwie mają rację. W ostatnich latach odeszło się od dawnej tradycji również pod względem produktów na nadzienie – ser i mak nie są już najczęściej, jak dawniej, własnego wyrobu, tylko kupowane niejednokrotnie w supermarketach. Podobnie rzecz się ma z wypiekiem: *kołocz* piecze się coraz częściej w elektrycznym piekarniku a nie w piekarni, nie wspominając o dawnym *wieloku* czy *piekaroku*. Wbrew pozorom, mimo postępu i nowoczesności, panuje powszechna opinia, że *kołocz* najlepiej smakuje z dawnego *wieloka* opalanego żywym ogniem.

⁷⁴ Między innymi jest to również opinia A. Myszyńskiej z Białej.

O dawnych tradycjach uprawy wina na Śląsku Opolskim

Tradycje uprawy winnej latorośli na Śląsku sięgają wieków średnich. Przynajmniej od połowy XII stulecia, a prawdopodobnie i od czasów znacznie wcześniejszych w skromnych choćby rozmiarach prowadzono na tym terenie uprawę wina¹. Zwyczaj ten najpewniej przywędrował tu wraz z przybyłymi z południa i zachodu zakonnikami. Korzenie winiarstwa śląskiego sięgają więc początków organizacji kościelnej i są ściśle związane z nabożeństwem chrześcijańskim. Roślina ta uprawiana była bowiem przede wszystkim dla potrzeb kultu religijnego.

Zapotrzebowanie na tzw. wino teologiczne (mszalne) pociągnęło za sobą rozwój winnic przyklasztornych. Sprzed 1138 r. pochodzi wzmianka o nieudanych próbach założenia winnicy na górze Ślęży przez kanoników regularnych, sprowadzonych z Arrouaise we Francji (późniejszy klasztor Najświętszej Panny Marii na Piasku we Wrocławiu). W Zielonej Górze już w 1150 r., a w Trzebnicy w 1203 r., w klasztorze cysterek istniały winnice. Z 1245 r. pochodzi wzmianka o winnicach położonych pod Bytomiem na Górnym Śląsku. Na interesującym nas obszarze dzisiejszej Opolszczyzny pierwotnych miejsc uprawy winorośli poszukiwać należy także w pobliżu ośrodków kościelnych. W XIII w. odnotowano je nawet w okolicach, w których ze względów klimatycznych, najmniej by się tego można było spodziewać. Dokumenty historyczne potwierdzają, że prawie każda stara parafia, sięgająca początkami XIII w. oraz każdy klasztor² z tego okresu posiadały swoją winnicę, w której uprawiano winną latorośl i gdzie tłoczono wino³. Winnice założono między innymi w pobliżu opolskiego klasztoru dominikanów (pierwsza wzmianka o budowie klasztoru pochodzi z 1254 r.⁴) na południowym stoku góry wapiennej, na której później znajdowało się wyrobisko i piece wapienne, a jeszcze później zbudowano wielki browar Pringsheima (dzisiejsze okolice placu

¹ K. Maleczyński, *Historia Śląska*, t. 1, cz. 1, Wrocław 1960, s. 227.

² Z dzisiejszego Śląska Opolskiego możemy wyliczyć, posługując się chronologią, następujące zakony i ich klasztory: cystersi z Jędrzejowa założyli opactwo w Jemielnicy około 1290 r., w Rudach Raciborskich istniało od 1258 r., augustianie-eremici osiedlili się przed 1294 r. w Grodkowie; w XIII w. pojawiły się zakony żebracze, franciszkanie założyli swe klasztory w Opolu (1248), Nysie (1257), Głogówku (1264), w XV w. w Koźlu (1431) oraz pod koniec tego wieku w Raciborzu; dominikanie: w Opolu (1295), (w Raciborzu byli od 1238)). Istniał także zakon żeński: Norbertanki, osadzone około 1202-1211 r. w Rybniku, w 1228 r. przeniesione zostały do Czarnowasów, klasztor dla dominikanek w Raciborzu ufundowany został w 1306 r. Były też na Górnym Śląsku domy zakonów rycerskich i szpitalnych, które rozwinęły się w okresie wypraw krzyżowych do Ziemi Świętej. W XIII w. joanicy założyli swe domy w Grobnikach (1239), w Głubzyczach (1275) i Solcu k. Prudnika (2 poł. XIII w.), w Makowie k. Raciborza (1224). W Oleśnie osadzono w 1374 r. kanoników regularnych św. Augustyna. Klasztory położone w Raciborzu i okolicy wymienia się tu ze względu na fakt przynależności tego obszaru do województwa opolskiego do 1976 r. Źródło: J. Kopiec, *Dzieje Kościoła katolickiego na Śląsku Opolskim*, Opole 1991, s. 27-30.

³ L. Musioł, *Winnice kościelne na Górnym Śląsku*, „Gość Niedzielny” 1966, nr 32, s. 3.

⁴ *Katalog zabytków sztuki w Polsce. Miasto Opole i powiat opolski*, pod red. T. Chrzanowskiego, t. 7, z. 11, Warszawa 1968, s. 21

Kopernika oraz ulic Sempołowskiej i Kamiennej⁵). Według dokumentu z 1531 r., opartego wszak na dokumencie trzynastowiecznym, do prepozyta kolegiaty św. Krzyża w Opolu należały dwie winnice pod miastem⁶. Okolice Głogówka także zasłynęły z uprawy wina. Czternastowieczne dokumenty potwierdzają, że tamtejsza kolegiata posiadała obszerne winnice, które niejednokrotnie stanowiły obiekt różnych transakcji i nie raz zastawiane były za sumy dziesiątek grzywien⁷. Z 1299 r. pochodzi z kolei informacja o kościelnej uprawie winorośli we wsi Jodłów pod Nysą. Winnicę wymieniono także w dokumencie papieża Bonifacego z 1302 r. zatwierdzającym posiadłości klasztoru w Jemielnicy. Z dokumentów średniowiecznych dowiadujemy się także o ziemiach kościelnych zwanych „winnicami“, położonych w Krapkowicach, we wsi Wierzch koło Prudnika czy pod Wołczynem (przysiółek Zabagnie) w powiecie kluczborskim⁸.

Na miejsca dawnych upraw wskazują również zachowane do dzisiaj nazwy topograficzne. W województwie opolskim nazwa dawnej wsi Winiary, będącej obecnie częścią Głogówka, zapisana po raz pierwszy (w 1386 r.) jako Weingassen, później jako Winar (w 1751 r.), potwierdza fakt uprawy wina w okolicach miasta. Wywodzi się ją od pierwotnej nazwy Winiarze i tłumaczy jako nazwę osady, w której mieszkańcy uprawiali winorośl i wyrabiali wino⁹. Fakt uprawy wina w tym miejscu potwierdza Damian Tomczyk, wskazując na dokumentację sfragistyczną. Najstarsza pieczęć ogólnomiejska, pochodząca niewątpliwie jeszcze z końca XIII w., wyciśnięta na dokumencie z 1312 r., miała na tarczy trójkątnej trzy noże do zbioru winnej latorośli. Motyw kiści winogronowych pojawił się na pieczęciach w połowie XVII w. Te same motywy widzimy w herbie Głogówka. „Trzy noże do uprawy winorośli, stykające się uchwytnymi pośrodku tarczy i trzy kiście winogron między nimi – nawiązują do dawnej uprawy winnej latorośli w rejonie miasta”, pisze Tomczyk (rys. 1)¹⁰. Inni historycy, zwłaszcza badacze rodów Fragstein i Larisch, odrzucają takie tłumaczenie, wywodząc herb Głogówka od herbu rodziny Fragstein, przybyłej na Śląsk z Tyrolu, z zamku Fragstein koło Zirl, niedaleko Innsbrucka. Już od XIII w. przedstawiciele tego rodu są odnotowani w dokumentach śląskich, a pierwszą ich siedzibą było Klisino (Gläsen) k. Głogówka. W XIV w. wymieniani są jako założyciele i pierwsi właściciele Głogówka (dziedziczni wójtowie). Według tej wersji herb rodu został również herbem miasta i nie ma nic wspólnego z uprawą winorośli w okolicach Głogówka, a raczej z rolniczym pochodzeniem rodziny Fragstein uprawiającej winorośl w pierwotnych siedzibach, tj. w Tyrolu¹¹.

⁵ A. Hamada, *Wielki browar*, „Gazeta Wyborcza Opole” 2002, nr 2000/188, s. 3.

⁶ L. Musioł, *Winnice kościelne ...* s. 3.

⁷ Tamże.

⁸ Tamże.

⁹ H. Borek, *Górny Śląsk w świetle nazw miejscowych*, Opole 1988, s. 202.

¹⁰ D. Tomczyk, *Herby miast Śląska Opolskiego*, Opole 1996, s. 29–30.

¹¹ H. Andrzejewska Fragstein–Niemsdorf, *Dzieje rodu Fragstein–Niemsdorf*, „Rocznik Głogówecki” 2010, nr 4, s. 59–66. Zob. też: A. Devosges Cuber, 400 lat Ratusza w Głogówku 1608–2008, Głogówek 2008, s. 6. oraz R. Wrobel, *Die Gründung der Stadt Oberglogau im 13. Jahrhundert*, „Rocznik Głogówecki” 2009, s. 51–78.

Z kolei nazwa podopolskiej miejscowości Winów, wymienionej po raz pierwszy w dokumentach z 1412 r., jako Wyno, z pewnością nie jest bezpodstawna. Uprawę winorośli na miejscowym wzgórzu, zwanym Babią Górą, poświadczono historycznie¹². W miejscowej legendzie wspomina się także, że dawno temu nieznanymi mężczyźni szukali na wzgórzu skarbów. Skarbów nie znalazł, ale założył na zboczu góry, której nikłe ślady pochodzą już z 1300 r., winnicę. Według innego wariantu uprawę winorośli zajmowali się tam biali zakonnicy; prawdopodobnie były to norbertanki z niedalekich Czarnowąsów.

Niestety, warunki klimatyczne nie sprzyjały miejscowej produkcji wina. Śląskie wino nie należało do najlepszych. Było cierpkie i kwaśne. Sprowadzano więc na Śląsk lepsze jego gatunki z krajów południowych. Jak twierdzi Ludwik Musioł, zakładanie upraw winorośli kościelnych podyktowane było jednak nie jakością produkowanego trunku, lecz przezornością i koniecznością. W dawnych czasach drogi były bowiem niepewne i transporty towarów często grabiono. W takim razie winnica przykościelna była „rezerwą” wina mszalnemu na wypadek wstrzymania transportu wina z zagranicy. Zaś wino uzyskane z miejscowych upraw, nienajlepsze w bezpośrednim spożyciu, w zupełności spełniało warunki stawiane winu mszalnemu: było gronowe i nie zawierało wysokiego procentu alkoholu¹³.

Choć walory smakowe miejscowego trunku nie były najlepsze, jego uprawa bardzo szybko się rozpowszechniała. Zaprawiany miodem albo mieszany z lepszymi gatunkami win sprowadzanych z krajów południowych, bądź z zachodu, zyskiwał coraz więcej zwolenników – także świeckich. W związku z tym było na Śląsku coraz więcej winnic książęcych i mieszczańskich, i to zarówno dzierżaw dawnych winnic klasztornych i biskupich, jak również nowych plantacji. Występowały w tym czasie także, wcale nierzadkie, przypadki uprawy winnej latorośli w gospodarstwach chłopskich¹⁴. Jak pisze K. Maleczyński w *Historii Śląska*, „wszędzie tam, gdzie uiszczano chłopski czynsz od wina (*Weinzins*) możemy się liczyć z winnicami chłopskimi i uprawą winnej latorośli przez chłopów”¹⁵.

W większości przypadków do końca XVII w. produkcja wina służyła jednak niewątpliwie do zaspokojenia przede wszystkim potrzeb gospodarstwa domowego. Częściowo sytuacja ta zmieniła się w XVIII w. w związku z uprawą na większą skalę winnej latorośli w określonych okolicach. Rozwój winiarstwa nastąpił głównie tam, gdzie były najlepsze ku temu warunki przyrodnicze, a więc przede wszystkim na obszarze środkowego i dolnego Śląska, zwłaszcza zaś w okolicach Zielonej Góry, która z upływem czasu stała się jego centralnym ośrodkiem. Nie zanikła jednak uprawa winorośli także na terenach o nieco mniej korzystnych warunkach. Tradycje uprawy winorośli, sięgające przynajmniej XVI w., posiadają Strzelce Opolskie. Fakt, iż uprawa i handel winem odgrywał niepoślednie znaczenie w gospodarce tego miasta przed 1600 r., potwierdza umieszczana od tego roku na pieczęciach

¹² H. Borek, *Górny Śląsk...*, s. 75.

¹³ L. Musioł, *Winnice kościelne...*, s. 3.

¹⁴ K. Maleczyński, *Historia Śląska...*, t. 1, cz. 3, s. 31.

¹⁵ Tamże.

miejskich gałązka winnej latorośli¹⁶, zachowana do dziś dnia w herbie miejskim (rys. 2)¹⁷. Już w urbarzu z 1581 r. wspominało o przywileju wyszynku wina, jaki przysługiwał jednemu z posiadaczy domów. Z tego tytułu mieszkaniec płacił 1 talara i 12 groszy rocznego czynszu¹⁸.

