Prace Filologiczne 2022 (77): 185–199
ISSN 0138-0567; e-ISSN 2720-5037
Copyright © by Anna Kostecka-Sadowa, 2022
Creative Commons: Uznanie autorstwa-Użycie niekomercyjne-
-Bez utworów zależnych 3.0 PL (CC BY-NC-ND 3.0 PL)
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/pl/
https://doi.org/10.32798/pf.1058

ANNA KOSTECKA-SADOWA
Instytut Języka Polskiego PAN, Kraków
e-mail: annasadowa@op.pl
ORCID: 0000-0002-2287-904X

NAZWY POTRAW W MOWIE MIESZKAŃCÓW DAWNYCH KRESÓW POŁUDNIOWO-WSCHODNICH (NA PRZYKŁADZIE KILKU WSI Z OBWODU LWOWSKIEGO)

FOOD NAMES IN THE SPEECH OF THE INHABITANTS OF THE SOUTH-EASTERN BORDERLANDS (ON THE EXAMPLE OF SEVERAL VILLAGES IN THE LVIV REGION)

ABSTRACT: The article aims to discuss the names of dishes in the speech of Poles in the south-eastern borderlands. The subject of this study is the generational characteristics of the names of local dishes prepared and eaten as daily meals. The analysis focuses on the dynamics of change in the functioning of food names. The informants are diverse in terms of age, which made it possible to compare the collected materials and see the differences in the spoken issues. The presented material and its preliminary analyses allow us to unequivocally attribute many of the food names to specific generational groups of the studied people.

Comparison of the discussed names of dishes with the content of SGP showed that many of them are common with Polish dialect in the Poland. In Lesser Polland the following names were testified: *chamuła*, *czyr*, *kulesza*, *maczanka*, in Lesser Poland and Masovia there are such names as *lemieszka*, *prażucha*, *pieróg*, *zgliwiały ser*, in Pomerania – *maczajka*, in Silesia *maczka* is known, in Silesia and Lesser Poland we have *gałuszki*.

Confrontation with the Dictionary of the Ukrainian language and Ukrainian dialectological works from the studied area showed that many words coexist in Ukrainian, for

example: *gałuszka* – ukr. *галушка*, *lemieszka* – ukr. *лемішка*, *sałamacha* – ukr. *саламата*, *саламаха*.

KEYWORDS: Polish dialect in the southern borderland, Polish-Ukrainian borderland, generational diversity, everyday food

Pożywienie jest ważnym elementem życia człowieka, w związku z czym zawsze pozostaje w kręgu zainteresowania naukowców zajmujących się szeroko pojętą kulturą materialną, której rola polega na zabezpieczeniu potrzeb biologicznych człowieka, zapewnieniu jego rozwoju. Pożywienie można łączyć z kategoriami społecznymi i kulturowymi. Społeczne aspekty pożywienia odnajdziemy w spotkaniach towarzyskich, obrzędach ludowych i innych wydarzeniach. Odniesienie kulturowe przejawia się w tym, że znaczna część produktów i wytworów żywnościowych sama w sobie niesie treści symboliczne. Badania nad tymi zagadnieniami prowadzą etnolodzy, etnografowie, historycy i archeolodzy, antropolodzy, a także językoznawcy. Od pewnego czasu obserwujemy przemiany kultury kulinarnej, które warunkowane są względami cywilizacyjnymi oraz globalizacją.

Słownictwo dotyczące nazw pożywienia jest w gwarach polskich bardzo bogate, a przy tym zróżnicowane zarówno pod względem leksykalnym, jak i słowotwórczym. Każdy region kraju może się poszczycić swoimi potrawami, odrębnymi zwyczajami obowiązującymi w ich przyrządzaniu czy sposobami przygotowywania żywności. Jak podaje K. Łeńska-Bąk: „W pokarmach każdorazowo odzwierciedla się system kultury danego narodu. Jedzenie, podobnie jak język i religia, identyfikuje, a poprzez to z konieczności różnicuje" (Łeńska-Bąk 2010, s. 20).

Pożywienie mieszkańców wsi z obwodu lwowskiego nie było dotychczas przedmiotem odrębnego opracowania. Z bardzo bogatej literatury na temat leksyki kulinarnej w języku polskim warto zwrócić uwagę na pracę *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (Witaszek-Samborska 2005), w której autorka podaje również przegląd literatury przedmiotu, *Kuchnia w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych* (Markowski 1994), *Pożywienie ludności wiejskiej* (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976), *Pożywienie* (Bohdanowicz 1996), *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym* (Falińska 1991), *Nazwy zup w języku polskim* (Żarski 2003) czy też inne opracowania szczegółowe, dotyczące poszczególnych regionów (np. *Puszcza sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością* [Smyk, Pudłocki, Wodzińska red. 2017] czy *O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych* [Borejszo 1994]).

W ostatnich kilkudziesięciu latach „zmieniła się nie tylko gwara, w której zaszły istotne przekształcenia systemowe, ale zmienili się też użytkownicy oraz stosunek do gwary, nie tylko w powszechnym odbiorze, ale też w świadomości językowej mieszkańców wsi" (Pelcowa 2013, s. 373). Ponadto specyfika polszczyzny południowo-wschodniej przejawia się w silnej interferencji ze strony ukraińskiego języka literackiego i gwar ukraińskich. W sposób szczególny odzwierciedla się to na poziomie leksykalnym, gdyż słownictwo jest tym elementem języka, który najszybciej ewoluuje. Dlatego też ważną kwestią są wpływy językowe w nazywaniu rozmaitych sfer życia, chociażby potraw i produktów spożywczych.

Intensywność i zasięg zmian leksykalnych nie są takie same w poszczególnych kręgach tematycznych, np. najwięcej wiąże się z prowadzeniem gospodarstwa domowego, zwłaszcza z wyposażeniem kuchni, sprzętami gospodarskimi, które pojawiały się w wiejskich domach i gospodarstwach. Nie zmienia to faktu, że istotne przemiany dotknęły także mniejsze grupy słownictwa, m.in. nazwy potraw. I tej problematyce chcę poświęcić kilka uwag w swoim artykule.

Analizy koncentruję wokół dynamiki zmian w zakresie funkcjonowania nazw pożywienia. Zebrana i przywoływana leksyka dotyczy pola tematycznego[1] związanego z nazwami potraw w polszczyźnie południowokresowej na dawnych Kresach południowo-wschodnich. Przedmiotem moich badań jest charakterystyka pokoleniowa nazw lokalnych potraw przygotowywanych i spożywanych jako posiłki codzienne. Podstawę materiałową stanowią nazwy pokarmów wyekscerpowane z rozmów przeprowadzonych z mieszkańcami Strzelczysk, Czyszek, Krysowic i Lipnik w obwodzie lwowskim w latach 2006–2018. Są to dane zebrane podczas badań terenowych i stanowią uzupełnienie do wcześniejszych opracowań.

Wszystkie pozyskane rozmowy z informatorami nagrywałam, następnie je przetranskrybowałam, zaś szczególnie interesujące cytaty przytaczam w artykule. Zgromadzony materiał językowy uporządkowałam według przedziałów pokoleniowych zgodnie z koncepcją Jerzego Sierociuka: I. urodzeni przed rokiem 1920; II. urodzeni w latach 1921–1945; III. urodzeni w latach 1946–1970; IV. urodzeni w latach 1971–1995; V. urodzeni po 1996 roku (Sierociuk 2003, s. 134). Moi respondenci są reprezentantami pokoleń III–V, które roboczo nazywam w następujący sposób: pokolenie starsze – urodzeni w latach 1946–1970; pokolenie średnie – urodzeni w latach 1971–1995; pokolenie młodsze – urodzeni po 1996 roku. Zróżnicowanie informatorów pod względem wieku umożliwiło porównanie zebranych tekstów. Taki sposób klasyfikacji materiału pozwoli

[1] Pole tematyczne odzwierciedla pewien fragment świata, odbieranego jako całość wyraźnie odróżnianą od innych całości (Markowski 1992, s. 84–86). Analiza z podziałem na grupy tematyczne ułatwia segregację słownictwa, umożliwia uporządkowanie i przejrzysty podział leksyki.

zobrazować żywotność konkretnych nazw w poszczególnych przedziałach pokoleniowych i zobaczyć różnice w wypowiadanych kwestiach[2]. Metoda ta ułatwi obserwację grup słownictwa zarówno wychodzących z użycia, jak i tych, które są czynnie używane przez wszystkich informatorów. Mieszczą się tu również wyrazy nieznane polszczyźnie literackiej oraz warianty fonetyczne i słowotwórcze leksemów znanych w gwarach polskich, czasem wyrazy używane w badanej polszczyźnie w znaczeniu odmiennym, wyspecjalizowanym, zawężonym do kręgu słownictwa specjalistycznego – tu gastronomicznego. Nie będzie to też lista wyczerpująca, zawierająca wszystkie dania typowe dla tego regionu. Przedstawiam tu nazwy najczęściej przygotowywanych potraw w codziennym menu.

Badani polskojęzyczni mieszkańcy tych terenów posługują się polszczyzną południowokresową – regionalnym wariantem polszczyzny ogólnej w odmianie potocznej, z większą lub mniejszą liczbą cech kresowych (mowa mieszkańców wsi i przysiółków szlacheckich) (Rieger 2002, s. 22–24).

Materiał terenowy porównywałam z leksemami zawartymi w *Słowniku języka polskiego* pod red. Witolda Doroszewskiego (SJPD) oraz *Uniwersalnym słowniku języka polskiego* pod red. Stanisława Dubisza (USJP) w celu potwierdzenia występowania omawianego słownictwa w polskim języku ogólnym. Poświadczeń w języku ukraińskim szukałam w *Słowniku języka ukraińskiego* pod red. I.K. Bilodida i nowszej wersji online[3] (SUM). Na podstawie dokumentacji *Słownika gwar polskich* i jego kartoteki (SGP) oraz *Małego słownika gwar polskich* (MSGP) zbadałam, na jakich obszarach występowały omawiane leksemy w gwarach polskich, jakie miały zasięgi geograficzne. W książce pt. *Nadsi͡anni͡a: tradyt͡siĭna kul'tura i pobut. L'viv.* (Hlushko, Khomchak 2017) oraz artykułach Viry Shelemekh (np. Shelemekh 2009, Shelemekh 2010) odnalazłam potwierdzenia poświadczeń omawianych jednostek leksykalnych w ukraińskiej gwarze nadsańskiej współistniejącej na badanych przeze mnie terenach (VSz).

W związku z tym, że nie mam na celu dogłębnej analizy genetycznej słownictwa, lecz uwzględnienie jego funkcjonowania w języku polskim na tym terenie, przy wszystkich wyrazach podaję ich odpowiedniki w języku polskim i ukraińskim.

---

[2] System leksykalny czy to języka ogólnego, czy gwar jest otwarty i podatny na przekształcenia. Zmienność leksyki skłania badaczy języka do obserwowania i analizowania dokonujących się przeobrażeń, poszukiwania odpowiednich narzędzi badawczych do realizacji zamierzonego celu. W badaniach słownictwa gwarowego obecnie kładzie się głównie nacisk na aspekt komunikacyjny, odrzucając obliczenia statystyczne związane z występowaniem i funkcjonowaniem jednostek leksykalnych. Jak słusznie podkreśla Halina Kurek, badacz, analizując funkcjonowanie gwarowego słownictwa dyferencyjnego, nie powinien się skupiać na liczbie wystąpień leksemów, ale powinien kłaść nacisk na uwarunkowania decydujące o pojawianiu się określonego wariantu (Kurek 2003, s. 174).

