

Anna Kostecka-Sadowa

Polska Akademia Nauk w Krakowie

Instytut Języka Polskiego

ORCID: 0000-0002-2287-904X; e-mail: annasadowa@op.pl

Nazwy potraw z mięsa w języku mieszkańców kilku polskich wsi rejonu mościskiego

Abstrakt: Celem tego artykułu jest omówienie nazw potraw z mięsa w mowie Polaków na dawnych Kresach południowo-wschodnich. Przedmiotem moich badań jest nazewnictwo i charakterystyka pokoleniowa nazw lokalnych potraw przygotowywanych i spożywanych jako posiłki świąteczne – dania z mięsa przygotowywane na niedzielę, święta lub podczas świnio bicia. Analizy koncentrują wokół dynamiki zmian w zakresie funkcjonowania nazw pożywienia.

Słowa kluczowe: polszczyzna południowokresowa, pogranicze polsko-ukraińskie, zróżnicowanie pokoleniowe, nazwy potraw z mięsa.

Abstract: **Names of meat dishes in the language of inhabitants of several Polish villages in Mościska region.** The purpose of this article is to discuss the names of meat dishes in the speech of Poles in the south-eastern borderlands. The subject of my research is the nomenclature and generational characteristics of the names of local dishes prepared and eaten as festive meals – meat dishes prepared on Sundays, holidays or during pig slaughter. My analyses revolve around the dynamics of change in the functioning of food names.

Keywords: Polish local dialect in the Lviv region, Polish-Ukrainian borderland, vocabulary, generational diversity, the names of meat dishes.

Nazwy pożywienia mieszkańców wsi z obwodu lwowskiego nie były dotychczas przedmiotem odrębnego opracowania. W artykule zaprezentuję wybrane nazwy mięsnych potraw świątecznych, dań przygotowywanych na niedzielę oraz podczas świnio bicia. Nie jest to cały zestaw nazw potraw, a tylko tych najczęściej dziś wykonywanych.

Z bardzo bogatej literatury na temat leksyki kulinarnej w języku polskim pomijam opracowania ogólnopolskie oraz poświęcone polszczyźnie miejskiej. Wymienię tylko przykładowo opracowania szczegółowe, dotyczące poszczególnych regionów, na które warto zwrócić uwagę, np. prace: *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinar-nym* (Falińska 1991, 79–88) oraz *Słownictwo ludowe Mazowsza, Podlasia i Suwalszczyzny. Pożywienie cz. I. Byłe województwo suwalskie* (Falińska 2020), *Pożywienie ludności wiejskiej* (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976), *Puszcza sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością* (2017) oraz *Nazwy potraw w polskich*

gwarach na Litwie, Białorusi i Syberii wobec przemian cywilizacyjnych (Ananiewa 2017, 5–12).

Zaproponowaną tematem artykułu problematykę omówię na podstawie materiałów pozyskanych podczas badań terenowych oraz czerpiąc z wieloletnich własnych obserwacji języka mieszkańców badanej okolicy. Dane o pożywieniu mieszkańców obwodu mościskiego zebrałam w formie wywiadów z informatorami zróżnicowanymi pod względem wieku. Analizy koncentruję wokół dynamiki zmian w zakresie funkcjonowania nazw pożywienia. Zebrana i przywoływana leksyka dotyczy pola tematycznego związanego z nazwami potraw w mowie Polaków zamieszkałych na dawnych Kresach południowo-wschodnich¹. Przedmiotem moich badań jest nazewnictwo i charakterystyka pokoleniowa lokalnych potraw przygotowywanych i spożywanych jako posiłki świąteczne – dania z mięsa na niedzielę, święta lub świniobicie. Wszystkie pozyskane rozmowy z informatorami nagrywałam, następnie je przetranskrybowałam, natomiast ciekawsze cytaty przytaczam w artykule. Informatorzy są zróżnicowani pod względem wieku, co pozwoliło porównać zebrane materiały i zobaczyć odmienności w wypowiedzianych kwestiach.

Pozyskany materiał językowy uporządkowałam według przedziałów pokoleniowych zgodnie z koncepcją Jerzego Sierociuka: I. urodzeni przed rokiem 1920; II. urodzeni w latach 1921–1945; III. urodzeni w latach 1946–1970; IV. urodzeni w latach 1971–1995; V. urodzeni po 1996 r. (Sierociuk 2003, 134). Moi respondenci są reprezentantami pokoleń III–V, które roboczo nazywam w następujący sposób: pokolenie najstarsze: urodzeni w latach 1946–1970; pokolenie średnie: urodzeni w latach 1971–1995; pokolenie młodsze: urodzeni po 1996 r.