Od XVI do XVIII stulecia na całym obszarze Śląska winnice istniały w około 65 miejscowościach¹⁹. Według spisu z 1787 r. znajdowało się tu 3439 winnic, w tym 2222 założono w miastach, a 1217 na wsi²⁰. Spośród tej liczby z Opolszczyzny wymienić można dwie winnice miejskie w Brzegu i Niemodlinie²¹ oraz cztery winnice położone w okolicach Brzegu, Kluczborka, Opola i Raciborza²². Jednocześnie w wykazach rzemieślników wiejskich z tego roku odnotowano po jednym winiarzu zamieszkałym w okolicy Brzegu, dwóch w okolicy Opola i jednego pod Raciborzem²³. Wymienione wyżej winnice brzeskie, niemodlińskie i opolskie tworzyły część jednego z czterech okręgów uprawy winorośli, jakie można było wyodrębnić na przełomie XVIII i XIX w. na Śląsku²⁴. Tak zwany okręg brzeski był najmniejszym i najsłabszym. Na czoło wysuwała się na tym obszarze winnica w Brzegu, założona przez niejakiego Schulza. W latach 80. XVIII w. dostarczała ona 60-80 wiader wina rocznie²⁵. Druga okazała winnica była w Szydłowicach pod Brzegiem²⁶. Prócz tego winorośl uprawiano w Pokoju k. Opola. Jaśniejsze światło na losy tejsze winnicy rzuca Rudolf Mohlek²⁷. Według jego ustaleń późnym latem 1780 r. do wsi tej sprowadzono z Wirtembergii niejakiego Eberharda, specjalistę od zakładania winnic i produkcji wina. Wiosną następnego roku, na wyznaczonym przez niego miejscu, zwanym „wilczymi dołami“, które najpierw wykarczowano i odpowiednio użyźniono, zaszczerpiono 20 tys. krzewów, sprowadzonych m.in. z Burgundii, Szampanii, Prowansji, Włoch i Portugalii, Hiszpanii, Cypru i Węgier. Sadzonki bardzo dobrze się przyjęły i już

¹⁶ K. Jonca, *Dzieje społeczne i gospodarcze Strzelec Opolskich*, [w]: *600 lat Strzelec Opolskich*, pod red. L. Olsztyńskiej, Opole 1963, s. 9.

¹⁷ D. Tomczyk, *Herby miast...*, s. 111-112.

¹⁸ K. Jonca, *Zarys dziejów Strzelec Opolskich do r. 1945*, [w]: *Ziemia strzelecka. Szkice monograficzne*, pod red. I. Kęszickiej, Wrocław 1970, s. 64.

¹⁹ K. Maleczyński, *Historia Śląska*, t. 1, cz. 3, Wrocław 1960, s. 31.

²⁰ J. Janczak, *Rozmieszczenie produkcji roślinnej i zwierzęcej na Śląsku na przełomie XVIII i XIX w.*, Wrocław 1964, s. 53.

²¹ *Generalne tabele statystyczne Śląska 1787 r.*, pod red. T. Ładogórskiego, Wrocław 1954, s. 272-273.

²² Tamże, s. 317-319.

²³ Tamże, s. 292-293.

²⁴ I - zielonogórski obejmował winnice zielonogórskie, koźuchowskie, żagańskie i świedzińskie, II - oleśnicko-milicki z winnicami oleśnickimi, milickimi, trzebnickimi i sycowskimi, III - lubińsko-średzki z winnicami w powiatach: Lubin, Wołów, Środa, Strzegom, Legnica, Wrocław, Jawor i Głogów, IV - brzeski złożony z czterech powiatów: Brzegu, Oławy, Opola i Niemodlina. Zob. J. Janczak, *Rozmieszczenie produkcji roślinnej i zwierzęcej na Śląsku na przełomie XVIII i XIX w.*, Wrocław 1964, s. 54-56.

²⁵ 1 wiadro (Eimer) to jednostka miary pojemności płynów, np. wrocławskie wiadro do 1816 r. miało pojemność 55,60 litra. Pruski system miar wprowadzono ustawą z 6 maja 1816 r. do stosowania w Prusach od 1817 r. Z biegiem czasu stosowanie systemu rozszerzano na inne kraje niemieckie oraz ziemie zaboru pruskiego. Od 1884 r. system obowiązywał w całym Cesarstwie Niemieckim. Prócz oficjalnego systemu w obrocie prywatnym wolno było stosować miary używane wcześniej.

²⁶ J. Janczak, *Rozmieszczenie produkcji roślinnej...*, s. 56.

²⁷ R. Mohlek, *Pokój z winem*, „Panorama Opolska” 2002, nr 16, s. 17. Zob. też: *Der Carlsruher Weinberg*, „Heimatkalender für den Kreis Oppeln” 1928, s. 59-60.

jesienią tego samego roku uzyskano pierwszy trunek z winnicy, którą nazwano Weinberg, czyli Winną Górą. Pod datą 8 października 1781 r. zapisano, iż do piwnic pałacu w Pokoju zwieziono sześć wiader wina. W następnym roku uzyskano ich już 37. Rozkwit Winnej Góry przypadł na czas przełomu XVIII i XIX w. Niestety, wojny napoleońskie, a także mroźne zimy i chłodne wiosny nie sprzyjały uprawie. Po 1815 r. z wielkiej wcześniej winnicy zbierano bardzo mało owoców i o produkcji wina nie mogło już być mowy. Wkrótce też winnica przestała istnieć.

Poza wymienionymi miejscowościami w XVIII w. winorośl uprawiano także w okolicach Rud Raciborskich (które do reformy administracyjnej w 1976 r. wchodziły w skład województwa opolskiego). W 1789 r. miejscowi zakonnicy założyli w Zwonowicach oraz w pobliskim parku „Buki” dwie winnice, sprowadzając w tym celu winiarza z klasztornej winnicy w Lubiążu. Już w 1796 r. winnice te dały 66 śląskich wiader wina, tj. 3670 litrów²⁸. Także klasztor w Czarnowasach, odpowiadając na rozporządzenie rządu pruskiego z 24 sierpnia 1766 r., zobowiązał się założyć uprawę winorośli. W początkach XIX stulecia wznowiono również produkcję wina w Strzelcach Opolskich. W wykazach rzemieślników miejskich z 1808 i 1845 r. znów można odnaleźć winiarzy²⁹. Z kolei z 1860 r. zachowała się informacja o ilości tłoczonego w mieście wina. Było to rocznie od 40 do 50 wiader pruskich, tj. od 2750 do 3435 litrów trunku³⁰.

Na inne miejsca upraw wskazują zachowane nazwy topograficzne, zwłaszcza zaś okolicznych wzgórz i pagórków. Odnotowano je m.in. w Ligocie pod Namysłowem (Weinberg, dziś: Winniki)³¹, w Utracie (Winnica) koło Izbicka³² oraz w Olszowej (Weinbau, dziś: Winnica)³³ koło Ujazdu. W tej ostatniej miejscowości na niewielkim 15-morgowym obszarze eksperymentalną uprawę winnej latorośli założył hrabia Andreas Renard, od 1832 r. właściciel Olszowej³⁴. Istnienie winnicy w tym miejscu potwierdzone zostało w 1845 r. Wspomniano wówczas także o tym, że w dobrych latach potrafiono wytłoczyć w niej ok. 60 wiader³⁵. O obszernych piwnicach olszowskich (zachowanych do dzisiaj), w których przechowywano miejscowe wino, pisze także F. Triest w 1864 r.³⁶. Źródła milczą jednak o tym, jaki był dalszy los tej winnicy. Nie pamiętają tego również najstarsi mieszkańcy wsi. Należy sądzić, że – podobnie jak w wielu innych wypadkach – nieodpowiednie warunki pogodowe zniszczyły uprawę.

²⁸ L. Musioł, *Winnice klasztorne...*, s. 3.

²⁹ K. Jonca, *Zarys dziejów...*, s. 76.

³⁰ L. Musioł, *Winnice klasztorne...*, s. 3.

³¹ H. Borek, *Górny Śląsk...*, s. 247.

³² K. Mientus, *Utrata*, „Wczoraj, Dziś, Jutro” 1987, nr 4, s. 64.

³³ W. Krause, *Aus der Vergangenheit von Olschowa*, „Aus den Chelmer Lande” 1928, nr 1, s. 6. Zob też: *700 lat Olszowej*, „Strzelec Opolski” 2002, nr 16, s. 3.

³⁴ Tamże.

³⁵ A. Knie, *Alphabetisch-statistisch-topographische Übersucht der Dörfer, Flecken, Städte und anderen Orte der Kgl. Preuss. Provinz Schlesien*, Breslau 1845, s. 460.

³⁶ F. Triest, *Topographisches Handbuch von Oberschlesien*, Breslau 1864, s. 270-271.

Istnienie winnic w miejscach, w których z racjonalnych przesłanek najmniej by się tego można było spodziewać, wynikało w dużej mierze z polityki państwa pruskiego. Na przełomie XVIII i XIX w. władze rządowe prowadziły bowiem propagandę na rzecz uprawy i produkcji wina na Śląsku. W 1790 r. Kamera we Wrocławiu (której podlegał w tym czasie omawiany obszar) wyznaczyła nawet nagrodę 20 talarów za każdy tysiąc sadzonek wysadzanych w miejscach, gdzie dotychczas winorośli nie uprawiano. Jednak próby szerszego spopularyzowania tej rośliny, zwłaszcza na Opolszczyźnie, nie przyniosły pomyślnych rezultatów. Przyczyn niepowodzenia doszukiwano się, nie bez racji, w nieodpowiednich warunkach terenowych i klimatycznych, a także w niszczących działaniach wojennych i klęskach elementarnych, które przecież nie omijały Śląska. Władze pruskie, wśród czynników hamujących nowe zamierzenia gospodarcze, jakimi była, bądź co bądź, uprawa winnej latorośli i produkcja wina w wielu śląskich miejscowościach, wymieniają również lenistwo i uprzedzenie miejscowych winiarzy. Dał temu wyraz w 1800 r. rzecznik pruskiego rządu, który pisał: „Gdyby śląscy kultywatorzy winnic zechcieli włożyć w ich uprawę tyle pilności, zapobiegliwości i trudu, jak to czynią winiarze w Palatynacie, Frankonii, a także w Czechach i na Morawach, wino śląskie już dawno mogłoby wyprzeć wina zagraniczne, które ludność drogo przepłaca”³⁷. Nie wydaje się jednak słuszne twierdzenie, że kwaśne i cierpkie wino śląskie mogłoby konkurować z winem sprowadzanym z gorącego południa czy zachodu. Jego nienajlepsze walory smakowe nie zmieniały się bowiem przez wieki i nie zależały wyłącznie od pracowitości miejscowych winiarzy. W wielu wypadkach, mimo dobrych chęci i starań, smak wyprodukowanego trunku przynosił rozczarowanie. Dał temu wyraz ok. 1735 r. opat oleskiego klasztoru. Ironicznie opiewając „zalety” miejscowego wyrobu, stwierdzał ostatecznie, że „godzi się ono tylko do mszy”³⁸. Znana jest także opinia (w formie powtarzanej przez lata anegdoty) samego Wielkiego Fryderyka II, odpowiedzialnego poniekąd za „winne pomysły” śląskiej ludności, który o miejscowym winie mówił, że dobre jest dla tych, co pić go nie muszą. Mówiono też, że wielu je pije, ale żaden długo³⁹.

Mając na uwadze powyższe fakty i ówczesne opinie, nie należy więc dziwić się, czytając, że nie wino, ale piwo uszczęśliwiało zwykle tutejszych mieszkańców.

³⁷ Cyt. za: Musioł, *Winnice kościelne...*, s. 3.

³⁸ Podaję za: tamże.

³⁹ Jedną z legend o początkach zielonogórskich winnic mówi, że stworzył je diabeł dla zdruzzonego rycerza, który miał wszystko, oprócz napoju Bachusa. W zamian za duszę rycerz otrzymał winnice. Kiedy wypił pierwszy kielich wina ze swoich zbiorów, zdziwił się, że jest takie kwaśne. Myślał, że tak smakuje jedynie młode wino. I tak próbował, próbował..., a wino nie zmieniało smaku. Po czterech latach rycerz zmarł, a diabeł zabrał jego duszę. Legenda potwierdzała ocenę śląskich win: wielu je pije, ale żaden długo.



Herb Głogówka - motywy godła nawiązują do uprawy winnej latorośli. Źródło: D. Tomczyk, *Herby...* s. 29.

Pieczęć miejska Głogówka z końca XIII w. - motywy godła nawiązują do uprawy winnej latorośli. Źródło: D. Tomczyk, *Herby...* s. 29.



Herb Strzelec Opolskich - gałązka winnej latorośli symbolizuje uprawę winorośli przez mieszczan. Źródło: D. Tomczyk, *Herby...* s. 111.





