

Prace Filologiczne 2024 (79): 281–297

ISSN 0138-0567; e-ISSN 2720-5037

Copyright © by Iwona Nowakowska-Kempna, 2024

Creative Commons: Uznanie autorstwa 4.0 (CC BY 4.0)

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode.pl>

<https://doi.org/10.32798/pf.1490>

IWONA NOWAKOWSKA-KEMPNA

Uniwersytet Jana Długosza, Częstochowa

i.nowakowska-kempna@ujd.edu.pl

<https://orcid.org./0000-0002-8043-1374>

KILKA UWAG O ROLI TEKSTÓW KULTURY W PROPAGOWANIU ELEMENTÓW GWAROWYCH (NA PRZYKŁADZIE KULINARIÓW)

REMARKS ON THE ROLE OF CULTURAL TEXTS IN THE PROMULGATION OF DIALECTAL ELEMENTS (AS EXEMPLIFIED BY CULINARY TERMS)

ABSTRACT: The renaissance of regional cuisine, and generally – regional culture, should be associated with the processes of globalization and localization, and most often – globalization, in accordance with the slogan ‘think globally, live locally.’ This local life is open to native cookbooks, regional dishes, festivals, and local community holidays. Existing texts such as cookbooks, regional cuisine recipes, culinary lexicons, and dialect dictionaries are texts of culture, as well as an invaluable source of knowledge about local dialects, vocabulary, customs, and experiences of the community and family. They provide dialectological, sociolinguistic, and cultural knowledge, which, when taking into consideration the withdrawal from the use of dialects in contacts between residents of villages, small towns, or districts of larger cities, constitutes an invaluable source of knowledge about local dialects. The article also assumes that texts of culture take the form of cultural scripts with a specific structure in the form of a scenario or sequence of events and can be analyzed as such.

KEYWORDS: cultural linguistics, texts of culture, culinary recipes, cookbooks, dialect dictionaries, cultural scripts

Podstawy teoretyczne rozważań.

Przemiany kulturowo-społeczno-językowe w dobie globalizacji

Niniejszy artykuł stanowi przykład zastosowania kategorii interpretacyjnych lingwistyki kulturowej do badań nad językiem wsi. W praktyce komunikacyjnej miejscowe gwary łączą się z ogólnym językiem potocznym, tworząc w istocie polszczyznę mieszaną (m.in. Kurek 1995; Nowakowska-Kempna 2023; Ożóg 2001). W dobie globalizacji, cywilizacji postindustrialnej i związanymi z nimi przeobrażeniami społeczno-kulturowymi historyczne różnice językowo-kulturowe uległy znacznemu zatarciu. Sytuacja ta nie sprzyja zachowaniu gwary jako języka rodzimego lokalnej społeczności (np. powiatu). Społeczności wsi, miast i miasteczek stały się otwarte na te przemiany i od nich zależne. Coraz częściej zdarza się, że dana osoba posługuje się różnymi odmianami i stylami polszczyzny w tej samej wypowiedzi. Otrzymujemy zatem znaczną i znaczącą wariantywność języka, co można uznać za *signum temporis*. Mimo to odrębności regionalne są wciąż kultywowane, przykładem jest działalność Kół Gospodyń Wiejskich oraz innych organizacji i stowarzyszeń tego typu. Przemiany kulturowe dobrze widać w sferze ścierających się tendencji do unifikacji (globalizacja), ale i różnorodności tożsamościowej (lokalizacja), tworzą w efekcie nową jakość → glokalizację („myśl globalnie, żyj lokalnie”). Przykładem takiego myślenia jest popularny obecnie zwyczaj serwowania przekąski: *pajda chleba ze smalcem i ogórkiem*, która jest przyrządzona z różnego chleba (np. pszennego, żytniego, mieszanego, z ziarnami lub bez itp.), różnego smalcu (ze skwarkami, cebulą, czosnkiem, ziołami itp.) i różnych ogórków (kiszonych, małosolnych, o różnych smakach).

Metodologia badań – mozaika paradygmatów

Analogiczne zmiany dotyczą języka, funkcję tożsamościową na poziomie lokalnym pełnią także regionalne przepisy kulinarne upowszechniane w formie wydawnictw czy ustnych przekazów i wydarzeń. Gwara lub chociażby jej najbardziej dystynktywne cechy są ważnym elementem służącym realizacji tej funkcji. Proces przemian kulturowo-językowych trafnie pozwala śledzić lingwistyka kulturowa, która dysponuje narzędziami badawczymi umożliwiającymi analizowanie tego typu zjawisk na obszarach wiejskich i miejskich (na Śląsku – także dzielnic robotniczych miast). Podobny charakter wykazują: socjolingwistyka badająca relacje język–społeczeństwo (por. Ożóg 2008) czy dialektologia analizująca relację język–ethnos (por. Kurek 2010, Sierociuk 2007). Naukowa obserwacja mowy dzisiejszych mieszkańców wsi w ich spontanicznych wypowiedziach unaczynia związek lingwistyki kulturowej z dialektologią i innymi paradygmatami

analiz lingwistycznych, które odwołują się do uzusu, tworząc w istocie „mozaikę paradygmatów”, tak charakterystyczną dla współczesnych badań humanistycznych. Lingwistyka kulturowa ujmuje język i jako wytwór kultury, i jako narzędzie kultury, za pomocą którego mówimy o wszystkich jej przejawach (Anusiewicz 1994, s. 8–14). Wsparcia metodycznego dostarcza również stylistyka kognitywna i antropologiczna (m.in. Tabakowska 1993; Nowakowska-Kempna 2006; Habrajska, Ślósarska 2006, Ślósarska 2001). Poetyka kognitywna umożliwia także analizę kulturowych zjawisk językowych w kategoriach realizmu doświadczeniowego. Narzędzia badawcze, którymi te paradygmaty dysponują, także pozwalają na tworzącą analizę wiejskiej leksyki kulinarnej, bogatej w treści semantyczne i kulturowe.

Teksty kultury jako przedmiot badań i jednostka badawcza

W ujęciu semiotycznym tekst (dokładnie: *tekst kultury*) rozumiany jest szeroko jako ‘każdy wytwór kultury uporządkowany według określonych reguł, tworzący całość obdarzoną globalnie znaczeniem’. Teksty kultury są jednostkami znaczącymi. Mogą to być dzieła sztuki, stroje ludowe, zachowania realizujące jakiś utrwalony wzorzec kulturowy, np. kondolencje, oświadczyzny, gratulacje. W węższym rozumieniu tekstami kultury są głównie teksty językowe będące wypowiedzią na jakiś temat. Mają one charakter ciągu zdań ustrukturyzowanych zgodnie z wymogami koherencji i kohezji, spełniają jakiś utrwalony wzorzec kulturowy, który podlega badaniom lingwistyki tekstu/dyskursu (m.in. de Beaugrande Dresler 1990). Teksty kultury można analizować i interpretować przez pryzmat reguł i intencji nadawcy, które poddają się procesom rozumienia przez odbiorcę. Tekst kultury powinien bowiem być zrozumiały i osadzony w konkretnym kontekście znaczeniowym.