Podstawę materiałową stanowią nazwy pokarmów wyekscerpowane z rozmów przeprowadzonych z mieszkańcami Strzelczysk, Czyszek, Krysowic i Lipnik w obwodzie lwowskim w latach 2006–2018. Są to dane zebrane podczas badań terenowych i stanowią uzupełnienie do wcześniejszych badań. Omawiane leksemy zostaną zilustrowane kontekstami i informacją o przynależności pokoleniowej informatora. Taki sposób klasyfikacji materiału pozwoli zobrazować żywotność konkretnych nazw w poszczególnych przedziałach pokoleniowych. Metoda ta umożliwi zarówno obserwację grup słownictwa wychodzących z użycia, jak i tych, które są czynnie używane przez wszystkich informatorów. Mieszczą się tu również wyrazy nieznanne polszczyźnie literackiej oraz warianty fonetyczne i słowotwórcze leksemów znanych w gwarach polskich. Nie będzie to też lista wyczerpująca, zawierająca wszystkie dania typowe dla tego regionu. Przedstawiam tu nazwy najczęściej przygotowywanych potraw w świątecznym menu.

¹ Przez pole tematyczne, zgodnie z koncepcją Teresy Skubalanki (1966, 16), rozwiniętą następnie przez Jerzego Sierociuka, rozumiem zbiór wyrazów powiązanych na drodze skojarzeń, słowem jest ono „budowane na zasadzie asocjacji, skojarzenia, jest [...] pojemne znaczeniowo i może być bardzo rozległe, zawierające w sobie wiele szczególnie wyraźnie zakreślonych pól leksykalno-semantycznych” (Sierociuk 2003, 133); w obrębie pola tematycznego wyodrębnić można grupę leksyki skupionej wokół jednego z jego elementów, wówczas mamy do czynienia z subpolem tematycznym; natomiast mikropole tematyczne to jeszcze bardziej zawężona grupa wyrazów w obrębie subpola będąca zarazem najmniejszym zbiorem tematycznym w obrębie pola (Kobus 2015).

Badani polskojęzyczni mieszkańcy tych terenów posługują się polszczyzną południowokresową – regionalnym wariantem polszczyzny ogólnej w odmianie potocznej, z większą lub mniejszą liczbą cech kresowych (mowa mieszkańców wsi i przysiółków szlacheckich) (Rieger 2002, 22–24).

Materiał terenowy porównywałam z leksemami zawartymi w *Słowniku języka polskiego* pod red. Witolda Doroszewskiego (SJPD) oraz *Uniwersalnym słowniku języka polskiego* pod red. Stanisława Dubisza (USJP) w celu potwierdzenia jego występowania w polskim języku ogólnym. Poświadczeń w języku ukraińskim szukałam w Słowniku języka ukraińskiego pod red. I.K. Biłodida i nowszej wersji online² (SUM). Na podstawie dokumentacji *Słownika gwar polskich* i jego kartoteki (SGP) oraz *Małego słownika gwar polskich* (MSGP) zbadałam na jakich obszarach występowały omawiane leksemy w gwarach polskich i jakie miały zasięgi geograficzne. W książce pt. *Nadsianna: tradycyjna kultura i pobyt* Mychajła Hłuszka i Łesi Chomczak (Глушко, Хомчак 2017) oraz artykułach Wiry Szelemech odnalazłam potwierdzenia poświadczeń omawianych jednostek leksykalnych w ukraińskiej gwarze nadszańskiej, współistniejącej na eksplorowanych przeze mnie terenach (Шелемех 2008, 2009).

Pożywienie badanych mieszkańców wsi można podzielić na codzienne, świąteczne, obrzędowe, okolicznościowe i postne. Jedzenie świąteczne jest przygotowywane na święta kościelne czy na ważne uroczystości rodzinne, takie jak wesele, chrzciny czy pogrzeb. Potrawy tego typu zawsze są robione z najlepszych produktów, są też bardziej urozmaicone. Do niedawna jedzenie przygotowywano głównie z produktów pochodzących z własnego gospodarstwa. Każdy na wsi utrzymywał się z uprawy roli i hodowli zwierząt. Dziś inwentarz żywy jest znacznie mniejszy.

