



Polskie kulinaria

ASPEKTY HISTORYCZNOJĘZYKOWE,
REGIONALNE I KULTUROWE

pod redakcją
Renaty Przybylskiej i Donaty Ochmann

Polszczyzna regionalna i historyczna

2

redakcja

Renata Przybylska, Donata Ochmann



Polskie kulinaria

ASPEKTY HISTORYCZNOJĘZYKOWE,
REGIONALNE I KULTUROWE

pod redakcją
Renaty Przybylskiej i Donaty Ochmann

© Copyright by Authors
& Copyright for this edition by Wydawnictwo Libron
Kraków 2021

ISBN 978-83-66269-86-6

Recenzent:
prof. dr hab. Małgorzata Witaszek-Samborska

Redakcja Małgorzata Piwowarczyk
Korekta Libron
Projekt okładki, skład Libron

Na okładce wykorzystano ilustrację z książki Marii Gruszeckiej
pt. *Ilustrowany kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń. Smaczne
i tanie obiady dla domów obywatelskich, według kuchni krakowskiej,
litewskiej, francuskiej i wiedeńskiej* [...], wyd. 9, Kraków: Księgarnia
J.M. Himmelblaua; Warszawa: G. Centnerszwer, [ca 1897] (ze zbiorów
Biblioteki Narodowej), oraz grafikę ze strony pl.freepik.com
[autorstwa rawpixel.com](http://autorstwa.rawpixel.com)

Publikacja dofinansowana przez Wydział Polonistyki
Uniwersytetu Jagiellońskiego



Wydawnictwo LIBRON – Filip Lohner
al. Daszyńskiego 21/13
31-537 Kraków
tel. 12 359 24 76
e-mail: office@libron.pl
www.libron.pl

Spis treści

Słowo wstępne	7
Barbara Batko-Tokarz Czego o jedzeniu i kulinariach dowiadujemy się z tematycznych klasyfikacji słownictwa	11
Renata Przybylska, Sylwia Pręczyk-Kisielak Staropolskie słownictwo związane z pieczywem	37
Sylwia Pręczyk-Kisielak Źródła do badań krakowskiego słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym	57
Donata Ochmann Regionalizmy kuchenne. Czy <i>chochla</i> jest regionalizmem krakowskim?	103
Artur Czesak <i>Głębik krakowski</i> – regionalizm emblematyczny i zagadkowy	117
Maciej Rak Kulinarne kulturemy – podhalańskie, polskie, słowiańskie. Zarys problematyki	159
Kazimierz Sikora <i>Chłopskie jadło</i> – na pobjowisku stereotypów i kulturowych nieporozumień	175
Barbara Żebrowska-Mazur Funkcja ludyczna pożywienia w tekstach słownego folkloru dziecięcego	203
Noty o autorach	223

Słowo wstępne

Inspiracją do powstania niniejszego tomu były badania nad regionalizmami w języku polskim prowadzone w Katedrze Historii Języka i Dialektologii Wydziału Polonistyki Uniwersytetu Jagiellońskiego¹. Opracowanie regionalizmów krakowskich zaproponowane w publikacji *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*² obejmowało między innymi klasyfikację tematyczną wyłonionych regionalizmów leksykalnych. Jednym z najbardziej rozbudowanych kręgów słownictwa regionalnego okazały się kulinaria. Jest to zbiór bardzo różnorodny, w którym mieszczą się liczne pomniejsze pola tematyczne, dotyczące tego wszystkiego, co jadalne, produktów i półproduktów, potraw i ich cech, naczyń i wszelkich urządzeń potrzebnych w kuchni, sposobów przygotowywania potraw, czynności z tym związanych, osób i miejsc. Niektóre z nazw zwróciły naszą uwagę ze względu na swe niejasne pochodzenie, wariantywność postaci fonetycznej i fleksyjnej czy też nieoczywistą relację do desygnatu lub do słownictwa ogólnopolskiego. Z tego powodu uznaliśmy za celowe pogłębienie badań nad tą warstwą leksyki. Wychodząc od danych językowych i skupiając się na analizie językoznawczej, nie rezygnujemy z szerszego spojrzenia oraz włączenia do opisu kontekstów historycznych i antropologiczno-kulturowych.

Tom otwiera artykuł Barbary Batko-Tokarz *Czego o jedzeniu i kulinariach dowiadujemy się z tematycznych klasyfikacji słownictwa* poświęcony problemom wynikającym z wyodrębniania leksyki kulinarnej z zasobów słownictwa, jej wewnętrznego zróżnicowania i sposobów ujęcia w dotychczasowych opracowaniach leksyko-graficznych. Autorka pokazuje, jakie grupy semantyczne daje się wyróżnić w tym

¹ Historię tych badań przedstawia szczegółowo Bogusław Dunaj, pierwszy kierownik zespołu badawczego powstałego w ówczesnym Instytucie Filologii Polskiej UJ w latach 70. XX wieku, w artykule *Badania polszczyzny krakowskiej – przeszłość i teraźniejszość* („LingVaria” 2019, nr 1, s. 35–50).

² Donata Ochmann, Renata Przybylska (red.), *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*, wyd. IV popr., Księgarnia Akademicka, Kraków 2019 [wyd. I, Wydawnictwo Libron, Kraków 2017].

słownictwie, na ile są one stałe, a w jakim stopniu zmieniają się pod wpływem zmian w kulturze jedzenia. Zwraca uwagę na umiejscowienie kulinariów w uporządkowanym tematycznie słownictwie środowiskowym oraz w podobnie uporządkowanym słownictwie regionalnym.

Perspektywa historyczna pojawia się w dwóch kolejnych artykułach. Renata Przybylska i Sylwia Pręczyk-Kisielak sięgają do samych początków polskiego słownictwa kulinarnego, skupiając się na słownictwie dotyczącym pieczywa obecnym w języku staropolskim. Analizie historycznojęzykowej i częściowo etymologicznej poddano blisko sto jednostek leksykalnych, z których znaczna część zachowuje żywotność do dziś dnia, co potwierdza intuicję, że kuchnia polska była i jest związana z kulturą chleba. W następnym artykule o źródłach do badania krakowskiego słownictwa kulinarnego Sylwia Pręczyk-Kisielak łączy perspektywę historyczną z kontekstami regionalnymi. Pod mało zachęcającym tytułem kryje się fascynujący opis wędrówki przez wieki w poszukiwaniu tekstów mogących wydobyć z historycznych mroków tę niezwykle bogatą część leksyki, doskonale przy tym odzwierciedlającą zmiany cywilizacyjne, kulturowe i językowe w zakresie jedzenia.

Kontekst regionalny, a dokładniej krakowski, najsilniej wybrzmiewa w dwóch następnych tekstach, z których każdy stanowi niezwykle drobiazgowie studium leksykalno-semantyczne i słownikowe poświęcone jednej, ale jakże kłopotliwej dla badacza, jednostce leksykalnej. Donata Ochmann prześledziła dokumentację słownikową słowa *chochla*, próbując odpowiedzieć na pytanie, czy rzeczywiście jest to regionalizm krakowski. Artur Czesak przeprowadził natomiast prawdziwe językoznawczo-kulturowe śledztwo, tropiąc zapisy o tajemniczym *głębiku krakowskim* i szukając dla tego terminu prawdziwego desygnatu w naturze. Oba teksty dowodzą, że nawet drobny językowy szczegół, jedno słowo może otworzyć drogę badawczą do nieprzewidywalnych, a istotnych kontekstów kulturowych i historycznych.

Maciej Rak, pozostając w kręgu słownictwa ograniczonego geograficznie, w swoim artykule proponuje przyjrzenie się wybranym kulinarnym kulturom na przykładzie przede wszystkim Podhala, ale w szerszym odniesieniu do kultury polskiej i Słowiańszczyzny. Zestawia w związku z tym podhalańskie leksemy *moskal* i *oscypek* z ogólnopolskimi *chleb*, *rosół* i *kotlet schabowy*.

Kazimierz Sikora poddaje refleksji z perspektywy zarówno językoznawczej, jak i kulturoznawczej współczesną fascynację rzekomym (?) tytułowym *chłopskim jadłem*. Przywołując tradycyjne stereotypy związane z chłopem polskim, pokazuje, jak tematyka kulinarna spożytkowuje ten stereotyp, a zarazem zmienia go i kreuje po swojemu w dobie powszechnej komercjalizacji kultury. Tekst jest bardzo bogaty w przykłady językowej kreatywności, mającej jakoby świadczyć o bogactwie chłopskiego menu przez wieki.

Na koniec Barbara Żebrowska-Mazur opisuje dość nieoczekiwaną, bo ludyczną funkcję nazw jedzenia i picia w ludowym folklorze dziecięcym, dokumentując ją ciekawym materiałem wyekscerpowanym z opracowań dialektologicznych.

Mówiąc o kulturze jedzenia, mówimy o kulturze właśnie, czyli o tym, co sprawia, że nie mamy do czynienia jedynie z prostym zaspokajaniem głodu. Podjęta przez nas językoznawcza refleksja posłuży rozpoznaniu historycznych i regionalnych warstw tej kultury, a rozszerzenie i pogłębienie badań w przyszłości pozwolą uzyskać pełniejszy obraz człowieka, który tę kulturę tworzy i zachowuje jej świadectwa w języku. Mamy nadzieję, że tak ujęta tematyka kulinariów w języku polskim zainteresuje Czytelników i rozbudzi ich poznawcze apetyty.

Renata Przybylska, Donata Ochmann

Barbara Batko-Tokarz

Wydział Polonistyki
Uniwersytet Jagielloński, Kraków
ORCID: 0000-0001-9147-5180

Czego o jedzeniu i kulinariach dowiadujemy się z tematycznych klasyfikacji słownictwa

Słowa klucze: tematyczne klasyfikacje słownictwa, pole tematyczne dotyczące jedzenia, słownictwo kulinarne

Keywords: thematic classifications of vocabulary, thematic fields focus on food, cuisine vocabulary

Właściwie w każdym z podziałów słownictwa pod względem kryterium semantycznego pojawiają się pola dotyczące pożywienia¹, gdyż jest ono niezbędne do właściwego funkcjonowania ciała ludzkiego i istotne w codziennym życiu każdego człowieka. Odżywianie jest także ważne w perspektywie społecznej, ponieważ to właśnie z tą sferą związane są określone tradycje i zwyczaje kulinarne. Warto więc przyrzeć się tym zagadnieniom dokładniej i odpowiedzieć na pytania, jakie są trudności w wyodrębnianiu tego pola tematycznego, gdzie w obrębie całego schematu jest ono umieszczane, na jakie podpola dzielone i czego na temat jedzenia – czy nieco szerzej, kulinariów – dowiadujemy się z tego typu klasyfikacji.

¹ Zdarzają się oczywiście wyjątki, gdyż np. w *Szkolnym słowniku tematycznym języka polskiego nie tylko dla uczniów* Małgorzaty Iwanowicz i Edwarda Polańskiego (2011) nie wyodrębniono pola odnoszącego się do jedzenia, pożywienia ani w innych polach nie zgromadzono słownictwa związanego z tą dziedziną ludzkiego życia, choć w podziale tym znalazły się grupy opisujące człowieka także z perspektywy fizyczności, w których uwzględniono jego cielesność, zdrowie, ubiór czy wypoczynek. Słownik ten przeznaczony jest zwłaszcza dla uczniów (choć nie tylko, jak można przeczytać na okładce) jako pomoc we wzbogacaniu zasobu słownictwa czy podczas pisania różnorodnych tekstów, może więc słownictwo dotyczące kulinariów nie wydało się autorom z tej perspektywy istotne.

1. Przegląd wybranych tematycznych klasyfikacji słownictwa pod kątem gromadzenia w nich leksyki kulinarnej

Na początku warto prześledzić pod tym kątem grupy słowników tematycznych lub opracowań naukowych wykorzystujących taki sposób uporządkowania słownictwa, biorąc jednakże pod uwagę nie wszystkie, a jedynie najbardziej charakterystyczne ich przykłady². Nie jest to pierwszy tego typu przegląd pól tematycznych gromadzących leksykę związaną z kulinariami w polskim językoznawstwie, ponieważ zagadnieniom tym cały rozdział (pt. *Słownictwo kulinarne a pola tematyczne współczesnej polszczyzny ogólnej*) poświęciła Małgorzata Witaszek-Samborska w książce *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (2005). Tylko częściowo opisy te będą się jednak pokrywać³.

1.1. Słowniki historyczne lub współczesne gromadzące słownictwo dawne stosujące porządek rzeczowy

Już w renesansowym słowniku Murmeliusza wśród 39 rozdziałów prezentujących rzeczowniki ułożone w porządku rzeczowym znaleźć możemy następujące części: 28. *O rozmáytých rodzáyoch pokarmu (De cibi geberibus)* oraz 29. *O rozmáytym nápoju (De potus geberibus)*. Podobnie jest w *Dictionarium trium linguarum* Franciszka Mymera, gdzie pod koniec znajduje się rozdział (*De cibo et potu*) (*O karmiach i pycziu*)⁴. Oba słowniki zwracają więc uwagę na ten codzienny aspekt życia ludzkiego, choć pomiędzy nimi widać pewne różnice, co przekłada się także na omawiane tu pola. Po pierwsze, jedzenie i picie w słowniku Murmeliusza rozdzielono, a u Mymera potraktowano łącznie, a po drugie, co wynika z odmienności układu materiału

² Autorka nie wzięła pod uwagę bardzo licznej grupy tematycznych słowników dwujęzycznych, w których pole tematyczne odnoszące się do jedzenia pojawia się zazwyczaj dlatego, że częstokroć słowniki te dotyczą zwłaszcza tematów codziennych. Pominęte też zostały korzystające z porządku tematycznego słowniki frazeologiczne i przysłów ze względu na ich specyfikę.

³ Poza słownikami czy opracowaniami korzystającymi z tematycznego sposobu grupowania słownictwa, np. Zofii Cygal-Krupy (1986), PTMar, STJP czy SPP, które omówione są w obu opracowaniach, w pracy M. Witaszek-Samborskiej poświęcono miejsce pracom naukowym koncentrującym się tylko na zagadnieniach kulinarnych we współczesnej i dawnej polszczyźnie ogólnej czy regionalnej, natomiast w tym artykule analizę rozszerzono na słowniki lub opracowania dawne, a także regionalne i gwarowe wykorzystujące układ tematyczny.

⁴ W tych słownikach znaleźć można również inne rozdziały dotyczące świata roślinnego, opisujące np. owoce, w tym owoce małych drzew, zioła, zboże i jarzyny czy ryby, a także gromadzące sprzęty domowe i kuchenne. W ich obrębie znajduje się więc też leksyka związana z kulinariami.

językowego, u Murmeliusza możemy dopatrywać się porządku rzeczowego haseł⁵, podczas gdy u Mymera ułożone są one alfabetycznie. Oba przywołane słowniki stanowią cenne źródło wiedzy o nazwach XVI-wiecznych pokarmów i potraw, a także sprzętów itp. związanych z przygotowywaniem posiłków i ich jedzeniem⁶.

Również w nieco późniejszych wokabularzach ryskich poświęcono uwagę słownictwu kulinarnemu (Wokabularz Malczowskiego: rozdział V. *O Jedzeniu y Napoju*; Vocabularium z 1688: rozdział XVI. *O Jedzeniu y Napoju*; Wörter-Büchlein z 1705: rozdział XVI. *O Jedzenie y Napoju*) (Gruszczyński 2000: 197–198)⁷. Choć autorzy nie zastosowali w tych słownikach podziału na podpola, układ w obrębie rozdziałów jest rzeczowy, wyodrębniają się więc w ich ramach pomniejsze grupy dotyczące jedzenia, chociaż trudno mówić o pełnej konsekwencji⁸. Co ciekawe, jako kolejne w tych słownikach pojawiają się również rozdziały dotyczące jedzenia: *O Rybach*, *O Ogrodnych-Owocach*, *Ziołach y Kwiatkach*, *O drzewie y Owocach*⁹. Sprzęty kuchenne zostały ujęte osobno w grupie rzeczowej *O Domu y Sprzętu domowym*¹⁰.

W słownikach opisanych powyżej widać typowy dla słowników XVI i XVII-wiecznych naczelną porządek semantyczny, polegający na eksponowaniu na pierwszym

⁵ U Murmeliusza w obrębie rozdziału poświęconego jedzeniu uwidaczniają się wyraźnie mniejsze grupy semantyczne, choć trudno tu mówić o stuprocentowej konsekwencji. Rozdział zaczyna się od takich ogólnych nazw, jak *pokarm*, *pożywienie*, *żywność*, zauważalnie wyodrębniają się ułożone obok siebie nazwy pieczywa czy wypieków, rodzaje posiłków (np. *śniadanie*, *wieczera*), liczna jest też grupa określeń mięs i wędlin, w tym zgromadzone osobno typy mięs (np. *wołowina*, *baranina*), oraz nabiału.

⁶ Spis zawartości rozdziałów możemy znaleźć w książkowej edycji obu tych słowników (Gruszczyński 1997), a także w ich wersjach zdigitalizowanych w ramach Wielkopolskiej Biblioteki Cyfrowej oraz w korpusie *Słownika polszczyzny XVI wieku*: <https://spxvi.edu.pl/korpus/teksty/Murm/> i <https://spxvi.edu.pl/korpus/teksty/Mymer-1/>.

⁷ Na wymienionych stronach można znaleźć wykaz wszystkich słów, które znajdują się w omawianych rozdziałach tych trzech słowników. Za tym źródłem podaję nazwy rozdziałów czy leksemy (ze słownika Malczowskiego).

⁸ Na początku występuje słownictwo ogólne *Pokarm*, *Głod*, potem rodzaje posiłków w ciągu dnia, następnie typy pieczywa, dodatki do pieczywa, takie jak *Pásztet*, *Másto*, *Syr*, różne kasze i polewki, produkty z mleka (*Serwátka*, *Twarok*), mięso, jego typy i potrawy mięsne (np. *Pięczenia*, *Bigos*, *Wołowe Mięso*), a następnie pokarmy płynne (*Oley*, *Oliwa*) i napoje, w tym zwłaszcza alkoholowe. Listę zamykają *Cuker* i *Miod*.

⁹ Przykładowo w grupie dotyczącej ryb zamieszczono takie nazwy potraw rybnych, jak *Rosofowy*, *Pieczoney*, *Wędzony Sledź*, natomiast w kolejnych znajduje się liczna grupa nazw warzyw, ziół, owoców i przypraw. Wykaz rzeczowników przynależnych do tych grup por. Gruszczyński 2000: 198–201.

¹⁰ Są tam różnego rodzaju sprzęty związane bezpośrednio z przygotowaniem pożywienia, np. *Rožen*, *Roszt*, *Britfánna*, *Tarká*, *Moździerz*, *Tłuczek* (Gruszczyński 2000: 195), a także sprzęty służące do jedzenia i przyprawiania, np. *Talerz*, *Łyżka*, *Noż*, *Widelca*, *Sołnica*, *Sol*, *Kubek*, *Dzban*, *Flászá*, *Pułmiská*, *Czará* (Gruszczyński 2000: 196–197).

miejscu słownictwa dotyczącego Boga, a takie teocentryczne ułożenie wynikało z ogólnej idei klasyfikacyjnej, która polegała na postępowaniu od tego, co ogólne, ważniejsze, do tego, co przyziemne. Pola tematyczne gromadzące słownictwo związane z jedzeniem były więc umieszczane pod koniec słownika (por. Batko-Tokarz 2018). Widać to u Murmeliusza i Mymera, a także zasadniczo w wokabularzach ryskich, swoją strukturą wyraźnie nawiązujących do słowników poprzedniego stulecia (Gruszczyński 2000: 26). Trzeba jednakże zauważyć charakterystyczną zmianę, która dokonana się w tego typu opracowaniach słownikowych poprzez wieki. Jest widoczna również w jednym z omawianych powyżej dzieł, czyli w słowniczku Jana Malczowskiego, gdyż mamy w nim do czynienia z antropocentrycznym układem zgromadzonego materiału charakterystycznym dla późniejszych prac tego typu (por. Batko-Tokarz 2017)¹¹.

Pole to także zostało w sposób oczywisty wyodrębnione w *Słowniku pojęciowym języka staropolskiego* (SPJS) dostępnym online (<https://spjs.ijp.pan.pl>), który tworzony jest współcześnie, ale notuje materiał historyczny. Podział ten był inspirowany jedną z najbardziej znanych europejskich klasyfikacji tematycznych słownictwa autorstwa Rudolfa Halliga i Walthera von Wartburga (HalWar), którzy pole *Odżywianie się*¹² zamieścili jako pierwsze w grupie tematycznej k) *Potrzeby człowieka* należącej do jednej z trzech nadrzędnych sfer tematycznych *Człowiek*. W SPJS jest bardzo podobnie, w naczelnej sferze *Człowiek* w ramach 2.1. *Życie fizyczne* wyodrębniono 2.1.9. *Potrzeby*, a pierwszą podgrupą w tym zbiorze jest 2.1.9.1. *Odżywianie się*. *Picie* podzielone wewnętrznie na osiem mniejszych grup. Widać więc wyraźnie, że jedzenie w obu tych słownikach zostało potraktowane jako jedna z podstawowych potrzeb ciała ludzkiego.

1.2. Słowniki i opracowania współczesne słownictwa ogólnego, współnoodmianowego czy podstawowego stosujące porządek tematyczny

Także we współczesnych słownikowych czy niesłownikowych klasyfikacjach tematycznych słownictwa ogólnego pojawia się pole związane z kulinariami, niejednokrotnie podlega ono szczegółowym podziałom wewnętrznym. W pracy Zofii

¹¹ U Malczowskiego jedzenie opisane jest w rozdziale piątym. Układ rozdziałów zaczyna on od ciała ludzkiego, a następnie pojawiają się te, które opisują fizyczność człowieka i jego codzienność, czyli ubiór, sprzęty domowe i właśnie pożywienie. W dwóch pozostałych wokabularzach ryskich stanowiących przeróbkę tego słownika na pierwszym miejscu wbrew oryginałowi wyeksponowano słownictwo dotyczące Boga. Jest to celowa decyzja ich autorów wynikająca ze względów religijnych (Gruszczyński 2000: 103). Wpłynęło to wyraźnie na umiejscowienie rozdziału dotyczącego jedzenia, który jest dopiero szesnasty.

¹² Tłumaczenie systemu pojęciowego stosowanego w tym słowniku podają za: Sieradzka-Baziur 2020: 141–154.

Cygal-Krupy pt. *Słownictwo tematyczne języka polskiego* (1986), stanowiącej podwaliny innych współczesnych podziałów słownictwa według kryterium tematycznego, autorka przyjęła istnienie 23 ahierarchicznych kręgów tematycznych, wśród których na siódmym miejscu znajduje się pole *Posiłki, pożywienie, napoje*. Kolejne, ósme pole, wyraźnie powiązane tematycznie z wcześniejszym, to natomiast *Kuchnia i nakrycia stołowe*. Układ wyrazów w obrębie pola według ich największej częstości prowadzić może do ciekawych wniosków, obrazuje on bowiem nie tyle obiektywną tematyczną strukturę leksykalną polszczyzny, ile raczej obraz świadomości użytkowników języka polskiego lat 80. (por. Witaszek--Samborska 2005: 12).

Również w podziale tematycznym słownictwa współnoodmianowego, który przeprowadził Andrzej Markowski (PTMar), znalazło się pole dotyczące pożywienia – *Jedzenie i jego przyrządzenie* – które zostało przyporządkowane do nadrzędnej sfery *Ja jako istota fizyczna* w ramach zespołu pól *To, co służy mojemu ciału*, gdyż ta struktura tematyczna cechuje się znaczną hierarchicznością. Pole gromadzące leksykę kulinarną jest podzielone na aż osiem grup tematycznych (por. Witaszek--Samborska 2005: 12–13). O wadze tej części słownictwa w leksyce współnoodmianowej wyraźnie świadczy jego liczebność, gdyż zajmuje ono drugie miejsce pod względem wielkości (466 jednostek leksykalnych) (Markowski 1990: 154).

Słownictwo dotyczące jedzenia znajduje się też w słownikach języka polskiego zawierających słownictwo podstawowe, które korzystają z metody grupowania wyrazów według kryterium semantycznego. W *Ilustrowanym słowniku podstawowym języka polskiego* (ISPJP) Zofii Kurzowej na końcu znajduje się indeks pojęciowy wyrazów i ich znaczeń, w którym jedną z głównych kategorii jest podzielone wewnętrznie pole *Picie, jedzenie, zdobywanie pożywienia, uprawa roli, wieś* znajdujące się obok kategorii dotyczącej wyposażenia domu, czynności domowych i ubrania. Natomiast w *Słowniku minimum języka polskiego* (SMJP) Haliny Zgótkowej pole *Pożywienie, napoje i używki* jest ostatnim, siódmym wyodrębnionym w ramach większej grupy tematycznej *Dom i jego wyposażenie*. Zawiera ona także pola *Naczynia* czy *Drobny sprzęt domowy*. Również w *Słowniku tematycznym języka polskiego* (STJP) Małgorzaty Kity i Edwarda Polańskiego słownictwu kulinarnemu poświęcono dużo uwagi. Publikacja ta ma charakter dydaktyczny i służy wzbogacaniu słownictwa. Rozbudowane wewnętrznie i bardzo drobiazgowo podzielone pole *Kulinaria* zostało przyporządkowane do pierwszej sfery *Człowiek jako istota biologiczna* obok pól dotyczących ubioru, fizyczności czy charakteru¹³.

Z codziennością człowieka, a nie jego fizycznością połączono natomiast podzielone na mniejsze podpola tematyczne pole 15. *Jedzenie i jego przygotowanie* w klasyfikacji tematycznej stworzonej przez autorkę tego artykułu dla *Wielkiego słownika*

¹³ Badacze zauważają jednak pewną arbitralność w podziale tego pola na poszczególne podpola, a także przyporządkowanie do nich niektórych określeń (por. Witaszek--Samborska 2005: 14).

języka polskiego PAN (WSJP PAN) – pierwszego całościowo elektronicznego słownika współczesnego języka polskiego. Znajduje się ono w trzeciej wyróżnionej sferze *Codziennie życie człowieka*, zawierającej także pola tematyczne zbierające słownictwo dotyczące innych aspektów codziennej egzystencji, jak np. mieszkania w domu, czynności codziennych czy ubioru. Decyzja ta została przez autorkę odpowiednio uzasadniona (Batko-Tokarz 2019: 202–203).

Na końcu tych rozważań trzeba wspomnieć o najbardziej dokładnym i precyzyjnym podziale tematycznym bogatego zbioru współczesnej leksyki kulinarnej, którego dokonała M. Witaszek-Samborska (PTWit-Sam) w swojej książce *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (2005), w rozdziale *Kategorie semantyczne nazw pożywienia* (s. 37–61). Badaczka kierowała się naiwnosemantyczną kategoryzacją kulinariów, będącą wynikiem zdroworozsądkowego interpretowania rzeczywistości (Witaszek-Samborska 2005: 37), co jest zresztą charakterystyczne dla zdecydowanej większości klasyfikacji tematycznych (por. Batko-Tokarz 2019: 151–152). Wyróżniła ona cztery podstawowe pola, które poddane zostały drobiazgowemu podziałowi¹⁴. Analizę semantyczną, co cennie, połączono z frekwencyjną.

1.3. Ułożone tematycznie słownictwo zróżnicowane środowiskowo

Także w polskich słownikach różnych odmian językowych ułożonych znaczeniowo wyodrębnia się zazwyczaj pole dotyczące jedzenia czy kulinariów. Kryterium tematyczne jest częstokroć stosowane właśnie do badania różnych odmian socjolektalnych, w tym odmiany potocznej, ponieważ grupowanie tego typu słownictwa według znaczenia niesie o wiele większy ładunek informacyjny i lepiej podkreśla jego specyfikę (Żmigrodzki 2009: 232). Trzeba jednakże zaznaczyć, że w tego rodzaju słownikach opisywane pole tematyczne jest zazwyczaj stosunkowo nieznacznie wypełnione materiałem językowym, który zresztą jest dość specyficzny pod względem nie tylko ilości, ale również jakości. Wyraźnie widać to w artykule Danuty Buttler pt. *Kategorie semantyczne leksyki potocznej* (1978), w którym w kategorii *Żywność* mamy do czynienia z ubogim słownictwem potocznym dotyczącym podstawowych surowców czy produktów spożywczych przy znacznym rozbudowaniu podgrupy gromadzącej ogólne i szczegółowe nazwy alkoholi. Analiza porównawcza pola *Kulinaria* pokazuje więc zdecydowaną różnicę między strukturą nominatywną leksyki współnoodmianowej i potocznej (Witaszek-Samborska 2005: 13–14).

¹⁴ Ze względu na o wiele większą dokładność tego podziału w analizach porównawczych zawartych w drugiej części artykułu koncentrować się będą zwłaszcza na trzecim poziomie (2.2.1.), ewentualnie czwartym (3.2.2.2.), które odpowiadają innym klasyfikacjom. Wyjątkowo odwołam się do poziomu piątego, gdy autorka wyróżnia przywoływaną w innych klasyfikacjach kategorię semantyczną.

Podobnie jest w opracowaniach słownikowych różnych odmian środowiskowych polszczyzny. Widać to w *Słowniku gwary studenckiej* (SGS) Leona Kaczmarka, Teresy Skubalanki i Stanisława Grabiasa (por. Żmigrodzki 2009: 233). Zgromadzone słownictwo przedstawione zostało w ramach wielopoziomowego schematu pojęciowego, który pozwolił odsonić wewnętrzną strukturę gwary studenckiej i w ten sposób ukazać ją na tle słownictwa ogólnego (SGS: 9). Z tego właśnie względu nie znajdziemy w tym schemacie nadrzędnego pola pojęciowego dotyczącego semantycznej kategorii jedzenia. Jednakże w ramach poszczególnych pól wyróżniono podpola wyraźnie związane z tą dziedziną życia, np. w polu *Organizacja studiów* znajdziemy podpole *Stołówka* prezentujące potrawy typowe dla tego typu kuchni, a w polu *Czynności fizyczne i fizjologiczne* występują podpola *Jeść, Pić* gromadzące czasowniki nazywające te czynności. Osobno znajduje się bardzo rozbudowane i niezwykle liczne podpole *Picie alkoholu* w polu *Życie towarzyskie*. W połowie lat 70. wydanie słownika zostało zablokowane przez cenzurę ze względu na ujawniającą się poprzez układ tematyczny niezgodność studenckiej wizji świata z propagandowym wzorcem studenta. Widać to było wyraźnie w przytoczonych polach¹⁵.

W późniejszym *Słowniku polszczyzny potocznej* (SPP) Janusza Anusiewicza i Jacka Skawińskiego znajduje się natomiast podpole *Żywność* w polu *Przedmioty materialne i ich właściwości* należącym do piątej nadrzędnej sfery tematycznej *Otoczenie fizyczne człowieka*. Jak słusznie zauważa M. Witaszek-Samborska, choć zgromadziło ono 80 rzeczowników i przymiotników, jest jednak znacznie uboższe niż inne pola i mniejsze niż np. pole *Narkomania – picie alkoholu*, co potwierdza tylko powyższe stwierdzenia na temat specyfiki leksyki potocznej. Trzeba jednak zaznaczyć, że w słowniku tym szeroko rozumianemu słownictwu kulinarnemu poświęcone zostały także inne podpola (Witaszek-Samborska 2005: 14) (*Jedzenie – picie* znajduje się w wyodrębnionej w ramach sfery *Człowiek* grupy *Czynności i stany fizyczne – czynności fizjologiczne*, natomiast w sferze *Człowiek i inni ludzie* w polu *Społeczne uwarunkowania życia człowieka* pojawiło się podpole *Handel – usługi – gastronomia*). Takie rozbieżności tego pola w obu powyższych słownikach, choć może utrudniać znalezienie interesującego w tym artykule słownictwa, pokazuje

¹⁵ Po pierwsze, niepokojąco liczne w stosunku do innych pól było pole *Życie towarzyskie*, które zgromadziło bardzo różne określenia używania, a często nadużywania alkoholu (zawierało między innymi grupy *Pijatyka, pijaństwo, przyjęcia z alkoholem, Składkowe picie alkoholu, Stan po wypiciu dużej ilości alkoholu, Izba wytrzeźwień, Denaturat*). Po drugie, sam dobór słownictwa w obrębie subpól pokazywał kreatywność, ale także krytyczny stosunek studentów do rzeczywistości, co odzwierciedlało się w nazwach dań serwowanych przez stołówki studenckie, np. *przeгляд tygodnia* (o bigosie), *jedna dziesiąta roztworu normalnego, mydliny, namok ze skarpetek, pomyje* (o zupie, przeważnie mało treściwej), *sztuka mięsa, czyli mięso, które sztuka zjeść* (o sztuce mięsa), *zarazy* (o zrazach), *sos schrzaniony* (o sosie chrzanowym) (por. Żmigrodzki 2009: 233–234).

też bardzo charakterystyczną jego cechą w kontekście klasyfikacji tematycznej, czyli możliwość łączenia go z różnymi aspektami życia ludzkiego.

Także w badaniach języka młodych ludzi pochodzących z początku XXI wieku, które stosują porządek tematyczny, odnaleźć możemy słownictwo kulinarne, choć jego znaczenie nie jest – podobnie jak powyżej – zbyt istotne z perspektywy całego zbioru. W klasyfikacji tematycznej słownictwa zebranego w prasie młodzieżowej i alternatywnej autorstwa Wojciecha Kajtocha w *Słowniku tematyczno-frekwencyjnym słownictwa używanego w trzech typach polskich pism młodzieżowych* (STFKaj) w sferze 6. *Spółeczeństwo* jako pierwsza wyodrębniona została grupa XVIII. *Cywilizacja życia codziennego*, a w niej kategoria *Jedzenie i jego produkcja* podzielona na mniejsze grupy. Pole to nie stanowi jednak więcej niż jeden procent zebranego materiału (Kajtoch 2008: 60), słownictwo kulinarne ma więc znaczenie marginalne w pismach młodzieżowych.

Nieco inny charakter mają natomiast dwa poniżej omawiane słowniki powstałe niedawno, czyli *Słownik tematyczny uczniowskiej polszczyzny* (STUP) autorstwa Krystyny Choińskiej i Małgorzaty Pachowicz z 2015 roku i jego kontynuacja obejmująca słownictwo rzadsze, czyli dwutomowy *Słownik tematyczny uczniowskiej polszczyzny. Słownictwo rzadsze* (STUP SłRz) autorstwa Zofii Cygal-Krupy, Krystyny Choińskiej i Małgorzaty Pachowicz z 2016 roku. Choć tytuły wskazują na język młodzieżowy, oficjalność sytuacji, w jakiej przeprowadzany był eksperyment, sprawiła, że badania słownictwa tematycznego młodzieży szkolnej przyniosły opis zmian rozwojowych raczej w zakresie języka ogólnego i potocznego, a nie socjolektu uczniowskiego (por. Cygal-Krupa, Choińska 2006: 19–20). W słownikach tych jednym z 20 ahierarchicznych centrów tematycznych jest pole umieszczone jako czwarte – *Pożywienie, jedzenie, napoje*¹⁶. Słownictwo zostało podzielone na początku według kryterium gramatycznego, a następnie frekwencyjnego.

1.4. Ułożone tematycznie słownictwo zróżnicowane terytorialnie

Zdecydowanie większą rolę słownictwo kulinarne odgrywa w opracowaniach leksyki zróżnicowanej terytorialnie. Autorka tego artykułu kilka lat temu zbadała pod kątem zawartości tematycznej liczną grupę słowników i kwestionariuszy gwarowych korzystających z tematycznego układu słownictwa (Batko-Tokarz 2016). Okazało się, że w każdym z wziętych pod uwagę tematycznych podziałów słownictwa gwarowego pojawiają się pola dotyczące pożywienia¹⁷. Schematy klasyfikacyjne

¹⁶ W STUP w polu tym znalazło się 328 jednostek, a w STUP SłRz 632 jednostki, co sprawia, że jest to jeden z najmniej licznych zbiorów, choć trzeba zauważyć, że razem z wieloma innymi kategoriami tematycznymi, które gromadzą podobną liczbę wyrazów (STUP SłRz: LX).

¹⁷ Zwane są one zazwyczaj konwencjonalnie: CWTIP (*Kuchnia, jedzenie*), Gala (2008) (*Przygotowywanie pokarmów*), Pająkowska (1997) (*Żywność*), Zareba (1954) (*Potrawy, posiłki*),

w nich zastosowane są zazwyczaj ahierarchiczne, choć zdarzają się podziały wielostopniowe, które pokazują miejsce leksyki kulinarnej w życiu wiejskiej gromady. Z taką sytuacją mamy do czynienia w pochodzącej z 1957 roku pracy słownikowej Mariana Kucaty *Porównawczy słownik trzech wsi małopolskich* (KucPor). W słowniku tym podpoła *Naczynia kuchenne* i *Przyrządzenie jedzenia* znajdują się w drugim nadrzędnym dziale *Praca* (w ramach grupy *Prace domowe*), natomiast słownictwo kulinarne gromadzące nazwy różnych typów pożywienia i czynności z nim związanych umieszczone zostało – pod nazwą *Jedzenie*, a dalej *Picie*, *Palenie* – w kolejnym dziale *Życie fizyczne człowieka* razem z polami dotyczącymi chorób, odzieży czy higieny.

Podobnie wygląda sytuacja, jeśli chodzi o słowniki czy opracowania słownictwa regionalnego stosujące całościowo i pomocniczo porządek tematyczny. Różnice w nazwach kulinarnych poszczególnych gwar czy regionów tylko częściowo wynikają z występowania innych potraw w różnych obszarach, gdyż wiele regionalnych oboczności dotyczy tych samych desygnatów (Furdal 1967: 30). Jak wskazują badaczki regionalizmów poznańskich, Anna Piotrowicz i Małgorzata Witaszek-Samborska, powołując się na Barbarę Falińską czy Kwirynę Handke:

w powszechnej opinii językoznawców słownictwo z pola tematycznego KULINARIA uchodzi za najbardziej stabilne w odmianach regionalnych, gdyż dotyczy najbliższego otoczenia w życiu codziennym człowieka [...] (Piotrowicz, Witaszek-Samborska 2018: 93).

Ważność słownictwa kulinarnego w leksyce regionalnej podkreślają zresztą dobitnie analizy liczbowe. Z opracowania Agnieszki Piotrowskiej-Wojaczyk pt. *Regionalizmy leksykalne w słownikach doby nowopolskiej* (PiotrWoj) wynika, że wśród regionalizmów słownikowych mamy do czynienia z licznym słownictwem odnoszącym się do jedzenia. W polach ułożonych ze względu na ich wielkość pole *Jedzenie i jego przyrządzenie* znajduje się na piątym miejscu, gdyż zgromadzono w nim 389 jednostek, co stanowi 7,50% analizowanego materiału. Potwierdzają to także badania autorki niniejszego artykułu, która dokonała klasyfikacji zebranych regionalizmów krakowskich w pracy *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich z 2017 roku* w jednym z artykułów wstępnych tego opracowania (PTBat), co rozwinięte zostało pod względem analiz ilościowo-jakościowych w kolejnym artykule (Batko-Tokarz, Pręcerek-Kisielak 2018). Zdecydowanie najliczniejszym polem tematycznym leksyki krakowskiej jest właśnie *Jedzenie i kulinaria*. W trakcie szczegółowej analizy wyodrębnionych

tylko czasem z większą fantazją, np. Furgalińska (2010) (*Jodło na beztydziny i na niedzielę*), Kucharzyk (2011) (*Nie ino oscypki*).

zostało ponad 10 podgrup znaczeniowych nazywających określone typy jedzenia (por. Batko-Tokarz, Pałka 2017).

Również analiza regionalizmów poznańskich pod względem ilościowym pokazała, że słownictwo kulinarne stanowi niemal 10% specyficznej leksyki gwary miejskiej Poznania (Piotrowicz, Witaszek-Samborska 2018: 95; PT PiotrWit-Sam). Autorki wyodrębniły bowiem rozbudowane wewnętrznie pole *Kulinaria*, choć o precyzyjnie opisanym zakresie, zaliczane do nadrzędnej grupy tematycznej *Wokół człowieka* (Piotrowicz, Witaszek-Samborska 2018: 93–111)¹⁸, do której poza słownictwem kulinarnym włączono także słownictwo związane z gospodarstwem domowym – utensyliami¹⁹ oraz przyrodą. Natomiast w *Słowniku tematycznym gwary bydgoskiej* (STGB) znajdującym się w książce Andrzeja S. Dyszaka pt. *Gwara miejska bydgoszczan* podpole *Pożywienie i używki* zostało przyporządkowane do pola *Potrzeby człowieka* razem z leksyką dotyczącą ubioru czy sportu i rozrywki. Jak wskazuje autor, nazwy artykułów spożywczych i używek należą do najliczniejszej grupy szeroko rozumianych artefaktów obok urządzeń technicznych, przedmiotów codziennego użytku, w tym naczyń, lekarstw czy odzieży (Dyszak 2015: 229).

1.5. Wnioski

Z powyższego przeglądu wynika jednoznacznie, że w różnorodnych tematycznych podziałach, zarówno historycznych, jak i współczesnych, ahierarchicznych czy zhierarchizowanych, gromadzących słownictwo ogólne lub zróżnicowane środowiskowo bądź terytorialnie, wyróżnianie jest pole tematyczne odnoszące się do leksyki kulinarnej. W zależności jednak od specyfiki słownictwa jego znaczenie jest różne. Ważną rolę, co pokazują analizy ilościowe, odgrywa ono w słownictwie ogólnym, współnoodmianowym, gwarowym czy regionalnym. Jak zauważa A. Markowski, leksyka dotycząca kulinariów jest bardzo istotna w zbiorze słownictwa wspólnego, a skoro

słownictwo to odnosi się do jednej z najważniejszych sfer rzeczywistości ludzkiej, powstaje prosta korelacja: to, co ważne w rzeczywistości,

¹⁸ Pole to zostało opracowane na podstawie artykułu M. Witaszek-Samborskiej (2009). Poza dokładnym zaprezentowaniem poszczególnych kategorii semantycznych wyodrębnionych w jego ramach autorki opisują zgromadzony w tym polu materiał ze względu na charakterystykę gramatyczną, formalno-genetyczną, a także pod kątem frekwencji i stabilności. Zresztą trwałości leksyki regionalnej dotyczącej nazw pożywienia poświęcono został osobny podrozdział (Piotrowicz, Witaszek-Samborska 2018: 148–156).

¹⁹ Autorki jasno określiły, iż w polu *Kulinaria* pominięte zostały nazwy naczyń, przedmiotów i urządzeń kuchennych, które uwzględniono w następnym rozdziale, oraz że nie włączono licznej grupy słownictwa związanej z konsumpcją (Piotrowicz, Witaszek-Samborska 2018: 94).

jest w tym wypadku także podstawowe w materiale językowym (Markowski 1990: 104).

Natomiast w słownictwie zróżnicowanym środowiskowo jego znaczenie jest o wiele mniejsze, gdyż znaczną część rozmów na tematy jedzenia obsługuje słownictwo ogólne.

Funkcjonowanie pola tematycznego gromadzącego słownictwo kulinarne w różnorodnych słownikach tematycznych zróżnicowanych chronologicznie stwarza jednakże możliwość rozmaitych analiz porównawczych przeobrażeń słownictwa kulinarnego na przestrzeni wieków²⁰. Ciekawe staje się prześledzenie miejsca tego pola w podziałach zhierarchizowanych, zbudowanych z kilku poziomów. Wielość decyzji autorskich w tym względzie pokazuje bowiem specyficzną cechę podziałów tematycznych, czyli arbitralność decyzji wynikających z możliwości różnorodnych skojarzeń. Pole to zazwyczaj łączone jest z fizycznością człowieka (KucPor, PTMar, SGS, SPP, STJP) lub jego potrzebami, rozumianymi jednak częstokroć w aspekcie fizycznym (HalWar, SPJS, STGB). Inni autorzy łączą je natomiast z codziennym życiem człowieka (WSJP PAN) czy domem i jego wyposażeniem (SMJP) oraz najbliższym otoczeniem (PTPiotrWit-Sam, SGS), a także pracą (KucPor). Wpisuje się w to poniekąd pomysł W. Kajtocha (STFKaj), który słownictwo kulinarne umieścił w polu *Cywilizacja życia codziennego*. Co ciekawe, włączone zostało ono do nadrzędnej sfery *Spółczesność* (podobnie jest też w SPP). Słownictwo to jest więc istotne zarówno z perspektywy fizyczności i codzienności człowieka, jak i zwyczajów charakterystycznych dla określonej społeczności. Niektórzy autorzy wielość możliwych skojarzeń starali się zresztą oddać poprzez rozbitcie tego pola na podpola przyporządkowane w różnych miejscach schematu (KucPor, SGS, SPP).

²⁰ Nowsze opracowania wyraźnie pokazują przeobrażenia dokonujące się w słownictwie kulinarnym. Przykładowo w STFKaj poza słownictwem typowym dla tego pola, np. *mięso, masło, kasza, sałatka, schabowy*, pojawiają się także niespotykane we wcześniejszych podziałach określenia, np. *Big Mac, fast food, foie gras, McDonald/McDonalds, mcświat*. Podobnie w STUP zauważamy notowanie takich jednostek, jak *cola, pizza, frytki, pepsi, hamburger* (często na stosunkowo wysokich pozycjach). Szczególnie widać to w dalszej, dwutomowej części słownika (STUP SłRz), obejmującej słownictwo rzadsze (np. *drink, snickers, McDonald, nutella, chińszczyzna, fastfood, fishburger, granat, KFC, twix*). Słowniki te zawierają leksykę z okresu polityczno-społeczno-kulturowej transformacji w Polsce, stanowią więc doskonały materiał do badań porównawczych ze słownictwem zebrany tą samą metodą kilkadziesiąt lat wcześniej przez Z. Cygal-Krupę (1986). Wstępne przyjrzenie się opracowaniom z 1986 roku oraz z 2015 i 2016 roku pokazuje, że choć trzony kategorii, jeśli chodzi o słownictwo kulinarne, pozostają bez większych zmian, to im mniejsza frekwencja wyrazów, tym różnice stają się bardziej widoczne. Dokładne badania porównawcze byłyby więc interesujące i pożądane.

Interesujące jest również przyjrzenie się hiperonimom używanym w nazwach analizowanych pól²¹. Można wskazać kilka charakterystycznych zjawisk. Dominują leksemy *pożywienie*, *jedzenie*, *posiłki*, czasem *kulinaria* czy *odżywianie się*, *żywność* i *pokarm*²². Widać wyraźnie, że w niektórych podziałach wyodrębnia się też w nazwie pola *napoje*, *picie*, które w ten sposób wydziela się niejako z grupy jedzenia, traktując je tym samym jako odrębną kategorię, np. Cygal-Krupa 1986, ISPJP, SMJP, SPJS, SPP, STUP, a także słowniki historyczne: słownik Mymera, wokabularze ryskie. Często jednak napoje traktowane są w sposób oczywisty jako jedna z podgrup jedzenia (czyli niezaznaczana w nazwie pola, a widoczna w podpolach czy w materiale językowym), np. HalWar, STFkaj, PTMar, PiotrWoj, STJP, WSJP PAN²³. Zdarza się też oddzielanie napojów w ramach osobnych pól (słownik Murmeliusza, KucPor).

Pierwsza strategia jest nieco redundantna, gdyż picie wydaje się podrzędne względem pożywienia, co widać w *Słowsieci*, w której hiperonimem do leksemu *picie* jest właśnie *odżywianie się*, a hiperonim *napoju* to *substancja jadalna*. Podobnie jest, jeśli chodzi o przyporządkowanie tego typu jednostek leksykalnych do kategorii semantycznych zwanych w *Słowsieci* domenami, które stworzone zostały dla poszczególnych części mowy. W tym wordnecie wyróżnione zostały dwie domeny dotyczące pożywienia: *czasowniki jedzenia* oraz domena rzeczownikowa *jedzenie*, która gromadzi także napoje, w tym alkoholowe. W potocznej perspektywie oglądu jedzenie i picie są często traktowane jako dwa rodzaje pożywienia, a jedzenie prototypowo kojarzone jest z pokarmem stałym (co potwierdza definicja 1. znaczenia czasownika *jeść*: 'wkładać pożywienie do ust, gryźć je [podkreśl. B.B.-T.] i połykać'). Tendencję tę pokazują te podziały tematyczne, w których oddzielono od siebie jedzenie i picie. Stąd zapewne wynika chęć podkreślenia przez autorów wielu tego typu klasyfikacji, że w ramach danego pola tematycznego będą też gromadzone nazwy napojów lub wszystko, co dotyczy picia.

²¹ Niektórzy stosują nazwy wielocłonowe, uwypuklając inne aspekty, z którymi jedzenie jest łączone, np. używki (SMJP, STGB) czy jego produkcję, przyrządzanie (PTMar, PiotrWoj, STFkaj, WSJP PAN). Najradykałniejsze rozszerzenie – czasem krytykowane (por. Sękowska 2001: 60) – znaleźć można w ISPJP, w którym do tej kategorii zaliczono zdobywanie pożywienia rozumiane także jako praca na roli, a w tym wszystko, co związane z wsią.

²² Czasem widać jednak swoistą redundancję, np. w STUP i STUP SłRz pojawiły się dwa pierwsze określenia (*pożywienie*, *jedzenie*), a w opracowaniu Z. Cygal-Krupy z 1986 roku *posiłki*, *pożywienie*.

²³ O podrzędności picia względem określeń *pożywienie*, *kulinaria* itp. świadczyć może to, że zarówno w klasyfikacjach obcojęzycznych, por. HalWar, jak i wielu polskich (PiotrWoj, STJP, STFkaj) *napoje* są jedną z subkategorii niższego poziomu.

2. Wewnętrzny podział pola tematycznego gromadzącego słownictwo związane z jedzeniem i jego przygotowaniem

2.1. Trudności związane z podziałem

Po przyjrzeniu się różnorodnym klasyfikacjom tematycznym i umiejscowieniu w nich pola gromadzącego leksykę kulinarną warto zająć się jego wewnętrznym zróżnicowaniem. Częstokroć opisywane w tym artykule pole tematyczne jest podzielone na poszczególne podpola, z czym mamy do czynienia zwłaszcza w klasyfikacjach zhierarchizowanych, choć stopień dokładności tego podziału bywa bardzo różny. Warto przytoczyć na wstępie spostrzeżenia A. Piotrowicz i M. Witaszek-Samborskiej, że w praktyce granice pola dotyczącego kulinariów i wydzielanie w jego ramach subpól są dość płynne i subiektywne, zarówno jeśli chodzi o leksykę regionalną (Piotrowicz, Witaszek-Samborska 2018: 94), jak i polszczyznę ogólną (Witaszek-Samborska 2005: 34–36). Wynika to z różnych przyczyn.

Po pierwsze, mamy w tym zbiorze do czynienia z leksyką związaną nie tylko z jedzeniem i jego przygotowaniem. Mogą się w nim znajdować także wyrazy wielofunkcyjne, odnoszące się jednocześnie również do jedzenia, co wynika z typowego dla podziałów tematycznych problemu wieloznaczności klasyfikowanych leksemów (Piotrowicz, Witaszek-Samborska 2018: 94). Brak możliwości całkowicie rozdzielnego uporządkowania elementów językowych w obrębie pól nie jest typowy tylko dla słownictwa kulinarnego, to bowiem jeden z podstawowych problemów tworzenia podziałów tematycznych (Markowski 1990: 88; Witaszek-Samborska 2005: 39), dlatego wielu autorów decyduje się na wielokrotne zaklasyfikowanie jednostek językowych podlegających podziałowi tematycznemu (por. Batko-Tokarz 2019: 136–138). Przykładem mogą być nazwy warzyw i owoców, które z jednej strony – jako w zdecydowanej większości jadalne – stanowią istotny składnik pożywienia, z drugiej zaś są ważnym elementem świata roślinnego, z naukowej, ale też potocznej perspektywy oglądu rzeczywistości. Dlatego w słownikach historycznych opisanych powyżej (Murmeliusza, Mymera, wokabularzach ryskich) owoce i warzywa nie były włączane w obręb pól tematycznych dotyczących jedzenia, lecz klasyfikowane do innych pól razem z innymi tworamii przyrody. Z ich podwójnym zaklasyfikowaniem mamy do czynienia w PTMar, SMJP, SPJS, WSJP PAN. Opisana możliwość różnej klasyfikacji semantycznej tego typu leksemów uwidacznia się zazwyczaj w ich polisemii regularnej rejestrowanej przez słowniki, np. *pomidor*, *śliwka* (roślina – jej część jadalna). Nie jest to przykład odosobniony, podobnie różne możliwości zaklasyfikowania do kilku pól występują także przy tematycznej klasyfikacji

nazw zwierząt, których mięso spożywamy itp., np. *kurczak*, *śledź* (nazwa zwierzęcia i potrawy z niego)²⁴.

Po drugie, różny jest stopień włączanych w zakres opisywanego pola klas semantycznych. W poszczególnych klasyfikacjach tematycznych można dopatrywać się z jednej strony wąskiego rozumienia pola. Obejmuje ono wtedy tylko nazwy pokarmu (np. PTWit-Sam), z czym mieliśmy zresztą do czynienia w słownikach historycznych (Murmeliusza, Mymera, wokabularzach ryskich), ewentualnie również czynności związane z jego przyrządzaniem (np. PTPiotrWit-Sam). Z drugiej strony pole to jest częstokroć zdecydowanie szerszej rozumiane. Dzieje się to, gdy gromadzi ono także nazwy przedmiotów, zjawisk łączących się z przygotowywaniem i spożywaniem jedzenia, czyli np. sprzęty kuchenne, lokale gastronomiczne, osoby związane z jedzeniem (np. PTMar, PTBat, WSJP PAN; por. Batko-Tokarz 2019: 210). Oznacza to tym samym łączenie jedzenia z życiem domowym czy społecznym. Warto więc pokrótce opisać różne trudności związane z wewnętrznym podziałem tego pola.

2.2. Klasy semantyczne nazw pożywienia

Wewnętrzny podział pola tematycznego jedzenie wydaje się szczególnie zasadny, gdy autor klasyfikacji zna materiał językowy, który ma jej podlegać. W wielu klasyfikacjach tematycznych schemat klasyfikacyjny powstaje bowiem na podstawie oddolnej analizy zgromadzonego materiału językowego. Zdarza się jednak odwrotna sytuacja, gdy na początku tworzony jest schemat służący podziałowi tematycznemu nieznanego słownictwa. Wtedy dokonywanie odgórnych podziałów na typy pożywienia może być nieefektywne, gdyż zazwyczaj trudno apriorycznie przewidzieć, jaki stopień dokładności byłby najlepszy (Batko-Tokarz 2019: 210)²⁵.

Zanim przedstawione zostaną poszczególne grupy semantyczne wyodrębniane przez badaczy, warto pokrótce opisać wstępne kryteria, którymi kierują się niektórzy z nich. Zdarza się bowiem, że nadrzędnym sposobem podziału staje się odwołanie do typów potraw czy pokarmów jedzonych zwykle na śniadanie, obiad i kolację, co można zauważyć w PTMar²⁶. Wyjątkowość stosowania tego kryterium wśród

²⁴ Jak wskazuje A. Markowski, wiele jednostek leksykalnych z grupy semantycznej *Osoby i miejsca związane z jedzeniem* ma podwójną, a nawet potrójną kwalifikację (Markowski 1990: 103; por. Batko-Tokarz 2019: 210–211).

²⁵ Dobrym tego przykładem jest WSJP PAN, w którym klasyfikacji tematycznej do istniejącego schematu poddawane są poszczególne znaczenia powstających haseł słownikowych. Z tego właśnie względu pierwsze podpole pola *Jedzenie i jego przygotowanie* jest z założenia ogólne, gdyż ma gromadzić w swoim obrębie wszelkie nazwy potraw, ich elementy składowe i cechy (podpole *Rodzaje pokarmu/potraw i ich cechy*).

²⁶ Wyróżniono w nim dwie podgrupy potraw i produktów jadalnych zazwyczaj na śniadanie i kolację, a także dania obiadowe dzielone na zupy oraz dania obiadowe zasadnicze i ich składniki (Markowski 1990: 101).

innych badaczy potwierdza jednak opinię M. Witaszek-Samborskiej, że choć takie zróżnicowanie wydaje się podstawowe, gdyż wynika z codziennego doświadczenia, nie jest jednak funkcjonalne²⁷. Zdecydowanie częściej jest stosowany nadrzędny podział na pokarmy, produkty, surowce oraz potrawy czy produkty gotowe. Mamy z tym do czynienia np. w PT PiotrWit-Sam i PTWit-Sam²⁸. Trzeba jednak zauważyć, że również to kryterium może powodować trudności, gdyż stosunkowo często²⁹ nazwy produktów takich, jak: kasze, makarony, mięsa i część tuszy, w tym ptactwo, ryby, a także owoce morza, grzyby, warzywa, regularnie występują w sekundarnej funkcji metonimicznych nazw potraw, co zazwyczaj znajduje potwierdzenie w definicjach słownikowych z regularną polisemią znaczeń (Witaszek-Samborska 2005: 38–39; por. Batko-Tokarz 2019: 292–293). Powinno się to więc – jak u zacytowanej autorki – przekładać na podwójną klasyfikację. Z tego powodu w niektórych klasyfikacjach zarówno potrawy, jak i ich składniki potraktowano łącznie, np. w PTMar, PiotrWoj czy WSJP PAN i SPJS.

Zazwyczaj przy dzieleniu tego pola na grupy semantyczne wyodrębnia się poszczególne rodzaje pożywienia. Dalej zaprezentowane zostaną klasy semantyczne gromadzące nazwy poszczególnych typów jedzenia, które zostały wyróżnione przez badaczy wymienionych powyżej podziałów tematycznych. Do najczęściej wydzielanych grup³⁰ należą:

²⁷ Po pierwsze, krzyżuje się z kryterium typu składników, prowadząc tym samym do nadmiernego rozdrobnienia pola, a po drugie, nie wydaje się dostatecznie czytelne i precyzyjne (np. wiele potraw śniadaniowo-kolacyjnych to jednocześnie przystawki obiadowe, poza tym w Polsce funkcjonują też tzw. obiadokolacje) (Witaszek-Samborska 2005: 37–38).

²⁸ W pierwszym opracowaniu nadrzędne grupy to: *Ogólne nazwy pożywienia*; *Nazwy produktów i półproduktów spożywczych*; *Nazwy potraw* oraz *Nazwy napojów*. Także w PTWit-Sam autorka wyróżniła cztery podstawowe pola, czyli *Ogólne nazwy żywności*; *Nazwy składników potraw (produktów i półproduktów)*; *Nazwy potraw* i *Nazwy napojów*. Podobnie jest w STFKaj, gdyż w ramach pola *Jedzenie i jego produkcja* autor dokonał podziału na wewnętrznie rozczłonkowane grupy: a. *Żywność ogólnie, jej produkcja i konsumpcja* (w tym a.1. *surowce*, a.2. *półprodukty*, a.3. *dania* itd.) oraz b. *Gotowe produkty żywnościowe* (w tym b.1. *pieczywo i wypieki*, b.2. *słodycze*, b.3. *inne produkty żywnościowe*). Wyodrębnianie grup potraw różnego rodzaju jest też typowe dla STJP.

²⁹ Jak wskazuje M. Witaszek-Samborska, w jej badaniach dotyczy to aż 816 jednostek z grupy ponad 4500 haseł (Witaszek-Samborska 2005: 38).

³⁰ Nazwy poszczególnych klas wyodrębnione na początku są propozycją autorki artykułu. Staralam się, by były one jak najbardziej ogólne i uniwersalne. Jeśli w danym opracowaniu brzmią one nieco inaczej lub są łączone z inną grupą semantyczną, wtedy taka nazwa pojawia się w nawiasie obok skrótu słownika. O przyporządkowaniu do danej klasy decyduje obecność w nazwie pola interesującego elementu. Kolejność przedstawionych klas jest subiektywna, podobnie jak układ słowników w ich obrębie. Zrezygnowałam natomiast z przywoływania nazw subpól, które pojawiają się tylko w jednym podziale, np. *Bigos*, *Sos chrzanowy* (SGS), *Potrawy mięsno-warzywne* (PTWit-Sam), *Inne pokarmy* (ISPJP).

- PIECZYWO: ISPJP, PTMar, STJP, PTWit-Sam, SGS, STFKaj (*Pieczywo i wypieki*), SPJS (*Mąka, kasza, pieczywo, ciasto, ciastko*), PTPiotrWit-Sam (podpola: *Nazwy pieczywa; Części chleba*), PTBat (*Pieczywo podzielone na Bułki i Chleby*);
- WYPIEKI, SŁODYCZE, DESERY: ISPJP (*Słodycze, ciasta*), STJP (podpola: *Potrawy słodkie i desery; Ciasta*), STFKaj (podpola: *Pieczywo i wypieki; Słodycze*), SPJS (*Mąka, kasza, pieczywo, ciasto, ciastko*), PTPiotrWit-Sam (podpola: *Nazwy wypieków; Nazwy cukierków*), PTBat (podpola: *Ciasta i ciastka; Cukierki, słodycze*), PTWit-Sam (podpola: *Smakołyki; Potrawy słodkie i deserowe z podgrupami Ciasta i ciastka; Desery; Słodycze*), PTMar (*Ciasta i słodycze*), SGS (*Deser*);
- WYROBY MĄCZNE I ZBOŻOWE, KASZE: PTPiotrWit-Sam (podpola: *Nazwy kaszy, mąki i produktów zbożowych; Nazwy potraw mącznych*), STJP (*Potrawy z mąki*), PTWit-Sam (*Wyroby mączne z podgrupą Pieczywo*), PTBat (*Kasze*), PTWit-Sam (podpola: *Zboża i produkty zbożowe; Potrawy zbożowe w tym mączne, z kaszy, ryżu i makaronu*), SGS (podpola: *Potrawy mączne; Kasza*);
- ZUPY: ISPJP, PTWit-Sam, PTMar, STJP (podpola: *Zupy i Zupy mleczne*), PTPiotrWit-Sam (*Nazwy zup*), PTBat (*Zupy i ich części składowe*), SGS (podpola: *Zupa, przeważnie o zupie mało treściwej; Różne rodzaje zup*);
- MIĘSO, WĘDLINY: ISPJP, STJP (*Potrawy mięsne*), SPJS (*Mięso, wędliny, ryba, tłuszcz roślinny, tłuszcz zwierzęcy*), PTPiotrWit-Sam (podpola: *Nazwy mięsa, w tym drobiu; Nazwy wędlin, a także Nazwy potraw mięsnych*), PTBat (*Mięso, wędliny, potrawy mięsne, tłuszcze*), PTWit-Sam (podpola: *Produkty mięsne; Potrawy mięsne (także drobiowe)*), PTMar (*Wędliny*), SGS (*Mięso: Potrawy z mięsa*);
- TŁUSZCZE: SPJS (*Mięso, wędliny, ryba, tłuszcz roślinny, tłuszcz zwierzęcy*), PTPiotrWit-Sam (*Nazwy tłuszczów*), PTBat (*Mięso, wędliny, potrawy mięsne, tłuszcze*), PTMar (*Surowce będące składnikami potraw zawierające podgrupę Tłuszcze*), SGS (podpola: *Smalec; Margaryna*);
- RYBY: SGS, PTPiotrWit-Sam (*Nazwy ryb*), STJP (*Potrawy z ryb*), PTWit-Sam (podpola: *Ryby i inne zwierzęta wodne; Potrawy rybne i z owoców morza*);
- NABIAŁ, JAJKA: STJP (*Potrawy z jaj*), SPJS (*Nabiał, jajka*), PTBat (*Nabiał i potrawy z nabiału*), PTWit-Sam (podpola: *Nabiał; Potrawy nabiałowe*), PTMar (*Nabiał*), SGS (podpola: *Ser; Jajka*);

Nie jest to liczna grupa, ponieważ zdecydowaną większość subpól opisujących rodzaje jedzenia udało się zmieścić w obrębie wyróżnionych kategorii.

- OWOCE: PTBat, SPJS (*Owoc jadalny, warzywo, sok, miód, orzech, przetwory*), PTPiotrWit-Sam (*Nazwy owoców*), PTWit-Sam (podpola: *Owoce, warzywa, grzyby itp.*; *Potrawy owocowe i warzywne*), PTMar (podgrupy *Owoce rosnące na krzakach*; *Owoce będące płodami drzew*), SGS (*Jabłko*);
- WARZYWA: PTBat, PTMar, SPJS (*Owoc jadalny, warzywo, sok, miód, orzech, przetwory*), STJP (*Potrawy z warzyw*), PTPiotrWit-Sam (*Nazwy warzyw*), PTWit-Sam (podpola: *Owoce, warzywa, grzyby itp.*; *Potrawy owocowe i warzywne*);
- ZIEMNIAKI: SGS, PTPiotrWit-Sam (*Nazwy potraw z ziemniaków*), PTWit-Sam (*Potrawy z ziemniaków*);
- GRZYBY: PTBat, PTWit-Sam (*Owoce, warzywa, grzyby itp.*);
- PRZYPRAWY: STFKaj, PTMar, ISPJP (*Przyprawy, dodatki*), WSJP PAN (*Przyprawy, smaki*), PTWit-Sam (podgrupa *Przyprawy* w grupie *Dodatki do potraw*), SGS (*Cukier*);
- DODATKI: ISPJP (*Przyprawy, dodatki*), PTPiotrWit-Sam (*Dodatki do potraw*), STJP (podpola: *Sosy; Przetwory*), PTWit-Sam (*Dodatki do potraw*);
- NAPOJE, PICIE: ISPJP (*Napoje i picie*), STJP (*Napoje*), SPJS (*Napój. Alkohol*), PiotrWoj (*Napoje*), STFKaj (*Napoje*), KucPor (*Picie*), SGS (podpola: *Napój; Picie alkoholu*), PTPiotrWit-Sam (*Nazwy napojów – z liczną podgrupą Napoje alkoholowe*), PTBat (*Napoje (w tym używki i alkohole) i ich miary*), PTWit-Sam, PTMar (nadrzędna grupa *Napoje* z podgrupami *Napoje alkoholowe; Napoje bezalkoholowe*).

Czasem badacze wyróżniają też kategorie ogólne, gdyż nie wszystkie leksemy z tego pola mogą zmieścić się w obrębie szczegółowych jego podtypów. Dotyczy to hiperonimicznych określeń pożywienia, np. *jadłospis, jedzenie, pokarm*, nazw poszczególnych posiłków, np. *śniadanie, kolacja*, czy cech pokarmu, np. *chudy, smaczny, stary*³¹.

³¹ Można wyodrębnić tu grupy: OKREŚLENIA OGÓLNE: ISPJP (*Ogólne określenia pożywienia*), STJP (*O kuchni i jedzeniu – w ogóle*), PiotrWit-Sam (*Ogólne nazwy pożywienia*), PTBat (*Ogólne określenia jedzenia*), PTMar (*Nazwy ogólne*); POSIŁKI: STJP, PiotrWoj, ISPJP (*Posiłki i czynność jedzenia*), SPJS (*Posiłek, śniadanie, obiad, kolacja*), SGS (*Rodzaje posiłków*) czy CECHY JEDZENIA: PiotrWoj (*Cechy potraw*), WSJP PAN (*Rodzaj pokarmu/potraw i ich cechy*), PiotrWit-Sam (*Określenia właściwości organoleptycznych produktów i potraw*), PTMar (podpola: *Cechy potraw; Formy produktów spożywczych, ich cechy i postaci*).

Podziały tematyczne na pola czy poszczególne grupy w ich obrębie zawsze będą nacechowane subiektywnością i znaczną dozą arbitralności (Batko-Tokarz 2019: 120–121). Zwraca na to uwagę także M. Witaszek-Samborska, która pisze, że

przy klasyfikacji tak bogatego i zróżnicowanego materiału leksykalnego, jaki tworzą nazwy pożywienia w polszczyźnie, niemożliwe jest całkowicie konsekwentne, wewnątrznie rozłączne, logiczne i obiektywne jego uporządkowanie przy zastosowaniu jednolitych kryteriów podziału. Zawsze bowiem istnieją językowe elementy pograniczne, których zaszeregowanie zależy od subiektywnej decyzji badacza (Witaszek-Samborska 2005: 38).

I rzeczywiście, w powyższym zestawieniu wyraźnie uwidacznia się subiektywność decyzji badawczych. Niektórzy autorzy łączą ze sobą poszczególne klasy semantyczne, które inni traktują oddzielnie. Widać też, po pierwsze, różne nazwy analogicznych pod względem materiału językowego klas semantycznych, a po drugie, odmienne rozumienie tych samych określeń stosowanych w wewnętrznych podziałach pola gromadzącego leksykę kulinarną³². Niezależnie od powyższych uwag możemy jednak, opierając się na takiej przekrojowej analizie, zaobserwować, które podgrupy semantyczne nazw żywności są istotne w naszej tradycji kulinarnej, za czym przemawia szczególnie znaczna regularność ich wyodrębniania. Na tej podstawie można pokusić się o wyciągnięcie wniosków dotyczących polskiej kuchni, choć trzeba zaznaczyć, że mają one charakter wstępny.

Na podstawie powyższego zestawienia widać, że ważne w polskiej kuchni są tłuszcze, mięso oraz wędliny, a także produkty i potrawy mączne, zbożowe i kasze, a szczególnie wyodrębniane częstokroć osobno pieczywo czy wypieki. Nierzadko wyróżnia się również zupy, nabiał i jaja, potrawy słodkie, takie jak ciasta, ciastka, oraz desery i słodczyce. Choć można zauważyć obecność ryb, wydają się one mniej ważne, gdyż są rzadziej wyodrębniane w stosunku do innych wymienionych produktów i potraw. Większość autorów wyróżnia także warzywa i owoce, które należy uznać w związku z tym za istotny składnik naszej kuchni. Przeprowadzona analiza pokazuje jednak, że w podziałach bardziej szczegółowych osobno wyodrębnią się

³² Przykładowo do napojów niektórzy zaliczają napoje alkoholowe, np. ISPJP, PTBat, PTWit-Sam, SPJS (także w klasyfikacji HalWar), co jest częste i czasem zaznaczane w nazwie klasy, choć nieobligatoryjne. Ciekawe jest to, że w wielu słownikach, np. Murmeliusza i Mymera, zdecydowana większość napojów to napoje alkoholowe. Dobitnie pokazuje to PTWit-Sam, gdyż w ramach grupy semantycznej *Napoje* liczącej 768 jednostek aż 589 należy do podgrupy *Napoje alkoholowe*. Stanowi to swoiste potwierdzenie znanego już od czasów średniowiecza stereotypu Polaka nadużywającego alkoholu (por. Witaszek-Samborska 2005: 72–73).

czasami ziemniaki, grzyby czy jabłka, które w kuchni polskiej odgrywają ważną rolę. Choć powyższe uwagi mają charakter ogólny i wstępny, w wielu miejscach są one analogiczne do spostrzeżeń M. Witaszek-Samborskiej (2005: 61–75) na temat istotnych historycznie typów pożywienia w polskiej kulturze. Wartościowe byłoby natomiast stwierdzenie, na ile te typy pokarmów i potraw wpisują się w tradycję kuchni europejskiej i jakie są różnice czy podobieństwa w tym względzie³³, ale taki opis przekraczałby ramy tego artykułu.

2.3. Inne grupy semantyczne włączane w obręb tej kategorii tematycznej

Jak wspomniano powyżej, opisywane tu pole tematyczne może być rozumiane wąsko, gdy ogranicza się tylko do rodzajów pokarmów, lub szerzej, gdy gromadzi także określenia dotyczące używek nie tylko alkoholowych, czynności łączących się z pokarmem i jego przyrządzaniem, a zwłaszcza wszystkiego, co z jedzeniem jest związane (osoby, miejsca, przedmioty, w tym naczynia i urządzenia kuchenne). Poniższe zestawienie pokazuje, jak często w podziałach tematycznych różnego typu mamy do czynienia z szerokim rozumieniem tego pola, ponieważ w zdroworozsądkowej perspektywie oglądu z pożywieniem łączy się też następujące klasy semantyczne:

- PRYZRĄDZANIE JEDZENIA: ISPJP (*Przyrządzanie pokarmów*), STJP (podpola: *Przyrządzanie potraw; Metody kulinarne – obróbka mięsa i ryb*), SPJS (*Przygotowywanie potrawy, przygotowywanie napoju*), PTMar (*Czynności związane z przyrządzaniem potraw*), WSJP PAN (*Czynności związane z przyrządzaniem jedzenia*), PiotrWoj (*Czynności*), PTPiotrWit-Sam (*Czynności wykonywane przez człowieka podczas przygotowywania potraw*), PTBat (*Czynności związane z przyrządzaniem jedzenia i ich efekty*);
- CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z JEDZENIEM: PTMar, WSJP PAN, PTBat, ISPJP (*Posiłki i czynność jedzenia*), SGS (podpola: *Jedzenie; Picie*)³⁴;

³³ Przykładowo w klasyfikacji HalWar, mającej aspirację do bycia uniwersalną klasyfikacją dla różnych języków, poza ogólnymi kategoriami, np. *Posiłki, Pokarmy*, wyodrębniono następujące rodzaje pokarmów: *Pieczywo, ciasta; Mięso, wędliny; Jajka; Nabiał; Przyprawianie potraw, słodzenie itp.; Napoje*. Ciekawe mogłyby być dokładniejsze analizy porównawcze tego typu.

³⁴ W *Słownosieci* – jak wspomniano powyżej – jedna z domen to *czasowniki jedzenia*. Także w słowniku HalWar znajduje się grupa *Odżywianie się (ogólnie)* – zawierająca różne części mowy, w tym zwłaszcza czasowniki, przymiotniki lub kolokacje związane z głodem, karmieniem, dietą, łakomstwem, łaknieniem, piciem alkoholu czy nazywające czynności jedzenia i picia. W ISPJP wyróżniono również grupę *Głód*.

- MIEJSCA LUB OSOBY ZWIĄZANE Z JEDZENIEM: ISPJP (*Lokale i ich pracownicy*), STJP (*Lokale, w których można zjeść i napić się*), STFkaj (*Lokale gastronomiczne*), PTMar (*Osoby i miejsca związane z jedzeniem*), WSJP PAN (*Miejsca, osoby, przedmioty związane z jedzeniem*), PiotrWoj (podpola: *Osoby; Miejsca*), PTBat (*Osoby i miejsca związane z jedzeniem*);
- SPRZĘTY KUCHENNE: ISPJP (*Naczynia i nakrycia stołowe*), STJP (podpola: *Wyposażenie kuchni; Zastawa stołowa*), PTMar (*Naczynia i urządzenia kuchenne podzielone na służące do... 1. przyrządzania, 2. podawania, 3. przenoszenia, 4. przechowywania, a także 5. Sztucce, 6. Części naczyń, 7. Materiały, cechy naczyń*), WSJP PAN (*Miejsca, osoby, przedmioty związane z jedzeniem*), PiotrWoj (*Naczynia i urządzenia kuchenne*), STFkaj (podpola: *Naczynia; Urządzenia kuchenne*), PTBat (*Naczynia, urządzenia, przedmioty związane z jedzeniem*), SGS (*Nakrycie stołowe*);
- MIARY: PTMar (*Miary objętości i wagi, cechy*), PiotrWoj (*Objętości, porcje*), PTBat (*Napoje (w tym używki i alkohole) i ich miary*);
- UŻYWKI: PTMar, WSJP PAN, PiotrWoj, KucPor (*Palenie*).

Poszczególne klasy semantyczne wymienione powyżej okazują się bardzo pomocne w praktycznej klasyfikacji materiału, co autorka tego artykułu starała się już udowodnić przy okazji opisu klasyfikacji tematycznej w WSJP PAN (Batko-Tokarz 2019: 209–211). Liczna jest na przykład grupa nazw czynności wykonywanych przez człowieka przy przyrządzaniu jedzenia³⁵, a także różnorodnie nacechowanych określeń nazywających czynności jedzenia i picia (por. SGS, WSJP PAN). Warto wskazać również na leksemy określające procesy, które dokonują się podczas ich przygotowywania czy przechowywania, np. *kipieć, psuć się, ścinać się* itd. (por. Markowski 1990: 103).

Różnorodne traktowanie w klasyfikacjach tematycznych poszczególnych klas semantycznych wyodrębnionych powyżej świadczy o rozmywaniu się granic opisywanego w tym artykule pola. Ciekawy status mają nazwy naczyń czy sprzętów kuchennych, które częstokroć gromadzone są w różnych klasyfikacjach tematycznych w odrębnych polach (np. słowniki Murmeliusza, Mymera, wokabularze ryskie, SMJP, PTPiotrWit-Sam), niejednokrotnie jednak włączane zostają w obręb opisywanego w tym artykule pola. Podobnie do pola dotyczącego pożywienia zalicza się też czasami używki. Niekiedy zaznaczane jest to nawet w nazwie danego pola, o czym była już mowa, np. w SMJP czy STGB. Trzeba jednak podkreślić

³⁵ Odmienną rzeczą, wartą dalszej uwagi, jest zagadnienie, które z nich to leksyka specyficzna tylko dla kulinariów, a które mogą odnosić się także do innych aspektów ludzkiej działalności, por. *ścierać, kroić* itp. (PTMar 102–103; por. Batko-Tokarz 2019: 288–292).

różne rozumienie tej klasy semantycznej, co wiąże się z odmiennym traktowaniem subpola *Napoje*. Przykładowo w PTMar używki pitne, w tym alkoholowe, zostały zaklasyfikowane do pola *Potrawy i ich składniki* (podgrupa *Napoje*), natomiast w polu *Używki* znalazły się tylko określenia związane z paleniem tytoniu. Inaczej jest w WSJP PAN, gdzie do podpola *Używki* klasyfikuje się nazwy wszelkiego typu używek, czyli różne rodzaje herbat, kaw, a także napojów alkoholowych czy papierosów, np. *ajerkoniak*, *fajka*, *gorzałka*, *napój wysokowy*, *papieros* itd. Widać tu zresztą jeszcze jedno – charakterystyczne dla podziałów tematycznych, choć nieco arbitralne – łączenie leksyki związanej z tytoniem właśnie z klasą semantyczną żywności³⁶.

3. Podsumowanie

Powyższy przegląd dotyczył różnorodnych pól tematycznych odnoszących się do jedzenia w zróżnicowanych chronologicznie czy stylistycznie typach słownictwa poddanych podziałowi według kryterium semantycznego. Wyraźnie pokazał on, z jak ważną, choć często odmiennie rozumianą grupą mamy tu do czynienia. Mimo arbitralnych i subiektywnych decyzji badaczy, uwidaczniających się zarówno w różnym rozumieniu tego pola, jak i jego poszczególnych subpól, możemy jednak na tej podstawie wskazać kategorie semantyczne zazwyczaj wyodrębniane w jego strukturze, czyli ważne ze zdroworozsądkowej perspektywy oglądu rzeczywistości. Potwierdza to tylko opinię A. Markowskiego, który zauważa, że pole to jest różnorodne, jeśli chodzi o charakter grup tematycznych, ale zarazem „wdzięczne” do tego typu opracowań, gdyż ma stosunkowo przejrzystą strukturę semantyczną (Markowski 1990: 101). Jednocześnie szczegółowe analizy słownictwa zgromadzonego w obrębie tego pola pokazują jego stałość i zmienność, gdyż:

na ostateczny kształt struktury semantycznej tego wycinka leksyki mają wpływ zarówno tradycje kulinarne, kształtujące się w Polsce od wieków średnich, jak i najnowsze dynamiczne zmiany związane z przemianami gospodarczymi i kulturowymi, które rewolucyjnie zwiększyły dostępność w naszym kraju produktów spożywczych oraz potraw z Europy i świata, a jednocześnie przekształciły sposób myślenia o jedzeniu [...] (Witaszek-Samborska 2005: 75).

³⁶ Mamy z tym do czynienia w klasyfikacjach zagranicznych, np. HalWar, w której wyróżniono podpole *Tytoń*, czy wzorującej się na tym podziale pracy M. Kucały (KucPor), choć np. w PTMar słownictwo związane z tytoniem i jego używaniem zostało zaklasyfikowane również jako ostatnia grupa semantyczna w polu *Zwyczaj i obyczaje*.

BIBLIOGRAFIA

- B. Batko-Tokarz, 2016, *Słownictwo gwarowe w ujęciu tematycznym*, [w:] M. Gębka-Wolak, J. Kamper-Warejko, I. Kaproń-Charzyńska (red.), *System – tekst – człowiek. Studia nad dawnymi i współczesnymi językami słowiańskimi*, Toruń, s. 163–179.
- B. Batko-Tokarz, 2017, *Antropocentryzm tematycznych klasyfikacji słownictwa*, „Polonica”, t. 37, s. 149–165, <http://doi.org/10.17651/POLON.37.1> (dostęp: 10.05.2020).
- B. Batko-Tokarz, 2018, *Kolejność pól i jej znaczenie w różnorodnych słownikach i klasyfikacjach tematycznych*, [w:] R. Przybylska, M. Rak, A. Kwaśnicka-Janowicz (red.), *Historia języka, dialektologia i onomastyka w nowych kontekstach interpretacyjnych*, Kraków, s. 435–446.
- B. Batko-Tokarz, 2019, *Tematyczny podział słownictwa współczesnego języka polskiego – teoria, praktyka, leksykografia*, Kraków.
- B. Batko-Tokarz, P. Pałka, 2017, *Polszczyzna regionalna Krakowa – zarys projektu badawczego Katedry Historii Języka i Dialektologii Wydziału Polonistyki UJ*, [w:] B. Osowski, J. Kobus, P. Michalska-Górecka, A. Piotrowska-Wojaczyk (red.), *Język w regionie, region w języku 2*, Poznań, s. 27–47.
- B. Batko-Tokarz, S. Przęczek-Kisielak, 2018, *Na kremówkę przy kapucynie do Noworola, czyli o kulinariach po krakowsku (prezentacja materiału)*, [w:] B. Taras (red.), *Język nasz ojczysty w kontaktach międzyludzkich*, Rzeszów, s. 89–110.
- D. Buttler, 1978, *Kategorie semantyczne leksyki potocznej*, [w:] M. Szymczak (red.), *Z zagadnień słownictwa współczesnego języka polskiego*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk, s. 37–45.
- CWTIP: Z. Dragan i in., *Co wieś, to inna pieśń. Słownik gwary Bukówca Górnego w Wielkopolsce i regionu Spisza w Małopolsce*, Kraków 2014.
- Z. Cygal-Krupa, 1986, *Słownictwo tematyczne języka polskiego. Zbiór wyrazów w układzie rangowym, alfabetycznym i tematycznym*, Kraków.
- Z. Cygal-Krupa, K. Choińska, 2006, *Zmiany w słownictwie tematycznym dzieci i młodzieży*, [w:] K. Ożóg, E. Oronowicz-Kida (red.), *Przemiany języka na tle przemian współczesnej kultury*, Rzeszów, s. 15–20.
- A.S. Dyszak, 2015, *Gwara miejska bydgoszczan*, Bydgoszcz.
- A. Furdal, 1967, *Z polskich regionalizmów słownikowych i składniowych*, „Zeszyty Naukowe WSP w Opolu. Językoznawstwo”, z. 3, s. 23–31.
- J. Furgalińska, 2010, *Ślůnsko godka. Ilustrowany słownik dla Hanysów i Goroli*, Warszawa.
- S. Gala, 2008, *Kwestionariusz do badań słowotwórstwa i słownictwa w gwarach pogranicza wielkopolsko-małopolsko-mazowiecko-śląskiego*, Łódź.
- W. Gruszczyński, 1997, *Dwa najstarsze drukowane słowniki polskie w wydaniu faksymilowym*, [w:] [Francisci Mymeri] *Dictionarium trium linguarum [i] Dictionarius Ioannis Murmellii variarum rerum [wydanie faksymilowe]*, Kraków, s. nlb.
- W. Gruszczyński, 2000, *Wokabularze ryskie na tle XVI- i XVII-wiecznej leksykografii polskiej*, Warszawa.

- HalWar: R. Hallig, W. von Wartburg, *Begriffssystem als Grundlage für die Lexikographie. Système raisonné des concepts pour servir de base à la lexicographie*, Berlin 1963.
- ISPJP: Z. Kurzowa, *Ilustrowany słownik podstawowy języka polskiego wraz z indeksem pojęciowym wyrazów i ich znaczeń*, indeks pojęciowy oprac. J. Winiarska, Kraków 1999.
- M. Iwanowicz, E. Polański, 2011, *Szkolny słownik tematyczny języka polskiego nie tylko dla uczniów*, Łódź.
- W. Kajtoch, 2008, *Językowe obrazy świata i człowieka w prasie młodzieżowej i alternatywnej*, t. 1, Kraków.
- R. Kucharzyk, 2011, *Góralstwo godacka. Ilustrowany słownik dla ceprów*, Warszawa.
- KucPor: M. Kucala, *Porównawczy słownik trzech wsi małopolskich*, Wrocław 1957.
- A. Markowski, 1990, *Leksyka wspólna różnym odmianom polszczyzny*, t. 1, Warszawa.
- M. Pająkowska, 1997, *Słownictwo kociewskie a kultura ludowa. Wybrane zagadnienia z zakresu słownictwa gwarowego, wyrażającego sądy wartościujące o człowieku*, Bydgoszcz.
- A. Piotrowicz, M. Witaszek-Samborska, 2018, *Słownictwo gwary miejskiej Poznania w ujęciu tematycznym*, Poznań.
- PiotrWoj: A. Piotrowska-Wojaczyk, *Regionalizmy leksykalne w słownikach doby nowopolskiej*, Poznań 2011.
- PTBat: B. Batko-Tokarz, 2017, *Regionalizmy krakowskie w ujęciu tematycznym*, [w:] *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*, red. D. Ochmann, R. Przybylska, Kraków, s. 39–53.
- PTMar: podział tematyczny A. Markowskiego, [w:] A. Markowski, 1990, *Leksyka wspólna różnym odmianom polszczyzny*, Warszawa, t. 1, s. 95–156, t. 2, s. 93–186.
- PTPiotrWit-Sam: podział tematyczny A. Piotrowicz i M. Witaszek-Samborskiej, [w:] A. Piotrowicz, M. Witaszek-Samborska, *Słownictwo gwary miejskiej Poznania w ujęciu tematycznym*, Poznań 2018, s. 93–113.
- PTWit-Sam: podział tematyczny M. Witaszek-Samborskiej, [w:] M. Witaszek-Samborska, 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań, s. 40–61.
- E. Sękowska, 2001, recenzja: Z. Kurzowa, *Ilustrowany słownik podstawowy języka polskiego* (Universitas Kraków 1999), „Poradnik Językowy”, z. 3, s. 58–62.
- SGS: L. Kaczmarek, T. Skubalanka, S. Grabias, *Słownik gwary studenckiej*, Lublin 1994.
- B. Sieradzka-Baziur, 2020, *Onomazjologiczny słownik online. Metodologia, zawartość, wykorzystanie w badaniach na przykładzie „Słownika pojęciowego języka staropolskiego”*, Kraków.
- Słowosieć, Grupa Technologii Językowych Politechniki Wrocławskiej, <http://plwordnet.pwr.wroc.pl/wordnet/> (dostęp: 10.05.2020).
- SMJP: H. Zgólkowa, *Słownik minimum języka polskiego*, Kraków 2013.
- SPJS: *Słownik pojęciowy języka staropolskiego*, red. B. Sieradzka-Baziur, <https://spjs.ijp.pan.pl> (dostęp: 10.05.2020).
- SPP: J. Anusiewicz, J. Skawiński, *Słownik polszczyzny potocznej*, Warszawa 1996.

- STFKaj: *Słownik tematyczno-frekwencyjny słownictwa używanego w trzech typach polskich pism młodzieżowych*, [w:] W. Kajtoch, 2008, *Językowe obrazy świata i człowieka w prasie młodzieżowej i alternatywnej*, t. 1, Kraków, s. 221–343.
- STGB: *Słownik tematyczny gwary bydgoskiej*, [w:] A.S. Dyszak, 2015, *Gwara miejska bydgoszczan*, Bydgoszcz, s. 85–221.
- STJP: M. Kita, E. Polański, *Słownik tematyczny języka polskiego*, Łódź 2002.
- STUP: K. Choińska, M. Pachowicz, *Słownik tematyczny uczniowskiej polszczyzny*, Tarnów 2015.
- STUP SłRz: Z. Cygal-Krupa, K. Choińska, M. Pachowicz, *Słownik tematyczny uczniowskiej polszczyzny. Słownictwo rzadsze*, t. 1 i 2, Tarnów 2016.
- M. Witaszek-Samborska, 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- M. Witaszek-Samborska, 2009, *Słownictwo kulinarne w polszczyźnie miejskiej Poznania*, [w:] A. Piotrowicz, M. Witaszek-Samborska, *Studia nad polszczyzną miejską Poznania*, Poznań, s. 211–223.
- WSJP PAN: *Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Źmigrodzki, [www.http://wsjp.pl](http://wsjp.pl) (dostęp: 10.05.2020).
- A. Zaręba, 1954, *Słownictwo Niepołomic*, Wrocław.
- P. Źmigrodzki, 2009, *Wprowadzenie do leksykografii polskiej*, wyd. 3 rozsz., Katowice.

STRESZCZENIE

Prawie w każdym z podziałów słownictwa pod względem kryterium semantycznego pojawia się pole dotyczące pożywienia, ponieważ leksyka kulinarna odnosi się do jednej z najważniejszych sfer ludzkiego życia. Dlatego w tym artykule prześlędono w pierwszej kolejności miejsce i ważność tego pola w różnorodnych tematycznych podziałach, zarówno historycznych, jak i współczesnych, gromadzących słownictwo ogólne czy zróżnicowane środowiskowo bądź terytorialnie. Zestawienie to pokazało, po pierwsze, jak istotną rolę odgrywa słownictwo kulinarne zwłaszcza w podziałach słownictwa ogólnego oraz zróżnicowanego geograficznie, a wstępny i wybiórczy przegląd zgromadzonego w polach materiału językowego wskazywał zarówno na jego stałość, jak i zmienność. Po drugie, umożliwiło ono ukazanie, jakie są trudności w wyodrębnianiu i nazywaniu tego pola tematycznego, gdzie w obrębie całego schematu jest ono umieszczane.

W drugiej części artykułu zaprezentowano wyniki analizy porównawczej licznej grupy słowników czy prac korzystających z porządku tematycznego, w których dokonano podziału w obrębie pola dotyczącego pożywienia. Autorka pokazała, po pierwsze, trudności związane z jego przeprowadzaniem, a po drugie, zarówno grupy semantyczne pożywienia wyróżniane przez badaczy (wąskie rozumienie tego pola), jak i inne podpola łączone z kulinariami (szersze rozumienie). Choć zestawienie to uwidoczniało subiektywność i arbitralność w łączeniu czy rozumieniu pewnych kategorii, uwypukliło

jednocześnie wyraźnie kategorie semantyczne zazwyczaj wyodrębniane w strukturze tego pola, które są ważne ze zdroworozsądkowej perspektywy oglądu świata przeciętnego użytkownika języka.

What we can learn about food and cuisine from thematic classifications of vocabulary

SUMMARY

In almost every semantic classification of vocabulary it appears the field regarding food. It happens due to the fact that cuisine vocabulary is associated with one of the most important parts of human life. That's the reason why in this article the writer presents the research about the place and importance of this field in various thematic classifications, both historical and modern, and also the classification of general vocabulary and specific vocabulary concentrated on a social environment and a geographical area. The result of this research clearly shows that, first of all, the cuisine vocabulary plays a very important role, especially in classification of a general vocabulary (also in basic vocabulary) and in specific dialects. The linguistic material shown in fields emphasises constant presence of some words and also flux of other. Second on all, this research allowed the author to point the difficulties to select and name this thematic fields, which are placed in different parts of thematic scheme.

In the second part of the article, there are presented the results of comparative analysis of a big group of dictionaries and linguistic works using thematic order. It also shows the further division of food thematic fields. The author presents firstly, the difficulties associated with conducting the division itself, secondly, the specific food semantics groups created by the researchers (limited meaning), and also other subfields connected with cuisine (broad meaning). Although the comparative analysis presents the subjectivity of the authors in connecting and understanding subfields categories, it emphasises very clearly semantic categories usually selected in the cuisine field's structure, which are important from the reasonable perspective of the average language user.

Renata Przybylska

Wydział Polonistyki
Uniwersytet Jagielloński, Kraków
ORCID: 0000-0001-7787-6383

Sylwia Pręcerek-Kisielak

Wydział Polonistyki
Uniwersytet Jagielloński, Kraków
ORCID: 0000-0002-6734-9560

Staropolskie słownictwo związane z pieczywem

Słowa kluczowe: historia języka, leksyka staropolska, leksyka kulinarna, nazwy pieczywa

Keywords: language history, old Polish lexis, culinary lexis, names of bread

Słownictwo związane z pożywieniem stanowi w każdym języku zbiór słów podstawowych, bez których nie może się obejść człowiek w żadnym okresie historycznym. Pole tematyczne 'jedzenie' – i jego szersze warianty, np. 'jedzenie i jego przygotowywanie' – jest obsadzone we współczesnym języku polskim przez ogromną liczbę jednostek leksykalnych, w tym także jednostek nieciągłych, czyli frazeologizmów. W centrum tego pola tematycznego znajduje się słownictwo powszechnie znane, silnie utrwalone w języku i dziedziczone właściwie bez zmian od wielu pokoleń. Na peryferiach sytuują się natomiast jednostki albo dopiero co wchodzące do użycia, stosunkowo nowe, albo jednostki wycofywane z języka, recesywne. Trzon słownictwa związanego z jedzeniem stanowią m.in. takie wyrazy: *chleb, zupa, jajecznica*, przykłady jednostek recesywnych to m.in. *legumina, kapłon, pularda*, a do jednostek o niedługiej historii w języku polskim możemy zaliczyć m.in. słowa *pizza, kebab, lasagne, sushi* (Witaszek-Samborska 2005: 168). Słownictwo kulinarne doskonale odzwierciedla aktualne kontakty językowe bezpośrednie i pośrednie z kulturami innych nacji i innymi językami, jak się wydaje podlega też – poza wspomnianym niezmiennie trwającym trzonem – różnym, często krótkotrwałym modom i dość żywiołowej wymianie. W obliczu współczesnego bogactwa słownictwa kulinarnego warto zadać sobie pytanie, jak to słownictwo przedstawiało się w przeszłości. Co jedli i pili nasi przodkowie, na ile ich upodobania kulinarne wiązały się także z językową

kreatywnością? Skąd czerpali nazwy dla kulinariów, co można powiedzieć o obcych wpływach na podstawie tego fragmentu leksyki i w końcu – na ile bogaty mógłby się okazać pełny tezaurus nazw związanych z jedzeniem, gromadzący wszystko to, co przewinęło się w polskiej kulturze jedzenia przez wieki?

Pierwszą sondażową próbą takiego badania jest niniejszy artykuł, poświęcony jednemu tylko mikropolu wydzielonemu w polu 'jedzenie', mianowicie słowom związanym z pieczywem w najstarszym okresie dziejów języka polskiego, czyli w staropolszczyźnie. Podstawowy materiał językowy pochodzi ze *Słownika pojęciowego języka staropolskiego* (Spjs). Został częściowo uzupełniony w wyniku własnej ekscerpacji.

Interesujące nas mikropole tematyczne, jak to zawsze bywa w badaniach nad językiem epok odległych, jest w słowniku siłą rzeczy reprezentowane fragmentarycznie. Piśmiennictwo staropolskie to, jak wiadomo, nieliczne zabytki językowe ograniczone do dwóch stylów funkcjonalnych tamtej doby: języka religijnego i urzędowo-kancelaryjnego. Jedzenie w żadnym z tych stylów nie stanowiło centrum zainteresowania piszących. Niektóre nazwy występują tylko w kontekstach biblijnych, trudno więc na ich podstawie bezpośrednio coś wnioskować o rodzajach pieczywa związanych z życiem w Polsce średniowiecznej.

Podstawowy materiał leksykalny został zaczerpnięty ze *Słownika pojęciowego języka staropolskiego* z pola oznaczonego numerem 2.2.8.1.4. *Mąka, kasze, pieczywo, ciasta, ciastka*. Pole to obejmuje 90 jednostek, w tym 77 rzeczowników, 6 czasowników i 7 przymiotników. W zdecydowanej większości są to jednostki autosemantyczne (80), wynotowano również 9 przykładów jednostek nieciągłych autosemantycznych: *twarde jajca, jaja miękkie, sadlny kołacz, obiedze sienne, ofiary suche, mały pokarm, mięsna tłustość, wielikonocny baranek (baranek wielikonocny, wielikonocne jagnię), jęczmienna woda (woda jęczmienna)*. W niniejszym artykule pod uwagę wzięto nazwy staropolskich wyrobów piekarniczych oraz desygnatów ściśle z nimi związanych. Struktura konceptualna tak ujętego pola obejmuje następujące kategorie leksykalno-semantyczne:

1. Nazwy pieczywa (40 jednostek): *begiel* 'ciasto przyrządzone na oleju, pączek', *bugiel* 'obwarzanek, precel', *bochenk/bochnek, bochenek chleba, buła, chleb, nagnieciony chleb* 'rodzaj ciasta', *ornaf* 'rodzaj pieczywa w kształcie rogu, rożek, rogal', *cołt* 'chleb lub bułka podłużnego kształtu', *cołta* 'ts.', *cołtek* 'chleb lub bułka podłużnego kształtu, tu może lekarstwo tak uformowane', *czorman* 'rodzaj pieczywa', *gniecieniec* 'placek z zagnieczonego ciasta', *grzanka* 'kawałek chleba lub bułki specjalnie przypiekany', *!kislowni* może 'pieczywo na kwasie', *klin* 'kukietka', *kołacz 1* 'rodzaj pieczonego, zwykle okrągłego i płaskiego ciasta', *kołacz 2* 'bochenek', *kręgiel* 'jakiś rodzaj pieczywa, może obwarzanek', *kukła* 'rodzaj podłużnego pieczywa, zwężającego się na końcu jak klin, kukietka', *kukietka, chleb kwaszony* 'chleb z mąki poddanej fermentacji bez drożdży', *mazaniec* 'rodzaj pieczywa', *chlebowa misa* 'rodzaj gorszego chleba, wypiekanego w kształcie płaskiej miski i używanego jako miska',

nadobogon 'okrągły placek o podniesionym brzegu, wypiekany z ciasta chlebowego gorszego gatunku, służący jako misa, talerz, po użyciu spożywany przez ludzi lub dawany bydłu', *nieoprasznowy chleb* 'chleb z mąki poddanej fermentacji bez drożdży', *obarzanek* 'rodzaj ciasta w kształcie zwiniętego w kółko wałka, prawdopodobnie przed pieczeniem parzony', *opłatek* 'cienki płatek ciasta z pszennej mąki, najczęściej używany jako hostia do konsekracji we mszy św.', *osuch* 'wysuszony chleb, placek', *pakszymat* 'suchar, specjalny gatunek chleba po upieczeniu krojony i ponownie wypiekany (wysuszany)', *pankuch* 'placek', *papin* 'rodzaj potrawy czy też placka z mąki jęczmiennej', *pączek* 'rodzaj smażonego ciasta, smażony placek', *placek 1* 'rodzaj płaskiego pieczywa z niesfermentowanego ciasta', *placek 2* (w Biblii) 'cienki chleb z praśnego ciasta zaprawianego oliwą, spożywany w czasie Paschy, maca', *plaskur/plaskur* 'opłatek, chleb ofiarny przeznaczony na hostię', *podpłomyk* 'płaski placek pieczony zwykle na żarze', *pogłodek* 'skórka chleba czy też rodzaj bułki¹', *pokręta* 'rodzaj pieczywa, placek, chleb, bochenek', *poskrobek* 'placek z resztek ciasta wyskrobanego ze ścian dzieży'.

2. Nazwy ciast i ciastek (13 jednostek): *begiel* 'ciasto przyrządzone na oleju, pączek', *ciasto*, *kołacz* 'rodzaj pieczonego, zwykle okrągłego i płaskiego ciasta', *obartuch* 'rodzaj ciasta', *grzybek* 'rodzaj ciasta', *jajecznik* 'rodzaj ciasta wypiekanego z jaj z dodatkiem mąki', *krepel/krapel* 'pulchne ciasto smażone na tłuszczu, może wypiekane, pączek', *miodownik* 'ciasto zrobione na miodzie z dodatkiem pieprzu, piernik', *pascha/paska* 'rodzaj ciasta, potrawa utarta z sera na mleku, maśle i jajach, spożywana głównie na Święta Wielkanocne', *pączek* 'rodzaj smażonego ciasta, smażony placek', *piernik/pierznik* 'ciasto przyprawione miodem i pieprzem', *pieróg/piróg* 'rodzaj ciasta nadziewanego albo zagniecionego z serem', *placek 1* 'rodzaj płaskiego pieczywa z niesfermentowanego ciasta', *placek 2*. (w Biblii) 'cienki chleb z praśnego ciasta zaprawianego oliwą, spożywany w czasie Paschy, maca'.

3. Nazwy kształtów i części poszczególnych wyrobów piekarniczych (10 jednostek): *chlebica* 'skórka chleba', *drobina/drobima* 'okruch, okruszyna', *klin* 'kukietka', *kroma* 'odcięty kawałek chleba', *kromka* 'odcięty kawałek chleba', *kus* 'kawałek, kromka', *łom* „może”² 'ułamany kawałek (chleba)', *pogłodek* 'skórka chleba czy też rodzaj bułki', *pośrodek* 'miąższ chleba (?)', *połubocheńca/półbocheńca* 'połówka bochenka chleba'.

4. Nazwy surowców do wyrobów piekarskich – nazwy mąki (8 jednostek): *białka* 'pszenna biała mąka', *biel/bil* 'mąka pszenna', *grys* 'grubo zmielona mąka, kaszka', *mazały* 'pl. tantum mąka', *mączka* 'mąka drobno zmielona, delikatna', *mączyny*

¹ Niektóre jednostki, w tym m.in. *pogłodek*, należą do więcej niż jednego pola, dlatego powtarzają się w kilku subpolach.

² Przed znaczeniem wyrazu w Spjs.

'pl. tantum najlżejsze cząstki mąki osiadające przy przemiele na ścianach młyna', *mąka* 'zmielone, roztarte ziarno zboża', *mliwo* 'produkt mielenia, zmełte zboże, mąka z otrębami'.

5. Nazwy kasz (6 jednostek): *gruca* 'krupy owsiane, kasza owsiana', *hreczycha* 'ziarno gryki, z którego otrzymuje się mąkę, kaszę', *jagły* 'kasza z prosa', *jarzyna/ jeryna* 'kasza, głównie ze zbóż jarych', *krupy* 'otłuczone ziarno, też kasza lub polewka z takich ziaren gotowana', *kucia/kucja* 'krupy owsiane, kasza owsiana'.

6. Nazwy miejsc związanych z pieczeniem (7 jednostek): *bułarnia* 'piekarnia', *młyn 1* 'zakład z urządzeniami do rozcierania różnych substancji na miaz, przede wszystkim zboża na mąkę', *młyn 2* 'młyn poruszany siłą końską', *młyn 3* 'młyn zaopatrzony w koło wodne ze skrzyniami czy korytkami na jego obwodzie', *młynek* 'niewielki młyn', *młynica/młynnica* 'główna robocza izba młyna lub sam budynek młyński', *piekarnia* 'miejsce, gdzie się wypieka pieczywo'.

7. Nazwy czynności (4 jednostki): *gnieść/gnieść się* '(o cieście) zagniać, wyrabiać', *kwasić* – *kwaszony* 'chleb z mąki poddanej fermentacji', *nagnieść* 'wyrobić, wymiesić ciasto, gniotąc uformować', *mleć* 'rozcierać zboże na mąkę'.

8. Nazwy narzędzi i naczyń (3 jednostki): *brotfas* 'rodzaj naczynia na chleb', *nadobogon* 'okrągły placek o podniesionym brzegu, wypiekany z ciasta chlebowego gorszego gatunku, służący jako misa, talerz, po użyciu spożywany przez ludzi lub dawany bydłu', *niecki* 'kosz na chleb'.

9. Nazwy dodatków (2 jednostki): *kwas chlebnny* 'zaczyn', *ciasto* 'zaczyn'.

10. Nazwy cech wyrobów piekarniczych (13 jednostek): *chlebnny* 'chlebowy', *chlebowy*, *kisiały/kisały* (o chlebie, de pane) 'kwaśny, wyrośnięty na kwasie', *kwaszony* 'chleb z mąki poddanej fermentacji bez drożdży', *nagnieciony (chleb)* 'rodzaj ciasta', *nieoprasznowy (nieoprasznowy)* (*chleb*) 'chleb z mąki poddanej fermentacji bez drożdży', *ofertorzny* 'ofiarny, złożony na ofiarę, poświęcony Bogu', *ofiarny/ofierny* 'złożony na ofiarę Bogu', *ogorzaty* 'rumiany, przypieczony', *jęczmieni/jęczmienni* 'z jęczmienia zrobiony', *podpopielny* o chlebie 'pieczony na węglach'.

11. Nazwy osób trudniących się wypiekami (3 jednostki): *miodowniczkowa/miodowniczkowa* 'ta, która zajmuje się pieczeniem i sprzedają miodowników', *piekarka* 'ta, co wypieka pieczywo', *piekarz*.

12. Nazwy opłat, danin związanych z wypiekami pieczywa (2 jednostki): *piekarne*, *wymiołek* 'opłata w ziarnie lub w mące uiszczana za zmielenie ziarna w młynie'.

Obfitość poszczególnych subpól w obrębie badanej leksyki uwarunkowana jest w znacznym stopniu charakterem i tematyką zachowanych tekstów staropolskich. *Słownik staropolski* podaje łącznie 307 poświadczeń dla poszczególnych leksemów z tego pola, w tym 200 cytatów zaczerpnięto z tekstów biblijnych, 41 – prawnych, 66 – innych świeckich. Jeśli chodzi o dokumenty religijne, najwięcej poświadczeń, bo 48, pochodzi z kazań staropolskich, głównie glos wpisanych do kazań łacińskich, dalej 46 z *Biblii królowej Zofii*, następnie 36 z łacińsko-niemieckiego tzw. słowniczka poznańskiego, zawierającego przede wszystkim słownictwo biblijne, zatem glosy z tego zabytku leksykograficznego należy również zaliczyć do tekstów religijnych. Pozostałe źródła religijne dla słownictwa związanego z pieczywem w okresie staropolskim to m.in. mamotrekt staropolskie, np. mamotrekt kaliski z 1471 r. (16 poświadczeń), *Psałterz floriański* (13), *Rozmyślanie o żywocie Pana Jezusa* (14) i inne źródła zawierające po kilka przykładów, m.in. łaciński traktat o sakramentach, zabytek *Rozmowy na czas święty*, odpis polskiego przekładu kanonu mszy świętej, *Modlitwy Wacława*, *Modlitewnik Nawojki*, *Psałterz puławski*, przekład *Modlitwy Pańskiej*, rękopisy klasztorne, polskie pieśni katolickie oraz cytaty ze Starego Testamentu. Dokumenty o charakterze prawnym będące źródłem staropolskich nazw kulinarnych w tym zakresie to z kolei akta grodzkie i ziemskie, przywileje rodowe, zapiski heraldyczne, statuty królewskie, zapiski sądowe, rotty sądowe, kodeksy dyplomatyczne, księgi przyjęć do prawa miejskiego, lustracje województwa płockiego, akta kapitulne, księgi ławnicze, wyroki sądów miejskich, czyli tzw. ortyle, księgi sądowe wiejskie, przepisy kanoniczne, uposażenia klasztorów diecezji krakowskiej – łącznie 36 cytatów, głównie jednostkowych, dla poszczególnych typów tekstów. Pozostałe źródła tego słownictwa również mają charakter świecki (66 cytatów). Dość duża liczba przykładów – 35 – pochodzi z wydania Józefa Rostańskiego *Średniowieczna historia naturalna w Polsce* (Rostański 1900). Staropolskie nazwy związane z wypiekami notowane były zatem również wśród nazw botanicznych, m.in. w *Antibolomenonie* – słowniku lekarskim sporządzonym przez Jana Stankę, średniowiecznego przyrodnika i lekarza, wykładowcę medycyny w Akademii Krakowskiej – oraz w glosach polskich wpisanych do różnego typu tekstów medycznych. Co istotne zresztą, najstarsze teksty kulinarne – receptury rozproszone – nieco późniejsze, bo z drugiej połowy XV i z XVI w., pochodzą głównie właśnie z wydawnictw i manuskryptów, których zasadniczy cel i tematyka dotyczyły w szczególności lecznictwa, botaniki i ziołolecznictwa oraz gospodarki, zatem np. z zielników, dzieł botanicznych i zoologicznych, traktatów dietetycznych czy poradników medycznych. Innym jeszcze źródłem dla staropolskiego słownictwa związanego z pieczywem są rachunki dworu królewskiego (18 poświadczeń), literatura średniowieczna, głównie poezja (6), wyjątkowo powieść (1), ponadto dwa teksty naukowe: traktat Parkoszowica oraz raporty ze spotkań działu filozoficzno-historycznego Akademii Cesarskiej (RAP).

Charakter wszystkich dokumentów będących źródłem staropolskiego słownictwa związanego z pieczywem czy kulinariami w ogólności wpływa na stan wiedzy na temat ówczesnych realiów, interesującej nas sfery życia z kilku powodów. Dokumenty te nie zawsze pozwalają na precyzyjne rozgraniczenie leksyki rzeczywiście stosowanej od tej tworzonej doraźnie, np. dla potrzeb literackich. Ponadto pojawiające się w nich leksemy poświadczane są w dużej mierze jednostkowo (aż 70 leksemów), często w izolacji, bez szerszego kontekstu pozwalającego na właściwą interpretację znaczenia i budowy poszczególnych wyrazów, złożonych relacji formalno-znaczeniowych w przypadku derywatów słowotwórczych. To z kolei wpływa na jakość definicji podawanych w *Słowniku staropolskim*, często bardzo lakonicznych i ogólnych, niepozwalających na odtworzenie desygnatów, np. *czorman* 'rodzaj pieczywa', *kislowini* może³ 'pieczywo na kwasie', *kręgiel* (*kre-giel*) 'jakiś rodzaj pieczywa, może obarzanek', *papin* 'rodzaj potrawy czy też placka z mąki jęczmiennej' lub *sadlnik* 'tłuste ciasto wyrabiane prawdopodobnie na gęsim smalcu'. Autorzy definicji słownikowych niejednokrotnie wprost zaznaczali swoją niepewność, objaśniając znaczenia poszczególnych leksemów (*może, jakiś rodzaj, prawdopodobnie* czy przez znak zapytania).

Przejdźmy do omówienia wyróżnionych grup leksykalno-semantycznych.

Nazwy wyrobów piekarniczych, czyli łącznie rozpatrywane nazwy pieczywa, ciast i ciastek

W centrum pola sytuuje się **chleb** – prastowo o zasięgu ogólnostowiańskim o niejasnej etymologii. Autorzy słowników etymologicznych odsyłają do prasłowiańszczyzny, która przejęła leksem z niemieczyzny. Według Brücknera⁴ „Słowianie z niem., dziś *Laib*, goc. *hlaifs*, przejęli; dzisiejsze *Brot* zastąpiło dopiero później Niemcom ich pierwotne, ogólne *Laib*” (Brückner: 179). Podobnie twierdzi Boryś:

Psł. **chlēbъ* 'chleb', zapożyczenie z germ. **hlaiba-*, por. goc. *Hlaifs* 'chleb', stwniem. *hleib* 'ts.', dziś niem. *Laib* 'bochenek (chleba)'. Słowianie zapożyczyli od Germanów nazwę pieczywa na zakwasie, uformowanego w bochenki; wcześniej znali niewątpliwie pieczywo praśne, podpłomyki wypiekane bez zakwasu.

³ Za Sstp.

⁴ Ilekroć w tekście użyto nazwisk: Brückner, Bańkowski, Boryś, Sławski, Mańczak, tylekroć chodziło o ustalenie etymologiczne tych autorów zaprezentowane w ich słownikach etymologicznych. Nazwiska zatem stanowią jednocześnie skróty poszczególnych słowników etymologicznych (pełny opis zob. bibliografia).

Tak samo Sławski, który jednak przytacza autorów opowiadających się za teoretycznie możliwą rodzimością leksemu. Ustalenia etymologii niemieckiej powtarza dzisiaj choćby WSJP. Tymczasem dyskusję z nimi podejmuje Bańkowski, który jednoznacznie stwierdza, że jest to hipoteza nie do przyjęcia. Podobnie czyni Mańczak, zauważając, że powyższe wnioski pozostają w sprzeczności z tym, co można znaleźć w słowniku etymologicznym Klugego-Mitzki, a mianowicie, że niem. *Laib* „als Name des geformten Brots ist älter als Brot selbst, das erst nach Erfindung des Sauerteigs aufgekommen ist” („Nazwa ukształtowanego chleba jest starsza niż sam chleb, który pojawił się dopiero po wynalezieniu zakwasu”).

Wyraz ten używany był w połączeniach z określeniami precyzyjnymi, różnicującymi wyroby z mąki poddanej fermentacji: *chleb kwaszony*, *chleb zakwaszony*, *chleb nieopraskowny*, i z mąki niepoddanej fermentacji: *chleb opraskowny*, *opraskowy*, *chleb nagnieciony* (1437), *zagnieciony* (1413–4). Od niego pochodzą przymiotniki *chlebnny* i *chlebowy*. Wyrażenie *chlebowa misa* oznaczało ‘rodzaj gorszego chleba, wypiekanego w kształcie płaskiej miski i używanego jako miska’, zapoż. z łac. lud. *mēsa* ‘stół’ łac. *mensa* ‘ts’, może za pośrednictwem germańskiego.

O randze chleba w omawianym okresie w wymiarze społecznym świadczą dwie charakterystyczne formacje słowotwórcze pochodne od tego słowa. Jedna z nich *chlebodarca* (1420), złożenie rzeczownika *chleb* i czasownika *darzyć* z sufiksem *-ca*, oznacza ‘osobę hojną, dobrą, dobroczyńcę’; druga, o podobnej strukturze słowotwórczej *chlebojedźca* (1411), czyli ‘ten, kto je chleb’ oznaczała ‘człowieka będącego na czymś utrzymaniu (także członka rodziny)⁵’.

Butka – formalnie zdrobnienie od *buła* – ma nazwę najprawdopodobniej motywowaną przez swój okrągły kształt i źródło w prasłowie *bula* ‘coś wypukłego’, por. *wybulić*. Inaczej jednak rzecz widzą autorzy słowników etymologicznych. Różnice między ich poglądami na pochodzenie tego słowa unaczynia poniższa tabelka:

Tabela 1. Etymologia wyrazu *butka* według słowników etymologicznych

Brückner	<i>bula</i> , dawniej <i>buła</i> (papieska), od pieczęci przywieszanej przezwana, łac. <i>bullā</i> , ‘pieczęć’, ‘pęcherzyk’, ‘guz’; stąd i <i>buła</i> , <i>butka</i> (od 15. w.), <i>bułeczka</i> (dawniej <i>butka</i> chleba), i <i>bulba</i> albo <i>bulwa</i> , na ‘ziemniaki’ od wszelakich »korzeni« przenoszona; <i>butka</i> od nas na całą Ruś (<i>butocznik</i> , ‘piekarz’).
Boryś	Od XV w. ‘rodzaj białego pieczywa’, od XVI <i>buła</i> ‘chleb biały, okrągły, duży’, dial. ‘bochen’; por. stp. XV w. <i>bułarnia</i> ‘piekarnia’/ Pśł * <i>bula</i> ‘obrzemie, coś kulistego, okrągłego’...

⁵ Krystyna Długosz-Kurczabowa pisze, że pojęcie pracodawcy czy inaczej chlebodawcy w historii języka polskiego było wyrażane przez następujące, dziś już zapomniane, formacje pochodne od *chleb*: *chlebojad*, *chlebojedźca*, *chlebostraw*, *chleborób*, *chleburad*, nadto istniały słowa *próżnychleb* oznaczające darmozjada i *chlebopiek* oznaczające piekarza (Długosz-Kurczabowa: 93).

WSJP	psł. *bula 'obrzemie, coś kulistego, okrągłego'
Mańczak	cz. <i>boule</i> 'guz', r. dial. <i>bulka</i> 'okrągły kamień', stwń. <i>bula</i> 'obrzemie'. Psł. * <i>bula</i> /* <i>bul</i> 'ja. Pokrewne łot. <i>baule</i> 'wiązka', niem. <i>Beule</i> 'guz', łac. <i>bullā</i> 'bańka na wodzie'. Według Borysia „wyraz pokrewny z <i>buchać</i> ”, z czym trudno się zgodzić. Między dźwiękami <i>buchać</i> a słowami spokrewnionymi z <i>bułka</i> nie ma żadnego podobieństwa ani znaczeniowego, ani formalnego (w <i>buchać</i> jest tylko spółgłoska <i>b</i> , natomiast w <i>bułka</i> i jego odpowiednikach innojęzycznych stale występują dwie spółgłoski: <i>b</i> i <i>l</i>).
Bańkowski	Niejasne, może przez klasztory wprost z łac. <i>bullā</i> albo z fr. <i>boule</i> 'kula', stąd zdrobnienie <i>bułka</i> i stp. <i>bułarnia</i> .
Sławski	Zasięg i znaczenie przemawiają za pożyczką, choć nie ma zgody co do źródła, por. włos. fr. <i>boule</i> 'okrągły chleb', fr. <i>boulangē</i> 'piekarstwo', stg niem. <i>bullā</i> 'pryszcz', śrg niem. <i>biule</i> 'gula, guz', szwedz. <i>bulle</i> 'chleb, bułka'.

Źródło: opracowanie własne.

Inna nazwa bułki, ale pszennej tylko, poświadczona w BZ to *zemła*. Według Brücknera „z niem. *Semmel*, z łac. *simila*, a to wraz z grecką nazwą 'przedniej mąki', *semidalion*, z jakiegoś obcego języka”. Brückner przeciwstawia *zemłę*, jako pieczywo szlachetniejsze, wykwintniejsze, grubemu chlebowi razowemu zwanemu *borys* (por. hasło *borys*).

Odziedziczony z prasłowiańszczyzny jest *piróg* (1472), późniejsza postać to *pieróg*, który oznaczał 'rodzaj ciasta nadziewanego albo zagniecionego z serem'. Brückner uważa, że pierwotnie była to nazwa ciasta obrzędowego, etymologicznie przechowująca prasłowiańskie słowo *pir-* 'biesiada' z dodanym sufiksem *-og*, takim samym, jaki mamy w słowie *twaróg*.

Wśród nazw wypieków można wskazać wyrazy tworzone od podstaw rodzimych z wykorzystaniem podobnej techniki słowotwórczej. Zbieżnie strukturalnie są formacje odprzymiotnikowe z sufiksem *-ik* z kategorii *nomina attributiva*: *jajecznik* 'rodzaj ciasta wypiekanego z jaj z dodatkiem mąki', *pierzniak/piernik* 'ciasto przyprawione miodem i pieprzem', *twarożnik* 'rodzaj ciasta z serem', *sadlnik* 'tłuste ciasto wyrabiane prawdopodobnie na tłustym smalcu', dla których możliwą podstawą słowotwórczą były tematy fleksyjne przymiotników: *jajeczny*, *twarożny*, *pie(p)rzny*, *sadlny* 'związany z sadłem', odnotowanych zresztą w Sstp w wiele mówiących nam kontekstach: *jajeczne białko*, *twarożny kołacz*, *tarłka pierzna*, *sadlny kołacz* 'rodzaj smażonego ciasta nadziewanego mięsem'. Formacje *twarożnik*, *sadlnik* występujące równoległe do multiwerbizmów *kołacz twarożny*, *sadlny kołacz* możemy uważać za jedne z pierwszych uniwerbizmów w polszczyźnie.

Drugą grupę tworzą derywaty typu *gniecieniec* 'placek z zagniecionego ciasta', *mazaniec* 'rodzaj pieczywa', *tłuczeniec* 'piernik' o strukturze 'coś gniecione-go, mazanego, tłuczonego', należące do kategorii *nomina patientis*, urobione od

imiesłowów przymiotnikowych biernych sufiksem *-ec*. Według Sstp *mazaniec* jest bohemizmem⁶.

Trzecia grupa to derywaty z wielofunkcyjnym sufiksem *-ek*: *obarzanek*, *opłatek*, *oprzasnek*, *przasnek*, *poskrobek*, *pogłodek*. Jako nazwę z kategorii *nomina patientis* daje się zinterpretować wyraz *obarzanek* – ‘to, co zostało ob(w)arzone’, z datacją 1394 r. Nazwa jest żywa do dziś jako krakowski regionalizm, sporadycznie w czasach późniejszych w postaci *obwarzanek*, z przywróconym wyelidowanym *b*. Podobnie można potraktować *poskrobek* ‘coś, co jest wynikiem poskrobania czegoś’, mający realne znaczenie leksykalne ‘placek z resztek ciasta wyskrobanego ze ścian dzieży’. *Przasnek* to z kolei *nomen attributivum* ‘coś, co jest przasne’, tu w znaczeniu chleba z ciasta niepoddanego fermentacji. *Oprzasnek* pozornie wygląda na wariant poprzedniej nazwy, jednak nagłosowe *o-* skłania do poszukiwania ewentualnego czasownika, od którego mógłby pochodzić. Bańkowski uważa, że *o-* w tym wyrazie zostało wprowadzone na wzór słowa *opłatek*. Wyraz użyty jest w tekście Biblii. Pochodzenie odczasownikowe ma też zapewne leksem *osuch* (1472 r.), formacja bezsufiksalna, oznaczająca wysuszony chleb, placek, a motywowana chyba przez *osuszyć*. Podobnie od czasownika wywodzi się prawdopodobnie *ob(w)artuch* (1459) jako derywat od imiesłowu przymiotnikowego biernego czasownika *obewrzeć* – *ob(wa)rty* ‘obwarzony, obgotowany’ z sufiksem *-uch*. *Wychopień* ‘rodzaj placka z mąki zagniecionej wodą, pieczonego na żarze, podpłomyk’ motywowany jest przez zapomniany już czasownik *wychopić* objaśniany jako ‘wyrwać’ przez Brücknera, utworzony sufiksem *-eń*.

Dwie nazwy są fundowane najprawdopodobniej przez wyrażenia przyimkowe. Tajemniczo wygląda *pogłodek* ‘skórka chleba czy też rodzaj bułki’, w którym pobrzmiewa słowo *głód* i przyimek *po*, a zatem ewentualna motywacja mogłaby być ukryta w jakimś szczególnym rozumieniu frazy *po głodzie*. Drugi derywat pochodny od wyrażenia przyimkowego to *podpłomyk* ‘płaski placek pieczony na żarze’ o prawdopodobnej motywacji ‘to, pod czym jest/był płomień’.

Niejasna formalnie jest *pokręta* ‘rodzaj pieczywa, placek, chleb, bochenek’; potencjalna parafraza strukturalno-słowotwórcza to ‘coś pokręconego?’, a zatem może być to wyrób z ciasta splatanego z długich kawałków tak, jak dziś w chałce?

Ciekawą jednostką jest *papin* (1472) ‘rodzaj potrawy czy też placka z mąki jęczmiennej’, być może motywowany przez słowo z języka dziecięcego *papu* ‘jeść’, jak pisze Brückner w haśle *papać*:

Ale od wieków wołają i u nas dzieci *papu* (gdy chcą jeść; zapisał Mączyński 1564 r.), a to należy do (europejskich) słów dziecięcych,

⁶ Przepis na *mazaniec* można dziś znaleźć na stronie internetowej czechypopolsku.pl: „mazanec alias velikonocni svecenik, czyli po prostu ciasto drożdżowe z rodzynkami i płatkami migdałów” (<https://czechypopolsku.pl/mazanec-baba-drozdzowa/>, dostęp: 9.05.2021).

u Niemców np. *pampen*, itp. Tak samo u Czechów, *pápa*, *pap(k)ati*, *papiczka* i *papinka*, serb. *papica*, itd.

Drugi pomysł etymologów to odesłanie do łac. *pappa*, *pappare* 'jeść'. Słowo *papin* lokuje się w szerszej rodzinie słów późniejszych, już dziś właściwie zapomnianych: *papinek* w SJP Dor z dwoma znaczeniami: 1. 'pieszczoszek, delikacik, maminsynek'; 2. *papka* dla dzieci, w liczbie mnogiej 'łakocie, frykasy', także *papinkarz* w SL 'chowany na łakociach'⁷.

Niektóre wypieki nosiły nazwy metaforyczne, zazwyczaj tłumaczące się przez kształt wyrobu, por. *grzybek*, *kołacz*, *kręgiel/kregiel*, *roglik*, *rogliczek* 'w kształcie rogu zwierzęcia', *pączek*.

Nie jest jasne, czy wolno nam w tej grupie umieścić *kukłę*, nazwę podłużnego pieczywa zwężającego się na końcu jak klin. Do dziś przetrwała w postaci zdrobnienia *kukielka*, zachowana regionalnie i w gwarach. W Sstp synonimem *kukły* jest wieloznaczne słowo *klin*, w tym znaczeniu opisujące kształt pieczywa.

Jak widać z powyższego przeglądu słownictwa o genezie słowiańskiej, podstawą nominacyjną dla nazw pieczywa były następujące trzy główne koncepty: sposób wytwarzania produktu, np. *gniecieniec*, *o(b)wartuch*, główny lub najistotniejszy składnik wyrobu, np. *piernik*, *twarożnik*, kształt wyrobu, np. *bułka*, *klin*.

Dość licznie reprezentowane są wyrazy zapożyczone z niemieczyny: *krepel/krapel* (1472), 'pulchne ciasto smażone na tłuszczu, może nadziewane' (por. gwarowe śląskie i dziś żywe *krepel* 'pączek'), *pankuch* 'placek' (1455) (por. niem. *Pfankuch*), *strucel*, *strucla* 'rodzaj pieczywa z pszennej mąki, może przekładanego serem' z niem. *Strutzel* (r. męski); *ornaf* 'rodzaj pieczywa w kształcie rogu' z niem. *Hornaffe* – według Brücknera była to średniowieczna nazwa rogalika.

Begiel (1500) według Sstp to 'ciasto przyrządzone na oleju, pączek', ale np. Brückner wyprowadza to słowo od niemieckiego *Bögel*, a to od *Bogen* 'łuk' i tłumaczy inaczej, jako 'precel'. Wydaje się, że mamy do czynienia z pomieszaniem desygnatów. Słowo *begiel* ma w Sstp bliski sobie fonetycznie wyraz *bugiel* objaśniony jako 'obarzanek, precel'. W *Słowniku regionalizmów krakowskich* (Przybylska, Ochmann 2017) odnotowano wyraz *bajgiel* i przypisano mu dwa znaczenia: 1. 'okrągła bułka z dziurką w środku, zwykle najpierw lekko podgotowana we wrzącej wodzie, a następnie pieczona, ozdobiona przyprawami lub cebulą czy serem; wywodząca się z tradycji żydowskiej' i 2. dziś rzadziej 'to samo

⁷ Jako ciekawostkę można przytoczyć współczesny wpis na stronach internetowych forum.gazeta.pl: „Jestem ciekawa, czy któraś z Was pamięta ten zlepek masła, mąki i cukru nazywany na śląsku papinkami” (https://forum.gazeta.pl/forum/search_.html?query=forum.gazeta.pl%3A+%E2%80%9EJestem+ciekawa%2C+czy+kt%C3%B3ra%2C+z+Wa-s+pami%C4%99ta+ten+zlepek+mas%C5%82a%2C+m%C4%85ki+i+cukru+nazywany+na+%C5%9B+%C4%85sku+papinkami%E2%80%9D, dostęp: 9.05.2021).

co obwarzanek'. W związku z tym prawdopodobnie mamy trzy różne desygnaty z pomieszaniem ich nazw. Wyjściowo, a zatem w okresie najdawniejszym prawdopodobnie było tak: 1. *bajgiel* to okrągła bułka z dziurką z kuchni żydowskiej, 2. *obwarzanek* to pieczywo w formie zwiniętego w kółko grubego wałka, posypane makiem, solą, sezamem itp., obgotowywane przed wypiekaniami, 3. *precel* (z niem. *Brezel*) to pieczywo w formie grubego wałka w kształcie ósemki, posypane np. makiem, solą.

W historii języka polskiego ów *bajgiel* występował w wielu postaciach wariantywnych; *begiel*, *bugiel* (Sstp), *begiel*, *bygiel* (SWil), *bajgiele*, *begiel*, *bygiel* (SW). Można więc postawić hipotezę, że *begiel* (1500) i *bugiel* (1437) ze Sstp to dwie fonetycznie różne nazwy dla tego samego desygnatu, ale nie pączka, lecz właśnie opisanego wyżej rodzaju pieczywa z kuchni żydowskiej. Źródłem najprawdopodobniej był jidysz, a nie bezpośrednio niemieczyzna.

Wieloznaczne słowo *placek* (1444) u swej podstawy ma niemiecki wyraz *Platz*. W Sstp przypisano mu dwa znaczenia: 1. 'rodzaj płaskiego pieczywa z niesfermentowanego ciasta'; 2. (w Biblii) 'cienki chleb z praśnego ciasta zaprawianego oliwą, spożywany w czasie Paschy, maca'. Natomiast według Bańkowskiego już w XV w. miał dwa znaczenia specjalne: 1. 'płaskie ciasto pieczone', 2. 'płaskie ciasto smażone'.

Źródło w języku niemieckim mają też najprawdopodobniej słowa *cołt* (1472), *cołta* (1343), *cołtek* 'chleb lub bułka podłużnego kształtu, tu może lekarstwo tak uformowane'. Brak tego hasła w słownikach etymologicznych. Odnajdujemy je w dziele *Das Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der polnischen Schrift- und Standardsprache* (Vincenz, Hentschel 2010), gdzie czytamy: „COŁTA subst. f. (m.), od 1343; też cołt: 'chleb lub bułka forma wydłużona', 'chleb lub podłużna bułka'".

Wyłącznie religijne odniesienie ma zapożyczenie z języka staroczeskiego *opłatek*, wyraz genetycznie wyprowadzany z łaciny kościelnej od 'oblata', oznaczający 'chleb ofiarny, hostię'. Takie samo znaczenie ma słowo *plaskur/plaskur* (1500) 'opłatek, chleb ofiarny przeznaczony na hostię'. Brückner interpretuje *plaskur* jako słowo pochodzące z greckiego *prosfora* 'ofiara', wskazując na pokrewieństwo z rus. *praskura* i *proskura*. Natomiast w haśle *proskura* pisze:

proskura, w najrozmaitszych postaciach, rozpodobnione *plaskur(a)*, p.; 'chleb pszenney na hostję do cerkwi'; *proskurnica*, 'baba wypiekająca proskury'; z grec. *prosfora*, 'ofiara'; cerkiewne, u pisarzy unickich i dyzunickich 17. wieku częste; *praskura* i *proskura* u Stanka r. 1472, o 'pieczywie pszennem'.

Bańkowski odnotowuje hasło *plaskur*, ale z innym znaczeniem: 'orkisz' [por. „1689, zamiast *plaskur* według *plaski*. U Knapskiego (1621) »plaskur« przez pomieszanie

z *proskura*”]. Współcześni miłośnicy pieczywa i rekonstruktorzy dawnego jedzenia znają mąkę *płatkurkę* jako rodzaj mąki orkiszowej⁸.

Niejasne jest pochodzenie słowa *paksymat/pakszymat*, oznaczającego specjalny gatunek chleba po upieczeniu krojony i ponownie wypiekany (wysuszany). O słowie *czorman* można powiedzieć tylko tyle, że pochodzi z niemieckiego, ale nie ustalono, z jakiego wyrazu i jaką drogą przeszło do polszczyzny. Brückner pisze jedynie, że był to też w XVI w. przydomek szlachecki niemieckiego pochodzenia, jak Rej itp.

Równie nieczytelna jest budowa słowa *nadobogon* oznaczającego ‘okrągły placek o podniesionym brzegu, wypiekany z ciasta chlebowego gorszego gatunku, służący jako misa, talerz, po użyciu spożywany przez ludzi lub dawany bydłu’.

Nazwy potraw podawanych z chlebem lub sporządzanych z dodatkiem chleba

W tej grupie mieszczą się słowa takie, jak *topienica* (1472) ‘polewka winna z chlebem’, *grzanka* ‘kawałek chleba lub bułki specjalnie przypiekany; por. cytaty w Sstp: „pisali siedząc o dzbanie piwa, grzanki jedząc”.

Nazwy kształtów i części poszczególnych wyrobów piekarniczych

Bochnek/bochenk (późniejsze *bochenek*) to według Brücknera wyraz o niejasnym pochodzeniu. Według WSJP pochodzi od średnio-wysoko-niemieckiego *vochenze/fochenze* oznaczającego rodzaj placka, biały chleb. W Sstp jest objaśniony jako *unus panis totus*, czyli jedna cała część chleba. Wyrażenie *bochenek chleba* sugerowałoby zatem, że *chleb* pierwotnie był raczej nazwą substancji amorficznej (ciasta do wypieku?), która porcjowana była na części określane właśnie jako *bochenek*. Wariantem morfologicznym tego słowa jest postać *bochniec*, z sufiksem *-ec*. Poświadczona jest też, ale tylko w postaci w liczbie mnogiej w opisie herbu *połubocheńce*, formacja pochodna w liczbie pojedynczej odtworzona jako *połubocheńca* (?) oznaczająca pół bochenka. Najczęstszą formą chleba był być może właśnie *bochniec*, w nim wyróżniano *skórę* (*chlebową*) (1500), czyli zewnętrzną przypieczoną powłokę, co wygląda na metaforyczne przeniesienie pierwotnego prasłowiańskiego znaczenia tego wyrazu – kory drzew; następnie *pośrzodek*, czyli część wewnętrzną, miękką, mięsz, określaną nadto wieloma innymi wyrazami – wariantami fonetycznymi

⁸ „W rodzinie orkiszowej płatkurka zajmuje miejsce starszej siostry pszenicy orkisz. W starożytnej Mezopotamii uprawiana była na szeroką skalę. Płatkurka jest prymitywnym gatunkiem pszenicy – jednym z pierwszych udomowionych zbóż na Bliskim Wschodzie. Ma płaskie, podobne do jęczmienia kłosa, a pochodzi z obszarów obecnej południowo-wschodniej Turcji, gdzie uprawiano ją już 10 tys. lat p.n.e. Płatkurka świetnie czuje się w polskim klimacie. Początki polskiego rolnictwa są związane z uprawą właśnie tego zboża. Nasiona płatkurki odnaleziono w jaskiniach koło Ojcowa. Była uprawiana w tych okolicach ok. 2 tys. lat p.n.e.” (<https://www.niro-bio.pl/reliktowe-nowosci-plaskurka/>, dostęp: 10.03.2020).

jako: *pośrodek/pojrzodek/pojśrodek/postrzedek*. Inną odnotowaną w Sstp nazwą skórki chleba jest formacja pochodna od *chleb*: *chlebica* z sufiksem *-ica*. Chleb porcjowano, krojąc *kromy*, *kromki* – słowa odziedziczone z prastłowiańszczyzny, pierwotnie oznaczające coś odciętego. Pierwsza ukrojona z brzegu kromka nazywała się *przylepa* (1500), słowo pochodne od czasownika *przylepić*. Synonimem *kromki* była *skiba* (1472), zapożyczenie ze średnio-wysoko-niemieckiego *Sciba*, oznaczająca pierwotnie odciętą pługiem podczas orki bryłę ziemi. Sstp nie notuje jednak *skiby* w znaczeniu kromki chleba. Inną nazwą kawałka chleba był *kus* (1472), postać oboczna prasłowa *kęs*, i może *łom*, pochodne od dawniejszego *łomić*, później wypartego przez *tamać*, oraz *drobima*⁹/*drobina* (Rozm), derywat od prasłowa *drobić*.

Nazwy mąki

Hiperonim *mąka* (BZ) to prasłowo o zasięgu ogólnostłowiańskim. Szczegółowe nazwy mąki odzwierciedlają podział jej rodzajów według sposobu mielenia ziarna wpływającego na jej jakość: na mąkę bardzo drobną i z dobrego gatunku zboża, prawdopodobnie z pszenicy, określaną jako *białka*, *biel* (BZ) – tu podstawą konceptualizacji nazwy jest biała barwa – i mąkę grubo mieloną, zapewne też z gorszego ziarna, uważaną za gorszą, nazywaną *tłoką*, derywat od czasownika *tłoczyć* – tu punktem wyjścia dla utworzenia nazwy jest czynność. Z grubo mielonych ziaren powstawały kasze. Słownik odnotowuje jeszcze derywat od *mąka*, mianowicie *mączka* – formalne deminutiwum z sufiksem *-ka* oznaczające 'delikatną mąkę pszenną uzyskiwaną przez moczenie tłuczonego ziarna; krochmal'. Zauważmy, że nie mamy świadectwa językowego potwierdzającego przeciwstawianie mące białej mąki ciemnej lub wręcz czarnej. Natomiast już w średniowieczu istniało rozróżnienie między piekarzami nazywanymi *białymi*, którzy wypiekali chleb biały, czyli z mąki pszennej, i piekarzami *czarnymi*, wypiekającymi chleb z mąki żytniej, ciemny, czarny.

Brückner twierdzi, że pierwotnie słowo *mąka* oznaczało ciasto, a nie zmielone ziarna, pochodzi bowiem od pnia *menk-* oznaczającego ugniatanie czegoś namozonego.

Mąka jest podstawą wyrażenia nieciąętego: *przyprawiona mąka* (1419) – synonim *krochmalu*, występuje ponadto w kontekstach uszczegółwiających jej pochodzenie z określonego zboża: *jęczmienna mąka* (1419).

Krochmal (1419) to nazwa 'delikatnej mączki pszennej, uzyskiwanej przez moczenie tłuczonego ziarna', zapożyczenie z niem. *Kraftmehl*.

Osobno trzeba wspomnieć tu o słowie *mliwo* (1450), w Sstp występującym w kontekście *mliwo słodowe*, oznaczającym półprodukt w procesie mielenia, mianowicie mąkę wraz z otrębami. Bańkowski uważa, że *mliwo* jest formą dialektalną prawidłowej postaci *mlewo*, zbudowanej z podstawy od czasownika *mleć*

⁹ Tę lekcję Bańkowski (I 299) uważa za błędną.

i sufiksu *-wo*. W wyrazie *mliwo* według niego doszło do asymilacji morfologicznej do słów z sufiksem *-iwo* i stąd jako późniejsza innowacja *mliwo*.

Pochodne od *mąki* jest też słowo *mączyny*, oznaczające 'najlżejsze cząsteczki mąki unoszące się w powietrzu, osiadające przy przemiele na ścianach młyńa'. To bardzo ciekawa formacja plurale tantum z sufiksem *-iny/-yny* być może z kategorii słów typu *obierzyny*, *popłuczyny*, a więc odczasownikowych nazw obiektów i wytworów czynności, dla której należałoby chyba postulować czasownik **mączyć*.

Wątpliwe są forma i znaczenie jednostki *mazały*, interpretowane w Sstp jako plurale tantum o prawdopodobnym znaczeniu 'mąka'.

Nazwy kasz

Umieszczamy je w zbiorze słownictwa związanego z pieczywem, ponieważ często trudno wyznaczyć granicę między tym, co jest kategoryzowane jako mąka, a tym, co objęte hiperonimem kasza.

Słowo *kasza* o nieustalonej etymologii także należy do dziedzictwa prasłowiańskiego, jednak nie występuje w Sstp. Szczegółowe rodzaje kasz kryją się za nazwami: *gruca* (1420 r.) – nazwa kaszy z owsa i/lub potrawy z takiej kaszy, zapożyczenie ze średnio-wysoko-niemieckiego *Grütze*; *kucia* lub *kucja*¹⁰ o tym samym znaczeniu; *grys* (1393 r.) – kasza grubo mielona, nazwa zapożyczona ze średnio-wysoko-niemieckiego *Griess* (Bańkowski I 492). Nazwy te odślaniają potrzebę rozróżniania kasz ze względu na to, z jakiego zboża pochodzą, por. *gruca* z owsa, *Jagły* (PF) z prosa, przy czym znów *Jagły* to nazwa ogólnosłowiańska, dziedziczona z prasłowiańszczyzny, *Jarzyna/Jerzyna* ze zbóż jarych, oraz na to, w jaki sposób przerobione zostało ziarno: *Krupy*, sg *Krupa* – znów *Prasłowo*, które oznacza ziarno pokruszone na kaszę właśnie, ale też samą taką kaszę lub z niej potrawę, *tlucz*, *tluczeniec* – nazwy kaszy powstałej w wyniku tłuczenia ziarna, pochodne od czasownika *tluc*.

Krupy są rozróżniane według rodzajów zbóż jako *Krupy jęczmienne*, *Krupy owsiane*, pojawia się też niejasne określenie *Krupy darte*, wskazujące prawdopodobnie na jakiś sposób obróbki ziaren zboża i przetwarzania ich na kaszę. Warto tu jeszcze wspomnieć o słowie *hreczycha*, oznaczającym ziarno gryki przerabiane na mąkę i kaszę, motywowanym przez małorus. *hreczka* 'gryka'.

Niejasna jest nazwa *zaspica* (1472) 'kasza, krupy'.

Nazwy dodatków

Dla nazwania zaczynu w Sstp występują dwa określenia: *ciasto* i *kwias chlebny*, obie z tekstu Rozm.

¹⁰ Brückner pisze, że słowo to „tylko na wschodniej pości” oznacza „potrawę na Boże Narodzenie, rozgotowaną pszenicę z miodem i makiem”; uważa słowo za cerkiewizm (Brückner: 279). Dziś w tym znaczeniu funkcjonuje słowo *kutia*, uznawane za pochodzące z ukraińskiego bądź białoruskiego.

Nazwy cech wyrobów piekarniczych

Mieszczące się w tym subpolu przymiotniki w większości określają wyróżniające dany wypiek cechy: *kisiały* 'kwaśny, wyrośnięty na zakwasie', por. *kisiały chleb*; *kwaszony* 'z mąki poddanej fermentacji bez drożdży', *nieoprzaskowny* 'to samo'; *podpopielny* (BZ) 'pieczony na węglach, na popiele' odnoszony do wypiekania w ten sposób chleba z niesfermentowanego ciasta, użyty w kontekstach: *podpopielny chleb*, *podpopielny oprasnek*; albo są częścią stałego wyrażenia, w którym znaczenie przymiotnika pozostaje niejasne: *nagnieciony chleb* 'rodzaj chleba'. Dla nazwania pieczywa rumianego, przypieczonego pojawia się przymiotnik (adiektywizowany imiesłów) *ogorzały* (PF). Przymiotniki *ofiarny* (BZ) i *ofertorzny* (Rozm) wprowadzają kontekst sakralny, oznaczając chleb poświęcony na ofiarę Bogu. *Jęczmieni* określa rodzaj kaszy powstałej z jęczmienia: *krupy jęczmienie*. Wieloznaczny przymiotnik *chlebny* jest częścią wyrażenia *kwas chlebny* oraz określeniem czwartej niedzieli postu *chlebna* (1466). W BZ użyty jest też w znaczeniu 'urodzajny' w wyrażeniu „*ziemia chlebna a winna*". Natomiast przymiotnik *chlebowy* udokumentowany jest w wyrażeniu *stół chlebowy* z wiersza Słoty z przypisanym mu znaczeniem 'stół, przy którym się jada', oraz *karmia chlebowa* (PF), czyli 'pokarm, posiłek z chleba'.

Nazwy miejsc związanych z pieczywem

W centrum sytuuje się *młyn* (1387), czyli nazwa urządzenia i całego zakładu, w którym mielono zboże na mąkę. Wyraz jest zapożyczeniem ze staro-wysoko-niemieckiego, a pierwotnym źródłem było późnołacińskie słowo *molina*, *molinum*, jako że Słowianie najpierw znali tylko metodę ręcznego mielenia ziaren na kaszę i mąkę na żarnach. Od niego pochodne to *młynek* (1498) 'niewielki młyn' i *młynica/młynnica* (1428) 'główna robocza izba młyna lub sam budynek młyński'.

Miejsce wypiekania pieczywa to *piekarnia* (1500) albo synonimiczna według Sstp *bułarnia* (1500), obie formacje z charakterystycznym dla nazw miejsc sufiksem *-arnia*.

Nazwy czynności i procesów związanych z wypiekaniem

W tym subpolu mieszczą się przede wszystkim czasowniki. Część z nich reprezentowana jest jedynie przez formy imiesłowowe, zwykle imiesłowy przymiotnikowe bierne. Zapożyczony z niemieckiego czasownik *szrotować* użyty w formie imiesłowowej *szrotowana* (o mące) (1479) oznacza 'przesiewać mąkę, oczyszczając ją w ten sposób', i jest związany z niem. *Schrott* 'okrawki, odpadki'. Bliskoznaczny czasownik *pytłować* (1463) 'oczyszcza mąkę, przesiewając przez pytel', również oparty jest na wyrazie zapożyczonym z niemieckiego. Do dziś dnia mówimy o *chlebie pytłowym*, czyli wypiekanym z jasnej mąki żytniej, dawniej nazywanej *mąką pytłową*. Czasownik *siać* (PF) o genezie prasłowiańskiej ma także znaczenie 'przesiewać przez sito'.

Na prasłowiańskim rdzeniu *gniet-* ufundowane są czasowniki *gnieść* (1500), *nagnieść* (1462) 'wyrobić, wymiesić ciasto, gniotąc uformować', oznaczające wyrobienie ciasta na wypieki', a do prasłowa *miesić* nawiązuje czasownik *zamiesić* (BZ) 'zagnieść mąkę z wodą'. *Kwasić* (BZ) nazywa proces poddawania czegoś (tu ciasta chlebowego) fermentacji zakwaszającej, czynienia kwaśnym, kiszenia, użycia imiesłowowe potwierdzają istnienie domniemanego czasownika *zakwasić*: *chleb zakwaszony*. Natomiast czasownik *ukisieć* (Rozm) oznacza w odniesieniu do ciasta 'ulec procesowi fermentacji i przez to spulchnić się', a *kisieć* 'o cieście: fermentować'.

Nazwy osób trudniących się wypiekami

Nazwa osobowa *piekarz* (w Sstp datacja 1478) datowana jest przez Bańkowskiego na 1450 r.; to forma prasłowiańska, urobiona sufiksem *-arz*. Według tego autora motywowana jest raczej przez jakiś rzeczownik niż czasownik, rzeczony sufiks tworzył bowiem regularnie nazwy osobowe, lecz od rzeczowników, a nie od czasowników, stąd hipoteza, że podstawą był wyraz *pek* 'wypiek chleba, chleb'. *Piekarz* to prasłowo żywe do dziś, występujące zarówno w wielu nazwach miejscowych, jak i w nazwiskach. Na uwagę zasługuje zwłaszcza nazwa *Piekary*, którą ma dziś 15 miejscowości w Polsce. Historycznie interesujące są *Piekary* pod Krakowem, wieś służebna, której mieszkańcy mieli dostarczać swoje wyroby na dwór królewski na Wawelu. Ciekawa jest formacja żeńska *piekarka*, dziś zapomniana, urobiona według typowego dla feminatywów, do dziś żywego i produktywnego wzorca od nazwy męskiej przez dodanie sufiksu *-ka*. Nazwa *miodowniczkowa/miodowniczkowa* (forma z *e* chyba pod wpływem czeskim) to kolejna formacja żeńska, tym razem z sufiksem *-owa*, dla której jako podstawę chyba trafniej wskazać nazwę sprzedawanego przez nią produktu *miodowniczek/miodowniczek* (prawdopodobnie formacji zdrobniającej od *miodownik/miodownik*) niż nazwę męską, która – gdybyśmy mieli ją rekonstruować – miałyby może postać **miodowniczkowy/miodowniczkowy?*. Nazwy te poświadczają udział kobiet w wypiekaniu i sprzedaży pieczywa, nadto sugerują już początki pewnej specjalizacji w tej dziedzinie.

Wyrazy pochodne od rzeczownika *piekarz* w tym polu to przymiotnik *piekarski* i nazwa miejsca *piekarnia*, w innych polach autorzy słownika pojęciowego umieścili słowa *piekarzowa* (1448) 'żona piekarza' i *piekarzyk* 'chłopiec terminujący u piekarza, pomocnik piekarza'. Przymiotnik *piekarski* występuje w wyrażeniu *piekarski piec* (1500). Z kolei przymiotnik *chlebny* w jednym ze swych znaczeń nazywa pachołka noszącego chleb.

Nazwy narzędzi i naczyń

Nazwą naczynia, w którym wyrabiano ciasto na chleb, jest *dzieża* (Rozm), prasłowo ogólnosłowiańskie, podstawa formacji zdrobniającej *dzieżka* (PF).

Niecki (zwykle pl, sg *niecka*) był to według Bańkowskiego 'zespół dwóch naczyń drewnianych o okrągłych dnach, wyżłobionych z jednego pnia przepołowionego

wzdłuż tak bliźniaczych, że jedno odwrócone dnem do góry może służyć za pokrywę drugiego'. Twierdzi on, że pierwotna postać to *necka*, a wtórna – *niecka* (zatem byłoby to zapożyczenie z czeskiego przez to twarde *n*?). Brückner wskazuje, że jest to genetycznie cerkiewizm, zdrobnienie sufiksem *-ka* pierwotnego *niecy*, *niecwe*, (*niecwa*). *Niecka* służyła jako naczynie, w którym wyrabiano ciasto do późniejszego wypieku i w którym zapewne rośło ciasto przed wsadzeniem do pieca.

Pytel w Sstp pojawia się w kontekście „przesiewać mąkę przez pytel (1462)” oraz „oblóczył jeśm się w pytel”.

Nazwa wywodzi się od pytła, czyli drobnego sita z gazy młyńskiej w kształcie rękawa, służącego do odsiewania mąki od otrąb. Kilkakrotnie mielona mąka, dokładnie oczyszczona i przesiana przez pytel nosiła niegdyś nazwę mąki pytlowej¹¹.

Brückner pisze pod tym hasłem: „dziś tylko o worku młyńskim, przez który się mąkę przesiewa”. Słowo prawdopodobnie przyszło z niemieckiego *Beutel* przez czeskie pośrednictwo.

Niemieckie z pochodzenia jest też słowo *brodfas* (1500) 'rodzaj naczynia na chleb' z niem. *Brodfass* 'dzieża na chleb'.

Łopata kołaczowa to 'narzędzie służące do wkładania i wyjmowania kołaczy z pieca', *łopata* to według Brücknera kolejne prasłowo, natomiast występujący w tym wyrażeniu przymiotnik relacyjny *kołaczowa* wskazuje na przeznaczenie narzędzia.

Nazwy opłat, danin związanych z wypiekiem pieczywa

Tu mieszczą się niezdefiniowana bliżej nazwa daniny *piekarne* (1353) oraz *wymiołek* (1455) 'opłata w ziarnie lub w mące uiszczana za zmielenie ziarna w młynie'.

W zbiorze omawianego tu słownictwa napotykamy jednostki cechujące się wariantywnością formalną, zwłaszcza morfologiczną, czego przykładem jest wielość postaci słowa *coft*, *cofta*, *coftek*; oboczność *strucel/strucla*. Taka niestabilność formy często cechuje wyrazy zapożyczone, ale może dotyczyć też słów o źródłosłowie rodzimym, np. *warz/warza* czy *tłucz* obok *tłuczeniec*. Niektóre słowa mają także niejasną lub nie do końca odczytaną jednoznacznie postać ortograficzną, a zatem i fonetyczną, np. *jęczmieni* czy *jęczmienny*, *kislowini*, *kucia* czy *kucja*, *mazały*. Największym jednak wyzwaniem badawczym jest częsty brak jakichkolwiek danych do ustalenia właściwego znaczenia słowa, co powinno zmierzać ostatecznie do odtworzenia jego desygnatu. Jak się wydaje, pewne światło na niektóre słowa

¹¹ <https://przepisynadomowyserichleb.blogspot.com/2016/11/chleb-pytlowy.html> (dostęp: 4.03.2020).

mogłyby rzucić pogłębione studia porównawcze uwzględniające dane z całego dialektalnego obszaru słowiańskiego oraz konfrontacja ze słownictwem historycznym dialektów języka niemieckiego.

BIBLIOGRAFIA

Źródła staropolskie

- BZ: *Biblia szarospatacka. Podobizna kodeksu Biblioteki Reformowanego Gimnazjum w Szarospataku*, wyd. L. Bernacki, Kraków 1930 (wcześniejsze wydanie: *Biblia królowej Zofii, żony Jagiełły. Z kodeksu szarospatackiego*, wyd. A. Małeki, Lwów 1871).
- PF: „Prace Filologiczne”, wydawane przez Jana Baudouina de Courtenay, Jana Karłowicza, Antoniego Adama Kryńskiego i Lucjana Malinowskiego, Warszawa 1885 i nn.
- RAP: E. Kałuźniacki, *Kleinere altpolnische Texte aus Handschriften des XV. und des Anfangs des XVI. Jahrhunderts*, „Sitzungsberichte der Philosophisch-Historischen Classe der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften” 1882, t. 101, przedruk: Wien 1882, s. 267–310.
- Rozm: *Rozmyślanie o żywocie Pana Jezusa. Z rękopisu grecko-katol. Kapituły Przemyskiej*, wyd. A. Brückner, Kraków 1907.

Źródła leksykograficzne

- Bańkowski: A. Bańkowski, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, Warszawa 2000.
- Boryś: W. Boryś, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 2010.
- Brückner: A. Brückner, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Warszawa 1970.
- Długosz-Kurczabowa: K. Długosz-Kurczabowa, *Wielki słownik etymologiczno-historyczny języka polskiego*, Warszawa 2008.
- Mańczak: W. Mańczak, *Polski słownik etymologiczny*, Kraków 2017.
- SJPDor: *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, Warszawa 1958–1969.
- SL: S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, Warszawa 1807–1816.
- Sławski: F. Sławski, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 1952–1982.
- Spjs: *Słownik pojęciowy języka staropolskiego*, <https://spjs.ijp.pan.pl>.
- Sstp: *Słownik staropolski*, red. S. Urbańczyk, Warszawa 1953–2002.
- SW: *Słownik języka polskiego*, red. J. Karłowicz, A. Kryński, W. Niedźwiedzki, Warszawa 1900–1927.
- SWil: *Słownik języka polskiego*, red. A. Zdanowicz i in., t. 1–2, Wilno 1861.
- WSJP: *Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Żmigrodzki, <https://www.wsjp.pl/> (dostęp: kwiecień 2021).

Literatura przedmiotu

- F. Bardel, 1901, *Cech piekarzy krakowskich w czasach Rzeczypospolitej Polskiej*, Kraków.
- A. de Vincenz, G. Hentschel, 2010, *Das Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der polnischen Schrift- und Standardsprache*, Göttingen–Oldenburg.
- J. Dumanowski (red.), 2016, *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, Warszawa.
- J. Dumanowski (red.), 2017, *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, Warszawa.
- M. Gadocha, 2012, *Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym*, Kraków.
- F. Kluge, 1960, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, bearbeitet von W. Mitzka, 18. Aufl., Berlin.
- H. Lis, P. Lis, 2009, *Kuchnia Słowian. O żywności, potrawach i nie tylko...*, Kraków.
- R. Przybylska, D. Ochmann (red.), 2017, *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*, Kraków.
- J. Rostański, 1900, *Średniowieczna historia naturalna w Polsce, cz. I. Symbola ad historiam naturalem medii aevi. Plantas, animalia, lapides et cetera simplicia medicamenta quae Polonia adhibebantur inde a XII usque ad XVI saeculum [...] collegit [...], cz. II. Collectanea scientiam naturalem qualis medii aevi temporibus in Polonia viguit illustrantia. Materiały źródłowe do słownictwa przyrodniczego średnich wieków w Polsce*, Kraków.
- E. Schubert, 2019, *Jedzenie i picie w średniowieczu*, przeł. L. Lewandowska, Toruń.
- M. Witaszek-Samborska, 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- <https://czechypopolsku.pl/mazanec-baba-drozdowa/> (dostęp: 9.05.2021).
- <https://forum.gazeta.pl/forum/search,.html?query=forum.gazeta.pl%3A+%E2%80%9Ejestem+ciekawa%2C+czy+kt%C3%B3ra%C5%9B+z+Was+pami%C4%99ta+ten+zlepek+mas%C5%82a%2C+m%C4%85ki+i+cukru+nazywany+na+%C5%9B%C4%85ku+papinkami%E2%80%9D> (dostęp: 9.05.2021).
- <https://przepisyndomowyserichleb.blogspot.com/2016/11/chleb-pytlowy.html> (dostęp: 4.03.2020).
- <https://www.niro-bio.pl/reliktowe-nowosci-plaskurka/> (dostęp: 10.03.2020).

STRESZCZENIE

Artykuł stanowi prezentację staropolskiego słownictwa związanego z pieczywem w głównej mierze na podstawie materiału wyekscerpowanego ze *Słownika pojęciowego języka staropolskiego* z pola semantycznego oznaczonego numerem 2.2.8.1.4. *Mąka, kasze, pieczywo, ciasta, ciastka*, obejmującego 90 jednostek, w tym 77 rzeczowników, 6 czasowników i 7 przymiotników, ale także uzyskanego w wyniku własnych badań. Struktura konceptualna

wyznaczonego pola obejmuje 11 kategorii leksykalno-semantycznych, a wśród nich: nazwy pieczywa, nazwy ciast i ciastek, kształtów i części poszczególnych wyrobów piekarniczych, surowców do wyrobów piekarskich – nazwy mąki, nazwy kasz, miejsc związanych z pieczeniem, czynności i procesów, narzędzi i naczyń, nazwy dodatków, nazwy cech wyrobów piekarniczych, nazwy osób trudniących się wypiekami, nazwy opłat, danin związanych z wypiekami pieczywa. Materiał ten został przeanalizowany pod kątem typów źródeł, z których został wyekscerpowany (307 poświadczeń dla poszczególnych leksemów z tego pola w *Słowniku staropolskim*, w tym 200 cytatów z tekstów biblijnych, 41 – prawnych, 66 – innych świeckich), rzutujących na wyniki badań historycznojęzykowych, ale przede wszystkim został poddany analizie etymologicznej, słotwórczej i semantycznej na tle istotnych zjawisk kulturowych i społecznych w okresie staropolskim.

Old Polish vocabulary related to bread

SUMMARY

The article is a presentation of the Old Polish bread-related vocabulary mainly on the basis of the material extracted from the *Conceptual Dictionary of the Old Polish Language* from the semantic field marked with number 2.2.8.1.4. *Flour, cereal, bread, cakes, biscuits*, including 90 units, including 77 nouns, 6 verbs and 7 adjectives, but also obtained as a result of my own research. The conceptual structure of the designated field includes 11 lexical-semantic categories, including: names of bread, names of cakes and pastries, shapes and parts of individual bakery products, raw materials for bakery products – names of flour, names of groats, places associated with baking, activities, tools and utensils, names of additives, names of the characteristics of bakery products, names of people, names of fees, levies related to baking bread. This material was reviewed in terms of the types of sources from which it was excerpted (307 credentials for individual lexemes from this field in the *Old Polish Dictionary*, including 200 quotations from biblical texts, 41 – legal, 66 – other secular), affecting the results of historical-linguistic research, but above all an etymological, word-formation and semantic analysis against the background of significant cultural and social phenomena in the Old Polish period.

Sylwia Pręcuk-Kisielak

Wydział Polonistyki
Uniwersytet Jagielloński, Kraków
ORCID: 0000-0002-6734-9560

Źródła do badań krakowskiego słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym

Słowa kluczowe: historia języka, regionalizmy, regionalizm krakowski, leksyka kulinarna

Keywords: laanguage history, regionalisms, Krakow regionalism, culinary lexis

1. Stan badań nad słownictwem kulinarnym, zwłaszcza w ujęciu historycznym

Słownictwo kulinarne stało się przedmiotem syntetycznych badań na świecie w latach 70. ubiegłego stulecia i objęło w najszerszym stopniu poziom leksykalno-semantyczny poszczególnych języków. Wspomnieć tu należy za Waldemarem Żarskim (Żarski 2008: 8) publikacje takich autorów, jak Reinhard Hartmann, Paul Källgren, Marianne Nordmann, Raymond van den Broeck, Luise Liefländer-Koistinen, Sigrid Robaschik czy Gudrun Langer. Do najważniejszych prac historyczno-językowych zalicza Żarski m.in. studium poświęcone dziejom książki kucharskiej w Anglii Sibylle Riley-Köhn (1999) oraz badania na materiale średniowiecznych przepisów przeprowadzone przez takich autorów, jak Ruth Carroll (1999), Giuli Liebman Parrinello (1996), Thomas Gloning (2002), Elvira Glaser (1996), Klaus J. Mattheier (1993) i Sabine Bunsmann-Hopf (2003).

Problematyka kulinarna w ujęciu historycznym w Polsce natomiast znalazła się w centrum zainteresowania przede wszystkim historii, etnografii, antropologii, socjologii i kulturoznawstwa nieco później, bo pod koniec lat 70. XX w. (np. *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole* Marii Lemnis i Henryka Vitrego¹ z 1979 r.), choć już z lat 40. pochodzi ważne ujęcie problematyki kulinarnej jako swoistego elementu kultury prapolskiej w książce *Kultura prapolska* Józefa Kostrzewskiego (Kostrzewski 1947). Dopiero jednak u schyłku XX w. ukazały się pierwsze istotne prace na ten

¹ Właściwie Tadeusz Żakiej, który jako „Maria Lemnis i Henryk Vitry” wydawał książki kucharskie i publikacje kulinarne.

temat, m.in. zbiory artykułów *Oczywisty urok biesiadowania* (1998), *Smak biesiady...* (2000), monografia Justyny Straczuk (2006) czy opracowanie Krystyny Bockenheime *Przy polskim stole* (1998). Badania kuchni Słowian w ogólności na podstawie m.in. ustaleń archeologicznych prowadzili również Hanna Lis i Paweł Lis, autorzy dwóch najważniejszych monografii *Kuchnia Słowian. O żywności, potrawach i nie tylko...* (2009) oraz *Kuchnia Słowian, czyli o poszukiwaniu dawnych smaków* (2015), ponadto Małgorzata Krasna-Korycińska, która zaprezentowała najważniejsze ustalenia w opracowaniu *Przy słowiańskim stole, czyli kulinaria wczesnego średniowiecza* (2010). Nie sposób w tym miejscu nie wspomnieć o istotnej publikacji dotyczącej jedzenia i picia w średniowieczu, choć jej autor, Ernst Schubert, nie był Polakiem, lecz niemieckim historykiem (*Jedzenie i picie w średniowieczu* 2019). Także literaturoznawstwo polskie sięgnęło do kulinariów jako wyznacznika polskiej kultury i tożsamości, a przekonać się można o tym dzięki opracowaniom choćby Marty Śliwińskiej *Kuchnia staropolska w „Panu Tadeuszu” Adama Mickiewicza* (2010) oraz Bogusława Deptuły *Literatura od kuchni* (2013). Ten ważny aspekt badań nad kulinariami prezentuje również Marta Sikorska w książce *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku* (2019). Taki kontrastywny, choć współczesny charakter, mają badania – należy podkreślić – językoznawcze Ireny Łukaszyk, których wyniki autorka przedstawiła w monografii *Rosyjskie nazwy kulinariów na tle języków słowiańskich* (2005). Przede wszystkim jednak warto w tym miejscu zwrócić uwagę na liczne prace Jarosława Dumanowskiego, który stanął na czele przedsięwzięcia zatytułowanego *Monumenta Poloniae Culinaria*, mającego na celu poszukiwanie i publikowanie najstarszych polskich książek kucharskich i zbiorów przepisów kulinarnych na wzór cyklu *Monumenta Germaniae Culinaria*, a jeszcze wyraźniej z inspiracji historyka francuskiego, twórcy tzw. gastronomii historycznej, Jeana-Louisa Flandrina. Do dziś ukazało się drukiem siedem tomów *Polskich Pomników Kulinarnych*, o czym szerzej będzie jeszcze w dalszej części artykułu. W ten zakres badań nad kulinariami w aspekcie historycznym i kulturowym wpisują się także prace m.in. prof. Rafała Hryszki z Instytutu Historii UJ, Zakładu Historii Powszechnej Średniowiecznej, m.in. *Media aeva dulcicia: analiza produkcji i konsumpcji słodczy w Koronie Aragonii w XIV i XV w.* (2013), *Średniowieczne słodyczne katalońskie w źródłach i literaturze* (Hryszko, Sasor 2017), *Libre de Sent Soví. Katalońska średniowieczna księga kucharska* (2010) i inne.

W rodzimych pracach językoznawczych poświęconych kulinariom dominuje współczesna problematyka leksykalna, by wspomnieć takich autorów, jak Zofia Cygal-Krupa (1986), Waldemar Żarski (1992, 1993, 1995, 2003), Andrzej Markowski (1992, 1994), Małgorzata Kita i Edward Polański (2002) oraz Małgorzata Witaszek-Samborska, autorka książki *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (2005). Oprócz tej właśnie monografii inne opracowania językoznawcze dotyczące zagadnień kulinarnych mają raczej charakter cząstkowy, fragmentaryczny, wśród nich artykuły Barbary Falińskiej (1991), Kwiryny Handke

i Ewy Masłowskiej (1991), Marii Borejszo (1994), Anny Dąbrowskiej (1998), Marii Lesz-Duk (2002), Alicji Nowakowskiej (1994), Anny Krzyżanowskiej (2002), Teresy Skubalanki (2000), Violetty Jaros (2012), Piotra Lewińskiego (1998) i Magdaleny Wierchowskiej (1999). Dopiero monografia Waldemara Żarskiego *Książka kucharska jako tekst* (2008) stanowi całościowe ujęcie tej problematyki w zakresie lingwistyki tekstu. Opisana w niej została struktura książki kucharskiej jako zbioru przepisów kulinarnych uporządkowanych według przyjętych kryteriów i pełniących określone funkcje komunikacyjne.

Jeśli chodzi o diachroniczne ujęcie problematyki kulinarnej w polszczyźnie, to szczególnie zadziwia jego fragmentaryczność. Wspomnieć tu można zaledwie kilka artykułów i jedną ważną monografię Anny Bochnakowej *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do XVIII w.* (1984), ponadto autorki artykułów odnoszących się do problematyki kulinarnej, jak np. *O pewnym terminie kulinarnym z XVIII wieku: historia „zie”* (2016). Wymienić można tu również opracowania leksykograficzne dotyczące miejsca leksyki kulinarnej w słownikach historycznych, jak np. Krystyny Siekierskiej *Co jadano w Polsce w czasach saskich (Uwagi o terminologii kulinarnej w „Słowniku” Trotza i w niektórych pamiętnikach XVIII w.)* (1993) czy Anny Tomeckiej-Mirek *Uwagi o terminologii kulinarnej w „Słowniku języka polskiego” S.B. Lindego* (2007). Staropolskim księżkom kucharskim natomiast poświęciła swój artykuł Anna Matras: *„Pieprzo i szafranno, moja mościa panno”. Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania* (2016). Stanisław Dubisz przedstawił z kolei *„Urządzenie” kuchni Króla JM Stanisława Augusta*² (1994). Miniaturami etymologicznymi nazwał Waldemar Żarski rozważania Bogusława Krei (1958), Stanisława Urbańczyka (1958), Haliny Safarewiczowej (1966) i Andrzeja Markowskiego (1994) (Żarski 2008: 10).

W takim ubogim kontekście – dotyczącym zarówno polszczyzny ogólnej, jak i regionalnej – badania językoznawcze diachroniczne pola *Kulinaria* stają się uzasadnione, a te wymagają z kolei właściwego doboru źródeł. I właśnie przeglądowi źródeł do badania krakowskiego słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym poświęcę zasadniczą część swojego artykułu.

2. Uwagi metodologiczne

Nim jednak przejdę do prezentacji tych źródeł, muszę poczynić pewne zastrzeżenia metodologiczne. Zasadnicze pytanie bowiem brzmi: co można uznać za krakowską cechę języka, zatem co to jest regionalizm krakowski (krakowskie słownictwo regionalne)? Rozumienie tego terminu przyjmuję za rozstrzygnięciami w słowniku regionalizmów krakowskich *Powiedziane po krakowsku* (Ochmann,

² Dokładny tytuł: *O „urządzeniu” kuchni Króla JM Stanisława Augusta.*

Przybylska 2017). O uznaniu danego wyrazu czy związku wyrazowego za krakowski przesądzało kilka kryteriów: leksykograficzne (poświadczenie danej jednostki w zbiorach słownictwa regionalnego oraz w dawnych i współczesnych słownikach z kwalifikatorem „regionalne” lub „krakowskie”), użytkowe (świadectwa mieszkańców Krakowa albo przybyszów do Krakowa: „tak się u nas mówi”, „jak to się mówi w Krakowie”), kulturowe (nazwy desygnatów znanych tylko lub przede wszystkim w Krakowie i kojarzonych z tym miastem) (Przybylska 2017: 10). W przypadku źródeł historycznych i historycznego charakteru regionalizmów sprawa jest znacznie utrudniona. Punktem wyjścia – co wyraźnie podkreślam – do potraktowania danego źródła jako krakowskiego musi się stać miejsce jego wydania w Krakowie i pochodzenie autora, czyli najlepiej urodzenie w tym mieście czy spędzenie w nim znacznej części życia. Zdaję sobie sprawę z tego, że miejsce wydania nie rozstrzyga o charakterze regionalnym danego źródła zwłaszcza w sytuacji, w której Kraków był historycznym centrum drukarni i działalności wydawniczej, co oczywiście się zmieniało na przestrzeni wieków, a przecież w swojej prezentacji ujmuję źródła najstarsze do wieku XX. Niemniej musiało to stanowić punkt wyjścia, czasem weryfikowalny od razu na podstawie danych biograficznych autora, czasem jednak ta weryfikacja będzie mogła mieć miejsce dopiero po analizie leksykograficznej słownictwa zawartego w danym źródle.

3. Typologia źródeł

Na podstawie odnalezionych przeze mnie materiałów źródła do badania krakowskiego słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym dzielę na kilka zasadniczych grup:

- 1) właściwe teksty kulinarne (przepisy i zbiory przepisów): zwarte (czyli książki kucharskie) i receptury rozproszone – te stanowią bazę do badań leksyki kulinarnej;
- 2) skorowidze, księgi handlowe, księgi adresowe;
- 3) dokumenty cechowe;
- 4) reklamy sklepowe, cenniki, prospekty, druki ulotne i reklamowe;
- 5) kalendarze, informatory;
- 6) cracoviana (pamiętniki, wspomnienia, publicystyka z epoki);
- 7) opracowania.

Ad. 1. Teksty kulinarne zwarte (czyli książki kucharskie) i receptury rozproszone

Do zestawienia źródeł do badania krakowskich kulinariów w ujęciu historycznym wykorzystuję z jednej strony **zwarte teksty kulinarne**, czyli książki kucharskie, których jednak do roku 1800 jest niewiele (dwa drukowane i jeden rękopiśmienny:

najstarszy z zachowanych do dziś tekstów, powstałe na dworze Lubomirskich w Nowym Wiśniczu *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw* z 1682 r., następnie z 1783 r. *Kucharz doskonały* Wincentego Wielądki, oparty na francuskim oryginale *Kucharka mieszczańska*, wreszcie rękopiśmienna anonimowa książka kucharska powstała na dworze Radziwiłłów *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarskie i kuchenne* z 1686 r.; do tego typu materiałów można jeszcze zaliczyć zwarty, choć niewielki zbiór receptur z lat 80. XVIII w., przypisywanych Paulowi Tremo, kucharzowi Stanisława Augusta), z drugiej **receptury rozproszone**, zarówno rękopiśmienne, jak i drukowane, które ukazały się w dwóch tomach *Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne*, mianowicie w *Staropolskich przepisach kulinarnych. Recepturach rozproszonych z XVI–XVIII w. Źródłach rękopiśmiennych* (tom VII) (Dumanowski 2017) oraz *Staropolskich przepisach kulinarnych. Recepturach rozproszonych z XVI–XVIII w. Źródłach drukowanych* (tom VI) (Dumanowski 2016).

Najstarsze polskie teksty kulinarne pochodzą z XVI w. Wprawdzie pojedyncze dania określane jako „polskie” lub „przyrządzane po polsku” wywodzą się z XV w., ale spisane zostały po czesku i weszły do kanonu czeskiej literatury kulinarnej (Dumanowski 2016: 27). Zajął się nimi zresztą Roman Jakobson w artykule *Szczupak po polsku* (Jakobson 1989: 100–111). Do przepisów polskich historycy nie zaliczają również spisanej po niemiecku *Królewieckiej książki kucharskiej* z 2. poł. XV w., choć niektóre receptury w niej zamieszczone świadczą o związkach z terenem państwa krzyżackiego, jednak tekst reprezentuje południowoniemiecką tradycję kulinarną (Dumanowski 2016: 28). Najstarsze polskie teksty kulinarne zatem pochodzą z XVI w. Są to „pojedyncze przepisy i porady dotyczące przechowywania, konserwowania i przygotowywania” (Dumanowski 2016: 27) pokarmów, rozproszone w zielnikach (herbariach) i poradnikach medycznych. Określa się je terminem **receptur rozproszonych**. Jest to „materiał zawarty na kartach wydawnictw i manuskryptów, których zasadniczy cel i tematyka dotyczyły innych kwestii, w szczególności lecznictwa, botaniki, ziołolecznictwa, gospodarki i innych [...] przekazów” (Dumanowski 2017: 14), zatem np. zielników, dzieł botanicznych i zoologicznych, traktatów dietetycznych, poradników medycznych, gospodarczych, kalendarzy i innych tekstów, nawet np. obszernego zbioru porad i wiadomości leczniczo-gospodarczych księdza Zygmunta Aleksandra Włyńskiego, który od 1797 r. spisywał receptury na kartach pustej, niepotrzebnej księgi mającej służyć do wpisywania aktów chrzcina, ślubów i zgonów (por. Dumanowski 2017: 15). Ponadto receptury wpisywane były w wolnych miejscach między informacjami o rodzinie, rachunkami lub kopiami ważnych dokumentów, w różnego rodzaju sylwach, miscellaneach i dokumentacji gospodarczej, takiej jak np. wykazy zasiewów, różnego typu materiały inwentarzowe, opisy dóbr, na których kartach receptury znalazły się czasem nawet przypadkowo. Termin „receptury rozproszone”

podkreśla również stan zachowania tych tekstów i konieczność ich uzupełnienia oraz porównania z przekazami trudniej dostępnymi, zwartymi tekstami kulinarnymi. Problem dotyczy często datowania i ustalania autorstwa poszczególnych receptur, które powstawały nieraz stopniowo, w ciągu kilku lat, były uzupełniane i zmieniane, niekiedy zapisywane na małych karteczkach lub wręcz skrawkach papierku. Wartość receptur rozproszonych, zwłaszcza rękopiśmiennych, jest jednak nieoceniona z kilku względów. Są to:

- poszerzenie materiału językowego (wyjątkowo ubożego drukowanego, jeśli chodzi o polskie kulinaria, do XIX w.; jego zróżnicowanie i wielowariantywność, pozwalające na znacznie szersze zakrojone analizy niż w przypadku jednak retorycznie uporządkowanego tekstu drukowanego);
- większa wiarygodność przez funkcjonowanie w wielu wersjach i reprezentatywność jako opis realnych i niepowtarzalnych praktyk (Dumanowski 2017: 9);
- rozszerzenie katalogu produktów, wskazanie na rolę i zasięg artykułów egzotycznych, produktów lokalnych i importowanych, wytwarzanych samodzielnie i kupowanych, pochodzących z działalności gospodarczej lub ze zbieractwa i z myślistwa (Dumanowski 2017: 9);
- wielowariantywność tych tekstów poddawanych wielokrotnemu odczytaniu, opatrzonych komentarzami, wyjaśnieniami pozwalająca na śledzenie stosowania różnych technik kulinarnych, często dosyć zdawkowo przedstawianych w tekstach drukowanych; bardziej praktyczny, rzeczowy charakter, większy nacisk na zrozumienie technik kulinarnych. W książkach drukowanych z tego czasu autor profesjonalista tylko sygnalizuje pewne kwestie i je przypomina, bo ma odbiorców dysponujących już fachową wiedzą.

Najważniejsze trzy zielniki z XVI w., z których pochodzą najstarsze polskie przepisy kulinarne, zostały spisane – co istotne – przez mieszkańców Krakowa i osoby ściśle z nim związane, o czym piszę szerzej poniżej. Stan źródeł bowiem w zakresie tekstów kulinarnych zwartych i rozproszonych chciałabym zaprezentować w ujęciu chronologicznym, od XVI w. począwszy, zatem od najstarszych zachowanych. Dla każdego wieku przedstawię stan zachowanych źródeł zwartych i rozproszonych: rękopiśmiennych i drukowanych.

Zacznijmy zatem od XVI w.

WIEK XVI

1. Receptury rozproszone rękopiśmienne z tego wieku obejmują zaledwie 8 tekstów pochodzących z dwóch źródeł: są to m.in. przepisy kulinarne z listów Jagiellonek z 1568 i 1570 r., zaczerpnięte z edycji Urszuli Borkowskiej (receptury na kapłona w winie muszkatołowym z 1568 r., białą galaretę, galaretę Brundog, czerwoną galaretę i białą szalszę – te z 1570 r.) oraz z dzieła *Statutorum omnium atque legum Poloniae regulae, secundum ordinem rerum et causarum* [...] oraz zbiór

recept i przepisów lekarskich, notatek historycznych, anegdot i wierszy, sporządzonego przez Pawła Lubieckiego (koniec XVI w.), cyrulika poznańskiego, w którym to zbiorze odnajdujemy trzy receptury: na kaszel „probarum”, „syrop z chmielu tak gotować” oraz miódownik smażony w gorzałce.

Receptury rękopiśmienne z XVI w. są bardzo treściwe, wręcz lakoniczne, czym wyraźnie różnią się od bardziej rozbudowanych porad i receptur drukowanych z końca XVI i z XVII w. Warto zaznaczyć, że wiele późniejszych odpisów nawiązuje do tekstów zielników i poradników z XVI i pocz. XVII w.

2. Receptury rozproszone drukowane z XVI w. to zbiór już 212 tekstów pochodzących z następujących 9 źródeł drukowanych: *O ziołach i mocy ich* Stefana Falimirza (1534 r. – 46 przepisów), *O pomnożeniu i rozkrzewieniu wszelakich pożytków, ksiąg dwojenaście: ludziom stanu każdego, którzy by się uczciwym gospodarstwem bawili, wielce potrzebne a użyteczne* Pietra de Crescenziego (1571 – 24), *Herbarza polskiego* Marcina z Urzędowa (1595 – 18), przepisów Alexego Pedemontana (Bela 1999) (1568 – 17), *Kuchmistrzostwa* (ok. 1540 – 12), *Herbarza, to jest ziół tutecznych, postronnych i zamorskich opisanie* Marcina Siennika (1568 – 11), *O ziołach tutecznych i zamorskich* Hieronima Spiczyńskiego (1556 – 4), *Żywota człowieka poczciwego* Mikołaja Reja (1568 – 4) oraz *Krótkiej nauki rządzenia ku ustrzeżeniu od zarażenia powietrza* (1543 – 1).

Do krakowskich zatem zaliczyć można na tym etapie (uwzględniając poczynione przeze mnie na wstępie uwagi metodologiczne) dzieła Spiczyńskiego i Siennika, ścisły związek z Krakowem miały także receptury Falimirza i Marcina z Urzędowa. O Stefanie Falimirzu, autorze pierwszego polskiego renesansowego zielnika z 1534 r.³, wydanego w Krakowie, wiadomo niewiele oprócz tego, że był związany z dworem kasztelana krakowskiego Jana z Tęczyna, a pracy nad swym dziełem podjął się z inspiracji drukarza krakowskiego Floriana Unglera oraz rajcy krakowskiego Hieronima Spiczyńskiego. Jego dzieło ma charakter raczej poradnika niż rozprawy naukowej, sam bowiem napisał, że jest przeznaczone dla tych, którzy nie mają dostępu do aptek. Należy zatem w tym miejscu zaznaczyć wartość najstarszych zielników do badania słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym, i to słownictwa ograniczonego terytorialnie.

Pierwsze jednak krakowskie przepisy kulinarne to te Hieronima Spiczyńskiego, autora zielnika *O ziołach tutecznych i zamorskich*, pisarza urodzonego przed 1500 r. i zmarłego w 1550 r. w Krakowie, patrycjusza i rajcy krakowskiego, lekarza królewskiego, pisarza-botanika, poety, tłumacza i wydawcy, studenta Akademii Krakowskiej⁴. Drugie właściwe źródło krakowskie to *Herbarz* Marcina Siennika (Kraków

³ Dostępne w Dolnośląskiej Bibliotece Cyfrowej: <https://www.dbc.wroc.pl/dlibra/publication/2167/edition/2228/content?ref=desc> (dostęp: wrzesień 2020).

⁴ Co ciekawe, Spiczyński brał udział w walce o prawa języka polskiego w Krakowie, domagając się głoszenia kazań w kościele Panny Marii po polsku (1536 r.).

1568), urodzonego w krakowskiej rodzinie mieszczańskiej, uczącego się w Krakowie i tutaj zmarłego. Należy jeszcze wspomnieć o *Herbarzu polskim* Marcina z Urzędowa, którego ściśle związki z Krakowem nie pozwalają pominąć. Tutaj m.in. ukończył studia na Akademii Krakowskiej na Wydziale Nauk Wyzwolonych, gdzie uzyskał tytuł magistra i docenta i gdzie wykładał przez niemal 10 lat (1525–1534).

Podsumowując, receptury rozproszone drukowane z XVI w. to głównie przepisy na ciasta i słodczyce (50), dania z owoców (40) i warzyw (30), ryby (23) oraz receptury na ocet (19). Pozostałe grupy przepisów są już mniej liczne (zupy – 8, kasze – 7, miód – 6, napoje bezalkoholowe – 6, nabiał – 4, drób – 3, mięso – 2, wołowina – 2, sosy – 2, chleb – 1, inne – 7). Z zielników ściśle krakowskich (tu tylko Spiczynskiego i Siennika) pochodzi 17 przepisów na następujące dania:

Spiczynski: szpinak, szalsza z mięty („ku pobudzeniu chciwości ku jedzeniu”) (Dumanowski 2017: 161), szalsza, szalsza ze szczawiu, ocet cebulowy,

Siennik: bulion z kury lub kapłona, polewka z wodną rzeżuchą, polewka z kur, żufka z wina, kurczęta z agrestem, kasza z mąki jęczmiennej, jaja pieczone, szalsza, szalsza ze szczawiu, manna kalabryjska, napój dla mamek, trunek na zarazę.

Już z tych źródeł jednak czerpiemy ciekawy materiał leksykalny, bo nienotowany np. w *Słowniku staropolskim*: *czemierzyca*, *ciemięzyca* 'roślina', *gałgan* 'roślina', *kokosz* 'kura', *liść piotruszczany*, *niekielo* 'kilka', *pqp różany* 'związek łądygi, liścia lub kwiatu' (SSStp 'mniszek pospolity'), *pieczyste* 'specjalnie upieczone mięso' (SSStp nie notuje), *spadal* 'roślina, sandałowiec czerwony' (SSStp nie notuje), *talerzyki* („skraj cebulę w talerzyki”, Dumanowski 2017: 289) (SSStp nie notuje). Materiał ten wymaga weryfikacji, często zresztą ma charakter specjalistyczny, botaniczny, co jest zrozumiałe ze względu na typ źródła, z którego pochodzi.

I wreszcie trzecia grupa tekstów z XVI w. to:

3. Samoistne, zwarte polskie teksty kulinarne – niezachowane i sporne *Kuchmistrzostwo*

Kwestia istnienia najstarszej, ale niezachowanej do dziś polskiej książki kucharskiej *Kuchmistrzostwo*, wydanej prawdopodobnie w Krakowie ok. 1540–1550, jest przedmiotem dyskusji badaczy historyków, którzy przytaczają argumenty zarówno za istnieniem tej pozycji (np. wzmianki w inwentarzach drukarskich, zachowane w szczątkowym stanie dwa niewielkie i częściowo zniszczone fragmenty dwóch różnych edycji (Wolski 1891), trzy przypuszczalne wydania tego dzieła odnotowane w Nowym Korbucie, zgodność dwóch zachowanych fragmentów z przepisami z pierwszej czeskiej książki kucharskiej z 1535 r. *Kucharstwa* Pawła Severina, mianowicie na przyrządzanie octu i potrawy z wołowiny – tłumaczenia Severina), jak i przeciw niemu (fakt, że nie zachował się żaden egzemplarz, choć Nowy Korbucut pisze o trzech wydaniach, oraz brak większych fragmentów, omówień, cytatów i jakichkolwiek odwołań; tekstu na pewno nie znał Czerniecki). J. Dumanowski w artykule *Tajemnica pierwszej polskiej książki kucharskiej* pisze, że

Istnieje kilka poszlak wskazujących na istnienie tajemniczej książki kucharskiej wydanej jeszcze w Krakowie w XVI wieku. Nie jesteśmy wcale do końca pewni, czy taka książka rzeczywiście istniała, a na dodatek nie wiemy, czy było to dzieło oryginalne, czy tylko tłumaczenie. Krakowskie i lwowskie inwentarze książek z lat 1547, 1551, 1569 wymieniają *Kucharstwo* i *Kuchmistrzostwo*. Jak sądziło kilku bibliofilów, mógł to być polski przekład pierwszej czeskiej książki kucharskiej z 1535 roku. Z drugiej jednak strony w inwentarzach mogła być wymieniana po prostu ta właśnie czeska książka kucharska, która w tym czasie mogła być czytana i wykorzystywana w Polsce bez najmniejszych problemów językowych. Poza tym równie dobrze mogło tu chodzić o którąś z późniejszych czeskich książek kucharskich, których poszukiwacze najstarszego polskiego dzieła kulinarnego już nie znali. Gdyby jednak tajemnicza książka odnotowywana w Polsce w połowie XVI wieku była tylko tłumaczeniem czeskiego oryginału, to autor polskiej wersji mógł przecież zmienić tytuł na bardziej atrakcyjne *Kuchmistrzostwo*, które i tak nie występuje zresztą w żadnej z czeskich książek (Dumanowski 2009).

WIEK XVII

1. Receptury rozproszone – źródła rękopiśmienne: w sumie 160

Przy recepturach z XVII w. nieco trudniej określić miejsce ich powstania, gdyż w wydaniu *Monumenta Poloniae Culinaris* określone są zazwyczaj przez miejsce ich przechowywania: sylwa lub miscellanea Hieronima Radomickiego, starosty wschowskiego, kasztelana krzywickiego i wojewody inowrocławskiego (3 przepisy), *Miscellanea De Omniscibili* (receptury kasztelana międzyrzeckiego Adama Grodzieckiego – 11), *Dawna starożytności praktyka (podręcznik ziołolecznictwa)* (60), rękopisy z Biblioteki Poznańskiego Towarzystwa Przyjaciół Nauk (39), Lwowskiej Narodowej Naukowej Biblioteki Ukrainy im. W. Stefanyka (3), *Zabawa roztropnej białogłowy* (ok. 1683 – 1), *Silva rerum medyczne*, zawierające wykazy ziół i lekarstw oraz opisy ich właściwości leczniczych (4), wykazy dochodów i wydatków, notatki, rachunki, inwentarze gospodarskie i sądowe Stanisława Kazimierza Bieniewskiego, wojewody czernichowskiego, z lat 1670–1676 oraz odpisy różnych materiałów treści publicznej i prywatnej z lat 1593–1673 (24), następnie rejestry, instrukcje gospodarskie, rachunki, notatki i różne papiery Stanisława Kazimierza Bieniewskiego, wojewody czernichowskiego, z lat 1665–1669 (5), podręczny modlitewnik plebański (1), *Compendium omnis activitatis policiti et rei economicae ex varis authoribus collectae*, miscellanea zawierające odpisy wiadomości rolniczych i polityczno-historycznych oraz akt publicznych i prywatnych, listów, pism politycznych, wierszy, diariusza

sejmu 1652 i innych materiałów odnoszących się do spraw politycznych Polski przeważnie z 2. poł. XVII w. (4), wreszcie *Pamiętniki* Jana Chryzostoma Paska (1).

Najwięcej receptur rękopiśmiennych z XVII w. pochodzi ze zbiorów Biblioteki Narodowej z *Dawnej starożytności praktyki (podręcznik ziołolecznictwa)*. Dotyczą one w głównej mierze ciast i słodyczy (65 przepisów), musztardy (43) oraz owoców (42) i octu (15)⁵.

Z XVII w. mamy zaledwie dwie receptury rękopiśmienne, którym można przypisać rodowód krakowski. Pochodzą one ze zbioru *Silva rerum medicinarum*, zawierającego wykazy ziół i lekarstw oraz opisy ich właściwości leczniczych, przechowywanego w zbiorach Biblioteki Zakładu Narodowego im. Ossolińskich (Ossol.1381/I). To zbiór z ok. 1645 r. nieznanego autora. Powoływał się on jednak wielokrotnie na właściwych autorów receptur, od których je po prostu otrzymał. Wśród nich znalazł się m.in. sekretarz królewski i burgrabia krakowski, który polecił lekarstwo na gościec (zapalenie stawów), oraz Krzysztof, sługa bądź lekarz biskupa krakowskiego Piotra Szyszkowskiego w latach 1616–1630 – wskazał recepturę na „robienie octu”.

2. Receptury rozproszone – źródła drukowane: w sumie 211

Te XVII-wieczne receptury pochodzą z następujących źródeł: *Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią* Szymona Syreńskiego (Kraków 1613 r. – 172 receptury), *Skład albo skarbiec znakomitych sekretów oekonomii ziemiańskiej* Jakuba Kazimierza Haura (Kraków 1693 – 26), *Ziemiańska generalna oekonomika* J.K. Haura (Kraków 1679 – 8), *Spizarnia potrzeb gospodarskich* P.F. Lubieckiego (Poznań 1652 – 3), *Hemerologeion abo nowy i stary kalendarz [...] na rok 1676* Mikołaja Brosciusa (Kraków 1675 – 1) oraz *Lekarstwa domowe dla poratowania zdrowia ludzkiego w chorobach i nagłych przypadkach z nowego zielnika zebrane* Wojciecha Laktańskiego (Poznań 1687 – 1). Receptury te dotyczą w szczególności warzyw (52), ciast i słodyczy (39), kasz (28), octu (16), zup (13), tłuszczów (13) oraz napojów bezalkoholowych (12)⁶.

Związki z Krakowem niewątpliwie zaznaczają się w pracy Szymona Syreńskiego, zwanego Syreniuszem, krakowskiego uczonego, urodzonego w Oświęcimiu w 1540 r., wiele podróżującego i studiującego również poza Polską, od 1588 r. aż do śmierci w 1611 r. mieszkającego już na stałe w Krakowie. Jego dzieło prezentuje najważniejsze gatunki roślin użytkowanych w Europie Środkowej i Południowej w XVI w., m.in. w Polsce, zwłaszcza w określonych regionach. Dla kilkunastu gatunków autor podaje dokładne miejsca występowania, np. z okolic Krakowa, Lwowa i Karpat (z okolic Babiej Góry, Tatr i Bieszczadów). Píše np. o *rutwicy* (*Galega*

⁵ Ponadto: koncepty kulinarne – 7, ryby – 6, warzywa – 6, zupy – 5, nabiał – 5, mięso – 3, napoje bezalkoholowe – 2, kasze – 1.

⁶ Ponadto: nabiał – 9, owoce – 8, musztarda – 4, chleb – 3, sosy – 3, mięso – 2, wołowina – 1, drób – 1, ryby – 1, inne stworzenia wodne – 1, miód – 1, inne – 4.

officinalis L.) rosnącej w okolicach Krakowa – na Prądniku i Grzegórkach (obecnie dzielnice Krakowa). Materiał ten zatem należy uwzględnić w badaniach krakowskiego słownictwa kulinarnego, niemniej wcześniej poddać go trzeba dokładnej weryfikacji.

Podobnie rzecz się ma ze źródłami Jakuba Kazimierza Haura: *Skład albo skarbiec znakomitych sekretów oekonomii ziemiańskiej oraz Ziemiańska generalna oekonomika*, autora urodzonego wprawdzie w Warszawie, ale od 1679 r. przez kilkanaście kolejnych lat prowadzącego najpierw gospodarkę w dzierżawionej przez siebie podkrakowskiej wsi Chorowice, a od roku 1683 nierozzerwalnie związanego z Krakowem, mieszkającego przy ulicy Floriańskiej. W obu jego pracach odnajdujemy 34 receptury kulinarne, które należy wziąć pod uwagę w badaniach najstarszego krakowskiego słownictwa kulinarnego po uprzedniej ścisłej weryfikacji tego materiału.

Ostatnie źródło, które można by uwzględnić w tych badaniach, to *Hemerologeion abo nowy i stary kalendarz [...] na rok 1676* Mikołaja Brożka⁷, profesora Akademii Krakowskiej, krewnego rektora Jana Brożka, niemniej pochodzącego z Kurzelowa w województwie świętokrzyskim. Kalendarz ten zawiera jednakże zaledwie jedną recepturę o charakterze kulinarnym. O wartości kalendarzy w tych badaniach piszę jeszcze dalej.

3. Druki zwarte

Dla porządku prezentacji źródeł XVII-wiecznych wspomnę tylko o dwóch drukach zwartych z tego okresu: najstarszym z zachowanych do dziś zwartych tekstów kulinarnych, powstałym na dworze Lubomirskich w Nowym Wiśniczu *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw* z 1682 r. Stanisława Czernieckiego oraz rękopiśmiennej anonimowej księżce kucharskiej powstałej na dworze Radziwiłłów *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarskie i kuchenne* z 1686 r. Pozycjom tym poświęcono już wiele miejsca w literaturze, dlatego nie omawiam ich bezdyskusyjnej zresztą wartości w badaniach językoznawczych dotyczących terminów kulinarnych w ujęciu historycznym.

WIEK XVIII

1. Receptury rozproszone – źródła rękopiśmienne: w sumie 720

Receptury te stanowią bogaty materiał do badań słownictwa kulinarnego, bo jest to zbiór 720 przepisów. Najwięcej receptur zgromadzonych jest w Bibliotece Zakładu Narodowego im. Ossolińskich, mianowicie 158, następnie w Bibliotece Czartoryskich w Krakowie – 152, Archiwum Głównym Akt Dawnych w Warszawie – 100, Bibliotece Kórnickiej – 61, Bibliotece Uniwersyteckiej w Warszawie – 50, Bibliotece Jagiellońskiej – 3. Niestety, nie da się wyznaczyć autorów i dokładnego miejsca pochodzenia większości tych receptur. Dość liczny jednak zbiór w archiwach

⁷ Łacińska postać nazwiska *Broschius* (zob. wcześniejsze zapisy).

krakowskich – w sumie 155 receptur – pozwala na ich ekscerpcję i ewentualną konfrontację materiału leksykalnego z ustaleniami leksykograficznymi.

Najwięcej przepisów powstało pod koniec tego stulecia. Z 1. poł. XVIII w. pochodzi 217 receptur, z 2. poł. XVIII w. – 178, z końca XVIII w. i przełomu XVIII i XIX w. – 314. Dotyczą one w głównej mierze ciast i słodczy (197), mięsa (118), owoców (102), octu (45), ryb i innych stworzeń wodnych (39), nabiału (38), napojów bezalkoholowych (38) oraz zup (31)⁸.

2. Receptury rozproszone drukowane: w sumie 489

Receptury rozproszone drukowane pochodzą aż z 36 źródeł. Krakowski rodowód zaś należy przypisywać tylko następującym: *Kalendarz dla Królestwa Polskiego na rok Pański 1793* Macieja Dębskiego (Kraków 1792 – 1 receptura), *Kalendarz polski na rok Pański 1783* Dominika Markiewicza (Kraków 1782 – 2), *Promptuarium medicum empiricum, to jest krótkie opisanie [...] męskich i dzieciennych chorób i sposoby leczenia ich z przydatkiem apteki domowej* (Kraków 1716 – 22), *Kalendarz polski i ruski na rok 1767* Józefa Szylarskiego (Kraków 1766 – 3). Są to zatem przede wszystkim kalendarze XVIII-wieczne, zawierające jednak zaledwie 6 receptur kulinarnych. Ogółem receptury drukowane z XVIII w. dotyczą głównie ciast i słodczy (65), zup (55), warzyw (53), owoców (53), napojów bezalkoholowych (38) oraz nabiału (34)⁹.

3. Druki zwarte to znów dwie pozycje dość obszernie omówione już w literaturze, mianowicie z 1783 r. *Kucharz doskonały* Wincentego Wielądki, oparty na francuskim oryginale *Kucharka mieszczkańska*, oraz zwarte, choć niewielki zbiór receptur z lat 80. XVIII w., przypisywanych Paulowi Tremo, kucharzowi Stanisława Augusta. Książek tych z racji właśnie ich wielokrotnego omówienia już w literaturze nie poddaję dokładnemu opisowi.

Podsumowanie receptur rozproszonych i druków zwartych z wieków XVI–XVIII przynosi tabela 1.

Tabela 1. Receptury rozproszone i druki zwarte z wieków XVI–XVIII – statystyka

	ogólnie	krakowskie
XVI w.: rękopiśmienne	8	–
drukowane	212	17 + 46 + 18 = 81
zwarte	–	sporne <i>Kuchmistrzostwo</i>

⁸ Ponadto: warzywa – 29, kasze i potrawy mączne – 26, dodatki inne – 13, musztarda – 6, koncepty kulinarne – 5, inne – 33.

⁹ Ponadto: ocet – 28, mięso – 20, wieprzowina – 19, kasze i potrawy mączne – 17, drób – 17, ryby – 17, tłuszcze – 14, inne stworzenia wodne – 10, sosy – 9, wołowina – 9, musztarda – 7, chleb – 6, miód – 6, dziczyzna i dzikie ptactwo – 5, cielęcina – 1, inne – 6.

XVII w.: rękopiśmienne	160	2
drukowane	211	201
zwarte	<i>Compendium..., Moda...</i>	–
XVIII w.: rękopiśmienne	720	155 w krak. bibliotekach
drukowane	489	28
zwarte	<i>Kucharz doskonały</i> Wincentego Wielądki z 1783 r.; zbiór receptur z lat 80. XVIII w., przypisywanych Paulowi Tremo	–

Źródło: opracowanie własne.

WIEK XIX

Można powiedzieć, że historia krakowskich książek kucharskich rozpoczyna się w XIX w., okresie ważnym skądinąd dla historii polskich kulinariów, bo właśnie wtedy nastąpił rozkwit literatury kulinarnej w Polsce, u którego podłoża legły czynniki socjologiczne i kulturowe. Zmieniło się samo postrzeganie jedzenia, do tej pory przede wszystkim sposobu na zaspokojenie głodu, uzależnionego w dużym stopniu od norm religijnych. Zaczęto uważać jedzenie za składnik kultury i wyraz tożsamości, także regionalnej, stąd postępująca w XIX w. regionalizacja zwyczajów żywieniowych, a zarazem traktowanie ich jako części kultury narodowej. Te zwyczaje żywieniowe prezentowano zwłaszcza w literaturze poradnikowej, przeżywającej w XIX w. swoisty rozkwit. Autorami tych poradników były głównie kobiety (nauczycielki i wychowawczynie szkół gastronomicznych dla dziewcząt), a pełnione przez nie funkcje gospodyń domowych cieszyły się szacunkiem. Publikacje te skierowane też były przede wszystkim do kobiet, zarówno młodych, jak i doświadczonych już gospodyń. Dobrze zresztą, aby autorką poradnika była właśnie osoba doświadczona, co gwarantowało pozycji kulinarnej odpowiednią wiarygodność. Przepisy umieszczano w poradnikach obok ogólnych porad i wskazówek domowych.

W 2. poł. XIX wieku jeszcze bardziej wzrosło zainteresowanie książkami kucharskimi.

Zawierały one coraz dokładniejsze informacje o czasie gotowania, proporcji składników czy sposobach przyprawiania. Książki te były dostępne w coraz tańszych cenach, tym samym chętniej je kupowano. Z czasem stały się zasadniczą częścią wyposażenia kuchni. Ważnym elementem pojawiającym się w dużej liczbie książek była oszczędność. W licznych publikacjach znajdziemy odpowiedniki kosztownych potraw (Duszyńska 2014).

Należy wspomnieć w tym miejscu m.in. nazwisko Jana Szyttlera, ucznia Paula Tremy, autora pierwszych systematycznych książek kucharskich na ziemiach polskich: *Kuchnia myśliwska, czyli na łowach* (1823), *Kucharz dobrze usposobiony* (1830), *Kucharz Nowy dla osób osłabionych* (1837), *Kucharka oszczędna* (1846).

Następował systematyczny rozkwit literatury kulinarnej – przybywało książek kucharskich mających bardziej poradnikowy charakter, w których autorki – kobiety przekazują adresatom – innym kobietom cenne wskazówki dotyczące m.in. tego, jak prowadzić dom, jak dbać o jego czystość, jak przygotowywać uroczystości domowe czy wreszcie w jaki sposób urządzić kuchnię. Do najbardziej znanych autorek z tego kręgu należą: Anna Ciundziewicka (*Gospodyni litewska*, Wilno 1848, poradnik domowy z przepisami kulinarnymi), Wincenta Zawadzka (*Kucharka litewska*, Wilno 1854), Bronisława Leśniewska (*Kucharz polski: jaki powinien być* oraz *Kucharz polski dla młodych gospodyń*, Warszawa 1825, 1856), Lucyna Ćwierczakiewiczowa (*365 obiadów za pięć złotych*, Warszawa 1858; rubryki z przepisami w „Bluszczu” i „Tygodniku Mód i Powieści”), Maria Gruszecka (o niej piszę dokładniej w dalszej części artykułu), Teofila Pszenna we Lwowie, Rebeka Wolff (*Polska kuchnia koszerna*, Warszawa 1869). Publikacje tych autorek cieszyły się ogromnym zainteresowaniem, miały kilkanaście wydań (*365 obiadów* nawet ponad 20) i wznawiane były jeszcze w pierwszych latach XX w. Na przełomie XIX i XX w. książki kucharskie pisały Marta Norkowska, Paulina Szumlańska i Jadwiga Izdebska, publikowały także w kobiecych tygodnikach. W dwudziestoleciu międzywojennym popularne były pozycje autorstwa Marii Ochorowicz-Monatowej, Marii Disslowej oraz Elżbiety Kiewnarskiej.

Łatwo zauważyć, że każdy z najważniejszych obszarów Polski miał swoją autorkę książek kucharskich i swoje książki kucharskie:

- Warszawa: książki Lucyny Ćwierczakiewiczowej (1858, 1860, 1861, 1893), ponadto *Poradnik kucharski złożony z 485 przepisów przyprawiania potraw, marynat, soków, ciast, konserw i tym podobnych* (Warszawa 1847), książki Marii Disslowej (1931), Jadwigi Izdebskiej (1905), Bronisławy Leśniewskiej (1825, 1856, 1911), Marty Norkowskiej (1902, 1908, 1911), dalej pozycje: *Nowa kuchnia warszawska czyli Wykład smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw oraz zastawiania i ubierania stołów, usługi stołowej, utrzymania win, robienia ciast, konfitur, soków, syropów itd.* (1838) oraz Teresy Twarowskiej *Gospodyni polskiej kuchni czyli Poradnik dla niewiast obejmujący przepisy kuchenne wypróbowane i różne sekreta gospodarskie poprzedzone wstępem o porządku domu* (Warszawa 1873).
- Poznań: T. Wiśniewski, *Kucharka polska miejska i wiejska, zawierająca kilka set przepisów kucharskich: dla młodych mężatek, kucharek i gospodyń na tanie i smaczne przyrządzanie rozmaitych potraw, a szczególnie zup, sosów, jarzyn, potraw mięsnych i postnych z uwzględnieniem potraw polskich, mianowicie barszczu, bigosu, zrazów i flaków*, Poznań 1879; Maria Śleżańska, *Kucharz*

- wielkopolski: praktyczne przepisy gotowania smacznych a tanich potraw, smażenia konfitur, pieczenia ciast, przyrządzania lodów, kremów, galaret, deserów, konserwów i wędlin oraz różne sekreta domowe*, Poznań 1892.
- Kielce: *Domowa kuchnia polska. Ciasta domowe*, oprac. Krystyna Solakiewicz, Kielce.
 - Kresy: Wincentyna A.L. Zawadzka, *Kucharka litewska: zawierająca przepisy gruntowne i jasne, własnem doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwinnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych, jak i postnych [...] z przydaniem na początku książki dokładnej dyspozycji stołu*, Wilno 1854; *Książka kucharska powszechna do użytku w każdym gospodarstwie, wsparta na kilkuletniem doświadczeniu, sporządzenia wszystkich gatunków mięsnych i postnych potraw dla zdrowych chorych i ozdrowiałych [...] z dodatkiem najbezpieczniejszego sposobu konserwowania wszystkich żywności przez suszenie*, Lwów 1827; Maria Marciszewska, *Kucharka szlachecka, zawierająca około 3000 przepisów [...]: dwa tomy w jednym. T. 1, Kucharstwo. T. 2, Spiżarnia*, Kijów–Odessa 1893; Alina Gniewkowska, *Domowa kuchnia: skarbczyk kulinarny potraw mięsnych, jarskich, ciast, marynat i ważniejszych sekretów gospodarskich*, Kijów 1917; Karolina Białozierska, *Nowa praktyczna gospodyni litewska*, Warszawa 1889.
 - Toruń: pierwsza książka kucharska na terenie zaboru pruskiego, opublikowana w języku polskim *Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego zawierający najlepsze przepisy przyrządzania najrozmaitszych potraw [...] oraz innych zajęć w gospodarstwie domowym*, Toruń 1901.
 - Nowy Sącz: Małgorzata Bogacka, *Powszechna kuchnia swojska oparta na wieloletniem doświadczeniu i zdrowotno-dyetycznych zasadach, obejmująca ogólne pouczenie, jakoteż szczegółowe wskazówki i przepisy przyrządzania tanich i smacznych, a przytem zdrowych pokarmów i napojów wszelkiego rodzaju...*, Nowy Sącz 1896.
 - Grudziądz: *Martha: eine zu verlassige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meistenauderen Zweigen der Hauswirthschaft*, Grudziądz 1901, pierwsza książka kucharska w Grudziądzu, opublikowana w języku niemieckim, zawierająca 500 przepisów, m.in. na czerninę, potrawy z gęsi, polskie zacierki z żytniej mąki, barszcz czy *Polnische Zrazy*.
 - Gdańsk: powstała w 1885 r. *Gdańska książka kucharska* autorstwa Marii Rosnack (książka była wydana już w 1845 r. jako *Szczecińska książka kucharska*).

Swoje książki kucharskie miał również interesujący mnie szczególnie Kraków. Autorem najstarszej krakowskiej książki kucharskiej był jednak mężczyzna, Józef Mączyński, urodzony w 1807 r. w Krakowie, tam też zmarły w 1862 r., polski historyk, pisarz, encyklopedysta, przedsiębiorca teatralny, znakomity znawca

Krakowa – autor kilku książek dotyczących historii i kultury miasta oraz książki kucharskiej *Szkola kucharek czyli łatwy sposób wyuczenia się gotowania różnych potraw mięsnych i postnych*, wydanej w 1843 r., dostępnej w zasobach internetowych. Książka ma charakter poradnikowy, zawiera m.in. wskazówki dotyczące czystości i porządku w kuchni, właściwej pielęgnacji sztucców, doboru odpowiednich produktów spożywczych, marynowania ich przed smażeniem, krojenia mięsa, ptactwa i ryb, czasu przyrządzania poszczególnych potraw itp., wreszcie właściwe już przepisy na zupy, sosy, kluski, pulpety, różne rodzaje mięsa, jarzyn, potrawy mączne, owocowe, mleczne i jajeczne, pasztety, galarety, serki, musy, kremy, blanaże, kompoty, marmolady, lody i soki – łącznie 366 przepisów. Książka ta wzorowana była na dziele P. Caremeo, kuchmistrza Napoleona.



Fot. 1. Okładka *Szkoły kucharek*

Źródło: Podkarpacka Biblioteka
Cyfrowa: <https://pbc.rzeszow.pl/dlibra/publication/8977/edition/8295/szkola-kucharek-czyli-latwy-sposob-wyuczenia-sie-gotowania-roznych-potraw-miesnych-i-postnych-maczynski-jozef-1807-1862?language=pl>
(dostęp: 29.07.2020).

Najbardziej znaną jednak autorką krakowskich książek kucharskich z XIX w. była Maria Gruszecka. Na kolejnych stronach przedstawiam zestawienie tabelaryczne zawartości jej książek kucharskich.

Tabela 2. Książki kucharskie Marii Gruszeckiej – zestawienie podstawowych informacji wydawniczych oraz zawartości poszczególnych pozycji

Tytuł	Miejsce wydania, adres wydawniczy	Uwagi autorki	Uwagi dotyczące dzieła	Układ treści
<i>Kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń: smaczne i tanie obiady dla domów obywatelskich, z uwzględnieniem higieny i dyetytyki, z podaniem dyspozycji na stosowne obiady każdego dnia całego roku, sposobu podawania potraw, ubierania stołu i przyjmowania gości. Praktyczne przepisy do ciast, legumin, konfitur, likierów, margarynat itp. Ważne wskazówki do gospodarstwa domowego oraz konserwowania i przechowywania w należytym stanie różnych przedmiotów na podstawie wieloletniego doświadczenia i według wzorów tych dzieł ułożone przez Marię Gruszecką</i>	Kraków— Warszawa 1892 Adres wydawniczy: Kraków: J.M. Himmelblau; Warszawa: G. Centnerszwer, [1892] (Kraków: Druk. Związkowa)	W przedmowie autorka odwołuje się do znanej książki 365 obiadów. Zaznacza, że chce pomóc młodym gospodyniom i matkom. Nowość w jej książce to „spis strawności i pożywności”, tj. zawartość danych składników pokarmowych w potrawie (białek, tłuszczów itd.). Potrawy podane według por roku. Wskazówki dla młodych gospodyń jak w tytule.	W 1893, zatem zaledwie rok później, ukazało się już wydanie trzecie. W 366 obiadów. <i>Małej kuchni krakowskiej</i> ..., w przedmowie sama autorka pisała o popularności <i>Kucharza krakowskiego</i> , który w niespełna trzy lata ukazał się w przeszło 30 tysiącach egzemplarzy.	Wstęp. Ważne wskazówki: O przyjęciu O nakryciu stołu przy większych przyjęciach O ubraniu stołu O usługach przy stole O porządku, w jakim się potrawy podają Zwykłe śniadanie Przyjęcia na kawę Małe przyjacielskie przyjęcia na kawę Herbaty Drugi sposób O czystości w utrzymywaniu naczyńia kuchennego Torty (71) Lukry (5) Kremy i galarety (10) Konfitury (ogólne uwagi o przechowywaniu i smażeniu konfitur 51) Likieri (16) Dodatek (Praktyczne porady dla gospodyń, np. pranie, przechowywanie, pielęgnowanie ciała, lekarstwa) + Dyspozycje obiadów na miesiąc całego roku z zastosowaniem potraw do produktów z każdej pory roku

Łącznie 24 rozdziały = 1020 przepisów + wskazówki, porady.

Wolowina (z „O przechowywaniu i konserwowaniu mięsa” 87)

Przystawki i międzydania (41)

Zastosowanie bulionu lub ekstraktu mięsnego Liebiga w kuchni (4)

Zup (38)

Woda – wiedza autorki.

Przystawki i międzydania (41)

Tytuł	Miejsce wydania, adres wydawniczy	Uwagi autorki	Uwagi dotyczące dzieła	Układ treści
366 obiadów. Mała kuchnia krakowska zawierająca praktycznie wypróbowane przepisy do przyrządzania smacznych i zdrowych potraw dla oszczędnych gospodarstw, ułożona przez Marię Gruszecką	Kraków— Warszawa 1895 Adres wydawniczy: Kraków: J.M. Himmelblau; Warszawa: W. Centnerszwer, [1895] (Kraków: Druk. Związkowa)	Z przedmowy: książka przeznaczona dla średniego stanu mieszczkańskiego i urzędniczego dla młodych gospodyń dwa ustępy „dotąd nie obrabiane”. „O czystem utrzymaniu naczyńia kuchennego” oraz „Rady przy zakupie towarów spożywczych”		X Drob (+ jak rozegrać młody drob od starego) XI Dżuczyna (+ bajcowanie, pieczenie, przechowywanie) XII Ryby, raki i żaby (+ ogólnie) XIII Jarzyny XIV Sosy XV Sałaty XVI Potrawy z mąki i jaj XVII Leguminy XVIII Ubranie stołu wielkanocnego XIX Ciasta i inne pieczywa XX Torty, lukry XXI Kremy i galarety XXII Konfitury, kompoty, serki owocowe, soki, galarety, galarety śmietankowe XXIII Likieri XXIV Lody XXV Rozmaitości (porady różne, np. pranie, tępienie robaków, perfumy, lekarstwa) Dyspozycje obiadów Przepisy dodane, np. na lody, ziemniaki itd. <u>Łącznie 658 przepisów i porad końcowych.</u>

¹¹ Błąd w numeracji rozdziałów w oryginale Gruszeckiej.

<p><i>Ilustrowany kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń. Smaczne i tanie obiady dla domów obywatelskich, według kuchni krakowskiej, litewskiej, francuskiej i wiedeńskiej, z uwzględnieniem higieny i dyjetyki, z podaniem dyspozycji na stosowne obiady każdego dnia całego roku, sposobu podawania potraw, ubierania stołu i przyjmowania gości: z osobnym rozdziałem o kuchni kartoflanej. Praktyczne przepisy do ciast, legumin, konfitur, likierów, lodów, marynat itp. Ważne wskazówki dla gospodarstwa domowego oraz konserwowania i przechowywania w należytym stanie różnych przedmiotów, na podstawie wieloletniego doświadczenia i według wzorowych działań, ułożone przez Marię Gruszecką</i></p>	<p>Kraków – Warszawa 1897 Adres wydawniczy: Kraków: Księgarnia J.M. Himmelblau; Warszawa: G. Centnerszwer, [Ca 1897] (Kraków: Drukarnia Związkowa)</p>	<p>Wyd. 9 il., zupełnie przetr. i pomn. z podaniem miar i wag dawniejszych (funty, kwarty) i metrycznych. W 1898 wydanie 10. Zupelnie prze-robione i pomnożone (jak na karcie tytułowej). Tyle wydań w kilka lat – wielka popularność! Jest to wersja „Kucharza krakowskiego” poszerzona o ilustracje, o czym pisze autorka w przedmowie (w większości powtórzonej), tyle że dodała kuchnię kartoflaną. Autorka napisała, że pięć poprzednich wydań rozeszło się w 8 miesięcy. Opis wydawcy: I Kraków miał swoją popularną autorkę. „Kurier Warszawski”, ten sam, który pisał pochlebnie o Lucynie Cwierzakiewiczowej, w 1892 r. informował czytelników: „Literatura kulinarna nasza, w której dotąd pierwszorzędnym blaskiem wartości i powodzenia świeciło 365 obiadów, wzbogacona została nowym dziełem: <i>Kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń. Smaczne i tanie obiady dla domów obywatelskich</i>”. Autorką książki była Maria Gruszecka. W informacji o nowej książce pisano, zgodnie z nowymi tendencjami, że „zaletą główną nowego utworu jest baczenie na higieniczność kuchni domowej”. Marię Gruszecką zaliczyć można do nowej generacji autorek podręczników kulinarnych usiłujących wprowadzić do kuchni polskiej zdobycze nauki o higienie żywienia, zerwać ze szkodliwymi dla zdrowia przyzwyczajeniami i z kuchennym konserwatyzmem.</p>	<p><i>Ilustrowany kucharz krakowski</i> to obszerne, liczące ponad 430 stron dzieło, w którym znajdziemy ponad 1800 receptur na zdrowe i tanie dania ujęte w 28 rozdziałów. Podobnie jak we wcześniejszym wymienionych dziełach, tak i w tej książce znajdziemy receptury na zupy (mięsne, postne i dla chorych), dania z różnego rodzaju mięs, ryby, jarzyny, potrawy mączne i z jaj, ciasta. Uwagę może zwrócić osobny rozdział poświęcony potrawom z ziemniaków. Są to przede wszystkim zupy ziemniaczane, ziemniaki przyrządzane z mięsem, paszety z ziemniaków, salaty z ziemniaków, sosy ziemniaczane czy ciepłe i zimne, naleśniki z ziemniaków gotowanych, torty ziemniaczane czy drożdżowe z ziemniaków. W <i>Ilustrowanym kucharzu krakowskim</i> znajdziemy także rozdział dotyczący przystawek, a w nim przepisy na min. kielbaski z ryb czy paszтет z zająca na zimno. W odróżnieniu od wcześniejszych wymienionych książek w tekście Gruszeckiej, w części zawierającej przepisy na ryby, przeważają przepisy na karpia, np. w sosie brunatnym, po marynarsku czy po czesku w sosie czarnym, dopiero potem na szczupaka. Książka zawiera też rozdział zatytułowany <i>Ubranie stołu wielkanocnego</i>, w którym znajdziemy receptury na różnego rodzaju torty, placki i ciastka. Na uwagę zasługuje także część poświęcona alkoholom, czyli likierom, winom i wódce. W ostatnim rozdziale autorka zamieszcza porady, jak przechowywać rzeczy spożywcze, jak pielęgnować ciało, jak tępic szkodliwe owady.</p>
--	--	--	---

Tytuł	Miejsce wydania, adres wydawniczy	Uwagi autorki	Uwagi dotyczące dzieła	Układ treści
366 obiadów. Znakomita kuchnia krakowska zawierająca praktycznie wypróbowane przepisy do przyrządzenia smacznych i zdrowych potraw, ciast itp. dla oszczędnych gospodarstw, ułożona przez Mariję Gruszecką	Kraków 1914 Adres wydawniczy: Kraków: F. Himmelblau, 1914 (Kraków: Druk. Związkowa pod zarz. A. Szyjewskiego)		Na początku XX w. ukazywały się kolejne wydania poprzednich książek kucharskich, poszerzone i zmienione. W stosunku do pierwszego wydania 366 obiadów modyfikacja tytułu o kilka słów (zmiany wytłuszczone)	Układ jak w wierszu 2.
366 obiadów. Praktyczna kuchnia krakowska zawierająca praktycznie wypróbowane przepisy do sporządzania smacznych i zdrowych potraw, ciast, legumin, kremów, konfitur, soków, likierów itp. dla oszczędnych gospodarstw, ułożona przez Mariję Gruszecką	Kraków 1930 Adres wydawniczy: Kraków: „Senzacja”, [1930] (Kraków: Druk. Przemysłowa)		Zmiany w tytule (wytłuszczone)	Układ jak w wierszu 2.

Źródło: opracowanie własne.

Należy w tym miejscu wspomnieć o jeszcze jednej książce kucharskiej wydanej w Krakowie, mianowicie o *Jarskiej kuchni witaminowej* Janiny Breyerowej, żony Stanisława Breyera, krakowskiego lekarza, na stałe związanego z tym miastem, twórcy przedmowy do książki żony, autora również własnych publikacji, m.in. *Lekarza domowego* (1911). Układ treści *Jarskiej kuchni witaminowej* przedstawia się następująco: jak się należy odżywiać, najważniejsze artykuły spożywcze, uwagi o potrawach surowych, przepisy potraw i napojów witaminowych, polewki jarzynowe, polewki owocowe, polewki inne, polewki owocowe niegotowane, mleko, kwas litewski i kwas buraczany, jarzyny, sałaty i jarzyny niegotowane, grochy, grochy niegotowane, jaja, grzyby, potrawy z grzybów na surowo, makarony, kluski, naleśniki, ryż, kasze, ziarno na surowo, sok z ziarna surowego, kompoty, kompoty i sałaty owocowe niegotowane, soki owocowe niegotowane, orzechy i migdały, na surowo, witaminowe torty i kremy, sery, witaminowe przekąski z chleba, sosy, spis obiadów oraz złote myśli.

To wszystkie właściwe źródła kulinarne krakowskie, o których należało wspomnieć. Warto jeszcze tylko dodać, że przepisy na dania „po krakowsku” pojawiały się i w książkach kucharskich z innych regionów Polski, jak np. u Marty Norkowskiej w *Piekarni i cukierni* przepisy na ciasta po krakowsku (placek drożdżowy po krakowsku, placek krakowski z serem), u Franciszka Chocieszyńskiego w *Praktycznej Kucharce* przepis na mazurki krakowskie czy u Marty Norkowskiej w *Śpiżarni i zapasach zimowych* przepis na „kietbasę krakowską grubo krajaną”. Lucyna Cwierczakiewiczowa zaś w książce *365 obiadów za 5 złotych* podaje przepis na leguminę krakowską, flaczki po krakowsku, kaczkę po krakowsku, prażuchy z Bronowic, żur z topinamburu oraz kaszę po krakowsku.

Dalej przedstawię inne – poza właściwymi – źródła do badań krakowskiego słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym, szczególnie cenne, bo będące źródłem wiedzy o kulinariach po krakowsku także do XVII w., zatem do czasu pojawienia się pierwszych książek kucharskich.

Ad. 2. Skorowidze, księgi handlowe, księgi adresowe

XIX w. to również czas nasilenia publikacji różnego typu spisów, wykazów czy skorowidzów, które mogły dotyczyć wielu dziedzin życia społecznego i gospodarczego. Pisze o tym zresztą Tomasz Filozof w artykule *Skorowidze i księgi adresowe jako źródło do poznania struktury gospodarczej Galicji Wschodniej* (Filozof 2014). Do najbardziej przydatnych w badaniach nad kulinariami po krakowsku należy *Skorowidz przemysłowo-handlowy Królestwa Galicji* – dzieło wydane dwukrotnie w 1906 r., a trzeci raz w 1912 r.,

w zasadzie słownik grupujący przedstawicieli niemalże wszystkich dziedzin ówczesnego życia przemysłowego, od wielkich fabryk

znajdujących się w największych miastach ówczesnej Galicji począwszy, aż po niewielkie zakłady rzemieślnicze działające w maleńkich miasteczkach południowej i wschodniej Galicji (Filozof 2014: 160).

W tego typu skorowidzach zbierano

informacje dotyczące nazw, adresów i czasu założenia firmy, nazwisk i imion właścicieli fabryk, zakładów pracy, sklepów czy punktów usługowych, szczegółowego wykazu rodzaju i grup rodzajowych określonych zgodnie z klasyfikacją krajową wytwarzanych produktów, liczby, adresów posiadanych oddziałów i filii, z określeniem rodzaju ulokowanej w nich produkcji, liczby zatrudnianych robotników itd. (Filozof 2014: 161).

Właśnie te szczegółowe wykazy produktów wytwarzanych czy sprzedawanych w fabrykach, zakładach pracy, sklepach i punktach usługowych jak restauracje są przydatne w sporządzaniu słownika krakowskich nazw produktów kulinarnych. Jeden z działów tegoż *Skorowidza* poświęcono działalności dobrowolnych związków przemysłowo-handlowych, wśród których odnajdujemy m.in. organizacje: Wzajemna Pomoc Katolickich Kucharzy w Krakowie, Syndykat Rolniczy w Krakowie, Stowarzyszenie Kupców i Młodzieży Handlowej w Krakowie, Stowarzyszenie Przemysłowe Gospodnio-Szynkarskie w Krakowie, Krakowska Kongregacja Kupiecka, Stowarzyszenie Kupców dla Handlu Płodami w Krakowie, Towarzystwo Rolnicze w Krakowie i wiele innych. Dotarcie do dokumentów tych organizacji, zatem także spisów produktów, które zresztą odnajdujemy w samym *Skorowidzu* czy *Księgach adresowych Krakowa*, pozwala na znaczne poszerzenie materiału leksykalnego w zakresie kulinariów, zwłaszcza że w samym *Skorowidzu* znajdują się osobne działy adresowe, mianowicie „Artykuły żywności, napoje i używki” oraz „Przemysł rolniczy (rolniczo-handlowy)”, które pomagają dotrzeć do wszystkich firm na terenie Krakowa związanych z produkcją czy sprzedażą kulinariów. Niejednokrotnie w przypadku ważniejszych fabryk lub zakładów zamieszczano także informacje dotyczące rodzaju wytwarzanych produktów. Dla przykładu zamieszczam zdjęcia z samego *Skorowidza* oraz wybranej *Księgi adresowej Polski*.

Cukiernie

Dyga Wład., Sienna 12.
 Madejski i Trzaska, Florjańska 45.
 Majewski i Danek, Karmelicka 13.
 Maluszewski Stan., Lubicz 22.
 Małacz Edw., Lwowska 52.
 Maurizio Jan, Rynek Główny 38.
 Michnik Jan, Bernardyńska 2.
 Murzynowski Adam, Karmelicka 41.
 XNoworolski J., Rynek Gł. 3.
 Oskwarek Piotr, T. Kościuszki 15.
 Piątkowski Leon, Florjańska 24.
 Pieczarka Romuald, Poselska 15.
 Pietrzykowski Jan, Zwierzyniecka 17.
 Piotrowski L., Madalińskiego 12.
 Rosenstrauch Taube, Bożego Ciała 19.
 Rothe Ant., Sławkowska 20.
 Schneider Jak., Twardowskiego 9.
 X„Siermontowski Józ.”, właśc. Ty-
 szler Eug., Bracka 7.
 Stencel Emil, Grodzka 47.
 Szczawiński Józ., Długa 12.
 Tuszczyński Kaz., Tatarska 9.
 Urbańska Wan., Franciszkańska 1.
 Waniewicz Stan., Szlak 13.
 Wężyk Stn., Brodzińskiego 14.

Fot. 2. *Księga adresowa Polski (wraz z w.m. Gdańskiem dla handlu, rzemiosł i rolnictwa)*, 1926/1927

Źródło: <http://www.dawnykrakow.pl/2008/05/sodycz-krakowa.htm?m=1> (dostęp: 29.07.2020).

CUKIERNIA

P. MAURIZIO

dawniej Redolfi

w KRAKOWIE, Rynek gł. Nr 38

poleca

cukry deserowe w wybornych gatunkach, owoce smażone własnego wyrobu i franc., czekolady paryskie i włas. wyrobu. Suchard'a szwajcarskie cacao w proszku, drobne ciastka (petit-fours). Francus. cukry gumowe na kaszel. Kompoty, Galarety owocowe, Konfitury, Bombonierki paryskie w wielkim wyborze, strojne pudełka oraz koszycki dla cukrów.

43

Obstalunki na prowinyę odwrotnie.

Fot. 3. *Skorowidz przemysłowo-handlowy Królestwa Galicji*

Źródło: Podkarpacka Biblioteka Cyfrowa: <https://www.pbc.rzeszow.pl/dlibra/publication/2639/edition/2483/content?ref=desc> (dostęp: 29.07.2020).

c)

Brzezina Józef we Lwowie, cukiernictwo.
 Bukowski Zygmunt w Złoczowie, cukiernia.
 Chropińskie Towarzystwo akcyjne cukrownicze w Tłumaczu, fabryka cukru.
 Dąbrowski Michał w Tarnopolu, cukiernia.
 Dubowski Stanisław w Żywcu, wyrób pierników.
 Galicyjskie akcyjne Towarzystwo przemysłu cukrowniczego w Budach
 przeworskich, fabrykacja cukru buraczanego.
Gurgul S. w Jarosławiu, centralny zarząd Kraków ul. Słowiańska nr. 2,
 parowa fabryka pierników i biszkoptów, wyrabia alberty, bi-
 szkopy, sucharki, precelki, pierniki, miodowniki.
 Haberfeld Jakób w Białej, wyrób cukierków i czekolady.
Isenberg i Spka w Krakowie, Stradom 5, wyrób cukierków.
Kiss Józef w Krakowie, ul. Floryańska, cukiernia (27).

Fot. 4. *Księga adresowa przemysłu galicyjskiego – 1901*

Źródło: <http://www.dawnykrakow.pl/2008/05/sodycz-krakowa.html?m=1>
 (dostęp: 29.07.2020).

W księgach adresowych publikowano również reklamy sklepów czy innych miejsc związanych z kulinariami – o samych reklamach będzie jeszcze poniżej.

Ad. 3. Dokumenty cechowe

Powróćmy zatem do wspomnianych w *Skorowidzu* organizacji i ich dokumentów. O samych statutach cechowych jako źródle słownictwa rzemieślniczego pisała już chociażby Ewa Młynarczyk w artykule opublikowanym w książce *Badania historycznojęzykowe. Stan, metodologia, perspektywy* (Młynarczyk 2011), i właśnie dokumenty cechowe są ważnym źródłem do badania krakowskiego słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym. Udowadniają to m.in. artykuł Andrzeja Webera *Geneza i rozwój przemysłu cukierniczego w Krakowie do roku 1914* (Weber 1970), oparty na dokumentach cechowych opublikowanych w 1901 r., *Cech piekarzy krakowskich w czasach Rzeczypospolitej Polskiej* (Bardel 1901) oraz praca Zofii Homeckiej *Zarys dziejów rzemiosła i cechu cukierniczego w Krakowie* (maszynopis w zbiorach Cechu Rzemiosł Różnych CRR – w Krakowie). Pierwsze wiadomości, skądinąd na temat cukiernictwa w Krakowie, pochodzą z początków XIV w., a dotyczą tzw. kichlarzy (z niem.; słowniki etymologiczne podają ten wyraz dopiero od XVI w., w Krakowie notowany jest już w 1306 r.; co ciekawe zresztą, kichlarze mieli nieco inne postanowienia dotyczące sprzedaży niż krakowscy piekarze, wystawiali oni swój towar na sprzedaż przed kościołami oraz przy jatkach tylko w niedziele i święta w wyznaczonych godzinach, jedynie podczas wielkiego postu codziennie) czy inaczej piernikarzy, czyli rzemieślników wytwarzających pierniki

i ciasta słodzone miodem. Nie tworzyli oni oddzielnego cechu, ale wspólnie z piekarzami jedno stowarzyszenie. Najstarsze przywileje cechu piekarskiego pochodzą z 1306 r., wydane zostały przez Władysława Łokietka. Odnosiły się one m.in. do wypieku i sprzedaży pieczywa zwykłego oraz słodkiego. Te przywileje zatem, już z XIV w., stają się niezwykle cennym źródłem do badań krakowskich nazw kulinarnych z dwóch powodów: po pierwsze – są to źródła znacznie starsze niż właściwe źródła kulinarne, po drugie zaś – początki cechów piekarskich w Polsce lokalizujemy właśnie w Krakowie. Obok tych przywilejów istotne źródło stanowią ustawy, m.in. ustawa o cechach Wolnego Miasta Krakowa z 1843 r., w której wymienieni są m.in. krakowscy cukiernicy. Ich zakres pracy i towary przez nich wytwarzane są dokładnie wyliczone:

„Profesja cukierników posiada prawo wyrabiania i sprzedaży wszelkich ozdobnych cukrów i ciast cukrowych, rozmaitych w cukrze smażonych owoców, korzeni itp., wszelkich gatunków tortów i ciast, rozmaitych lodów i odlewów, czekolad, karmelków. Wolno jest przytem cukiernikom szynkować poncz, szodon i wszelkie gatunki likierów i napojów chłodzących, lub rozgrzewających, lecz z zachowaniem przepisów o szynkach; uzyskanie albowiem zezwolenia na otwarcie cukierni nie pociąga za sobą szynkowania trunków, na które oddzielny konsens posiadać należy. Co do pieczywa na koniec na drożdżach zarabianego, jak to: babki, pączki, placki, kołaczki, jajeczniki, takowe nie samiz tylko cukiernicy, ale i inne osoby, przy zachowaniu rozporządzeń policyjnych wypiekać i sprzedawać mogą”⁵.

Fot. 5. *Dziennik Ustaw Wolnego Miasta Krakowa*, Rok 1843, Nr 2650

Źródło: zbiory własne.

Kolejne źródła to księgi protokołów, np. „Księga czyli protokół sesji Zgromadzenia Cukierników (Paszтетników i Traktierów) Krakowskich”, Rękopis, CRR Kraków czy „Protokół Zgromadzenia Cukierników i Piekarzy w Krakowie” – materiały przechowywane w Archiwum Izby Rzemieślniczej i Cechów Krakowskich, dalej akta poszczególnych fabryk cukierniczych w Krakowie, zgromadzone w Archiwum Państwowym Miasta Krakowa i Województwa Krakowskiego, np. akta fabryki cukrów i czekolady „Kryształ”, z których dowiadujemy się, że fabryka ta produkowała karmelki twarde i nadziewane typu warszawskiego, cukry petersburskie, irysy śmietankowe, szyjki rakowe, koguciki, cukierki lira, karmelki „Napoleon”, marmoladki owocowe itd. Najważniejsze natomiast to statuty cechowe, o których pisała Ewa Młynarczyk, mogące posłużyć jako źródło do badania dawnej leksyki od XVI do XVIII w. (robiła to zresztą sama autorka), wtedy bowiem odgrywały one zasadniczą rolę przy powstawaniu cechów oraz w początkach ich funkcjonowania. Jak pisze E. Młynarczyk:

z biegiem lat statuty, preferujące uprzywilejowaną i monopolistyczną pozycję organizacji cechowych, krępowały swobodny rozwój rzemiosła, a zawarte w nich uchwały nie były przestrzegane. Znaczenie cechów ograniczały coraz bardziej działalność rzemieślników niezrzeszonych, a także, w 2 poł. XVIII w., rozwój manufaktur. Statuty cechowe oficjalnie straciły moc prawną po wprowadzeniu ustaw z zakresu prawodawstwa przemysłowego w XIX i XX w. (Młynarczyk 2011: 280).

Statuty krakowskich cechów, tj. „akty prawne dotyczące rzemiosła w całej aglomeracji miejskiej, jaką w wiekach średnich tworzył Kraków z ościennymi miastami, Kazimierzem i Kleparzem” (Młynarczyk 2011: 281), zostały wydane pod koniec XIX w. (1895–1905) w kilkutomowej serii *Prawa, przywileje i statuta miasta Krakowa*, która zawiera 184 teksty aktów prawnych (pisanych w języku polskim) regulujących działalność cechów rzemieślniczych.

Są to zarówno kilkustronicowe statuty nowych organizacji cechowych (w tym stowarzyszeń czeladniczych), równie obszerne ich wznowienia, a także dużo mniejsze uzupełnienia bądź dopiski obejmujące zaledwie kilka lub kilkanaście punktów (Młynarczyk 2011: 281).

Dokumenty te dotyczą wszystkich aspektów działalności cechu rzemieślniczego lub czeladniczego. Ich zasadniczą część stanowiły ustawy, w których opisywano m.in. sprawy zawodowe, tj. np. sprzedaż wyrobów.

Ze względu na wielość omawianych spraw statuty stanowią cenną dokumentację słownictwa współnoodmianowego polszczyzny XVI, XVII i XVIII w. w kilku zakresach tematycznych: dawnych realiów miejskich, handlu, organizacji życia miejskiego, religii oraz obyczajowości (Młynarczyk 2011: 282).

Leksyka ta nie zawsze jest jednak dobrze udokumentowana. Najbardziej np. rozbudowane jest słownictwo związane z wyrobami (to zresztą interesuje mnie w sposób szczególny), w mniejszym stopniu egzemplifikowane są nazwy czynności zawodowych, zupełnie wyjątkowo natomiast nazwy narzędzi. Cytuję znów za E. Młynarczyk:

Należy zatem stwierdzić, że teksty statutów cechowych nie są wystarczającym źródłem do odtworzenia w miarę pełnego inwentarza środków leksykalnych, którymi posługiwali się

przedstawiciele poszczególnych rzemiosł. Zadanie takie wymaga poszukiwań materiału w różnego typu zabytkach, na przykład w inwentarzach miejskich [...] lub w testamentach (Młynarczyk 2011: 283).

Pomocne mogą być także rozmaite akta miejskie [...], księgi sądowe czy lustracje królewskich ziem [...]. Całościowy opis wymagałby zapewne porównania tego typu tekstów powstałych w różnych regionach Polski, wydzielenia warstwy wspólnej i regionalizmów (Młynarczyk 2011: 283).

Z pewnością jednak – dla badania nie słownictwa danego rzemiosła, ale ogólnie kulinariów – teksty te stanowią „cenne źródło słownictwa tematycznego w niewielkim stopniu rejestrowanego w słownikach ogólnych i historycznych języka polskiego” (Młynarczyk 2011: 285).

Ad. 4. Reklamy sklepowe, cenniki, księgi rachunkowe, prospekty, druki ulotne i reklamowe, ogłoszenia (ogólnie dokumenty handlowe)

Bezpośrednich relacji o handlu dostarcza m.in. bogata publicystyka Krakowa, zwłaszcza z XIX i początków XX w., szczególnie artykuły publikowane w czasopiśmie: „Nowości Ilustrowane”, „Nowiny”, „Czas”, „Kurierek Krakowski”, „Kupiec Polski”, „Nowa Reforma”, „Merkury”, „Interes”, „Tygodnik”, „Świat”, „Żydowska Gazeta Ilustrowana” oraz „Jedność”. Wiele ogłoszeń zawierają również kalendarze, np. *Józefa Czecha Kalendarz Krakowski* czy *Kalendarz Kupiecki* (Kraków 1910). Właśnie m.in. te ogłoszenia, reklamy oraz cenniki wydawane przez duże i średnie sklepy (np. *Cennik J. Wenzl*, 1900, 1901, 1906 i 1910; *Cennik Juliusza Meinla*, 1907; *Cennik towarów kolonialnych delikatesów krajowych i zagranicznych z handlu J. Kuczmierczyk & J. Brzeziński*, koniec XIX w.; *Hurtowy cennik herbat*, ok. 1910; *Przy herbacie o herbacie*, 1900; *Towary kolonialne, herbaty i wina* [...], ok. 1890; Edward Tomaszewski, *Ceny w Krakowie w latach 1601–1795*, Lwów 1934) są najbardziej pomocne w odtwarzaniu listy sprzedawanych przez sklepy produktów.

Istotny w tym wypadku staje się kształt ówczesnej reklamy, widoczny na załączonych zdjęciach:

Jednorazowa próba
 przekona każdego o jakości!

Chleb

wiejski

z pierwszej włościańskiej piekarni w Łoniowej, jest wyłącznie do nabycia w handlu

WOJCIECHA
OLSZOWSKIEGO
 w Krakowie, Mały Rynek,
 róg ul. Szpitalnej.

Fot. 6. Reklama z *Józefa Czecha Kalendarza Krakowskiego na rok pański 1913*
 Źródło: <http://mbc.malopolska.pl/dlibra/doccontent?id=14034> (dostęp: 29.07.2020).

Odmierzony na Wystawie przyrodniczo-lekarskiej w roku 1900 wielkim medalem złotym.

Cesarstwo- król.
 dostawca dworu

Antoni Hawełka

 (właśc. firmy Fr. Macharski)

w Krakowie, Rynek gł. „Krzysztofory“

poieca: Towary korzenne, Wina, Romy, Araki, Likier holenderskie, francuskie i krajowe. — Koniak. — Wódki gdańskie, ang., szwajc. i krajowe. — Porter ang. — Piwo angielskie, pilzneńskie. — Herbatę rosyjską w paczkach oryg. Cacao. — Czekoladę. — Makaroniki i biszkoty. — Owoce połud. — Kompoty, Bakalie. — Wędliny. — Paszety strassburskie i domowe. — Kawior astrachański. — Ryby w puszkach w oliwie marynowane i wędzone. — Homary. — Jazgyny kons. w puszkach. — Bulion w najlepszym gatunku. — Sery kraj. i zagraniczne. Owocę. — Dzierzynie i Zwierzynie jesienną i zimową porą.

Przy handlu obszerne lokale, oddzielne gabinety do śniadań i kolacyj z osobnym wchodem. — CENY STAŁE.

Herbata „Thee Express“ natychmiast gotowa do picia z rumem, z cytryną lub czysta; zawartość tyżeczki od kawy wiana do filiżanki gorącej, osłodzonej wody, daje gotową herbatę o wysmienitym smaku i doskonałym aromatycznym zapachu.

Herbata „Thee Express“ dodana w małej ilości do filiżanki zimnej studziennej wody z cukrem, daje orzeźwiający napój.

Herbata „Thee Express“ na cukrze nakropiona, pokrępiła skutecznie przy różnego rodzaju zmęczeniu, jest pewnym środkiem ożywiającym i wzmacniającym.

Herbata „Thee Express“ jest niezbędną w gospodarstwie domowym, dla wojska, kawalerów, turystów, cyklistów, myśliwych, maszynistów kolejowych, podróżnych, także dla szpitali, kawiarni, cukierki etc. etc.

Próbna fiaszeczki darmo i opłatanie. — Do dalszej sprzedaży stacynowy rabat.

Wyłączny skład dla Galicji u firmy **A. HAWEŁKA w KRAKOWIE.**

Fot. 7. Reklama z *Józefa Czecha Kalendarza Krakowskiego na rok pański 1913*
 Źródło: <http://mbc.malopolska.pl/Content/15538/target20.html> (dostęp: 29.07.2020).

O zmaganiach historyka z reklamą, artykułach spożywczych w ogłoszeniach reklamowych początku XX w. pisała m.in. Agnieszka Janiak-Jasińska w „Przeglądzie Historycznym” (Janiak-Jasińska 2011).

Nie miejsce tu, rzecz jasna, na dokładną analizę wyglądu reklamy XIX-wiecznej i tej z początków XX w., zaznaczyć jednak należy, że umieszczano w tego typu ogłoszeniach m.in. wykaz produktów sprzedawanych w danych sklepach czy oferowanych w pewnych miejscach. Co istotne, rzadziej można było zobaczyć w nich informacje na temat artykułów spożywanych na co dzień, bardziej prozaicznych, typu cukier, mąka, chociaż takie również znajdowały się w ofertach. Reklamowano przede wszystkim to, co rzadsze, specyficzne i droższe, a do specyficznych z pewnością należały produkty o charakterze regionalnym. Regionalność dotyczyła także samej obyczajowości, którą na tej podstawie można odtworzyć.

Zjawiskiem typowo krakowskim np. było prowadzenie przy sklepach delikatesowych tzw. *pokoji do śniadań* lub *lokali śniadankowych* [nazwy już zatem o charakterze regionalizmów – przypis S.P.-K.], często całą firmę nazywano *handelkiem śniadankowym*. Gości obsługiwali *piccolo* lub *pikolacy* – odziani w fartuchy młodzi 10–14-letni chłopcy, będący w zasadzie kelnerami [...]. Podawano potrawy zimne, gorące oraz napoje. Tam chodziło się na *bombkę pilznera* lub *sznyt jasnego w wysokim*, *bomby z czapką w grubym szkłe* czy *duże z kotnierzem w tulipanie* (Garlicki 2008).

Już tu warto zaznaczyć, przy okazji tego typu relacji, że nieocenionym materiałem do badań krakowskich regionalizmów kulinarnych są pamiętniki i wspomnienia, o których wartości pisała Donata Ochmann we wstępie do słownika *Powiedziane po krakowsku*. Z istotnych dla tematu kulinarniów prac wymienię te najważniejsze:

- M. Akavia, *Moja winnica*, Kraków 2000.
- E. z Cerchów Gajzlerowa, *Tamten Kraków, tamta Krynica*, Kraków 1972.
- F. Goetel, *Patrząc wstecz. Wspomnienia*, Kraków 1998.
- A. Halicka, *Wczoraj*, Kraków 1971.
- F. Klein, *Notatnik krakowski*, Kraków 1965.
- W. Kopff, *Wspomnienia z ostatnich lat Rzeczypospolitej Krakowskiej*, Kraków 1906.
- Kopiec wspomnień*, red. J. Gintel, Kraków 1964.
- W. Krygowski, *W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą*, Kraków 1980.
- T. Kudliński, *Młodości mej stolica*, Kraków 1984.
- J. Kurek, *Mój Kraków*, Kraków 1963.
- Z. Leśnodorski, *Wspomnienia i zapiski*, Kraków 1959.
- K.M. Morawski, *Kraków przed trzydziestu laty*, Warszawa 1932.
- S. Pigoń, *Z Kamborni w świat. Wspomnienia młodości*, Kraków 1957.
- A. Wysocki, *Sprzed pół wieku*, Kraków 1958.

Wróćmy jednakże do reklam, ogłoszeń i cenników:

Skład główny kuracyjnych: Koniaku francuskiego i Wina Malagi.

Handel „pod Palmą“
ANTONIEGO HAWEŁKI
 w Krakowie, w Rynku głównym,

poleca: wszelkie Towary kurzenie. — Wina węgierskie, austriackie, francuskie, burgundzkie, reńskie, hiszpańskie, tyrolskie, włoskie, szampańskie i pomarańczowe. — Romy, Araki i Esencja trjesteńska. — Likjery holenderskie, francuskie i krajowe. **Koniak** kuracyjny francuski. — **Wódki** gdańskie, angielskie, szwajcarskie i krajowe. — **Porter** angielski. — **Piwo** angielskie, pilznerskie. — **Herbatę** rosyjską braci K. i S. Popow, w paczkach oryginalnych i londyńską na kilogramy. — **Cacao** amsterdamskie i krajowe. — **Czekoladę** Sucharda i krajową w różnych gatunkach. — **Extrakt** czekoladowy. — **Cukierki** czekoladowe angielskie i słodowe. — **Makarunki** i **Biszkozpy** deserowe angielskie i krajowe. — **Owoce** południowe świeże, suszone i smażone w cukrze. — **Kalaflory** letnią porą krajowe, zimową algierskie. **Kompoty** włoskie i **Imbier** chiński na kilogramy, oraz wszelkiego rodzaju **Bakalje**. — **Wedliny** westfalskie i krajowe. — **Paszty** strassburskie i domowe z dziczyzny i **Kwiczoty** faszerowane. — **Ostrygi** holenderskie i ostendzkie. — **Kawior** astrachański i **Siedzie** pocztowe w każdej porze roku. — **Ryby** w puszkach w oliwie marynowane i wędzone; zimą świeże morskie i rzeczne. — **Sardynki** francuskie Philippe & Canaud. **Homary**, **Łosoś** amerykański. **Trufle**, **Ananasy**, **Szparagi**, **Szampiony**, **Karczochy**, **Groszek** i **fazolka** z łona w puszkach. — **Różne Konserwy**, **Sosy**, **Muszardy**: francuska, angielska kromką i krakowską; oraz wszelkie przyprawy do potraw. — **Ekstrakt** Liebiga i **Kemmericha**. — **Bulion** na kilogramy w najlepszym gatunku. — **Sery** wszelkiego rodzaju, krajowe i zagraniczne. — **Oliwę** nicejską, i prowanecką. — **Winogrona** kuracyjno włoskie i badeńskie, zimową porą hiszpańskie oraz różne **Owoce** włoskie i tyrolskie. **Dziczyznę** i **Zwierzynę** jesienną i zimową porą.