Należące do folkloru teksty kultury ludowej często korzystają z gwary, typowe formy to powstające w formie pisanej i ustnej przysłowia, sentencje, powiedzonka, anegdota, fraszki, kawały, piosenki, przekazy wierzeniowe, pieśni, rymowanki, utwory wierszowane, wyliczanki, zagadki i życzenia, jak również formy artystyczne, takie jak: bajki, baśnie, opowiadania, legendy, pamiętniki, opowieści o życiu rodziny, danej wsi i gospodarstwie rolnym, a także podania, mity itp. Rodzima gwara pojawia się także podczas obchodzenia miejscowych obyczajów, zwyczajów i obrzędów, inscenizacji jasełek i Męki Pańskiej, a więc w określonych tekstach kultury. W kategoriach tekstu kultury należy traktować także przepisy kulinarne kuchni regionalnej, często pisane przez osoby wykształcone, które świadomie wprowadzają do nich cechy gwarowe, dzięki czemu tekst kultury pełnić może funkcję tożsamościową.

Kulinaria w analizie językowej

Jeśli chodzi o teksty kultury, to często przyjmują one postać skryptów kulturowych. Anna Wierzbicka buduje skrypty kulturowe, które modelują ich prototypowe scenariusze o charakterze struktur kognitywnych opisujących daną sytuację (por. Wierzbicka 2006, s. 30–37, 1999, s. 163–189). Dla prototypowego scenariusza o charakterze skryptu A. Wierzbicka podaje zestaw istotnych cech, które mogłyby taki scenariusz reprezentować: „Skrypt kulturowy to formuła eksplikacyjna. (...). Zawiera ona scenariusz konstruowany na podstawie prototypowych czynników sprawczych, odpowiadający pewnym postawom lub zachowaniom.” (Wierzbicka 1999, s. 166–167). Definicję skryptu kulturowego zaproponował także Sebastian Deka (2006), przyjmując, że skrypty to:

Abstrakcyjne byty będące wykształconymi przez określoną społeczność modelami zachowań (interakcji) oraz postaw (kształtowanych przez sposób myślenia i postrzegania świata), przejawiające się w tychże zachowaniach i postawach (m.in. słowach), obce osobom spoza dzielącej je grupy i zazwyczaj przez nie albo niedostrzegane albo dla nich rażące, niekiedy niezrozumiałe i budzące sprzeciw (Deka 2006, s. 166).

Elżbieta Łątka (2012, s. 38) definicję skryptu rekonstruuje na podstawie uwag samej Wierzbickiej, podkreśla, że definicja ta wiąże się z odpowiedniością między znaczeniem leksemu a nazwą skryptu, który on wprowadza, proponuje też własną definicję (Łątka 2012, s. 39):

Skrypt kulturowy uważam za model mentalny istniejący w umysłach rodzimych użytkowników danego języka, dostępny poprzez ich zachowania i możliwy do opisu za pomocą formuły językowej – scenariusza zawierającego opis pewnej struktury kognitywnej, skonstruowanego przy użyciu pojęć uniwersalnych.

Należy zauważyć, że na podstawie obserwacji zjawisk życia codziennego można ułożyć stereotypowy lub prototypowy przebieg zdarzeń w postaci scenariusza typowych/standardowych zdarzeń układających się w skrypt mentalny, który można przywołać z pamięci. Ma on ułatwić odbiór treści kulturowych oraz orientację co do oczekiwanych zachowań społecznych. Tytułem przykładu receptury kulinarnej można podać przepis na słynną śląską *wodzionkę*:

Produkty:

Woda 2 litry
Chleb czerstwy średni 4 kromki
Czosnek 3 ząbki
Smalec domowy 8 dag
Sól do smaku

Czynności (zadania):

Czosnek obrać, rozetrzeć z solą, włożyć do wrzącej wody z dodatkiem smalcu. Zdjąć z ognia, przyprawić solą do smaku. Przed podaniem dodać do zupy pokrojony w kostkę chleb (Łabońska 1990, s. 74).

Nazwy regionalnych potraw pojawiają się również w opowieściach, które nie są przepisami kulinarnymi. Są to nazwy kulinarne występujące w podaniach i opowieściach rodzinnych. To, co zbliża do siebie te dwa typy tekstów, to nierzadko udział form gwarowych, które funkcjonują na prawach cytatu, podanie oryginalnej (gwarowej) nazwy, np. potrawy, a także napisanie całego tekstu gwarą. Przepis zaprezentowany przez E. Łabońską (1990) oprócz gwarowej postaci nazwy zupy *wodzionka* zamiast *wodzianka*, z [ã] pochyłym, zawiera zestaw składników i opis sposobu przygotowania potrawy zgodny z ogólną polszczyzną. Budowa tekstu układa się w skrypt kultury o charakterze scenariusza zdarzeń. W wypadku przepisu skrypt kulturowy zawiera: 1) nazwę potrawy, 2) listę potrzebnych składników, 3) opis sposobu przygotowania potrawy, 4) poradę dotyczącą sposobu serwowania potrawy, 5) dodatkowe informacje (por. dalsze uwagi). Formy gwarowe, które się w nim mogą pojawić, najczęściej obejmują regionalne nazwy potraw, ale występują także nazwy czynności związanych z przygotowywaniem potraw, np. *kulać* czy nazwy przyborów kuchennych, np. *bijok*, *fyrlok* (rodzaj drewnianej trzepaczki) lub określenia sposobu serwowania, np. *ciepać* itp.

Warto odnotować także przykłady zapisów gwarą całego tekstu poświęconego *kulinariom*. Takie możliwości pojawiają się przy okazji konkursów gwarowych dla uczniów, takich jak „Po naszymu, czyli po śląsku” lub „Ze Śląskiem na ty”, kiedy to całe wystąpienie wygłoszone jest gwarą, a materiały konkursowe są spisywane. Tytułem przykładu zostanie przytoczony fragment opowiadania *Jak to piyrwej na łotpustach bywało*, który został wygłoszony przez uczennicę szkoły w Łubnianach (woj. opolskie; Łubniany leżą 14 km na północny wschód od Opola).

