

HALINA PELCOWA

Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin

e-mail: hapelc@poczta.onet.pl

<https://orcid.org/0000-0002-1380-4943>


CODZIENNE POŻYWIENIE MIESZKAŃCÓW DAWNEJ LUBELSKIEJ WSI – OBRAZ JĘZYKOWY

THE LINGUISTIC IMAGE OF EVERYDAY FOODS AND FOOD HABITS IN OLD VILLAGES OF THE LUBLIN REGION

ABSTRACT: The paper offers a diachronic perspective on the 20th century everyday food and food habits of the villagers of the Lublin region, involving traditional dishes made from flour, water, milk, potatoes, groats, fruit and vegetables. The material, collected from 60–90 year old villagers during the period of 1985–2019, shows the way culinary art has been conceptualized and interpreted in its physical, symbolic and magic dimensions, connoting poverty and the villagers' ability to function in harsh living conditions.

KEYWORDS: name, designatum, culinary, dialect, the Lublin region

Zamknięty w słowach językowy obraz kulinariów regionu lubelskiego¹, odzwierciedlający codzienne pożywienie ludności wiejskiej, można rozpatrywać w wymiarze fizycznym, postrzeżeniowym, z uwzględnieniem wyglądu i właściwości potrawy oraz produktów wchodzących w jej skład, w wymiarze funkcjonalnym z przydatnością dla człowieka, a także w aspekcie symbolicznym, konotującym biedę.

¹  Publikacja finansowana w ramach Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego pod nazwą „Narodowy Program Rozwoju Humanistyki” w latach 2018–2023 nr projektu 0125/NPRH7/H11/86/2018.

Te trzy sposoby widzenia świata składające się na obraz codziennego wiejskiego pożywienia wzajemnie się przenikają i dopełniają. Jerzy Bartmiński w 1990 roku pisał, że:

pewne punkty widzenia mogą ze sobą harmonijnie współdziałać, a przynajmniej współistnieć i to może decydować o specyfice różnych podmiotowych obrazów świata, np. dziecięcego, potocznego czy ludowego (Bartmiński 1990, s. 117).

Ludowy obraz świata zamknięty w nazwach potraw daje się ująć w prosty sposób, z przełożeniem na obserwację najbliższego otoczenia i czerpania z jego zasobów, ale zarówno wygląd, skład produktów, ich użyteczność, mają umocowanie kulturowe i symboliczne, z odwołaniem do biedy, głodu i postu (np. *bieda zupe gotowali, tam u nich bidota była; goła zupa, bo w ni nic nie było, suchy chleb i woda; dziad to bidna taka zupa; jak nie było czego do jedzenia, to bieda zupe gotowali; a jak był głód to sie łobode jadło; w czasie postu omaste stanowił olej* oraz pór dnia i roku (np. *chłopka jaka na wiczerze; dziadóweczke gotowali na wieczór; rano był boszcz bioły; jabka w lecie były, no to jabczanke sie gotowało prawie co dzień; żelazny barszcz dobry na upały; zimny barszcz robi sie tylko letnio poro, kiedy ciepło; zarzucajka taka była, jadło jo sie w zimie, bo to było trzeba długo gotować*) jako identyfikatorów określonych postaw i zachowań. W nazwach potraw zawiera się zestaw najsilniej utrwalonych sądów, zamkniętych w profilowaniu (np. *bieda zupa to potrawa codzienna – bieda zupa to zupa na biedę; łoboda to chwast – łoboda to potrawa codzienna – łoboda to potrawa zaspokajająca głód; zarzutka to zupa posna – zarzutka to zupa zarzucana kapusto – zarzutka to zupa z mlekiem, ziemniakami i kluskami*), potwierdzających i uwydatniających

rolę podmiotu w kształtowaniu JOS, który nie tylko postrzega rzeczywistość, ale ją aktywnie, na różny sposób, konceptualizuje. Profil, będąc wyspecjalizowanym wariantem wyobrażenia bazowego, jest zawsze rezultatem czyjegoś widzenia świata – widzenia w sensie postrzegania z określonego punktu widzenia, widzenia uwarunkowanego bądź to wielowymiarowością i złożonością samego podmiotu, bądź to wiedzą podmiotu, zajmowanym stanowiskiem, poglądami, intencjami komunikacyjnymi. Takie subiektywnie sprofilowane widzenie przedmiotu jest jego podmiotową „wizją” (Niebrzegowska-Bartmińska 2020, s. 263).