Ostrożnica, Kurs gotowania, l.20.XX w. Fototeka Śląska



Brynica, Wesele, 1935 r. Fototeka Śląska

II. MATERIAŁY





Dom w Kolnicy, autor: M. Mielcarek



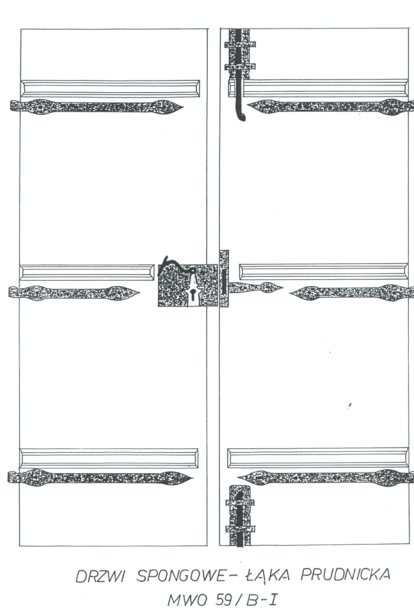
Dom w Szydłowcu, autor: E. Wijas-Grocholska

Kolekcje Działu Architektury Ludowej. Drzwi wiejskie w zbiorach Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu

Do połowy lat 90. XX w. pracownicy Działu Architektury Ludowej Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu skupiali się głównie na pozyskiwaniu kolejnych obiektów do budowy muzeum (drewniane zabudowania wiejskie) i ich wyposażenia (np. urządzenia olejarni z Kuźnicy Katowskiej). Dopiero wystawy tematyczne z cyklu *Architektura wsi Śląska Opolskiego*, tworzone przez Elżbietę Wijas-Grocholską, zapoczątkowały rozwój kolekcji związanych z detalami architektonicznymi. Największa kolekcja powstała na bazie wystawy *Drzwi wiejskie* w 1999 r. Zbiór ten liczy obecnie 42 obiekty, głównie różnego rodzaju skrzydła drzwi wiejskich (deskowe, opierzone, płycinowe), wpisane do Księgi Inwentarzowej - Budownictwo, 3 kopie skrzydeł drzwiowych oraz kilkadziesiąt sztuk okuć występujących przy drzwiach: zawiasów, klamek, zamków, kołatek.



rys. 1a. Drzwi z Łąki Prudnickiej, aut. H. Szymczewska

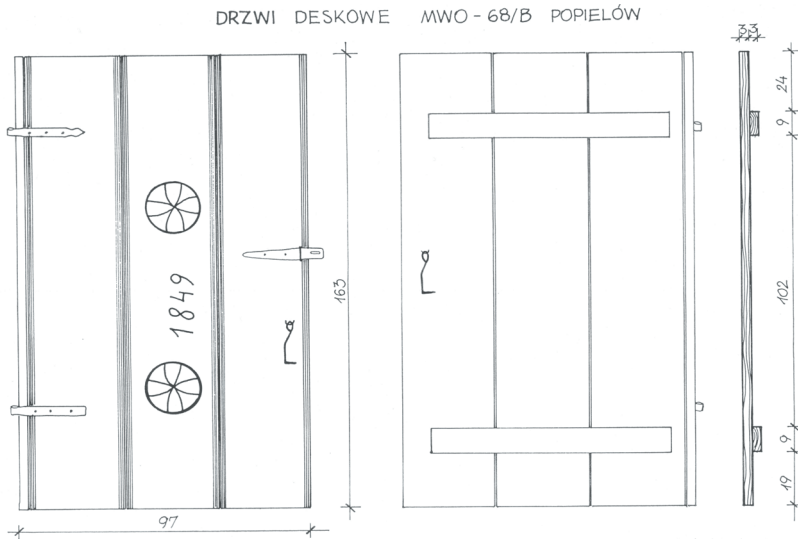


rys. 1b. Drzwi z Łąki Prudnickiej, aut. H. Szymczewska

Do 1994 r. w księdze inwentarzowej było wpisanych troje skrzydeł drzwiowych, odrzwia ze skrzydłami oraz jedno odrzwia. Były to pozyskane: w 1978 r. odrzwia z Dąbrówki Łubiańskiej (MWO-45/B); w 1984 r. zestaw detali z rozebranego spichlerza kopulastego z Cyrzanowa z I połowy XVIII w. (MWO-56/B) oraz w 1986 r. 3 komplety drzwi płycinowych, dwuskrzydłowych z odrzwiami z rozebranego młyna z Łąki Prudnickiej z 1843 r. (MWO-59/B, MWO-60/B, MWO-61/B) (rys.1 a. i b.)

Po powodzi w 1997 r., na zalanych terenach, nagminnie wymieniano wypaczone drzwi na nowe. To spowodowało zainteresowanie nimi Elżbiety Wijas-Grocholskiej, kierownika działu Architektury Ludowej w MWO i w zasadzie kolekcja zaczęła się powiększać od chwili podjęcia przez nią decyzji wykonania wystawy poświęconej dawnym i obecnym drzwiom wiejskim.

Wystawa ta prezentowana była na I piętrze spichlerza ze Sławęcic, na terenie muzeum w 1999 r. Została zgłoszona na konkurs *Najciekawsze muzealne wydarzenie roku 1999*, gdzie uznano ją wśród 89 wystaw jako najciekawszą i nominowano do pierwszego miejsca, ale ze względu na obowiązujący wówczas regulamin, przyznający nagrody jedynie muzeom narodowym (w których zatrudnianych jest powyżej 8 pracowników merytorycznych), dostała wyróżnienie, powodując jednak zmianę regulaminu przydzielania nagród w następnych latach.



rys. 2. Drzwi z Popielowa, aut. H. Szymczewska

Pierwszymi drzwiami¹ pozyskanymi przez autorkę w 1995 r. są drzwi deskowe z wrytymi rozetami i datą 1849 z Popielowa (MWO-68/B) (rys.2). Drzwi te znajdowały się we wnętrzu budynku murowanego i prowadziły z sieni do bocznej

¹ Pisząc słowo drzwi, w zasadzie często mamy na uwadze skrzydło lub skrzydła drzwiowe, bo drzwi jako pojęcie stanowią całość zabudowy otworu drzwiowego, na które składają się: odrzwia lub futryna i skrzydło lub podwójne skrzydła drzwiowe oraz różnego rodzaju nadświetla, okucia, zamki, klamki. Tylko 5 wymienionych drzwi pozyskano z futryną i nadświetlem.

komórki. Zostały one pozyskane w wyniku wymiany. Na ich miejsce muzealny stolarz wykonał nowe drzwi z nowymi zawiasami, w zamian uzyskano do kolekcji niespotykane drzwi z datą. Po powodzi, od 1998 r. na stan inwentarza zakupiono 5 drzwi płycinowych, w tym 3 jednoskrzydłowe z Dobrzenia Wielkiego (MWO-71/B), Sadów (MWO-73/B, MWO-74/B) i Starych Kolni (MWO-75/B) oraz wpisano podarowane dwuskrzydłowe drzwi ze Smolarni (MWO-72/B). W 1999 r. zakupiono XVIII-wieczne, jednoskrzydłowe drzwi płycinowe z Unikowic (MWO-76/B), wpisano otrzymane w darze dwuskrzydłowe drzwi wejściowe do fary w Łączniku (MWO-77/B) oraz nie wpisano do inwentarza drzwi do dawnej obory farskiej, ponieważ użyto je jako drzwi do wówczas odbudowywanego pieca do wypieku chleba z Rudziczki. Ciekawą historię mają pierwsze drzwi letnie (MWO-78/B), pozyskane w 2000 r. ze wsi Moszna w ramach wymiany. Drzwi te przeleżały wiele lat na strychu budynku gospodarczego i w ramach wiosennych porządków zostały stamtąd wyniesione. Postanowiono je obciąć i przerobić na furtkę do ogrodu. Autorka zaproponowała wymianę na nowo zrobioną furtkę. Kiedy dokonywano wymiany, starsza kobieta nie mogła się nadziwić, po co komu „takie drzwi za tak piękną furtkę”. Drzwi te posiadają górą nietypowy ornament z wyciętymi ząbkami i z serduszkiem pośrodku. W tym samym roku zakupiono jeszcze troje drzwi: dwuskrzydłowe drzwi wejściowe z dekoracją architektoniczną z Czyżowic (MWO-80/B), zwykłe wewnętrzne drzwi deskowe z Czyżowic (MWO-81/B) oraz dwuskrzydłowe drzwi wejściowe z nietypową dekoracją zewnętrzną z Krośnicy (MWO-82/B). W 2001 r. pozyskano drzwi płycinowe, jednoskrzydłowe wewnętrzne z prześwitem w połowie wysokości z Grudzie (MWO-83/B) oraz jednoskrzydłowe drzwi płycinowe zewnętrzne z pięcioma płycinami z trójdzielnyim prześwitem w górnej płycinie z Kotorza Wielkiego (MWO-84/B). W następnym roku autorka pozyskała kolejne czworo drzwi z Kowalowic, z rozbiórki budynku mieszkalno-gospodarczego, skąd zakupiono: dwuskrzydłowe, zewnętrzne drzwi wejściowe (MWO-85/B), wewnętrzne drzwi deskowe (MWO-86/B), również wewnętrzne drzwi deskowe (MWO-87/B) z nabitymi deskami imitującymi układ płycinowy oraz wewnętrzne drzwi deskowe (MWO-88/B), prowadzące dawniej do komory z esowatymi okuciami. Z tego też budynku pozyskano na inwentarz DAL istniejący przy nim przedsionek, tzw. *laubę* (MWO-89 /B).

Kolejne czworo drzwi zakupiono w 2003 r. z Chróściny Opolskiej. Były to dwuskrzydłowe, płycinowe drzwi wejściowe z oryginalną dekoracją zewnętrzną (MWO-90/B) (fot.1), deskowe, jednoskrzydłowe wewnętrzne z małym kwadratowym prześwitem umieszczonym bliżej kłamki (MWO-91/B), deskowe jednoskrzydłowe wewnętrzne (MWO-92/B) oraz deskowe, jednoskrzydłowe wewnętrzne z małym kwadratowym prześwitem umieszczonym powyżej wrzeciądza (MWO-93/B). Te ostatnie drzwi wykonane są z dwóch, połączonych listwami, desek.

W 2005 r. autorka pozyskała na inwentarz pięć kolejnych skrzydeł drzwiowych z różnych wsi opolskich. Pierwsze z nich to dwuskrzydłowe drzwi wejściowe, z prostą, dwupłycinową dekoracją zewnętrzną, ze Starej Jamki (MWO-94 /B). Następne to dwuskrzydłowe drzwi wejściowe z dwupłycinową, architektoniczną dekoracją zewnętrzną o wyszukanych motywach z Pogorza (MWO-95 /B). Ko-

lejne, jednoskrzydłowe zewnętrzne drzwi płycinowe o sześciu płycinach pochodzą z Kuźnicy Katowskiej (MWO-97/B). Ze wsi Siedlce pochodzą jednoskrzydłowe zewnętrzne drzwi płycinowe z czterema płycinami, ozdobnie profilowanymi w górnych partiach (MWO-98/B). Ostatnie drzwi pozyskano również w Siedlcach, ale prezentują one dość pospolity typ płycinowych, jednoskrzydłowych drzwi wewnętrznych o pięciu płycinach, bez dodatkowych ozdób (MWO-99/B). Następne skrzydła drzwiowe, w ilości czterech sztuk, pozyskano do kolekcji dopiero w 2009 r. z Ligoty Górnej. Były to drzwi z budynku wybudowanego z kamienia z 1849 r., ale skrzydła drzwiowe mogą być późniejsze, z końca XIX w. Reprezentują typ dwuskrzydłowych drzwi płycinowych, zewnętrznych, z architektoniczną,



fot. 1. Drzwi z Chróściny Opolskiej, aut. M. Mielcarek



fot. 2. Drzwi z Dzierżysławia, aut. M. Mielcarek

dwupłycinową dekoracją zewnętrzną (MWO-102/B). Kolejne drzwi z Grobnik (MWO-103/B), również dwuskrzydłowe, płycinowe, są drzwiami wewnętrznymi z przeszkleniem na 2/3 wysokości, ujętym w ciekawie rozwiązaniem układzie szprosów. Kolejnymi drzwiami z Grobnik (MWO-104/B) są również przeszklone, dwuskrzydłowe, zewnętrzne drzwi płycinowe z dużymi prześwitami, zabezpieczonymi ozdobną kratownicą z motywami kwiatowymi. Nietypowymi w porównaniu z poprzednimi drzwiami płycinowymi, zewnętrznymi, są dwuskrzydłowe drzwi ze Strzeleczek (MWO-106/B), z oszklonym prześwitem w 1/3 wysokości, zabezpieczonym drewnianymi szprosami. Ostatnimi w kolekcji są dwuskrzydłowe, płycinowe drzwi wejściowe z oryginalną dekoracją zewnętrzną, z przeszklonym górą prześwitem, zabezpieczonym ozdobnym, secesyjnym, metalowym okratowaniem z inicjałami H P (MWO-109/B). Drzwi te pozyskano w 2011 r. w Dzierżysławiu

(fot.2). Następnym wpisanim do inwentarza skrzydłem drzwiowym jest opierzone skrzydło od drzwi zawalonego spichlerza folwarcznego w Trawnikach, z okrągłym otworem dla kota (o śred.10 cm) w dolnej części (MWO- 114/B). W 2012 r. pozyskano następne skrzydła drzwiowe z czterech różnych drzwi rozbieranego, piętrowego domu zamożnego gospodarza z Szonowa, w tym jedno płycinowe drzwi wejściowe (MWO-110/) oraz troje wewnętrznych drzwi płycinowych (MWO-111/B, (MWO-112/B,(MWO-113/B).

