

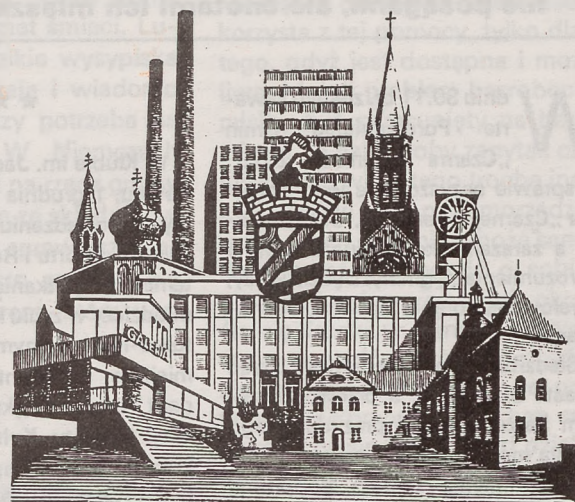
W NUMERZE: Świąteczna wkładka ● Dążymy do normalności (s. 1 i 3) ● Trzeciego Maja – kość niezgody (s. 4) ● Z Sosnowcem na „ty” (s. 4) ● Nie zamykać szuflady... (s. 5) ● Każdy ma swego sobowtóra (s. 6) ● Freddie Mercury w „Extravagance” (s. 7) oraz stały dodatek „Dobosz Urzędowy”

NR 3 GRUDZIEŃ 1992

Nr indeksu 373788

CENA 3000 ZŁ

Kurier Miejski



SOSNOWIEC

PISMO SAMORZĄDOWO-OBYWATELSKIE



Rys. Marek Michalski

**Zdrowych
i Wesółych Świąt
wszystkim Mieszkańcom
Sosnowca
życzą**

**Przewodniczący Rady Miejskiej,
Prezydent Miasta z Zarządem,
Radni Miejscy oraz Redakcja**

DAŻYMY DO NORMALNOŚCI

Rozmowa z wiceprezydent
inż. Magdaleną Pochwałską

– Pani Prezydent, podlegają Pani trzy wydziały: Gospodarki Komunalnej, Gospodarki Lokalowo-Mieszkaniowej i Spraw Obywatelskich, Urząd Stanu Cywilnego i jednostki budżetowe UM: MZBM, MZUiM, POS, Przedsiębiorstwo Zieleni Miejskiej – w związku z tym jest wiele spraw i wiele problemów.

– Każdy z tych wydziałów ma swoją odrębność a więc różne problemy. Najmniej problemów mamy z Urzędem Stanu Cywilnego, który pracuje prawie niezależnie. A pozostałe... Wydział Gospodarki Lokalowo-Mieszkaniowej to wieczny brak mieszkań i środków na remonty, i tu problemów i skarg zawsze jest i będzie dużo. Wydział Spraw Obywatelskich, to problemy zameldowania czy rejestracji – wynikające z bezpośredniego kontaktu z mieszkańcami – dziś na dziś. Wydział Gospodarki Komunalnej to cały worek problemów.

Staram się, aby wydziały współpracowały ze sobą. Co dwa tygodnie organizujemy narady, tzw. komunalne. Obecni są dyrektorzy przedsiębiorstw, a także przedstawiciele przedsiębiorstw

ciąg dalszy na str. 3



Fot. Tomasz Żak

Myśl miesiąca:

Zenon z Kiton mawiał, że: „**Miasta zdobić trzeba nie posągami, ale cnotami ich mieszkańców.**”

W dniu 30.11 br. zostało zawarte Porozumienie Gmin „Czarna Przemśa 2015” w sprawie oczyszczenia wód dorzecza „Czarnej Przemśy”. Uczestnikami a zarazem akcjonariuszami w/w porozumienia są gminy: Będzin, Łazy, Myslowice, Poręba, Siewierz, Sosnowiec.

Siedzibą Porozumienia jest Urząd Miasta Sosnowca, a przewodniczącym Zarządu został prezydent tego miasta mgr Zdzisław Kleszcz.

Porozumienie zostało podpisane w obecności przedstawicieli: Biura Planowania Przestrzennego, Banku Ochrony Środowiska, Wydziału Ekologii Urzędu Wojewódzkiego w Katowicach, Fundacji „Silesia” w Katowicach, Wydziału Nauk o Ziemi Uniwersytetu Śląskiego, Zarządu Jurajskich Parków Krajobrazowych w Katowicach.

Z uwagi na opóźnienia legislacyjne, nie wszystkie gminy mogły brać czynny udział w Porozumieniu, jednak ich przedstawiciele występujący w spotkaniu w charakterze obserwatorów zadeklarowali chęć przystąpienia do tego Porozumienia w okresie późniejszym, i tak w charakterze deklarujących wystąpili:

z gminy Dąbrowa Górnicza, wiceprezydent mgr inż. Lech Modelski, a z gminy Psary Wiesław Solipiwo.

Wszyscy obecni wyrazili aprobatę dla Programu Porozumienia deklarując daleko idącą pomoc Matce Ziemi,

W Klubie im. Jana Kiepury w Sosnowcu, 1 grudnia br. uczestniczyliśmy w posiedzeniu Komisji Oświaty, Kultury, Sportu i Rekreacji. Głównym tematem spotkania był współudział młodzieży w życiu kulturalnym i sportowo-rekreacyjnym miasta. Władze miejskie reprezentował wiceprezydent Tomasz Szykowski, radni z Komisji Oświaty, Kultury, Sportu i Rekreacji. Wśród zaproszonych gości byli przedstawiciele i dyrektorzy miejskich placówek kulturalnych i sportowych, kierownicy klubów oraz przedstawiciele samorządów sosnowieckich szkół – liceów: „Plater”, „Staszica”, „Prusa”, „Różdzieńskiego”; Katolickiego Liceum Ogólnokształcącego; Technikum Górniczego; Zespołu Szkół Ekonomicznych, Zespołu Szkół Hutniczo-Mechanicznych oraz Mechaniczno-Elektrycznych.

Swoje wątpliwości i propozycje w organizowaniu życia kulturalnego młodzieży w mieście zgłaszali m.in. Magdalena Raukuć z Liceum nr 4 im. Staszica, Paweł Hartung z Liceum nr 2 im. Emilii Plater oraz Wojtek Krzyśtanek z Zespołu Szkół Hutniczo-Mechanicznych.

Młodzież chce także współpracować z naszą miejską gazetą, wstępnie omawialiśmy już formę tej współpracy.

Zarząd Miasta Sosnowca uprzejmie informuje,

iż zgodnie z uchwałą nr 94/XII/91 Rady Miejskiej z dnia 9 maja 1991 r. o ufundowaniu corocznej nagrody artystycznej dla profesjonalnych twórców z terenu Sosnowca oraz regulaminem jej przyznawania, termin składania wniosków

upływa z dniem 31 XII br.

Wnioski o przyznanie nagrody mogą składać związki i stowarzyszenia twórcze, organizacje społeczno-kulturalne, wyższe uczelnie oraz instytucje upowszechniania kultury.

Zgłoszenia zawierające dane personalne kandydata wraz ze szczegółowym uzasadnieniem i dokumentacją osiągnięć artystycznych w 1992 roku należy nadsyłać do Wydziału Zdrowia, Kultury, Sportu i Rekreacji Urzędu Miejskiego w Sosnowcu al. Zwycięstwa 20, II piętro, p. 202, tel. 66-23-24.

KRONIKA MIEJSKA

● 3 listopada w stołówce MOPS odbyło się spotkanie, na które wiceprezydent Tomasz Szykowski zaprosił wszystkie instytucje działające charytatywnie. MOPS przedstawił swoje zadania.

● 4 XI u lekarza wojewódzkiego Andrzeja Sośnierza odbyło się spotkanie poświęcone planom reorganizacji służby zdrowia w mieście. Oprócz przedstawicieli Rady i Zarządu obecni byli dyrektorzy ZOZ, PZOZ, służby zdrowia miejskiej, przemysłowej, studenckiej, górniczej, dyrektorzy kopalń. Spotkanie dotyczyło propozycji połączenia w jeden zespół zakładów opieki zdrowotnej i realizacji ustawy o zakładach zdrowotnych. Dyskusja była burzliwa.

Ta sama tematyka była przedmiotem obrad Związku Gmin Górnego Śląska, które odbyły się 10 listopada. Przedstawicielami naszego miasta byli naczelnik Wydziału Zdrowia, Kultury, Sportu i Rekreacji Anna Górecka oraz kierownik Biura Radców Prawnych Tadeusz Topór. Zebrani negatywnie ocenili propozycję lekarza wojewódzkiego.

● W dniu 5 listopada otwarto w Muzeum w Pałacu Schoena kolejną wystawę. Została ona wypożyczona przez Ambasadę Chin w Polsce i będzie udostępniona do końca roku. Składają się na nią oryginały i kopie rysunków wybitnych twórców chińskich, współczesnych i dawnych. M.in. z okresu dynastii Ming panującej kilkadziesiąt lat temu pochodzi rysunek „Smutna kobieta z wachlarzem”, autorstwa Tan Jinga specjalizującego się w przedstawianiu sylwetek kobiecych. Wystawę tę sponzorowała firma „KAIPOL”, joint venture, Polsko-Chińska Spółka z o.o. z Sosnowca.

● W dniu 6 listopada, w piątek, odbyło się pierwsze spotkanie poświęcone drugiemu wydaniu Rocznika Sosnowieckiego.

● 6 listopada przedstawiciele Zarządu uczestniczyli w otwarciu nowego oddziału Banku Górnośląskiego w Katowicach. Na otwarciu oddziału w Sosnowcu trzeba będzie jeszcze trochę poczekać.

● 9 listopada w Teatrze „Zagłębie” w Sosnowcu odbyła się uroczysta XXXI sesja Rady Miejskiej zwołana z narodowym Świętem Niepodległości (o sesji szerzej piszemy w „Dobroszu Urzędowym” nr 3).

● 11 listopada prezydent Zdzisław Kleszcz, wiceprezydent Tomasz Szykowski, wiceprzewodniczący Rady Miejskiej Wiesław Rozmaity, podinspektor Policji Kazimierz Piasecki złożyli wiązkę biało-czerwonych kwiatów na grobie poległych w wojnie polsko-bolszewickiej na Cmentarzu Pogońskim w Małobądzu. Wieczorem wiceprezydent Tomasz Szykowski i wiceprzewodniczący Wiesław Rozmaity brali udział w mszy celebrowanej przez biskupa Adama Śmigileńskiego. Po mszy, w domu katolickim odbył się koncert słowno-muzyczny w wykonaniu katedralnego chóru „Lutnia”. Po koncercie wiceprezydent i wiceprzewodniczący uczestniczyli w spotkaniu z biskupem Adamem Śmigileńskim.

● 12 do 14 listopada wiceprezydent Magdalena Pochwała wzięła udział w Międzynarodowym Seminarium, z udziałem przedstawicieli spółdzielczości polskiej i niemieckiej, które poświęcone było sprawom spółdzielczości mieszkaniowej i społecznemu budownictwu mieszkaniowemu. Dyskutowany był nowy ład mieszkaniowy. Stronę rządową reprezentował minister Andrzej Bratkowski, podsekretarz stanu Irena Herbst oraz dyrektor departamentu polityki mieszkaniowej Lech Jerczyński.

● 13 listopada naczelnik Wydziału Kultury, Zdrowia i Rekreacji Anna Górecka uczestniczyła w spotkaniu zorganizowanym przez Związek Gmin Górnego Śląska, które poświęcone było innym formom obchodów Święta Niepodległości oraz współpracy miast z zagranicą.

● 16 listopada wiceprezydent Tomasz Szykowski wraz z dyrektorką Delegatury Kuratorium Oświaty panią Ewą Fiedziukiewicz odwiedziła, powstającą za pieniądze miejskie, Ośrodek Szkolno-Wychowawczy przy ulicy Koszalińskiej. Przypuszczalny termin uruchomienia na początku 1993 r.

● 16 listopada odbyło się pierwsze zebranie komisji przygotowującej przejęcie obiektów przez MOSiR administrowanych przez Klub Sportowy „Zagłębie”. Jesteśmy w trakcie przejmowania drużyn młodzieżowych tego klubu.

● We wtorek 17 listopada obchodzono Dzień Seniora w Domu Dziennego Pobytu przy ulicy Szybkowej. W spotkaniu, przy kawie i własnych wypiekach, z emerytami i rencistami korzystającymi z tej placówki uczestniczył wiceprezydent Tomasz Szykowski.

● 19 listopada prezydent Zdzisław Kleszcz spotkał się z posłami Alojzym Pietrzykiem i Sławomirem Pankiem z „Solidarności”.

● 20 listopada, w piątkowy wieczór, odbyło się w Urzędzie spotkanie z posłem Jerzym Zdradą z Unii Demokratycznej na temat perspektyw miasta, budżetu i spraw oświatowych.

● Trwają przygotowania do kontynuacji programu Pogoń Nowa. Projekt zorganizowania noworocznego festynu w tej dzielnicy omawiała na spotkaniu z wiceprezydentem Tomaszem Szykowskim grupa socjologów z panią prof. Ewą Frąckiewicz na czele.

● W piątek 20 listopada po raz pierwszy obchodziliśmy Dzień Pracownika Pomocy Społecznej. Z tej okazji przyznano nagrody pracownikom sosnowieckiego MOPS.

● 21 listopada nasi przedstawiciele uczestniczyli w uroczystościach poświęconych 75-leciu klubu AKS NIWKA.

● 26 listopada odbyło się spotkanie PTTK, na którym wybrano nowe władze.

● 26 listopada odbyła się XXXII Sesja Rady Miejskiej. W przerwie radni uczestniczyli w otwarciu wystawy „Ciebie Boże chwalimy” w Muzeum w Pałacu Schoena. Wystawa sponzorowana była przez Wydział Kultury Urzędu Miejskiego w Sosnowcu. Dyrekcja Muzeum wypożyczyła eksponaty na tę wystawę z innych muzeów, Kurii Diecezjalnej w Sosnowcu, niektórych parafii diecezji sosnowieckiej oraz od osób prywatnych. Radni miejscy i zaproszeni goście wysłuchali również koncertu „Cztery pory roku” Vivaldiego oraz III część utworu Józefa Haydna „Siedem słów Zbawiciela”. Ta uroczystość zakończyła tegoroczne obchody 90-lecia nadania praw miejskich miastu Sosnowiec.

● W sobotę 28 listopada odbyło się tradycyjne spotkanie z emerytami, byłymi pracownikami Urzędu. Koncert świąteczny wykonały „Kiepurki”.

● Ukazały się w formie książkowej materiały z konferencji, która odbyła się 23-24 maja br. w ramach obchodów 90-lecia nadania praw miejskich naszemu miastu. Książkę tę pt. „Sosnowiec, problemy ekologii, socjologii, historii i kultury” na zlecenie Urzędu Miejskiego w Sosnowcu wydał „Śląsk” sp. z o.o. Szerzej o tej publikacji napiszemy w następnym numerze „Kuriera Miejskiego”.

„KURIER MIEJSKI” – pismo samorządowo-obywatelskie
Wydawca: Sosnowiecka Korporacja Wydawnicza „SCW” sp. z o.o.
Redakcja: Jolanta Pieczka (red. nacz.), Teresa Żak (sekr. red.); stale współpracują: Katarzyna Forst, Henryka Wach-Malicka, Ryszard Bernatowicz.
Adres redakcji: 41-200 Sosnowiec, ul. 3 Maja 22, telefon 66 42 59.
Numer konta: BPH I O/Sosnowiec 322649-802167-136.
Pod adresem redakcji przyjmujemy ogłoszenia i reklamy. Za treść ogłoszeń i reklam redakcja nie odpowiada. Instytucje, przedsiębiorstwa, urzędy i osoby prywatne mogą zamawiać prenumeratę w redakcji i na pocztę.
Skład: Oficyna „Res-Type” Katowice. Druk: TNOiK Katowice

dokończenie ze str. 1

użyteczności publicznej: zakładu energetycznego, ciepłownictwa, gazownictwa i przedstawicieli wydziałów, które mnie bezpośrednio nie podlegają, a więc architektury, ochrony środowiska, geodezji, czy inwestycji miejskich. Nie da się myśleć o codzienności miasta bez takiej współpracy wydziałów.

— *Co Pani uważa za najpilniejszą?*

— Nie możemy rozpocząć budowy jak nie uporządkujemy terenu, a to właśnie Wydział Architektury musi wyznaczyć program wyburzeń. Puste obiekty mogą być przecież miejscem wypadków. Natomiast zamieszkałe, ale te w bardzo złym stanie technicznym stanowią jeszcze większe zagrożenie i muszą być opuszczone. Niezbędne są zatem mieszkania zastępcze. Należy również określić prawo własności. A tego tematu nie ruszymy bez Wydziału Geodezji, itd.

— *Pani Prezydent, w życiu bywa przecież i tak, że mieszkaniec interweniuje w jednym wydziale, a wydział odsyła go do innego, który dopiero ten temat podejmie.*

— Bardzo mnie boli, gdy spotykam się z takim przypadkiem, i jeżeli zakończy się na jednej korespondencji to dobrze, ale jak kolejny wydział dojdzie do wniosku, że to nie jego kompetencje ale jeszcze innego wydziału, a mieszkaniec przez 3 lub 4 miesiące chodzi za swą prośbą, która krąży po Urzędzie — to już jest tragicznie. Mieszkańca interesuje finał, a Wydział, który przejął sprawę powinien poinformować mie-

szkańca o terminie jej załatwienia i pilotować ją do końca. Dążymy do tego, aby nasza praca była z zewnątrz postrzegana jako wykonywana właściwie, a zainteresowany wyszedł z Urzędu usatysfakcjonowany. Mamy swoim mieszkańcom służyć pomocą w każdej ważnej sprawie i jeśli obywatele właśnie tak naszą pracę oceniają, nie będzie to sukces, ale normalność, do której wszyscy dążymy.

— *Na tym stanowisku ma Pani,*

DAŻYMY DO NORMALNOŚCI

jako kobieta, dużo problemów. A życie rodzinne...

— Wydaje mi się, że można to pogodzić. W moim przypadku jest o tyle łatwiej, że moja 14-letnia córka jest bardzo samodzielna, a mąż wykazuje duże zrozumienie i cierpliwość. Przy takim podejściu rodziny z jednej strony i przy stwierdzeniu z drugiej, że ja naprawdę lubię swoją pracę zawodową, jest to możliwe. Od lat zajmuję się podobną tematyką, która tylko stopniowo coraz bardziej się rozszerza, co tę pracę tylko ułatwia... Coraz lepiej rozumiem różne problemy.

— *W październiku br. była Pani z wizytą w Berlinie, Poczdamie i Düsseldorfie, gdzie zapoznała się Pani z funkcjonowaniem tamtejszych przedsiębiorstw komunalnych, z problematyką związa-*

ną z gospodarką odpadami. Co zaadaptowałaby Pani w naszej gospodarce miejskiej?

— Jedna rzecz, która mnie prześladowała to temat śmieci. Ludzie widzą, że dzięki wysypiska w mieście powstają i wiadomo jak dużo pieniędzy potrzeba na ich likwidację. W Niemczech mieszkańiec płaci na rzecz gminy podatek, a jednym ze składników tego podatku jest sprawa czystości miasta. Miasto rozlicza się z przedsiębiorstwem, które wy-

wozi odpady na wysypisko a mieszkańcowi nie zależy na tym, żeby gdzieś te śmieci zgromadzić, bo zostało to już uregulowane podatkiem. Czekają tylko cierpliwie aż to przedsiębiorstwo przyjedzie i śmieci mu wywiezie. Ale taki układ musi być odgórnie, ustawowo uregulowany, również w zakresie egzekucji należności na rzecz gminy. Żeby coś porządkować, trzeba mieć na to środki.

— *Mamy w mieście tyle tysięcy bezrobotnych, a w ustawie o pomocy dla bezrobotnych mówi się, że najlepiej te kompetencje byłyby przekazać gminom.*

— A ja się pytam, jaki te gminy będą miały wpływ i skąd mają na to brać? Na razie jeszcze nie jest to powiedziane.

Poza tym sądzę, że powinien zostać wprowadzony obowiązek

pracy, choć minimalnej, dla otrzymujących zasiłek dla bezrobotnych, wtedy i ilość bezrobotnych by się zmniejszyła, bo nie ma się co czarować, wiele osób korzysta z tej pomocy, tylko dlatego, gdyż jest dostępna i możliwa. I jeżeli problem bezrobocia miałby być przesunięty na barki miasta, to należałoby zapytać czy miasto nie widzi tego trochę inaczej. Mówi się o samorządzie gmin, o tym, że gmina może sama decydować i stanowić o sobie, a potem bardzo precyzyjnie określa się środki w ramach których może to robić, poza tym określa się również i obowiązki, co powinna wykonywać czyli tym samym jakby się te środki już dzieliło. I znów sprowadza się udział gminy jedynie do wykonawstwa czegoś z czym się niejednokrotnie nie zgadzamy...

— *Władze muszą problemy miasta widzieć wszędzie. A jak oceniają ją radni?*

— Wie pani, z jednej strony radni już rozumieją te problemy, wiedzą, że czegoś się nie da zrobić, a z drugiej strony są bardzo mocno osadzeni w realiach swojej dzielnicy i w jej potrzebach. Ja cenię sobie współpracę z radnymi, bo nie sposób abym codziennie całe miasto widziała i objechała, natomiast radni mają ten kontakt, bliżej znają jakąś określoną część miasta i oni problemy tej części przenoszą na komisję, na których się spotykają. To jest swoisty... targ, na którym dochodzi do głosu racja wszystkich, a te najbardziej przekonywujące i najpilniejsze racje — zwyciężają.

— *Dziękuję za rozmowę.*

Rozmawiała:

JOLANTA PIECZKA

LISTY DO REDAKCJI

Szanowna Redakcjo!

Serdecznie prosimy o zamieszczenie na Waszych łamach gorących podziękowań dla Straży Miejskiej Sosnowca, a w szczególności dla patrolujących rejon Parku Sieleckiego za autentyczne zaangażowanie i pomoc podczas zaistniałych podpałów liści w parku, jak i zwrócenie uwagi na rzeczy szczególnie ważne w toku prowadzonych w parku prac pielęgnacyjnych oraz za konstruktywną współpracę.

Przedsiębiorstwo
Produkcyjno-Usługowo-Handlowe
„BAMKO” w Sosnowcu
Prezes Zarządu
mgr inż. Zbigniew Błaszczak
Wiceprezes Zarządu
inż. Grzegorz Maksym

Od września br. przy Miejskiej Bibliotece Publicznej działa Oddział „Książki Mówionej” i Muzykaliów. Podstawę zbiorów tej placówki bibliotecznej stanowi książka mówiona czyli tekst literacki zapisany na taśmie magnetycznej oraz zbiory muzyczne przede wszystkim w postaci płyt analogowych i kompaktowych.

Oddział Książki Mówionej i Muzykaliów przy Miejskiej Bibliotece Publicznej w Sosnowcu

Miejska Biblioteka zgromadziła około 440 tytułów z literatury pięknej polskiej i obcej, ciekawe pozycje dotyczące historii i współczesności, lektury szkolne i baśnie muzyczne dla dzieci. Obecnie Biblioteka Miejska przejmuje bardzo bogaty zbiór „książki mówionej” od biblioteki dla niewidomych prowadzonej przez Spółdzielnię Inwalidów „Promet”.

Ze zbiorów biblioteki mogą korzystać wszyscy mieszkańcy miasta, ale w pierwszej kolejności przeznaczona jest dla osób niewidomych, niedowidzących, niepełnosprawnych a także osób starszych (po 60 roku życia). Inwalidzi wzroku oraz osoby niepełnosprawne i starsze — stali mieszkańcy Sosnowca — korzystają z biblioteki nieodpłatnie. Pozostali wnoszą

kaucję zwrotną w wysokości 50 000 złotych.

Nowa placówka biblioteczna mieści się dokładnie w tym samym miejscu, gdzie przez wiele lat działała biblioteka dla niewidomych tj. w budynku Uniwersytetu Śląskiego przy ulicy Kościelnej 11. Z biblioteki można korzystać w poniedziałki, środy i piątki w godzinach 10⁰⁰–17⁰⁰, a we wtorki od 10⁰⁰–15⁰⁰.

Dla osób, które mają ograniczone możliwości poruszania się, starszych i samotnych biblioteka dostarcza „książkę mówioną” do domu. Przeznaczony jest na to czwartek, w który to dzień upoważniona pracownica Biblioteki będzie odwiedzała wszystkich chętnych do korzystania z tego rodzaju usług bibliotecznych. Biblioteka oczekuje zgłoszeń od osób niepełnosprawnych o ograniczonych możliwościach poruszania się lub braku opiekunów, o zgłaszanie swoich potrzeb wraz z podaniem adresów. Zgłoszenie można kierować na następujące nr telefonów: 66-46-59; 66-64-72; 66-43-76 lub bezpośrednio w lokalu Biblioteki przy ulicy Kościelnej 11.

Od kilku tygodni jest remontowana ulica Trzeciego Maja. O tym, w jak koszmarnym stanie była ta główna arteria komunikacyjna wiedzą wszyscy mieszkańcy. Remont, zdawałoby się niecierpliwie wyczekiwany przez pieszych i kierowców niespodziewanie stał się przedmiotem spekulacji i kontrowersyjnych opinii. Dlaczego właśnie ta, a nie inna, dlaczego akurat ten wykonawca, dlaczego tak drogo, dlaczego tak wolno? Te dlaczego można mnożyć prawie w nieskończoność, jeśli ktoś lubi takie zabawy.

Wątpliwości dotyczące wspomnianej ulicy naturalnym biegiem spraw zawędrowały do Rady Miejskiej. **Magdalena Pochwal-ska** – wiceprezydent, podczas ostatniej sesji odpowiedziała na wiele nurtujących pytań. Faktycznie remont zlecono prywatnej spółce „Sączów”, choć byli również inni zainteresowani. Zdecydowały o tym nie-

rzy „nawet z tak prozaicznym kłopotem nie potrafia się uporać”. Pretensje lokalnej społeczności można odbijać do „centrali”, ale ta metoda jest dla ludzi równie irytująca, co nieskuteczna.

Radni postanowili przeciąć krąg niemożności i kilka miesięcy temu, korygując wydatki budżetowe zainteresowali się najbardziej paskudnym wiaduktem w mieście, a ściślej jezdnią pod nim, która po każdym większym deszczu była nieprzejezdna. Sprzyjał temu fakt, iż przy planowaniu tego-rocznego budżetu założono wyższe podwyżki cen energii. „Nadzwyczajne oszczędności” na oświetleniu ulic postanowili przeznaczyć na remont tego najgorszego odcinka drogi. Zakres prac można było nawet rozszerzyć na równie koszmarny fragment ulicy Trzeciego Maja – do placu przy Warszawskiej. WDDM zdołało wysupłać na ten

TRZECIEGO MAJA – KOŚĆ NIEZGODY?

jakieś nadprzyrodzone moce, lecz przetarg. Akurat ta firma oferowała najkorzystniejsze warunki dla budżetu miasta. Nie oczekiwała natychmiastowej płatności. Zgodnie z podpisaną umową uregulowanie rachunków może nastąpić nawet po Nowym Roku i co istotnie bez naliczania odsetek.

– Po co te dodatkowe wydatki? To jest ulica wojewódzka, a nie miejska. Za remont powinna zapłacić Wojewódzka Dyrekcja Dróg Miejskich, a nie budżet miejski. Nie ma żadnych gwarancji, że kiedykolwiek uda się odzyskać zwrot poniesionych kosztów – twierdzą niektórzy radni, wskazując przy tym równie zaniedbane ulice – m.in. Modrzejowską, Staropogońską, Sobieskiego.

Od dłuższego już czasu WDDM pozostawia troskę o teoretycznie swój majątek na terenie gmin, władzom samorządowym. Nie jest to fair, ale niewydolność finansową państwowego zarządcy tłumaczy m.in. wygląd sosnowieckich przejść podziemnych i najbardziej zatłoczonych jezdni. Można czekać, aż kasa państwowa wzbogaci się na tyle, że instytucje odpowiedzialne będą mogły należycie wykonać swoje obowiązki. Szkopuł w tym, że zwykłego człowieka sterzącego godzinami pod wiaduktem, np. przy ul. Piłsudskiego guzik obchodzi – czyja to droga. On po prostu chce przejechać. Czas zmarnowany w korku jest dla niego przejawem nieudolności i beznadziejności przede wszystkim gospodarzy miasta, kt

cel zaledwie 400 mln. Doprowadzenie do stanu przyzwoitości tylko jednej „nitki” (strony) wraz z chodnikami, parkingami, zatoczką dla autobusów będzie kosztowało 6 mld 200 mln.

