



Archaizmy leksykalne dotyczące pola tematycznego KULINARIA w gwarach śląskich

Lexical archaisms related to the thematic field CULINARY in Silesian dialects

Abstract: The subject of the observations made in the article are old lexemes related to the thematic field CULINARY (documented in lexicons of historical Polish language, mostly unknown to the users of the contemporary language, which have been preserved in Silesian dialects to this day. The aim of the study is to present and discuss these lexemes from different thematic fields (such as NAMES OF DISHES AND THEIR INGREDIENTS; NAMES OF FURNITURE AND KITCHEN FACILITIES; NAMES OF DISHWARE; NAMES OF MEAL; NAMES OF ACTIVITIES RELATED TO EATING), showing their historical continuity, as well as demonstrating formal and semantic relations between the old word and the dialect. The material basis of the text constitute 45 selected lexemes concerning widely understood culinary, which were excerpted from *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska* [Lexicon of the Culinary Heritage of Silesia] (by Lidia Przymuszała and Dorota Światała-Trybek), as well as *Słownik gwar śląskich* [Dictionary of Silesian Dialects] (ed. Bogusław Wyderka). The text meets with the postulate of the needs for research on dialectal culinary vocabulary and on the linguistic history of Polish cuisine, combining both of these issues.

Key words: lexical archaisms, cuisine, Silesia, dialect

Abstrakt: Przedmiotem obserwacji poczynionych w artykule są dawne leksemy dotyczące pola tematycznego KULINARIA (udokumentowane w leksykonach polszczyzny historycznej), w większości nieznane użytkownikom języka współczesnego, które do dziś zachowały się w gwarach śląskich. Celem opracowania jest prezentacja i omówienie tychże leksemów, należących do różnych subpól tematycznych (jak np.: NAZWY POTRAW I ICH SKŁADNIKÓW; NAZWY MEBLI, SPRZĘTÓW I PRZYBORÓW KUCHENNYCH; NAZWY NACZYŃ; NAZWY POSIŁKÓW; NAZWY CZYNNOŚCI ZWIĄZANYCH ZE SPOŻYWIANIEM POSIŁKÓW); ukazanie ich historycznej ciągłości, a także pokazanie relacji formalno-znaczeniowych zachodzących między wyrazem dawnym a gwarowym. Podstawę materiałową tekstu stanowi 45 wybranych leksemów dotyczących szeroko rozumianych kulinariów, które wyekscerpowano z *Leksykonu dziedzictwa kulinarnego Śląska* (autorstwa Lidii Przymuszały i Doroty Światały-Trybek) oraz *Słownika gwar śląskich* (red. Bogusław Wyderka). Tekst wpisuje się w postulat o potrzebie badań nad kulinarnym słownictwem dialektalnym oraz nad językową historią polskich kulinariów, łącząc niejako obie te kwestie.

Słowa kluczowe: archaizmy leksykalne, kulinaria, Śląsk, dialekt

KULINARIA to pojęcie szerokie, rozumiane jako to wszystko, co jest związane ze sztuką kulinarną, z przyrządzaniem i spożywaniem posiłków (por. USJP). Zwykle odnosi się je do POTRAW oraz SKŁADNIKÓW/PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH wykorzystywanych do ich przygotowania, a także do NAPOJÓW I TRUNKÓW. Tymczasem w zakres pojęcia wchodzi również NAZWY NACZYŃ I SPRZĘTÓW KUCHENNYCH; SPOSOBY OBRÓBK I POTRAW; NAZWY OSÓB, MIEJSCA I SYTUACJE ZWIĄZANE Z JEDZENIEM; CECHY, WŁAŚCIWOŚCI POTRAW I ICH SKŁADNIKÓW; UŻYWKI; PRZYPRAWY; SMAKI; OBJĘTOŚCI I WAGI, a także CZYNNOŚCI ŁĄCZĄCE SIĘ ZARÓWNO Z PRZYRZĄDZANIEM JEDZENIA, JAK I SAMYM JEDZENIEM (por. Batko-Tokarz, 2019, s. 209–212; Markowski, 1992; Witaszek-Samborska, 2005, s. 9).

Tej ważnej sferze codziennej ludzkiej rzeczywistości związanej z jedzeniem odpowiada bogactwo leksemów. Jak podaje Andrzej Markowski (1992, s. 153) w pracy dotyczącej tematyckiej stratyfikacji współczesnej polskiej leksyki, pole tematyczne dotyczące POŻYWIENIA obejmuje 466 jednostek leksykalnych i pod względem liczebności w całej siatce pojęciowej zajmuje drugie (po kategorii PRACA FIZYCZNA) miejsce.

Pole to charakteryzuje się nie tylko niezwykłym bogactwem i różnorodnością materiału, ale także niespotykaną dynamiką zmian zasobu leksykalnego, obserwowaną zwłaszcza w ostatnich kilkunastu latach (Witaszek-Samborska, 2005, s. 170). Przejawem tych zmian jest zarówno lawinowy wręcz przyrost liczby neologizmów (zwłaszcza zapożyczeń o charakterze internacjonalizmów), jak i swoisty renesans wielu leksemów niegdyś obecnych w polszczyźnie, które z czasem zostały prawie lub całkowicie zapomniane (Witaszek-Samborska, 2005, s. 170), a które Kwiryna Handke (1999, s. 19) nazywa archaizmami przywróconymi.

Mnie natomiast w niniejszym artykule będą interesować dawne (Walczak, 2011, s. 328) kulinarne leksemy, w większości już nieznane użytkownikom współczesnej polszczyzny ogólnej, które do dziś zachowały się w gwarach śląskich. Przez określenie „dawne” w znaczeniu ‘byłe, minione’ rozumiem jednostki funkcjonujące niegdyś w języku, udokumentowane w leksykonach polszczyzny historycznej.

Elementy leksykalne zaliczane do archaizmów na gruncie języka ogólnego, lecz zachowujące zdolność funkcjonalną na płaszczyźnie dialektalnej – zgodnie z klasyfikacją proponowaną przez przywołaną wcześniej Handke – należą do archaizmów względnych¹.

Podstawę materiałową tekstu stanowi 45 wybranych leksemów dotyczących szeroko rozumianych KULINARIÓW, które wyekscerpowałam z *Leksykonu dziedzictwa kulinarne-go Śląska* autorstwa Lidii Przymuszały i Doroty Świtały-Trybek, *Słownika gwar śląskich* pod redakcją Bogusława Wyderki (w zakresie liter A–K) oraz kartoteki tegoż słownika.

Za archaizm kulinarny² przyjmuję każdy leksem nienotowany w słownikach współczesnych, tj. USJP i WSJP, lub zarejestrowany w nich z kwalifikatorem chronologicznym³ –

¹ Badaczka wyróżnia następujące typy archaizmów: archaizmy przeniesione lub kontynuujące, właściwe, względne, przywrócone, stylistyczne i pozorne (Handke, 1999, s. 9–20).