Kuchnia chłopska, jak pisze Mariola Tymochowicz,

była samowystarczalna żywieniowo, znacznie uboższa w zasób składników, przypraw czy przepisów, cechowała się także swoistą etykietą i zastawą. (...) Wyróżniało ją natomiast bogactwo wierzeń i praktyk, które były podejmowane już na etapie przygotowań, realizowane podczas konsumpcji i w innych sytuacjach (Tymochowicz 2019, s. 36).

Te właściwości przekładają się na wieloaspektowość nazewnictwa kulinarne-go oraz konceptualizację językową tego ważnego kulturowo wycinka wiejskiej codzienności, wpisaną w czas i przestrzeń oraz w rozważania dialektologiczne i etnolingwistyczne (Bartmiński, Niebrzegowska-Bartmińska [red.] 2017; Cygan 2018; Kowalska, Strzyżewska-Zaremba 1983–1985; Pelcowa 2019a; 2019b, s. 33–43; 2020, s. 103–118; Piotrowicz, Witaszek-Samborska 2018, s. 93–113; Przymuszała 2018, s. 353–366; Sobierajski, Burszta [red.] 1979; Witaszek-Samborska 2005), a także etnologiczne i kulturoznawcze (Adamowski 2014, s. 13–21; Adamowski, Wójcicka [red.] 2014; Adamowski, Tymochowicz [red.] 2018; Kościuk-Jarosz 2019, s. 32–38; Kamler, Pietrzekiewicz, Seroka [red.] 2018; Kowalski 2000; Łeńska-Bąk 2010; Petera 1990, s. 12–17; Światała-Trybek, Przymuszała 2018; Przymuszała, Światała-Trybek 2021; Tymochowicz 2019), z zaznaczeniem tradycji i dziedzictwa językowego.

W dawnym pożywieniu dominowały potrawy pochodzenia roślinnego, które pozwalały przetrwać i zabezpieczały przed głodem, a w tworzeniu codziennego menu ludności wiejskiej brały udział te produkty, które były dostępne i wytwarzane przez rolników. Potwierdza to materiał badawczy wyekscerpowany z wypowiedzi mieszkańców wsi regionu lubelskiego, czyli obszaru obecnego województwa lubelskiego, zebrany od osób w wieku od 60 do 90 lat, w przedziale czasowym 1985–2019. Przywołane dane dotyczą końca pierwszej (lata trzydzieste, czterdzieste i pięćdziesiąte) i w całości drugiej połowy XX wieku, bo o tym okresie mówią mieszkańcy wsi, lokalizując przywołane potrawy w przeszłości (np. *dawni to była kapusta; groch każdy sadził; moje babka to mówili, że ta nazwa pochodzi od prozy; gotowane lub pieczone pierogi maczali w maczance; proste rzeczy sie jadło; placki sie piekło; bidoki to były pirogi; prażyli wodę z mąko; była bida, to chłopka jaka*), a jednocześnie wyjaśniając mechanizmy nazewnictwa i sposoby ludowej interpretacji świata.

Pamięć utrwała ludzkie doświadczenia, ale też pozwala na nie spojrzeć z perspektywy czasu. I taką perspektywę odnajdujemy w wypowiedziach najstarszego pokolenia mieszkańców wsi. Odwołania do przeszłości mają zarówno charakter neutralny, stwierdzający fakty (np. *groch każdy sadził; prażyli wodę z mąko; gniciuchy na sodzie piekli na fajerkach*), ale zawierają też wartościowanie, zamknięte w nazwach potraw (np. *dziad, dziadówka, biedaki, bieda zupa, goła zupa, wodzianka*), jak i w ogólnej ocenie przeszłości z przekazem nieskonkretyzowanym czasowo, np. *dawno, dawniej, kiedyś, pierw, przódzi*, ale też ściśle określonym w czasie i odwołującym się do życia przodków: *dziadków, rodziców* (np. *moje babcia to mówili; jak byłam dzieckiem, to z moją mamusio śmy gotowali te pryte; moje ojciec to lubieli te jabczanke; babcie gotowały gołe zupe*). Wyraźnie uwytłumia się aspekt czasu utrwalaony w obrazie dawnego pożywienia codziennego, którego składnikami podstawowymi były mąka, woda, mleko, ser, serwatka, ziemniaki,

kasze, warzywa, chwasty, zioła, owoce, mak, czasem śmietana, rzadziej słonina czy smalec, np.:

- (1) *Dawni to była kapusta podstawowe żywnie, co rano był boszcz bioły z kapusty kwaszyny, (...). Cy był kto bidny, cy bogaty, jak moja babka godali, to tu każdego był boszcz. Tylko, że nie tu każdego był łokroszyny skworkami. (...), tu bidnych to był tylko zaprawiuny boszcz bioły, jak gospodyni była bidno i ni miała śmietany, to zaprawiuny był samym mlekim, to był aż taki siwy tyn boszcz i bez skworków (Annopol, powiat kraśnicki)²;*
- (2) *Groch każdy sadił i gotowało sie jego na gęsto, i to było dobre jedzenie i takie sycące (Stryjów, powiat krasnostawski);*
- (3) *Robiło sie z tego, co sie miało. A z czego sie robiło, a przeważnie to kartofle, kapusta, kasza i mąka, woda, mliko, wsio było swoje. Ja w sklepie nic z jedzenia nie kupowałam, tylko sól i śledzie, bo nawet cukier był swój, z cukrowni za buraki, a mąki sie we młynie zrobiło (Sułów, powiat zamojski);*
- (4) *Raczej proste rzeczy sie jadło. (...). Kartofle były tłuczone przydy wszystkim, to znaczy ugotowane i pogniecione walkiem, pomaszczone słonino czasami, do tego jakiś był ugóryk kiszony, siadłe mleko, to przeważnie sie na kolacje takie rzeczy jadło. (...). Zupy sie gutuwało, krupnik jęczmienny był, gotowało sie krupniki gryczane, gotowało sie kasze jaglane, z jagiel z prosa. (...). Placki sie piekło, smażyło sie placki, takie jaki i dzisiaj sie smaży albo robiło sie tarcuchy jeszcze takie były (...) piekło sie wtedy, gdy sie piekło chleb, bo to sie wlewało do blachy i wsadzało sie do pieca, i to sie w piecu wypiekało, wyprażało. (...). Zarzucajka taka była, jadło jo sie w zimie, bo to było trzeba długo gotować (...). Najprostsze, jakie babcie gotowały, kluseczki tarte, kartofelki, żur z grochem, kapuśniak, dynia, była sułuducha bardzo dobra (...), to jezd żur z kilku gatunków mąk, z gryczanej, z jęczmiennej, z jaglanej, i to sie robiło taki zakwas, ni to zupa, ni to picie (...), robiło sie sachar z czosnku i z oleju, lniany lub rzepakowy, ale tłoczony na zimno. To sie rozpościerało razem z czosnkiem i troche soli, to sie wytwarzał taki sosik i tym sie polewało ziemniaki ugotowane wcześniej w mundurkach, później ubrane i w czasie postu to było bardzo częste. (...). Robiło sie różnego rodzaju gołąbki, ale bez mięsa, gołąbki z kaszy jaglanej, gryczanej, jęczmiennej i też jako omaste stanowił ten olej (Kryłów, powiat hrubieszowski).*

W nazwach potraw, a także ich składników (wody, ziemniaków, mąki, czerstwego chleba, kapusty, grochu, kaszy, grzybów, czosnku, cebuli, marchwi, soli, sody, oleju), konotujących dawną wiejską codzienność, odzwierciedlają się różnice między światem biedy i bogactwa. Codzienne pożywienie składało się często

² Wypowiedzi mieszkańców wsi cytuję w wersji przez nich podanej, z zachowaniem cech gwarowych, charakterystycznych dla mowy mieszkańców Lubelszczyzny. Część przywołanych wypowiedzi zamieściłam także w tomie 6. *Słownika gwar Lubelszczyzny*, poświęconym w całości pokarmom (Pelcowa 2019a).

z potraw postnych, w nazwach których odbijała się zarówno prostota codzienności, jak i stan materialny mieszkańców wsi, np.:

chlopka, bolba, bolbotucha, lapatocha, lura to ‘wodnista zupa’:

- (5) *Bida była, to chlopka jaka na wiczerze, tam zy dwa kartufelki w to dali, a tak to sama woda* (Hanna, powiat włodawski);
- (6) *Bolby nagotowali taki, sama woda, tam dzieś kartufelek był, a tak to woda* (Różanka, powiat włodawski);

goła zupa, dziad, kapłon, kapłonek, kapłonik, wodzianka, zapojka to ‘zupa ze skórki chleba, wody, czosnku, cebuli i soli’:

- (7) *Goła zupa, bo w ni nic nie było, suchy chlib i woda* (Wyhalew, powiat parczewski);
- (8) *Gotowali gołe zupe, take wodzianke, prawie sama woda i jaka skórka chleba* (Uhnin, powiat parczewski);
- (9) *Dziad to bidna taka zupa zy skórków chleba, tam du smaku czostku i soli dodało sie i to było, taki dziad, bo to takie bidne jedzenie* (Branica Radzyńska, powiat radzyński);
- (10) *Kapłon dawni gotowali, ale to nie chodziło o taka potrawe, co u szlachty była, to nic z tym nie ma wspólnego, to barszcz taki ze skórek chleba, i do tego olej lniany, cebula i sól. U nas to jest do tej pory* (Dubica, powiat włodawski);

zupa dziad to ‘zupa z kaszy jęczmiennej, cebuli i grzybów’:

- (11) *Zupa dziad to z kaszy jęczmienny i wody (...) to wszystko razem zagotować i jest zupa dziad, takie bidne jedzynie, jeszcze tam grzyba sie dało* (Ulan Duży, powiat radzyński);

biedaki to ‘pierożki z nadzieniem z ziemniaków, pieczone na blasze i polane olejem’:

- (12) *Bidoki to były pirogi z kartoflami w środku, bidoki jich nazywały* (Maszki, powiat lubelski);

bieda zupa, dziadowska zupa to ‘zupa z kartofli, cebuli, marchwi, czosnku, kapusty i klusków, zaprawiana mąką’:

- (13) *No, bo jak nie było czego już do jedzenia, to bieda zupe gotowali, tam u nich bidota była* (Mszanka, powiat włodawski);

dziadówka, dziadóweczka, zarzutka to ‘zupa z ziemniakami i kluskami’:

- (14) *Dziadówke gotowali, to była tako bidno zupa, bo ino kartofle, kluski, i na mlyku, ale i na wodzie robili* (Olchowiec-Kolonia, powiat krasnostawski);
- (15) *Dziadóweczke gotowali na wieczór, bida była, ale mąki i kartofli ni brakło, to dziadóweczke często gotowali* (Łukówek, powiat chełmski);

- (16) *Zarzutka to zupa posna z kartoflami, cybulo i kluskami skubanymi, zaprawiona mlikiem* (Barbarówka, powiat chełmski).

Nazwy mogą być wielofunkcyjne i oznaczać różne potrawy, często tylko z nieznacznie zmienionym zestawem składników czy sposobem przygotowania, dlatego trudno rozdzielić znaczenia i przypisać treść do konkretnego desygna-tu. Każda potrawa – jak pisze Barbara Falińska – „może być semantycznym od-powiednikiem drugiej, ale każda z nich może być również inaczej definiowana” (Falińska 1991, s. 81), np. *prażucha* ma cztery znaczenia, określające podobne potrawy, przygotowywane w formie gęstej masy lub kotletów i placków: I. ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z do-datkiem ugotowanych ziemniaków’; II. ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemnia-ków, z dodatkiem mąki’; III. ‘placki, kotlety z gotowanych ziemniaków i mąki, smażone na patelni’; IV. ‘słone ciasto z prażonego jęczmienia lub otrąb pszennych i kaszy manny oraz mąki’), np.:

- (17) *Prażucha to mąka pszenna sypana na gotowano wode i tak na gęsto smażona w baniaku* (Maziły, powiat tomaszowski);
- (18) *Prażyli wode z mąke i to była prażucha. Prażucha to trza uprażyć mąke, no goto-wać na wodzie aż bedzie gęsta. I do smaku omasta, słonina, mleko, śmietana, a jak ni to olej, ale olyj to już w poście* (Białowola, powiat zamojski);
- (19) *Prażucha to ziemniaki prażone z wodo, troszke dodane mąki* (Dobrynka, powiat bialski);
- (20) *Smażone placki to właśnie ta prażucha. To tak samo, z ziemniaków z mąko, do ziemniaków ugotowanych mąke sie dodaje. Jak śnieżke sie robi, później zgniatasz to i podsmażasz. A prażucha to placki. A ta prażucha, te placki takie to z tych, co zostało, z tego samego tylko smażone to so. A można i przygrzewać te kulki, na patelni przysmażyć. To samo smażone, gniecione, i to rozduszone, i smażone* (Milanów, powiat parczewski);
- (21) *Prażucha to było normalnie jęczmień prażony taki i takie ziarno to wszystko. To było dodawane do ciasta, ale ciasto to było robione takie suche. Cienkie takie suche ciasto. To było normalnie słone. To było razem wymieszane i na patelni zrobione* (Księżomierz, powiat kraśnicki).