Jeśli passus „ślimaka” ma się nie powtórzyć, prac drogowych nie można przyspieszać. Wszystko ma swoje normy technologiczne. Można mieć pretensje do Zarządu Miasta i do Rady, że podjęto tak kosztowną inwestycję. Lwią część środków przeznaczonych na remont dróg w mieście pochłonęła jezdnie wojewódzkie. Ich stan był jednak decydujący nie tylko o image miasta (bo to wszak specyficzna „wizytówka”), ale również o połączeniach komunikacyjnych z wszystkimi dzielnicami. Na tych paskudnych drogach zbiegają się wszystkie szlaki tramwajowe, autobusowe i samochodowe. Jak przyjęte byłoby wyczekiwanie aż zarządca zrobi swoje?

Do gminy nie należy rozdział kompetencji i odpowiedzialności. Nie ona decydowała, która droga jest czyja. Nie ona dzieli pieniądze w państwowym budżecie. Jest jednak oczywiste, że władze lokalne są soczewką, w której skupia się niezadowolone społeczeństwo za wszystkie niedomogi funkcjonowania miejskiego organizmu. Ileż byłoby pretensji, gdyby remont jezdni pod wiaduktem i przy ul. Trzeciego Maja odłożono na lepsze czasy? Zadowolili wszystkich nie sposób.

(em)

SIELEC

Z Sosnowcem na „ty”

Przy starej drodze z Będzina do Mysłowic powstała dzielnica Sosnowca Sielec.

Była to osada rycerska usytuowana na nadprzemyszańskim wzgórzu, znana w XIV wieku pod nazwą Selec i Syedlec, a w XV w. – Sziedlec, Szidlec i Szydlec. Później ta nazwa brzmiała Siedlec, Siedlce, Sielce i wreszcie Sielec. Od niepamiętnych czasów stał tutaj zamek, a przy nim od strony Przemysłu istniał znaczny rozmiarów park, spełniający rolę parku publicznego. „Pamiętnik Nauk i Umiejętności” z roku 1835 tak opisuje tę budowlę: „...Po wszystkich rogach zamku i w środku od południa są baszty; w północnej zaś stronie kaplica z wieżą dosyć wyniosłą, w której jeszcze dzwonek wisi. Mury dookoła opatrzone są strzelnicami, a pod całym zamkiem istnieją dotąd wyborne i suche piwnice, z mnóstwem różnych kryjówek i lochów...”. Jak to z zamkami bywa wiele krąży o nich legend. Jedną z ciekawszych anegdot opowiada o wspomnianym wcześniej „dzwonku”.

„W zamku sieleckim, w kaplicy był dzwon. Jak się zaczęła wojna, to jeden człowiek wziął ten dzwon, zakopał go u siebie w domu i przechował całą wojnę przed Niemcami. Po wojnie go przyniósł i oddał jednej urzędniczce. Co z nim zrobiła, nie wiadomo, ślad po dzwonie zaginął, a tu się potem okazało, że to był dzwon ze szczerego złota”.

Początki górnictwa na tym terenie datują się od roku 1806, kiedy została założona na pograniczu Sielca i Dębowej Góry kopalnia „Nadzieja Ludwika” (czynna do 1864 r.). W roku 1858 powstała kopalnia „Fanny” prowadzona początkowo systemem odkrywkowym do ro-

ku 1880, w którym to założono szyby wydobywcze. Od 1883 r. kopalnia ta nosi nazwę „Renard”, a jej wydobycie w tym właśnie roku wynosiło 941177 ton przy przeciętnym zatrudnieniu 1980 robotników. W latach 1946–1949 zmieniono nazwę kopalni na „Sosnowiec”, potem od 1949 do 1956 to kopalnia „Stalin”. Od roku 1956 ponownie powrócono do nazwy „Sosnowiec”.

W 1881 r. uruchomiona tu zostaje potężna huta „Katarzyna”, a wokół niej powstają liczne osiedla robotnicze. Początkowo huta zajmowała się tylko walcowaniem żelaza. Później zbudowano dwa wielkie piece, stalownię z dwoma piecami martenowskimi, walcownię żelaza płaskiego, fasonowego i blachy, walcownię rur, odlewnię żelaza, fabrykę śrub i nitów itd.

Szkolnictwo w Sielcu reprezentowała 2-klasowa prywatna szkoła Felicji Żarskiej założona w 1898 r.

Od 1902 r. Sielec ma własną parafię, a do tego czasu należał do parafii Mysłowice. Druga parafia na tzw. Nowym Sielcu powstała w 1904 r., a kościół dziś już nie istniejący został przebudowany z dawnej karczmy.

Dzisiejszy Sielec to wciąż rozwijająca się dzielnica mieszkaniowa. Kopalnię „Sosnowiec” otoczyły dziesięciopiętrowe budynki, w których mieszka kolejne pokolenie sosnowiczanie. Szkoda, że historia kopalni zakończy się w ciągu najbliższych kilku lat. Mam nadzieję, że w miejsce tego zasłużonego dla miasta zakładu pracy (obecnie w okresie likwidacji) powstaną inne, w których znajdą zatrudnienie mieszkańcy tej dzielnicy.

KATARZYNA FORST

Tańcząca „czterdziestka”

Ognisko Pracy Pozaszkolnej nr 1 przy ul. Staropogońskiej w Sosnowcu to przytulisko dla „Zespołu Pieśni i Tańca Sosnowiec”. Czterdziestoosobowa grupa dzieci i młodzieży dwa razy w tygodniu spotyka się na randce z folklorem. Do artystycznej kariery najchętniej garną się dziewczęta, o chłopców trzeba szczególnie zabiegać. Tańczą i śpiewają pod baczny okiem pani Hanny Owczarek, która jest jednocześnie choreografem i kierownikiem tego amatorskiego zespołu. Pomimo bytowych trudności istnieją. Uczestnicy dobrowolnie co miesiąc opłacają składkę w wysokości 50 tysięcy złotych.

Dzięki uprzejmości Dyrekcji Szkoły Podstawowej nr 45 mają nieodpłatnie udostępnioną aulę na próby. Także Urząd Miasta służy swą pomocną dłońią podziwiając zapał tych młodych ludzi. Aktualny ich program to prezentacje suity Tańców Śląskich oraz Poloneza jako tańca narodowego. Nowy program, którego realizację właśnie rozpoczynają ma obejmować tańce i przysłówki zagłębiowskie.

Mamy nadzieję, że w najbliższym czasie będziemy mieli okazję zapoznać się z repertuarem i osiągnięciami artystycznymi tego zespołu. K.F.





Rozmowa z Jerzym Milianem — kompozytorem i aranżerem

— Muzyka do scenicznej bajki dla dzieci to nie nowość w pańskim do-robku...

— ...ale pierwszy mój kontakt z Teatrem Zagłębia. Autentycznie cieszę się z tej współpracy przy premierze „Śpiącej królowej”.

— Za kompozycje dla młodej publiczności otrzymał pan nagrodę na Biennale Sztuki Dziecka w Poznaniu.

— Realizowałem bardzo wiele ilustracji muzycznych do widowisk powstających w Teatrze „Marcinek” (w Poznaniu właśnie), wtedy, gdy szefowała mu znakomita Leokadia Serafinowicz. Tam nauczyłem się jednego: nie wolno młodemu widzowi serwować kompozycji w stylu cukierkowym, w stylu „ckliwy flegik plus dzwoneczki”. Infantylnie popiskiwanie to nie jest propozycja dla młodzie-

Nie zamykać szuflady...

ży, słuchającej w domu zespołu „Guns’n’roses” albo chociaż „italo disco”. Teatralna piosenka musi mieć natomiast wyraźną i wypadającą w ucho melodię. Tu obowiązują już reguły przeboju.

— *Twórczość dla dzieci to tylko fragment pańskiej pracy teatralnej.*

— Komponowałem muzykę do „Opery za trzy grosze” Brechta w reżyserii Izabelli Cżywińskiej, do „Zemsty” Fredry w reżyserii Jerzego Zegalskiego, do „Zapachu dojrzałej pigwy” Iona Druce w reżyserii Kazimierza Kutza. Były też przygody baletowe, przede wszystkim z Conradem Drzewieckim. Do moich ballad jazzowych opracowuje choreografię Henryk Konwiński; premiera odbędzie się w Operze Śląskiej w marcu przyszłego roku.

— *Ale muzyka „do czegoś” to dzielenie się sukcesem z pozostałymi realizatorami, podczas gdy przebój to wyłączność — no, prawie — Jerzego Miliana.*

— Owszem, jest dzielenie się, ale także frajda ze współtworzenia. Zapewniam panią, że takie zbiorowe kreowanie to wielka satysfakcja. I trochę wyzwanie — przecież muzyka w teatrze musi współbrzmieć z treścią sztuki, zamysłem reżysera, możliwościami wykonawców, a przy tym — być, wartością samą w sobie. Ja to lubię.

— *A musical?*

— Napisałem dwa: „Czarującą szewcową” według Lorki, który wystawiła nieodżałowanej pamięci Da-

nuta Baduszkowa, oraz „Przygody Sindbada Żeglarza” Leśmiana. O ile wiem, nuty „Czarującej szewcowej” ma już dyrektor Jan Klemens...

— ... O!

— No właśnie, być może więc trafi ona na scenę Teatru Zagłębia. Jeśli pozwolą na to możliwości finansowe.

— *A wykonawcze?*

— A cóż to za dziwne pokutują u nas opinie? Twierdzą że zarówno w Sosnowcu, jak i w Katowicach, pracują zespoły, które z dobrym skutkiem potrafią wystawić także sztukę muzyczną. Moje musicale pisane są zresztą dla teatru, a nie dla opery. Nieskromnie powiem, że zawodowiec komponuje muzykę tak, by ułatwić a nie utrudnić aktorowi pracę.

— *Bogu dzięki. Chciałabym pana jednak poprosić o trochę szersze spojrzenie na własną twórczość. Jest pan kompozytorem, którego nazwisko notują liczne zagraniczne encyklopedie i leksykony; dużo też pan poza Polską nagrywał. Co to dla pana znaczy?*

— Więcej niż można by przypuszczać. Tak naprawdę, poważnie traktowano mnie jednak przede wszystkim za granicą, w naszym kraju bowiem stosowano, i stosuje się nadal (z uporem godnym lepszej sprawy) metodę szuflady. Miałem nieszczyście zostać zakwalifikowany do przegródki z napisem „muzyka rozrywkowa” i dlatego tylko niewielu zechciało dostrzec, że komponuję również rzeczy bardziej serio. Oczywiście

słowa „serio” używam umownie, gdyż każdą muzykę zwykłem tworzyć poważnie. W Polsce muzykę rozrywkową traktuje się jak dziecko niechciane, skoro jednak narodzone, to jakoś tam tolerowane. Żadnego jednak „wypuszczania na salony”, żadnej nobilitacji. Tymczasem od poziomu tej muzyki, która atakuje nas codziennie i przez wiele godzin z radia czy telewizji, zależy ogólna edukacja muzyczna społeczeństwa. Tak myśli się na świecie i tego miałem przyjemność doświadczyć.

— *A muzyką pana życia jest?*

— Kiedyś — za sprawą Krzysztofa Komedy, którego szczerze podziwiałem — był nią tylko i wyłącznie jazz. Potem jednak pojawiły się różne nowe fascynacje. Jeśli miałbym wyznaczyć moment takiego przełomu, to było nim spotkanie z Conradem Drzewieckim. Wybitny ten choreograf, po usłyszeniu nagrań jakie zrealizowałem w radio belgijskim, zamówił u mnie muzykę do baletu „Tempus jazz”. To był rok 1967, początek moich prób z inną muzyką. Było tych prac naprawdę dużo. Ostatnie, ogromnie interesujące doświadczenie, to zamówienie z Brukseli — wielka suita na chór i orkiestrę do wierszy Elliota. Wyjątkowo pasjonująca kompozycja.

— *A w sumie ile pan napisał utworów, dużych i małych?*

— Nie mam pojęcia, ale liczenie trzeba by zacząć na pewno od tysiąca w górę.

— *Dziękuję.*

Rozmawiała:

HENRYKA WACH-MALICKA

CZARY, HUMOR I ZABAWA

Do kolekcji swoich przedstawień dla najmłodszych widzów, dołączył Teatr Zagłębia także starą, znaną doskonale wielu pokoleniom, baśń pt. „Śpiąca królowa”. Zbigniew Leraczyk — reżyser widowiska — wybrał tę wersję opowieści, którą dla potrzeb sceny przygotował Stanisław Plonka-Fischer. Technie ona nieco staroświeckim wdziękiem, ma wiele mocno rozbudowanych epizodów komediowych i wyraźnie zarysowane postacie wszystkich bohaterów. Momentami wydaje się jednak zbyt rozwlekła, szczególnie tam, gdzie sytuacje rozbudowane są ponad wymogi i możliwości tekstu (np. powtarzanie kwestii, gagów itp.).

„Śpiąca królowa” ma natomiast bardzo ładny kształt sceniczny pobudzający wyobraźnię dziecka wyrazistą grą aktorską, a także scenografią projektu Alicji Kurylo i choreografią Anny Majer. Poetycka aura czarów przepłata się tutaj ze scenami pełnymi humoru i prowokującymi do zabawy, dzięki czemu realizatorzy utrzymują uwagę publiczności, niezbyt skorej przecież do skupienia. Elementem zaskakującym nieco, ale uwieńczonym sukcesem, jest w tym przedstawieniu muzyka Jerzego Miliana, który wprowadził w uladzony baśniowy świat nowoczesne (choć melodyjne) brzmienie. Charakter tej ilustracji sprawił, że spektakl zyskuje pewien dystans do prezentowanych wydarzeń i klimatu całości. Doskonale złożyło się, że wykonawcy głównych ról: Ewa Kopczyńska jako Królowa i Dariusz Niebudek czyli bajkowy Janek — nie tylko sympatycznie portretują swoich bohaterów lecz także wspaniale śpiewają.