Należy dodatkowo wspomnieć, że w magazynie znajdują się dwa opierzone skrzydła dawnych drzwi do drewnianego kościoła w Rogach (składowanego na terenie MWO) oraz opierzone skrzydło drzwi spichlerza ze Sławięcic. Ponadto dla potrzeb wystawy wykonano dwie kopie półdrzwiczek na podstawie wcześniej wykonanych fotografii oraz kopię drzwi od chałupy z Turza, które uległy zniszczeniu podczas magazynowania. Zdecydowana większość wyżej opisanych drzwi została pozyskana w wyniku ich wymiany na nowe. Niektóre leżały przeznaczone do spalania, inne tkwiły nieużytkowane w ruinach domostw. W kilku sytuacjach zwykły przypadek zdecydował o ich zakupie, a w paru sami właściciele skontaktowali się z autorką kolekcji. Wszystkie wyżej opisane skrzydła drzwiowe, czy całe komplety drzwi, są niepowtarzalne, jedyne w swoim rodzaju i świadczą o wyjątkowo wysoko rozwiniętym rzemiośle wiejskim oraz wysmakowanych potrzebach estetycznych dawnych mieszkańców wiejskich zabudowań. Drzwi są elementem budynku tak powszechnym i niezauważalnym, jak zdrowie, kiedy się je ma. Otwieramy różne drzwi kilkadziesiąt razy dziennie i przez to stały się jakby niedostrzegalne. Tutaj należy dodać, że opisana wyżej kolekcja drzwi jest jedyną taką w kraju i Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu ma prawo uważać się za pioniera w jej pozyskaniu.



Wybielanie, wł. Marian Kaczanek,
aut. B. Jasiński

Marian Kaczanek – sylwetka twórcy ludowego

Marian Kaczanek urodził się w 1949 r. w Lisiećicach, niewielkiej miejscowości nieopodal Głubczyc. Tam też do dziś mieszka i tworzy. Od wczesnego dzieciństwa przejawiał zainteresowania sztukami plastycznymi. Nauczyciele szybko zwrócili uwagę na zamalowane marginesy jego zeszytów oraz fakt, że największe zainteresowanie ucznia wzbudzają blok, kredki i farby. Niestety, zarówno w szkole, jak i w domu, młody Kaczanek nie mógł liczyć na zrozumienie. Początkowo zajmował się malarstwem i rysunkiem, prace z tego zakresu prezentował na konkursach dla dzieci i amatorów, na których zdobywał liczne nagrody. Pierwszą rzeźbę w drewnie wykonał, gdy miał 10 lat. „Najbardziej lubiłem paść krówki. Tam najwięcej rozmyślałem, tam się kształtowałem” - odkrywał przestrzenie zalesione lipami, dębami, poprzecinane na przemian dolinami i pagórkami, gdzie znajdował spokój, ukojenie i radość. Te krajobrazy niejednokrotnie uwiecznił w swoich dziełach. Chłopiec szybko został półsierotą. Ojciec zginął od uderzenia końskiego kopyta na terenie rodzinnej posesji. Starszy brat, pilniejszy w nauce, wykształcił się w zawodzie stolarza, jemu pozostała ojcowizna i gospodarzenie na roli. Niebawem, w tragicznym wypadku zginął brat. Matka i siostra nadal z pobłażaniem traktowały jego artystyczne zapędy. „Zabierz te swoje polana” – mówiły, wskazując na grubo ciosane rzeźby. Po kilku latach rzeźbiarstwo stało się jednak głównym obiektem zainteresowań i poszukiwań twórczych artysty z Lisiećic. Jako nastolatek uczestniczył w konkursach twórczości artystycznej organizowanych przez „Cepelię” i ośrodki kultury.



Marian Kaczanek, zb. pryw. M.Kaczanka

Swoje prace po raz pierwszy zaprezentował szerszej publiczności w 1970 r., w Opolu na X Wojewódzkiej Wystawie Plastyki Amatorskiej, gdzie otrzymał wy-

różnienie. Wówczas to nawiązał znajomość z Aloizą Zacharską i Antonim Marcollą, artystami i pracownikami Wojewódzkiego Domu Kultury w Opolu. Dzięki ich wskazówkom i pomocy rozwinął swój talent malarski i rzeźbiarski. W latach 70. XX w. poznał Mariana Kurdziela, znanego plastyka amatora, z którym połączyła go wieloletnia przyjaźń. Dzieła Kurdziela miały duży wpływ na kształtowanie się osobowości artystycznej młodego Mariana Kaczanka.



Pieta, wł. Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu.
aut. B. Jasiński

Przez pewien czas był on również oczarowany rzeźbami Xawerego Dunikowskiego. Prace twórcy z początku lat 70. nawiązują pod względem wyrazu artystycznego i formy do dzieł artystów profesjonalnych. Wykonane w surowym drewnie, niepolichromowane, posiadały niejednokrotnie wydumane kształty. Uwagi Antoniego Marcolli sprawiły, że artysta zaczął poszukiwać własnej drogi rozwoju artystycznego. W tym celu sięgnął do ludowej tradycji rzeźbiarskiej. Coraz częściej wykorzystywał motywy świątków oraz historie z życia wiejskiego. Już wtedy uwidoczniła się charakterystyczna cecha jego twórczości: wszechobecny smutek i melancholia przemieszane ze swoistym poczuciem humoru. Rzeźby miały zazwyczaj grubo ciosane kształty. Część z dzieł została pokryta polichromią, wykonaną za pomocą farb olejnych i plakatowych. Lata 70. i 80. XX w. to okres najintensywniejszej działalności twórczej artysty. Marian Kaczanek brał wówczas udział w wielu konkursach i wystawach o zasięgu regionalnym i ogólnopolskim między innymi w Warszawie, Opolu, Głubczycach, Radomiu, Lublinie, Bytomiu, Wrocławiu. Był wielokrotnie nagradzany i wyróżniany, zarówno w dziedzinie malarstwa, jak i rzeźby. W 1977 r. otrzymał Nagrodę Opolskiego Towarzystwa Kulturalno-Oświatowego. W 1983 r. Marian Kaczanek wstąpił do Opolskiego Oddziału Stowarzyszenia Twórców Ludowych.

Początkowo swoje prace magazynował w domu, nie chciał dzielić się swymi twórczymi osiągnięciami z innymi osobami. Kilka prac trafiło do zbiorów opolskich muzeów. Kiedy jego nazwisko stało się bardziej znane w środowisku artystów amatorów, zaczął sprzedawać rzeźby na jarmarkach twórczości ludowej, w galeriach sztuki, kolekcjonerom prywatnym w Polsce i zagranicą, podjął również współpracę z „Cepelią”. O ile w przypadku tematów świeckich mógł konkretne przedstawienie wyrzeźbić w kilku egzemplarzach, o tyle świątki powielał bardzo niechętnie. Tak było z ulubionym Frasobliwym, którego „produkcji” odmówił Cepelii. Nie zamierzał nikomu tłumaczyć, że Frasobliwego nie należy wykonywać seryjnie. „A prawda jest taka, że lubię go robić, bo daje mi wiele. I że robię go zawsze, także wtedy,

gdy rzeźbię coś innego”. W latach 80. XX w. artysta stworzył kilka dzieł nieszablonych, z których najciekawsze wydają się być rzeźby dwustronne: *Niebieskie ptaki*, *Bez tytułu*, *Św. Jerzy* i *Matka – Ziemia*, nawiązujące do historii najnowszej.

Pomysł na *Niebieskie ptaki* zrodził się pod wpływem obserwacji życia codziennego „złotej” młodzieży i robotników w latach 70. i 80. XX w. Rzeźba ta przedstawia z jednej strony dwóch siedzących młodzieńców z otwartymi ustami skierowanymi ku górze, dokarmianych paczkami przez dwa ciemnobrązowe orły. Z drugiej strony na zegarze zakładowym widnieje godzina 10.00, a pracownicy piją w tym czasie alkohol lub po prostu nic nie robią. To bardzo gorzko-ironiczny obraz ówczesnych zjawisk, utrzymany w konwencji karykatury. Podobną wymowę ma rzeźba *Bez tytułu*. Widzimy tu postać dźwigającą krzyż, na którym siedzą ludzie z paczkami, z sakiewką srebrników, w kozuchach i futrzanych czapach. To przedstawiciele ówczesnego społeczeństwa polskiego. Na czele owych „pasożytów” umieścił postać, którą żartobliwie określa swoim *alter ego*. Na odwrocie artysta wyrzeźbił trzy osoby modlące się o dolary i paczki z zagranicy. W przypadku *Św. Jerzego* mamy do czynienia z dziełem o charakterze propagandowym. Smok uosabia bowiem zgniły, zły Zachód, który powinien zostać unicestwiony (stąd bomby spadające na smoka), przez dobro, którym jest św. Jerzy. Na rewersie maszerują postacie z hasłami głoszącymi pokój, reprezentujące „obóz socjalistyczny”, na co wskazują napisy w językach polskim i rosyjskim. Co ciekawe, pośród nich znajduje się również wątek religijny – słowo *Pax*. To przemieszanie elementów religijnych z propagandowymi stanowi bardzo interesujący konglomerat, swoisty znak czasów. *Matka – Ziemia* jest z kolei rzeźbą o wymowie antywojennej, wykonaną na ogólnopolski konkurs *Przeciw wojnie*. Stanowi odpowiedź twórcy na stale obecne zagrożenie, związane z wyścigiem zbrojeń atomowych. Z jednej strony przedstawia kobietę w symbolicznym jasnozielonym płaszczu, tulącą w jego połach dwoje przerażonych ludzi, kryjących się przed wybuchem bomby. Na rewersie znajduje się schron, w którym siedzi dygnitarz wojskowy z olbrzymimi zapasami w tle, a powyżej stoją ruiny zniszczonych domów.

Od końca lat 80. XX w. artystę prześladowają poważne kłopoty zdrowotne, w związku z czym wykazuje mniejszą aktywność twórczą. W latach 1988-1993 praktycznie nie brał udziału w konkursach i wystawach. Od 1994 r., pomimo dalszych kłopotów ze zdrowiem, stara się uczestniczyć w cyklicznych imprezach organizowanych przez Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu, takich jak: Jarmark Wielkanocny,



Niebieskie ptaki, wł. Marian Kaczanek,
aut. B. Jasiński

Jesienne Targi Sztuki Ludowej, Festiwal Folklorystyczny, w prudnickich Targach Pogranicza Polsko-Czeskiego. Został laureatem konkursów na szopkę betlejemską w Wilkowie, twórczości amatorskiej w Namysłowie, twórczości ludowej w Opolu, plastyki obrzędowej w Rudnikach. W 2001 r. otrzymał Nagrodę Marszałka Województwa Opolskiego dla animatora kultury.



Raj, wł. Muzeum Wsi Opolskiej
w Opolu, aut. B. Jasiński

cowane postacie przedstawiające mieszkańców wsi w połączeniu z wizerunkami ich spracowanych, zmęczonych twarzy, oczu, dłoni dają sugestywny obraz chłopskiej niedoli i trudów życia na roli (*Pogorzelnicy, Żniwiarze, Żebrak*). Innym razem emanuje z nich dziwne ciepło związane zapewne z przekazywaniem ludzkich uczuć (*Macierzyństwo, Rodzina, Dziad i baba, Zakochani*).

Do ulubionych tematów artysty, oprócz wspomnianego *Frasobliwego* należy *Raj*. Wykonał on w swoim życiu kilkanaście sielskich krajobrazów rajskich, w większości polichromowanych. Były to dzieła o wymiarach dużych i małych, lecz sam główny zarys kompozycji pozostał ten sam. Pod drzewem jabłoni stoją osłonięci trawami i kwiatami półnaczy, zamysłeni Adam i Ewa, trzymający w splecionych dłoniach jabłko. Nad ich głowami posępny wąż oplata pień drzewa. Jednak każda z rajskich rzeźb jest zupełnie inna. Inne są twarze, oczy oraz detale – kwiaty, motyle, ptaki, liście. Równie chętnie artysta rzeźbi Jana Nepomucena, archanioły.

Nie brak w dziełach Mariana Kaczanka elementów ironii i humoru. Znakomicie to widać w *Gruszkach na wierzbie*, kiedy to kobieta trzyma za ogon uciekającego

Marian Kaczanek tworzy przede wszystkim rzeźbę pełną, niekiedy dwustronną, polichromowaną lub bejcowaną, prawie zawsze woskowaną. Znacznie rzadziej wykonuje płaskorzeźby oraz kapliczki. Jego prace można zasadniczo podzielić na dwie grupy tematyczne: na przedstawienia o tematyce religijnej oraz związane z życiem mieszkańców wsi. Niektóre z nich charakteryzuje wysmukłość sylwetek i detali, inne zaś krągłość i obłość bryły. Rysunek postaci jest wyraźny, wykonany ręcznie przy użyciu dłuta oraz nożyków, przez co nabiera wyglądu charakterystycznego dla dawnej rzeźby ludowej. W twarzach, oczach i układzie sylwetek często można zaobserwować melancholię, nostalgię i smutek, co jest poniekąd wykładnikiem poczynionych przez artystę obserwacji i jego filozofii życiowej. Zastosowanie żywych kolorów polichromii (świętki, tematy biblijne) w połączeniu ze smutnym wyrazem oczu postaci wytwarza niepokojący dysonans w oglądzie piękna świata, stwarza wrażenie nadchodzącego nieszczęścia (*Strącenie do piekieł*), cierpienia (*Pieta*), natomiast ciemne bej-

diabła. Wykorzystanie tego znanego motywu ludowego w połączeniu z przysłowiem o gruszkach rosnących na wierzbie (obietnica bez pokrycia) tworzy zabawną historię. Diabeł – oszust, nie wykonawszy zadania, nie może sobie poradzić z kobietą, najsprytniejszą przedstawicielką ludzkości. Ta rogatość kobiecej natury uwypuklona jest w wielu scenkach z życia mieszkańców wsi między innymi w *Sąsiadkach*, kiedy to kobiety wygrażają swoim mężom, kłócą się między sobą. Pełne humoru są rzeźby „transformacyjne”, tj. *Wybielenie*, *Kuszenie*, kiedy to anioły lub diabły delikatnie, wręcz „po koleżeńsku”, ulegają urokom swoich protagonistów.