² Problematyka dotycząca archaizmów była wielokrotnie podejmowana przez różnych badaczy i ma bogatą literaturę przedmiotu, toteż w artykule ograniczam się do wskazania jedynie wybranych pozycji, jak np.: Borejszo, 1985, s. 341–349; 1986, s. 147–159; Handke, 1999, s. 9–20.

³ W prezentowanym w artykule materiale przy omawianych leksemach podaję skróty kwalifikatorów takie, jakie stosowane są w danym słowniku współczesnym.

d. /daw. (dawny), przestarz./przest. (przestarzały), histor. (historyzm)⁴, potwierdzony natomiast w leksykonach dawnej polszczyzny, jak: *Słownik staropolski*, *Słownik polszczyzny XVI wieku*, tezaurus Grzegorza Knapskiego, *Nowy dykjonarz* Michała Abrahama Trotza, *Słownik języka polskiego* Samuela Bogumiła Lindego, tzw. słownik warszawski oraz *Słownik języka polskiego* pod redakcją Witolda Doroszewskiego⁵.

Celem podjętym w artykule jest prezentacja i omówienie archaizmów kulinarnych zachowanych w gwarach śląskich należących do różnych subpól tematycznych; pokazanie relacji formalno-znaczeniowych zachodzących między wyrazem dawnym a gwarowym, a także ukazanie ich historycznej ciągłości, tj. usytuowania na osi czasu⁶.

Mimo że badania nad słownictwem kulinarnym rozwijają się bardzo dynamicznie i wydaje się, że osiągnęły swoje apogeum, to jednak są w nich obszary ciągle słabo rozpoznane. Do takiego właśnie obszaru należy gwarowa leksyka kulinarna w ujęciu diachronicznym⁷. Tekst wpisuje się w postulat wysunięty przed laty przez Małgorzatę Witaszek-Samborską, dotyczący potrzeby prowadzenia badań nad kulinarnym słownictwem dialektalnym oraz nad językową historią polskich kulinariów (2005, s. 10, 15, 18). Opracowanie łączy niejako obie te kwestie.

Zachowane w gwarach śląskich archaizmy kulinarne to zbiór niezwykle bogaty i zróżnicowany. Zgromadzone na potrzeby artykułu leksemy należą do różnych subpól pola tematycznego KULINARIA. Najliczniejszą i najbardziej zróżnicowaną wewnątrznie grupę stanowią NAZWY POTRAW I ICH SKŁADNIKÓW, obejmujące: NAZWY ZUP, DAŃ MIĘSNYCH, PRODUKTÓW MLECZNYCH, WYROBÓW MĄCZNYCH (jak nazwy chleba czy kłusek), NAZWY WYPIEKÓW, TŁUSZCZU oraz POTRAW Z KASZY. W tej grupie znalazły się następujące leksemy:

biermuszka/biernuska 'zupa z rozgotowanych suszonych owoców (jabłek, gruszek, śliwek) oraz chleba, z dodatkiem cukru, przypraw i zasmażki; w bogatszej wersji zawierająca

⁴ W WSJP zrezygnowano z kwalifikatora chronologicznego *hist./histor.*, który odsyła do archaizmów rzeczowych, uznając, że informacja taka jest informacją o desygnacie wyrazu, nie zaś o jego właściwościach językowych. https://pliki.wsjp.pl/zasady_opracowania_wsjp.pdf (dostęp 11.06.2023).

⁵ Słownik Doroszewskiego traktuje jako słownik leksyki dawnej ze względu na czas, w którym powstał (wydany w l. 1958–1969), oraz chronologicznego zakresu rejestrowanego w nim słownictwa (od połowy XVIII do połowy XX w.) (por. Żmigrodzki, 2005, s. 160). Takie podejście prezentuje też Agnieszka Pielą (2018, s. 18).

⁶ Celu założonego w artykule nie stanowi jednak omówienie żywotności leksemów, toteż nie wskazuję w nim pierwszej notacji wyrazu.

⁷ Szeroko zakrojone interdyscyplinarne badania (językowo-kulturowe) dotyczące kulinariów w gwarach śląskich prowadzą Lidia Przymuszała i Dorota Światała-Trybek. Zob. np.: Przymuszała, 2018, 2021, 2022; Przymuszała i Światała-Trybek, 2018; Światała-Trybek i Przymuszała, 2018, 2023. We wstępie do LDKŚ w rozdz. II *Bibliografia* można znaleźć wykaz ich prac poświęconych tej problematyce. Wspomnieć również trzeba prace dotyczące słownictwa kulinarnego innych regionów, jak np.: Wielkopolski (Sierociuk, 2022), Lubelszczyzny (Pelc, 2022), Podhala (Kulak, 2022), Warmii i Mazur (Sobolewska, 2022). Zob. też inne artykuły zamieszczone w tomie 77. „Prac Filologicznych” 2022, który w całości został poświęcony lekсыce dotyczącej pożywienia we współczesnej i dawnej polszczyźnie ogólnej oraz w jej odmianach terytorialnych; a także: Przączek-Kisielak, 2021; Przybylska i Ochmann, 2021.

piwo, czasami także piernik⁸ [LDKŚ]; notowane w⁹: SL: *daw*.¹⁰ ‘drobinka piwna, gramatka’; tak samo w SW: *stp*.¹¹;

garus ‘gęsta potrawa z jabłek, gruszek, śliwek lub innych owoców’ [LDKŚ]; notowane w: SW: ‘potrawa z gotowanych owoców, zaprawionych mąką, zupa owocowa, marmelada owocowa’; SJPDor: *przestarz.* dziś *reg.* ‘gęsta zupa z rozgotowanych owoców’;

jucha ‘zupa z krwi zwierzęcej’ [SGŚ]; poświadczony w: SStp: ‘wywar z mięsa, zupa z krwi’; SPXVI ‘wywar z mięsa, rosół; sos’; Cn: czarna jucha; T: „jucha czarna; karp szaro w swojej jusze”; SL: ‘polewka’; SW: ‘polewka, potrawa z mąki żytniej’; WSJP *kulin.* ‘zupa z serwatki’;

siemieniarka/siemionka ‘zupa wigilijna z ugotowanych i przetartych konopi, zaprawiana cebulą, zmieloną kaszą jaglaną i mlekiem’ [LDKŚ]; notowane w: SW: ‘polewka z tartych nasion konopi, zaprawionych mlekiem’; SJPDor: ‘zupa z siemienia konopnego’;

droba/dróbka *blp* ‘jadalne wnętrzności zwierząt hodowlanych; podroby’ [LDKŚ]; notowane w: SStp: DRÓB: *pl tantum* ‘jelita, wnętrzności’; Cn: Dróbki / droby ptasze / zwierzęce; T; SL; SW: *stp.* DROBY, DRÓBKA, DRÓBKI: ‘wątróbki, pęпки, skrzydełka, nogi, szyjki, główki itp. cieląt, jagniąt itp., podróbki’;