Taka muzyczna wersja klasycznej bajki to jest to, co dzieci lubią najbardziej. Na nieco innej — bardziej rozrywkowej — zasadzie budują swoje postacie Wojciech Leśniak — przeuroczy Koleczek,

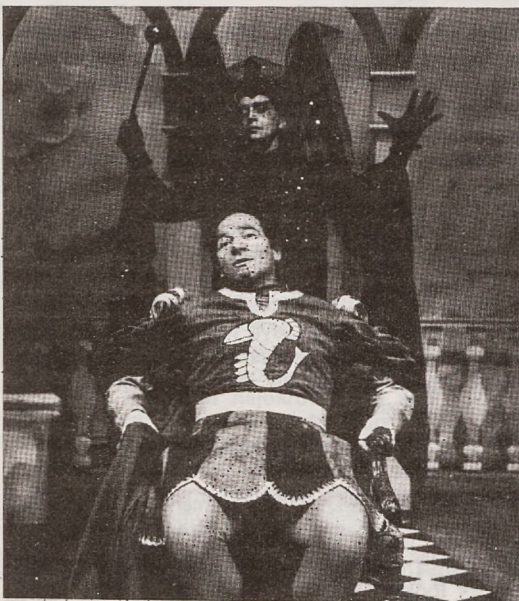
Zygmunt Biernat — njezupelnie przytomny Król i Adam Kopciuszewski — zakochany w swoim zawodzie Kucharz. Bardzo wyrazistą, ciemną postać Wróżki stworzyła Barbara Medwecka.

„Śpiąca królowa” to z pewnością spektakl, który będzie się swojej publiczności podobać. Myślę, że rodzicom również.

JOANNA SKÓRCZYŃSKA

Od redakcji:

Też byliśmy na premierze i zapamiętaliśmy słowa piosenki: „Zaśpiewamy ludzom, że świat nie jest zły, jeśli czegoś pragniesz to się spełnia sny”.



Na zdjęciu: W. Leśniak (Koleczek), B. Medwecka (Wróżka) w „Śpiącej królowej”

Fot. Stanisław Gadomski

TEATR ZAGŁĘBIA REPERTUAR NA GRUDZIEŃ 1992

11 piątek	godz. 19,00	BALLADYNA (premiera)
12 sobota	godz. 18,00	BALLADYNA
		abonamenty ważne
13 niedziela	godz. 18,00	BALLADYNA
		abonamenty ważne
15 wtorek	godz. 10,00	BALLADYNA
godz. 13,00		BALLADYNA
16 środa	godz. 10,00	BALLADYNA
	godz. 13,00	BALLADYNA
17 czwartek	godz. 10,00	BALLADYNA
godz. 13,00		BALLADYNA
18 piątek	godz. 10,00	BALLADYNA
19 sobota	godz. 18,00	BALLADYNA
		abonamenty ważne
20 niedziela	godz. 18,00	BALLADYNA
		abonamenty ważne

Wesołych Świąt Bożego Narodzenia
wszystkim Najmilszym Widzom
życzy Dyrekcja i Zespół Teatru Zagłębia

Zapraszamy do Teatru Zagłębia
w Sosnowcu ul. Teatralna 4, tel. 66 11 27

TZ

19 i 20
grudnia 1992 r.
godzina 18⁰⁰
na dramat

Juliusza
Słowackiego

„Balladyna”

w inscenizacji i reżyserii Mieczysława Górkiewicza
Pierwsze dwie osoby, które zgłoszą się z tym
kuponem do kasy Teatru w dniu przedstawienia
otrzymają dwuosobowe bezpłatne zaproszenia
Kasa czynna codziennie (oprócz poniedziałków)
w godzinach 15⁰⁰-18⁰⁰

Nie ma ludzi identycznych. Jesteśmy niepowtarzalni. Tak w każdym razie twierdzi genetyka, a linie papilarne naszych rąk dowodzą tego w praktyce. Bywają jednak wyjątki, np. niektóre bliźniaki... Co jednak sądzić o sobowtórach, a więc ludziach bardzo do siebie podobnych, niemal identycznych, a zarazem całkowicie sobie obcych? A przecież istnieją, a ich dzieje i przypadki odnotowała nie tylko historia. W nowojorskim Klubie Sobowtórów można przekonać się osobiście o istnieniu licznych Bushów, Mitterandów, Elżbiet II, nie wyłączając innych znanych dawniej lub dziś osobistości.

W roku 1900 król włoski Umberto I zatrzymał się w Monzie. Ponieważ był głodny, wstąpił z orszakiem do restauracji, usiadł przy stoliku i... oniemiał. Stał przed nim gotów do usług właściciel restauracji, podobny kubek w kubek do niego, wręcz identyczny. Niebawem okazało się, że i król, i restaurator mają prócz wyglądu identyczne imiona, tę samą datę i miejsce urodzenia, żony o imionach Małgorzata, z którymi ślub wzięli tego samego dnia, synów o imieniu Vittorio, restaurator otworzył interes tego samego dnia, kiedy koronował się król, itd. Król zaintrygowany postanowił spotkać się ze swym spowtorem następnego dnia, na meczu lekkoatletycznym, ale kiedy czekał na niego w łóżu doniesiono, że restaurator zmarł przed chwilą; miał wypadek z bronią.

— Szkoda go — westchnął Umberto I. — Choć z drugiej strony... nie wszystko się zgadza w naszych życiorysach; on już jest tam — tu wskazał niebo — a ja...

Nie dokończył, Rozległy się strzały i dwie kule zamachowca trafiły króla w serce.

KAŻDY MA SWEGO SOBOWTÓRA

Równie niewiarygodny, a jednak prawdziwy przypadek zdarzył się w Londynie. Dotyczył dwóch panów o identycznym wyglądzie. Jednym z nich był „lord” Wilton, vel Willoughby, vel Salisbury, a naprawdę John Smith, Brytyjczyk austriackiego pochodzenia, drugi — Adolf Beck — emigrant z Norwegii. O szczegółach tych dowiedziano się dopiero po dwudziestu kilku latach od dnia, kiedy w 1877 pierwszy z nich poznał i oczarował pewną bogatą wdowę.

Po pewnym czasie pani ta, licząc prawdopodobnie na coś więcej, zgodziła się administrować rezydencją bogatego jakoby „lorda” i w czasie spotkania przy herbacie przyjęła od lorda czek na prowadzenie domu, i drugi (podobnie jak pierwszy bez pokrycia), na reprezentacyjne stroje. A skoro mowa o wyglądzie...

— Czy mogłaby pani zmienić te... ozdoby, które ma na sobie? — zapytał Willoughby uprzejmie.

— Ależ to diamenty! — wykrzyknęła wdowa. — Naprawdę w dobrym gatunku.

— Oczywiście — zgodził się lord. — Ale ich oprawa... Proszę je zostawić, a mój jubiler uczyni z nich coś w lepszym guście!

I wdowa zdjęła klejnoty, a co było dalej nietrudno zgadnąć.

Nie ona jedna dała się nabrać. W ciągu kilku miesięcy do policji wpłynęło 17 skarg podobnego rodzaju. Siedemnastka okazała się dla „lorda” pechowa, został uwięziony, a udowodnienie mu winy było już bladością.

Ale oto — w kilka lat po opuszczeniu przezeń więzienia — podobne oszustwa zaczęły się mnożyć od nowa, w dodatku z użyciem tego samego sposobu. Ale choć Smith był ich sprawcą, tylko on wiedział, że może pracować nie na swoje konto; do Londynu przybył niejaki Adolf Beck, zamieszkał w drogiem hotelu, gdzie bezustannie pisał listy miłosne, bowiem podobał się kobietom; ze znajomości z paniami czerpał pewne korzyści, nie na tyle jednak, by można było oskarżyć go o oszustwo.

Tymczasem to jego właśnie wskazała policji po przypadkowym spotkaniu, pewna kobieta, oskarżając go jako lorda Willoughby o różne brzydkie sprawy.

— Ależ ja nie znam żadnego lorda — oświadczył ze zdziwieniem zatrzymany. — Nazywam się Adolf Beck, a tę panią widzę po raz pierwszy!

Niestety wszystko przemawiało przeciw niemu: zeznania oszukanych pań i inspektorów policji, którzy pamiętali go z poprzedniej sprawy, nawet ekspertyza grafologów. Poszedł siedzieć. I to jako recydywista. W więzieniu przesiedział do 1901 roku i natychmiast po wyjściu przystąpił do zbierania dowodów swojej niewinności. Sprawa była jednak trudna. „Lord” zawiesił swoją działalność na czas pobytu sobowtóra za kratami, a kiedy po trzech latach

wrócił do procedury, biedny emigrant z Norwegii znów znalazł się w areszcie. Czekał go niezasłużony los wieloletniego więźnia. Zalał się.

Alści tym razem los okazał się dla Becka łaskawszy. Smith popełnił błąd, bowiem uwiódł i okradł w czasie gdy jego dubler czekał — jak myśłano — na zasłużoną karę — dwie bezrobotne aktorki. Jedną z nich, uparcie krążąc i przypatrując się przechodniom, rozpoznała na ulicy, po długich poszukiwaniach, właściwego sprawcę. W Londynie wybuchł skandal, bo dopiero teraz policji i sędziom objawiła się prawda: Smith i Beck to osoby różne, a zarazem tak podobne, że nie rozróżniły by ich rodzone matki.

Sobowtóra (bądź sobowtórów) miał również Napoleon Bonaparte. Jednym był pewien wieśniak z departamentu Moselle, zarazem dzielny żołnierz, François Eugène Robeau. Cesarz bardzo go lubił, trzymał zawsze w pobliżu, nierzadko powierzając rozmaite zlecenia. Kiedy cesarstwo upadło o Robeau pamiętała jednak policja. Faktem jest, że

w 1818 roku dawny żołnierz Napoleona zniknął. Czy jednak naprawdę bez śladu? Są tacy, którzy mają nawet pewność, że to Robeau umarł w 1821 r. na Wyspie Św. Heleny. Cóż więc się stało z cesarzem?

Podobno wyjechał do Werony, gdzie mieszkał pod nazwiskiem Revara, a miał zginąć w Wiedniu zastrzelony przez wartowników, koło pałacu Schönbrunn, w czasie próby przedostania się do apartamentów swego syna, księcia Reichstadtu. Inna wersja, mniej romantyczna, jest taka, że utonął w drodze do Meksyku.

Jednak fakty temu przeczą. Prostym rolnikiem nie byłby w stanie dobrze udawać cesarza. W każdym razie nie mógłby dyktować na łożu śmierci np. projektu reorganizacji gwardii narodowej, poza tym jego podpis złożony na testament, jest ponad wszelką wątpliwość autentyczny... Słowem, nie ma raczej wątpliwości, że w paryskim Pałacu Inwalidów spoczywają zwłoki Napoleona I. Co zaś do zwłok sobowtóra... Niewykluczone, że ucieczkę tę zorganizowała policja. Ludwik XVIII bał się Napoleona, mógł więc bać się i sobowtóra. Słowem — Robeau przepadł, bo tak chciał król!

Równie tajemnicza jest sprawa sobowtóra Hitlera. Miał ich kilku, a jednego znamy z nazwiska; Max Bauer był tak podobny do Führera, że nie rozróżniali ich nawet najbliżsi. Zastępował wodza w wielu sprawach. Zdaniem brazylijskiego dziennikarza Roberta Moreire'a, zarazem autora kilku sensacyjnych książek o ostatnich latach panowania Hitlera, zastąpił go również... na stosie całopalnym. Führer wyleciał jakoby z płonącego Berlina samolotem do Hiszpanii, a stamtąd łodzią podwodną do Argentyny, gdzie żył pod przybranym nazwiskiem. Ale czy osoba podobna do tego człowieka mogłaby się długo ukrywać?

Zdaniem innych Hitler został otruty w 1938 roku, ale dygnitarze nazistowscy ukryli ten fakt, każąc Bauerowi zastąpić wodza. Faktem jest, że sobowtór przepadł i do dziś nie wiadomo, czy spalone zwłoki nie były zwłokami kanclerza... Bauera.

Sobowtorem marszałka Montgomery'ego był angielski aktor Clifton James. Monty nie bardzo wiedział jak go wykorzystać, ale nadarzyła się wysmienita okazja w dniach inwazji w Normandii. Wywiad hitlerowski wiedział o jej przygotowaniu, ale nie znał czasu rozpoczęcia i w tej niewiedzy trzeba było ich utrzymywać do końca. Dla odwrócenia uwagi Clifton James w marszałkowskim mundurze udał się na inspekcję jednostek w... Północnej

Afryce. Wywiad niemiecki odczytał to tak: „Do inwazji daleko, bo głównodowodzący robi gospodarskie „spacerki”. Nazajutrz rozpoczęła się inwazja — zaskoczenie było pełne.

O sobowtórze szacha Iranu Rezy Pahlawiego pisał swego czasu obszernie ateński tygodnik „Tachidromos”. Oczywiście nie dajemy głowy, że było akurat tak, ale...

4 kwietnia 1949 roku uniwersytet teherański obchodził swoje 15-lecie, co uświetnił szach. Zaraz po przybyciu padł na schodach od strzałów zamachowca, brocząc krwią. Rany nie były śmiertelne. Niebawem wygłosił mógł przez radio orędzie do narodu, a potem odleciał do Nowego Jorku na operację plastyczną twarzy.

W tej samej klinice, gdzie leczono władcę, przebywał po wypadku samochodowym pewien porucznik, Parwiz Mohtander, uderzająco podobny do Rezy Pahlawiego. Odkrył to późniejszy marszałek dworu szacha Abolfat Atabaj. Dalszy ciąg był prosty: Mohtander już w USA zagrał znakomicie swoją pierwszą rolę, zamiast szacha przyjmując delegację irańską na sesję ONZ, a potem, w kraju, zastępował szacha przy niejednej okazji. Dubler zginął jednak w 1970 r., kiedy jego samochód, jadący w orszaku szachów wizytującego górską miejscowość Mazanderan, wpadł w przepaść.