Jak to piyrwej na łotpustach bywało

W kozdej parafii roł w roku ludzie łopchodźóm łotpust. Łotpust to świynto Patróna kościoła we wsi. U nołs w Ugianach, tak naprołwdy, mogymy fajerować dwa łotpusty: „srogi łotpust” i „mały łotpust”. „Srogi łotpust” przipadoł zawse w świynto Piotra i Pawła. „Mały łotpust” przipadoł w świynto Matki Boskiej Siywnej, to znacy łósmego wrzeźnia. W dóma, w nasej rodzinie fajerujymy zawse „srogi łotpust” Piotra i Pawła (...).

W pióntek rano przed łotpustym moja mama z ołmom *piekóm kejkse* i *kołoce* na łotpust. Downij *pekły* yno *kołoce* z *maky*, *syry* i *posypkóm*. Dzisiej moja mama

piece do tego jescy inne *kejkse*. Jak *kejkse*, *kołoce* i inne *słotkojści* sóm jus *popiecóne*, to mama przinosi *jajca*, *mónka* i trocha *solí* i zacynoł robić *nudle*. Pytałach się rośl mojej mamy wíela jajec potrzebuje do tych nudli i jak jy robić. Moja mama biere dziejsiynć *jajec*, *trocha solí* i do tego dowoł tak *na łoko mónki*. Potyn *wyrołbiół ciasto*. WYROBIÓNE CIASO *kraje nozym* i *robi kulki*. Z kozdej kulki *kuloł* jedyn *łokróngty placek*. Potyn ukłódoł te placki na rancniku i łostawi do *uschniyncioł*. Jak te nudle sóm jus tak *mało wíela suche* to je *kraje na ciynky nitki*. Pokrajane nudle *łostrzónsoł* jescy rośl na rancnik. Jak dobrze *przeschnóm*, sóm jus *gotowe do zupy*. W sobota popołędniu przed łótpustym mama rychtuje tes *miynso*, *kapusta* i *kuloł klóski*. Z miynsa mama nołcańsij *rychtuje* na łótpustowy łóbiołł *kotlety*, *klopse*, *miynso kurze* i nołważniejsze to *rollady*. Kozdy z gości moł wtedy co wybiyrać. Do miynsa mama rychtuje tes dwie *zorty kapusty*: *kapusta cerwónoł* i *biółoł*. Na kapusta cerwónoł gołdómy cansto tes „blaukraut”. Do tego jescy *warzy smacne bióle* i *cołrne klóski*. W niejdzíela rano zawse było tak ze goście chtarzi przíjehali na łótpust, zawse się u nołs nołprzół zameldowali. Potyn jehali prosto do kościoła na msół łótpustowoł¹.

Kulnaria oznaczone są pochyłym drukiem. Tekst zapisany jest półfonicznie, bez użycia znaków specyficznych słowiańskiego alfabetu fonetycznego, a tym samym głoska *ɥ* w różnych jej wariantach kombinatorycznych zapisana jest jako *ł*. Tekst reprezentuje gwarę mazurzącą, typu *zawse*, *kozdej*, zachowującą liczne archaizmy doby średniopolskiej, jak *rz+i* (*przíjehali*), grupy *ke*, *ge* (*Boskej*), oraz *ky*, *gy* (także pochodzących z [é], np. (*ciynky*), szeroką nosówkę przednią w postaci *-an-* na miejscu nowopolskiego [ę] w pozycji przed spółgłoską szczelinową i innymi, np. *rancniku*, *cansto*, *nołcańsij*, utrzymanie [ó] jako odrębnego dźwięku (*dóma*, *mónki*, *łópchodzół*) w różnych pozycjach fonetycznych, także w kontynuacji wygłosowego [q] łączącego się ze spółgłoską. Jako odrębna występuje realizacja samogłosek pochyłonych, podwyższenie artykulacyjne [e], [o] przed spółgłoską nosową, labializacja i prejotacja, antycypacja miękkości przed spółgłoską miękką, np. *wrzejśnia*, dwuelementowa wymowa wygłosowych samogłosek [ę], [q], np. *msół*, *łótpustowoł* (mszę odpustową), samogłoska [â] pochyłone ma wymowę dyftongiczną, w transkrypcji także oddawaną za pomocą *-oł-*, np. *cołrne*. Cechę tę Śląsk Opolski dzieli z Wielkopolską. Są jednak przypadki użyć niekonsekwentnych, odzwierciedlających wymowę uczennicy.

Z metody wybiórczego cytowania tylko nazw potraw regionalnych korzysta autorka *Śląskiej kucharki doskonałej*, Elżbieta Łabońska (1990), inaczej natomiast postępują autorki leksykonu kuchni śląskiej: Lidia Przymuszała i Dorota Świtała-Trybek (2021) oraz autorzy przepisów potraw regionalnych w Internecie, którzy całość uwag o danej potrawie, elementach przepisu kulinarnego formułują w gwarze.

¹ Niniejszy tekst pochodzi ze zbiorów konkursu „Ze Śląskiem na ty” organizowanego przez Muzeum Wsi Opolskiej. Teksty wystąpień konkursowych opracował i wydał nakładem własnym pan mgr Krystian Czech, pracownik muzeum.

Bogactwo form i skojarzeń tkwi w kulinariach i recepturze regionalnej, a w zasadzie – subregionalnej kuchni. Elementem spajającym mieszkańców wsi, a na Śląsku także – miast (głównie przedmieść zamieszkiwanych w przeważającej części przez grupy robotników, jednorodnych zawodowo np. górników, hutników) jest własnej poczucie tożsamości kulturowej funkcjonującej m.in. dzięki identyfikacji „z określonym zespołem poglądów, idei, przekonań, z konkretnymi zwyczajami, obyczajami, z danym systemem wartości, norm i wreszcie terytorium oraz konkretnym miejscem” (Szczepański 1998, s. 16). E. Szot-Radziszewska (2007, s. 39) podkreśla, że dla społeczności wiejskiej są to: język, strój, pożywienie, religia, zwyczaje, obrzędy, pieśni, taniec, architektura, kultura materialna, zawody i rodzaje wykonywanych zajęć, miejsce zamieszkania. Afirmację własnej kultury materialnej i duchowej i ich odrębności od innych dobrze oddaje przysłowie „inna wieś, inna pieśń”. Odrębności i specyfikę kultury regionalnej, funkcjonującej według tej zasady realizują interesująco Koła Gospodyń Wiejskich, których w Polsce jest około 12 tysięcy i które zrzeszają około 400 tysięcy osób. Działaczki tychże kół twórczo odnajdują niepowtarzalność własnej wsi, która tkwi w różnych aspektach życia codziennego, kultury agrarnej i miejscowego przetwórstwa. Organizują one rozmaite spotkania, pikniki, dni danej miejscowości, kiermasze, święta np. „święto chleba”, „święto wina”, itp. Odtwarzają dawne obyczaje, zwyczaje i obrzędy oraz elementy gwary, w tym – leksykę gwarową. Wspólne poszukiwania różnych *perełek* kulinarnych tworzą więź grupową pozwalającą rozpoznać i określić specyfikę danej wsi, budując tożsamość i poczucie odrębności, stanowią także źródło dumy.

