

Prace Filologiczne 2022 (77): 233–246

ISSN 0138-0567; e-ISSN 2720-5037

Copyright © by Iłona Kulak, 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.993>

ILONA KULAK

Uniwersytet Jagielloński, Kraków

e-mail: ilona.kulak@uj.edu.pl

<https://orcid.org/0000-0002-4229-6087>

CO O ZWYCZAJACH ŻYWIENIOWYCH MIESZKAŃCÓW WSI PODHALAŃSKICH MÓWIĄ LUDOWE NAZWY ROŚLIN?

WHAT DO THE FOLK NAMES OF THE PLANTS SAY ABOUT
THE EATING HABITS OF THE INHABITANTS OF PODHALE VILLAGES?

ABSTRACT: The article outlines the nutritional habits of the inhabitants of Podhale on the basis of the folk names of plants motivated by the vocabulary of food. The research material was collected in several villages in the Podhale region in the years 2016–2017. Several dozen units were analysed in which the nominating entity entered the terms of food, objects or activities related to the consumption of food or drink. The comprehensive description of the collected names was facilitated by two classifications – the first took into account the type of motivation (e.g. plant names motivated by shape, taste, performance properties, etc.), in the second – the meaning of lexemes written in phytonyms (semantic classes collecting plant names referring to particular types of food).

KEYWORDS: ethnolinguistics, food, names of plants, rural community, worldview

Obyczaje kulinarne są istotnym wyróżnikiem człowieczeństwa, a zarazem podstawą kulturowości. Z jednej strony bowiem spożywanie pokarmów podtrzymuje nasze istnienie (pozbawieni go umieramy), z drugiej strony – zaspakają nasze potrzeby towarzyskie (wspólne posiłki stają się niejednokrotnie okazją do zacieśnienia więzi), stanowi ono również ważny element obrzędów religijnych

i magicznych. Nie ma zatem „czynności bardziej łączącej nas ze światem natury, a jednocześnie bardziej nas od niego oddalającej, niż jedzenie, tak bardzo podstawowej, a jednocześnie tak bardzo społecznie i kulturowo skomplikowanej” (Borysławski 2002, s. 139). Z tej przyczyny pożywienie będące jednym z najważniejszych przejawów ludzkiego życia wzbudziło przede wszystkim zainteresowanie etnografów. Ich relacje koncentrują się głównie na szczegółowym przedstawieniu jadłospisów różnych grup społecznych, sposobach przygotowania potraw czy używanych do tego akcesoriach. Badacze kultury interesuje także kwestia dostępności środków służących zaspokajaniu głodu oraz zależność między jedzeniem a kulturą, na przykład pokarmowe tabu (Łeńska-Bąk 2007, s. 8).

Jedzenie i związane z nim czynności stały się również przedmiotem badań przedstawicieli innych dyscyplin naukowych, m.in. antropologów, filozofów, historyków, socjologów, a – w połowie lat 70. XX wieku – lingwistów (Żarski 2008, s. 8). Na gruncie polskim tematykę związaną z szeroko pojętą kwestią pożywienia podjęto choćby w pracach *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.* (Bochnakowa 1984), *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (Witaszek-Samborska 2005), *Książka kucharska jako tekst kultury* (Żarski, 2008). Zagadnieniom kulinarnym w polszczyźnie poświęcono również tom *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe* (Przybylska, Ochman red. 2021)¹.

Powstałe opracowania językoznawcze obejmują różne poziomy polszczyzny i dotyczą wielu aspektów. Obok prac leksykalno-semantycznych pojawiają się coraz częściej publikacje o charakterze interdyscyplinarnym. Autorzy przez pryzmat leksyki kulinarnej starają się „dotrzeć do istoty narodowej czy lokalnej kultury, jej źródeł, wzorów, norm, zwyczajów, kontynuacji” (Nowowiejski 2005, s. 213). W ten nurt badań lingwistyki antropologicznej wpisuje się także niniejszy artykuł. Jego celem jest bowiem nakreślenie zwyczajów żywieniowych mieszkańców podhalańskich wsi na podstawie danych językowych. Materiał badawczy może się jednak wydać nietypowy, gdyż nie obejmuje – jak we wspomnianych opracowaniach interdyscyplinarnych – słownictwa z pola tematycznego kulinaria, tylko motywowane ową leksyką nazwy roślin, stanowiących zresztą główne źródło pożywienia.

Analizie poddano ponad 60 jednostek, w które podmiot nominujący wpisał określenia pokarmów, w tym nazwy powszechnie znanych owoców, np. *monč'lica*, *marxf'ica*, *pšonek*. Bazę materiałową uzupełnia kilka nazw roślin utworzonych od jednostek oznaczających przedmioty i czynności związane ze spożywaniem jedzenia bądź picia, np. *žbūnecek*, *pijańica*. Przyjęto bowiem – jak w większości

¹ Stan badań nad językiem kulinarnym przedstawia szczegółowo Waldemar Żarski w pracy *Książka kucharska jako tekst kultury* (2008, s. 8–9).

słowników tematycznych – szerokie rozumienie pola leksykalnego kulinaria, to znaczy takie, w którym jedzenie łączy się z życiem społecznym i domowym (Batko-Tokarz 2021, s. 24). W tym miejscu podkreślić należy, że charakter motywacyjny opisywanego w artykule słownictwa jest przypuszczalnie wtórny, jako że to rośliny stanowiły pierwotne podstawy żywienia. Ich nazwy fundowane były przez odniesienia do cech percepcyjnych (szczególnie wzroku, smaku, zapachu) czy też użytkowych (np. właściwości lecznicze, pokarm dla zwierząt itd.). Nominowane w ten sposób produkty poddawano dalszej obróbce, która przyczyniła się do ukształtowania w języku wtórnej kulturowo kategorii *Kulinaria*.

