

## Znaczenia i praktyki wokół ciulimu lelewskiego. Tradycja, tożsamość, smak<sup>1</sup>

Ciulim to potrawa jednogarnkowa przygotowywana na bazie tartych ziemniaków, żeberek, cebuli, doprawiana pieprzem i solą, a następnie pieczona przez całą noc w piecu chlebowym. W lelewskich domach serwuje się ją z okazji świąt kościelnych oraz rodzinnych uroczystości. Ciulim tworzy tożsamość mieszkańców Lelowa – dla większości moich rozmówców upodobanie dla lelewskiego przysmaku oraz umiejętność jego przyrządzania to zestaw cech, które powinien posiadać każdy lelewianin. Smak ciulimu przywołuje wspomnienia o domu, a praktyki podejmowane wokół niego, takie jak przygotowywanie i spożywanie dania w rodzinnym gronie, budują lelewską wspólnotę. Kluczowym elementem odbywającego się od kilkunastu lat w Lelowie Święta Ciulimu-Czulentu są odwołania do ciulimu jako podstawowego składnika lelewskiej tradycji. Drugi bohater festiwalu – czulent – uważany jest przez wielu mieszkańców za starszy, żydowski odpowiednik przyrządzanej przez nich potrawy<sup>2</sup>. Jednak wielu mieszkańców traktuje festiwal jako święto zbudowane wokół ciulimu stanowiącego ucieleśnienie lelewkości i polskości, co znajduje odzwierciedlenie w skróconej nazwie festiwalu, którą lelewianie najczęściej się posługują: „Święto Ciulima” lub „Ciulim”.

### Lelowska tradycja

Ciulim lelewski w 2006 roku został wpisany na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi<sup>3</sup>. Nie tylko w dyskursie oficjalnym potrawę tę uznaje się za część lokalnej tradycji – w narracjach

---

<sup>1</sup> Pierwsza wersja niniejszego artykułu została opublikowana na portalu [kulturaoddolna.pl](http://kulturaoddolna.pl).

<sup>2</sup> O kuchni żydowskiej, czulencie, jego historii i popularności pisze Eric Mason (2008).

<sup>3</sup> „Dokumentem potwierdzającym historię ciulimu jest zapis w protokole z posiedzenia członków Koła PTTK w Lelowie w dniu 11 listopada 1958 roku mówiący o podziękowaniu dla Pań z Lelowa za przygotowanie ciulimu na poczęstunek członków chórów z okolicznych miejscowości. Innym dokumentem jest brudnopis z układania tekstu piosenki o ciulimie lelewskim na dożynki gminne w 1977 roku. Dokumentem jest również wspomnienie byłego mieszkańca Lelowa, który opowiadał, że kiedy w latach pięćdziesiątych mieszkał w Lelowie, uczestnicząc we mszy świętej, słyszał, jak podczas kazania ówczesny proboszcz mówił: «Ludzie kochani, ciulim icie, długo śpicie, do kościoła nie chodzicie»” (<http://www.goklelow.pl/historia/swietociulimuczulentu> [data dostępu: 16.12.2015]).

mieszkańców Lelowa o ciulimie kategoria tradycji pojawia się niezmiernie często.

No, no ciulim, no... Ale raczej to tak w Dzień Ciulima to nie zawsze, to tam raz na jakiś czas, ale na święta, czy Wielkanoc, czy Boże Narodzenie, no to już, to już jest tradycja taka lelewska (2015, K., ok. 65 l.)

Mieszkańcy Lelowa, próbując odpowiedzieć na pytanie o moment powstania dania, najczęściej mówią o przodkach, którzy znali tę potrawę od dziecka. Przywołanie świadectwa wcześniejszych pokoleń jest według lelewian tym, co pokazuje najlepiej, że ciulim jest lelewską tradycją.

Ciulim? Pierwszy raz, nie wiem. Wydaje mi się, że jeszcze... mój tata mówił, że jego... mama czy babcia jeszcze robiły ciulim, to znaczy, że to już jest, powiedzmy, dłuższa tradycja (2014, M., ok. 20 l.).

- Rozumiem, a skąd pani zna przepis, czy to w domu się jakby gotowało?
- Nie, to była tradycja, jest [śmiech – K.G.], (2014, K., ok. 65 l.).