Obecnie pożywienie ludności ulega znacznym przeobrażeniom. Jest większe zapotrzebowanie na mięso. Sklepy miejscowe oferują gotowe produkty lub półprodukty spożywcze. Jednak miejscowa ludność preferuje wyroby kulinarne przyrządzane w domu, dość często z mięsa pochodzącego z własnego gospodarstwa.

Podczas świąt kościelnych i uroczystości rodzinnych jadano więcej i lepiej. Rodzajowo potrawy były takie same jak w dni powszednie, ale bardziej omaszczone, na stołach królowało mięso. Jeszcze do niedawna (do lat 80.) nie był to produkt masowej konsumpcji, pojawiało się ono na stołach w okresie świąt kościelnych (Bożego Narodzenia i Wielkanocy) oraz podczas rodzinnych uroczystości. Najwięcej potraw z mięsa przyrządzano bezpośrednio po świniobiciu, które miało miejsce dwa razy w roku – przed Bożym Narodzeniem i przed Wielkanocą, zaś w rodzinach biedniejszych raz w roku. Teraz również na niedziele przygotowuje się potrawy lepsze, pożywniejsze, często też takie, których wykonanie zajmuje gospodyni więcej czasu, niż w dni powszednie.

Zanim przejdę do prezentacji materiałów, zaznaczę, że badany przeze mnie teren jest obszarem, na którym współegzystuje kilka języków – polski, ukraiński, rosyjski. Z tego względu nazwy kulinariów są tu często zapożyczeniami, przy czym jedne nazwy mają szerszy zasięg, zaś inne ograniczają się do niewielkiego terytorium.

² <https://services.ulif.org.ua/expl/Entry/index?wordid=1&page=0>

Mięso i wytwory z mięsa nazywa się *świeżyzną* (SJPD reg. *świeżyzna*), najczęściej zaś *świeżyzną* (pot. *свіжина* SUM IX 80): *Najlepszy to czas jak w chałupi jest świeżyzna, wtedy cała chałupa pachni świeżyzną, to szkwarczki si smažo, to ódbiwna szkwierczy na patelni, wtedy jest co jeść* (MW78)³. *Jak je świeżyzna, to bidy ni ma w chałupi, zawsze coś na chlib si półoży fajnego, jakeś szperke miensa óbsmażónego, szkwarki, a już ó kiszce nawet ni wspomne* (MS62).

Na niedzielę i święta zawsze gotuje się rosół. Do niedawna makaron robiło się ręcznie, co zajmowało więcej czasu niż przyrządzenie makaronu gotowego, kupionego w sklepie. Ugotowane mięso rosółowe dodawano do talerzy z rosółem lub łączono z nim *maczkę* (*maczankę, maczajkę*) ‘sos, zasmażka’⁴, mówi się na to *maczka z mięsem* – czyli była to potrawa, którą można jeść jako danie drugie z pierogiem lub chlebem: *Dó makaranu zawsze robie maczke, żeby lepi smakował* (MG53). Poza tym jest to również danie wigilijne – *maczka* to też ‘sos z grzybami’: *Póza kwasym gótuje też maczke z grzybami, dó tegó pieke piróg* (MK58). Oprócz tego, nazwy takie jak *maczanka* oraz *maczajka* występują obocznie w mowie badanych mieszkańców i oznaczają ‘sos, zasmażkę’⁵; SJPD notuje leksem *maczanka* jako reg. ‘rodzaj kanapki, przekąski’. W ukraińskim *мачанка* ‘potrawa z sera i śmietany’ (SUM IV, 656) to w ukraińskiej gwarze nadszańskiej *мачинка*, zaś *мачка, маченка* to ‘sos, podlewa’ (Шелемех 2008, 2009).

Potrawą najczęściej przygotowywaną podczas świniobicia jest *kiszka* przyrządzana z kaszy jęczmiennej i gryczanej z dodatkiem krwi, tłuszczu i cebuli. Dokładnie *kiszka* to ‘rodzaj wędliny: kiszka wieprzowa przygotowywana ze świeżej krwi wieprzowej, kaszy gryczanej, gotowanych i zmielonych podrobów – wątróbki, płuc, serca, ozora, z wykorzystaniem jelit’. Leksem ten notują słowniki polskie (SJPD) i ukraińskie: *кишка* ‘ts’ (SUM IV, 157). Nazwa ta również jest powszechna w gwarach polskich⁶ i ukraińskich (Шелемех 2008, 2009). Jako wykwintne danie podawane jest ostatnio też na większe święta: *Co to tera za problem – tera to inó mieć piniendzy – idzisz du sklepu i kupujisz kiszke jake chcesz, ni musze czekać na zabici świniaka. Ale to so różne ju smaki, zależy jake si kupi te kiszke i ód kogó. Ja czynstó sama kupuje same puste kiszke ‘jelito’ i robie swoje kasze dó tegó, wtedy to ju je rarytas, bó wiem z czego je zrobiona. Takij sklipowij kiszki to ja si brzydze, bó mie wim, co óni tam włóżyli dó środka kiszki ‘jelita’* (MG54).

³ Skróty zawierają inicjały respondentów oraz ich rok urodzenia (ostatnie dwie cyfry).

⁴ W kartotece SGP wyraz ten notowany jest w następujących znaczeniach: 1) ‘roztopione masło’: z powiatu brzozowskiego; 2) ‘sos’: z powiatów – Cieszyńskiego, Bielska-Śląskiego, Opolskiego i rawickiego oraz 3) ‘danie wigilijne – zupa z piernika’ ze Śląska. W MSGP (139) trzecie znaczenie zapisane pod hasłem *moczka*.

⁵ W kartotece SGP *maczanka* to 1) ‘roztopione masło wlewane na środek misy z gęstą zacierką, którą się w nim macza, jedząc’ z powiatu krakowskiego i myślenickiego; 2) ‘podawana dawniej na weselu potrawa: ser ze śmietaną’: *maczanka z sytą i śmietany* z okolic Tomaszowa Lubelskiego; 3) ‘smażona słonina z tłuszczem, najczęściej zaprawianym śmietaną’ z Litwy, poza tym to również 4) ‘obrok konia’ z powiatu siemiatyckiego. Natomiast *maczajka* ‘sos, zasmażka’ poświadczona jest na Pomorzu.

⁶ MSGP wyraz *kiszka* podaje w znaczeniu ‘kwaśne mleko’ i poświadcza go na Śląsku.

Jak się robi kiszkę? *Kiszke to ni tak prostu zrobić, dó tegó trzeba dwie osoby, jedna, żeby trzymała puste kiszke ‘jelito’, a druga musi te kiszke napelniać. A jeszcze przyndzy to te kiszke ‘jelito’ trza najsampirw dobrze wyczyścić, wypłukać, żeby ni byłó jakich zarazków, brudu. Ja mam maszynke dó milenia mięsa i zamiast tych noży, co mielo miensó, zakładam take dluge nasadke, na to naciągám kiszke i tak sobi pomagám, by to wszystko sprawni poszłó. Czynstó córka mi póмага w tym (MK78).*

Leksem ten jest powszechnie znany wszystkim badanym respondentem.

Obocznie do *kiszki* odnotowałam występowanie nazwy **krowianka**, powszechnej w języku ukraińskim (SUM IV 362): *U mni mama zawsze mówila krówjanka. Tó i jak tak czynstó mówie, ale wim ży to tó samó co kiszka. Tó tak samó, raz mogę pówiedzić kiszka, raz krówjanka, zależy z kim gadám (AK96).* Pomimo że ta nazwa jest znana wszystkim badanym mieszkańcom, to nie przez wszystkich jest ona używana, zauważyłam, że najczęściej poświadczano ją w skupiskach, gdzie są rodziny mieszane, głównie w pokoleniu średnim i młodszym.

Dwie nazwy *kiszka* i *krowianka* są motywowane tym, z czego zostały zrobione. W *Słowniku języka ukraińskiego* **krowianka** to ‘kielbasa z krwi’ – nazwa powstała od tego, że najważniejszym składnikiem jest krew – ukr. *кров* (ros. *кровь*) (ESUM III, 99).

Jednym z najczęstszych dań świątecznych jest galareta z mięsa⁷. Na omawianym terenie istnieje kilka nazw. Są one motywowane głównie temperaturą przechowywania i spożywania: *studzienina*, *studzonina*, *chołodziec*; drżącą, niespoistą konsystencją: *drygle*, *dryhle*⁸ czy nazwą produktu, z którego została wykonana: *galareta*, *galaretka z mięsa*.

Postać *studzienina* // *studzonina* występuje obocznie do nazwy *chołodziec* wśród wszystkich badanych respondentów: *Jak robje studzónine, tó zawsze si nyrwuje, żeby si udała, żeby dobrze zastygła. Kiedyś pamientam jak rozdzielilam mięsko na talerzyki, jak rozlałam te rzadka galaretkę, tó mi ni zastygłó. Musialam na nowo odlać dó baniaka, dó wywarki, bó tegó dużo narobilam, coś za dwadzieścia talerzyki, no i musialam to znów zagotować i dodać żelatyny by zgęstniało. Bó tak normalni, tó si żelatyny ni daje. Taki żyhujący płyn powinien sam si zrobić z tych nóżek, z głowy świni (MG54).* A za chwile zaraz ta sama osoba może użyć leksemu *chołodziec*: *Dó chołodźcu dodaje troszkę mięska z indyka, żeby ni byłó takie źerne, upiękšam marchewko ładni pokrojono, czasy rzucam groszku zielonego, pietruszki (MG54).*

Forma *drygle* // *dryhle* została odnotowana w mowie mieszkańców młodszych, zamieszkałych w skupiskach, gdzie są rodziny mieszane: *Weż są troszku tych dryl, polic octy, bredzisz mieć lepszy smak, weż są jeszcze piroga dó tegó. Jak po świętach zostaje jeszcze kilka talerzy dryl, tó ja to potem przerabiam na mączkę (AS96).*

Pojawia się też nazwa dłuższa, opisowa **galareta z mięsa**, najczęściej używana przez Polaków, którzy posługują się lub starają się posługiwać poprawną polszczyzną: *Zrobilam kilka talerzyków galaretki z mięsa, dobrze mi to wyszłó, ostatnio to ładni udekorowałam marchewką i groszkiem, bo widzialam to w telewizji, bo ostatnio*

⁷ Szczegółowe zestawienie nazw ‘galarety’ w gwarach polskich, wraz z ich lokalizacją, przedstawił Józef Smył (1969).

⁸ O obfitości wariantów fonetycznych i morfologicznych leksemu *dryhli* pisała Rembiszewska (2019).

pokazywali, bo ja groszku pryndzy nigdy nie dawala (HK50). Występowanie tego wyrazu poświadczyla u respondentów starszego pokolenia.

W SJPD *studzienina* to GW. ‘galareta’, natomiast *chłodziec* to reg. ‘chłodnik’ z ukraińskiego. Kartoteka SGP formę *studzienina* notuje w Mp, zaś *chłodziec* w znaczeniu ‘chłodnik’ z Maz wsch (SGP IV [10], 17). Postać *drygle, dryhle, dragle, drahle* – notowane na wschodzie Polski – głównie w woj. lubelskim (Mp wsch, Maz wsch) (SGP VI [19], 370–371). Przytoczone leksemy *studzienina, chłodziec* oraz *dryhli* w znaczeniu ‘galareta z mięsa’ mają również swoje potwierdzenie w języku ukraińskim: *студенець* (SUM IX, 799), *холодець* (SUM XI, 115), *драгли* (SUM II, 404).

Kolejnym daniem mięsnym często przygotowywanym na świąteczny stół są kotlety mielone, które w omawianej polszczyźnie występują najczęściej w rodzaju żeńskim: ***kotleta, kotletka*** u wszystkich badanych respondentów: *Naróbiłam kótlew całe miske, będę mieć na kilka dni. Janek zjadł ód razu szyćry kotlety, co to je na jidnego chłopa. Dó kótlekw dódaje zawsze trochę mokryj bulki albó chleba. Dużó przypraw różnyh, ze dwa jajka, a nawet łyżke majónezu. Taki smak to daji trocha lepszy* (MG74).

Występowanie wyrazu w rodzaju żeńskim jest spowodowane wpływem języka ukraińskiego, w którym ta forma jest powszechna: ukr. *котлета*.

Starsi mieszkańcy obocznie do *kotleta // kotletki* wymieniają nazwę – ***sznycel, sznycla***: *Takich dobryh sznycelkw naróbiłam na objad, choćci jeść. Weź sobi tego szyncla nabirz* (BK50). *Dó sznyclów ja ni daje ani chleba, ani bulki w mliku. Tylkó samó miensó, cybule, czosnak, nó i ziola, przyprawy. Wtedy te sznycele so taki smaczne. Dó kotlety daje bulke, czy jak ni ma bulki, tó i chleb w mliku mocze i daje, ali sznycli ni, byz chleba si robi. Moja mama była góspódynio wyselno, pó wyselach gótowała, piekla, tó óna mnie tak nauczyła* (MK58).

W SWJD reg. mp. ***sznycel*** ‘kotlet mielony’. KSGP ***sznycel*** w znaczeniu ‘kotlet siekany lub mielony’ podaje z powiatów: jas, rzesz, dąb-tar, koniec, kroś, brzoz. Leksem ten występuje również w języku ukraińskim: ukr. *шницель* (SUM XI, 503).

Na określenie kotleta schabowego funkcjonuje powszechnie nazwa ***odbiwna***: *Ódbiwnie robie z piersi z kurczaka, abó z tuszy świni taki ładne mięskó ni żyrne, byz żyłek, dobrze ódbije młotkim. Ostatnió widziałam w tylywizorze, żeby zrobić ódbiwnie, żeby to miensko ni chlapało, tó to miensko włożyć w folie, dó wóreczka i wtedy ódbijać, i to dobra róбота, bó ani nic ni nachlapane, nó i tyn tłuczek, młoteczek czysty, tak samó ta dyseczka czysta. Człówik całe życi si uczy, dość czynstó ód młodyh* (MG54).

Moja tyściowa tak patrzyła co ja robie z to ódbiwno, że ja wkładam dó wóreczka, tyli przypraw tam daje, a potym ódbijam, i to tak czystó po mni zóstało, tó jij si to tak spódóbaló, ży sama tera tak robi (AK88).

Nazwa *odbiwna* znana jest wszystkim badanym mieszkańcom, wskazuje na to, że pochodzi z języka ukraińskiego lub rosyjskiego, a dotyczy procesu przetwarzania mięsa – odbijania tłuszkiem (ukr. *відбивна*, od *відбивати* ‘odbijać’, ros. *отбивна, отбивная* od *отбивать*). Brak w KSGP.

Podczas świniobicia wiele gospodyń robi zapasy na dłuższy okres, gdyż nie wszystkim da się spożyć od razu. Jednym z takich wyrobów jest ***tuszonka*** – mięso pokrojone w kawałki, duszone w różnych przyprawach i ziołach na małym ogniu w niewielkiej ilości wody i tłuszczu, a następnie przekładane do słoików, wekowane. Po otwarciu

słoika danie jest gotowe do spożycia, można je też podgrzać. Dodaje się na obiad do ziemniaków, makaronu, można tym też smarować chleb:

Tuszonka, to jest najlepsze co może być w domu dó jidzynia, zawsze można w każdej klópotliwyj sytuacji wyciągnąć, jak na przykład przyjdzie jaki nispódziwany gość, a już nic ni zóstału na stoli by czymś ugościć. To dani jest dobrze mieć zawsze pód ryńko. A i robienia z tym nidużó. Bu trzeba wybrać najładniejsze kawalki, albó odpadki ód płatów miensa, czy kości, dobrze to na kawaleczki pókrojić, no i dusić w ziołach, by to tak ładni i pachniało i smakowałó. Najważniejsze by miensó byłó wygótwane, by potým w słojikach ni pówyszczylało, by si ni zypsuło i ni poszłó na marne (GP50).

Leksem ten jest znany wszystkim badanym respondentom. Zarówno starsi, jak i młodszy mieszkańcy przygotowują to danie na różne świąteczne obiady. Brak poświęcenia w polszczyźnie ogólnej, w KSGP zanotowany jest tylko z Kresów pn. i pd. Występuje natomiast powszechnie w języku ukraińskim (pot. *тушонка* SUM X, 332), skąd został najprawdopodobniej zapożyczony.

Kolejnym produktem przygotowywanym podczas świniobicia jest *sało* // *sadło* // *słónina*. Są to wykrojone kawałki tłuszczu, odpowiednio solone, przyprawiane i konserwowane, by w dłuższym okresie serwować je na jakieś specjalne okazje. Sama forma *sało*, dość często występująca obocznie do *sadło*, co wskazuje na zapożyczenie z języka ukraińskiego, w którym występuje w takiej postaci: *сало* (SUM IX, 19); dial. *солонина* (SUM IX, 451), jest powszechna w mowie młodszych respondentów, zaś pokolenie starsze i średnie najczęściej wybiera postać leksemu *słónina*.

Z sałym trzeba uważać, ja mam wysoki ciśnieni, i mi żyrnego ni wolno jesć. Ja tylkó czasým sobi wezme na spróbowani. Ali mój chłop, tó si zajada, ósóbliwi dó piwa czy dó kiliszka mócnijszegó, wódki czy samogonki (SB64).

Sało tó teraz je w modzi, raz my poszli dó knajpki, a tam można sobi sało zamówić, jeszcze ó różnych smakach (HG80).

Sało tó taki delikates si zrobił, taki na specjalne okazji si ji (GS92).

Podczas wytapienia tłuszczu na smalec z mięsa niewykrojonego dokładnie z sadła, powstają skwarki. Jest to kolejny przysmak, który służy do smarowania chleba lub do omaszczenia zupy czy drugich dań. W omawianej gwarze u wszystkich mieszkańców powszechniejsza jest postać *szkwarek*, *szkwarka*, najczęściej w lm *szkwarki*, zaś o wiele rzadziej występuje w formie ogólnopolskiej *skwarek*, *skwarki*:

Jak smaże tyn żyr na smalić, tó zawsze zbieram sobi szkawarki dó osobnego słójiczka. Staram si, żeby tegó trochę uzbierać, bó to taki dobre czy to na chlib posmarować, czy ógolni jakó ómasta dó pirogów, dó bulby, na gółompki, tó teraz taki rarytas si zrobił. Dawnij aż tak się w tym nie rozsmakowywał człowik jak teraz to wszyscy chwalo, co to za przysmak te szkawarki. Szkwarki, ali jedyn szkwarek, ón, szkwarek (MG54).

Szkwarki przywożę abó ód mamy z Pnikuta, abó z tyściowo róbime jak zabijemy świnie na święta. Dódaje szkwarki dó zupy, dó pirogów, dawnij jak bylam u mamy i my tópilli słónine, tó my chlebym maczali te szkwarki i tak jedli (AK88).

W SJPD *skwarek*, *skwarka*, zaś w gwarach polskich tylko w powiecie cieszyńskim mamy postacie: *szkwarki*, *szkwórek* (KSGP)⁹. W omawianej gwarze notuję podobną

⁹ Więcej o nazwach skwarków w języku mieszkańców wielkopolskich wsi pisała Justyna Kobus (2021).

formę, powstałą prawdopodobnie pod wpływem języka ukraińskiego: *шкварка, шкварок* (SUM XI, 473).

Na koniec należy wspomnieć o tym, że niemal wszystkie wymienione dania okrasza się czy polewa *omastą*. Jedzenie wówczas smakuje, gdy jest *masne* ‘dobrze okraszone, tłuste’ (SJPD daw. dziś gw.; w kartotece SGP występuje na Śl oraz w Mp pd.; w ukr. *мачний* ‘ts’ SUM IV 640): *Zupa jest taka masna, ży ni moze tegó zjeść. Straszni masne so te pirogi, wszystkó aż splywa z nich* (MG54). Obocznie do tego przykładu w mowie średniego i młodszego pokolenia respondentów występuje wyraz *żyorny* ‘tłusty, dobrze okraszony’: *Te kótlety so za żyrne, a ja ni moze jesć tyle żyrnych rzeczy. Jidzyni za żyrne nie ji zdrowe, mnie potym pyczinka [‘wątroba’] pieczy* (AS96). Leksem ten jest powszechny w języku ukraińskim – *жирний* (SUM II, 531).

Z zaprezentowanego materiału wynika, że większość omówionych potraw jest współcześnie przygotowywana w takiej samej formie jak dawniej. Znaczna część słownictwa stanowi wspólny leksykon wszystkich pokoleń, np. *świeżyna, maczka, kiszka, studzonina // chłodziec, kotleta, tuszonka, szkwarki*.

Przedstawione słownictwo, którym posługują się badani polskojęzyczni respondenci, wyraźnie wskazuje na oddziaływanie języka ukraińskiego w omawianym polu tematycznym. Wiele nazw stosowanych jest bez świadomości zapożyczenia. Mamy tu zatem powszechnie występujące w mowie wszystkich informatorów określenia *świeżyna* ‘świeże mięso’, *tuszonka* ‘mięso duszone, zazwyczaj wekowane’, *odbiwna* ‘kotlec schabowy’. Pod wpływem ukraińskiej fonetyki powszechna jest forma *sało* ‘słonina, sadło’ oraz *szkwarki* ‘skwarki’, ukraińska fleksja zaznacza się w postaci rodzaju żeńskiego – *kotleta*.

Warto zaznaczyć, że formy *studzienina* oraz *chłodziec* są najczęściej używane przez wszystkie pokolenia w stopniu porównywalnym, nazwa *chłodziec*¹⁰ występuje w mowie badanych respondentów w zupełnie innym znaczeniu niż podają słowniki polskie. Leksem ten jest powszechnie znany w języku ukraińskim i jak widać zadomowił się na trwałe w gwarze polskiej. Ogólnopolska postać *galareta z mięsa* używana jest przez Polaków, którzy na co dzień starają się posługiwać poprawną polszczyzną.

Rzadsze formy *drygle, dryhle* ‘galareta z mięsa’ oraz *krowianka* ‘kiszka’ odnotowałam w mowie respondentów zamieszkałych w większych skupiskach ukraińskich, czy wywodzących się z rodzin mieszanych. Stały kontakt z językiem ukraińskim może powodować, że zanika świadomość obcej proveniencji wyrazu, ich pochodzenie zacierają się w świadomości pokoleń młodych.

W odwrocie są już nazwy *sznycel, sznycele* częste w mowie starszych mieszkańców. Są one zepchnięte do zasobu słownictwa biernego w średnim pokoleniu. Wyrazy *sznycel, sznycele* zastępowane nazwą *kotleta, kotletka*.

Młodzi ludzie nie unikają wyrazów zapożyczonych z języka ukraińskiego w kontaktach rodzinnych czy sąsiedzkich, gdyż weszły one na stałe do zasobu leksykalnego mieszkańców tych wsi. Faktem jest, że dochodzi do coraz silniejszej unifikacji języka polskiego z ukraińskim. Liczną grupę w czynnym zasobie leksykalnym zbadanych

¹⁰ W mowie pokolenia II (urodzeni w latach 1921–1945) nie używano tej formy, ale w tym artykule nie zajmuję się respondentami z tego przedziału pokoleniowego.

informatorów tworzą ukrainizmy, nie zawsze uświadamiane przez społeczność miejscową jako obce.

Zgromadzone przykłady świadczą o tym, że w warunkach dwujęzyczności system leksykalny młodych użytkowników gwary polskiej jest najbardziej otwarty i poddaje się wpływowi języka ukraińskiego, który – w wypadku tej grupy społeczności polskiej – dominuje w większości sytuacji komunikacyjnych.

Stopniowe i często nieuświadamiane przejmowanie słownictwa z gwar ukraińskich, ukraińskiego języka literackiego czy języka rosyjskiego sprawiło, że polszczyzna południowokresowa coraz bardziej asymiluje się z językiem ukraińskim. Mowa zbadanych informatorów znacznie odbiega od polszczyzny standardowej, a zarazem różni się od ogólnego języka ukraińskiego.

Literatura

- Ananiewa N. (2017), *Nazwy potraw w polskich gwarach na Litwie, Białorusi i Syberii wobec przemian cywilizacyjnych*, „Rozprawy Komisji Językowej Łódzkiego Towarzystwa Naukowego” LXIV, s. 5–12.
- Cybulski N. (1894), *Próba badań nad żywieniem się ludu wiejskiego w Galicji*, Kraków.
- Dziedzictwo kulinarne w kontekstach tradycyjnych i współczesnych*, red. J. Adamowski, M. Tymochowicz, Lublin 2018.
- Falińska B. (1991), *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*, [w:] *Regionalizmy w języku familijnym. Zbiór studiów*, red. K. Handke, Wrocław, s. 79–88.
- Falińska B. (2020), *Słownictwo ludowe Mazowsza, Podlasia i Suwalszczyzny. Pożywienie*, cz. I: *Byłe województwo suwalskie*, Warszawa.
- Kobus J. (2015), *Kierunki i dynamika zmian w języku mieszkańców wielkopolskich wsi na przełomie wieków XX i XXI*, Poznań.
- Kobus J. (2021), *Nazwy skwarki, skrzyzyczki, skrzoki ze słoniny w języku mieszkańców wielkopolskich wsi*, (w druku).
- Kowska-Lewicka A., Szromba-Rysowa Z. (1976), *Pożywienie ludności wiejskiej*, [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, t. 1, red. M. Biernacka, B. Kopczyńska-Jaworska, A. Kutrzeba-Pojnarowa, W. Paprocka, Wrocław, s. 353–376.
- MSGP, *Mały słownik gwar polskich*, red. J. Wronicz, Kraków 2009.
- Pelcowa H. (2001), *Interferencje leksykalne w gwarach Lubelszczyzny*, Lublin.
- Pelcowa H. (2015), *Nazwa i desygnat w zmieniającej się rzeczywistości wiejskiej*, [w:] *Odkrywanie słowa – historia i współczesność*, red. U. Sokólska, