

Dorota Świata-Trybek
<http://orcid.org/0000-0001-8525-5800>
Uniwersytet Opolski
dtrybek@uni.opole.pl
DOI: 10.35765/pk.2023.4001.07

Ochrona i promocja dziedzictwa kulturowego na przykładzie pieców chlebowych (*piekarnioków*)

STRESZCZENIE

Piece chlebowe, wolno stojące, od XIX w. stanowiły charakterystyczny element zabudowy osiedli i kolonii robotniczych na Górnym Śląsku powstałych w związku z intensywnym rozwojem przemysłu. Piece te nazywane *piekarniokami*, *piekarokami* służyły przede wszystkim mieszkańcom do wypieku chleba i kołaczy drożdżowych. W okresie powojennym (od lat 50.) w związku z przemianami cywilizacyjnymi – pozbawione opieki i ochrony – zaczęły znikać ze śląskiego krajobrazu. Współcześnie tego typu przykładów architektury dziedzictwa poprzemysłowego pozostało niewiele. Dwa takie obiekty, pochodzące z początku XX stulecia, znajdują się w Rudzie Śląskiej. W latach dwutysięcznych przeszły gruntowną renowację. Jednemu przywrócono pierwotną funkcję, dziś jest ważnym obiektem promowania i upowszechniania śląskiego dziedzictwa materialnego i niematerialnego, atrakcją turystyczną, miejscem organizacji rozmaitych miejskich przedsięwzięć kulturalnych. Drugi obiekt został natomiast przemianowany na kapliczkę.

SŁOWA KLUCZE: dziedzictwo kulturowe, Górny Śląsk, piec chlebowy, Ruda Śląska, promocja

ABSTRACT

Protection and Promotion of Cultural Heritage Using the Example of Wood-fired Bread Ovens (*piekarnioki*)

Since the 19th century, freestanding bread ovens were a characteristic feature of workers' settlements and workers' colonies in Upper Silesia created in connection with the intensive development of industry. These ovens, known as *piekarnioki* or *piekaroki*, were primarily used by the locals to bake bread and yeast *kolaches*. From the 1950s onwards, due to civilisational changes – deprived of care and protection – they began to disappear from the Silesian landscape. Nowadays, few examples of this type of post-industrial heritage architecture remain. Two such buildings, dating from the early 20th century, are located in Ruda Śląska. In the 2000s, they underwent a major renovation.

Sugerowane cytowanie: Świata-Trybek, D. (2023). Ochrona i promocja dziedzictwa kulturowego na przykładzie pieców chlebowych (piekarnioków). © ⓘ *Perspektywy Kultury*, 1(40), pp. 77–93. DOI: 10.35765/pk.2023.4001.07.

One has been restored to its original function and is now an important site for the promotion and dissemination of Silesian tangible and intangible heritage, a tourist attraction and a venue for various municipal cultural events. The second building, however, has been converted into a chapel.

KEYWORDS: cultural heritage, Upper Silesia, bread, Ruda Śląska, promotion

Wprowadzenie

Materiały archeologiczne i etnograficzne dostarczają wielu szczegółowych informacji na temat palenisk i różnorodnych pieców w polskim budownictwie ludowym, które stawiano i urządzano zgodnie z obowiązującymi w danym czasie wzorami i przeznaczeniem (Kwaśniewski, 1963). Wiadomo, że na przestrzeni wieków znaczenie pieca w gospodarstwie domowym zmieniało się. Współcześnie służy przede wszystkim do obróbki produktów żywnościowych i przygotowywania ciepłych posiłków. W przeszłości ten charakterystyczny obiekt o bogatej symbolice (Kopaliński, 2006) był również jedynym źródłem ciepła dla domowników (w starszym budownictwie funkcję tę pełni nadal), także zwierząt gospodarskich trzymanyh w okresie zimowym we wspólnej izbie (Korzeniowska, 1993). Stanowił – podobnie jak stół – główne miejsce kultowe domostwa, odgrywał istotną rolę w obrzędach weselnych, rytach recepcyjnych (przyjęcie dziecka do rodziny), w medycynie ludowej, miał też znaczenie wróżebne (Kowalski, 1998).

Wśród wielorakich pieców do specyficznych należały niewielkie pod względem rozmiarów wolno stojące murowane piece chlebowe (*piekarnioki*, *piekaroki*) w zakładanych od XIX w. osiedlach i koloniach robotniczych na Górnym Śląsku. Podobne piece funkcjonowały również w zagrodach gospodarskich (w części opolskiej), określano je *wielokami*, *wieloukami*. Ich pojawienie się w Opolskiem w XIX stuleciu miało związek z przeciwpożarowymi nakazami administracyjnymi, zgodnie z którymi należało likwidować piece chlebowe z wnętrza chałup. Budowano je w odległych częściach zagrody bądź poza nią. Zaczęły zanikać już z końcem tego wieku, co było spowodowane coraz częstszym funkcjonowaniem we wsiach piekarni zaspokajających potrzeby mieszkańców (Gładyszowa, 1978).

Piekarniok – materialny i niematerialny wymiar dziedzictwa

Dorota Simonides, wybitna polska folklorystka, w swoich wspomnieniach o dzieciństwie napisała:

Urodziłam się w Nikiszowcu, w parafii Janów, 6 km od Katowic, w typowo górnośląskim familoku, wśród kopalnianych szybów i hałd; w krajobrazie, którzy przez lata był moją ukochaną przestrzenią życia. Trzypiętrowe familoki w Nikiszowcu, a było ich dziewięć, miały układ zamknięty, z bramami wyjazdowymi. Na środku każdego podwórka stał piekarniok, w którym wszystkie rodziny wypiekały własnej produkcji chleb. W całej familokowej społeczności wiedziano, która z rodzin ma w danym tygodniu piekarniok pod swoją pieczę, i ona też regulowała wypiek chleba, zapisując przez tydzień – w przeznaczonym do tego zeszytcie – nazwiska kolejnych użytkowników (Simonides, 2012, s. 9).