Rozmówcy, obok ciulimu, wymieniali czasem inne kojarzące im się z Lelowem potrawy, takie jak gęsie pipki czy placek ziemniaczany, jednak między lelewianami nie było zgody co do tego, czy można uznać je za dania tradycyjne. Para emerytów, z którymi wiele rozmawiałam na ten temat, przywołała inne danie z ziemniaków, jednak stanowczo zaznaczyła, że nie jest to potrawa tradycyjna.

- A jeszcze się piecze tutaj placek kartoflany, też na brytfannie, ale to już...
- Ale to już nie, to już nie jest tradycja (2014, K. i M., ok. 65 l.).
- A czy lelowanie czasem uczestniczą w Ciulimie właśnie? W Święcie?
- No też oczywiście, bo jak rodzina przyjedzie to. Ale to, to zapraszanie, jak pani mówi, to też jest tradycja dawniejsza. [...] Bo ja pamiętam, jak ciulim na święto piekło się i przyjeżdżały osoby z zewnątrz [...]. To też była tradycja (2015, K. i K., ok. 65 l.).

Kluczowym wątkiem narracji moich rozmówców na temat ciulimu jest nierozzerwalny związek tradycji i wspólnoty. Ciulim jest dla nich synonimem spotkania rodzinnego, a samo przygotowywanie potrawy, którego młodzi uczą się od starszych, ma charakter wspólnotowy. Dla mieszkańców Lelowa ciulim nie jest zwykłym świątecznym daniem, ale tym, co łączy lelewian i pozwala im być razem. Odbywający się co roku od kilkunastu lat festiwal, zainicjowany przez władze gminy, dla jednych wznowił, a dla innych zapoczątkował tradycję domowego letniego święta, z okazji którego piecze się ciulim i zaprasza gości spoza Lelowa.

Była tradycją, dokąd babcia żyła, że oni zjeżdżali się i ten, jakaś taka jedna niedziela była zawsze wspólna, że, że wszyscy się u tej matki spotykali, matki czy... Bo tam w sumie o warunki, prawda (2015, K. i K., ok. 65 l.).

Przyjeżdżają, jak był pierwszy raz ten Ciulim, Święto Ciulimu, to było takie bardzo uroczyste. To mieliśmy 13 osób, takiej rodziny, znajomych, wszystko się pojeżdżało, bo chcieliśmy zobaczyć (2014, K. i M., 65 l.).

Eric Hobsbawm, pisząc o tradycji wynalezionej (2008), zakłada, że to elity społeczne wymyślają tradycje reprodukcujące określony zestaw wartości. Powtarzanie określonych czynności wytwarza związek danej grupy z przeszłością i współtworzy jej tożsamość. Tradycja w tym ujęciu jest czymś uroczystym, a nadmierne akcentowanie wymiaru praktycznego podważa jej znaczenie. W przypadku ciulimu jego „wynaleziona tradycja” padła na bardzo podatny lelewski grunt. Mimo że festiwal powstał z inicjatywy lelewskich władz, to zwyczaj świętowania z ciulimem przeniósł się do sfery prywatnej i dziś funkcjonuje w wielu lelewskich domach, pozostając powodem do dumy dla jego gospodarzy. Sukcesu nowej tradycji można upatrywać w jej nawiązaniu do starego zwyczaju pieczenia ciulimu w domu oraz zapraszaniu nań przyjaciół i rodziny spoza Lelowa.

- A jak panie myślą, od kiedy się gotuje [...] ciulim. Czy to wiadomo, kiedy to się zaczęło, czy to jest od...
- No... Moje babcie, prababcie... Myślę, że przedwojenne czasy.
- Jeszcze przedwojenne czasy. Myślę, że no teraz ten ciulim też się trochę zmienił, bo finansowo też się poprawiło, tego mięsa ten ciulim też ma trochę, inny smak, prawda? (2015, K. i K., ok. 65 l.).

Rozmówczyni podkreśla ciągłość tradycji przygotowywania ciulimu, ale jednocześnie zwraca uwagę na ewoluowanie przepisu wraz ze zmianą sytuacji ekonomicznej lelewian. Według części rozmówców przepis na potrawę nie powinien się zmieniać, ponieważ stanowi element tradycji pieczenia ciulimu, która jest wyznacznikiem lelewskiej tożsamości, a wszelkie zmiany mogą prowadzić do jej degradacji.

