

LIDIA PRZYMUSZAŁA

Uniwersytet Opolski, Opole

e-mail: [lprzymuszała@uni.opole.pl](mailto:lprzymuszała@uni.opole.pl)

<https://orcid.org/0000-0002-9925-251X>

DOROTA ŚWITAŁA-TRYBEK

Uniwersytet Opolski, Opole

e-mail: [dtrybek@uni.opole.pl](mailto:dtrybek@uni.opole.pl)

<https://orcid.org/0000-0001-8525-5800>

## GWAROWE NAZWY WYROBÓW ZE ŚWINIOBICIA (NA MATERIALE ŚLĄSKIM)

---

### DIALECTAL NAMES OF MEAT PRODUCTS PREPARED AFTER PIG SLAUGHTER (BASED ON SILESIAN LANGUAGE MATERIAL)

**ABSTRACT:** The subject of the article is the dialect names of products prepared after pig slaughter shown against the background of the folk culture of Silesia. The aim of the article is to present a selected group of lexemes belonging to one of the sub-fields of dialectal culinary vocabulary, to draw attention to the meaning of names, their origin and motivation (partly also to the formal shape), as well as to discuss the nomination mechanisms. The research is based on field materials collected in the area of Upper Silesia, older and newer ethnographic studies, as well as dictionaries of the Silesian dialect.

**KEYWORDS:** Silesia, dialect, culinary terms, semantic motivation, pig slaughter

---

Celem artykułu jest przedstawienie wybranej grupy gwarowego słownictwa kulinarnego związanego ze świniobicciem. Omówionych zostało 49 leksemów (nie

licząc wariantów) odnotowanych w gwarach śląskich<sup>1</sup>, będących nazwami wyrobów otrzymywanych podczas gospodarskiego uboju świń<sup>2</sup>. W artykule zwrócono uwagę na znaczenie nazw, ich pochodzenie i motywację, po części także na kształt formalny leksemów.

Podstawę badawczą tekstu stanowią materiały terenowe zebrane w latach 2008–2020 na obszarze Górnego Śląska (dziś Śląsk przemysłowy) i Śląska Opolskiego, starsze i nowsze opracowania etnograficzne, a także słowniki dialektu śląskiego (por. Przymuszała, Światała-Trybek 2021).

Jeszcze w latach 70. XX wieku (zob. np. Szromba-Rysowa 1978, s. 86) świniobicie było niezwykle ważnym wydarzeniem w życiu każdej wiejskiej rodziny. Miało wymiar nie tylko familijny, ale swym oddziaływaniem obejmowało także całą społeczność lokalną. Świniobicia urządzano najczęściej w okresach jesienno-zimowym (przed świętami Bożego Narodzenia) i wiosennym (przed Wielkanocą) (Szromba-Rysowa 1978, s. 60; Sztabowa 1985, s. 167–168), dawniej także przed żniwami i kiermaszami (tj. rocznicą poświęcenia parafialnego kościoła) (Drechsler 1903, s. 185) oraz uroczystościami rodzinnymi – głównie weselami (zob. np. Światała-Trybek 2015). W rodzinach górniczych organizowano je również przed Barbórką (zob. Kadłubiec 2002, s. 19; Berezowski 2006, s. 7).

Świniobicie było praktyką zrytualizowaną i odbywało się według stałego scenariusza. Zwykle trwało 2–3 dni i składało się z kilku etapów. Pierwszy sprowadzał się do zamówienia masarza, przygotowania odpowiednich narzędzi, naczyń potrzebnych do przechowywania mięsa i podrobów, do zakupu przypraw (soli, saletry, mielonego pieprzu, majeranku, jałowca, liścia laurowego, ziela angielskiego, gałki muszkatołowej) oraz innych artykułów spożywczych (kaszy, ryżu, bułek) niezbędnych do wyrobu różnych gatunków wędlin. Kolejnym etapem był ubój zwierzęcia i wstępna obróbka mięsa (wyjęcie wnętrzności, dzielenie na dwie półtusze), którą kontynuowano dnia następnego, po uprzednim kilkunastogodzinnym „odpoczywaniu” mięsa w chłodnym miejscu. Następowo wtedy dalsze jego sprawianie oraz wyrób rozmaitych specjalów. W trzecim dniu z pozostałych części tuszy wieprzowej gospodynie przyrządzały inne jeszcze potrawy, np. ze skór wieprzowych i golonek robiły *galert*, wekowały mięso i przetwory, topiły słoninę na *tuste*, a ze *szpyrek*, tj. skwarek wypiekały krusze ciasteczka<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> W niniejszym artykule Śląsk pojmowany jest – zgodnie z ustaleniami wypracowanymi i przyjętymi przez Bogusława Wyderkę w *Słowniku gwar śląskich* (dalej SGŚ) – „jako historycznie ukształtowany region etniczno-językowy, którego granice wyznacza obszar zwartego osadnictwa rdzennej ludności posługującej się rodzimym dialektem” (Wyderka 2000, s. XII).

<sup>2</sup> WSJP zwraca uwagę na to, że leksem ten odnosi się tylko do domowego, a nie przemysłowego sposobu uboju świń.

<sup>3</sup> Na podstawie wywiadów z informatorami mieszkającymi w różnych miejscowościach na Śląsku (Zebrzydowice ciesz.; Kotulin, Stanica gliw.; Koty, Miasteczko Śląskie tar.; Świętochłowice; Mikołów-Borowa Wieś).

Do zachowań ściśle związanych ze świniobiciem należał zwyczaj wspólnego biesiadowania i gościny, którą na koniec urządzał gospodarz. Uczestniczyli w niej masarz, jego pomocnicy, domownicy i zaproszeni goście, którzy podczas przyjęcia degustowali świeże wyroby, jak *krupnioki*, *żymloki* czy *welflajsz*. Zgodnie ze zwyczajem, paczki ze swojskimi przysmakami roznoszono także krewnym i znajomym<sup>4</sup>.

Zauważyć należy, że świniobicie jako zrytualizowana praktyka kulinarna nie wyróżnia się regionalną specyfiką w zakresie obowiązujących prac czy czynności. Odmienności dotyczą głównie technik obróbki mięsa, sposobów produkcji wyrobów i wreszcie – co najistotniejsze z punktu widzenia niniejszego artykułu – ich nazw (Świtała-Trybek 2015, s. 203).

Na Śląsku obok współnoodmianowej nazwy *świniobicie*, do częściej używanych określeń tej czynności, należą: *bicie świni*, *bicie wieprza/wieprzka*, *zabijanie*, *zabijaczka* oraz *bicie babucia* (*babuć* to gwarowe określenie świni) – dwie ostatnie nazwy są ograniczone terytorialnie do Śląska Cieszyńskiego.

*Świniobicie*, oznaczające ‘ogół czynności związanych z zabijaniem świni i przetwarzaniem jej na mięso i wędliny, prowadzonych w miejscach innych niż zakład przemysłowy’<sup>5</sup> to słowo stosunkowo młode. Jak podaje WSJP, po raz pierwszy odnotowane zostało w 1937 roku w pracy Adama Fischera *Etnografia dawnych Prusów*. W opracowaniach leksykograficznych pojawia się dopiero w SJPD. Zaskakujące jest jego słabe potwierdzenie zarówno w gwarach śląskich<sup>6</sup>, jak i w innych polskich dialektach<sup>7</sup>.

Na Śląsku ze świniobiciem związane były ściśle określone potrawy, które podzielić można na kilka podstawowych grup: zupy, mięsa, wyroby wędliniarskie, jak różnego rodzaju kiełbasy i wyroby z podrobów, tłuszcze, galarety czy farsze<sup>8</sup>. Potrawy te składały się na swoiste i wyjątkowe menu.

Do ulubionych potraw spożywanych podczas świniobicia należała *wusztzupa* (gliw, strzel, krap, op)<sup>9</sup>, którą w kankach roznoszono krewnym i znajomym, niemogącym bezpośrednio uczestniczyć w degustacji. Tą pochodzącą z języka

<sup>4</sup> Więcej na ten temat zob. (Świtała-Trybek 2015); B. Tracz (2015). Świniobicie. W: B. Li-niek, A. Michalczyk (red.), *Leksykon mitów, symboli i bohaterów Górnego Śląska XIX i XX wieku* (371–373). Opole: Państwowy Instytut Naukowy – Instytut Śląski w Opolu.

<sup>5</sup> Hasło ŚWINIOBICIE w: WSJP; [https://wsjp.pl/index.php?id\\_hasla=95647&ind=0&w\\_szukaj=%C5%9Bwiniobicie](https://wsjp.pl/index.php?id_hasla=95647&ind=0&w_szukaj=%C5%9Bwiniobicie) [data dostępu: 29.04.2021].

<sup>6</sup> W kartotece SGŚ zarejestrowane w następujących powiatach: strzel, pszcz, tar i w Pieka-rach Śląskich.

<sup>7</sup> Poza Śląskiem odnotowane tylko u Chazaków. Zob.: Kartoteka SGP; <https://rcin.org.pl/ijp/dlibra/publication/38132/edition/23375/content> [data dostępu: 2.05.2021].

<sup>8</sup> W niniejszym artykule, z uwagi na bogactwo materiału, zrezygnowano z omówienia nazw mięs, kiełbas i tłuszczu.

<sup>9</sup> W dokumentacji geograficznej materiału podaje się nazwy miejscowości, skróty powiatów lub subregionów Śląska. Ich wykaz i rozwiązanie znajduje się na końcu artykułu.

niemieckiego nazwą (od *Wurstsuppe* ‘woda, w której gotowano kiełbasę’) określa się charakterystyczny wywar powstały po gotowaniu gorszych gatunków mięsa i podrobów (nerek, główizny, wątroby, serca, uszu, ryja) przeznaczonych do wyrobu kaszanki, bulczanki i salcesonu:

Wusztzupa to zupa, która została po gotowaniu welflajszu. Pito ją podczas świniobicia i rozdawano w konewkach sąsiadom i znajomym. *Schodnia op*

Nazwa ta odnosi się także do wywaru powstałego z gotowania kaszanki, bulczanki, kiełbasy bądź szynki (wywar ten często zawierał kawałeczki mięsa oraz części farszu z pękniętych podczas gotowania jelit, dzięki czemu był bardziej treściwy):

Rarytasem, którym się wszyscy delectowaliśmy, był wywar po gotowaniu kaszanki, wątrobianki, kiełbas, szynki czyli wusztzupa. Zawierał całą kwintesencję smaków wszystkich wyrobów ze świniobicia. *Ligota Turawska op*

Innymi, funkcjonującymi na Śląsku, określeniami tej specyficznej zupy są:

**flajszzupa** (gliw, strzel, krap) – nazwa zapożyczona z języka niemieckiego *Fleischsuppe* ‘zupa mięsna’;

**jelicionka // lelicionka** (Zaolzie RCzes, ŚlCiesz, gliw, koz, op) – zupa z wywaru, w którym gotowano kaszanki, czyli *jelita*, które stanowią podstawę nominalną tejże nazwy:

*Jelita* gotowano w dużym garnku. Zupa po ugotowaniu *jelit*, zwana *jelicionką*, zawierała sporo *gardawy*, ponieważ niektóre *jelita* pękły podczas gotowania. *Jelicionka* była bardzo smaczna i wystarczająco tłusta. Doprawiano ją w razie potrzeby solą i pieprzem, podawano z chlebem. *ŚlCiesz*

**kotówka//gotówka** (ryb, rac, koz, krap, prud, Niem) – ‘rosół z podrobów i kaszanek ugotowany podczas świniobicia’; nazwa jest uproszczoną fonetycznie formą utworzoną od wyrazu *kotłówka*, w której doszło do zaniku śródgłosowego *u* niezgłoskotwórczego; jej podstawę motywacyjną stanowi rzeczownik *kocioł*, będący określeniem dużego, głębokiego naczynia z pokrywką, służącego do gotowania. Zwykle w takich właśnie garnkach gotowano wyroby ze świniobicia:

Zupa ze świniobicia to kotówka, która przygotowana jest z mięsa, podrobów i głowy zabitej świni. Zamiast obiadu jadło się wtedy tzw. welflajsz i popijało tą zupą. *Żyrowa krap*

Na Śląsku Cieszyńskim i Zaolziu ten rodzaj zupy nazywany jest **pyrdelonką**:

to była tako zupa, co się krupnioki gotowało. (...) Jak były flaki dobre, mocne, to się nie rozgotowało, nie popękały i to nie była tako bogato. Ale jak tak popękały, albo nieumiejętnie gotowali, to one popękały, to się potem zrobił taki żur. Taki gęsty. *Czechowice-Dziedzice*

Nazwa ta motywowana jest gwarowym wyrazem *pyrdel* oznaczającym 'tyłek, zadek', co z kolei stanowi pożyczkę czeską – czeskie *prdel* to wulgarne 'dupa, tyłek'. Być może ta tłusta zupa spożyta w nadmiarze wywoływała gazy lub żołądkowe sensacje – stąd jej nazwa<sup>10</sup>.

Atrakcyjnym i wyczekiwany daniem serwowanym podczas świniobicia był także *welflajsz//werflajsz* (tar, strzel, krap, op) – z niem. *Wellfleisch* 'wieprzowina gotowana', zwany też gdzieniegdzie *świeżonką* (op) – potrawa ze świeżego ugotowanego mięsa wieprzowego i podrobów (łba, podgardla, nerek, płuczek, resztek podbrzusza) pokrojonych na kawałki, ułożonych na tzw. *szpekbrejcie*, tj. drewnianej desce, spożywana zazwyczaj z musztardą lub chrzanem:

Natychmiast też cały łeb, podgardle, resztki podbrzusza, a także nerki i płucka wkładano do wielkich, żeliwnych garów, by sporządzić tzw. *welflajsz*. *GŚl*

Welflajsz buł wtedy, jak sie te młynso uwarzyło, wyciągło i sie potym je tajlowało: to przidzie na lejberwuszt, to przidzie na preswuszt, a to na krupnioki. *Ligota Turawska op*

Welflajsz to mięso, które się gotowało przy świniobicu. Było wykorzystywane do preswusztu i lejberwusztu i jedli je domownicy z mostrichem ('musztardą') w czasie świniobicia. *Schodnia op*

Do potraw jadanych szczególnie chętnie przez mężczyzn należały *głowa wieprza* (ŚlCiesz) oraz *golonko* (Katowice-Panewniki, Ruda Śląska-Bielszowice, Ruda Śląska-Halemba, Zabrze, Racibórz, cies, mik, gliw, strzel, op). Pierwszą z nich przyrządzano z dobrze opalonej, starannie oskrobanej i wymytej świńskiej głowy (stąd nazwa potrawy), drugą zaś z golonki, tj. części szynki od kolana z kością goleniową<sup>11</sup>. Głowiznę oraz golonkę gotowano do miękkości w rosole z warzywami (marchewką, pietruszką, selerem, cebulą) i przyprawami (liściem laurowym, zielem angielskim i solą), a następnie spożywano z różnymi dodatkami, zwykle z musztardą, chrzanem i pieczywem. Na Śląsku częściej używaną od *golonko* jest zapożyczona z języka niemieckiego nazwa *ajzbajn//ajzbajń//ajzban* (Jastrzębie Zdrój, Bieruń, Ruda Śl, Gliwice-Łabędy, Zabrze, wodz, gliw, tar, lub, rac, koz, strzel, krap, op, nys, klucz, prud) – niem. *Eisbein* 'noga wieprzowa, golonka'.

<sup>10</sup> Por. gwarowe *pyrkać* 'puszczać baki'. A. Cinciała (1998). *Słownik dyalektyczny Księstwa Cieszyńskiego*. Wisła: Towarzystwo Miłośników Wisły, s. 340.

<sup>11</sup> *Golonka* natomiast to zdrobnienie od *goleń* 'część nogi od stopy do kolana' ESJPBań.

Nazwa ta odnosi się także do innej potrawy, a mianowicie galarety – zastygłej, półstałej masy powstałej przez wygotowanie i ostudzenie nóżek wieprzowych<sup>12</sup>. W tym znaczeniu wyraz posiada liczne synonimy, jak: *galaret*, *galat*, *galert*, *huszpelina*, *zulc*, będące zapożyczeniami z języka niemieckiego i czeskiego. I tak, od niemieckiego *Gallert* ‘galareta’, *Gallerte* ‘żelatyna’ pochodzą takie gwarowe nazwy, jak: **galaret** (op); **galat** (prud, oleś); **galert//galet//gelert//golert//golet** (pszcz, wodz, ryb, mik, Ruda Śląska, Ruda Śląska-Bykowina, gliw, Zabrze, tar, lub, rac, koz, strzel, ol, głąb, krap, op, klucz, prud, nys) (Smyl 1969, s. 227):

Galet czyli galaretę robiono po świniobiciu. Jadło się galet polany octem i do tego *zezgane* (‘utłuczone’) kartofle i popijano maślanką. *Schodnia op*

Warzono galert z łapow i ajzbanow, dość dugo to musiało sie warzyć, aż boło bardzo miykie, łobiyrało ze kości i krojolo na kostki. Dodowało sie przyprawy, wyływało na miska aż wychodło. Tak to sie łodbywało świniobicie. *Koty tar*

Źródłem zapożyczenia gwaryzmu **zulc**<sup>13</sup> jest natomiast niemiecka nazwa *Sulze*, *Sülze*, być może powiązana z wyrazem *Salz* ‘sól’. Gdyby uznać takie pochodzenie, motywacją nazwy byłby składnik potrawy (Rembiszewska 2019, s. 214). Ostatnia z nazw **huszpelina//huszpielina**, której zasięg występowania ogranicza się do Śląska Cieszyńskiego i Zaolzia, to pożyczka czeska bądź słowacka – w obu tych językach wyraz *huspenina* funkcjonuje w znaczeniu ‘galareta, galaretką mięsna’.

Wśród produktów wyrabianych z podrobów dużym powodzeniem cieszyła się i nadal cieszy potrawa nazywana ogólnie **kiszka**<sup>14</sup> lub **jelitami**<sup>15</sup>, **jelitkami**<sup>16</sup>, zawdzięczająca swą nazwę temu, że przygotowuje się ją w dokładnie oczyszczonych flakach wieprzowych, czyli *kiszce/jelitach*, które napełnia się różnymi farszami o zwartej i miękkiej konsystencji. Farsz, który w niektórych częściach Śląska nazywany jest **gardawą**, **wyrzonką**, **filą** (z niem. *Fülle* ‘farsz, nadzienie’, *füllen* ‘nadziewać, faszerować’)<sup>17</sup>, stanowi zwykle ugotowana kasza gryczana lub jęczmienna połączona z mięsem gorszego gatunku (jak np. podgardle, głowizna,

<sup>12</sup> W tym znaczeniu wyraz potwierdzony w powiatach: tar, lub, op, klucz.

<sup>13</sup> Nazwa w postaci *zylc* znana także na Kaszubach, Warmii i Mazurach (Rembiszewska 2019, s. 214). Funkcjonującej na Śląsku Cieszyńskim i Zaolziu nazwy *zulc* nie odnotował natomiast w swoim artykule J. Smyl.

<sup>14</sup> Potwierdzone na Śląsku Cieszyńskim oraz w powiatach: gliw, rac, koz, op, klucz, oleś.

<sup>15</sup> Nazwa *jelito* i jej wariantywna historyczna forma *lelito* potwierdzone w: Karwina-Frysztat, Karwina-Łąki, Hawierzów-Sucha Średnia karw RCzes, Zaolzie RCzes, ŚlCiesz, Pszczyna, Ruda Śląska, Bytom-Rozbark, Piekary Śląskie-Kozłowa Góra, ryb, gliw, tar, lub, rac, koz, strzel, op, głąb.

<sup>16</sup> Nazwa *jelitko//lelitko* odnotowana w: Zaolzie RCzes, ŚlCiesz, ryb, tar, lub, rac, koz, strzel, krap, op, prud, nys.

<sup>17</sup> Nazwy potwierdzone głównie na Śląsku Cieszyńskim i w powiecie pszczyńskim.

serca, ozory), świeżą krwią oraz przyprawami (solą, pieprzem, majerankiem, cebulą). Zamiast kaszy do potrawy używa się także bułek, a w wersji bezmięsnej podstawą masy są tarte ziemniaki i słonina.

W zależności od rodzaju użytego nadzienia i jego podstawowego, bądź charakterystycznego składnika wyrób ten na Śląsku ma różne nazwy. I tak, potrawa, w której główny składnik farszu stanowi kasza, nazywana jest: *kaszanką* (Katowice, Ruda Śląska, Zabrze-Kończyce, Tarnowskie Góry), *kaszakiem* (Zaolzie RCzes, ŚlCiesz, ryb), *krupą* (Katowice, koz), *krupnikiem*<sup>18</sup> (ryb, mik, Katowice-Panewniki, Świętochłowice, Ruda Śląska-Kochłowice, gliw, Zabrze-Kończyce, Piekary Śląskie, tar), *krupniokiem* (ogólnośląskie), *krupną wusztą* (oleś), *krupiannym jelitem* (Zaolzie RCzes), *graupenwurstem* (op), *prejtem* (Zaolzie RCzes). Wszystkie te nazwy ufundowane zostały nazwą *kasza* bądź jej gwarowym odpowiednikiem *krupa*. *Graupenwurst* to nazwa zapożyczona z języka niemieckiego – *Graupe* ‘kasza perłowa, krupy’ i *Wurst* ‘kielbasa’, zaś *prejt* jest pożyczką czeską (czes. *prejt* ‘farsz, nadzienie do kiszek wątrobianych’), pochodzącą od niemieckiego *Brei* ‘kasza’ (Machek 1971, s. 483)<sup>19</sup>:

Na całym Śląsku rozpowszechnione były i są *jelitka* z kaszą zwane *krupniokami*. W Istebnej sporządza się też je z ziemniakami (noszą wtedy nazwę *bachory*), a w Dąbrówce Wielkiej i w Dzierżysławicach z bułkami (czyli gwarowo *zemlami*, skąd poszła nazwa *zemloki*);

Krupnioki, nazywane również *jelitka*, *kaszanka*, *graupenwurst*, cieszyły się największym powodzeniem po świniobiciu, a podawane były nawet w czasie wesela na kolację. *GSł*

Dawną nazwą jelit nadzianych kaszą jaglaną jest znana tylko na Śląsku Cieszyńskim nazwa *dyrszczki*, motywowana rzeczownikiem *dyrszczka* oznaczającym ‘jelita zwierzęce wykorzystywane do nadziewania mięsem lub innymi produktami’ (SGŚ VIII):

dyrszczka zadziana mięsem nazywa się kielbasą; kaszą zaś lub inną mieszaniną z dodaniem mięsa nazywa się jelitem; a kaszą prośną – dyrszczkami. *ŚlCiesz*

Ciekawą nazwą wyrobu nie tylko z kaszy jest germanizm *blutwuszt//blutwoszt*, z niemieckiego *Blutwurst* ‘krwawa kiszka’, w której wyeksponowany został jeden ze składników potrawy, tj. krew. Wyraz ten w gwarach śląskich funkcjonuje w różnych znaczeniach: 1. ‘wędlina z zawartością krwi zwierzęcej’ (strzel,

<sup>18</sup> Jest to dawne znaczenie tego wyrazu; w SGŚ opatrzone kwalifikatorem *hist.* (historyczne).

<sup>19</sup> Na temat pochodzenia nazwy zob. także <https://cs.wikipedia.org/wiki/Prejt> [data dostępu: 28.05.2021], gdzie *Brät* oznacza ‘siekanie lub mielone mięso używane jako farsz’.

op), 2. ‘rodzaj salcesonu’ (pszcz, Bieruń, Ruda Śląska, Zabrze, rac), 3. ‘rodzaj wędliny z krwią i bułką’ (Zabrze), 4. ‘rodzaj wędliny z krwią i kaszą’ (Lubliniec)<sup>20</sup>.

Z omówionej grupy nazw zasięg ogólnośląski ma nazwa *krupniok*, znana także polszczyźnie ogólnej jako regionalizm śląski<sup>21</sup>. Inne nazwy są ograniczone terytorialnie do subregionu (np. *krupianne jelito* czy *prejt* znane tylko na Zaolziu, bądź *dyrzczki* ze Śląska Cieszyńskiego) lub jednej tylko miejscowości (jak *krupna wuszta* odnotowana tylko w Działowej Kłodzie w powiecie oleśnickim).

Bezpośrednie odniesienie do surowca wykorzystanego do wyrobu potrawy widać także w nazwach *bułczak* (oleś), *bułczanka* (wodz, mik, Siemianowice Śląskie, Chorzów, Katowice-Panewniki, Świętochłowice, Ruda Śląska, Zabrze, tar) i *zymlok*//*zemlok*//*zymłok*<sup>22</sup>, będących nazwaniem kiszki, w której podstawowym składnikiem farszu są bułki, nazywane na Śląsku *zymłami*<sup>23</sup>:

Zasadniczo potrawa ta poza Śląskiem jest całkowicie nieznaną. (...) Nazwa zymłoków pochodzi od zymeł, czyli bułek, które oprócz krwi wieprzowej, podrobów i przypraw, są podstawowym składnikiem tej potrawy. (...) Niektórzy, niby po polsku, nazywają zymłoki – „bułczanką”. Ale to straszny dziwoląg. *GŚI*

Bułczanka to ogólnopolska nazwa naszych zymłoków. *Chorzów-Batory*

Żymłoki i bułczanka to jest to samo, robi się je po świniobiciu albo kupuje w sklepie. *Tarnowskie Góry*

W bułczance są bułki, a w kaszance – kasza. *Katowice-Panewniki*

Powyższy ciąg synonimów uzupełnia ponadto zapożyczony ze słowackiego wyraz *jaternica* (słowackie *jaternica* ‘kiszka kaszana z dodatkiem mięsa i bułki’)<sup>24</sup> poświadczony tylko na Zaolziu.

Inne jeszcze nazwy miała natomiast potrawa z żołądka lub jelit wieprzowych nadziewanych tartymi surowymi ziemniakami z dodatkiem skwarków, sadła lub tłustych kawałków mięsa zapiekana w brytfannie w piekarniku. Ten charakterystyczny dla Śląska Cieszyńskiego wyrób nosi nazwy *bachor*, *bachora*, *bachoro* i pochodzi od słowa *bachor*, występującego w języku czeskim i słowackim w znaczeniu ‘żwacz, brzuch, kałdun’:

<sup>20</sup> Hasło BLUTWUSZT w: SGŚ II.

<sup>21</sup> Zob. hasło KRUPNIOK w: USJP.

<sup>22</sup> Nazwa ogólnośląska, wyraz znany i używany przez wszystkie pokolenia Ślązaków.

<sup>23</sup> Dzisiejsze gwarowe *zymła*, *zemla* (staropolskie *žemla*) w znaczeniu ‘bułka’, powszechnie używane w polszczyźnie od XV wieku to – jak podaje SEJPB – zpożyczenie z języka niemieckiego od *Semmel*. Małgorzata Witaszek-Samborska jako podstawę zpożyczenia wskazuje średnio-wysoko-niemieckie *sämel(e)* (Witaszek-Samborska 2005, s. 402).

<sup>24</sup> Wyraz obecny także w języku czeskim: *jitrnice*, *jaternice* ‘kiszka wątrobianą’. J. Siatkowski, M. Basaj (2002). *Słownik czesko-polski*. Warszawa: Wiedza Powszechna.



W okolicach podgórskich z żołądka przyrządzano *bachoro*. Do tartych ziemniaków dodano sporo pokrajanego w kostkę tłustego mięsa i skwarków, masę doprawiono solą, pieprzem i majerankiem. Napelniony nią żołądek pieczono na brytfannie w piecu piekarskim lub w rurze. *Bachoro* przyrządzano też z jelita grubego. *ŚlCiesz*

Obowiązkowym produktem wyrabianym podczas świniobicia była/jest także wędlina sporządzana z różnych rodzajów mielonego mięsa z dodatkiem wątroby, w osłonce z jelit lub zaprawiana w słoikach, przeznaczona do smarowania pieczywa. Do tego desygnatu odnosi się kilka synonimicznych nazw, jak: **celbulkowe** (Zaolzie RCzes), **cwibelwurszt** (Zaolzie RCzes), wspomniana już wcześniej **jaternica** (Zaolzie RCzes), a także **jątrznica** (Zaolzie RCzes), **leberka** (ŚlCiesz, pszcz, Katowice, tar, op, klucz, ŚlOp, GŚl), **leberwuszt//lyjberwurszt** (pszcz, wodz, Żory, mik, ryb, Ruda Śląska, gliw, Piekary Śląskie, tar, lub, rac, koz, strzel, op, klucz, Głog, prud, nys) oraz **wątrobianka** (Świętochłowice, Tarnowskie Góry, gliw).

Motywację dla większości tych nazw, zarówno rodzimych jak i zapożyczonych z języka niemieckiego, stanowi jeden ze składników potrawy, tj. cebula oraz wątroba. Wyraz *cebula* motywuje nazwy *celbulkowe* oraz *cwibelwurszt* – z niem. *Zwiebelwurst* ‘kielbasa cebulowa’ (← od *Zwiebel* ‘cebula’). Natomiast wyraz *wątroba* funduje takie nazwy, jak *wątrobianka* oraz zapożyczone z niemieckiego *leberka*, *leberwuszt//lyjberwurszt* – niem. *Leberwurst* ‘kiszka wątrobiana’ (← od *Leber* ‘wątroba’). Do grupy tej należy też *jątrznica* utworzona – jak podaje SEJPBr – od nieocalałego w polszczyźnie słowa *jątra* ‘wątroba’<sup>25</sup> oraz mająca to samo źródło przejęta ze słowackiego *jaternica* (na temat jeszcze innych znaczeń *jątrznicy* w dawnej polszczyźnie zob. Borejszo 2007, s. 37–48).

Do produktów z podrobów należy również **prezwuszt//prezwórszt//preswórszt**<sup>26</sup> (z niem. *Preßwurst* ‘salceson, głowizna’) – rodzaj wędliny wyrabianej z głowizny wieprzowej, wołowej lub cielęcej oraz tłuszczu, podrobów, skórek wieprzowych, różnych okrawków mięsa i przypraw, z dodatkiem krwi zwierzęcej (*prezwuszt czarny*) lub bez (*prezwuszt biały*).

Specjałem przyrządzanym zwykle podczas świniobicia są także **pajszle//pajsle** – potrawa, rodzaj kwaśnego sosu, z pokrojonych podrobów (np. płuczek albo żołądka wieprzowego lub wołowego), gotowanych z dodatkiem warzyw oraz przypraw, doprawiana zasmażką z mąki i masła, z dodatkiem octu lub kwaśnej śmietany (niekiedy także suszonych śliwek). Nazwa ta funkcjonuje tylko

<sup>25</sup> Jak podaje SEJPS, psł. \**ętrbnica*, \**jętrbnica* utworzona została od przymiotnika \**ętrbnō* ‘wątrobiany’, to zaś od \**ętro*, \**jętro* ‘wątroba’. Pierwotne znaczenie tego wyrazu to ‘to, co we wnętrzu, wewnątrzności’. W wiekach XV–XVIII słowo oznaczało ‘kiszki nadziewaną krwią i tłuszczem’.

<sup>26</sup> Nazwa znana na terenie całego Śląska, poza Zaolziem.

na Śląsku Cieszyńskim (w innych częściach regionu są to *flaki*) i stanowi zapożyczenie z języka czeskiego, w którym *pajšl* oznacza ‘płuca, żołądek’<sup>27</sup>.

Osobliwym przysmakiem, który spożywano w trakcie bicia wieprza, była ponadto *pieczona krew* – potrawa i jej nazwa potwierdzone tylko na Śląsku Cieszyńskim. Potrawę tę przygotowywano z tartych surowych ziemniaków (sparzonych mlekiem) wymieszanych ze świeżą krwią z dodatkiem cebuli i przypraw, które następnie polewano roztopioną słoniną ze skwarkami i zapiekano w piecu.

Jej wariantem była *krew smażona* (Śląsk Cieszyński), którą przyrządzano z krwi wieprzowej smażonej z cebulą i przyprawami (solą i pieprzem). Odpowiednio ściętą krew krojono w kostkę lub w plastry i podawano z chlebem lub ziemniakami. Inną nazwą tej potrawy, nawiązującą do jej koloru, jest zarejestrowana w powiecie lublinieckim nazwa *czernina*.

\* \* \*

Zaprezentowane w artykule gwarowe nazwy wyrobów ze świniobicia tworzą ciekawy i bogaty zbiór leksemów. Motywację dla większości z nich stanowi zwykle najważniejszy składnik potrawy, podstawowy surowiec użyty do jej przygotowania. Nazwy wskazujące na inne cechy, właściwości produktów, jak na przykład kolor (*czernina*) czy smak (*zulec*) potrawy lub też na naczynie, w którym się potrawę przygotowuje (*kotówka*), należą zdecydowanie do rzadszych.

W omówionej grupie leksemów uwagę zwracają liczne zapożyczenia (niemieckie, czeskie i słowackie)<sup>28</sup>, co wiąże się z pogranicznym charakterem Śląska i jest efektem wielowiekowych kontaktów językowych i pozajęzykowych mieszkańców tego regionu z językiem sąsiadów. Zapożyczenia te (w liczbie 23) stanowią prawie 47% całości prezentowanych nazw, z tego pożyczki niemieckie (15 nazw) to 65% ogółu zapożyczeń i ponad 30% wszystkich analizowanych leksemów<sup>29</sup>; reszta to zapożyczenia czeskie i słowackie (łącznie 8 leksemów).

<sup>27</sup> Jak podaje Dorota Rembiszewska, wyraz *pajšl* do czeskiego języka nieliterackiego przejęty został z bawarskiego *paišl* (na co wskazuje przejście *b* w *p*) – jest to regionalne południowoniemieckie *Beuschel* oznaczające ‘jedzenie z podrobów’ (Rembiszewska 2018, s. 214).

<sup>28</sup> Obok pożyczek *sensu stricto*, do zapożyczeń zaliczono także wyrazy derywowane na gruncie dialektu śląskiego – o obcym rdzeniu i rodzimym formancie (jak np. *leberka*), a także wczesne zapożyczenia obecne w dawnej polszczyźnie ogólnej (np. *jaternica*, *żymlok*).

<sup>29</sup> Według Beaty Mikołajczyk, która dokonała analizy słownictwa kulinarnego (nazw potraw i produktów spożywczych) w gwarze miasta Poznania, zapożyczenia z języka niemieckiego w tej grupie nazw stanowią 27% (B. Mikołajczyk [2010]. Kilka uwag o nazwach potraw i produktów spożywczych pochodzących z języka niemieckiego w gwarze miasta Poznania, *Studia Germanika Gedanensia*, 22, 146). Znaczny udział germanizmów, liczący 19%, jest także widoczny w śląskich nazwach zup. Por. (Przymuszała 2018, s. 362–363). Dane te (pozyskane wprawdzie z nieco odmiennego materiału badawczego, różnego przede wszystkim pod względem ilościowym) pozwalają wysnuć wniosek, że obecność germanizmów w leksyce kulinarnej odmian regionalnych polszczyzny jest wyższa niż w języku ogólnym – według M. Witaszek-Samborskiej,

Wśród zapożyczeń dominują pożyczki formalnosemantyczne, dobrze zaadaptowane do językowego systemu gwary, odznaczające się znacznym stopniem przyswojenia zarówno na poziomie fonologicznym, fleksyjnym, jak i słowotwórczym (o sposobach przejmowania wyrazów niemieckich do gwar śląskich zob. Obara 2002, s. 359–372). Funkcjonują one zwykle obok wyrazów rodzimych (i innych zapożyczonych), wchodząc z nimi w relację synonimii, np.: *kaszanka*, *kaszak*, *krupa*, *krupnik*, *krupniok*, *krupna wuszt*, *krupianne jelito*, *graupenwurst*, *prejt*. Część z germanizmów to wyrazy złożone przejęte do gwar śląskich w oryginalnym brzmieniu, zaadaptowane pod względem graficznym i fonetycznym (*blutwuszt*, *lyjberwurszt*, *flajszczupa*, *wusztzupa*, *welflajsz*), natomiast do radszych należą wyrazy-cytaty, jak np. *graupenwurst*. Wśród omawianej grupy leksemów na uwagę zasługuje nazwa *krupna wuszt* – zestawienie w postaci polsko(śląsko)-niemieckiej hybrydy, w której człon kategoryzacyjny stanowi wyraz zapożyczony z niemieckiego *wuszt* (od *Wurst* ‘kielbasa’), zaś człon odróżniający, wskazujący na rodzaj wędliny – rodzimy przymiotnik utworzony od gwarowego rzeczownika *krupy*, tj. ‘kasza’. Tego typu struktur w leksyce kulinarnej Śląska jest więcej, np.: *polski wuszt*, *sztampfowane kartofle*, *myrbowe ciasto*, *gemiza na tęgo*, *harynki w cebulowej zoltzie*.

Wiele z zaprezentowanych w artykule nazw wyrobów ze świniobicia jest nieznanymi polszczyźnie ogólnej<sup>30</sup>, należą one do leksykalnych osobliwości dialektu śląskiego, odróżniając go tym samym od języka ogólnego i innych dialektów. To też niezwykle interesujące byłoby przeprowadzenie – w celach porównawczych – podobnych badań w innych regionach Polski.

Na zakończenie podkreślić należy, że choć sam zwyczaj świniobicia uległ daleko idącym przeobrażeniom (wynikającym m.in. ze zmiany modelu życia społeczności wiejskiej oraz nawyków żywieniowych), gwarowe nazwy produktów z nim związanych są ciągle żywe. Są obecne w mowie nie tylko najstarszego pokolenia Ślązaków, ale także w czynnym zasobie słownikowym młodszych użytkowników gwary.