W powyższym fragmencie zawarty jest zwięzły opis przestrzenny¹ jednego z osiedli robotniczych powstałych na początku XX w.² Można się z niego dowiedzieć, że wśród zabudowań o funkcji gospodarczej ważne znaczenie w życiu mieszkańców pełniły *piekarnioki*, z którymi związane były charakterystyczne praktyki zwyczajowe dotyczące wypieku chleba. Materiały historyczne, etnograficzne, ikonograficzne dostarczają informacji, iż wolno stojące piece piekarnicze były w dużej mierze budowane, podobnie jak wszystkie domy, z czerwonej cegły, posiadały spadziste dachy, miały różne rozmiary (jedne były mniejsze, inne większe). Budynki w kształcie czworoboku składały się z przedsionka, z którego był dostęp do otworu wsadowego pieca. We wnętrzu po obu stronach ścian znajdowały się półki, na nich układano gorące po wypieku pieczywo, aby

1 Robotnicze osiedla i kolonie budowano według różnych projektów architektonicznych. Część z nich wyróżniała się dużą autonomicznością. Były niemal odrębnymi, samowystarczalnymi miasteczkami zapewniającymi mieszkańcom wszystkie podstawowe potrzeby. Na ich obszarze znajdowały się sklepy, szkoły i przedszkola, pralnie, łaźnie, rzeźnie, piekarnie, wolno stojące piece chlebowe, restauracje, poczta, hotele robotnicze dla nieżonatych mężczyzn, a nawet kościół, czego przykładem jest parafia św. Anny w Nikiszowcu (Tofilska, 2007). Zespoły osiedli przykładowych charakteryzowały się różnym rozplanowaniem przestrzennym, składały się z jedno- lub dwurodzinnych murowanych domków szeregowych z niewielkimi ogródkami, budynków mieszkalnych wielorodzinnych (6-, 8-, a nawet 12-rodzinnych) lub typu kamieniowego (zwane „familokami”).

2 Na Górnym Śląsku w budownictwie domów dla pracowników i ich rodzin można wyróżnić kilka okresów rozwojowych: 1780–1850 (budynki niewielkie, niepodpiwniczone dla jednej lub dwóch rodzin), 1851–1900 (powstają pierwsze większe osiedla, zarówno w stylu „koszarowym”, jak i domy wielorodzinne – „familoki” oraz domy jednorodzinne dwuizbowe), 1901–1921 (formy domów były coraz bardziej urozmaicone, nawiązywały do budownictwa lokalnego lub do aktualnych trendów w architekturze. Projektowali je znani architekci tacy jak: Emil i Georg Zillmanowie, Karl Henrici, Hans von Poelzig, Wiliam Müller) (Małusecki, 2017; Głazek, 2005). W XIX i na początku XX w. powstało ponad 200 różnych kolonii robotniczych, m.in. w Bytomiu, Chorzowie, Gliwicach, Katowicach, Rudzie Śląskiej, Knurowie, Mysłowicach, Siemianowicach Śląskich, Świętochłowicach, Zabrze, Rybniku, Czerwionce-Leszczynach, Radlinie (Bożek, 2005).

mogło ostygnąć. Poniżej magazynowano drewno przeznaczone na opał oraz inne podstawowe narzędzia: drewnianą łopatę do wkładania i wyjmowania chleba z pieca, miotłę (osadzoną na długim trzonku) do wymiatania go po wypieku i *gracki* (tj. grabki) służące do rozgarniania ognia, także naczynie z wodą (np. maczano w nim pędzelek albo szmatę i smarowano wyrośnięte ciasto przed wypiekiem, aby się przyrumieniło).

Zgodnie z podstawową funkcją, jaką *piekarnioki* pełniły w osiedlach robotniczych, ich lokalizacja była przez architektów osiedli dobrze prze-myślana. Stawiano je bowiem w takich miejscach, aby dostęp do nich był łatwy, a kobiety nie musiały pokonywać dużych odległości z zarobionym uprzednio w domach ciastem chlebowym transportowanym w *stomiankach*, *symionkach* (uplecionych koszykach ze słomy). Stanowiły je najczęściej następujące punkty: środek podwórza (w przypadku wydzielonej przestrzeni przynależnej każdemu *familokowi* – domowi wielorodzinnemu), centralne miejsce „łączące” kilka budynków, jak np. w Nikiszowcu; stosowano również zasadę, że mieszkańcy domów przy poszczególnych ulicach mieli swój *piekarniok*, np. w Giszowcu było ich siedem, w Rudzie – cztery (Matuszek, 2008; Żywirska, 1964; Tofiliska, 2016; Piecha-van Schagen, 2017).

Dlaczego w osiedlach robotniczych wznoszono piece chlebowe, skoro na ich obszarze działały niejednokrotnie *bekaryje* (piekarnie)³, w których można było zaopatrywać się bez problemu w pieczywo? Odpowiedź jest prosta. Zdecydowana większość mieszkańców miała korzenie wiejskie i kultywowała praktykę wypieku chleba w domu. Zwyczaj ten był na tyle silny, że musieli mu ulec właściciele zakładów, dlatego przed I wojną światową stawiano piece piekarnicze dla użytku gospodyń (Żywirska, 1964). Podobną funkcję do *piekarnioków* pełniły inne obiekty małej architektury – budynki gospodarcze, tzw. chlewiki, w których trzymano żywy inwentarz, głównie zaś króliki, świnię, kozy (nazywane górniczymi krowami) i drób (kury, gęsi, kaczkę). Prowadzona hodowla miała przede wszystkim znaczenie ekonomiczne, w jakimś stopniu zabezpieczała byt rodzin, dostarczała bowiem pożywienia. Nie można nie wspomnieć, iż zamiłowanie do zwierząt gospodarskich, szerzej do natury, stanowiło również odskocznicę od ciężkiej pracy wykonywanej w nieprzychylnych warunkach (podziemne wyrobiska kopalni), gdzie kontakt ze środowiskiem przyrodniczym był ograniczony. Wielu robotników hodowało gołębie pocztowe (Światała-Trybek, 2006), pasja ta jeszcze współcześnie uważana jest za typową wśród mieszkańców Górnego Śląska.