Sklep frontowy odosobniony od bufetu dla osób kupujących zaopatrzone w największe towary kolonialne, owoce, wina i delikatesy.

Przy handlu znajdują się obszerne lokale, oraz oddzielne gabinety urządzone do śniadań i kolacji z osobnym sechodem.

W handlu zamawiać można **ryby** morskie, **dziczyznę**, wszelkiego rodzaju **paszty** z dziczyzny własnego wyrobu na zimno i gorąco, — **galantyny**, **rolada** z prosiecia, **galarety**, **majonezy** z ryb, **auszpiki** i t. p. **Kanapki** (Sandwiche) tak mięsne jako i postne. — **Ceny stałe.** 11—?

Główny skład wód mineralnych naturalnych.

Główny skład piwa pilznerskiego z browaru mieszczńskiego. Marka B. B.

Fot. 8. Reklama z Józefa Czecha Kalendarza Krakowskiego na rok pański 1913

Źródło: <http://mbc.malopolska.pl/Content/15538/target20.html> (dostęp: 29.07.2020).

Kraków

KRAKOWSKIE

ZAPUSTY PIERWSZE WIELKIE

SMAZENIE CHRUSTU!

11 LUTEGO

Zapraszamy!
 Stara Zajezdnia, ul. św. Wawrzyńca 12,
 11 lutego 11.00-18.00. Program na www.krakow.pl

Organizatorzy:
 Kraków
 MOT
 Partnerzy:
 kbf*
 makro
 Międzynarodowy Festiwal
 Krakowski Festiwal



Fot. 9. Ogłoszenie

Źródło: <http://karnet.krakow.pl/35881-krakow-krakowskie-zapusty-trzecie-wielkie-smazenie-chrustu> (dostęp: 29.07.2020).

Oskar Pischinger
S-ka z o. o.
Fabr. czekolady, tortów i patyserji
we Wiedniu, Budapeszcie,
Hamburgu, Bratisławie i
w KRAKOWIE
ul. Berka Joselewicza nr. 26
TELEFON NR. 4451
Rok zał. 1867 Rok zał. 1867

poleca swe oryginal-
ne torty i torciki.

**Tylko marka „Oscar“ gwaran-
tuje oryginalność wyrobów.**

Fot. 10. Reklama. *Księga adresowa Polski (wraz z w.m. Gdańskiem dla handlu, rzemiosł i rolnictwa)*, 1926/1927

Źródło: <http://www.dawnykrakow.pl/2008/05/sodycz-krakowa.html?m=1> (dostęp: 29.07.2020).

RESTAURACYA
ŁUKASZA
MACKIEWICZA
w Krakowie, ul. Długa 38, róg Słowiańskiej
poleca
POKOJE DO ŚNIADAŃ, OBIADÓW I KOLACYJ
KUCHNIA DOMOWA.

Przekąski zimne i gorące o każdej porze. — Wina — wódki i koniaki najlepszej jakości.

Piwo okocimskie i pilzneńskie.
Lokal otwarty do godz. 1 w nocy.

Fot. 11. Reklama z *Józefa Czecha Kalendarza Krakowskiego na rok pański 1913*

Źródło: <http://mbc.malopolska.pl/Content/89963/index.html> (dostęp: 29.07.2020).

To z nich dowiadujemy się na przykład, że wysyłano do Wiednia najwięcej „kielbasy krakowskiej grubo krajanej”, zrobionej z mięsa wieprzowego i wołowego marynowanego w soli, saetrze, cukrze i czosnku, na koniec nadziewanego w kiszki końskie długie na 50 cm. Jan Apolinary Michalik w reklamie opublikowanej w *Józefa Czecha Kalendarzu Krakowskim na rok 1902* polecał zestawy karnawałowe: bomby, kremy, galarety, hiszpany, półmiski lodów, torty, cukry deserowe itd. Z kolei w *Cenniku* firmy A. Rothe z 1909 r. czytamy m.in. o czekoladzie przyciągającej klientów, potocznie zwanej *korą*, i o czekoladowych cygarach z andruta i masy (por. Garlicki 2008).

W latach 60. ubiegłego stulecia Witold Kula, dokonując przeglądu źródeł do historii gospodarczej, uznał reklamę – szczególnie prasową – za przekaz przez badaczy niedoceniany, a niezwykle ważny (por. Kula 1963: 151–152).

Zachęcał do wykorzystywania reklamy, wskazując, że dostarczyć może ona wiedzy o cenie, wyglądzie i zasadach działania danego towaru czy organizacji produkcji. Zwrócił także uwagę czytelników na możliwość wnioskowania o „głównych dezyderatach odbiorców”, co uznać można za zachętę adresowaną do badaczy historii społecznej, specjalizujących się w rozważaniach nad stylem życia czy mentalnością różnych grup społecznych (Janiak-Jasińska 2011: 839–840).

Ad. 5. Kalendarze, informatory

Pierwszy drukowany kalendarz w Polsce (choć napisany po łacinie) – *Almanach ad annum 1474 (Calendarium Cracoviense anni 1474 currentis)* – ukazał się w 1473 r. Znany jest jako *Astronomiczno-astrologiczny kalendarz lekarski na rok 1474*. Przekazywał przede wszystkim podstawową wiedzę astronomiczną płynącą z obserwacji Księżyca, ale zawierał także cenne wskazówki z zakresu medycyny domowej. Należy tu wyraźnie zaznaczyć, że to Kraków był głównym ośrodkiem wydawania kalendarzy i to tu właśnie ukazał się najstarszy kalendarz w języku polskim, wydany w roku 1516 w oficynie Jana Hallera. Układanie kalendarzy należało zresztą do przywilejów profesorów Akademii Krakowskiej. Jednym z twórców tego typu dokumentów był pochodzący z Kurzelowa Mikołaj Brożek, profesor Akademii oraz krewny słynnego matematyka i astronoma Jana Brożka. W Akademii Krakowskiej utworzono nawet Katedrę Astronomii, zajmującą się m.in. nauką o kalendarzu. Pisz o tym Józef Seruga w książce *Krakowskie kalendarze XVI wieku*, twierdząc, że to właśnie w Krakowie „zaczęto układać i drukować takie kalendarze, których wzory przyjęto za granicą” (Seruga 1913: 4).

Pomimo bardzo wielu różnic, zależnych od indywidualności poszczególnych autorów, da się jednak w kalendarzach krakowskich z pierwszej połowy XVI stulecia uchwycić pewien układ, który z małymi

zmianami i przestawieniami zawsze się powtarza. Najczęściej zaczyna się kalendarz od przedmowy lub wprost od rozdziału o panujących planetach w danym roku i wielkim układzie nieba, poczem następują przepowiednie na cały rok, cztery pory roku i poszczególne miesiące, następnie o urodzajach i cenie produktów gospodarskich, wydajności kopalni, chorobach, wojnie i pokoju [...]. Oczywiście porządek w następstwie pojedynczych rozdziałów jest bardzo dowolny (Seruga 1913: 6–7).

I te właśnie „produkty gospodarskie” oraz sposoby leczenia chorób metodami domowymi mogą stać się źródłem krakowskiej leksyki kulinarniej, począwszy od XVI w. Wspomina o tym Anna Litwiniuk w artykule *Almanach gospodarki: od Hezjoda po współczesny „Kalendarz rolników”* w tomie zatytułowanym *Kalendarze staropolskie* (2013). Należy jednak podkreślić, że zakres tematyczny kalendarzy zmieniał się z biegiem lat i choć „pomyślane były jako dzieła ułatwiające pomiar i liczenie czasu, pokazując dni, miesiące i święta” (JK 2015: 3), to później

do rachuby czasu dołączono przepowiednie astrologiczne dotyczące urodzaju w nadchodzącym roku, zdrowia czy choroby, dni pomyślnych i feralnych, pokoju lub wojny, pogody, terminy prac gospodarskich określane na podstawie położenia planet, nawet porady odnoszące się do terminów leczenia poprzez puszczanie krwi, strzyżenie włosów. [...] Z biegiem czasu nastąpiły kolejne zmiany, rozszerzenie tematyki tych publikacji. Pojawiają się informacje historyczne, geograficzne i polityczne ujęte w postać wykładu popularnonaukowego, wreszcie kształtują się kalendarze „specjalistyczne”, np. kalendarz jezuicki, kalendarz polityczny, kalendarz gospodarski itp. W dobie bujnego rozkwitu tego typu publikacji w czasach saskich triumfy święcił kalendarz astrologiczno-prognostykarski (Wichowa 2017).

Kalendarze zawierały ponadto mnóstwo tekstów o charakterze użytkowym, np. właśnie interesujące mnie najbardziej przepisy kulinarne, ponadto recepty na domowe leki, porady lekarskie i weterynaryjne, porady kosmetyczne. O innych funkcjach kalendarzy nie będę już wspominać, nie jest to bowiem cel mojego artykułu. Dodam jednak, że wiek XIX przyniósł ewolucję kalendarzy, ich treści i formy. W Krakowie wydawano wówczas m.in. *Kalendarz dla rodzin katolickich* Walerego Wielogłowskiego (lata 1853–1871), *Krakusa* Władysława Jaworskiego (na rok 1869) oraz *Kalendarz dla ludu* Aleksandra Nowoleckiego (lata 1869–1885). Do najbardziej znanych krakowskich kalendarzy należały również m.in.: *Józefa Czecha Kalendarz Krakowski – wybrane* (od 1832), *Kalendarz Kupiecki* (Kraków

1910) oraz *Wielki Ilustrowany Kalendarz Powszechny* pod redakcją Kaspra Wojnara – wybrane (od 1909). Zawartość krakowskich kalendarzy omówiła Irena Turowska-Bar w pracy *Polskie kalendarze ludowe w XIX wieku*, te przeznaczone zaś dla kobiet ta sama autorka przeanalizowała w *Polskich kalendarzach dla kobiet w XIX wieku*.

7 ↗ DNI ↗ DOBREJ ↗ GOSPODYNI.	
Z dwóch głównych dań obłada jedna może być w skromniejszych gospodarstwach opuszczone.	
Tydzień 49 Listopad Dni 30	
Niedziela 29 Goswina	Buljon z jajem. Budyń a la Richelieu. Indyjska pieczona z garniturem jarzyn. Kompot mieszany. Tort biszkoptowy z kremem kawowym. Kolacja: Zimna indyjska z majonezową sałatką.
Poniedziałek 30 Andrieja 30	Rosół z kaszką krakowską krajaną. Sztuka mięsa z sosem musztardowym. Włoskie zraziki z makaronem. Krem z brzosznią. Kolacja: Naleśniki z kapustą.
Grudzień Dni 31	
Wtorek 1 Elizyeta 1.	Zupa ziemniaczanka na śmietanie. Brukselka w sosie z ryżem. Pieczeń barania z czerną kapustą. Szarlotka z jabłek. Kolacja: Wątróbka na cebulce.
Środa 2 Dobry 2	Zupa pomidorowa na zasmażce z kluseczkami. Salsafia z bułeczką. Zając duszony po angielsku z makaronem. Mleczko wanilijowe z waflami. Kolacja: Rizotto z szynką.
Czwartek 3 Franciszka Kawa	Grochówka z grzankami. Budyń z jarzyn mieszanych. Zraziki cielece zawijane z jajami na twardo w sosie śmietanowym z ziemniaczkami smażonymi. Suflet cytrynowy. Kolacja: Bigos.
Piątek 4 Barbary 4.	Zupa powidlanka z ziemniaczkami lub grzankami. Kalafiory w sosie śmietanowym. Karpiec pieczony z ziemniaczkami i sałata z kapusty. Legumina z drobnego makaronu i jabłek. Kolacja: Sałata śledziowa z ziemniaczkami w mądrkach.
Sobota 5 Kryś 5.	Barszcz na rosolu z uszkami. Omlęt z szpinakiem lub grzybami. Kotlety wieprzowe duszone z kudkiem i ryż. Mieszany kompot z jabłek i suszonych śliwek. Kolacja: Spaghetti w pomidorach.

Fot. 12. Tygodnik „AS”, nr 1 z 3 marca 1935 r.

Źródło: <https://www.gazetasenior.pl/dawne-przepisy-dania-przedwojenne-1935> (dostęp: 29.07.2020).

Ad. 6. Cracoviana (pamiętniki, wspomnienia, publicystyka z epoki)

Różne rodzaje wypowiedzi mieszkańców Krakowa, zatem wspomnienia, pamiętniki, publicystyka, teksty literackie, stare opisy miasta itp., czyli szeroko pojęte cracoviana, muszą się stać źródłem do badania krakowskiej leksyki kulinarnej, już od XVIII w. począwszy (np. [Tomasz Krzyżanowski], *Wspomnienia mieszczanina krakowskiego z lat 1768–1807*, wyd. z rękopisu Władysław Prokesch, 1900), jak

bowiem podkreśla Donata Ochmann, opisując źródła regionalizmów ujętych w słowniku *Powiedziane po krakowsku*:

zarówno sytuacja wspominania, jak i tematyka sprzyjają aktywizacji interesującej [...] warstwy leksyki: przywoływaniu minionego czasu, miejsc i osób, często budzącemu emocje, towarzyszy ożywianie w pamięci słów zapomnianych, rzadziej używanych lub wypartych przez słownictwo ogólne. Z tego samego powodu równie istotną grupę [...] źródeł materiałowych stanowią popularne opisy Krakowa, opowieści o mieście – ośrodku kulturalnym i turystycznym [...]. W tym wypadku dodatkowym czynnikiem wspomagającym pojawianie się leksyki regionalnej jest podkreślanie lokalnego kolorytu i budowanie obrazu Krakowa jako miejsca oryginalnego (Ochmann 2017: 57–58).

Dla przykładu wymienię tylko kilka artykułów i felietonów, ogółem tekstów publicystycznych z początku XX w., wyraźnie ujmujących tematykę kulinarną:

- *Hawetka i car*, „Nowiny” 1903, nr 112;
- *Jeszcze o wystawach sklepowych*, „Kupiec Polski” 1901, nr 4;
- Franciszek Klein, *Krakowskie wystawy sklepowe*, „Architekt” 1908, z. 2–3;
- *Krajowa fabryka czekolady A. Piaseckiego w Krakowie*, „Nowości Ilustrowane” 1911, nr 12;
- *Odnowiona masarnia*, „Nowości Ilustrowane” 1907, nr 48;
- *Pierwsza krakowska fabryka parowa wędlin Wincentego Sataleckiego*, „Kupiec Polski” 1913, nr 24;
- F. Szukiewicz, *O potrzebie swojskiego handlu hurtowego*, „Kupiec Polski”, R. 2: 1908, nr 14;
- *Wzorowa mleczarnia w Krakowie*, „Nowości Ilustrowane” 1905, nr 45;
- *Z przemysłu i handlu krakowskiego*, „Świat” 1911, nr 49;
- Prosper Jan Żmijewski, *Reklama u nas, a w szczególności reklama uliczna w Krakowie*, „Krakowski Miesięcznik Artystyczny” 1913, nr 3–4.

Ad. 7. Opracowania

Lista najważniejszych opracowań, stanowiących również źródło do badania leksyki kulinarniej Krakowa w ujęciu historycznym, ujęta została w bibliografii na końcu artykułu. Należy podkreślić w tym miejscu wagę rozpraw nawiązujących do leksyki kulinarniej publikowanych na łamach „Rocznika Krakowskiego” (T. I–LXXXIV 1898–2018), organu wydawanego od 1898 r. przez Towarzystwo Miłośników Historii i Zabytków Krakowa, a poświęconego dziejom kultury miasta. Z tego właśnie typu opracowań można czerpać wiedzę dotyczącą również kultury kulinarniej Krakowa,

towarzyszącym jej tradycjom i obyczajom, upodobań smakowych mieszkańców miasta oraz źródeł krakowskiej tożsamości kulinarnej. Wystarczy wspomnieć pozycje takich autorów, jak: Stanisław Kutrzeba (1898), Stanisław Tomkowicz (1900), Jerzy Wyrozumski (1979), Lechosław Lameński (1988), Ewa Hudyka (1998) czy Monika Paś (2017), ponadto autorów innych opracowań: Klemens Bąkowski (1898, 1903, 1911), Juliusz Demel (1951), Zofia Budkowa i Adam Wolff (1978), Sławomir Dryja i Stanisław Sławiński (2010), wreszcie Stanisław Garlicki (2000, 2008).

Zakończenie

Powyższe typy tekstów: właściwe teksty kulinarne (przepisy i zbiory przepisów) – zwarte (książki kucharskie) i receptury rozproszone, następnie skorowidze, księgi handlowe, księgi adresowe, dalej dokumenty cechowe, reklamy sklepowe, cenniki, prospekty, druki ulotne i reklamowe, po nich kalendarze i informatory, kolejno cracoviana (pamiętniki, wspomnienia, publicystyka z epoki), wreszcie różnego typu opracowania są warte wykorzystania jako źródła podczas badania historii kulinarnych regionalizmów krakowskich z uwzględnieniem koniecznej w tym przypadku weryfikacji opierającej się w pierwszym rzędzie na danych socjometrycznych autora, miejscu powstania i ukazania się danego źródła (ta weryfikacja już została poczyniona na potrzeby niniejszego artykułu), wreszcie skrupulatnej analizie leksykograficznej i leksykologicznej słownictwa wyekscerpowanego z podanych pozycji. Zestawienie tych źródeł stanowi jednak konieczny i cenny korpus tekstów do badania krakowskiego słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym.

BIBLIOGRAFIA

- A.D., 1847, *Poradnik kucharski złożony z 485 przepisów przyprawiania potraw, marynat, soków, ciast, konserw i tym podobnych*, Warszawa.
- M. Akavia, 2000, *Moja winnica*, Kraków.
- F. Bardel, 1901, *Cech piekarzy krakowskich w czasach Rzeczypospolitej Polskiej*, Kraków.
- E. Barwiński, 1919, *Kraków na początku XIX wieku*, „Rocznik Krakowski” XVIII, s. 29–49.
- H. Barycz (wyd.), 1930, *Kronika mieszczanina krakowskiego z lat 1575–1595*, Kraków.
- K. Bąkowski, 1898, *Historia Krakowa w zarysie*, Kraków.
- K. Bąkowski, 1903, *Dawne cechy krakowskie*, Kraków.
- K. Bąkowski, 1905, *Kronika krakowska 1796–1848*, cz. I: *Od r. 1796 do 1815*.
- K. Bąkowski, 1906, *Kronika krakowska 1796–1848*, cz. II: *Od r. 1816 do 1831*.
- K. Bąkowski, 1909, *Kronika krakowska 1796–1848*, cz. III: *Od r. 1832 do 1848*.
- K. Bąkowski, 1911, *Dzieje Krakowa*, Kraków.
- Z. Bela, 1999, *Alexego Pedemontana tajemnice*, Kraków.

- K. Białoziemska, 1889, *Nowa praktyczna gospodyni litewska*, Warszawa.
- J. Bieniarzówna, 1948, *Z dziejów liberalnego i konspiracyjnego Krakowa (1833–1848)*, Kraków.
- J. Bieniarzówna, J.M. Małecki, 1979, *Dzieje Krakowa*, t. 3, Kraków.
- A. Bochnakowa, 1984, *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.*, Kraków.
- A. Bochnakowa, 2016, *O pewnym terminie kulinarnym z XVIII wieku : historia „zie”*, „Prace Komisji Neofilologicznej PAU”, t. 14, s. 27–33.
- K. Bockenheim, 1998, *Przy polskim stole*, Wrocław.
- M. Bogacka, 1896, *Powszechna kuchnia swojska oparta na wieloletniem doświadczeniu i zdrowotno-dyetycznych zasadach, obejmująca ogólne pouczenie, jakoteż szczegółowe wskazówki i przepisy przyrządzania tanich i smacznych, a przytem zdrowych pokarmów i napojów wszelkiego rodzaju...*, Nowy Sącz.
- A. Bolland, 1914, *Podręcznik towaroznawstwa dla szkół handlowych*, Kraków.
- M. Borejszo, 1994, *O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych*, „Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza” I (XXI), s. 92–107.
- J. Breyerowa, 1929, *Jarska kuchnia witaminowa*, Kraków.
- K. Broński, 1996, *Rola handlu w gospodarce miast galicyjskich w dobie autonomii*, [w:] K. Broński, J. Purchla, J. Szpak (red.), *Kraków–Małopolska w Europie Środką*, Kraków.
- Z. Budkowa, A. Wolff, 1978, *Rachunki studenta z czasów odrodzenia*, „Rocznik Krakowski” XLIX, s. 37–58.
- S. Bunsman-Hopf, 2003, *Zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit – ein Fachkundliches Wörterbuch*, Würzburg.
- R. Carroll, 1999, *The Middle English Recipe as a Text-Type*, „Neuphilologische Mitteilungen” 1 C (100), s. 27–42.
- Cennik J. Wenzla, 1900, 1901, 1906 i 1910, Kraków.
- Cennik Juliusza Meinla, 1907, Kraków.
- Cennik towarów kolonialnych delikatesów krajowych i zagranicznych z handlu J. Kuczmierczyk & J. Brzeziński, koniec XIX w., Kraków.
- A. Chmiel, 1930, *Rzeźnicy krakowscy*, Kraków.
- A. Chmiel, 1939–1947, *Szkice krakowskie*, Kraków.
- F. Chocieszyński, 1884, *Praktyczna kucharka*, Poznań.
- A. Ciundziewicka, 1848, *Gospodyni litewska*, Wilno.
- Z. Cygal-Krupa, 1986, *Słownictwo tematyczne języka polskiego. Zbiór wyrazów w układzie rangowym, alfabetycznym i tematycznym*, Kraków.
- J. Czech, 1910, *Józefa Czecha Kalendarz Krakowski*, Kraków.
- S. Czerniecki, 1682, *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw, przez Urodzonego, Stanisława Czernieckiego I. K. M. Sekretarza. A Iaśnie Wielmożnego lego Mości Pana Alexandra Michala Hrabie na Wiśńliczu i Iarostawiu Lubomirskiego, Woiewody Krakowskiego, Sandomirskiego, Zatorskiego, Niepołomskiego, Lubaczewskiego, Ryckiego &c. &c. Starosty: Kuchmistrza. Ad usum Publicum. Napisane*, Kraków.
- L. Ćwierczakiewiczowa, 1858, *365 obiadów za pięć złotych*, Warszawa.

- A. Dąbrowska, 1998, *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw*, [w:] P. Kowalski (red.), *Oczywisty urok biesiadowania*, Wrocław, s. 248–253.
- J. Dąbrowski (red.), 1954, *Krakowskie odrodzenie*, Kraków.
- J. Dąbrowski (red.), 1957, *Kraków. Studia nad rozwojem miasta*, Kraków.
- J. Demel, 1951, *Stosunki gospodarcze i społeczne Krakowa w latach 1846–1853*, Kraków.
- J. Demel, 1958, *Stosunki gospodarcze i społeczne Krakowa w latach 1853–1866*, Kraków.
- B. Deptuła, 2013, *Literatura od kuchni*, Warszawa.
- M. Dissłowa, 1931, *Jak gotować: Praktyczny podręcznik kucharstwa*, Poznań.
- S. Dryja, S. Sławiński, 2010, *Krakowskie słodownie przełomu wieku XVI i XVII*, Kraków.
- S. Dubisz, 1994, *O „urządzeniu” kuchni Króla JM Stanisława Augusta, „Napis. Tom poświęcony literaturze okolicznościowej i użytkowej”*, I, s. 113–134.
- J. Dumanowski, 2009, *Tajemnica pierwszej książki kucharskiej*, https://www.wilanow-palac.pl/tajemnica_pierwszej_polskiej_ksiadzki_kucharskiej.html (dostęp: 21.08.2016).
- J. Dumanowski (red.), 2016, *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, Warszawa.
- J. Dumanowski (red.), 2017, *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, Warszawa.
- P. Duszyńska, 2014, *Dawne książki kucharskie z terenu Kujaw i Pomorza*, <http://o-historii.pl/dawne-ksiazki-kucharskie-terenu-kujaw-pomorza/> (dostęp: 21.08.2016).
- J. Dzikówna, 1932, *Kleparz do 1528 roku*, Kraków.
- J. Eichstaedt (red.), 2000, *Smak biesiady: antropologiczne szkice o kulturze szlacheckiej i współczesnej*, Ożarów.
- S. Estreicher (wyd.), 1909, *Wspomnienia Ambrożego Grabowskiego*, Kraków.
- M. Estreicherówna, 1936, *Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848–1863*, t. I–II, Kraków.
- B. Falińska, 1991, *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*, [w:] K. Handke (red.), *Regionalizmy w języku familijnym (zbiór studiów)*, Wrocław, s. 79–88.
- T. Filozof, 2014, *Skorowidze i księgi adresowe jako źródło do poznania struktury gospodarczej Galicji Wschodniej*, <https://docplayer.pl/32097695-Tomasz-filozof-panstwowa-wyzsza-szkola-wschodnioeuropejska-przemysl.html> (dostęp: 13.05.2021).
- E. Gajzlerowa z Cerchów, 1972, *Tamten Kraków, tamta Krynica*, Kraków.
- S. Garlicki, 2000, *Reklama zewnętrzna krakowskich lokali handlowych na początku XX wieku*, „Studia Historyczne” XLIII, z. 1, s. 125–134.
- S. Garlicki, 2008, *Sklepy Krakowa na początku XX wieku*, Kraków.
- J. Gintel (red.), 1964, *Kopiec wspomnień*, Kraków.
- E. Glaser, 1996, *Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte*, [w:] R. Grosse, H. Wellmann (hrsg.), *Textarten im Sprachwandel – nach der Erfindung des Buchdrucks*, Heidelberg, s. 225–249.
- T. Gloning, 2002, *Textgebrauch und sprachliche Gestalt älterer deutscher Kochrezepte (1350–1800)*, [w:] F. Simmler (hrsg.), *Textsorten deutscher Prosa vom 12./13. bis 18. Jahrhundert und ihre Merkmale*, Berlin, s. 517–550.

- A. Gniewkowska, 1917, *Domowa kuchnia: skarbczyk kulinarny potraw mięsnych, jarskich, ciast, marynat i ważniejszych sekretów gospodarskich*, Kijów.
- F. Goetel, 1998, *Patrząc wstecz. Wspomnienia*, Kraków.
- M. Górkiewicz, 1950, *Ceny w Krakowie w latach 1796–1914*, Poznań.
- A. Górny, K. Piwarski, 1932, *Kraków w czasie drugiego najazdu Szwedów na Polskę (1702–1709)*, Kraków.
- M. Gruszecka, 1892, *Kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń: smaczne i tanie obiady dla domów obywatelskich, z uwzględnieniem higieny i dyetetyki, z podaniem dyspozycji na stosowne obiady każdego dnia całego roku, sposobu podawania potraw, ubierania stołu i przyjmowania gości. Praktyczne przepisy do ciast, legumin, konfitur, likierów, marynat itp. Ważne wskazówki do gospodarstwa domowego oraz konserwowania i przechowywania w należytych stanie różnych przedmiotów na podstawie wieloletniego doświadczenia i według wzorowych dzieł ułożone przez Maryę Gruszecką*, Kraków–Warszawa.
- M. Gruszecka, 1895, *366 obiadów. Mała kuchnia krakowska zawierająca praktycznie wypróbowane przepisy do przyrządzania smacznych i zdrowych potraw dla oszczędnych gospodarstw, ułożona przez Maryę Gruszecką*, Kraków–Warszawa.
- M. Gruszecka, 1897, *Ilustrowany kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń. Smaczne i tanie obiady dla domów obywatelskich, według kuchni krakowskiej, litewskiej, francuskiej i wiedeńskiej, z uwzględnieniem higieny i dyetetyki, z podaniem dyspozycji na stosowne obiady każdego dnia całego roku, sposobu podawania potraw, ubierania stołu i przyjmowania gości: z osobnym rozdziałem o kuchni kartoflanej. Praktyczne przepisy do ciast, legumin, konfitur, likierów, lodów, marynat itp. Ważne wskazówki dla gospodarstwa domowego oraz konserwowania i przechowywania w należytych stanie różnych przedmiotów, na podstawie wieloletniego doświadczenia i według wzorowych dzieł, ułożone przez Maryę Gruszecką*, Kraków–Warszawa.
- M. Gruszecka, 1914, *366 obiadów. Znakomita kuchnia krakowska zawierająca praktycznie wypróbowane przepisy do przyrządzania smacznych i zdrowych potraw, ciast itd. dla oszczędnych gospodarstw, ułożona przez Maryę Gruszecką*, Kraków.
- M. Gruszecka, 1930, *366 obiadów. Praktyczna kuchnia krakowska zawierająca praktycznie wypróbowane przepisy do sporządzania smacznych i zdrowych potraw, ciast, legumin, kremów, konfitur, soków, likierów itp. dla oszczędnych gospodarstw, ułożona przez Maryę Gruszecką*, Kraków.
- A. Halicka, 1971, *Wczoraj*, Kraków.
- K. Handke (red.), 1991, *Regionalizmy w języku familijnym (zbiór studiów)*, Wrocław.
- K. Handke, E. Masłowska, 1991, *Ze słownictwa familijnego (Aneks)*, [w:] K. Handke (red.), *Regionalizmy w języku familijnym*, Wrocław, s. 97–102.
- J. Hetper, 1912, *Żywność w obrocie handlowym. Poradnik praktyczny z uwzględnieniem ustaw i rozporządzeń do użytku organów nadzorczych, kupców, przemysłowców i konsumentów*, Kraków.
- Z. Homecka, *Zarys dziejów rzemiosła i cechu cukierniczego w Krakowie (maszynopis w zbiorach Cechu Rzemiosł Różnych CRR)*, Kraków.

- I. Homola-Skąpska, 1996, *Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku*, Kraków.
- R. Hryszko (przeł., opatrz. wstępem i komentarzem), 2010, *Libre de Sent Soví. Katalońska średniowieczna księga kucharska*, Kraków.
- R. Hryszko, 2012, *Katalońskie praktyki kulinarne w świetle najstarszych ksiąg kucharskich w późnym średniowieczu*, [w:] B. Możejko (red.), *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, Gdańsk, s. 91–101.
- R. Hryszko, 2013, *Media aeva dulcia: analiza produkcji i konsumpcji słodczy w Koronie Aragonii w XIV i XV w.*, Kraków.
- R. Hryszko, 2016, „*Andree apothecario pro confectionibus et electuariis*”: cukiernictwo w Polsce w czasach Jadwigi i Władysława Jagiełły między Wschodem a Zachodem Europy, „*Prace Historyczne*”, nr 143 (3), s. 381–405.
- R. Hryszko, R. Sasor, 2017, *Średniowieczne słodczy katalońskie w źródłach i literaturze (z wyborem tekstów z XIV i XV wieku)*, Kraków.
- E. Hudyka, 1998, *Jak bawiono się w średniowiecznym Krakowie*, „*Rocznik Krakowski*” LXIV, s. 35–52.
- Hurtowy cennik herbat*, ok. 1910, Kraków.
- J. Izdebska, 1905, *Polska kuchnia i śpizarnia*, Warszawa.
- T. Jabłońska, 2008, *Dawne zastawy stołowe*, Warszawa.
- R. Jakobson, 1989, *Szczupak po polsku*, [w:] tegoż, *W poszukiwaniu istoty języka*, t. I, Warszawa, s. 100–111.
- K. Jakubowski, 2012, *Kawa i ciastko o każdej porze. Historia krakowskich kawiarni i cukierni*, Warszawa.
- A. Janiak-Jasińska, 2011, *Zmagania historyka z reklamą: artykuły spożywcze w ogłoszeniach reklamowych początku XX wieku*, „*Przegląd Historyczny*” 102/4, s. 839–854.
- V. Jaros, 2012, *Techniki nominacyjne w zakresie współczesnej leksyki specjalistycznej odnoszącej się do wyrobów piekarniczych i cukierniczych*, „*Prace Naukowe Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo*”, z. VIII, s. 103–120.
- H. Jasiński, 1933, *Portale sklepowe*, „*Rocznik Krakowski*” XXIV, s. 249–250.
- JK, 2015, *Ku powszechnej obywatelów wygodzie*, „*Wędrowiec Świętokrzyski*” 101, s. 4–5.
- K. Kaczmarczyk, 1913, *Bibliografia Krakowa za rok 1912*, „*Rocznik Krakowski*” XV, s. 205–233.
- K. Kaczmarczyk, 1914, *Bibliografia Krakowa za rok 1913*, „*Rocznik Krakowski*” XVI, s. 205–240.
- A. Karbowski, 1900, *Obiady profesorów Uniw. Jagiellońskiego w XVI i XVII wieku*, Kraków.
- A. Kiełbicka, 2003, *Izba Przemysłowo-Handlowa w Krakowie 1850–1950*, Kraków.
- E. Kiewnarska (pseud. Pani Elżbieta), 1927, *Sto postnych i jarskich dań*, Warszawa.
- M. Kita, E. Polański, 2002, *Słownik tematyczny języka polskiego*, Łódź.
- F. Klein, 1965, *Notatnik krakowski*, Kraków.
- W. Kopff, 1906, *Wspomnienia z ostatnich lat Rzeczypospolitej Krakowskiej*, Kraków.
- J. Kostrzewski, 1947, *Kultura prapolska*, Poznań.
- R. Kotewicz, 1981, *Z dziejów przemysłu Krakowa w latach 1918–1939*, Kraków.

- P. Kowalski (red.), 1998, *Oczywisty urok biesiadowania*, Wrocław.
- A. Kozioł, 2003, *Polski słownik kuchenny i biesiadny*, Kraków.
- Z. Kozłowska-Budkowa, 2015, *Studia z dziejów kultury średniowiecznego Krakowa*, Kraków.
- J. Kracik, 1993, *Ludzie z przedmieścia historii. Kleparzanie czasów staropolskich*, Kraków.
- Kraków na przełomie XIX i XX wieku. Materiały sesji naukowej (19–20 czerwca 1981) z okazji Dni Krakowa w 1981 roku*, 1983, Kraków.
- Kraków w XIX w.*, 1932, t. I, Kraków.
- Kraków w XIX w.*, 1932, t. II, Kraków.
- M. Krasna-Korycińska, 2010, *Przy słowiańskim stole, czyli kulinaria wczesnego średniowiecza*, Szczecin.
- B. Kreja, 1958, *Propozycje etymologiczne*, „Język Polski”, z. 3, s. 204–206.
- W. Krygowski, 1980, *W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą*, Kraków.
- A. Krzyżanowska, 2002, *Czynność spożywania pokarmów jako źródło metafor językowych*, [w:] W. Chłopicki (red.), *Język trzeciego tysiąclecia II*, t. II, Kraków, s. 331–339.
- [T. Krzyżanowski], 1900, *Wspomnienia mieszczanina krakowskiego z lat 1768–1807*, wyd. z rękopisu W. Prokesch, Kraków.
- Książka kucharska powszechna do użytku w każdym gospodarstwie, wsparta na kilkuletnim doświadczeniu, sporządzenia wszystkich gatunków mięsnych i postnych potraw dla zdrowych chorych i ozdrowiałych [...] z dodatkiem najbezpieczniejszego sposobu konserwowania wszystkich żywności przez suszenie*, 1827, Lwów.
- Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego zawierający najlepsze przepisy przyrządzania najrozmaitszych potraw [...] oraz innych zajęć w gospodarstwie domowym*, 1901, Toruń.
- T. Kudliński, 1984, *Młodości mej stolica*, Kraków.
- W. Kula, 1963, *Problemy i metody historii gospodarczej*, Warszawa.
- T. Kupczyński, 1910, *Kraków w powstaniu kościuszkowskim*, Kraków.
- J. Kurek, 1963, *Mój Kraków*, Kraków.
- S. Kutrzeba, 1898, *Piwo w średniowiecznym Krakowie*, „Rocznik Krakowski” I, s. 37–52.
- S. Kutrzeba, J. Ptaśnik, 1910, *Dzieje handlu i kupiectwa krakowskiego*, Kraków.
- L. Lameński, 1988, *Restauracja kościoła Mariackiego w Krakowie (1889–1891)*, „Rocznik Krakowski” LIV, s. 179–200.
- M. Lemnis, H. Vitry, 1979, *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Warszawa.
- M. Lesz-Duk, 2002, *Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie*, „Prace Naukowe WSP w Częstochowie, Filologia Polska. Językoznawstwo”, z. 4, s. 175–180.
- B. Leśniewska, 1825, *Kucharz polski: jaki powinien być*, Warszawa.
- B. Leśniewska, 1856, *Kucharz polski dla młodych gospodyń*, Warszawa.
- Z. Leśnodorski, 1959, *Wspomnienia i zapiski*, Kraków.
- P. Lewiński, 1998, *Smak zdrowia i raju, czyli o reklamie produktów spożywczych*, [w:] P. Kowalski (red.), *Oczywisty urok biesiadowania*, Wrocław, s. 254–260.

- G. Liebman Parrinello, 1996, *Einblicke in eine Textsortengeschichte: Kochrezepte seit frühneu-hochdeutscher Zeit bis heute*, [w:] H. Kalverkämper, K.D. Baumann (hrsg.), *Fachliche Textsorten: Komponenten – Relationen – Strategien*, Tübingen, s. 292–320.
- H. Lipska, 1926, *Bibliografia Krakowa za lata 1914–1918, część I. A–Ł*, „Rocznik Krakowski” XX, Kraków, s. 197–232.
- H. Lipska, 1929, *Bibliografia miasta Krakowa 1914–1918, część II. M–Z*, „Rocznik Krakowski” XXII, Kraków, s. 177–222.
- H. Lis, P. Lis, 2009, *Kuchnia Słowian. O żywności, potrawach i nie tylko...*, Kraków.
- H. Lis, P. Lis, 2015, *Kuchnia Słowian, czyli o poszukiwaniu dawnych smaków*, Warszawa.
- A. Litwiniuk, 2013, *Almanach gospodarki: od Hezjoda po współczesny „Kalendarz rolników”*, [w:] I. Dacka-Górzyńska, J. Partyka (red.), *Kalendarze staropolskie*, Warszawa, s. 235–240.
- I. Łukaszuk, 2005, *Rosyjskie nazwy kulinariów na tle języków słowiańskich*, Białystok.
- S. Małachowski-Łempicki, 1929, *Dzieje wolnego mularstwa w Krakowie 1755–1822*, Kraków.
- M. Marciszewska, 1893, *Kucharka szlachecka, zawierająca około 3000 przepisów [...] : dwa tomy w jednym. T. 1, Kucharstwo. T. 2, Spiżarnia*, Kijów–Odessa.
- H. Markiewicz, 2009, *Cracoviana. Sprawy i ludzie*, Kraków.
- A. Markowski, 1992, *Leksyka wspólna różnym odmianom polszczyzny*, t. I–II, Wrocław.
- A. Markowski, 1994, *Kuchnia w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych*, [w:] *Wokół stołu i kuchni*, wybór i oprac. M. i J. Łozińscy, Warszawa, s. 129–141.
- Martha: *Ein Zuverlässige Rathgeberin in Der Kochkunst Und in Den Meisten Anderen Zweigen Der Hauswirtschaft*, 1901, Grudziądz.
- A. Matras, 2016, „Pieprzo i szafranno, moja mościa panno”. *Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania*, „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów Uniwersytetu Jagiellońskiego. Nauki Społeczne”, nr 14 (3), s. 55–68.
- K.L. Mattheier, 1993, *Das Essen und die Sprache. Umriss einer Linguistik des Essens*, [w:] A. Wierlacher, G. Neumann, H. J. Teuteberg (hrsg.), *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin, s. 245–256.
- J. Mączyński, 1843, *Szkoła kucharek czyli łatwy sposób wyuczenia się gotowania różnych potraw mięsnych i postnych*, Kraków.
- J. Mikułowski Pomorski, 1991, *Kraków w naszej pamięci*, Kraków.
- J. Mikułowski Pomorski, 2014, *Stawanie się Krakowem w naszej pamięci*, Kraków.
- E. Młynarczyk, 2011, *Statuty cechowe jako źródło słownictwa rzemieślniczego*, [w:] B. Dunaj, M. Rak (red.), *Badania historycznojęzykowe. Stan, metodologia, perspektywy*, Kraków, s. 279–288.
- Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, 1686.
- K.M. Morawski, 1932, *Kraków przed trzydziestu laty*, Warszawa.
- E. Müller, 1906, *Żydzi w Krakowie w drugiej połowie XIV stulecia*, Kraków.
- M. Norkowska, 1902, *Najnowsza kuchnia wytworna i gospodarska*, Warszawa.
- M. Norkowska, 1908, *Piekarnia i cukiernia wytworna i gospodarska: „Najnowszej kuchni” cz. 2*, Warszawa.

- M. Norkowska, 1911, *Spizarnia i zapasy zimowe*, Warszawa.
- Nowa kuchnia warszawska czyli Wykład smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw oraz zastawiania i ubierania stołów, usługi stołowej, utrzymania win, robienia ciast, konfitur, soków, syropów itd., 1838, Warszawa.
- A. Nowakowska, 1994, *Polszczyzna imbirem pachnąca. (Zwiazki wyrazowe z nazwami przypraw korzennych)*, „Poradnik Językowy”, z. 10, s. 1–10.
- D. Ochmann, 2017, *Źródła regionalizmów ujętych w słowniku*, [w:] *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*, red. D. Ochmann, R. Przybylska, Kraków, s. 55–62.
- D. Ochmann, R. Przybylska (red.), 2017, *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*, Kraków.
- M. Ochorowicz-Monatowa, 1926, *Uniwersalna książka kucharska*, Lwów.
- M. Paś, 2014, *Fajkarze krakowscy i ich prace w XIX wieku*, „Rocznik Krakowski” LXXX, s. 219–222.
- M. Paś, 2017, „Wystawa wyrobów i płodów krajowych” w Krakowie w 1839 roku, „Rocznik Krakowski” LXXXIII, s. 227–232.
- K. Pieradzka, 1931, *Garbary, przedmieście Krakowa (1363–1587)*, Kraków.
- K. Pieradzka, 1935, *Handel Krakowa z Węgrami w XVI w.*, Kraków.
- K. Pieradzka, 1937, *Kraków w relacjach cudzoziemców X–XVII wieku*, „Rocznik Krakowski” XXVIII, Kraków, s. 183–224.
- S. Pigoń, 1957, *Z Kamborni w świat. Wspomnienia młodości*, Kraków.
- Prawa, przywileje i statuta miasta Krakowa, 1895–1905*, Kraków.
- R. Przybylska, 2017, *Ogólna charakterystyka słownika*, [w:] *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*, red. D. Ochmann, R. Przybylska, Kraków, s. 9–13.
- Przy herbacie o herbacie*, 1900, Kraków.
- J. Ptaśnik, 1900, *Obrazki z życia żaków krakowskich w XV i XVI wieku*, Kraków.
- J. Ptaśnik, 1903, *Obrazki z przeszłości Krakowa*, Kraków.
- J. Ptaśnik, 1910, *Włoski Kraków za Kazimierza Wielkiego i Władysława Jagiełły*, Kraków.
- J. Purchla, 1985, *Z dziejów mieszczaństwa krakowskiego w XIX i XX wieku*, „Znak” XXXVII, nr 9/10, s. 9–10.
- G. Pyla, 2008, *Pisanki krakowskie*, „Rocznik Krakowski” LXXIV, s. 183–190.
- W.E. Radzikowski, 1902, *Kraków dawny i dzisiejszy*, Kraków.
- D. Rederowa (red.), 1956, *Kraków Mickiewiczowi*, Kraków.
- Regestra mercatoria. Rachunki kupców krakowskich z lat 1401–1510*, Kraków 2018.
- S. Riley-Köhn, 1999, *Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart: eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie*, Frankfurt am Main.
- M. Rosnack, 1885, *Gdańska książka kucharska*, Gdańsk.
- A. Różycki, 1908, *Wyroby masarskie*, Kraków.
- H. Safarewiczowa, 1966, *O landrynkach*, [w:] M. Adamus, S. Bąk (red.), *Studia językoznawcze poświęcone Profesorowi Doktorowi Stanisławowi Rospondowi*, Wrocław, s. 205–207.
- I. Schiper, 1990, *Dzieje handlu żydowskiego na ziemiach polskich*, Kraków.

- E. Schubert, 2019, *Jedzenie i picie w średniowieczu*, przeł. L. Lewandowska, Toruń.
- J. Seruga, 1913, *Krakowskie kalendarze XVI wieku*, Kraków.
- K. Siekierska, 1993, *Co jadano w Polsce w czasach saskich. (Uwagi o terminologii kulinarnej w Słowniku Troca i w niektórych pamiętnikach XVIII wieku)*, [w:] B. Bartnicka (red.), *Polszczyzna Mazowsza i Podlasia. Różnice w mowie pokoleń*, Łomża, s. 125–135.
- M. Sikorska, 2019, *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Warszawa.
- Skorowidz przemysłowo-handlowy Królestwa Galicji*, 1913, Lwów.
- T. Skubalanka, 2000, *Zmienność współczesnego słownictwa polskiego (na przykładzie słownictwa mody i kuchni)*, [w:] J. Mazur (red.), *Słownictwo współczesnej polszczyzny w okresie przemian*, Lublin, s. 95–100.
- K. Solakiewicz (oprac.), [b.r.], *Domowa kuchnia polska. Ciasta domowe*, Kielce.
- SSStp: *Słownik staropolski*, red. S. Urbańczyk, t. 1–11, Kraków 1953–2002.
- S. Stetkiewicz, 1912, *Rzeczpospolita Krakowska w dobie powstania listopadowego*, Kraków.
- J. Straczuk, 2006, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wrocław.
- J. Szyttler, 1823, *Kuchnia myśliwska, czyli na łowach*, Wilno.
- J. Szyttler, 1830, *Kucharz dobrze usposobiony*, Wilno.
- J. Szyttler, 1837, *Kucharz Nowy dla osób osłabionych*, Wilno.
- J. Szyttler, 1846, *Kucharka oszczędna*, Wilno.
- M. Ślezańska, 1892, *Kucharz wielkopolski: praktyczne przepisy gotowania smacznych a tanich potraw, smażenia konfitur, pieczenia ciast, przyrządzania lodów, kremów, galaret, deserów, konserwów i wędlin oraz różne sekreta domowe*, Poznań.
- M. Śliwińska, 2010, *Kuchnia staropolska w „Panu Tadeuszu” Adama Mickiewicza*, Kraków.
- E. Tomaszewski, 1934, *Ceny w Krakowie w latach 1601–1795*, Lwów.
- A. Tomecka-Mirek, 2007, *Uwagi o terminologii kulinarnej w „Słowniku języka polskiego” S. B. Lindego*, [w:] J. Kamper-Warejko, I. Kaproń-Charzyńska (red.), *Z zagadnień leksykologii i leksykografii języków słowiańskich*, Toruń, s. 19–25.
- S. Tomkowicz, 1900, *Włosi kupcy w Krakowie w XVII i XVIII wieku*, „Rocznik Krakowski” III, s. 1–26.
- Towary kolonialne, herbaty i wina [...]*, ok. 1890, Kraków.
- I. Turowska-Bar, 1967, *Polskie kalendarze ludowe w XIX wieku*, Łódź.
- T. Twarowska, 1873, *Gospodyni polskiej kuchni czyli Poradnik dla niewiast obejmujący przepisy kuchenne wypróbowane i różne sekreta gospodarskie poprzedzone wstępem o porządku domu*, Warszawa.
- S. Urbańczyk, 1958, *Etymologia wyrazu ‘naleśnik’*, „Język Polski”, z. 3, s. 206–211.
- J. Wawel-Louis, 1977, *Urywki z dziejów i życia mieszkańców Krakowa*, Kraków.
- A. Weber, 1970, *Geneza i rozwój przemysłu cukierniczego w Krakowie do roku 1914*, [w:] C. Łuczak (red.), *Rozwój przemysłu rolno-spożywczego na ziemiach polskich w XIX i XX w.*, Poznań.

- M. Wichowa, 2017, *Kalendarz staropolski*, <https://www.cultureave.com/kalendarz-sta-ropolski/> (dostęp: 24.02.2019).
- W. Wielądtko, 1783, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Okazując sposób poznawania, rozbierania i sporządzania różnego rodzaju mięsiwa i ryb, przy tym naukę dając przezorną mocy, czyli wyśmienitości warzywa i ziół, oraz o wybo-rze i onychże używaniu. Tudzież robienia wódek, likworów, syropów, ciast i cukrów z francuskiego przetłomaczony i wielą przydatkami pomnożony przez [...]*, Wrocław.
- A. Wierlacher, G. Neumann, H.J. Teuteberg (hrsg.), 1993, *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin.
- M. Wierzchowska, 1999, „Niewypowiedziane smaczne, nieopisane pachnące” – opis smaku i zapachu w komunikatach perswazyjnych na przykładzie tekstów telewizyjnych, [w:] W. Gruszczyński, J. Bralczyk, G. Majkowska (red.), *Polszczyzna w komunikowaniu publicznym*, Warszawa, s. 107–114.
- T. Wiśniewski, 1879, *Kucharka polska miejska i wiejska, zawierająca kilka set przepisów kucharskich: dla młodych mężatek, kucharek i gospodyń na tanie i smaczne przyrząd-zanie rozmaitych potraw, a szczególnie zup, sosów, jarzyn, potraw mięsnych i post-nych z uwzględnieniem potraw polskich, mianowicie barszczu, bigosu, zrazów i flaków*, Poznań.
- M. Witaszek-Samborska, 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- R. Wolff, 1869, *Polska kuchnia koszerna*, Warszawa.
- Z. Wolski, 1891, „Kuchmistrzostwo”. *Szczątki druku polskiego z początku w. XVI*, Biała Radziwiłłowska.
- J. Wyrozumski, 1979, *Handel Krakowa ze Wschodem w średniowieczu*, „Rocznik Krakow-ski” L, s. 57–64.
- J. Wyrozumski (red.), 2008, *Kraków. Nowe studia nad rozwojem miasta*, Kraków.
- A. Wysocki, 1958, *Sprzed pół wieku*, Kraków.
- W. Zawadzka, 1854, *Kucharka litewska: zawierająca przepisy gruntowne i jasne, własnem doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwinnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych, jak i postnych [...]* z przydaniem na początku książki dokładnej dyspozycji stołu, Wilno.
- B. Zbroja, 2009, *Hala targowa „Okrągłak” i plac Nowy na krakowskim Kazimierzu*, „Rocznik Krakowski” LXXV, s. 145–162.
- M. Ziółek, 1994, *Krakowska rodzina Grosse’ów i jej firma handlowa w latach 1859–1950*, „Rocznik Krakowski” LX, s. 139–156.
- W. Źarski, 1992, *Kulinaria w „Panu Tadeuszu”*, [w:] W. Dynak, J. Kolbuszewski (red.), *Studia o Mickiewiczu*, Wrocław, s. 102–114.
- W. Źarski, 1993, *Kulinarna scena semantyczna w „Panu Tadeuszu” i „Przedwiośniu”*, [w:] J. Kolbuszewski (red.), *Księga w 170 rocznicę wydania „Ballad i romansów” Adama Mickiewicza*, Wrocław, s. 329–337.

- W. Żarski, 1995, *Rama językowa sceny kulinarnej w języku polskim, angielskim i niemieckim*, [w:] *Materiały XVII Konferencji Młodych Językoznawców-Dydaktyków*, Bydgoszcz, s. 197–210.
- W. Żarski, 2003, *Nazwy zup w języku polskim*, „Rozprawy Komisji Językowej WTN” XXIX, s. 157–161.
- W. Żarski, 2008, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław.

STRESZCZENIE

Artykuł stanowi prezentację źródeł do dziejów leksyki kulinarnej Krakowa, podzielonych na poszczególne typy: właściwe teksty kulinarne (przepisy i zbiory przepisów) – zwarte (książki kucharskie) i receptury rozproszone, następnie skorowidze, księgi handlowe, księgi adresowe, dalej dokumenty cechowe, reklamy sklepowe, cenniki, prospekty, druki ulotne i reklamowe, po nich kalendarze i informatory, kolejno cracoviana (pamiętniki, wspomnienia, publicystyka z epoki), wreszcie różnego typu opracowania.

Sources for researching Krakow's culinary vocabulary in a historical perspective

SUMMARY

The article is a presentation of sources for the history of the culinary lexis of Krakow, divided into individual types: proper culinary texts (recipes and recipe collections) – compact (cookbooks) and scattered recipes, then indexes, trade books, address books, further guild documents, shop advertisements, price lists, brochures, leaflets and advertisements, then calendars and guides, then cracoviana (diaries, memories, periodical journalism), and finally various types of studies.

Donata Ochmann

Wydział Polonistyki
Uniwersytet Jagielloński, Kraków
ORCID: 0000-0001-7594-491X

Regionalizmy kuchenne. Czy *chochla* jest regionalizmem krakowskim?

Słowa kluczowe: leksyka kulinarna, przyrządy kuchenne, regionalizmy, tożsamość regionalna

Keywords: culinary lexis, kitchen utensils, regionalisms, regional identity

Uwagi wstępne

Współczesne zainteresowanie kulturą kulinarną, popularność wydarzeń, programów i publikacji tej tematyce poświęconych postrzegane są z perspektywy antropologicznej jako ważne składowe ludzkiego życia w wymiarze społecznym i indywidualnym. Jakość i skład potraw, sposób ich przyrządzania i spożywania, wartość odżywcza, pochodzenie, wreszcie wpływ na środowisko budują obraz człowieka i społeczeństwa, w jakim on żyje.

Ta swoista moda na kulinaria budzi również refleksję naukową: analizie poddawane są aspekty kulturowe, komunikacyjne i językowe (por. np. konferencje i spotkania naukowe: *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Dyskurs, tekst, kultura*, Wrocław 2015¹; *Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś*, Katowice 2017²; *Jedzenie na polu: od faryny do food trucka*, Kraków 2018³; *Kultura i kulinaria*, Kraków 2020⁴).

¹ <http://www.wroclaw.pan.pl/index.php/wydarzenia/289-miedzynarodowa-konferencja-naukowa-kuchnia-i-stol-w-komunikacji-spoecznej-dyskurs-tekst-kultura> (dostęp: 30.07.2020); por. też Żarski, Piasecki 2017.

² <https://us.edu.pl/konferencja-naukowa-pt-kuchnia-w-jezyku-i-kulturze-dawniej-i-dzis/> (dostęp: 30.07.2020); por. też Gęsina, Wilczek 2018.

³ https://kkk.krakow.pl/dla_rodzin/224468,1827,komunikat,muzeum_historyczne_zaprasza_na_nadchodzace_wydarzenia.html (dostęp: 30.07.2020).

⁴ <https://unikonferencje.pl/miniona/11238-ogolnopolska-konferencja-naukowa-kultura-i-kulinaria> (dostęp: 30.07.2020).

Analizy leksykologiczne w tym zakresie mają swoją bogatą tradycję – żeby wspomnieć tylko badania nazw naczyń i przyrządów kuchennych oraz potraw jako podstawowych elementów zróżnicowania regionalno-etnograficznego (por. Doroszewski 1958). Choć współczesne zainteresowanie kulinariami koncentruje się wokół pożywienia: nazw produktów i potraw (por. Witaszek-Samborska 2005), to w tym polu mieszczą się również interesujące nas tu sprzęty służące przygotowywaniu pokarmów. Odwołanie do badań dialektologicznych jest nieprzypadkowe. Mimo przemian społeczno-kulturowych i technicznych słownictwo kulinarne pozostaje bardzo zróżnicowane regionalnie – jako sfera najbliższa człowiekowi, domowa, co zauważają zwłaszcza badacze regionalizmów (por. Handke 2001: 219; Piotrowicz, Witaszek-Samborska 2018: 93, 158; Dyszak 2015: 229; Świąćicka 2019: 78; Batko-Tokarz 2017: 51, a także jej tekst w niniejszym tomie).

Nie zanosi się natomiast na unifikację w najbardziej urozmaiconej dziedzinie, jaką jest terminologia związana z potrawami i ich przygotowywaniem. O wielu różnicach oczywiście wiemy, ale nie domyślamy się nawet, ile nazw uchodzi tu naszej uwadze. Różnice wynikają częściowo z odmienności potraw, ale tylko częściowo, bo większość oboczności słownikowych dotyczy tych samych desygnatów. Łatwo to wytłumaczyć. Terminologia kulinarna ma zastosowanie ograniczone na ogół do pewnych kręgów rodzinnych i warstw społecznych, przez co powstanie jednolitej normy krajowej jest tu utrudnione (Furdal 1967: 30).

Po ponad półwieczu słowa te zasadniczo pozostają aktualne, jednak wskazane ograniczenie („do pewnych kręgów rodzinnych i warstw społecznych”) jest często przełamywane. Mowa tu zarówno o wspomnianych wydarzeniach medialnych poświęconych celebrowaniu jedzenia, jak i łączeniu kuchni z promocją lokalności: w wymiarze szerszym, światowym czy europejskim (np. wrocławski festiwal Europa na Widelcu⁵), i węższym, regionalnym (np. Małopolski Festiwal Smaku⁶) – a zatem wydobywaniu i pokazywaniu tego, co odróżniające i wyróżniające dla danej społeczności, tradycyjne, czasem tajemnicze, czyli atrakcyjne⁷. Różnorodność potraw

⁵ <https://www.wroclaw.pl/europa-na-widelcu-2019-program> (dostęp: 30.07.2020).

⁶ <https://www.malopolska.pl/marka-malopolska/kampanie/malopolski-smak> (dostęp: 30.07.2020); zob. też Wiącek 2015.

⁷ Odkrywanie lokalnej tożsamości sprzyja rewitalizacji i upowszechnieniu niektórych potraw, a także ich nazw, m.in. dzięki obecności na liście produktów tradycyjnych czy internetowych forach, np.: *cebularz, gzik, kindziuk, sękacz, plince, begle, dzyndałki, farszynki, fefernuchy, owijunki, fjut, klepacze, trzepka, rosopita, szpajza, pańczkraut, biały, przecieraki, proziaki, szmurkul...* (por. <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne1>, dostęp: 30.07.2020). Zob. też spotkanie językoznawców i etnografów: *Kuchnia*

i ich nazw staje się pielęgnowaną wartością, postrzeganą jako element dziedzictwa. Przewartościowanie kulturowe i popularyzacja budują świadomość użytkowników, z którą łączyć się może intencjonalność użyć języka w tym zakresie.

Potencjał medialny i promocyjny podstawowych sprzętów kuchennych jest raczej niewielki, a istnienie różnych nazw niezbędnych, powszechnie używanych przyrządów służących np. do rozprowadzania mąki w wodzie, mieszania w dużym garnku czy patelni albo nalewania zupy jest często uświadamiane i nie powoduje kłopotów komunikacyjnych. Domowa tradycja, a zarazem „równoległa” obecność w sklepach i na aukcjach internetowych⁸, zapewnia im trwanie.

1.

Do podjęcia niniejszego tematu skłoniło autorkę wzrastające społeczne zainteresowanie regionalizmami, powstające na ten temat fora dyskusyjne, słowniczki, quizy, a przede wszystkim wykorzystywanie ich w funkcji perswazyjnej. Na przykład wspomniane wyżej działania Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego promujące tradycyjne potrawy lokalne, czyli organizowany od kilkunastu lat Małopolski Festiwal Smaku w ostatnich latach odbywał się pod hasłami nawiązującymi do najbardziej rozpoznawalnego małopolskiego regionalizmu *na polu*: *Zjedz na Polu* (2016), *Na polu smakuje lepiej niż na dworze* (2018), *Cała Polska je na dworze, w Małopolsce wiemy, że na polu smakuje lepiej* (2019)⁹. Bezpośrednim impulsem stała się jednak inna akcja wizerunkowa Województwa Małopolskiego, w ramach której wydano ulotki z tekstem, gdzie *chochlę* (*chochelkę*) umieszczono w szeregu sztandarowych małopolskich słów regionalnych:

Małopolskie regionalizmy. Wyjdźże na pole. Wychodzimy na pole i chodzimy na nogach. Na ścianach w łazience mamy flizy, a przy łóżku nakastlik. Lekarze chodzą w chałatach, a dzieci z cumelkiem w buzi w kurtkach z kapuzą. Jemy bułki z borówkami, chrust, sznycle, wekę, a do rosółu wrzucamy jarzynę. Na choince mamy bańki, a wigilijny barszcz nalewamy chochelką... (archiwum autorki, 2018).

polska – czyli co jadamy w różnych częściach kraju podczas rabczańskiego festiwalu Jemy borówki na polu, czyli wakacyjne spotkania z językiem polskim (<https://www.facebook.com/bookowodom/videos/3583425438385749/>, dostęp: 1.08.2020).

⁸ Zob. np.: <https://allegro.pl/oferta/matewka-drewniana-kwirlejka-firlejka-rogolka-mala-7723878732> (dostęp: 30.07.2020).

⁹ <https://www.malopolska.pl/kampaniearchiwum/2016/malopolski-festiwal-smaku-zjedz-na-polu>; <https://www.malopolska.pl/malopolskismak/malopolski-festiwal-smaku/malopolski-festiwal-smaku-2018>; <https://www.malopolska.pl/malopolskismak/malopolski-festiwal-smaku/malopolski-festiwal-smaku-2019> (dostęp: 30.07.2020).

Na początku należy sprawdzić, czy intencją nie było tu przywołanie wyłącznie formy zdrobniającej, gdyż nadużywanie zdrobnień również uchodzi za cechę krakowską (por. SRK: hasło *bułeczka* z *maselkiem*). Można to wykluczyć dzięki obecności interesującego nas słowa w popularnych zbiorach regionalizmów, na przykład w artykule *Język prawdziwie giętki* autorstwa znanych miłośników Krakowa Mieczysława Czumy i Leszka Mazana, zawierającym zestawienie form krakowskich z warszawskimi: *chochla* / *łyżka wazowa* (Czuma, Mazan 2014: 307)¹⁰. Innym potwierdzeniem jest notacja w haśle *Regionalizmy krakowskie* w Wikistowniku: *chochla, chochelka* – *łyżka wazowa*¹¹. Ze względu na duże oddziaływanie źródeł internetowych jest to ważne poświadczenie, zwłaszcza że administracja serwisu na wstępie zaznaczyła, iż hasło wymaga dopracowania, ponieważ oprócz regionalizmów są w nim gwaryzmy i potoczmy, a także „ogólnopolskie wyrazy standardowe” – np. *chochla*.

Pojawia się więc sprzeczność: z jednej strony wskazania, że *chochla* jest regionalizmem krakowskim, z drugiej – że jest słowem ogólnopolskim. To ostatnie potwierdzałyby też współczesne słowniki ogólne języka polskiego notujące *chochłę* w tym znaczeniu bez żadnych kwalifikatorów, np.:

Chochla to głęboka łyżka do nalewania zupy, z długą rączką. *W kotle tkwiła ogromna chochla*. Także jej zawartość. ...*chochla zupy*; wyraz pochodny: *chochelka*; synonim: *łyżka wazowa* (ISJP).

Czy zatem przypisanie *chochli* językowi Krakowa to uzurpacja? Ponieważ notacje słownikowe bywają w tym zakresie zawodne i wymagają interpretacji, ale i użytkownicy języka w poszukiwaniu tożsamości lokalnej mają tendencję do mitologizowania (por. szerzej na ten temat: Ochmann 2018, 2020), warto dokładnie przyjrzeć się wnikliwszej literaturze regionalnej oraz przeanalizować dane słownikowe.

2.

Spośród klasycznych tekstów poświęconych regionalizmom krakowskim interesujące nas wskazówki znajdziemy zaledwie w kilku, i to dosyć oszczędne.

Wacław Borowy, pisząc o języku utworów Tadeusza Żeleńskiego, wymieniał *chochle*¹² w grupie wyrazów małopolskich – obok m.in. *wysiąkać nos, szkrab, kręt*,

¹⁰ Co ciekawe, w ich dawniejszych opracowaniach tego rodzaju takiej notacji brak; por. Czuma, Mazan 2013: 190–192 (hasło: język; I wyd. 1998).

¹¹ https://pl.wiktionary.org/wiki/Indeks:Polski_-_Regionalizmy_krakowskie (dostęp: 30.07.2020).

¹² „chochle” (= *les cuillers à ragoût*; O. Goriot, s. 22) (Borowy 1922: 384).

balaski, fiolka, domokrążca, brzana, miastowy – co do których powątpiewał, czy się rozpowszechnią w polszczyźnie (Borowy 1922: 384). Zupełnie inaczej rzecz widział Kazimierz Nitsch, który w krytycznej odpowiedzi Borowemu podkreślał, że słowo to jest używane często:

Nie chcę się wdawać w proroctwa, ale co do połowy z nich innego jestem zdania. Sądzę mianowicie: że mają szanse utrzymania się tak stary i dobry wyraz jak *wysiąkać*, tak często używane *chochle* i *balaski*; że krótki *kręt* ma warunki do walki z *krętaczem* [...] (Nitsch 1922: 145).

Dowód na to, że odmienne poczucie obu badaczy nie było wówczas odosobnione, może stanowić zestawienie fragmentów dwu tłumaczeń przywołanej przez Borowego powieści *Ojciec Goriot*. Porównajmy (podkreślenie moje – D.O.) „krakowskie” tłumaczenie Boya:

Oczy wdowy rozpały się, kiedy pomagała usłuźnie rozpakowywać i układać łyżki, **chochle**, widelce, serwis na oliwę, sosyerki, półmiski, srebrne nakrycia do śniadania, sztuki mniej lub więcej piękne, ale wszystkie mające pełną wagę (Balzac 1919: 22).

i „warszawskie” tłumaczenie Amelii Bortnowskiej:

Iskrzyły się oczy wdowy, gdy z wielką usłuźnością pomagała mu rozkładać na półkach **łyżki wazowe** i stołowe, nakrycie srebrne, nalewki do oliwy i sosów, kilka półmisków, złożony serwis do śniadania i wiele innych przedmiotów, z którymi Goriot nie chciał się rozstać, a wszystko to było mniej lub więcej piękne, każda sztuka ważyła pewną liczbę grzywien (Balzac 1881: 20).

Potwierdzeniem tej różnicy jest również lakoniczna notatka w wykazie wyrazów charakterystycznych dla Krakowa zestawionym przez Witolda Doroszewskiego: *chochla* – warszawska *łyżka wazowa* (Doroszewski 1950: 57).

Krakowskość *chochli* dostrzegana była wyraźnie, co charakterystyczne dla funkcjonowania regionalizmów w ogóle, z zewnątrz, z warszawskiej perspektywy (Borowy, Doroszewski). To też tłumaczy jej brak w zestawieniach Kazimierza Nitscha (1914) czy Tadeusza Lehra-Spławińskiego (1947: 471–472), a także w pewnym sensie Antoniego Danysza (1914), gdyż pod tym względem różnicy między Wielkopolską a Galicją nie było, jak można sądzić na podstawie SGMP, który notuje to słowo jako *powszechne*. Mielibyśmy zatem do czynienia z odmiennością między Warszawą a Krakowem i Poznaniem.

Nieobecność w późniejszych wykazach, zwłaszcza u Władysława Kopalińskiego (SMTK), Jadwigi Kowalikowej (1984) i Mariana Kucyły (2002), a także w analizach słownictwa poznańskiego (Piotrowicz, Witaszek-Samborska 2018: 114–115)¹³, może świadczyć o rozpowszechnieniu się słowa i zatarciu jego regionalnego charakteru.

3.

Rozszerzanie się zakresu funkcjonowania wyrazu dokumentują również słowniki ogólne, choć dane leksykograficzne na tle tego, co powiedziano wyżej, mogą wydawać się zaskakujące.

Pierwszy notuje *chochlę* w znaczeniu „kuchennym” SW¹⁴ – jako słowo gwarowe, później pojawia się już jako *regionalne* (SJPD, MSJP, SJPSz), a następnie ogólne (PSWP, ISJP, USJP, WSJP). Co istotniejsze jednak, pierwsze definicje wskazują, że chodzi o inny desygnat: ‘duża łyżka drewniana’ SW; ‘duża łyżka o długim trzonku; warząchew; jej zawartość’ SJPD, MSJP. Jeszcze dobitniej i z lokalizacją wskazuje na to notatka w haśle *warząchew*: forma używana w Warszawie; odpowiednik krakowski: *chochla* ‘wielka łyżka kuchenna (dziś tylko o łyżce drewnianej)’ SJPD.

Równolegle jednak słowo to pojawia się w definicjach *łyżki wazowej*, co wskazuje, że znaczenie jest szersze: ‘łyżka na długiej rączce, czerpak służący zwykle do nalewania zup; chochla’ SJPD; ‘łyżka na długiej rączce, do nalewania zup; chochla’ MSJP (por. też *chochelka reg.* ‘mała chochla; mała łyżka wazowa; czerpaczek’ SJPD).

O tej wieloznaczności świadczy również definicja synonimiczna ‘łyżka wazowa; warząchew’ w SJPSz, powtórzona później w USJP, jednak już bez kwalifikacji regionalnej, co budzi wątpliwości. Podobnie ‘łyżka wazowa; duża, okrągła, głęboka łyżka o długim trzonku; warząchew’ PSWP – choć w tym wypadku na opis wpływ mogło mieć lokalne (poznańskie) funkcjonowanie słowa w szerszym znaczeniu¹⁵.

Inaczej rzecz ujmując SWJP, rozdzielając znaczenia i jedno kwalifikując jako regionalne:

chochla 1. ‘duża półokrągła łyżka na długim trzonku, używana do nalewania zupy; łyżka wazowa, czerpak’: Nalać dwie chochle zupy. Nabrać bigosu chochlą. 2. *reg.* to samo co warząchew; ‘duża drewniana łyżka’ (SWJP)

¹³ Jako forma regionalna notowana jest tu *nabierka / nabyrka* ‘łyżka wazowa’, obecna również w SGMP jako *powszechna*.

¹⁴ U Lindego i w słowniku wileńskim odnotowana jest jedynie ze znaczeniem ‘tyczka przy niewodzie’.

¹⁵ Por. 1. *powsz.* ‘łyżka wazowa; warząchew’ 2. *rzad.* ‘czerpak’ SGMP.

Podział taki zastosowano również w WSPP, z informacją, że znaczenie 2. to regionalizm wielkopolski.

Z dzisiejszej perspektywy znaczenia 'przyrząd do nalewania zupy' i 'duża, drewniana łyżka' wydają się odnosić do zupełnie odrębnych desygnatów. Trzeba jednak uświadomić sobie, że dawniej, zwłaszcza w realiach gospodarskich, wiejskich, do nalewania zupy służyła właśnie taka łyżka – por. cytat w haśle *warząchew*: „Wielką warząchwią rozlewała zupę w podstawiane miski, kubki, garnki, talerze” SJPD.



Fot. 1. Warząchwy do mieszania żętycy, Muzeum Tatrzańskie w Zakopanem
Źródło: zbiory własne.

Ze współczesnych słowników wprost wskazuje na to jedynie WSJP w definicji: *warząchew* 'drewniana łyżka kuchenna służąca do mieszania i nalewania' oraz przez połączenie jej z synonimem *chochla* w polu: relacje znaczeniowe (wzajemne odsyłacze odpowiednio w obu tych hasłach). Wraz ze zmianą obyczajów i sprzętów kuchennych funkcję tę przejął dziś inny przyrząd (*chochla* / *łyżka wazowa*) – na tyle odmienny, że zakresy ich nazw nie są już ze sobą łączone, co najwyraźniej dokumentuje ISJP, gdzie brak powiązania *chochli* / *łyżki wazowej* z *warząchwią*. Warto tu przypomnieć, że słownik ten z założenia w minimalnym stopniu uwzględnia elementy rzadsze, regionalne i dawne. Notacja *chochli* (por. wyżej) jest zatem wyraźnym świadectwem jej rozpowszechnienia. Z drugiej strony brak hasła *łyżka wazowa* w WSJP, a także w SWJP (choć tu pojawia się w definicji *chochli* – por. wyżej)

można odczytywać jako znak niskiej frekwencji w Krakowie i zarazem sygnał „krakowskości” tych słowników.

Rozbieżne dane w najnowszych słownikach wynikają nie tylko z odmiennych założeń opisu czy usterek leksykograficznych, ale także ze zmiany funkcjonowania przywołanych wyrazów i ich desygnatów, są odbiciem różnego poczucia użytkowników języka. Dodatkowo rzutowanie dzisiejszych wyobrażeń o przyrządach kuchennych na dawniejsze teksty może rodzić problem z jednoznacznym odczytaniem niektórych informacji słownikowych, część definicji i cytatów może wydawać się niejasna lub błędna.

4.

Wejście gwarowej *chochli* do polszczyzny ogólnej wiąże się ze stopniowym zacieśnianiem jej związku z pierwotnym desygnatem (dużą łyżką drewnianą), który może wyjaśniać etymologię słowa. Według WSJP jest to prawdopodobnie pożyczka z niem. **kochle* 'warząchew'¹⁶.

Światło na mechanizm i przyczynę obserwowanej zmiany rzucają dane dialektologiczne, a zwłaszcza oryginalne cytaty i komentarze metajęzykowe. Słowo ma oparcie w gwarach na dużym obszarze Polski. SGP notuje *chochlę* jako 'dużą łyżkę o długim trzonku służącą do nalewania lub mieszania płynnej potrawy' z różnych regionów, takich jak: południowa i środkowa Małopolska, Biłgorajskie, Rzeszowskie, Krośnieńskie, okolice Jarosławia, pogranicze górnośląsko-małopolskie, Łęczyckie, Sieradzkie, Wielkopolska, Kociewie, Kaszuby. Co ciekawe, zanotowano również symptomatyczne poświadczenie z Mazowsza: „Chochla po naszymu wazowa łyżka” (Płockie), które wskazuje jedynie na bierną znajomość wyrazu. Potwierdza to AGM ilustrujący znikomą obecność *chochli* na tym terenie przy dominacji określenia *łyżka wazowa* (mapa 277: łyżka wazowa – dokumentująca „nazwy metalowej głębokiej łyżki służącej do nalewania płynnych potraw”). Z przytoczonych w komentarzu do mapy wypowiedzi jasno wynika, że nazwa *łyżka wazowa* jest odczuwana jako niedawna i zastąpiła *warząchew* (np. „warząchiew dawno, a teras to łyśka wazowa” AGM II 79)¹⁷. Ma to oczywiście związek ze zmianą wyglądu desygnatu przy zachowaniu jego dawnej funkcji. Istotne jest również, że

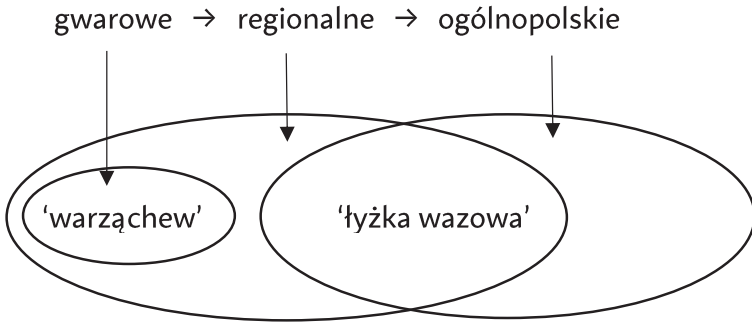
¹⁶ Inaczej SW: Może łc. *cochlea(r)*, oraz PSJP: z łacińskiego *cochlea*. Por. *cochlea* albo *coclea* ślimak, płaz; *cochlearis* ślimaczy, należący do ślimaka; stąd *cochleare*, *cochlear* łyżka, tyle, ile łyżką wziąć można; SŁP.

¹⁷ Spośród omówionych tu licznych innych określeń warto zwrócić jeszcze uwagę na formy *wazówka* i *czerpak* częsty w tym znaczeniu na północno-wschodnim Mazowszu, a używany w omawianych wyżej definicjach słownikowych. Również te nazwy uważane są na badanym obszarze za nowe (AGM II 80).

innowacja nie wszędzie przebiegała w ten sposób: nazwa *warząchew* utrzymała się też na oznaczenie zmodernizowanego desygnatu (poza wskazanymi licznymi punktami AGM np. w części Wielkopolski, na Powiślu, Warmii i Mazurach; por. AGM II 81). Taki sam proces (przejęcia dawnej nazwy przez nowy desygnat o tej samej funkcji) zaszedł właśnie w przypadku *chochli*¹⁸.

Podsumowanie

Obserwowaną zmianę funkcjonowania interesującego nas wyrazu można schematycznie ująć następująco:



Wykres 1. *Chochla* – schemat zmiany

Źródło: opracowanie własne.

Rozszerzeniu zasięgu funkcjonowania słowa *chochla* z gwar przez polszczyznę regionalną do ogólnej towarzyszyły zmiany znaczeniowe: poszerzenie zakresu nazwy o nowy desygnat, a następnie ustabilizowanie się w polszczyźnie ogólnej w zawężonym do tego nowego desygnatu zakresie. Proces wiązać należy ze zmianami materialnymi w obrębie naczyń i zwyczajów kuchennych: pojawieniem się przyrządu metalowego, a później z tworzyw sztucznych wyspecjalizowanego do nalewania potraw płynnych i półpłynnych, przy równoległym trwaniu przyrządu drewnianego w postaci dużej łyżki, raczej dość płaskiej, do mieszania itp. W związku z tym omawiane zmiany obejmują nazwy przyrządów w całym subpolu

¹⁸ Potwierdzają to również dane SGL, który notuje *chochlę* w obu interesujących nas znaczeniach, a przy metalowym desygnacie określonym jako 'łyżka wazowa do nalewania zupy' – nazwy: *chochla*, *chochelka*, *czerpak*, *łyżka wazowa*, *nabierka*, *nalewka*, *warząchew*, *warzocho* (SGL 118, 730).

leksykalnym: obecność *łyżki wazowej* i innowacje w *chochli* zmieniają też funkcjonowanie *warząchwi* – słowo wychodzi stopniowo z użycia (USJP *przestarz.*, PSJP *wychodzący z użycia*) i jest zastępowane przez opisowe określenie *łyżka drewniana* (por. Broszko, Wojtyka 2018: 32).

Dynamika tych przemian może być lokalnie odmienna, stąd różne notacje słownikowe i świadectwa użytkowników. Wejście *chochli* do polszczyzny ogólnej jako dubletu wobec *łyżki wazowej*, częstszego w Małopolsce i Wielkopolsce, jest wynikiem historycznego trwania leksemu na tym terenie. W kontekście badania regionalizmów ważne jest też pytanie, na ile żywe jest dziś to dawne / regionalne znaczenie *chochli* 'łyżka drewniana' i dla jakiego regionu jest charakterystyczne.

Pewne tendencje ujawniły sondażowe ankiety przeprowadzone w okresie VIII–X 2019 r. w grupie ponad 400 osób, głównie mieszkańców Małopolski (ponad 300) w wieku od 10 do 90 lat¹⁹. I tak: dużą kuchenną łyżkę drewnianą nazywa się najczęściej *dużą / drewnianą łyżką* albo *warzechą*, rzadziej *warząchwią*, *kopyścią* lub inaczej. Co ważne, pojawiło się tu również określenie *chochla* – ok. 30 odpowiedzi z południowej Małopolski, Świętokrzyskiego, Radomskiego, Lubelskiego, Łódzkiego, a także ze Śląska, Mazowsza i Podlasia. Mamy zatem świadectwo trwałości tego znaczenia, choć oczywiście pełen zasięg jego występowania i żywotność wymagają dalszego badania.

Z kolei na oznaczenie przyrządu do nalewania zupy w odpowiedziach ankietowanych dominowała *chochla / chochelka*, natomiast *łyżka wazowa* pojawiała się bardzo rzadko (ok. 370 : 20), a ponadto niektórzy najmłodszy badani mieli problem z wyjaśnieniem, co takie zestawienie oznacza. Można by to interpretować w kategoriach regionalizmu frekwencyjnego, ale należałoby przeprowadzić badanie porównawcze na innym obszarze, zwłaszcza że były też pojedyncze próby różnicowania semantycznego: *chochla* – duża, do garnka, *łyżka wazowa* – mała, do wazy. Zanotowano również lokalne określenia: *nalewka*, *nalewajka*, *nabierka*, *kielnia*, *wazówka*, *waza*, *czerpak* i inne.

W nowej sytuacji funkcjonowania leksyki regionalnej słownictwo kulinarne staje się jednym z naturalnych źródeł poszukiwania wyróżniających, pozytywnie

¹⁹ Z czego połowa to przedstawiciele najmłodszego pokolenia (10–18 lat). Odpowiadającymi okazały się w większości kobiety (ok. 60 proc.), ale nie miało to znaczącego przełożenia na udzielane odpowiedzi. Ankietowanych zapytano, jak się nazywa duża drewniana łyżka kuchenna do mieszania w garnku i czym nalewamy zupę z garnka na talerz, a także poproszono o podpisanie odpowiednich rysunków. Ponadto pytania dotyczyły znajomości i częstotliwości używania słów *warząchew*, *chochla*, *łyżka wazowa*, *kopyść*, *warzecha*, *czerpak* i in.

wartościowanych odmienności. W przypadku *chochli* kumuluje się wiele cech charakterystycznych tego słownictwa: wielość nazw na te same potrawy i przedmioty (*kartofle, ziemniaki, pyry, grule...*; *mątwka, kwirlejka, rogolka, fyrlok...*), różne znaczenia tych samych wyrazów (*kotlet, sznycel, kremówka, napoleonka, buchta, pieróg*), przypisywanie ich poszczególnym regionom (*smak*)²⁰. Mobilność i swoboda komunikacji ponadregionalnej sprawiają, że potencjalne nieporozumienia z tego wynikające bywają przedmiotem towarzyskich dyskusji i wchodzą do anegdoty. Wzrastająca świadomość użytkowników jako rezultat bezpośredniego doświadczenia rodzi akceptację i afirmację różnorodności językowej, czemu sprzyja dubletywność leksykalna polszczyzny (Falińska 1991: 81–87; Handke 2001: 219) – różnice nie dziwią, a wręcz są pożądane.

