

## Dziedzictwo kulinarne polsko-czesko-niemieckiego pogranicza (na przykładzie gwarowych nazw klusek)

**Keywords:** Silesia, Polish-Czech-German borderland, heritage, cuisine, dialect, motivation of names

**Słowa kluczowe:** Śląsk, pogranicze polsko-czesko-niemieckie, dziedzictwo, kulinaria, gwara, motywacja nazw

### Abstract

The aim of the article is to show the culinary heritage of the Polish-Czech-German borderland as exemplified by Silesian names of noodles. 71 dialect lexemes were analyzed in the text; their origin and motivation were discussed. Several motivational groups have been distinguished: names relating to the method of preparing the dish; names referring to its main ingredient; names indicating the organoleptic properties of the noodles (colour, shape, texture) and their connection with the region or country. Some examples of noodle names are loans from German and Czech, pointing to a common culinary heritage.

The text is based on old and new ethnographic sources, dialect dictionaries and field materials collected in the last few years in the area of Silesia and Opole Provinces.

Celem artykułu jest pokazanie dziedzictwa kulinarnego polsko-czesko-niemieckiego pogranicza na przykładzie śląskich nazw klusek. W tekście analizie poddano 75 gwarowych leksemów, omawiając ich pochodzenie i motywację. Wyróżniono kilka grup motywacyjnych: nazwy odnoszące się do sposobu przyrządzania potrawy; nazwy nawiązujące do jej głównego składnika; nazwy wskazujące na właściwości organoleptyczne klusek (kolor, kształt, konsystencja) oraz na ich związek z regionem czy państwem. Część przykładów nazw klusek to pożyczki z języka niemieckiego i języka czeskiego, wskazujące na wspólne dziedzictwo kulinarne.

Bazę materiałową niniejszego tekstu stanowią dawne i nowsze źródła etnograficzne, słowniki gwarowe oraz materiały terenowe zebrane w ostatnich kilku latach na obszarze dwóch województw: śląskiego i opolskiego.

## Wprowadzenie

Irena Korbelařová w jednej ze swoich licznych prac dotyczących kulinariów podkreśla:

Kulinární kultura byla a je nedílnou součástí každodennosti společnosti, všech jejích vrstev a skupin bez ohledu na dobu, sociální prostředí a rodinné poměry, v níž žily. Jen role, kterou strava v konkrétních chvílích a souvislostech sehrávala, její skladba a způsob úpravy, podávání a konzumace, se odlišovaly (Korbelařová 2015, s. 7).

Powyższe słowa wpisują się w rozważania dotyczące funkcjonowania dziedzictwa kulinarnego na polsko-czesko-niemieckim pograniczu, gdzie tradycje żywieniowe od stuleci – dzięki bezpośrednim i pośrednim kontaktom mieszkańców, zmieniającej się administracji państwowej – przenikają się, wzbogacając kulturę jedzeniową społeczności zamieszkujących ten obszar.

Na początku rozważań warto wspomnieć, iż Śląsk jako pogranicze polsko-czesko-niemieckie jest dla specjalistów różnych dyscyplin naukowych interesującym obszarem badań. W ostatnich kilku dekadach przedmiotem refleksji historyków, socjologów, antropologów, kulturoznawców i językoznawców stały się zwyczaje i praktyki kulinarne wspomnianego pogranicza, które wpisują się w ogólnoswiatowy trend związany z poznawaniem, upowszechnianiem i utrwalaniem spuścizny wcześniejszych pokoleń w różnych jego przejawach. Tylko w taki sposób możliwe jest

[...] poznání jejích kořenů, vývoje, uchopení v širokém kontextu a zúročení v současnosti, [...] tak v rámci popularizace dané problematiky a její aplikace v edukaci a regionální praxi ekonomického i společenského charakteru (Korbelařová 2015, s. 11–12).

O dziedzictwie kulinarnym można mówić zarówno w wymiarze materialnym, jak i niematerialnym. W pierwszym przypadku należą do niego materialne artefakty w postaci naczyń i sprzętów kuchennych, gospodarczych, sposoby uprawy roślin i hodowli zwierząt, wytwarzania jedzenia, konserwowania, przechowywania itp. Natomiast w drugim wymiarze – niematerialnym są to: praktyki kulinarne towarzyszące zwyczajom rodzinnym i dorocznym; wiedza na temat skład-

ników żywnościowych, ich stosowania, obróbki oraz sposobów przyrządzania pokarmów; także przekazy ustne dotyczące wymienionych kwestii, obejmujące różnorodne środki wyrazu, a na płaszczyźnie języka nazwy gwarowe związane z kulinariami i szeroko pojętymi czynnościami w zakresie przygotowania pożywienia oraz okolicznościami jego spożywania. Dziedzictwo kulinarne nie jest *constans*, ale nieustannie zmienia się. Zawiera w sobie zarówno wytwory lokalne, silnie związane z regionem ich wytwarzania, jak i zapożyczone, odpowiednio dostosowane do potrzeb, upodobań oraz do obowiązującej mody w zakresie odżywiania (Światała-Trybek, Przymuszała, 2018, s. 9).

Przedmiotem artykułu uczyniono kluski – wspólne, kulinarne dziedzictwo pogranicza. Były one znane i spożywane od wieków zarówno w Polsce, jak i w Czechach oraz w Niemczech, skąd niektóre ich rodzaje „przywędrowały” na Śląsk. Z państw sąsiednich przejęto nie tylko różne odmiany tej potrawy (receptury, sposoby jej wykonania czy podawania), ale zapożyczono także ich nazwy.

Celem artykułu jest omówienie gwarowych, śląskich nazw klusek oraz wskazanie ich pochodzenia i motywacji. Przez określenie „śląskie” rozumie się nazwy odnotowane na obszarze całego Śląska, pojmowanego „jako historycznie ukształtowany region etniczno-językowy, którego granice wyznacza obszar zwartej osadnictwa rdzennej ludności posługującej się rodzimym dialektem” (SGŚ 2000, s. XII). Dziś jest to głównie region w obrębie administracyjnych granic województwa śląskiego i opolskiego oraz w obrębie czeskiego kraju morawsko-śląskiego. Oprócz tych rodzajów klusek, które stanowią wspólne dobro kulturowe obszaru pogranicza, analizie poddano także nazwy innych ich typów, znanych i spożywanych na Śląsku dawniej i dziś.

Bazę niniejszego tekstu stanowią dawne i nowsze źródła etnograficzne, opublikowane do tej pory tomy *Słownika gwar śląskich* (t. I–XVI, red. B. Wyderka, Opole 2000–2017), *Słownik gwarowy Śląska Cieszyńskiego* (red. J. Wronicz, Ustroń 2010), a także materiały terenowe zebrane w ostatnich kilku latach.