3 Należy dodać, iż jeśli w koloniach robotniczych nie było *piekarnioków*, wówczas gospodynie zarobione w domach ciasto chlebowe za niewielką opłatą wypiekały w piekarniach. Podobnie czyniono z kolaczami drożdżowymi.

Praktyka wypieku chleba w *piekarniokach*, oprócz wspomnianego wymiaru rzeczywistego w postaci jedzenia, pełniła inne ważne funkcje bezpośrednio związane z życiem społecznym⁴. Jedną z nich było kształtowanie konkretnych postaw i norm zachowań, co wyrażało się w dbałości o wspólną przestrzeń, także jej użytkowanie zgodnie z ustalonymi wcześniej zasadami. Należy dodać, że mieszkańcy sami kodyfikowali warunki korzystania z pieców chlebowych. Ta rodzina, która pierwsza w tygodniu rozpoczynała wypiek, zobowiązana była wyczyścić piec i go rozpałić. Kolejność pieczenia następowała według obowiązującego harmonogramu. Zadaniem nastoletnich chłopców było rąbanie drewna przeznaczonego na opał. Trzeba przy tym zaznaczyć, że korzystający z *piekarnioków* nie musieli się martwić o materiał opałowy, bowiem dostarczała go zazwyczaj kopalnia lub inny zakład pracy za niewielką opłatą lub za darmo. Jak dawniej wyglądał rytuał wypieku chleba, w szczegółach przywołał we wspomnieniach Gerard Kasperczyk – mieszkaniec Giszowca:

Ludzie wypiekali sami chleby. Każdy miał dzierzka w domu, do ciastek i sie każdy wyrabiał som. Raz w tygodniu każdy miał swoja parta do pieczenia, to było nazwisko napisane na patyku, że dzisiaj piecze o tej godzinie pierwszo parta albo drugo parta, takich partów było pięć na dzień w każdym piekarnioku. Po chlebie sie piekło kołocz, jak kto miał uroczystości jakieś, to każdy tam sie blacha upiekl, ale po chlebie dopiero. Jak sie chleb wyciągło, to sie potym kołocz wraziło. Naookoło Giszowca były lasy, szło sie do lasa i chrustu nazbierało do podpalenia. A drzewo dostawali każdy do węgla, już były pocięte metry i każdy dostał taki, może tego było z pół kubika. To drzewo było na podpałka do dom i do piekarnioka. (...) Potem sie na wózk wywoziło, każdy sie zabierał. Chleby były przeważnie okrągłe, średnicy 60–80 centymetrów. Godzina chleb był w piecu, później zaś była przesodzka – odwrócić i umyć ten chlyb, i zaś z powrotem do pieca. Piec sie napaliło i wygrzebało, bo było grzebło tam kej i łopata, i szmatom sie wyczyściło tyn piec. Szmata mokro, woda i sie wyczyściło (Kasperczyk, za: Szewerda, <https://www.giszowiec.info/pl/?co=piekarnioki>, dostęp: 15.11.2022).

4 W osiedlach robotniczych, będących zwartymi konstrukcjami przestrzennymi, zamieszkiwały określone zbiorowości, wyróżniające się, jak konstatuje Wojciech Świątkiewicz, „wspólnotą zamieszkania, wspólnotą pracy, pokrewieństwa czy powinowactwa, wspólnotą światopoglądową i przekonań religijnych, przynależności klasowej i narodowej, jednorodnością biografii międzypokoleniowo przekazywanej, w tym dziedziczeniem zawodu” (Świątkiewicz, 2005, s. 11). Codzienna egzystencja mieszkańców ukierunkowana była na życie w grupie, co wyrażało się familiarną atmosferą, silnymi więziami międzysąsiedzkimi, dużą dbałością o wspólną użytkową przestrzeń będącą również obszarem odpoczynku i świętowania.

Oprócz chleba w piecach chlebowych wypiekano także *kołocz* (ciasto drożdżowe z różnymi nadzieniami, głównie z *posypką* – kruszonką, owocami, serem i makiem) na niedziele, święta doroczne i uroczystości rodzinne, w tym szczególnie na wesela, aby – zgodnie ze zwyczajem – podarować go zaproszonym gościom oraz krewnym i znajomym (Przymuszała i Światała-Trybek, 2021). Podczas pracy nad przygotowaniem dużej ilości *kołoczy* kobiety pomagały sobie wzajemnie (zarabiały ciasto, przygotowane blachy przekładały na wózki z dyszlem, które następnie transportowano do *piekarnioków*, pilnowały czasu wypiekania itd.). Współpracę tę traktowano na zasadzie niepisanego obowiązku, podobnie jak różne formy współdziałania sąsiedzkiego w społecznościach wiejskich (Drożdż, 2002).