[3] https://services.ulif.org.ua/expl/Entry/index?wordid=1&page=0

Pożywienie badanych przeze mnie mieszkańców wsi można podzielić na codzienne, świąteczne, obrzędowe, okolicznościowe i postne[4]. W moim artykule przedstawię wyłącznie pierwszą z wymienionych grup, pożywienie codzienne, zatem potrawy przygotowywane w dni powszednie. Codzienne pożywienie wyróżniało się minimalizmem konsumpcyjnym, a związane było z samowystarczalnością wsi. Zazwyczaj potrawy te były mało urozmaicone, co wiązało się z niewielką liczbą produktów, które gospodyni miała do wykorzystania, czasem też z brakiem umiejętności kulinarnych. Dosyć często brakowało nawet czasu na przygotowanie jedzenia, gdyż ważniejszym zajęciem była praca w polu.

Pożywienie ludności na omawianym terenie było bardzo skromne. Opierało się głównie na produktach pochodzących z własnego gospodarstwa. Potrawy wykonywane na co dzień były łatwe w przygotowaniu, tanie, a przede wszystkim musiały być sycące. Jedzenie codzienne było oparte głównie na produktach pochodzenia roślinnego, przygotowywano je z produktów zbożowych, jak kasza i mąka, oraz warzyw – ziemniaki, groch, fasola, buraki, ogórki, cebula, czosnek, rośliny strączkowe i inne. Z owoców spożywano jabłka, gruszki, śliwki, niekiedy owoce leśne. Zbierano też szczaw, lebiodę, rzepak, pokrzywy i grzyby. Gotowano dużo dań z kapusty, często kiszonej, oraz grochu i fasoli. Do codziennego menu należały głównie zupy w formie płynnej polewki i zagęszczonej *bryi* (*prażucha*, inaczej *kulesza*) oraz potrawy z ziemniaków (gotowanych i startych), kasze i kluski (w tym *pierogi*, *pyzy*). Do dań głównych przygotowywano okrasę – sosy, zasmażki.

Ważnym składnikiem codziennego pożywienia były produkty mleczne. Każdy gospodarz na wsi trzymał krowę, a nawet kilka: *Krowa karmiła całe ródziny*, *jak była krowa*, *tó nichtó ni umierał z głodu*, *to nasza żywicielka była* MJ39[5]. Mleko było spożywane w stanie surowym i przetworzonym. Do przetworzonych produktów zalicza się serwatkę, mleko zsiadłe[6], maślankę, śmietanę, masło i twaróg. Dziś w zakresie wytwarzania produktów mlecznych zaszły zmiany, bo chów krów jest ograniczony. Współczesne badania przeprowadzone we wsiach, w których hoduje się krowy, pokazują, że mleko nadal jest przetwarzane tradycyjnymi sposobami. Przykładowo, kiedy twaróg zaczyna lekko fermentować – jełczeć – robi się z niego ***zgliwiały ser***[7] 'podsmażany zjełczały ser': *Jak tylkó letku słychać* ['czuć'] *tyn syr*, *ód razu robie zgliwiały syr, letkó gó pódsmażam, daje tam jajkó*

[4] Jedzenie świąteczne jest przygotowywane na święta kościelne, a obrzędowe na ważne uroczystości rodzinne, takie jak wesele, chrzciny czy pogrzeb. Potrawy tego typu zawsze są robione z najlepszych produktów, są bardziej urozmaicone. Do niedawna jedzenie przygotowywano głównie z produktów pochodzących z własnego gospodarstwa.

[5] Skróty oznaczają inicjały respondentów oraz ostatnie dwie cyfry roku urodzenia.

[6] Kartoteka SGP podaje *siadłe mleko* Mp., Maz., Wlkp. (SJPD *zsiadłe mleko*).

[7] O innych potrawach mlecznych będzie mowa w kolejnym opracowaniu.

i potym abó maczamy z chlebym, abó kłade na chlib i tak jimy BK46. Kartoteka SGP poświadcza taką nazwę w powiecie nowotarskim, białostockim oraz w okolicach Tomaszowa Lubelskiego: *zgl'yv'e syr – zrobi śe śliski* Zaryte n-tar[8]. SJPD notuje *gliwieć*, *zgliwieć*; takiż czasownik poświadczony jest w gwarze nadsańskiej: *зглывітu* 'o twarogu: zepsuć się, zżółknąć': *зглывів сир* (VSz).

Dania z mąki

Dawniej potrawy były gęstsze w porównaniu do tych samych dań podawanych współcześnie; do zagęszczania używano (i nadal się używa, choć w mniejszych ilościach) zagotowanej mąki pszennej, gryczanej lub żytniej. Przedstawiona niżej grupa przykładów stanowi nazwy dań przyrządzanych przez gospodynie z pokolenia starszego, czasem średniego:

czyr 'potrawa z mąki pszennej lub kukurydzianej gotowana na wodzie lub mleku': *Czyr mama taki czasym róbiła*, *na mleku*, *monke dódawała i taka gęsta zupa wychódziła, dó tegó ósobnó gar bulby ugótówanyj póstawiła* MK54. SGP notuje w podobnym znaczeniu 'potrawa z mąki pszennej lub kukurydzianej gotowana na wodzie, rzadziej na mleku' z Małopolski południowej i Kresów południowych. W takim samym znaczeniu wyraz notowany jest w języku ukraińskim oraz gwarze nadsańskiej: *чир* 'potrawa z kukurydzianej lub owsianej mąki, rodzaj *sałamaty*//*sałamachy* – rzadka potrawa z zagotowanej na wodzie mąki gryczanej' (SUM XI 328; VSz).

sałamacha 'rzadka potrawa z zagotowanej na wodzie mąki gryczanej': *Takij sałamachy mama nagótówała*, *dó tegu bulba albo gruba pajda chleba zy smalcym* LB52. W takim też znaczeniu występuje w ukr. *саламата*, *саламаха* (SUM IX 18).

kulesza 'gęsta potrawa mączna, zwykle z mąki kukurydzianej, pszennej lub żytniej': *Kulesza*, *my to kulesza nazywali*, *taka gynsta zupa na monce zytnij abó pszennyj*. *Dó tegó ósobnó bulby gótówała*, *abó z pajdo chleba si jadłó* LK39. MSGP poświadcza formy *kulesza*, *kulasza* 'potrawa z mąki gotowanej na wodzie' z Mp. płd. i wsch., Kresów. W SJPD daw. dziś gw. *kulesza* 'gęsta potrawa mączna, zwykle z mąki kukurydzianej, pszennej lub żytniej; *lemieszka*, *mamałyga*', poza tym SJPD notuje leksem *kulesz* daw. dziś gw. 'krupnik z kaszy jaglanej'; ukr. *куліш* 'gęsta zupa pszenna' (SUM IV 391), w ukraińskiej gwarze nadsańskiej *купеша* 'mleczna potrawa z mąki kukurydzianej' (VSz).