Podobnie, wielofunkcyjne nazwy *dziad* i *parszywa zacierka* określają potrawy, których składnikami są różne rodzaje mąki, kaszy, a także inne produkty wytwo-rzone przez człowieka, np.: *dziad* to nazwa czterech potraw:

‘gęstej potrawy z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’:

- (22) *Dziad to z prażony na ogniu mąki strawa, takie gęste i okraszone* (Toczyska, powiat łukowski);

‘zupy z kaszy jęczmiennej, cebuli i grzybów’:

- (23) *Dziad to zupa z kaso jecminno, cybulo podsmazono na toleju, no i tam grzyba można włożyć, marchewke cy tam coś jesce* (Stara Wieś, powiat radzyński);

‘zupy ze skórki chleba, wody, czosnku, cebuli i soli’:

- (24) *Namoczała babcia chleba, czostku nadrobiła, sól i pieprz, i dziad wyszeł* (Borki, powiat radzyński);

‘placka z pszennej mąki z dodatkiem buraków cukrowych’:

- (25) *Dziada piekły, dziady to z niekwaszonego ciasta z dodatkiem buroków* (Rzeczyca Ziemiańska, powiat kraśnicki).

Parszywa zacierka oznacza z kolei ‘zupę mleczną z kluskami i kaszą jaglaną’:

- (26) *Parszywa zacierka to jagły gotuje sie na mleku, na dyni lub ze skubanymi kluskami* (Okszków, powiat chełmski);

- (27) *Parszywa zacierka to taka zwykła jaglana kasza i rwane kluski* (Bytyń, powiat włodawski);

‘zupę z ziemniakami i kluskami’:

- (28) *To kartofelki sie drobno pukroji i ten, gnietło sie i drobnituko sie w rękach drubiło te zacierki, i też cybulko zakraszało sie, i była parszywa zacierka* (Uhrusk, powiat włodawski).

Zestaw składników dostępnych do przygotowania potraw był bogaty, ale jednocześnie ograniczony do tego, co wyrosło na polu, w lesie, w ogrodzie, w sadzie. Mechanizmy nazwotwórcze opierały się na wyraźnym powiązaniu nazwy z desygnatem i osadzeniu obu elementów w rzeczywistości wiejskiej w określonym miejscu i czasie, z zaznaczeniem nie tylko sposobu nazywania, ale także z umiejętnością włączenia w codzienność wsi oraz w szerszy kontekst kulturowy i obyczajowy. Cechy relacyjne desygnatów (Doroszewski 1960, s. 341–353) pozwalały je określić jedną nazwą, a momentem decydującym była językowa reakcja ludzi na różne właściwości opisywanej potrawy. W charakterystyce semantycznej kulinariów dnia codziennego został odzwierciedlony, podobnie jak w innych potrawach, sposób przygotowania, rodzaj składników, przeznaczenie oraz właściwości postrzegane zmysłami, związane z wyglądem, smakiem, dotykem, dźwiękiem.

Sposób przygotowania potrawy wiąże się zarówno ze sposobem łączenia składników, jak i miejscem pieczenia, smażenia i gotowania, np.:

fajerczak, fajerczarz, gnieciuch to 'placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach':

- (29) *Fajerczak to placek pieczony na fajerkach, robiony na sodzie* (Białowody, powiat hrubieszowski);
- (30) *Gnieciuchy na sodzie piekli na fajerkach, gnietli tak, gnietli, i na fajerki potem* (Wola Uhruska, powiat włodawski);

duszak, prażaki, prażucha to 'gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków':

- (31) *Robiły taki gęsty dusok z mąki tatarskiej abo z żytni i z wodo to sie tak prażyło w ukropie, tak sie te mąke dusi, tak sie jo kucia i dusi* (Żerdź, powiat puławski);

zarzucajka, zarzutka to 'zupa z kiszonej kapusty zaprawianej mąką':