## Kuchnia pogranicza polsko-czesko-niemieckiego

Pogranicze państwowe czy kulturowe, zwłaszcza etniczne lub regionalne, stanowi interesującą płaszczyznę krzyżowania się, wzajemnego oddziaływania i przeplatania różnych zbiorowości ludzkich i kultur (Babiński 1994, s. 32). Śląsk jest typowym obszarem pogranicza, od wczesnego średniowiecza stykało się tu wiele narodowości i kultur. „Zetknęli się tu ze sobą rodowici mieszkańcy tej ziemi oraz Polacy, Czesi, Łużyczanie, Niemcy, a w wyniku kolonizacji także Walonii i Flamandowie oraz ludy romańskie” (Simonides 2009, s. 47–48). Kształtujące się w tym regionie praktyki żywieniowe nie formowały się zatem w izolacji, nie stanowiły osobnych tworów oddzielonych granicami administracji państwowej czy etnicznej. Z tego też między innymi powodu Radmila Dluhošová konstatuje:

[...] je třeba si uvědomit, že žádná jednotná slezská kuchyně neexistuje [...], že se pohybujeme v rámci kuchyní jednotlivých slezských oblastí [...], kde vždy docházelo k mísení kultur, vlivů a jazyka jak individuální cestou (rodinné vazby), tak obecným tokem informací, a tedy i ke kulturnímu transferu v kulinární oblasti. Vzájemně se tak ovlivňovaly, zvláště v příhraničních oblastech zemí, regionů a subregionů, nejen „kuchyně” ve smyslu soustavy jídel a nápojů, jejich obsahu a přípravy, ale rovněž názvosloví. Nikoli však důsledně a v úplnosti (Dluhošová 2015, s. 231).

Kuchnia śląska zawiera mnóstwo wpływów i zapożyczeń, widać w niej wielonarodowościowy charakter tego regionu. Przez wieki mieszała się tu kuchnia regionalna, z kuchnią polską, czeską i niemiecką. Kulinaria, podobnie bowiem jak i inne elementy kultury, przenikają się, zaś dostosowane do lokalnych warunków i przyzwyczajzeń ludności wzbogacają obowiązujące wzory w zakresie odżywiania. Czytelny przykładami infiltracji są np. nazwy artykułów spożywczych, sposoby przetwarzania produktów żywnościowych w konkretne potrawy i dania, okoliczności konsumpcji pokarmów z towarzyszącą im oprawą, a współcześnie także różnorodne organizowane inicjatywy kulturotwórcze, których celem jest promocja wspólnego dziedzictwa kulinarnego.

Analizowanie kuchni pogranicza należy do trudnego zadania, bowiem jak stwierdza Waldemar Żarski „jest [ona] złożona, co wynika z rodzaju świadomości społecznej, w której rzeczywistość historycz-

na nabiera w odbiorze indywidualnym i zbiorowym innego wymiaru” (Żarski 2012, s. 172). W przypadku pogranicza polsko-czesko-niemieckiego tę złożoność widać w potrawie, jaką są kluski (zob. *Knedlik – Kloss – Knödel...* 2014, *Kuchnia czeska...* 2014). To z pewnością specjał będący swoistym kulinarnym znakiem rozpoznawczym tego obszaru, a jednocześnie element identyfikacji tożsamościowej. Trzeba zaznaczyć, iż część wyrabianych tu klusek niewiele różni się od siebie, a historia ich przyrządzania ma w dużym stopniu źródło w gospodarce rolnej, uprawie określonych gatunków zbóż i warzyw (ziemniaków) oraz w charakterystycznych sposobach przygotowania z użyciem odpowiednich naczyń i sprzętów. Kluski jadało się i jada tu bardzo chętnie, a ich różnorodność może zadziwić niejednego smakosza, podobnie jak nazwy, które zawarte są w wielu książkach kucharskich z XIX i XX wieku (np. Rettigová 1868/2022, Davidis 1893).

Kuchařské příručky, neopominutelné studnice údajů pro poznání kulinárních dějin jako segmentu všední i sváteční každodennosti, jsou velmi specifickými písemnými – rukopisnými i tištěnými – dokumenty. Ač mají normativní charakter, disponují poměrně vysokou mírou vyjadřovací schopnosti ve vztahu k vývoji stravování a konkrétně kuchyně ve smyslu soustavy duchovních i materiálních aspektů souvisejících s formováním uceleného systému kulturního stravování a stolování určité sociální skupiny a území (*Paměť chuti...* 2020, s. 7).

### Kluski jako wspólne dziedzictwo kulinarne

Pod określeniem *kluski*<sup>1</sup> kryje się ogólna nazwa potraw mącznych, często z dodatkiem surowych tartych lub gotowanych ziemniaków, jakiek, sera. Kluski przyrządza się w rozmaitych kształtach (okrągłe, podłużne, krojone, w formie zacierki, kładzione), gotuje się je w wodzie, mleku, wywarze mięsnym lub warzywnym, na parze, smaży na

<sup>1</sup> W polszczyźnie ogólnej leksem *kluska* (jako nazwa potrawy używany zwykle w formie liczby mnogiej *kluski*) znany jest od połowy XVII wieku ([https://www.wsjp.pl/index.php?id\\_hasla=52981&ind=0&w\\_szukaj=kluska#](https://www.wsjp.pl/index.php?id_hasla=52981&ind=0&w_szukaj=kluska#); dostęp 26.01.2022) i stanowi niemiecką pożyczkę dawnego dialektałnego *klöschen* ‘gotowane gałki z ciasta’, będącego formą zdrobniałą do *klös* ‘bryła, gruda’ (Bańkowski 2000, s. 711–712; Witaszek-Samborska 2005, s. 271).

tłuszczu itd. Serwuje się je zazwyczaj na obiad (w dni powszednie i świąteczne) lub kolację w postaci dodatku do zup i dań mięsnych. Kluski spożywa się również jako samodzielne danie, zarówno w wersji wytrawnej (np. nadziewane farszem mięsnym, grzybowym, polane topioną słoniną ze skwarkami albo podsmażoną na tłuszczu pokrojona cebulą), jak i słodkiej (z cukrem, owocami, słodkimi sosami).

Ze względu na użyte składniki w kuchni śląskiej występują dwa podstawowe rodzaje klusek: mączne i ziemniaczane. Do tych drugich dodaje się również niewielką ilość mąki (pszennej lub kartoflanej). Kluski z samej mąki (głównie jęczmiennej, bez dodatków w postaci ziemniaków czy sera) o zbitej i twardej konsystencji, zgodnie z dawnym przeświadczeniem, bardzo syciły i długo „trzymały się w żołądku”, dając siłę mężczyznom podczas ciężkiej pracy fizycznej w polu czy w zakładach przemysłowych. Z kolei kluski ziemniaczane uważano za delikatniejsze i smaczniejsze, zwłaszcza jeśli były dobrze okraszone. One też upowszechniły się na większą skalę dopiero w latach 20–30 XX wieku (zob. Z. Szromba-Rysowa 1978, s. 74; Żywirska 1964, s. 109).