Trzeba ponadto odnotować, że językowa kultura kulinarna staje się w dzisiejszych czasach podstawowym wykładnikiem języka subregionu – danej miejscowości czy powiatu, gdyż w wielu miejscowościach rodzima gwara wycofała się z użycia, nawet w codziennej komunikacji – całkowicie lub częściowo (uległa znacznemu ograniczeniu), a jej elementy kultywowane są właśnie w nazwach tradycyjnych produktów, nazwach potraw, przepisach kulinarnych, i sposobach serwowania posiłków (ze zróżnicowaniem okazji, kiedy co się podaje).

Niewątpliwie, kiedy mówimy o kuchni, kulinariach, gotowaniu, musimy odnieść się do *kulinariów* jako pola tematycznego zawierającego zarówno nazwy produktów i potraw, jak i działania związane z ich przygotowaniem (zwykle o charakterze predykatywnym). Całość jest kością – jak podkreślono – specyficznych tekstów kultury o charakterze skryptów. M. Witaszek-Samborska zaznacza, że słownictwo kulinarne

obejmuje swym zakresem nazwy potraw, napojów i produktów spożywczych, a także ich form oraz porcji, nazwy czynności związanych z przygotowaniem pożywienia,

nazwy naczyń i urządzeń używanych w kuchni oraz nazwy cech potraw i ich składników (Witaszek-Samborska 2005, s. 6).

Przygotowanie i serwowanie potraw łączy się przede wszystkim ze *zmysłem smaku* jako podstawowym doświadczeniem zmysłowo-kulturowym, wykorzystywanym podczas gotowania, jednakże gotowanie wiąże się również ze *zmysłem węchu* (zapachy i aromaty gotowanych potraw) oraz *wzroku* (wygląd kolorowy potrawy, głównie kolorystyka warzyw). Zetknięcie potrawy z językiem i podniebieniem uruchamia również zmysł *dotyku*. Polszczyzna zna cztery podstawowe przymiotniki określające *smak*, tj. *kwaśny*, *gorzki*, *słony* i *słodki*. W doświadczeniach zmysłowo-kulturowych związanych z *kulinariami* biorą udział głównie *smak*, a także *węch*, *wzrok* i *dotyk*. W SWJP hasło *smak* zostało zdefiniowane w sześciu znaczeniach tego pojęcia, przy czym dla naszych rozważań najważniejsze są dwa znaczenia:

smak rz. *mnż* IIa, D. -u, zwykle w lp. 1. ‘zmysł zdolny do odróżniania pewnych właściwości chemicznych pokarmów; jego receptory znajdują się głównie na języku i w ustach’: *Rozpoznawać potrawy smakiem*. 2. ‘właściwości chemiczne potraw rozpoznawanie za pomocą receptorów umiejscowionych na języku i w ustach, zazwyczaj wywołujące przyjemne doznania’: *Kwaśny, gorzkawy, słony, cierpki smak. Łagodny smak. Coś dodaje smaku potrawie. Coś podkreśla wykwintny smak* (SWJP 1996, s. 1033).

Hasła *pokarm* i *potrawa* definiowane są w podstawowych znaczeniach jako:

pokarm rz. *mnż* I, D. -u, Mc. -mie 1. ‘substancja odżywcza, będąca źródłem energii dla organizmów żywych; pożywienie’: *Pokarm roślinny, mięsny. Tłusty, dietetyczny pokarm. Pokarm dla świnek morskich. Muzyka, sztuka jako pokarm dla ducha* (SWJP 1996, s. 789).

potrawa rz. *ż* Ia, CMc -wie ‘odpowiednio przygotowane pożywienie będące samodzielnym posiłkiem lub jedno z dań przygotowane na śniadanie, obiad czy kolację i podawane kolejno na stół’: *Wykwintna potrawa. Obiad, kolacja z kilku potraw. Potrawa z mięsa, warzyw, grzybów* (SWJP 1996, s. 827).

Spis potraw stanowi książkę kucharską, charakteryzując *książkę kucharską* jako tekst o określonej strukturze i funkcji, Waldemar Żarski przyjmuje jej definicję jako „zbioru przepisów kulinarnych, uporządkowanych według przyjętych kryteriów i pełniących określone funkcje komunikacyjne” (Żarski 2008, s. 5). Autor stwierdza również, że tekst o funkcji kulturowo-użytkowej odznacza się swoistym porządkiem semantycznym, pragmatycznym, gramatycznym, a także genologicznym i wizualnym, jako tekst kultury zawiera przepisy o postaci skryptów kulturowych. Książka kucharska zbudowana jest z przepisów jako podstawowych

jednostek przygotowania i podawania potraw. Waldemar Żarski (2008, s. 6–7) przypomina, że „wiedza, smak, zdrowie odnoszą się do trzech obszarów doświadczeniowych – gotowania, jedzenia i biesiadowania” (Żarski, 2008, s. 7). Wrocławski badacz zwraca też uwagę na etykietę biesiadowania, a przypominając o wzorcach i schematach zdarzeń i osób związanych z przyrządzaniem potraw, mówi o ramie językowej, która obejmuje właśnie proces przygotowania potrawy „oznaczającej (...) system decyzji językowych pozostających w związku z prototypowymi realizacjami scen” (Żarski, 2008, s. 7). Książkę kucharską można zatem traktować jako zbiór przepisów kulinarnych, a sam *przepis* – jako gatunek tekstu użytkowego o charakterze kulturowym. Przepis – zdaniem W. Żarskiego (2008, s. 5) – to „podstawowy i nieodzowny składnik o charakterystycznych cechach gatunkowych”, pojawiający się, oprócz książki kucharskiej, także w czasopismach, notatkach domowych, kalendarzach itp.

Przepis (tutaj w znaczeniu *przepis kulinarny*) rozumiany jest jako ‘opis czynności prowadzących do przygotowania potrawy’. W definicjach pojawiają się również określenia: *wskazówka / sposób / zasady*. Można uznać określenie *wskazówka* za najbardziej adekwatne, w istocie *przepis kulinarny* to zespół wskazań, jak przygotować daną potrawę. W SWJP (1996, s. 887) odnaleźć można definicję: ‘wskazówka określająca sposób wykonywania czegoś, zwłaszcza sposób przyrządzania jakiejś potrawy’, a zbiór przepisów znajduje się w książce kucharskiej.