Niematerialny wymiar dziedzictwa *piekarnioków* przejawiał się również w traktowaniu tychże obiektów nie tylko jako miejsca konkretnej pracy, ale także okazji do spotkań towarzyskich mieszkańców, zwłaszcza kobiet, które gromadząc się przy nich, wymieniały się między sobą różnymi informacjami, *kłachwały* (plotkowały), dzieliły się swoimi radościami i smutkami, przy nich następowało celebrowanie codzienności. Atmosferę „piekarokowego” mikrokosmosu uwiecznił na obrazie górnośląski malarz Ewald Gawlik, członek znanej Grupy Janowskiej (zrzeszającej artystów nieprofesjonalistów) działającej przy kopalni „Wieczorek” w Janowie (ilustr. 1). Piece chlebowe były elementem składowym *genius loci* osiedli robotniczych, stanowiły „kulturowe centra” funkcjonujące dzięki bezpośrednim kontaktom ludzi (Clifford, 1997).

Status *piekarnioków* zaczął się zmieniać, kiedy zaprzestano wyrabiania chleba w domach (od lat 50. XX w.), na co wpływ miało kilka czynników. Wśród nich brak potrzeby kontynuacji tej praktyki przez kolejne pokolenia kobiet, z których część – ze względu na podjęcie pracy zawodowej – nie dysponowała odpowiednim czasem, aby przeznaczyć go na ten cel. Koniecznie należy zwrócić uwagę na fakt, iż przywiązanie do tradycji agrarnych tak charakterystyczne dla pierwszych pokoleń mieszkańców osiedli robotniczych już w następnych było coraz słabsze⁵. Społeczność przestawała być „«wiejską» wspólnotą sensoryczną” (Piecha-van Schagen, 2017, s. 82). Następował proces umiastowienia, a wraz z nim inne już preferowane style życia. Nadto różnorodność pieczywa wypiekanego w dużych państwowych i zmechanizowanych piekarniach, które sprzedawano także w pobliskich sklepach z artykułami spożywczymi, sprawiła, że chleb stał się zwykłym i łatwo dostępnym towarem. Jego cena również nie była wysoka.

5 Innym przykładem było zanikanie uprawy ogródków działkowych przez mieszkańców oraz hodowli drobnego inwentarza.



Ilustr. 1. Ewald Gawlik, Pieckarniok w Giszowcu. Pozyskano z: <https://www.giszowice.info/grafa/gawlik/big/pieckarniok.jpg> (dostęp: 15.11.2022)

Coraz częściej przywoływane piece chlebowe przestawały pełnić swoje pierwotne zadanie. Niepotrzebne, bez należytej opieki zaczęły popadać w ruinę (były wyburzane) lub też całkowicie zmieniły swoje funkcje. Najczęściej adaptowali je sami mieszkańcy na pomieszczenia gospodarcze, w których trzymano zwierzęta (hodowane króliki, drób), rozmaite rzeczy, stawały się garażami na samochody osobowe, motocykle i rowery⁶. Niektóre przeszły tak gruntowną transformację (obudowane blachą), że dzisiaj nie sposób rozpoznać w nich dawne *piekarnioki*. Niestety, zdecydowana większość bezpowrotnie zniknęła ze śląskiego krajobrazu, dzieląc ten sam los, co wiele mniejszych czy większych budynków o praktycznym przeznaczeniu (np. łaźnie, pralnie, chlewiki) współtworzących niegdyś przestrzeń życiową mieszkańców osiedli robotniczych.

6 Dwa *piekarnioki* zamienione na garaże znajdują się m.in. w Zabrze – na obszarze byłej kolonii kopalni „Castellengo” (Piecha-van Schagen, 2017).

(Od)budowane dziedzictwo, czyli *piekarnioki* w nowych odsłonach

Nie ulega wątpliwości, iż współcześnie ochrona dziedzictwa kulturowego – tak materialnego, jak i niematerialnego – dzięki różnorodnym inicjatywom o zasięgu światowym, międzynarodowym, krajowym, regionalnym, lokalnym zyskuje coraz większe zainteresowanie i rozgłos. Zmienia się również samo podejście do tegoż dziedzictwa, które traktowane jest jako wartość i dobro społeczne, także element identyfikacji tożsamościowej (regionalnej, zawodowej, środowiskowej), czego jednym z wielu przykładów są kolejne wpisy na krajową listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego.

Dziedzictwo kulturowe nie jest martwym zespołem znaczeń, przeciwnie – ewoluuje a zarazem w ogromnym stopniu wpływa na tożsamość regionalną. Procesy tworzenia tożsamości społecznej oraz konstruowania semantycznego zbioru nacechowanych emocjonalnie elementów zwanego „dziedzictwem kulturowym” są ze sobą sprzężone (Nieroba, Czerner i Szczepański, 2009, s. 19).

Wiadomo, że w przypadku budowania, odtwarzania, konstruowania, przekazywania i ochrony dziedzictwa kulturowego (zwłaszcza materialnego wymagającego zazwyczaj dużych nakładów finansowych) nadrzędną funkcję pełni środowisko eksperckie kojarzone z określonymi instytucjami działającymi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i realizującymi zadania uwzględnione w programach budżetowych poszczególnych gmin, stowarzyszeń czy fundacji. Jednakże w bardzo wielu przypadkach szczególną rolę w tych procesach odgrywają pasjonaci lokalnej historii i kultury, którzy z niemalże detektywistyczną dociekliwością tropią, zbierają, kolekcjonują i dokumentują pozostałe ślady przeszłości, przyjmują rolę przewodników, wydają (nieraz własnym sumptem) interesujące materiały o miejscowościach i ich przysiolkach, wydarzeniach, rzemiośle, obiektach czy zapomnianych postaciach. Dzięki takim właśnie osobom wiedza o zapomnianych elementach „dawnych czasów” ma szansę zaistnieć i wejść w obieg, a tym samym wzbogacić dziedzictwo kulturowe kolejnych pokoleń.