Gotowano też ***prażuchę***, zwaną również *kuleszą*, którą przygotowywano z mąki żytniej, wcześniej uprażonej, potem gotowanej z wodą aż do zgęstnienia

[8] Skróty nazw dawnych powiatów podaję za SGP.

oraz kisiel z mąki owsianej czy gryczanej. W kartotece SGP *prażucha* notowana jest w Mp. oraz na Maz. W SJPD *prażucha* gw. ‘potrawa z prażonej mąki żytniej lub gryczanej, sparzonej ukropem i okraszonej zwykle słoniną; *lemieszka*’; też ‘kluski prażone’. VSz ‘sos z mąki, sadła lub masła; zaprażka’.

lemieszka ‘gęsta potrawa mączna, zwykle z mąki kukurydzianej, pszennej lub żytniej’: kartoteka SGP poświadcza w Mp. płd.-wsch. oraz na Maz. wsch. SJPD *lemieszka* reg. to samo co *prażucha*. W ukr. *лемішка* to ‘potrawa z gęsto zaparzonej mąki gryczanej’ (SUM IV 476), zaś w gwarze nadsańskiej to ‘potrawa z mąki kukurydzianej lub pszennej’ (VSz).

Obecnie te dania nie są znane młodszym użytkownikom języka. Respondenci ze średniego pokolenia znają nazwy, ale nie przygotowują omawianych potraw: *Tak*, *tak mama czynstó gótowała czyr*, *kulasze*, *ali ja już tegó ni robiłam*, *moji dzieci takich dań już ni próbowali* MK58.

Dziś również dużo jest potraw z mąki, przy czym mąka nie jest produktem eksponowanym w nazwie dania. Z gotowanych ziemniaków i mąki przygotowuje się ***paluszki*** (SGP *paluch* Mp.), ***pyzy***, pierogi z ziemniakami – pierogi ruskie, zwane tu ***bulbiakami***: *Całe stólnice bulbiaków narobiła*, *pół dnia róbiła*, *a siadli – zjedli i róboty ni widać. Jak mam syr*, *tó tyż do tyj bulby dódaje*, *jak ni ma*, *tó pómaszcze masłym z cybulką, sól, pieprz, rzadkó tyż szkwarki jak mam*, *a jak ni*, *tó si óbejdzi i bys szkwarków* BK46. Robi się też pierogi z farszem z kapusty, kaszy gryczanej i sera, zwane ***kapuśniakami***: *Dó farszu kapuśniaków daji si kapuste ódgótówane*, *drobnó pókrójone*, *dó tegó hreczka i syr*, *nó i ómasta musi być*, *jest to moji najlepsze jidzyni* SK70. W ukraińskiej gwarze nadsańskiej również znane są *палюшки*, *пизи*, *пирогы* (VSz).

Pieróg to również ‘placek z ciasta nadzianego farszem – ziemniakami i kaszą gryczaną, czasem też kapustą’: *Na świenta pieke dwa*, *czasym trzy pirogi. Jak si upieko*, *tó trzeba tam jich mocnó czym cienszkim przycisnóńć*, *póki ni wystygno. Ja zawsze jeszcze letni kroje i jimy z dziećmi pó kawałku*, *w drugij rynce mamy łyżeczke z masłym i tak jime na zmiane. Piruk tó tak jak chlip*, *tylkó coś lipszegó*, *dó maczki na Wiczerze*, *dó sałatek rózmajitych* MK54. Wyraz ten znany jest w języku ogólnym (SJPD) i gwarach polskich: kartoteka SGP notuje w Mp. wsch., Maz. wsch., na Kresach. W ukr. *nupiz* ‘upieczony placek’ (SUM VI 356).

Na badanym obszarze tradycyjnie przygotowuje się też kluski z mąki pszennej zwane tu ***gałuszkami***. SGP leksem *gałuszka* w znaczeniu ‘kluska’ notuje na Śl. płd. oraz w Mp. płd. W ukr. *галушка* to ‘rwany lub krojony kawałek przaśnego ciasta, gotowany na mleku lub wodzie’ (SUM II 22).

Często robi się ***ścierankę*** ‘makaron ręcznie robiony, podawany z sosem, często też z dodatkiem twarogu’: *Podczas gótówania dódaje troche monki*, *żeby zagyńcić, a już jak pónakładam na talerzy*, *tó każdy se dódaji ileś syra*, *i to jest najlepsze*

dani, *nawet miensó si przy tym chowa* MK54. W ukr. *стиранка* dial. ‘zacierka’ (SUM IX 700).

Zupy

Do często spożywanych potraw należy zaliczyć zupy. Zupy jedzono z chlebem lub ziemniakami. W omawianej polszczyźnie wszyscy badani respondenci wymieniali następujące określenia dań płynnych:

galopowa zupa ‘zupa ugotowana naprędce’: *Zupa gótówana na galopa. Co si miało pód ryńko*, *tó rzucało – bulba*, *marchwa*, *cybula*, *zupa ugótówana pryntkó*, *raz ciach i gótowe* JK53. Nazwa ta znana też w ukraińskiej gwarze nadsańskiej (VSz).

kwaskowa zupa ‘zupa ze szczawiu, zaprawiana śmietaną lub mlekiem i mąką, podawana najczęściej z jajkiem gotowanym’: *Dawnij pó kwaski my chódzili na łonke. Nazrywali i mama zupy zgótówała*, *byli tam bulby*, *marchwa*, *cybula*, *ryż*, *nó i kwaski pókrójone*, *potem te zupe zabiliła śmitano* MK75. *Ja se nasadziłam w ógródku kwaski*, *ali te z łonki*, *taki dziki so lepsze* MG73. SJPD reg. *kwasek* ‘szczaw’.