Nazwy roślin będące przedmiotem opisu wyekscerpowano z autorskiej bazy fitonimów ludowych, utworzonej w latach 2016–2017 i obejmującej ponad 650 jednostek, których – co należy zaznaczyć – motywacja była znana użytkownikom języka. Określenia te oraz ich etymologie zanotowano podczas nieoficjalnych rozmów² ze starszymi mieszkańcami kilku miejscowości w południowo-zachodniej części województwa małopolskiego, w powiecie nowotarskim (na północy Podhala). Zgromadzona leksyka roślinna obejmuje zarówno słownictwo dyferencyjne (lokalne oraz ogólnogwarowe), jak i wspólne różnym odmianom polszczyzny. Grupę tę tworzą zatem fitonimy z różnych źródeł: od określeń powstałych na gruncie gwarowym po zapożyczenia czy kalki (Waniakowa 2012, s. 139–187), których motywację współcześni mieszkańcy wsi odkrywają na nowo, odpowiednio do obowiązujących wierzeń i przesądów czy ogólnej wiedzy (Kurek 2003, s. 41, Waniakowa 2012, s. 66, 115–116).

Szkic ufundowany jest na założeniu, że leksyka stanowi klucz do rozumienia mentalności i zachowań danych grup społecznych oraz ich sposobu wartościowania rzeczywistości. Podstawą do badania zaklętych w języku dawnych³ realiów kulinarnych może być zatem również słownictwo roślinne, które służy nie tylko do określania poszczególnych desygnatów. Fitonimy ludowe są również cennym źródłem informacji o świecie, a więc i o najbardziej podstawowych potrzebach człowieka, czyli jedzeniu oraz picciu. Już sam fakt nadawania roślinom nazw świadczy o tym, że są one istotnym elementem rzeczywistości i – w dużej mierze – niebagatelnym składnikiem pożywienia. Jak bowiem wiadomo, język utrwała przede wszystkim to, co dla człowieka ważne i co w sposób bezpośredni łączy się z jego doświadczeniem (por. np. Bartmiński 2007, s. 14; Markowski 1992, s. 104).

² Każdy z opisywanych fitonimów wymieniony został przez co najmniej dwóch rozmówców, co sugeruje, że analizowane słownictwo jest w jakimś stopniu utrwalone w języku górali i nie ma raczej charakteru doraźnie tworzonych peryfraz. Zastanawiać może natomiast grupa nazw odwołujących się do desygnatów nieznanymi tradycyjnej kulturze ludowej, por. *papryka*, *vermut*. Chronologizacja tychże określeń wymagałoby jednak dalszych, szczegółowych badań.

³ Jak pisze Maciej Rak (2010) „to, co jest opisywane pod szyldem JOS, jest (...) wizją świata dawnych pokoleń” (Rak 2010, s. 491).

Zgromadzona leksyka roślinna motywowana jednostkami włączanymi zwykle do wtórnej kulturowo kategorii *Kulinaria* może także przynieść bardziej szczegółowe wnioski dotyczące zwyczajów żywieniowych górali, choćby na przykład listę produktów składających się na ich codzienny posiłek. Oczywiście nasuwające się po przeprowadzonej analizie spostrzeżenia będą się także odnosiły zasadniczo do wszystkich mieszkańców wsi z uwagi na uniwersalność kultury ludowej (Bartmiński 1996, s. 19). Stwierdzenia te – przez wzgląd na przekrojowy materiał badawczy i arbitralność pewnych rozstrzygnięć – należy jednak traktować jako przyczynek do głębszych studiów językowo-kulturowych nad polskimi tradycjami żywieniowymi.

Rekonstrukcja obrazu świata utrwalonego w języku wymaga szukania regularności (Tokarski 1993, s. 357), toteż – by ujawnić charakterystyczne cechy kuchni podhalańskiej – dokonano dwojakiego podziału⁴ zgromadzonych nazw roślin. Leksykę uporządkowano mianowicie 1) ze względu na typ motywacji (wy różniono np. nazwy roślin motywowane kształtem, smakiem, właściwościami użytkowymi itd.) oraz 2) ze względu na znaczenie wpisanych w fitonimy leksemów (nazwy roślin, które utrwalają określenia danego typu pożywienia, przypisano wyodrębnionym klasom semantycznym, np. *Zboża i produkty zbożowe, Napoje*). Każdy z tych podziałów wniesie inne informacje. Z analizy typologii nazw (pierwszy podział) wyłoni się kilka ogólniejszych uwag na temat zwyczajów mieszkańców wsi, a więc także tych dotyczących pożywienia. Klasyfikacja fitonimów (podział drugi) pozwoli natomiast przybliżyć listę składników codziennego menu górali. Analiza materiału będzie zatem najpierw prowadziła do wniosków ogólnych, a następnie szczegółowych.

Jak wspomniano, na pierwszym etapie analizy zgromadzony materiał językowy został podzielony z uwagi na motywację fitonimów. Tego rodzaju typologia pokazuje, jakie cechy bądź właściwości użytkowe roślin stały się podstawą nadania im nazw związanych z pożywieniem. Pytanie o mechanizm tworzenia leksyki otwiera zarazem „szerokie możliwości dotarcia do sposobów językowej interpretacji nazywanego przedmiotu czy zdarzenia” (Bartmiński 2010, 163), a także – co najistotniejsze dla obranego celu artykułu – cech podmiotu nominującego pośrednio utrwalonych w słownictwie.

I tak pierwszą grupę stanowią fitonimy motywowane kształtem, kolorem lub ogólnym podobieństwem jakiejś części rośliny do innego obiektu. W wyniku dostrzeżenia przez użytkownika języka szczególnego wyglądu kwiatów danego gatunku powstały m.in. jednostki *jajęćnica* ‘komonica zwyczajna, *Lotus corniculatus*⁵ oraz *kaśanjka* ‘krwawnik pospolity, *Achillea millefolium*. Leksem *jajecznic*

⁴ Podziały te podyktował rodzaj opisywanego słownictwa.

⁵ W cudzysłowach definicyjnych podawano polskie oraz łacińskie nazwy gatunków, na podstawie wieloautorskiej publikacji *Flowering plants and pteridophytes of Poland. A checklist*.

przeniesiono na roślinę z powodu jej żółtych, motylkowych kwiatów, podobnych do potrawy ze smażonych jajek. Podstawę jednostki *kaśaŋka* stanowi natomiast rzeczownik *kasza*⁶ (drobne kwiaty krwawnika wyglądają bowiem jak kasza). Do omawianej grupy określeń włączono również takie fitonimy, jak *żbūnecek* ‘różne gatunki z rodzaju dzwonek, *Campanula*; konwalia majowa, *Convallaria majalis*, *żbanuški* ‘konwalia majowa, *Convallaria majalis*; kuklik zwisty, *Geum rivale*, *puacūnce żbūjki* ‘kuklik zwisty, *Geum rivale*, *żbany* ‘bieluń dziedzierza-wa, *Datura stramonium*’, również powstałe przez wzgląd na kształt ozdobnych części roślin. Wpisany w nie leksem *dzbanek* (*dzban*) oznacza naczynie przeznaczone do podawania i nalewania płynów, zwłaszcza używanych jako napoje, co potwierdzają typowe dla polszczyzny ogólnej kolokacje, por. *dzbanek do herbaty, do kawy; dzbanek z alkoholem, z kawą, z mlekiem, z sokiem, z wodą, ze śmietaną* itp. (WSJP). Można zatem uznać, że odnotowany tutaj szereg nazw roślin jest związany z kulinariami, podobnie jak fitonim *kjēl’iški* ‘przywrotnik pasterski, *Alchemilla pastoralis*’. W tym wypadku jednak niewielkie naczynie służące do picia alkoholu przypominają zwinięte dla zabawy liście rośliny, por. *to myżmy nazyval’i kjēl’iški / kjēl’iški bo s tego še robiūo takjē zviūo še pšyvrotnik pasterski / i on mīau f šrotku f šrotku iag byua rosa to kropelka vody i ston. te kjēl’iški*⁷.

Podobieństwo między owocami (lub nasionami) denotowanej rośliny a owocami rośliny stanowiącej punkt odniesienia w procesie nominacji ilustruje kilka jednostek utworzonych na zasadzie *pars pro toto*, mianowicie *grošek, grošek paχnocy* ‘groszek pachnący, *Lathyrus odoratus*’, *grošek polny* ‘groszek żółty, *Lathyrus pratensis*’ (owoce w formie strąków przypominają wyglądem groch jadalny), *papryka, žikā papryka* ‘miechunka rozdęta, *Physalis alkekengi*’ (rozdęty kielich otaczający owoc kojarzy się z papryką czerwoną), *żydoska višna* ‘miechunka rozdęta, *Physalis alkekengi*’ (znajdujący się wewnątrz rozdętego kielicha owoc jest podobny kształtem i kolorem do wiśni), *cārna mal’ina* ‘jeżyna fałdowana, *Rubus fruticosus* i inne gatunki tego samego rodzaju’ (owoce przypominają kształtem maliny). W tym miejscu wspomnieć należy ponadto fitonim *solajki* ‘borówka bagienna, *Vaccinium uliginosum*’, nawiązujący do czarnych bryłek soli dla bydła, którą *“ofce l’izaižum krovy / v žime vžučiu tag do zuobu to se pol’izauy*. Kuliste, ciemnej barwy owoce przypominają owe kruchy.

Przykładem fitonimów motywowanych kształtem lub ogólnym podobieństwem całej rośliny do innego gatunku służącego jako pokarm (np. marchwi, kopru, żyta) są zaś takie jednostki, jak *žiki kmin* ‘sierpnica pospolita, *Falcaria vulgaris*’, *koper* ‘barszcz Sosnowskiego, *Heracleum sosnowskyi*’, *žiki koper* ‘biedrzyca

Krytyczna lista roślin naczyniowych Polski (Mirek, Piękoś-Mirkowa, Zając, Zając 2002) bądź – jeśli roślina nie została zidentyfikowana – opisu informatora.

⁶ Fitonim nie jest derywatem semantycznym, jak mogłaby sugerować struktura określenia.

⁷ Wszystkie cytaty pochodzą z miejscowości, w których prowadzono badania gwarowe.

mniejszy, *Pimpinella saxifraga*, *žíkã marʒef* ‘marchwica pospolita, *Ligusticum mutellina*, *marʒef polna* ‘krwawnik pospolity, *Achillea millefolium*, *marʒf’ica* ‘marchew pastewna, *Daucus carota*, *žíki* “*óviys, guxy óviys, pusty óviys* ‘owies głuchy, *Avena fatua*, *žíkię zboʒe* ‘stokłosa żytnia, *Bromus secalinus*’ czy *życ’ica* ‘prawdopodobnie życica roczna, *Lolium temulentum*’. Zauważyć można, że większość wymienionych nazw zawiera w swych strukturach leksemy opisowo-wartościujące (Puzynina 1992, s. 120), np. *dziki, głuchy*. Przydawki te wskazują na ujemne cechy desygnatów (nieprzydatność, ułomność), a zarazem odzwierciedlają dwubiegowość myślenia użytkowników gwary.

Grupę drugą tworzą fitonimy motywowane jakością owoców odbieraną głównie przez dotyk, mianowicie *moŋkińa* ‘jarzab mączny, *Sorbus aria*, *moŋč’ica, moŋčna borufka* ‘borówka brusznica, *Vaccinium vitis idea*’ oraz *bab’iã moŋka* ‘głóg jednoszyjkowy, *Crataegus monogyna*; głóg dwuszyjkowy, *Crataegus laevigata*. Jadalne części roślin przypominają mękę, dlatego też oznaczający ją leksem oraz derywowany od niego przymiotnik *mączny* wpisane zostały w struktury nazw botanicznych, por. np. *moŋčyste ovoce som i dlatego tag nazyvajom moŋkińa*.

Grupa trzecia to fitonimy motywowane zapachem, czyli *cytryŋka* ‘pelargonium pachnąca, *Pelargonium graveolens*, *iapčãk i iapcovník* ‘pelargonium wonna, *Pelargonium odoratissimum*. Ich podstawami onomazjologicznymi są jednostki oznaczające denotaty, które charakteryzują się takimi właściwościami, jak nominowane rośliny, por. np. *iapcovník vižiž o iapcovník / to jez odm’iana pelargoŋii paχńe tak’ie byuo paχńe / iak se potaruo l’istek to tak paχńau cytrynovo iapkovo iapkovo*.

Do grupy czwartej włączono określenia roślinne motywowane smakiem, a zatem np. *cukrúfka* ‘grusza, *Pyrus*. Wyjątkowo słodki smak owoców gruszy mówiący uwydatnił przez odniesienie do prototypowego nośnika cechy, czyli cukru. W zgromadzonym materiale pojawiły się także nazwy związane z pożywieniem, które uwydatniają kwaśny smak roślin lub ich części, a więc *kapusta, kfaśna kapusta*⁸ ‘szczawik zajęczy, *Oxalis acetosella*’ oraz *kapuśčãra* ‘szczaw zwyczajny, *Rumex acetosa*. Wymienione leksemy smak denotowanych gatunków wyrażają *implicite* – przez przywołanie powszechnie znanej rośliny o podobnej cesze. Nieprzyjemne wrażenia wywoływane przez zawarte w roślinach olejki eteryczne sugeruje natomiast określnik nazwy *miŋynta piępšovã* ‘mięta lekarska = mięta pieprzowa, *Mentha piperita*. W tym wypadku punktem odniesienia były owoce innej znanej rośliny – pieprzu. Zmysł smaku zadecydował również o powstaniu takich nazw, jak *maga* czy *ma’gi* ‘lubczyk ogrodowy, *Levisticum officinale*’ (na roślinę przeniesiono nazwę produktu *Maggi*, do którego produkcji wykorzystuje się wyciąg

⁸ Nazwa ta ma pleonastyczny charakter, zarówno bowiem epitet, jak i podstawa wskazują na tę samą właściwość gatunku.

z lubczyku) oraz *χλεπ*, *χλεbek* ‘smagliczka pogórkowa, *Alyssum montanum*’ (jadalne łuszczynki przypominają chleb).

Na grupę piątą składają się fitonimy związane z substancjami wydzielanymi przez rośliny, a więc na przykład szereg nazw motywowanych apelatywem *mleko* (niektóre gatunki zawierają nieprzezroczystą, białą lub żółtawą ciecz, która wypływa po przełamaniu łodygi). Najwięcej tego typu jednostek odnosi się do mniszka pospolitego (*Taraxacum officinale*): *mleč*, *mláč*, *mlečak*, *mlycňák*. Sok mleczny zawierają również inne rośliny, stąd na przykład *vilčomleč*, *vilče mlyko*, *pše mlyko*, *suce mlyko* ‘wilczomlecz lancetowaty, *Euphorbia esula*; wilczomlecz sosnka, *Euphorbia cyparissias*, *gaži mleč*, *gaži mláč* ‘glistnik jaskółcze ziele, *Chelidonium majus*’ czy *ptaše mlycko* ‘być może glistnik jaskółcze ziele, *Chelidonium majus*’. Elementy animalistyczne dookreślające rzeczownik informują oczywiście o właściwościach trujących i waloryzują roślinę negatywnie. Nazwy *młodovník* oraz *młodunĳka* ‘nostrzyk lekarski = nostrzyk żółty, *Melilotus officinalis*’ na wydzielane przez roślinę substancje wskazują pośrednio. Otóż fitonimy te informują, że ziele dostarcza pszczołom nektar i pyłek, potrzebny do wytworzenia miodu, por. np. *młodovník / młododaĳna že po prostu pščouy na ty: kųĳatĳak šežom zbĳeraĳom nektar*.

Kolejny typ motywacji (grupa szósta) obejmuje leksemy *čarne žytĳko*, *žytĳni kųĳĳátek*, *žytĳny kųĳĳátek* ‘chaber bławatek, *Centaurea cyanus*’ oraz *pšonek* ‘gorczyca polna, *Sinapis arvensis*’. Nazwy te eksponują miejsca występowania denotatów: w życie, w pszenicy, por. np. (o gorczycy) *f polu rosĳo ale to ĳe ino f pšėnicy bo to rosĳo i v žimňákaĳ i v žyće / a nĳĳvĳyncy to rosĳo v ″ofše bo taĳ ĳakoši to posĳo f tym to byĳo taki*.

Do grupy siódmej włączono fitonimy, które utrwalają cechy użytkowe roślin (informujące, do czego wykorzystuje się dane ziele), choćby *χerbatĳnik* ‘dziurawiec zwyczajny, *Hypericum perforatum*’. Z liści, pąków i kwiatów dziurawca można było bowiem parzyć napój o charakterystycznym gorzkim smaku oraz ciemnoczerwonej barwie, przypominający herbatę. Inne nazwy to *oleĳńik* (jego bazę motywacyjną stanowi leksem *olej*, oznaczający produkt otrzymywany z nasion desygnowanej rośliny – rącznika pospolitego) oraz *kĳeubašńik* (z uwagi na wykorzystanie suszonego ziele majeranku w produkcji kiełbas). Na zasadzie metonimii utworzone zostały również jednostki *vermut* oraz *apsynt*. Pierwszy z wymienionych fitonimów nawiązuje do nazwy wina ziołowego (wermutu), którego istotnym składnikiem jest piołun. Rzeczownik *absynt* denotujący wysokoprocentowy, ziołowy napój alkoholowy posłużył zaś do określenia jego najważniejszego składnika – bylicy piołunu⁹.

⁹ Łacińska nazwa tej rośliny stała się skądinąd podstawą utworzenia internacjonalizmu *absynt*.

W zgromadzonym materiale pojawiają się także fitonimy nawiązujące do potraw. Motywacja fitonimu *varmus* ‘kminek zwyczajny, *Carum carvi*’ wiąże się z góralskim daniem zwanym *varmuzym*. Ten rodzaj zupy jadło się w czasach głodu, który często zdarzał się na Podhalu (Radwańska-Paryska 1992, s. 64). Skład potrawy różnił się w zależności od regionu lub przyzwyczajęń gospodyń wiejskich i ich znajomości ziół czy dostępności poszczególnych gatunków. Jak wyjaśnia jedna z informaterek, strawę przygotowywano z wody, zasmażanej mąki i posiekanych ziół, w tym jej głównego składnika – kminku zwyczajnego, na który mieszkańcy okolic Rabki przenieśli nazwę zupy, por. *to takã trãva rosua takie l'istki / takie nãduze l'istki viys cù i / iãg ius to urosuo tag żez usukał'i bo to mauo tego byuo / tak ça byuo gzez natraf'iuo se / no to to pokroił'i drobniutko i ciśl'i na vode iak se gotovaua / potym dal'i do tego zãsmãške*. Leksem określający posiłek wpisano także w jednostki *baršnica* czy też *bašnica* ‘podagrycznik pospolity, *Aegopodium podagraria*’. Z zielonych części podagrycznika przyrządzano bowiem kwaśną zupę, która przypominała *barszcz*. Starsze liście, choć nieprzyjemne w smaku, rzeczywiście można gotować, jednak ich spożycie przez ludzi jest ostatecznością, jak twierdzi botanik, Łukasz Łuczaj (2004, s. 165).

Wyodrębniono także grupę kilku nazw roślin związanych z szeroko pojętym żywieniem¹⁰, utworzonych w wyniku różnych skojarzeń użytkowników języka. Na przykład fitonim *pijańica* ‘borówka bagienna, *Vaccinium uliginosum*’ odwołuje się – jak wynika z wypowiedzi informatorów – do domniemanych właściwości odurzających rośliny, por. *pijańica uoxyna to jez borufka bağje-na (...)* / *žečyvišće se možna opić tym dostać takiy zavrotuv guovy*. Spożycie owoców borówki bagiennej miało powodować stan oszołomienia, upojenia czy odurzenia¹¹. Będący pod wpływem działania rośliny człowiek sprawiał wrażenie osoby, która spożyła zbyt dużo alkoholu. Ta sama nazwa może się także odnosić do niezidentyfikowanej rośliny zielnej o giętkich, pochylonych i chwiejących się na wietrze łodygach przywodzących na myśl człowieka będącego pod wpływem alkoholu. Pośrednio z żywieniem związane są nazwy *lebioda*, *leboda* i *uoboda*¹² ‘komosa biała, *Chenopodium album*’. Fitonimy te kojarzą się informatorom z *lebiodą* ‘człowiekiem wątłym, słabym fizycznie’ (ILGiKP 2017, s. 328). W czasie niedostatku ludzie jedli nasiona i liście lebiody, byli niedożywieni, a przez to szczupli, słabi fizycznie, chorowici, wątlj jak spożywana roślina, por. np. *lebioda moze tymu ze*

¹⁰ Nazw tych nie włączono do klasyfikacji semantycznej, choć uwzględnione zostały w końcowych spostrzeżeniach.

¹¹ W rzeczywistości owoce borówki bagiennej nie stanowią zagrożenia. Zatrucie powoduje osiadający na krzewince toksyczny pyłek kwiatowy bagna zwyczajnego (*Ledum palustre*), które występuje w tym samym środowisku przyrodniczym (Grochowski 1983, s. 90–91).

¹² Etymologia naukowa mówi, że *lebioda* to ‘roślina z białymi liśćmi’, co zapewne prapokrewne z łac. *albus* ‘biały, siwy, blady, jasny’ (SEJPBor, s. 281).

to luže użyval' i iak takã b̄yda byua / i to tag ledv̄ie urosuo to ius / no iã tag myśle; no ñe v̄ym iag byua b̄ieda to se iaduo lebode uobode.

Jak pokazuje analiza, nazwy roślin, w których strukturze zakrepiła leksyka związana z pożywieniem, motywowane są przede wszystkim cechami desygnatu (np. kształtem, zapachem, smakiem), rzadziej walorami użytkowymi, i odnoszą się przede wszystkim do gatunków powszechnie znanych, wykorzystywanych w życiu codziennym czy leczeniu. Te wyróżniające się w procesie nominacji właściwości ziół czy kwiatów eksponuje się relacyjnie, przez odniesienie do innych, znanych z otoczenia obiektów. Ważniejszy z punktu widzenia obranego celu analizy pozostaje jednak inny wniosek. Otóż wpisane w fitonimy informacje o sposobie wykorzystania danych roślin wynikają, jak się wydaje, z chęci przekazania wspólnocie informacji o użyteczności poszczególnych desygnatów. Nazwy roślin są więc pod tym względem pewnego rodzaju wskazówkami, podobnie jak określenia ziół czy gatunków trujących (por. Stec 2013, s. 139–140). Kluczową rolę w konstruowaniu ludowego słownictwa botanicznego odgrywa bowiem racjonalizm instrumentalny, który sprawia, że człowiek postrzega rzeczywistość pod kątem swoich potrzeb i zdolności percepcyjnych (Bartmiński 1993, 124). Omówione nazwy są zatem dowodem na praktyczne podejście mieszkańców wsi do życia oraz otaczającego świata. Można wobec tego przypuszczać, że społeczność kieruje się głównie pragmatyzmem również przy wyborze pożywienia. Szczegółowych danych na ten temat dostarcza natomiast drugi zaproponowany podział zgromadzonych jednostek.

Kierując się charakterem analizowanego materiału, wyodrębniono dziesięć klas semantycznych dla danych typów pożywienia. Klasom tym – w zależności od znaczenia leksemów utrwalonych w nazwach roślin – przypisano poszczególne jednostki. Podział zebranych określeń botanicznych nakłada się zatem na klasyfikację tematyczną słownictwa związanego z pożywieniem (por. m.in. WSJP) i pozwala przyrzeć się temu, jakiego rodzaju potrawy, wyroby, przyprawy itd. są mieszkańcom podhalańskich wsi najbliższe, a przez to znajdują miejsce w ich codziennym jadłospisie.

Pierwszej wyróżnionej klasie – *Warzywa* – przypisano takie fitonimy, jak *kapusta*, *kfaśna kapusta*¹³, *kapuścãra*, *marxf̄ica*, *marxf̄e polna*, *żikã marxf̄e*, *papryka*, *żikã papryka*, *grošek*, *grošek paχnoncy*, *grošek polny*. Drugą – *Owoce* – tworzą natomiast nazwy *cytryjka*, *iapcãk*, *iapcovnik*, *cãrna mal'ina* oraz *żydoska víśna*.

Na trzecią grupę określeń – *Zboża i produkty zbożowe* – składają się: *żikie zboże*, *pšonek*, *życica*, *čarne żytko*, *żytni kf̄iãtek*, *żytny kf̄iãtek*, *żiki* "óviys, *guuxy óviys*, *pusty óviys*, a także *moŋkiãna*, *moŋč'ica*, *moŋčna borufka*, *bab̄iã*

¹³ By ułatwić odbiór tekstu w tej części analizy nie są podawane nazwy polskie i łacińskie roślin. Informacje te znalazły się przy opisie motywacji fitonimów.

moňka, kašanjka. Z tą klasą semantyczną wiąże się kolejna – *Pieczyno*. Włączono tutaj jedynie dwie jednostki, mianowicie: *χlep, χlebek*.

Pod tytułem *Mięso i tłuszcz* zebrano nazwy *κίεϋβαśńnik* i *olejńnik*. Wyodrębniło również fitonimy, w które użytkownik języka wpisał leksemę oznaczającą produkty pochodzenia zwierzęcego, a zatem mleko i jaja (*Nabiał*): *įąjęćńnica, mleč, mlâc, mlečak, mlycńak, vilčomleč, vılče mlyko, pše mlyko, suce mlyko, gaži mleč, gaži mlâc, ptaše mlycko*.

Klasa *Napoje (w tym alkoholowe)* obejmuje takie nazwy, jak *χerbatńnik, apsynt, vermut*. Do tej grupy mógłby zostać również włączony szereg nazw z utrwalonym apelatywem *mleko*. Osobną grupę – *Przyprawy i substancje słodzące* – stanowią zaś: *solanjki, mįynta pįępsšovâ, maga, mađi, koper, žiki koper, žiki khin*, a także *cukrűfka, mįodovńnik, mįodunęka*.

Wyróżniono ponadto fitonimy nawiązujące do potraw (*Potrawy*), czyli *varmus, barśńica baśńica*, oraz przedmiotów używanych w kuchni (*Naczynia służące do przechowywania i podawania jedzenia/picia*): *κięl' iśki, žbűnecek, žbanuśki, puacűnce žbűńki, žbany*.

Z przedstawionej – subiektywnej – klasyfikacji można wnioskować, że góral-ska kuchnia miała¹⁴ roślinny charakter, opierała się na tym, co urosło na polu czy w lesie (Jędrzejko, 2007, s. 24). Życie na wsi jest bowiem uzależnione od natury. Podstawą żywienia były przede wszystkim zboża: pszenica, żyto i owies (por. *pšonek, żyćica, žiki "ovįys*). Przerabiano je zwykle na mąkę (por. *moňkińa, babįâ moňka*), służącą z kolei najczęściej do tradycyjnego wypieku chleba (por. *χlep, χlebek*). Stanowił on główne źródło pokarmu, choć na wiejskich stołach zagościł przecież dopiero w wieku XIX. Z ziaren zbóż produkowano również kaszę (por. *kašanjka*), którą spożywano zwykle na gorąco jako osobną potrawę (Jędrzejko 2007, s. 22). Były to produkty o stosunkowo małej wartości odżywczej, ale za to tanie i zapewniające uczucie sytości. Do codziennego menu włączano również często warzywa, szczególnie takie jak kapusta czy – z roślin strączkowych – groch (por. *kapuśćara, grošek polny*). Dodatek do potraw stanowiła m.in. marchew (por. *marχfica, marχef polna*). Z czasem na stołach pojawiła się też papryka (por. *žikâ papryka*). Często spożywano warzywa kiszzone (por. *kfaśna kapusta, barśńica*). Uzupełnieniem były owoce, przede wszystkim te pochodzące z sadów, np. jabłka, wiśnie (por. *įapcâk, žydoska vįiśńa*), ale także z lasów, choćby maliny (por. *cârńa mal'ina*). Zbieranie jagód należało zresztą do tradycyjnych zajęć ludności, przede wszystkim kobiet i dzieci, które sprzedawały owoce na targu bądź przy bardziej ruchliwych drogach.

¹⁴ Zgodnie z założeniem przedstawionym we wstępie, z analizy wyłania się dawny obraz świata.

Najważniejszym, bo niezbędnym do konserwacji żywności, produktem nabywanym drogą kupna była sól (por. *solajki*). Z gospodarstwa i łąk pochodziły natomiast takie przyprawy, jak koper czy kmin (por. *żiki koper*, *żiki kmin*). Można więc zakładać, że lubiano kuchnię lekko pikantną, dobrze doprawioną. Na listę składników dopisać należy ponadto cukier oraz miód (por. *cukruśka*, *miodovník*) – ceniony nie tylko przez wzgląd na smak, lecz także właściwości lecznicze.

Materiał językowy sugerowałby też, że mięso, zwykle wieprzowe, spożywane było sporadycznie (por. *kjeubaśnik*), np. z okazji świąt, a funkcję omasty spełniał często olej (por. *olejnik*). Hodowla odgrywała w gospodarstwach wiejskich istotną rolę, chociaż stała ona niżej niż rolnictwo, które przynosiło znacznie większe zyski przy stosunkowo niskich kosztach związanych z produkcją. Zauważyć można jednak, że ważnymi składnikami codziennych pokarmów były surowce pochodzenia zwierzęcego, co wiąże się ściśle z kulturą pasterską. Nabiał urozmaicał zwykle mączne pożywienie i podnosił jego wartość odżywczą. Dominującym produktem było mleko (por. *mląc*, *mlećak*, *vilčomleč*), jaja zaś jedzono raczej sporadycznie (por. *jaječnica*).

Powszechnie spotykanymi potrawami były polewki gotowane z mąki sypanej na wodę (por. Jędrzejko 2007, s. 22). Dodawano do nich to, co było pod ręką i nadawało się do jedzenia, nie troszcząc się zbytnio o smak całości, ale usiłując zaspokoić głód spowodowany nieurodzajem czy biedą (por. *varmus*, *lebjoda*).

Z nazw roślin dowiadujemy się również o zwyczaju parzenia liści lub kwiatów znanych ziół, np. dziurawca (por. *χerbatnik*). Powstały napój był niejednokrotnie namiastką herbaty, którą nabywano dawniej okazjonalnie, podobnie zresztą jak kawę. Materiał badawczy eksponuje ponadto częste spożywanie przez społeczność trunków (por. *apsynt*, *vermut*, *kjeľiški*), a nawet ich nadużywanie (por. *pijańica*), co jest cechą charakterystyczną nie tylko stereotypowego górala, lecz także Polaka.

Zrekonstruowany jadłospis sugeruje, że jedzenie mieszkańców podhalańskich wsi było dość pożywne (groch, kapusta, mleko itp.), choć skromne i proste, zdeterminowane przez samowystarczalność chłopską (własna produkcja i konserwacja, zakup towarów u lokalnych gospodarzy, zbieractwo itp.). Opierało się na bardzo monotonnej, mączno-nabiałowej diecie, nieznośnej z punktu widzenia obcych. Tatrzański góral – jako człowiek natury – nie przywiązuje jednak do jedzenia specjalnej wagi. Jak pisze Monika Golonka-Czajkowska, zmagając się z troskami codziennej egzystencji, szuka on raczej zaspokojenia swych wyższych potrzeb i uzewnętrznia je w rzeźbie, „dzikim” tańcu czy muzyce, nie zaś „w wysublimowanych przyjemnościach podniebienia – na co uboga podhalańska gleba [i tak – uzup. aut.] mu nie pozwala” (Golonka-Czajkowska 2007, s. 324).

Z tym charakterystycznym dla tradycyjnej kuchni podhalańskiej minimalizmem i rygoryzmem konsumpcyjnym (Golonka-Czajkowska 2007, s. 324)

wiązały się przypuszczalnie oszczędność czasowa w przygotowywaniu potraw, niskie koszty, małe umiejętności kulinarne gospodyń, a także ubóstwo mieszkańców wsi. Do rzadkości należały np. produkty mięsne – tylko obfity stół chłopski łączono z dostatkiem, którym cieszyli się nieliczni (Jędrzejko 2007, s. 23). Przedstawiona lista składników i potraw implikuje ponadto niski stopień zaawansowania cywilizacyjnego oraz technologicznego mieszkańców wsi (por. Rosiński 2007, s. 60). Te i inne spostrzeżenia na temat dawnej kultury jedzenia mają oczywiście charakter szkicowy, zasadniczo jednak pokrywają się z uwagami etnografów czy historyków, por. m.in. Czerwiński 2008; Szromba-Rysowa 1997; Szuster 2016.