- Chociaż widzę, że zaczynają z tym ciulimem mącić. Już niektórzy Vegetę sypią, to. Już nie jest to! Już nie tego.
- Już nie to, może chcą przedobrzyć, może chcą smak wydobyć inny.
- KARTOFEL, CEBULKA, PIEPRZ, SÓL I MIĘSO! Żebereczka, a już – golonka, dodają karczek, łopatkę, nawet w tej chwili łopatkę. [...]
- To się robi ciasto jak na placki ziemniaczane, to jest u nas przynajmniej ten ciulim tak wygląda. I my dajemy, przyprawiamy też pieprz, sól, cebulę i nie wiem tam jajko, można dać, nie musi się dać...

- Nie, jajko nie.
- Później może być za twardy, ale jak ktoś...
- Mięso! Albo żeberka, albo łopatka.
- Żeberka, łopatka, dawniej podobno gęsinę dawali. To musi być coś takiego, co nie jest za chude. Później to mięso jest. Na całą noc to się wkłada, zamyka się ten piec. Tak kilka garnków wchodzi do takiego pieca, sześć, osiem, w zależności (2014, K. i M., ok. 65 l.).

Podczas prowadzonych przeze mnie badań kategoria tradycji pojawiała się nie tylko przy okazji rozmów o gotowaniu. Była przywoływana także, gdy pytałam o inne składniki tożsamości lelewian.

- A jeszcze chciałam się spytać, czy... z czego Lełów może być dumny?
- Ze swojej historii, bardzo to... [...] Z tradycji po prostu ten, Lełowa.
- Mhm. A jakie są tradycje Lełowa? Takie typowe?
- Trudno jest to tak powiedzieć, no... Z całej historii (2015, M., 83 l.).
- Chciałam spytać, co to właściwie dla lelewian znaczy taka polskość, jak panie myślą?
- Dla lelewian kultywowanie, proszę panią, tradycji, które nam przekazali nasi rodzice, dziadkowie. To przede wszystkim jest patriotyzm. Bo z każdej tradycji... się nie bierze z niczego, tylko ma swoje jakieś tam podstawy, nie? No bo przecież to nie... [...] jest czas, żeby wziąć szabelkę i nią machać tylko, tylko zachowanie tej typowej polskości, bo przecież to są tereny typowo polskie. I tradycje polskie, oby się zachowały jak najdłużej, tak mnie się wydaje (2015, K. i K., ok. 65 l.).

W powyższym przykładzie ciekawe wydaje mi się użycie sformułowania „typowo polskie”, zarówno w stosunku do terytorium, jak i tradycji. Ten zwrot pozwala rozmówczyni osadzić Lełowa w kategorii polskości i staje się argumentem, z którym trudno dyskutować. Kobieta uważa, że kultywowanie tradycji jest tym, co czyni z niej lelewiankę oraz Polkę. Jak pisze Tim Edensor, „Tożsamość narodowa odgrywana jest zarówno w otoczeniu domowym, jak i w miejscach ceremonii czy krajobrazach pamięci” (2004, s. 237). Jeśli uznamy, że za przywoływaną przez moją rozmówczynię tradycję można uznać pieczenie ciulimu, to nabierze ona znaczenia jako element konstruujący nie tylko lelewskość, ale też polskość.

## Ciulimiorze

Lelewianie, opowiadając o sobie, często mówili o funkcjonującym lokalnie przezwisku – na mieszkańców Lełowa ludzie z pobliskich wsi wołali niegdyś „ciulimiorze”. Negatywne konotacje tej nazwy wynikają z powiązania ze słowem „ciul”, które w gwarze śląskiej oznacza w dosłownym znaczeniu męski

członek, a w przerośni osobę nierozgarniętą, oferme<sup>4</sup>. Jeden z rozmówców, były urzędnik, wspominając sytuację poczęstowania ciulimem członkin występującego na festiwalu zespołu „Śląsk”, opowiada:

No to inaczej na trzy litery. To fajnie wygląda, jak ja im zaproponowałem, cholera setka, ciulimu, nie? Dostali na talerzach, a one drżą tymi widelcami. Pytam się: „Co ci jest?”. A ona: „Kery te ciule?”. Gdzie te ciule, części przyrodzenia? [śmiech] No to tylko zbieżność nazw (2014, M., ok. 55 l.).