kwas ‘zupa z kiszonej kapusty, kaszy gryczanej i grzybów, często przygotowywana na wigilię’. Poza tym ***kwas*** to również 1. ‘zaczyn, zakwas’ (znaczenie ogólnogwarowe) oraz 2. ‘woda z kiszonej kapusty, buraków, też napój lub kwaśna zupa’. W kartotece SGP w tym 2. znaczeniu występuje w Mp. wsch. i płn., na Maz. oraz w Wlkp. wsch.

zacierka ‘zupa z kluskami’: *Sama robie zacierke i rzucam już pód konic gótówania, jak tylkó ta zacirka wyjdzie na wirzch, wykluczam zupe* MK88. W SJPD mamy *zacierkę* w znaczeniu ‘zupa mleczna z kluskami’. W podobnym znaczeniu poświadczony jest wyraz w gwarze ukraińskiej i języku ukr. *замірка* ‘potrawa ugotowana na wodzie lub mleku z roztartego w drobne kulki mąki z wodą’ (VSz; SUM III 352).

zupa ze ścieranką ‘zupa z makaronem ręcznie robionym’: *Na zupe zy ściranko ściranke zawsze sama robie. Z dóbryj monki ściranka zawsze dobra wychodzi* MK75.

Przyrządza się też barszcz biały, inaczej ***barszcz polski***: z burakami ćwikłowymi, zakwaszany śmietaną, gotowany bez ziemniaków, podawany w garnuszku i jedzony z ziemniakami osobno ugotowanymi, natomiast ***barszcz ukraiński*** gotuje się z ziemniakami, burakami ćwikłowymi, fasolą, bez zaprawiania śmietaną.

Zupa owocowa to w omawianej polszczyźnie ***polewka*** (*póliwka*). Przygotowywano ją sezonowo z wiśni, jabłek, śliwek, osładzano i zabielano, w wielu domach obecna jest do dziś: *Póliwke tó tylkó latym si gutuji, z ówoców świeżych. W tamtym tygodniu my jedli póliwke z wiszni*, *w tym ugótuje z jabłek* MG54. W SJPD ‘zupa otrzymywana przez rozprowadzenie rozpuszczenie czego, np. mąki, żółtka w płynie’. W ukr. *поливка* dial. ‘zupa’ (SUM VII 67).

Wyrazy takie jak ***jucha*** i ***juszka*** oznaczają ‘wywar warzywny, mięsny, warzywno-mięsny’: *Dóleje ci trochę juszki*, *bó masz sam gąszcz*, *same bulby*, *a tak bedzisz mieć rzadziej*, *bedzisz mieć czym popijać*, *bedzi ci lepi szło* MG54; *Sama jucha została z zacierki*, *wszystek makaran wybrali* MK75; *To*, *co najlepsze wybrali*, *a juszke zostawili* AK76. W SGP ***jucha*** to ‘zupa postna z mąki i serwatki’ z Mp. płd., zaś SJPD notuje jako daw. ‘sos, polewka, sok’; natomiast ***juszka*** w SGP jest podana w znaczeniu ‘zupa z kaszą i ziemniakami’ w Mp. płn.-wsch., Maz. płd.-wsch., Kresy płd.; w SJPD daw. ‘sos, polewka, sok’. W ukr. *юха* dial. *юшка* ‘zupa mięsna, ziemniaczana, rybna itp.’ (SUM XI 616–617), zaś w gwarze nadsańskiej ‘wywar’ (VSz).

Na rozgotowane jedzenie mówi się: ***bałda, bałanda*** oraz ***chamuła:*** *Taka bałda si zróbiła z tyj zupy*, *nic tam ni widać*, *wszystkó si rózlazło* MK75; *Sama chamuła wyszła*, *zupa si rózlazła*, *rózchamuliła si* MG54; w SGP *chamuła* to ‘papkowata, gęsta potrawa, zwykle zupa’ z Mp. W ukr. *хамула* ‘niedobra zupa’ (SUM XI 16), natomiast w ukraińskiej gwarze nadsańskiej to ‘potrawa z jabłek i mąki’, zaś *баланда* oznacza ‘niedobre jedzenie, potrawa z mąki kukurydzianej’ (VSz).

Dania z ziemniaków

Najwięcej miejsca w kulinarnym menu zajmują potrawy z ziemniaków. Uchodzą one za najbardziej pożywne. W badanej mowie ziemniaki to *bulby*, rzadziej *kartofle* (kartoteka SGP *kartofle* Maz., Kresy). Najprostszym jedzeniem były ugotowane ziemniaki, całe lub utłuczone, okraszone tłuszczem, popijane zsiadłym mlekiem lub maślanką.

Z surowych, tartych ziemniaków przygotowuje się – ***placki tarte*** ‘placki ziemniaczane, smażone na patelni z dodatkiem jajka, cebuli i soli z pieprzem, jedzone ze śmietaną’: *Natarła bulby całe miske*, *dódała ze dwa jajka*, *monki*, *przyprawiła solo*, *pieprzym i nasmażyła na objad*, *potym jimy to zy śmitano, abó maczamy w śmitani* MW56.

Ziemniaki tarte lub gotowane nierzadko są składnikiem gołąbków. Zamiast mięsa i ryżu, to właśnie ziemniaki gotowane i utłuczone lub tarte, dobrze przyprawione, owinięte są kapustą.