Od badacza wymaga to nie tylko zestawiania list synonimicznych określeń czy tropienia pojedynczych leksemów, nierzadko o niskiej frekwencji, ograniczonych do specyficznych tekstów, ale również badania całych pól tematycznych, szczegółowego opisu znaczeń i funkcjonowania jednostek w czasie.

W sytuacji poszukiwania tożsamości lokalnej i kreowania nowych jednostek regionalnych łatwo o uproszczenia i nieporozumienia, eksponowanie zatartych różnic językowych. Jednak proces ten znacząco osłabia tendencję do ubożenia leksyki i unikania dubletów związaną z aspirowaniem do wspólnego, lepszego, inteligentnego języka²¹. Współczesna potrzeba indywidualizmu i poczucie wolności bycia u siebie sprzyjają nie tylko odradzaniu słów dawnych i upowszechnianiu gwarowych, ale także podtrzymywaniu i rewitalizowaniu różnic regionalnych.

BIBLIOGRAFIA

- AGM: A. Kowalska, A. Strzyżewska-Zaremba, *Atlas gwar mazowieckich*, t. VI, cz. I–II, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź 1983.
- H. Balzac, 1881, *Ojciec Goriot*, przeł. A. Bortnowska, Warszawa.
- H. Balzac, 1919, *Ojciec Goriot*, przeł. Boy, Kraków.
- B. Batko-Tokarz, 2017, *Regionalizmy krakowskie w ujęciu tematycznym*, [w:] *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*, red. D. Ochmann, R. Przybylska, Kraków, s. 39–53.

²⁰ Por.: „*Smak* jako synonim *wywaru*, znany informatorom z Warszawy i okolic, w książkach kucharskich pojawia się rzadko” (Falińska 1991: 82). „Był to po prostu wielce przyzwoity wywar (po krakowsku *smak*) na zupę” (SRK; R. Makłowicz).

²¹ Por.: „W miarę zakorzeniania się jej w tych kręgach [nowej inteligencji jako użytkowników języka literackiego – D.O.] coraz radykalniej dokonuje się odsiew nie tylko dialektizmów i regionalizmów, ale także wszelkich nazw bądź form podejrzanych o regionalność” (Falińska 1991: 88).

- W. Borowy, 1922, *Po polsku, po krakowsku i po swojemu*, [w:] tegoż, *Oryginalność w przekładach Boya*, „Przegląd Warszawski” 2, t. II, nr 9, s. 381–391.
- M. Broszko, M. Wojtyka, 2018, *Wiercimak, warząchew, dzieża – z historii zapomnianych nazw naczyń i przyrządów kuchennych*, [w:] T. Gęsina, W. Wilczek (red.), *Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś*, Katowice, s. 27–35.
- M. Czuma, L. Mazan, 2013, *Austriackie gadanie, czyli encyklopedia galicyjska*, Kraków.
- M. Czuma, L. Mazan, 2014, *Pępek świata nazywa się Kraków*, współpraca autorska i konsultacja naukowa M. Rożek, Kraków.
- A. Danysz, 1914, *Odrębności słownikarskie kulturalnego języka polskiego w Wielkopolsce w stosunku do kulturalnego języka w Galicji*, „Język Polski” II, s. 243–261.
- W. Doroszewski, 1950, *Kryterium geograficzne (miejscowe)*, [w:] tegoż, *Kryteria poprawności językowej*, Warszawa, s. 48–67.
- W. Doroszewski (red.), 1958, *Kwestionariusz do badań słownictwa ludowego*, z. III, rozdz. XVII: *Przygotowywanie pokarmów*, Wrocław, s. 145–161, tabl. 146–161.
- A.S. Dyszak, 2015, *Gwara miejska bydgoszczan*, Bydgoszcz.
- B. Falińska, 1991, *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*, [w:] K. Handke (red.), *Regionalizmy w języku familijnym (zbiór studiów)*, Wrocław, s. 79–88.
- A. Furdal, 1967, *Z polskich regionalizmów słownikowych i składniowych*, „Zeszyty Naukowe WSP w Opolu. Językoznawstwo” III, s. 23–31.
- T. Gęsina, W. Wilczek (red.), 2018, *Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś*, Katowice.
- K. Handke, 2001, *Terytorialne odmiany polszczyzny*, [w:] J. Bartmiński (red.), *Współczesny język polski*, Lublin, s. 201–221.
- ISJP: *Inny słownik języka polskiego*, red. M. Bańko, Warszawa 2000.
- J. Kowalik, 1984, *Regionalizmy leksykalne w mowie mieszkańców Krakowa*, [w:] B. Dunaj (red.), *Studia nad polszczyzną mówioną Krakowa 2*, „Zeszyty Naukowe UJ. Prace Językoznawcze”, nr 79, s. 123–145.
- T. Lehr-Spławiński, 1947, *Współczesny język użytkowy i mowa codzienna warstw wykształconych*, [w:] tegoż, *Język polski. Pochodzenie, powstanie, rozwój*, Warszawa 1947, s. 451–474.
- M. Kucala, 2002, *Twoja mowa cię zdradza. Regionalizmy i dialektyzmy języka polskiego*, wyd. 2 rozsz., Kraków.
- MSJP: *Mały słownik języka polskiego*, red. S. Skorupka, H. Auderska, Z. Łempicka, Warszawa 1968.
- K. Nitsch, 1914, *Odrębności słownikowe Poznania, Krakowa, Warszawy*, „Język Polski” II, s. 261–270.
- K. Nitsch, 1922, *O język małopolski*, „Język Polski” VII, s. 142–147.
- D. Ochmann, 2018, *Fałszywe regionalizmy – leksyka regionalna na nowo odczytana*, „LingVaria” XIII, nr 2, s. 171–180.
- D. Ochmann, 2020, *Miejsce regionalizmów w słowniku ogólnym*, [w:] M. Bańko, W. Decyk-Zięba, E. Rudnicka (red.), *Leksykografia w różnych kontekstach*, Warszawa, s. 195–204.
- A. Piotrowicz, M. Witaszek-Samborska, 2018, *Słownictwo gwary miejskiej Poznania w ujęciu tematycznym*, Poznań.

- PSWP: *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*, red. H. Zgólkowa, Poznań 1994–2005.
- SGL: H. Pelcowa, *Słownik gwar Lubelszczyzny*, t. VI: *Pokarmy*, Lublin 2019.
- SGMP: *Słownik gwary miejskiej Poznania*, red. M. Gruchmanowa, B. Walczak, Warszawa–Poznań 1997.
- SGP: *Słownik gwar polskich*, red. J. Reichan, S. Urbańczyk, t. III, z. 3 (9), Wrocław–Warszawa–Kraków 1991.
- SJPD: *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, Warszawa 1958–1969.
- SJPSz: *Słownik języka polskiego*, red. M. Szymczak, Warszawa 1978–1981.
- SŁP: F. Bobrowski, *Słownik łacińsko-polski na wzór słownika Jakóba Facciolati ułożony. Lexicon Latino-Polonicum*, wyd. 2 powiększ., t. 1, Wilno 1841.
- SMTK: W. Kopaliński, *Słownik mitów i tradycji kultury*, Warszawa 1985.
- SRK: *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*, red. D. Ochmann, R. Przybylska, Kraków 2017.
- SW: *Słownik języka polskiego*, red. J. Karłowicz, A. Kryński, W. Niedźwiedzki, Warszawa 1900–1927.
- SWJP: *Słownik współczesnego języka polskiego*, red. B. Dunaj, Warszawa 1996.
- M. Święcicka, 2019, *Miasto i jego mieszkańcy. Język – obraz – stereotyp*, Bydgoszcz.
- USJP: *Uniwersalny słownik języka polskiego*, red. S. Dubisz, Warszawa 2003.
- E. Wiącek, 2015, *Małopolska tradycja zaklęta w smakach i zapachach*, [w:] tejże (red.), *Semiotyczna mapa Małopolski*, Kraków, s. 411–456.
- M. Witaszek-Samborska, 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- WSJP: *Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Żmigrodzki, <https://www.wsjp.pl> (dostęp: 30.07.2020).
- WSPP: *Wielki słownik poprawnej polszczyzny PWN*, red. A. Markowski, Warszawa 2004.
- W. Żarski, T. Piasecki (red.), 2017, *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*, Wrocław.

STRESZCZENIE

Tekst dotyczy współczesnego funkcjonowania zróżnicowanego regionalnie słownictwa odnoszącego się do potraw i ich przygotowywania: cech charakterystycznych tego zbioru oraz jego obecności w sferze publicznej, mediach i działaniach promocyjnych.

Autorka skupia się na nieco mniej eksplorowanym obecnie przez badaczy i użytkowników polu *przyrządy kuchenne* i dokładnie analizuje słowo *chochla*, skonfrontowane ze współfunkcyjnymi *łyżka wazowa*, *warząchew* i in. – opisuje zmiany znaczeniowe i geograficzne, jakim ono uległo w ciągu minionego stulecia, oraz towarzyszące im zmiany społeczno-kulturowe.

Zjawiska te ukazane zostały na tle współczesnych publicznych dyskursów i działań regionalistycznych, w których leksyka kulinarna odgrywa znaczącą rolę jako wyraz swoistości, składowa tożsamości i kulturowego dziedzictwa.

Kitchen regionalisms. Is *chochla* a Cracow regionalism?

SUMMARY

This article concerns the modern usage of regionally diverse vocabulary related to cuisine and food preparation: the distinctive features of this lexicon and its presence in the public sphere, media, and promotional activities.

The author focuses on the field of *kitchen utensils*, currently slightly less studied by researchers and speakers, and closely analyses the term *chochla*, contrasted with the co-functional *łyżka wazowa*, *warząchew*, etc. – she describes the semantic and geographical changes which the term has undergone in the last century, as well as the accompanying sociocultural changes.

The abovementioned phenomena are presented in the context of contemporary public regional discourses and activities, in which culinary lexis plays a significant role as both an expression of specificity and a component of identity and cultural heritage.

Artur Czesak

Biblioteka Kraków

ORCID: 0000-0002-0500-4225

***Głąbik krakowski* – regionalizm emblematyczny i zagadkowy**

Słowa kluczowe: leksyka, regionalizmy, fitonimy

Keywords: lexis, regionalisms, phytonyms

Uwagi wstępne

Pożywienie i jego przygotowywanie jest tematem antropologicznym, a ten wymaga naświetlenia zarówno od strony historycznej, faktograficznej, jak i językowej. Ufamy, że tego rodzaju interdyscyplinarne, a nie czysto leksykalne spojrzenie na współczesny fenomen poszukiwania smaków egzotycznych i archaicznych, targi żywności i pikniki, a także działania „autoetnograficzne”, czyli spojrzenie na siebie jako podmiot działań i przedmiot oddziaływań, przynieść może wiedzę, która wreszcie nie będzie podzielona między dyscypliny naukowe, izolowane od doświadczenia potocznego, oczywistego dla „zwykłych ludzi”, i od tradycji, której siedzibą jest nie kuchnia, lecz biblioteka.

Z pewnością poszukiwania niniejsze wpisują się w zauważone przez Barbarę Batko-Tokarz „zjawisko powracania do zapomnianych tradycji kulinarnych w ramach odbudowywania tożsamości lokalnej; przykładem tego jest *głąbik krakowski*” (SRK 42). Nie jest to więc studium wyłącznie leksykalne, ponieważ konieczna okazała się także krytyczna lektura prac botanicznych oraz leksykograficznych, traktowanych jako teksty historyczne.

W przypadku głąbika wszystko jest zagadkowe i problematyczne: jego istnienie jako gatunku botanicznego (dawniej i obecnie), status jako jednostki leksykalnej, opis w słownikach i encyklopediach, wreszcie kwestia jego regionalności.

Losy tytułowego regionalizmu, jeśli go za regionalizm uznamy, są nieco inne niż większości pozostałych, o których dyskutować zaczęto się w kręgach językoznawczych w roku 1914, po artykułach Antoniego Danysza (Wielkopolana) i Kazimierza Nitscha (krakowianina, lecz z matki lwowianki wychowanej

w Tarnopolu), obserwującego ex post u siebie refleksy pewnych kresowych cech morfologicznych¹.

Dane historyczne

Pierwsze świadectwo o krakowskim słowie głąbik pochodzi z książki Stanisława Wodzickiego *O chodowaniu, użytku, mnożeniu i poznawaniu drzew, krzewów, roślin i ziół celniejszych...* Autor opisał znane sobie rodzaje sałaty, a po nich dodał:

Oprócz wymienionych gatunków, używają ieszcze *liściowej Sałaty*, którą Niemcy nazywają *Stecks* albo *Schnit Salat*, póki jest młoda: jest to wyrodek głowiastej Sałaty. Głąbie wyrosłej Sałaty porzniete w kawałki, i z twardej zwierzchniej skóry oczyszczone, gdy się ze solą odgotują, daią wyborną jarzynę podobną do *Szparagów*, a kwaszone jak ogórki, pożywiają się w Krakowie pod imieniem *Głąbików* (Wodzicki 1827: 333).

Jako pierwszy i jedyny wskazuje Wodzicki niemieckie nazwy, a więc osoby niemieckojęzyczne w Wolnym Mieście Krakowie mogły nazywać głąbiki w ten właśnie sposób, ale też i ogrodnictwo krajów niemieckojęzycznych znać mogło taką odmianę sałaty. Do tego tropu jeszcze wrócimy.

Fundamentem wiedzy o głąbiku krakowskim jest wystąpienie Floriana Sawiczewskiego z 13 lipca 1840 r. w Towarzystwie Naukowym Krakowskim (Köhler 2015: 90), a w ślad za nim publikacja w „Roczniku Wydziału Lekarskiego w Uniwersytecie Jagiellońskim” rozprawy *Wiadomość o Łoczydze w ogólności a w szczególności o Łoczydze Krakowskiej*.

Łoczyga krakowska (L. cracoviensis). Gatunek ten sałaty warzywniej, od czasów niepamiętnych w dwóch wsiach miastu naszemu przyległych, Czarniej i Nowej, zasiewany, pod nazwiskiem *głąbików* powszechnie jest znajomym. *Głąbiki* tak zwane *krakowskie*, jako tylko miastu naszemu właściwe, łącznie z innymi roślinami warzywnymi, włoszczyzną pospolicie nazywanymi, na rynku sprzedawane, są zdrową i powszechnie lubioną jarzyną.

¹ Na przykład tę *dobrę książkę* (Nitsch 1960: 18). Zdaje się również na podstawie dostępnego w Internecie nagrania z 1956 r., że w wystąpieniach publicznych K. Nitsch nie przejawiał krakowskiego typu udźwięcznienia międzywyrazowego. Takie doświadczenie czyni człowieka, a nie tylko doświadczonego językoznawcę, wrażliwym na kwestie regionalnych różnic językowych.

Wzrosłe na ziemi pulchnej, czarnej, ogrodowej, próchnicą zwaną, tak w chwili pierwiastkowego rozrastania się, jako też i w czasie kwitnienia, już na pierwszy rzut oka, od zwyczajnej łączygi ogrodowej i jej licznych odmian, nawet bez wielkiej znajomości nauki roślinnej, rozróżnionemi być mogą (Sawiczewski 1840: 60–61).

F. Sawiczewski dziwił się, że „nikt dotąd uwagi na tę warzywną roślinę nie zwrócił; i to nie tylko z obcych, którym ten gatunek łączygi zdaje się być nieznanym, ale i z krajowców”. Zauważał, że być może przyczyną odmienności jest hodowanie głębiaków „na ziemi tłustej, corocznie okwicie nawozem zasiloną”, zaś „na mniej pożywną glebę przeniesione, nikczemnieją, ztąd i do użytków kuchennych nieprzydatnymi się stają, albo też i budowę pierwiastkową zmieniają”. Wyróżnił osobny gatunek „pod imieniem *Łoczygi krakowskiej* (*L. cracoviensis*)”, a w nim dwie odmiany, „jedną wczesną (*L. c. praecox*) drugą zaś późną (*L. c. serotina*)” (Sawiczewski 1840: 60–61).

a) *Łoczyga krakowska wczesna*, bo blisko trzy tygodnie wcześniej od drugiej dojrzewająca, ma korzeń roczny, w półdrzewiasty, pionowy, a w rozsadzanych najczęściej w końcu skręcony, gęsto i grubo włókniasty; łodyga rdzeniasta, w pokładzie korowym mleczna, prosto wzniesiona, prawie obła, zupełnie gładka od dołu brudno-czerwona, od góry zaś czerwono-modra, gęsto-stulono- i prawie równo wysoko gałęzista, od 2 do 3 stóp wysoka, a ¼ do 1 cala gruba; liście od 6 do 8 cali długie a 1–2 szerokie, mięsiste, gładkie, dolne żółto-zielone, górne modre, bezogonkowe, łodygę w pół obejmujące [...].

b) *Ł. krakowska późna*. Ze wszech miar do poprzedzającej podobna, razem z nią siana, w kilka tygodni później dojrzewa, ma łodygę od 3 do 4 stóp wysoką, a w przekroju ½ do 2 cali grubą; liście dolne od 10 do 12 cali długie, a od 2–3 szerokie; owoce ciemnocisawe.

Opisana dopiero łączyga krakowska, według powieści najstarszych ogrodników, czarno i nowo-wiejskich, **od niepamiętnych czasów pielęgnowana** [wszystkie podkreśl. A.C.], jest jedną z najużyteczniejszych roślin warzywnych letnich, której rozmnażanie niewielkiego zachodu wymaga. Sieją bowiem ogrodnicy w miesiącu Kwietniu lub Maju na dobrze uprawionych i należycie przerobionych zagonach, obie odmiany głębiaków, razem z marchwią, pietruszką, i t. p. warzywami, a skoro należycie podrosną, wyjmują z ziemi rozsądę późną, nie tykając wczesną. Nawet i późną rozsada na miejscu pozostaćby mogła, gdyby z przyczyny mnogich i szerokich liści, innych jarzyn nie głużyła. Z tego przyczyny przesadza się na osobne zagony w ustępach stopowych. Skoro głębie podrosły

łoczygi należy zgrubnieją, co zwykle następuje około połowy Czerwca, a z odmianą późną na początku Lipca, zrzucają się przy samej ziemi i z liści obrane w wodzie opłókują. Tak przygotowane, wraz z innymi warzywami, schludnie oczyszczonymi, sprzedawanymi bywają codziennie aż do Lipca (chwila, w której kwitnąć zaczynają), na rynkach publicznych. **Lud krakowski używać zwykły kwaszonych, czyli kiszonych głąbików**, które zwłaszcza w czasie upałów, są wybornym, przyjemnie kwaskowatym, orzeźwiającym, chłodzącym i łatwym do strawienia pokarmem; dla tego też **tak w domach możliwszych, jak w lepiankach wiejskich, codziennym prawie są posiłkiem**, zwłaszcza że i ciecz kwaśna w której są kiszone, przyjemny i orzeźwiający nastęcza napój. Głąbiki właśnie w tej chwili gdy ogórków gruntowych nie dostaje, już dobrze podrosłe, zastępują ich miejsce i z gotowaniem mięsem wołowym pożywane bywają. Nic łatwiejszego nad kiszanie głąbików, dosyć bowiem będzie obrane z kory głąbie w naczyniu obszernym glinianym lub drewnianym ułożyć, przegotowaną letnią wodą nalać, kawał chleba żytniego dorzucić; solą zaprawić² i kopru ogrodowego świeżego dla zapachu dodać. Kiśnienie w miejscu ogrzaniem do 24°R.³, rozpoczyna się w parę godzin, a kończy w ciągu jednej doby. Ukisłe głąbiki nabierają barwy żółtawej. Gdyby głąbie były zbyt grube, należałoby je nożem na połowę lub w krzyż poprzekrawać, ażeby prędzej ukisnąć mogły. W przyrządzaniu tego przysmaczku, to jeszcze na uwadze mieć należy, że głąbiki po ukończonym kiśnieniu, nie dłużej nad dni trzy przechować się dają (Sawiczewski 1840: 62–65).

Ówczesne życie naukowe było dość ożywione, informacje F. Sawiczewskiego zostały odnotowane nie tylko w krakowskich publikacjach. Już w 1841 r. Stanisław Dembosz częściowo je powtórzył w swoim *Tentamen florum territorii Cracoviensis*⁴, z tą jednak różnicą, że użył potrójnej nazwy rodzaju: „LACTUCA L. ŁOCYGA v. SAŁATA Syr.” (1841: 124), a wersję z głoską c (*łocyga*, nie *łoczyga*) powtórzył w opisie „nowego” gatunku: „3. Lactu. cracoviensis Sawiczewski. – Locy. krakowska.

² Na 1 garniec letniej wody 4 łuty soli [przypis oryg. – A.C.]. Garniec w Wolnym Mieście Krakowie odpowiadał objętości 3,844 l (https://pl.wikipedia.org/wiki/Miary_krakowskie); łut na ziemiach polskich miał się równać ok. 12,66 g (<https://pl.wikipedia.org/wiki/%C5%81ut>, dostęp: 22.08.2020).

³ W używanej wówczas skali Réaumura byłoby to 30°C; jeśli byłaby to skala Rømera (skrótów nie były stosowane konsekwentnie), to 24 stopniom odpowiada 31,4°C.

⁴ Praca była dedykowana F. Sawiczewskiemu i powstała „pod jego opieką” (Kosiek 1994: 353).

vulgo Głębiki" (Dembosz 1841: 175). Łaciński opis (Dembosz 1841: 175–176) zapewne był odnotowany w jakimś zakresie w ówczesnym świecie naukowym. Prześledźmy, kto i gdzie jeszcze wspominał o „odkryciu” F. Sawiczewskiego i o gatunku *Lactuca cracoviensis*.

Józef Majer podał informację istotną z punktu widzenia gramatycznego, mianowicie połączył użycie w liczbie pojedynczej rzeczownika *łoczyga* i pluralną formę *głębiki*:

Wyłącznie własnością Krakowa jest gatunek łoczygi zwany pospolicie głębikami. [...] Używa się ta roślina za pokarm, a łodyga jej zawiera sok mleczny na wejrzenie do łoczyżnika (*lactucarium*) zupełnie podobny (Majer 1843: 38–39).

Jakub Waga dodał, że

i w okolicach Łomży probowano kiedyś ich uprawy. Posiano ziarno na dobrej i starannie spulchnionej ziemi, wydało wprawdzie dość bujne rośliny, lecz otrzymane z nich głębiki, po obraniu z kory, nie były nad mały palec grubsze, ukwaszone zaś, zaledwie w małym stopniu posiadały te przymioty, które Krakowskim głębikom tak powszechną zjednały zaletę (Waga 1848: 474).

W polskojęzycznej literaturze odnotowana została ł. [oczyga] *Głębik* (L. Cracoviensis SAWICZ.) przez Ignacego Rafała Czerwiakowskiego (1859: 1942–1943). Nie można więc nawet przypuścić, że opis gatunku mógł popaść w zapomnienie po Wiośnie Ludów, w nowych warunkach gospodarczych i społecznych.

Transmisję wiedzy naukowej do szerszych rzesz wykształconej publiczności zapewniała encyklopedia. *Encyklopedia powszechna* Samuela Orgelbranda, gdzie pod hasłem *głęb* opisowi *głębików* poświęcono ponad półtorej strony, powtórzyła opisy F. Sawiczewskiego i J. Wagi (EP 40–42). Kolejnym pomnikowym dziełem polskiego pozytywizmu odnotowującym istnienie głębika był monumentalny *Słownik geograficzny*, gdzie w haśle *Kraków* napisano: „Te wsie dostarczają miastu jarzyn, szczególnie szparagów, kalafiorów, karczochów i sałat zwanych głębikami” (SGKP IV 600). Był przedstawiany jako źródło dochodu: „za warzywo pobliskich Krakowa wioski skrzętne gospodynie ładny grosz uzbierać mogą, tak samo za głębiki kiszone” (Karpiński 1887: 45). Trafił także *głębik*, już właśnie jako kiszona przekąska, do praktycznego słownika polsko-niemieckiego: *Głębik, a, m.* [...] (*Lactuca cracoviensis*) gesäuerter Strunksalat (Łukaszewski, Mosbach 1878: kol. 170).

Być może nawet pojawiły się objawy przesytu i znudzenia głoszeniem chwały krakowskiego głębika, czemu dał wyraz Kaźmirz Kalinka w „Bibliotece Warszawskiej”. Ironicznie i krytycznie omawiając *Włóścian* Józefa Mączyńskiego (1858),

zdradza, iż nie całkiem dokładnie przeczytał stronę szóstą: „zdziwiliśmy się, że tam nie zrobiono wzmianki jeszcze *po raz setny piérwszy* o karczochach zwanych ananasami krakowskiemi⁵ lub głąbikach (*lactuca cracoviensis*)⁶” (Kalinka 1858: 422). O głąbikach kompilator faktycznie nie napisał, ale postulat Kalinki spełnił Oskar Kolberg, naginając nieco zasady edytorskiej etyki. Podczas sprawdzania źródeł przytąpaliśmy bowiem giganta polskiej etnografii na sfalszowaniu cytatu. Mianowicie w pierwszym tomie *Krakowskiego* powołuje się ludoznawca (Kolberg 1871) na wspomniane dziełko J. Mączyńskiego (1858), gdzie opis Krakowiaków poczyna się od Ogrodników:

Włościanie z wiosek najbliżej okalających Kraków jako to: z Krowodrzy, Czarnéj Wsi, Nowéj Wsi i Łobzowa, znani są pod nazwą Ogrodników ztąd, iż ich prawie jedyném zatrudnieniem jest ogrodnictwo, a wyłącznie warzywne. Pola tych wsi nie okrywają zboża, ani zacierają drzewa ale stanowią one jakby jeden wielki ogród warzywny, a tak uprawny, tak gospodarczo urządzony, iż za wzorowy ogród uważanym być może. Nie natura, ale praca włościan z łatwą pomocą zwożonych nawozów z Krakowa, utworzyła tu pokład sztucznej ziemi inspektowej, która okryła równiny tych wsi pokrajane w tysiące wyniosłych zagonów. – Każdy taki zagon do późnej jesieni przedstawia początek wiosny; bo ciągle przywdziewa nową zieloną szatę. Znaństwo i gospodarność tutejszych włościan, ani na chwilę przez ten czas niedozwolą wypoczynku ziemi, ale ciągle każe jój rodić jedne po drugich warzywa. Stąd na takim zagonie zobaczysz ich ciągle pracujących; ciągle sadzą, okopują, plewią i zbierają. Ale też tę pracę uwieńcza pomyślny skutek, i Ogrodnicy ci nietylko dostarczają jarzyn Krakowowi, ale żywią swoją kapustą mieszkańców z górzystych zawiślańskich okolic, a nawet ślą na targi wielkich miast Warszawy, Berlina, Wrocławia znane z swéj dobroci krakowskie karczochy (Mączyński 1858: 6–7).

W *Ludzie* Kolberga zaś odnośny fragment kończy się następująco: „karczochy i głąbiki (*Lactua* [sic! – A.C.] *crac. Savicesciana*)” (Kolberg 1871: 94). Nie sposób dziś jednoznacznie ustalić przyczyn tego zabiegu. Być może intencją była swego rodzaju aktualizacja i promocja zarazem. Nie posłużyła jednak głąbikom pomyłka w ich łacińskiej nazwie. Za to wprowadzona przez J. Mączyńskiego informacja o karczochach spod Krakowa, powtarzająca XVIII-wieczne twierdzenia Remigiusza

⁵ Wzmianki o *ananasach krakowskich* nigdzie indziej dotychczas nie znalazłem.

⁶ To zdziwienie pochodzącego z podkrakowskich Bolechowic Kalinki (1825–ok. 1881) wcale nie musiało obejmować czytelników z Królestwa Polskiego.

Ładowskiego, pijara, iż „Krakowskie karczochy są sławne na całą Polskę” (1783: 68), pokazuje, jak wiele się zmieniło w krajobrazie, pożywieniu i pamięci mieszkańców Krakowa.

Istnienie, sposób użycia i spożycia głębków wchodziły w skład wiedzy powszechnej. Pojawiały się one nawet w często przytaczanych tekstach publicystycznych, jak np. programowy artykuł Artura Górskiego *Młoda Polska*:

Więc słuchajcie, o szlachetni sędziowie! Wy traktujecie literaturę tak, jak kucharka ogród botaniczny. Ona tam szuka przede wszystkim swojego programu: kalarepki, pomidorów, czarnej rzepy, głębków i t. p. Ale na Jowisza i krętą brodę jego! najmniej nam na tem zależy, abyśmy byli apetyczni (Quasimodo 1898: 170).

Głębiki przedstawione są tu więc jako nazwa lokalna. Endemiczność gatunku również utrzymywała się w świadomości, satyryczny dwutygodnik „Djabeł” bowiem jako na rzecz oczywistą powoływał się na wyniki doświadczeń F. Sawiczewskiego i J. Wagi o niemożności wyhodowania głębków poza ich tradycyjnym środowiskiem.

Otrzymaliśmy zawiadomienie z Pesztu, że na wystawę węgierską nadesłały Mościska kilkanaście modeli fujara⁷, które w dziale: współpracowników, redaktorów, korespondentów, pierwszorzędných pism stańczykowskich umieszczone zostały. Pomiędzy okazami najwięcej imponować mają: [...] „Nekrologista” [...]. Okaz ten należy według Darwina do rodzaju indywiduów nie dających się wszędzie zaaklimatyzować, **niby głębiki krakowskie** [podkreśl. A.C.] (*Godne uznania*).

„Pech” *Lactuae cracoviensis* polegał na tym, że artykuł F. Sawiczewskiego ukazał się dwa lata po opublikowaniu zawierającego opis sałat tomu monumentalnego *Prodromus* szwajcarskiego badacza Augustina Pyramusa de Candolle’a (1838: zwłaszcza 133–141). Bliskość czasu wydania prac spowodowała, że opisujący *Lactuae* i *Lactucaeae* uczeni nie mogli się odnieść nawzajem do swych publikacji.

Mimo to odkrycie F. Sawiczewskiego zostało odnotowane także przez wiedeńskie stowarzyszenie farmaceutów Allgemeiner Österreichischer Apotheker-Verein i „Wiener illustrierte Garten-Zeitung”, a co ważniejsze, zostało przedstawione w opisowej syntezie roślinności Galicji i Bukowiny (Knapp 1872: 159).

⁷ To oczywiście aluzja do regionalnego galicyjskiego frazeologizmu *fujara* z *Mościsk*, któremu w Wielkopolsce odpowiada w pewnym sensie *elegant* z *Mosiny*, niosący nieco inne semy, w każdym razie realizujący ten sam model strukturalno-semantyczny.

Kwestią pokrewieństwa głąbika z innymi różnymi od najpowszechniejszej sałaty główiastej odmianami zajął się Karol Langie (1814–1889).

Ja tu tylko dodam, że później pojawiła się w spisach ogrodniczych i w dziełach zagranicznych wzmianka o sałacie szparagowej, zupełnie do naszej krakowskiej podobnej. Nazwano ją *Lactuca angustana*, bo pierwszy odkrył ją *Allioni* w dolinie *Angustana* w Piemoncie i na piaskach u stóp góry św. Bernarda. – *De Candolle* twierdzi, że znajduje się ta roślina także w Persyi koło Eriwanu i w górnym Egipcie.

Będzie to zadaniem botaników naszych porównać obie te rośliny i rozpoznać, czy nasza jest rodzimą w okolicach Krakowa, czy też może wraz z ogrodnictwem krakowskim przez *Bonę* z Włoch do nas sprowadzoną? (Langie 1875: 306)

Zdawać by się mogło, że dzięki tej publikacji zerwane wątki złączą się i faktycznie polscy, krakowscy botanicy podejmą badania nad okazami sałaty szparagowej z innych regionów Europy. Tak się jednak nie stało, bo mimo że Langie sformułował ideę, nie dotarła ona do przewidzianych odbiorców. Autor był bowiem prawnikiem, popularyzatorem wiedzy, działaczem gospodarczym, jego książka zaś poradnikiem ogrodniczym, napisanym przez samouka w tej dziedzinie, a nie naukowym dziełem dotyczącym systematyki botanicznej. Tak więc nie zbadano, czy różnice są fenotypowe, uzależnione od warunków glebowych i klimatycznych, czy istotniejsze, a dziś po upływie półtora wieku trzeba by spróbować czegoś dociec na podstawie egzemplarzy zielnikowych (jeśli w Polsce takie istnieją)⁸.

Dane słownikowe i encyklopedyczne

Samo słowo *głąbik* oczywiście obecne jest w słownikach; pojawiają się także jednostki nieciągłe *głąbik krakowski*, *głąbiki krakowskie*, *sałata krakowska*. Przyjrzyć się trzeba obecności *głąbika* w słownikach językowych, bo one w jakiś sposób odzwierciedlają świadomość językową użytkowników polszczyzny określonych epok, choć – to uwaga *pro domo sua* – bywa, że nazbyt bezkrytycznie uznają, że jeśli wyraz i desygnat w języku zaistniały, istnieć muszą wciąż.

⁸ Zarówno w XIX w., jak i współcześnie dają o sobie znać kwestie instytucjonalno-organizacyjne. F. Sawiczewski był lekarzem, a krakowska botanika raczej nie interesowała się roślinami ogrodowymi. Dziś głąbiki są upowszechniane i badane przez naukowców z Uniwersytetu Rolniczego. Potrzebne jest jakieś „głąbikologiczne” konsylium naukowo-ogrodniczo-kulinarne.

Tak więc w *Słowniku języka polskiego* Samuela Bogumiła Lindego:

GŁĄB, G. głąba, głęba, *m.*, GŁĄBEK, – bka, *m.*, GŁĄBIK, – a, *m.*, *zdrbn.*, pień niektórych zioł, iako kapusty, salaty. *Włod.* łodyga, kłącze, der Strunk, z.B. Kohlstrunk. *Bh.* hlaub, hlaubek, staupek zelný [...] *Rs.* кочерыга, кочерыжка; *Eccl.* стеблò, стебельце.

W SWil zupełnie niesłusznie uznano, że to plurale tantum:

Głąbiki, *blp.* pospolita nazwa w Krakowskiém tak zwanój *Salaty krakowskiój*, stanowiącej podgatunek *Salaty ogrodowej* (*Lactuca sativa*) i jarzyny⁹ z niój przygotowanój.

Sam *głąbik* zaś to:

1) *zdr.* od *Głąb*. 2) *bot.* (*scapus*), podpora kwiatów w roślinie, różniąca się tém od łodygi, że wyrasta bezpośrednio z korzenia i nie porasta liśćmi (I 349).

W XX-wiecznym dyskursie naukowym „łoczyga” staje się słowem egzotycznym. Leszek Krówczyński (1959: 490) umieścił nazwę w cudzysłowie. Zaznaczone w ten sposób zdziwienie wynika z tego, że współcześnie łoczyga to inna roślina z rodziny astrowatych; typowym przedstawicielem jest *Lapsana communis*.

Definicje encyklopedyczne zmyliły leksykografów w aspekcie chronologicznym i faktycznym. Obecność głąbików krakowskich w encyklopediach i słownikach wywołuje dysonans poznawczy, skoro w przeciwieństwie do sytuacji z roku 1840, gdy powszechnie wiadomo było, iż głąbiki znano „od niepamiętnych czasów”, dziś najstarsi sprzedawcy jarzyny na Kleparzu nie pamiętają, nie kojarzą głąbika i nie słyszeli o nim¹⁰.

Błędem niektórych definicji jest bowiem użycie pojęcia *pęd kwiatowy* na oznaczenie części jadalnej. Jadalna jest łodyga, do wysokości mniej więcej pół metra ma ona średnicę ok. 2 cm. Pęd kwiatowy (*głąbik* odpowiadający łac. *scapus*), jak o tym napisano wyżej, jest innym elementem budowy roślin:

Scapus, głąbik: iest to gatunek łodygi bezlistnój, prosto korzenia wyrastaiący, która samym tylko kwiatom za podstawę służy,

⁹ Ponieważ i *jarzyna* jest zróżnicowana regionalnie, zaznaczmy, że SWil I 434 słowo *jarzyna* definiuje w zn. 2 ‘potrawa przyrządzona z jarzyny, warzywo’, a w 1 ‘ogólna nazwa roślin ogrodowych, kuchennych lub téż roślin polnych lub ogrodowych, które można zbierać ręką bez sierpa lub kosy, np. bob, groch, soczewica; ogrodowina’.

¹⁰ Patrz niżej.

np. Pierwiosnka (*Primula*). Willdenow nazywa *głębikiem* szypułkę lilii, w innych zaś kwiatach wtedy tylko, jeżeli jest bezlistna, prosto z korzenia wyrasta i więcéy niż ieden kwiat na sobie nosi (Pławski 1830: 205).

Słowo *głębik* zaczęło być pojmowane paronimicznie. SJPDor pomylił łodygę z pędem kwiatowym:

Δ *ogr.* Głębiki krakowskie «*Lactuca augustana*¹¹, odmiana sałaty o liściach sztywnych, wąskich, spiczastych; nie formuje główek, wykształca mięsisty pęd kwiatowy używany do kwaszenia jak ogórki; uprawiana w gospodarstwach warzywnych w Krakowie na Krowodrzy, Łobzowie, w Czarnej Wsi».

PSWP, pisany w Poznaniu, kumuluje błędy metodologiczne i faktograficzne, znaczenie 2, które winno być czysto botaniczne, opatruje spreparowanymi (scil. zmyślonymi) cytatami, które mogłyby pasować do *głębików krakowskich*, i nie niuansuje, sugerując, że opisuje stan aktualny:

1. 'mały głęb' [...] 2. *botaniczny* „bezlistny pęd wyrastający wprost z kłacza i zakończony na szczycie kwiatami”: Częścią jadalną *głębików* są grube, soczyste pędy kwiatowe. Kwaszone *głębiki* smakują tak jak kwaszone ogórki. *Połączenia*: ▲ *ogrodniczy* Głębiki krakowskie 'sałata łodygowa, sałata szparagowa, której pęd kwiatowy bywa również kwaszony tak jak ogórek; uprawiana w okolicach Krakowa; *Lactuca angustana*'.

USJP w XXI w. powielał dane encyklopedyczne:

1. *pot.* «mały głęb – gruba łodyga roślin kapustnych; głębek»
 2. *bot.* «bezlistny pęd wyrastający wprost z kłacza, zakończony na szczycie kwiatami»
 Δ *ogr.* Głębiki krakowskie «*Lactuca sativa var. angustana*, odmiana sałaty siewnej wytwarzająca długi pęd kwiatowy, zgrubiałą i mięsistą w dolnej części, jadalny po ukwaszeniu; sałata szparagowa, sałata łodygowa».

Osiągnięcie edytorskie, jakim niewątpliwie była sześciotomowa *Nowa encyklopedia powszechna PWN* (NEP), w opisie *głębika* raczej powtórzyło dotychczasową

¹¹ Nie podejmuję się wyjaśnienia, dlaczego jedni autorzy piszą raczej bezzasadnie *angustana*, a inni *angustana* (z łac. *angustus* 'ciasny, wąski, krótki' Bobrowski 1841: 178).

definicję z poprzednich wersji encyklopedii i leksykonów PWN, których nie będziemy tu przytaczać, a mianowicie:

GŁĄBIKI KRAKOWSKIE, sałata szparagowa, sałata łodygowa, *Lactuca sativa* var. *angustana*, odmiana bot. sałaty siewnej (→ sałata), traktowana niekiedy jako gat.; wytwarza pęd kwiatowy dł. ok. 50 cm, zgrubiały i mięsisty w dolnej części, jadalnej po usunięciu twardej warstwy zewn. i ukwaszeniu¹²; g.k. mają niewielkie znaczenie gosp.; w Polsce uprawiane na małą skalę, gł. w okolicach Krakowa (NEP II 547–548).

Wydany w 2017 r. słownik *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich* (SRK) zbiera obfitą dokumentację, lecz wpisuje się w tradycję wcześniejszego definiowania:

głębik (krakowski) – odmiana sałaty o wąskich liściach, wytwarzająca mięsisty pęd kwiatowy, jądany zwykle po ukiszeniu, dawniej powszechnie uprawiana na żyznych glebach podkrakowskiej Czarnej Wsi, Łobzowa i Krowodrzy.

Przyczyną niewłaściwych definicji głębika krakowskiego we współczesnych źródłach była nieobecność desygnatu i niemożność porównania, zbudowania z jego uwzględnieniem definicji słownikowej oraz wynikające z tego użycie metody podstawiania, która z powodu wieloznaczności wyrazu *głębik* okazała się zawodna.

Współcześnie *głębik* to nieco potencjalne, mało obecne w uzusie zdrobnienie od *głęb*, więc konsystencję i twardość krakowskiego głębika wyobrażają sobie (drogą szybkiej racjonalizacji) użytkownicy polszczyzny podobnie jak tę charakteryzującą głąb kapuściany.

W aspekcie nie leksykalnym już, lecz morfologicznym należy zauważyć, że najogólniejszą informacją o wyrazie *głęb* (roślinny) w historii polszczyzny ogólnej jest ta, iż „począwszy od najdawniejszych zapisów wykazuje przynależność do odmiany twar-dotematowej” (Reichan 1975: 83). Materiał dialektalny zaś nie jest już tak jednorodny, bowiem „w przypadkach zależnych typ twar-dotematowy miesza się z miękkotematowym na Śląsku, w Małopolsce i na Pomorzu. Wyłącznie tylko typ twar-dotematowy notowano w Wielkopolsce, na Kurpiach i u Polaków litewskich” (Reichan 1975: 173). Czy przyrostek *-ik-* częstszy był przy podstawie o miękkim wygłosie i czy na takim wygłosie był tu oparty, a więc genetycznie małopolski, nie

¹² Definicja encyklopedyczna, lecz z warszawskim regionalizmem, derywatem od *kwasić*, gdy w Krakowie i Poznaniu tradycyjnie dominowało *kisic* (por. Sagan-Bielawa 2014: 155–156).

rozstrzygniemy. Odnotować tylko możemy formę *głąbie* (Sawiczewski 1840: 61) – miękкотematową, więc nienależącą do polszczyzny standardowej¹³.

Głąbikami nazywano wreszcie także pędy szparagów:

W trzecim roku po przesadzeniu flancow odrzynaia się po iednym lub po dwa głąbiki tam gdzie są naygęścicy, nigdy atoli aż gdy na iednym szparagu po kilkanaścio [sic! – A.C.] zdrowych znayduie się głąbików. W czwartym i w następuiących latach wszystkie głąbiki odrzynaia się około osmego lub dziesiątego Czerwca [...] (H.G.H. [1800]: 74).

Zarówno współczesnym, jak i XIX-wiecznym czytelnikom oraz autorom kłopot sprawiały obecne w definicjach i opisach synonimy, przede wszystkim *łoczyga* – słowo brzmiące jakby rodzimie, co było przyczyną pomyłek i kontrowersji.

Laktuka / łaktuka

XVI-wieczne zapisy nie w pełni pozwalają odróżnić, czy pierwszą głoską jest [l] czy [ʃ] (SPXVI XII 8–9). Aleksander Brückner w słowniku etymologicznym zapisał *laktuka* (1927: 310)¹⁴, ale wcześniej w *Ezopach polskich* (1902: 75) opowiedział się za *łaktuką*. Przez wieki nazywano rośliny ze względu na ich podobieństwo lub wspólną cechę, np. wydzielanie mleka, co częściowo się odzwierciedliło w nazewnictwie mleczu, wilczomleczu czy nazwach sałaty (*Lactuca*, ros. *łatuk*) (Stec 2017: 105), a naukowa systematyka nie ma jeszcze trzech stuleci. To dziedzictwo powoduje do dziś brak pełnej stabilizacji nazewnictwa.

Laktuka jest zapożyczeniem wprost z łaciny. S.B. Linde odsyła czytelników do hasła *łoczyga*, podaje jednak trafne paralele. Uznać trzeba, że ta „etymologia” (czyli zestawienie) była trafna.

Pozytywnie należy ocenić zestawienia etymologiczne słownictwa wielu języków indoeuropejskich, np. polskiego i innych języków słowiańskich, łaciny, greki, języków germańskich i bałtyckich, sanskrytu. W *Prawidłach* i w około 1300 artykułach hasłowych przeważają – jak się wydaje – tego rodzaju słuszne porównania etymologiczne (Lewaszkiwicz 2017: 72).

Łoczyga

Jest to kontynuant łacińskiego *lactuca*; obecna forma jest wynikiem adaptacji językowej i zabiegów autorów opisujących świat roślinny. Nie zostało to poprawnie

¹³ *Młode głąbie* pisała też M. Gruszecka (1930: 148).

¹⁴ I zbyt pochopnie orzekł co do *łocygi* i *łocyki*: „w ciągu 16. w. obie postaci giną” (Brückner 1927: 310).

zaprezentowane w MSZP, który (dez)informuje, iż **łocyga, łocyca, łodzyga, łucyga** bot. to gat[unek] sałaty (MSZP 127).

A. Brückner zachowywał ostrożność wobec wywodów Józefa Rostafińskiego (1900b), któremu bardzo wierzyli autorzy Sstp, niesłusznie, zwłaszcza w zakresie dokładności odczytań średniowiecznych głos, bo nie to było wszak specjalnością autora *Materiałów źródłowych...* (Szelachowska-Winiarzowa 2014: 275–278):

Również nie powiodło się objaśnienie *łoczygi*, która z *łodygą* nic niema do czynienia („łocyga znaczy tyle co łodyga, a zatem roślina, w której ta część jest najważniejsza” [...]) jest najpospolitszą pożyczką z łaciny, *lactuca* = *łocyka* (obok tego i *łocyga*, później dopiero *łoczyga*, autor formę mylnie przepisał) (Brückner 1904: 391–392).

Pierwszym etapem adaptacji winna być forma **łocyka*, por. czeskie *locika*, ale Sstp IV 114 notuje *łocyca* i *łocyga*. Andrzej Bańkowski tak o niej napisał:

ŁOCYGA bot. stp. (*Lactuca sativa*) ‘sałata’ 1431, XV–XVII; zamiast *łocyka*; *floktyka*; z włc. *lactīca*, łc. *lactūca* ‘sałata’ [...] w pol. **-yga** zamiast **-yka** według **łodyga**. Słowo w tym znaczeniu wyparte przez **sałata** [...] botanik Jundziłł 1791 wskrzesił jako nazwę innej rośliny: **łoczyga** bot. (*Lapsana*) (ESJP II 101).

Przywołanie więc przez F. Sawiczewskiego archaicznej i nieczytelnej nazwy *łoczyga*, wbrew dokonanej przez Stanisława B. Jundziłła powtórnej nominacji (por. Kamper-Warejko 2014: 151), nie pomagało w ujednoznacznieniu przedmiotu opisu. Na marginesie dodajmy, że droga do tych form wciąż nie jest w pełni objaśniona, tj. są różne przypuszczenia co do przyczyn i sposobu palatalizacji *-kt-* w otoczeniu samogłosek nieprzednich (Boček 2010: 119–123). Vít Boček ostatecznie przyjmuje, że źródłem dla pożyczek słowiańskich była romańska **lǎčtŭka* i dalszy rozwój był logiczny: **lǎk'tikā* > **lǎk't'ikā* > **lot't'ika* (2010: 121–122).

„Użycie tej nazwy musiało być w jakiś sposób ograniczone” (Urbańczyk 1946: 118), co mogło być przyczyną nieporozumień, zerwań ciągłości, czyli innowacji fonetycznych i semantycznych. Marcin Siennik – redaktor o dużym wyczuciu językowym, wychowany na podkrakowskich wówczas Garbarach (Kowalska 1996–1997: 234) – dał świadectwo, że mimo tendencji do precyzji nazewniczej wyrazem najczęściej wybieranym zamiast odczuwanych jako archaiczne i uczonych *laktuki* i *łocygi* była ekspansywna *sałata*: „Locygá álbo láktuká po ftárošwiecku/ dźiś Sálatá profťá. *Lactuca laticaulis*¹⁵, *Lattich*” (Siennik 1564: 216v).

¹⁵ To jest szerokołodygowa (por. *latus* ‘szeroki, obszerny’ i *caulis* ‘łodyga albo trzon w roślinach’ – Bobrowski 1844: 22 i 1841: 336). Takiej odmiany sałaty (*Lactuca*) nie notuje już



Fot. 1. Łocyga albo laktuka

Źródło: Siennik 1564: 216v.

Tak splotała się erudycja z obserwacją. Niewykluczone, że nieraz przewagę miał autorytet ksiąg, a różnice w wyglądzie ziół uznawano za drugorzędne.

Pojawienie się w polszczyźnie pisowni i wymowy *łoczyga* można tłumaczyć dwójako, a oba sposoby włączają ingerencję kulturową w procesy zmian językowych. Jedną z możliwości jest uznanie formy *łoczyga* (dawniej może **łocyka*) za dialektalną, a więc utworzenie formy *łoczyga* z głoską *č* było wynikiem hiperpoprawności,

będący odniesieniem dla okresu przed Linneuszem Caspar Bauhin (1623: 122–123). Jeśli zaś słowo *todyga* jest tu semantycznym wyróżnikiem, można by próbować doszukiwać się przodków „odkrytego” polskim warstwowo wykształconym w XIX w. głąbika. Botanikom i aptekarzom przez długie jeszcze wieki łatwiej było odnosić nazwy gatunków i odmian do literatury niż do konkretnych okazów wegetujących w określonych środowiskach naturalnych lub przekształconych antropogenicznie. *Lactuca laticaulis* miałaby być jedną z odmian *Lactuca aestiva* (niem. *Sommerlattich*), być może tożsamą z *Lactuca rubens* Pliniusza, sianą w kwietniu (Berendes 1891: 16, omawiając dzieło Celsusa, żyjącego między 53 r. p.n.e. a 7 r. n.e., *De medicina libri VIII*, nowożytnym farmakognostom znane z wydania florenckiego z 1478 r.). Niem. *Sommerlattich* (dosłownie: sałata letnia) jest już słowem nieużywanym, a jego objaśnienie w słowniku Grimmów wiedzie na manowce: „die klette, lappa (arctium lappa). Pritzel-Jessen 202b” (DWB 16: 1541), *Arctium lappa* to bowiem łopian większy, łąkowy chwast z rzepami, jednakże podobno „Korzeń łopianu, łodygi i ogonki liściowe są jadalne (na surowo). Można je też kisić” (*Łopian większy* 2018), co znów zbliża nas do zastosowań głąbika i może usprawiedliwiać utożsamienie tych gatunków.

usunięciem domniemanego mazurzenia¹⁶. Bardziej prawdopodobne wydaje się, że transmisja nazwy odbywała się od dawna za pośrednictwem pisma, zielników, spisów itp., między wiekiem XV a XVII zachodziła zaś zmiana konwencji pisownianych. Zapis *łoczyga* w XV w. niemal na pewno oddawał wymowę [łoczyga]. Zapisy były trwalsze niż pamięć o wymowie nazwy, więc konserwatywna pisownia wywołała innowację fonetyczną i zaczęła się pojawiać w środowiskach uczonych, botaników i farmaceutów wymowa [łoczyga]¹⁷. Na początku wieku XVII widocznie jeszcze było to płynne. Syreniusz (1613: 167) w opisie opichu jeleniego obok siebie używa form *łoczygowym*, *łocydze*, *łoczygi* (biernik l. mn.). Jeszcze w *Nowych Atenach* występowała *łocyga* (Chmielowski 1754: 439). Na początku wieku XIX już dominowała forma *łoczyga* z -cz- wymawianym oczywiście jako [č].

ŁOCZYGA, -i, ż., *Bh.* locyka; *Bs.* locchika; *Crn.* motavilz); laktuka polna albo niesiana. *Urząd.* 179 wilder Lattich. *Łoczyga*, *sonchus*. *Linn.* Saudistel, Gänsedistel, Hasenkohl. *Kluk. Dyk.* 3, 91. *Łoczyga lapsana. Jundz.* 397. (*sonchus* mlecz. *Jundz.* 396). (Linde I 2: 1284).

Trudności identyfikacyjne są chlebem powszednim wszystkich piszących o nazwach roślin. Sam Sawiczewski, opisując „najużywańsze rośliny lecznicze”, wymienił dwa gatunki *Lactuca*: *Scariola* i *virosa*, lecz ich polską nazwą była nie *łoczyga*, lecz *łocyga* (sałata) – odpowiednio dzika wg Jundziłła i polna wg Kluka oraz jadowita (Sawiczewski 1850: 10). Oprócz nich nazwa *łocyga* była używana w odniesieniu do gatunku *Sonchus oleraceus*, *L.*, którego polskojęzyczna nazwa w przywołanej botaniczno-farmaceutycznej pracy to *łocyga ogrodowa* wg Kluka, *Mleczaj warzywny* wg Jundziłła, *Krwi mlecz* wg Siennika. Jak dalece niewystarczające są odpowiedniki innojęzyczne bez oparcia w ustabilizowanej systematyce łacińskiej, dostrzeżemy, gdy sprawdzimy tylko w słowniku Mrongoviusa (1854), już nie śledząc jego źródeł, cztery podane przez S.B. Lindego w przytoczonym wyżej haśle wyrazy niemieckie i odsyłacze od nich:

- 1) **Lattich**, m. (Lat. *lactuca*) sałata; cf. laktuka Wilder — (Lat. *lactuca scariola*) sałata polna, H. J. Kl.; sałata dzika, Hgn. (474)
- 2) **Distel**, f. (die) (Lat. *carduus*) oset [...] (218)

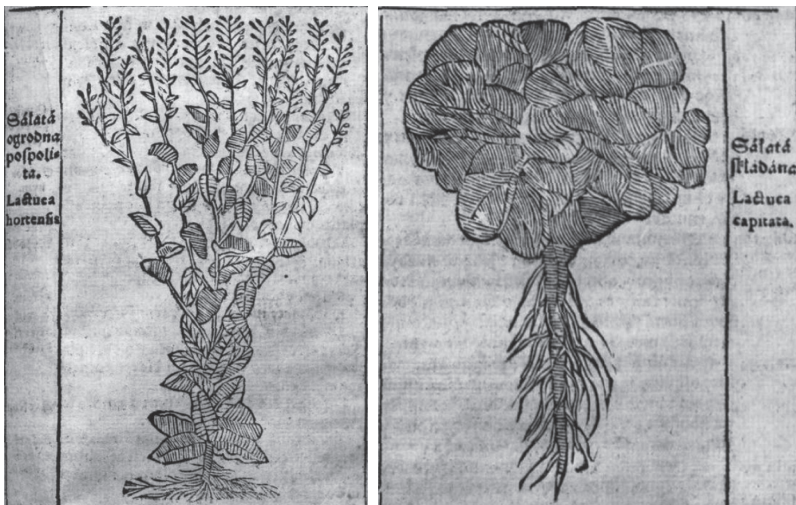
¹⁶ Nie stwierdzono występowania formy **oczyga*, która by mogła wynikać z przekonania, iż nagłosowe *ł-* w istocie jest tylko labializowanym na wzór gwarowy *ɥ-*, jak to się zdarza z formami *okieć* zam. *łokieć*.

¹⁷ Że taki proces zmiany wymowy w ciągu kilkunastu lat pod wpływem reinterpretacji zapisu jest możliwy, świadczy wymowa rodziny zapożyczonych wyrazów z *nazi-* (*nazizm*, *nazista*, *nazistowski*) – wycofała się oboczność pisowniana i wymawianiowa [nacy- || naci-], a zapanowała nieetymologiczna, ewokowana przez pismo wymowa [naži-].

- 3) **Hasenkohl**, m. (der) zajęcza kapusta, s. Buchampfer; 2) — s. Gänsedistel, gemeine. 3) (Lat. *lapsana communis*) mleczonek pospolity, Kl, Hgn.; łoczyga pospolita, Jndz., Hgn.; brzoskiew polna, dzika kapusta, wielkierz, Hgn. (376)
- 4) **Buchampfer**, m. (der) [Lat. *ovalis acetosella*] szczawik zajęczy (193)
- 5) **Gänsedistel**, f. (Lat. *sonchus*) łoczyga, Kl., Hgn., mleczonek, Jndz., Hgn; [...] gemeine —, [Lat. — *oleraceus*] łoczyga ogrodowa, Kl., Hgn., mleczonek gładki, Jndz.; mleczonek jarzynny, ostry, czarny, Hgn. (320)
- 6) **Saudistel**, f. s. Gänsedistel [sic! – A.C.], gemeine, 2) s. Dreidistel. (633)
- 7) **Dreidistel**, f. (Lat. *carlina vulgaris*) dziewięciśl zwyczajny, Kl.; — pospolity, Jndz.; krokos leśny, polny, przęślica, wrzeciennik, Hgn. (222)

Nieregionalny synonim regionalnego jakoby *głębika* – *łoczyga* – w polszczyźnie botanicznej był wyrazem zbyt wieloznacznym. Powróćmy na chwilę do twierdzenia F. Sawiczewskiego, że o *głębiku* nie wspomina Syreniusz i inni (Sawiczewski 1840: 61). O *głębiku* w istocie nie, ale opisując *łoczygi*, przed *Salatą składaną* (*Lactuca capitata*), czyli *głowiastą*, Syreniusz wymienił *Salatę ogrodną pospolitą* (*Lactuca hortensis*):

Łoczygá dwoiáka ogrodna y polna. Ogrodna czworáka: Pierwsza prosta y pospolita, korzenia twárdego, zdrewniałego, iáko wszýtkie inne. Kłázcza na łokieć, podczas y wysszego: z liściem szerokim y miékkim obsadzone: soku mlecznego oboie pełne (Syreniusz 1613: 1188).



Fot. 2. Sałata składana. Sałata ogrodna

Źródło: Syreniusz 1613.

Łoczyga jest słowem trudnym, analogia z *łodyga*¹⁸ niejasna, zwłaszcza że byłaby ona związana z perintegracją, jeśli **oldyga* to

'pusty wewnątrz pęd rośliny, pusta łodyga, źdźbło' z **ǎld^h*- 'wydrą-
żony pień drzewa, koryto' [...] z wyjątkowym przyr[ostkiem] -y-ga
(bezpośrednią podstawę **oldy*- stanowił może derywowany od pie.
**ǎld^h*- słabo poświadczony psł. rzecz. **oldy*, **oldъve* [< **ǎld^h-ū-*] [...] w takim razie **oldy-ga* z przyr. *-ga, por. *struga*) (Boryś 2005: 300).

Być może to bardzo „laicka” hipoteza, ale przez następne wieki tak bardzo przywyknięto do udoskonalania sałaty głowiastej, że częstsza niegdyś odmiana, „ogrodna pospolita” zapewne też ulegająca przekształceniom, stała się przyczyną zdziwienia XIX-wiecznych „odkrywców” głębiaka. Lecz zapomnienie i odkrywanie sałatnych przysmaków jest raczej regułą.

Rozkwit i uwiąd

Liczna dokumentacja zebrana w SRK pokazuje życie i przemiany funkcjonowania nazwy i desygnatu w ciągu ponad półtora wieku. Są tam realistyczne i humorystyczne obrazki obyczajowe, dotyczące specjałów oferowanych na wolnym powietrzu w XIX-wiecznym Krakowie, wspomnienia, a także współczesne wywody blogerów, historyków i językoznawców.

Skrupulatne poszukiwania doprowadziły do odnalezienia również innych ciekawych poświadczeń, wydobywających głębiaki z kontekstów niemal wyłącznie plebejskich. Oto wiersz (eksperymentalny, tj. miarowy) bpa Ludwika Łętowskiego opisujący przygotowania na przyjęcie gości czynione w pałacu biskupim:

W kącie zaś baby ziela, wykładały z koszów,
pietruszkę na pół-łokcia, buraki słodziuchne,
głębiki one sławne [podkreśl. A.C.], szczaw, koper, ogórki,
groszek zielony, szpinak, czerwoną kapustę,
szparagi dobrze grube, na trzonek od noża,
wszelkie inne takowe, łakocia krakowskie,
z Czarnej-wsi i Krowodrzy – kredencyrz na górze,
ten drze ścierkami srebro, talerze rachuje,
szkło omyte, bielizna, czeka holenderska,
stoły nagotowane, serwis zwierciadłany:
bo wielki obiad będzie, ile razy biskup,

¹⁸ SPXVI notuje jeszcze inne synonimy dzisiejszej *łodygi* (łac. *caulis*): *koczan* i *kocłanie*.

niesie sam w Boże Ciało, monstrancję po mieście:
 a do tego gości się, zważyło z Warszawy,
 niemało, w przejeździe, do, Karlsbadu i Egry,
 płukać żołądki wodą, to wrzącą, to zimną (Łętowski 1866: 88).

Tak więc bezsprzecznie w XIX w. wiedzano, co to jest głąbik i jak smakuje. Wśród normalnych porad ogrodniczych informowano, że *łoczyga-głąbik* sieje się w marcu (Stęczyński 1873: 151).

Doszło jednak do jakiejś zmiany, choć nie udało się wyśledzić, czy ktoś jawnie obalił lub zdezwuował odkrycie F. Sawiczewskiego, niemniej w wydany w 1895 r. *Index Kewensis plantarum phanerogamarum* na stronie 20 znajduje się *Lactuca cracoviensis*, lecz nie Sawicz., ale Bueck¹⁹, ex Nym. Consp. 435²⁰ = Saligna. Jest to przyporządkowanie zupełnie błędne. Polskie nazwy to sałata solna i sałata wierzbo-listna²¹. Richard Zander, badający wydzielanie się mleczka w obrębie *Cichorioideae*²², nie miał możliwości zbadania *L. cracoviensis*, ale wymienił ten gatunek (1896: XII), zatem wciąż istniał on w świadomości botaników. Znalazł się głąbik krakowski w słowniku Erazma Majewskiego (1894: 86).

Podobnie jak w przypadku wyrazów rzadkich istotne wydają się tzw. poświadczenia negatywne (por. Czesak 2016: 17). Za punkt graniczny w naukowej (nie)obecności *łoczygi krakowskiej* w kompendiach botanicznych możemy uznać jej brak w słowniku van Wijka²³. Pierwsza wojna światowa była czasem zerwania komunikacyjnego w obrębie europejskich społeczeństw, zmiany paradygmatu, a zerwaniu ciągłości opisów towarzyszył faktyczny upadek upraw głąbików na północny

¹⁹ Prestiżowa publikacja *Authors of plant names* (Brummitt, Powell 1992: 92) nie zawiera skrótu Bueck, a najbardziej podobne nazwiska to Heinrich Wilhelm Buek (1796–1878; H. Buek) i Johannes Nicolaus Buek (1779–1856; J.N. Buek bis); warianty jego nazwiska to Bück, Bueck, Byuka (Staples 2020: 150), lecz nie ma żadnej pewności, w opracowanym przezeń indeksie do wspomnianego wyżej dzieła de Candolle'a nie ma bowiem i nie może być wzmianki o łoczydze krakowskiej Sawiczewskiego, gdyż ów tom indeksu ukazał się w tym samym roku (1840) co dzieło zasłużonego profesora i rektora Uniwersytetu Jagiellońskiego. Istnieje też cień możliwości, że chodzić może o działającego na terenie Liwonii, Litwy, Estonii i w Petersburgu, a publikującego także w Berlinie ogrodnika Johanna Petera Buecka (1769–1852), lecz nie udało się znaleźć punktów łączących jego działalność z Krakowem i krakowską odmianą sałaty (Sander 2017).

²⁰ W spisie literatury na końcu artykułu zob. Nyman 1879.

²¹ Por. https://atlas-roslin.pl/gatunki/Lactuca_saligna.htm (dostęp: 22.08.2020). Nie miejsce tu na opis tego gatunku, w naszym przypadku błędnego tropu, wiodącego na poznawcze manowce.

²² Dziś *Cichorioideae*; sałata należy do tej jednostki systematycznej.

²³ W słowniku tym nb. zanotowana została jakaś krakowska odmiana jałowca *Juniperus communis* var. *Cracovia* (I 707), ale nią się tu zajmować nie będziemy.

zachód od krakowskiego Rynku Głównego. W 1920 r. były już chyba tylko ogrodniczą ciekawostką, wymienianą bez wiary w nadzwyczajne ich walory:

Głąbiki krakowskie nie są znane we wschodniej Galicyi, ale wymieniam je tutaj, albowiem wcześniej z wiosną można je kwasic tak jak ogórki, które w smaku zupełnie przypominają. Hodowla jest taka sama jak zwykłej sałaty, tylko sadzimy rzadziej na 30–40 cm. Głąbiki nie tworzą główek sałaty, lecz wyrastają w wysokie łodygi. Gdy zaczynają się tworzyć pączki kwiatowe, ścinamy łodygi przy samej ziemi, a po zdjęciu tkanki korowej, kraje się okorowaną łodyżkę na kawałki i kwasi tak jak ogórki (Kubik 1920: 110).

Znamienne, że cytat ten odnotowuje powojenną, a może już nieco wcześniejszą zmianę zwyczajów kulinarnych. Sława przeminęła, a w 1920 r. jarzyna ta jest zarazem rzadka i plebejska, na „pańskich” stołach nieznana, więc wymieniona razem z gatunkami rzadszymi, nietypowymi:

Kucharki nie dopuszczą żadnej zmiany, a mało krytyczne panie od nich uczą się o wartości warzyw. Nie można też żądać, ażeby kucharki nauczyły swoich państwa jeść różne dynie szparagowe, salcefie, scorconere, głąbiki, bulwy, kardy, rheum i inne nowości, skoro oni ich często nie znają i sami nie żądają. Hodowcy warzyw stosują się do popytu (Kubik 1920: 125–126).

Jest to uzasadnienie zaprzestania uprawy i w związku z tym wyginięcia rośliny. Nie udało mi się dowiedzieć, czy ktoś ze środowiska naukowego rozpatrywał sałatę krakowską jako element dziedzictwa kulturowego.

Jeszcze w 2. poł. lat 80. XX w. pojawiały się w literaturze kulinarnej przepisy na surówkę z głąbików krakowskich, surówkę z kwaszonych głąbików krakowskich, a nawet innowacyjną surówkę z kwaszonych głąbików krakowskich z papryką (Zaborska, Zawistowska 1986: 145), lecz zgodnie ze świadectwem Roberta Makłowicza nie sposób ich było już spotkać w handlu i w uprawach:

Ze smutkiem głębszym niż Rów Mariański muszę Ci zakomunikować, że głąbiki krakowskie szczelnie pokryła czarna sadza zapomnienia. [...] Pamiętam, że jeszcze w latach 70. czyniono larum wielkie, by głąbiki nadal wysiewać, ale na próżno. Zgodnie z maksymą o nieznanomości swojego i chwaleniu cudzego głąbiki szlag trafił, na straganach leżą sałaty rzymskie, lodowe, maślane, dębowe, strzępiaste, kapusty pekińskie, endywie kędzierzawe i inne cudzoziemskie cuda, a głąbik krakowski w grobie złożon (Bikont, Makłowicz 2004).

Owa śmierć głąbika była prawdą, nie opowieścią. Wywiady prowadzone z mieszkańcami Krowodrzy przez pracowników Muzeum Historycznego Miasta Krakowa (obecnie: Muzeum Krakowa) w 2018 r. wskazują, że pamięć o omawianym gatunku niemal doszczętnie wyginęła: „to co rosło, takie wysokie^{24?}”, „wyrośnięta sałata, gdzie się kwiatostan ze środka wykorzystywało, i to się w słojach kisiło” (*Głąbik krakowski*). Jest to jednakże zarazem dowód istnienia gatunku jako wrosłego w kulturę mikroregionalną, bardziej mimo wszystkich przemian konserwatywną, gdy tymczasem rynek masowy, zgodnie z interpretacją Władysława Kubika, podążył za popytem i nawet w swej „podświadomości” nie miał tej potencjalnej kulinarnej atrakcji. Indagowani bowiem przeze mnie w 2017 r. (Meleń 2017) i przez Mikołaja Reya w 2020 r. (Rey 2020) sprzedawcy jarzyn na Kleparzu zarzekają się, że nie tylko nie mają głąbików w swojej ofercie, ale też nigdy o nich nie słyszeli, mimo że jest to główna domena ich np. trzydziestoletniej działalności.

Zapomnienie było całkowite, gdyż nawet jako lekarstwo na kaca serwowali słynni medialni krakauerolodzy opowieść o ks. Tischnerze, a nie rekomendowali wody spod głąbików:

jedyny, jak dotąd, skuteczny sposób na pozbycie się skutków nadmiernego spożycia alkoholu [...] wynaleziono w Krakowie. W roku 1993 ks. prof. Józef Tischner zakomunikował za pośrednictwem telewizji, rękując za osobiście sprawdzone efekty, iż sposobem tym jest pobiesiadna pielgrzymka do Matki Boskiej Ludźmierskiej (Czuma, Mazan 2014: 146).

To argument w całym znaczeniu tego słowa anegdotyczny, ale poważniejszym świadectwem zaniku jest nieobecność hasła w *Malej encyklopedii Krakowa* Jana Adamczewskiego, *Encyklopedii Krakowa* PWN²⁵ i w SWJP – słowniku polszczyzny ogólnej, stworzonym przez krakowskich językoznawców. Ta kumulacja nieobecności nie jest fatalnym nagromadzeniem przeoczeń, lecz odbiciem rzeczywistości.

Nie zapomnieli o głąbiku wytrawni badacze i miłośnicy wszelkich cracovianów, jak np. Andrzej Kozioł (np. 2002: 74). Oni przenieśli pamięć o tym przysmaku w wiek XXI, ale pokoleniem, które głąbiki znało i z upodobaniem spożywało, byli rówieśnicy Karola Estreichera młodszego (1906–1984). Opowiadał Wiktor Zin:

Po latach, w rozmowie z Karolem Estreicherem, powiedziałem mu o głąbikach marynowanych sprzedawanych na Kleparzu. Widziałem jego zdziwienie. – Że o Odrzywolskim mówisz, to rozumiem, bo

²⁴ To zarazem pewna identyfikacja, mimo że wywoływana z pamięci. Mowa bowiem o roślinie półtorametrowej, a nie wysokiej na 60 cm.

²⁵ W krótkim biografii F. Sawiczewskiego nie wymieniono artykułu z 1840 r. o łoczydze.

to twój zawód, ale na miły Bóg, mówisz o moich ulubionych jarzynach z Kleparza. Do cholery, skąd ty to wiesz? – zapytał Estreicher (Barlewicz 2014).

Obok tych świadectw, czyli przekazów świadków, którzy widzieli i smakowali, zaczęły się pojawiać relacje nieco rzeczkoloryzujące i mityzujące, jak np. opowieść Mieczysława Czumy na internetowych stronach „Dziennika Polskiego”:

Głębiki to typowe krakowskie słówko. To jest nazwa takiego warzywa, nawet uczeni biologowie nazwali go *Lactura* [sic! – A.C.] *cracoviensis*. To jest po prostu rodzaj sałaty, takiej sałaty, której listki nie zwijały się w główki, a spośród to których listków wyrastały takie pędy kwiatostanowe. Te pędy mały tak gdzieś 70 cm wysokości, miały średnicę 2–3 cm i zanim tam na nich zawiązał się kwiat, te pędy były ścinane, krojone na takie małe kawałeczki i były kiszzone. Zbierało się to do takich beczek, beczek dębowych, tam zalewało to się wodą, soliło się oczywiście, dawało się koper, dawało się kminek i oczywiście czosnek. No i to były takie ukiszone właśnie głębiki. To był nieodzowny element każdej krakowskiej kuchni, każda krakowska gospodyni miała pod ręką u siebie te głębiki. No a na placu Szczepańskim te głębiki były zawsze sprzedawane z takich beczek dębowych przez takie przekupki, no i oczywiście cały Kraków tam raczył się tymi głębikami po jakichś takich swawolach, po balach, po hulankach... Ktoś może czasem miał kaca, to szło się na plac Szczepański i zajadało się te głębiki (podobno były znakomite na kaca), wszyscy tam chadzali: i panowie profesorowie z uniwersytetu, i artyści, i uczeni, i prości ludzie dorożkarze, gońcy, posłańcy, wszyscy szli ratować się tymi głębikami. Bardzo smaczne. One miały smak kiszonych ogórków, tyle tylko, że jak się pisze w pamiętnikach, były jeszcze bardziej delikatne, jeszcze bardziej wonne, jeszcze bardziej takie przyjemne, przyjazne. One były uprawiane w zachodniej części Krakowa, gdzieś tam w Bronowicach, na Czarnej Wsi, bo tam były najlepsze ziemie, one tam się najlepiej udawały, to było takie zagłębienie ogrodnicze Krakowa, [...] bo przecież sałatę, jak wiadomo, przywiozła do Krakowa Bona. Bona także przyjechała do Krakowa, od strony zachodniej wjeżdżała, witano ją tam gdzieś na właśnie Czarnej Wsi [...] no i tam ta sałata została, widać jakaś odnoga tej sałaty tam się odrodziła i to była ta *Lactura cracoviensis*, ta sałatka krakowska, czyli słynne głębiki. **To słówko już zginęło z naszego języka, także i głębików podobno już się nie uprawia, chociaż ja gdzieś słyszałem, że są jakieś targi jarzyniarskie, na**

których to targach można takie głąbiki²⁶ skosztować [wszystkie podkreśl. A.C.]. Jeśli ktoś z państwa będzie miał szczęście, na taki targ się uda i takiego głąbika skosztujecie, to ja już teraz mówię: „Smacznego!”. To **podobno** było znakomite warzywo (Czuma 2018; materiał wideo; por. Czuma 2019).

W tej smakowitej opowieści nie sposób oddzielić własnych wspomnień autora od wiedzy nabytej z lektur, fantazji i nowinek z rynku, pewników, którym towarzyszy operator modalności *podobno*, a czas terażniejszy miesza się z przeszłym.

Poszukiwania i odrodzenie

Gdy piszący te słowa natknął się na głąbik w swoich internetowych wędrówkach leksykoграфicznych, na forum pod artykułem pojawiły się potwierdzenia: „pamiętam głąbiki z dzieciństwa, były pyszne” (klamot, 18.07.2013), a nawet niedająca się zweryfikować informacja: „Roślina ta jest dalej uprawiana w okolicach Krakowa, do dnia dzisiejszego jest jednym z podstawowych dodatków w żywieniu cennych zwierząt ZOO” (T., 19.07.2013), przy czym używać tam miano nazwy singularnej, kolektywnej – *karmienie głąbikiem*.

Między śmiercią rośliny i nazwy lokują się opowieści mityzujące. Lata 2015–2019 to czas przejścia od niebytu do odrodzenia. Trzeba jednak zapytać, czy mamy do czynienia z odrodzeniem, reintrodukcją, reanimacją. W rozmowie z R. Radłowską (2013) ogłaszałem zupełną niemożność odnalezienia materialnych śladów głąbika, a nawet jego trwania w żywej pamięci krakowian.

Możliwość kupienia nasion „sałaty łodygowej” anonsowano w roku 2015:

Krakowska firma hodowlano-nasienna Polan w swojej ofercie ma nasiona głąbika. Ktoś zatem musi tę sałatę wysiewać i przerabiać. Mimo to kupienie go jest nie lada wyzwaniem, a głąbik kiszony to już absolutna rzadkość, choć np. kilka tygodni [temu – A.C] pojawił się jako dodatek do jednej z odmian maczanki krakowskiej oferowanej przez Andrus Food Truck na Judah Skwer. Świeże głąbiki znalazły się w tym roku także w ofercie producenta warzyw wszelakich, czyli Jedynie, który wystawia się w każdą środę i sobotę na Targu Pietruszkowym (Kasprzyk-Chevriaux 2015).

W Andrus Food Truck menu maczankowe zmienia się w zależności od sezonu i znaleźć tam można takie zestawienia, jak marynowana

²⁶ Biernik przy czasowniku *skosztować* jest oczywiście regionalny.

przez 48 godzin karkówka z duszoną cebulką i konfiturą z wędzonej jarzębiny z sosem gorczycowo-piklowym, tłuczoną fasolą jaś z grillowanym boczkiem i vinegrettem z aronii i tymianku, **a nawet z głębikiem krakowskim** [podkreśl. A.C.] (Chojnowska 2016).

W 2018 r. prof. Agnieszka Sękara z Katedry Ogrodnictwa Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego informowała, że populacje „krakowskie” najprawdopodobniej wyginęły, ale ten sam gatunek jest popularnie uprawiany na Dalekim Wschodzie i tamtejsze genotypy posłużyły do odnowienia polskiej hodowli i uprawy. Inna rzecz, że sama roślina została przeniesiona ponownie z Chin. Jeszcze inna, że podobno dostała się ona do Chin z Europy między VII a X w. n.e.

Potwierdzeniem zmiany było spotkanie 26 października 2018 r. w Celestacie – Oddziale Muzeum Krakowa, podczas którego występowałem z redaktorkami SRK jako orędownik głębika. Już zresztą sam tytuł spotkania poświęconego kulinarnym regionalizmom obecnym w SRK, „Jedzenie na polu: od faryny do foodtrucka”, świadczył o zmianach postaw i o potencjale kulinarnych regionalizmów w nowych kontekstach społecznych i kulturowych.

Cracoviensis daleko od Krakowa

Przystępując do pisania niniejszego tekstu, sądziłem, że *Lactuca cracoviensis* była jako fakt naukowy i roślina uprawna zjawiskiem nader lokalnym. Okazało się inaczej. Zanim zaginęło i mimo że w Krakowie zaginęło, eponimiczna nazwa odmiany (gatunku) pozostała obecna za granicą. Jeszcze w 1887 r. nasiona znajdowały się w ofercie Charles'a Magniera (1887: 112). K. Lindqvist odnalazł opisywaną w literaturze *L. cracoviensis* Bueck w herbarium w Lund, a jako źródło pochodzenia wskazał uprawę w St. Emiland we Francji (Lindqvist 1960: 336). O ile należy uznać za wiarygodne, że w Krakowie odrodzenie krakowskiego głębika w ostatnich kilku latach nastąpiło dzięki materiałowi siewnemu z Chin, o tyle interesujące jest przetrwanie (?) odmiany sałaty o nazwie *Cracoviensis* jako dziedzictwa ludzkiej kultury – tradycyjnego ogrodnictwa i form żywienia – poza Polską. Odmianą (ang. *cultivar*²⁷) *Cracoviensis* (looseleaf) gatunku *Lettuce* dysponuje m.in. nowojorski ogród botaniczny (zob. *French Kitchen Garden: Home*) oraz inne podmioty zajmujące się handlem nasionami z Ameryki Północnej i np. z Hiszpanii. Czy one również są odnowione dzięki ogrodnikom chińskim? A może zawędrowały do innych krajów i za Atlantyk wraz z polskimi emigrantami? Nasiona odmiany *Cracoviensis* można kupić z kilku źródeł, a o uprawach słyszymy we Francji i Stanach Zjednoczonych – na wschodzie i zachodzie,

²⁷ W polszczyźnie specjalistycznej również używa się słowa *kultivar* (leksem odnotowuje DS).

w Panamie i w Kanadzie. Opisy fizyczne odpowiadają temu, co wiemy o głąbikach spod Krakowa. Amerykańscy miłośnicy żywności organicznej są sałatą krakowską podekscytowani (por. *Lettuce 'Cracoviensis'; Cracoviensis Looseleaf Lettuce – Organic*)²⁸. Nie odnalazłem natomiast informacji, które by świadczyły, że przedstawiciele krakowskiego ogrodnictwa o tym wiedzą.

Współpracujący z odnowicielami głąbika Piotr Bucki (2020a) z Uniwersytetu Rolniczego identyfikuje interesującą nas jarzynę jako odmianę botaniczną sałaty „*Lactuca sativa* var. *Augustana* Irisch; syn. *L. sativa* var. *asparagina* Bailey)”²⁹. Ponieważ od kilku lat obserwujemy opisywane wyżej odradzanie się świadomości istnienia głąbików krakowskich i próby odnowienia uprawy w okolicach Krakowa, winno to znaleźć swoje odbicie we współczesnych spisach gatunków i odmian sałaty. Ustabilizowana w encyklopediach identyfikacja głąbika krakowskiego jako *Lactuca sativa* L. var. *angustana* Irish ex K. Bremer³⁰ rozeszła się z opisem odmiany „*Cracoviensis*” obecnej na rynkach zachodniej Europy i zachodniej półkuli. Na internetowych listach, np. w *The Plant List*, znaleźć można fitonim *Lactuca cracoviensis* Bueck. (hb³¹. Sz bip³²) ze statusem „unresolved”, a *Lactuca augustana* All jest synonimem *Lactuca serriola*, tj. sałaty szparagowej³³.

Dzięki digitalizacji zbiorów udało się dotrzeć do sześciu zdjęć wysokiej jakości okazów *Lactuca cracoviensis* z lat 1885–1887 przechowywanych w Herbarium paryskiego Muséum national d'histoire naturelle. Oznaczenia geograficzne to np. „południowa Rosja” i „Saint Mandrier près Toulouse”, współcześnie Saint-Mandrier-sur-Mer, w regionie Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże, „Var. intro-duit” (GBIF).

²⁸ „Goodness this lettuce is a dazzling beauty. It comes on fast and full with an open growth habit and slightly elongated savoyed leaves that are a soft green blushed with red darkening to purple near the tips. Lovely and quick for salad mix but also incredible as a large (12–16”) loose head. The bolting stems referred to as both «celtuce» and «asparagus lettuce» in China are also peeled and eaten fresh or lightly sautéed” (<https://uprisingorganics.com/products/lettuce-cracoviensis>, dostęp: 22.08.2020).