Oczywiście, to tylko niektóre losy sobowtórów, a historia zna ich znacznie więcej. Sporo pisano w latach międzywojennych o sobowtórach prezydenta Coolidge'a, Rudolfa Valentino, ówczesnego księcia Walii (późniejszego króla, a następnie księcia Windsoru) Edwarda VII, a nawet Gaby Desley, kiedy to duży sukces odniosła jako sobowtór swej francuskiej koleżanki czeska tancerka Jadwiga Navratilowa. Podszycując się pod nią w czasie I wojny światowej, narobiła sporo zamieszania w armii francuskiej, była bowiem swego rodzaju Matą Hari i zbierała informacje dla państw centralnych.

Współcześnie sobowtóra miał Richard Nixon. Był nim aktor rewiowy James Lee Roe, czyli... Richard M. Dixon. Przez kilka lat wyręczał prezydenta przy bardziej uciążliwych zajęciach. Dziś jest właścicielem gospody „Biały Dom” w North Massapequa w stanie Nowy Jork, sporo zarabiając na swym podobieństwie do eks-prezydenta.

Sobowtóra miał Willy Brandt; był nim Walter Victor, który tak jak kanclerz mieszkał w Bonn — pełnił funkcję kierownika spalarni śmieci. Przechodnie witali go owacyjnie, a gdy pojawił się w Bad Kreuznach porwano go na ratusz i przez godzinę musiał słuchać napuszonych mów należnych kanclerzowi. Brandt natomiast co pewien czas oglądał w prasie „swoje” zdjęcia z sytuacji zgola nieodpowiednich dla przewodniczącego partii...

Podobne kłopoty miała również królowa Elżbieta II i to podwójnie, bo miała aż dwa sobowtóry. Jednym z nich była barmanka z Norfolk — Phillis Dean, drugą „Elżbieta III” — jak ją nazywali fotoreporterzy — Jeanette Charles, matka trójki dzieci, zdradzająca pewne zacięcie artystyczne. Latami Anglicy oglądali ją w reklamówkach telewizyjnych. Co zabawniejsze pani Charles miała męża, który ludzko przypominał księcia Filipa, na szczęście nie miał ambicji skorzystania z tego.

Co myśli o sobowtórach nauka?

Łudzące podobieństwo niektórych bliźniaków jest sprawą oczywistą, ale ludzie sobie obcy? Antropologia od dawna biedzi się nad tą zagadką. Jednym, jak dotąd, prawdopodobnym wytłumaczeniem jest hipoteza holenderskiego uczonego, dra van Bemmela, o tzw. pokrewieństwie utajonym. Według niej sobowtóry łączą pokrewieństwo, o którym wszyscy dawno już zapomnieli. A oto dowód: każdy człowiek — licząc 8 pokoleń wstecz — ma 256 przodków. Licząc zaś 30 pokoleń wstecz — dosłownie miliony! Czy wobec tego jest rzeczą nieprawdopodobną, byśmy nie mieli wspólnych przodków? Dosłownie wszyscy jesteśmy krewniakami, choć być może mieszkamy w różnych krajach.

Zdarzyło się — i to niedawno — że pewna bardzo czcigodna biała Szwajcarka, żona białego Szwajcara, urodziła ciemnoskóre dziecko. Mąż zaprzeczył ojcostwu i nikt nie miał wątpliwości, że jego oburzenie jest słuszne. Ale księgi metrykalne w tym kraju prowadzi się od kilkuset lat. Dzięki nim okazało się, że 300 lat przedtem praprababka męża Szwajcarki była Murzynką, a czarne dziecko było tylko przypomnieniem tego faktu utrwalonego w genetycznym zapisie. Nie takie już nonsensy stawały się faktami...

Podobnie chyba bywa z sobowtórami. Przynajmniej do czasu, kiedy nauka rozstrzygnie jednoznacznie, jak to naprawdę jest.

ZDZISŁAW ZWOŹNIAK

Skróty w tekście pochodzą od redakcji.



Autorka prezentowanego niedawno w Galerii „Extravagance” cyklu portretów Freddie’ego Mercury, Renata Przeniosło, przybliżyła nam swoją wizję świata – a w nim człowieka, najczęstszego motywu jej twórczości.

Fascynacja portretem – zawsze wyłącznie osób znanych malarce, nigdy nie traktowanych realistycznie ale łączonych z motywami roślinnymi (to wyraz patrzenia na człowieka jako element świata natury, a nie odrębny, samoistny byt) – datuje się od początku jej twórczości. Trudno wszakże prześledzić ewolucję jej drogi artystycznej, gdyż piętnastoletni dorobek kilka lat temu spłonął w pożarze mieszkania.

Portrety zmarłego idola rocka stały się swoistym wyzwaniem dla autorki – z niechęcią konstatuje, iż przyjmowane jako uległość modzie czy danina „tematowi dnia”, odbierają jej podmiotową i osobistą emocję, która narodziła się z fascynacji muzyką i osobowością artysty jeszcze na długo przed jego śmiercią.

Przy tej okazji autorka nadmienia, że choć na ogół intencje jej obrazów odczytywane są prawidłowo, zdarzają się pomyłki, które – podobnie jak podjęcie powyższego tematu w ostatnim

cyklu portretów akurat w krótkim czasie po śmierci muzyka – wprowadzają jej malarstwo w obszar kontrowersji. Tak było np. w przypadku portretu „Zapach żonkili”, gdzie następuje owo częste dla Renaty Przeniosło symboliczne połączenie postaci człowieka z motywem kwiatów. Dla szerokiego odbiorcy, który na widok żonkili mechanicznie przywołuje mity o narcyzie, takie zestawienie jednoznacznie wprowadza postać Freddie’ego Mercury w pole narcystycznych skojarzeń i konkretyzacji – gdy tymczasem autorka zdecydowanie podkreśla tu chęć oddania kruchości, przemijalności i ulotności bytu, co wydaje się być wyraźne przy zestawieniu wizerunku twarzy chorego, umierającego artysty z żonkilem właśnie – wyjątkowo delikatnym i szybko

wiejącym wiosennym kwiatem.

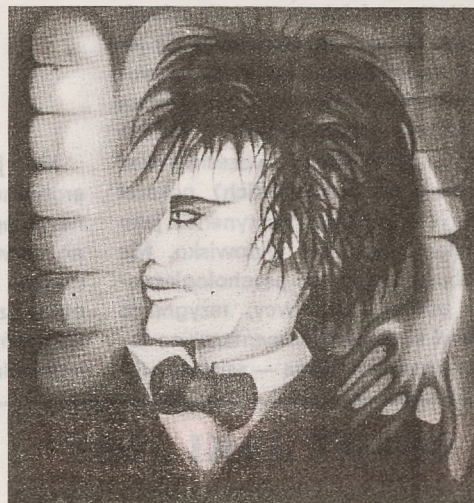
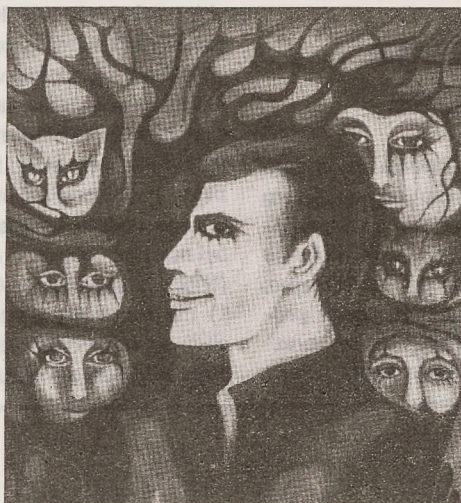
To zresztą nieporozumienie staje się swoistą okazją do podjęcia sporu o możliwość pojęciowego „tłumaczenia” przesłania ikonograficznego.

Interesująca wydaje się koncepcja artystyki o sposobach docierania z informacją plastyczną do współczesnego odbiorcy, atakowanego natłokiem ruchomych obrazów, natrętnymi kolorami. Ta „inwazja” wrażeń i bodźców wzrokowych zużyła swoją moc przyciągania uwagi, co zmusza zdaniem malarki współczesnych artystów do respektowania tych praw pewnego nadmiaru agresywnych barw i linii, ostrych konturów, wyraźnych kształtów. Istotne jest jednak to, że owe mocne i wyraźne akcenty, często nadmiernie koncentrujące i dookreślające niektóre z elementów świata przedstawionego, nie gubią w swojej agresywności ani subtelności, ani wrażliwości tych emocji, które były podstawą i inspiracją malowanych obrazów.

TERESA ŻAK

Zdjęcia: Dariusz Kindler

FREDDIE MERCURY W „EXTRAVAGANCE”



Przedstawienie nadaj trwa

W pewien listopadowy niedzielny wieczór telewizja bez specjalnych zapowiedzi retransmitowała koncert, który bez wątpienia miał rangę wydarzenia. Luciano Pavarotti, wielki miłośnik koni, zorganizował w swoim klubie „Europa 2000” zawody wierzchołców. Nie byłoby w tym nic dziwnego, gdyż miłośnicy koni wywodzą się z różnych grup i warstw społecznych, lecz zwieńczeniem tych zawodów był wspaniały koncert, w którym obok wielkiego pieśniarza wystąpiła cała plejada sław współczesnego rocka. Soło lub w duecie z maestro Pavarottim mogliśmy usłyszeć Stinga, Briana May, Zucchero, Mickę Oldfielda.

Tego kalibru wydarzenia jak koncert „Non solo sport” oprócz swej rangi artystycznej, mają kapitalne znaczenie dla burzenia zakorzenionych mitów dotyczących społecznego funkcjonowania współczesnej kultury. Zbyt często świat jest obecnie postrzegany jako rozłączne kręgi, z żyjącymi wewnątrz nich niby w gettach, konsumentami określonych dóbr kulturowych. Jako takie nieprzystające sfery traktowany jest świat muzyki rockowej w opozycji do kulturalnych bywalców sal grających muzykę poważną czy przedstawienia operowe. Okazuje się jednak, że współczesna kultura jest o wiele bogatsza niż potoczne wyobrażenia o niej. Pozycja kultury, wysoka czy niska, nie jest już tak jednoznaczna, jak kilka lat temu wydawało się zajadłym krytykom kultury masowej.

Wartościowe treści różnych obiegów kultury na naszych oczach zbliżają się do siebie. W tym przypadku płaszczyzną porozumienia stał się sport, co też ma rangę symbolu. Współczesny sport narodził się z arystokratycznego ducha barona de Coubertaina, lecz zapisał równocześnie tak niechlubne karty jak tragedia

na Haysel. Być może ta dwoistość sportu pozwoliła stanąć obok siebie na estradzie nienagannie ubranemu w klasyczne czernie i biele Pavarottiemu i przystrojonym w zniszczony cylinder, będący zjadliwą parodią jakiegokolwiek elegancji – Zucchero. Mimo elegancji oprawy koncertu nie raził bynajmniej sfatygowany podkoszulek Stinga. Różnice strojów, zachowania okazały się mało istotne wobec tego, co łączyło wykonawców – bez względu na klasyfikację tworzą oni dobrą muzykę. Ta natomiast jest silniejsza, niż towarzyskie czy pokoleniowe uprzedzenia.

Uczestnikiem koncertu był Brian May, członek grupy „Queen”, co także tworzyło łatwy do odczytania symbol. To właśnie zmarły rok temu (24 listopada 1991) lider i wokalista „Queen” Freddie Mercury był tym muzykiem rockowym, który jako pierwszy wystawał ze wszystkich szyków i swoją artystyczną osobowością wykraczał zawsze daleko poza rockowe getto. Wybitny wokalista rockowy był jednocześnie aktorem, kompozytorem ciekawej muzyki filmowej. Gruntowne wykształcenie muzyczne, połączone ze wspaniałym, pełnym uczucia męskim głosem pozwalało mu dobrze się czuć także w repertuarze operowym.

Cechy osobowości Mercury’ego, jego uniwersalny talent, znalazły najbardziej spektakularne odzwierciedlenie w koncercie promującym Barcelonę jako miasto igrzysk olimpijskich. Wystąpił wtedy u boku hiszpańskiej primadonny operowej Montserrat Caballe.

Kiedy rok temu najokrutniejszą z plag końca XX wieku dosięgła Freddiego Mercury można było obawiać się, że współczesnej kulturze zabraknie uniwersalnej, akceptowanej powszechnie osobowości – artysty potrafiącego poruszać się pomiędzy zakorzenionymi obyczajami i konwencjami.

Na szczęście życie nie znosi próżni. Ziarno zasiane przez Freddie’ego, mimo iż zabrakło samego artysty, trafiło na podatny grunt. Wielki przebój Freddie’ego Mercury’ego „The Show must go on” (Przedstawienie musi ciągle trwać) nabrał nowej, jak najbardziej aktualnej treści.

RYSZARD BERNATOWICZ

GRUDZIEŃ w Galerii „EXTRAVAGANCE”

5 XII godz. 18⁰⁰ – Koncert bluesowy zespołu „SLAVES OF BLUES”

6 XII g. 16⁰⁰ – impreza mikolajkowa pod hasłem „Dzieci – dzieciom”, – w programie m.in. spektakl teatralny dziecięcy

10 XII g. 18⁰⁰ – otwarcie wystawy „Polskie malarstwo współczesne” ze zbiorów państwa A. T. Star-machów

20 XII g. 18⁰⁰ – „Wigiliada” – koncert muzyki oratoryjnej w wykonaniu chóru Filharmonii Śląskiej w Katowicach

DOM KULTURY „METALOWIEC”

ul. Mariacka 1, tel. 66-25-94

11 XII g. 18⁰⁰ – recital Grzegorza Turnaua z „Piwnicy pod Baranami”

– bilety do nabycia w Wydziale Kultury Urzędu Miejskiego, p. 201, II p. tel. 66-23-24 w godz. 10⁰⁰–15³⁰ oraz w Domu Kultury „Metalowiec” w godz. 10⁰⁰–21⁰⁰

– ceny biletów: 50 000 – normalny 40 000 – ulgowy dla uczniów i studentów, cena biletu w dniu koncertu – 60 000. Organizatorzy przyjmują telefoniczną rezerwację biletów.