Dania z kasz

Dawniej ludność wsi jadała dużo kasz – jęczmiennej, jaglanej i gryczanej – które gotowano na sypko lub na gęsto z mlekiem lub ziemniakami. Kasze stanowiły dodatek do zup, w tym również mlecznych, dodawano je do kiszki, są też

składnikiem farszu do pierogów czy gołąbków. Kasze jadano okraszone tłuszczem. Respondenci ze starszego pokolenia wymieniali następujące nazwy dań:

mamałyga 'gęsta kasza': *Pamientam jak mama takij mamałygi ugótowała*, *pómaściła ómasto*, *czasym cybulki pódsmażyła i dódała*, *dobre to było*, *ali ja tegó ni gótuje*, *raz żym ugótowała*, *ali dziecióm ni smakowało*. Dziś mówi się tylko o potrawie rozgotowanej: *taka mamałyga mi wyszła*, *ali da si zjeść* MK75. SJPD notuje w znaczeniu 'ukraińska potrawa z gotowanej na gęsto kukurydzianej mąki lub kaszy' z rum. przez ukr. W ukr. *мамалига* 'gęsta kasza z mąki kukurydzianej' (SUM IV 615), podobnie też w ukraińskiej gwarze nadsańskiej (VSz).

pęcak 'kasza jęczmienna z dodatkiem fasoli lub innych warzyw': *Ja jeszcze czasym gótuje pyncak z masełkim*, *fasolką*, *dobre to jest i wszystkim smakuji, dzieci to jedzo*, *ali już ni gótujo sami tegó* TK64. SJPD notuje *pęcak* a. *pęczak*. 'kasza z obtłuczonego ziarna jęczmiennego pozbawionego okrywy owocowo-nasiennej.'

smuk 'kasza z mąki kukurydzianej, zapieczona z masłem; dawniej danie weselne': *Czenstó jedliśmy smuk*, *take kasze z kukuruzy pómaszczone masłym. Mama mi ópówiadała*, *ży dawnij to tyż na wyselu dawali*, *na gościni* MG54. W kartotece SGP brak takiego leksemu, SJPD *smug* 'wąska, podmokła łąka'.

legumina 'zapiekany ryż z jabłkami': *Ligumine tak na pódwiczorek robie czynstó*, *to tak na słodkó*, *ryż z jabkami*, *jabka jeszcze z cynamonem pódprawione*, *a potym jeszcze zapiekła raz w duchowce* HG52. SJPD notuje w znaczeniu 'słodka potrawa, jak budyń, kisiel, podawana jako deser', łac. *legumina* 'jarzyny'. W kartotece SGP brak takiego wyrazu. W ukr. *легуміна*, *легуміни* 'słodkości' (SUM IV 466).

Z ciekawszych potraw zawierających kaszę są gołąbki. Farsz wykonywano na bazie kaszy jęczmiennej lub jaglanej z rozmaitymi dodatkami.

Z kaszy jęczmiennej i gryczanej z dodatkiem krwi, tłuszczu, cebuli robi się ***kiszkę***. Leksem ten notuje SJPD, zaś w MSGP wyraz *kiszka* to 'kwaśne mleko' poświadczony na Śląsku. W ukr. *кишка* 'ts' (SUM IV 157).

Niemal wszystkie wymienione wyżej dania okraszano czy polewano *omastą*. Jedzenie smakowało, gdy było *masne* 'dobrze okraszone, tłuste' (SJPD daw. dziś gw.; w kartotece SGP występuje na Śl. oraz w Mp. płd.). W ukr. *масний* 'ts' (SUM IV 640). Na święta w tej omaście pływały też *szkwarki* (SJPD *skwarek*, *skwarka*), zwłaszcza po świniobiciu. W ukr. *шкварка* (SUM XI 473).

Sosy, zasmażki itp.

Oprócz tego do okraszania przygotowywano sosy, zasmażki, których te same nazwy w gwarach polskich miały nieco inne znaczenia, co potwierdza poniższy materiał.

Leksem ***maczka*** oznacza ‘sos, zasmażkę’: *Dó makaranu zawsze robie maczke*, *żeby lepi smakówało* MG53. Poza tym jest to również danie wigilijne – ‘sos z grzybami’: *Póza kwasym gótuje też maczke z grzybami*, *dó tegó pieke piróg* MK53. W kartotece SGP wyraz ten notowany jest w następujących znaczeniach: 1) ‘roztopione masło’: z powiatu brzozowskiego; 2) ‘sos’: z powiatów – Cieszyńskiego, Bielska-Śląskiego, Opolskiego i Rawickiego oraz 3) ‘danie wigilijne – zupa z piernika’ ze Śląska. W MSGP 139 trzecie znaczenie zapisane pod hasłem *moczka***.**

Nazwy takie jak ***maczanka*** oraz ***maczajka*** występują obocznie w mowie badanych mieszkańców i oznaczają ‘sos, zasmażkę’. W kartotece SGP *maczanka* to 1) ‘roztopione masło wlewane na środek misy z gęstą zacierką, którą się w nim macza, jedząc’ z powiatu krakowskiego i myślenickiego; 2) ‘podlewana dawniej na weselu potrawa: ser ze śmietaną’: *maczanka z syra i śmitany* z okolic Tomaszowa Lubelskiego; 3) ‘smażona słonina z tłuszczem, najczęściej zaprawianym śmietaną’ z Litwy, poza tym to również 4) ‘obrok konia’ z powiatu siemiatyckiego. Natomiast *maczajka* ‘sos, zasmażka’ poświadczona jest na Pomorzu. SJPD notuje leksem *maczanka* jako reg. ‘rodzaj kanapki, przekąski’. W ukr. *мачанка* ‘potrawa z sera i śmietany’ (SUM IV 656), w ukraińskiej gwarze nadsańskiej to *мачинка*, zaś *мачка*, *мачєнка* to ‘sos, podlewa’ (VSz).

Zaprezentowany materiał i wstępne jego analizy pozwalają jednoznacznie przyporządkować wiele nazw potraw konkretnym grupom pokoleniowym badanych osób. I tak, wśród przedstawicieli pokolenia starszego i średniego wymienia się nazwy takich potraw, jak: *sałamacha*, *kulesza*, *lemieszka*, *pęcak*, *prażucha*, *mamałyga*, *smuk*, *zacierka*. Z uwagi na jednoznaczną pokoleniową przynależność tych leksemów do generacji osób już niemłodych oraz brak znajomości tych leksemów wśród najmłodszego pokolenia użytkowników języka, należy brać pod uwagę wysokie prawdopodobieństwo zaniku w przyszłości wymienionych nazw.