Przepis kulinarny współcześnie zbudowany jest według schematu, którego podstawą jest scenariusz działań o postaci skryptu kulturowego prowadzącego do zaserwowania potrawy na stole, co opisują kognitywiści w kategorii (re)konstruowania modelu. Taki skrypt kulturowy zawiera (por. poprzednie uwagi):

- 1) nazwę potrawy i ewentualnie krótkie wprowadzenie;
- 2) listę potrzebnych składników wraz z podaniem ich ilości, czasem także specjalne wyposażenie niezbędne do przygotowania potrawy;
- 3) opisane krok po kroku kolejne czynności prowadzące do otrzymania potrawy, wraz z podaniem czasu niektórych działań, np. obróbki termicznej;
- 4) sposób podania potrawy;
- 5) niekiedy informacje dodatkowe, w rodzaju zamienników niektórych składników, stopnia trudności przygotowania potrawy, jej kosztu lub wartości energetycznej (Symons 2003, s. 167–171).

W roli przepisu kulinarnego pojawiają się porady, jak przygotować *siemieniotkę* oraz *kopalnioki*, które podały E. Przymuszała i M. Światała-Trybek (2021, s. 309). Są to szczególnego typu przepisy nastawione na wyeksponowanie nazw gwarowych w leksykonie:

KONOPIOTKA || *knopiotka* || *konopionka* || *siemieniotka* || *siemianka* || *siemionotka* || *siemieniucha* || *siemionka*.

‘zupa wigilijna z ugotowanych i przetartych konopi, zaprawiana cebulą, zmieloną kaszą jaglaną i mlekiem; dawniej podawana z ugotowaną na sypko kaszą gryczaną, obecnie częściej serwowana z ryżem i bakaliami. Wpisana na listę produktów tradycyjnych w 2006 roku w kategorii Gotowe dania i potrawy w województwie śląskim’:

Nazwy zupy „siemieniotka”, „konopiotka” lub „knopiotka” pochodzą od tego, że gotuje się ją z „siemienia”, czyli „nasienia” konopnego. Od zupy tej obowiązkowo zaczynało się dawniej na Śląsku spożywanie wigilijnej wieczerzy (...). Konopiotka podowomy z uwarzonymi pogańskimi krupami. Jak byłech blank mały, to plulech tom zupom, ale terazki nie wyobrażom se wiliji bez tej zupy, no i bez makówek i moczki (...) Konopiotka i siemieniotka to te same zupy Ruda Śl (...).

Geografia: Pszcz; Rybnik-Wielopole, Jejkowice ryb; Mikołów-Paniowy, Orzesze-Woszycze, Orzesze-Zazdrość mik; Katowice-Panewniki; Ruda Śl; Kotulin, Paczyna, Stanica, Toszek gliw; Miasteczko Śl tar.

knopiotka, konopionka, siemianka// siemionka, siemieniotka, siemieniucha, siemionotka (Przymuszała, Światała-Trybek 2021, s. 309).

KOPALNIOKI (zwykle w liczbie mnogiej):

‘twarde ziołowe cukierki, w kolorze czarnym, przypominające bryłki węgla o smaku miętowo-aniżowym, znane w przemysłowej części Śląska, landrynka’:

Kopalnioki to cukierki na lepsze oddychanie Przyszowice, gliw. (...); kopolnioki to cukierki o korzenno-ziołowym smaku Zabrze-Kończyce (...); kopalnioki pakowane są w czarnych torebkach, można je kupić w sklepie Chorzów (...); nie jem kopalnioków, bo mają dziwny aromat Mikołów-Bujaków (...); moja babcia lubi kopalnioki Mikołów-Borowa Wieś (...); Za wydowkym se kup kopalnioków (ŚlCiesz); terosk'i nikałj ný iże kup'ic kopalńokůf Pszczyna – Stara Wieś (...); te kopalńoki sům čorne i bes to še tag na nie godo Bełk, ryb (SGŚ XV); iǰǰ χ ve tyi b'ikše po kopalńokax ies kava Pilchowice gliw (SGŚ XV). Piosenka:

„Górnico potynga
Kaj jadą tony wyngła
Szyby widoki stare familoki
Kopalnioki krupnioki hasioki ‘śmietniki’;(…)”

Geografia: ŚlCiesz; Pszczyna – Stara Wieś, Kobiór pszcz; Bełk ryb; Mikołów-Borowa Wieś, Mikołów-Bujaków; Chorzów; Ruda Śl; Pilchowice; Przyszowice gliw; Zabrze-Kończyce; Lubliniec; Gierałtowiec koz, Zalesie Śl Strzelce Opolskie (Przymuszała, Światała-Trybek 2021, s. 310–311)².

Warto odnotować, że hasła w leksykonie L. Przymuszały i D. Światały-Trybek (2021) są podane w układzie leksykalno-semantycznym, autorki uwzględniają

² Zapis zgodny z propozycją autorek poza znakiem *i* niezgłoskotwórcze.

nazwy potraw oraz produktów w szerokim rozumieniu. Są to więc także nazwy ciast, słodkości, cukierków, potraw typu przystawka, zupa, drugie danie, potraw dnia codziennego oraz odświętnych, podawanych podczas Bożego Narodzenia czy Wielkiej Nocy. Autorki starają się odnotować wszelkie postaci fonetyczne oraz leksykalne danej nazwy potrawy, ujawniając dużą wariantowość form w gwarach danego subregionu Śląska. Następnie podają sposób jej przyrządzenia i składniki. Leksykon obudowany jest cytatami, zapisanymi zwykle fonetycznie lub półfonetycznie. Opracowanie stanowi cenne źródło wiedzy o współczesnych gwarach Śląska. Podanie przy cytacie miejscowości, z których pochodzi nazwa potrawy, pozwala umieścić ją wśród gwar Śląska południowego, centralnego lub północnego, a nawet mniejszego subregionu³.

Rozważania M. Symonsa (2003, s. 167–171) zawierają opis schematu o postaci scenariusza przygotowania potrawy, który można odnaleźć w wielu książkach kucharskich, co umożliwi ich identyfikację jako gatunku tekstu. Przepis – jak to zostało zaznaczone – jest rozpisaną rolą dla osoby przygotowującej potrawę, praktycznie obejmuje czynności, począwszy od zakupu produktów i ich pełnego zgromadzenia przed rozpoczęciem prac kuchennych, poprzez zestaw wszelkich czynności towarzyszących obróbce i przygotowaniu, jak np.: mycie, obieranie, krojenie produktów, ich podsmażanie, gotowanie czy duszenie, a następnie łączenie w całość i doprawianie przyprawami.