Choć przezwisko „ciulimiarz” nie jest powszechne, to ciekawy wydaje mi się fakt, że weszło do lokalnego języka, a niektórzy lelowanie sami w ten sposób o sobie mówią.

- A czy właśnie, wracając do tego pytania, o to, czy lelowanie są jakoś nazywani przez innych mieszkańców miejscowości, w jakiś specyficzny sposób?
- No, od potrawy.
- Ciulimiarze.
- A jest to takie bardziej pozytywne, czy...
- Ja jakoś nie czuję się obrażony.
- Niektórzy może czują się obrażeni, ja też raczej nie. Ale to od wielu lat, pamiętam, że tak się wołało na dzieci z Lelowa, ciulimiarze (2015, K., ok. 45 l., M., ok. 25 l.).

W zamieszczonym niżej fragmencie rozmowy mieszkańcy miasteczka dyskutują na temat czynników, które wpływają na lelowską tożsamość. Żartując, kłócą się o to, kto jest w większej mierze lelowianinem. Wyznacznikiem lelowskości w wypowiedzi kobiety jest właśnie umiejętność pieczenia ciulimu, mężczyzna zaś wskazuje na fakt urodzenia oraz okres zamieszkiwania w Lelowie.

- Tak, robimy ciulim, bo to już taka tradycja, weszłam do Lelowa, to ciulim musi być, no i, no i my... [...] już jestem 35 lat to już...
- No to za mało je!
- Co ty! [rozzłoszczona]
- Ja tyle mieszkam w Lelowie... Trochę więcej może...
- No [śmiech] a to jest stary ciulimiorz, to niech powie, jak się ciulim robi lelowski (2015, K. i K., ok. 80 l.).

Dużą część moich rozmówców stanowiły osoby przyjezdne – były to przeważnie kobiety, które wyszły za mąż za mieszkańców Lelowa i przeniosły

---

<sup>4</sup> Takie tłumaczenie podaje na przykład *Słownik Śląski*, [www.silesian.org](http://www.silesian.org) [dostęp: 16.12.2015].

się tutaj po ślubie. W większości przypadków czują się one mocno związane z Lelowem. W opisie procesu zadomawiania się w nowym miejscu zamieszkania bardzo ważną kwestią była nauka pieczenia ciulimu. Osoby, które nie urodziły się w Lelowie, ale mieszkają tam na stałe, opowiadają o nauce pieczenia potrawy jako o obrzędzie przejścia na drodze do przyjęcia lelewskiej tożsamości. Są to z reguły relacje kobiet. Podczas jednej z rozmów usłyszałam, że zmarły mąż rozmówczyni, która przeprowadziła się do Lelowa po ślubie, potrafił przygotować ciulim. Jednak okazuje się, że osobą, od której ona nauczyła się piec tę potrawę, była jej teściowa.

- Bo ja w Koniecpolu mieszkalam, to tam żadnych ciulimów nie było, my tego nie znali, nie? To już dopiero jak tu przyszłam, to tak się przyzwyczailam, i tak... Piekę ten ciulim.
- A kto panią nauczył właśnie pieczenia ciulimu?
- A to jak teściowa żyła, nie? No to ona tam, oni te ciulimy robili, to akurat widziałam, jak robiła, sześć, siedem lat jak nie żyje. No to w końcu ja podjęłam to tak i tak ciulim...[...] No mąż przecież umiał ciulim zrobić, no (2015, K., ok. 65 l.).

Pieczenie ciulimu dla większości lelowian jest powodem do dumy. W wielu rozmowach mężczyźni opowiadają ze szczegółami w pierwszej osobie liczby mnogiej o przygotowywaniu ciulimu, po czym po dopytaniu okazuje się, że to kobiety, ich żony i matki, są odpowiedzialne za przyrządzenie potrawy.