Bibliografia

- Bartmiński, J. (1993). Styl potoczny. W: J. Bartmiński (red.), *Encyklopedia kultury polskiej XX wieku*, t. 2, *Współczesny język polski* (115–134). Wrocław: Wydawnictwo Wiedza o Kulturze.
- Bartmiński, J. (1996). O „Słowniku stereotypów i symboli ludowych”. W: J. Bartmiński (red.), *Słownik stereotypów i symboli ludowych*, t. 1, *Kosmos: niebo, światła niebieskie, ogień, kamienie* (9–34). Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Bartmiński, J. (2007). *Językowe podstawy obrazu świata*. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Batko-Tokarz, B. (2021). Czego o jedzeniu i kulinariach dowiadujemy się z tematycznych klasyfikacji słownictwa. W: Przybylska, R., Ochmann, D. (red.), *Polskie kulinarium. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe* (11–35). Kraków: Wydawnictwo Libron.
- Bochnakowa, A. (1984). *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.* Kraków: Nakład Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Borysławski, R. (2002). Posmak niedosytu. Kultura jedzenia, jedzenie kultury, *Er(r)go. Teoria. Literatura. Kultura*, 4, 139–143.
- Czerwiński, T. (2008). *Pożywienie ludności wiejskiej na północnym Mazowszu u schyłku XIX i w XX wieku*. Ciechanów: Towarzystwo Miłośników Ziemi Ciechanowskiej.
- Golonka-Czajkowska, M. (2007). Żentyca, legumina, gazdowy zawijaniec w bułce poniywyrany, czyli o kulinarnych wątkach w retoryce tatrzańskiego turystyki. W: K. Łeńska-Bąk (red.), *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol* (321–338). Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Jędrzejko, E. (2007). O polskiej kulturze kulinarno-biesiadnej z perspektywy etnoparemiologii. W: K. Łeńska-Bąk (red.), *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol* (13–33). Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.

- Kurek, H. (2003). *Przemiany leksyki gwarowej na Podkarpaciu*. Kraków: Towarzystwo Autorów i Wydawców Prac Naukowych „Universitas”.
- Łeńska-Bąk, K. (2007). Wprowadzenie. W: K. Łeńska-Bąk (red.), *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol* (7–11). Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Łuczaj, Ł. (2004). *Dzikie rośliny jadalne Polski. Przewodnik survivalowy*. Krosno: Wydawnictwo Chemigrafia.
- Markowski, A. (1990). *Leksyka wspólna różnym odmianom polszczyzny*, t. 1. Warszawa: Wydział Polonistyki UW.
- Nowowiejski, B. (2005). Małgorzata Witaszek-Samborska, „Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie” (recenzja), *Białostockie Archiwum Językowe*, 5, 213–218. DOI: 10.15290/baj.2005.05.17.
- Przybylska, R., Ochmann, D. (red.). (2021). *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*. Kraków: Wydawnictwo Libron.
- Puzynina, J. (1992). *Język wartości*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Radwańska-Paryska, Z. (1992). *Słownik gwarowy góralskich nazw roślin z Tatr i Podtatrza*. Zakopane: Tatrzański Park Narodowy.
- Rosiński, F.M. (2007). Jedzenie w ujęciu biblijnym. W: K. Łeńska-Bąk (red.), *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol* (59–76). Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Stec, W. (2013). Z zagadnień motywacji nazw roślin leczniczych w języku polskim i rosyjskim: nazwy motywowane warunkami środowiskowymi roślin, *Studia Wschodniosłowiańskie*, 13, 127–142. DOI: 10.15290/sw.2013.13.11.
- Szromba-Rysowa, Z. (1997). Pożywienie jako znak identyfikacji kulturowej. Z etnograficznych badań na Podhalu, *Krakowskie Studia Małopolskie*, 1, 71–77. DOI: 10.15804/ksm199705.
- Szuster, G. (2016). „Góralsko strawa”. Pożywienie na Podhalu w XIX i XX w. W: P. Jędrzejewski, P. Magiera, K. Skrzężyna, G. Szuster (red.), *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej* (280–294). Kraków: Wydawnictwo Avalon.
- Tokarski, R. (1993). Słownictwo jako interpretacja świata. W: J. Bartmiński (red.), *Encyklopedia kultury polskiej XX wieku*, t. 2, *Współczesny język polski* (335–362). Wrocław: Wydawnictwo Wiedza o Kulturze.
- Waniakowa, J. (2012). *Polskie gwarowe nazwy dziko rosnących roślin zielnych na tle słowiańskim. Zagadnienia ogólne*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Witaszek-Samborska, M. (2005). *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza.
- Żarski, W. (2008). *Książka kucharska jako tekst kultury*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.

Skróty

ILGiKP – Kąś J. (2015–2019). *Ilustrowany leksykon gwary i kultury podhalańskiej*, Bukowina Tatrzańska: Bukowiańskie Centrum Kultury „Dom Ludowy” (t. I–III), Kraków: Astraia (t. IV), Nowy Sącz: Małopolskie Centrum Kultury „Sokół” (t. V–XII).

WSJP – *Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Źmigrodzki, Kraków. Publikacja elektroniczna.

STRESZCZENIE

Artykuł nakreśla zwyczaje żywieniowe mieszkańców podhalańskich wsi na podstawie ludowych nazwy roślin motywowanych leksyką należącą do wtórnej kulturowo kategorii *Kulinaria*. Materiał badawczy zebrano w kilku miejscowościach podhalańskich w latach 2016–2017. Analizie poddano kilkadziesiąt jednostek, w które podmiot nominujący wpisał określenia pokarmów bądź przedmiotów i czynności związanych ze spożywaniem jedzenia lub picia. Wszechstronny opis zgromadzonego słownictwa ułatwiły dwa podziały – w pierwszym wzięto pod uwagę typ motywacji (np. nazwy roślin motywowane kształtem, smakiem, właściwościami użytkowymi itd.), w drugim – znaczenie wpisanych w fitonimy leksemów (wyróżniono klasy semantyczne nazw roślin odwołujących się do poszczególnych typów pożywienia).

SŁOWA KLUCZOWE: etnolingwistyka, pożywienie, nazwy roślin, społeczność wiejska, obraz świata

ILONA KULAK
Wydział Polonistyki
Uniwersytet Jagielloński
ul. Gołębia 16
31-007 Kraków