Biorąc pod uwagę stronę semantyczną przepisu kulinarnego jako tekstu kultury, czyli swoistej socjo-kulturowej całości komunikacyjnej, nie sposób nie dostrzec, jak ważna i bogata jest wspomniana strona semiotyczno-semantyczna, poddająca się interpretacji w ramach językowego obrazu świata (JOS), przez który Jerzy Bartmiński (1990, s. 110) rozumie

zawartą w języku interpretację rzeczywistości, którą można ująć w postaci zespołu sądów o świecie. Mogą to być sądy bądź to utrwalone w samym języku, w jego formach gramatycznych, słownictwie, kliszowanych tekstach (np. przysłów), bądź też przez formy i teksty języka implikowane (Bartmiński 2012, s. 11–35).

Autor postrzega realizację językowego obrazu świata właśnie w tekstach języka, w tym w tekstach kliszowanych, takich jak przysłowia, porzekadła, gnomy czy sentencje oraz w tekstach języka implikowanych przez nie, takich jak teksty kultury typu przepisy kulinarne.

Biorąc pod uwagę procesy odchodzenia od gwary na rzecz polszczyzny mieszanej (miejscowej gwary i języka ogólnego; najmniej widoczne na Śląsku i Podhalu), trzeba zauważyć, że dziś gwara obecna jest głównie w tekstach

³ R. Przybylska (2022, s. 131–132) zwraca uwagę, że w opracowaniu przeważają cytaty pochodzące ze Śląska północnego (Opolskiego) charakteryzujące się mazurzeniem.

folklorystycznych. Rodzi się stąd konieczność wnikliwego badania owych tekstów jako źródła informacji dialektologicznych.

W Śląskiej *kucharce doskonałej* Elżbieta Łabońska (1990) posługuje się ogólną polszczyzną przy opisie potraw i sposobie ich przyrządzania, ale nazwy około 100 potraw podaje w formie gwarowej, aby oddać koloryt lokalny. Tytułem przykładu można zacytować niektóre z nich. Należą tutaj:

- a) nazwy przystawek: *szałot* (sałatka śledziowa z ziemniakiem), *szablak* (groch biały na kwaśno), *parzonka* (jajecznica) || *wajecznica*, *kielbasa cieszyńska*, *krupniok*, *żymłoki śląskie* || *opolskie* || *zemboki* (cielęce mięso z głów, wątroba, płuca, kasza), *fuła* (pszenica prażona na tłuszczu z mlekiem);
- b) nazwy zup: *ścierka* (zupa na mleku, mące pszennej i jajku), *żur żeniaty* (boczek i zakwas), *żur na kapuśnicy* (boczek, zakwas i kapusta kiszona), *wodzionka*, *zupa z trybulki* (cebulowa), *kwaśnica*, *biało zupa* (zupa na mleku z udźcem), *ajntopf* (zupa ziemniaczana z fasolą, kalafiorom i marchwią), *rosół* || *nudelzupa*, *zielono zupa* (zupa szczawiowa), *polywka z maślanki*, *zalewajka* (zakwas żurowy), *zacierka*, *germuszka*, *owsianka*, *kapuśniok*, *grzybionka* (zupa grzybowa z makaronem), *szwarc* || *czernina*, *biały żur*;
- c) nazwy drugiego dania: *gołąbki w rosole* (gołąbki domowe i warzywa), *karminadle z królika* (z bułką tartą, mięso z królika), *karminadel górnośląski* (mięso, śledź, bułka), *karminadle z kalafiora*, *kugel* (ziemniaki, boczek, masło, śmietana), *kubuś* (ziemniak, cebula, śmietana), *rolady*, *kluski i modra kapusta*, *pieczeń husarska* || *huserska* (wołowina bez kości i warzywa), *prażuchy z ziemniakami*, *flags* (fasola, kapusta kiszona), *kartoflak* (ciasto z piekarnika), *pieczonka* (z boczkiem wędzonym), *śląskie niebo* (boczek, owoce suszone), *becok* (baranina z fasolą), *stryk* (boczek, powidło), *garnuszek górniczy* (wołowina, ziemniaki i fasola), *kiszka warzono* (mleko kwaśne, słodkie, mąka, ziemniaki), *chuda Jewa* || *serula* (bryndza owcza, ziemniaki), *mocka* (płucka cielęce lub wieprzowe, mąka, śliwki suszone), *śląskie kotlety schabowe*, *jaskółcze gniazda*, *kury w śniegu*;
- d) słodkie: *kołocz weselny*, *kołocz weselny z jabłkami*, *kołocz śląskie z marmoladą*, *szpajza cytrynowa* (legumina), *szplitry* (ciasto ze śmietaną i marmoladą), *buchty*, *pikielsznita* (ciasto jasne, ciemne, krem), *siemieniotka* (konopie, mleko), *moczka*, *makówki*, *garus* (śliwki, jabłko suszone itp. + piernik), *piernik*, *strucla* (mak, rodzynki), *bomby* (kulki z ciasta), *kreple* (pączki), *zozworki* (ciastka imbirowe), *kołocz z posypką*, *plecionka drożdżowa*, *wieniec wielkanocny* (mak, mąka), *plecionka czeska* (mąka,

rodzynki), *strudla z orzechów*, *kołacz z cynamonem*, *wzdętka* (ciastka), *rogaliki z ciasta topielca* (ciastka z drożdżami), *grybel* (z jabłek na maśle);

- e) nazwy napojów podawanych: *bonkafej* (prawdziwa kawa z ziaren mielonych w domu z dodatkiem mleka albo śmietanki), *swojski tej* (herbata ziołowa).

Autorka dzieli potrawy na kuchnię na „*bez tydzień*” oraz *roztomajte inksze* uroczystości i spotkania. W nazwach tych odnajdujemy cały szereg cech gwarowych, przede wszystkim samogłoski pochylone, podwyższone artykulacyjnie do postaci utożsamienia ich z głoskami szeregu wyższego: np. pochylone [ã], wymawiane jak [o] $\hat{a} \geq o$, pochylone [é], które artykulacyjnie zbliża się do [y] [é] $\geq y$, pochylone [ó] artykułowane albo jako dźwięk pośredni między [o] i [u] lub $\acute{o} \geq u$ ||ó, np. *żymlok*, *biało*, *zielono*, *kołocz*, *siemieniotka*, *wodzionka*, *polywka*, *rosół* oraz formy z prejotacją, labializacją lub „w” protetycznym, jak *Jewa* czy przejęte z czeskiego *wajecznicca*, a także formy z mazurzeniem *zemboki* zamiast *żymloki*, *becok*, *mocka* ‘mocзка’ i inne postaci gwarowej realizacji głosek, np. *żeniaty*.