W Rudzie Śląskiej takich znawców *genius loci* małej ojczyzny jest wielu. Wśród nich Józef Gluch – kolekcjoner starych zdjęć, na których uwiecznione są również działające niegdyś w koloniach robotniczych piece chlebowe (Gluch, 2000). Materiały te, choć będące „selektywnym wycinkiem rzeczywistości” (Becker, 2012, s. 723), niewątpliwie stanowią źródło informacji o *piekarniokach*, pozwalają poznać chociażby ich wygląd czy

lokalizację. W gronie rudzkich ekspertów jest także Jan Wyżgoł, z zawodu nauczyciel języka polskiego (obecnie na emeryturze), prezes Towarzystwa Przyjaciół Rudy Śląskiej, który posiada dużą wiedzę o piecach chlebowych w rodzinnej miejscowości:

Piekarnioków u nas w Rudzie było kilka. Wokół nich toczyło się życie, był ruch (...). Dziś pozostały tylko dwa, reszta nie przypomina piekarnioków. Jeden jest garażem, drugi na terenie byłej kolonii Karola – siedzibą Oddziału Polskiego Związku Hodowców Gołębi (zapis w grudniu 2022 r.).

Oba piece chlebowe, które zachowały się w niezmiennym kształcie na obszarze jednej z dzielnic Rudy Śląskiej – Rudy, przeszły swoistą metamorfozę. Po generalnych renowacjach, z nowym wyglądem, zadbaną wokół przestrzenią, zaczęły pełnić określone funkcje, nie zawsze tożsame z prymarnymi. Pierwszy z nich (przy ul. Potokowej, wybudowany w 1906 r.) w latach 2002–2003, po rozebraniu ruin komory pieca i przebudowaniu przedsionka, przemianowano na kapliczkę i przeznaczono do celów sakralnych (ilustr. 2). We wnętrzu – pośrodku – na niewielkim ołtarzyku stoi rzeźba przedstawiająca św. ojca Pio, powyżej na ścianie zawieszony jest krucyfiks, w pomieszczeniu znajdują się również wazon z kwiatami i znicze (stan na początku października 2022 r.). Wejście do kapliczki ogranicza żelazna ozdobna krata, na ścianie frontowej przytwierdzono tabliczkę z informacją o obiekcie. Ten niewielki budynek sakralny jest jednym z kilkunastu o podobnym charakterze znajdującym się w tej dzielnicy miasta (Mateoszkowie, 2003).

Drugi *piekarniok* (przy ulicy Wiktora Bujoczka) powstał ok. 1900 r. i działał do lat 50. XX w., następnie był użytkowany jako pomieszczenie gospodarcze. W 2013 r. przywrócono mu pierwotne znaczenie: można w nim wypiekać pieczywo (ilustr. 3 i 4). Jednakże, co trzeba podkreślić, nie odbywa się ono jak dawniej – codziennie, tylko okazjonalnie. Czynność ta nie jest zatem elementem życia codziennego mieszkańców, traktuje się ją jako wyjątkową i główną atrakcję rozmaitych miejskich wydarzeń kulturalnych. Imprezy te poprzez swoją formułę i przestrzeń, w której się odbywają, zdaniem Łukasza Urbańczyka – miejskiego konserwatora zabytków,

mają za zadanie zarówno przyciągnięcie turystów w celu zaprezentowania śląskiej tradycji, jak i aktywizację mieszkańców Rudy Śląskiej poprzez przypomnienie im o lokalnych, kultywowanych jeszcze do niedawna, obyczajach (Urbańczyk, za: Orel, 2013).



Ilustr. 2. Piec chlebowy przemianowany na kapliczkę przy ul. Potokowej w Rudzie Śląskiej (fot. autorka artykułu, październik 2022 r.)



Ilustr. 3 i 4. *Piekarniok* przy ul. W. Bujoczka (wrzesień 2022 r., fot. autorka artykułu)

Aby mogło dojść do realizacji planowanych imprez plenerowych z wypiekiem i degustacją pieczywa, w 2014 r. podpisano porozumienie pomiędzy władzami miasta, Muzeum Miejskim im. Maksymiliana

Chroboka w Rudzie Śląskiej (współorganizatorzy wydarzeń) oraz piekarnią – pieczeniem chleba miał się zajmować doświadczony piekarz z tej piekarni. Na przestrzeni ostatniej dekady przy rudzkim *piekarnioku* odbyło się wiele wydarzeń, w tym między innymi „Śląskie ostatki” (2014) z bardzo bogatym programem artystycznym i kulinarnym. Uczestnicy mieli okazję zobaczyć występy młodzieży gimnazjalnej i licealnej, posłuchać wspomnień o dawnym wypieku chleba w rodzinach, prelekcji na temat historii pieca chlebowego, także o śląskich tradycjach ostatkowych. Dla dzieci przygotowano gry i zabawy ruchowe. Bez wątplenia jednak największą atrakcją były kulinaria, w tym w roli głównej chleb „Rudzianin” (będzie o nim mowa później) i pączki. Można było również posmakować innych śląskich potraw: żuru i zapiekanki z *krupnioka* (kaszanki). Od 2014 r. do kalendarza miejskich imprez kulturalnych wpisano „Pikniki rodzinne przy piekaroku”. Pierwszy z nich odbył się 2 października tego roku pod hasłem „Pożegnanie lata przy piekaroku”. Oprócz degustacji tradycyjnego chleba z *tustym* (smalcem) zorganizowano różne warsztaty i pokazy zajęć gospodarskich i domowych (szatkowania kapusty, *sSPANOWANIA* *gardin* – usztywniania firan, *biglowania* – prasowania itp.) z wykorzystaniem eksponatów muzealnych – dawnych sprzętów. Podczas pikniku odbył się finał I edycji konkursu muzealnego „Śląski paryzol” połączony z wręczeniem nagród i prezentacją konkursowych parasolek. Cała impreza miała charakter retro, nawiązywała do stylu lat 20.–30. XX w.

