Beata Kiszka-Pytel
Uniwersytet Śląski w Katowicach
Polska
https://orcid.org/0000-0002-4769-6645
e-mail: beata.kiszka@us.edu.pl

Forum Lingwistyczne
tom 12, nr 2 (2024)
ISSN 2450-2758 (wersja elektroniczna)
CC BY SA
DOI: http://doi.org/10.31261/FL.2024.12.2.03

zgłoszone: 07.09.2023
zaakceptowane: 09.01.2024
opublikowane: 30.10.2024

Żemła, kołacz, krepel... – wokół dawnego słownictwa związanego z polem tematycznym JEDZENIE obecnego w śląszczyźnie

Żemła, kołacz, krepel... – around the old vocabulary related to the thematic field FOOD – present in the Silesian ethnolect

Abstrakt: The aim of the article is to observe changes in the meaning of selected lexical archaisms that are still alive in the Silesian ethnolect, but have been forgotten or going out of use in the general Polish language, particularly those related to the traditional cuisine of the region. The research material was extracted from lexicographical works documenting regional vocabulary, i.e., *Mały słownik gwary Górnego Śląska* [Little Dictionary of Upper Silesian Dialects], part 1, *Słownik gōrnoślōnskij gŏdki* [Dictionary of Upper Silesian Godka], and confronted with the lexis collected in *Mały słownik gwar polskich* [Little Dictionary of Polish Dialects]. The considerations made in the study led to the following findings: the analysed lexical units, which previously enriched the active vocabulary in the general Polish language, still maintain their vitality in the Silesian ethnolect and often acquire new symbolic meaning. Moreover, a conflict between two contrasting cultural tendencies becomes evident – the departure of certain lexemes from the general Polish language into the passive vocabulary, as well as the return to tradition and a trend towards regionalism. The use of historical and linguistic analysis, as well as reference to *National Corpus of Polish* [Polish Language Corpus PWN], allowed to conclude about determining the limited scope of a given lexical unit.

Key words: lexis, lexical archaisms, etymology, Silesian ethnolect

Abstrakt: Celem podjętym w artykule jest obserwacja zmian znaczenia wybranych archaizmów leksykalnych żywych w śląszczyźnie, a zapomnianych lub wychodzących z użycia w polszczyźnie ogólnej, związanych z tradycyjną kuchnią regionu. Materiał badawczy wyekscerpowano z prac leksykograficznych notujących słownictwo regionalne, tj. z *Małego słownika gwary Górnego Śląska*, cz. 1 oraz ze *Słownika gōrnoślōnskij gŏdki* i skonfrontowano z leksyką zgromadzoną w *Małym słowniku gwar polskich*. Rozważania poczynione w opracowaniu doprowadziły do następujących ustaleń: analizowane jednostki leksykalne, dawniej zasilające zasób słownictwa aktywnego w polszczyźnie ogólnej, w śląszczyźnie nadal zachowują swoją żywotność i niejednokrotnie zyskują nowe, symboliczne znaczenie; widoczne jest również ścieranie się dwóch sprzecznych tendencji w kulturze – odchodzenia pewnych leksemów funkcjonujących w języku ogólnopolskim do słownictwa pasywnego, a także powrotu do tradycji i mody na regionalizm. Wykorzystanie analizy historycznojęzykowej i kulturowej

oraz odwołanie do *Korpusu Języka Polskiego PWN* pozwoliło wnioskować o ograniczonym zakresie funkcjonowania danej jednostki leksykalnej.

Słowa klucze: leksyka, archaizmy leksykalne, etymologia, śląszczyzna

Do podjęcia tematu dawnego słownictwa związanego z jedzeniem obecnego w śląszczyźnie skłoniły mnie skomplikowane dzieje regionu śląskiego oraz postrzeganie go jako wielokulturowego „kraju tygla" ukształtowanego przede wszystkim pod wpływem kulturr polskiej, niemieckiej i czeskiej, z dostrzegalnymi elementami kultury żydowskiej i romskiej (Szczepański i Śliz, 2011, s. 247). W artykule zostaną zaakcentowane wybrane jednostki leksykalne związane z tradycyjną kuchnią regionu, żywe w lekcie śląskim[1], a dyferencyjne w stosunku do polszczyzny ogólnej[2].

Mając świadomość tego, że „określenie stopnia aktualności warstwy leksykalnej polszczyzny nie jest zadaniem łatwym, ponieważ nie ma dokładnych i precyzyjnych założeń ogólnoteoretycznych na ten temat" (Piela, 2016, s. 24), a ustalenie stopnia archaiczności wyrazu bywa problematyczne (por. Handke, 1999, s. 10), w niniejszej pracy przychylam się do rozumienia archaizmu jako tego, co się przeżyło i co straciło siłę żywotną, co należy do „jakiejś" przeszłości (zob. Handke, 1999, s. 11). Ze względu na fakt, że zakwalifikowanie wyrazów jako dawnych czy przestarzałych jest nieprecyzyjne, a ocena stopnia żywotności i znaczeń poszczególnych leksemów przez leksykografów nie pokrywa się z oceną użytkowników polszczyzny (zob. Piela, 2016, s. 25), przedmiotem mojego zainteresowania pragnę uczynić – następujące po okresie pełnej stabilizacji – końcowe stadia życia wyrazu (5–7) wyznaczone przez Kwirynę Handke[3]: 5) spadek żywotności wyrazu, 6) okres obumierania oraz 7) przechodzenie leksemu do archiwum języka (Handke, 1999, s. 17). Szczególna uwaga zostanie poświęcona archaizmom leksykalnym, za Jerzym Sierociukiem i Agnieszką Gotówką rozumianym przeze mnie jako „te wyrazy, które z różną częstotliwością wystę-

[1] Ze względu na pozostający tematem dyskusji status śląszczyzny oraz aby uniknąć posługiwania się terminami *język* lub *dialekt*, w niniejszym opracowaniu używam pojęcia *lektu śląskiego.* Za Gerdem Hentschelem i Jolantą Tambor rozumiem go jako „termin następczy i zastępczy dla gwary, która w niemieckim obszarze językowym […] do niedawna określana była jako »Wasserpolnisch« […] [czyli – B.K.-P.] 'rozwodniony' polski, a dokładniej rzecz ujmując 'polski rozwodniony językiem niemieckim' […], 'zepsuty polski, który Polakowi trudno zrozumieć […]'" (Hentschel i in., 2022, s. 171).