fazan ‘potrawa z pieczonego bażanta’ [LDKŚ]; notowane w: SPXVI: FAZANT ‘bażant’ w znaczeniu ‘ptak’; Cn: ‘bażant’; T: FAZJAN/FAJFAN ‘bażant’; SL: *daw.* FAZYAN w znaczeniu ‘ptak’; SW (?)¹²;

forszlak ‘potrawa z cielęciny’ [SGŚ]; wyraz poświadczony w SW jako ‘część cielęciny albo baraniny między zadniami ćwiartkami a krzyżem’ oraz w SJPDor z odesłaniem do NERKÓWKA: ‘część mięsa cielęcego wraz z nerką’;

jątrznica ‘wątrobianka, pasztetówka’ [LDKŚ]; leksem w znaczeniu ‘kiszka nadziewana krwią i tłuszczem’ notowany w: SStp; SPXVI; Cn; T; SL; SW;

kruszki ‘potrawa z żołądka cielęcego lub wnętrzności cielęcych; flaczki’ [LDKŚ]; notowane w: SStp: w Im ‘cielęce jelita’; Cn; T: KRUŻKI CIELEŃCE: „krużki są kruche, lecz kreski są nie kruche i krezom podobne”; SL: kruszki cielęce; SJPDor: *blp spoż.* *rzad.* ‘flaczki’;

leberwuszt ‘wędlina do smarowania pieczywa, sporządzona z różnych rodzajów mielonego mięsa z dodatkiem wątroby; wątrobianka, pasztetowa’ [LDKŚ]; wyraz o krótkiej historii, notowany w SW: ‘rodzaj kiełbasy’;

⁸ Bardzo obszerne, rozbudowane definicje zawarte w LDKŚ na potrzeby artykułu zostały zmodyfikowane i skrócone.

⁹ Rozwiązanie skrótów zastosowanych w opracowaniu zamieszczono na końcu artykułu w *Źródłach*. Z uwagi na rozmiar tekstu przy skrótach źródeł nie podaje się numerów tomów ani stron.

¹⁰ W SL funkcję kwalifikatora *daw<ny>* pełnił nieliterowy kwalifikator w postaci pojedynczej gwiazdki (*), czyli „asterysku”. Autor opatrywał nim wyrazy minione, które kiedyś w języku funkcjonowały, lecz w chwili wydania słownika wyszły już z użycia. Zob. Walczak, 2011, s. 324. W artykule w miejscu pierwotnej graficznej * podaję kwalifikator *daw*.

¹¹ W SW graficznym kwalifikatorem, mającym postać krzyżyka (†), czyli „obelisku”, oznacza się wyrazy staropolskie – w artykule stosuję zamiast niego skrót *stp*.

¹² Znak zapytania w nawiasie stawiam przy leksemach, które nie zostały zdefiniowane w słowniku. Tym samym nie ma pewności, że ich znaczenie jest tożsame ze znaczeniem omawianego wyrazu gwarowego.

szkopina/szkopowina ‘potrawa z gotowanego lub pieczonego mięsa baraniego’ [LDKŚ]; notowane w: Cn: SKOPOWINA ‘owcze mięso’; T: „skopowina rzepą”, „skopowa pieczeń zadnia”; SL: SKOPOWINA, SZKOPOWINA ‘mięso oczyszczonego barana czyli skopa’; SW: ‘mięso baranie, baranina’;

szołdra ‘potrawa wielkanocna – ciasto drożdżowe (najczęściej zwykły bochenek chleba z białej mąki) z zapieczonym w środku mięsem i wędlinami’ [LDKŚ]; w SStp notowane w znaczeniu ‘szynka’; podobnie w kolejnych leksykonach: Cn: szołdra solona / wędzona; T; SL: ‘wieprzowa łopata, wędzona, solona, = szynka’; „Szołdra wielkanocna święcona”; „Szołdra w Wielką Noc lepsza niż zwierzyna”; SW: ‘szynka’; SJPDor: *daw.* ‘łopatka wieprzowa wędzona lub solona; szynka’;

gomółki/gomyłki 1. ‘rodzaj sera o specyficznym smaku wyrabiany z białego twarogu wymieszanego ze solą i kminkiem, formowany w kulki’; 2. ‘rodzaj sera domowej roboty: biały ser lekko spleśniały, a następnie gotowany, smażony lub tylko wysuszony, z dodatkiem soli i kminku’¹³ [LDKŚ]; poświęcone w: SStp: ‘serek z twarogu w specjalny sposób przyrządzony i ukształtowany w formie walca lub stożka’; Cn: ‘ser’; T: GOMOŁKA; SL: GOMOŁKA; SW: GOMOŁKA: ‘bryłka z gnojonego twarogu’; SJPDor: ‘wiejski serek w kształcie kulistej bryły’; USJP: *przestarz.* ‘bryłka miękkiej masy o kształcie kulistym lub owalnym’; WSJP: *przest.* ‘porcja miękkiej substancji uformowana w owalny kształt, zwężający się mocniej z jednej strony’; współcześnie używane zwykle w znaczeniu ‘gomółka sera’;

buchta ‘kluska drożdżowa gotowana na parze’ [LDKŚ]; notowane w: SL: ‘gatunek potrawy z mąki’; SW: ‘duży kawał chleba albo ciasta na chleb’; USJP: *reg. krak. śl.* ‘śładka drożdżowa bułka nadziewana masą owocową, makową, serową itp.’; SJPDor: notuje jako *reg.*;

krupica ‘potrawa ugotowana z grubo mielonej mąki [*krupicy* – L.P.] z otrębami i mleka lub wody z różnymi dodatkami, np. z tłuszczem, cukrem i cynamonem’ [LDKŚ]; wyraz potwierdzony tylko w SW w ogólnym znaczeniu ‘potrawa mączna’;

szczodrak/szczedrak/szczedraczek/szczodraczek ‘na Śląsku Cieszyńskim kołacz świąteczny wypiekany dla żebraków’ [LDKŚ]; notowane w: Cn (?); T; SL: ‘chleb na podarunek dany’; SW: ‘placuszek, chleb pszenny postaci rogatej, rogal pieczony na Trzy Króle’ (za Trotzem); SJPDor: *gw.* 1. ‘placuszek, rogal wypiekane na Nowy Rok lub święto Trzech Króli’; 2. *część* *w Im* ‘ciastka weselne wypiekane w formie rozmaitych zwierzątek’;

jagły ‘potrawa z ugotowanej na mleku kaszy jaglanej’ [LDKŚ]; wyraz ten w znaczeniu ‘kasza z prosa’, a także ‘przyrządzona z niej potrawa’ zarejestrowany w: SStp; SPXVI; Cn; SL; SW; SJPDor; USJP: JAGŁA *przestarz.*;

Ciągłość znaczeniową od czasów średniowiecza zachowuje także gwarowy leksem **szperka/szpyrka** o znaczeniu ‘rodzaj tłuszczu; słonina’ [LDKŚ], dobrze udokumentowany we wszystkich analizowanych słownikach historycznych (SStp; Cn; T; SL: SZPERKA/SZPYRKA; SW: SZPERKA/SPERKA/*stp.* SZPYRKA; SJPDor: SZPERKA; USJP: SZPERKA/SZPYRKA/SPERKA/SPYRKA *przestarz.*).