Z przytoczonych powyżej przykładów, w młodszym pokoleniu respondentów, poświadczenia uzyskały: *legumina*, *maczka*, *maczanka* czy *maczajka*. Są to dania dobrze znane badanym osobom, co więcej, informatorzy ci przygotowują je na co dzień. Podczas świniobicia zawsze robi się *kiszkę* oraz *szkwarki*. Nadal przyrządza się: *galopową zupę*, *kwaskową zupę*, *kwas*, *kiszkę*, *leguminę*, *polewkę*, *maczkę* // *maczankę*, pierogi z różnym nadzieniem – *bulbiaki* i *kapuśniaki* czy *zgliwiały ser*. Młodzi nie znają już takiej potrawy, jak *smuk*, natomiast *mamałyga* znana jest w znaczeniu przenośnym jako ‘coś rozgotowanego’. Młodzież też nie przygotowuje *ścieranki*, czyli makaronu ręcznie robionego, jednak zna je – tę *ścierankę* z domu, gdzie są jeszcze czasem wykonywane przez ich rodziców.

Porównanie omówionych nazw potraw z zawartością kartoteki SGP wykazało, że wiele z nich jest wspólnych z gwarami polskimi na terenie kraju. W Małopolsce poświadczono następujące nazwy: *chamuła*, *czyr*, *kulesza*, *maczanka*. W Małopolsce i na Mazowszu występują takie nazwy, jak *lemieszka*, *prażucha*,

pieróg, *zgliwiały ser*, na Pomorzu – *maczajka*. Na Śląsku znana jest *maczka*, zaś na Śląsku i w Małopolsce mamy *gałuszki*.

W badanej polszczyźnie mamy nazwy potraw, które występują w innym znaczeniu niż w języku ogólnopolskim, np.: *galopowa zupa*, *kwaskowa zupa*, *zupa ze ścieranką*, *kwas*, *bałda*, *polewka*, *jucha*, *juszka*, *sałamacha*, *smuk*, *legumina*, *ścieranka*. Dużo nazw poświadczonych jest w języku ukraińskim oraz ukraińskiej gwarze nadsańskiej, co jest naturalnym czynnikiem w wyniku wzajemnego kontaktu współegzystowania dwóch kultur – nakładania się elementów kultury polskiej i ukraińskiej. Konfrontacja ze *Słownikiem języka ukraińskiego* i ukraińskimi pracami dialektologicznymi z badanego obszaru wykazała, że wiele wyrazów współistnieje w języku ukraińskim, np.: *sałamacha*, *lemieszka*, *mamałyga*, *gałuszka* i in.

Nie tylko czynniki językowe wpływają na zmiany w zasobie leksykalnych użytkowników badanej odmiany polszczyzny. W ostatnich kilkunastu latach pożywienie mieszkańców wsi w znacznym stopniu zmieniło swój wiejski charakter. Istotne zmiany w codziennym pożywieniu mieszkańców badanych terenów dokonały się pod koniec XX wieku, kiedy pojawiło się o wiele więcej różnych produktów spożywczych. Zwiększyła się konsumpcja mięsa, wprowadzono nowe gatunki owoców i warzyw, dzięki czemu jedzenie mieszkańców wsi stało się bardziej urozmaicone. Ludzie zaczęli przywiązywać większą wagę do tego, co się je, oraz przejmować zwyczaje kulinarne z innych regionów Polski czy innych krajów. Potrawy o wiejskim charakterze pojawiają się teraz najczęściej na stołach podczas świąt kościelnych i rodzinnych. Na kuchnię najbardziej oddziałuje zmiana stylu życia – tempo życia oraz poziom życia. Chcemy jeść szybko i smacznie, przygotowywać potrawy zdrowe i z dobrych gatunkowo składników.

Przemiany w słownictwie powodowane są wieloma czynnikami, ale najważniejszymi spośród nich okazują się zmiany realiów wiejskich, a dokładniej – wychodzenie z użycia pewnych obiektów, a zwłaszcza dawnych przyrządów kuchennych itp., a także przeobrażanie się desygnatów, co ma wpływ na przesunięcia semantyczne i komplikowało pierwotne powiązania pomiędzy leksemem a nazywanym obiektem. Dochodzi do tego zastępowanie odpowiednikami literackimi niektórych dotychczas używanych jednostek gwarowych oraz zmiany cywilizacyjne wymuszające uzupełnianie gwarowych systemów leksykalnych o jednostki nazywające nowe osiągnięcia nauki, techniki i kultury, np. zamiast maślnicy używa się miksera czy blendera, zamiast duchówki – mikrofalówki itp. (por. Kurek 2003, s. 27–29).

Bibliografia

Adamowski, J., Tymochowicz M. (red.). (2018). *Dziedzictwo kulinarne w kontekstach tradycyjnych i współczesnych*. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.

Bohdanowicz, J. (1996). Pożywienie. Zbieractwo – pożywienie głodowe. W: J. Bohdanowicz (red.), *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. III. *Pożywienie i sprzęty z nim związane* (10–21). Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.

Borejszo, M. (1994). O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych. *Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza,* I, t. 21 (92–107). Poznań: Wydawnictwo WiS.

Falińska, B. (1991). Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym. W: K. Handke (red.), *Regionalizmy w języku familijnym* (zbiór studiów) (79–88). Wrocław–Warszawa–Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.

Hlushko, M., Khomchak, L. (2017). *Nadsi͡annі͡a: tradytsiĭna kul'tura i pobut*. L'viv: Instytut ukrainoznavstva im. I. Kryp'i͡akevycha NANU.

Kowalska-Lewicka, A., Szromba-Rysowa, Z. (1976). Pożywienie ludności wiejskiej. W: M. Biernacka, B. Kopczyńska-Jaworska, A. Kutrzeba-Pojnarowa, W. Paprocka (red.), *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, t. 1, (353–376). Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.

Kurek, H. (2003). *Przemiany leksyki gwarowej na Podkarpaciu*. Kraków: Universitas.

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

Markowski, A. (1992). *Polszczyzna końca XX wieku*. Warszawa: Wiedza Powszechna.

Markowski, A. (1994). Kuchnia w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych. W: M. i J. Łozińscy (wybór i oprac.), *Wokół stołu i kuchni* (129–141). Warszawa: Tenten.