Artysta często w swoich pracach przedstawia życie i losy własnej rodziny. *Kasia* (córka) to subtelne przedstawienie młodej dziewczyny pośród polnych kwiatów. *Perła* (koza) zadowolona stoi obok pana i pani. Żona artysty jest często ukazywana w sposób humorystyczny i nieco karykaturalny – *Elżbieta* to ogromna hetera (w rzeczywistości drobna kobieta) wygrażająca chochlą i zakrzykująca cały otaczający ją świat. *Manius* natomiast to poczciwy chłopina spędzający czas na jedzeniu strawy. W pierwszą rocznicę urodzin podarował córce płaskorzeźbę z zegarem, na której widnieje opisane całe jej przyszłe życie, pełne historii dobrych i ciekawych.

Osobną kategorię działań twórczych artysty stanowią szopki betlejemskie. Marian Kaczanek rzeźbił je początkowo z myślą o córce Kasi. Miały pozostać w domu i cieszyć oczy dziecka. Jednak w 1997 r. wziął udział w Wojewódzkim Konkursie na Szopkę Betlejemską w Wilkowie. Tam zdobył I nagrodę. Jego praca została zaprezentowana szerszej publiczności w Opolu. W krótkim czasie w prasie ukazało się kilka artykułów o lisięcickim twórcy szopek betlejemskich. Te swoiste dzieła sztuki charakteryzuje barwna kolorystyka, dbałość o szczegóły. Nie może zabraknąć w niej żadnej postaci biblijnej. Jedną z największych szopek, liczącą 25 figurek, rzeźbiarz pozostawił w domu. Królom, pastuszkom, zwierzętom, aniołom i Świętej Rodzinie towarzyszą kolorowe ptaszki oraz kumotr diabeł – „ojciec chrzestny” obecny przy narodzinach Chrystusa. Jednym z ciekawszych dzieł wykonanych przez Mariana Kaczanka w ostatnich latach jest zapewne *Strącenie do piekieł*. Jest to zespół kilku większych i mniejszych płaskorzeźb, w dosyć sugestywny sposób przedstawiający historię upadku ludzkości oraz aniołów. Piękne, wysmukłe anioły stanowią opozycję wobec obłych, a nawet grubych diabłów. Po raz kolejny artysta zastosował tu chwyt „transformacyjny”, kiedy to jeden z aniołów zaczyna ulegać wpływom ciemnej mocy ducha.



Gruszki na wierzbie, wł. Marian Kaczanek,
aut. B. Jasiński

Przez kilka ostatnich lat twórca rzeźbi niewiele, przede wszystkim z powodu kłopotów zdrowotnych. Sporadycznie wykonane prace daje w podarunku dalszej lub bliższej rodzinie, a te najciekawsze pozostawia w domu. Czynnie uczestniczy w różnego rodzaju wystawach. W 2011 r. w Muzeum w Głubczycach została zorganizowana retrospektywna wystawa poświęcona jego twórczym dokonaniom. Na ekspozycji zaprezentowano wyłącznie rzeźby pochodzące z prywatnej kolekcji autora. W 2012 r. w Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu otwarto wystawę „Kawecki vs. Kaczanek”, na której pokazano około 70 wybranych prac artysty.

Rzeźby Mariana Kaczanka znajdują się w zbiorach wielu polskich muzeów, między innymi Muzeum Etnograficznego w Krakowie, Muzeum Etnograficznego we Wrocławiu, Muzeum Etnograficznego w Warszawie, Muzeum Górnośląskiego w Bytomiu, Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu, Muzeum Śląska Opolskiego w Opolu oraz w wielu kolekcjach prywatnych właścicieli w Polsce i zagranicą. Wykaz wystaw i konkursów, w których uczestniczył Marian Kaczanek:

- X Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – wyróżnienie – Opole 1970
- Wystawa Plastyki Amatorskiej Ziem Nadodrzańskich – Opole 1971
- XI Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – wyróżnienie – Opole 1971
- Powiatowa Wystawa Malarstwa Plastików Amatorów – Głubczyce 1971
- XII Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – Opole 1972
- Konkurs „Twórczość pamiątkarska Opolszczyzny” – Głubczyce 1972
- XIII Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – Opole 1973
- Konkurs „Współczesna rzeźba ludowa” – Opole 1973
- XIV Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – wyróżnienie – Opole 1974
- Wystawa „Ziemia Głubczycka” – Głubczyce 1974
- Konkurs „XXX lat plastyki amatorskiej na Opolszczyźnie” – Opole 1974
- Wystawa „Panorama XXX-lecia PRL” – Warszawa 1975
- XV Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – Opole 1975
- Konkurs „Malarstwo i rzeźba ludowa Opolszczyzny” – Opole 1975
- XVI Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – Opole 1975
- XVII Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – wyróżnienie – Opole 1976
- XVIII Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – wyróżnienie – Opole 1977
- Wystawa „Marian Kaczanek – malarstwo i rzeźba” – Opole 1977
- IV Głogóweckie Zmagania Artystyczne – Głogówek 1977
- XIX Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – Opole 1978
- Festiwal Ziem Nadodrzańskich – Zielona Góra 1978
- XX Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – nagroda – Opole 1979
- Opolska Plastyka Amatorska – Poczdam 1980
- XXI Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – nagroda – Opole 1980

- Opolskie Dni Twórczości Ludowej – II nagroda – Opole 1981
- Konkurs „Mój dom, moja rodzina” – II nagroda - Opole 1981
- Wystawa „Współczesna sztuka ludowa” – Bytom 1981
- XXIII Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – Opole 1982
- XXIV Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – wyróżnienie – Opole 1983
- XXV Wojewódzka Wystawa Plastyki Amatorskiej – Opole 1984
- Ogólnopolski Konkurs Sztuki Ludowej „Ojczyzna” – III nagroda – Lublin 1984
- Wystawa „Plastyka nieprofesjonalna Ziemi Nadodrzańskich” – Wrocław 1985
- XIX Konkurs „Amatorska twórczość artystyczna” – Namysłów 1985
- Ogólnopolska Wystawa Plastyki i Twórczości Ludowej „To było w maju...” – Warszawa 1985
- Ogólnopolska Wystawa „Przeciw wojnie” – Lublin 1986
- Konkurs „Dzieło Oskara Kolberga w sztuce ludowej” – III nagroda – Radom 1986
- Ogólnopolski Konkurs „Boże Narodzenie w ludowej plastyce zdobniczo-obrzędowej” – II nagroda – Warszawa 1987
- Wystawa „Świat Mariana Kaczanka” – Głubczyce 1987
- Konkurs „Współczesna twórczość ludowa Opolszczyzny” – II nagroda – Opole 1994
- III Wojewódzki Konkurs na Szopkę Betlejemską – I nagroda – Wilków 1997
- I Wystawa „Twórcy ludowi i rzemiosła artystycznego” – Prudnik 1998
- II Wojewódzki konkurs na Amatorską Twórczość Artystyczną – III nagroda – Namysłów 1998
- IV Wojewódzki Konkurs na Szopkę Betlejemską – II nagroda – Wilków 1998
- II Wystawa „Twórcy ludowi i rzemiosła artystycznego” – Prudnik 1999
- XXIII Konkurs „Amatorska twórczość artystyczna” – II nagroda – Namysłów 1999
- IX Międzywojewódzki Konkurs Plastyki Obrzędowej – I nagroda – Rudniki 2000
- Konkurs Sztuki Ludowej – wyróżnienie – Częstochowa 2000
- Konkurs „Wieś, której już nie ma” – wyróżnienie – Łosiów 2000
- III Wystawa „Twórcy ludowi i rzemiosła artystycznego” – Prudnik 2000
- IV Wystawa „Twórcy ludowi i rzemiosła artystycznego” – Prudnik 2001
- Konkurs „Anioły, diabły, ptaki i muzykanci” – Gdynia 2001
- Przegląd Twórczości Ludowej Regionu Głubczyckiego „Zaginione piękno” – Głubczyce 2001
- XXV Konkurs „Amatorska twórczość artystyczna” – II nagroda – Namysłów 2001
- V Wystawa „Twórcy ludowi i rzemiosła artystycznego” – Prudnik 2002
- VI Wystawa „Twórcy ludowi i rzemiosła artystycznego” – Prudnik 2003
- Konkurs „Współczesna twórczość ludowa Opolszczyzny” – I nagroda – Opole 2003

- Ogólnopolski Konkurs Sztuki Ludowej „A to Polska właśnie” – Lublin 2004
- VII Wystawa „Twórcy ludowi i rzemiosła artystycznego” – Prudnik 2004
- IX Wystawa „Twórcy ludowi i rzemiosła artystycznego” – Prudnik 2006
- X Wystawa „Twórcy ludowi i rzemiosła artystycznego” – Prudnik 2007
- XI Wystawa „Twórcy ludowi i rzemiosła artystycznego” – Prudnik 2008
- XIII Wystawa „Twórcy ludowi i rzemiosła artystycznego” – Prudnik 2010
- XIV Wystawa „Twórcy ludowi i rzemiosła artystycznego” – Prudnik 2011
- Wystawa „Rzeźby Mariana Kaczanka” – Głubczyce 2011
- Wystawa „Kawecki vs. Kaczanek” – Opole 2012

Jerzy Lipka (1937-2011)

Jerzy Lipka urodził się 2 kwietnia 1937 r. w Obrowcu koło Gogolina, w wielodzietnej rodzinie robotniczej. Od najmłodszych lat przejawiał zainteresowania sztukami plastycznymi. Podstawy znajomości i umiłowania kultury ludowej należy w jego przypadku upatrywać w tradycji rodzinnej i sąsiedzkiej. To właśnie podczas długich jesienno-zimowych wieczorów poznawał tajniki wierzeń, zwyczajów i obrzędów ludowych. Ciotka Maria Lipka i siostry twórcy: Anna, Cecylia, Magdalena aktywnie propagowały plastykę obrzędową, uczestnicząc w konkursach kroszonkarskich. Działania te ukształtowały osobowość twórczą Jerzego Lipki. Zanim jednak na poważnie wkroczył na drogę rozwoju artystycznego, ukończył Zasadniczą Szkołę Zawodową przy Zakładach Celulozowo-Papierniczych w Krapkowicach. Z czasem zdobył uprawnienia ślusarza i spawacza kotłów przemysłowych. Nabyte umiejętności miały okazać się przydatne w przyszłości.

Jerzy Lipka specjalizował się w zdobieniu *kroszonek* metodą rytowniczą. Zadebiutował jako twórca ludowy w 1968 r. w konkursie kroszonkarskim w Oleśnie, uzyskując I nagrodę. W późniejszym okresie, jak wspominał, uczestniczył w 36 innych konkursach,

zawsze zdobywając I miejsca. Swoje sukcesy zawdzięczał żmudnej pracy i pomysłowości.

Do końca lat 50. XX w. do drapania *kroszonek* używano wyłącznie żyłek, nożyc lub brzytw. Uzyskiwanie przy użyciu wymienionych narzędzi wzory były duże i toporne, pozbawione lekkości i finezji, a samo zdobienie jaj wymagało od twórców sporych umiejętności technicznych i siły fizycznej. Wieloletnie próby stworzenia nowego, bardziej efektywnego narzędzia Jerzy Lipka zakończył opracowaniem modeli nożyków (*skrobaków*), wykonanych z odpowiedniej twardości stali, zahartowanych i umiejętnie zaostrzonych. Są one aktualnie stosowane przez większość twórców. Dzięki nim można



Jerzy Lipka

wykonać bardzo precyzyjny i delikatny rysunek. Na *kroszonkach* Jerzy Lipka wykonywał przeważnie ornamenty roślinne – duże kwiaty i liście. Niekiedy tworzył *kroszonki* z wzorami zoomorficznymi nawiązującymi do świąt Wielkanocnych – z barankami, zajączkami. Na wielu jajkach zamieszczał oracje. Znanych jest około 360 takich krótkich wierszowanych utworów artysty. W swojej długoletniej karierze ozdobił ponad 8500 jajek. W zakresie plastyki obrzędowej artysta zajmował się także wykonywaniem koron żniwnych. Znany był jako znakomity gawędziarz i zbieracz miejscowego folkloru słownego. Należał do grupy osób, które wspólnie z Zofią Czech, zrealizowały inscenizacje folklorystyczne między innymi „Śląskie wesele”. Opowieści twórcy nadawała kilkakrotnie Rozgłośnia PR w Katowicach. Znajomość lokalnego folkloru i umiejętności teatralne Jerzy Lipka prezentował w uprawianej okolicznościowo poezji, jak i w trakcie starostowania na weselach. Znajomość obróbki metalu artysta wykorzystał w ślusarstwie artystycznym. Wytwarzał piękne, wielkie, ozdobne patery z herbami, scenkami rodzajowymi, motywami roślinnymi i zwierzęcymi, kute na zimno w mosiądzu, cynie lub miedzi.

Od 1970 r. twórca brał udział w konkursach wojewódzkich na sztukę ludową, a od 1971 r. również w konkursach „Wiosny krapkowickiej”. Współpracował z Opolskim Towarzystwem Kulturalno-Oświatowym, Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu i Muzeum Śląska Opolskiego w Opolu przy realizacji regionalnych przedsięwzięć kulturalnych. Aktywnie uczestniczył w licznych przeglądach, konkursach, wystawach, imprezach masowych organizowanych nie tylko w regionie i kraju, ale i za granicą. Jeździł na Targi Sztuki Ludowej do Kazimierza nad Wisłą, występował w „Cepeliadach” w Krakowie, w Opolu, na pokazach twórczości ludowej w Katowicach, w „Panoramie XXX-lecia” w Warszawie. Prezentował swoje prace na wystawach sztuki ludowej w Danii, Holandii, Niemczech i Szwecji.

Jerzy Lipka dostrzegał potrzebę utworzenia organizacji skupiającej opolskich twórców ludowych. W tym celu na początku lat 70. XX w. nawiązał współpracę z istniejącym w Lublinie Zarządem Głównym Stowarzyszeniem Twórców Ludowych. Wspólnie z Zofią Czech założył Opolski Oddział STL. W latach 1973-1976 był wiceprezesem Zarządu Opolskiego Oddziału STL, a od 1976 r. do 1993 r. pełnił funkcję prezesa. Kierując nim przez prawie 20 lat, dał się poznać jako jeden z najbardziej aktywnych twórców ludowych na Śląsku Opolskim. Kilukrotnie piastował stanowiska we władzach krajowych STL. Od 1994 do 2011 r. pełnił funkcję prezesa honorowego Stowarzyszenia Twórców Ludowych Oddziału Opolskiego.

Jerzy Lipka prowadził szeroko zakrojoną działalność społeczną, propagującą kulturę ludową wśród dzieci i młodzieży szkolnej. W Gogolinie, w Szkole Podstawowej nr 1, zorganizował zajęcia plastyczne, ucząc dzieci, jak robi się kroszonki, wycinanki, wyroby ze słomy i wikliny. Przez wiele lat współpracował z młodzieżą i nauczycielami, prezentując sztukę zdobienia jajek wielkanocnych w szkołach podstawowych i średnich, w uniwersytetach ludowych na Górnym Śląsku (w Większycach, Błotnicy Strzeleckiej), a także spotykając się ze studentami Koła Naukowego Folklorystów w ówczesnej Wyższej Szkole Pedagogicznej w Opolu. Prowadził zajęcia z nauczycielami wychowania plastycznego na studium przedmiotowo-metodycznym zorganizowanym przez Wojewódz-

ki Ośrodek Metodyczny w Opolu, Cepelię Opolską, Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu i Opolski Oddział Stowarzyszenia Twórców Ludowych (1986-89).

Mimo ciężkiej choroby, która dotknęła go w 1989 r., nadal kontynuował działalność twórczą. Pracował społecznie, prowadząc w Walcach warsztaty kroszonkarskie, uczył dorosłych, jak robić korony żniwne, prowadził konkursy poetyckie, układał scenki rodzajowe na Szkolny Konkurs Gawędziarski „Śląskie Beranie” w Izbicku. Był współorganizatorem „Swaczyn”, połączonych z wręczaniem „Medali chleba” w powiecie krapkowickim. Wielokrotnie brał udział w pracach komisji konkursowych między innymi gminnych i wojewódzkich konkursów kroszonkarskich.

Zwinięcie jego pracy twórczej stanowi wydana w 2005 r. autorska książka pt. *O jajku prawie wszystko, czyli o wielkim dziele sztuki na małej skorupce* – najpełniejsze, bogato ilustrowane kompendium wiedzy o zdobieniu jaj wielkanocnych na Śląsku Opolskim. Oprócz znakomicie wyłożonej wiedzy fachowej, w pracy tej zawarł wiele ciekawych i pełnych ciepła dygresji, dotyczących twórców i własnej działalności twórczej. To przepiękne pożegnanie Jerzego Lipki z przyjaciółmi i tym, co tak umiłował – twórczością ludową.

Za swą działalność i zasługi dla kultury Jerzy Lipka został uhonorowany wieloma odznaczeniami i nagrodami: Zasłużony dla Opolszczyzny, Zasłużony Działacz Kultury, Złoty Krzyż Zasługi, Zasłużony dla Cepelii, Nagrodą im. Oskara Kolberga, Nagrodą im. J. Pocka, czterokrotnie nagrodą Dyrektora Wydziału Kultury i Sztuki Urzędu Wojewódzkiego w Opolu a także Dyplomem Ministra Kultury. Artykuły, w których omawiano jego twórczość wielokrotnie zamieszczały regionalne gazety: „Trybuna Opolska”, „Trybuna Odrzańska”, „Głos Papiernika”, „Opole”, „Nowa Trybuna Opolska” a także organ ZG STL „Twórczość Ludowa”. Jego sylwetka została umieszczona w katalogach poświęconych kulturze ludowej: *Ludowa Twórczość Opolszczyzny* (1976), *Opolscy Twórcy Ludowi* (1998), *Ginące piękno*.

Nie odznaczenia są jednak najważniejsze, ale to, co po sobie pozostawił. Jego wielkie dzieła – *kroszonki* znajdują się w wielu muzeach w kraju i za granicą - w Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu, Muzeum Śląska Opolskiego w Opolu, Muzeum Górnośląskim w Bytomiu, Muzeum Etnograficznym we Wrocławiu, Muzeum Etnograficznym im. S. Udzieli w Krakowie, Muzeum Etnograficznym w Warszawie, Etnographische Museum w Berlinie i innych. Jerzy Lipka zmarł 8 grudnia 2011 r.

Ulubiune daniy mojej praolmy trudy

Cały cas sie dziwia, camu moja praolma Truda nie chce jejs zołdnej zapiekanki, yno kartołfle, kartołfle i kartołfle. Spytałach sie jej camu, to mi tak pejdziała:

„Jus łod małego dziejcia my musiejli kans robić, w dóma, na polu i we łogródku. A dziejci u nołs było łozimym. Bes lato wsycy starsi śli na pole, a to siano susyc, a to zboze siec, łokopowac kartołfle i rzepa. Jejsiynió wsycy, a dziejci po skole zarołs, zbiyrali kartołfle i wyrołbiali rzepa. Zawse jedno ze starsych dziejci musiało łostać w dóma coby wachowali tych nołmańsych i do łobiadu przisykować. A co taky dziejcio do łobiadu przisykować mołgło? Anó kartołfli sie nastrugało całe wiadro, a jak starsi przišli ze pola, to te kartołfle postawiyli na piecu, uwarzyli i pozgali. Do tego było abo kwaśne mlyko, abo maślónka. Całe lato tak sło, mało kiedy było jajko abo jakys miynso, bo my biydnie bardzo zyli. A wsytki to tak smakowało i zołdyn sie nie uskołrzoł, yno jołd, bo innego kans tes nie było. To było nołlepse jedzyniy, a przy ty jedzyniu my tes łod roboty łodpocli”.

Tera jus wia, ize moja praolma Truda łod dziejcia tak była naucónoł i choć zapiekanki só bardzo dobre, to łóna woli zjejs kartołfle, a choćby yno posolóne.

Karolina Macioszek, PSP Stare Siołkowice, kl. II.



Górki, Obieranie kartofli, l.30.XX w. Fototeka Śląska

III. KRONIKA MUZEALNA





Uczestnicy uroczystości jubileuszowej, na zdjęciu w pierwszym rzędzie: Józef Sebesta - Marszałek Województwa Opolskiego, Barbara Kamińska - Członek Zarządu Województwa Opolskiego, Janusz Wójcik - Dyrektor Departamentu Kultury, Sportu i Turystyki UMWO, Jarosław Gałęza - Dyrektor Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu



Marszałek Województwa Opolskiego J.Sebesta wręcza J.Gałęzie odznakę Za zasługi dla województwa opolskiego, przyznaną Muzeum Wsi Opolskiej, aut. S. Dubiel, 2011

Jubileusz 50-lecia Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu

Rok 2011 był szczególny w historii Muzeum Wsi Opolskiej. W tym czasie opolski skansen obchodził Abrahama, czyli 50. urodziny! Na całym Śląsku złoty jubileusz jest okazją do spotkań w gronie rodziny i przyjaciół, poświęconych wspomnieniom i gratulacjom dla dostojnego jubilata. My także chcieliśmy się podzielić radością, dokonaniem i sukcesami, które były naszym udziałem w minionych 50 latach.

Uroczyste obchody miały miejsce 5 października 2011 r. W obszernej sali koncertowej Państwowej Szkoły Muzycznej I i II stopnia im. Fryderyka Chopina w Opolu spotkali się przedstawiciele władz wojewódzkich, samorządowych i miejskich, dyrektorzy zaprzyjaźnionych z Muzeum placówek kulturalnych, a także reprezentanci muzeów skansenowskich z całej Polski oraz aktualni i byli pracownicy Muzeum Wsi Opolskiej. Spotkanie poprowadził Tomasz Zacharewicz - dziennikarz rozgłośni regionalnej Polskiego Radia, etnolog i przyjaciel opolskiego skansenu. Czas pomiędzy kolejnymi życzeniami i wspomnieniami umilał zespół śpiewu tradycyjnego „Niezłe ziółka” oraz zespół akordeonistów działający przy Państwowej Szkole Muzycznej w Opolu.

Patronat honorowy nad jubileuszem i towarzyszącą obchodom konferencją objął p. Józef Sebesta, marszałek województwa opolskiego. Podczas jubileuszu złożył on gratulacje i życzenia podkreślając istotną wagę, jaką w życiu mieszkańców Opolszczyzny odgrywa Muzeum Wsi Opolskiej. Równie ciepłe słowa o randze i funkcji Muzeum w regionie wypowiedzieli p. Ryszard Wilczyński - wojewoda opolski i p. Ryszard Zembaczyński - prezydent Opola. Głos zabrał też p. Jarosław Gałęza - dyrektor Muzeum Wsi Opolskiej. Powitał on gorąco zaproszonych gości, dziękując za liczne przybycie, a także przybliżył historię półwiecznej działalności i dorobku Muzeum. Okolicznościowe powinszowania wygłosiła też p. Teresa Lasowa, prezes Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce. Wręczyła przyznawany przez Stowarzyszenie medal im. Izzydora Gulgowskiego, który otrzymał dr Euzebiusz Gil, jeden z pierwszych pracowników opolskiego skansenu. Na uroczystościach obecny był również drugi dyrektor Muzeum, p. Józef Kowalewski, który w krótkiej wypowiedzi wspomniął lata organizowania i budowy ekspozycji muzealnej.

W czasie uroczystości pracownicy Muzeum zostali odznaczeni medalami za długoletnią służbę, przyznanymi przez Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej oraz odznakami Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego „Za Opiekę nad Zabytkami”, które odebrali z rąk wojewody opolskiego. marszałek województwa opolskiego uhonorował Muzeum odznaką „Zasłużony dla Województwa Opolskiego”. Współpracownicy, przyjaciele i sponsorzy Muzeum - w dowód pamięci i wdzięczności - otrzymali okolicznościowe podkówki wykonane w muzealnej kuźni.



Pracownicy Muzeum uhonorowani medalami Za długoletnią służbę. Od lewej: Irena Pelczarska, Barbara Dubiel, Halina Królicka, Grażyna Śliwak, Euzebiusz Gil, Józef Rogotowicz, Halina Szymczewska, Elżbieta Wijas-Grocholska, Andrzej Antczak aut. S. Dubiel, 2011



Obrady konferencji, na zdjęciu dr Anna Spiss (Muzeum Etnograficzne w Krakowie, dr Małgorzata Michalska (Katedra Etnologii i Antropologii Kulturowej, Uniwersytet Wrocławski aut. M. Szewerda, 2011

Następnie gratulacje i powinszowania na ręce dyrektora Gałęzy złożyli przedstawiciele instytucji współpracujących z Muzeum Wsi Opolskiej, m.in. Katedry Kulturoznawstwa i Folklorystyki Uniwersytetu Opolskiego, a także szeroka rzesza muzealników reprezentujących muzea śląskie, m.in. Muzeum Etnograficzne we Wrocławiu, Muzeum Śląskie w Katowicach, Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie, czy Muzeum Górnośląskie w Bytomiu oraz muzea opolskie – Muzeum Śląska Opolskiego, Centralne Muzeum Jeńców Wojennych w Opolu-Łambinowicach i Muzeum Diecezjalne. Nie sposób pominąć muzealników skansenowskich przybyłych z całej Polski na uroczystości i konferencję. Swoją obecnością zaszczytili nas przedstawiciele najstarszego muzeum skansenowskiego we Wdzydżach Kiszewskich, a także Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku, Wielkopolskiego Parku Etnograficznego w Dziekanowicach, Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu, Muzeum Budownictwa Ludowego w Olsztynku, Muzeum Wsi Lubelskiej w Lublinie, Muzeum Wsi Radomskiej w Radomiu, Muzeum Etnograficznego w Zielonej Górze i wielu, wielu innych. Tak wielka liczba dostojnych gości i przyjaciół Muzeum Wsi Opolskiej świadczy o uznaniu obecności placówki na mapie kulturalnej regionu i kraju.

Spotkanie z okazji jubileuszu Muzeum zakończył tort urodzinowy i toast za jubilata wzniesiony lampką szampana.

Po zakończeniu części oficjalnej zaproszeni goście udali się do opolskiego skansenu. Tu, podczas krótkiego zwiedzania, mogli zobaczyć, jak dziś prezentuje się 50-letni solenizant, a także zwiedzić wystawę poświęconą historii Muzeum. Następnie goście udali się do Pawłowic, gdzie w hotelu Pałac Pawłowice odbyła się uroczysta kolacja. Spotkanie, rozmowy i wspólna zabawa zakończyły pierwszy dzień jubileuszu 50-lecia Muzeum Wsi Opolskiej.

Drugi dzień obchodów (6 października) rozpoczęto konferencją pt. „Między starym a nowym. Tradycyjne budownictwo ludowe a współczesna architektura wiejska”. W konferencji uczestniczyło 76. reprezentantów muzeów skansenowskich z całego kraju oraz przedstawiciele wyższych uczelni zajmujący się tą problematyką. Tematem wiodącym sesji były relacje między tradycyjnym budownictwem ludowym a współczesną architekturą wiejską, w tym zespół zagadnień dotyczący uczestnictwa muzeów skansenowskich w kształtowaniu krajobrazu architektonicznego wsi. Referaty wygłosili przedstawiciele muzeów skansenowskich i uczelni zajmujący się tą problematyką (zostaną one opublikowane w 13 numerze „Biuletynu Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce” za 2011/2012 rok). Po południu miał miejsce objazd studyjny szlakiem drewnianych kościołów północnej Opolszczyzny, zakończony wieczornym spotkaniem w grodzie Opolskiego Bractwa Rycerskiego w Byczynie. W trzecim dniu do godzin popołudniowych kontynuowana była konferencja, a po obiedzie goście opuścili gościnną ziemię opolską.

Obchody jubileuszu 50-lecia powołania Muzeum Wsi Opolskiej były ważnym wydarzeniem w historii tej placówki. Uroczystości były okazją do uhonorowania instytucji i pracowników, natomiast towarzysząca obchodom konferencja stanowiła możliwość wymiany doświadczeń i ocen dotyczących wpływu historycznych stylów budownictwa ludowego na współczesną architekturę. Spotkanie muzealników było też okazją do dyskusji na temat kondycji i perspektyw muzealnictwa skansenowskiego.



XXXVI Jarmark Wielkanocny w Muzeum Wsi Opolskiej, grupa obrzędowa „Dialog”, autor: M. Szewerda



IV Noc Muzeów, impreza „Światło i dźwięk” w Muzeum Wsi Opolskiej, autor: M. Szewerda

Kronika muzealna

Wydarzenia 2011 roku

1. Działalność edukacyjna: styczeń – grudzień

- a. Warsztaty: zdobienia jaj tradycyjnymi technikami, garncarskie, wikliniarskie, malowania opolskiej porcelany, malowania na szkle, wykonywania kwiatów z bibuły. Organizowane dla osób w różnym wieku - od przedszkolaków do dorosłych. Po raz pierwszy w 2011 roku odbyły się warsztaty wykonywania kwiatów z bibuły oraz malowania na szkle. Łącznie przez cały rok zrealizowano 48 warsztatów, w których uczestniczyło 1 452 osoby.
- b. Lekcje muzealne: „Święta Wielkanocne na Śląsku – obrzędy i zwyczaje”, „Ginące zawody, dawne rzemiosła - kowalstwo, garncarstwo, wikliniarstwo”, „Od pyłku do miodu w pasiece”, „Od ziarenka do bochenka - chleb nasz powszedni”, „Żywot Ślązaka poczciwego. Życie w dawnej zagrodzie wiejskiej”, „Jak dawniej w szkole bywało”, „Zabawki dzieciństwa naszych dziadków”, „Jak drzewiej na Śląsku z drewna budowano”, „Zanim pierwsza gwiazdka zaświeci - zwyczaje i obrzędy świąt Bożego Narodzenia na Śląsku”. Łącznie w 2011 roku zrealizowano 228 lekcji muzealnych dla dzieci i młodzieży szkolnej, uczestniczyło w nich 7 856 osób.

2. 4. marca

Prezentacja zwyczaju „Wodzenie Niedźwiedzia”

Już po raz trzeci Muzeum Wsi Opolskiej postanowiło przybliżyć mieszkańcom miasta Opolą ten stary zwyczaj karnawałowy. Barwny korowód przebierańców, w skład którego wchodził pracownicy Muzeum oraz członkowie OSP Raszowa, tym razem odwiedził wybrane szkoły w Opolu. Celem przedsięwzięcia było przybliżenie tego zwyczaju mieszkańcom miasta, a dokładnie dzieciom i młodzieży szkolnej. Niedźwiedź i jego wesoła kompania został bardzo ciepło przyjęty przez dyrektorów szkół i hojnie obdarowany miodem i słodyczkami. Zgodnie z ludową tradycją przebierańcy wytknęli całemu gronu pedagogicznemu wszelkie winy: „[...] *dzieci wychowywać dzisiaj próbujecie, lecz biegłości mało macie w Internecie, oj dana, oj dana... żel; dzienniki internetowe macie, ale o kulturze ludowej wciąż zapominacie.: kto jest temu winien? Niedźwiedź!*”. Dla mieszkańców Opolą była to żywa lekcja historii i tradycji regionu, dla Muzeum natomiast świetna forma reklamy.

3. 15.-16. marca

Wojewódzki Konkurs Plastyki Obrzędowej „Kroszonki Opolskie 2011”

Konkurs organizowany był przy współpracy z Opolskim Oddziałem STL, w dwóch kategoriach wiekowych: dla dorosłych oraz dzieci i młodzieży szkolnej. W 2011 roku przypadł jubileusz tego wydarzenia, zorganizowano go po raz dwudziesty. Do uczestnictwa w konkursie zgłosiła się rekordowa liczba osób: 99 dorosłych oraz 94 dzieci i młodzieży do lat 16. Podczas trwania spotkania jajka zdobiono technikami tradycyjnymi: rytowniczą, batikową, oklejania sitowiem oraz trawienia kwasem, gdyż tylko takie mogły brać udział w konkursie. Komisja w składzie: Julita Ćwikła – przewodnicząca, Dorota Jasnowska, Bogdan Jasiński, Elżbieta Wijas - Grocholska, Stefania Topola oraz Małgorzata Kłyk, przyznała w kategorii dorosłych: 6 nagród I, 8 nagród II, 9 nagród III oraz 11 wyróżnień. W kategorii dzieci: 4 nagrody I, 4 nagrody II, 6 nagród III, 7 wyróżnień. Opolski Oddział STL-u przyznał dodatkowo jeszcze 12 wyróżnień dla uzdolnionych uczestników konkursu.

4. 17. kwietnia

Impreza plenerowa: XXXVI Jarmark Wielkanocny

Jarmark jest największym plenerowym przedsięwzięciem organizowanym w Muzeum. W 2011 roku wszyscy zainteresowani byli świadkami pokazu topienia Marzanny w wykonaniu zespołu „Dialog”, który miał miejsce przy zabytkowym młynie wodnym. Podobnie, jak w latach ubiegłych, ekspozycja muzealna została zastawiona tradycyjnymi stołami wielkanocnymi - śląskim i kresowym, wielkanocne jaja zdobiły tradycyjnymi technikami wykwalifikowane twórczynie ludowe. W zabytkowym kościele odbyło się nabożeństwo Drogi Krzyżowej połączone z poświęceniem palm wielkanocnych. Zgromadziło ono liczne grono wiernych. Pracownicy Muzeum oraz studenci animacji kultury i arteterapii Uniwersytetu Opolskiego, przygotowali zabawy wielkanocne dla najmłodszych uczestników imprezy. Nosiły one wspólny tytuł „Kulanie jajec z górki”. Nową propozycją dla najmłodszych było „Mini zoo”, czyli prezentacja zwierząt domowych w jednej z zabytkowych zagród. „Ożywiona” zagroda cieszyła się ogromnym powodzeniem, zarówno wśród dzieci, jak i dorosłych uczestników imprezy. Podczas trwania Jarmarku nie mogło zabraknąć występów zespołów folklorystycznych. Przed liczną publicznością wystąpiły: „Opolskie Dziołchy”, „Dialog”, „Jutrzenka”, „Dzióbki”, „Krzanowiczanki”, „Szarne Dziołchy”, „Dobrzeńnianki”, „Niezłe Ziółka” oraz „Zespół dęty La ‘ Capella”, który rozbawił całą zgromadzoną przed estradą publiczność. Podobny entuzjazm wzbudził występ najmłodszych uczestników koncertu, czyli Zespołu „Raptus” z Mąkoszyc. W 2011 roku został pobity rekord frekwencji imprez plenerowych organizowanych przez Muzeum. W tej jednodniowej imprezie uczestniczyło łącznie 14.340 osób - 13.954 zwiedzających oraz 386 zaproszonych gości.

5. 17. kwietnia - 23 maja**Wystawa: „Kroszonki Opolskie 2011”**

Oficjalne otwarcie wystawy pokonkursowej miało miejsce podczas Jarmarku Wielkanocnego. Wystawa obejmowała prace nagrodzone i wyróżnione przez jury w konkursie. Prace laureatów były eksponowane od kwietnia do końca maja. Wystawę obejrzało około 26 tys. zwiedzających.

6. 17. kwietnia – 23 maja**Wystawa: „Kukuryku!”**

Podczas Jarmarku Wielkanocnego miało miejsce również oficjalne otwarcie wystawy studentów Instytutu Sztuki Uniwersytetu Opolskiego. Inicjatywa nawiązania współpracy i zorganizowania wystawy inspirowanej kulturą ludową Śląska Opolskiego wyszła ze strony Muzeum. Studentom zaproponowano plenery w Muzeum, których pochodną miały być prace wykonane w dowolnej technice. Młodzi artyści puścili wodze fantazji i stworzyli bardzo oryginalne dzieła. Na wystawie zaprezentowano m.in. rzeźby, malarstwo, grafikę, jak również projekcje multimedialne i intermedialne działania w przestrzeni. Wszystkie prace zrealizowano w pracowniach Instytutu Sztuki pod okiem profesorów - artystów opolskich. Wystawę obejrzało około 26 tys. zwiedzających.

7. 16. kwietnia**Otwarcie sezonu – udostępnienie Muzeum zwiedzającym**

W 2011 roku oficjalne otwarcie sezonu odbyło się 16 kwietnia. Do pracy w sezonie na stanowisko kwalifikowanego opiekuna ekspozycji przyjęto 18 osób. W okresie pełnego udostępniania zwiedzający Muzeum mieli możliwość obejrzeć wszystkie obiekty zabytkowe znajdujące się na ekspozycji wraz z pełną informacją ze strony opiekunów.

8. kwiecień**Otwarcie zabytkowej karczmy**

Początek nowego sezonu udostępniania zbiegł się z otwarciem zabytkowej „Karczmy u Karola Malajki”, znajdującej się w jednym z obiektów Muzeum. W związku z rozpoczęciem działalności przez nowego właściciela, Muzeum odzyskało funkcjonującą na przestrzeni lat karczmę, w której turysta może zjeść tradycyjne śląskie potrawy. Już w tym samym roku nowa właścicielka oraz jej załoga zdobyli kilka

nagród za przyrządzone przez siebie potrawy. Pierwszą było II miejsce na III Festiwalu Opolskich Smaków za „Kaczkę Pana Karola”. Drugą nagrodą była „Perła 2011” otrzymana w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów za „wodzionkę” oraz „pańćkraut” z żeberkami. Uzyskując te nagrody już na początku swojej działalności „Karczma u Karola Malajki” potwierdziła specyfikę i walory tradycyjnej kuchni śląskiej oraz zasadność istnienia takich wyjątkowych miejsc.

9. 18. kwietnia – 30. października

Konkurs fotograficzny: „Zabytkowa architektura wsi opolskiej”

W 2011 roku już po raz szesnasty odbył się konkurs fotograficzny, realizowany przy stałej współpracy z Oddziałem Opolskiego PTTK oraz Oddziałem Opolskiego Związku Polskich Artystów Fotografików. Udział w konkursie wzięło 68 osób, do Muzeum wpłynęły 524 prace. Jury w składzie: Sławoj Dubiel - przewodniczący, Roman Hławacz, Henryk Adamski, Elżbieta Wijas-Grocholska, przyznało I, II i III miejsce, 5 wyróżnień oraz nagrodę specjalną ufundowaną przez PTTK Oddział w Opolu.

10. 2. – 25. maja

Konkurs: „Majówka w skansenie. Mistrz – uczeń 2011”

Konkurs zorganizowano po raz szesnasty, uczestniczyło w nim 775 dzieci i opiekunów z 47 szkół województwa opolskiego. Jury w składzie: Barbara Paprocka - Koszyk (przewodnicząca komisji), Michał Krawiec, Paweł Mrozek przyznało 4 nagrody I, 6 nagród II, 6 nagród III oraz 18 wyróżnień. Ponadto, w ramach akcji mistrz-uczeń, 10 nauczycieli zaprezentowało na wystawie swoje prace.

11. maj – czerwiec

Spektakl teatralny: „Spowiedź w drenie. Żywy świętych”

Spektakl w Muzeum realizowany był przez Opolski Teatr Lalki i Aktora im. Alojzego Smolki, a prezentowany we wnętrzach muzealnych obiektów. W 2011 roku odbyło się 8 spektakli, w których udział wzięło 288 osób.

12. 18. maja

„Sybilla 2010” - Wydarzenie Muzealne Roku

Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu otrzymało nagrodę główną w kategorii wystaw etnograficznych i archeologicznych za wystawę „Kresowianie na Opolszczyźnie 1945-1947”, zrealizowaną przez Magdalenę Górniak – Bardzik. Wystawa zwy-

ciężyła w konkursie ogłoszonym i nadzorowanym przez ministra kultury i dziedzictwa narodowego. Jest to pierwsza ekspozycja w Muzeum prezentująca kulturę mieszkańców Śląska Opolskiego o rodowodzie kresowym. Jest częścią ekspozycji stałej skansenu i można ją oglądać w sezonie pełnego udostępniania.

13. 20. maja

Impreza plenerowa: IV Noc Muzeów

Honorowy patronat nad imprezami organizowanymi w całym mieście pod wspólnym hasłem „Nocy Muzeów” objęli Józef Sebesta, marszałek województwa opolskiego oraz Ryszard Zembaczyński, prezydent Miasta Opola. Uczestnicy imprezy w skansenie mogli zwiedzać ekspozycję w wyjątkowej scenerii, czyli w blasku księżycy i lamp naftowych. Zwiedzanie Muzeum w tak nietypowych godzinach stanowiło naprawdę dużą atrakcję. Głównym punktem programu był koncert Dionizego Bryłko pt. „Światło i dźwięk”. W imprezie uczestniczyły 1 572 osoby.

14. 20. maja – 16. października

Wystawa: „50-lecie Muzeum Wsi Opolskiej”

Była to wystawa fotograficzna prezentująca kadry z 50-letniej działalności Muzeum. Zwiedzający mogli przekonać się, jak zmieniała się ekspozycja Muzeum i jego pracownicy na przestrzeni całego półwiecza. Na wystawie można było zobaczyć fotografie z czasu, kiedy Muzeum tworzone belka po belce, pierwsze imprezy plenerowe, spotkania twórców ludowych oraz inne ważne wydarzenia. Wystawę zamykało grupowe zdjęcie pracowników Muzeum ucharakteryzowanych na uczestników tradycyjnego wesela wiejskiego. Fotografia ta stanowiła fragment kalendarza obrzędowego na 2011 rok, przygotowanego z okazji 50-lecia Muzeum, w którym zwyczaje i tradycje śląskie prezentowane były przez pracowników Muzeum Wsi Opolskiej.

15. 30. maja – 22. lipca

Wystawa: „Powstanie Śląskie w plastyce nieprofesjonalnej”

Prezentowane na tej wystawie prace pochodziły z dwóch różnych źródeł. Pierwszym był zorganizowany w latach 70. XX w. w Muzeum Górnośląskim w Bytomiu konkurs o tematyce powstańczej, skierowany do twórców nieprofesjonalnych zamieszkujących teren Śląska. Drugim - I konkurs im. Józefa Marcisza zorganizowany w 2010 roku. przez p. Stanisława Trefonia. Prace te stanowiły bardzo ciekawą ilustrację sposobu myślenia ówczesnego społeczeństwa polskiego na temat powstań śląskich. Wystawę obejrzało około 11 tys. osób.

16. 1. czerwca**Impreza plenerowa: Dzień Dziecka w Muzeum**

W tym dniu miało miejsce oficjalne podsumowanie Konkursu Plastycznego „Majówka w skansenie. Mistrz – uczeń 2011”. Pracownicy Muzeum oraz studenci animacji kultury i arteterapii Uniwersytetu Opolskiego przygotowali dla dzieci różnego rodzaju zabawy oraz zajęcia m.in.: „Jak dawniej w szkole bywało” oraz „Cudny śpiewak z gliny ptak – warsztaty wykonywania gwizdków z gliny”. Ekspozycja muzealna została „ożywiona” pokazami rzemiosł i rękodzieła ludowego a w sali audiowizualnej miała miejsce projekcja starych bajek pn. „Bajki nie tylko dla dzieci”. W tym dniu Muzeum odwiedziło 600 osób.

17. 1. czerwca – 11. września**Wystawa: „Majówka w skansenie. Mistrz – uczeń 2011”**

Oficjalne otwarcie wystawy pokonkursowej miało miejsce w Dzień Dziecka. Wystawa eksponowana była w zabytkowym spichlerzu z Głogówka, obejrzało ją około 17 tys. osób.

18. 29. czerwca**Wystawa: „Rzecz o budynkach z czerwonej cegły na wsi opolskiej z przełomu XIX/XX wieku”**

Wystawa ta była kolejną ekspozycją z cyklu „Architektura wsi Śląska Opolskiego”, zrealizowaną przez Elżbietę Wijas - Grocholską oraz Marcelinę Jasińską. Na wystawie zaprezentowano wiejskie budynki wykonane z czerwonej cegły nietynkowanej, cegielnie na Śląsku Opolskim, a także samą cegłę jako materiał budowlany. Zwiedzający mogli podziwiać różnorodność detali i kształtów stworzonych przy jej użyciu. Łącznie wystawę obejrzało około 18 tys. osób.

19. 11. lipca**II Opolskie Dni Kresowe**

W 2011 roku Muzeum zostało współorganizatorem II Opolskich Dni Kresowych przygotowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego. Impreza miała miejsce na terenie ekspozycji Muzeum. W programie spotkania znalazły się m.in.: nabożeństwo w intencji Kresowian, wykład prof. dr hab. Stanisława S. Nicieji oraz prezentacja książki „Kresowianie na Śląsku Opolskim”. Ze strony Muzeum zaproponowano przybyłym gościom zwiedzanie ekspozycji „Kresowianie na Opolszczyźnie 1945-1947” oraz występ artystyczny Kapeli „Lewiniacy” z repertuarem kresowym.

20. 31. lipca**Impreza plenerowa: VI Festiwal Folklorystyczny**

Letni Festiwal Folklorystyczny jest imprezą, która w swoich zamierzeniach miała promować wśród mieszkańców Opola folklor polsko-czeskiego pogranicza. Z naszych obserwacji wynika jednak, że powoli zmienia się charakter tego przedsięwzięcia, a to za sprawą organizowanego w tym dniu finału Regionalnego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”, organizowanego przez Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego oraz Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie. Jego popularność stała się motywacją do przygotowania dla zwiedzających większej ilości pokazów i degustacji produktów regionalnych. Podczas trwania tej imprezy w zabytkowym piecu wypiekany był mleczny chleb praszkiwski, wpisany na listę produktów tradycyjnych. Natomiast w zabytkowych chałupach prezentowano sposoby wykonywania tradycyjnych potraw śląskich, m.in. klusek z roladą i modrą kapustą. Podczas trwania imprezy zwiedzający tłumnie odwiedzali stoiska handlowe z wyrobami kuchni regionalnej oraz rękodzieła ludowego i artystycznego. Tradycyjnie w zagrodach miały miejsce pokazy i prezentacje ginących zawodów a w zabytkowym kościele z Gręboszowa odbyło się nabożeństwo Maryjne przy współudziale zespołu wokalny - instrumentalnego ANDANTINO z Węgier k. Opola. Od strony muzycznej imprezę uatrakcyjniły zespoły folklorystyczne: Wilkowianie, Przysieczanki, Osowiec, Echo Krośnicy, Nysa oraz gość specjalny - zespół Sedmikvítek z Czech.

21. 31. lipca – 16. października**Wystawa: „Ludowe obrazy malowane na szkle” ze zbiorów Muzeum w Ostrawie**

Otwarcie wystawy miało miejsce podczas Festiwalu Folklorystycznego. Prezentowane na wystawie obrazy pochodziły ze zbiorów Muzeum Etnograficznego we Wrocławiu i Muzeum w Ostrawie. Popularne w początkach XIX wieku malarstwo na szkle zaczęło zanikać w momencie pojawienia się druku barwnego produkowanego w dużych ilościach. W związku z tym, że tematyka tych obrazów dotyczyła głównie postaci świętych, takie też obrazy zostały wyeksponowane na muzealnej wystawie. Ekspozycję czasową obejrzało około 14 tys. zwiedzających.

22. 17. września**Europejskie Dni Dziedzictwa „Kamienie milowe”**

W ramach obchodów Europejskich Dni Dziedzictwa Muzeum Wsi Opolskiej zaprosiło na „Historyczną wycieczkę po Muzeum”. W trakcie jej trwania przewidziano m.in. zwiedzanie wystawy „50 lat minęło... Muzeum Wsi Opolskiej na fotografii”. W tym dniu Muzeum odwiedziły 163 osoby.

23. 17. września – 16. października

Wystawa: „Wiejskie pejzaże”

Była to kolejna wystawa przygotowana przez członków grupy „Akwarele”, działającej przy Uniwersytecie Trzeciego Wieku w Opolu. Jak co roku, zaprezentowali oni w Muzeum swoje prace, tworzone w technice akwareli, podczas całorocznych plenerów malarskich. Wystawę obejrzało około 7 tys. zwiedzających.

24. 5. – 7. października

Uroczystości jubileuszowe i konferencja z okazji 50-lecia Muzeum Wsi Opolskiej

W 2011 roku Muzeum Wsi Opolskiej obchodziło 50-lecie swego istnienia. Przy tej okazji została zorganizowana konferencja, która rozpoczęła się 5 października i trwała 3 dni. Patronat honorowy nad jubileuszem Muzeum i konferencją objął marszałek województwa opolskiego. Podczas uroczystości jubileuszowych, które odbyły się w sali koncertowej Państwowej Szkoły Muzycznej w Opolu, wielu pracowników muzeum otrzymało odznaczenia państwowe i medale resortowe a Muzeum Wsi Opolskiej zostało uhonorowane odznaką „Za Zasługi dla Województwa Opolskiego”. W konferencji zatytułowanej „Między starym a nowym. Tradycyjne budownictwo ludowe a współczesna architektura wiejska” uczestniczyło łącznie 76 osób - reprezentantów muzeów skansenowskich z całego kraju oraz przedstawiciele uczelni, a także 10 pracowników merytorycznych MWO.

25. 16. października

Impreza plenerowa: „XVII Jesienne Targi Sztuki Ludowej. Targi Pszczelarskie”

Była to ostatnia impreza w pełnym sezonie udostępniania. Dla zwiedzających najważniejszym jej elementem były, jak zawsze, stoiska z różnymi gatunkami miodów naturalnych. Wszystkich pasjonatów tego produktu zaprosiliśmy na spotkanie z dr Izabelą Jasicką-Misiak (Wydział Chemii Uniwersytetu Opolskiego), która zaprezentowała opowieść o miodzie pn. „Pszczele złoto”. W związku z tym, że na rok 2011 przypadała 200 rocznica urodzin ks. Jana Dzierżona zaproponowaliśmy przybyłym gościom obejrzenie wystawy planszowej ze zbiorów Muzeum im. Jana Dzierżona w Kluczborku, poświęconej jego pamięci. Sporą atrakcją tej imprezy okazał się plenerowy pokaz rzeźbienia w drewnie piłą mechaniczną w wykonaniu Jacka Stochniałka - Mistrza Polski Drwali. Na scenie „pod wiatrakami” wystąpiły zespoły: „Jedliniok”, „Silesia”, „Prosna”, „Walnak” oraz „Niezłe Ziółka”. Stowarzyszenie Grodziec oraz zespoły „Jutrzenka” i „Grodziec” zaprezentowały na estradzie „Wesele kresowe”. Pełna humoru inscenizacja zrobiła wrażenie na widzach, mogli oni wziąć udział w zabawach, tańcach, a nawet próbować upieczonego na tę oka-

zję ciasta. Drugim wydarzeniem muzycznym był spektakl „O tym, że wierzyć to widzieć Boga w praniu, smutku i jagodach”, przygotowany przez grupę studentów z opolskich uczelni. Była to interesująca prezentacja twórczości Jana Twardowskiego w ramach „III Jesiennych spotkań z poezją”. Tradycyjnie w zabytkowym kościele odbyło się nabożeństwo różańcowe przy współudziale Scholi „Cantare Cordis” z parafii p.w. Niepokalanego Serca NMP w Domecku. W zagrodach miały miejsce pokazy dawnego rzemiosła oraz prezentacje kulinarne.

26. 16. października

Zakończenie pełnego sezonu udostępniania

Oficjalne zakończenie pełnego sezonu udostępniania miało miejsce 16 października. Muzeum w okresie od połowy kwietnia do połowy października odwiedziło łącznie 51.785 osób.

27. 25. listopada

Wystawa: „Zabytkowa architektura wsi opolskiej 2011”

Była to wystawa pokonkursowa XVI edycji Konkursu Fotograficznego „Zabytkowa architektura wsi opolskiej” prezentująca prace laureatów. Uroczyste otwarcie wystawy miało miejsce w holu budynku głównego Muzeum. Wystawę obejrzało około 1,5 tys. osób.

28. 16. grudnia

Koncert kolęd

W grudniu odbyło się w Muzeum po raz trzeci spotkanie muzykującej rodziny Kosińskich z Lewina Brzeskiego i ich przyjaciół. Na muzyczne spotkanie w sali audiowizualnej pod nazwą „Nasz... wsiowy Pon Jezus” przybyło 20 osób, by przy akompaniamencie dawnych i współczesnych instrumentów zaśpiewać wspólnie kolędy i podzielić się z opłatkiem.

29. grudzień

„Hana na Śląsku, Śląsk na Hanie”

Koniec 2011 roku możemy uznać za początek 2-letniej współpracy z miastem Wielka Bystrzyca, położonym w Kraju Ołomunieckim, w ramach wspólnego projektu, który został zatwierdzony w grudniu 2011 roku. Projekt, współfinansowany z pieniędzy Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Republika Czeska – Rzeczpospolita Polska 2007-2013”, w swoich założeniach ma w jeszcze większym stopniu popularyzować kulturę ludową po obu stronach granicy polsko-czeskiej.