Współcześnie ze wszystkich ich rodzajów najpopularniejsze są *kluski śląskie*, zwane też *kluskami białymi* wyrabiane z ugotowanych i utłuczonych ziemniaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej i soli (niektóre gospodynie dodają również jajko). Ich elementem wyróżniającym jest niewielkie wgłębienie pośrodku (tzw. dziurka) przeznaczane na sos. Kluski te wraz z roladą wołową, sałatką z „modrej” (czerwonej) kapusty są kulinarną wizytówką regionu, ale też elementem budowania tożsamości regionalnej mieszkańców. To kanoniczne danie obiadowe rozpoznawalne jest w całym kraju, można je zamówić w prawie każdej restauracji i to nie tylko na Śląsku. Zgodnie z tradycją spożywa się je w niedziele, święta doroczne (Boże Narodzenie, Wielkanoc, odpust parafialny) i inne uroczystości rodzinne (np. jubileusze, urodziny, chrzciny, wesela).

Dużym powodzeniem cieszą się również *kluski czarne*. Różnią się one od *klusek białych* dodaniem do ciasta ziemniaczanego tartych surowych ziemniaków. Potrawę tę serwuje się przede wszystkim na

obiad do różnych gatunków mięsa (drobiu, wieprzowiny, wołowiny, królika) lub jako osobne danie, okraszając je obficie tłuszczem.

Innym jeszcze rodzajem klusek, kształtem (okrągłe) przypominającym wyżej wymienione, są *buchty* wykonane z ciasta drożdżowego i następnie gotowane na parze. Podaje się je głównie na słodko (z cukrem i polane roztopionym masłem lub nadziewane konfiturą). Buchty wchodziły w skład zestawu obiadowego o nazwie *śląskie niebo* (znane również jako *Himmelreich*), na który składają się wspomniane powyżej kluski, gotowane mięso wędzone i słodko-kwaśny sos z rozgotowanych suszonych owoców.

Do drobnych klusek mącznych, często wyrabianych, należą także różnego rodzaju zacierki dodawane do rozmaitych wywarów, najczęściej do rosółu i zupy mlecznej.

Ale kluski to nie tylko specjał kuchni śląskiej. Wpisują się one także w tradycję kulinarną państw ościennych. W Czechach najpopularniejszą odmianą tej potrawy jest *knedlík*, który uznawany jest za typowe danie kuchni czeskiej, przyrządzane i podawane na wiele sposobów. Mówią o tym m.in. I. Korbelařová i R. Žáček:

Nelze pochybovat o tom, že za typický český pokrm je v současnosti považován knedlík, nářečně také *knedle* či *knedla*: z těsta připravený a ve vodě či na páře vařený pokrm kulovitého tvaru; původně masový, později obvykle moučný či bramborový. Vystupoval a vystupuje jako samostatné hlavní jídlo (kupříkladu nadívaný uzeným či škvarky se zelím, ve sladkých variantách plněný ovocem), častěji jako příkrm / příloha k masovým jídlům nebo k omáčkám, případně jako zavářka do polévky. Rozšířený je dnes v různých modifikacích v celých Čechách a na Moravě, stejně jako v českém Slezsku, v některých částech a zejména pak pravidelné koule různé velikosti, nýbrž jako podlouhlá šiška (Korbelařová 2018, s. 189; zob. též: Korbelařová, Žáček, 2020, s. 293–316).

W oparciu o *Český jazykový atlas* należy stwierdzić, że ogólnoczeski *knedlík* występuje na różnych obszarach Republiki Czeskiej pod postacią wielu nazw dialektalnych, np. *knedle* – zach. Morawy i pogranicze czesko-polskie, *šiška* – wsch. Morawy, *buchta* – płd. Czechy, *haluška* (*halečka*) – Śląsk. Przyjrzyjmy się opisowi występowania poszczególnych czeskich nazw tej potrawy w opracowaniu autorów publikacji *Český jazykový atlas* (1992, s. 210–212):

## 100 knedlík (406a)

1 M knedlík

knedle *f.* (kňedla 755, 756)

buchta (vařená buchta 303)

šiška (*těž* 79)

haluška

Halečka

S knofel 737, -él 736 (*obě nedubl.*)

N šliška 831, kluska 817, knedlík kinutej, kisaněj, houskovej, rohlíkovej, tvrdej; knedle housková, žemlová, žemličková, rohlíková; šiška kvasničová, kvašená, kvašená, kisaná, kislá, rohlíková, z rohlíkama; halečka bjelkova; buchta moučná, velká, vařená

2 Mapa sleduje zeměpisné rozdíly v označování knedlíku, tj. vařeného moučného jídla válcovitého tvaru, které se krájí jako příloha k masu (ne tedy samostatného jídla sladkého).

Vedle diferencí lexikálních byly zjištěny rozdíly slovtvorné (*knedlík* x *knedle*, *haluška* x *halečka*) a také morfologický rozdíl *knedle/-a*.

Podoba *knedle/-a* má poněkud větší rozsah, než je uvedeno v PRO E6 (zasahuje až na Zábřežsko a Jevíčsko). Fakultativní nář. atributy (např. *knedle žemlová*, *šiška kvašená* apod.) nebyly mapovány. U výrazu *buchta* pro odlišení od významu „sladké pečivo“ býval připojován atribut obligatorní (*vařená buchta*).

V horských oblastech jsou knedlíky jakožto moučné jídlo patrně pokrm novější, jinak *šiška* i *knedlík* jsou slova v sledovaném významu už středověká.

Srovnáním s nářečními názvy knedlíků ovocných (samostatného pokrmu sladkého) bylo zjištěno, že v tomto významu se slovního spojení *vařená buchta* užívalo častěji (těž 301, 316 a body na Náchodsku a na Kladsku). Pak patrně přeneseno i na sledovaný význam („knedlík k masu“).

3 Mapa znázorňuje lexikální a slovtvorné rozdíly, vytvářející nestejně velké ohraničené oblasti. Rozlohou výrazně převažuje areál slova *knedlík*, jež se užívá v této formě v celých Čechách a na Novoměstsku; navazuje na něj slovtvorná varianta *knedle* (na záp. polovině Moravy). Východní polovinu Moravy pak zaujímá oblast slova *šiška*, na niž navazuje ve Slezsku areál názvu *haluška* (na Příborsku, Frýdecku-Místecku a v přechodových nář. čes.-pol.) s variantou *halečka* (v opavské nář. skupině). Areál názvu *knedlík* je v již. Čechách dubletně doplněn archaickým pojmenováním *buchta* (často jen v úzu staré generace), jež se reliktně dochovalo též na Chodsku a na Kladsku. Slovo *knedle* proniklo, patrně později, i na sev. Valašsko a do přechodových nář. čes.-pol.