[2] Należy podkreślić, że kulinaria są tematem licznych prac językoznawczych. Powstało również wiele opracowań poświęconych kulinarnym zwyczajom i ich przenikaniu się na styku kultur. Dość wspomnieć niektóre z nich: Bochnakowa, 1984; Bockenheim, 1998; Borejszo, 2007; Stegner (red.), 2003; Witaszek-Samborska, 2005; Żarski, 2008. Pożywienie było także przedmiotem żywych dyskusji podczas spotkań naukowych. Przykładem może być III Ogólnopolska Konferencja Naukowa „Kultura stołu w wiekach dawnych", która odbyła się w dniach 5–6 czerwca 2009 r. w Pszczynie. W trakcie toczących się wówczas obrad śląscy i krakowscy badacze (m.in. Teresa Banaś-Korniak, Krystyna Kowalik, Józefa Kobylińska, Jacek Lyszczyna, Maciej Mączyński, Dariusz Rott, Bogusław Skowronek) przyglądali się kulinariom (także śląskim) na kartach tekstów literackich i użytkowych. Nie ukazała się jednak monografia pokonferencyjna, a artykuły przygotowane przez referentów zostały opublikowane w różnych czasopismach. Zob. https://gazeta.us.edu.pl/node/260171 [data dostępu: 27.12.2023].

[3] Do stadiów tzw. życiorysu wyrazu poprzedzających okres pełnej stabilizacji (4) zaliczają się: 1) „narodziny" wyrazu, 2) okres adaptacyjny oraz 3) wchodzenie w obieg społeczny (Handke, 1999, s. 17).

FL.2024.12.2.03 s. 3 z 11

pują [...] [w lekcie śląskim – B.K.P.] oraz są notowane we współczesnych słownikach gwarowych [...], ale chronologicznie należą do zasobu dawnego słownictwa" (Gotówka, 2015, s. 208)[4]. Podstawą do mówienia o ograniczonym zakresie funkcjonowania danej jednostki leksykalnej będzie jej wcześniejsza analiza historycznojęzykowa, a także odwołanie do *Korpusu Języka Polskiego PWN* (KJP) oraz do współczesnej kultury.

Materiał badawczy został wyekscerpowany z prac leksykograficznych notujących śląskie słownictwo regionalne, tj. z *Małego słownika gwary Górnego Śląska*, cz. 1 (MSGGŚ)[5] oraz ze *Słownika gōrnoślōnskij gŏdki* (SGG) i skonfrontowany z leksyką zgromadzoną w *Małym słowniku gwar polskich* (MSGP). Przedmiotem analiz uczyniono niewielką część archaizmów leksykalnych skupionych wokół pola tematycznego JEDZENIE (mieszczących się w takich podpolach, jak PIECZYWO, WYPIEKI, PRZYPRAWY), współcześnie ograniczoną ze względu na zakres użycia do mieszkańców (Górnego) Śląska, niegdyś natomiast znaną ogółowi Polaków.

Rozważania wokół dawnego słownictwa związanego z jedzeniem obecnego w śląszczyźnie warto rozpocząć od podpola leksykalnego gromadzącego wyrazy nazywające PIECZYWO. Jednym z najstarszych i najbardziej znanych jest *żemła*, definiowana w *Słowniku staropolskim* (SStp) jako 'bułka pszenna, placek'. Jak podaje Aleksander Brückner – przedstawiający *żemłę* jako pieczywo szlachetniejsze i wykwintniejsze od razowego chleba – leksem jest zapożyczeniem „z niem. *Semmel*, z łac. *simila*, a to wraz z grecką nazwą 'przedniej mąki'[6], *semidalion*, z jakiegoś obcego języka" (za: Przybylska i Przęczek-Kisielak, 2021, s. 44). Można przypuszczać, że w dobie nowopolskiej wyraz funkcjonował ponadto w znaczeniu 'strucla' zarejestrowanym przez *Słownik języka polskiego* Samuela Bogumiła Lindego (SL), tzw. słownik wileński (SWil) i tzw. słownik warszawski (SW), także w wariantach *żemełka* (SL) i *zemla* (SWil, SW). Największej jego popularności należy jednak upatrywać w staropolszczyźnie, o czym przekonuje oznaczenie go w SWil jako leksemu nieużywanego oraz w SW jako staropolskiego. Potwierdza to również *Słownik języka polskiego* pod red. Witolda Doroszewskiego (SJPDor), w którym leksem *żymła*[7] został opatrzony kwalifikatorem chronologicznym jako wyraz dawny, co pozwala wnioskować o jego przechodzeniu do archiwum języka na przełomie XIX i XX wieku, wraz z jednoczesnym ograniczeniem zakresu użycia do gwar i niewystępowaniem w najnowszych słownikach języka polskiego (SJP PWN, USJP, WSJP). Co ważne, w KJP analizowany leksem występuje zaledwie trzykrotnie, natomiast *zemła* sześciokrotnie – zawsze w postaci antroponimu (nazwiska). Jednostka leksykalna *żemła* jest uwzględniona w MSGP i MSGGŚ, także w wariancie *żymła*

[4] We współczesnych słownikach języka polskiego są zatem oznaczone kwalifikatorem chronologicznym.