Kolejny rzeczownik **pampuch/pańpuch** funkcjonuje w gwarach śląskich w kilku znaczeniach: 1. ‘wypiek z ciasta drożdżowego w postaci mieszczącej się w dłoni kuli i usmażony na tłuszczu; pączek’; 2. ‘kluska drożdżowa gotowana na parze’; 3. ‘racuch’; 4. ‘omlet’ [LDKŚ]. W SPXVI słowa tego brak. Słownik ten notuje natomiast wyraz PAMPUSZEK

¹³Wiele omawianych przykładów to wyrazy polisemiczne.

jako zdrobnienie od niezaświadczonego w leksykonie słowa PAMPUCH ‘pączek – ciastko’. Inne słowniki rejestrujące ten leksem w tym właśnie znaczeniu to: T: PAMPUCH; SL: *daw.* PAMPUCH, *daw.* PANPUCH ‘pączek maślany’; SW: ‘rodzaj pączków z mąki pszennej, smażonych w zapusty na smalcu, a w post na oleju, racuch’; SJPDor: *reg.* ‘rodzaj pączka z mąki pszennej smażonego na tłuszczu; racuch’; WSJP *pot.* ‘duża kluska z ciasta drożdżowego, gotowana na parze’.

Drugą grupę wchodzącą w skład omawianego pola tematycznego tworzą leksemy nazywające MEBLE, będące na wyposażeniu kuchni, a także SPRZĘTY I PRZYBORY KUCHENNE. Są to:

almaria/armarja/olmarja/jarmaryja/jermaryja/odmaryja/olmaryja/ormaryja ‘kredens, szafka z półkami na naczynia stołowe, także żywność’ [SGŚ]; notowane w: Cn; T; SL: *daw.* ‘miejsce na schowanie, szafa, skrzynia’; SW: ALMARJA/OLMARJA/ALMARKA (wszystkie z kwalifikatorem *stp.*) ‘schowanie, szafa, skrzynia, schowanko, szkatułka’; SJPDor: *daw.* ‘schowanko, przeważnie szafa, skrzynia lub szkatuła do przechowywania cennych przedmiotów lub dokumentów’;

rogalka ‘mieszadełko w postaci rozgałęzionego drewnianka do mieszania płynnych składników pokarmów (pierwotnie samorodna, robiona z wierchołka świerczka); mątewka’ [K SGŚ]; notowane w: SW: 1. ‘narzędzie do mieszania mąki w wodzie’, 2. ‘kijek z sęczkami do gnecenia ziemniaków po ugotowaniu’; SJPDor: *gw.* ‘mała mątew’;

ryczka/rycka/ryćka ‘niski stołeczek kuchenny bez oparcia z wycięciem w środku dla uchwytu, na cienkich nóżkach lub z dwiema deseczkami po bokach zamiast nóg; wykorzystywany podczas różnych prac kuchennych (jak np. obieranie ziemniaków) lub gospodarskich (przy dojeniu krów); służył też jako podnózek’ [K SGŚ]. W tym znaczeniu notowane w SW: RYCZKA/RYĆKA ‘stołeczek pod nogi, podnózek’;

tarło ‘blaszany przyrząd, z dziurkami o ostrych brzegach, służący do tarcia warzyw i owoców; tarka’ [K SGŚ]; potwierdzony w: SL: ‘naczynie do tarcia czego’; SW: ‘ts’; SJPDor: *przestarz.* ‘tarka’;

tygiel ‘rondel do smażenie, patelnia’ [K SGŚ] w tym znaczeniu udokumentowany w: SStp: ‘naczynie w kształcie miseczki z długą rączką’; Cn: tygiel / rynka; T: „w tyglu smażyć; tygłe gliniane miedziane”; SL: ‘rynka’: „W kuchni tygłe albo rynki bywają miedziane wybielane, w których smażyć lub co rozpuścić możesz”; SW: ‘miseczka na nóżkach, czyli rynka głęboka, z długą rączką’; SJPDor: *przestarz.* ‘naczynie kuchenne w kształcie miseczki z długą rączką; rynka’; USJP: *przestarz.* jak SJPDor.;

warzecha 1. ‘duża drewniana łyżka kuchenna służąca do mieszania potraw w garnku’; 2. ‘łyżka wazowa do nalewania zupy; chochła’ [K SGŚ]; Cn rejestruje w znaczeniu ‘zamieszaczka garcowa’; potwierdzony też w słownikach: T: WARZĘCHA: „przy warzęcie nóż leży”; SW; SJPDor: *gw.* ‘warząchew’;

widełka/widołka/ pl tantum widełki/widołki ‘narzędzie stołowe w kształcie widełek, służące do nabierania jedzenia; widelec’ [K SGŚ]; notowane w: Cn: widelca/widełki stołowe; T: WIDEŁKI/WIDELCA KUCHENNA; SL: WIDEŁKI; SW: WIDEŁKI.

Kolejna grupa leksemów obejmuje NAZWY NACZYŃ, służących do przyrządzania potraw, przechowywania jedzenia lub produktów spożywczych oraz do picia trunków; niektóre z tych naczyń wykorzystywano nie tylko w kuchni, ale także w gospodarstwie domowym. Obok ogólnej nazwy naczyń kuchennych *statki*, obejmującej swym zakresem różne

SPRZĘTY I AKCESORIA KUCHENNE, i w takim znaczeniu poświadczonej w słownikach historycznych¹⁴, do grupy tej należą jednostki, takie jak:

achtel/jachtel 1. 'beczka'; 2. 'miara objętości płynu, szczególnie piwa lub wina, ósma część zawartości beczki'; 3. 'miara objętości płynów i produktów sypkich, 1/8 część litra'; 4. 'miara ciężaru produktów sypkich, głównie mąki, ósma część cetnara' [SGŚ]; w podobnych znaczeniach notowane w: SStp: 'mała beczka, ósma część beczki'; SPXVI 'beczułka będąca jednostką miary piwa; 1/8 beczki'; Cn: 'beczka'; T: 'beczka i miara ciężaru'; SL: 'ósma część beczki'; SW: 1. 'ósma część miary, wagi; ósma część beczki, antałek'; 2. 'statek dębowy na masło, u dołu szerszy, z dwoma uszami'; 3. 'ceber, szafel'; SJPDor: *daw.* 'miara ciał płynnych i sypkich, ósma część beczki; beczka niewielkich rozmiarów';

faska 'beczka' [SGŚ]; notowane w: SStp: 'beczułka'; SPXVI 'naczynie drewniane'; Cn: 'beczułka'; T: faska do masła; SL: zdrobnienie od FASA: 'naczynie drewniane, różniące się tym od beczki, że tylko jedno dno ma przymocowane'; SW: 'naczynie wąskie o prostych klepkach, szersze w górze'; SJPDor: 'naczynie drewniane z klepek, zwężane u dołu, do przechowywania produktów; zawartość takiego naczynia'; USJP: *przestarz.* 'mała beczułka do przechowywania produktów spożywczych';

kastrol 1. 'naczynie do gotowania lub przechowywania potraw; garnek'; 2. 'garnek z rączką; rondel'; 3. 'płaskie naczynie kuchenne służące do smażenia; patelnia' [LDKŚ]; notowane w: SL: 'gatunek panwi kuchennej'¹⁵; SW: 'cukier. rondelek z dnem półkulisty, miedziany, z dzióbkiem i drewnianymi rączkami';

putnia 1. 'pojemnik do przechowywania: blaszana puszką lub blaszane naczynie (także wiadro) różnych rozmiarów – większe służyło do przechowywania mąki, zboża; mniejszego pudełka blaszanego używano w kuchni na sól, cukier, mąkę itp.'; 2. 'owalne naczynie z klepek z jednym uchem, np. na wodę' [K SGŚ]; notowane w: SPXVI: 'rodzaj naczynia do picia', „putnia, czasza”; SW: 'naczynie bednarskie do przenoszenia płynów na plecach przy pomocy szelek; wiadro, ceberek, szaflik do zlewania'; SJPDor: *gw.* 'duże naczynie z klepek, z jednym lub dwoma uchami, używane na wsi, zwłaszcza do noszenia wody nosidłami; cebrzyk, szaflik';

sądek 'drewniane naczynie do przechowywania słoniny, sera, mięsa itp.; beczułka' [K SGŚ]; notowane w: SStp: 'małe naczynie, garnek, dzbanek'; T; SL: *daw.* SADEK drewniane naczynie; SW: 'naczynie drewniane u góry węższe, naczynie do zlewania mleka lub barszczu'; SJPDor: *gw.*;

skopek 'naczynie drewniane (później także blaszane) okrągłe, zwężane nieco ku dołowi, z jednym uchem do dojenia mleka' [K SGŚ]; notowane w: SL: 'naczynie'; SW; USJP: *przestarz.* 1. 'drewniane naczynie w kształcie wiaderka z klepek, używane dawniej na wsi, zwykle na mleko lub śmietanę'; 2. 'zawartość takiego naczynia'; SJPDor; WSJP 'drewniane naczynie używane dawniej na wsi do przechowywania mleka lub śmietany';

skopiec 'naczynie drewniane (później także blaszane) okrągłe, zwężane nieco ku dołowi, z jednym uchem do dojenia mleka' [K SGŚ]; notowane w: SStp: 'naczynie, też miara okreś-

¹⁴ *Statki* 'naczynia kuchenne' [K SGŚ]. Notowane w: Cn: STATEK/NACZYNIENIE; T: STATEK; SL; SW: STATKI: 'narzędzia, naczynia, porządki, przybory, przyrządy, sprzęt, rekwizyty'; SJPDor; USJP: *przestarz.* 'naczynia kuchenne'; WSJP 'daw. naczynia'.

¹⁵ PANEW w SL: 'naczynie żelazne na kształt kociołka; brytfanna, patela'.

lonej objętości; SL: 'naczynie'; SW: *stp.* SZKOPIEC: 'wiaderko roboty bednarskiej o jednym uchu'; SJPDor *przestarz.*;

szaflik 1. 'ceber'; 2. 'duży rondel' [K SGŚ]; notowane w: Cn: 'wodny statek'; T; SL: 'skopiec, wodny statek', zdrobnienie od SZAFEL: 'naczynie bednarskiej roboty płytkie, z jednym uchem, do kuchni'; SW: SZAFEL: 'naczynie bednarskie okrągłe, płytkie, o jednym lub dwu uchach'; SJPDor: 'okrągłe naczynie, zwykle drewniane, z jednym lub dwoma uchami, używane w gospodarstwie, zwłaszcza wiejskim; „Obrane kartofle z pluskiem wpadają do szaflika”;

żydlik 1. 'naczynie na masło'; także 2. 'naczynie do picia trunków' [K SGŚ]; notowane w: SW: 'szklanica, kufel'.

Wszystkie te leksemy, bardzo dobrze udokumentowane w leksykonach dawnej polszczyzny, w gwarach śląskich zachowały się w niezmienionym właściwie znaczeniu. Zauważyć należy, że dwie spośród omówionych nazw naczyń, czyli *achtel* oraz *skopek*, są jednocześnie NAZWAMI MIAR OBJĘTOŚCI I CIĘŻARU, tworzącymi odrębne podpole tematyczne. Podobnie, podwójną przynależność połową mają także leksemy zaliczane do subpola NAZW GATUNKÓW MIĘS I NAZW PRODUKTÓW/SKŁADNIKÓW POTRAW. Są to takie jednostki, jak: *fazan*, *szkopowina*, *krupica* oraz *jagły*.

W analizowanym polu tematycznym znalazły się także jednostki będące NAZWAMI POSIŁKÓW. Grupa ta obejmuje wyrazy, takie jak:

jużyna 1. 'podwieczorek'; 2. 'kolacja' [SGŚ]; w znaczeniu 'posiłek popołudniowy, podwieczorek' notowane w: SStp; SPXVI; Cn; T¹⁶; SL; SJPDor: *daw.*; w SW jako 'drugie śniadanie albo podwieczorek'; zarejestrowane w SGŚ znaczenie 'kolacja' nie znajduje potwierdzenia w dawnych leksykonach;

podobiadek 'posiłek przed obiadem; drugie śniadanie' [K SGŚ]; udokumentowane w: SW; SJPDor: *reg.*; USJP: *przestarz.*;

wieczerza 'posiłek wieczorny, kolacja' [K SGŚ]; notowane w SStp i wszystkich kolejnych słownikach w tym właśnie znaczeniu: Cn; T; SL; SW; SJPDor: *przestarz.*; USJP: *przestarz.* albo *podn.*; WSJP 'daw. wieczorny posiłek'.

