

## RECENZJE

RENATA PRZYBYLSKA\* | UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI

### Lidia Przymuszała, Dorota Światała-Trybek, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*

WYDAWNICTWO UNIWERSYTETU OPOLSKIEGO, OPOLE 2021, s. 557

doi: <http://dx.doi.org/10.31286/JP.01010>

*Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska* jego autorki Lidia Przymuszała i Dorota Światała-Trybek charakteryzują jako „rodzaj tematycznego słownika języka i kultury kulinarnej regionu, łączącego aspekty lingwistyczny i kulturoznawczy” (s. 9). Jest to wynik wieloletniej współpracy obu badaczek, dzieło imponujące i ujmujące modną w ostatnich czasach regionalną problematykę kulinarną w sposób całościowy i wieloaspektowy. Rzecz do czytania przez amatorów i miłośników kultur regionalnych, ale też dzieło pod względem językoznawczym bez zarzutu, wzorowe, uzupełniające lukę tematyczną w kategorii słowników gwarowych i regionalnych polszczyzny.

Szczególna wartość leksykonu wynika z wykorzystania w nim niezwykle cennej bazy źródłowej, na którą złożyły się materiały zebrane przez autorki podczas badań terenowych w latach 2008–2020 – objęto nimi aż 157 miejscowości śląskich w obrębie dwóch województw: śląskiego i opolskiego. Rasowy dialektolog wie, że bez badań terenowych nie sposób uprawiać dialektologii, że tylko kontakt bezpośredni z użytkownikami konkretnej gwary pozwala zdobyć wiarygodny materiał lub zweryfikować wartość innych danych. Za dziełem, o którym piszę, kryją się więc tysiące godzin spędzonych na wywiadach w terenie. Taki wysiłek mogły podjąć tylko prawdziwe miłośniczki Śląska. Dzięki nim otrzymujemy zapis języka i kultury w dużej swej części już odchodzących w przeszłość.

Imponująca jest liczba haseł tworzących *Leksykon...*: 974. Zbiór obejmuje przede wszystkim nazwy potraw, niekiedy całych dań (np.: *chuda Jewa, królestwo niebieskie, harynki w cebulowej zoltzie, ślepy śledź*) oraz typowych śląskich napojów i trunków (np.: *rozolka, warzonka*). Liczba haseł jeszcze się zwiększa, jako że osobno odnotowywane są warianty morfologiczne nazw, np. różniące się rodzajem gramatycznym (*karbinadel* i *karbinadla, kajzerek* i *kajzerka*) lub tylko formantem słowotwórczym (np.: *kapuśniok, kapuśnionka, kapuściorka, kaluśnioczka, kapuśnica*). Znajdziemy tu nazwy potraw dla śląskiej kuchni emblematycznych, np.: *kołacz, krupniok, moczka, wodzionka*, ale są też hasła ogólnogwarowe. Trochę może dziwić obecność haseł takich jak np.: *masło, mięso, mleko, ryba, ryż*, które przecież nie nazywają potraw ani dań, lecz to, z czego te potrawy lub dania były robione. Mimo to dobrze, że i takie nazwy

\* [renata.przybylska@uj.edu.pl](mailto:renata.przybylska@uj.edu.pl); ORCID: 0000-0001-7787-6383

wprowadzono do leksykonu, gdyż bez nich byłby on o wiele uboższy i pozbawiony ważnego kontekstu realnoznaczeniowego. Trzeba jednak postawić pytanie, dlaczego w leksykonie jest na przykład hasło *parówka*, czyli nazwa ogólnopolska, nieregionalna i niegwarowa. Okazuje się, że autorki musiały tę nazwę wprowadzić jako jeden z możliwych synonimów takich nazw gwarowych jak: *oplerek*, *parka*, *knobloszka*, *raucherka* i parę innych. Podobnie postąpiły w analogicznych sytuacjach z innymi nazwami. W ten sposób leksykon objął nie tylko tzw. słownictwo dyferencyjne, gwarowe, nieobecne w języku ogólnym, lecz dodatkowo także tę część słownictwa ogólnego, które wchodzi do śląszczyzny, wypierając w niektórych miejscowościach tradycyjne nazwy gwarowe.

Leksykon obejmuje również z jednej strony wyrazy już współcześnie nieużywane, zapomniane, opatrując je kwalifikatorem *historyczne*, np.: *gałasza* 'kluska', *rosolka* 'rosół', a z drugiej strony wprowadza nazwy określane jako *nowe*, np. *faworki*. W hasle *nalesznik*, co ciekawe, mamy dwa w jednym, czyli jedno znaczenie jest historyczne, a drugie nowe, takie jak w języku ogólnym.

Bardzo dobrze została przemyślana struktura artykułu hasłowego wynikająca z uwzględnienia w słowniku szerokiego zakresu informacji o danej jednostce.

Artykuł zaczyna się oczywiście od wyrazu hasłowego. Jest nim albo pojedynczy leksem, albo wyrażenie – stały związek frazeologiczny. W zapisie wyrazów hasłowych, jak i przytaczanych cytatów stosowana jest pisownia ogólnopolska z zachowaniem zleksykalizowanych cech fonetycznych dialektu śląskiego, takich jak samogłoski pochylone, mazurzenie, grupa *rzi*, dyftongiczna wymowa samogłosek i uproszczenia grup spółgłoskowych. Zapis gwary, jak wiadomo, jest poważnym problemem, zwłaszcza gdy ma mieć formę na tyle uproszczoną, aby był czytelny dla odbiorców niebędących językoznawcami. Ale nawet uproszczona półfonetyczna pisownia rodzi wątpliwości. Przykładowo w cytacie na s. 71 pojawia się wyraz *wysłóżka* tak zapisany, odnoszący się do ciasta, które wręczano odchodzącym z wesela gościom. Co spowodowało wybór formy *wysłóżka*, a nie ewentualnie postaci ortograficznej *wysłużka*? Jeśli słowo spokrewnione jest z *wysługą*, to ta druga pisownia byłaby umotywowana. Takich i innych temu podobnych rozstrzygnąć musi dokonać każdy zapisujący żywy mówiony język w odmianie gwarowej. Autorki *Leksykonu*... na ogół dobrze poradziły sobie z takimi trudnościami.

Po wyrazie hasłowym czasem podawana jest specyficzna wymowa wyrazu, dotyczy to sytuacji, gdy sam zapis nie pozwala się tej wymowy prawidłowo domyślić, np. *zista* [wym. z-ista]. Następnie podaje się warianty (odmianki) fonetyczne. Zwraca uwagę ogromna liczba wariantów fonetycznych dotycząca większości jednostek, np. dla *karbinadla* są to: *karbinetla*, *kard'inatla*, *karminadla*, *karvinadla*. Właściwie warianty fonetyczne są tu z konieczności pomieszanane z wariantami ortograficznymi, ponieważ hasła pochodzące ze źródeł pisanych podawane są w pisowni oryginalnej. Co ważne, poszczególne warianty mają dokumentację geograficzną.

W hasłach wieloznacznych, a takich nie brakuje, oczywiście osobno podaje się różne znaczenia, na pierwszym miejscu stawiając znaczenie najbardziej rozpowszechnione.

Najważniejszą częścią hasła jest rzecz jasna definicja. Autorki dążyły do tego, by w definicji zawrzeć nie tylko objaśnienie znaczenia i odniesienie słowa do określonych desygnatów,

a więc „treści językowe”, jak to nazywają, lecz także wiedzę „przyjękową”. Informacje etnograficzne układają się w logiczny ciąg odpowiedzi na powtarzające się w ramach opisu kulinariów zagadnienia: Co to za potrawa? Z czego zrobiona? Jak wykonywana? Jak wygląda? Jakie są okoliczności jej podawania i spożywania? itd.

Podawane są ponadto informacje o zasięgu geograficznym występowania danej nazwy oraz ewentualnie o jej chronologii. Geografia nazw jest bardzo skrupulatna. Tylko nieliczne są scharakteryzowane jako ogólnośląskie, pozostałe otrzymują metryczkę ze wskazaniem na subregion Śląska lub dokładnie na konkretne miejscowości. Ich spis obejmuje aż 369 pozycji od *Antoniowa* po *Żywocice*. Uzupełnieniem informacji geograficznych jest wprowadzony w niektórych hasłach kwalifikator *górskie*, jak rozumiem odnoszący się do potraw uznawanych za związane z góralami (?), np.: *copik, szulanka*.

Geografia nazw może prowadzić do ciekawych wniosków, np. konkurujące ze sobą nazwy *placki kartoflane* i *placki ziemniaczane* układają się geograficznie z grubsza tak: Śląsk Opolski ma *placki kartoflane*, a reszta Śląska różnie.

Autorki zastosowały w *Leksykonie...*, jak piszą, system „standardowych kwalifikatorów”. Jeden z nich – *męt*. rozwiązany jako *mętowanie* – pozostaje wszak dla przeciętnego czytelnika niejasny i tajemniczy. Dopiero sprawdzenie w *Słowniku języka polskiego* pod red. Witolda Doroszewskiego uświadomiło mi znaczenie tego kwalifikatora, odnoszącego się do formuł słownych wypowiedzianych w grach dziecięcych podczas odliczania poszczególnych osób. W *Leksykonie...* znajdziemy też informacje o stopniu żywotności i rozpowszechnienia zgromadzonych nazw dzięki zastosowanym kwalifikatorom: *rzadki, częstsze, indywidualizm*.

Prawie każde hasło udokumentowane jest bardzo hojnie cytowanym materiałem źródłowym, w którym największe znaczenie mają autentyczne wypowiedzi mieszkańców Śląska, podawane w uproszczonej półfonetycznej pisowni. Sięga się też do tekstów drukowanych po cytaty ilustrujące użycie konkretnego słowa. Uzupełnieniem opisu są informacje o występowaniu danego wyrazu we frazeologii oraz różnych gatunkach tekstów charakterystycznych dla folkloru, takich jak przysłowia i powiedzonka, anegdota, fraszki, kawały, podania, opowieści wspomnieniowe, piosenki, przekazy wierzeniowe, pieśni, rymowanki, utwory wierszowane, wliczanki, zagadki i życzenia. Dla leksykografa najciekawsza jest tu część obejmująca frazeologię, z niej bowiem dowiadujemy się, które nazwy i w jakich kontekstach zostały w gwarze śląskiej wykorzystane jako tworzywo dla języka obrazowego, figuratywnego. Okazuje się, że wśród frazeologizmów odnajdziemy wiele takich, które należą do języka ogólnopolskiego. Pytanie zatem: czy takie frazeologizmy powinny się w leksykonie znaleźć? Znany problem wariantowości frazeologizmów, przysparzający kłopotu leksykografom, tu został rozwiązany w ten sposób, że autorki wyliczyły po prostu wszystkie możliwe warianty, np. w hasło *pączek*: *czuć się jak pączek w maśle, mieć się jak pączek w maśle, ktoś żyje sobie jak pączek w maśle* i jeszcze w hasło *pączka*: *ktos ma się jak pączka w maśle*. Nie wiadomo jednak, dlaczego zwroty czasownikowe jak wyżej są odnotowywane niekonsekwentnie: raz w formie bezokolicznika: *czuć się jak...*, innym razem w formie trzeciej osoby: *ktos żyje jak...*

W toku lektury ilustracji materiałowej trafiłam na nazwy, których nie udało mi się odnaleźć w dość skomplikowanym systemie wzajemnych odsyłaczy. Na s. 505 w hasło *zasmażka*

mamy na przykład taki fragment: „Macka – gotowane płucka wieprzowe, krajane i zaprawiane mąką zmieszaną z mlekiem lub śmietaną albo zasmażką [...]”, ale osobnego hasła *macka* w *Leksykonie*... nie ma.

W części artykułu hasłowego pod nagłówkiem *Źródła* umieszcza się informacje o wszystkich źródłach, z których pochodzi materiał w danym hasle. Na pierwszym miejscu wymienia się ewentualne własne materiały terenowe, a dopiero dalej materiały etnograficzne i inne. Imponujący jest zestaw różnych źródeł pisanych, z których wyekscerpowano potrzebne dane. Ich spis zajmuje 11 stron (s. 25–36). Najstarsze publikacje sięgają I połowy XIX wieku. Widać, jak ważną rolę w dokumentacji gwary śląskiej i tamtejszych zwyczajów odegrały czasopisma regionalne, np. „Zaranie Śląskie”, „Gwiazdka Cieszyńska”, „Zwrot”, z których autorki także uzyskały wartościowy materiał językowy.

Na końcu są odesłania do wyrazów i wyrażeń bliskoznacznych. Wydaje się, że cechą wyróżniającą właśnie słownictwa kulinarnego na tle reszty leksyki jest występowanie w nim bardzo długich ciągów synonimicznych. Dana potrawa ma nieraz nawet kilkanaście nazw, co sprawia, że w kuchni śląskiej mamy więcej różnych nazw jedzenia niż ich desygnatów. Zatem kulinarne bogactwo Śląska to przede wszystkim bogactwo językowe.

W wielu hasłach mamy też informacje o pochodzeniu nazwy; najczęściej, co nie dziwi, wskazuje się na język niemiecki, rzadko czeski – np. *haszlerki* ‘cukierki miętowe’, słowacki – np. *jaternica* ‘wątrobianka, pasztetowa’, marginalnie rumuński, węgierski. Dla haseł opartych na podstawach leksykalnych polskich może warto było pokusić się o ustalenie ich motywacji, a przynajmniej wskazanie podstawy słowotwórczej dla derywatów, np.: *nowoletniki* ‘ciasto obrzędowe [...] spożywane w Nowy Rok’, *scykaniki* ‘rodzaj klusek z ziemniaków’, *warówki* ‘kluski gotowane na parze’.

W sumie jednak trudno byłoby wymyślić jeszcze jakiś inny rodzaj informacji językowych i kulturowych możliwych do włączenia do artykułu hasłowego. Rzeczywiście opis jest całościowy i wyczerpujący. Może tylko jako dodatek do całości przydałaby się mapa Śląska z oznaczonymi powiatami i większymi miastami, aby czytelnik mógł szybko zlokalizować daną nazwę.

Dobrym uzupełnieniem są zamieszczone na końcu słownika zdjęcia niektórych opisanych w nim potraw, wykonane przez jedną z autorek.

Lektura leksykonu pozwala wskazać te produkty spożywcze, które były dla kuchni śląskiej najważniejsze, stanowiły bowiem podstawę największej liczby możliwych dań. Do nich trzeba zaliczyć oczywiście chleb (samo to hasło zajmuje blisko 10 stron słownika), ale też m.in. kapustę (17 haseł!). W opisach etnograficznych i przytaczanych materiałach ilustracyjnych czasem można się natknąć na informacje dość zaskakujące, odbiegające od naszych stereotypowych wyobrażeń, np. że „Zwyczaj łamania się opłatkiem upowszechnił się na całym Śląsku dopiero po drugiej wojnie światowej” (s. 387). Niektóre hasła są pretekstem do bardzo obszernego opisu obyczajów związanych w kulturze śląskiej z danym desygnatem, dotyczy to m.in. haseł: *opłatek*, *świecennik*, *wodzionka*, *żur*, *żymlok*, i wielu innych.

Znaczną część haseł stanowią wyrazy zapożyczone w różnych okresach z niemieckiego (lub dokładniej z niemieckich dialektów) i adaptowane do dialektu śląskiego. Niezwykle

bogaty materiał językowy przytoczony w leksykonie ma jeszcze tę ogromną wartość, że językoznawca może go wykorzystać do badania procesów adaptacji germanizmów na gruncie polskim z uwzględnieniem w tym procesie aspektów geograficznych i regionalnych.

Występujący w tytule przymiotnik *kulinarny* precyzuje zakres tematyczny słownika. Autorki świadomie zawęziły pojęcie kulinariów do potraw i napitków. Pozostaje jednak poza leksykonem powiązana z tym polem tematycznym znaczna liczba innych śląskich wyrazów, które nazywają np. sprzęty kuchenne i naczynia (np.: *bratruła, rogulka, obracak*), posiłki (np.: *swaczyna, jirzina*), czynności związane z przygotowaniem potraw, a także pewne ogólne kategorie jedzenia. Zabrakło mi choćby cudownego śląskiego słowa *maszkyt* i czasownika *maszkecić*, pierwsze oznacza ogólnie jakiś smakołyk, a drugie poszukiwanie czegoś smacznego, często słodkiego, do zjedzenia po to, aby sobie dogodzić, zrobić przyjemność, por. cytaty z *Leksykonu...*: „Na koźdo komunio, wesele, odpust, chrciny/ Robyło się kopki do całej rodziny/ Jest to maszkyt nie lada jaki, u nas go wołom nad inne przysmaki” (s. 311); „oblaty to zdrowy maszket” (s. 386). Może w kolejnych wydaniach warto rozszerzyć leksykon o te bardziej peryferyjne subpola znaczeniowe.

Recenzowany *Leksykon...* może służyć jako wzorzec metodologiczny, strukturalny i tekstowy twórcom tematycznych słowników regionalnych. Jest też książką efektowną pod względem edytorskim, ma twardą okładkę i ułatwiającą życie czytelnikowi zakładkę w formie wszytej wstążeczki – rzecz dziś rzadka.