KLUB JANA KIEPURY

Wykłady z cyklu: syntezy historyczno-literackie dla maturzystów i kandydatów na studia humanistyczne

7 XII g. 17⁰⁰ – Młoda Polska i „izmy” (w dramacie, lirce i prozie) – wykład prof. dr. hab. Krzysztofa Kłosińskiego

14 XII g. 17⁰⁰ – Grupy poetyckie w dwudziestolecu międzywojennym – wykład dr Ewy Jaskółkowej.

KONCERTY

6 XII g. 16³⁰ – Koncert Zespołu Cymbalistów z Orłowej (Czecho-Słowacja)

21 XII g. 18⁰⁰ – Koncert piosenek z repertuaru Hanki Ordonówny w wykonaniu Ewy Leśniak – aktorki z Teatru im. S. Wyspiańskiego.

Wyścig do Ameryki

500 lat temu Krzysztof Kolumb spokojnie, samotnie dopłynął do nieznanego lądu i odkrył... zupełnie co innego niż miał zamiar. Pięć wieków później dwie potężne wytwórnie filmowe rozpoczęły wyścig, chcąc przebić się nawzajem w realizacji filmu mającego uczcić to wydarzenie. Do wyścigu o godne uczczenie odkrycia Ameryki stanęły Universal oraz Paramount. Ponieważ jesteśmy już jakiś czas po historycznej dacie, można ogłosić, że wyścig wygrał Universal, prezentując „Kolumba Odkrywcę”. W pokonanym polu pozostał nie byle kto, bo sam Ridley Scott, reprezentujący barwy Paramountu.

Historia kina zna kilka wersji wyprawy Kolumba. Najbardziej znane to angielski „Christopher Columbus” z 1949 roku, oraz o dwa lata późniejszy hiszpański „Alba de America” (Jutrzenka Ameryki). Jest także włoska czteroodcinkowa wersja telewizyjna. Tak ograny zdawałoby się temat, w opinii wielu krytyków zaowocować miał kolejnym mdłym filmem z rodzaju „rocznicowych”. Jednak reżyser John Glenn (wcześniej pięć inscenizacji bondowskich) pokazał odkrycie nowego kontynentu jako wielkie, wspaniałe widowisko. Nie próbując pogłębiać psychologicznego portretu odkrywcy, rezygnując z intelektualnych komentarzy na temat legendy żeglarza — zajął się pre-

czyzną konstrukcją akcji i dialogów oraz inteligentnym zainscenizowaniem poszczególnych epizodów.

W rezultacie zamiast oczekiwanego przez wielu historycznego nudzenia powstał bardzo zgrabny i przyjemny film. Istotną zaletą „Kolumba Odkrywcy” jest to, że film oglądać można całą rodziną, bez pokoleniowych dyalematów.

Jako odtwórcę głównej roli szefowie Universalu widzieli początkowo Timothy Daltona, ostatecznie jednak Kolumba zagrał George Corraface. Zrobił to tak dobrze, że producent filmu Llya Salkind określił jego rolę jako „narodziny gwiazdy”. Okrasą filmu jest bez wątpienia rola zmierzającej już nieco gwiazdy — Marlona Brando.

Kolumb Odkrywca (*Christopher Columbus – The Discovery*) USA-Hispania 1992, reżyseria: John Glenn

Potęga Erosa

Kino, jak życie, zawsze pełne było erotyzmu. Chyba że najwłaściwym nawet epizodom erotycznym stawiano bezwzględną tamę, jak miało to miejsce w słynnym kodeksie Haysa, obowiązującym amerykańskich producentów filmowych. Gorliwy prezbiterianin Wiliam Hays wraz z jezuitą

W kinie i na wideo

D. A. Lordem opracowali „Kodeks czystości”, wyliczający drobiazgowo, czego nie można pokazywać na ekranie, a nawet ściśle określający czas trwania filmowych pocałunków. Zapewne dlatego kino erotyczne jest jednym z nielicznych gatunków, gdzie przez długi czas bezwzględny prym wiodli Europejczycy.

Dzieje erotyzmu na ekranie filmowym to w przeważającej mierze historia ludzkiej hipokryzji. Prawdopodobnie już słynny z moralizatorskiej wymowy swych oficjalnych dzieł Erich von Stroheim („Nie pożądaj żony bliźniego swego”, „Chciwość”) pełnił krótkie filmiki erotyczne ku ucieście przyjaciół i wtajemniczonych widzów.

Zwiększona podaż treści erotycznych w oficjalnym nurcie kina miała miejsce dopiero po zwycięskiej rewolucji seksualnej z końca lat sześćdziesiątych. Obecnie dystrybutorzy video odrabiają zaległości, jakie miał polski widz w tej materii.

Najbardziej spektakularnie nieudaną próbę włączenia hard pornograficznych treści w niby artystyczny sztafaż był bez wątpienia „Kaligula” Tinto Brasa. Próby pogłębienia psychologicznego obrazu cesarza, który zwykł był mawiać: „Oderint, dum metuant” (Niech nienawidzą, byle się tylko bali) nie stanowiły dostatecznej przeciwwagi dla zwyrodniałej pornografii, którą film epatuje widza, przekracza-

jąc miejscami granicę wulgarności. Rozczarowanie było tym większe, że w obsadzie filmu są tacy aktorzy jak Malcolm McDowell czy Peter O'Toole. Na artystyczny kształt filmu prawdopodobnie w dużej mierze wpłynęła osoba producenta — Boba Guccione, właściciela „Penthouse'a”.

Ken Russel stworzył natomiast istną symfonię namiętności. Jej uosobieniem jest demoniczna Kathleen Turner. W oczekiwaniu na prawdziwą namiętność obdarza swymi wdziękami wszystkich bez wyjątku, sprawdzając jednocześnie do poziomu aktu ejakulacyjnego najbardziej trwale i zakorzenione mity purytańskiego społeczeństwa.

Seksualna wszechstronność odtwórczyni głównej roli szczególnie wrażenie robi w scenie, gdzie starannie przygotowany akt fellatio, ma w tle z pietyzmem inscenizowane epizody nawiązujące do powstania fundamentów amerykańskiej demokracji. Zresztą cały film przesiąknięty jest atmosferą znużenia i przesyty, związaną z holdowaniem konserwatywnym wartościom, obecnym wyrażenie w czasie prezydentury Reagana.

Ciekawą kreację w „Zbrodniach namiętności” stworzył także Anthony Perkins, grając bardzo sugestywnie obłąkanego z namiętności duchownego.

RYSZARD BERNATOWICZ

Kaligula (*Caligula*)

USA – Włochy 1976, reżyseria: Tinto Brass

Zbrodnie namiętności (*Crimes of Passion*), reżyseria: Ken Russel

SPORT JAKI JEST

STADION LUDOWY CZY MIEJSKI?

Dobiegły końca rozgrywki w piłkarskiej drugiej lidze. Nie przyniosły one zbyt wielu powodów do satysfakcji sympatykom futbolu w Sosnowcu. Zagłębie grające w grupie I zajęło dopiero trzecie miejsce... od końca w tabeli ze sporą już stratą do bezpiecznej strefy. Czyżby zatem groził spadek do trzeciej ligi? Ba, gorzej. Wszystko wskazuje na to, że w rundzie wiosennej możemy już nie ujrzeć piłkarzy sosnowieckiego klubu. Jego sytuacja finansowa jest tragiczna. Długi sięgają już 6 miliardów złotych, a znikąd nie przychodzą mityczni sponsorzy, którzy włożyliby duże pieniądze w sekcję piłkarską.

Jeszcze nie tak dawno twierdzono, że przejęcie finansowania, czy też raczej utrzymywania Stadionu Ludowego przez miasto będzie deską ratunkową dla klubu, który mógłby skupić się na działalności tylko sekcji. I cóż, 1 grudnia tego roku administrację Stadionu Ludowego przejęło de facto miasto, poprzez Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji. Wcale jednak nie zmieniło to postaci rzeczy, iż Zagłębie jest bankrutem. Dlaczego zatem zapadła decyzja o przejściu na garnuszek MOSiR największego obiektu

sportowego w Sosnowcu, jakim jest Ludowy. Nieraz już dyrektor Maciej Opalski tłumaczył, że jest to konieczność, jeżeli chcemy myśleć o uratowaniu chociażby piłkarstwa młodzieżowego.

Co jednak z drugoligowymi piłkarzami? Wydawało się, że odpowiedź na to pytanie poznamy na nadzwyczajnym walnym zebraniu członków klubu. Jednakże termin jego odbycia wciąż jest przekładany. Niedawno mówiło się o 8 grudnia, jednak też nie został dotrzymany. Czyżby zatem zarząd klubu również nie miał żadnej koncepcji? Ale tak po prawdzie, to co walne zebranie będzie w stanie zmienić, kiedy tu potrzeba pieniędzy i jeszcze raz pieniędzy.

Wróćmy jednak do kwestii związanej z przejęciem Stadionu Ludowego przez MOSiR. Razem z obiektem pod „skrzydła” tejże instytucji trafiła młodzież oraz szkolący ją instruktorzy i trenerzy. Jest to potencjał gwarantujący, iż być może prędzej czy później odrodzi się jednak sosnowiecki futbol. Przecież drużyna juniorów prowadzona przez Andrzeja Kregiela gra w lidze międzywojewódzkiej, w której plasuje się w czołowych łowcach. Jest w niej kilku piłkarzy,

którzy już teraz rokuja spore nadzieje. Również w młodszych grupach jest wielu chłopców, których talent już teraz jest widoczny. Dlatego cieszyć się należy, że prowadzący ich między innymi Michał Nowak czy Leszek Baczyński będą mieli teraz nieco spokojniejszy klimat do pracy.

Zastanowić się wypada czy powstały w początku lat sześćdziesiątych Stadion Ludowy nie powinien zmienić nazwy na Miejski skoro finansowany będzie w spo-

rej części z budżetu miejskiego. Sądzę jednak, że nikomu taka myśl nie przejdzie przez głowę, bo chociaż nazwa związana jest z przeszłością, to przecież jednak również z przeszłością, w której piłkarze Zagłębia sięgali po Puchar Polski, podejmowali zagranych rywali w europejskich rozgrywkach pucharowych. Byli to przecież lata największej świetności sosnowieckiego piłkarstwa. Czy jeszcze powrócą? W dużej mierze będzie to zależało od tego jak ułożą się losy wciąż istniejącego Zagłębia oraz młodzieży dopiero wchodzącej w ten wielki sport.

(was)

KINO MUZA

REPERTUAR na GRUDZIEŃ

7—17 XII „Universal Soldier” USA, 15 lat; godz. 9³⁰, 14³⁰, 17⁰⁰
7—14 XII „Psy” polski, 18 lat; g. 12⁰⁰, 19³⁰
15—23 XII „Okrucho pamięci” USA, 15 lat; g. 12⁰⁰, 19³⁰
18—23 XII „Do szaleństwa” USA, 15 lat; g. 9³⁰, 14³⁰, 17⁰⁰
25—31 XII „Kevin sam w domu” cz. II, USA, 12 lat;
g. 9³⁰, 14³⁰, 17⁰⁰

Zawsze we wtorki o g. 19³⁰ – seans studyjny

8 XII „Fortuna kołem się toczy” USA, 15 lat
15 XII „Dzień gorszego Boga” USA, 15 lat
22 XII „Hardware” USA, 15 lat
29 XII „Wzgórza Pacyfiku” USA, 15 lat

DODATEK ŚWIĄTECZNY

Boże Narodzenie jest w Polsce obok Wielkanocy najuroczystszej obchodzonym świętem. Święto to – karmalne, rodzinne, przeważnie spędzane w gronie najbliższych nam ludzi – sięga tradycjami pogańsko-słowiańskich czasów. Szczególnie wieczera wigilijna, jedyny już chyba uroczysty posiłek w kuchni polskiej, w którym tak wyraźnie zachowały się ślady obrzędów z czasów przed wprowadzeniem chrześcijaństwa do Polski. W „polskim Bożym Narodzeniu” oba te wątki, pogański i chrześcijański, splótł się w barwną i pełną poezji całość. Do wieczery wigilijnej, zaszado z zapadnięciem zmroku, z chwilą ukazania się pierwszej gwiazdy, pilnie wypatrywanej przez dzieci. Zaczynano od dzielenia się opłatkiem połączonym ze składaniem sobie życzeń. Jest to chwila wzruszająca, jak żadna inna w roku, wywołująca wiele wspomnień sięgających dzieciństwa i młodości, chwila przesłonięta smutkiem po tych, którzy już na zawsze odeszli (...)

Boże Narodzenie, jak i Wielkanoc, jest największą kulminacją polskiego roku kulinarnego. Ale zanim zajmujemy się kulinarną oprawą świąt, przypomnijmy niektóre zwyczaje, tak bardzo charakterystyczne dla polskiego Bożego Narodzenia.

Wiele z nich wywodzi się z obrzędów słowiańskich; przetrwały one po dziś dzień, świadcząc o tym, jak głęboko były one w sercach naszych przodków zakorzenione, skoro i nasze pokolenie nawiązuje do nich jako do najbardziej swojskiej tradycji, która przekazała nam relikty słowiańskich obrzędów w postaci zwyczajów zachowywanych nie tylko na wsi, ale i w miastach.

Zresztą wiek XX, wiek rewolucyjnych przemian społecznych i odkryć technicznych, ceni i szanuje te być może naiwne, lecz pełne niepowtarzalnej poezji echa dawno minionych czasów, ponieważ tli się w nich iskra wiecznie żywego piękna i wiecznie żywej tęsknoty do szczęścia i pokoju.

Najwięcej z owych pradawnych zwyczajów związanych z Bożym Narodzeniem przetrwało i żyje na wsi, choć wiele z nich zachowały i „miejskie świąta”.

Na wsi stawia się często w izbie, w której odbywa się wieczerza wigilijna, nie wymłócone zboża w czterech kątach lub w kącie od wschodniej strony. Po wigilii zaś tu i ówdzie utrzymał się stary zwyczaj dawania zwierzętom domowym po kawaleczku opłatka dla zapewnienia im zdrowia oraz pięknego przyszłości. Wierzą, iż o północy zwierzęta rozmawiają ludzką mową, lecz podsłuchanie takiej rozmowy nie przynosiło szczęścia. W okolicach szczególnie nawiedzanych przez wilki wynoszono przed zagrodę resztki jadła wigilijnego, które tak ugostzone, nie wyrządzały szkód gospodarzowi.