W kolejnych latach organizatorzy starali się przygotowywać przynajmniej dwa razy w roku pikniki przy *piekarnioku*, rozszerzając ich formułę także o wiosenne imprezy połączone z warsztatami wielkanocnymi i prelekcjami na temat zwyczajów. Od 2019 r. zaczęły one przyjmować również charakter ekologiczny, propagując dodatkowo wiedzę na temat ochrony środowiska⁷. Spotkania mieszkańców i turystów przy piecu chlebowym organizowane są także w ramach Europejskich Dni Dziedzictwa, gromadząc w tym czasie wielu zainteresowanych poznawaniem tradycyjnego sposobu wyrabiania chleba oraz jego degustacją.

Wraz z przywróceniem funkcji użytkowej *piekarnioka* pojawiła się inicjatywa wypieku chleba o nazwie „Rudzianin”, który miał się stać kolejnym kulinarnym symbolem promującym miasto (innym są rudzkie precle)⁸. Pomysł posiadania „smacznego” symbolu (lub kilku) nie jest

7 Na podstawie informacji przekazanych przez Ewelinę Pieczkę – etnografa z Muzeum Miejskiego im. Maksymiliana Chroboka w Rudzie Śląskiej (grudzień 2022 r.).

8 „Rudzkie precle” miały swój debiut w styczniu 2013 r. podczas finału Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy w mieście. Podobnie jak chleb „Rudzianin” są wypiekane według specjalnie przygotowanej receptury, także posiadają logo miasta. Produkuje je wspomniana piekarnia „Jakubiec”.

niczym nowym, wiele miejscowości w Polsce i na świecie takowe już ma, np. Poznań (rogał marciński), Lublin (cebularz), Kraków (obwarzanek), Toruń (piernik), Neapol (pizza). Warto jednak zauważyć, że w większości przypadków to specjały, których produkcja i tradycja spożywania są historycznie udokumentowane, zatem wizerunkowo powiązane z konkretnym miastem. Oprócz chęci degustacji przez turystów, stanowią smakowity i traktowany jako „autentyczny” (Wieczorkiewicz, 2008) upominek przywieziony z podróży dla bliskich. Inaczej jest w przypadku pieczywa z Rudy Śląskiej, mamy bowiem do czynienia z instytucjonalnym animowaniem „nowej tradycji kulinarnej” (Brzezińska, 2021). Receptura chleba została opracowana przez doświadczonego piekarza – właściciela piekarni „Jakubiec”, która go wypieka i sprzedaje. „Rudzianin” jest chlebem pszenno-żytnim na naturalnym zakwasie z dodatkiem słonecznika, łamanego żyta i słodu żytniego. Na każdym gotowym do spożycia bochenku znajduje się miejskie logo w postaci dużej litery R.

Atrakcja turystyczna

Kluczową rolę w poznawaniu dziedzictwa (niezależnie od tego, jak je definiujemy) odgrywa turystyka. Jednocześnie dziedzictwo „stanowi jeden z najważniejszych czynników rozwoju turystyki” (Czerny, 2011, s. 38). W dobie masowego podróżowania turystyka jest filarem aktywności człowieka w zakresie doświadczania innych kultur, nieznanymi miejsc, przestrzeni, zabytków itp. Górny Śląsk jako obszar eksploracji podróżniczych wyróżnia się dużą atrakcyjnością turystyczną (charakter pograniczny, walory przyrodnicze, obiekty architektury poprzemysłowej, kultura społeczności wiejskich, w tym również Beskidu Śląskiego), która złożyła się na bogaty obraz dziedzictwa kulturowego tego regionu. Każdego też roku pojawia się w nim wiele nowych atrakcji turystycznych (wydarzenia, przestrzenie, przykłady budownictwa), zachęcając tym samym do zaznajomienia się z nimi, a w przypadku kulinariów również do smakowania. Przykładem niedawno wykreowanej atrakcji turystycznej bezpośrednio związanej z dziedzictwem poprzemysłowym stały się *piekarnioki* w Rudzie Śląskiej, zwłaszcza jeden z nich, który – jak podkreśla się często w mediach i materiałach promocyjnych – jest jedynym czynnym zabytkowym piecem chlebowym w regionie⁹. Tak akcentowana unikatowość niewielkiego wszak obiektu stała się przyczyną jego popularności wśród

9 Nie jest to do końca prawdą, ponieważ inne czynne zabytkowe wolno stojące piece chlebowe można zobaczyć np. w Muzeum „Górnośląski Park Etnograficzny” w Chorzowie (został przeniesiony z Landka, powiat cieszyński), w Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu-Bierkowicach

rudzian oraz mieszkańców innych miast województwa śląskiego. Do promowania *piekarnioków* przyczyniło się także samo miasto. Kiedy w 2009 r. obchodzono jubileusz 50-lecia jego istnienia (powstało 1 stycznia 1959 r. z połączenia Rudy i Nowego Bytomia), przygotowano specjalny przewodnik w postaci krótkich dokumentów filmowych mających przybliżyć rudzianom i turystom architektoniczne „perełki” Rudy Śląskiej, których „próżno szukać w innych śląskich miastach”. Wśród tychże „perełek” znalazły się oba rudzkie piece chlebowe.

Warto w tym miejscu dodać, że w 2020 r. muzeum, wychodząc naprzeciw turystom, opracowało aplikację webową z interaktywną mapą miasta („Rudzka mAPPka”, działająca na urządzeniach mobilnych) umożliwiającą porównanie istniejącej przestrzeni miejskiej z tą, która była przed laty. Można w niej zaplanować spacer po wszystkich dzielnicach i skorzystać z mobilnego źródła wiedzy na temat zabytków, w tym i działającego pieca chlebowego¹⁰.