- To zawsze my piekli ciulim. [...] Cały Lelów prawie piecze. Garnki dziesięciolitrowe, duże. Także to nie są śmiechy.
- Aha. Mama zawsze u pana w domu gotowała, tak? I teraz się nadal gotuje?
- Żona.
- A, żona teraz gotuje, tak?
- No.
- Rozumiem.
- Nie, to się nie gotuje, tylko się robi w garnku (2015, M., 43 l.).

Abstrahując od kulinarnych walorów ciulimu, można pokusić się o tezę, że lelewskie gospodynie przyrządzają ciulim, aby zarówno one, jak i ich mężowie mogli czuć się prawdziwymi lelowianami. Wielu mężczyzn dyskursywnie zwłaszcza doświadczenie kobiet, by na swój sposób je zinterpretować i wpieść je w opowieść o własnej tożsamości.

## Lelowski smak

W narracjach lelowian na temat pieczenia ciulimu ważną kategorią jest smak. Moi rozmówcy zazwyczaj uznawali, że wszyscy mieszkańcy Lelowa uwielbiają ciulim. Zawsze byli ciekawi, czy już miałam możliwość spróbo-

wania potrawy i czy mi smakowała. Mam wrażenie, że pytali mnie o to, gdyż łączą oni upodobanie do potrawy z faktem zamieszkania w Lelowie. W trakcie badań tylko raz mi się zdarzyło, że usłyszałam, że ktoś nie lubi ciulimu. Była to młoda dziewczyna, studiująca poza Lelowem. Rozmówczyni jednocześnie podkreślała swoje duże przywiązanie do miejscowości. Lelowianie zazwyczaj są przekonani, że nowym mieszkańcom z reguły potrawa przypada do gustu:

Zwykle kto przyjeżdża, kto to tu się przyjeździł do Lelowa, to raczej każdemu smakuje (2014, K. i M., ok. 65 l.).

[W trakcie Święta Ciulimu-Czulentu] jest możliwość zaproszenia rodziny i upieczenia ciulimu [śmieje się głośno]. Taki ze smakiem lelowskim (2015, K. i K., ok. 65 l.).

Charakterystyczny smak potrawy oraz samą praktykę jej przyrządzania lelowianie wiążą ze spotkaniem rodzinnym. Pieczenie ciulimu łączy cielesne, kulinarne doznania z doświadczeniem uczestnictwa we wspólnocie. Wielokrotnie słyszałam od mieszkańców Lelowa o tym, że ciulim pieczony jest zawsze, gdy przyjeżdżają goście z innych miejscowości, nawet jeśli gospodarze z racji podeszłego wieku nie jedzą tej ciężkostrawnej potrawy. Mówiąc o tym, że już nie mogą jej spożywać, nie negowali jednak jej dobrego smaku. Podczas jednej z rozmów usłyszałam historię mężczyzny, który wychował się w Lelowie, ale obecnie mieszka gdzieś indziej. Mój rozmówca opowiadał o jego zachowaniu, gdy odwiedza on rodzinną miejscowość.

- Nie pytał się, czy masz szynkę, czy masz ciasto.
- Bo to miał w domu [śmiech – K.G.].
- „Ciulim masz?”. Ciotka mówi: „W domu ma takie rzeczy, a tu, wstyd!”. A co to za wstyd? To mu się kojarzyło z domem. I my teraz, choćby nawet już nie ma kto jeść, bo już i zdrowie nie takie. No ale to symboliczny jeden garnek jest, ktoś przyjdzie (2015, K. i M., ok. 60 l.).

Jedna z moich rozmówczyń, ta, która jako jedyna mieszkanka Lelowa przyznała się, że nie lubi ciulimu, wiele mówiła o obecności ciulimu w czasie świąt oraz podczas odwiedzin rodziny spoza Lelowa. Przyrządzanie tej potrawy na okazje, kiedy miejscowość reprezentowana jest na zewnątrz, wydaje się być obowiązkiem lelowian.

U mnie w domu się robi, u [imię znajomego] też zawsze na każde święto po prostu, u mnie niekoniecznie tylko na Święto Ciulimu, właśnie mamy jakiś przyjezdnych gości, tam z Katowic, z Częstochowy, z Warszawy przyjeżdżają, także zawsze chcą spróbować (2015, K. i M., ok. 20 l.).