- (32) *Zarzucajka to brali kiszuno kapuste i zaprawiali mąko, i to taka zupa była* (Samowicze, powiat bialski);
- (33) *Kartofle gotowali, cybulki i kapusta, i taka zupa była, nazywali zarzutka. Marchewka, cybulka i kapusta, i to już była zarzutka. (...). Zarzutka to gotowali, (...) ziemniaki, żeby sie troszke rozgotowały, i potem zarzucano kapuste, odcisnęto kapuste kiszono zarzucamy, i od tego zarzutka* (Uhrusk, powiat włodawski);
- (34) *Zarzutka to zupa zarzucana, ziemniaki, kapusta kiszona, też zasypywana kaszo jęczmienno* (Wola Uhruska, powiat włodawski);

żenicha, sprzączka, zacierka, zacierki to 'zupa mleczna z kluskami i kaszą jaglaną':

- (35) *To tak pożenione wszystko, mąka z kaszo i z zupo, i stąd pewnie żenicha* (Siedliska, powiat radzyński);

zupa dziadoska to 'zupa z kartofli, cebuli, marchwi, czosnku, kapusty, klusków, zaprawiana mąką i tłuszczem':

- (36) *Zupa dziadosko, bo to takie dziadowanie ta zupa, troszki tego, troszki tego, narzucane i tyle* (Maszki, powiat lubelski).

W sposobie konceptualizacji potraw codziennych szczególną rolę odgrywają najprostsze składniki, w tym woda, mąka, kasza, kapusta, groch, ale też soda, sól, pieprz, owoce i chwasty jadalne, np.:

proziak, placek sodowy, sodnik, sodny placek, sodownik, sodziak to 'placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach':

(37) *Proziaki to proste placki pieczone na kuchennej blasze, nazywane proziakami, moje babka to mówili, że ta nazwa pochodzi od prozy, tak podobno kiedyś nazywali sode oczyszczone dodawane do ciasta* (Lipiny Górne, powiat biłgorajski);

(38) *Sodziak to placek na sodzie, pieczony na blasze* (Leszczanka, powiat bialski);

kapuścianka, kapuśniak, barszcz kapustny, kapusta, zupa kapuściana to ‘zupa z kapusty zaprawiana mąką’:

(39) *Kapusta już podrosła, to gotowali kapuścianke z taki młodziutki kapusty, take zupe po dzisiejszemu* (Samowicze, powiat bialski);

(40) *Kapuśniak to zupa. Był tak zwany barszcz z kapusty, kapuśniok taki* (Niezdów, powiat opolski);

jabczanka, jabczak, jabłecznik, zupa jabczana, zupa jabkowa to ‘zupa z jabłek zaprawiana mąką’:

(41) *Jabka w lecie były, no to jabczanke sie gotowało prawie co dzień. Jabłek nakrajał, to sie one rozgotowały, no i mąkę ze śmitano na zasmażke, żeby to gęstsze było. I tak zaprawiuno posłodził jeszcze i gotowe* (Rożki, powiat krasnostawski);

łoboda, chałajda, komosa, lebioda, łobodzianka, włok, zielenina to nazwy ‘gęstej, podsmażanej potrawy z liści lebiody’ tożsame z nazwami ‘chwastu, lebiody *Chenopodium album*’:

(42) *A jak był głód to sie te łobode jadło. Ludzie gutuwali i jedli, jak młode te listki jeszcze byli. To taki był jak dzisiaj tyn spinak. Bida była i już. Co tam mówić* (Staw Noakowski, powiat zamojski);

(43) *Włok to potrawa ze świniuchy, a świniucha to chwast taki, inaczy nazywany włok, wielgie to rośnie, że to jak młode to sie świniam przyważnie rwie, a kiedyś to jak był głód to rwali to i jedli ludzie, gotowali i jedli jak spinak* (Andrzejów pow. chełmski).