[5] W artykule nie został uwzględniony *Słownik gwar śląskich* pod redakcją naukową Bogusława Wyderki, ponieważ dotychczas ukazało się szesnaście tomów, które notują jedynie część materiału językowego (A–K). *Mały słownik gwary Górnego Śląska*, z którego korzystam, stanowi trzon kartoteki powstającego leksykonu naukowego.

[6] Zapomniane współcześnie znaczenie leksemu *żymła* ('najlepszej jakości mąki pszennej') pojawia się również w *Małym słowniku zaginionej polszczyzny* pod redakcją Felicji Wysockiej (MSZP), co pozwala oszacować jego żywotność na okres XV–XVIII/XIX w.

[7] W opracowaniu podaję różne warianty analizowanych jednostek leksykalnych, zgodnie z formą, w jakiej zostają odnotowane w przywoływanych słownikach.

(MSGGŚ, SGG), *żymełka* (SGG). We współczesnej śląszczyźnie nie przetrwało znaczenie *żemły* jako placka i strucli, a jedynie jako bułki: „Kup pecynek chleba a sztyry żymły". (cyt. za: MSGP). W pracach leksykograficznych poświęconych śląskiej godce nie występuje również adnotacja mówiąca o tym, że miałaby to być bułka pszenna (zob. Przymuszała i Świtała-Trybek, 2021, s. 523–524). Należy jednak podkreślić, że leksem jest na Śląsku popularyzowany jako człon nazw własnych, zwłaszcza chrematonimów lub toponimów. Dość wspomnieć o konkursie na „Najlepszo Rybnicko Żymła"[8] czy restauracji BAJS ŻYMŁA w Rudzie Śląskiej oferującej swojskie i naturalne śląskie burgery, takie jak np. *żymła górnika*, *żymła z żurem swojskim*, *żymła z tustym* (czyli ze smalcem), ale także *żymła vege* czy *żymła zielona*[9]. Wydaje się jednak, że o znajomości i żywotności wyrazu przesądza jego derywat – *żymlok*, czyli 'bułczanka, potrawa z bułek pomieszanych z krwią zwierzęcą i tłuszczem' (za: MSGGŚ).

W dawnej polszczyźnie funkcjonował również leksem *krepel* (*krapel*), rozumiany w XV w. jako 'pulchne ciasto smażone na tłuszczu, może nadziewane, pączek' (SStp), w następnych stuleciach także jako 'rodzaj pączków z usmażonym musem owocowym' (SWil). Można przypuszczać, że krepel był popularnym i niewyszukanym smakołykiem, czego dowodzi Mikołaj Rej w *Zwierzyńcu*: „Mnieysi stanowie pieką kreple, więtsi torty" (cyt. za: SL). Słownik warszawski pod hasłem *krepel* podaje – dziś już zupełnie zapomniany – staropolski wariant *krępel,* a leksem definiuje szeroko, bo – obok 'pączka z ciasta' – przede wszystkim jako 'rodzaj pieczywa, placek'. Początków wycofywania się z użycia analizowanej jednostki leksykalnej należy upatrywać u progu XX w. (o czym przekonuje opatrzenie jej w SJPDor kwalifikatorem chronologicznym *przestarzały*) i najprawdopodobniej wiązać je z zastąpieniem niemieckiej pożyczki *Kräppel* przez rodzimy odpowiednik *pączek* (zob. SJPDor). Najnowsze zbiory leksykograficzne (SJP PWN, USJP, WSJP) oraz KJP nie rejestrują leksemu *krepel*. Jest on natomiast stale żywy w lekcie śląskim (zob. także Przymuszała i Świtała-Trybek, 2021, s. 318–320)[10], na co wskazuje jego obecność w MSGP, MSGGŚ i SGG: „Jakie kreple rada jodosz: z filóngiym abo ino łobkulane w pudercukrze?" (cyt. za: MSGGŚ). Co więcej, bywa także wykorzystywany w celach komercyjnych bądź integracyjnych. Wystarczy wspomnieć o corocznym świętowaniu tłustego czwartku, któremu towarzyszy przekonanie o tym, że „kto zamawia pączka […] na Śląsku, może go nie dostać. Na ziemi śląskiej wolimy jeść kreple, choć wszyscy wiemy, że to to samo"[11]. Coraz częściej organizowane są lokalne święta krepla, w których czasie gospodynie (zwykle zgromadzone w kołach gospodyń wiejskich) mają okazję pochwalić się swoimi wypiekami przygotowanymi według tradycyjnych (bądź nowatorskich) receptur, a zgromadzeni go-

[8] https://www.rybnik.com.pl/wiadomosci,oto-zwyciezca-8222-najlepszo-rybnicko-zymla-8221-poznajcie-sekret-na-smaczna-i-chrupiaca-bulke,wia5-3273-24164.html [data dostępu: 13.06.2023].

[9] Stosuję pisownię oryginalną, zob.: https://ukol.pl/materialy-dla-bajs-zymla/ [data dostępu: 22.06.2024].

[10] Rzeczownik *krepel* występuje również na Śląsku Cieszyńskim, także w formie odapelatywnego nazwiska (por. Łuc, 2017, s. 160).

[11] https://www.eska.pl/slaskie/na-slasku-jemy-kreple-i-basta-paczki-niech-sobie-wcina-polska-aa-ZFyG-PSk5-N9MB.html [data dostępu: 13.06.2023].