Ważnym czynnikiem, który zdaniem rozmówców wpływa na smak ciulimu, jest sposób jego przyrządzania. Pieczenie potrawy w piecu chlebowym u siebie w domu lub u najbliższej rodziny jest dla lelowian powodem do dumy oraz sposobem na potwierdzenie swojego lelewskiego rodowodu.

Tak, ja bardzo często ją jadam w domu i rodzice to przygotowują. Specjalnie do tego wujek piec zbudował, żeby ją piec. To jest naprawdę bardzo pyszna potrawa (2014, M., 19 l.).

To trzeba jeść świeże, musi być koniecznie upieczone w piecu chlebowym. Jeżeli ktoś to upiecze w piekarniku elektrycznym, to już nie jest takie, nie ma takiego smaku. W piecu chlebowym. U nas jest specjalny w piwnicy, przeznaczony do tego celu. Jest piec, sklepienie łukowate i tam się tego, wsuwa się na całą noc (2015, K. i M., ok. 60 l.).

Inną ważną dla lelowian zasadą w przygotowywaniu ciulimu jest własnoręczne wykonanie potrawy. Mieszkańcy Lelowa odradzają kupowanie ciulimu w restauracjach czy na stoiskach Święta Ciulimu-Czulentu. Według jednej z moich rozmówczyń domowy ciulim ma ważną zaletę – daje możliwość poczęstowania rodziny własnym wyrobem.

- Myśli pani, że to się podoba właśnie ludziom z Lelowa?
- Chyba tak, bo to już jest taka tradycja, że pieczemy sobie ciulim, tak samo, nie idziemy tam, bo tam tak samo jest ciulim, sprzedają, nie, no bo tu pieką koła gospodyń KGW, ale my to sobie pieczemy sami ciulim. Tak, że nawet jak ktoś z rodziny przyjedzie czy goście, to mamy czym poczęstować, mamy swój (2015, K., ok. 65 l.).

\* \* \*

Mieszkańcy Lelowa konstruują praktykę pieczenia ciulimu jako tradycję przez odwołanie do wspólnotowego charakteru potrawy, wskazywanie na jej oddolny, nieinstytucjonalny charakter, długi czas trwania zwyczaju, a także jego powtarzalność. Ciulim współtworzy lelewską oraz polską tożsamość, a także symbolizuje związek społeczności z przeszłością. Przyrządzanie potrawy oraz zapraszanie gości spoza Lelowa podczas Święta Ciulimu-Czulentu ma, moim zdaniem, postać tradycji wynalezionej – nie powstałaby ona prawdopodobnie, gdyby władze nie utworzyły festiwalu.

Jak pisał Jan Holtzman (2006), jedzenie ma charakter zarówno prywatny, jak i społeczny. Ciulim wpisuje się w tę perspektywę, należąc jednocześnie do sfery domowej i sfery publicznej przez obecność zarówno na Święcie Ciulimu-Czulentu, jak i na uroczystościach rodzinnych. Wielu lelowian identyfikuje się z przezwiskiem „ciulimiorze”, a domowy sposób przyrządzania potrawy

jest dla nich powodem do dumy i wyznacznikiem lełowskości. Nauka pieczenia ciulimu stanowi zaś element przyswajania lełowskiego stylu życia przez osoby, które przeniosły się do Lełowa.

## Bibliografia

Edensor Tim

2004 *Tożsamość narodowa, kultura popularna i życie codzienne*, przeł. Agata Sadza, Kraków.

Hobsbawm Eric

2008 *Wprowadzenie*, [w:] *Tradycja wynaleziona*, red. Eric Hobsbawm, Terence Ranger, przeł. Mieczysław Godyń i Filip Godyń, Kraków.

Holtzman Jon D.

2006 *Food and Memory*, „Annual Review of Anthropology”, Vol. 35, s. 361–378.

Mason Eric

2008 *Cooking the Books: Jewish Cuisine and the Commodification of Difference*, [w:] *Edible Ideologies. Representing Food and Meaning*, red. Kathleen LeBesco, Peter Naccarato, Albany, s. 105–125.

## Netografia

[www.silesian.org](http://www.silesian.org)

[www.goklelow.pl](http://www.goklelow.pl)