W materiale występują także nazwy typowe dla gwar śląskich, np. *kwaśnica* ‘kapuśniak’, *kiszka* ‘kwaśne mleko’, *krupnioki* ‘kiszka || kaszanka’, *moczka*, *wodzionka*, *makówki*. Pojawiają się również nazwy zapożyczone z języka czeskiego, takie jak: *wajecznicca*, *kreple* ‘pączki’ oraz *polywka* z dostosowanym do polszczyzny (é pochylonym wymawianym jak [y]). Oprócz tego znajdują się w opracowaniu także nazwy przejęte z niemieckiego, które również podległy polonizacji fonetycznej oraz fleksyjnej, por. np. *karminadel* || *karminadle* (e: Ø), *szałot* ‘sałatka’, *szpajza*, *pikielsznita*, *szwarc*.

Ważny jest także obraz gospodarstwa domowego, jaki wyłania się z *Małego słownika gwary Górnego Śląska* przygotowanego przez Bożenę Cząstkę-Szymon, Jerzego Ludwiga i Helenę Synowiec (SGŚl 1999). Słownik taki należy czytać również jako tekst kultury. Tytułem przykładu można przytoczyć nazwy niektórych produktów i potraw, które zostały uwzględnione w tej publikacji: *augustki* || *jakubówki* (papierówki), *babczyny listek* || *liście* || *babczyny listek* || *liście* (listek babki), *angrysy* || *angrys* || *hangrys* || *wieprzek* (agrest), *babówka*, *babowka* (babka drożdżowa, także foremka), *trześnia* || *cześnia* || *czejsnia* || *czerumasta* (czereśnia), *fet* || *feta* || *fejta* || *omasta* || *tluste* (smalec), *wajco*, *wajecznicca* || *wajecznicca* (jajecznicca), *wandzónka* || *wyndzónka* (wędzonka), *wangórz* || *wyngorz* (węgorz), *jagódki* || *świyntojónki* || *porzyczki* (porzeczki), *jajówa* || *smażonka* || *wajecznicca* (jajecznicca), *kapalka* || *kapołka* (serwatka), *karbinadla* || *karbinadel* || *karminadla* || *karminadel* || *kardinadla* (kotlet mielony, sznycel), *kejza* || *kyjza* || *kiyjza* || *syr* (ser żółty, topiony), *kluszek* (r. m) || *kluska* (r. ż) || *klósek* || *klóska* || *kłońska* || *klóza* || *klózczecka* (kluska, kluseczka), *wangierka* || *wangerka* || *wyngierka* (węgierka, gatunek śliwki).

W słowniku znajdują się także nazwy urządzeń kuchennych i pomocy: *garniec* || *lastrop* (duży garnek), *glaska* || *szklónka* || *sklónka* (szklanka), *gorczek* || *gorcek* || *gorcuś* (garnuszek), *gornek* || *garniec* (garnek), *kastrol* || *kastrołt* || *garniec* || *kastrolki* (garnek, kocioł do gotowania bielizny, duży garnek), *warzecha* || *warząchew* (drewniana łyżka), *wandzolek* || *warzolek* || *wynzolek* || *wynzelek* (węzełek) oraz nazwy czynności związanych z gotowaniem: *fyrłać* (mieszać), *gerować* *gyrować* || *gyrować* (fermentować), *gibać się* || *uwijać się* || *śpiechać się* (śpieszyć się, zwijać się, szybko pracować, chwiać się, kołysać się), *gichnónći* [*gichnąć*] (chlusnąć, wylać), *goreć* || *gorzeć* (płonać, palić się), *kidać* (kapać, rozlewać, poplamieć się), *wańdzić* || *wyndzić* (wędzić), *warzić* || *warzyć* (gotować), kontekstowo także nazwy ogólne *imać się roboty* || *chycić* || *chytać się roboty* (zacząć pracować).

W SGŚI uderza przede wszystkim dbałość o przywołanie wszelakich określeń i ich wariantów fonetycznie referencyjnie odnoszących się do tego samego detygnatu, np. *angrys* || *hangrys* z protetycznym *h* czy *angrys* || *hangrys* || *wieprzek* (agrest), *feta* || *fejta* czy *fet* || *feta* || *fejta* || *omasta* || *tluste*. Autorzy odnotowują liczne nazwy staropolskie, które są obecnie w gwarach śląskich. Reprezentują tę grupę archaizmy, takie jak: *trześnia* ‘czereśnia’, *gorzeć* ‘palić się’, *warzyć* ‘gotować’ (z miękkim [ř]) oraz formy średniopolskie: *wandzolek*, *wanrzolek*, *wandzonka*, *wangórz*, *wandzić* ‘wędzić’ z zachowaną na Śląsku północnym średniopolską grupą *-an-* na miejscu nowopolskiego [ę] oraz odpowiadające mu postaci z Śląska centralnego: *wyndzónka*, *wyngorz*. Autorzy skrupulatnie odnotowują samogłoski pochylone $a \geq o$, $e \geq i$ |y, $ó \geq ó$, np. *kapółka*, *kiyjza* ‘ser topiony’, *porzyczki*, *wyndzónka*, *wyngórz* oraz *jagódkki*, *świyntojónki*, *klósek* || *klóska* || *klóza*, *sklónka* itp. Pojawiają się postaci fonetyczne z dyftongami, charakterystyczne dla Śląska północnego: *kłołska* ‘kluska’, *kastrołt* ‘kastrol’ oraz twarda grupa *-ke-*, *-ge-*, np. *wengerka* jako charakterystyczny archaizm dla Śląska.

Wszechstronna analiza takich tekstów kultury: mówionych i pisanych z kilku perspektyw badawczych: dialektologicznej, socjolingwistycznej, kulturowej czy antropologicznej przynosi w miarę pełny obraz przemian językowych na wsi, a także – w miasteczkach, dzielnicach robotniczych mniejszych i wielkich miast, co pozwala lepiej zrozumieć współczesne procesy językowo-kulturowe. Zgromadzone przepisy kulinarne oraz gwarowe nazwy produktów spożywczych potwierdzają te obserwacje.