ście – biesiadować i degustować serwowane specjały[12]. Należy zauważyć, że wyraz *krepel* może również pełnić funkcję nazwy własnej w przestrzeni miejskiej, czego przykładem jest chociażby cukiernia *Krepel*[13] w Pszowie, oferująca klientom nowoczesną formę produktów wykonanych zgodnie ze znanymi przepisami.

Warto przyjrzeć się bliżej leksemowi *kołacz*, wywodzącemu się z prasłowiańskiego **kolačь*, oznaczającego 'obrzędowe pieczywo w kształcie koła' (SEJPBor)[14]. Autorzy prac leksykograficznych rejestrujących najstarszą warstwę polszczyzny zwracają uwagę na takie cechy wyrobu, jak: okrągły kształt, związek z obrzędami czy świętami. Dowodzą tego definicje występujące w SStp ('rodzaj pieczonego, zwykle okrągłego i płaskiego ciasta') i SPXVI ('placek z białej mąki najczęściej okrągłego kształtu podawany przy uroczystych posiłkach'). Dawniej *kołacz* oznaczał również 'bochenek' (SEJPBor, SStp, SL)[15], chleb o okrągłym kształcie (zob. Krótki, 2016, s. 78), o czym przekonuje cytacja z *Biblii szaroszpatackiej*: „Rozdzielił wszem po wszystkich, ot męża aż do niewiasty, kołacz chleba" (cyt. za: SStp). W SW z kolei możemy także znaleźć zapomniane we współczesnej polszczyźnie ogólnej objaśnienie *kołacza*: począwszy od 'podługowatej dużej bułki z pszennej albo żytniej mąki, z serem i cukrem po wierzchu osypanej, często podawanej na weselach', poprzez 'placek okrągły z serem robiony na Wielkanoc', po 'każdy wyrób piekarski z mąki pszennej' i 'chleb biały'[16]. Okazuje się, że zapomniane dziś w języku polskim znaczenie *kołacza* jako bułki przetrwało w języku kaszubskim (SEJPBor) oraz w gwarach dialektu małopolskiego i wielkopolskiego (zob. MSGP). Ograniczenie użycia analizowanej jednostki leksykalnej przypada na przełom XIX i XX w., na co wskazuje opatrzenie jej w SJPDor kwalifikatorem chronologicznym. Co więcej, do archiwum języka przechodzi również leksem *kołacznik* (współcześnie wyparty przez *cukiernika*), który w XVI w. oznaczał 'piekarza zajmującego się przyrządzaniem ciast' (SJXVI), a do XIX stulecia 'kołaczowego piekarza, ciaściarza' (SL). Nie rejestrują go jednak ani SJPDor, ani najnowsze słowniki języka polskiego.

Poczynione obserwacje pozwalają postawić tezę, że szerokie niegdyś znaczenie *kołacza* w XIX w. rozdzieliło się i częściowo mieściło się w dwóch wyrazach: *kołacz* – objaśniany zwykle jako 'placek pszenny; obrzędowe ciasto weselne kolistego kształtu' (SJPDor) oraz przejmujący dawne znaczenie *kołacza* (rozumianego jako 'bułka, bochenek', zatem powszedni i codzienny rodzaj wypieków) – *kołaczyk* – w SW definiowany jako 'mały bochenek chleba żytniego'. Trzeba podkreślić, że w najnowszych pracach leksykograficznych nie odnotowano leksemu *kołaczyk*, a samo rozgraniczenie znaczeń okazało się efemeryczne i nie przetrwało w polszczyźnie ogólnej. W lekcie śląskim *kołaczyk* (*kołoczyk*) nadal funkcjonuje

[12] Przykładem może być Powiatowy Festiwal Krepla na toszeckim zamku w powiecie gliwickim – zob. https://www.nowiny.gliwice.pl/powiatowy-festiwal-krepla-bedzie-tlusto-i-smacznie [data dostępu: 13.06.2023].

[13] Zob. https://cukierniakrepel.pl/#xl_xr_page_index [data dostępu: 13.06.2023].

[14] Do kształtu wypieku odwołuje budowa leksemu *kołacz*, który pochodzi od psł. **kolo* ('krąg') z przyrostkiem **-ačь* (SEJPBor). Por. także rozważania na temat rzeczownika *brykacz* (Przęczek-Kisielak, 2021, s. 91–109).

[15] Por.: Przybylska i Przęczek-Kisielak, 2021, s. 38–39.

[16] Rzeczownik *kołacz* (*kołoc*) jako określenie chleba posmarowanego bryndzą lub serem funkcjonuje również w gwarach góralskich, co potwierdza *Słownik gwary gorczańskiej (zagórzańskiej)* Józefy Kobylińskiej (SGGZ).

jako odpowiednik pieczywa, ale słodkiego: słodkich bułek, ciastek drożdżowych (SGG) z serem, makiem, marmoladą lub owocami, spożywanych na co dzień (w przeciwieństwie do odświętnego *kołacza*)[17], czego potwierdzenie można znaleźć w MSGGŚ: „Kup tam ze sztyry kołoczki, to se pomaszkecymy".

Należy zaznaczyć, że wyjątkowość, odświętność (w przeciwieństwie do powszechnego chleba) i głębokie zakorzenienie w polskiej tradycji *kołacza* zostały utrwalone w przysłowiach[18] (SJPDor): *Bez pracy nie ma kołaczy* ('tylko dzięki ciężkiej i wytrwałej pracy możemy coś osiągnąć' (WSJP)); *Dobry chleb, kiedy nie ma kołacza*; *Kto ma chleb, a szuka kołace, to straci chleb i kołace* ('docenianie tego, co się ma na co dzień, gdy brak czegoś lepszego lub gdy pojawia się to sporadycznie'); *Kto ze mną chleba jeść nie chce, ja z nim nie będę kołacza* ('lojalność wymaga dzielenia z drugim trudnego losu') (za: Tyrpa, 2022, s. 443). Nie sposób pominąć także XV-wiecznego *Dialogu Mistrza Polikarpa ze Śmiercią*, w którym *kołacz* pojawia się jako forma przekupstwa. Mistrz Polikarp kieruje do Śmierci słowa: „Dałbych dobry kołacz upiec, / Bych mógł przed tobą uciec" (cyt. za: SStp).