Odrębną grupę tworzą leksemy nazywające CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRZYGOTOWYWANIEM I SPOŻYWANIEM POSIŁKÓW – wszystkie dobrze potwierdzone w analizowanych słownikach. Są to wyrazy:

warzyć 'przyrządzać, gotować gorące potrawy' [K SGŚ]; notowane w: SStp: 'trzymać w płynach doprowadzonych do stanu wrzenia (głównie o gotowaniu pożywienia)'; Cn; T; SL; SW: 'poddawać warzeniu, gotować'; SJPDor: *przestarz.* dziś *gw.* 'gotować'; USJP: *przestarz.* 'przyrządzać, gotować gorące potrawy'; WSJP *przest.* 'gotować – posiłek';

śniadać 'spożywać poranny posiłek, jeść śniadanie' [K SGŚ]; notowane w: SStp; Cn; T; SL; SW; SJPDor: *przestarz.*; WSJP *przest.*;

wieczerzać 'spożywać posiłek wieczorny, jeść kolację' [K SGŚ]; notowane w: SStp; Cn; SL; SW; SJPDor: *przestarz.*; USJP: *przestarz.* albo *podn.*

W omawianym materiale znalazły się także jednostkowe nazwy należące do takich subpól, jak NAZWY PRZYPRAW oraz NAZWY POMIESZCZEŃ:

korzenie 1. 'substancja dodawana do potraw dla polepszenia ich smaku; przyprawa'; 2. 'owoc pieprzu używany jako przyprawa' [SGŚ]; w nieco innym znaczeniu notowany

¹⁶Hasło opatrzone gwiazdką, czyli „słowo podejrzane albo rzadkiego używania”.

w SStp: 'suszone korzenie i pędy roślin używane w celach leczniczych i przemysłowych'; późniejsze słowniki rejestrują wyraz w znaczeniu 'przyprawa': SPXVI; Cn; T; SL; SW: *stp*. 'wonne przyprawy zagraniczne, jak pieprz, imbir, muszkatołowa gałka itp.'; SJPDor.;

skórzyca 'cynamon' [K SGŚ]; wyraz notowany w dwóch słownikach – w SStp jako *pl tantum* SKÓRZYCE: 'suszona kora pewnych gatunków cynamonowca, używana jako przyprawa oraz jako lek' oraz w SW: 'cynamon';

sklep 1. 'komora'; 2. 'piwnica znajdująca się pod lub poza domem'; 3. 'osobne murowane pomieszczenie na ziemniaki'; 4. 'przednia, górna część w piecu chlebowym z półokrągłym otworem; sklepienie' [K SGŚ]; poświadczony w: SStp: 'sklepienie'; Cn (?); T; SW: 'piwnica w potocznym znaczeniu'; SJPDor: *daw.* dziś *reg.* 'pomieszczenie ze sklepieniem, znajdujące się zwykle w części podziemnej budowli; loch, krypta, piwnica'.

* * *

Choć zaprezentowane w artykule dawne nazwy KULINARIÓW stanowią zaledwie niewielki wycinek omawianego pola tematycznego, to jednak zgromadzony materiał pozwala na poczynienie pewnych obserwacji, dotyczących różnych relacji formalno-semantycznych, zachodzących pomiędzy dawnymi leksemami kulinarnymi a wyrazami zachowanymi w gwarach (por. Wronicz, 2006, s. 194–197).

Wśród omawianych jednostek dużą grupę stanowią gwarowe leksemy zachowujące identyczną formę i to samo znaczenie, co jednostki odnotowane w słownikach dawnej polszczyzny. Są to: *garus*, *siemieniarka*, *jqtrznica*, *szperka*, *faska*, *kastrol*, *rogalka*, *ryczka*, *tarło*, *tygiel*, *warzecha* w znac. 1, *żydlík* w znac. 2, *podobadek*, *wieczerza* oraz nazwy czynności związanych z przygotowywaniem i porami spożywania określonych posiłków, jak ogólne *warzyć*, a także *śniadać* i *wieczerzać*.

Do mniej licznych należą wyrazy, które zachowały się w nieco innych niż dawniej formach i/lub znaczeniach. Do najczęstszych zmian należą przekształcenia semantyczne polegające na rozszerzeniu, zwężeniu oraz przesunięciu znaczenia¹⁷. Modyfikacje semantyczne widoczne są np. w takich leksemach, jak *skopowina*, *forszlak*, *fazan* czy *almaria*. Pierwsze trzy wyrazy gwarowe są nazwami potraw przyrządzanych z określonego gatunku mięsa, natomiast słowniki dawne (Cn, SL, SW, SJPDor) rejestrują je tylko w znaczeniu 'mięso' (owcze/baranie/cielęce), w przypadku rzeczownika *fazan* jest to znaczenie 'ptak' (SPXVI, SL) – taki sposób notacji wynika z tego, że wyrazy te są przykładem polisemii regularnej nie zawsze odnotowywanej przez leksykografów (por. Fedorowicz, 2007). Podobne relacje obserwuje się w wyrazach *achtel* i *skopek*, oznaczających zarówno 'naczynie', jak i 'zawartość naczynia'. Archaizm *almaria*, oznaczający pierwotnie 'miejsce do schowania czegoś – szafa, skrzynia, szkatułka', w gwarach śląskich zachował się tylko w zwężonym znaczeniu 'szafa z półkami na naczynia stołowe, także na żywność; kredens'. Różnego rodzaju przesunięcia znaczeniowe mamy także w wyrazach *pampuch*, *szotdra*, *putnia*, *korzenie* czy *sklep*, choć główna dominanta semantyczna każdorazowo pozostaje niezmienna. W wyrazie *szotdra* obserwuje się przesunięcie znaczenia od dawnego 'szynka' do gwarowego 'bochenek chleba z zapieczonym w środku mięsem i wędlinami' (zwykle szynką). Leksem *putnia*, znaczący

¹⁷ Na temat typów zmian znaczeniowych wyrazów w polszczyźnie zob. Buttler, 1978.

niegdyś ‘rodzaj naczynia na wodę’ (do noszenia wody/picia wody), w gwarach śląskich, obok znaczenia dawnego i podstawowego – ‘naczynie z klepek na wodę’, nabiera także szerszego znaczenia wtórnego – ‘blaszany pojemnik do przechowywania’ (wymiana znaczeniowego komponentu *drewniane* → *blaszany* związana jest z przeobrażeniami w materialnej jakości samego desygnatu, do którego odnosi się nazwa).

Dawny wyraz *korzenie* o ogólnym znaczeniu ‘przyprawy’, odnoszący się do różnych dodatków o ostrym, palącym smaku, jak np.: pieprz, imbir, gałka muszkatołowa, w gwarach swój zakres użycia ogranicza do owocu pieprzu używanego jako przyprawa. Natomiast zaświadczony w polszczyźnie od XV w. rzeczownik *sklep* ‘piwnica’, na Śląsku nabrał wielu odcieni znaczeniowych: ‘komora’, ‘piwnica znajdująca się pod lub poza domem’, ‘osobne murowane pomieszczenie na ziemniaki’, ‘górna część w piecu chlebowym z półokrągłym otworem’.

Wiele zbieżności semantycznych, zachodzących między znaczeniami dawnymi a znaczeniem zachowanym w gwarach widać w wyrazie *szczodrak*, którego występowanie w gwarach śląskich ogranicza się do jednego subregionu – notowany jest tylko na Śląsku Cieszyńskim w znaczeniu ‘kołacz świąteczny wypiekany dla żebraków’. Słowniki dawne i materiały gwarowe utrwalają takie wspólne elementy semantyczne tego wyrazu, jak: rodzaj potrawy (kołacz / placuszek / chleb pszenny / rogal), jej przeznaczenie (dla ubogich / jako podarunek) oraz wyjątkowość okazji przygotowania wypieku (święta / Nowy Rok / Trzech Króli).

Czasami bardzo lakoniczne i zbyt ogólnikowe definicje znaczenia zawarte w słownikach historycznych (których nie można zweryfikować w innych tekstach) nie pozwalają na jednoznaczne stwierdzenie, czy archaizm i wyraz gwarowy odnoszą się do tego samego desygnatu, jak np. *leberwuszt* (w SW definiowany ogólnie jako ‘rodzaj kiełbasy’) lub *buchta* (w SL bliżej nieokreślony ‘gatunek potrawy z mąki’).

Niekiedy wyraz gwarowy zachowuje najstarsze kulinarne znaczenie, które w późniejszym okresie na gruncie polszczyzny ogólnej uległo semantycznym przekształceniom. Przykładem jest funkcjonujący w gwarach wyraz *jucha* ‘zupa z krwi zwierzęcej’ – znaczenie to obok treści ‘wywar z mięsa’ odnotowuje SSStp. Według SEJPS, leksem *jucha* w znaczeniu ‘wywar z mięsa, (czarna) polewka, polewka z krwi’ był powszechny w wiekach XV–XVII, co zaświadczają leksykony rejestrujące słownictwo wskazanego okresu. Późniejsze słowniki notują wyraz jako ‘polewka’, ‘wywar z mięsa, rosół’, ‘polewka / potrawa z mąki żytniej’¹⁸.

Jeśli chodzi o przeobrażenia formalne, to w zgromadzonym materiale do najczęstszych należą zmiany o charakterze fonetycznym oraz gramatycznym, które dotyczą różnic zwłaszcza w zakresie gramatycznej kategorii liczby oraz formantów słowotwórczych. I tak, zmiany o charakterze fonetycznym nastąpiły w wyrazach:

daw. almaria (w słowniku T) → *gw. armarja, olmarja, jarmaryja, jermaryja, odmaryja, olmaryja, ormaryja*;

daw. warzęcha (w słowniku T) → *gw. warzecha*;

daw. biermuszka → *gw. biermuszka*, ale też *biernuska*;

daw. szkopiec (SW) → *gw. skopiec*;

daw. ryczka, ryćka → *gw. ryczka, ryćka*, ale też *rycka*;

daw. pampuch, panpuch (SL) → *gw. pampuch*, ale też *pańpuch*;

daw. gomołka, gomółka → *gw. gomółki*, ale też *gomyłki*;

¹⁸WSJP rejestruje wyraz *jucha* opatrzony kwalifikatorem *kulin.* w znaczeniu ‘zupa z serwatki’.

daw. fazant, fajzan, fajfan → *gw. fazan* (w tej formie w dawnych leksykonach potwierdzone tylko u SL).

Do grupy wyrazów różniących się liczbą należą:

daw. statek (u C) → w *gw.* tylko w *lm statki*;

daw. dróbki → *gw. dróbka* bez *lp*;

daw. gomołka, gomółka → *gw. gomółki, gomyłki*;

daw. skóryce (SStp) – *pl tantum* → *gw. skóryca*;

daw. widełki → *gw. widełki, widołki*, ale także w *lp widełka, widołka*;

daw. jagła (SW, SJPDor) → *gw. jagły*.

Różnice w zakresie formantów słowotwórczych widać natomiast w przykładach:

daw. szkopowina, skopowina → *gw. szkopowina*, ale też *szkopina* (utworzone od rzeczownika *szkop*);

daw. almarka (SW) → funkcjonujące w gwarach w różnych formach słowotwórczych i licznych wariantach fonetycznych: *olmaryczka, odmaryj, olmaryj, odmaryjka, ozmaryjka, maryjka, olimaryjka*.

Zachowane w gwarach śląskich dawne leksemy kulinarne to wyrazy należące do chronologicznie różnych warstw polszczyzny. Najstarsze z nich znane były już w średniowieczu, co dokumentuje SStp. Są to takie wyrazy, jak *jucha, droba/dróbka, jątrznica, kruszki, szołdra, gomółki/gomyłki, jagły, szperka/szpyrka, tygiel, achtel, faska, skopiec, jużyna, wieczerza, śniadać, korzenie, skóryca*. Z doby średniopolskiej pochodzą, mające leksykograficzną dokumentację XVI-, XVII- lub XVIII-wieczną, wyrazy: *fazan, pampuch/pańpuch, szkopina/skopowina, buхта, szczodrak, almaria, tarło, warzecha, widełka/widełki, kastrol, skopek, szaflik, sklep*. Jeszcze inne, jak *garus, siemieniarka/siemionka, forszlak, leberwuszt, krupica, rogalka, żydlik, podobiadek*, odnotowane zostały dopiero w SW.

W omówionej grupie leksemów niektóre nazwy, jak np.: *fazan* (z niem. *Fasan*), *leberwuszt* (z niem. *Leberwurst*), *achtel* (z niem. *Achtel*), *forszlak* (z niem. *Vorschlag*), *szperka* (z niem. *Spiere*), to zapożyczenia z języka niemieckiego, co wiąże się z pogranicznym charakterem Śląska i jest efektem wielowiekowych kontaktów językowych i pozajęzykowych mieszkańców tego regionu z językiem sąsiadów.

Zgromadzony materiał potwierdza tezę, że gwary to językowe archiwum dawnej polszczyzny. Jak pisze Jadwiga Wronicz (2006),

obecność archaizmów [...] w gwarach jest faktem powszechnie znanym. Wolniejsze tempo zmian w systemie językowym oraz brak kodyfikacji normatywnej powoduje, że w tym języku naturalnym, przekazywanym ustnie z pokolenia na pokolenie, utrzymują się pewne wyrazy i formy wyparte z języka ogólnego przez nowsze. Każda gwara zachowuje sobie właściwy zbiór takich wyrazów (s. 193)

czego przykładem są leksemy zaprezentowane w niniejszym tekście.

Zachowane w gwarach nazwy kulinariów to nie tylko językowe, ale i – używając określenia Agnieszki Piel (2018) – kulturowe „pamiętki przeszłości”, dzięki którym możliwe jest rekonstruowanie obrazu staropolskiego stołu i dawnej kultury kulinarnej¹⁹.

¹⁹Według Marii Borejszo język (a konkretnie zachowana z czasów średniowiecza leksyka kulinarna) przekazuje stosunkowo mało informacji o kuchni naszych przodków – z uwagi na charakter zachowa-

Źródła

- LDKŚ – Przymuszała, L., Świtała-Trybek, D. (2021). *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*. Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- SGŚ – Wyderka, B. (red.). (2000–2020). *Słownik gwar śląskich*. T. 1–17. Instytut Śląski.
- K SGŚ – kartoteka *Słownika gwar śląskich*.

