

Lidia Przymuszała

Uniwersytet Opolski

Instytut Językoznawstwa

ORCID: 0000-0002-9925-251X; e-mail: lprzymuszała@uni.opole.pl

Dorota Świtłała-Trybek

Uniwersytet Opolski

Instytut Językoznawstwa

ORCID: 0000-0001-8525-5800; e-mail: dtrybek@uni.opole.pl

Językowo-kulturowe znaczenie *swaczyny* na Śląsku

Abstrakt: Przedmiotem artykułu uczyniono *swaczynę* – mało dzisiaj znaną gwarową nazwę podwieczorku. Celem artykułu jest analiza znaczenia słowa, pokazanie jego funkcjonowania na tle kultury ludowej regionu, omówienie jego pochodzenia oraz synonimów, a także przeobrażeń znaczeniowych samego leksemu i nazywanych nim wzorów zachowań kulturowych. Analiza łączy perspektywę lingwistyczną z kulturoznawczą. Podstawę badawczą stanowią zróżnicowane chronologicznie materiały etnograficzne, własne materiały terenowe oraz materiały wyekscerpowane z kartoteki *Słownika gwar śląskich*. Temat wpisuje się w ważną i aktualną problematykę związaną z ochroną niematerialnego dziedzictwa kulturowego, polegającą – w myśl konwencji UNESCO z 2003 r. – na utrwalaniu i przekazywaniu tego dziedzictwa (obecnego w języku i zwyczajach) m.in. poprzez jego badanie i dokumentowanie.

Słowa kluczowe: dialektologia, Śląsk, *swaczyna*, podwieczorek, kultura ludowa.

Abstract: The linguistic and cultural meaning of *swaczyna* in Silesia. The subject of the article is *swaczyna* – a little-known dialect name for an afternoon meal. The aim of the article is to analyze the meaning of this word, to show its functioning against the background of the region's folk culture, to discuss its origin and synonyms, as well as to show how the lexeme's meaning changed together with the cultural behaviour patterns denoted by it. The analysis combines the linguistic and cultural perspectives. The research is based on chronologically diverse ethnographic materials, own field materials and materials extracted from the record of *Słownik gwar śląskich* [Dictionary of Silesian Sub-dialects]. The subject is a part of an important and current effort to protect intangible cultural heritage, which – in accordance to the UNESCO convention of 2003 – consists in the preservation of and passing the heritage (in the form of language and customs), for instance by examining and documenting it.

Keywords: dialectology, Silesia, *swaczyna*, afternoon meal, folk culture.

Wprowadzenie

Przedmiotem artykułu jest *swaczyna*, nieco zapomniana już dzisiaj gwarowa nazwa podwieczorku – posiłku spożywanego w godzinach popołudniowych między obiadem

a kolacją, a także spotkania towarzyskiego przy tym posiłku. W tym podstawowym i głównym znaczeniu wyraz ten znany był na obszarze całego Śląska – zarówno Górnego (dziś przemysłowego), Opolskiego, Cieszyńskiego, jak i Zaolzia.

Celem artykułu jest omówienie różnych znaczeń leksemu, pokazanie jego funkcjonowania na tle kultury ludowej regionu, wskazanie jego pochodzenia oraz synonimów, a także pokazanie przeobrażeń znaczeniowych samego słowa i nazywanych nim wzorów zachowań kulturowych. Analiza łączy perspektywę lingwistyczną z kulturoznawczą. Podstawę badawczą stanowią zróżnicowane chronologicznie materiały etnograficzne, własne materiały zebrane podczas badań terenowych prowadzonych w obrębie województw śląskiego i opolskiego oraz materiały wyekscerpowane z kartoteki *Słownika gwar śląskich* (red. B. Wyderka). Podjęty w artykule temat językowo-kulturowego opisu znaczenia *swaczyny* na Śląsku wpisuje się w ważną i aktualną problematykę związaną z ochroną niematerialnego dziedzictwa kulturowego, polegającą – w myśl konwencji UNESCO z 2003 r. – na utrwalaniu i przekazywaniu tego dziedzictwa (obecnego w języku i zwyczajach) m.in. poprzez jego badanie i dokumentowanie¹.

Leksem *swaczyna*, podobnie jak wiele innych śląskich słów obszaru pogranicza, zapożyczony został z języka czeskiego (czes. *svačina* to ‘podwieczorek, przekąska’) i posiada wielowiekową historię. Najstarsze jego poświadczenie w polszczyźnie notuje *Słownik języka polskiego* Samuela Bogumiła Lindego: „**Swaczyna** «na Szląsku koło Plesny = podwieczorek»” (SL, III, 469)²; rejestruje go również wraz z wariantami *swacyna*, *spaczyna*, *szwaczyna*, *szwacyna*, *swadczyna* oraz *swacina* „słownik warszawski” (SW, VI, 523), a także *Słownik gwar polskich* Jana Karłowicza (SK, V, 268). O *swaczynie* wspomina ponadto w pracy *Zarys życia ludowego na Szląsku* wydanej w 1877 roku Lucjan Malinowski – pierwszy badacz dialektu śląskiego, zwany „ojcem polskiej dialektologii”:

Pożywienie Szlązaków jest obfite i zdrowe. Oto jest dieta Szlązaka: na śniadanie piją kawę z mlekiem i jedzą chleb z masłem. Kawa (kafej) nie jest tu zbytowym napojem; na Szląsku Górnym piją ją powszechnie, nawet pachołki i dziewczki. Obiad koło godziny pierwszej w południe składa się z polewki, mięsa i sałaty, lub zsiadłego mleka z kartoflami i mięsem. Jedzą [...] gospodarz z rodziną i służbą razem. Koło godziny czwartej na podwieczorek (**swaczyna** [wyróżnienie – L.P., D.Ś.-T.], swaczyć, znaczy jeść podwieczorek) dostają chleb z masłem i z wyborynym serem. Wieczór kolacja gotowa. Chleb wszędzie był biały, czarnego razowego nigdzie na Szląsku nie widziałem (Malinowski 1976, 152).

¹ Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego, sporządzona w Paryżu dnia 17 października 2003 r., DZ.U.2011 nr 172 poz. 1018, <http://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20111721018>, 28.09.2021.

² Wspomniana przez Lindego Plesná to prawdopodobnie jeden z dzisiejszych obwodów miejskich Ostrawy, stolicy kraju morawsko-śląskiego, we wschodnich Czechach, położony w północno-zachodniej części miasta; [https://pl.wikipedia.org/wiki/Plesn%C3%A1_\(Ostrava\)](https://pl.wikipedia.org/wiki/Plesn%C3%A1_(Ostrava)), 22.09.2021.

W niektórych częściach Śląska zamiast bądź obok wyrazu *swaczyna* w znaczeniu 'podwieczorek' funkcjonowały także nazwa *jużyna*³ oraz niemiecka pożyczka *fesper*⁴.

Swaczyna jako posiłek przy pracy

Jeszcze pod koniec XIX wieku *swaczyna* – tak jak i *podobiadek*, czyli drugie śniadanie – nie była stałym elementem codziennego jadłospisu. Spożywano ją od wiosny do jesieni (zwykle między godziną piętnastą a siedemnastą) podczas wykonywanych prac gospodarskich i na roli, takich jak: sadzenie ziemniaków, przerywanie buraków cukrowych, sianokosy, żniwa, młócka, orka, czy wykopki:

W letnich miesiącach, podczas robót w polu, jadają [Wiślanie – L.P., D.Ś.-T.] pięć razy na dzień: śniadanie, podobiadek, obiad, swaczyna (podwieczorek) i wieszperę. W zimie podobiadek i swaczyna się znoszą (Wysłouchowa 1896, 126).

[s]zczególnie w okresach natężonych prac polowych, u bogatszych gospodarzy posiłki spożywano cztery razy dziennie. Były to: śniadanie, obiad, swaczyna, tj. podwieczorek i kolacja. Czasem, u siodłaków, podawano „podśniodek”, czyli posiłek między śniadaniem a obiadem. W okresie zimy posiłki ograniczano do trzech, na przednówku zaś – do dwóch lub nawet do jednego dziennie (Korzeniowska 1993, 71–72).

Ta sezonowość posiłku utrwalona została w przysłowiaach „Święty Jurzi o swaczynie burzy” (Krzyżanowski 1969) oraz „Michoł – swaczynie pokichoł”⁵ (Ondrusz 1960, 120). Pierwsza z paremii nawiązuje do zwyczaju podawania od dnia św. Jerzego (tj. 23 kwietnia) podwieczorku robotnikom rolnym; zaś druga wskazuje dzień (29 września – św. Michała) kończący tę powszechnie przyjętą praktykę (wiązało się to z krótszym dniem oraz ze zmniejszeniem się ilości pracy w gospodarstwie i na roli) (Pośpiech 1987, 268–269).

Niektóre duże prace rolne, jak sianokosy, żniwa czy wykopki opierały się na pomocy sąsiedzkiej lub najemnej (Drożdż 2002). Zwyczajową formą podziękowania i zapłaty, oprócz wynagrodzenia pieniężnego, był posiłek przygotowywany przez gospodynię dla pracujących w polu i zanoszony im tam w specjalnej chuście zwanej *swaczyniorką*. Powszechnie uważano, że wyteżona praca fizyczna powinna być wynagradzana m.in. odpowiednim pożywieniem, a ludność „proszoną” do pracy należyć

³ Potwierdzone na obszarze Śląska Cieszyńskiego, Bielskiego, a także w miejscowości Bełk (pow. lublincecki) (zob. hasło JUŻYNA; SGŚ, XIII).

⁴ Gwarowe *fesper* (oraz jego warianty fonetyczne: *fasper*, *fašper*, *fešper*, *fešper*, *fezber*) potwierdzają materiały terenowe z następujących miejscowości: Kalety-Jędrysek (pow. tarnogórski); Kochanowice, Lisów (pow. lublincecki); Ortowice (pow. kędzierzyńsko-kozielski); Knieja, Łomnica (pow. oleski); Januskowice (pow. krapkowicki); Opole-Grudziec, Chrząstowice, Stare Siolkowice (pow. opolski); Chocianowice, Komorzno, Kujakowice Górne (pow. kluczborski); Dąbrowa (pow. namysłowski); Brzeg; Dziadowa Kłoda (pow. oleśnicki) (zob. Hasło FESPER; SGŚ, IX). Wyraz pochodzi z niem. *Vesper*.

⁵ Śląskie *kichać na coś* to 'zrezygnować z czegoś' (zob. hasło KICHAĆ; SGŚ, XIV).

dobrze ugościć (Szromba 1963, 163–164). Wynikało to nie tylko z obawy przed obmową, ale często wiązało się także z trudnościami w pozyskaniu rąk do pracy. Toteż zazwyczaj swaczyny były obfite i przypominały nieco posiłek świąteczny (por. Ondrusz 2016, 514; Szromba 1963, 163).

Źródła etnograficzne wymieniają rozmaite potrawy składające się na swaczynę, zwykle były to produkty proste, ale zarazem treściwe i pożywne, jak np.: chleb lub bułki zwane na Śląsku *zemiłami* (koniecznie posmarowane masłem albo *tustym*, czyli smalcem) z serem lub *wusztem*, tj. kielbasą, *leberwusztem*, czyli pasztetową bądź *preswusztem* – salcesonem, kiszzone ogórki, ewentualnie jajka na twardo lub miękko (jeśli ich uprzednio nie sprzedano). Alternatywą dla pieczywa mogły być kupowane w sklepie *koloczyki* (Szromba 1963, 164–165) – małe placki drożdżowe z różnymi nadzieniami (np. serowym, makowym, z marmoladą, owocami) posypane kruszonką. Do picia podawano w dzbanku kawę zbożową, czarną kawę ziarnistą, mleko, maślanek, kwaśne mleko:

[na swaczyna – L.P., D.Ś.-T.] trza dobrze dać jeść, trzy zemły (bułki), pół funta dobrego wusztu (kielbasy), bo taniego nie chcą, a zemła musi być pomazana, bo mówią, że sucha to mają doma (Szromba-Rysowa 1978, 89).

Gospodyni była zobowiązana dać kobietom, oprócz wynagrodzenia pieniężnego, odpowiednią *swaczynę*. Najczęściej była nią duża, gruba kromka razowego chleba, posmarowana masłem albo twarogiem rozdrobnionym śmietaną i kawa zbożowa z mlekiem. Zamiast kawy podawały niektóre gospodynie zsiadłe mleko lub maślanek. Swaczyny były zazwyczaj dosyć sute (Ondrusz 2016, 514).

„Robotniczka” „w statku” otrzymywała na śniadanie kawę z chlebem, na drugie śniadanie i „swaczynę” chleb „pomazany” smalcem, masłem, a dawniej najczęściej z „gomółkami” (Szromba-Rysowa 1969, 65).

Swaczyna była o trzeci. Jedło se chlib, lejberwuszt a preswuszt, wajca uwarzyne na miako, ogórki kiszyn⁶ (Raciborskie; ArchWł).

Podczas żniw gospodarze swaczynie musieli dać, inaczej nikt by nie przyszedł robić. To był taki niepisany obowiązek gospodarzy, którym się pomagało w polu⁷ (Szymiszów, pow. Strzelecki; ArchWł).

Nie było swaczyny, nie było chętnych do roboty⁸ (Ligota Toszecka, pow. gliwicki; ArchWł).

Miejscowym *siedlokom*, tj. bogatym rolnikom, którzy pomagali małorolnym chłopom, służąc im własnymi końmi, na podwieczorek gospodynie podawały zazwyczaj

⁶ Inf. kobieta, l. 69; zapis. 2020 r.

⁷ Inf. mężczyzna, l. 74; zapis. 2020 r.

⁸ Inf. kobieta, l. 71; zapis. 2020 r.

jajecznice na słoninie lub gotowaną wędlinę z chlebem oraz kawę z mlekiem (Ondrusz 2016, 514–515).

Na przełomie XIX i XX wieku (w Dzierżysławicach, Mochowie i Raclawicach Śląskich) do prac polowych zatrudniano także dzieci szkolne, które po południu pomagały na przykład w przerywaniu buraków cukrowych. Ich wynagrodzenie stanowiło – jak podaje Zofia Szromba-Rysowa, badaczka pożywienia mieszkańców Śląska – około 40 fenigów i swaczyna składająca się z chleba i litra kwaśnego mleka (Szromba-Rysowa 1969, 49).

Podwieczorkiem podczas ciężkiej pracy, np. w lesie (zwłaszcza zimą przy zwózce drewna do tartaku) mogła także być zarówno pożywna *szyrka ze sądka*⁹, którą spożywano na surowo z razowym chlebem (Kiereś 2018, 139; Ondrusz 1972, 172–173) lub, gdy brakowało chleba, zwykły ugotowany na sypko bób – posilali się nim „na dole” górnicy karwińscy (Kadłubiec 2002, 31).

Swaczyna mogła mieć także formę suchego prowiantu, który pracujący w gospodarstwie lub polu otrzymywali od gospodyni i po dniu wczeka zabierali do domu. Prowiant ten składał się z chleba z masłem (czasami z serem) (Szromba 1963, 164–165). Potwierdzają to materiały etnograficzne zebrane w Starych Siołkowicach na Śląsku Opolskim:

Wieczorem kopacze [przy kopaniu ziemniaków – L.P., D.Ś.-T.] otrzymywali duże kromki chleba smarowanego masłem, które zabierano do domu. Owe kromki chleba niedawno nazywano *swacyną*. Kromki *swacyn* dziś krojone są cienko, ok. 1 cm; lecz jeszcze z początku XX w. jako *swacynę* dawano grube piętki z wykrojoną w nich duklą, do której nakładano masło (Bronicz 1966, 117–118).

Z przytoczonego cytatu wynika, że *swacyną* określano tam również pajdę chleba – zwykle były to dwie lub trzy duże kromki (por. także: Zaręba 1960, 116; AJŚ, V, cz. 1, m. 809).

O *swacynach*, które niegdyś stanowiły obowiązkowy posiłek pracujących w polu, poświadczają pozyskane współcześnie materiały terenowe z różnych części Śląska. Informatorzy w wypowiedziach podkreślają, iż posiłek ten był oczekiwany, spożywano go wspólnie, gospodynie dbały też o jego oprawę:

Swaczyna rychtowało się, jak były żniwa albo kopanie kartofli. Ci co robili cały dzień na polu, musieli dobrze zjeść, aby mieć siła do roboty. Moja mama ta swaczyna przywoziła na małej furce. Nie dałaby rady inaczej tego przynieść. Jedzenie było w dużym wiklinowym koszu. Szykowała chleb z kiełbasą, gotowane jajka, biały ser, ogórki kiszzone, pomidory, kompot, czasem zelter. Jako dziecko często pomagałem prowadzić furka. Wszyscy na polu czekali na swaczyna. Siadali razem i jedli¹⁰ (Kotulin, pow. gliwicki; ArchWł).

⁹ Świeża słonina przechowywana w drewnianym *sądku*, układana warstwami i solona, dzięki czemu zachowywała świeżość przez cały rok.

¹⁰ Inf. mężczyzna, l. 57; zapis 2020 r.

Prawdziwe swaczyny to były u moi omy w Oleśnie. Jako bajtel każdego roku bylech tam na wakacjach. Oma miała wielkie gospodarstwo, kiere obrobiała ze ujkiem. Oma szybko została wdową, ołpa umarł na zawał jak miół 48 lat. We żniwa, jak trza było robić od świtu do nocy, oma i ciotka przynosili na pole po południu jedzenie. I to była ta swaczyna. Świeże żymyły albo chlyb, do tego bioły syr z kminkiem, tuste we faskach, czasem kartoffle i zimno kiszka. Oma na biołym płótnie rozkładała to jedzenie i zapraszała wszystkich do częstowania. Jakie to było dobre, a jak wszystkim smakowało. To była genau swaczyna¹¹ (Chorzów Batory; ArchWł).

Zanik przygotowywania *swaczyn* ma bezpośredni związek z przemianami wsi, jakie nastąpiły w okresie powojennym (szczególnie od lat 80. XX w.). Wysoko specjalistyczny sprzęt rolniczy przyczynił się do automatyzacji i skrócenia czasu prac polowych, a w konsekwencji do rewolucyjnych przeobrażeń obrazu życia społeczności wiejskich (Kutrzeba-Pojnarowa 1977, 273):

Dzisiaj już nie zanosí się swaczyny na pole, bo żniwa trwają jeden, dwa dni. Przyjedzie kombajn i zbierze całe zboże. Podobnie jest ze zbiorem kartoffli. Swaczyny to były dawniej, jak trzeba było ciężko robić cały dzień na polu. Z dzieciństwa pamiętam, jak babcia i inne gospodynie po południu przynosiły pracującym w polu swaczynę. To nie było jakieś super jedzenie, był chleń z dodatkami i coś zimnego do picia¹² (Mikołów-Borowa; Wieś ArchWł).

Swaczyna to dzisiaj relikł. Zmieniły się czasy, przyszła mechanizacja rolnictwa i o swaczynie zapomniano¹³ (Ornontowice; ArchWł).

Swaczyna jako forma gościny

Swaczyna jako poczęstunek (mniej lub bardziej bogaty) stanowiła zatem rodzaj wynagrodzenia i podziękowania za pomoc oraz pracę. Często była przypieczętowaniem i uwieńczeniem jakichś robót, np. *szkubaczek*, czyli darcia pierza:

Skubanie zwykle kończono tuż przez zmierzchem [...]. Codziennie na zakończenie skubania gospodyni podawała skromny posiłek, tzw. *swaczynie* (podwieczerek). Na to zakończenie przychodziły nieraz po swoje mamy dzieci, te z uboższych rodzin. Dzieci także otrzymywały *swaczynie* (Szymik 2012, 60).

I było wiesioło. Muzykanci grali, wszyscy śpiwali, gorzołke i herbatę z rómym popijali, a jak było pół *szkubaczek*, tak zrobili *swaczynie*. Zjedli dwiesta kreplików i kołoczy. A potem się dali do tańca. Niż staro Brodowo z cerami stykła schronić pырzi, już lotało w lufcie.

¹¹ Inf. mężczyzna, l. 78; zapis. 2020 r.

¹² Inf. kobieta, l. 69; zapis. 2020 r.

¹³ Inf. mężczyzna, l. 63, zapis. 2020 r.

Dziepro hrubo po północy sie każdy miarkował ku swoji chałupie. I taki to były kiejsi skzubaczki w karwińskich kolónijach (Kadłubiec 2002, 26).

Zwykle takie okolicznościowe poczęstunki, które wieńczyły różne prace, były bardziej wystawne i miały swoje nazwy. I tak na przykład, spotkanie kończące skubanie pierza (często połączone z tańcami i śpiewem) w różnych częściach Śląska zwano: *wyszukubek* (Kluczborskie), *fącka* (Prudnickie), *kodusznik* (Opolskie), *doszkubek* lub *szudowajki* (Oleskie) oraz *poczęsna* (Beskid Śląski).

W ten sposób z czasem *swaczyna* z poczęstunku stała się *gościńą* – spotkaniem towarzyskim połączonym z biesiadowaniem, zatracając tym samym swoją podstawową funkcję wynagrodzenia i podziękowania za pracę.

Swaczyna jako dodatkowy, poobiedni posiłek, w biedniejszych rodzinach na Śląsku należała do rzadkości. Jak podaje Józef Ondrusz, „*swaczyny*, czyli podwieczorki, podawano w rzadko którym domu. Jeżeli już tak było, to głód zaspokajano najczęściej kromką chleba i garnuszkiem mleka lub resztkami pozostałymi od śniadania czy obiadu. Spożywano również, zwłaszcza jesienią, dojrzałe owoce zerwane wprost z drzewa” (Ondrusz 2016, 511; zob. także: Pszczółka 1964, 225). *Giel* chleba z masłem lub smalcem, niekiedy z białym serem polanym syropem stanowił również smaczny popołudniowy (także przedobiedni) posiłek dla dzieci (Dubiel 1973, 94). W późniejszym okresie (w latach 50–60. XX w.) dzieciom zamiast chleba zaczęto przyrządzać nieco bardziej wyszukane potrawy, jak na przykład *kakalszale* (napój przygotowany z łuską kakaowych, najczęściej z dodatkiem mleka), grysik, *puđing* (czyli budyń) lub *ajerkuchy* (racuchy, także naleśniki) (Światała-Mastalerz, Światała-Trybek 2014, 38).

Współcześnie *swaczyna*, zarówno ta codzienna, jak i niedzielna czy świąteczna, to rodzaj dodatkowego, zwykle słodkiego posiłku i towarzyskiego spotkania, podczas którego podaje się głównie wypieki (kiedyś wyłącznie domowe, dziś coraz częściej także kupione w cukierni). Są to zazwyczaj *kołocz* (placki drożdżowe) z owocami sezonowymi (truskawkami, śliwkami, wiśniami), babki (zwane na Śląsku *zistą* lub *abgerirtą*), ciasta biszkoptowe z galaretką i owocami, różnego rodzaju kruszaki (ciastka z nadzieniem lub bez (kokosanki, *makrony*, ciastka ze skwarek itp.), a na szczególne okazje *dorty*, czyli torty (Światała-Mastalerz, Światała-Trybek 2014, 114):

Ożywienie [po niedzielnym obiedzie – L.P., D.Ś.-T.] następuje ok. godz. 15.00, wówczas uliczki zaludniają się spacerowiczami, gośćmi dążącymi w odwiedziny do swych bliskich oraz przyjaciół. Jest to pora spożywania podwieczorku, czyli „sfaczyny” zwanej również „szfaczyną” (Łabońska 1996, 90);

Na sfaczyna bydzie tyn kołocz co my dostali z wesela (Markłowice Raciborskie, pow. raciborski; K SGŚ);

Na sfaczyna sum dobre kołoczki (Rybnik-Wielopole; K SGŚ);

Na sfaczyna bydzie zista (Piekary Śląskie; K SGŚ);

Na sfaczyna jy sie ciasto s kawóm (Nakło, pow. opolski; K SGŚ);

Łostof te ciastka na sfaczyna (Pilchowice, pow. gliwicki; K SGŚ);

Na sfaczyna mummy tortą (Gierałtowiec, pow. kędzierzyńsko-kozielski; K SGŚ);

Na sfaczyna baje kołocz s kafejym (Januszkowice, pow. krapkowicki; K SGŚ).

Dziś swaczyna to także często okazja do rodzinnych spotkań towarzyszących wielu ważnym uroczystościom, jak na przykład święto patrona kościoła, czyli odpust, bądź chrzest dziecka:

W wypadku, gdy chrzest jest po południu, podaje się fesper z kanapkami, parówkami, sałatką jarzynową, herbatą, kołaczem i kawą (Stare Siołkowice, pow. opolski) (Szromba 1963, 169).

Po obfitym obiedzie odpustowym następuje chwila odpoczynku. Wówczas gospodynie sprzątają i przygotowują podwieczorek, czyli *swaczynę*, która spożywana jest zazwyczaj między godziną 14.00 a 15.00. Składają się na nią przede wszystkim gorące napoje, takie, jak: kawa i herbata oraz wypieki, wśród których na pierwszym miejscu należy wymienić *kołocze* (Świłała-Trybek 2000, 95).

Inne znaczenia swaczyny

Z innych, mniej znanych znaczeń wyrazu wspomnieć trzeba o *swaczynie* jako przeliczeniu w postaci jedzenia, prowiantu (niezwiązanego z porą dnia) dla połoźnicy, który dzień po chrzcinach – zgodnie ze zwyczajem – przynosiła *potka*, czyli matka chrzestna dziecka. Swaczyną-podarunkiem (na Śląsku Cieszyńskim zwaną *radośnikiem*) była dawniej długa pszenna strucla, drożdżowy placek z posypką lub babka z rodzynkami, od lat 80. XX w. ozdobnie przybrany tort (Wesołowska 1989, 147). Ponadto jednostkowo w różnych punktach Śląska leksem ten odnotowano w znaczeniu ‘obiad (także bezmięśny)’ oraz ‘drugie śniadanie’ (Zaręba 1960, 116)¹⁴; zaś w Istebnej (pow. cieszyński) słowem *swaczina* określano kawałek drzewa podkładany pod grządział pługą przy oraniu przedostatniej skiby (AJŚ, V, cz. 2, 19).

Podsumowanie

Analiza zgromadzonego materiału pokazała, że pierwotnie *swaczyna* była nazwą popołudniowego posiłku spożywanego podczas lub na zakończenie różnych prac gospodarskich, zwłaszcza w polu, w okresie od wiosny do jesieni. Była posiłkiem

¹⁴ Znaczenie ‘drugie śniadanie’ zarejestrowano w następujących miejscowościach: Knieja (pow. oleski), Żędowice (pow. strzelecki); Brenna, Istebna, Pruchna (pow. cieszyński) oraz Oszczaźnica (pow. czadecki na Słowacji); znaczenie ‘obiad’ odnotowano w Starych Siołkowicach (pow. opolski) (por. AJŚ, V, cz. 1, m. 809; cz. 2, 19).

sezonowym – zimą *swaczyny* nie jadano, bądź jadano ją rzadko. Stopniowo z poczęstunku o funkcji podziękowania i zapłaty za pracę stała się okazją do spotkań towarzyskich, rodzajem gościny – niedzielnej, świątecznej lub też towarzyszącej różnego rodzaju pracom (zwłaszcza ich zakończeniu), w których korzystano z pomocy sąsiedzkiej (np. darcie pierza). Z czasem stała się także określeniem posiłku dodatkowego, który domownicy, zwłaszcza dzieci, jadali po południu w domu, również w dni powszednie.

Podstawą *swaczyny* był chleb posmarowany masłem lub smalcem z różnymi dodatkami (z kielbasą, salcesonem, pasztetową, wędzoną *szpyrką*, serem, gotowanym jajkiem, *smażonką*, tj. jajecznicą; posmarowany powidłami bądź śmietaną, lub tylko posypyany cukrem). Później, gdy *swaczyna* stała się słodką przekąską pomiędzy obiadem a kolacją, chleb zastąpiły domowe wypieki. Były to ciasta (głównie *kolocz*, *koloczki*, babki), różne ciasteczka, a na niedzielne popołudnia oraz szczególne okazje biszkopty z galaretką i torty podawane z kawą.

Ze źródeł etnograficznych oraz zgromadzonych materiałów terenowych, także dokumentacji fotograficznej wynika, że zwyczaj spożywania *swaczyny* w polu był jeszcze żywy i kultywowany w latach 80. ubiegłego wieku. Trudno natomiast stwierdzić, jaka była żywotność samego słowa:

Nie używam tego słowa. Jak byłem dzieckiem, to rzadko używaliśmy tego słowa. Jak ojciec pracował na polu u ludzi (np. orał pole końmi) po południu, to na koniec dostawał *swaczynę*. On tego nigdy nie zjadał tylko przywoził to do domu, a myśmy się bardzo cieszyli. Przynosił chleb z wędliną lub z kielbasą. Bardzo często były to produkty swojskiej roboty. Wędliny były w bardzo grube plastry i bardzo duże kawałki kielbasy. Ojciec nie pił nawet piwa, ale wszyscy wiedzieli, że bardzo lubi słodcyce, dlatego bardzo często przynosił *babkę*¹⁵ (Schodnia, pow. opolski; ArchWł).

W moim rodzinnym domu w Świętochłowicach wyraz *swaczyna* był używany zarówno przez starą (babcię), jak i mamę. One nie mówiły podwieczorek tylko *swaczyna*. W ciągu tygodnia na *swaczynę* jadało się zazwyczaj coś na słodko, np. chleb albo bułkę z powidłami, chleb ze śmietaną i cukrem, chleb z miodem (jak był w domu), ale też chleb z tustym, za którym przepadał mój ojciec. Dzieci dostawały zazwyczaj kakalszale, rzadko kakao, także kompot, dorośli pili herbatę. Kiedy wyszłam za mąż i wyprowadziłam się do bloku (w 1967 roku) przestałam mówić *swaczyna*. W nowym miejscu nikt nie mówił na podwieczorek *swaczyna*¹⁶ (Ruda Śląska; ArchWł).

Mój opa jeszcze goił *swaczyna*, ale my już nie. Od kiedy zaczęło się pić kawa po południu, to *swaczyna* zmieniła się. Pierwyj jedli chlyb, a terazki ciasto, krepke, jakeś inksze maskety¹⁷ (Proboszczowice, pow. gliwicki; ArchWł).

¹⁵ Inf. kobieta, l. 67; zapis. 2020 r.

¹⁶ Inf. kobieta, l. 77; zapis. 2020 r.

¹⁷ Inf. kobieta, l. 83; zapis. 2020 r.

Dzisiaj w większości śląskich domów podwieczorek, którego już nie nazywa się *swaczną*, jest stałym posiłkiem i szczególną porą w ciągu dnia, skupiającą domowników przy wspólnym *kafeju* i słodkim „co nieco”. Choć sama nazwa powoli odchodzi do językowego lamusa (żyje bowiem tylko w świadomości najstarszych użytkowników gwary), pozostał kultywowany do dziś zwyczaj towarzyskich spotkań w gronie najbliższych i sąsiadów.

Źródła

ArchWł, Materiały terenowe własne.

K SGŚ, Kartoteka *Słownika gwar śląskich*.

SGŚ, *Słownik gwar śląskich*, t. I–XVI, red. B. Wyderka, Opole 2000–2017.

AJŚ, Zareba A. (1976), *Atlas językowy Śląska*, t. V, cz. 1, Warszawa–Kraków.

Literatura

Bronicz S. (1966), *Rolnictwo*, [w:] *Stare i Nowe Siolkowice*, cz. I, red. M. Gładysz, Wrocław–Warszawa–Kraków, s. 109–130.

Drożdż A. (2002), *Pomoc wzajemna. Współdziałanie społeczne i pomoc sąsiedzka*, [w:] *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. VII, Wrocław–Cieszyn.

Dubiel L. (1973), *Dzieci i młodzież wsi śląskiej. Przemiany w tradycjach wychowawczych rodziny i środowiska*, Katowice.

Kadłubiec K.D. (2002), *Skoro zapomniane. O radościach i smutkach starej Karwiny*, Karwina.

Kiereś M. (2018), *Tradycje kulinarne Beskidów i Śląska Cieszyńskiego*, [w:] *Zbiór przepisów potraw regionalnych województwa śląskiego*, wyd. 2, red. H. Szymanderska, Katowice, s. 133–143.

Korzeniowska W. (1993), *Codziennosc społeczności wsi rejencji opolskiej w aspekcie zachodzących przemian (1815–1914)*, Opole.

Krzyżanowski J. (red.) (1969), *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich*, t. I, Warszawa.

Kutrzeba-Pojnarowa A. (1977), *Kultura ludowa i jej badacze. Mit i rzeczywistość*, Warszawa.

Łabońska E. (1996), *Śląska kucharka doskonała*, Katowice.

Malinowski L. (1976), *Zarysy życia ludowego na Szląsku*, [w:] J. Pośpiech, S. Sochacka, *Lucjan Malinowski a Śląsk (działalność śląskoznawcza, teksty ludoznawcze)*, Opole, s. 111–200.

Ondrusz J. (1960), *Przysłowia i przymówiska ludowe ze Śląska Cieszyńskiego*, Wrocław.

Ondrusz J. (1972), *Pożywienie ludu cieszyńskiego*, [w:] *Płyniesz Olzo... Zarys kultury materialnej ludu cieszyńskiego*, red. D. Kadłubiec, Ostrawa, s. 175–201.

Ondrusz J. (2016), *Pożywienie ludu cieszyńskiego*, [w:] D. Kadłubiec z zespołem, *Płyniesz Olzo. Monografia kultury ludowej Śląska Cieszyńskiego*, Czeski Cieszyn, s. 491–515.

Pośpiech J. (1987), *Zwyczaje i obrzędy doroczne na Śląsku*, Opole.

- Pszczółka P. (1964), *Ze wspomnień o domu rodzinnym*, [w:] *Wspomnienia cieszyńskich*, zebrał i oprac. L. Brożek, przedm. L. Chlebowczyk, Warszawa, s. 224–229.
- SK, Karłowicz J., *Słownik gwar polskich*, t. 5, Kraków 1907.
- SL, Linde S.B., *Słownik języka polskiego*, t. 3, Warszawa 1812.
- SW, Karłowicz J., Kryński A., Niedźwiedzki W., *Słownik języka polskiego*, t. 6, Warszawa 1915.
- Szromba Z. (1963), *Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siolkowicach z końcem XIX i w XX wieku*, [w:] *Stare i Nowe Siolkowice*, cz. I, red. M. Gładysz, Wrocław–Warszawa–Kraków, s. 131–175.
- Szromba-Rysowa Z. (1969), *Proletariat rolny w społeczności wiejskiej (na przykładzie wsi Dzierżysławice)*, Opole.
- Szromba-Rysowa Z. (1978), *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk.
- Szymik J. (2012), *Doroczne zwyczaje i obrzędy na Śląsku Cieszyńskim*, Czeski Cieszyn–Wrocław.
- Świłała-Mastalerz J., Świłała-Trybek D. (2014), *Śląska spiżarnia. O jodle, warzyniu, maszketach i inszym pichcyniu*, Koszęcin.
- Świłała-Trybek D. (2000), *Święto i zabawa. Odpusty parafialne na Górnym Śląsku*, Wrocław.
- Wesołowska H. (1989), *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, [w:] *Folklor Górnego Śląska*, red. D. Simionides, Katowice, s. 95–169.
- Wysłouchowa M. (1896), *Przyczynki do opisów wsi Wisły w Cieszyńskim*, „Lud” II, s. 126–141.