²⁹ „Zgrubiałe łodygi można jeść na surowo (jako dodatek do sałatek), gotować (jak szparagi) lub kisić. Do konsumpcji nadają się też liście wierzchołkowej części łodygi, ale są mniej delikatne niż u innych sałat. Część jadalna zawiera około 4,5% suchej masy, 2,2% węglowodanów i 8,1 mg witaminy C oraz witaminę E. Stanowi bogate źródło witamin z grupy B, błonnika, karotenoidów, antocyjanów, wapnia, magnezu i żelaza” (Bucki 2020a).

³⁰ Nr 4848 (spargel sallet, asparagus lettuce) w Schroetter, Panasiuk 1999: 404.

³¹ Hb. = herbarium, czyli zielnik.

³² Sz bip – skrót nierozwiązany.

³³ Por. <http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-114649> (dostęp: 22.08.2020).



Fot. 3. *Lactuca cracoviensis* Bueck. in herb. Sch. bip. ex Nym. consp. p. 435 (subsp. *L. Salignæ*.) Originaire de la Russie méridionale; cult. à Saint-Emiland (Saône-et-Loire), de graines du Muséum. 15 Août 1885. Ch. Ozanon, Dr Gillot

Źródło: <https://www.gbif.org/pt/occurrence/437813223> (dostęp: 22.08.2020).

Żądanie precyzji od Wikipedii może być przesadne, lecz tradycyjne kompendia nie mają dostatecznej reaktywności ani nie są równie dostępne, więc należy uwzględnić stan danych w źródle, z którego powszechnie korzystają miliony użytkowników Internetu.

Tam, co zaskakujące, nazwa *głębiki krakowskie* (pluralna) jest pierwszym synonimem sałaty siewnej, tuż obok ilustracji, którą jest prototypowa zielona sałata wiązająca się w główkę, o jasnozielonych liściach. W dalszej części hasła wymienione są odmiany, a wśród nich Sałata łądogowa, s. szparagowa, *głębiki krakowskie* (*Lactuca sativa* L. var. *augustana* L.H. Bailey) z przypisem do encyklopedii PWN z 1974 r.

Na podstawie encyklopedycznych definicji i utożsamienia z sałatą szparagową tworzone są następne opisy w poradnikach, przewodnikach itp., ilustrowane zdjęciami, które mogą tylko zmylić. Angielska *celtuce*³⁴ nie jest XIX-wiecznym *głębikiem* krakowskim. Nie tylko wygląd przemawia przeciwko tej identyfikacji, ale także to, że jako nowość ogłaszano tę jarzynę w Stanach Zjednoczonych w roku 1941 (Anderson, Helgeson 1941), a więc sto lat po opisie F. Sawiczewskiego.

³⁴ *Celtuce* to formacja słowotwórcza *celery* + *lettuce* 'a celerylike vegetable that is derived from lettuce and has edible stalks and leaves that combine the flavors of celery and lettuce' (<https://www.merriam-webster.com/dictionary/celtuce>, dostęp: 22.08.2020), efekt kontaminacji (por. Ochmann 2004).



Fot. 4. Sałata szparagowa

Źródło: <https://www.healthbenefitstimes.com/celtuce/> (dostęp: 22.08.2020).

Wiarygodne współczesne zdjęcie ponadmetrowych głąbików krakowskich z grubymi łodygami o średnicy 3–4 cm zamieszczono w 2015 r. w krakowskiej „Gazecie Wyborczej” przy artykule Magdaleny Kasprzyk-Chevrieux:



Fot. 5. Głąbiki na polu, 2015

Źródło: <https://krakow.wyborcza.pl/krakow/1,44425,18705304,historie-kuchenne-nasza-specjalnosc-czyli-o-glabiku-krakowskim.html> (dostęp: 22.08.2020).

Współcześnie dominującą encyklopedią jest internetowa Wikipedia. Jeśli definicje w niej zawarte są zgodne z aktualną wiedzą naukową, sprzyjają utrwaleniu się jej, nierzadko jednak po dyletancku opracowane hasła stają się źródłem dezinformacji, prędko się roznoszącej i stabilizującej, ponieważ Wikipedia bywa pierwszym i jedynym źródłem szybkiej i darmowej informacji.

Z dwojga złego – przemilczenia lub przeinaczenia – lepsze jest to drugie, obecność nazwy może bowiem prowadzić zaciekawionych czytelników do weryfikacji dostępnych faktów. Zdaje się, że po części dzięki istnieniu nieco bałamutnych informacji w źródłach internetowych głębiki krakowskie trafiły do wartościowego współczesnego dzieła jako odpowiednik „27.30. *Lactuca sativa* L. var. *angustana* L.H. Bailey (EP) stem; (P) C,R” (Kays 2011: 88–89).

Głębik krakowski i łądyżki z Kassel

Wskazówka S. Wodzickiego, żeby przyjrzeć się temu, co po niemiecku zwie się *Schnittsalat*, nie była bezzasadna. Tajemniczy autor opisuje sałatę niewiążącą się w główki i odnosi do niej nazwy *Stech-* i *Schnittsalat* (sch 1806: 312). Jakimś tropem i pewną gatunkową, narracyjną i semantyczną paralelę może być notatka Axela Schwarza (2015) o *Kasseler Strünkchen*, które dokładnie w tym samym czasie co głębik w krakowskich restauracjach przeżywały swój renesans w wyprorokowanej przeze mnie w 2013 r. wersji nieco hipsterskiej, a więc jako staroć i nowość równocześnie, uroczy element wegetariańskiego rzecz jasna stylu *eko*, kultury *slow food*, żywności organicznej. Interesujące, że heski przysmak również jest identyfikowany jako jedna z odmian sałaty siewnej. Znamienne jest ponowne odkrycie północnoheskiego przysmaku, dla jednych reprezentującego wspomnienie smakowe dzieciństwa, dla innych – zupełna nowość. W 2017 r. na facebookowym profilu hali targowej w Kassel zaprezentowano tę jarzynę (z czterema synonimami!) jako warzywo sezonu: „Als Kasseler Strünkchen, auch Sommerendivie, Schlubberkohl oder Schlupperkohl genannt” (*Markthalle Kassel, Gemüse der Saison – Kasseler Strünkchen*). Mimo wskazania takiego synonimu zdjęcia nie w pełni przypominają sałatę rzymską, czyli endywię letnią (zwaną też sałatą długolistną (*Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam.)). Przepisy i zdjęcia informują, że jadano dawniej i próbuje się jeść w ramach przywracania zwyczajów kulinarnych zarówno liście, jak i mięsistą łądyżę (roślina osiąga wysokość do 60 cm, czyli tyle, ile „nowoczesne” głębiki krakowskie).

Przysmak z Kassel interesujący jest także z czysto językowego, formalnego punktu widzenia. *Strünkchen* to zdrobnienie od *Strunk* ‘łądyga’ – jak omawiany tu *głębik* jest zdrobnieniem od *głęb* w tymże znaczeniu; byłby to przykład takiego samego metonimicznego mechanizmu onimizacyjnego. Rzeczownikowi towarzyszy przymiotnik utworzony od nazwy miasta.

Zbieżność ta może być oczywiście w pełni przypadkowa, ale okazuje się, że przed półtora wiekiem podobnie opisywano pojawienie się obu odmian w Europie na północ od Alp. A. Schwarz informuje użytkowników portalu Hessische/Niedersächsische Allgemeine, że trudno jednoznacznie przyporządkować do określonego gatunku oraz wysledzić drogę, jaką to zadomowione w północnej Hesji warzywo przebyło prawdopodobnie na początku XIX w., lecz nie wiadomo skąd – ze wschodniej Azji czy z obszaru śródziemnomorskiego³⁵. Tak samo pisał o pochodzeniu *Sommer-Endivien* Oskar Teichert, iż nie jest ona ani odmianą *L. sativa*, ani uprawną odmianą *L. angustana* All., ani *L. scariola* L. Pewne było, że w całej Hesji znana była jako *Kassler Strunksalat* oraz że występowała w odmianie żółtej (najlepszej), czerwonej i *punktirte* (*römischer bunter Forellen-Salat*). Heskie „głębiki” nie są tak delikatne jak sałata szparagowa (*Spargelsalat*, *L. angustana*). O pochodzeniu tej ostatniej, a wszak krakowskie głębiki utożsamia się z sałatą szparagową, informował pochodzący z Żagania badacz, że odnalazł ją Allioni w Dolinie Aosty w Piemontie (co chyba nie jest ściśle), a także u stóp Św. Bernarda³⁶. De Candolle miał wzmiankować o jej występowaniu w Persji i Górnym Egipcie. Mniej egzotycznym początkiem *Kasseler* (wariant pisowniano-fonetyczny) *Strunksalat* mogłoby być odnotowane sprowadzenie rośliny do Berlina w 1835 r. przez tajnego radcę Kerla, który odnalazł jej uprawę w Czechach (Teichert 1868: 299).

Kraków 2019/2020: Tradycja w natarciu

Wreszcie cały sezon wegetacyjny roku 2019 przyniósł profesjonalnie zorganizowaną akcję promocyjną, a więc m.in. stworzenie fanpejdża „Głębik Krakowski” w serwisie Facebook. Może miało to związek z tym, że Kraków był wówczas Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej. Zapewne więc w poszukiwaniach najbardziej krakowskich kulinariów natrafiono na tęsknoty za zapomnianym, zaginionym i odradzającym się krakowskim głębikiem. Odważną przedsiębiorczynią (to też znak czasów) okazała się Daria Latała, prowadząca innowacyjne, otwarte na tradycję gospodarstwo JEdynie w Wawrzeńczykach (pow. proszowicki, żyzne ziemie pradoliny Wisły).

³⁵ „Die ursprüngliche Sorte ist botanisch schwer zuzuordnen, sie kam zu Beginn des 19. Jahrhunderts entweder aus Ostasien oder aus dem Mittelmeerraum nach Nordhessen. Bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts hinein wurde das Salatgemüse regelmäßig in Hausgärten der Region angebaut. Die Pflanzen werden 50 bis 60 Zentimeter hoch, die Erntesaison fängt im Juni an” (Schwarz 2015).

³⁶ Te same informacje podał cytowany wyżej K. Langie, a więc mimo występujących dziś zewnętrznych różnic można ostrożnie przypuszczać bliskie pokrewieństwo botaniczne i podobieństwo tradycji kulinarnych w tych punktach Europy, które poznały sałatę z jadalną i smaczną łodygą.

Sałata łądygowa (syn. szparagowa) w Małopolsce znana jest pod nazwą głąbik krakowski. [...] Obecnie od zapomnienia „ratują” go³⁷ organizatorzy targów HORECA® (które odbędą się 20–22 listopada br. w Krakowie). W ramach akcji „Tradycja w natarciu”, której celem jest zwrócenie uwagi na bogactwo lokalnych smaków, zaprosili do współpracy cenionych szefów kuchni (Klepacz-Baniak 2019).

W roku 2020, mimo zmniejszenia ruchu turystycznego, głąbik w dyskursie cracovianistycznym stawał się coraz bardziej obecny – nowoczesne metody hodowli, np. doświetlanie sadzonek w szklarni lampami LED, przedstawił P. Bucki (2020a i 2020b). Wspomniano też o głąbiku w publikacji Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego (Maczek 2020: 27–29), a to może skłonić innych ogrodników do zainteresowania się nową odmianą. Uprawa i zbiór głąbików były relacjonowane w mediach, czemu towarzyszyła współgrająca z klimatem czasów zachęta do skosztowania tradycyjnego warzywa w bardzo nowoczesnej, wykwiwintnej aranżacji.

Z wykorzystaniem zakiszonego głąbika powstaną m.in.: sos tatarski, żurek na wodzie z kiszenia czy zupa głąbikowa z ukiszonych łądyg. Głąbik pojawi się także na surowo w sałatkach, będzie wykorzystany do gołąbków, a przygotowane z niego chipsy zostaną podane do żołądków gęsi marynowanych w czosnku (PAP 2019).

Zaproponowanych tu dań nie można rzecz jasna uznać za reaktywację dawnych tradycji kulinarnych, ale najważniejsze w całym przedsięwzięciu jest przywrócenie do świadomości społecznej, do czynnego zasobu leksyki i do krakowskiego menu głąbików krakowskich. Artykuł opublikowany na stronach Miasta Krakowa w Internecie 27 maja 2020 r. rozpoczyna się słowami „To ulubione warzywo krakowian” (Głąbik 2020).

Czy głąbik jest regionalizmem?

Głąbik został zaprezentowany w publikacji F. Sawiczewskiego (1840) jako wyraz ludowy, w przeciwieństwie do zakwalifikowanej jako należąca do *avant la lettre* polszczyzny ogólnej, do języka ludzi wykształconych *łoczygi*. Wyraz *sałata* mógł być wówczas traktowany jako nieprecyzyjny, według świadectwa słownika Lindego była to bowiem w pierwszej kolejności mieszanina warzyw:

³⁷ Ta postać zaimka, choć zapewne użyta nieświadomie, wzmacnia regionalność przekazu.

sałata z leda czego, sałatne zioła i insze rzeczy, które z octem i oliwą zimno iedzą. Salat. Włoska potrawa sałata, gdzie nie tylko z laktuki, abo z endywii, ale z leda trawy, mając sól i ocet, sałatę robią. *Dwor. D. 3. Włoch się sałatą karmi, Polak na niéy zchudnie. Fr. Ad. 77*", a dopiero w drugiej „Sałata ogrodowa, Garten-Salat, wieloraka, głowiasta letnia, łoczyga, kędzierzawa, głowiasta zimowa etc. *Kluk Rosl. 1, 216, et 2, 258 (Linde III (V) 186).*

W zestawieniu z nową propozycją definiującą regionalizm leksykalny jako

wyraz **spoza współczesnego języka ogólnopolskiego powszechnie znany** [wszystkie podkreśl. A.C.] w danym regionie także inteligencji, jednakże **nie zawsze ograniczony** wyłącznie do tego regionu (decyduje duża frekwencja tekstowa oraz szeroka ekstensja tekstowa i społeczna) (Piotrowicz 1991: 21).

poczynić należy następującą uwagę: jeśli *głębik* jest regionalizmem, to jednak (pod)miejskim, czym różni się od znanych i wspomnianych np. *borówek* czy *ostrężyn*, mających swoje oparcie w mowie ludu. *Słownik gwar polskich* (SGP PAN VIII 415–416) umieścił pod hasłem *głębik* podhasła *głębiki* (za SWil i SW) oraz *głębiki krakowskie* (za SW), czyli kartoteka nie zawierała poświadczeń z gwar wsi zamieszkałych przez podkrakowskich Ogrodników ani ekscerptów z literatury dotyczącej języka krakowskiego plebsu, którą zgromadził SRK.

Wiele z przytoczonych w pracy Anny Piotrowicz wyrazów może być pod pewnymi względami uznanych za dyskusyjne, jeśli się chce zastosować główną definicję regionalizmów leksykalnych, to jest m.in. znajomość wymienionych jednostek leksykalnych przez inteligencję. W przypadku wyrazów, których desygnaty znajdują się poza kręgiem codziennych doświadczeń inteligencji miejskiej, jak na przykład *bojewica*³⁸, nie można mieć pewności równie dużego ich rozpowszechnienia jak nazwy odzieży, owoców czy sprzętów domowych. Także wspomniana w definicji „szeroka ekstensja tekstowa” okazuje się wątpliwa, gdy poszukuje się wystąpień leksemów w największym, choć nieuporządkowanym korpusie, jakim są teksty dostępne wyszukiwarkom w Internecie. Mamy niejednokrotnie do czynienia z jednostkami o skrajnie małej frekwencji w tekstach pisanych i słabo się

³⁸ Nie ulega jednak wątpliwości występowanie jednostki w dawniejszych tekstach tworzonych przez przedstawicieli inteligencji, np. Edmund Callier w opisach wsi i folwarków używał wyrazu *bojewica* w kontekstach neutralnych: „Wieś Dobrojewo. [...] Gumno. Stodoła pierwsza o dwóch bojewicach, w słupy, dyle budowana [...] *Item* trzecia stodoła stara, o jednéj bojewicy [...]” (1891: 123, 124).

przejawiających, to jest rzadko odnotowanych w tekstach mówionych, zapisanych czy wtórnie pisanych.

Czy jest więc *głąbik krakowski* regionalizmem, a jeśli tak, to jakim? Jest, bo nazywa na określonym terytorium gatunek (odmianę) rośliny, niczym *świyntojonki* 'porzeczeki', *korbol* 'dynia (*bania*)', borówka '(czarna) jagoda' czy *kawon* 'arbuż'. Termin *regionalizm*, podobnie jak jego dawniejszy odpowiednik *provincializm*, zakłada, że jednostką terytorialną, na której jest znany, ma być region (prowincja), a nie jedno miasto, choćby stołeczne i królewskie, z najbliższą okolicą. Dałoby się jednak odnaleźć wyjątki, zwłaszcza w ostatnich latach, kiedy miano regionalizmów stosowane jest także do jednostek leksykalnych funkcjonujących w zasadzie tylko w dużych miastach, jak łódzka *migawka* 'bilet miesięczny komunikacji miejskiej' czy lubelski *trajtek* 'trolejbus'.

Najbliżej *głąbikowi* do regionalizmów diachroniczno-dialektalnych – w przeszłości polszczyzny, jak o tym świadczą wyżej przytoczone relacje słownikowe, wyraz ten był odpowiednikiem dzisiejszej *łodygi*. Skoro zaś znaczenie to zginęło z języka ogólnego, a utrzymało się w Krakowie i sąsiednich miejscowościach, także u ludu (najpierw głównie wśród czarnowiejskich Ogrodników), ale również u mieszczaństwa i krakowskiej inteligencji urzędniczej, dziennikarskiej, literackiej i akademickiej, podstawowe kryterium definicyjne uznać należy za wypełnione.

Jest jednak pewna różnica, ta mianowicie, że w początkach wieku XX wyraz nie był przechowywany w dialektach wiejskich i miejskich (które oczywiście zanikały i przekształcały się w wyniku urbanizacji i przemian społecznych podkrakowskich wsi), lecz w regionalnej polszczyźnie trudnej do jednoznacznego opisanie w kryteriach socjolingwistycznych grupy – „miłośników wszystkiego, co krakowskie”. Nietypowe w jego funkcjonowaniu jest to, że stał się on jednostką leksykalną występującą niemal wyłącznie w tekstach erudycyjnych, cracovianistycznych, a wyszedł zupełnie ze świadomości szerokich warstw mieszkańców Krakowa i najbliższej jego okolicy. Następnym nietypowym zjawiskiem jest wejście *głąbika* do dyskursu nowoczesnego, związanego ze stricte XXI-wiecznymi sposobami miejskiego życia, akceptacja przez „nowych mieszczan”, wydobywanie go z „galicyjskiej” otoczki zapominanej dawności.

Podobnie więc, jak dokonuje się powrót *głąbików* do podkrakowskich gospodarstw, rozszerza się właśnie zakres używania jednostki leksykalnej niemal nieobecnej. To również jest nietypowy rys, najczęściej o regionalizmach zwykło się bowiem mówić jako o warstwie słownictwa odchodzącego, zaledwie wspomnianego. Ostatnie ćwierćwiecze przynosi pewien renesans regionalizmów, na pewno zaś zmianę postaw wobec nich z niechętniej i obojętniej na afirmatywną (Ochmann 2020: 202; Rusinek 2020), a na tym tle *głąbik* okazuje się słowem bardzo żywotnym, łączącym stare z nowym.

Zakończenie

Niech za usprawiedliwienie tych skoków między gatunkami i wiekami posłużą mi słowa Eugeniusza Pawłowskiego, który opisując *przemęt* (*Prenanthes*), podkreślał trudności czysto identyfikacyjne i wykazywał,

jakie zamieszanie panowało w nomenklaturze botanicznej, jakim wahaniom ulegały nazwy roślin w ciągu lat, nawet stosunkowo niedawnych: z jednej strony mnogość synonimów, z drugiej – jedna nazwa mogła oznaczać dwie, trzy i cztery rośliny zupełnie odległe od siebie w systematyce (Pawłowski 1975: 204).

Tak jest i dziś, mimo że istnieją wszechświatowe komputerowe rejestry gatunków, odmian i ich nazw. Kończąc więc opis dziejów głąbika krakowskiego w latach 1840–2020, mam poczucie niedosytu i niepewności co do identyfikacji zapomnianego „ulubionego warzywa krakowian”.

BIBLIOGRAFIA

- J.M. Anderson, R.C. Helgeson, 1941, *Celtuce – a new vegetable for '42*, „Seed World” 50 (9), s. 22.
- J. Barlewicz, 2014, *Kamienie szlachetne profesora Wiktora Zina. Kraków bez gniewu i emocji*, „Gazeta Krakowska”, 16.01.2014, s. 14.
- C. Bauhin, 1623, *Plvax theatri botanici...*, Basileae.
- J. Berendes, 1891, *Die Pharmacie bei den alten Culturvölkern. Historisch-kritische Studien, II*, Halle.
- P. Bikont, R. Makłowicz, 2004, *Bikont do Makłowicza, Makłowicz do Bikonta – Zielono nam*, „Wprost”, nr 19, <https://www.wprost.pl/tygodnik/59718/Bikont-do-Maklowicza-Maklowicz-do-Bikonta-Zielono-nam.html> (dostęp: 22.08.2020).
- F. Bobrowski, 1841–1844, *Lexicon Latino-Polonicum. Słownik łacińsko-polski na wzór najlepszych europejskich słowników, a mianowicie nowego wydania E. Forcelliniego, Schellera, Freundta, Passowa, Hederica etc. [...] ułożony, z dodaniem wyrazów, w naukach medycznych używanych, przez Dra F. Rymkiewicza, edycja druga, zupełnie przerobiona i znacznie powiększona*, Wilno.
- V. Boček, 2010, *Studie k nejstarším romanismům ve slovanských jazycích*, Praha.
- W. Boryś, 2005, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków.
- A. Brückner, 1902, *Ezopy polskie*, Kraków.
- A. Brückner, 1904, *Przyczynki do słownictwa polskiego*, „Rozprawy Akademii Umiejętności. Wydział Filologiczny” S. II, t. 23 (38), s. 289–397.
- A. Brückner, 1927, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków.

- R.K. Brummitt, C.E. Powell (ed.), 1992, *Authors of plant names. A list of authors of scientific names of plants with recommended standard forms of their names, including abbreviations*, Kew.
- P. Bucki, 2020a, *Głębiki krakowskie (cz. 1) – Pochodzenie i wartość biologiczna*, 19.04.2020, <https://www.podoslonami.pl/glabiki-krakowskie-cz-1-pochodzenie-wartosc-biologiczna/> (dostęp: 22.08.2020).
- P. Bucki, 2020b, *Głębiki krakowskie (cz. 2) – Uprawa*, 4.05.2020, <https://www.podoslonami.pl/glabiki-krakowskie-cz-2-uprawa/> (dostęp: 22.08.2020).
- H.W. Buek, 1840, *Genera, species et synonyma Candolleana alphabetico ordine disposita seu Index generalis et specialis ad A. P. Decandolle Prodromum systematis naturalis regni vegetabilis, pars II, Berolini*.
- E. Callier, 1891, *Ostrorog. Monografia w głównych zarysach*, „Roczniki Towarzystwa Przyjaciół Nauk Poznańskiego” 18, z. 1, s. 87–182.
- A.P. de Candolle, 1838, *Prodromus systematis naturalis regni vegetabilis, sive enumeratio contracta ordinum, generum, specierumque plantarum huc usque cognitarum, juxta methodi naturalis normas digesta, pars septima, sectio prior*, Parisiis–Argentorati.
- B. Chmielowski, 1754, *Nowe Ateny Albo Akademia wszelkiej Scyencyi pełna...*, cz. trzecia albo Supplement, Lwów.
- A. Chojnowska, 2016, *Foodtrucki w Krakowie. Kuchnia na kółkach bardziej międzynarodowa*, „Gazeta Wyborcza. Kraków”, 6.02.2016, <https://krakow.wyborcza.pl/krakow/1,44425,19589924,foodtrucki-w-krakowie-kuchnia-na-kolkach-bardziej-miedzynarodowa.html> (dostęp: 22.08.2020).
- Cracoviensis*, <https://kokopelli-semences.fr/fr/p/P3817-cracoviensis> (dostęp: 22.08.2020).
- Cracoviensis Looseleaf Lettuce – Organic*, <https://www.fedcoseeds.com/seeds/cracoviensis-organic-looseleaf-lettuce-2731> (dostęp: 22.08.2020).
- I.R. Czerwiakowski, 1859, *Opisanie roślin dwulistniowych lékarskich i przemysłowych. Botaniki szczególnej część czwarta obejmująca rośliny, od rodziny Szorstkolistnych włącznie, aż do Wielopłatkowych podjajnikowych włącznie*, Kraków.
- A. Czesak, 2016, *Fetniak – efemeryda leksykalna o nieznaney etymologii*, [w:] D. Svobodová, M. Baňko (red.), *Skryté přednosti přejatých slov. Ukryte zalety výrazů obcych*, Ostrava, s. 16–24.
- M. Czuma, 2018, *Co wiesz o Krakowie? Głębiki czyli Lactuca cracoviensis*, 14.05.2018, <https://dziennikpolski24.pl/czy-mowisz-po-krakosku-glabiki-czyli-lactuca-cracoviensis/ar/c3-13173417> oraz materiał wideo, z którego pochodzi cytat (dostęp: 22.08.2020).
- M. Czuma, 2019, *Smacznego!*, „Kraków”, nr 9, s. 81.
- M. Czuma, L. Mazan, 2014, *Pępek świata nazywa się Kraków*, współpr. aut. i konsult. nauk. M. Rożek, wyd. 2., uzup., Kraków.
- A. Danysz, 1914, *Odrębności słownikarskie kulturalnego języka polskiego w Wielkopolsce w stosunku do kulturalnego języka polskiego w Galicji*, „Język Polski” II, z. 8–10, s. 243–261.

- S. Dembosz, [1841], *Tentamen florum territorii Cracoviensis medicae sive Enumeratio Plantarum Medicinalium circa Cracoviam sponte nascentium ac exoticarum secundum systema Linnei disposita*, Cracoviae.
- DS: *Dobry słownik*, oprac. Ł. Szałkiewicz, A. Czesak, S. Żurowski, <https://dobrysłownik.pl/>, 2015– (dostęp: 22.08.2020).
- DWB: *Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm*, Leipzig 1854–1961, <http://woerterbuchnetz.de/DWB/> (dostęp: 22.08.2020).
- Encyklopedia Krakowa*, 2000, red. A.H. Stachowski, Warszawa–Kraków.
- EP: *Encyklopedyja powszechna*, t. 10 (Glin.–Guis.), Warszawa 1862.
- ESJP II: A. Bańkowski, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, t. 2: L–P, Warszawa 2000.
- French Kitchen Garden: Home*, 1.06.2020, <https://libguides.nybg.org/frenchkitchen> (dostęp: 22.08.2020).
- GBIF: *Global Biodiversity Information Facility Backbone Taxonomy*, 2019, *Lactuca cracoviensis* Bueck ex Nym., <https://www.gbif.org/species/4212337> (dostęp: 22.08.2020).
- Głębik 2020: *Głębik krakowski*, 27.05.2020, http://kulinarny.krakow.pl/slow_food_central_europe/240268,artykul,glabik_krakowski.html (dostęp: 22.08.2020).
- Głębik krakowski*, <https://opowiedzmiasto.mhk.pl/regionalizmy/glabik-krakowski/> (dostęp: 22.08.2020).
- Godne uznania*, Dodatek do nru 12 „Djabła” z 1885 r., s. 2.
- K. Gościańska, 2019, *Nasza przygoda z głębką*, „Merkuriusz Targowo-Kongresowy”, jesień, s. 2–3.
- M. Górecka, 2015, *Ty głębie... głębkę zapomniany*, 8.05.2015, <http://z-niejednego-kotla.blogspot.com/2015/05/ty-gabie-gabiku-zapomniany.html> (dostęp: 22.08.2020).
- M. Gruszecka, [1930], 366 obiadów. *praktyczna książka kucharska zawierająca wypróbowane przepisy do sporządzania smacznych i zdrowych potraw, ciast, legumin, kremów, konfitur, soków, likierów i t. p. dla oszczędnych gospodarstw*, Kraków.
- J. Hahn, 1939, *Ogród warzywny*, Żnin.
- H.G.H., [1800], *Gospodarz galicyjski czyli sztuka zubożenia się w krótkim czasie przez Wiejskie i domowe Gospodarstwo. Dzieło na wzór wiejskiego gospodarstwa Albrechta Thaera dla Galicyi w trzech częściach. Jako dziwnie pomocne Panom dóbr, Dzierżawcom, Oficjalistom Ekonomicznym, i Wieśniakom, tudzież wszelkim Właścicielom małych gospodarstw przy Miastach, praktycznie wypracowane*, cz. 3, [Kraków].
- Index Kewensis. An enumeration of the genera and species of flowering plants from the time of Linnaeus to the year 1885 inclusive together with their authors' names, the works in which they were first published, their native countries and their synonyms compiled at the expense of the late Ch.R. Darwin under the direction of J.D. Hooker by B.D. Jackson*, vol. II, 1895, Oxford.
- B.S. Jundziłł, 1791, *Opisanie roślin w prowincyi W. X. L. naturalnie rosnących według układu Linneusza*, Wilno.
- J. Kaczyński, 1886, *Warzywa w gruncie*, Warszawa.
- K. Kalinka, 1858, *Kronika literacka*, „Biblioteka Warszawska”, t. 1, s. 416–443.

- J. Kamper-Warejko, 2014, *Historia polskich nazw roślin występujących w poradniku P. Krescencjusza*, „Linguistica Copernicana” 11, s. 143–158.
- I. Karpiński, 1887, *Krótki rys ustroju dawniej Polski i poglądy na przeszłość*, Warszawa.
- M. Kasprzyk-Chevriaux, 2015, *Historie kucenne. Nasza specjalność, czyli o głębiu krakowskim*, „Gazeta Wyborcza. Kraków”, 5.09.2015, <https://krakow.wyborcza.pl/krakow/1,44425,18705304,historie-kucenne-nasza-specjalnosc-czyli-o-glabiku-krakowskim.html> (dostęp: 22.08.2020).
- S.J. Kays, 2011, *Cultivated vegetables of the world. A multilingual onomasticon*, Wageningen.
- J. Klepacz-Baniak, 2019, *Głębik krakowski – reaktywacja*, 8.10.2019, https://www.ogrod-info.pl/na-topie/glabik-krakowski-reaktywacja/?fbclid=IwAR39Vd4_nGZofno-B8XW04xKar43e47zBgFkzharFDUqFO8nqZ3CEXbgcews (dostęp: 22.08.2020).
- J.A. Knapp, 1872, *Die bisher bekannten Pflanzen Galiziens und der Bukowina*, Wien.
- P. Köhler, 2015, *Towarzystwo Naukowe Krakowskie i jego rola w rozwoju polskiej botaniki*, „Wiadomości Botaniczne” 59 (3/4), s. 85–98.
- O. Kolberg, 1871, *Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce*, ser. V: *Krakowskie*, cz. 1, Kraków.
- Z. Kosiek, 1994, *Sawiczewski Józef Tomasz*, [w:] *Polski słownik biograficzny*, t. XXXV, Warszawa–Kraków.
- H. Kowalska, 1996–1997, *Siennik (Heireicher, Heureicher, Pelczman) Marcin*, [w:] *Polski słownik biograficzny*, t. XXXVII, Warszawa–Kraków, s. 234–236.
- A. Koziół, 2002, *Polski słownik kuchenny i biesiadny*, Kraków.
- L. Krówczyński, 1959, *Florian Sawiczewski – chemik i farmaceuta krakowski*, „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki” 4/3, s. 483–493.
- W. Kubik, 1920, *Ogrodnictwo w nowej Polsce*, Lwów.
- K. Langie, 1875, *Ogród warzywny. Jego urządzenie i pielęgnowanie roślin warzywnych*, Kraków.
- Lettuce ‘Cracoviensis’*, <https://uprisingorganics.com/products/lettuce-cracoviensis> (dostęp: 24.05.2021).
- T. Lewaszewicz, 2017, *Teoria i praktyka etymologiczna Samuela Bogumiła Lindego na tle jego komparatystyki językoznawczej*, „Slavia Occidentalis” 74/1, s. 41–75.
- Linde I 2: S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. I, cz. II. G–L, Warszawa 1808.
- Linde III (V): S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, cz. III, czyli volumen V. R–T, Warszawa 1812.
- K. Lindqvist, 1960, *On the origin of cultivated lettuce*, „Hereditas” 46, 3–4, s. 319–350.
- [R.] Ładowski, 1783, *Historia naturalna Królestwa Polskiego, czyli Zbior krotki przez Alfabet ułożony, Zwierząt, Roślin y Mineratów znajdujących się w Polsce, Litwie y Prowincyach odpadłych zebrana z Pisarzow godnych wiary, Rękopismow, y świadkow oczywistych*, Kraków.
- L. Łętowski, 1866, *Próby wierszów miarowych. Ksiąg czworo*, Kraków.
- K. Łopata, 2000, *Florian Sawiczewski (1797–1876). Lekarz, farmaceuta i chemik*, [w:] E. Szczepaniec-Cięciak (red.), *Wydział Chemii. Złota księga*, Kraków, s. 129–136.

- Łopian większy, *Wikipedia: wolna encyklopedia*, 17.01.2018, https://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=%C5%81opian_wi%C4%99kszy&oldid=51657221 (dostęp: 22.08.2020).
- X.F.A.E. Łukaszewski, A. Mosbach, 1878, *Polsko-niemiecki słownik kieszonkowy do szkólne-go i podręcznego użycia podług najlepszych źródeł wypracowany. Polnisch-Deutsches Taschen-Wörterbuch zum Schul- und Handgebrauch nach den besten Hülfquellen bearbeitet*, Berlin–Wrocław.
- I. Maczek, 2020, *Nowe odmiany dobrze znanych warzyw – uprawa, wartości odżywcze i zastosowanie*, Karniowice.
- Ch. Magnier, 1887, *Scrinia floræ selectæ*, nr 6.
- J. Majer, 1843, *Obraz postępu nauki lekarskiej, o ile nań wpłynęły prace lekarzy polskich w trzech latach ostatnich*, „Rocznik Wydziału Lekarskiego w Uniwersytecie Jagiellońskim” VI, oddz. 2, s. 3–432.
- E. Majewski, 1894, *Słownik nazwisk zoologicznych i botanicznych polskich, zawierający ludowe oraz naukowe nazwy i synonimy polskie używane dla zwierząt i roślin od XV-go wieku aż do chwili obecnej źródłowo zebrane i zestawione z synonimami naukowemi łacińskimi w podwójnym porządku alfabetycznym i pomnożone porównawczym materiałem zaczerpniętym z innych języków słowiańskich*, Warszawa.
- Marcin [z] Urzędowa, 1595, *Herbarz Polski, to jest o przyrodzeniu ziół y drzew rozmaitych y innych rzeczy do lekarstw należących*, Kraków.
- A. Markowski, 1975, *500 zagadek o języku polskim*, Warszawa.
- Markthalle Kassel, *Gemüse der Saison – Kasseler Strünkchen*, 17.08.2017, <https://www.facebook.com/163387540347703/posts/1765378960148545/> (dostęp: 22.08.2020).
- J. Mączyński, 1858, *Włóścianie z okolic Krakowa w zarysie*, z ryc. M. Stachowicza, Kraków.
- M. Meleń, 2017, *Po naszymu, po krakosku!* [film], 30.11.2017, <https://www.youtube.com/watch?v=WvUPMDsGAfU> (dostęp: 22.08.2020).
- C.C. Mrongovius (hrsg.), 1854, *Dokładny Niemiecko-Polski Słownik. Ausführliches Deutsch-Polnisches Wörterbuch*, dritte Auflage, neu bearbeitet und ansehnlich vermehrt W. Wyszomierski, Königsberg in Pr.
- MSZP: *Mały słownik zaginionej polszczyzny*, red. F. Wysocka, Kraków 2003.
- NEP: *Nowa encyklopedia powszechna PWN*, t. 2, red. nac. B. Petrozolin-Skowrońska, Warszawa 1995.
- K. Nitsch, 1914, *Odrębności słownikowe Poznania, Krakowa, Warszawy*, „Język Polski” II, z. 8–10, s. 261–270.
- K. Nitsch, 1960, *Ze wspomnień językoznawcy*, Kraków.
- C.F. Nyman, 1879, *Conspectus florae Europaeae: seu, Enumeratio methodica plantarum phanerogamarum Europae indigenarum, indicatio distributionis geographicae singularum etc.*, Örebro.
- D. Ochmann, 2004, *Nowe wyrazy złożone o podstawie zdeintegrowanej w języku polskim*, Kraków.
- D. Ochmann, 2020, *Miejsce regionalizmów w słowniku ogólnym*, [w:] M. Bańko, W. Decyk-Zięba, E. Rudnicka (red.), *Leksykografia w różnych kontekstach*, Warszawa, s. 195–204.

- PAP, 2019, *Zniknął z polskich stołów w latach 60. Teraz głębiak krakowski wraca do łask*, 17.11.2019, <https://kobieta.dziennik.pl/kuchnia-i-przepisy/artykuly/613081,znikniecie-glabik-krakowski-powrot.html> (dostęp: 22.08.2020).
- E. Pawłowski, 1975, *Z badań nad nazwami roślin polskich*. Przemęt (*Prenanthes*), „*Język Polski*” LV, s. 201–204.
- A. Piotrowicz, 1991, *Typy regionalizmów leksykalnych*, Poznań.
- A. Piotrowska-Wojaczyk, 2001, *Regionalizmy leksykalne w słownikach doby nowopolskiej*, Poznań.
- The Plant List*, *Lactuca cracoviensis*, <http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-1513> (dostęp: 22.08.2020).
- A. Pławski, 1830, *Słownik wyrazów botanicznych*, Wilno.
- G. Pritzel, C. Jessen, 1882, *Die deutschen Volksnamen der Pflanzen. Neuer Beitrag zum deutschen Sprachschätze. Aus allen Mundarten und Zeiten zusammengestellt...*, Hanover.
- PSWP: *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*, red. H. Zgótkowa, t. 12: franca – gółka, Poznań 1997.
- Quasimodo [Artur Górski], 1898, *Młoda Polska*, „*Życie*”, nr 15, r. 2, s. 170.
- R. Radłowska, 2013, *Śledztwo leksykalno-kulinarne. Co to jest głębiak* [rozmowa z A. Czesakiem], „*Gazeta Wyborcza. Kraków*”, 18.07.2013.
- J. Reichan, 1975, *Zmiany we fleksji rzeczowników męskich zakończonych pierwotnie na spółgłoski wargowe palatalne w języku polskim na tle słowiańskim*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk.
- M. Rey, 2020, *Głębiak krakowski – zapomniane warzywo, które powoli wraca do łask*, 22.03.2020, <https://dziendobry.tvn.pl/a/glabik-krakowski-zapomniane-warzywo-ktore-powoli-wraca-do-lask?fbclid=IwAR1svMkZeqnWTkuvCD1-sGkH7oQ-UNH-474WzuckrkFr5ScNXNiVigRiAOSs> (dostęp: 22.08.2020).
- J. Rostafiński, 1900a, *Słownik polskich imion rodzajów oraz wyższych skupień roślin poprzedzony historyczną rozprawą o źródłach*, Kraków.
- J. Rostafiński, 1900b, *Średniowieczna historia naturalna w Polsce*, cz. I. *Symbola ad historiam naturalem medii aevi. Plantas, animalia, lapides et cetera simplicia medicamenta quae Polonia adhibebantur inde a XII usque ad XVI saeculum [...]* collegit [...], cz. II. *Collectanea scientiam naturalem qualis medii aevi temporibus in Polonia viguit illustrantia. Materiały źródłowe do słownictwa przyrodniczego średnich wieków w Polsce*, Kraków.
- M. Rusinek, 2020, *Od mikmaka do zazuli. Atlas regionalizmów dla dzieci*, konsultacja A. Czesak, Gliwice.
- M. Sagan-Bielawa, 2014, *Dziedzictwo pozaborowe. Społeczna świadomość językowa Polaków w Drugiej Rzeczypospolitej*, Kraków.
- Salata siewna*, Wikipedia: wolna encyklopedia, https://pl.wikipedia.org/wiki/Sa%C5%82a-ta_siewna (dostęp: 22.08.2020).
- H. Sander, 2017, *From Germany through Livonia to St. Petersburg. Gardener Johann Peter Bueck's life and horticultural work*, „*Hoppea*” 78, s. 45–80.

- F. Sawiczewski, 1840, *Wiadomość o Łoczydze w ogólności a w szczególności o Łoczydze Krakowskiej* podana przez Prof. Dr. F. Sawiczewskiego, „Rocznik Wydziału Lekarskiego w Uniwersytecie Jagiellońskim” 3, oddz. 2, s. 49–66.
- F. Sawiczewski, 1850, *Opisanie najużywanych roślin lekarskich pod względem ich podobieństwa i różnic. Z rycinami*, Kraków.
- sch, 1806, *Gemüse-Bau im Garten und auf dem Felde*, „Allgemeines Teutsches Garten-Magazin” 3 (8), s. 312–324.
- A.I. Schroeter, V.A. Panasiuk, 1999, *Dictionary of Plant Names. Over 100.000 Names of about 10.000 Species and Varieties of Flowering Plants and Fern – like Plants in Latin, Russian, English and Chinese (Hieroglyphic and Latin Transliteration)*, Koenigstein.
- A. Schwarz, 2015, *Vergessenes Gemüse kehrt zurück: Kasseler Strünkchen startet durch*, 1.08.2015, <https://www.hna.de/kassel/kasseler-struenkchen-startet-durch-5310946.html> (dostęp: 22.08.2020).
- SGKP IV: *Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*, red. F. Sulimierski, B. Chlebowski, W. Walewski, t. IV, Warszawa 1883.
- SGP PAN: *Słownik gwar polskich*, oprac. przez Zakład Dialektologii Polskiej Instytutu Języka Polskiego PAN w Krakowie pod kier. J. Okoniowej, t. VIII, z. 3 (26) GIBLIZNA–GNACKA, red. J. Okoniowa, J. Reichan, B. Grabka, Kraków 2013.
- M. Siennik, 1564, *Lekarstwa doświadczone, które zebrał uczony lekarz Pana Jana Pileckiego, któremu są przydane lekarstwa końskie z cwiczeniem tego lekarza. Przydaliśmy y figury zioł rozmaitych ku lekarstwu z ziołkami dostatecznymi sprawione. Teraz znowu na światło wydane*, Kraków.
- SJPDor: *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, Warszawa 1958–1969.
- T. Skubalanka, 2009, *Polskie nazewnictwo roślin. Struktura zbioru*, „Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska” XXVII, s. 129–144.
- SPXVI: *Słownik polszczyzny XVI wieku*, red. M.R. Mayenowa, F. Pełowski (od t. XVIII), Wrocław [i in.] 1965–.
- SRK: *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*, red. D. Ochmann, R. Przybylska, Kraków 2017.
- Sstp IV: *Słownik staropolski*, red. nacz. S. Urbańczyk, t. IV: L–M, Wrocław–Warszawa–Kraków 1963–1965.
- L. Stanczewska, 2019, *Kodifikacja, stratyfikacja i proichod na polskata i byłgarskata botanicheska leksika (w sypostawitelan plan)*, „Sywremenna Lingwistika” 1, s. 77–89.
- Ch.J. Staples, 2020, *A historical record of authors of cactus & succulent „plant names” & „books” [with other ‘limited’ historical data] for the AMATEUR Hobbyist*, Vol. 1: *Introduction & A–K*, Des Moines, Iowa, <http://cactusandsucculentsociety.org/cssaarchives/Staples%20Author%20Book%20V1.pdf> (dostęp: 22.08.2020).
- W. Stec, 2017, *O poprawności w nazewnictwie roślin leczniczych (na przykładzie wybranych nazw polskich i rosyjskich na tle łacińskiej nomenklatury naukowej)*, „Biuletyn Polskiego Towarzystwa Językoznawczego” LXXIII, s. 103–117.

- B.Z. Stęczyński, 1873, *Przyjaciel wszystkich ludzi, czyli kalendarz sto-letni zastosowany do potrzeb teraźniejszych czasów, wymagań postępu ducha i wygody, jako niezbędny podręcznik dla mieszkańców krainy naszej: obejmujący święta i świętych rzymsko-katolickiego i ruskiego obrządku, imiona słowiańskie z historycznym wykładem [...], Państwa Europejskie, wykaz miast wielkich [...]* Porady miesięczne dla gospodarzy, ogrodników, leśniczych, sadowników, pszczolarzy itd. [...], Kraków.
- SW: *Słownik języka polskiego*, red. J. Karłowicz, A. Kryński, W. Niedźwiecki, Warszawa 1900–1927.
- SWil: A. Zdanowicz i in., *Słownik języka polskiego*, Wilno 1861.
- SWJP: *Słownik współczesnego języka polskiego*, red. B. Dunaj, wyd. 2, Warszawa 2001.
- S. Syreniusz, 1613, *Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią...*, Kraków.
- L. Szelachowska-Winiarzowa, 2014, *Ulotne interpretacje, wieczne zapisy. Doświadczenia leksykografa przy opracowywaniu nazw przyrodniczych do suplementu „Słownika staropolskiego”*, „LingVaria” IX, 2 (18), s. 271–280.
- O. Teichert, 1868, *Geschichte der Gemüse (Fortsetzung)*, „Hamburger Garten- und Blumenzeitung” 24, s. 294–300.
- B. Tokarska-Guzik, Z. Dajdok, M. Zając, A. Urbisz, W. Danielewicz, C. Hołdyński, 2012, *Rośliny obcego pochodzenia w Polsce ze szczególnym uwzględnieniem gatunków inwazyjnych*, Warszawa.
- S. Urbańczyk, 1946, *Z dawnych stosunków językowych polsko-czeskich*, cz. I: *Biblia Królowej Zofii a staroczeskie przekłady Pisma św.*, „Rozprawy Wydziału Filologicznego PAU” 67, nr 2.
- A.J. Urniaż, 2019, *Onomastyk w ogrodzie, czyli o nazewnictwie roślin polikonfrontatywnie*, „Linguistische Treffen in Wrocław” 15 (I), s. 377–384.
- USJP: *Uniwersalny słownik języka polskiego*, red. S. Dubisz, Warszawa 2003.
- J. Waga, 1848, *Flora polska jawnokwiatowych rodzajów czyli botaniczne opisy tak dzikich jako i hodowanych pod otwartym niebem jawnokwiatowych Królestwa Polskiego roślin uporządkowane według zasad sztucznego układu a poprzedzone ogólnym wyobrażeniem o znaczniejszych przyrodzonych pokrewieństwach roślinnego królestwa*, t. 2, Varsavia.
- G. van Wijk, 1911–1916, *A dictionary of plant names*, The Hague.
- M. Wilkomm, 1900, *Atlas Państwa Roślinnego zawierający 124 tablice kolorowane z 700 rysunkami roślin oraz 165 drzeworytów wśród tekstu szczegółowego oprac. przez Wł. M. Kozłowskiego*, Warszawa.
- S. Wodzicki, 1827, *O chodowaniu, użytku, mnożeniu i poznawaniu drzew, krzewów, roślin i ziół celniejszych ku ozdobie ogrodów przy zastosowaniu do naszej strefy dzieło miłośnikom ogrodów poświęcone. T. 2: Obeymuie strojne i warzywne ogrody*, Kraków.
- Ł. Zaborska, Z. Zawistowska, 1986, *Warzywa na działce i w kuchni*, wyd. 3, Warszawa.
- R. Zander, 1896, *Die Milchsafthaare der Cichoriaceen*, „Verhandlungen des Botanischen Vereins der Provinz Brandenburg” 38, s. XI–XII.

STRESZCZENIE

Artykuł dotyczy endemicznego gatunku/odmiany sałaty nazwanej przez wybitnego XIX-wiecznego medyka i przyrodnika krakowskiego Floriana Sawiczewskiego głąbikiem krakowskim (*Lactuca cracoviensis*). Omówiona została historia nazwy wymienionej rośliny i jej opis w słownikach językowych, podręcznikach ogrodniczych, kulinarnych oraz zbiorach terminologii botanicznej. Zwrócono m.in. uwagę na to, że staropolskie nazewnictwo (m.in. *laktuka*, *łocyga*, *łoczyga*) było przyczyną nieporozumień. Równoległe mowa jest o obecności głąbików w regionalnej kulturze i tekstośferze XIX-wiecznego Krakowa, zaniku upraw, długim trwaniu pamięci o nich, lecz także o zapomnieniu, a wreszcie próbie restytucji uprawy w ponowoczesnych kontekstach, takich jak tendencje ekologiczne, docenianie żywności bio i wdrażanie kultury *slow food*.

Podjęto próbę porównania obecnych współcześnie odmian pochodzących z Chin z podobnymi roślinami znanymi w innych krajach (np. sałata szparagowa, *Kasseler Strünkchen* z północnej Hesji), na nowo odkrywanymi jako lokalne specjalności.

Autor zadaje również pytanie o leksykograficzny status leksemu oznaczającego roślinę o tak złożonej i meandrycznej historii. Czy jest ona regionalizmem leksykalnym w takim ujęciu, jakie funkcjonuje w językoznawstwie polskim od czasu sformułowania podstaw teoretycznych przez Kazimierza Nitscha w roku 1914 ze współczesnymi uszczegółowieniami, wynikającymi także z tendencji obecnych w historii języka polskiego ostatnich stu lat, kiedy zmieniała się stratyfikacja tendencji centralizacyjnych i dowartościowywania różnic regionalnych?

Współczesna moda na regionalizmy i kultury regionalne współgra z „natarciem tradycji”, czyli renesansem głąbika krakowskiego.

Głąbik krakowski – a regionalism both emblematic and enigmatic

SUMMARY

This article concerns the endemic type/variety of lettuce which was named 'głąbik krakowski' (*Lactuca cracoviensis*) by the eminent nineteenth-century physician and naturalist Florian Sawiczewski. It covers the history of the aforementioned plant as well as its different descriptions included in dictionaries, horticulture and culinary textbooks, and glossaries of botanical terms. It was highlighted that, inter alia, the Old-Polish terminology (e.g. *laktuka*, *łocyga*, and *łoczyga*) has led to numerous misunderstandings. Simultaneously, the article discusses the presence of *lactuca cracoviensis* in the local culture and literature of the nineteenth-century Cracow, the cessation of the plant's cultivation, its long-lasting existence in the collective memory but also its gradual fall into oblivion, and finally, various attempts to reconstitute its cultivation in such postmodern contexts as the emerging environmental trends, the appreciation of organic food, and the rise of the Slow Food movement.

Furthermore, the article seeks to compare the current cultivars originating in China with similar varieties known in other countries (e.g. celtuce and the *Kasseler Strünkchen* originated in North Hesse), which are nowadays being rediscovered and are considered local specialities.

Lastly, the author poses a question about the lexicographical status of the lexeme which stands for a plant with such a complex, convoluted history. Is it a lexical regionalism in the sense in which the term has been used in Polish linguistics since the creation of theoretical basis by Kazimierz Nitsch in 1914, only with modern specifying which also stems from the tendencies present in the last 100 years of the history of the Polish language, such as the changing stratification of centralising tendencies and the appreciation of regional differences. The contemporary fashion for regionalisms and regional cultures coincides with the “attack of tradition” – that is, the revival of głąbik krakowski.

Maciej Rak

Wydział Polonistyki

Uniwersytet Jagielloński, Kraków

ORCID: 0000-0003-0042-1406

Kulinarne kulturemy – podhalańskie, polskie, słowiańskie. Zarys problematyki

Słowa kluczowe: kulturemy, kulinaria, gwara podhalańska, język polski, Słowiańszczyzna

Keywords: culturemes, culinary, Podhale dialect, Polish language, Slavdom

*Podobnie jak nie ma społeczeństwa bez mowy,
nie ma również takiego, które w ten czy inny sposób
nie warzyłoby przynajmniej niektórych pokarmów.*

C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*

Uwagi wstępne

Kulinaria – jako ‘wszystko, co jest związane z przyrządzaniem i gotowaniem potraw; też: potrawy będące wytworem sztuki kulinarnej’ (SJP PWN) – mogą być rozpatrywane w różnych perspektywach. Zdobywanie żywności i jej przygotowywanie należą do najpierwotniejszych i podstawowych aktywności ludzkich, które bardzo mocno zaznaczyły się we wszystkich językach i kulturach. Z tego powodu jako subdyscyplina antropologii kulturowej jest rozwijana antropologia jedzenia, dla której najważniejszą pracą jest artykuł Claude’a Lévi-Straussa *Trójkąt kulinarny* (1966/1972). Według francuskiego strukturalisty preferencje żywieniowe należą do trwałych wzorców społeczno-kulturowych podobnie jak mity i rytuały, a poprzez system kulinarny daje się zauważyć przynależność człowieka do dwóch podstawowych sposobów istnienia, reprezentowanych przez to, co ugotowane (w ten sposób manifestuje się kultura), i to, co surowe (w ten sposób przejawia się natura).

Pożywienie było i jest tematem wielu prac z zakresu etnografii. Obowiązkowo jest uwzględniane w każdej kompleksowej monografii etnograficznej, dlatego nie będę ich tu wymieniał, dodam tylko, że dotyczy to także *Kultury ludowej Słowian* Kazimierza Moszyńskiego (1967–1968), w której trzy spośród sześciu rozdziałów

pierwszego tomu to: *Zdobywanie żywności i surowców, Przechowywanie żywności i surowców oraz Przygotowywanie pokarmów* (Moszyński 1967: 24–292).

W obrębie socjologii wykształcił się osobny nurt określany jako socjologia żywienia (jest to nawet przedmiot wykładany m.in. na Uniwersytecie Jagiellońskim i Uniwersytecie Technologiczno-Przyrodniczym im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich w Bydgoszczy), w którym zwraca się uwagę na związki między rodzajem pożywienia, jego przygotowaniem, podawaniem i okolicznościami jedzenia a specyfiką i zmianami społeczności ludzkich. Jeśli idzie o polskie prace z tego zakresu, ze względu na pionierskość szczególną pozycję zyskała książka pod redakcją Beaty Tobiasz-Adamczyk *Od socjologii medycyny do socjologii żywienia* (2013).

Oczywiście nazwy kulinariów były też tematem wielu prac językoznawczych. Dokładne przybliżenie stanu badań nie jest jednak celem niniejszego artykułu, skupiam się tu bowiem na kulinarnych kulturomach, które rozpatrzę w trzech perspektywach – lokalnej (Podhale), narodowej (Polska) i ponadnarodowej (Słowiańszczyzna). Kulturom traktuję tak, jak w kilku moich wcześniejszych pracach (Rak 2015a, 2015b, 2017, 2020, 2021), jako jednostkę etnolingwistyczną, która służy określeniu tożsamości, reprezentowaną w planie wyrażania przez pojedynczy leksem, w planie treści zaś mającą tak bogate znaczenia, że dzięki niej można zrozumieć specyfikę danej społeczności. Z powodu częstej nieprzekładalności leksemów reprezentujące kulturomy mają nastawienie etnocentryczne (nierzadko są składnikami autostereotypu) jako słowa zbiorowej pamięci. Pojawiają się też np. w tekstach piosenek i w wypowiedziach autorefleksyjnych (Rak 2015b: 13). Jeśli idzie o status ontologiczny, kulturomom najbliższe jest do conceptów kulturowych w ujęciu Jerzego Bartmińskiego (2016). Są one opisywane w *Słowniku stereotypów i symboli ludowych* (SSiSL) oraz w *Leksykonie aksjologicznym Słowian i ich sąsiadów* (LASiS).

Podstawowy problem, przed którym staje każdy badacz zajmujący się kulturomami, to ich typowanie, w pewnym stopniu dokonuje się ono intuicyjnie. Jeśli idzie o kulturomy podhalańskie, zajmowałem się nimi w osobnej monografii (Rak 2015b). W niniejszym artykule rozszerzam perspektywę opisu o kulinarne kulturomy polskie i słowiańskie.

Kulinarne kulturomy podhalańskie – MOSKÁL i OSCYPEK

Na tożsamość kulturową Podhalan składają się: gwara, strój regionalny, muzyka, śpiew, taniec oraz wybrane kulinaria (Rak 2015b: 261–346). Temat pożywienia w podhalańskiej kulturze ludowej nie umknął zainteresowaniu badaczy. Zwracali na niego uwagę już pierwsi turyści odwiedzający Tatry, którzy podkreślali skromność góralskich posiłków, por.:

Trudno przestawać na mniejszym, utrzymywać życie pokarmem skromniejszym i lichszym. Stanowią go powszechnie: żur owsiany i placki owsiane zwane *moskalami* (Goszczyński 1853: 113).

Grule jałowe lub z mlekiem, kluski z owsianej mąki i placki owsiane u zamożniejszych, od niejakiego czasu także kukurydziane z kupowanej na Spżizu kukurydzy, w popiele pieczone, zwane *moskalami*, są codziennym ich posiłkiem (Steczkowska 1858: 45–46).

Nawyki żywieniowe Podhalan omawiali również etnografowie. Wanda Jostowa (1954, 1967) zajęła się tradycyjnym pożywieniem pasterzy przebywających na halach. Podstawą ich jadłospisu były moskole i produkty serowarskie, w tym oscypki. Zofia Szromba-Rysowa trzy artykuły (1991, 1997, 2000) poświęciła identyfikacji grupowej Podhalan na podstawie pożywienia (znów pojawiły się tu uwagi m.in. o moskolu i oscypku), a w książce *Przy wspólnym stole* (Szromba-Rysowa 1988) omówiła obyczajowość towarzyszącą spożywaniu posiłków. Z kolei Monika Golonka-Czajkowska (2007) porównała prace dotyczące turystyki z XIX w. i z początku XXI w., by na tej podstawie ustalić zestaw potraw składających się na kuchnię góralską komercyjną, czyli serwowaną w restauracjach i kwaterach prywatnych. Z wymienionymi w tym akapicie pracami w pewnym stopniu współgra artykuł *Góral na widelcu* (Dusik 2011) autorstwa Anety Dusik, dziennikarki „Tygodnika Podhalańskiego”. Wymieniła ona kilka charakterystycznych góralskich potraw: *fizoły* 'ugotowana fasola omaszczona słoniną', *grule* 'ziemniaki' (tu w znaczeniu 'gotowane ziemniaki'), *hałuski* 'rodzaj klusek ziemniaczanych podawanych zwykle ze skwarkami i ciepłym mlekiem', *kluska* 'gęsta potrawa z mąki (dawnej jęczmiennej, dziś też z innych rodzajów) rzucanej na gotującą się, osoloną wodę', *kwaśnica* (*góralská*, *po góralsku*) 'rodzaj kapuśniaku', *moskál* i *oscypek*.

Na temat kuchni podhalańskiej wypowiadała się także Wanda Czubernatowa. Jest ona autorką książki *Góralskie jadło* (Czubernatowa 2008) oraz tomików wierszy dotyczących kulinariów: *Wiersze kuchenne* (Czubernatowa 1988), *Kuchnia spolegliwa wierszowana* (Czubernatowa 2002) i *Góralski brzuch* (Czubernatowa 2005).

Podobnie jak w innych regionach Polski również na Podhalu są organizowane konkursy kulinarne, nierzadko o długiej już tradycji. Zapoczątkowany w 1972 r. konkurs w Łopusznej doczekał się nawet publikacji książkowych – *Kuchnia góralska* (Derek, Kuchta 1996) i *Góralaska książka kucharska* (Derek, Kuchta 2006).

Mając na uwadze powyższe prace, można zadać pytanie, które z wymienionych kulinariów odsyłają do podhalańskich kulturemów. Często była mowa o moskolu i oscypku. Jak się okazuje, ten trop potwierdziły także badania ankietowe, które szczegółowo omówiłem w książce *Kulturemy podhalańskie* (Rak 2015b: 21–30). W tej monografii umieściłem MOSKÁLA (s. 315–321) i OSCYPKA (s. 321–327)

jako kulturemy tożsamościowe. W bardzo dużym skrócie przybliżę ustalenia, które wtedy poczyniłem.

Leksemy *moskal/moskol* i *oscypek* są używane w języku ogólnopolskim, ale jako regionalizmy podhalańskie. Mamy w ich przypadku do czynienia z nieprzekładalnością na płaszczyźnie gwara – polszczyzna ogólna, która jest wynikiem tego, że zarówno leksem, jak i desygnat są charakterystyczne dla Podhala. *Oscypek* jest również znany po słowackiej stronie Tatr, por. *oštiepok*, i z tego też względu w opracowaniach etymologicznych czasem jest ujmowany jako słowacyzm – tak np. objaśniła ten wyraz Wanda Herniczek-Morozowa (1976: 141). Na marginesie i bez komentarza pozostawiam uwagę Andrzeja Bańkowskiego (2000 II: 455–456), według którego *oscypek* to derywat od *oszczep* w zawężonym znaczeniu ‘grot oszczepu’. Najprawdopodobniej w przypadku omawianego leksemu mamy do czynienia z przesunięciem semantycznym: nazwa drewnianej obręczy, którą wykorzystuje się przy formowaniu oscypka → nazwa sera (potwierdzenie takiego przypuszczenia znajdujemy w dwuznaczności wyrazów *kacka*, *kohutek*, *baranek*, *syrc*, którymi w gwarze podhalańskiej określa się i foremkę do wyciskania sera, i sam produkt tego działania). W wyniku tej zmiany semantycznej zaistniała potrzeba utworzenia osobnej nazwy obręczy, stąd w polskich gwarach góralskich *oscypiárka*, *oscypiárek* i *forma*. Między innymi ze względu na brak archaizmu podhalańskiego w *oscypku* można to słowo wyprowadzić od *ščepiti/ščepati ‘rozszczeplać na dwa elementy’ (rozszczepiana na dwie części jest forma na oscypki). Taka też według mnie jest etymologia omawianego wyrazu (por. Rak 2014: 102–103).

Z kolei *moskál* – jak można wnioskować na podstawie *Słownika polszczyzny XVI wieku* (SJPXVI XV: 34) – jest wyrazem staropolskim, który na prawach archaizmu peryferyjnego zachował się na Podhalu. Jego zbieżność z etnonimem wynika – jak podaje A. Bańkowski – „ze skojarzenia notorycznego «blinojada» ze stpol. nazwą blina, przypadkiem podobną do nazwy etnicznej Moskwa” (Bańkowski 2000 II: 212).

Obydwa kulturemy słabo są reprezentowane we frazematyce. *Oscypek* pojawia się jedynie w porównaniu *scymiały jak oscypek*, które jeszcze nie zostało tak mocno spetryfikowane, by słowniki gwarowe zarejestrowały je jako jednostkę języka. Z kolei *moskál* pojawia się w jednym frazemie *Dobry moskál z ości, kie sie brzúk wyypości* (StopMat: 87; HodPP: 46), precyzującym, że do ciasta, z którego robiono moskola, dodawano otręby.

Odniesienia do oscypka i moskola występują zarówno w tekstach folkloru słownego, jak i w poezji podhalańskiej. Poniżej przedstawiam przykłady, por.:

MOSKÁL

1) folklor słowny (tu *moskál* występuje w kolekcji z *masłem*):

Krowy, moje krowy, nierada wás pase, ale rada daje moskálícek z masłym (Zejszner 1845: 131; StopMat: 20);

*Nie já, nie já, chyba ty sama robis záloty, samaś, samaś chodzyła,
z masłym moskál nosiyła* (Zejszner 1845: 77);

*Pase já se, pase bydełko za lasym, przýniesie mi mama moskálicka
casym* (Sadownik 1971: 68);

- 2) poezja podhalańska (znajdziemy tu informację, że do wypieku moskoli używano mąki owsianej):

*Hej, my wyrośli z podhalańskik pól, / z góralskiego ludu i jego niedoli – /
wyzwył nos trud i znój / i owsiany moskolicek z nasyj skolnyj ziymi*
(Andrzej Skupień-Florek, *Podhalańskie my syny*);

*My z tej mąki – Górolicki / piekli cienkie moskolicki. / Pote sie je
z masłem jadło, / abo suche, jak ta padło. / Jodł nas tata, a my ś nimi /
ten nas chlebuś skolnej ziemi* (Zofia Graca, *Moskoliki*);

OSCYPEK

- 1) folklor słowny (*oscypek* pojawia się właściwie tylko w folklorze pasterskim w kolekcji z *cedzidłem* oraz nazwami innych serów: *bryndzq* i *bundzem*):

Baca nas, baca nas siedzi w kolibecce, robi oscypecki swoji kochaneccce
(Sadownik 1971: 64; Rak 2011: 206);

*Idzie mój Janicek na wierchu go widno, niesie mi oscypków pełniuskie
cedzidło* (Zejszner 1845: 86);

*Já se chłopiec od polany, syrym, bryndzom wychowany, syrym, bryndzom,
oscypkami, bedem góniół za dziywkami* (Sadownik 1971: 88);

- 2) poezja podhalańska:

*Oscypek / To syrek kochany / Pucony / Głoskany / Sercem Bacy
ryzowany / Kielo trza mieć miełości / Do juhaskiej służby / Staro-
dowej godności / No i znać wrózby...* (Andrzej Gąsienica-Makowski,
Oscypek).

Poświadczenia w poezji i w folklorze dowodzą głębokiego zakorzenienia tych dwóch kulturemów w świadomości Podhalan. Także podczas wywiadów dialektologicznych, których tematyka zwykle jest nastawiona na zarejestrowanie tego,

co najbardziej charakterystyczne dla danego regionu, często jest mowa o moskolu jako o dawnym pożywieniu zastąpionym dziś przez chleb. Nieprzypadkowo jako bliskoznacznik dla *moskála* w swobodnych wypowiedziach Podhalan – podobnie jak w wierszu Zofii Gracy – pojawia się zestawienie *góralski chlyb* (*chlebuś*).

Z moskolem i oscypkiem jest związana obrzędowość doroczna i rodzinna. Okazuje się, że do potraw wigilijnych w podhalańskich domach należał moskol (w dawniejszych czasach na Skalnym Podhalu praktycznie nie wypiekano chleba z racji tego, że ze zbóż udawały się tu tylko jęczmień i owies). Moskol i oscypek wchodziły również w skład święconki. Szczególne znaczenie oscypka dotyczyło dwóch aspektów. Juhasi otrzymywali go od bacy jako wypłatę za wypas owiec na hali. Także właściciele owiec za to, że oddawali je na wypas, dostawali od bacy w zależności od roku (a dokładniej warunków pogodowych, które wpływały na mleczność) 4 lub 5 oscypków za jedną owcę. Oczywiście jako środek płatniczy oscypek miał ustaloną wagę (ok. 0,5 kg) i długość (ok. 20 cm). Dziś oscypek i posmarowany masłem czosnkowym moskol często pojawiają się na weselnych stołach, są bowiem ulubioną przekąską podczas picia wódki.

Kultura ludowa podhalańska ukształtowała się na trzech fundamentach: 1) górskie pasterstwo owiec jako dziedzictwo wołoskie, wspólne dla narodów zamieszkujących Karpaty od Żelaznej Bramy po Bramę Morawską; 2) zbójnictwo jako wyidealizowany w folklorze słownym karpaccy refleks archetypu wojownika, który daje poczucie bezpieczeństwa i sprawiedliwości; 3) osadnictwo rolnicze u podnóża Tatr. Z takiego zestawienia powstał podhalański fenomen. OSCYPEK jest kultuuremem odsyłającym do pasterstwa, z kolei MOSKÁL odnosi do rolniczego składnika kultury góralskiej.

Kulinarne kultuuremy polskie – CHLEB, ROSÓŁ i KOTLET SCHABOWY

Do tej pory temat polskich kultuuremów nie był przedmiotem szczegółowych opracowań. Alicja Nagórko w artykule z 2004 r. podała jedynie pewien ich zestaw bez dokładniejszego komentarza: KRESY, BAŁAGAN, BOHATERSZCZYŻNA, CHAM, CWANIAK, KOŁTUN, KOTLET SCHABOWY, WARCHOŁ, ZAŁATWIĆ I ZIEMIAŃSTWO (Nagórko 2004). Z kulinariów znalazł się tutaj KOTLET SCHABOWY. Zasób polskich kulinarnych kultuuremów jest oczywiście szerszy, trudno tu o całkowitą precyzję, można jednak założyć, że poza KOTLETEM SCHABOWYM należą do nich ROSÓŁ i CHLEB. Z tej trójki tylko *chleb* znajduje się w kartotece słownika etnolingwistycznego Jana Karłowicza (KSEKarł), gdzie jest oznaczony jako C8, czyli ósme hasło na literę C. Warto dodać, że są z nim powiązane dwa inne hasła (*mleć*, *rolnictwo*). Nie ulega wątpliwości, że *chleb* znajdzie się także w SsiSL (do tej pory wyszły tomy dotyczące ziemi i roślin).

Na początku zwróćmy uwagę na przekładalność *rosółu* i *kotleta schabowego* (pomijam oczywiście *chleb*, który ma nazwę w bardzo wielu językach). Okazuje się, że wymienione leksemy zostały przejęte do angielszczyzny i francuszczyzny w polskiej postaci i z polską ortografią, gdyż nazywają desygnat typowy dla polskiej kuchni. Ta „typowość” jest dość skomplikowana, może bowiem dotyczyć np. sposobu serwowania potrawy. I tak, *chicken soup*, czyli odpowiednik polskiego rosółu, jest jedzona w różnych zakątkach świata, ale w Polsce rosół serwuje się z makaronem typu nitki (znacznie rzadziej, niejako nieprototypowo z makaronem innego rodzaju lub nawet z ziemniakami). „Typowość” potrawy może się odnosić do okoliczności, w których jest jedzona – rosół i kotlet schabowy (z ziemniakami i surówką z kapusty kiszanej lub z kapustą zasmażaną) to niedzielny, świąteczny obiad. Zasygnalizowana tu nieprzekładalność leksemów *rosół* i *kotlet schabowy* pośrednio wskazuje też, że dania, które są nimi określane, są charakterystyczne dla polskiej kuchni nie tylko z naszej perspektywy, ale także z obcej – angielskojęzycznej i francuskojęzycznej. Tym samym – jeśli idzie o wymienione kulinarium – autostereotyp i heterostereotyp Polaka (czyli w tym akurat przypadku tego, który jada...) i Polski (czyli miejsca, w którym się jada...) pokrywają się.

Największym kompendium polskiej paremiografii jest – jak wiadomo – *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich* pod redakcją Juliana Krzyżanowskiego (NKPP), z kolei najwięcej frazeologii (czy też frazematyki albo kolokacji) gromadzi *Słownik frazeologiczny języka polskiego* Stanisława Skorupki (SF). Okazuje się, że *kotlet schabowy* jest w nich nieobecny. Nie ma go w NKPP, a SF jedynie poświadcza formę podstawową tego leksemu bez użycia frazeologicznych. *Posiekać kogoś na kotlet* (SF I: 351) nie odnosi się bowiem do kotleta schabowego, który jest tłuczony, a nie siekany. Na marginesie warto dodać, że A. Nagórko w innym artykule (Nagórko 2009) zwróciła uwagę na tłuczek do mięsa jako przyrząd ważny (a może nawet obowiązkowy) w polskiej kuchni właśnie przez wzgląd na przygotowywanie kotletów schabowych.

Rosół ma więcej poświadczeń. NKPP (III: 72) podaje 3 jednostki: *A co lepsze: rosół czy siekanka?*, *Po rosole wino, jakby dukat z kieszeni wyjął doktorowi*, *W rosole być 'być w tarapatach'*. SF (II: 42) również notuje ostatnią, ale z kwalifikatorem *daw.*, ponadto podaje 2 kolejne: *być rozebrany do rosółu*; *rusza się jak mucha w rosole*.

Zupełnie inaczej wygląda osadzenie leksemu *chleb* w paremiologii i frazeologii. NKPP (I: 245–259) podaje aż 215 jednostek (przy uwzględnieniu wariantów liczba ta się zwiększy o co najmniej kilkadziesiąt), a SF (I: 132) – 41 frazemów. Konkluzja tego liczbowego zestawienia jest oczywista: *chleb* jest znacznie mocniej osadzony w kulturze polskiej (jako podstawowy pokarm, a także symbol religijny w katolicyzmie) niż *rosół* i *kotlet schabowy*. *Chleb* to sacrum, o czym przekonują nie tylko nauka Kościoła, obecność w obrzędach (matka chrzestna wypiekała dla chrześniaka specjalny rodzaj chleba; na wesela w niektórych częściach Polski wypieka się korowaj, państwa młodych wita się chlebem i solą, czasem również wódką

i cukrem; na stypie podaje się specjalny rodzaj pieczywa), wyjątkowy szacunek, jaki mu okazywano (np.: całowanie chleba, który przypadkowo upadł na podłogę; robienie znaku krzyża przed przekrojeniem chleba; zakaz siadania na stole, bo stół jest zarezerwowany dla chleba, a siadanie na stole to zetknięcie profanum z sacrum), ale też polska poezja narodowa, np.:

Do kraju tego, gdzie **kruszyne chleba** [podkreśl. M.R.]
 Podnoszą z ziemi przez uszanowanie
 Dla darów Nieba...
 Tęskno mi, Panie...
 (Cyprian K. Norwid, *Moja piosenka*).

Gdzie w tym wszystkim są kotlet schabowy i rosół i czy faktycznie są to kulturemy? Nie mają zakorzenienia w obrzędowości, nie stanowią sacrum, w porównaniu z chlebem są właściwie nieobecne w wielowyrazowych odtwarzalnych jednostkach językowych. A jednak w piosence promującej teleturniej *Kocham cię, Polsko!*, która stanowi pewnego rodzaju, by posłużyć się metaforą romantyczną, spowiedź dziecięcia wieku, kochamy Polskę nie za chleb (to zbyt oczywiste, a może zbyt patetyczne, jak na tego rodzaju jednak rozrywkowy utwór), lecz za:

Za Sukiennice, za Katowice
 Za łosia, żubra i za łasicę
 Za Hel, za Wisłę i za Kasprowy
Za narodowy kotlet schabowy [podkreśl. M.R.]
 Za to, że wiosną wciąż mnie zachwycasz
 Że jak nie upał, no to śnieżycą
 Za to, że z Tobą czuję się swojsko
 Ja tak po prostu kocham Cię, Polsko.

Za blask choinki i za kolędy
 Za wielkie czyny, za nasze błędy
 Za dziury w drogach, **w rosole oka** [podkreśl. M.R.]
 Za wawelskiego rzecz jasna smoka
 Za mecz na Wembley, za skok Małyszka
 Mało trzeźwego z Krupówek misia
 Za to, że z Tobą czuję się swojsko
 Ja tak po prostu kocham Cię, Polsko.

Można tę piosenkę traktować tylko jako tekst rozrywkowy, jednak wymienione jest w niej to, z czym Polska kojarzy się zwykłemu, przeciętnemu Polakowi. Na tej postawie i KOTLET SCHABOWY, i ROSÓŁ są kulturemami.

Kulinarne kulturemy słowiańskie – CHLEB

Spośród prac, które kompleksowo ujmują kulturę słowiańską, na szczególną uwagę zasługuje przywoływana już *Kultura ludowa Słowian* K. Moszyńskiego i *Славянские древности. Этнолингвистический словарь* pod redakcją Nikity I. Tołstoja (Толстой 1995–2009). W obydwu dziełach znajdziemy informacje na temat chleba, przekonujące, że dla wszystkich Słowian jest to kulturem. Oddajmy najpierw głos K. Moszyńskiemu:

Bądź co bądź jednak Słowianom znany jest [chleb – M.R.] od bardzo dawna. Wszędzie, w najgłuchszych nawet zakątkach Polesia, Wielkorusi i Czarnogóry stanowi powszedni, bardzo ceniony pokarm. Przy jego wypieku północni Słowianie, i znaczna część południowych posługuje się piecem; pozostała część Słowian bałkańskich – kłosem piekarskim [...]. Liczne są też wśród Słowian przysłowia i powiedzenia, nawiązujące do wartości chleba i odzwierciedlające wielkie znaczenie, jakie on posiada w ludowej gospodarce, oraz duży szacunek, którym się cieszy. Jednak powszechnie wszystkim Słowianom znana nazwa *chleb* nie jest rodzima. Niektórzy przypuszczają, że Słowianie zapożyczyli ją od germańskich Gotów w czasach żywego z nimi kontaktu, a więc gdzieś w pierwszej połowie I tysiąclecia n.e., to znaczy mniej więcej przed półtora tysiącem lat (Moszyński 1967: 289–290).

W piątym tomie moskiewskiego słownika etnolingwistycznego poza ogólniejszym hasłem *Хлеб*, którego autorką jest Swietłana M. Tołstojowa (Толстая 2012), znalazły się także bardziej szczegółowe hasła: *Хлеб пасхальный* [*Chleb paschalny*] (Агапкина 2012), *Хлеб поминальный* [*Chleb pogrzebowy*] (Плтникова 2012a), *Хлеб рождественский* [*Chleb bożonarodzeniowy*] (Плтникова 2012b), *Хлеб свадебный* [*Chleb weselny*] (Гура 2012) i *Хлеб – соль* [*Chleb – sól*] (Березович, Пьянкова 2012). Lektura tego opracowania przekonuje, że chleb dla Słowian jest bardzo ważny jako nieodzowny element obrzędowości dorocznej i rodzinnej. Wpisuje się też w słowiańską tożsamość, co S.M. Tołstojowa ujęła następującymi słowami:

Хлеб – в традиционной культуре высшая жизненная ценность, „дар Божий”, символ достатка, благоденствия, здоровья и плодородия; повседневная и обрядовая реалья, обращение с которой в высшей степени ритуализованно и подчинено множество предписаний и запретов; объект почитания и сакрализации; средство общения людей между собой и живых с умершими;

магическое средство (продуцирующие, защитное, лечебное и др.)¹ (Толстая 2012: 412).

W różnych miejscach Słowiańszczyzny śpiewano nawet specjalne pieśni do chleba, por. z Kielecczyny:

A witaj-ze nas chlebusiu! / ciebie nam potrzeba; / dał-ci nam cię
sam Pan Jezus / z wysokiego nieba. // A chociaż ty jest sytny, /
aleś nam jest sytny – / chociaż ty jest owsiany, / aleś jest kocha-
ny. // Chociaż ty jest jęczmienny, / aleś nam przyjemny; / chociaż
ty jest miesany, / aleś nam jest dany (KgKiel I: 75).

Podsumowanie – a co z WÓDKĄ i MLEKIEM?

Dwa inne słowiańskie kulturemy, WÓDKA (omówiona przez N.I. Tołstoja (Толстой 1995) jest także kulturemem podhalańskim i ogólnogwarowym (Rak 2015b: 328–337) oraz polskim) i MLEKO (por. Толстая 2004) pozwalają zauważyć, że w przypadku kulinariów możemy mówić z jednej strony o prototypowości (w takim ujęciu wódka i mleko są na peryferiach klasy kulinariów), a z drugiej o stopniowości (mleko bardziej należy do kulinariów niż wódka). Po części wskazują na to kolokacje, zwróćmy więc uwagę na czasowniki, z którymi łączą się wyrazy: *zupa* (kryjąca się za tym rzeczownikiem klasa desygnatów niewątpliwie należy do kulinariów), *mleko* i *wódka*.

O *zupie* możemy powiedzieć: *zjeść zupę* i *wypić zupę*, jednak wybór czasownika nie jest przypadkowy. Jak podpowiadają użycia zanotowane w NKJP, mówimy *wypić zupę* w dwóch sytuacjach: 1) gdy zupa nie zawiera warzyw i/lub mięsa, np. barszcz; 2) gdy do jej jedzenia nie używamy łyżki, lecz wypijamy ją bezpośrednio z naczynia (talerza, kubka). Najczęściej jednak mówimy *zjeść zupę*.

O *mleku* także możemy powiedzieć: *zjeść mleko* i *wypić mleko*, jednak – podobnie jak w przypadku *zupy* – czasowniki precyzują, o jakie mleko chodzi. *Zjeść mleko* odsyła do karmienia niemowlęcia piersią matki lub butelką, poza takimi kontekstami najczęściej jest używane połączenie *wypić mleko*.

¹ „Chleb – w tradycyjnej kulturze najwyższa wartość życiowa, «dar Boży», symbol bogactwa, dobrobytu, zdrowia i płodności; codzienna i świąteczna żywność; obchodzenie się z chlebem jest bardzo rytualizowane i podporządkowane wielu nakazom oraz zakazom; przedmiot kultu i sakralizacji wpisany w relacje międzyludzkie oraz w relacje między żywymi i umarłymi; magiczny środek (wykorzystywany w akcie kreacyjnym, służy do ochrony, leczenia itp.)” [tłum. – M.R.].

W przypadku *wódki* mamy tylko połączenie *wypić wódkę*, którego komponenty są tak mocno ze sobą powiązane, że sam czasownik *pić*, używany bez dopełnienia, konotuje picie wódki albo innego alkoholu, np. *Całe popołudnie pili*.

Mleko bardziej niż wódka należy do kulinariów również z innych powodów. Po pierwsze, mlekiem można zaspokoić uczucie głodu, a przecież po to są kulinaria. Po drugie, może być ono podstawą albo składnikiem potraw, podczas gdy wódka raczej jest wykorzystywana w swojej podstawowej postaci, choć używa się jej też do nasączenia tortów.

Wymienione w artykule kulturemy pozwalają zauważyć pewną prawidłowość dotyczącą liczebności tych jednostek. Otóż, zasób słowiańskich kulturemów w porównaniu z kulturemami narodowymi (polskimi, czeskimi, słowackimi, serbołużyckimi, rosyjskimi, ukraińskimi, białoruskimi, łemkowskimi, bułgarskimi, słoweńskimi, serbskimi, chorwackimi, czarnogórskimi, bośniackimi i macedońskimi) jest węższy. Są to bowiem jednostki wspólne dla wszystkich Słowian. Historyczny podział Słowiańszczyzny na trzy grupy, dodatkowo skomplikowany przez przyjęcie chrześcijaństwa w obrządku łacińskim lub greckim, co ostatecznie doprowadziło do powstania *Slavia Romana* (Latina) i *Slavia Orthodoxa* (dokładniej o tym czytaj w pracach Riccarda Picchia – 1958, 1995, 1999), oraz rozległość obszaru zamieszkania spowodowały, że wspólnych kulturemów nie jest dużo i wszystkie stanowią dziedzictwo prastłowiańskie.