---

w polszczyźnie ogólnej zapożyczenia w obrębie słownictwa kulinarnego wynoszą 9,5%. Por. (Witaszek-Samborska 2005, s. 79).

W niniejszym artykule nie omówiono wszystkich leksemów należących do subpola tematycznego dotyczącego gwarowych nazw wyrobów ze świniobicia. Pominięto (co zostało zaznaczone we wstępie) nazwy kiełbas oraz tłuszczów, wśród których udział germanizmów także jest znaczący, np.: *knobloch*, *knobloszka*, *raucherka*, *rotle/roły*, *wyrszla*, *wuszt*, *wuszt*, *wusztlik*, *fet*, *szmolc/szmolec*, *szpek*, *szpyrka*.

<sup>30</sup> Słowniki ogólne języka polskiego odnotowują jedynie takie nazwy, jak: *galareta*, *kiszka*, *kaszanka*, *krupniok*, *wątrobianka*. Zob. USJP, ISJP.

## Bibliografia

- Berezowski, K. (2006). Zabijaczki Lubomira Dostała, *Trybuna Górnicza*, 52, 7.
- Borejszo, M. (2007). Staropolska leksyka kulinarna, *Prace Filologiczne*, LIII, 37–48.
- Drechsler, P. (1903). *Sitte, Brauch und Volksglaube in Schlesien*. Leipzig: BG Teubner.
- Kadłubiec, K.D. (2002). *Skoro zapomniane. O radościach i smutkach starej Karwiny*. Karwina: Miasto Karwina.
- Machek, V. (1971). *Etymologický slovník jazyka českého*. Praha: Academia Nakladatelství Československé Akademie VĚD.
- Obara, J. (2002). Mechanizmy zapożyczenia z języka niemieckiego do gwar śląskich. W: S. Gala (red.), *Dialektologia jako dziedzina językoznawstwa i przedmiot dydaktyki. Księga jubileuszowa dedykowana profesorowi Karolowi Dejniewicemu (359–372)*. Łódź: Łódzkie Towarzystwo Naukowe.
- Przymuszała, L. (2018). Motywacja gwarowych nazw zup (na materiale śląskim). W: R. Przybylska, M. Rak, A. Kwaśnicka-Janowicz (red.), *Historia języka, dialektologia i onomastyka w nowych kontekstach interpretacyjnych (362–363)*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Przymuszała, L., Świtała-Trybek, D. (2021). *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Rembiszewska, D.K. (2018). Nazwy kulinarnych produktów tradycyjnych jako świadectwo językowej lokalności. W: A. Kamler, D. Pietrzakiewicz, K. Seroka (red.), *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym (211–217)*. Warszawa: Grupa COGITO Sp. z o.o.
- Rembiszewska, D.K. (2019). Z lokalnych zapożyczeń wschodniosłowiańskich w gwarach polskich – DRYHLE ‘galareta’, *Prace Filologiczne*, LXXIV, 213–219.
- Siatkowski, J., Basaj, M. (2002). *Słownik czesko-polski*. Warszawa: Wiedza Powszechna.
- Smył, J. (1969). Polskie gwarowe nazwy galarety, *Prace Filologiczne*, XIX, 227–230.
- Szromba-Rysowa, Z. (1978). *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- SGŚ – *Słownik gwar śląskich*, red. B. Wyderka. Opole 2000–2020, t. I–XVII.
- Sztabowa, W. (1985). *Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej*. Katowice: Wydawnictwo Śląsk.
- Świtała-Trybek, D. (2015). Praktyka kulinarna jako wartość (na przykładzie świniobicia). W: J. Adamowski, M. Wójcicka (red.), *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana, t. 8: Wartości w języku i w kulturze (197–211)*. 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.

## Skróty nazw powiatów i subregionów Śląska

ciesz – cieszyński

gliw – gliwicki

Głog – Głogóweckie

głub – głubczycki

GŚl – Górny Śląsk

karw – karwiński

klucz – kluczborski

koz – kędzierzyńsko-kozielski

krap – krapkowicki

lub – lubliniecki

mik – mikołowski

Niem – Niemodlińskie

nys – nyski

ol – oleski

oleś – oleśnicki

op – opolski

prud – prudnicki

pszcz – pszczyński

rac – raciborski

RCzes – Republika Czeska

ryb – rybnicki

strzel – strzelecki

ŚlCiesz – Śląsk Cieszyński

ŚlOp – Śląsk Opolski

tar – tarnogórski

wodz – wodzisławski

## STRESZCZENIE

Przedmiotem artykułu są gwarowe nazwy produktów wytworzonych po uboju trzody chlewnej na tle kultury ludowej Śląska. Celem pracy jest przedstawienie wybranej grupy leksemów należących do jednego z subpól dialektalnego słownictwa kulinarnego, zwrócenie uwagi na znaczenie nazw, ich pochodzenie i motywację (częściowo także na kształt formalny), a także omówienie mechanizmów nominacji. Bazę badawczą tekstu stanowią

własne materiały terenowe zebrane na terenie Górnego Śląska, starsze i nowsze opracowania etnograficzne oraz słowniki dialektu śląskiego.

**SŁOWA KLUCZOWE:** Śląsk, dialekt, leksyka kulinarna, motywacja semantyczna, świniobicie

LIDIA PRZYMUSZAŁA

Instytut Językoznawstwa

Uniwersytet Opolski

pl. Kopernika 11

45-040 Opole

DOROTA ŚWITAŁA-TRYBEK

Instytut Językoznawstwa

Uniwersytet Opolski

pl. Kopernika 11

45-040 Opole