V mluvě měst se užívá téměř výhradně název *knedlík*, ve střm. oblasti častěji ve formě *hnedle*.

**4** *buchta* v sled. významu jen nář.; Jg „k Bavorům knedlíkům říkají buchty, jinde toliko pečenému těstu na pekáči“, SSJČ *vařené buchty* nář. – Nejasného původu, snad z psl. \**buch-*, \**puch-* ‚zvětšovat se, kynout‘ nebo přejato z něm., přenesením.

*halečka* jen nář. (Jg *hálečka* nespecif. ‚kulička‘) – Dem. od *hálka* z psl. \**gala* ‚koule‘, specifikací významu.

*haluška* jen nář.; Jg slc., SSJČ obl. ‚různá jídla z těsta, např. knedlíky‘, SSJ ‚druh vařeného moučného jídla‘ – Viz *halečka*.

*knedle* Jg mor., SSJČ pomn., ob., často expr., SSJ *knedla* ‚vařené moučné jídlo‘, např. ‚ovocný knedlík‘, pol. *knedel* – Viz *knedlík*.

*knedlík* stč., Jg, SSJČ, SSJ *knedlík* ‚správně knedl’a‘, hluž. *knedlík* – Přejato z jihoněm. nář.

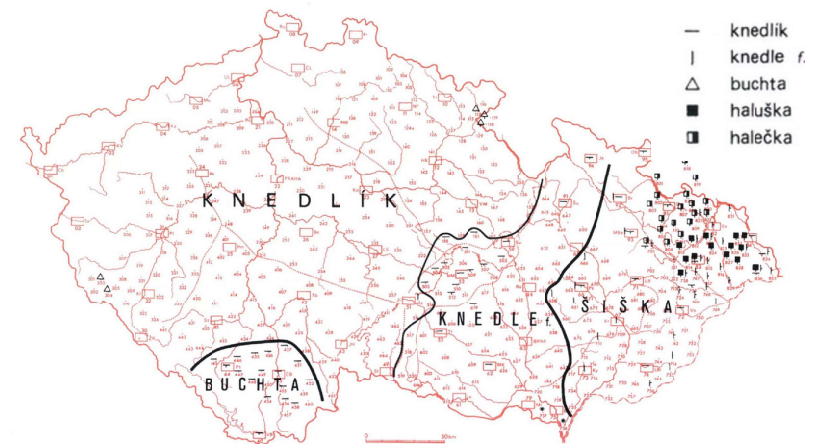
*knofel* jen nář.; Kt – Přejato z něm., přenesením významu ‚knoflík‘.

*šiška* v sled. významu jen nář.; stč., Jg mor., SSJČ nář. (SSJ ‚moučník z jemného kynutého těsta‘) – Z psl. \**šiška* (od *šbka* reduplikací pro krátkost slova), specifikací významu.

**5** knedlík Ru 3 – knedlík Ju 1-6 – knedle Ju 6 – knedla Ju 6 – křesná knedla Ru 5 – šiška Ju 7

Należy tu także dodać, że *halušky* byly pod koniec XIX w. podawane na Śląsku Cieszyńskim jako jedno ze słodkich dań podczas kolacji wigilijnej. Jak zauważa J. Králová, byly to: „»galušky«, tj. vykrajované knedlíky, posypané cukrem, perníkem a polité máslem“ (Králová 1961, s. 21–22). Autorka przypomina również szacunek, z jakim odnoszono się wówczas do jedzenia, i podkreśla, że „Zužitkovala se i voda z „galušek“ (chlupatých knedlíků), kterou se zadělával chléb. Jindy se tato voda osolila, omastila a snědla třeba s brambory“ (Králová 1981, s. 30)<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> Wspomniane tu przez autorkę *chlupaté knedlíky*, przyrządzane z tartych surowych ziemniaków, posiadają w języku czeskim wiele regionalnych nazw, np. *chlupáce*, *bosáky*, *modráky*, *volováky* (<https://www.staroceskerecepty.cz/recepty-z-masa/chlupate-knedliky-se-zelim-a-uzenym-masem-ceska-zimni-klasika>; por. też Králová 1981).



Mapa 1. Rozkład nazwy *knedlík* w Republice Czeskiej (za: ČJA 1992, s. 210–212)

Natomiast w Niemczech do typowych klusek należą *Knödel* i *Klöße*<sup>3</sup> przyrządzane w wielu wariantach: ziemniaczane, mączne, z bułki i jajek, drożdżowe (np. *Kartoffelknödel*, *Semmelknödel*, *Topfenknödel*, *Dampfnudel*); w zależności od rodzaju gotuje się je w wodzie lub na parze, występują z różnym nadzieniem (owocami, grzankami, szynką, boczkiem, szpinakiem) i dodatkami (np. twarogiem).

Knedle i knedliki znane są także w kuchni śląskiej, a obu tych nazw używa się w gwarach śląskich (zwłaszcza na Zaolziu i Śląsku Cieszyńskim) na określenie okrągłych klusek (SGŚ, t. XV, s. 116).

W kuchni niemieckiej (także austriackiej) do innych popularnych rodzajów klusek należą *Spätzle*, czyli kluski kładzione, których podstawowymi składnikami są mąka, jajo, sól, niewielka ilość mleka lub wody i starta gałka muszkatołowa. Przygotowane ciasto najczęściej przeciska się przez specjalny przecierak lub durszlak z nieco większymi otworami. Kluski gotuje się w osolonej wodzie, po czym podsmaża na maśle i podaje z różnymi dodatkami: skwarkami i duszoną cebulą, kiełbasą, kiszoną kapustą, z serem lub na słodko. *Spätzle* sta-

<sup>3</sup> Na północy Niemiec używa się określenia *Kloß*, na południu – *Knödel*.

nowią osobne danie albo dodatek do innych potraw, np. mięsa. Występuje wiele odmian tej potrawy (np. *Kässpätzle*, *Bärlauchspätzle*, *Spinatspätzle*). Kluski te przypominają *halušky* znane w kuchni słowackiej i czeskiej, przygotowane z mąki, soli i surowych tartych ziemniaków oraz *kluski przecierane*, *kluski przetarte*, *zacieranki* w kuchni śląskiej.

## Nazwy klusek w gwarach śląskich

Nazwy klusek stanowią jedno z subpól pola tematycznego słownictwa kulinarnego (szerzej: Witaszek-Samborska 2005) związanego z konkretną potrawą. Kluski w zależności od obszaru Śląska przyjmują charakterystyczne nazwy. Na Śląsku Cieszyńskim określa się je przede wszystkim jako *gałuszki*; w Raciborskiem – *gałeczki*; w Opol-skim i części przemysłowej Górnego Śląska – po prostu *kluski* (w liczbie pojedynczej *kluska* lub *kluska*), co ma związek z historyczno-administracyjno-kulturowymi uwarunkowaniami związanymi z przynależnością tych ziem do różnych organizacji państwowych (Czech, Niemiec, Polski).

Przedmiotem analizy uczyniono 57 gwarowych nazw klusek, które stanowią 5,9% z 974 wszystkich „kulinarnych” leksemów opracowanych w *Leksykonie dziedzictwa kulinarnego Śląska* (Przymuszała, Światała-Trybek 2021).

Tabl. 1. Kategorie nazw klusek

Kategoria	Ilość nazw
Nazwy określające sposoby przyrządzenia	17
Nazwy klusek gotowanych na parze pod przykryciem	7
Nazwy motywowane głównym składnikiem	15
Nazwy wskazujące na pochodzenie klusek	3
Nazwy motywowane właściwościami organoleptycznymi	10
Nazw klusek wskazujące na kolor klusek	3
Nazwy oznaczające kilka rodzajów klusek	2
<b>RAZEM</b>	<b>57</b>

Wśród zgromadzonego materiału najliczniejszą grupę stanowią nazwy określające sposoby przyrządzenia klusek, które wskazują na czynności, jakie wykonuje się przy ich wyrabianiu lub wykorzystywane w tym celu sprzęty gospodarstwa domowego:

*gałuszki chybane* – wyrobione ciasto rzucano na wodę; od czasownika *chybać* ‘rzucać, ciskać’ (SGŚ, t. V, s. 12);

*gałuszki gniecione* – ciasto wygniatano; od czasownika *gnieść* ‘wyrabiać, ugniatać’;

*gałuszki kładzione* – wyrobione ciasto kładziono za pomocą łyżki na gotującą wodę (Kiereś 2018, s. 136);

*gałuszki kulane* – kluski formowano w dłoniach; od czasownika *kulać* ‘ręcznie formować z ciasta kulisty kształt’ (SGŚ, t. XVI, s. 160);

*gałuszki szulane* – ciasto kluskowe przed ugotowaniem formowane jest za pomocą łyżki; od czasownika *szulać* ‘wałkować w dłoniach’ (SGŚC, s. 318);

*gałuszki ściskane* – ciasto uciskano w dłoniach; od czasownika *ściskać*;

*kluski cykane* – kluski formowane w wałeczki i krajane nożem na kawałki; od gwary *cykać* ‘dawковать coś małymi porcjami’ (SGŚ, t. V, s. 186);

*kluski krajane* – kluski ziemniaczane formowane w wałeczki i krajane nożem na kawałki; od czasownika *krajać*;

*kluski przecierane, przetarte* – kluski kładzione łyżką na gotującą wodę; od czasownika *przecierać*;

*kluski tarte* – kluski zagniatane z tartych surowych i tłuczonych ugotowanych ziemniaków z dodatkiem soli, nazywane też *polskimi kluskami*, *ciemnymi kluskami*, *czarnymi kluskami*; od czasownika *trzeć*;

*prażonki* – kluski wyrabiane z grubej, żytniej, mielonej na żarnach mąki prażonej na sucho w rondlu; motywowane czasownikiem *prażyć* ‘poddawać działaniu wysokiej temperatury bez użycia tłuszczu; przypiekać’ (Malicki 2004, s. 57);

*szczykanki* – kluski z ziemniaków, które drobi się po kawałku nożem z całej pełnej łyżki; od czasownika *szczykać* ‘dzielić na kawałki przy pomocy ostrego narzędzia’ (SGŚC, s. 304);

*ścierki* – drobne, dość twarde klusieczki, które ścierano (nad garnkiem) na drobne kawałeczki pierwotnie rękami, później na tarce o grubych oczkach. Technika ręcznego wykonywania klusieczek polegała na pocieraniu o siebie rękami, między którymi znajdowało się ciasto (Przymuszała 2018, s. 357–358); motywowane czasownikiem *ścierać*;

*ściereczka* – ciasto makaronowe tarte (*ścierane*) na grubych oczkach (Lompa 1858, s. 65); od czasownika *ścierać* ‘rozdrabniać coś przez tarcie’;

*warówki* – kluski gotowane na parze; motywowane rzeczownikiem *war* ‘gotująca się woda; wrzątek’ lub czasownikiem *warzyć* ‘gotować’ (SGŚC, s. 344);

*zacieranki* – kluski kładzione łyżką na wodę; od gwarowego *zacierać* ‘trąć, dzielić na kawałki; rozcierać’ (KSGŚ);

*zacierki* – drobnutkie, dość twarde kluseczki robione w rękach; od czasownika *zacierać*.

Jednym z charakterystycznych sposobów przyrządzania klusek z ciasta drożdżowego jest gotowanie ich na parze pod przykryciem, co znajduje wyraz w nazwach; te nazwy klusek w gwarach śląskich często są zapożyczeniami z języka niemieckiego, np.:

*gałuszki na parze* – kluski o okrągłym kształcie gotowane na parze w garnkach obwiązanych czystą ścierką (SGŚC, s. 111);

*buchty* – nazwa utworzona od niemieckiego *Buchteln* ‘rodzaj słodkich klusek/buleczek z konfiturą w środku (pieczonych a nie parowanych)’;

*buchetki* – nazwa utworzona od niemieckiego *Buchteln* (SGŚ, t. III, s. 72);

*heweklejzy* – nazwa utworzona od niemieckiego *Hefekloß* (Wurst 1910, s. 36–37);

*kluski na parze* – bułeczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze;

*pampuchy* – nazwa utworzona od niemieckiego *Pfannkuchen*;

*puchetki* – nazwa utworzona od niemieckiego *Buchteln*.

Pod względem frekwencji występowania nazw klusek liczną grupę stanowią też nazwy motywowane głównym składnikiem potrawy, np.:

*ajergraup, ajergraupa* – drobne kluseczki z ciasta makaronowego tartego; pożyczka z języka niemieckiego *Eiergraupe*::

*eierstich* – małe kluseczki jajeczne; pożyczka z niemieckiego (*Eierstich*);

*gałuszki z krupicy* – rodzaj klusek mącznych przyrządzanych z grubo mielonej mąki pszennej lub żytniej, tj. *krupicy*, jajka, wody i soli do smaku (Ondrusz 2016, s. 182);

*kartofelmikleze* – kluski zagniatane z tłuczonych gotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej, jajka i soli; pożyczka języka niemieckiego *Kartoffelmehlklöße*;

*kluski kartoflany* – kulka z ciasta ziemniaczanego z dodatkiem mąki i jajka, ugotowana w osolonej wodzie (SGŚ, t. XV, s. 79);

*kluski jabczane* – kluski zagniatane z tartych surowych i tłuczonych ugotowanych ziemniaków z dodatkiem soli i ewentualnie mąki; nazwa motywowana gwarowym określeniem ziemniaków (*jaby*);

*kluski jęczmienne* – kluski z mąki jęczmiennej;

*kluski makowe, kluski z makiem* – kluski z dodatkiem maku (Korzeniowska 1993, s. 74–75; Koelling 1903, s. 76);

*kluski pszenne / kluski z pszenicznej mąki* – kluski przygotowane z tłuczonych gotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki pszennej, jajka i soli;

*kluski kartoflane* – kluski zagniatane z tłuczonych gotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej, jajka i soli;

*kluski z chrzanu* – kluski przygotowane z przetartego i ugotowanego chrzanu zagotowane na wodzie z mlekiem i zakłótką z mąki (Nasz 1964, s. 49);

*kluski z kartofelmelu* – kluski przygotowane z ugotowanych i tłuczonych ziemniaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej, jajka i soli, zapożyczenie z języka niemieckiego *Kartoffelmehl*;

*kluski z tartych kartofli* – rodzaj klusek zagniatanych z tartych surowych i tłuczonych ugotowanych ziemniaków z dodatkiem soli;

*kluski ze szkrobu* – kluski ziemniaczane z dodatkiem mąki kartoflanej; nazwa nawiązuje do gwarowego określenia mąki ziemniaczanej (*szkrobek*) (Szromba-Rysowa 1984, s. 120);

*kwargkluzi* – rodzaj klusek przyrządzonych z gotowanych ugniecionych ziemniaków, sera i mąki pszennej, ewentualnie grysiku; nazwa jest pożyczką z niemieckiego *Quarkklöße*.

Inną jeszcze grupę tworzą nazwy klusek wskazujące na pochodzenie potrawy, na jej związek z kulturą i obyczajami jakiegoś regionu czy państwa, dla przykładu:

*kluski polskie / polskie kluski* – potrawa ta znana jest w całej Polsce. Warto wspomnieć, iż przepisy na przygotowanie *Polnische Klöße, Polnische Kartoffelklöächen* znajdują się w niemieckich książkach kucharskich z początku XX wieku wydanych na Śląsku. Ten rodzaj klusek ma też inne regionalne nazwy: *kluski tarte, śląskie kluski, czorne kluski* (Szołtysek 2003, s. 101);

*kluski niemieckie* – nazywane inaczej *kluskami z kartofelmelu* (Szromba-Rysowa 1978, s. 116);

*kluski śląskie* – wskazujące na pochodzenie rodzime, śląskie.

Oprócz smaku potrawy istotne znaczenie podczas degustacji mają także doznania estetyczne związane z pozostałymi zmysłami człowieka

ka: wzroku, węchu, dotyku. Do przeżyć estetycznych odsyłają na-  
zwy motywowane właściwościami organolep-  
tycznymi i potraw. W przypadku klusek odnoszą się one głównie  
do kształtu, wyglądu i konsystencji:

*bukowe galuszki* – „kluski z grubo zmielonej mąki rozrobionej wodą i wrzucane na  
wrzątek noszą nazwę *galuszek bukowych*” (Szromba-Rysowa 1978, s. 115); kluski  
zwano *bukowymi* od *buku* – drewna charakteryzującego się dużą twardością;

*galeczki* – rodzaj klusek ziemniaczanych o kulistym kształcie; od rzeczownika *gałka*  
‘coś kulistego, okrągłego’;

*galuszki z dziurką* – jeden z rodzajów okrągłych klusek z charakterystycznym  
włębieniem pośrodku;

*chlupate galuszki*<sup>4</sup> – kluski z tartych ziemniaków; w trakcie gotowania na ich po-  
wierzchni tworzą się liczne, drobne strzępki, którym potrawa zawdzięcza nazwę (po-  
dobnie jak w przypadku *galuszek fusatych* i *strzapatych*); od gwarowego przymiotni-  
ka *chlupaty* ‘kudłaty’ (SGŚC, s. 110–111);

*galuszki fusate* – kluski ziemniaczane z tartych i ugotowanych ziemniaków lub tylko  
tartych z dodatkiem soli i mąki oraz jajka; od *fusaty* ‘wąsaty’ (SGŚ, t. IX, s. 159;  
SGŚC, s. 111);

*galuszki strzapate* – kluski przyrządzane z mąki, wody, jaja i soli; z ciasta formowano  
wałeczek, z którego skubano małe klusieczki; od przymiotnika *strzapaty* ‘rozczło-  
chrany, nieuczesany’ (Buchta, Peterková, Rucki... 2009, s. 297);

*kluski gumione / kluski guminowe* – kluski zagniatane z tłuczonych gotowanych ziem-  
niaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej, jajka i soli, formowane ręcznie w kształcie  
małej, mieszczącej się w dłoni kulki, często z niewielkim wgłębieniem na sos; nazwa  
motywowana przymiotnikiem *guminowy* ‘gumowy’ (SGŚ, t. XI, s. 108), podobnie jak  
niemiecka pożyczka *gumiklejzy* (*Gummiklöße*);

*kluski z dziurką* – okrągłe kluski z charakterystycznym wgłębieniem pośrodku (Kie-  
reś 2018, s. 136);

*kopytka* – kluski formuje się w wałek i kroi ukośnie nożem na mniejsze kawałki;  
nazwa nawiązuje do kształtu kopyt zwierząt;

*masklочки* – kluski gotowane z surowych tartych ziemniaków o kleistej konsystencji;  
motywowane gwarowym przymiotnikiem *masklaty* ‘kleisty, zakalcowaty’ (SGŚC,  
s. 187).

<sup>4</sup> Ten rodzaj klusek znany jest w kuchni ostrawskiej pod nazwą *chlupaté kned-  
líky*, według jednego z przepisów podaje się je „s českým zelím a škvárky” (Buchta,  
Peterková, Rucki... 2009, s. 66; Kejřová 1923, s. 9).

Podstawą onomazjologiczną nazw klusek jest również i c h k o -  
l o r. Dominują przede wszystkim dwie barwy – biała i czarna:

*białe kluski* – kluski o jasnej barwie, zagniatane z tłuczonych gotowanych ziem-  
niaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej;

*czarne/ciemne kluski* – kluski z tłuczonych ugotowanych ziemniaków i mąki kartofla-  
nej z dodatkiem tartych surowych ziemniaków, którym zawdzięczają swój ciemny  
kolor;

*galuszki białe* – kluski o jasnej barwie (Kiereś 2018, s. 136).

W zebranym materiale występują również przykłady, kiedy pod  
jedną nazwą kryją się różne rodzaje klusek. Z tego typu sytuacją  
mamy do czynienia przy nazwach *šlízki* i *knedle*:

*šlízki* – kluski wyrabiane z żytniej mąki, podawane z cukrem i masłem lub ze skwar-  
kami (Ondrusz 1972, s. 182), ale także pyzy z ziemniaków (KSGŚ) czy drobne kluski  
na mleku (Wallis 1960, s. 47);

*knedle* – rodzaj okrągłych klusek z nadzieniem lub bez; podawane na słodko i na  
słono; nazwa jest pożyczką z niemieckiego (*Knödel*); potrawa popularna w kuchni  
czeskiej, występuje w wielu wersjach, np. knedle ziemniaczane, knedle twarogowe,  
knedle z bułki (*Kuchnia czeska...* 2014, s. 48–54), również kluski drożdżowe goto-  
wane na parze.

Warto tu dodać, że leksem *galuszki*, pełniący funkcję członu kate-  
goryzującego w nazwach klusek, jest ogólnym określeniem klusek  
mącznych i ziemniaczanych na Śląsku Cieszyńskim. Ich nazwa jest  
pożyczką z języka czeskiego *halušky* (Wysłouchowa 1896, s. 128;  
Kiereś 2018, s. 148).

## Podsumowanie

W przedstawionym tekście pokazano kluski jako jeden z elemen-  
tów wspólnego, szeroko rozumianego dziedzictwa kulturowego  
(w tym wypadku kulinarnego) polsko-czesko-niemieckiego pogra-  
nicza. Wyrazem tego jest zarówno sama potrawa – kluski (znana  
i obecna we wszystkich trzech kuchniach), jak i (a może przede  
wszystkim) jej nazwy, funkcjonujące do dziś w gwarach śląskich,  
będące niezaprzeczalnym świadectwem wielowiekowych związków  
i wzajemnych oddziaływań sąsiadujących ze sobą regionów. Wpływy  
kulinarne i językowe, choć niezwykle ważne, są tylko jednym z nich.



O tym, że kluski stanowią istotny składnik codziennej i świątecznej diety mieszkańców Śląska, świadczy różnorodność ich odmian oraz bogactwo nazw, z których część to zapożyczenia z języków sąsiednich (niemieckiego i czeskiego). I tak, do pożyczek niemieckich przykładowo należą: *ajergraupe*, *buchta*, *eierstich*, *gumiklejzy*, *heweklejsza*, *kartofelmelkleze*, *kluska*, *klusek*, *knedel*, *pampuch*; zapożyczeniami z języka czeskiego są chociażby: *gałuszki* czy *knedliczki*. Zdecydowana jednak większość to nazwy śląskie, jak np.: *kopytka*, *kluski białe*, *kluski gniecione*, *prażonka*, *warówki*, *szczykanki*, *ścierka*, *zacierka*.

Są one motywowane różnymi czynnikami. Z analizy zaprezentowanego materiału wynika, że najliczniejszą grupę stanowią nazwy nawiązujące do sposobu przyrządzania klusek, eksponujące konkretne czynności przy ich wykonywaniu, jak: krojenie (*kluski krojone*), kładzenie (*kluski kładzione*), wałkowanie (*gałuszki szulane*), kulanie (*gałuszki kulane*), zagniatanie (*kluski gniecione*), ściskanie (*gałuszki ściskane*), ścieranie (*ścierki*), prażenie (*prażonka*), przecieranie (*kluski przetarte*, *przecierane*), rzucanie na wodę (*gałuszki chybane*). Nieco mniej liczną grupę tworzą nazwy motywowane głównym składnikiem potrawy (*kluski jęczmienne*, *kluski z pszenicznej mąki*, *kluski kartoflane*, *kartofelmelkleze*, *gałuszki z krupicy*, *kluski z chrzanu*, *kluski ze szkrobu*, *kluski z makiem*, *kwargkluzę*).

Nadto podstawą motywacyjną nazw są właściwości organoleptyczne potrawy, a wśród nich: kolor (*kluski białe*, *kluski ciemne*, *kluski czarne*), kształt (*gałeczki*, *kluska*, *kopytka*), wygląd (*gałuszki z dziurką*, *gałuszki fusate*, *chlupate gałuszki*), konsystencja (*kluski gumione*, *bukowe gałuszki*, *maskloczki*). Do innych czynników motywujących należy związek potrawy z określonym regionem (*kluski śląskie*) czy z państwem (*kluski polskie*, *kluski niemieckie*).

Warto również zauważyć, że ten sam rodzaj klusek może być różnie nazwany. Przykładem są *kluski białe* zwane też *kluskami śląskimi*, *gumiklejzami*, *kluskami guminowymi*, *kluskami gumionymi*; także *kluski czarne* określane jako: *kluski ciemne*, *kluski tarte*, *kluski polskie*, *kluski jabczane* czy *kluski na parze* występujące również pod nazwami: *buchty*, *heweklejszy*, *pampuchy*.

Przywołane gwarowe nazwy klusek są jednym z elementów niematerialnego dziedzictwa kulturowego związanego ze słownictwem kulinarnym. Wśród licznych określeń mącznej potrawy nazwy rodzime przeplatają się z nazwami zapożyczonymi, na co wpływ miał niewątpliwie charakter pograniczny Śląska. Jak podkreślają Dušan Janák i Miroslav Paulíček:

Díky jazyku můžeme zjistit, co je vědomí a paměti. Je sice možné, ba dokonce pravděpodobné, že si pamatujeme vůně a chuť určitých pokrmů. Ty však zatím neumíme předávat jiným lidem jinak než slovním popisem nebo ostentativní definicí, tj. přímým ukázaním případu určité chuti či vůně (Janák, Paulíček 2020, s. 41–42).

#### Skróty źródeł

KSGŚ	Kartoteka Słownika gwar śląskich.
SGŚ	Słownik gwar śląskich, t. III, V, IX, X, XI, XV, XVI, red. B. Wyderka, Opole 2002, 2004, 2007, 2008, 2009, 2016, 2017.
SGŚC	Słownik gwarowy Śląska Cieszyńskiego, red. J. Wronicz, Ustroń 2010.
ČJA	Český jazykový atlas, red. J. Blahar, t. 1, Praha 1992.

#### Literatura

- Babiński G., 1994, *Pogranicze etniczne, pogranicze religijne. Modele wychowania dla pluralizmu*, „Przegląd Religioznawczy”, nr 3, s. 31–41.
- Bańkowski A., 2000, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, t. I, Warszawa.
- Buchta Z., Peterková E., Rucki M., Wenzlová A., 2009, *Hornická kuchařka z Ostravska. Co se vařilo a vaří*, Opava.
- Davidis H., 1893, *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche: mit besonderer Berücksichtigung der Unfängerinnen und angehenden Hausfrauen*, Bielefeld–Leipzig.
- Dluhošová R., 2015, *Kulinární dědictví v translatologii aneb Úskalí překladaatele gastronomických textů s výskytem regionálních a tradičních pokrmů*, [w:] I. Korbelařová a kolektiv, *Kulinární kultura a kulinární dědictví Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*, Opava, s. 227–236.
- Janák D., Paulíček M., 2020, *Jídlo jako prvek sociální identity a tradice*, [w:] D. Janák a kolektiv, *Jídlo není jenom »Neco k jídlu«*, [w:] *Tradiční stravování a pokarmy jako součást regionální identity ve vědomí a paměti současné společnosti*, Opava, s. 31–48.
- Kejřová A., 1923, *Dělnická kuchařka*, Praha.

Kiereś M., 2018, *Tradycje kulinarne Beskidów i Śląska Cieszyńskiego*, [w:] *Zbiór przepisów potraw regionalnych województwa śląskiego*, red. H. Szyman-derska, Katowice, s. 133–143.

Knedlik – Kloß – Knödel aneb Knedlikové nebe. Sborník příspěvků a receptů, 2009, red. E. Dittertová, Cheb.

Koelling H., 1903, *Absonderliche Sitten, Gebräuche und Anschauungen des oberschlesischen Volkes*, „Mitteilungen der Schlesischen Gesellschaft für Volkskunde”, Band V.

Korbelářová I., 2015, *Kulinární kultura a kulinární dědictví Slezska a střední Evropy*, [w:] I. Korbelářová a kolektiv, *Kulinární kultura a kulinární dědictví Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*, Opava, s. 7–17.

Korbelářová I., 2018, *Bramborové knedlíky jako element kulturního transferu českých zemí a příhraničních regionů*, [w:] »Jablka zaš ziemne a po teraż-niejszemu kartofle«. Znaczenie ziemniaka w Europie i na ziemiach polskich ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Śląska w kontekście historii i te-rażniejszości, red. J. Nowosielska-Sobel, R. Nowakowski, Wrocław–Kra-ków, s. 189–205.

Korbelářová I., Žáček R., 2020, *Moučné knedlíky v kuchařských knihách a receptářích slezské provenience 19. a počátku 20. století, aneb existoval slezský knedlík?*, [w:] »Głodnemu chleb na myśli«. O znaczeniu politycznym, gospodarczym, społecznym i kulturowym zboża na ziemiach polskich ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Śląska, red. J. Nowosielska-Sobel, G. Strauchold, R. Nowakowski, Wrocław, s. 293–316.

Korzeniowska W., 1993, *Codziennosc wsi rejencji opolskiej w aspekcie za-chodzących przemian (1869–1914)*, Opole.

Krállová J., 1961, *Vánoční zvyky a štedrovečerní jídla na Těšínsku koncem minulého století*, „Těšínsko” 16–17, s. 21–22.

Krállová J., 1981, *Ze starosvetské lidové kuchyně na Tešínsku*, „Tešínsko”, s. 30.

*Kuchnia czeska. Tradycje, zwyczaje, ulubione potrawy, przepisy*, 2014, red. J. Eliášek, Český Krumlov.

Lompa J., 1858, *Złota rodzinna książka czyli Najwyborniejszy skarb domowy, dla wszelkich stanów służący i zewsząd za skuteczny uznany*, Leszno.

Malicki L., 2004, *Zarys kultury materialnej górali śląskich. Materiały do kultury społecznej górali śląskich*, Katowice.

Nasza A., 1964, *Tradycyjna kultura wsi powiatu opolskiego i jego współczesne relikty*, [w:] *Powiat opolski. Szkice monograficzne*, red. J. Madeja, Opole, s. 41–68.

Ondrusz J., 2016, *Pożywienie ludu cieszyńskiego*, [w:] *Plyniesz Olzo. Monografia kultury ludowej Śląska Cieszyńskiego*, red. D. Kadłubiec, Czeski Cieszyn, s. 491–515.

Ondrusz J., 1972, *Pożywienie ludu cieszyńskiego*, [w:] *Plyniesz Olzo... Zarys kul-tury materialnej ludu cieszyńskiego*, red. D. Kadłubiec, Ostrawa, s. 175–201.

*Paměť chuti. Receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání ku-linární kultury a kulinárního dědictví v českých zemích*, 2020, ed. I. Kor-belářová, R. Dluhošová, J. Sobotková, Opava.

Przymuszała L., 2018, *Motywacja gwarowych nazw zup (na przykładzie mate-rialu śląskiego)*, [w:] *Historia języka, dialektologia i onomastyka w nowych kontekstach interpretacyjnych*, red. R. Przybylska, M. Rak, A. Kwaśnicka-Ja-nowicz, Kraków, s. 353–366.

Przymuszała L., Świtała-Trybek D., 2021, *Leksykon dziedzictwa kuli-narnego Śląska*, Opole.

Rettigová M. D., 1868/2022, *Domáci kuchařka*. Online: mlp.cz [dostęp 26.01. 2022]. [Znění tohoto textu vychází z díla *Domáci kuchařka* tak, jak bylo vydáno v nakladatelství Jar. Pospíšila v roce 1868: Mag. Dob. Rettigová, *Domáci kuchařka*. Praha: Jar. Pospíšil, 1868, 522 s.]

Simonides D., 2009, *Wielokulturowość Śląska – model europejski*, [w:] *Wie-lokulturowość na Śląsku Opolskim, Litwie, Białorusi i Ukrainie. Z badań nad pograniczem etnicznym*, red. T. Smolińska, Opole, s. 47–56.

Szołtysek M., 2003, *Kuchnia śląska. Jodło, historia, kultura, gwara*, Rybnik.

Szromba-Rysowa Z., 1978, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Wro-cław–Warszawa–Kraków–Gdańsk.

Szromba-Rysowa Z., 1984, *Biesiady wiejskie*, „Etnografia Polska” 28, z. 1, s. 105–130.

Świtała-Trybek D., Przymuszała L., 2018, »Dobry żur, kiej w nim szczur« *Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Opole.

Vašák J., 2014, *Regionální kuchařka z Čech, Moravy a Slezska*, Praha.

Vašák J., 2001, *Regionální pokrmy Čech, Moravy a Slezska od A (Adamov) do Ž (Žďár)*, Praha.

Wallis S., 1960, *Przysłowia i »pogodki« ludowe na Górnym Śląsku*, Wrocław.

Witaszek-Samborska M., 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.

Wurst M., *Kochbuch für Schule und Haus. Auf Grund praktischer Erfahrungen zusammengestellt*, Zalenze O–S. 1910.

Wyślouchowa M., 1896, *Przyczynki do opisów wsi Wisły w Cieszyńskim*, „Lud”, s. 126–141.

Żarski W., 2012, *Tożsamość kulinarna na Śląsku*, [w:] *Śląskie pogranicza kultur*, t. 1, red. M. Ursel, O. Taranek-Wolańska, Wrocław, s. 169–185.

Żywirska M., 1964, *Pożywienie*, [w:] *Zarys kultury górniczej. Górny Śląsk, Zagłębie Dąbrowskie*, red. J. Ligęza, M. Żywirska, Katowice, s. 100–111.