Nazwy potraw oddają też sposób postrzegania świata za pomocą zmysłów, głównie wzroku, dotyku, smaku i dźwięku, np.:

siwy żur, biały barszcz, kwas, kwasek to określenia ‘zupy na zakwasie z mąki żytniej lub owsianej’, które wskazują zarówno na kolor, jak i smak potrawy:

(44) *Siwy żur to zupa koloru szarego sporządzona na zakwasie z chleba z mąki żytniej lub owsianyj* (Maziły, powiat tomaszowski);

parzybroda ‘potrawa z kapusty podzielonej na części i ugotowanej na miękko, połączonej z ziemniakami’ jest uwarunkowana właściwościami odczuciowymi, parzącymi:

- (45) *Parzybroda, bo śmioli sie, że można sobie to kapusto, tymi niteczkami, brode spażyć* (Dzierzkowice Wola, powiat kraśnicki);

praśniak, praśny placek, przastek, praśniak, praśny placek, prześniak ‘placek z mąki żytniej lub pszennej z dodatkiem sody, pieczony na fajerkach’ wskazuje na smak placka:

- (46) *Przaśny placek, bo w smaku to taki nijaki* (Zawada, powiat zamojski);
 (47) *Praśniok to praśny placek. Praśniok to placek zagnieciony na sodzie* (Ratoszyn, powiat opolski);
 (48) *Na sodzie przastki robiły, woda i soda, sól i tyle, a piekły na blachach* (Bezwola, powiat radzyński);

a *psiocha* ‘gęsta potrawa z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki’ i *pryta* ‘zupa z mąki rzucanej na wrzące mleko’ są motywowane wydawanym dźwiękiem:

- (49) *Psiocha, bo w czasie zaparzania kartofli z mąko wydaje to takie pśśśś, pśśśś, i pewnie z tego psiocha mówio* (Borzechów, powiat lubelski);
 (50) *Pryta to stąd, bo tak pryczy, jak sie gotuje, z ty mąki takie gulki sie robio, i pryczy* (Żrebce, powiat zamojski).

Mniej liczna grupa nazw wskazuje na przeznaczenie potrawy, np. *maczanka, maczajka, maczka* służą do maczania w nich chleba lub pierogów, a nazwy *żelazny barszcz, zimny barszcz* ‘barszcz na zimno z kwasem chlebowym, cebulą, przyprawami i warzywami’ oznaczają potrawę podawaną z ziemniakami w upalne dni. Obrazują to wypowiedzi, np.:

- (51) *Maczanka jest z sera i śmietany do chleba* (Ostrzyca, powiat krasnostawski);
 (52) *W maczance z syra i śmietany maczano chleb i to było dobre jedzenie* (Ossowa, powiat radzyński);
 (53) *Maczajka do chleba była, syr i śmitane zmieszane* (Cichobórz, powiat hrubieszowski);
 (54) *Gotowane lub pieczone pierogi maczali w maczajce z sera i śmitany* (Białopole, powiat chełmski);
 (55) *Maczka to syr i śmitana do maczania chleba lub pierogów* (Ochoża, powiat chełmski);
 (56) *Żelazny barszcz to z chleba i do tego utarta cebula, dobry na upały* (Dęba, powiat puławski);
 (57) *Zimny barszcz robi sie tylko letnio poro, kiedy ciepło. To kwas ze śmietano i koprem* (Wronów, powiat lubelski).

Przywołane tu tylko niektóre, z konieczności, potrawy i ich nazwy, należą do domeny tematycznej związanej z życiem codziennym mieszkańców Lubelszczyzny. Odzwierciedlają rzeczywistość pozajęzykową, często łączoną z biedą, ale też konotują umiejętność radzenia sobie w trudnych sytuacjach. Prostocie codziennych nawyków żywieniowych towarzyszy kreatywność semantyczna i praktyczna umiejętność łączenia składników oraz wykorzystania roślin znajdujących się w otoczeniu człowieka.

Jest to wspomnianie i odtwarzanie tego, co było, a co już nie istnieje, przywoływanie obrazów z życia codziennego, które pokazują szerszy wymiar życia wiejskiego, postrzegany w aspekcie biedy, ale także samowystarczalności żywniowej dawnej wsi.