Pelcowa, H. (2013). Dynamika zmian w polskich gwarach i dialektach w ostatnim siedemdziesięcioleciu. W: A. Dunin-Dudkowska, A. Małyska (red.), *70 lat współczesnej polszczyzny. Zjawiska, procesy, tendencje. Księga jubileuszowa dedykowana Profesorowi Janowi Mazurowi* (373–397). Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.

Rieger, J. (2002). Język polski na Ukrainie w XX wieku. W: J. Rieger, I. Cechosz-Felczyk, E. Dzięgiel (red.), *Język polski na Ukrainie w końcu XX wieku*, cz. 1. Warszawa: Semper.

Sierociuk, J. (2003). Założenia metodologiczne badań języka wsi. W: Z. Krążyńska, Z. Zagórski (red.), *Poznańskie Spotkania Językoznawcze*, t. XI (131–136). Poznań: Wydawnictwo Poznańskiego Towarzystwa Przyjaciół Nauk.

Smyk, K., Pudłocki, T., Wodzińska, I. (red.). (2017). *Puszcza sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością*. Kolbuszowa: Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej.

Shelemekh, V.P. (2009). Nazvy obrîâdovykh strav u nadsîâns′kykh hovirkakh ĭAvoriv–shchyny. W: P. Hryt͡senko, N. Khobzeĭ (red.), *Dialektolohichni studiï,* t. 8: *Hovory pivdenno-zakhidnoho narichchîâ* (95–102). L′viv: Instytut ukraïnoznavstva im. I. Kryp′îakevycha NANU.

Shelemekh, V.P. (2010). Leksyko-semantychna hrupa nazv posudu dlîâ pryhotuvannîâ ïz͡hi v hovirkakh nadsîâns′ko-naddnistîâns′koho sumiz͡hz͡hîâ. Linhvistyka. *Zbirnyk naukovykh pra͡ts′*, № 1(19), (120–127). Luhans′k: DZ LNU im. Tarasa Shevchenka.

Witaszek-Samborska, M. (2005). *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM.

Żarski, W. (2003). Nazwy zup w języku polskim, *Rozprawy Komisji Językowej Łódzkiego Towarzystwa Naukowego*, XXIX, 157–161.

Rozwiązanie skrótów

MSGP –*Mały słownik gwar polskich*, red. J. Wronicz, Kraków 2009.

SGP – *Słownik gwar polskich*, oprac. przez Zakład Dialektologii Instytutu Języka Polskiego PAN w Krakowie, t. 1 pod kier. Mieczysława Karasia, t. 2–5 pod kier. Jerzego Reichana, t. 6–7, pod kier. Joanny Okoniowej, Kraków 1982–2020. Kartoteka *Słownika gwar polskich*, online: http://rcin.org.pl//publication/37156 [dostęp dnia 21.10.2020].

SJPD – *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, t. 1–11, Warszawa 1958–1969.

SUM – *Clovnik ukraïns′koï movi,* red. I.K. Bilodid, t. 1–11, *Kiïv* 1970–1980.

USJP – *Uniwersalny słownik języka polskiego*, red. S. Dubisz, Warszawa 2003.

VSz – Shelemekh, V.P. (2008). Nazvy strav ta kukhonnoho nachynnîâ v nadsîâns′komu ta naddnistîâns′komu hovorakh. W: I.V. Sabadosh (red.), *Suchasni problemy movoznavstva ta literaturoznavstva*, vyp. 12: *Ukraïns′ka dialektna leksyka îâk ob′îèkt slovnykarstva ta linhvoheohrafiï. Do 100-richchîâ Mykoly Andriĭovycha Hryt͡saka* (216–219). Uz͡hhorod: Vydavnyt͡stvo Uz͡hNU „Hoverla”.

Określenia geograficzne

Maz. – Mazowsze

Mp. – Małopolska

Śl. – Śląsk

Wlkp. – Wielkopolska

płd. – południowy

płn. – północny

wsch. – wschodni

Określenia gramatyczne

daw. – dawny
dial. – dialektalny
gw. – gwarowy
łac. – łaciński
reg. – regionalny
rum. – rumuński
ts. – to samo
ukr. – ukraiński

Streszczenie

Celem tego artykułu jest omówienie nazw potraw w mowie Polaków dawnych Kresów południowo-wschodnich na przykładzie kilku wsi z obwodu lwowskiego. Przedmiotem badań jest charakterystyka pokoleniowa nazw lokalnych potraw przygotowywanych i spożywanych jako posiłki codzienne. Analizy koncentruję wokół dynamiki zmian w zakresie funkcjonowania nazw pożywienia. Zaprezentowany materiał i wstępne jego analizy pozwalają jednoznacznie przyporządkować wiele nazw potraw konkretnym grupom pokoleniowym badanych osób.

Porównanie omówionych nazw potraw z zawartością kartoteki *Słownika gwar polskich* wykazało, że wiele z nich jest wspólnych z gwarami polskimi na terenie kraju. W Małopolsce poświadczono następujące nazwy: *chamuła*, *czyr*, *kulesza*, *maczanka*. W Małopolsce i na Mazowszu występują takie nazwy, jak *lemieszka*, *prażucha*, *pieróg*, *zgliwiały ser*, na Pomorzu – *maczajka*, na Śląsku znana jest *maczka*, na Śląsku i w Małopolsce mamy *gałuszki*. Zaś konfrontacja ze *Słownikiem języka ukraińskiego* i ukraińskimi pracami dialektologicznymi z badanego obszaru wykazała, że wiele wyrazów współistnieje w języku ukraińskim, np. *gałuszka* – ukr. *галушка*, *lemieszka* – ukr. *лемішка*, *sałamacha* – ukr. *саламата*, *саламаха*.

SŁOWA KLUCZOWE: polszczyzna południowokresowa, pogranicze polsko-ukraińskie, zróżnicowanie pokoleniowe, pożywienie codzienne

DR HAB. ANNA KOSTECKA-SADOWA
Instytut Języka Polskiego
Polska Akademia Nauk
al. Mickiewicza 31
31-120 Kraków