Dość powszechnym zwyczajem, również i w miastach, jest kładzenie siana pod obrus, którym nakryto stół wigilijny. Młodzi wróżyli „z siana”, w czasie wieczery, o swym przyszłym losie. Wyciągnięte spod obrusa zielone źdźbło oznaczało powodzenie w miłości i rychły ślub, szerniaie – niepowodzenie, pokrzyżowanie planów małżeńskich, a nawet i – staropanieństwo. Nie brano, oczywiście, tych wróżb zbyt serio, lecz bawiono się przy tym doskonale. Natomiast dzielenie się poświęconym opłatkiem było i pozostało momentem szczególnie wzruszającym. W tej uroczystej chwili wybaczano sobie wzajemnie wszelkie urazy i przewiny, pieczętując zgodę pocałunkiem.

Pamiętano również i o zmarłych. Dla nich, „dla nieobecnych”, stawiano na stole oddzielne nakrycie, na

które kładziono odrobinę każdej potrawy i kawaleczek opłatka. Staropolskie opłatki były różnokolorowe i bardzo ozdobne. Dziś wypieka się również wytłaczane ozdobnie, opłatki białe.

Ale najpiękniejszym chyba ze staropolskich zwyczajów wigilijnych było zapraszanie na wieczerzę ludzi samotnych. Nikt bowiem nie powinien w ten wieczór być opuszczonym i smutnym.

O polskich zwyczajach można by długo jeszcze opowiadać, my zaś wybraliśmy jedynie kilka spośród wielu.

Polskie koledy, często bardzo stare, należą do klejnotów polskiej pieśni ludowej i religijnej. Spotykamy wśród nich melodie taneczne w rytmie mazurek, oberka, krakowiaka i poloneza, w tekstach zaś również i akcenty humorystyczne, satyryczne, a nawet i społeczne. Dla wielu Polaków żyjących z daleka od kraju koledy były i są nadal wzruszającym symbolem polskości. Fryderyk Chopin wyraził swą wielką tęsknotę za Polską wplatając w tragiczne akcenty Scherza h-moll – pełną słodyczy, kołysankową melodię popularnej polskiej koledy *Lulajże, Jezuniu...*

Krakowskie szopki są często prawdziwymi arcydziełami sztuki ludowej. Corocznie, na rynku krakowskim odbywa się w okresie poprzedzającym Boże Narodzenie konkurs na najpiękniejsze, które następnie wzbogacają kolekcje prywatne oraz państwowe zbiory sztuki ludowej. Również szopki urządzone w kościołach mają dawne tradycje. Na wyróżnienie zasługuje zmechanizowana i stale aktualizowana o nowe szczegóły, bardzo lubiana przez mieszkańców Warszawy, szopka w kościele Kapucynów. Możemy tam oglądać, obok osiołka, wolu i wielbłądów, na których przybyli trzej królowie, również tramwaj, kolej, autobus, nawet samolot!

Zanika niestety piękny zwyczaj odwiedzania domów przez koledników, niosących na drążku wielką, różnobarwną, oświetloną gwiazdę. A jest to obyczaj stary, już w XVII wieku ogólnie znany. Wówczas to sławę najlepszych koledników zdobyli krakowscy żacy, którzy przepatali śpiewane przez siebie koledy bardzo dowcipnymi oracjami.

A teraz – zagłębmy się w staropolskiej kuchni w okresie bezpośrednio poprzedzającym Boże Narodzenie.

Ruch panuje w niej niebywały. Zapachy i aromaty mieszają się, tworząc przedziwną symfonię utkaną z wielu podniecających apetyt i wyobraźnię woni. Nawet i dziś, w nowoczesnych małych kuchniach, gdy pani domu korzysta jedynie z często problematycznej pomocy małżonka lub dorastających pociech, jest to okres niezwykle wzmoczonej twórczości kulinarnej. Wprawdzie niektóre tradycyjne bożonarodzeniowe specjalności można dziś kupić gotowe, lecz nie mogą one równać się z potrawami, które w wielu rodzinach przygotowuje się według przekazywanych z pokolenia na pokolenie przepisów.

Głównym akcentem kulinarnym polskiego Bożego Narodzenia była i pozostała nadal wieczerza wigilijna. W następne dni jadano się i jada suto

Barszcz wigilijny

Barszcz czerwony, buraczany, jest chlubą staropolskiej kuchni. Najstarszy zachowany przepis pochodzi z początku XVI wieku. Istnieją dwie klasyczne wersje czerwonego barszczu: postna na Boże Narodzenie oraz wielkanocna na wywarze mięsny.

Czerwony barszcz figuruje w menu najwykwintniejszych przyjęć. Obie wersje barszczu przyrządza się na naturalnym kwasie buraczanym.

Kiszenie buraków jest bardzo proste i łatwe: dokładnie umyte buraki czerwone (tzw. „ćwikłowe”), obrane i pokrajane w cienkie plastry (ok. 1,5 kg), układamy w szklanym słoju i zalewamy zaledwie letnią wodą, tak by pokryła buraki. Na wierzch kładziemy kromkę razowego chleba, co znacznie przyspiesza proces kiszenia. Słój obwiązujemy gazą i stawiamy w najcieplejszym kącie kuchni. Po czterech, pięciu dniach ostrożnie usuwamy pianę, jaka się uformuje na powierzchni, i zlewamy do czystych butelek klarowny, rubinowoczerwony kwas buraczany. W szczelnie zakorkowanych butelkach i w chłodnym miejscu przechowywać możemy go kilka miesięcy.

Barszcz wigilijny postny, przyrządzamy na esencjonalnym wywarze z jarzyn bez kapusty (seler, pietruszka, marchew, por i cebula). Jarzyny gotujemy wraz z 4 obranymi i pokrajanymi na cienkie plastry czerwonymi buraczkami, dodając 10 ziarenek pieprzu czarnego, 2 ziarenka ziela angielskiego i malutki kawaleczek listka laurowego. W oddzielnym garnuszku gotujemy w dwóch szklankach wody 5–8 kg suszonych grzybów prawdziwych. Oba wywary, jarzynowy i grzybowy, przelewamy przez sitko i łączymy. Teraz dodajemy odpowiednią ilość kwasu buraczanego (na ok. 1 1/2 l wywaru – 1/2 l kwasu). Barszcz podgrzewamy do momentu wrzenia, lecz nie gotujemy więcej. Gdy kolor barszczu nas nie zadowala – podprawiamy go sokiem z surowego utartego na miąższ czerwonego buraka. Barszcz przysmaczamy bardzo troskliwie. Jego ostateczny szlif smakowy zależy od indywidualnych upodobań. Niezależnie od soli wyrównujemy smak barszczu odrobiną cukru. Kwaskowość możemy wzmocnić kieliszkiem czerwonego wytrawnego wina lub sokiem cytrynowym, nigdy octem. Uarty ząbek czosnku, dodany do barszczu na kilkanaście minut przed podaniem, nada mu interesującą i pełną charakteru nutę smakowo-aromatyczną. Tradycyjnym dodatkiem do barszczu wigilijnego są uszka. Na osobę liczymy 6–8 uszek. Ugotowane uszka wkładamy do wazy i zalewamy gorącym barszczem. Jeżeli barszcz podamy w filiżankach, odpowiedniejszym dodatkiem będą małe kruszki pierożki z farszem grzybowym, podane oddzielnie.

Uszka do barszczu wigilijnego

Ciasto: 15 kg mąki zagniatą z 1 całym jajkiem z dodatkiem szczypty soli. Ciasto powinno być wolniejsze niż na makaron. Doskonale wyrobione ciasto rozwałkowujemy cienko i krajemy na stołnicę na małe kwadraty (4 x 4 cm lub nieco mniejsze). Uszka bowiem, im są mniejsze, tym lepiej świadczą o kunszcie kulinarnym pani domu. Na każdym kwadracie kładziemy nieco farszu, kwadrat składamy po przekątnej, dokładnie zlepimy brzegi, a następnie dwa przeciwległe rogi trójkątnego pierożka. Uszka wrzucamy do osolonego wrzątku. Gdy wypłyną – są gotowe.

Farsz: Ugotowane grzyby, z których wywar dodaliśmy do barszczu, siekamy bardzo drobno, przesmażamy na maśle z małą, drobnutką posiekaną cebulą, po czym łączymy dokładnie z 1 łyżką bulki tartej i 1 całym, surowym jajem. Farsz solimy i pieprzymy do smaku.

i mięsne, lecz potrawy nie różnią się zasadniczo od potraw podawanych przy innych świątecznych oraz uroczystych okazjach.

Słodkie ciasta wypiekane na Boże Narodzenie były mniej urozmaicone od ciast wielkanocnych. Pierwsze miejsce zajmowały ex aequo pierniki i makowce. Nie brakło również staropolskich „bab” i różnych, przeważnie korzennych ciasteczek, lecz rola ich była mniej eksponowana.

Wieczerza wigilijna była posiłkiem postnym. Wszystkie potrawy przyrządzano na oleju, oliwie lub maśle. Nasi arcykatolicy przodkowie, mimo iż tak skrupulatnie przestrzegali postu, który ograniczał się zasadniczo do wyłączenia mięsa i słoniny, potrafili uczynić z tego ograniczenia prawdziwie wyrafinowaną rozkosz dla podniebienia. Nic więc dziwnego, że polskie posty służyły szeroko poza granicami Rzeczypospolitej.

Wigilia składała się w co zamożniejszych domach z dwunastu dań, tyłu, ilu było apostołów.

Dominowały dania rybne przyrządzane na najprzeróżniejsze sposoby, wśród których nie mogło zabraknąć słynnego karpia (lub szczupaka) w szarym sosie. Niekiedy dań rybnych

było tyle, iż tradycyjna liczba dwunastu potraw okazywała się niewystarczająca. Ale i na to była rada: wszystkie potrawy z ryb uważano za jedno danie!

Wigilię otwierała jedna z tradycyjnych zup wigilijnych: barszcz czerwony z uszkami, zupa grzybowa lub – rzadziej – migdałowa. Największą popularnością cieszył się barszcz, klasyczna zupa staropolskiej kuchni.

Oprócz dań rybnych podawano sławny staropolski groch z kapustą, potrawy z grzybów suszonych, kompoty z suszonych owoców, głównie ze śliwek, we wschodnich częściach Polski słynną kutię oraz świąteczne ciasta. Napojów alkoholowych post nie obejmował, lecz pito ich podczas wigilii znacznie mniej niż w czasie wielkanocnego „święconego”.

Tak to rygorystycznie pościli dawni Polacy, świecąc przykładem bezbożnikom i innowiercom. Dziś takie wigilie giganty należą do bezpowrotnej przeszłości. Nie posiadamy apetytów naszych przodków, których zaspokajanie pochłaniało nieraz całe fortuny.

Ale wigilie urządzały nadal, jest w nich bowiem nie tylko poezja tradycji, lecz i atmosfera rodzinnego ciepła. A smak i ceremonial tradycyjnych potraw wigilijnych posiadają dla ich wywołania, pozwalając sięgnąć wspomnieniami w przeszłość i marzeniami w przyszłość.

Opowieść o polskim Bożym Narodzeniu uzupełniamy wyborem staropolskich przepisów na potrawy wigilijne. Poszczególne przepisy obliczone są na 4–5 osób, z wyjątkiem przepisów na ciasta. Poddaliśmy je nieznacznie tylko i koniecznym retuszom (m.in. ograniczając nadmiernie stosowane w staropolskiej kuchni korzenne przyprawy), zachowując pieczołowicie ich polską nutę.

Wigilijna zupa grzybowa

Wigilijna zupa grzybowa, podobnie jak wigilijny barszcz, jest zupą postną. Nie ma sycić, lecz „rozgrzać” żołądek i pobudzić apetyt. A robi się ją tak: 5–7 kg suszonych prawdziwych grzybów (szybko umytych w zimnej wodzie) zalewamy 2 l letniej wody i gotujemy na małym ogniu pod przykryciem. Gdy grzyby zmiękną, dodajemy sporo włośzczyzny bez kapusty oraz 10 ziarenek czarnego pieprzu. Po dodaniu włośzczyzny zupę gotujemy przez 25–30 minut.

Do klarownej, przelanej przez gęste sitko zupy, posolonej do smaku i ewentualnie nieco „zaostrożonej” odrobiną soku cytrynowego, dodajemy ugotowane i pokrajane w cieniutkie paseczki czapeczki grzybów oraz oddzielnie ugotowane łazanki.

Karp smażony

Oczyszczonego karpia krajemy na porcje, które solimy. Niech tak poleżą 30 minut. Następnie poszczególne porcje otaczamy w mące, maczamy w lekko ubitym widelcem jajku i obsypujemy bułką tartą. Smażymy na niezbyt silnym ogniu, na maśle, na jasny, złocisty kolor. Usmażone porcje karpia można włożyć na kilka minut (na przykrytej patelni) do gorącego piekarnika, by się ewentualnie dopiekły. Masła przy smażeniu nie należy załować, bo smażona w skąpej ilości tłuszczu panierowana ryba zbyt silnie się przyrumieni, znacząco tracąc na delikatnym, wykwintnym smaku.

Smażony karp to najprostsze chęba, lecz bardzo smaczne danie wigilijne (nie tylko!), cieszące się w kuchni polskiej wyjątkową popularnością. Do smażonego karpia podajemy chrzan.

Można podać również, zamiast chrzanu, kapustę z grzybami. Bardzo polecamy tę prawdziwie polską i doskonałą kombinację.

Dodajmy, iż karp jest w kuchni polskiej, od wieków, rybą nr 1. Hodowany był w Polsce już w XIII wieku, w Polsce też wyhodowano jedną z najszlachetniejszych odmian tej ryby: słynnego karpia królewskiego.

Niektórzy amatorzy tej ryby twierdzą, iż huska karpia królewskiego (podanego na wigilię), ukryta w portfelu, przyciąga pieniądze. Niestety, sprawdziliśmy, że jest to tylko przesąd.

Karp po polsku w szarym sosie

Jest to słynny, staropolski przysmak wigilijny. Wprawdzie nie należy on do potraw najtańszych, a przyrządzenie jego wymaga sporo zachodu, lecz w okresie Bożego Narodzenia nie zawsze przecież słuchamy nakłaniającego nas do oszczędności głosu rozsądku. Z kilku istniejących wersji karpia w szarym sosie wybraliśmy, zdaniem naszym, najbardziej charakterystyczną dla kuchni staropolskiej.