Słowniki

- Cn – Knapiesz, G. (1621). *Thesaurus polono-latino-graecus* [...]. Pobrano 5 marca 2023 z: <http://www.wbc.poznan.pl/dlibra/doccontent?id=104808>
- SEJPS – Sławski, F. (1983). *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Z. 1. Nakładem Towarzystwa Miłośników Języka.
- SJPDor – Doroszewski, W. (red.). (1958–1969). *Słownik języka polskiego*. T. 1–11. PWN. Pobrano 5 marca 2023 z: <http://www.sjpd.pwn.pl/>
- SL – Linde, S. B. (1807–1814). *Słownik języka polskiego*. T. 1–6. Drukarnia Zakładu Ossolińskich.
- SPXVI – Mayenowa, M. R., Pełowski, F. (red.). *Słownik polszczyzny XVI wieku*. T. 1–37. Ossolineum.
- SSp – Urbańczyk, S. (red.). (1953–2002). *Słownik staropolski*. T. 1–11. Ossolineum.
- SW – (słownik warszawski) Karłowicz, J., Kryński, A. A., Niedźwiedzki, W. (red.). (1900–1927). *Słownik języka polskiego*. T. 1–8. Nakładem Prenumeratorów i Kasy Mianowskiego.
- T – Trotz, M. A. (1764). *Nowy dykcjonarz, to jest Mownik polsko-niemiecko-francuski* [...]. Pobrano 12 marca 2023 z: <https://www.dbc.wroc.pl/dlibra/publication/7823/edition/7138/content>
- USJP – Dubisz, S. (red.). (2003). *Uniwersalny słownik języka polskiego*. T. 1–4. PWN. Pobrano 10 marca 2023 z: <http://usjp.pwn.pl/>
- WSJP – *Wielki słownik języka polskiego*. Pobrano 5 marca 2023 z: <https://wsjp.pl/>

Literatura

- Batko-Tokarz, B. (2019). *Tematyczny podział słownictwa współczesnego języka polskiego. Teoria, praktyka, leksykografia*. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Borejszo, M. (1985). O archaizmach leksykalnych i semantycznych w stałych związkach wyrazowych współczesnej polszczyzny (na materiale *Słownika języka polskiego* pod redakcją Mieczysława Szymczaka). *Poradnik Językowy*, 6, 341–349.
- Borejszo, M. (1986). O archaizmach leksykalnych w dzisiejszej polszczyźnie. W: *Język – teoria – dydaktyka. Materiały VII Konferencji Młodych Językoznawców-Dydaktyków* (s. 147–159). Wyższa Szkoła Pedagogiczna im. Jana Kochanowskiego.
- Borejszo, M. (2007). Staropolska leksyka kulinarna. *Prace Filologiczne*, 53, 37–48.
- Buttler, D. (1978). *Rozwój semantyczny wyrazów polskich*. Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego.
- Fedorowicz, A. (2007). Regularna polisemia rzeczownika w słownikach. W: P. Żmigrodzki, R. Przybylska (red.), *Nowe studia leksykograficzne* (s. 47–68). Wydawnictwo LEXIS.

nych źródeł językowych. Z pewnością wielu cennych informacji na ten temat może dostarczyć właśnie analiza dawnego słownictwa kulinarnego zachowanego w gwarach (2007, s. 47).

- Handke, K. (1999). Pojęcie i termin „archaizm” na tle zawartości polskich leksykonów. W: M. Białośkórska (red.), *Synchroniczne i diachroniczne aspekty badań polszczyzny* (t. 5, s. 9–20). Wydawnictwo Uniwersytetu Szczecińskiego.
- Kulak, I. (2022). Co o zwyczajach żywieniowych mieszkańców wsi podhalańskiej mówią ludowe nazwy roślin? *Prace Filologiczne*, 77, 233–246.
- Markowski, A. (1992). *Leksyka wspólna różnym odmianom polszczyzny*. T. 1. Wiedza o Kulturze.
- Pelc, H. (2022). Codzienne pożywienie mieszkańców dawnej wsi lubelskiej – obraz językowy. *Prace Filologiczne*, 77, 327–339.
- Piela, A. (2018). *Słownik frazeologizmów z archaizmami. Pamiątki przeszłości*. Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Przędzek-Kisielak, S. (2021). Źródła do badań krakowskiego słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym. W: R. Przybylska, D. Ochmann (red.), *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe* (s. 57–102). Wydawnictwo LIBRON.
- Przybylska, R., Ochmann, D. (red.). (2021). *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*. Wydawnictwo LIBRON.
- Przymuszała, L. (2018). Motywacja gwarowych nazw zup (na przykładzie materiału śląskiego). W: R. Przybylska, M. Rak, A. Kwaśnicka-Janowicz (red.), *Historia języka, dialektologia i onomastyka w nowych kontekstach interpretacyjnych* (s. 353–366). Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Przymuszała, L. (2021). „Sztuchanki, bo usztuchane”. Motywacja śląskich nazw potraw. W: L. Przymuszała, D. Światała-Trybek (red.), *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych odśłonach interpretacyjnych* (s. 221–233). Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Przymuszała, L. (2022). O historii nazwy zupy *warmuszka*. *Świat i Słowo*, 2, 269–279.
- Przymuszała, L., Światała-Trybek, D. (2018). *Wodzionka* w gwarze i kulturze śląskiej (dawniej i dziś). *Twórczość Ludowa*, 1–2, 11–16.
- Przymuszała, L., Światała-Trybek, D. (2022). Gwarowe nazwy wyrobów ze świniobicia (na materiale śląskim). *Prace Filologiczne*, 77, 363–376.
- Sierociuk, J. (2022). Kilka słów o kulinariach w Dąbrówce Wielkopolskiej – czyli leksykograficzny przyczynek do charakterystyki „kuchni polskiej”. *Prace Filologiczne*, 77, 409–424.
- Sobolewska, K. (2022). Nazwy i skład codziennych posiłków w gwarach Warmii i Mazur. *Prace Filologiczne*, 77, 425–434.
- Światała-Trybek, D., Przymuszała, L. (2018). „Dobry żur, kiej w nim szcur”. *Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*. Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Światała-Trybek, D., Przymuszała, L. (2023). Dziedzictwo kulinarne polsko-czesko-niemieckiego pogranicza (na przykładzie gwarowych nazw klusek). *Bohemistyka*, 2, 255–274.
- Walczak, B. (2011). Co to są „dawne słowa”? W: *Studia językoznawcze* (t. 10: *Synchroniczne i diachroniczne aspekty badań polszczyzny*, s. 321–329). Wydawnictwo Uniwersytetu Szczecińskiego.
- Witaszek-Samborska, M. (2005). *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu.
- Wronicz, J. (2006). Archaizmy leksykalne w gwarze cieszyńskiej. W: E. Koniusz, S. Cygan (red.), *Staropolszczyzna piękna i interesująca* (t. 1, s. 193–201). Wydawnictwo Akademii Świętokrzyskiej im. Jana Kochanowskiego.
- Żmigrodzki, P. (2005). *Wprowadzenie do leksykografii polskiej*. Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.