Mimo że w SJPDor analizowana jednostka leksykalna zostaje oznaczona jako *dawna*, w najnowszych pracach leksykograficznych nie występuje przy niej kwalifikator chronologiczny. W SJP PWN, poza zbieżnością definicji z SJPDor, pojawiają się wprawdzie dodatkowe elementy definicyjne zawężające znaczenie leksemu do występującego '**dawniej na wsi** [podkr. – B.K.P.] obrzędowego ciasta weselnego lub świątecznego', jednak już w zaktualizowanym w 2017 r. objaśnieniu *kołacza* w WSJP uwagę zwraca jedynie odniesienie do tradycji i obrzędowości pieczywa, przede wszystkim jednak do popularności ciasta na Górnym Śląsku[19]. Ta okazuje się wciąż żywa, trudno bowiem rdzennym mieszkańcom Śląska wyobrazić sobie najważniejsze święta w roku (Boże Narodzenie, Wielkanoc, odpust parafialny czy dożynki) i momenty w życiu, tj. chrzciny, roczki, komunie, urodziny, jubileusze, wesela[20] czy stypy bez tego tradycyjnego ciasta[21]. Można zatem postawić tezę o metaforycznym/symbolicznym znaczeniu *kołacza* odnoszącym się do kolistości czy cykliczności życia człowieka, a tradycję pieczenia tego ciasta wiązać z tożsamością śląskiej ludności rodzimej (por. Przymuszała i Świtała-Trybek, 2021, s. 292).

Chociaż dawniej *kołacz* cieszył się sławą w całej Polsce jako odświętny wypiek, a w okresie dwudziestolecia międzywojennego był dodatkiem do niedzielnej kawy, szybko został

[17] Przekonuje o tym również SWil objaśniający rzeczownik *kołaczyk* (*kołaczek*) jako 'mały kołacz, placuszek'.

[18] Zob. także: Dźwigoł, 2013; Młynarczyk, 2013.

[19] Por. *kołacz* jako 1) pieczywo: 'tradycyjne pieczywo obrzędowe (świąteczne lub weselne) o okrągłym kształcie'; 2) ciasto z nadzieniem: 'popularne na Górnym Śląsku ciasto z posypką lub nadzieniem z sera, maku lub jabłek, mające prostokątny kształt'; 3) ciasto sękacz (WSJP). Warto nadmienić, że rzeczownik *kołacz* – jako rodzaj słodkiego wypieku – jest również popularny na Śląsku Cieszyńskim, o czym przekonuje *Słownik gwarowy Śląska Cieszyńskiego* (SGŚC), oraz na Podhalu, zob. http://www.wkrainiesmakow.pl/desery-przepisy/190-kolacz-podhalanski.html [data dostępu: 27.12.2023].

[20] Na Górnym Śląsku nadal jest popularny zwyczaj „noszenia kołocza" przez nowożeńców, którzy zaproszonym gościom i znajomym wręczają przyozdobione i odświętnie zapakowane trzy rodzaje ciasta (z serem, makiem i jabłkami). Tradycja zaś została utrwalona we frazeologizmach: *chodzić/łazić z kołoczem*, *kołocz nosić*, *kołocz roznosić* (Przymuszała i Świtała-Trybek, 2021, s. 295).

[21] Por. rozważania o kulinarnych kulturemach (Rak, 2021).

FL.2024.12.2.03 s. 7 z 11

wyparty przez innego rodzaju ciasta i torty (Przymuszała i Świtała-Trybek, 2021, s. 293). Wydaje się jednak, że o niesłabnącej bądź powracającej popularności *kołocza* wśród Ślązaków i o randze tego wypieku świadczy m.in. działalność Stowarzyszenia Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego i przyznanie *kołoczowi* statusu produktu regionalnego[22], uznanie go w 2011 r. w Unii Europejskiej za produkt o Chronionym Oznaczeniu Geograficznym oraz wpisanie w 2007 r. *kołocza śląskiego* z województwa opolskiego na Listę Produktów Tradycyjnych; wreszcie – organizowanie wydarzeń jemu poświęconych, np. festiwali i świąt kołocza śląskiego w Żorach i Opolu czy konkursu na najlepsze śląskie ciasto, znanego jako Gyburstag Kołoca w Świerklańcu[23] (zob. Przymuszała i Świtała-Trybek, 2021, s. 292–299).

We współczesnej polszczyźnie leksem *kołacz* nadal funkcjonuje, jednak jego użycie nie jest zbyt częste. W KJP pojawia się 136 razy, głównie jako nazwisko. W znaczeniu ciasta występuje jedynie w 23 kontekstach, co pozwala wnioskować o spadku jego żywotności.