Pięknego karpia wagi około 1 kg zabijamy i skrupulatnie zbieramy krew do filiżanki, do której uprzednio wciśnięliśmy sok z 1/2 cytryny.

Po oczyszczeniu rybę krajemy poprzecznie na porcje i po nasoleniu pozostawiamy w chłodnym miejscu przez 20 minut. Następnie wkładamy rybę do płaskiego rondla i zalewamy wywarem (1/2 l) z 1 średniego pokrajonego w paseczki selera, dużej cebuli, 1 kieliszka czerwonego wytrawnego wina, kawałeczka cienutko obranej skórki cytrynowej, kilku ziarenek pieprzu, 1/3 łyżeczki mielonego imbiru i soku z 1/2 cytryny. Ugotowaną rybę przekładamy ostrożnie na ogrzany półmisek i trzymamy w cieple. Wywar przecieramy przez gęste sitko metalowe, dodajemy krew z karpia, szklankę ciemnego piwa, 2-3 kostki cukru, łyżkę powidła ze śliwek, 5 dkg ususzonego i utartego pieńnika (upieczonego na miodzie), 5 dkg obranych i posiekanych migdałów, 5 dkg rodzynek oraz czubatą łyżkę masła. Sos ten gotujemy na małym ogniu przez 10-15 minut, a gdy nieco ostygnie, sprawdzamy jego smak (ew. dodajemy odrobinę soli) i gorącym polewamy rybę ułożoną na półmisku.

Barwnym, wesołym niekiedy ponad miarę, epilogiem świąt Bożego Narodzenia były zapusty, zwane później karnawalem. Już w dawnej Polsce był to okres najbardziej ożywionego życia towarzyskiego. W czasie zapustów odbywały się polowania na grubego i małego zwierza, śluby połączone z częstymi trwającymi kilka dni ucztami i balami, ucztę zapustną, maskarady, czyli zabawy, których uczestnicy przebrali się i nakładali maski, oraz słynne, staropolskie kuligi.

Te huczne zabawy, połączone często z obżarstwem i pijactwem, gorszyły duchownych oraz świeckich moralistów. Znakomity tłumacz Biblii na język polski, ksiądz Jakub Wujek (1541-1597) gromił zapusty, wolał: „Od czarta wymyślone!”

„Większy zysk czynimy diabłu trzy dni rozpusztne mięsozupustując, niżli Bogu czterdzieści dni nieochotnie poszcząć” – dodaje Grzegorz z Zarnowca (1528-1601). Natomiast Mikołaja Reja (1505-1569) szczególnie gorszyły maskarady: „W niedzielę mięsozupustną kto zasie nie oszaleje, (...) twarzy nie odmieni, maszkar, ubiorów, ku diabłu podobnych sobie nie wymyśli, już jakoby nie uczynił krześcijańskiej powinności dosyć”.

Wielką popularnością cieszyły się wśród szlachty kuligi. Najbliżsi sąsiedzi umawiali się w kilka sań oraz konno odwiedzali dalsze dwory. Zaskoczony gospodarz musiał nieoczekiwanie gości przyjąć wszystkim, co posiadał w spiżarni i w piwnicy, po czym dołączał się do kuligi, który wyruszał do następnego dworu. Na poszczególnych „postojach” nie tylko uczto, ale i tańczono, więc albo korzystano z przypadkowo spotkanych muzykantów, albo kulig wyruszał z własną kapelą. Kobiety, otulone w futra, jechały saniami, mężczyźni – konno. Kuligowi towarzyszyła konno służba, nocą oświetlając drogę pochodniami. Nocny, staropolski kulig przedstawiał więc obraz wyjątkowo barwny, także i hałaśliwy, gdyż podochoćceni alkoholem mężczyźni często strzelali „na wiwat”, czasem by przepędzić stada wilków, częściej zaś z nadmiaru fantazji.

Piękną wizję polskiego kuligu wskrzesił Stefan Żeromski (1864-

-1925) w swej słynnej (również sfil-mowanej) powieści *Popioły*.

Nie było specjalnych, zapustnych specjalów. Podawano na ucztach i balach dania bardziej wystawne, nie pomijając dań rdzennie polskich, np. bigos. Jedynie wśród słodkich ciast pojawiły się zapustne faworki i pączki. Za panowania Augusta III – za- notował to w swym *Opisie obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III* ksiądz Jędrzej Kitowicz (1728-1804) – pączki polskie mogły już konkurować ze słynnymi pączkami wiedeńskimi: „Staroświeckim pączkiem trafiwszy w oko, mógłby go być podsinić, dziś pączek jest tak pulchny, tak lekki, że ścisnąwszy go w rękę, znowu się rozciąga i pęcznieje jak gąbka do swojej objętości, a wiatr zdmuchnąłby go z półmiska”.

Istotnie, polskie pączki, lekkie, aromatyczne i delikatne, zdobyły niebawem ogromną popularność. Dziś jeszcze mieszkańcy Warszawy zjadają w Tłusty Czwartek ponad dwa miliony pączków cukierniczych, nie licząc tych, które – według dawnych, rodzinnych przepisów – smaży się w wielu domach.

W czasie zapustów bawili się nie tylko szlachta, ale i plebs miejski oraz wieś. Te zabawy były mniej huczne, lecz nie brakło na nich ani jadła, ani napojów. Tańczono i urządzano również maskarady. Oczywiście – zapusty były przede wszystkim okazją do wyszumienia się młodzieży. Platano wiele zapustnych figli, które – jeśli nie przebrano miary – uchodziły bezkarnie. W bogatych domach mieszczan- skich przyjęcia karnawałowe nie ustępowały dostatkiem potraw oraz mu-

Wigilijny kompot z suszonych śliwek i fig

25 dkg wyborowych śliwek suszonych (najlepiej użyć śliwek bez pestek), opłukanych szybko w letniej wodzie, zalewamy zimną, przegotowaną wodą tak, by woda pokryła owoce.

Z 25 dkg wyborowych fig postępujemy tak samo jak ze śliwkami. Najlepiej namoczyć owoce na noc, a rano kompot wykończyć.

Do namoczonych śliwek dodajemy łyżkę stołową cukru i kawałeczek cynamonu, po czym w wodzie, w której się moczyły, raz tylko zagotowujemy. Figi gotujemy 5 minut, dodając do wody, w której się moczyły, łyżkę cukru, sok z małej cytryny i kawałek cienko okrojonej skórki cytrynowej.

Oddzielnie ugotowane kompoty łączymy (cynamon i skórkę cytrynową usuwamy) i podaje- my je, jako finał wigilii, najlepiej w temperaturze pokojowej.

Szczupak po żydowsku (na zimno)

I to danie rybne, znane za granicą pod nazwą „szczupak po polsku”, godnie reprezentuje tradycję kuchni staropolskiej, która w tym wypadku wykorzystwała doświadczenia słynące z znakomitego przyrządzania ryb kuchni polskich Żydów.

Szczupaka o wadze ok. 1 kg dokładnie „golimy” i oczyszczamy, a następnie, w poprzek, krajemy na porcje szerokości ok. 1 1/2 cm. Z każdej porcji wycinamy ostrym nożem mięso, nie uszkadzając przy tym skóry. Po usunięciu ości mięso szczupaka siekamy bardzo drobno, dodając 25 dkg najdrobniej posiekanej cebuli, 2 łyżki tartej bułki, 1/2 łyżeczki cukru, łyżkę utartego chrzanu oraz 1 surowe białko. Z powyższych składników wyrabiamy ręką jednolitą, pulchną masę, solimy ją do smaku i nakładamy ciasno w skórę szczupaka, nadając porcom ich pierwotny kształt. Faszerowane porcje układamy w płaskim rondlu, po czym zalewamy przecedzonym esencjonalnym wywarem z jarzyn ugotowanych z dodatkiem 6 ziarenek pieprzu czarnego, 5 ziarenek ziela angielskiego oraz odpadków ze szczupaka (głowa, ości, ogon, płetwy). Teraz dodajemy do wywaru 4 spore, pokrajane na cienkie talarki cebule, kawałek listka laurowego oraz soli do smaku. Rondel przykrywamy (niezbyt szczelnie) i rybę gotujemy na małym ogniu przez 1 godzinę. Po ugotowaniu rybę pozostawiamy w wywarze aż do zupełnego wystygnięcia, po czym układamy ją na półmisku i zalewamy wywarem przetartym wraz z cebulą przez gęste sitko. Półmisek ustawiamy na parę godzin na parterze lodówki, by sos nabrał konsystencji delikatnej galaretki.

Do szczupaka po żydowsku najlepiej smakuje kielisek „Pejsachówki”.

Sandacz z wody

Sandacz z wody jest polską tradycyjną potrawą wigilijną i jeśli podajemy dwa dania rybne, pierwszym będzie sandacz. Sandacza (wagi ok. 1 kg) oskrobać, oczyścić i posolić. Przygotować lekki wywar z jarzyn (bez kapusty), sporej cebuli, kilku ziarenek czarnego pieprzu i małego kawałeczka listka laurowego. Całego sandacza włożyć do wianienki do gotowania ryb, zalać zimnym wywarem, tak by przykrył rybę, powoli doprowadzić do zagotowania i na małym ogniu, pod przykryciem, gotować 15-20 minut. Pozostawić w wywarze, nie dopuszczając, by ostygł.

W rondelku rozpuścić 5 dkg masła i gdy masło zacznie się gotować, dodać 3 drobno posiekane jaja na twardo oraz łyżkę drobno posiekanej naci pietruszki. Nie smażyć, tylko dobrze podgrzać! Gorącego sandacza wyłożyć ostrożnie na ogrzany półmisek, skropić sokiem wyciśniętym z 1/2 cytryny i posypać równomiernie gorącą mieszanką z masła, jaj oraz pietruszki.

Jest to, według znawców, najwłaściwszy sposób podania sandacza, podkreślający wykwintny smak i aromat tej szlachetnej ryby.

Kapusta z grzybami i krokietami orzechowymi

Danie to jest przykładem dobrej, tradycyjnej kuchni polskiej. Na pozór bardzo zwyczajne, dzięki krokietom staje się oryginalne i atrakcyjne. Bardzo sycące i raczej „ciężkie”, rzadko pojawia się dziś na stołach wigilijnych, bowiem apetyty nasze, niestety, już nie te, co dawniej. Ale spróbować warto, gdyż jest ono i staropolskie, i smaczne. Pozostała z wigilii kapustę można nazajutrz odgrzać i podać do wieprzowej pieczeni. Będzie jeszcze smaczniejsza.

1 kg kiszzonej kapusty (jeśli bardzo kwaśna, przepłukać szybko, na sitku, pod bieżącą wodą) zalewamy 2 szklankami wody i gotujemy do miękkości. Oddzielnie, w niewielkiej ilości wody, gotujemy do miękkości 5-8 dkg suszonych grzybów. Ugotowane grzyby krajemy na cienkie paseczki i wraz z wywarem dodajemy do kapusty. Kapustę poprawiamy jasną zasmażką z 2 łyżek masła i 1 łyżki maki, dodając jeszcze 1 sporą, drobno posiekaną i usmażoną w maśle na złoty kolor cebulę. Tak przyrządzoną kapustę solimy i pieprzymy do smaku i jeszcze przez chwilę gotujemy, ponieważ potrawa powinna być gęsta.

Krokiety: 30 dkg świeżo ugotowanych, gorących ziemniaków utłuc na miazgę, dodać 10 dkg mielonych orzechów włoskich, 1 całe jajo, czubatą łyżkę tartej bułki oraz łyżkę najdrobniej posiekanej naci pietruszki. Posolić do smaku i ręką wyrobić na jednolitą masę. Formować małe krokiety, panierować je w jajku, bułce tartej, następnie usmażyć na maśle na złoty kolor. Gorącymi krokietami obłożyć kapustę i natychmiast podawać.

zyką i tańcami zabawom szlachty, choć – co należy podkreślić – przeważnie odbywały się bez szlacheckich ekscesów. Najweselej bawili się w swoim gronie czeladnicy. Na zabawy takie zapraszano i córki mistrzów. Zapraszający pannę musiał dbać, by dobrze się bawiła, bo gdy nie miała partnera do każdego tańca, młodzień- niec musiał płacić karę. Nie tylko jednak jedzono, pito i tańczono, ale śpiewano również piosenki, niekiedy o wcale frywolnej treści.

Wspomniany już ksiądz Jędrzej Kitowicz opowiada o karnawałowej zabawie słynnych z nie powściągliwego języka i ognistych temperamentów krakowskich przekupek. Była to zabawa o dawnej tradycji, urządzana na krakowskim rynku, pełna humoru i wigoru, zasługująca na przypomnie- nie. Zabawa ta, zwana combrem, od-

bywała się ongiś w każdy Tłusty Czwartek. W ten dzień – oddajemy tu głos księdzu Kitowiczowi: „...przekupki sprawiały sobie ochotę, najęły muzykantów, naznosiły rozmaitego jadła i trunków i w środku rynku, na ulicy, choćby po największym błocie tańczyły; kogo tylko z mężczyzn mogli złapać, ciągnęły do tańca. Chudeuszowie i holyszowie dla jadła i lyku sami się narażali na złapanie; kto zaś z dystygowanych niewiadomo nadjechał, albo siedzi na ten comber, albo wolał się opłacić niż po błocie – a jeszcze z babami – skakać”. Sym- patyczny comber był więc rodzajem demokratycznego festynu ludu miejs- kiego i tylko „dystygowani” wzbra- niali się wziąć w nim udział.

Na wsi natomiast parobczacy obwozili na wózku zrobionego z drzewa koguta, otrzymując od dziewczyn i nawet statecznych gospodyń ser, masło, słoninę, kielbasę i jaja. Na zakończenie urządzali z zebranych wiktuałów, zakrapianą gorzałką, we- sola ucztę. To obwożenie po wsi koguta było zapewne echem jakiegoś bardzo dawnego, ludowego obrzędu pogańskiego.

Zapusty dobiegały końca i w Środę Popielcową zaczynało się długie pa- nowanie żuru i śledzia.

Za: W staropolskiej kuchni i przy polskim stole Marii Lemnis i Henryka Vitry