Konkluzje

Dwa wolno stojące piece chlebowe, których historia sięga początku XX w., na przestrzeni swojego funkcjonowania przeszły różne koleje losu. Od obiektów będących częścią zabudowy kolonii robotniczych i pełniących określone funkcje, po zapomniane, niszczone, wymagające jakiegokolwiek reakcji, aż do „perełek” architektonicznych miasta, godnych zauważenia oraz eksploracji turystycznych. Ich „kariera” jest bardzo podobna do innych budynków kojarzonych z erą intensywnej industrializacji, powstawaniem nowych miast i osiedli robotniczych wokół dużych zakładów przemysłowych. Po latach prosperity stawały się zbędne, a niejednokrotnie – ze względu na swój stan – zagrażały bezpieczeństwu. Współcześnie dzięki odpowiedniej opiece instytucjonalnej, nowym zadaniom znowu mogą świecić swoim blaskiem i służyć innym. Trzeba jednak wyraźnie podkreślić, że nie wszystkie obiekty kultury poprzemysłowej miały tyle szczęścia, co rudzkie *piekarnioki*. Duża ich część została rozebrana, rozgrabiona, są też takie, które dziś swoim wyglądem szpecą przestrzeń.

(pochodzi z Rudziczki). Podobnie jak w przypadku *piekarnioka* z Rudy Śląskiej podczas różnych imprez plenerowych wypieka się w nich pieczywo.

10 Na wykonanie aplikacji placówka pozyskała 75 tys. zł z programu dotacyjnego „Kultura w sieci”, finansowanego ze środków Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego. Informację podała Ewelina Piczka (grudzień 2022 r.)

Zdaniem Andrzeja Rottemunda:

Do niedawna rola dziedzictwa ograniczana była do biernej w swej istocie konserwacji przeszłości, a tym samym uznawana przeważnie jako ciężar hamujący rozwój. Nowoczesne podejście do dziedzictwa polega na dostrzeganiu w nim ważnego czynnika rozwoju, przyczyniającego się m.in. do rozwoju regionalnego, rozwoju turystycznego, a w rezultacie do rozwoju ekonomicznego państwa. Z kolei w wymiarze obywatela służy, w procesie nabywania tożsamości kulturowej, do wzbogacenia zarówno intelektualnej, jak i emocjonalnej, moralnej i duchowej sfery jego życia (Rottermund, 2014, s. 15).

Przykład odrestaurowanych rudzkich pieców chlebowych pokazuje, że w dużej mierze z takim właśnie podejściem do dziedzictwa kulturowego mamy do czynienia w Rudzie Śląskiej. Ich ochrona i promocja jest efektem zaangażowania konkretnej instytucji (Urzędu Miasta w Rudzie Śląskiej), która nie tylko przeznaczyła środki finansowe na remont, ale miała pomysł na ich nowe zagospodarowanie, korespondujące z potrzebami mieszkańców, a jednocześnie wpływające na proces kształtowania tożsamości kulturowej. Cyklicznie organizowane wydarzenia o charakterze kulturotwórczym przy jednym z nich wraz z całą oprawą (elementy edukacyjne w postaci tematycznych popularnonaukowych prelekcji, warsztatów, programu artystycznego, gier i zabaw oraz degustacji pieczywa) pozwalają poznawać dziedzictwo, nabywać o nim wiedzę, nawet jeśli jest ona fragmentaryczna. Zdaniem badaczy prymarne znaczenie w tych działaniach „ma dziedzictwo miejsca, w którym wzrastamy, a więc kulturowa spuścizna regionu, a w szerszym kontekście – dziedzictwo narodu, będące świadectwem trwania grupy społecznej” (Czerwińska, 2018, s. 79).

W perspektywie rozwoju miasta odrestaurowane *piekarnioki* sprawiły, że zostały wykreowane nowe kulturalne przestrzenie w Rudzie Śląskiej. Każda z nich tworzy niepowtarzalny klimat miejsca, który decyduje o unikatowości. Wreszcie w aspekcie społecznym są obszarem mniej lub bardziej nasilonych kontaktów międzyludzkich, wymiany myśli, różnych indywidualnych i zbiorowych aktywności.

Rudzkie piece chlebowe, nawiązując do pojęcia wprowadzonego przez Krzysztofa Pomiana, można uznać za semiofory. Te wartościowe z kulturowego punktu widzenia obiekty, uznawane w danej społeczności za nośniki znaczeń, pełniące nowe funkcje, są oglądane, ale jednocześnie też otaczane opieką i ochroną (Pomian, 2006).