Należy również przyjrzeć się obecnym w śląszczyźnie nazwom stosowanych na co dzień w kuchni substancji i przypraw, takim jak *natron* (*natrón*) i *skórzyca* (*skorzyca, skórzica*). Pochodzenia pierwszej z nich Witold Doroszewski upatruje w arabskim rzeczowniku *natrūn* – 'soda'. W polszczyźnie ogólnej leksem pojawił się późno, bo notowany jest dopiero w SWil ('soda znajdująca się w stanie sypkim') i SW ('soda egipska'), co pozwala doszukiwać się jego początków w polszczyźnie ogólnej w połowie XIX w. W MSGGŚ *natrón* został objaśniony jako 'soda oczyszczona', a o powszechnym zastosowaniu w gastronomii tej substancji świadczy ilustracja materiałowa: „Musza kupić natrón, bo starka chcóm piyc ajerkuchy; Downij sie wsuło natrónu do wody i piło jako/choby orynżada" (MSGGŚ). Współczesne słowniki języka polskiego nie notują wyrazu *natron* (WSJP)[24] lub odsyłają do hasła *natryt*, czyli definicji 'minerału bezbarwnego lub białego, o szklistym połysku, tworzącego się jako osad w słonych jeziorach w suchym klimacie' (SJP PWN). Próżno szukać w najnowszych pracach leksykograficznych informacji o wykorzystaniu substancji w przemyśle spożywczym. Jak jednak przekonuje MSGP, leksem występuje także w Wielkopolsce. Niewykluczone, że w śląszczyźnie utrzymuje się pod wpływem niemieckim (niem. *das Natron* – 'soda oczyszczona')[25].

Drugi ze wspomnianych wyrazów – *skórzyca* – w ogólnym języku polskim funkcjonował już w dobie staropolskiej jako rzeczownik *plurale tantum* – *skórzyce*, oznaczający 'suszoną korę pewnych gatunków cynamonowca, używaną jako przyprawę oraz lek' (SStp). Został także odnotowany w indeksie haseł *Elektronicznego słownika języka polskiego XVII i XVIII wieku* (ESJP). To z kolei pozwala wnioskować, że obecność analizowanego leksemu w historii polszczyzny ma charakter „punktowy", ponieważ nie rejestrują go SL ani SWil, a jego objaśnienie znane we współczesnej śląszczyźnie ('cynamon') pojawia się dopiero (i jedynie) w SW. Należy zwrócić uwagę na odnotowanie *skórzycy* w *Słowniku ilustrowanym języka polskiego* (SIJP) Michała Arcta[26] i zdefiniowanie jej jako 'skóry, kory'. Co więcej,

[22] Zob. http://kolocz.info/ [data dostępu: 17.06.2023].

[23] https://www.tarnowskiegory.info/najlepsze-slaskie-ciasto-bedzie-miec-swoje-swieto-w-swierklancu-szykuje-sie-gyburstag-koloca [data dostępu: 17.06.2023].

[24] Hasło *natron* nie zostało również odnotowane w KJP.

[25] https://pl.pons.com/t%C5%82umaczenie/polski-niemiecki/natron?bidir=1 [data dostępu: 23.08.2023].

[26] Popularnonaukowy charakter słownika pozwala przypuszczać, że leksem należał do nierzadko używanych w polszczyźnie ogólnej na przełomie XIX i XX stulecia (por. Kasza, 2012, s. 44).

o związku pomiędzy analizowanym wyrazem a jednym z dawnych znaczeń rzeczownika *skóra* (‘kora drzewa’), żywym w polszczyźnie jeszcze w drugiej połowie XIX i na początku XX w., przekonuje SWil. Cynamon bowiem jest dostępny w postaci zmielonej lub jako kora drzewa cynamonowego. W SJPDor i w najnowszych pracach leksykograficznych nie znajdziemy już definicji *skórzycy*. W MSGGŚ objaśnienie leksemu można znaleźć pod hasłem *skórzica, skórzyca* oraz *skurzica, skurzyca:* „Smakuje mi grysik ze skórzicom.; Dej skurzice do kołoczków”. Niewykluczone, że w lekcie śląskim wyraz utrzymuje się pod wpływem czeskiego *skořice*[27] oznaczającego tę popularną przyprawę, tym bardziej że zgodnie z MSGP analizowana jednostka leksykalna używana jest wyłącznie na Śląsku.

Przeprowadzone analizy historycznojęzykowe wybranych leksemów należących do pola semantycznego JEDZENIE prowadzą do kilku istotnych obserwacji. Po pierwsze, badane w niniejszym opracowaniu archaizmy leksykalne, dawniej zasilające zasób słownictwa aktywnego w polszczyźnie ogólnej, w śląszczyźnie nadal zachowują swoją żywotność, a niejednokrotnie zyskują nowe, symboliczne, znaczenie. Przekonują o tym – odsyłający do cyklu życia człowieka – leksem *kołacz* oraz odnoszące się do codzienności, powszechności, a poniekąd także do biesiadowania, leksemy *żemła* i *krepel*. Po drugie, widoczne jest ścieranie się dwóch sprzecznych tendencji w kulturze: sygnalizowanego już odchodzenia pewnych jednostek leksykalnych funkcjonujących w języku ogólnopolskim do słownictwa pasywnego oraz powrotu do tradycji i mody na regionalizm – przejawiających się chociażby w ruchu Slow Food, do którego głównych celów należą m.in. dążenie do ocalenia od zapomnienia lokalnych i tradycyjnych receptur oraz sposobów wytwarzania produktów regionalnych, a co za tym idzie – poszukiwanie smaków znanych z dzieciństwa; ponadto promocja kuchni regionalnych przez edukację i organizowanie obchodów „świąt” różnych potraw i produktów[28] (Michalska, 2014, s. 152–153). Coraz częściej ludzie odczuwają potrzebę powrotu do korzeni i odświeżenia kontaktu z przeszłością, zwłaszcza z przeszłością ich własnej społeczności (Burke, 2000, s. 31). Można zatem zgodzić się z tezą Wojciecha Burszty o współistnieniu tradycji i detradycjonalizacji. Tę ostatnią, zdaniem badacza, należy jednak wiązać z budowaniem tradycji, ściślej – z rekonstruowaniem tradycyjnych form życia. Tradycje mogą być podtrzymane, jeśli znajdą się w nowych kontekstach, za które odpowiedzialna jest ludzka wyobraźnia, umożliwiająca kontaminację nieraz bardzo odległych od siebie zjawisk, a w efekcie powstanie zupełnie nowej jakości (Łeńska-Bąk, 2010, s. 126–127).