Bibliografia

- Adamowski, J. (2014). Społeczne i kulturowe funkcje pożywienia, W: J. Adamowski, M. Wójcicka (red.), *Tam na Podlasiu IV. Pożywienie – czyli o czymś dla ciała i ducha* (13–21). Wola Osowińska: Gminny Ośrodek Kultury w Borkach.
- Adamowski, J., Tymochowicz M. (red.). (2018). *Dziedzictwo kulinarne w tekstach tradycyjnych i współczesnych*. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Adamowski, J., Wójcicka, M. (red.). (2014). *Tam na Podlasiu IV. Pożywienie – czyli o czymś dla ciała i ducha*. Wola Osowińska: Gminny Ośrodek Kultury w Borkach.
- Bartmiński, J. (1990). Punkt widzenia, perspektywa interpretacyjna, językowy obraz świata, W: J. Bartmiński (red.), *Językowy obraz świata* (109–127). Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Bartmiński, J., Niebrzegowska-Bartmińska, S. (red.). (2017). *Słownik stereotypów i symboli ludowych*, t. 2: *Rośliny – Zboża*. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Cygan, S. (2018). *Słownik gwary opoczyńskiej*. Opoczno: Muzeum Regionalne w Opocznie.
- Doroszewski, W. (1960). Struktura języka a geografia lingwistyczna, *Poradnik Językowy*, z. 8, 341–353.
- Falińska, B. (1991). Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym. W: K. Handke (red.), *Regionalizmy w języku familijnym (zbiór studiów)* (79–88). Wrocław: Ossolineum.
- Kamler, A., Pietrzekiewicz, D., Seroka, K. (red.). (2018). *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym*. Warszawa: Uniwersytet Warszawski.
- Kościuk-Jarosz, A. (2018). Pożywienie przedwojenne w relacjach ustnych Alfredy Magdziak, *Twórczość Ludowa*, 3–4, 32–38.
- Kowalska, A., Strzyżewska-Zaremba, A. (1983–1985). *Atlas gwar mazowieckich*, t. 6–7. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź: Ossolineum.

- Kowalski, P. (2000). *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław: Ossolineum.
- Niebrzegowska-Bartmińska, S. (2020). *Definiowanie i profilowanie pojęć w (etno)lingwistyce*. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Łeńska-Bąk, K. (2010). *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach... Historia kultury sub seciale culinaria*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Pelcowa, H. (2019a). *Słownik gwar Lubelszczyzny*, t. 6: *Pokarmy*. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Pelcowa, H. (2019b). Ludowe nazewnictwo kulinarne w interpretacji pokoleniowej (na wybranych przykładach z Lubelszczyzny), *Poradnik Językowy*, 1, 33–43.
- Pelcowa, H. (2020). Nazwy potraw w gwarach Lubelszczyzny (na wybranych przykładach). W: T. Lisowski, P. Michalska-Górecka, J. Migdał, A. Piotrowska-Wojaczyk, A. Sieradzki (red.). *Verba multiplicia, veritas una. Prace dedykowane Profesor Alicji Pihan-Kijasowej*, t. 2, (103–118). Poznań: Wydawnictwo Poznańskie Studia Polonistyczne.
- Petera, J. (1990). Pożywienie. W: A. Mironiuk, J. Petera, C. Wrębiak (red.), *Kultura ludowa południowego Podlasia* (12–17). Biała Podlaska.
- Piotrowicz, A., Witaszek-Samborska M. (2018). *Słownictwo gwary miejskiej Poznania w ujęciu tematycznym* (93–113). Poznań: Wydawnictwo Nauka i Innowacje.
- Przymuszała, L., Światała-Trybek D. (2021). *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- 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*. (353–366). Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Sobierajski, Z., Burszta, J. (red.). (1979). *Atlas języka i kultury ludowej Wielkopolski*, t. 1: *Gospodarstwo domowe – pożywienie*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk: Ossolineum.
- Światała-Trybek, D., Przymuszała, L. (2018). „Dobry żur, kiej w nim szczur”. *Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Tymochowicz, M. (2019). *Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie*, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Witaszek-Samborska, M. (2005). *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu.

STRESZCZENIE

Przedmiotem rozważań jest codzienne pożywienie mieszkańców wsi regionu lubelskiego, rozpatrywane z perspektywy diachronicznej. Są to nazwy tradycyjnych potraw z mąki, wody, mleka, ziemniaków, kasz, owoców i warzyw, stanowiące codzienne pożywienie mieszkańców wsi w XX wieku. Materiał badawczy zebrany w latach 1985–2019 od osób w wieku 60–90 lat, pozwala na pokazanie sposobu interpretacji i konceptualizacji świata kulinariów, rozpatrywanego w wymiarze fizykalnym, funkcjonalnym oraz symbolicznym, konotującym biedę i umiejętność funkcjonowania w trudnej rzeczywistości.

SŁOWA KLUCZOWE: nazwa, desygnat, kulinaria, gwara, Lubelszczyzna

HALINA PELCOWA

Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej

pl. M. Curie-Skłodowskiej 5

20-031 Lublin