BIBLIOGRAFIA

- Becker, H.S. (2012). Czy fotografie mówią prawdę? W: M. Boguni-Borowska i P. Sztompka (red.), *Fotospoleczeństwo. Antologia tekstów z socjologii wizualnej*. Kraków: Wydawnictwo Znak, 723–737.
- Bożek, G. (red.). (2005). *Historyczne osiedla robotnicze*. Katowice: ŚCDK.
- Brzezińska, A.W. (2021). Rogale świetomarcińskie, poznańskie, czy listopadowe? W: A. Jełowicki (red.), *Święty Marcin – żywa tradycja w Wielkopolsce*. Szreniawa: Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.
- Clifford, J. (1997). *Routes: Travel and Translation in the Late Twentieth Century*. Cambridge–London: Harvard University Press.
- Czerny, M. (2011). Geograficzne studia nad dziedzictwem – rola turystyki w postrzeganiu i użytkowaniu obiektów dziedzictwa. W: E. Puchnarewicz (red.), *Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce*. Warszawa: Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, 32–42.
- Czerwińska, K. (2018). *Przepakować dziedzictwo. Przeszłość jako projekcja rzeczywistości – przypadki śląskie*. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.
- Drożdż, A. (2002). *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 7: *Pomoc wzajemna. Współdziałanie społeczne i pomoc sąsiedzka*. Wrocław–Cieszyn: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.
- Gluch, J. (2000). *Moja Ruda*. Ruda Śląska: Muzeum Miejskie im. Maksymiliana Chroboka w Rudzie Śląskiej.
- Gładyszowa, M. (1978). *Górnośląskie budownictwo ludowe*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- Kopaliński, W. (2006). *Słownik symboli*. Warszawa: Wydawnictwo „Rytm”.
- Korzeniowska, W. (1993). *Codziennosc społeczności wsi rejencji opolskiej w aspekcie zachodzących przemian*. Opole: Państwowy Instytut Naukowy – Instytut Śląski.
- Kowalski, P. (1998). *Leksykon znaki świata. Omen, przesąd, znaczenie*. Warszawa–Wrocław: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Kwaśniewski, K. (1963). *Paleniska i piece w polskim budownictwie ludowym. Studium na podstawie materiałów etnograficznych z drugiej połowy XIX oraz XX wieku*. Wrocław–Warszawa–Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- Małusecki, B. (2017). Czas budowy – architektura i jej twórcy. W: B. Piecha-van Schagen i M. Węcki (red.), *Kolonie robotnicze w Zabrze i ich mieszkańcy. Żyło się biednie, ale szczęśliwie*. Zabrze: Muzeum Górnictwa Węglowego w Zabrzu, 47–52.
- Mateoszkowie, I. i A. (2003). *Krzyże, figury i kapliczki przydrożne w Rudzie Śląskiej*. Ruda Śląska: Muzeum Miejskie im. Maksymiliana Chroboka w Rudzie Śląskiej.

- Matuszek, P. (2008). „Katowickie” osiedla potomków Gieschego. W: P. Matuszek, J. Tofilska i A. Zloty (red.), *Niķiszowiec, Giszowiec i inne osiedla Katowic*. Katowice: Drukarnia Archidiecezjalna, 15–34.
- Nieroba, E., Czerner, A. i Szczepański, M.S. (2009). Między nostalgią a nadzieją. Dziedzictwo kulturowe jako dyskursywny obszar rzeczywistości społecznej. W: E. Nieroba, A. Czerner i M.S. Szczepański (red.), *Między nostalgią a nadzieją. Dziedzictwo kulturowe w ujęciu interdyscyplinarnym*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, 17–36.
- Oreł, J. *Piekarów w Rudzie Śląskiej jako zabytek i atrakcja? Będzie remont*. Pozyskano z: <https://rudaslaska.naszemiasto.pl/piekarok-w-rudzie-slaskiej-jako-zabytek-i-atrakcja-bedzie-ar/c13-1876650> (dostęp: 05.11.2022).
- Piecha-van Schagen, B. (2017). Zmienność przestrzeni. W: B. Piecha-van Schagen i M. Węcki (red.), *Kolonie robotnicze w Zabrze iich mieszkańcy. Żyło się biednie, ale szczęśliwie*. Zabrze: Muzeum Górnictwa Węglowego w Zabrzu.
- Pomian, K. (2006). *Historia. Nauka wobec pamięci*. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Przymuszała, L. i Światała-Trybek, D. (2021). *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Rottermund, A. (2014). Wprowadzenie. W: A. Rottermund (red.), *Dlaczego i jak w nowoczesny sposób chronić dziedzictwo kulturowe. Materiały pokonferencyjne*. Warszawa: Polski Komitet do spraw UNESCO, 15–17.
- Simonides, D. (2012). *Szczęście w garści. Z familoka w szeroki świat*. Opole: Wydawnictwo Nowik.
- Świątkiewicz, W. (2005). Symbole górnośląskiej kultury. *Gazeta Uniwersytecka. Miesięcznik Uniwersytetu Śląskiego* (wydanie specjalne, czerwiec), 10–11.
- Światała-Trybek, D. (2002). „Gołębiorze” na Górnym Śląsku. Rozważania o subkulturze hodowców gołębi. W: H. Rusek (red.), „*Studia Etnologiczne i Antropologiczne*”, t. 6: *Dawne i współczesne oblicza europejskie – jedność w różnorodności*. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, 237–249.
- Tofilska, J. (2007). *Katowice. Niķiszowiec. Miejsce, ludzie, historia*. Katowice: Muzeum Historii Katowic.
- Tofilska, J. (2016). *Giszowiec. Monografia historyczna*. Katowice: Muzeum Historii Katowic.
- Wieczorkiewicz, A. (2008). *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata podróży*. Kraków: Wydawnictwo Universitas.
- Żywirska, M. (1964). Pożywienie. W: J. Ligęza i M. Żywirska (red.), *Zarys kultury górniczej. Górny Śląsk, Zagłębie Dąbrowskie*. Katowice: Wydawnictwo „Śląsk”, 100–106.

Dorota Światała-Trybek – dr hab., prof. UO; pracuje w Katedrze Nauk o Kulturze i Religii w Uniwersytecie Opolskim. Zajmuje się problemami z obszaru tradycyjnej i współczesnej kultury, dziedzictwa materialnego i niematerialnego, antropologii jedzenia, turystyki kulturowej. Jest autorką ośmiu monografii i dwóch antologii folklorystycznych, w tym: *Święto i zabawa. Odpusty parafialne na Górnym Śląsku* (Opole 2000); *Tragedia w kopalni. Kulturowe konteksty katastrof i wypadków górniczych* (Opole 2014); *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska* (współ z L. Przymuszałą, Opole 2018); *Dobra rada złota warta, czyli porady dla śląskich gospodyń (na materiałach z XIX i pierwszej połowy XX wieku)* (Chorzów 2022). Pełni funkcję wiceprzewodniczącej Rady Wykonawczej ds. badań i praktyk kulturowych Międzynarodowej Organizacji Sztuki Ludowej (International Organization of Folk Art – IOV) Sekcja Polska, współpracuje z wieloma instytucjami kultury, w których prowadzi wykłady i warsztaty.