Warto podkreślić, że zainicjowany przez Carla Petriniego jako odpowiedź na postępującą makdonaldyzację i globalizację ruch Slow Food[29] na Górnym Śląsku zyskuje nieco inne,

[27] https://pl.pons.com/t%C5%82umaczenie-tekstu/czeski-polski?q=sko%C5%99ice [data dostępu: 23.08.2023].

[28] Warto podkreślić, że 13 maja 2013 r. w Szkole Wyższej Psychologii Społecznej w Warszawie odbyła się konferencja interdyscyplinarna „(Po)Wolne jedzenie. Slow food, weganizm i inne ruchy żywieniowe w przestrzeni społeczno-kulturowej XXI wieku”. Rezultatem wygłoszonych referatów i przeprowadzonych wówczas dyskusji jest monografia wieloautorska pod redakcją Aleksandry Drzał-Sierockiej pt. *W garnku kultury. Rozważania nad jedzeniem w przestrzeni społeczno-kulturowej* (2014).

[29] Zwolennicy ruchu Slow Food opowiadają się m.in. za przygotowywaniem posiłków według tradycyjnych receptur czy kupowaniem świeżej żywności od lokalnych producentów. Podkreślają również ważną społecznie – zacieśniającą ludzkie więzy – funkcję jedzenia oraz zachęcają do celebrowania go i delektowania się nim; https://primumverbum.pl/slow-food/ [data dostępu: 29.08.2023].

większe znaczenie – staje się bowiem kulinarnym manifestem tożsamości[30] oraz formą zachowania odrębności kulturowej (Michalska, 2014, s. 154, 158). Człowiek XXI w. zaś, funkcjonując w świecie, w którym mieszają się porządki, stara się znaleźć oparcie, punkt zaczepienia, coś własnego, z czym mógłby się identyfikować (Łeńska-Bąk, 2010, s. 126).

Słowniki

ESJP – *Elektroniczny słownik języka polskiego XVII i XVIII wieku*. Pobrano 15 maja 2023 z: https://sxvii.pl

KJP – *Korpus Języka Polskiego PWN*. Pobrano 12 czerwca 2023 z: https://sjp.pwn.pl/korpus

MSGGŚ – Cząstka-Szymon, B., Ludwig, J., Synowiec, H. (red.). (2000). *Mały słownik gwary Górnego Śląska*. Wydawnictwo Leksykon.

MSGP – Wronicz, J. (red.). (2010). *Mały słownik gwar polskich*. LEXIS.

MSZP – Wysocka, F. (red.). (2003). *Mały słownik zaginionej polszczyzny*. LEXIS.

SEJPBor – Boryś, W. (2010). *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Wydawnictwo Literackie.

SGG – Kallus, B. (2015). *Słownik górnoślōnskij gŏdki*. Wydawnictwo Pro Loquela Silesiana.

SGGZ – Kobylińska, J. (2001). *Słownik gwary gorczańskiej (zagórzańskiej)*. Wydawnictwo Naukowe Akademii Pedagogicznej.

SGŚC – Wronicz, J. (red.). (2010). *Słownik gwarowy Śląska Cieszyńskiego*. Wyd. 2. Galeria „Na Gojach".

SIJP – Arct, M. (1916). *Słownik ilustrowany języka polskiego*. T. 1–3. Wydawnictwo M. Arcta w Warszawie.

SJP PWN – *Słownik języka polskiego PWN*. Pobrano 10 września 2022 z: https://sjp.pwn.pl/

SJPDor – Doroszewski, W. (red.). (1958–1969). *Słownik języka polskiego*. T. 1–11. Wiedza Powszechna, Państwowe Wydawnictwo Naukowe.

SL – Linde, M. S. B. (1807–1816). *Słownik języka polskiego*. Drukarnia Zakładu Ossolińskich.

SPXVI – Mayenowa, R. M., Pepłowski, F. (red.). (1966–). *Słownik polszczyzny XVI wieku*. T. 1–37. Ossolineum, IBL PAN.

SStp – Urbańczyk, S. (red.). (1953–2002). *Słownik staropolski*. T. 1–11. Wydawnictwo IJP PAN.

SW – (słownik warszawski) Karłowicz, J., Kryński, A., Niedźwiedzki, W. (red.). (1900–1927). *Słownik języka polskiego*. Warszawa.

SWil – (słownik wileński) Zdanowicz, A., Bohusz Szyszko, M., Filipowicz, J., Tomaszewicz, W., Czepieliński, F., Korotyński, W., z udz. B. Trentowskiego (1861). *Słownik języka polskiego*. T. 1–2. Wilno.

USJP – Dubisz, S. (red.). (2003). *Uniwersalny słownik języka polskiego*. T. 1–4. Wydawnictwo Naukowe PWN.

WSJP – Żmigrodzki, P. (red.). (2007–). *Wielki słownik języka polskiego PAN*. Instytut Języka Polskiego PAN. https://wsjp.pl/

[30] Znaczenie jedzenia jako istotnego elementu budującego tożsamość regionalną podkreślała m.in. Yvonne Verdier, dopatrując się w kuchni języka, „w którym społeczność nieświadomie tłumaczy swoją strukturę", a także przekazuje kolejnym pokoleniom wiedzę o regionie, jego historii i tradycjach (Michalska, 2014, s. 155).

Literatura

Bochnakowa, A. (1984). *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.* Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.