Bibliografia

- Anusiewicz, J. (1994). *Lingwistyka kulturowa*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.
- Bartmiński, J. (1990). Punkt widzenia, perspektywa, językowy obraz świata. W: J. Bartmiński. (red.), *Językowy obraz świata* (109–129). Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Bartmiński, J. (2012). *Językowe podstawy obrazu świata*. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- De Beaugrande, R., Dressler, W. (1990). *Wstęp do lingwistyki tekstu*. Warszawa: PIW.
- Deka, S. (2006). O metodzie wyodrębniania skryptów kulturowych i kilku skryptach niemieckich i polskich. W: I. Kamińska-Szmaj, T. Piekot, M. Zaśko-Zielińska. (red.). *Oblicza komunikacji* (160–179). Kraków: Universitas.
- Habrajska, G., Ślósarska, J. (red.). (2006). *Kognitywizm w poetyce i stylistyce*. Kraków: Wydawnictwo Universitas.
- Horowicz-Monatowa, M. (1933). *Książka kucharska*. Warszawa: Wydawnictwo Mortkowicz i Spółka.
- Kurek, H. (1995). *Przemiany językowe wsi regionu krośnieńskiego. Studium socjolingwistyczne*. Kraków: Universitas.
- Kurek, H. (2010). *Przemiany kulturowo-językowego wizerunku polskiej wsi w ostatnim półwieczu (na przykładzie gwar małopolskich)* (71–79). Kraków: Studia Dialektologiczne IV.
- Łabońska, E. (1990). *Śląska kucharka doskonała*. Katowice: Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego.
- Łątka, E. (2012). Czy mówienie o emocjach w języku obcym jest możliwe? O potrzebie rekonstruowania skryptów kulturowych wyrażania emocji dla glottodydaktyki polszczyzny. *Acta Universitatis Lodzianis. Kształcenie Polonistyczne Cudzoziemców*. 19. Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego. 35–43.
- Nowakowska-Kempna, I. (1995). *Konceptualizacja uczuć w języku polskim*. Warszawa: Wyższa Szkoła Pedagogiczna Towarzystwa Wiedzy Powszechnej.
- Nowakowska-Kempna, I. (2006). Słowo poetyckie w badaniach kognitywnych. W: Habrajska, G. Ślósarska, J. (red.). *Kognitywizm w poetyce i stylistyce* (48–58). Kraków: Universitas.
- Nowakowska-Kempna, I. (2023). Wielość gwar śląskich źródłem bogactwa regionu. *Poradnik Językowy* 2 (801), 20–38.
- Ożóg, K. (2001). *Kokakola jest spoko; polszczyzna na przełomie XX i XXI wieku; wybrane zagadnienia*. Rzeszów: Otwarty Rozdział. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego.
- Ożóg, K. (2008). Zmiany we współczesnym języku polskim i ich kulturowe uwarunkowania. *Język a kultura*, 20 (59–79). Wrocław: Acta Universitatis Wratislaviensis 3060.
- Przybylska, R. (2022). Recenzja pracy L. Przymuszały i D. Światały-Trybek. *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska, Język Polski* (102), 129–133.

- Przymuszała, L. Świtała-Trybek, D. (2021). *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*. Opole: Wydawnictwo Śląskiego Instytutu Naukowego.
- Sierociuk, J. (red). (2007). *Gwary dziś: Konteksty dialektologii 4*. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza.
- Symons, M. (2003). Recipe. W: Solomon, H., Katz, (red), *Encyclopedia of Food and Culture*, 3 (167–171). New York: Thomson-Gale.
- Szczepański, M. (1998). *Tożsamość pogranicza. Śląsk 2*. Katowice: Wydawnictwo Śląskiego Instytutu Naukowego.
- Szot-Radziszewska, E. (2007). Etnograficzne wyznaczniki regionu małopolskiego. W: S. Cygan (red.), *W kręgu dialektów i folkloru. Prace ofiarowane Doktor Teresie Gołębiowskiej, Docent Wandzie Pomianowskiej i Docent Zofii Stamirowskiej* (37–54). Kielce: Kieleckie Towarzystwo Naukowe.
- Ślósarska, J. (2001). *Studia z poetyki antropologicznej*. Warszawa: Semper.
- Cząstka-Szymon, B., Ludwig, J., Synowiec, H. (1999). *Mały słownik gwary Górnego Śląska*. Katowice: Leksem. (skrót: SGŚl).
- Tabakowska, E. (1993). *Językoznawstwo kognitywne a poetyka przekładu* (A. Pokojka, tłum.). Kraków: Universitas.
- Wierzbicka, A. (1999). Emocje. Język i skrypty kulturowe. W: J. Bartmiński wybór i redakcja (red.), A. Wierzbicka, *Język – umysł – kultura* (163–189) Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe.
- Wierzbicka, A. (2006). Uniwersalna składnia znaczenia. W: *Semantyka. Jednostki elementarne i uniwersalne* (A. Głaz, K. Korzyk, R. Tokarski tłum.) (36–39). Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Witaszek-Samborska, M. (2005). *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza.
- Żarski, W. (2008). *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.

Publikacje elektroniczne

- Stylistyka kognitywna. Pozyskano z <https://apcz.umk.pl/RP/article/download/RP.2009.008/902/3591> [data dostępu: 01.10.2023].

Wykaz skrótów

- SGŚl – Cząstka-Szymon, B., Ludwig, J., Synowiec, H. (1999). *Mały słownik gwary Górnego Śląska*. Katowice: Leksem.
- SJPD – Doroszewski, W. (red). (1950-1969). *Słownik języka polskiego*. t. 1–11, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe.
- SWJP – Dunaj, B. (red.). (1996). *Słownik współczesnego języka polskiego*. Warszawa: Wilga.

STRESZCZENIE

Renesans kultury regionalnej, w tym także regionalnej kuchni, należy wiązać z procesami globalizacji i lokalizacji, najczęściej ujmowanej jako glokalizacja, zgodnie z hasłem „myśl globalnie, żyj lokalnie”. Lokalne życie otwarte jest na rodzime książki kucharskie, regionalne potrawy, festyny i święta społeczności lokalnych. Funkcjonujące w przestrzeni kultury tego typu teksty (książki kucharskie, przepisy kuchni regionalnej, leksykony kulinarne, słowniki gwarowe) to teksty kultury, a zarazem źródło wiedzy o lokalnej gwarze, słownictwie, obyczajach i zwyczajach, a także przeżyciach społeczności i doświadczeniach rodziny. Przynoszą one wiedzę dialektologiczną, socjolingwistyczną i kulturową, co przy wycofywaniu się z użycia gwary w kontaktach między mieszkańcami wsi, małych miasteczek czy dzielnic większych miast pozwala lepiej zrozumieć współczesne procesy językowo-kulturowe. W artykule przyjęto założenie, że teksty kultury przyjmują postać skryptów kulturowych o określonej strukturalności w postaci scenariusza bądź sekwencji zdarzeń i jako takie mogą być analizowane.

SŁOWA KLUCZOWE: lingwistyka kulturowa, teksty kultury, przepisy kulinarne, książki kucharskie, słowniki gwarowe, skrypty kultury

IWONA NOWAKOWSKA-KEMPNA

Uniwersytet Jana Długosza

ul. Waszyngtona 4/8

42-200 Częstochowa