Z kolei zestawienie kulturemów – podhalańskiego *MOSKÁLA* oraz polskiego i (wspólno)słowiańskiego *CHLEBA* dowodzi, że jeśli idzie o znaczenie kulinariów w kulturze, to ważniejsza od kształtu, sposobu przygotowania czy też składników jest ich funkcja. Moskolek i chleb mimo tego, że różnią się wielkością, sposobem wypieku i składnikami, pełnią tę samą funkcję obrzędową na stole wigilijnym. Podobnie jest z wódką, która w południowej Słowiańszczyźnie (czyli tam, gdzie uprawa winorośli ma wielowiekową tradycję) jest zastępowana w obrzędowości (jednak nie zawsze i nie w każdym obrzędzie) przez wino.

BIBLIOGRAFIA

- A. Bańkowski, 2000, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, t. 1–2, Warszawa.
 J. Bartmiński, 2016, *Słowa klucze, kulturemy, koncepty kulturowe*, „Przegląd Humanistyczny”, nr 3, s. 21–29.
 W. Czubernatowa, 1988, *Wiersze kuchenne*, Zakopane.
 W. Czubernatowa, 2002, *Kuchnia spolegliwa wierszowana*, Kraków.
 W. Czubernatowa, 2003, *Ugwarzanie w cornyj izbie*, Kraków.

- W. Czubernatowa, 2005, *Góralski brzuch. Figle i rzeczy o jedzonku naszym powszednim, kilku ucztach i biedzie z nędzą*, Kraków.
- W. Czubernatowa, 2008, *Góralskie jadło na co dzień i od święta*, Warszawa.
- M. Derek, J. Kuchta, 1996, *Kuchnia góralaska*, Kraków.
- M. Derek, J. Kuchta, 2006, *Góralaska księżka kucharska*, Warszawa–Rzeszów.
- A. Dusik, 2011, *Góral na widelcu*, „Tygodnik Podhalański”, 25.08.2011, <http://tygodnikpodhalanski.newton.pl/default.asp?cache=294582> (dostęp: 13.05.2021).
- M. Golonka–Czajkowska, 2007, *Żentyca, legumin, gazdowy zawijaniec w bułce poniywyirany, czyli o kulinarnych wątkach w retoryce tatrzańskiego turystyzmu*, [w:] K. Łeńska–Bąk (red.), *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, Opole, s. 321–338.
- S. Goszczyński, 1853, *Dziennik podróży do Tatrów*, Petersburg.
- W. Herniczek–Morozowa, 1976, *Terminologia polskiego pasterstwa górskiego*, cz. 2–3, Wrocław.
- HodPP: S.A. Hodorowicz, *Podhalańskie porzykadła i pogworki maści wselijakiej ku cłeka zadumie i wesolości dane*, Nowy Targ 2006.
- W. Jostowa, 1954, *Tradycyjne pożywienie ludności Podhala*, „Lud”, t. 41, s. 703–727.
- W. Jostowa, 1967, *Pożywienie pasterzy*, [w:] W. Antoniewicz i in. (oprac.), *Pasterstwo Tatr*, t. 7, Wrocław, s. 19–43.
- KgKiel: O. Kolberg, *Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce*, t. 18: *Kieleckie*, cz. 1, Kraków 1885.
- KSEKart: Kartoteka słownika etnolingwistycznego J. Karłowicza przechowywana w Archiwum Nauki PAN i PAU w Krakowie, sygn. PAU W I–191a.
- LASiS: *Leksykon aksjologiczny Słowian i ich sąsiadów*, t. 1: *Dom*, red. J. Bartmiński, I. Bielińska–Gardziel, B. Żywicka, Lublin 2015; t. 2: *Europa*, red. J. Bartmiński, W. Chlebda, Lublin 2018; t. 3: *Praca*, red. J. Bartmiński, M. Brzozowska, S. Niebrzegowska–Bartmińska, Lublin 2016; t. 4: *Wolność*, red. M. Abramowicz, J. Bartmiński, Lublin 2019; t. 5: *Honor*, red. J. Bartmiński, P. Sotirov, D. Ajdačić, Lublin 2017.
- C. Lévi–Strauss, 1966/1972, *The Culinary Triangle*, „The Partisan Review” 1966, 33, s. 586–596 (*Trójkąt kulinarny*, przeł. S. Ciechowicz, „Twórczość” 1972, nr 2, s. 71–80).
- K. Moszyński, 1967–1968, *Kultura ludowa Słowian*, t. 1: *Kultura materialna*, wyd. 2, Warszawa 1967, t. 2: *Kultura duchowa*, cz. 1–2, Warszawa 1967–1968.
- A. Nagórko, 2004, *Metody kontrastywne a etnolingwistyka (lingwistyka kulturowa)*, [w:] E. Fórián (red.), *Wielokulturowość, tożsamość narodowa, mniejszości na Węgrzech i w Polsce*, Debreczyn, s. 23–33.
- A. Nagórko, 2009, *Lakuny, ksenizmy, alteryzmy i inne rafy w komunikacji międzykulturowej*, [w:] A. Mróz, A. Niewiadomski (red.), *Kultura jako przestrzeń dialogu. Polska – Niemcy*, Warszawa, s. 51–64.
- NKJP: *Narodowy Korpus Języka Polskiego*, <http://nkjp.pl/> (dostęp: 13.05.2021).
- NKPP: J. Krzyżanowski (red.), *Nowa księga przysłów i wyrażen przysłowiowych polskich*, t. 1–4, Warszawa 1969–1978.
- R. Picchio, 1958, „Prerinscimo esteuropeo” e „Rinascita slava ortodossa”, „Ricerche Slavistiche” 6, s. 185–199.

- R. Picchio, 1995, *Latinitas Slaviae Romanae*, [w:] J. Axer, *Między Slavia Latina i Slavia Orthodoxa*, „Łacina w Polsce”, z. 1–2, Warszawa, s. 11–18.
- R. Picchio, 1999, *Slavia orthodoxa i Slavia romana*, [w:] R. Picchio, *Studia z filologii słowiańskiej i polskiej*, Kraków, s. 29–88.
- M. Rak (oprac.), 2011, *Materiały etnograficzne z Podhala Ignacego Moczyłowskiego*, Kraków.
- M. Rak, 2014, *Słownictwo podhalańskie w „Etymologicznym słowniku języka polskiego” Andrzeja Bańkowskiego*, „LingVaria” IX, z. 1 (17), s. 97–108.
- M. Rak, 2015a, *Co to jest kulturem?*, „LingVaria” X, z. 2 (20), s. 305–316.
- M. Rak, 2015b, *Kulturemy podhalańskie*, Kraków.
- M. Rak, 2017, *Kulturemy – nowa perspektywa badań etnolingwistycznych*, „Tekst i Dyskurs – Text und Diskurs” 10, s. 217–227.
- M. Rak, 2020, *Kulturemy i onomastyka [Культуремы и ономастика]*, [w:] Н.С. Ганцовская, В.И. Супрун (red.), *Ономастика Поволжья. Материалы XVIII Международной научной конференции 9–10 сентября 2020 года*, Кострома 2020, s. 120–125, <https://doi.org/10.34216/2020-1.onomast.120-125> (dostęp: 13.05.2021).
- M. Rak, 2021, *Kulturemy gwarowe, polskie, słowiańskie – zarys problematyki*, „Etnolingwistyka” 33, s. 25–37, <http://doi.org/10.17951/et.2021.33.25>.
- J. Sadownik (red.), 1971, *Pieśni Podhala. Antologia*, wyd. 2, Kraków.
- SF: S. Skorupka, *Słownik frazeologiczny języka polskiego*, t. 1–2, Warszawa 1967–1968. SJP PWN: *Słownik języka polskiego PWN*, <https://sjp.pwn.pl/> (dostęp: 13.05.2021).
- SJPXVI: M.R. Mayenowa, F. Peplowski (od t. 18) (red.), *Słownik polszczyzny XVI wieku*, t. 1–36, Wrocław 1966–2012.
- SSiSL: *Słownik stereotypów i symboli ludowych*, koncepcja całości i red. J. Bartmiński, zast. red. S. Niebrzegowska [od cz. 3. Niebrzegowska-Bartmińska], t. I: *Kosmos*, cz. 1: *Niebo, światła niebieskie, ogień, kamienie*, 1996; cz. 2: *Ziemia, woda, podziemie*, 1999; cz. 3: *Meteorologia*, 2012; cz. 4: *Świat, światło, metale*, 2012; t. II: *Rośliny*, cz. 1: *Zboża*, 2017; cz. 2: *Warzywa, przyprawy, rośliny przemysłowe*, 2018; cz. 3: *Kwiaty*, 2019; cz. 4: *Zioła*, 2019, Lublin.
- M. Steczkowska, 1858, *Obrazki z podróży do Tatrów i Pienin*, Kraków.
- StopMat: A. Stopka, *Materiały do etnografii Podhala (Zakopane, Kościelisko, Poronin, Czarny Dunajec)*, „Materiały Antropologiczno-Archeologiczne i Etnograficzne” 1898, t. 3, s. 73–166.
- Z. Szromba-Rysowa, 1988, *Przy wspólnym stole. Z obyczajowości współczesnej wsi karpackiej*, Wrocław.
- Z. Szromba-Rysowa, 1991, *Sposób odżywiania wsi podhalańskiej w świadomości jej mieszkańców (możliwości i cele badawcze)*, „Etnografia Polska”, t. 35, z. 2, s. 137–144.
- Z. Szromba-Rysowa, 1997, *Pożywienie jako znak identyfikacji kulturowej. Z etnograficznych badań na Podhalu*, „Studia Małopolskie”, nr 1, s. 71–76.
- Z. Szromba-Rysowa, 2000, *Pożywienie*, [w:] D. Tylkowa (red.), *Podhale. Tradycja we współczesnej kulturze wsi*, Kraków, „Biblioteka Etnografii Polskiej”, nr 55, s. 219–244.
- B. Tobiasz-Adamczyk (red.), 2013, *Od socjologii medycyny do socjologii żywienia*, Kraków.
- L. Zejszner, 1845, *Pieśni ludu Podhalań, czyli górali tatrowych polskich*, Warszawa.

- T.A. Агапкина, 2012, *Хлеб пасхальный*, [w:] Н.И. Толстой (ред.), *Славянские древности. Этнолингвистический словарь*, т. 5, Москва, s. 421–424.
- Е.Л. Березович, К.В. Пьянкова, 2012, *Хлеб-соль*, [w:] Н.И. Толстой (ред.), *Славянские древности. Этнолингвистический словарь*, т. 5, Москва, s. 434–437.
- А.В. Гура, 2012, *Хлеб свадебный*, [w:] Н.И. Толстой (ред.), *Славянские древности. Этнолингвистический словарь*, т. 5, Москва, s. 431–434.
- А.А. Плтникова, 2012а, *Хлеб поминальный*, [w:] Н.И. Толстой (ред.), *Славянские древности. Этнолингвистический словарь*, т. 5, Москва, s. 424–427.
- А.А. Плтникова, 2012б, *Хлеб рождественский*, [w:] Н.И. Толстой (ред.), *Славянские древности. Этнолингвистический словарь*, т. 5, Москва, s. 427–431.
- С.М. Толстая, 2004, *Молоко*, [w:] Н.И. Толстой (ред.), *Славянские древности. Этнолингвистический словарь*, т. 3, Москва, s. 284–288.
- С.М. Толстая, 2012, *Хлеб*, [w:] Н.И. Толстой (ред.), *Славянские древности. Этнолингвистический словарь*, т. 5, Москва, s. 412–421.
- Н.И. Толстой, 1995, *Водка*, [w:] Н.И. Толстой (ред.), *Славянские древности. Этнолингвистический словарь*, т. 1, Москва, s. 392–394.
- Н.И. Толстой (ред.), 1995–2012, *Славянские древности. Этнолингвистический словарь*, т. 1–5, Москва.

STRESZCZENIE

W artykule został poruszony temat kulinarnych kulturomów: podhalańskich (MOSKÁL, OSCYPEK), polskich (CHLEB, ROSÓŁ, KOTLET SCHABOWY, WÓDKA) i słowiańskich (CHLEB, MLEKO, WÓDKA). W wyniku tego zestawienia okazało się, że zasób słowiańskich kulturomów (które są dziedzictwem prastłowiańskim) w porównaniu z kulturomami narodowymi jest węższy. Co więcej, zestawienie kulturomów – MOSKÁLA oraz CHLEBA dowodzi, że jeśli idzie o znaczenie kulinariów w kulturze, to ważniejsza od kształtu, sposobu przygotowania czy też składników jest ich funkcja. Moskol i chleb mimo tego, że różnią się wielkością, sposobem wypieku i składnikami, pełnią tę samą funkcję obrzędową na stole wigilijnym.

Culinary culturemes – Podhale Region, Polish, Slavic. Outline of issues

SUMMARY

The article is focused on the culinary culturemes: Podhale (MOSKÁL 'type of oat cake', OSCYPEK 'a smoked cheese made of salted sheep milk exclusively in the Tatra Mountains region'), Polish (CHLEB 'bread', ROSÓŁ 'type of chicken soup', KOTLET SCHABOWY 'type of pork chop', WÓDKA 'vodka') and Slavic (CHLEB, MILK, WÓDKA). As a result

of this research the stock of Slavic culturemes (which are the pre-Slavic heritage) in comparison with national culturemes is narrower. What is more, in the culture, functions of MOSKÁL and CHLEB are more important than their shape, ways of preparation or ingredients. Despite of differences between MOSKÁL and CHLEB in the areas of their size, baking method and ingredients, these culturemes perform the same ceremonial function on the Christmas Eve table.

Kazimierz Sikora

Wydział Polonistyki

Uniwersytet Jagielloński, Kraków

ORCID: 0000-0002-5686-1278

***Chłopskie jadło* – na pobojuwisku stereotypów i kulturowych nieporozumień**

Słowa kluczowe: dyskurs reklamowy, gwara, leksyka kulinarna

Keywords: advertising discourse, local dialect, culinary lexis

Wykorzystane w tytule sformułowanie nie jest reklamą pewnej sieci restauracji specjalizującej się w daniach kuchni polskiej¹. Jest raczej znakiem firmowym pewnego sposobu traktowania przeszłości i skarbnicy polskiej kultury w etnocentrycznym dyskursie kulinarnym i handlowym. Takim dobrem, coraz bardziej docenianym w globalizującym się świecie, jest polska kuchnia. Szczególnie interesujące okazało się to, że marketingowa strategia: 'dobre, bo tradycyjne, sycące i zdrowe/ekologiczne' (cechy te bez wątplenia konotuje dość archaiczny leksem *jadło*), znalazła w tym wypadku oparcie w stereotypie wsi i jej mieszkańca. Najbardziej zaskakujące jest przy tym to, w jaki sposób ten do niedawna zdecydowanie negatywny wizerunek obojga przysłużył się handlowemu sukcesowi przedsięwzięcia i (patrzac na stronę językową chrematonimicznego zestawienia) nie okazał się zabiegiem chybionym oraz przeciwskutecznym. Dodam, że połączenie obu tych leksemów

¹ Pierwsza restauracja pod takim szyldem powstała w budynku GS w 1995 r. przy popularnej Zakopiance, w Głogoczowie. Była własnością Jana Kościuszki, znanego kierowcy rajdowego, krakowskiego restauratora i filantropa (on też wymyślił jej nazwę). Sieć wraz z marką „Chłopskie Jadło” została sprzedana jako doskonale prosperujący interes w 2006 r. Dziś ma kilkanaście lokali w wielkich polskich miastach. Przypominam o tym, by podkreślić, że takiego sukcesu nie udało się osiągnąć kolejnym gastronomicznym przedsięwzięciom krakowskiego biznesmena: sieci „Polskie Jadło” (w 2013 r. firma ogłosiła upadłość) i restauracji *Krakowskie Jadło*. Pod bokiem, w Krakowie wyrosła także konkurencja, usiłująca (przynajmniej w nazwie) zdyskontować marketingowy sukces różnych „Jadeł”, np. restauracje: *Dąbskie Jadło*, *Smocze Jadło*, *Pyszne Jadło*, *Jadło Staropolskie*. Podobnie zbudowane (na członie konstytutywnym *jadło*) nazwy lokali gastronomicznych można spotkać w wielu miejscach w Polsce, także na Podhalu: *Góralskie Jadło*.

we frazę nominalną *Chłopskie Jadło* w moich oczach wyglądało podówczas (2 poł. lat 90. ub. w., w Głogoczowie niedaleko Myślenic) na zamierzoną prowokację (po sąsiedzku stoi sieciowa „Karczma Bida”, oferująca „tradycyjną kuchnię polską, wśród której królują potrawy mięsne oraz wegetariańskie...”, i oberża *Wilczy Głód*, gdzie prawdopodobnie stawia się na najbardziej zdeterminowanych gości..., oraz zajazd *Krakowiacy i Górale*), oksymoron. Wszystkie wymienione w nawiasie lokale gastronomiczne nie tylko wirtualnie, ale i realnie konkurują dziś ze sobą o klienta, przypochlebiając się jego upodobaniom podobną ofertą kulinarną. Pomysł, by schlebiać polskiemu podniebieniu, okazał się, jak widać, nośny. Dostarczył również ciekawego materiału językowego (menu), zachęcającego do analiz i przemyśleń. Zasadniczo skupiają się one na mechanizmach wyzwalania i dziedziczenia pozytywnych leksykalnych konotacji, wykorzystywanych w tworzeniu rozmaitych handlowych chrematonimów; wymagają jednak także ustalenia ich relacji do stereotypów i mitów, współtworzących zbiorowe wyobrażenia Polaków na temat (dawnej?) wsi i zamieszkujących ją chłopów. Potwierdzają ten mechanizm nazwotwórczy, dodajmy, liczne przykłady złożonych chrematonimów z rozmaitych regionów Polski, np. *Chłopska Chata* w Gdańsku i *Chłopska Izba* w Łodzi, albo nazwy potraw, np.: *Chłopski garnek* z karkówki, z łopatki (z papryką czerwoną i zieloną) lub części garderoby (*Iniana koszula chłopska*). Konotacje wiejskości = polskości zdolne są unieść także inne znaki kultury ludowej, por. sieć „Chata Polska” i jedną z jej licznych restauracji (spośród dwóch w Warszawie). Lokale te przywołują nieprzypadkowo, w tekście sięgam po nazwy potraw z ich aktualnego menu.

Zastosowany po raz pierwszy (prawdopodobnie) przez Jana Kościuszkę marketingowy chwyt otworzył na dobre przed chłopem drzwi polskiej gastronomii, o czym zaświadcza książka kucharska Marty Dymek, kulinarnej blogerki i promotorki kuchni roślinnej, cenionej następczyni Lucyny Cwierzakiewiczowej i Magdaleny Gessler, zatytułowana *Jadłonomia po polsku* (2020a). W okolicznościowym wywiadzie, zatytułowanym *Chłop wchodzi na salony* (Dymek 2020b), autorka uznaje odrębny (potwierdzony np. w przekazach etnograficznych Oskara Kolberga i literackich – Reymontowskich *Chłopów*) status kuchni chłopskiej, z natury swej wegetariańskiej, a nawet przypisuje jej wybredny gust w poszukiwaniu naturalnego, swojskiego smaku (np. kiszonych ogórków, kawy z żołądzi, chleba z żołądzi i suszonych dzikich roślin) oraz eksperymentatorstwo w zakresie stosowanych przypraw („[...] powiedzielibyśmy, że gospodynie i gospodarze eksperymentowali w kuchni, gdy tylko było to możliwe”, Dymek 2020b). Przeciwwstawia także, rzecz interesująca, kuchnię chłopską – kuchni szlacheckiej, która jednakże jest według niej zbyt „kosmopolityczna”, obciążona cudzoziemskimi modami i smakami, by mogła nosić dumne miano „kuchni polskiej”. Tak więc według M. Dymek dziedziczymy fałszywe przeświadczenie (utrwalone w czasach PRL), że polskie smaki i potrawy należą do kulinarnych tradycji szlacheckiego dworku, a tymczasem (jak wolno ze słów autorki wnioskować) w istocie to chłopska nalepa i chałupa jest

narodowego smaku matecznikiem. Pogląd ten, dość zaskakujący i nieco jednostronny (marginalizujący problem biedy na wsi i jej kultury niedostatku) podziela wielu reformatorów i przeciwników tradycyjnej mięsnej kuchni Polaków.

Warto przy okazji nadmienić, że podobne, zaskakujące pod względem znaczeniowym struktury można znaleźć w nazwach niektórych nadawanych od kilku lat programów telewizyjnych (np. *Damy i wieśniaczki* oraz *Dżentelmeni i wieśniacy*), których formuła polega na zamianie miejsc i ról (niczym w *Księżu i żebraku* Marka Twaina) dwóch kobiet i dwóch mężczyzn, „z krańcowo różnych światów”. Owymi cywilizacyjnymi antypodami ma być polska wieś, której mizéria ma się konfrontować z wypchanym portfelem, luksusowym autem, torem wyścigowym, wernisażem sztuki, wianuszkami pięknych dziewczyn i „kulturą” miejskiego bohatera². Uczestnik musi porzucić „markowe ciuchy” na rzecz oferty „wiejskiego lumpeksu”, a samochód zamienić na ciągnik (dlaczego nie na furmankę?), odwiedzić wygódkę, zarznąć kurę itp. Tytułowa dama zaś, ustępując swojej rywalce miejsca w salonie piękności, domu mody, w wykwintnej restauracji, za kierownicą sportowego samochodu itp., może np. w nagrodę za upokorzenia związane z obsługą krowy zrobić sobie piękne, romantyczne zdjęcie, jak biegnie w zwiewnych szatach pośród łąki kwitnącego rzepaku albo przechadza się (niczym Pomona czekająca na swego Wertumnusa) w sadzie pełnym dojrzewających owoców. Także w tym wypadku w nazwie znalazło się miejsce dla jednego z najbardziej deprecjonujących i pogardliwych epitetów współczesnej potocznej polszczyzny (*wieśniak*, *wieśniaczka/wieśniara*), jednoznacznie odwołującego się do wsi i jej mieszkańców.

Nie znajdując oczywistego wyjaśnienia dokonującego się na gruncie onomastyki zjawiska zmian znaczeniowych (melioracji/melioratywizacji) w charakterystycznej grupie pierwotnie „gwarowych” ekspresywizmów, nazywających mieszkańca wsi (por. Sikora 2016), postanowiłem w miarę możliwości poszukać odpowiedzi na to pytanie. Zachęciły mnie do tego także wyniki badania sondażowego, które przeprowadziłem ostatnio wśród blisko trzydziściora studentów Wydziału Polonistyki UJ – uczestników moich zajęć wykładowych. Chodziło mi o rozstrzygnięcie wątpliwości, z czym respondentom kojarzy się dziś przymiotnik *chłopski* w interesującym mnie połączeniu *chłopskie jadło*: z *chłopem* – ‘mieszkańcem wsi’, czy też z *chłopem* – ‘silnym, postawnym mężczyzną’. Okazało się, że dla pięćorga respondentów (w tym jednej osoby ponadpięćdziesięcioletniej) *chłopski* w interesującym nas połączeniu już nie odnosi znaczenia członu nominalnego do chłopca i wsi. Dla pozostałych *chłopski* to w istocie to samo co *wiejski*, na co jednoznacznie wskazują niektóre z odpowiedzi. W znaczeniu tego relacyjnego przymiotnika zaczyna jednak pojawiać się nowy składnik semantyczny, który wyrażałby konotację tradycyjności, dawności, swojskości i naturalności (prawdziwości), nie ma za to już

² Por. np.: <https://player.pl/programy-online/dzentelmeni-i-wiesniacy-odcinki,10536> (dostęp: 17.06.2020).

miejsca na ekspresywny i deprecjonujący komponent aksjologiczny. Nie zaskakuje więc, że w samym sercu Poznania od ponad 10 lat dobrze prosperuje restauracja *Wiejskie Jadło*, także serwująca rozmaite specjały „chłopskiej kuchni”. Przy bliższym oglądzie okazało się, że problemu tej swoistej rehabilitacji stereotypu wsi, chłopca i wiejskości nie da się zamknąć w dyskursie kulinarnym i handlowym (por. nazwy gier planszowych: *Chłopska Szkoła Biznesu* oraz *Chłopska Ekonomia Społeczna*³); by pozyskać szerszą wiedzę na ten temat, potrzebne by tu były zakrojone na szerszą skalę badania materiałowe. Choć więc temat „restylingu” (modernizacji) językowego obrazu wsi w języku polskim jest interesujący naukowo, trzeba zgodnie z autorską deklaracją pozostać na gruncie kulinariów i postawić pytanie, czymże jest owo „chłopskie” jadło?

Od razu wypada podkreślić, że nie o poszukiwanie absurdów w nazwach potraw (jak np. *śledź po japońsku* i *placki po węgiersku*) tu chodzi. Odślanianie przewrotnej natury społecznych mówień i stereotypów jest dla językoznawcy trudem równie interesującym, co jałowym. Indywidualny wysiłek badawczy konfrontować się bowiem musi ze społeczną naturą języka, a naukowa prawda nie może wpłynąć na rewizję ich semantycznej i światopoglądowej zawartości. Należą bowiem do językowego obrazu świata i tu pozostają bezpieczne i chronione zbiorowym „leniwym umysłem” jego użytkowników (por. Bartmiński, Panasiuk 2009). Taką np. drogę przeszedł w języku polskim *zbójnik* i *harnaś*, pospolity rabuś i bandyta, który w polskiej kulturze doświadczył „wybielającej kąpieli” mitu, on zaś uczynił ze złoczyńcy szlachetnego ludowego bohatera i obrońcę uciśnionych (por. np. Piasecki 1973; Janicka-Krzywda 1986, 1988). Naukowa wiedza nie zdołała się upowszechnić i wpłynąć na ten językowo-kulturowy wizerunek. Jego atrakcyjność sprzyja zarówno utożsamieniu harnasias-zbójnika z górale (element autostereotypu), jak i stałej obecności w rozmaitych tekstach oraz materiałach reklamowych. Równie liczne są „regionalne” chrematonimy korzystające z owoców tej kulturowej kariery (nie wyłączając podhalańskiego stroju i gwary). Niedawno dowiedziono żywotności i bezspornie intensywnej obecności tego stereotypu (zwłaszcza mitycznej

³ Gry, stworzone przez Piotra Idziaka i Sebastiana Wacięgę, zostały wydane przez Małopolski Instytut Kultury w Krakowie w latach 2010–2012; nawiązują one do rzeczywistej aktywności kupieckiej tkaczy z Andrychowa i okolic w XVIII w. Nazwa, jak łatwo się przekonać, jest mało komunikatywna; próba substytucji atrybutywnego składnika (np. **szlachecka/fenicka/neandertalska szkoła biznesu*) grozi utratą wszelkiej wartości informacyjnej, członowi *szkoła biznesu* przysługuje bowiem współczesna denotacja. Za kilkaset złotych uczestnicy uczą się praw wolnego rynku, przedsiębiorczości, a także działalności na rzecz lokalnej społeczności, np. budowy szpitala, założenia straży pożarnej. Chłoptwo XVIII-wieczne, jak widać, oddawało się takiej działalności z upodobaniem: jako piekarze, tkacze lub kowale gracze produkują i sprzedają swoje wyroby, nawiązują kontakty handlowe, a zarobione środki (po zaspokojeniu swoich potrzeb) obracają na szlachetne cele społeczne.

góralskiej jurności) w nazwach podhalańskich drinków i napojów alkoholowych (por. Żebrowska-Mazur 2018).

Nic podobnego nie spotkało polskiego *chłopa* – *wieśniaka*. Nie mógł stać się wzorcem Polaka, ponieważ ten ukształtowany został w panującym modelu kultury szlacheckiej; dotyczy to także zdominowanych przez szlachecki etos kryteriów oceny dobrych obyczajów i manier (por. Zadrożyńska 2004: 297–302). W dawnym społeczeństwie stanowym (nie tylko w Polsce) chłopci stanowią w swej masie najniższą, upośledzoną pod wieloma względami (zwł. ekonomicznym, politycznym i prawnym) klasę poddanych i niewolników, chamów „skazanych” na poniżenie, ekonomiczny wyzysk, deprywację i kulturową izolację. Stan taki trwa bardzo długo, za jego umowny koniec można by uznać XIX-wieczne reformy uwłaszczeniowe, wprowadzone, w różnym zresztą zakresie, przez państwa zaborcze. Stereotyp mieszkańca wsi ma więc w polskim językowym obrazie świata zdecydowanie charakter zewnętrzny (nie nosi cech autostereotypu), nie uległ też – jak na Podhalu – regionalnej afirmacji. Niczym pogardzanym obcym, przypisywano chłopom najgorsze skłonności i cechy na pewno już w czasach Jana Długosza (1415–1480), o czym może zaświadczyć następujący *passus*, przeciwstawiający szlachcie – chłopstwo:

Szlachta polska jest pożądliva sławy, łupów wojennych chciwa, gardząca niebezpieczeństwem i śmiercią, przyrzeczeń nie dotrzymująca, ciężka dla poddanych i ludzi niższego stanu, w mowie nierozważna, do wydatków ponad stan zwyczajona, monarsze swojemu wierna, oddana rolnictwu i hodowli bydła, dla obcych i gości ludzka i uprzejma, w gościnności miłująca się i przodująca nią nad innymi narodami. Lud wiejski zaś jest skłonny do pijaństwa, kłótni, wyzwisk i zabójstw i niełatwo znajdziesz inny naród tak skalany rodzinnymi zabójstwami i okaleczeniami. Nie wzdraga się on przed żadną pracą czy ciężarem, na mróz i głód jednako wytrzymały, postępujący w myśl zabobonów i przesądów, na zdobycze również chciwy, kierujący się złośliwością, chciwy nowinek, gwałtowny i cudzego łakomy [...] odwagi ani zuchwałości [im nie brak], umysł [mają] przebiegły i niedowierzający, ruchy i postawę [mają] piękne, górują nad innymi siłą fizyczną, wzrostu są rośłego i wyniosłego, ciała zdrowego, o członkach zręcznych, o barwie włosów mieszanej: jasnej i ciemnej (Długosz 2009: 167).

Ma to być, zdaniem Długosza, dziełem surowych warunków życia, kształtujących „naturę i umysły Polaków” (2009: 167).

Nie ma tu miejsca na rozwijanie tego skomplikowanego zagadnienia, podkreślimy jedynie, że rozmaite elementy tego stereotypu zachowały żywotność; podlegają

też swoistej modernizacji, skoro np. przysłowiowa ciemnota (*ciemna wieś*), tępotą (*tłumaczyć coś jak chłopu/krowie na miedzy*) i niechęć do nowinek przeobraziły się w obecne we współczesnym dyskursie publicznym i naukowo-politycznym przekonanie o niedostatku kompetencji kulturowych, schyłkowości i rzekomo destrukcyjnej roli wsi („hamulcowego”) w wielkim procesie powstawania polskiej klasy średniej oraz nadrabiania cywilizacyjnego i gospodarczego zapóźnienia. Znały się więc po raz kolejny polska wieś i jej świat wartości na kolizyjnym kursie z tym, co wolno nazwać nowym mitem postępu, rozwoju i nowoczesności. Wróży to według pesymistów nieuchronną i ostateczną katastrofę wiejskiej tożsamości, pozbawionej kulturowego zaplecza (zanikanie tradycyjnej kultury chłopskiej; por. Sulima 1997; Myśliwski 2004; Bukraba-Rylska 2019). Zdaniem młodej warszawskiej socjolog, porzucająca swoje korzenie wieś, przyjmująca miejski styl życia i spędzania wolnego czasu, zmienia się w karykaturę bądź imitację miasta (por. Bilewicz 2013) i doprawdy trudno z tym poglądem polemizować. Jest jednak szczególnym paradoksem, że kryzys tożsamości wsi i dezintegracja jej systemu wartości są jednocześnie kryzysem tożsamości tzw. nowej polskiej inteligencji, pochodzącej (jak ok. 75% mieszkańców wielkich miast) spod wiejskiej strzechy. W mojej opinii to bardzo obciążająca społecznie („toksyczna”) okoliczność, kiedy odrzucenie, wyparcie i „organiczna” niechęć do innych (swoich – obcych) staje się tak istotnym składnikiem mentalności współczesnych Polaków. Jest to poważny problem polskiej kultury, zasadniczo nieistniejący w europejskich krajach, takich jak choćby sąsiednia Słowacja, gdzie nikogo nie stygmatyzuje plebejskie pochodzenie⁴, a młodzież studencka nie stroni od kultuwowania folkloru.

Nawet najbardziej wykluczające opinie (brak kompetencji cywilizacyjnych, konieczność migracji do miasta) nie wystarczą jednak do wyjaśnienia powodów, dla których znaczna część polskiego społeczeństwa żywi **nadal** głęboką niechęć, by nie rzec pogardę, wobec wsi, rozumianej jako społeczność i określony, wartościowany zdecydowanie niżej niż wielkomiejski, typ kultury. Niektórzy badacze i publicyści społeczni nazywają to zjawisko „chamofobią” i widzą w nim prostą kontynuację szlacheckiej pogardy dla chłopstwa, co jest jednak pewnym, zbyt daleko idącym uproszczeniem, skoro dzięki szkolnej edukacji nie zatarło się w zbiorowej pamięci, jak wiele zawdzięczamy chłopstwu jako współtwórcy naszej niepodległości i społeczeństwa obywatelskiego⁵.

⁴ Mogę to potwierdzić własnymi doświadczeniami z kilkumiesięcznego pobytu w 2019 r. na Uniwersytecie w Preszowie. Na Słowacji nikt nie wstydi się swojego wiejskiego pochodzenia, jest ono bowiem udziałem bez mała wszystkich obywateli.

⁵ Por. np. w czasach II RP trzykrotne rządy gabinetu Wincentego Witosa, zasługi Macieja Rataja jako marszałka Sejmu i wielkiego polityka. M. Rataj, rozstrzelany 21 czerwca 1940 r. podczas masowej egzekucji Polaków, leży na cmentarzu w Palmirach (udało się zidentyfikować jego zwłoki podczas powojennej ekshumacji zbiorowego grobu ofiar

Szukając ładu wśród utrwalonych w polskiej kulturze częściowo sprzecznych (nawet ambiwalentnych) wizerunków wsi, trzeba za Wojciechem Bursztą (Burszta 2015) podkreślić, że w Polsce stereotyp chłopca ukształtowany został przez elity⁶. Jest więc niejako narzucony z zewnątrz (wieś własnego wizerunku, mimo rozmaitych prób, nie stworzyła, a raczej nie zdołała upowszechnić⁷) – ze wszystkimi konsekwencjami tak ograniczonej perspektywy poznawczej. Janusowe oblicze tego wizerunku odzwierciedla sprzeczność oczekiwań i postaw wobec chłopstwa. Z jednej strony to Wojciech Bartos Głowacki, Michał Drzymała, Józef Ślimak z *Placówki* – wierni strażnicy polskiej ziemi, mowy, religii, prawdziwi bohaterowie uporczywej walki z zaborcą; z drugiej to budzący lęk człowiek prymitywny, pełen niskich instynktów, tkwiący w ciemności, żyjący niewiele lepiej niż zwierzę, upośledzony kulturowo, niezdolny do wyższych uczuć, wymagający opieki i edukacji (por. Burszta, Kublik 2015). Te dwa wyobrażenia koegzystują więc w kulturze polskiej i od czasów romantyzmu nieustannie wchodzą ze sobą w kolizję. Wewnątrz nie spójny jest także autostereotyp Polaka: paliwa poczuciu narodowej dumy i wartości dostarczają czasy wielkości Rzeczypospolitej szlacheckiej; źródeł wielkiej pracowitości, kreatywności i pomysłowości w radzeniu sobie w trudnych sytuacjach itp. wolimy nie szukać w ogóle.

Uważny ogląd roli wsi i chłopca w przekazach tworzących współczesny dyskurs kulinarny skłania do refleksji, że poszukiwanie odniesień w księdze narodowych mitów (por. np. Ziejka 1971, 1977, 1984) byłoby błędem. To nie kosynierzy, nie Piast i Rzepicha ani nie pastuszkowie z sentymentalnej wiejskiej Arkadii Izabeli

hitlerowskiego terroru). W. Witos, jeden z ojców polskiej niepodległości, pozostając w kraju, nie zhańbił się nigdy podjęciem kolaboracyjnej współpracy ani z hitlerowcami, ani z komunistycznymi władzami. Jego niezwykle pogrzeb trwający od 3 do 6 listopada 1945 r. (pieszy kondukt przeszedł z Krakowa do podtarnowskich Wierchosławic) można uznać za symboliczne pożegnanie ruchu ludowego w Polsce i chłopskich aspiracji politycznych. Po kolejnych ciosach, zadawanych przez stalinowskie władze (np. sfalszowanie na polecenie Bieruta wyborów do Sejmu Ustawodawczego 19 stycznia 1947 r., ucieczka Stanisława Mikołajczyka, mordy polityczne i represje wobec innych chłopskich przywódców, wprowadzenie obowiązkowych dostaw płodów rolnych i zwierząt rzeźnych, zbóż, ziemniaków od 1951 do końca 1971 r.), pozbawiona swych elit i systematycznie rujnowana ekonomicznie wieś się już nie podniosła, tracąc definitywnie historyczną szansę na odegranie roli kluczowej siły politycznej w Polsce.

⁶ Samo w sobie zaskoczenia to nie stanowi, skłonność do posługiwania się stereotypami (w stosunku do ludzi o niższym społecznym statusie) jest bowiem typowa dla grup uprzywilejowanych i służy uzasadnianiu swojej dominacji.

⁷ Niewątpliwie ten szlachetny cel przyświecał osobowościom tej miary, co Stanisław Pigoń (por. Pigoń 1983), Jakub Bojko (Bojko 1949), Jan Słomka (Słomka 1912), Wincenty Witos (Witos 1978), także twórcom literatury tzw. nurtu chłopskiego, wreszcie i samym chłopom (por. *Pamiętniki chłopów* 1935–1936).

Czartoryskiej, rozśpiewane i szczęśliwe dzieci natury czy ufni w Bożą opiekę prostackowie obdarzeni zdrowym, chłopskim rozumem zasiadają do wiejskiego stołu (por. Stomma 2002; Witkowska 1972). To chyba zbyt „ambitny” program w czasach wtórnego analfabetyzmu i ignorancji chlubiącej się arogancją wobec nauki i książkowej wiedzy (por. ministra twierdzącego z przekonaniem, że Polacy nauczyli Francuzów jeść widelcem). Być może w tym szczęśliwym i sytym świecie pojawiają się echa arkadyjskiej wiejskości, jednak trudno je odnieść do jakiegoś „złotego” okresu w polskich dziejach; nawet – kojarzonego z tradycyjną kulturą ludową wieku XIX (por. Stomma 2002: 279) ani tym bardziej do upodobań kulinarnych naszych odległych, prasłowiańskich przodków, odtwarzanych z pietyzmem przez historyczne grupy rekonstrukcyjne (głównie przez niewiasty towarzyszące ryerczom i wojom) (por. Krasna-Korycińska 2010). Należy raczej skłonić się do zdania Rocha Sulimy, który takie społeczne wyobrażenia (*zmyt-zowane obrazy*) wsi przełomu wieków traktuje jako elementy nowej mitologii kultury konsumpcyjnej i popkultury – treści pozbawione zaplecza ideologicznego, stanowiące projekcję oczekiwań wobec rzeczywistości, poddane wtórnej estetyzacji i modernizacji w duchu ponowoczesności (Sulima 2014: 57).

Do opisanego dostrzeżonych zależności w dyskursie kulinarnym, gloryfikującym jakąś „wyobrażoną” tradycję, wystarczą proste (by nie rzec – prostackie), typowe dla kultury masowej asocjacje i utożsamienie naturalności (smaku i pożywienia), zdrowia i ekologiczności z przeszłością polskiej kuchni i polskiego stołu; z wsią, której te cenione dziś wartości mają niejako prototypowo przysługiwać. Przeszłość ta, wolna od „chemii”, ulepszczy smaku, genetycznie modyfikowanych upraw, nawozów sztucznych, przemysłowej hodowli zwierząt itp., nie czyni różnicy między szlacheckim dworem a wiejską chatą, zawartością glinianej misy i porcelanowych półmisek, kulturą sytości i niedostatku. W ten sposób: ‘dobre, bo tradycyjne, syte i zdrowe’ staje się równoważne komunikatowi: ‘dobre, bo polskie’, a spoiwem tego pojęciowego amalgamatu⁸ jest tęsknota za naturą nieskażoną przez choroby cywilizacji (Sulima 2014). Jest to dobrze widoczne w tekstach użytkowych, instrumentalizujących te zbanalizowane wyobrażenia w przekazie marketingowym, por.:

Czy chciałbyś skorzystać z niepowtarzalnej okazji przeniesienia się do czasów, kiedy to w chatach na stoły podawano prawdziwe regionalne potrawy, przyrządzane według tradycyjnych, niezmiennych od lat przepisów pradziadów?

Teraz masz ku temu niepowtarzalną okazję. Wystarczy, że odwiedzisz naszą restaurację – Wiejskie Jadło. Prawdziwa polska kuchnia:

⁸ Inspirujące uwagi na temat kognitywnej teorii amalgamatów pojęciowych i ich roli w dyskursie medialnym zawiera artykuł Moniki Cichmińskiej (2004).

kwaśnica, żur, barszcz, golonka, kaczka, bigos, pierogi, szare kluchy, pyry z gzikiem, to nasza specjalność.

Przestępując sień naszej restauracji, z łatwością przeniesiesz się w przeszłość dzięki oryginalnemu wystrojowi i klimatowi, jaki tworzymy specjalnie dla Ciebie. Wiejskie Jadło – tradycyjna polska kuchnia w centrum Poznania!⁹

To, co uchodzi płazem niepoczuwającemu się do wstydu ministrowi, nie uchodzi w naukowym dyskursie. Trzeba więc odnieść się do tego: „swojsko, wiejsko i przaisnie, ale autentycznie i zdrowo”, traktując tradycje kulinarne wsi jako punkt odniesienia, a przykładowy bigos na sześciu gatunkach mięsa, smażony na trzech rodzajach tłuszczu kotlet z opiekаныmi ziemniakami w ćwiartkach z zasmażaną kapustą i *sznyceł Małopolskich chłopów z jajkiem sadzonym* (mimo niezaprzeczalnych walorów smakowych) – jako swoistą mistyfikację.

Nie można co prawda wykluczyć, że na wsi dawnej (wieś wsi nierówna..., również gdy idzie o wiek XIX) zdarzało się, iż na zasobniejszej chłopskiej ławie gościły równie wykwintne potrawy, jednak rzeczywistość była zupełnie inna i rysowała się w czarnych barwach. Potwierdzają to nie tylko liczne naukowe dane, ale także relacje świadków i (dość paradoksalnie) kulturowy status rosołu z kury z makaronem – zupy, której przypisywano na wsi wyjątkowe właściwości, spożywanej w szczególnych okolicznościach, np. podczas wesela, albo też gdy chorował gospodarz lub... kura. W tej na poły anegdotycznej już dykteryjce-zagadce: „Kiedy na wsi chłop je kurę?”, wciąż obecnej w folklorze słownym Krakowiaków, kryje się brutalna prawda o mizernej wartości chłopskiego pożywienia. Ludwik Stomma zadał sobie trud zestawienia różnych danych na ten temat (obejmujących okres od połowy XIX w. po lata 30. XX w.), tłumaczących sens wyrażenia *galicyjska bieda*: na przeciętnego mieszkańca galicyjskiej wsi około 1880 r. przypadała dzienna racja pożywienia wynosząca: 82 g białka, 38 g tłuszczów i 330 g węglowodanów, co daje 1990 kcal i sytuuje się znacznie poniżej współcześnie wyznaczonej granicy niedożywienia i ubóstwa (por. Stomma 2002: 284–285). Według aktualizowanych *Norm żywienia dla populacji polskiej* z 2012 r. dobowy wydatek energetyczny w grupie ciężko pracujących fizycznie mężczyzn w przedziale wiekowym 31–50 lat, przy wadze ciała ok. 70 kg, jest w stanie pokryć pożywienie o wartości 3700 kcal; dla kobiet w tym samym wieku (waga ciała ok. 60 kg) daje to 2900 kcal (Jarosz 2012: 194–195; por. też Jarosz 2017¹⁰). Porównanie tych wartości (zwłaszcza wobec wielkiego niedostatku tłuszczów i węglowodanów w pożywieniu) budzić musi głęboki

⁹ Zob.: <https://wiejskie-jadlo.pl/> (dostęp: 8.06.2020).

¹⁰ Przywołuję tu dwie publikacje, ponieważ współczesna metodologia opisu norm żywienia rozdziela poszczególne składniki pokarmowe i uzyskanie interesujących nas danych wymaga pewnej interpretacji. Normy żywienia z 2017 r. mogą posłużyć wobec tego do

niepokój i prowadzi do wniosku, że codziennością dawnej wsi (np. małopolskiej) był po prostu niedostatek i głód, panoszący się zwłaszcza na przednówku, a w czasach nieurodzaju nieopuszczający ubogiej chłopskiej chaty w ogóle – ze wszystkimi tragicznymi konsekwencjami dla życia i zdrowia jej mieszkańców.

Trudno dziś ocenić rozmiary chłopskiej biedy, jeszcze trudniej dać wiarę opisującym te fakty (także śmierci głodowej, jedzenia trawy, szczawiu, lebiody, perzu, mietlicy, manny jadalnej fałdowanej, rdestu, ostu, żołądzi, sitowia, kwiatostanów wierzbowych, pąków brzoźowych i klonowych, miazgi lipowej, mielonej kory z drzew, mielonych igieł sosnowych, uproszonych we dworze łupin z ziemniaków, ziemniaków zgniłych – czegokolwiek¹¹). Świadczenia niewyobrażalnej wręcz nędzy w rodzinach ubogich (małorolnych i bezrolnych) chłopów, głodowych klęsk dotykających całych wsi można znaleźć choćby w pamiętnikach chłopskich, nie tylko tych starszych, sięgających czasów pańszczyźnianych (por. np. Słomka 1912: 68–69), ale nawet tych wydanych w 1935 i 1936 r.¹² Nie chcę epatować nimi kogokolwiek, nie można jednak uniknąć tej istotnej dla dalszych wywodów kwestii. Jest bowiem tak, że obrazy te ulegają szybko zatarciu w strukturach zbiorowej świadomości (także na wsi), o czym miałem się okazję przekonać, pokazując uczestnikom seminarium magisterskiego i doktorantom zrobione w 1947 r. w Kocudzy k. Janowa Lubelskiego zdjęcie weselnego stołu (zob. Tymochowicz 2019: 414), gdzie goście wspólnie (w kilku osobnych grupach) jedzą obiad z jednej misy, a jego zasobność (obok mis leżą jedynie kromki chleba) nijak nie przystaje¹³ do oczekiwań związanych ze szczególną okolicznością i uroczystością zaślubin. Głęboko utrwalone doświadczenie głodu i ubóstwa na wsi dobrze przechowują rozliczne teksty folkloru (zob. Rak 2015: 239 i n.; Młynarczyk 2016), por.:

*Spi biyda, spi biyda,
A nyndza jom budzi:
Wstoń biyda, wstoń biyda,
Pójdziymy do ludzi!* (Orzechowicz 2018: 84).

weryfikacji poczynionych przeze mnie (na podstawie zbiorczych tabel zamieszczonych w Jarosz 2012) ustaleń.

¹¹ Lista takich roślin spożywanych na przednówku na wsi jest o wiele dłuższa. Pewne wyobrażenie o niej daje praca poświęcona dzikim roślinom jadalnym w Polsce, autorstwa Łukasza Łuczaja (Łuczaj 2004).

¹² *Pamiętniki chłopów* – wstrząsający dokument chłopskiego losu – ukazały się w dwóch seriach, w latach 1935 i 1936, jako pokłosie konkursu na pamiętnik chłopski, ogłoszonego przez Instytut Gospodarstwa Społecznego w 1933 r. Książka ta wzbudziła wielkie poruszenie; wielu traktowało ją jako społeczny krzyk rozpaczycy wsi, oskarżenie pod adresem rządzących.

¹³ Jeden z doktorantów określił swoje wrażenia po obejrzeniu tego zdjęcia mianem „poznawczego szoku”, co trafnie oddaje drastyczny kontrast, związany z głębokimi przemianami kulturowymi i cywilizacyjnymi na wsi, których areną stało się ostatnie półwiecze.

Konfrontacja rozmaitych mitów o dawnej polskiej wsi z rzeczywistością przynosi nieuchronne, liczne rozczarowania. Dotyczy to także posiłków i potraw spożywanych w okresach względnego dostatku, a nie tylko posiłków głodowych (por. Tymochowicz 2019: 43–44). Również tych, które pojawiały się w zasobniejszych chatach lub towarzyszyły szczególnym okolicznościom wiejskiej egzystencji (wesele, chrzest, stypa, odpust, święta doroczne), a po II wojnie światowej coraz częściej gościły na wiejskim stole, zapowiadając (wraz z pojawieniem się na nim mięsa) bliski już czas pożegnania (wygnania) chłopskiej biedy i „nieśmiertelnej” bryi. Dokładniejsze dane na ten temat można znaleźć na przykład w pracach poświęconych tzw. wiejskiej kuchni na Lubelszczyźnie (Tymochowicz 2019), u Lasowiaków (Smyk i in. 2017) i Kurpiów (Chętnik 1936). Jada się więc na wsi, najkrócej rzecz ujmując, ubogo, a chłopska kuchnia prawie nie zna potraw mięsnych. Wójt z Dzikowa autorytatywnie stwierdza (ok. 1900 r.):

Mięsa bydłęcego¹⁴ cały rok gospodarz nie jadł, chyba że był majątny, to kupił mięsa na święta Godnie i Wielkanocne, i jak był chory, – chociaż było tanie: funt po 6 grajcarów.

Nie było też w zwyczaju, ażeby gospodyni zarznęła kurę lub usmażyła jaje na spożycie domowe; pierwsze i drugie było rzadkością. Jajka były używane prawie tylko na święta Wielkanocne albo dla chorych, albo usmażyła ich gospodyni na przyjęcie gościa, np. księdza, gdy chodził po kolędzie, uważając to za najlepsze przyjęcie i uraczenie. Gospodyni wołała wszystko spieniężyć i soli za to

¹⁴ Wieprzowina także była wielką rzadkością. Z moich rodzinnych Bronowic, z życia dziadków wiem, że świnobicie (w bogatszych domach urządzone dwa razy do roku) stanowiło wielkie rodzinne wydarzenie. Najważniejszy był pozyskany tłuszcz zwierzęcy: słoninę (jak najgrubszą!) solono, czasem podwędzono i wieszano na strychu 'pod bontem' lub zamykano tam w wiszącej u krokwi drewnianej skrzyneczce, wszelkie inne przerosty tłuszczu otaczające organy wewnętrzne skrupulatnie zbierano i zaszycano w pęcherzu wieprzowym. Jest to tzw. *sadło*: *Jagem do ni chodziól, to sadło wisiało, jagem się ozyniól, kajsik się podziało* (zast.). Mięsa nie było jak przechować (lodownia była tylko we dworze i w karczmie), tłoczono więc pozostałe po zrobieniu kiełbasy kawałki do kamiennego garnka, przesypując solą, co je miało ochronić (z mizernym skutkiem) od zepsucia. Co się dało (np. żeberka, kości), wędzono z kiełbasą. Z innych tłuszczów spożywano bardzo chętnie olej lniany (len i konopie uprawiano powszechnie na płótno). Masło było bardzo rzadko jedzonym przysmakiem; przeznaczone na sprzedaż trafiało głównie, wraz z nabiałem, na krakowski Kleparz (w takich okolicznościach poznał tam, zapewne pod figurką MB Niepokalanego Poczęcia, urodziwe siostry Mikołajczykówny Włodzimierz Tetmajer). Trzeba było bowiem zdobyć jakieś środki na naftę, igły i nici, sól, tytoń itp. „kupne” wyroby.

kupić, mówiąc, że jak jest sól w domu, to zdaje się, że już niczego nie brakuje¹⁵ (Słomka 1912: 49).

Fakt ten znajduje potwierdzenie w licznych relacjach informatorów i źródłach etnograficznych. Jest więc rzeczą oczywistą, że w tych okolicznościach to *spyrka* (słonina) i *sadło* (niezbyt mile pachnące...), służące głównie jako omasta (okrasa) stały się więc w wiejskiej tradycji symbolicznymi znakami dobrobytu. Prawdziwym rarytasem i przysmakiem są „mierzące” zasobność domu skwarki. *Bryja, ziemniaki, prażuchy, kapusta, kasze, kluski, żur, barszcz, wodzionka, fitka* itp. stanowią kulinarną codzienność, którą starano się czymś lepszym (*kluski kładzione, pierogi, zacierka na mleku* itp.) urozmaicić w niedzielę. Warto zwrócić uwagę, że na takiej podstawie asocjacyjnej utożsamiono po wojnie na wsi dobrobyt z tłustym, niezdrowym jedzeniem (*Chłopok, nawalili skwarów do ty kapusty, ze łyżka stowała i byś wnet nozym krojół, jak było zimne! Ale tyz ci to było dobre, a jesse kapusta z grochym!* Bronowice, zaśl.); za przysmak uchodziło... wędzone świńskie podgardle, pieczona świńska skóra (o słoninie – *spyrce* spożywanej nawet na surowo przy wódce lub ciężkiej pracy już nie wspomnę) i dopiero odnalezienie się wsi współczesnej w kulturze dostatku kładzie kres tamtym zwyczajom kulinarnym. Nowe wzorce żywieniowe są więc przede wszystkim skutkiem otwarcia się tego środowiska na wpływy zewnętrzne.

Wśród codziennego pożywienia królowały potrawy, które dziś z pewnością nie cieszyłyby się uznaniem. Jak sądzę, nawet od miłośników kulinarnych eksperymentów wymagałyby sporej determinacji. Taką potrawą jest przyrządzana z grubo mielonej mąki jęczmiennej, a nawet owsianej, wrzucanej na gotującą się wodę *bryja*, utrwalona dobrze w pamięci starszych mieszkańców Podhala i Orawy (tu znana pod nazwą *klózki*). Jedzono ją z mlekiem, omastą, barszczem lub kwaśnicą. Wieś polska zna liczne odmiany (i regionalne nazwy) tej potrawy, jak *prażuchy* (*prazuchy*), *prażuchy kartoflane*, *prażuchy palone*, *lemieszka*, *porka*, *kulasa*, *klucha* itp. Poszukując smaku wiejskiej kuchni (w Internecie bez trudu znajdziemy sporą liczbę przepisów), nie powinniśmy zapominać, że to niewyszukane i mało smaczne jedzenie spożywane było praktycznie świątek i piątek, dzień w dzień, podobnie jak „suche” (postne) i maszczone ziemniaki czy kapusta. Można powiedzieć, że nie opuszczało chłopskiego stołu: uwarzone rano, było jedzone na śniadanie, obiad i wieczerzę (szczególnie w okresie pilnych prac polowych). To przesądziło o skojarzeniu takich potraw na wsi z biedą i upodleniem; skwapliwie też zarzucono ich gotowanie i spożywanie, kiedy to tylko stało się możliwe. Tę mizериę chłopskiej egzystencji na Podhalu i moment zwrotny w pojmowaniu swojego losu („wykreślenie z Dziadowskiej Księgi”) znakomicie i dowcipnie uchwyciła Wanda

¹⁵ Brak soli w domu uważano powszechnie na wsi za świadectwo ostatniej nędzy (por. Chętnik 1936: 59).

Czubernatowa w jednym ze swoich korespondencyjnych dialogów („O biydzie”) z ks. profesorem Józefem Tischnerem:

Pon profesor Kulisiewicz, co malował piyknie i długie roki siedzioł w Śleborgu (w Szlembarku¹⁶ – to jak sie jechało do Czorsztyna), opowiadał, ze jego gospodarz Kuba mowioł tak: „Syćko na świecie przemijo, ino nie bryja. Bryja jest wiecno”. Bo przedstawicielem biydy na nasych wsiach była ona bryja. Owsiano. Kto dziś wiy, co to jest bryja? Jak sie to warzy i jy? Cheba ze z figli, dla odchudzenio brzуска w ramach „zdrowej żywności” w dyjecie wymyślonej bez przezartych Amerykanów. A bywało ze na bryje mąki brakło. Teroz Orkana wyrucili ze skół, coby dzieci nie deprawować, a on o tyj bryji pisoł, o, pisoł!

I co sie nie robi. Kie przysła po drugiej wojnie ta, no wiyecie, dyktatura proletariatu, ona wej dała rady bryji! Kuba nie dożył, ale dożył mój tata i stryki. I przeróżne ciotki. Sumiennie powiadam, jak na spowiedzi, ze sie oni syćka wtej nazarli do syta. I miysa, i kur zdrowych, klusek z masłem, syra owcego i krowiego i pomarańce jedli i nom kupowali! Zatracili bryje, ale nie przestali narzykać, bo dyktatura proletariatu dała im do brzucha dobrze, ino z mózgu robiła bryje (Czubernatowa, Tischner 2001: 24–25).

O wątpliwych walorach smakowych takich potraw świadczy ich brak w menu wymienionych restauracji. Konsystencją przypominały gęste, brudnoszare, kleiste piure, o lepszym smaku decydowała okrasa, skwarki, mleko, a dziś – rozmaite dodatki (np. przesmażona z cebulką kielbasa). Przepisy z Internetu dotyczą prażuchów ziemniaczanych, wyglądających bardziej apetycznie, przy odpowiednim przyrządzeniu smakujących jak kluski ziemniaczane. Ziemniaki, kasza, gotowana kapusta, groch są dziś jedynie dodatkami do potraw w wymienionych restauracjach, nie zaś daniem głównym.

Dla kontrastu warto sięgnąć po potrawy spożywane przy szczególnych okazjach, należące „od zawsze” do wiejskich przysmaków. Sposobności po temu dostarcza lektura tekstów kołęd, pastorałek i baśni. Oto np. jakimi smakołykami w jednej z kołęd „kuszono” Dzieciątko, by zostało pośród kurpiowskiego ludu:

*Miałbyś i buraki i kapustę, Panie!
Tłustą wieprzowinę zawse na śniadanie,*

¹⁶ Mowa tu o prof. Tadeuszu Kulisiewicz (zm. w 1988 r.), wybitnym grafiku i rysowniku, zakochanym w góralszczyźnie i gorceńskich stronach (stronach rodzinnych prof. Tischnera pochodzącego z pobliskiej Łopusznej, co oczywiście jest żartobliwym przytykiem pod adresem Tischnera).

*Mlecko z jagielkami,
Chlebek z kartoflami,
Z miodem wódki flaseckę!*

*A na obiad byśwa skrzechów naskwarzyli,
I kasy grycanej tłusto nakrasili [...] (Chętnik 1936: 120).*

Możemy też sięgnąć do wiarygodnych relacji dawnych etnografów, np. znanego z rzetelności Jana Świątka, który przedstawił dość wyszukany obiad weselny, spożywany (zapewne w zasobniejszej rodzinie) w Brzozowej:

Obiad weselny w Brzozowej to kapusta z mięsem, ziemniaki z rosółem, makaron z rosółem lub ryż z mlekiem albo maszczony, mięso gotowane samo lub ze śliwami, kasza jęczmienna z flakami – to są potrawy, które na dwóch lub jednej wielkiej misie stawiają kolejno na stół, a raczej na długą ławę (na wyższych nogach) (Świątek 1999: 91).

Nietrudno zauważyć, że o wykwintności tej obrzędowej uczty (godnej bogatego, kmiecego podniebienia) decyduje obecność w weselnym jadłospisie luksusowych pokarmów i potraw z mięsa (także wołowiny) oraz podrobów, z których przyrządzano flaki. Gdzie indziej wystarczyć musiało poczęstowanie biesiadników kawałkiem gotowanego mięsa (lub kiełbasy) – każdy dostawał na kromkę chleba po skromnej porcji z noszonej wokół stołu misy (Bronowice), a z pokarmów świątecznych – groch, kapusta z grochem, pęczak ze skwarkami, kasza z mlekiem, barszcz zabielały z ziemniakami, *garus (galas)* z rozgotowanych śliwek zatrzepanych mąką itp. Najważniejsze było, by na stole pojawiły się te potrawy, które w symbolice agrarnej i rytuałach przejścia stanowiły prognostyk dostatku, urodzaju i płodności (np. groch i spyrka/omasta), kluski z makiem, pierogi i alkohol (por. Tymochowicz 2019: 275 i n.). Jak stwierdza Mariola Tymochowicz, istotne modyfikacje zawartości weselnego stołu na Lubelszczyźnie (rosnący udział mięsa, białego pieczywa, rosół z kury z makaronem, ryż na słodko) nastąpiły w okresie międzywojennym; wędliny, torty, sałatki itp. pojawiły się na wsi po II wojnie światowej, niekiedy dopiero w latach 70. (por. Tymochowicz 2019: 278). Potwierdzają to także moje badania na Orawie i w okolicach Krakowa.

Nowa moda przychodziła na wieś z miasta, niemały udział miała w tym procesie działalność edukacyjna prowadzona wśród dziewcząt na wsi w okresie międzywojennym (szkoły powszechne, Uniwersytet Ludowy, Związek Młodzieży Wiejskiej RP „Wici”), a potem przez Koła Gospodyń Wiejskich, upowszechniające nowe nawyki żywieniowe na wsi. Już moja babcia w latach 50. XX w. umiała upiec placek drożdżowy i sernik (wiedzę tę przynosiły do Bronowic służące u „państwa” w Krakowie dziewczyny); dzisiaj domorośłe kucharki z KGW, obsługujące rozmaite

imprezy folklorystyczne i szkolne, mogą rywalizować z najlepszymi. Pokonaną barierą, która stała na drodze tak istotnych zmian w wiejskiej kuchni, nie był – jak się okazało – brak chęci i tradycjonalizm, ale wypędzony dziś na cztery wiatry głód i powszechny dawniej niedostatek.

Dla porządku wypada jeszcze odnieść się do zwyczajów żywieniowych uboższej szlachty mazowieckiej (z ziemi łomżyńskiej), której także nieobcy był niedostatek, dzielony z sąsiadującymi wioskami kurpiowskimi. Jak stwierdza Aldona Rogowska-Augustynowicz, daniem głównym weselnego przyjęcia były (i są) flaki na wołowym rosole, względnie rosół z kury z makaronem. Bliżej północy na stołach zjawiały się kotlety mielone i bigos. Podrobów, a zwłaszcza kaszanki przy tej okazji nie jadano, uważano je bowiem po pierwsze za oznakę ubóstwa, po drugie zaś – za jedzenie chłopskie, niegodne szlacheckiego stołu. W wielu miejscach jednak trudno było dziś wskazać badanym istotniejsze różnice dzielące pod tym względem wsie szlacheckie i chłopskie (kurpiowskie) (por. Rogowska-Augustynowicz 2008: 63).

Bardzo szybkie zmiany w kulturze wiejskiego stołu można lepiej zrozumieć, traktując je jako część ogólnego procesu, obejmującego nie tylko zwyczaje rodzinne, ale także obyczaje towarzyskie, ubiór, estetykę wnętrza i otoczenia oraz językową etykietę. Chodzi mi o wpływ czynników zewnętrznych, jednostronnie warunkujących silnie obecny w kulturze wsi polskiej mechanizm dziedziczenia atrakcyjnych wzorów, utożsamianych ze społecznym awansem i prestiżem, należących pierwotnie do klasy uprzywilejowanej (por. Huszcza 2006: 22). W wypadku zwyczajów żywieniowych i kuchni działa również obiektywny czynnik wartości odżywczych i smakowych bogatszych posiłków, spożywanych na szlacheckim dworze, a będących dla uboższych przedmiotem pożądania. Jednak liczyła się także nobilitująca społecznie wartość takich, z reguły mięsnych, posiłków (np. obiad dwudaniowy, bigos, kotlety, pieczeń, sos, deser, bogracz, sałatka jarzynowa itp., itd.), świadcząca o zamożności i nowoczesności. Transfer ten mógł się realnie dokonać dopiero w dobie demokratyzacji stosunków społecznych i wyjścia wsi z ubóstwa. Początek tego wielkiego i radykalnego przewartościowania w regionach biedniejszych, przeludnionych i pozbawionych możliwości zarobkowania (np. Spisz, Orawa, wschodnia Lubelszczyzna, tereny dawnej Puszczy Sandomierskiej), czego dowodzą badania terenowe, mógł się odsunąć na lata 60. XX w. Cennym źródłem wiedzy w tym wypadku może być artykuł Janusza Radwańskiego, który w wybranych aspektach ukazał (na podstawie badań terenowych prowadzonych przez Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej i wspomnień informatorów), jak zmieniły się tradycje kulinarne Lasowiaków od czasu drewnianych chałup krytych strzechą i pieców chlebowych po okres kuchenek mikrofalowych, zmywarek do naczyń i elektrycznych piekarników (Radwański 2017). Dzięki tym skrupulatnie zestawionym relacjom świadków historii można się dowiedzieć, jak nowe zwyczaje żywieniowe przenikały na wieś i co pozostało z lat dawnych, którym pamięć badanych wyznacza granicę na lata 20. i 30. XX w. Pozwoli to na uporządkowanie

i cząstkowe podsumowanie tej części wywodu. Można w związku z tym wskazać na **dwie zasadnicze** w moim przekonaniu **cezury** (i trzy okresy) w kulturze wiejskiego stołu: lata 60. i 70. XX w. oraz czas ustrojowej transformacji po 1989 r. Pogląd ten wymaga uzasadnienia.

Można dowieść (nawet dzisiaj) w badaniach terenowych, że struktury zbiorowej świadomości i pamięci wsi (dzięki relacjom przodków) zachowały traumatyczne wspomnienia czasu końca XIX w. i I wojny światowej, naznaczone ubóstwem, biedą, niedojadaniem oraz ciągłym lękiem przed nieurodzajem i głodem; przypominane i dziś jako przestroga dla młodych. W ubogim i monotonnym wyżywieniu przeciętnej rodziny podstawową rolę odgrywał barszcz, żur, zalewajka, kwas spod kapusty, ziemniaki i kapusta, groch, kasza oraz niewyszukane potrawy mączne, prażuchy, chleb, podplomyki itp. Jadłospis świąteczny wzbogacała obfitsza omasta, dodatki do barszczu, nabiał (głównie mleko). Mięso gotowane lub kiełbasa (jeśli w ogóle) pojawiała się od wielkiego święta. Chłopski jadłospis opierał się w całości na własnej produkcji rolnej (poza solą, igłami i nićmi gospodarstwo było **samowystarczalne**). Zmieniało się w zależności od pory roku, cyklu wegetacyjnego roślin uprawnych i dostępności pokarmów. Korzystnie na sytuacji wsi (ceny produktów rolnych, zarobki za pracę najemną) odbiły się tłumne wyjazdy zarobkowe (do 1910 r. z Galicji za chlebem wyjechało na saksy i do „Hamaryki” prawie 860 000 ludzi).

W niewielkim stopniu na zmiany w zwyczajach żywieniowych wsi wpłynęły czasy II Rzeczypospolitej i powojennego dwudziestolecia. Sytuację tę tłumaczy zarówno przeludnienie na wsi, brak środków finansowych i nadwyżek w produkcji rolnej, potworne zniszczenia po I wojnie światowej w całej Galicji, klęska neurodzaju w 1922 r., oporne wprowadzanie reformy rolnej, kryzys 1932 r., gwałtowny spadek cen na artykuły rolne, jak też polityka władz sanacyjnych, która doprowadziła do brutalnie stłumionych chłopskich strajków. Władze komunistyczne, dążące do kolektywizacji i pozbawienia chłopstwa prywatnej własności ziemi, potraktowały (wzorem radzieckich komunistów) wieś jako źródło środków na realizację kolejnych planów odbudowy i uprzemysłowienia kraju. Sposobem na to okazały się niszczące ekonomię wsi obowiązkowe dostawy produktów rolnych (tzw. kontyngenty zniesiono dopiero z końcem 1971 r. i zastąpiono podatkiem gruntowym); jednym ze skutków tego brutalnego „zapędzania” chłopów do PGR-ów i Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych był świadomie zrealizowany przez stalinistów i ich następców plan wielkiej migracji ludzi młodych do miast i uczynienia z nich wielkoprzemysłowej klasy robotniczej. To wyjątkowo podły, naznaczony komunistycznym terrorem czas w dziejach polskiej wsi, w którym wielką i pozytywną rolę (koncentracja oporu) odegrał Prymas Tysiąclecia kard. Stefan Wyszyński, stając się *de facto* (jak niegdyś Tadeusz Kościuszko) chłopskim przywódcą i wzywając, by młodzi rolnicy nie tracili szacunku dla własnej pracy i nie dali sobie wydrzeć ziemi. Paradoksalnie dość pozytywnym skutkiem komunistycznej opresji był przyrost spożycia

mięsa, drobiu i nabiału na wsi (w ten sposób, mimo srogich kar za ubój domowy zwierząt gospodarskich, wieś spożytkowała część produkcji, której sprzedaż nie miała ekonomicznego uzasadnienia). Sprzyjała takim postawom także drastyczna różnica w poziomie życia wsi i miasta.

Na te uwarunkowania można spojrzeć od strony kuchni. Nadal więc dominuje spożycie produktów roślinnych. Prócz tradycyjnych potraw z ziemniaków, kapusty, grochu, kaszy i mąki spożywa się z ochotą różnego rodzaju pierogi i kluski, omaszczone słoniną lub masłem. Omasta i skwarki są chętnie stosowanym dodatkiem do wielu potraw. Obfitsze i bardziej syte posiłki to przede wszystkim wynik hodowli drobiu i świń, ogólnego wzrostu poziomu życia. Znakiem lepszego czasu jest dwudaniowy obiad w niedzielę. W wielu zasobniejszych domach zaczyna się zwyczaj spożywania od święta rosółu i mięsa drobiowego. Działalność oświatowa kółek rolniczych przynosi regionalnie jeszcze przed wojną wzbogacenie jadłospisu bogatszych gospodarstw o nieznane wcześniej zupy, np. pomidorową czy ogórkową z ryżem, a nawet konfitury. Wiedza kulinarna jest przekazywana ustnie, tradycyjnie. Przedmiotem dumy wiejskiej rodziny jest niezamykanie chleba przed dziećmi, odejście od wydzielania go domownikom i służbie. Gospodarstwo chłopskie jest nadal samowystarczalne, żyje się z pracy na roli, a nadwyżki sprzedaje, by zdobyć gotówkę na konieczne zakupy.

Lata 60. i 70. XX w. przynoszą rewolucyjne zmiany nie tylko w kulturze wsi (otwierającej się szybko na wpływy zewnętrzne i tracącej kulturową tożsamość), ale też w wiejskim jadłospisie. Na wiejskim stole (już nie na ławie) pojawiają się coraz częściej dwudaniowe obiady, a w menu nieznane wcześniej w większości domów potrawy (np. sałatka jarzynowa, zupa cebulowa, szczawiowa, koperkowa, rozmaite zupy zagęszczane, zrazy, ryby, zapiekanki, ciasto biszkoptowe, babka piaskowa), o których młode gospodynie coraz łatwiej (i chętniej) czerpią wiedzę ze szkoleń (kursów gotowania) i gazet. Za sprawą elektryfikacji i modernizacji na wsi pojawiły się nie tylko radia i telewizory, ale też lodówki, prożniarki, kuchnie węglowe, a nawet książka kucharska *Kuchnia polska* (wydana w 1977 r.) i gromadzone skrzętnie (przepisywane do zeszytów, wycinane) przepisy z docierających na wieś czasopism i z telewizji. Kobiety chętnie dzielą się swoją wiedzą kulinarną z innymi; prawdziwym poligonem umiejętności kulinarnych stawało się wiejskie wesele, gdzie prym wiodły najlepiej znające się na rzeczy „kucharki”, otwierało się pole do rozmaitych poszukiwań i kreatywności. Tym bardziej że znacznie rozszerzyła się uprawa rozmaitych warzyw, także tzw. smakowych (pietruska, seler, pory, marchew, jarmuż). Powstała bardzo liczna grupa chłoporobotników i coraz mniej mieszkańców utrzymywało się z rolnictwa (w 1993 r. połowa rolników była dwuzawodowa). Coraz więcej widzi się ugorów, coraz liczniejsza jest grupa tych, którzy dokonują pragmatycznego wyboru i w ogóle nie wiążą swej przyszłości z rolą i hodowlą. W rezultacie **wieś przestaje być samowystarczalna**, w sklepie wiejskim na półkach stoją także mąka i mleko.

Największą, rewolucyjną zmianę w zwyczajach żywieniowych mieszkańców wsi przyniosły jednak czasy ustrojowej transformacji po 1989 r. To wieś zapłaciła za nią największą cenę. Większość gospodarstw, pozbawionych jakiegokolwiek państwowego osłony, doświadczyła skutków zupełnej nieoptymalności produkcji rolnej. Upadły nawet dające nadzieję na nowoczesne zarządzanie w tej sferze zakłady przetwórcze i produkcyjne (np. słynny dębicki Igloopol). Za pracą na Zachód ruszyły rzesze ludzi, znaczna ich część już do Polski nie wróciła i nigdy nie wróci. Za tak zarobione pieniądze „skończyło się dziadostwo na wsi” (zasł.) i rozwinęła się np. agroturystyka. Na znanych mi lepiej terenach Podkarpacia do upadku hodowli w ostatnim czasie przyczyniły się: afrykański pomór świń, ptasia grypa, niskie ceny w skupie mleka. W małych gospodarstwach nieoptymalna staje się nawet uprawa zboża, ziemniaków, kapusty, hodowla drobiu na własne potrzeby. W ten sposób, poza ziemniakami, kiszoną kapustą i przetworami z warzyw i owoców na zimę, kupuje się niekiedy wszystko – czasem w pobliskim supermarkecie, czasem z mobilnego sklepu na kołach. W ślad za tym zatarły się różnice w kulturze kulinarnej miasta i wsi. Tu i tam popularne są hamburgery i frytki, pizza, w talerzach dymią zagraniczne potrawy, na stołach lądują wyszukane „z cudzoziemska” surówki i sałatki; tu i tam dymią grille. Często jada się prawdziwe frykasy, które doceniają przybysze z miasta i agroturystyczni goście. Z utratą samowystarczalności żywieniowej pojawiła się tęsknota za „swoim” – lepszym i smaczniejszym niż „kupcze”, naszpikowane „chemią”. Podsycą ją moda na regionalność, potrzebującą kulinarnych wyznaczników. Wielkie zasługi na tym polu mają Koła Gospodyń Wiejskich, tworzące swoistą sieć ambasadorów lokalnej kultury i tradycji. Rywalizują między sobą w gminach i powiatach (np. festiwale chleba, pierogów, festyny, imprezy folklorystyczne, uświetnianie imprez dożynkowych itp.), systematycznie wzbogacając listę tzw. produktów tradycyjnych i regionalnych Unii Europejskiej o różne elementy kulinarnej tradycji swoich stron rodzinnych¹⁷. Doskonale współgra to z ambitnym rozwojem wiejskiej samorządności i podejmowaniem rozmaitych inicjatyw lokalnych. Zjawisko to sprzyja idealizacji i mitologizacji przeszłości wiejskiej kuchni. Dostrzegł je na wsi lasowiackiej i trafnie zinterpretował J. Radwański (2017: 90). W istocie rzeczy łączy je wiele z przedstawioną wyżej miejską tęsknotą za ekologiczną arkadią i rozczerowaniem skutkami globalizacji (por. Sulima 2014).

Wobec przedstawionych uwarunkowań zdefiniowanie tego, co w polskiej kuchni jest wiejskie (czyli wyrasta z wiejskiej tradycji), napotyka poważne trudności. Zapewne zgodzić by się należało, że taki warunek (z pewnymi zastrzeżeniami) spełniają: proste, sycące dania zbożowe (kasze) i mączne (np. pierogi), dania z ziemniaków i mąki (rozmaite kluski i placki, np. *proziaki*, *moskole*) oraz z kapusty kiszonej; z zup – żur, barszcz i kapuśniak, a także słynny rosół z makaronem (bez którego nie

¹⁷ Aktualną listę takich produktów udostępnia Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne1> (dostęp: 27.01.2020).

ma na wsi niedzieli ni święta, gotowany dawniej na wszelkim dostępnym mięsie, nawet wieprzowym). Wieś reprezentowała kulturę ubóstwa, a więc między bajki można włożyć przekazy o daniach mięsnych smażonych i pieczonych w chłopskiej kuchni, co wiązałoby się wszak z akceptacją marnotrawstwa najcenniejszych składników pokarmowych (np. kotlet schabowy i mielony, pieczeń). Sam fakt dominacji w dzisiejszej kulturze kulinarnej dań z mięsa wieprzowego i drobiu może dawać do myślenia socjologom i historykom kultury, jest jednak związany przede wszystkim z dostępnością tego mięsa i łatwością hodowli (dawniej świnie pasano w polu i w lesie – niczym bydło, stąd słowo *świniopas*). Nie należy też zapominać, że po dziś dzień jada się na wsi generalnie dość skromnie, a obiad dwudaniowy bardzo często (np. w okolicach Leżajska) spożywa się jedynie w niedzielę i święta.

Z kart posiłków oferowanych przez wskazane tu przykładowo restauracje wynika jasno, że wyobraźnię właścicieli zaprzęta nowe, właściwe kulturze masowej i wiedzy potocznej znaczenie tradycji. Przekaz ten traktuje się instrumentalnie i wybiórczo, stosownie do współczesnych obiegowych oczekiwań, utożsamiając kulturę wsi i dzieło literackie z folklorem i „wczasami pod gruszą”. Pod szyldem {chłopskie = wiejskie = tradycyjne = syte = polskie} można znaleźć w badanych menu rozmaite, ilustrujące to zjawisko potrawy i dania.

A. Restauracje sieci „Chłopskie Jadło” w Zakopanem i w Głogoczowie:

Zakąski z Chłopskiej Spizarni: Swojski smalec w 3 smakach przesmażany z cebulką, czosnkiem niedźwiedzim i śliwką, serwowany z kiszonym ogórkiem; *Gzik* 'twaróg ze szczypiorkiem' (znany w Poznaniu, a nie pod Tatrami...); *Pasztet z wątróbki, Tatar z połędwicy wołowej, Bacówka* 'ser owczy smażony, z konfiturą z żurawiny' (danie to przywędrowało do nas ze Słowacji); *Deska wędlin* 'boczek, galareta wieprzowa, kaszanka, biała kiełbasa, pasztet z wątróbki + ogórek kiszony, gruszka marynowana, chrzan, żurawina'; *Zupy: Rosół* 'rosół domowy na wołowinie i drobiu, z makaronem', *Żur* (na zakwasie, z jajkiem i kiełbasą), *Grzybowa* (z borowików, na mięsnym bulionie). Wszystko jednak przebijają *Chłopskie Specjały* (czyli: „Najlepsze dania kuchni polskiej: tradycyjnie przyprawione mięsa, soczyste ryby oraz szeroki wybór dodatków i sosów”), a tu prym wiodą: *Schabowy po chłopsku*, z kapustą i ziemniakami; *Karkówka po chłopsku* 'grillowana karkówka wieprzowa z zasmażaną cebulą, ziemniakiem pieczonym lub piure, surówką z białej kapusty i sosem czosnkowym'; *Zrazy polskie* i *Kurczak zagrodowy z różną*; oraz *Placki Macieja* – w kilku wersjach – poddane onomastycznej „obróbce” placki po węgiersku, placki ziemniaczane z sosem grzybowym, ze śledziem i ze śmietaną (*Placki po chłopsku*). *Spécialité de la maison* zakładu to tradycyjna *Niecka Chłopska*¹⁸, wypelniona po brzegi owymi „chłopskimi” specjałami, jak np.: golonka w miodzie, pół kurczaka

¹⁸ Twórcy tego menu, odpowiednio do poziomu swej marketingowej wiedzy o wsi, użyli niewłaściwie leksemu NIECKI, który ma w gwarach Małopolski postać plurale tantum.

z różną do spółki ze schabowym, karkówką, gołąbkami i pierogami. Dłubane niecki, bywało, służyły nawet do kąpeli niemowlęcia, co daje wyobrażenie tej programowej „chłopskiej” obfitości¹⁹, gwarantującej sytość i objadanie się nad wszelką miarę. W Głogoczowie można zjeść też *Kaszę z pieca* (np. *pęczak z kurnika* ‘zapiekany pęczak z mięsem z udka kurczaka, cebulą, pieczarkami, serem i sosem’). Trudno sięgnąć po to danie bez szczerego rozbawienia treścią wyrażonego w nazwie komunikatu... Na konsumenta czekają także winne trunki z *Chłopskiej Piwniczki*, np.: Borgo Magredo Traminer (drogie włoskie wytrawne wino białe) i na mniej zasobną kieszeń czerwone wytrawne Chianti Classico Villa Campobello, oraz desery, np.: *Brownie z gruszką*. Z drinków (na lepsze trawienie?) można wskazać *Rześką Jagnę*, *Krwawą Marynę* i *Seks na sianie*.

B. Restauracja – zajazd **Krakowiacy i Górale** w Krzyszkowicach:

Szef kuchni tego obiektu gastronomicznego podkreśla, że jego kuchnia: „oparta jest na niepowtarzalnych recepturach góralskich oraz tradycji kuchni staropolskiej”²⁰ (nie wyjaśnia jednak, czemu pominięto „receptury krakowskie”, czyżby to Krakowiacy mieli być dziedzicami kuchni staropolskiej? A może pomyłono ich z *krakowiakami*?). W potocznej wiedzy o upodobaniach kulinarnych naszych góralskich i krakowskich przodków mieści się więc np.: *Tatar z łososia bałtyckiego*, *Krem z brokułów*, *Rosół z domowym makaronem lub ziemniakami*, *Żur z kielbasą i ziemniakami kraszonymi*, *Kwaśnica na gęsinie*, *Szaszłyk z indyka*, *Ćwiartka gęsi wiejskiej z kopytkami*, *Jagnięcy kotlet mielony z jajkiem sadzonym*, *Kotlet „Juhas” z jajkiem sadzonym*, *Kluski śląskie z gulaszem wołowym* oraz *Pieczeń z dzika w kapuście*. Z drinków i tzw. shotów mamy do dyspozycji: *Mojito po nasemu*, *Hybanie na sianie*, *Westchnienie Marysieńki* i *Na Krakowskim Rynku*, *Lajkonik*, *Czerwone Korale*, *Halny*, *Góralu czy ci nie żal* (napoje te niedwuznacznie kojarzą górala z alkoholem).

C. Restauracja **Chłopska Izba** w Łodzi:

Restauracja ta, mająca siedzibę przy ulicy Piotrkowskiej (!) w Łodzi, w dość wyszukany językowo promuje swoje „etnocentryczne” i sycące menu²¹. W karcie dań jest m.in.: *Grzybowa z leśnej głuszy*, *Kwaśnica na świńskim ryju*

¹⁹ Taką marketingową formułę zaproponował pierwszy właściciel J. Kościuszko; z cytowanego wywiadu wynika np., że kelnerom kazano świadomie przelewać wódką kieliszki, a okruszki ze stołu zmiatać... rękawem. Nieco siermiężna, ale skuteczna strategia „szczydrze, smacznie i zawsze do pełna” przyciągnęła szybko kierowców ciężarówek, którzy (nie mogąc wstać od stołu) zrobili lokalowi znakomitą reklamę w CB radio. Wywiad z rajdowcem przeprowadziła Anna Górka 19 grudnia 2013 r.: <https://gazetakrakowska.pl/jan-kosciuszko-jedzie-przez-cale-zycie-po-bandzie/ar/1071076> (dostęp: 11.05.2020).

²⁰ Por.: <http://www.krakowiacyigorale.pl/restauracja> (dostęp: 24.07.2020).

²¹ Restauracja oferuje też posiłki z dowozem (przez Internet), stąd podwójne menu: <https://www.zomato.com/pl/%C5%82%C3%B3d%C5%BA/ch/%C5%82opska-izba->

z prażakiem, Żur staropolski z jajcem i białą kielbasą, Sznycel Małopolskich chłopów z jajkiem sadzonym, Schabowy karczmarza, Golonka zniwiarza (tak!) w sosie chrzanowym, Jadło drwala (połudwiczki z kurkami), Kurczakowy cycek w sosie szpinakowym, Placek po zbóju fest, Poliki wołowe w byczym sosie podane z ziemniaczanym puree i surówką, Jadło Boryny (karczek z grilla), Pawlakowa pajda, Sałatka Chłopska, Gotowane ziemniaki, Kapucha itp. (nadrzędnymi kategoriami w karcie dań są np.: Dania ze młyna, Ptactwo i rybka, Dania z bydła rogatego, Dania z wieprzka, Jadło z ognia i dymu, Dodatecki).

D. Restauracja sieciowa „Chata Polska” w Warszawie:

Menu sieciowej „Chaty Polskiej” (restauracja w Warszawie²²) warto przejrzeć, trzymając się porządkujących, nadrzędnych kategorii, por.: Zupy, np.: *Rosół wiejski z kołdunami przez Zochę lepionymi, Żurek Chaty Polskiej na wędzonce, z jajkiem i białą kielbasą, podprawiany chrzanem i majerankiem, na zakwasie, w chleбку chrupiącym podawany*; Małe co nieco, np.: *Tatar wołowy po polsku serwowany z ogóreczkiem, cebulką oraz żółtkiem, z chlebkiem podawany, Frytki ze świeżych ziemniaczków ręcznie krojone*; Dania z wołowiny: *Dania treściwe z wołu robione, np.: Bryzol wołowy z pieczarkami, polecany z ziemniakami opiekany i bukietem surówek*; Dania z wieprzowiny: *Dania treściwe z wieprzka robione, np.: Schab gospodarza wielki i soczysty w chrupiącej panierce z ziemniakami i kapustą zasmażaną podawany, Sznycel po gospodarsku z szynki w złocistej panierce jajkiem sadzonym przykryty, Mięso na płocie żeberkami zwane jako zacna porcja żeber pieczonych w piecu z ziemniakami opiekany polecane*; Dania z ryb: *Dania treściwe z ryb świeżutkich, np.: Pstrąg z potoków tatrzańskich łowiony i smażony cebulką nadziewany po staropolsku (sic!)*; Dania z drobiu: *Dania treściwe z drobiu robione, np.: Kaczka wiejska pieczona z pieca, z zapiekanyimi jabłkami i żurawiną podawana, polecana z ziemniakami opiekanyimi i buraczkami zasmażanyimi*; Dania mączne, np.: *Pierogi przez Zochę lepione, Placek zbójnicki duży z tartych ziemniaków, gulaszem wieprzowym z papryką obficie polany, kwaśną śmietaną okraszony i z surówkami podawany; Placek zbójnicki żony jego czyli mały.*

Zestawiony wyżej materiał językowy dostarczyć może wiedzy o świadomie podejmowanych zabiegach marketingowych, polegających na swoistej grze z kulinarną tradycją, ewokowaniu pozytywnych skojarzeń przypisywanych wsi i chłopskiemu stołowi. Taką funkcję w moim przekonaniu pełnią:

a) **środki referencjalne** – wykorzystanie jako swoistych katalizatorów nazw potraw o utrwalonej pozycji w kulturze polskiego stołu, cieszących się niezmiennie

<https://www.pyszne.pl/menu/chlopska-izba-lodz-1> (dostęp: 17.05.2020).

²² Por.: <http://www.chatapolska.waw.pl/menu-ryzowa.html> (dostęp: 20.07.2020).

popularnością, powszechnie cenionych za smak i „polski charakter” (kotlet schabowy, mielony z kapustą lub kiszonymi ogórkami, rosół z makaronem, żurek, barszcz czerwony, pierogi itp.;

b) **modernizacja warstwy onimicznej przekazu** – jest to swoista stylizacja, której pretekstu dostarczają np. dodatki, sposób wykonania itp. uatrakcyjnijające smak potrawy. Za przykład posłużyć mogą placki ziemniaczane po węgiersku (z gulaszem), które regularnie zmieniają nazwę np. na: *placek zbójnicki*, *placek po zbóju*, *placek po zbóju fest* (= duży), *placek gospodarza*, *placek po chłopsku*, *placki Macieja* itp. Podobnie ma się rzecz z pospolitym w całej Polsce kotлетem schabowym, kotлетem mielonym (małopolskim *sznycelem*) i karkówką, zyskującymi walor wiejskości w wyrażeniach identyfikujących wiejskie pochodzenie członu podstawowego: *chłopskie specjały*: *schabowy* ← *po chłopsku*, *karkówka po chłopsku*, *schabowy* ← *gospodarza*, *schabowy karczmarza*, *sznyceł* ← *Małopolskich chłopów*, *jadło* ← *Boryny*, *schab gospodarza wielki i soczysty w chrupiącej panierce*, *sznyceł* ← *po gospodarstwu z szynki w złocistej panierce* itp. Do ciekawszych przykładów należą wyrażenia wykorzystujące wiejskie konotacje nazw własnych, współtworzących z nazwami pospolitymi ciągi synonimiczne: {chłop : gospodarz : żniwiarz : drwał : karczmarz : Maciej : Boryna : Pawlak}. Twórcy takich nazw, mający z reguły włątkę wiedzę o wsi, inspirowani popularnymi filmami, np.: *Sami swoi*, *Chłopi* (ekranizacja powieści W.S. Reymonta)²³. Takiej „mocy” nie mają imiona żeńskie, jakkolwiek w warszawskiej restauracji podaje się np. *pierogi przez Zochę lepione*. Przymiotnikiem *wiejski/chłopski* (lub pokrewnymi wyrażeniami, np. *ze wsi*, *po wiejsku/po chłopsku*) opatrzyć już można (bez groźby dezinformacji) zasadniczo nazwę każdej potrawy, por. np.: *rosół wiejski z kołdunami*, *kaczka wiejska pieczona z pieca*, *sałatka chłopska*, *wiejska potrawka jarzynowa*, *śledź po chłopsku*. Dowodzi to znacznej zmiany (przesunięcia i aksjologizacji – jak np. w przymiotnikach *niemiecki* czy *szwajcarski*) znaczenia tych określeń atrybutywnych, powszechnie już używanych w nazwach rozmaitych wyrobów spożywczych. Ważnym argumentem w tej kwestii może być nazwa oliwy z oliwek: *Oliwa ze wsi*, importowanej bezpośrednio od wytwórcy z Grecji na lokalny rynek krakowski. Jak się wydaje, w badanych strukturach przede wszystkim implikują one wysoką jakość, ekologiczność i walory smakowe, a nie pochodzenie;

c) **wprowadzanie cech gwarowych i regionalnego/wiejskiego słownictwa** – jest to dość rzadko stosowany, ale skuteczny sposób tworzenia sztafażu wiejskości. Nadal taką właściwość ma wykorzystywane w gwarowej stylizacji mazurzenie (por. np. *dodatecki*, *zniwiarz*), pochylone (i zleksykalizowane) *a* (por. *prażok*, *ziemioki*), nawet ruchome *e* (w typie dzielącym Polskę na niemal dwie połowy: „we wodzie ze sokiem”, por. *dania ze młyną*); zachowują ją niektóre kojarzone z wsią

²³ Serowarzy z Goliszewa swoje dojrzewające sery nazwali: *Boryna*, *Jagna* i *Antek*. Dołączył do nich *Zbójnik* i *Dobrodziej*. Wszystkie te nazwy łączy wiejski krąg kulturowy.

słowa, np.: *kurczakowy cycek*, *pyry z gzikiem*, *ziemniaki* (te oczywiście w restauracji warszawskiej), *dania z wieprzka*, *świński ryj*. Ostatni przykład ukazuje pewien mechanizm brutalizacji praktyk marketingowych, co najdrastyczniejsze formy przybiera w nazwach drinków i wódek (por. *Czorno Kurwica* i *Stara Kurwica*) i jest właściwie już obiektem zainteresowania prokuratury;

d) **używanie zgrubień i zdrobnień** – mają one charakter wartościujący, implikujący zarówno smakowitość, jak i sytość oraz obfitość na talerzu (por. *kwaśnica z żebrem*, *poliki wołowe*, *kapucha*; *tatar wołowy po polsku serwowany z ogóreczkiem*, *cebulką oraz żółtkiem*, *z chlebkiem podawany*);

e) **archaizacja formy przekazu** – ma ona niewątpliwie związek z trwałym skojarzeniem wytworów polskich tradycji kulinarnych z dawnością oraz wiejskością, a przynosi np. szyk zdania i frazy nominalnej, stylizowany na staropolski (np.: *śledź z cebulką w oleju wykąpany*, *mięso na płocie żeberkami zwane jako zacna porcja żeber pieczonych w piecu z ziemniakami opiekanymi polecane*, *dania treściwe z drobiu robione*);

f) **archetypizacja obrazu wsi** – jako przyrodniczej enklawy, królestwa niedotkniętej przez cywilizację przyrody (aż po granicę absurdu, por. *pstrąg z potoków tatrzańskich łowiony i smażony cebulką nadziewany po staropolsku* (sic!); *grzybowa z leśnej głuszki*).

Nazwy lokali typu Chłopska Izba i Chata Polska zachęcają do sprawdzenia, kiedy w przestrzeni publicznej pojawiło się określenie *kuchnia polska* (nie w sensie geograficznym). Jak się wydaje, zaczęło ono funkcjonować po ukazaniu się w 1954 r. pierwszego wydania *Kuchni polskiej* pod redakcją Stanisława Bergera z Państwowego Instytutu Higieny, wielkim nakładem pracy Heleny Kulzowej-Hawliczkowej. Przedwojenne publikacje nosiły inne tytuły, np.: *Wielka ilustrowana książka kucharska* Eleny Mołochowiec, Rosjanki, przetłumaczona przez Wandę Kalinowską (Poznań 1929), *Uniwersalna książka kucharska* Marii Ochorowicz-Monatowej (Lwów ok. 1910 r.) albo *Poradnik dla młodych gospodyń. Praktyczny kucharz warszawski* z 1895 r., wielokrotnie wznawiany w Warszawie. Wiele wskazuje więc na przemyślaną ideologicznie motywację tytułu najstynniejszej książki kucharskiej PRL-u.

Na koniec warto przytoczyć dobrze korespondujące z niniejszym tekstem uwagi R. Sulimy, który zwraca uwagę na kulturowe zaplecze (kultura konsumpcyjna, ponowoczesność) dokonującego się na naszych oczach przewartościowania społecznych wyobrażeń wsi i tworzenia się nowych mitów polskiej popkultury:

Na wieś patrzy dziś konsument przy sklepowej ladzie z portfelem w rękę. Przymiotnik „chłopski” przenosi się ze sfery ideologii i kultury do sfery konsumpcji, gdzie zyskuje pozytywne waloryzacje (chłopski chleb, jaja, jadło), a to może przyczyniać się do neutralizacji stereotypu polskiego chłopca, zafundowanego przez Jana Długosza.

Konsument, ze swoimi stereotypami i uprzedzeniami, patrzy na wieś nie tylko z miasta, ale również „z wnętrza” wsi, gdzie pieniądz (rachunek) wyparł, ale nie do końca, tradycyjne formy wzajemności społecznej. [...] Można zaryzykować stwierdzenie, że ekonomiczny aspekt obiegu obrazów chłopskiego/wiejskiego świata w znacznej mierze odnosi się dziś do ekologii, rozumianej jako pewna idea oraz system instytucji, które – właśnie pod flagą ekologii – kontraktują i sprzedają emocje związane z odmiennością wiejskiego krajobrazu i sposobu bycia (Sulima 2014: 59–60).

Tytuł artykułu wymagałby więc rozwinięcia, ponieważ narodowe imaginarium mitów, symboli i stereotypów ulega dyfuzji i przyjmuje z wolna nową postać, bardziej, jak widać, odpowiadającą potrzebom współczesności w postrzeganiu wsi i jej mieszkańców. W jakiś sposób znajduje ona sobie także nową językową reprezentację i tym samym zachęca do badań, do których niniejszy tekst może być zaledwie przyczynkiem.

BIBLIOGRAFIA

- J. Bartmiński, J. Panasiuk, 2009, *Stereotypy językowe we współczesnym języku polskim*, [w:] J. Bartmiński, *Stereotypy mieszkają w języku. Studia etnolingwistyczne*, Lublin, s. 85–105.
- A. Bilewicz, 2013, *Państwo niedomiasto, czyli o prawie do wsi*, „Nowe Peryferie”, nr 8, <http://nowe-peryferie.pl/index.php/2013/08/panstwo-niedomiasto-czyli-o-prawie-do-wsi/> (dostęp: 31.05.2020).
- J. Błuszkowski, 2003, *Stereotypy narodowe w świadomości Polaków*, Warszawa.
- J. Bojko, 1949, *Dwie dusze*, Warszawa (wyd. 1 jako broszura w 1904 r.).
- I. Bukraba-Rylska (red.), 2004, *Polska wieś w społecznej świadomości*, Warszawa.
- I. Bukraba-Rylska, 2006, *Stereotyp chłopca a tożsamość społeczeństwa polskiego*, „Wieś i Rolnictwo”, nr 1, s. 91–105.
- I. Bukraba-Rylska, 2008, *Socjologia wsi polskiej*, Warszawa.
- I. Bukraba-Rylska, 2010, *Jak oświecić polskich Irokezów*, „Rzeczpospolita”, 20.10.2010.
- I. Bukraba-Rylska, 2012, *Projekty modernizacji polskiej wsi, czyli o zbiorowej amnezji socjologów*, [w:] J. Styk, M. Dziekanowska (red.), *Pamięć jako kategoria rzeczywistości społecznej*, Lublin, s. 73–88.
- I. Bukraba-Rylska, 2017, *Polska wieś w badaniach socjologicznych, czyli nic nie jest oczywiste*, [w:] D.K. Rembiszewska (red.), *Dynamika rozwoju gwar słowiańskich w XXI wieku*, Warszawa, s. 245–258.
- I. Bukraba-Rylska, 2019, *Kultura wsi – kontekst lokalny, narodowy, globalny*, [w:] M. Halamska, M. Stanny, J. Wilkin (red.), *Ciągłość i zmiana. Sto lat rozwoju polskiej wsi*, t. 1, Warszawa, s. 485–520.

- W. Burszta, 2014, *Etnografia ludowości*, [w:] B. Fatyga, R. Michalski (red.), *Kultura ludowa. Teorie – Praktyki – Polityki*, Warszawa, s. 107–132.
- W. Burszta, J. Burszta, 2014, *Chłopi w kulturze narodowej. Wizja 1.0*, [w:] W. Dohnal (red.), *Od etnografii wsi do antropologii współczesności*, Warszawa, s. 267–280 (przedruk jako *Wstęp*, [w:] J. Burszta, *Dzieła wybrane w setną rocznicę Jego urodzin. Wydanie elektroniczne w pięciu woluminach poprzedzonych wstępami naukowymi*, Poznań 2014, dostępne jako pdf).
- W. Burszta, A. Kublik, 2015, *Polacy, wolni ptacy. Katalog polskich cnót* (wywiad z prof. Wojciechem Bursztą), „Magazyn Świąteczny Gazety Wyborczej”, 10.11.2015.
- A. Chętnik, 1936, *Pożywienie Kurpiów: jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*, Kraków, http://pbc.biaman.pl/dlibra/docmetadata?id=32200&from=&dirids=1&ver_id=&lp=7&Ql= (dostęp: 11–21.04.2019).
- M. Cichmińska, 2004, *Spokojnie, to tylko amalgamat* – „Gazeta Wyborcza”, *kino i teoria amalgamatów*, „Prace Językoznawcze”, z. 6, s. 21–32, http://bazhum.muzhp.pl/media/files/Prace_Językoznawcze/Prace_Językoznawcze-r2004-t6/Prace_Językoznawcze-r2004-t6-s21-32/Prace_Językoznawcze-r2004-t6-s21-32.pdf (dostęp: 23.07.2020).
- W. Czubernatowa, J. Tischner, 2001, *Wieści ze słuchanicy*, Kraków.
- J. Długosz, 2009, *Roczniki czyli Kroniki sławnego Królestwa Polskiego*, ks. I, ks. II, do 1038, wyd. 2, Warszawa.
- M. Dymek, 2020a, *Jadłonomia po polsku*, Warszawa.
- M. Dymek, 2020b, *Chłop wchodzi na salony*, „Gazeta Wyborcza. Magazyn Świąteczny” 6–7.06.2020, s. 29–30, <https://wyborcza.pl/7,75410,26006684,chlop-wchodzi-na-salony.html> (dostęp: 18.07.2020).
- R. Huszcza, 2006, *Honoryfikatywność. Gramatyka, pragmatyka, typologia*, Warszawa.
- U. Janicka-Krzywda, 1986, *Niespokojne Karpaty, czyli rzecz o zbójnictwie*, Warszawa–Kraków.
- U. Janicka-Krzywda, 1988, *Poczet harnasi karpaccich*, Warszaw–Kraków.
- M. Jarosz (red.), 2012, *Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja*, Warszawa, <http://www.izz.waw.pl/attachments/article/33/NormyZywieniaNowelizacjaZZ2012.pdf> (dostęp: 6–8.07.2020).
- M. Jarosz (red.), 2017, *Normy żywienia dla populacji Polski*, Warszawa, <https://ncez.pl/upload/normy-net-1.pdf> (dostęp: 6–8.07.2020).
- A. Kamler, D. Petrzekiewicz, K. Seroka (red.), 2018, *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym*, Warszawa.
- M. Krasna-Korycińska, 2010, *Przy słowiańskim stole, czyli kulinaria wczesnego średniowiecza*, Szczecin.
- Ł. Łuczaj, 2004, *Dzikie rośliny jadalne Polski: przewodnik survivalowy*, wyd. 2 poszerz., Krosno.
- E. Młynarczyk, 2016, *Językowy obraz pożywienia ludności wiejskiej w sytuacjach niedostatku materialnego (na przykładzie wybranych frazemów)*, [w:] K. Sikora, M. Rak (red.), *Słowiańska frazeologia gwarowa*, Kraków 2016, s. 253–266.

- W. Myśliwski, 2004, *Kres kultury chłopskiej*, „Gadki z Chatki”, nr 4 (53).
- A. Orzechowicz, 2018, *Tarnowieckie gadanie*, Tarnowiec.
- Pamiętniki chłopów, 1935–1936*, t. 1–2, oprac. L. Krzywicki, M. Dąbrowska (t. 2), Warszawa.
- H. Pelcowa, 2016, *Dawna rzeczywistość wiejska w językowo-kulturowym obrazie współczesnej wsi*, „Rozprawy Komisji Językowej ŁTN”, t. LXIII, s. 117–127.
- Z. Piasecki, 1973, *Byli chłopcy, byli... Zbójnictwo karpackie – prawda historyczna, folklor i literatura polska*, Kraków.
- S. Pigoń, 1983, *Z Komborni w świat. Wspomnienia młodości*, wyd. 5, oprac. Cz. Kłak, Warszawa.
- J. Radwański, 2017, *Wokół kuchni. Tradycje kulinarne na tle przemian społecznych i gospodarczych*, [w:] K. Smyk, T. Pudłocki, I. Wodzińska (red.), *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością*, Kolbuszowa, s. 65–91.
- M. Rak, 2015, *Kulturemy podhalańskie*, Kraków.
- C. Robotycki, 1998, *Nie wszystko jest oczywiste*, Kraków.
- A. Rogowska-Augustynowicz, 2008, *Świadomość odrębności stanowej w relacjach przedstawicieli drobnej szlachty w ziemi łomżyńskiej*, Warszawa.
- K. Sikora, 2014, *O paradoksach zanikania gwar ludowych i nowych stereotypach wiejskości*, [w:] M. Mączyński, E. Horyń (red.), *Język w środowisku wiejskim*, t. 1: *W 110 rocznicę urodzin profesora Eugeniusza Pawłowskiego*, Biblioteka Tradycji nr CXXXVI, Kraków, s. 115–123.
- K. Sikora, 2016, „Gbury, dziwki, patole, zwyrole i ćwoki”: o szczególnej karierze quasi-gwarowych ekspresywizmów w polszczyźnie, „Język Polski” XCVI, nr 3, s. 58–67.
- K. Sikora, 2019, *Kraków spod ciemnej gwiazdy w symbolicznej przestrzeni miasta*, „Prace Filologiczne” LXXIV, s. 427–442.
- J. Słomka, 1912, *Pamiętniki włościanina: od pańszczyzny do dni dzisiejszych*, Kraków.
- K. Smyk, T. Pudłocki, I. Wodzińska (red.), 2017, *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością*, Kolbuszowa.
- L. Stomma, 2002, *Antropologia kultury wsi polskiej XIX wieku oraz wybrane eseje*, Łódź.
- R. Sulima, 1997, *Kultura ludowa i polskie kompleksy*, [w:] A. Dobroński, B. Gołębiowski, S. Zagórski (red.), *Czy zmierzch kultury ludowej?*, Łomża, s. 109–115.
- R. Sulima, 2014, *Spółeczne wyobrażenia wsi na przełomie XX i XXI wieku*, „Wieś i Rolnictwo”, nr 2 (163), s. 57–63.
- J. Świątek, 1999, *Brzozowa i okolica Zakliczyna nad Dunajcem. Obraz etnograficzny – zbiór z lat 1897–1906*, cz. III, Wrocław.
- M. Tymochowicz, 2019, *Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie*, Lublin.
- A. Witkowska, 1972, *Sławianie, my lubim sielanki...*, Warszawa.
- W. Witos, 1978, *Moje wspomnienia*, Warszawa.
- A. Zadrożyńska, 2004, *Damy i galanci. O polskich zwyczajach towarzyskich*, Warszawa.
- F. Ziejka, 1971, *Młodopolski chłop „kolorowy bajecznie” a polska tradycja literacka*, [w:] J. Trzynadłowski (red.), *Tradycja i nowoczesność*, Wrocław, s. 27–55.
- F. Ziejka, 1977, „Wesele” w kręgu mitów polskich, Kraków.

F. Ziejka, 1984, *Złota legenda chłopów polskich*, Warszawa.

B. Żebrowska-Mazur, 2018, „Góralskie” drinki – regionalne nazwy napojów alkoholowych, [w:] R. Przybylska, M. Rak, A. Kwaśnicka-Janowicz (red.), *Historia języka, dialektologia i onomastyka w nowych kontekstach interpretacyjnych*, Kraków, s. 319–330.

STRESZCZENIE

Artykuł poświęcony jest współczesnym zmianom semantycznych konotacji polskiej wsi i jej kultury w bujnie rozwijającym się dyskursie kulinarnym. Nazwy restauracji, promujących polską tradycyjną kuchnię regionalną (np.: Chłopskie Jadło, Krakowiacy i Górale, Chłopska Chata, Bronowicka Stodoła itp.), i serwowanych przez nie potraw (np.: *Kwaśnica na świńskim ryju z prażokiem*, *Sznyceł Małopolskich chłopów z jajkiem sadzonym*, *Schabowy karczmarza*, *Jadło Boryny* itp.) jednoznacznie dowodzą, że doszło w badanym zakresie do daleko idących przewartościowań. Autor próbuje znaleźć dla tych zjawisk płaszczyznę interpretacji na gruncie lingwistyki antropologiczno-kulturowej.

Peasant food – in the battlefield of stereotypes and cultural misunderstandings

SUMMARY

The article is dedicated to modern changes in semantic connotations of Polish village and its culture in rapidly developing culinary discourse. The names of restaurants which promote traditional regional cuisine (e.g. *Chłopskie Jadło* [*Peasant Food*], *Krakowiacy i Górale* [*Cracovians and Hihglanders*], *Chłopska Chata* [*Peasant Cottage*], *Bronowicka Stodoła* [*Bronowice Barn*], etc.), as well as the names of dishes they serve (e.g. *Kwaśnica na świńskim ryju z prażokiem* [*Sauerkraut Soup Cooked with Pig's Snout and Served with Potato Noodles*], *Sznyceł Małopolskich chłopów z jajkiem sadzonym* [*Schnitzel of Lesser Poland Peasants with a Fried Egg*], *Schabowy karczmarza* [*Innkeeper's Pork Chop*], *Jadło Boryny* [*Boryna's Food*], etc.) confirm that their authors have made far-reaching revaluations of those concepts. The author of the article is trying to interpret these phenomena from the perspective of anthropological-cultural linguistics.

Barbara Żebrowska-Mazur

Wydział Polonistyki

Uniwersytet Jagielloński, Kraków

ORCID: 0000-0002-4691-898X

Funkcja ludyczna pożywienia w tekstach słownego folkloru dziecięcego

Słowa klucze: język folkloru, komizm, obscena

Keywords: childlore, humour, obscene

Naturalną kolejną rzeczą jest to, że krąg inspiracji dla humoru dzieci, które mają ograniczoną wiedzę o świecie, jest dość wątki. Możemy mówić tu o komizmie¹ prostym – jednorodnym uczuciowo, pozbawionym elementów refleksji (por. Dziemidok 1967: 92). Dlatego w funkcji ludycznej dzieci używają odniesień do codzienności, podstawowych czynności i przedmiotów. Centralne miejsce wśród nich zajmują potrzeby biologiczne człowieka, w tym zaspokajanie głodu. Dobrze rozpoznana przez dzieci czynność jedzenia i związane z nią pożywienie obrastają

¹ O trudnościach związanych z badaniem komizmu wspomina większość jego badaczy (por. Buttler 1968: 7–29). Bohdan Dziemidok tak formułuje istotę tego problemu: „Komizm jest jednym z najbardziej złożonych i różnorodnych zjawisk estetycznych. Termin ten bywa odnoszony zarówno do pewnych naturalnych (wolnych od intencji wywoływania przeżyć komizmu) zdarzeń, przedmiotów i zachodzących między nimi stosunków, jak też do pewnego typu twórczości (znajdującej wyraz nie tylko w dziełach artystycznych, lecz także w życiu codziennym), która polega na świadomym wytwarzaniu określonego układu zjawisk albo konstruowaniu określonych systemów pojęć lub słów w celu doznań pewnego typu. Wreszcie komizm łączony jest właśnie ze swoistymi przeżyciami. Najczęstszym sygnałem i widocznym rezultatem komizmu jest śmiech” (1967: 11). Zazwyczaj badacze teorii komizmu wyodrębniają dwie grupy dowcipów językowych: w skład pierwszej zaliczane są przykłady, których podstawą jest takie użycie środków językowych, by doprowadzić do zaskoczenia lub wprowadzenia odbiorcy w błąd; druga grupa obejmuje przykłady wykorzystujące elementy zmodyfikowane (Buttler 1968: 49–50). Podstawą komizmu jest bowiem „pewne zdeformowanie rzeczywistości, które musi w poczuciu człowieka mieć charakter sytuacji odbiegającej od powszechnie spotykanej normy” (Manasterska-Wiącek 2013: 179; por. Dziemidok 1967: 59).

w wiele chętnie wykorzystywanych w dziecięcym folklorze asocjacji, także tych mających na celu wywołanie śmiechu.

Celem artykułu jest przedstawienie funkcji ludycznej² osiągananej za pomocą wprowadzania do tekstów folkloru dziecięcego nazw potraw, napojów i składników spożywczych. Wywoływane przez nie skojarzenia służą uzyskaniu efektu komicznego i kształtowaniu poczucia humoru dziecka. Funkcja ludyczna pomaga regulować prawa rządzące w społeczności dziecięcej i tworzyć odpowiednie postawy (przez wyśmianie tego, co niepożądane). Podstawę materiałową artykułu stanowią teksty zebrane podczas badań dotyczących słownego ludowego folkloru dziecięcego, jego klasyfikacji gatunkowej oraz analizy tekstologicznej i etnolingwistycznej, prowadzonych w ramach rozprawy doktorskiej³. Teksty pozyskiwano w wyniku studiów dostępnych źródeł etnograficznych, kwerendy archiwalnej oraz badań terenowych prowadzonych w latach 2012–2017 głównie na terenie województwa małopolskiego. Zdecydowana większość przywoływanych na potrzeby tego artykułu materiałów pochodzi ze zbiorów i opracowań tekstów folkloru – przede wszystkim prac Doroty Simonides, folklorystki zajmującej się opisem i dokumentowaniem folkloru dziecięcego 2. poł. XX w. Jej książki dostarczyły wielu przykładów humorystycznych rymów, często łamiących tabu, co stanowi pewnego rodzaju ewenement, gdyż dzieci niechętnie dzielą się z osobą dorosłą takimi tekstami – jest to forma cenzury, z którą mierzą się wszyscy badacze twórczości dziecięcej (por. np. Rokosz 2005).

Na potrzeby artykułu funkcję ludyczną zawężam do rozumienia jej jako dążności do rozśmieszenia odbiorcy, do osiągnięcia efektu komicznego, a nie jako funkcji służącej intencji zabawy w ogóle. Do takiego ograniczenia skłania przekonanie, że nadrzędnym celem folkloru dziecięcego jest właśnie zabawa, bez względu na to, czy mamy na myśli jego słowne, muzyczne czy materialne twory (por. Simonides 1976: 44; Cieślowski 1985: 214–249; Kadłubiec, Fryda 1993: 10; Marcol 2008: 101). Należy mieć świadomość, że potrzeba zabawy jest podstawowym stymulatorem rozwojowym dziecka, jest dla niego koniecznością i sposobem przeżywania emocji, którym wyraz może ono dać w ekspresji słownej, muzycznej, plastycznej itp. (Kochanowska 2009: 111).

² Należy zaznaczyć, że analiza wszystkich zebranych tekstów folkloru dziecięcego wykazała, że nazwy potraw, napojów i składników spożywczych pełnią nie tylko funkcję ludyczną, ale też: rymotwórczą, symboliczną i perswazyjną. Choć może się wydawać, że w tekstach folkloru funkcja rymotwórcza ma prymarny charakter, tzn. to rym i rytm wymuszają użycie konkretnego słowa, jednak znacznie częściej współwystępuje ona z innymi funkcjami. Wszystkie wymienione funkcje pożywienia w folklorze dziecięcym bez wątpienia zasługują na opisanie, jednak ze względu na ograniczenia związane z objętością artykułu zdecydowałam się skupić wyłącznie na funkcji ludycznej – jest ona bowiem bardzo istotnym składnikiem folkloru dziecięcego.

³ Obecnie przygotowywane są dwie monografie o tej tematyce.

Humor w tekstach folkloru dziecięcego często przejawia się w przedstawianiu tzw. świata na opak⁴. Badacze rozwoju mowy i wyobraźni dziecka oraz twórczości dziecięcej zwracają uwagę na to, że dzieci odczuwają silny pociąg do niedorzeczności i do absurdałnego humoru (często skatologicznego) (por. Czukowski 1962; Cieślowski 1985; Simonides 1976, 1985; Marcol 2008; Kochanowska 2009). Warunkiem zrozumienia i przyjęcia tej przewrotności jest posiadanie przez dziecko wiedzy o rzeczywistym stanie rzeczy. Zabawa i śmiech w tekstach wykorzystujących motyw świata na opak bezpośrednio wynikają z tego, że dziecko doskonale zna właściwości przedmiotów i potrafi zdemaskować iluzję, a nie poddaje się jej. Co za tym idzie, głównym sensem wypowiedzania tych tekstów jest wykrywanie niedorzeczności i samosprawdzanie swojej wiedzy na temat świata (Czukowski 1962: 248–252; Kochanowska 2009: 120; Manasterska-Wiącek 2013: 180). Ponadto zaspokajają one dziecięcą potrzebę śmiechu i kształtują poczucie humoru (Czukowski 1962: 259). Takiemu humorystycznemu przetworzeniu ulegają zazwyczaj konwencjonalne elementy rzeczywistości, którym nadaje się cechy obcości i niecodzienności przez uchylenie obowiązujących norm. Inspiracją do odwrócenia porządku mogą okazać się więc przedmioty codziennego użytku i powszednie czynności skupione na zaspokajaniu podstawowych potrzeb człowieka, w tym przygotowywanie i spożywanie potraw⁵.

Źródłem komizmu może się stać m.in. wykorzystywanie produktów spożywczych w sposób niezgodny z ich przeznaczeniem, jak np. w poniższym tekście rymowanki, por.:

To były czasy –
Zawiasy z kiełbasy,
Klamki z wątrobianki,
Pełne wina dzbanki. [...] (SimWspół).

Kiełbasa i wątrobianka substytuują w tekście przedmioty o podobnym, podłużnym kształcie⁶. Na tym przykładzie można wykazać słuszność przywołanego wyżej spostrzeżenia, że dzieci zauważają podobieństwo między przedmiotami

⁴ Upodobanie do przedstawiania w tekstach świata na opak wynika z potrzeby psychicznej nie tylko dzieci, lecz także dorosłych (Simonides 1976: 118).

⁵ Warto zauważyć, że motywy związane z cielesnością, takie jak jedzenie, wydalanie, seksualność człowieka, są częstymi tematami poruszonymi w tekstach folkloru dziecięcego, pomagającymi dziecku w poznaniu i oswojeniu otaczającej rzeczywistości (por. Simonides 1976).

⁶ Por. *kiełbasa* 'wędlina o podłużnym kształcie, w osłonce z jelita zwierzęcego lub sztucznej, zrobiona z rozdrobnionego mięsa, z dodatkiem tłuszczu i przypraw'; *wątrobianka* 'wędlina w postaci kiszki wypełnionej masą z wątroby zwierzęcej lub wątróbek drobiowych; pot. kiszka wątrobiana' (WSJP PAN; por. SJP PWN).

i by uzyskać efekt humorystyczny, dokonują ich zamiany. Jednocześnie nadmiar jedzenia jest tu zrównany z wizją dobrobytu – nie służy ono już tylko zaspokojeniu głodu, ale może być wykorzystane nawet do zastąpienia codziennych przedmiotów: zawiasów i klamek.

Potrawy pojawiające się w folklorze dziecięcym mogą być też odstręczające, nie przywodząc na myśl nic smacznego, a wręcz przeciwnie (humor oparty jest tutaj na grotesce), por.:

A nasz ojciec dobry był,
Kupił mięsa samych żył.
A te żyły dobre były,
Aż się dzieci podławiły (SimEle).

Nasz tata dobry był,
Kupił mięsa samych żył.
A te żyły kiedy wrzały,
To w garnuszku tak dyrdały:
Dyr-dyr-dyr (SimEle).

Dziadek Zorra jest kucharzem,
Bije wszystkich kałamarzem,
Ludzie myślą, że to zupa,
A on kładzie gęsto trupa.
Raz, dwa, trzy
Trupem będziesz ty (SimEle).

Jo ubogi dziód.
Co jo byda jod?
Szyty muchy,
Dwa kopruchy
To jest mój łobiod⁷ (SimEle).

W pierwszych dwóch tekstach przywołana została *żyła* w znaczeniu 'twarda, niedająca się pogryźć część mięsa' (WSJP PAN). W tekście trzecim wywołanie obrzydzenia opiera się na sugestii, że przyrządzana zupa zrobiona jest z ludzkich ciał, co wzbudza też makabryczne odczucia. Natomiast w czwartym tekście

⁷ Tekst tej rymowanki jest przetworzeniem tekstu obrzędowego związanego dawniej z zapustami. Oderwał się on od obrzędu i został przejęty przez dzieci (Simonides 1976: 62), por.: „A jo ubogi dziód, / Co jo bede jod? / Bede chodził koło drogi, / Bede zbiroł kurze nogi, / Bede sobie jod” (Dek Przy).

nadawca „wcielający się” w postać dziada mówi o tym, że żywi się owadami, które dla człowieka wychowanego w kulturze europejskiej są odstręczające i w żadnym wypadku nie stanowią podstawy pożywienia. Dodatkowo zarówno *kopruch* ‘komar’ (SGŚ), jak i mucha uważane są, obok pcheł, wszy i pluskiew, za wyjątkowo uciążliwe dla człowieka i zwierząt (zwłaszcza gospodarskich). Joanna Papuzińska zauważa, że:

Świat na opak jest [...] obszarem swoistej dziecięcej kontrkultury, w której zanegowaniu podlegają nie tylko relacje logiki czy doświadczenia, lecz także ustalone i podane jako aksjomaty normy i wartości. Jednym z popularnych tematów okazuje się profanacja pożywienia: w miejsce produktów spożywczych podstawiane są rzeczy niejadalne (kluski z mydłem), obrzydliwe (zupa z trupa, kotlet z rany) (Papuzińska 2010: 41).

Celem takiego obrazowania jest dokuczenie innemu dziecku i możemy mówić tu o tzw. zabawie w obrzydzanie, por.:

Stary lcek kluski gniótł
wyleciał mu z nosa glut
a on myślał że to kluska
wsadził sobie do garnuszka
ugotował i zjadł (PapFolk: 41).

Siedzi misiu na kanapie,
pazurami w dupce drapie,
co udrapie, to zajada:
Jaka smaczna czekolada (PisWyl).

Czy kotlecik to mielony,
Czy pomidor to czerwony?
Nie, to tatko nasz kochany
Przez tramwaik przejechany.
Raz, dwa, trzy
Wychodź ty (SimEle).

Humor w folklorze dziecięcym służyć może także wyśmianiu kogoś, przezywaniu innego dziecka. Jak zauważa Katarzyna Marcol: „Samo brzmienie imienia lub nazwiska powoduje, że dzieci szukają do nich rymu i tworzą pary wyrazowe, które bawią dźwiękiem i skojarzeniami” (2008: 121–122), por.:

Bartłomiej – dobre kluski na oleju (BystrLit).

Irka je tłósto jak szpyrka⁸ (MarcSł).

Jacek placek na śmietanie
matka krzyczy stój bałwanie! (RokMiędz)

Jacek placek na śmietanie
matka krzyczy stój baranie (RokMiędz).

Józek
zrób mi wózek
dam ci placka
na powrózek.
Józek
szykuj wózek
cztery kółka
i dyszołka (KMR1).

Jurek – ogórek (zasł. w Krakowskim).

Jurek – ogórek – kiełbasa i sznurek! (CieśWiel)

Marek – skwarek (zasł. w Krakowskim).

W tego typu tekstach wyśmiewane jest obżarstwo, czasem też związana z nim niefrasobliwość, których konsekwencją mogą być dolegliwości żołądkowe, por.:

Pastuchy, pastuchy, wy macie dwa brzuchy,
jeden na kartofle, drugi na maśluchy⁹ (TN UMCS 1299b/3).

Hana, błana,
zjadła barana,
zjadła go z wełnóm,
mo d... pełnóm! (MarcSł)

Kuba – buba, gruby brzuch
zjadł na obiad talerz krup,

⁸ *Spyrka* 'słonina (jako tłuszcz)' (SGO); por. *szperka* 1. 'słonina' 2. 'skwarka' (SGM).

⁹ *Maśluch* 'grzyb, maślak' (SGM).

sto kotletów, worek soli,
teraz krzyczy: „Brzuch mnie boli!” (MarcSł)

Według Jany Pospíšilovej dzieci lubią się złościć nawzajem, układając rymy do swoich imion – przyjemność sprawia im zarówno próba zirytowania drugiego, jak i sama improwizacja w tworzeniu rymów (2008: 81–82). Zatem wypowiedzianie takich tekstów, tj. przezywank (por. Żebrowska-Mazur 2020: 164–171), z jednej strony wynika z chęci zabawy kosztem innego członka społeczności dziecięcej, czasem też pokazania swojej niechęci wobec konkretnego dziecka, z drugiej zaś z potrzeby wprowadzania ładu w grupie oraz zaznaczania hierarchii i norm współżycia panujących w społeczności dziecięcej¹⁰. Tak więc mamy tu do czynienia z żartami słownymi, których celem jest ośmieszenie nagannego, odchodzącego od normy wyglądu (np. nieproporcjonalny wzrost, otyłość, szczupłość) lub niewłaściwego zachowania (np. mazgajstwa, donosicielstwa; Marcol 2008: 121, 123–124), por.:

Wysoki jak topola
A głupi jak fasola! (SimWspół)

Gruby jak beczka,
Jak się naciśnie,
Leci wódeczka! (SimWspół)

Tłusty wpadł do kapusty,
Kapusta się śmieje,
Gruby ze strachu leje! (SimWspół)

Beksa-lala pojechała do szpitala!
Do szpitala do Warszawy
Dali jej tam słodkiej kawy!¹¹ (SimWspół)

Skarżypyta bez kopyta
Język lata jak łopata,

¹⁰ Barbara Boniecka wśród zachowań uznawanych przez dzieci za źle świadczące o człowieku wymienia: działanie na szkodę innych, niszczenie, agresję, przywłaszczanie sobie cudzych rzeczy, zaniedbywanie podstawowych obowiązków, uleganie nałogom, nieprzestrzeganie ustalonych reguł i praw, nieobyczajność, kłamstwo, niekompetencję językową oraz określone cechy charakteru i wyglądu (por. Boniecka 2010: 263–267).

¹¹ Funkcjonuje wiele wariantów tej przezywanki, np. znana mi z dzieciństwa: Beksa-lala pojechała do szpitala! A w szpitalu powiedzieli, takiej bekisy nie widzieli (por. Simonides 1976: 75).

Na łopacie kawał chleba,
 Skarżypycie tego jest potrzeba (SimWspół).

W ostatnim tekście piętnowane jest „mówienie za dużo” i nadawca postuluje, by skarżypyta lepiej nabrała w usta czegoś do gryzienia i jedzenia, bo wtedy nie powie wszystkim dorosłym.

Warto podkreślić, że przezywanki odimienne nie zawsze wnoszą informacje o odbiorcy, bywa, że ich treść nie ma nawet związku z jego cechami psychicznymi czy fizycznymi. Przezywanki mają najczęściej formę równoważników zdań lub ciągu rymujących się wyrazów, które nie muszą tworzyć logicznej całości (Marcol 2008: 121–122). W folklorze dziecięcym znaleźć można także rymowanki, które służą przezywaniu, a ich budowa nie jest oparta na rymie do imienia, ale na odniesieniu do konkretnej sytuacji, np. do spania w jednym łóżku, por.:

Kto śpi od ściany,
 ma garnek śmietany.
 Kto śpi z kraja,
 ma dwa jaja.
 Kto śpi w środku,
 ma g.... w kabãtku¹² (PR).

Kto śpi od ściany
 zji garnek śmietany.
 Kto śpi z brzegu
 zji skórę chleba.
 A kto we środku,
 g... po kotku (MilSpos).

Kto śpi od ściany
 zji garnek śmietany.
 Kto śpi z brzegu
 zji skórę chleba.
 A kto we środku,
 cukier na młotku (MilSpos).

Widoczna w tekstach gradacja opisywać ma sytuację dzieci śpiących razem i określić, które z nich zajmuje najlepsze miejsce w łóżku. Za takie uważane jest to najbliższej ściany i porównane jest ono do posiadania (lub zjedzenia) *garnka śmietany*, następne w kolejności jest miejsce z brzegu łóżka (tu dziecku grozi spadnięcie na

¹² *Kabatek* 'żakiecik, bluzeczka' (SGM).

podłogę) zestawione z *dwoma jajkami* lub *skórą chleba*. Najgorzej śpi się dziecku w środku, bo najbardziej narażone jest na niewygody wynikające z rozpychania się śpiących obok. Stąd jego sytuacja jest opisana w wymowny sposób – tj. przez odwołanie do tematów skatologicznych. W ostatnim tekście pojawia się *cukier na młotku*, który oznaczać ma to, że dziecko śpiące w środku dostaje raczej resztki niż pełnowartościowy produkt spożywczy. Niegdyś cukier formowany był w kształt kuli lub stożka nazywanego *głową cukru* (por. SJP PWN), którą kruszono za pomocą różnych narzędzi, np. specjalnego tasaka bądź toporka, moździerzka, tarki (NKJP), zapewne również młotka.

Warto wrócić do wprowadzanej przez nadawców tekstów analogii między zajmowanym w łóżku miejscem a spożywaną żywnością i poszukać jej źródeł. Chleb jest oceniany w kulturze ludowej wyłącznie pozytywnie, jako symbol dostatku, pomysłności i płodności, podstawowy pokarm mający zastosowanie obrzędowe (por. Wałęciuk-Dejneka 2010: 18, 23; Tymochowicz 2016). *Skóra chleba* w cytowanych tekstach wyraża małość. Skórka od chleba jest jego mniejszym kawałkiem niż kromka, czymś, co kojarzy się z resztkami i skromnością pożywienia, por. płn. psł. **кромѣка* 'coś odciętego, skraj, krawędź, brzeg; odcięty kawałek czegoś'; psł. **skora* 'to, co się odcina, oddziela, obłupuje, skóra, kora, powłoka' (WSJP PAN). *Jajko* w folklorze ma wiele znaczeń symbolicznych (było używane w działaniach magicznych, jako środek zabezpieczający oraz zapewniający urodzaj), jest np. symbolem życia, płodności, witalności czy oczyszczenia. Na wsi kojarzone jest przede wszystkim z zapłatą za kołędowanie, jednym z towarów tzw. pierwszej potrzeby – pożywienie, ale też lekarstwo na różne dolegliwości (SPBL). Zarówno chleb, jak i jajka jedzone są na wsi na co dzień, z tego wynika też ich znaczenie jako produktów szczególnie ważnych dla kultury (nie tylko) ludowej. Pozytywne konotacje *śmietany* i *śmietanki* (czyli 'nieukwaszonej, świeżej śmietany; por. WSJP PAN) widoczne w znaczeniach przenośnych wyrazów i we frazeologii, np. *spijać śmietankę z czegoś, po kimś* 'niezasłużenie, w sposób nieuprawniony korzystać z efektów czyjejś pracy, z czyichś osiągnięć' (WSF PWN); *ktos spija/zbiera śmietankę* 'ktoś wyciąga korzyści z własnego lub cudzego sukcesu' (WSJP PAN); *śmietanka* 'najlepsza część jakiegoś środowiska, elita' (SJP Dor); *śmietanka towarzyska* 'grupa ludzi wyróżniająca się lub uprzywilejowana w jakimś środowisku, najbardziej wykształcona, wpływowa lub zamożna' (WSJP PAN). Owe konotacje ujawniają się również w folklorze, np. w przyśpiewce weselnej opisującej zalety wyglądu państwa młodych oraz w pieśni stanowej poruszającej temat zmiany zachowania po ślubie, por.:

Dana moja, dana, cóż to za przydana¹³,
 ʷoczki jak toreczki¹⁴, gęba jak śmietana,
 ʷoczki jak toreczki, gęba jak śmietana (LubPolII).

¹³ *Przydana, przydane* 'wiano' (por. LubPolII).

¹⁴ *Toreczki, tarczki, tarki* 'owoce tarniny' (por. LubPolII).

Jakżem sie zalić Marysi Janiszowiance,
to mi gotowała kluski na śmietance.
Jakżem sie ʷozenił, to mi odmieniła,
gotowała na wodzie i nie posoliła (LubPolV).

Słodka śmietana uważana jest za coś bardzo smacznego, a na to, że jest produktem spożywczym pożądanym, wpływa też jej ograniczona ilość – powstaje na powierzchni mleka i zbiera się ją sukcesywnie. Zatem w tekstach komentujących spanie w jednym łóżku mamy do czynienia z gradacją o charakterze ludycznym, którą najogólniej możemy przedstawić w następujący sposób: bardzo smaczne/wyjątkowe > smaczne/powszednie > niesmaczne/niejadalne.

Konfrontacji dzieci służą również prowokanki, czyli krótkie, rymowane teksty o dialogowym charakterze. Ich konstrukcja oparta jest na wymianie ról, polegającej na uprzednim sprowokowaniu wypowiedzi. Nazwy produktów spożywczych pojawiają się jako rymujące się odpowiedzi na pytania uznane przez odpowiadające na nie dziecko za niegrzeczne lub (jak w przypadku trzeciego tekstu) jako pozorny dialog prowadzony w formie pytań retorycznych (Simonides 1976: 81; Żebrowska-Mazur 2020), por.:

– Co?
– Jajco drogą szło,
Napotkało patelnicę
I zrobiło jajecznicę! (SimWspół)

– Co?
– Gównno drogą szło,
Zawinęło się w papierek
I udaje, że cukierek! (SimWspół)

– Czego chcesz?
– Miodu?
– Idź do ula!
– Mleka?
– Idź do krowy! (SimWspół)

Konsekwencją źle zadanego pytania jest tu wypowiedzenie ośmieszającej rymowanki. Dziecko będące ofiarą tekstu może na niego odpowiedzieć i użyć formuły mającej odwrócić wyzwicko przeciwko jego nadawcy, por.:

– Jak ja świnia, to ty wieprz,
Co ja zrobię, to ty zjesz! (SimWspół)

– Aptekorz, aptekorz,
Jo srom, a ty łykosz! (SimWspół)

– Kakao zatkało?
– Wcale nie, bo kakao nie zatyka,
Bo nie ma patyka!
– Ale są takie fabryki,
Co produkują patyki! (SimWspół)

Wymowną odpowiedzią jest tekst krytykujący wygląd przeciwnika, por.:

– Gruba świnia,
Łeb jak dynia
Krzywe nogi
Jak pierogi! (SimWspół)

Najdotkliwszą formą dokuczania, w odczuciu dzieci niedopuszczalną, jest wyśmiewanie rodziców przeciwnika (Simonides 1976: 90). Także w takich tekstach znaleźć można nawiązania do czynności jedzenia i picia, por.:

Moja mama i twoja mama poszły na spacer. Moja mama wpadła do gówna, a twoja do miodu. Potem twoja mama musiała wylizać moją, a moja – twoją! (SimWspół)

– Ładnie, ładnie,
Twoja matka kury kradnie,
A twój ojciec za granicą
Pije wódkę z czarownicą! (SimWspół)

Należy podkreślić, że dzieci mają pełną świadomość, że używane przez nie teksty są nieprzyzwoite i nie spotkałyby się z aprobatą dorosłych. Stoją jednak przed wyborem: albo będą przestrzegać zakazu dorosłych dotyczącego mówienia „brzydkich” słów i tym samym stracą pozycję w grupie dziecięcej oraz staną się pośmiewiskiem, albo odpowiedzą rywalowi dobitnym tekstem. Dzieci częściej wybierają złamanie zakazu i konfrontację słowną (Simonides 1976: 90). Warto dodać, że szczególnie atrakcyjne są dla nich te zachowania i teksty folkloru dziecięcego, które wykluczają udział dorosłych, czyli ograniczają się do dziecięcego grona. Wynika to zarówno z potrzeby braku nadzoru, jak i z potrzeby samodzielności. Gdy nie ma dorosłych, nęcące staje się łamanie zakazów przez nich wprowadzonych, tak więc używanie wulgarnych słów i nieobyczajnych tekstów. Jednym z wyznaczników humoru dziecięcego jest podejmowanie treści związanych z seksualnością

i tematami skatologicznymi (por. Simonides 1976: 45, 1985: 41–42; Waksmund 1994: 13–14; Marcol 2008: 106; Bittner 2011: 36; Pospíšilová, Uhlíková 2011: 34–35).

Źródłem humoru w dziecięcych tekstach bardzo często jest obscena mająca swoje korzenie w powiązaniu jedzenia z czynnością wydalania (co widoczne było również w cytowanych wyżej przykładach), czemu towarzyszy też przywoływanie potraw i produktów kojarzonych z biedą lub powszedniością, a więc nieuznawanych przez dzieci za smaczne. D. Simonides w latach 70. XX w. zanotowała tekst obscenicznego rymowanki znany czterem pokoleniom jednej rodziny (prababcia, babcia, córka, wnuczka). Z czasem uległ on przekształceniom świadczącym nie tylko o zmienności i dynamice, którym podlegają teksty folkloru, ale też o ich trwałości (Simonides 1976: 70–71). Prześmiewczy charakter został zachowany mimo zmian niektórych elementów w tekście, por. (teksty podano w kolejności chronologicznej):

Jest tu jeden między nami,
Co się zesuł kartoflami¹⁵.
Jest to od kowala syn,
Co wypuścił z tyłka dym.

Herumdybus, herumdybus,
Jest tu jeden między nami,
Co się zesrał kartoflami,
Jest to tyn,
Co wypuścił z dupy dym.

Jest tu jeden między nami,
Co narobił ziemniakami,
Sucha rzepa, suchy chrzon.
A to on.

¹⁵ W przytoczonych tekstach możemy zauważyć świadectwo funkcjonowania obok siebie (nawet w obrębie jednej rodziny) leksemów: *kartofel* i *ziemniak*. Zdaje się, że obie te nazwy są obecne w polszczyźnie na równi i trudno wskazać, która z nich jest częściej używana, mimo że, jak podaje Lucyna Tomczak, istnieje dwadzieścia jeden regionalnych, ludowych nazw ogólnych oraz około stu trzydziestu nazw odmian tego warzywa (2001: 125). Witold Doroszewski w słowniku pod swoją redakcją w obu hasłach odnosi leksemy do siebie nawzajem przez stosowanie skrótu *in.*, czyli *inaczej* (por. SJPDor). Natomiast Jan Miodek w jednym ze swoich felietonów pisze o panującym wśród Polaków odczuciu, „że kartofel jest obcy (niemiecki) i stylistycznie gorszy, a ziemniak – nasz, swojski i bardziej elegancki” (2011). Odczucie to jest jednak błędne, ponieważ oba wyrazy mają niemieckie pochodzenie: *kartofel* od niemieckiego *Kartoffel*; *ziemniak* jest uniwerbizowaną kalką niemiecką *Erdapfel* (*Erde* 'ziemia' + *Apfel* 'jabłko'), czyli dosłownie: 'ziemne jabłko' (WSJP; por. Miodek 2011).

Jest tu jeden między nami,
 Co się zesuł kartoflami,
 Jest to ten,
 Komu z tyłka wyszedł tlen (SimWspół).

Podobny tekst, używany w funkcji wyliczanki¹⁶, także zawierający w sobie nazwę produktu spożywczego, został zanotowany na Kociewiu:

Ktoś tu był między nami
 co się obżarł słodzinami
 sucha rzepa – mokry chrzon
 nikt to nie był – tylko on (KMR1).

Słodziny to 'produkt odpadowy otrzymywany przy produkcji piwa, używany w gospodarstwie jako pasza dla bydła; młóto' (SJPDor), zatem zjedzenie ich jest raczej kompromitujące. Na uwagę zasługuje także para tworzona przez rzepę i chrzan. W tekstach dziecięcych te warzywa pojawiają się z przymiotnikami *suchy* lub (rzadziej) *mokry*, tj. jako zestawienia: *sucha rzepa – suchy chrzan* lub *sucha rzepa – mokry chrzan*; por. teksty zamieszczone wyżej oraz poniższy:

Sucha rzepa, suchy krzon (chrzan)
 Kto sie zebź... To jest uon! (UdzieZiem)

Rzepa była dawniej na wsi bardzo popularnym i łatwym w uprawie warzywem, spożywanym na co dzień. W polszczyźnie ludowej i potocznej symbolizuje zdrowie i krzepę. Jadano ją świeżą, ale również suszoną – w takiej formie przechowywano ją na zimę. Surowa, świeża i chrupiąca rzepa uważana była za warzywo dające zdrowie, natomiast suszona za pożywienie niskowartościowe, niesmaczne i jedzone przez ubogich, co widać np. w wyrażeniach i frazach: *rad jak suchej rzepie* 'nierad'; *sucha rzepa, karpiele*¹⁷, *i to jeszcze w niedzielę* 'o złym jedzeniu'; *będziesz ty i suchą rzepę gryźł* 'o kimś, kto może popaść w biedę' (SSiSL II 2018). Związek suszonej rzepy z bylejakością, małowartościowością ma odzwierciedlenie też w folklorze, por.:

Starego ja męża miała
 wsadziłam go w miech da i w miech,
 dawałam mu suchy rzepy

¹⁶ Krystyna Pisarkowa podaje wersję: „Jest tu taki między nami, / co dostanie bizunami: / hopa, ropa, len, / a to będzie ten!” (PisWyl). *Bizun* to 'bat z byczej skóry' (por. SJP PWN).

¹⁷ *Karpieł* 'brukiew' lub 'burak'; wyraz ten używany jest także jako nazwa rzepy (por. SSiSL 2018).

żeby prędy zdech da i zdech.
 zdychaj stary niedołego
 bo ja pójdę za młodego (K4Kuj).

SSiSL podaje wyrażenie porównawcze *suchy jak krzón* (2018), którego źródło należy upatrywać w wyglądzie korzenia chrzanu – jest on długi i wąski (to samo źródło ma porównanie *chudy jak chrzan*; SSiSL 2018). Chrzan jest symbolem m.in. zdrowia i siły (stąd jego wążanie miało zapewnić długowieczność; ma on szerokie zastosowanie w ludowym leczeniu, również złości i agresji (ze względu na ostry smak i aromat). Kojarzenie smaku chrzanu z negatywnymi odczuciami uwidacznia się w polszczyźnie w wielości czasowników potocznych utworzonych od rzeczownika *chrzan*, oznaczających m.in. mówienie lub robienie bezsensownych rzeczy, psucie czegoś oraz związanych ogólnie z agresją (SSiSL 2018); por.: *chrzanić, chrzanić się, chrzanić kogoś/coś, ochrzanić, schrzanić coś, przychrzanić się* itp.

Omawiane zestawienia mają przede wszystkim funkcję rymotwórczą, ale są też odzwierciedleniem posiadanej wiedzy o świecie, np. powiązanie rzepy i chrzanu z problemami natury gastrycznej oraz użycie ich w tekstach odnoszących się właśnie do tego rodzaju dolegliwości. Ponadto w parze *sucha rzepa – mokry chrzan* możemy mówić o odwróceniu porządku, ponieważ pożądaną cechą rzepy nie jest jej suchość, ale chrupkość i twardość (przekonanie o wartościach zdrowotnych świeżej rzepy), które możemy wiązać z jej soczystością i mokrącią, natomiast właściwością chrzanu jest suchość. Patrząc w ten sposób na cytowany powyżej tekst, stwierdzić należy, że on także prezentuje, choć w znacznie ograniczony sposób, tzw. świat na opak.

Dzieci pozbawione nadzoru dorosłych tworzą też rymy parodiujące inne teksty, np. modlitwy¹⁸ (por. Simonides 1976: 97–99). W stosunkowo łatwy sposób osiągnąć jest efekt humorystyczny, gdy w treść wplatane są nazwy alkoholu, dzięki czemu postaciom pojawiającym się w tekście przypisywane jest miano osób nadużywających trunków. Zabieg ten śmieszy odbiorcę tym bardziej, że bez problemu rozpoznaje tekst będący podstawą przetworzenia, zwłaszcza wtedy, gdy zaśpiewany jest na tę samą melodię co powszechnie znana kolęda, por.:

Przybieżeli do gospody we czterech.
 I odeszli od gospody na czterech,
 Chwała spirytusowi¹⁹,
 Wódce – monopolowi,
 A potem na MO (SimWspół).

¹⁸ Nadmienić należy, że w folklorze dorosłych również możemy znaleźć parodie modlitw, pieśni kościelnych, kolęd, katechizmów, a nawet Biblii (por. Wróblewska 2011: 183).

¹⁹ Tu też skojarzenie spirytusu z Duchem Świętym (łac. *Spiritus Sanctus*).

Bóg się rodzi, moc truchleje,
Dajcie wódki, bo trzeźwieję (SimWspół).

Alkohol pojawia się też w trawestacjach hasel dotyczących przeciwdziałania jego nadmiernemu spożyciu, w tym przysłów, por.:

– Od wódki rozum krótki,
Nie używaj półlitrowki,
Kupuj cały litr! (SimWspół)

– Na weselu wódek kilka,
Syna będziesz miał debilka! (SimWspół)

W folklorze postaci spożywające alkohol i będące pod jego wpływem pojawiają się, by spełniać funkcję moralizatorsko-dydaktyczną lub funkcję ludyczną. Pierwsza wynika z przekonania o tym, że spożywanie alkoholu jest przyczyną grzechu i nieszczęść, druga zaś realizowana jest przez ukazanie zachowania nietrzeźwych bohaterów, którzy są nierozsądni i mają problem z koordynacją ruchową (SPBL). Warto dodać, że wpływ na znaczenie alkoholu w kulturze magicznej, która w znacznym stopniu oddziałuje na kulturę ludową, mają jego halucynogenne właściwości: jest środkiem mediacji między światami, składnikiem rytualnych ofiar i obrzędów przejścia, wykorzystuje się go również w celach leczniczych (por. Kowalski 2007: 15–20). Przywoływanie alkoholu w tekstach używanych przez dzieci jest nęcące także z tego powodu, że stanowi on dla nich przedmiot tabu, jest poza ich zasięgiem i piją go wyłącznie dorośli. Jego obecność w tekście daje w pewnym sensie możliwość „zblizenia się do niego”, czyni nadawcę tekstu bardziej dorosłym w oczach rówieśników, kimś niebojącym się konsekwencji wynikających z łamania zakazu. Dotyczy to zresztą też innych treści związanych z ograniczeniami nałożonymi przez dorosłych.

W tekstach folkloru dziecięcego w funkcji ludycznej pojawia się motyw jedzenia i picia zarówno potraw, napojów oraz produktów spożywczych dobrze znanych dzieciom i spożywanych na co dzień (nawet jeśli obecnie tak nie jest, są świadectwem dawnej kultury kulinarnej), np. kiełbasy, klusek, pierogów, jak i tego, co jest niejadalne lub obrzydliwe, np. ekskrementów, odpadków, zwłok. Ponadto funkcja ludyczna osiągnąta jest przez przedstawienie absurdalności świata na opak, w którym pożywienie jest używane niezgodnie z przeznaczeniem – spożywane są potrawy w rzeczywistości niejadalne. Niedorzeczność związana jest tu z humorem skatologicznym, który może prowadzić do słownej profanacji żywności. Wywoływanie efektu komicznego służy często wyśmianiu, np. przez sugerowanie, że odbiorca tekstu je lub pije kompromitujące go pożywienie. W humorystyczny sposób piętnowane jest obżarstwo, którego skutkiem są dolegliwości żołądkowe

lub zwracanie i wydalanie zjedzonych potraw. By ośmieszyć odbiorcę, stosowane są też porównania jego wyglądu do cech i właściwości produktów spożywczych, np. kształtu oraz wielkości. Nazwy pożywienia używane są również jako rymy do imion oponentów i tym samym bywają źródłem zabawnych skojarzeń. Należy zauważyć, że komizm tekstów tworzonych przez dzieci służy określaniu zasad panujących w społeczności dziecięcej, rozładowywaniu negatywnych emocji, a także sprawdzaniu swojej wiedzy o świecie. Jest zatem elementem istotnym dla rozwoju intelektualnego dziecka.

BIBLIOGRAFIA

Źródła słownikowe

- NKJP: P. Pęzik, *Wyszukiwarka PELCRA dla danych NKJP*, [w:] *Narodowy Korpus Języka Polskiego*, red. A. Przepiórkowski, M. Bańko, R. Górski, B. Lewandowska-Tomaszczyk, Warszawa 2012.
- SGM: *Słownik gwar małopolskich*, red. J. Wronicz, t. 1–2, Kraków 2016–2017.
- SGO: J. Kąś, *Słownik gwary orawskiej*, t. 2: P–Ż, Kraków 2011.
- SGŚ: B. Podgórska, A. Podgórski, *Słownik gwar śląskich*, Katowice 2008.
- SJPDor: *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, <http://www.sjpd.pwn.pl> (dostęp: 12.12.2019).
- SJP PWN: *Słownik języka polskiego PWN*, <http://sjp.pwn.pl> (dostęp: 8.12.2019).
- SPBL: *Słownik polskiej bajki ludowej*, red. V. Wróblewska, t. 1–3, Toruń 2018.
- SSiSL: *Słownik stereotypów i symboli ludowych*, red. J. Bartmiński, t. 2, z. 2: *Rośliny: warzywa, przyprawy, rośliny przemysłowe*, Lublin 2018.
- WSF PWN: *Wielki słownik frazeologiczny PWN z przysłowiami*, oprac. A. Kłosińska, E. Sobol, A. Stankiewicz, Warszawa 2005.
- WSJP PAN: *Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Żmigrodzki, <http://wsjp.pl/> (dostęp: 8.12.2019).

Źródła tekstów

- BystrLit: J.S. Bystroń, *Literatura ludowa*, [w:] tegoż, *Tematy, które mi odradzano. Pisma etnograficzne rozproszone*, oprac. L. Stomma, Warszawa 1980, s. 357–417 (przedruk za: *Dzieje literatury pięknej w Polsce*, Kraków 1936).
- CieśWiel: J. Cieślowski, *Wielka zabawa*, wyd. 2, Wrocław 1985.
- Dek Przy: J.P. Dekowski, *Przyczynki do folkloru dziecięcego*, „Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi” 1967, seria etnograficzna, nr 11: *Zwyczajy i obrzędy ziemi łódzkiej*, red. K. Jażdżewski, M. Misińska, s. 221–226.

- K4Kuj: O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 4: *Kujawy*, cz. II, Wrocław–Poznań 1962 (pierwotny druk: Warszawa 1867).
- KMR1: „Kociewski Magazyn Regionalny” 1986, nr 1, <https://pl.scribd.com/doc/63999563/Kociewski-Magazyn-Regionalny-Nr-1> (dostęp: 10.05.2018).
- LubPoll: J. Bartmiński (red.), *Lubelskie, Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, cz. II: *Pieśni i obrzędy rodzinne*, Lublin 2011.
- LubPolV: J. Bartmiński (red.), *Lubelskie, Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, cz. V: *Pieśni stanowe i zawodowe*, Lublin 2011.
- MarcSt: K. Marcol, *Słowo i zabawa. Ustna twórczość dzieci na pograniczu polsko-czeskim*, Wrocław 2008.
- MilSpos: J. Milewska, *Sposoby zabawiania dzieci i ich zabawy w Ciechanowskiem*, „Wisła” 1903, t. XVII, s. 31–39.
- PapFolk: J. Papuzińska, *Folklor dziecięcy i jego losy*, „Tekstualia” 2010, nr 2 (21), s. 37–49.
- PisWyl: K. Pisarkowa, *Wyliczniki polskie*, Wrocław 1975.
- PR: inf. mężczyzna ur. 1940 r., Niedzieliska gm. Szczurowa, nagr. B. Żebrowska, 19.07.2016.
- RokMiędz: T. Rokosz, *Między mową a śpiewem. Fonetyczna organizacja wybranych tekstów*, Lublin 2000 (Praca magisterska pod kierunkiem prof. dra hab. Jerzego Bartmińskiego, UMCS).
- SimEle: D. Simonides, *Ele mele dudki. Rymowanki dzieci śląskich (studium folklorystyczne)*, Katowice 1985.
- SimWspół: D. Simonides, *Współczesny folklor słowny dzieci i nastolatków*, Warszawa 1976.
- TN UMCS 1299b/3: Taśmoteka Nagrań Terenowych Archiwum Etnolingwistycznego przy Zakładzie Teknologii i Gramatyki Współczesnego Języka Polskiego UMCS w Lublinie, inf. kobieta ur. 1945, Grabowica gm. Susiec nagr. 1999.
- UdzieZiem: S. Udziela (red.), *Ziemia biecka. Lud polski w powiatach gorlickim i grybrowskim*, wyd. 2, Nowy Sącz 2018.

Literatura przedmiotu

- D. Bittner, 2011, *Kultura dětí a dětský folklor*, [w:] P. Janeček (ed.), *Folklor atomového věku. Kolektivně sdílené prvky expresivní kultury v soudobé české společnosti*, Praha, s. 13–38.
- B. Boniecka, 2010, *Dziecięce wyobrażenia świata. Zbiór studiów*, Lublin.
- D. Buttler, 1968, *Polski dowcip językowy*, Warszawa.
- J.S. Bystróż, 1980, *Literatura ludowa*, [w:] tegoż, *Tematy, które mi odradzano. Pisma etnograficzne rozproszone*, oprac. L. Stomma, Warszawa, s. 357–417 (przedruk za: *Dzieje literatury pięknej w Polsce*, Kraków 1936).
- J. Cieślowski, 1985, *Wielka zabawa*, wyd. 2, Wrocław.
- K. Czukowski, 1962, *Od dwóch do pięciu*, przeł. W. Woroszyński, Warszawa.
- B. Dziemidok, 1967, *O komizmie*, Warszawa.

- K.D. Kadłubiec, I. Fryda, 1993, *Raz, dwa, trzy, wychodź ty! Twórczość słowna polskich dzieci z Zaolzia*, Czeski Cieszyń.
- E. Kochanowska, 2009, *Zabawy ze słowem – o twórczości poetyckiej dzieci w młodszym wieku szkolnym*, [w:] B. Dymara (red.), *Dziecko w świecie zabawy. O kulturze, cechach i wartościach ludycznej edukacji*, Kraków, s. 111–124.
- P. Kowalski, 2007, *Kultura magiczna. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa.
- E. Manasterska-Wiącek, 2013, *Moc śmiechu i humoru w dziecięcym wydaniu*, [w:] M. Karwatowska, L. Tymiakin (red.), *Humor w perspektywie kulturowo-językowej*, Lublin, s. 179–191.
- K. Marcol, 2008, *Słowo i zabawa. Ustna twórczość dzieci na pograniczu polsko-czeskim*, Wrocław.
- J. Miodek, 2011, *Rzecz o języku: O wyższości kartofla nad ziemniakiem*, „Gazeta Wrocławska”, 1.04.2011, <https://gazetawroclawska.pl/rzecz-o-jezyku-o-wyzszosci-kartofla-nad-ziemniakiem/ar/387160> (dostęp: 14.12.2019).
- J. Papuzińska, 2010, *Folklor dziecięcy i jego losy*, „Tekstualia”, nr 2 (21), s. 37–49.
- J. Pospíšilová, 2008, *Kultura a folklor dětí. Kapitoly o dětských zábavách a současném (převážně) slovesném folkloru dětí na Moravě*, Brno, https://is.muni.cz/th/rdcvc/Pgs_06_05_2008.pdf (dostęp: 1.06.2018).
- J. Pospíšilová, L. Uhlíková, 2011, *Dětská folklorní komunikace v rýmech – možnosti interdisciplinárního přístupu*, „Slovenský Národopis” 59, s. 29–46.
- T. Rokosz, 2005, *W świecie dziecięcych zabaw. Analiza wybranych gatunków dziecięcego folkloru*, „Twórczość Ludowa” XX, nr 1–4 (60), s. 38–43.
- D. Simonides, 1976, *Współczesny folklor słowny dzieci i nastolatków*, Warszawa.
- D. Simonides, 1985, *Ele mele dudki. Rymowanki dzieci śląskich (studium folklorystyczne)*, Katowice.
- L. Tomczak, 2001, *Ludowe nazwy ziemniaków i ich odmian*, [w:] *Języka a Kultura*, t. 16: A. Dąbrowska, I. Kamińska-Szmaj (red.), *Świat roślin w języku i kulturze*, Wrocław, s. 123–129.
- M. Tymochowicz, 2016, *Pieczyno obrzędowe na Lubelszczyźnie i jego współczesne uwarunkowania*, „Łódzkie Studia Etnograficzne” LV, s. 80–98.
- R. Waksmund, 1994, *Dzieci – plemię nieznanne. Od folklorystyki do etnografii dzieciństwa*, „Literatura Ludowa” XXXVIII, s. 3–15.
- B. Wałęciuk-Dejneka, 2010, *Chleb w folklorze polskim – w poszukiwaniu znaczeń*, Siedlce.
- V. Wróblewska, 2011, *Humoreski ludowe w świetle teorii karnawalizacji literatury*, [w:] A. Stoff, A. Skubaczewska-Pniewska (red.), *Teoria karnawalizacji. Konteksty i interpretacje*, Toruń, s. 175–192.
- B. Żebrowska-Mazur, 2020, *Słowny ludowy folklor dziecięcy, cz. 1: Istota folkloru dziecięcego*, Kraków.

STRESZCZENIE

Celem artykułu jest przedstawienie funkcji ludycznej osiągananej za pomocą wprowadzania do tekstów folkloru dziecięcego nazw potraw, napojów i składników spożywczych. Pożywienie pojawia się jako budulec motywu świata na opak, w którym jest ono używane niezgodnie z przeznaczeniem – spożywane są potrawy w rzeczywistości niejadalne. Niedorzeczność związana jest tu z humorem skatologicznym, który może prowadzić do słownej profanacji żywności. Wywoływanie efektu komicznego służy też często wyśmianiu, np. przez sugerowanie, że odbiorca tekstu je lub pije kompromitujące go pożywienie. Dzieci w humorystyczny sposób piętnują obżarstwo, którego skutkiem są dolegliwości żołądkowe lub zwracanie i wydalanie zjedzonych potraw. By ośmieszyć odbiorcę, stosują również porównania jego wyglądu do cech i właściwości produktów spożywczych, np. kształtu i wielkości. Nazwy pożywienia używane są także jako rymy do imion oponenta i tym samym są źródłem zabawnych skojarzeń.

Podstawę materiałową artykułu stanowią teksty pozyskane w wyniku studiów dostępnych źródeł etnograficznych, kwerendy archiwalnej oraz badań terenowych prowadzonych w latach 2012–2017 głównie na terenie województwa małopolskiego.

Ludic function of food in the texts of verbal children's folklore

SUMMARY

The aim of the present study is to explore how food names are used in a ludic function in children's folklore. Theme of food is often the source of absurdity – meals aren't always eatable and can be used for purposes other than those intended. Absurd is connected with scatological humour, that leads to verbal desecration of food. Creating comic effect is also often used to ridicule someone by suggesting that the recipient eats or drinks food something compromising. Children humorously condemn gluttony, which can result in stomach discomfort or even excretion of eaten food. To ridicule the recipient, they also use comparisons of his appearance to the characteristics and properties of food products, e.g. shape and size. Names of food can be also rhymed with name of the opponent and thus they are a source of funny associations.

Texts analysed in the article were obtained during of studies of available ethnographic sources, archival queries and field research conducted in the years 2012–2017 mainly in the Lesser Poland Voivodeship.

Noty o autorach

Barbara Batko-Tokarz, dr hab., adiunkt w Katedrze Historii Języka i Dialektologii na Wydziale Polonistyki Uniwersytetu Jagiellońskiego. Jest autorką książek pt. *Perswazja w dyskursie sejmowym* (2008) i *Tematyczny podział słownictwa współczesnego języka polskiego* (2019), a także współautorką pracy zespołowej *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich* (2017). Interesuje się przeobrażeniami współczesnej polszczyzny, zagadnieniami poprawności językowej, zróżnicowaniem regionalnym polszczyzny, a także leksykologią i leksykografią. Od 2007 r. pracuje przy projekcie *Wielkiego słownika języka polskiego PAN*, czyli pierwszego prymarnie elektronicznego słownika współczesnej polszczyzny. Od samego początku odpowiada w nim za klasyfikację tematyczną.
Adres mailowy: barbara.batko-tokarz@uj.edu.pl

Artur Czesak, dr; językoznawca polonista, dialektolog, leksykograf, badacz regionalizmów i leksyki rzadkiej, obserwator przemian statusu śląszczyzny i powstawania jej ponadregionalnej odmiany (*Współczesne teksty śląskie na tle procesów językotwórczych i standaryzacyjnych współczesnej Słowiańszczyzny*, 2015); juror festiwalu folklorystycznych. Prowadzi zajęcia ze stylistyki na Wydziałach Polonistyki i Filologicznym Uniwersytetu Jagiellońskiego, współredaktor serwisu internetowego dobryslownik.pl, blogger.
Adres mailowy: artur.czesak@gmail.com

Donata Ochmann, dr, adiunkt w Katedrze Historii Języka i Dialektologii na Wydziale Polonistyki Uniwersytetu Jagiellońskiego; leksykolożka i leksykografka, badaczka słowotwórstwa współczesnej polszczyzny (*Nowe wyrazy złożone o podstawie zdezintegrowanej w języku polskim*, 2004). Najnowsze zjawiska leksykalne i procesy słowotwórcze analizuje na tle przemian społeczno-językowych po 1989 r. Obecnie zajmuje się regionalizmami krakowskimi. Redaktorka i współautorka słownika regionalizmów krakowskich *Powiedziane po krakowsku* (wyd. 1, 2017).
Adres mailowy: donata.ochmann@uj.edu.pl

Sylwia Przeczek-Kisielak, dr, asystent w Katedrze Historii Języka i Dialektologii na Wydziale Polonistyki Uniwersytetu Jagiellońskiego od 2010 r.; absolwentka filologii polskiej na UJ (*Regionalizmy leksykalne w mowie mieszkańców Myślenic*) oraz studiów doktoranckich na WP UJ (*Właściwości fonetyczne małopolskich rot sądowych* – praca przygotowana pod kierunkiem prof. dra hab. Bogusława Dunaja). Jest autorką książki pt. *Właściwości fonetyczne małopolskich rot sądowych* (2011) oraz artykułów z zakresu historii języka, gramatyki historycznej języka polskiego, a także współczesnego języka polskiego z odniesieniem do praktyki szkolnej nauczania tegoż. Jej zainteresowania dotyczą głównie historii języka: przede wszystkim słownictwa kulinarnego w ujęciu diachronicznym od staropolszczyzny począwszy, również fonetyki i leksyki czternasto- i piętnastowiecznych małopolskich rot przysięg sądowych (w dużej mierze onomastyki historycznej na bazie tych dokumentów).

Adres mailowy: sylwia.przeczek@uj.edu.pl

Renata Przybylska, prof. zw. dr hab., kierownik Katedry Historii Języka i Dialektologii na Wydziale Polonistyki Uniwersytetu Jagiellońskiego. Autorka blisko dwustu publikacji naukowych, w tym m.in. książek *Wyrażanie stosunków czasowych w polskim zdaniu pojedynczym* (1990), *Polisemia przyimków polskich w świetle semantyki kognitywnej* (2002), *Schematy wyobrazeniowe a semantyka polskich prefiksów czasownikowych do-, od-, prze-, roz-, u-* (2006), *Wstęp do nauki o języku polskim* (2004), *Stara rebeliantka. Studia nad semantyką obrazu* (wspólnie z Sebastianem Borowiczem i Joanną Hobot) (2006), współautorka *Słownika współczesnego języka polskiego* (wyd. 1, 1996) i *Wielkiego słownika języka polskiego* (wsjp.pl). Jej zainteresowania badawcze to: semantyka, leksykologia i leksykografia, socjolingwistyka, retoryka.

Adres mailowy: renata.przybylska@uj.edu.pl

Maciej Rak, dr hab., prof. UJ; pracownik naukowy Wydziału Polonistyki Uniwersytetu Jagiellońskiego; zajmuje się dialektologią polską (zwłaszcza frazeologią gwarową), etnolingwistyką (w szczególności językowym obrazem świata i kulturami) oraz historią tych dyscyplin. Autor m.in. monografii *Kulturomy podhalańskie* (2015), w której przyjrzał się kuchni góralskiej z perspektywy jej obecności w podhalańskim dyskursie tożsamościowym.

Adres mailowy: maciej.rak@uj.edu.pl

Kazimierz Sikora, dr hab., prof. UJ; dialektolog, zajmujący się od wielu lat m.in. problematyką językowej etykiety w gwarach. Autor książki poświęconej kulturze dobrej słowa na wsi pt. *Życzenie w gwarze i kulturze wsi* (2020). Ma w swoim dorobku także prace poświęcone kulturze polskiego (i wiejskiego) stołu. Jest doświadczonym

nauczycielem akademickim, naukowym opiekunem młodych językoznawców i wytrwałym popularyzatorem wiedzy o języku polskim.

Adres mailowy: k.sikora@uj.edu.pl

Barbara Żebrowska-Mazur, dr, asystent w Katedrze Historii Języka i Dialektologii Wydziału Polonistyki Uniwersytetu Jagiellońskiego. Szczególnie interesuje się zagadnieniami z zakresu etnolingwistyki, dialektologii i folklorystyki, czego daje wyraz w prowadzonych przez siebie dialektologicznych badaniach terenowych regionu krakowskiego oraz w publikacjach naukowych, dotyczących m.in. słownego folkloru, badań językowo-kulturowej świadomości mieszkańców wsi czy wykorzystywania gwary w marketingu i reklamie. Jest autorką monografii *Słowny ludowy folklor dziecięcy*, cz. 1: *Istota folkloru dziecięcego* (2020).

Adres mailowy: barbara.zebrowska@uj.edu.pl