Bockenheim, K. (1998). *Przy polskim stole*. Wydawnictwo Dolnośląskie.

Borejszo, M. (2007). Staropolska leksyka kulinarna. *Prace Filologiczne*, *53*, 37–48.

Burke, P. (2000). *Historia i teoria społeczna*. PWN.

Drzał-Sierocka, A. (red.). (2014). *W garnku kultury. Rozważania nad jedzeniem w przestrzeni społeczno-kulturowej*. Wydawnictwo Katedra.

Dźwigoł, R. (2013). O jedzeniu i pracy – na podstawie polskich przysłów. *Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Linguistica*, *8*, 62–72.

Gotówka, A. (2015). Archaizmy leksykalne w gwarach góralskich (na przykładzie wybranego słownictwa rodzinnego). *LingVaria*, *10*(19), 207–219.

Handke, K. (1999). Pojęcie i termin „archaizm" na tle zawartości polskich leksykonów. W: M. Białoskórska (red.), *Synchroniczne i diachroniczne aspekty badań polszczyzny* (t. 5: *Materiały VII Kolokwium Językoznawczego, Gorzów Wielkopolski 16–18 czerwca 1997 r.,* s. 9–20). Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego.

Hentschel, G., Tambor, J., Fekete, I. (2022). *Śląski lekt i jego użytkownicy. Rozpowszechnienie, postawy społeczne wobec śląszczyzny, żywotność germanizmów w lekcie śląskim*. Peter Lang.

Kasza, M. (2012). Słownik ilustrowany języka polskiego M. Arcta jako dzieło popularnonaukowe 1. połowy XX wieku. *Język Polski*, *92*(1), 43–54.

Krótki, Z. (2016). Staro- i średniopolskie nazwy ciast. *Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Linguistica*, *11*, 75–86.

Łeńska-Bąk, K. (2010). *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie culinaria*. Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.

Łuc, I. (2007). Obraz kultury materialnej i duchowej Śląska Cieszyńskiego utrwalony w odapelatywnych nazwiskach XIX wieku. *Onomastica, 61*(1), 153–169.

Michalska, L. (2014). Na landrynki godom szkloki, z owsa płatki – hawerfloki. Slow Food po Śląsku. W: M. Błaszkowska, K. Kleczkowska, A. Kuchta, M. Kuster, J. Malita, P. Pawlak, I. Pisarek, P. Waczyński (red.), *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze* (s. 152–159). AT Wydawnictwo.

Młynarczyk, E. (2013). *Nie święci garnki lepią. Obraz rzemiosła utrwalony w polskiej frazeologii*. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Pedagogicznego.

Piela, A. (2016). *Pozorna tożsamość. Polskie tradycjonalizmy z semantycznym archaizmem*. Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.

Przęczek-Kisielak, S. (2021). „Brykała" – zasięg regionalny (krakowski?) i etymologia. *Język Polski*, *103*(2), 91–109.

Przybylska, R., Przęczek-Kisielak, S. (2021). Staropolskie słownictwo związane z pieczywem. W: R. Przybylska, D. Ochmann (red.), *Polskie kulinaria: aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe* (s. 37–56). Wydawnictwo Libron.

Przymuszała, L., Świtała-Trybek, D. (2021). *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*. Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.

Rak, M. (2021). Kulinarne kulturemy – podhalańskie, polskie, słowiańskie. Zarys problematyki. W: R. Przybylska, D. Ochmann (red.), *Polskie kulinaria: aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe* (s. 159–173). Wydawnictwo Libron.

Stegner, T. (red.). (2003). *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*. Wydawnictwo Arche.

Szczepański, M. S., Śliz, A. (2011). Mozaikowy region etniczny i jego społeczne metamorfozy: przypadek Górnego Śląska. *Górnośląskie Studia Socjologiczne. Seria Nowa, 2*, 232–249.

Tyrpa, A. (2022). Chleb w świetle polskiej frazematyki gwarowej. *Prace Filologiczne*, *77*, 435–450.
Witaszek-Samborska, M. (2005). *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu.
Żarski, W. (2008). *Książka kucharska jako tekst*. Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.

Źródła internetowe

https://cukierniakrepel.pl/#кl_кr_page_indeк [data dostępu: 13.06.2023]
https://gazeta.us.edu.pl/node/260171 [data dostępu: 27.12.2024]
http://kolocz.info/ [data dostępu: 17.06.2023]
https://pl.pons.com/t%C5%82umaczenie/polski-niemiecki/natron?bidir=1 [data dostępu: 23.08.2023]
https://pl.pons.com/t%C5%82umaczenie-tekstu/czeski-polski?q=sko%C5%99ice [data dostępu: 23.08.2023]
https://primumverbum.pl/slow-food/ [data dostępu: 29.08.2023]
https://www.eska.pl/slaskie/na-slasku-jemy-kreple-i-basta-paczki-niech-sobie-wcina-polska-aa-ZFyG-PSk5-N9MB.html [data dostępu: 13.06.2023]
https://www.rybnik.com.pl/wiadomosci,oto-zwyciezca-8222-najlepszo-rybnicko-zymla-8221-poznajcie-sekret-na-smaczna-i-chrupiaca-bulke,wia5-3273-24164.html [data dostępu: 13.06.2023]
https://www.tarnowskiegory.info/najlepsze-slaskie-ciasto-bedzie-miec-swoje-swieto-w-swierklancu-szykuje-sie-gyburstag-koloca [data dostępu: 17.06.2023]
https://ukol.pl/materialy-dla-bajs-zymla/ [data dostępu: 22.06.2024]
http://www.wkrainiesmakow.pl/desery-przepisy/190-kolacz-podhalanski.html [data dostępu: 27.12.2023]