

# Tradycją kulinarną Cieszyn stoi

Data publikacji: 14.12.2013 10:30

W Bibliotece Miejskiej w Czeskim Cieszynie, jej filii przy ul. Hawliczka, 11 grudnia zorganizowano spotkanie pod hasłem Gotujemy po cieszyńsku z Władysławą Magierą. Prelegentka jest historyczką, która od dawna już wyciąga z cienia historii Śląska Cieszyńskiego kobiety, które wniosły coś wartościowego w życie naszego regionu.

Jedną z nich jest Emilia Kołder, autorka książki Kuchnia Śląska na Śląsku Cieszyńskim, nazywanej Kucharską Biblią. Nic dziwnego, publikacja powstała w czasach, gdy książek kucharskich w zasadzie nie było, a już na pewno nie na naszym terenie. Drugą prezentowaną książką była również wznowiona edycja innej cieszyńskiej książki kucharskiej, Nasza Kuchnia Walburgi Fójcik.

Władysława Magiera opowiedziała nie tylko o samej Emilii Kołder, ale także o tym, jak doszło do wznowienia książki i o tym, jak zbierała materiały o Emilii Kołder, by jej biogram zamieścić w trzecim tomie pisanych przez siebie książek o znaczących kobietach Śląska Cieszyńskiego. Wspominała pierwsze trudności związane z odszukaniem rodziny, gdyż Emilia Kołder miała jedynie córkę, która zmieniła nazwisko, trudniej więc było odnaleźć potomków. – ***Dzięki dobrym ludziom, bo tu tylko tacy są, udało mi się dotrzeć do pana Karola*** – wspominała Władysława Magiera przedstawiając obecnego na spotkaniu w Bibliotece wnuka Emilii Kołder, inż Karola Krygela.

Na zamieszczeniu jej biogramu w trzecim tomie książek o cieszyńskich kobietach popularyzowanie przez Władysławę Magierę postaci Emilii Kołder się nie skończyło. Ponieważ postać ta bardzo spodobała się autorce historycznych książek i referatów, napisała o niej artykuł zamieszczony w Kalendarzu Beskidzkim na 2013 rok. – ***Na spotkanie promocyjne kalendarza Beskidzkiego 2013 na Zamku w Cieszynie przyszedł pan Karol i tak ciekawie opowiadał o swojej babci, że ujął wszystkich i redakcja Kalendarza postanowiła wydać przepisy Kołdrowej*** – opowiadała Władysława Magiera dzieje powstania wznowionej, skróconej nieco książki Kuchnia Śląska. Wyjaśniła, że wyboru przepisów dokonała czynna kucharka i znawczyni kuchni regionalnej Śląska Cieszyńskiego zasiadającej w jury różnych regionalnych konkursów, która orzekła, które z potraw nadal są gotowane, a które już wcale lub po prostu nie są na tyle specyficzne dla naszego regionu i przepisy na nie znajdują się w każdej publikacji kucharskiej.

Okazuje się, że kucharstwo nie było jedyną działalnością Emilii Kołder. Oprócz znanej na całym Śląsku Cieszyńskim, a zwłaszcza jego zaolziańskiej części, książki kucharskiej Emilia Kołder pisała także sztuki teatralne. Były one wystawiane w okresie międzywojennym, a pieniądze z biletów przeznaczone były na budowę ochronki w Suchej Średniej, który to budynek stoi do dzisiaj. Rękopisy te nie zachowały się, natomiast zachowały się powojenne jednoaktówki przez nią napisane.

Pisała także pamiętniki swoim dwóm wnukom. Warto wiedzieć, że choć Emilia Kołder była bardzo zdolna, to, jak to w tamtych czasach bywało, nie miała warunków do nauki. Miała dziewięcioro rodzeństwa. W sumie skończyła tylko pięć klas szkoły podstawowej. – ***Dzisiaj zrobiłaby wielką karierę*** – stwierdziła Władysława Magiera. – ***Chodziła gotować na weselach. Wcale nie było to takie proste. Nie miała swojego zespołu, za każdym razem dostawała do pomocy grupę kobiet, które nie koniecznie potrafiły gotować. Poza tym musiała tak planować, żeby nic się nie zniszczyło, zostały wykorzystane wszystkie produkty, a zarazem nie można było pójść do sklepu i coś dokupić, trzeba było ugotować z tego, co jest.***

Podczas spotkania w bibliotece swą babcie wspominał też jej wnuk inż Karol Krygel. Z żalem przyznał, że wiele babcinych rękopisów nie zachowało się, gdyż rodzina zawczasu ich nie doceniła. – ***Zaczęliśmy szperać za starymi dokumentami dopiero na potrzeby filmu. Na szczęście nie wszystkie babcine dokumenty były w jednym miejscu. Córnka znalazła drugą paczkę rękopisów swej prababci u ciotki – wspomina. Zdradził także, że książkę kucharską babcia napisała nie dla tego, że chciała wydać książkę, ale że prowadziła na całym Zaozliu liczne kursy gotowania i spisała przepisy jako coś w rodzaju skryptu dla kursantów, bo co chwila***

**któraś z kursantek prosiła ją o spisanie jakiegoś przepisu i biedna babcia nocami siedziała i pisała któryś już raz ten sam przepis** – wyjaśnił wnuk. To tłumaczy, dlaczego niektóre zachowane w cieszyńskich domach książki kucharskie Emilii Kołder są maszynopisami oprawionymi introligatorsko.

Choć wznowiona Kuchnia Śląska, jak wspomina Władysława Magiera, na skutek tego, iż przygotowująca książkę do druku pani z Bielska-Białej nie rozumiała wielu słów, w zasadzie została przetłumaczona z gwary na polski, to jednak pozostało sporo ze specyfiki dawnych przepisów. – **Na przykład wtedy wiele rzeczy, jak ogórki, robiło się w pięciolitrowych słojach. Kto dziś ma pięciolitrowe słoje? Nie mówiąc o tym, że na przykład zakładało się w słojach jajka wiosną, kiedy było ich najwięcej. Kto dziś o tym słyszał?** – zastanawiał się inż Karol Krygel przyznając, że wielu rzeczy w przepisach babci nie ma, bo dla wszystkich było to oczywiste. – **Wtedy życie toczyło się w jednej kuchni. Siłą rzeczy dzieci, nawet chłopcy, patrzyli, co przy kuchni robi mama i się tego bezwiednie uczyli. Myśmy wszyscy byli potencjalnie kucharzami. Dla mnie na przykład oczywiste było, jak i z czego robi się na przykład zasmażkę, choć sam jej nigdy nie robiłem** – wspominał inż Karol Krygel.

- **No właśnie. A tu podczas przygotowywania książki do druku co chwila dzwoniono do mnie z Bielska z pytaniami typu a ile wody do tego pięciolitrowego słoja?** – przyznała Władysława Magiera. Inne obecne na prelekcji panie dodały, że dziś nie da się kupić pięciolitrowych słoje, są tylko 3,5 litrowe...

(indi)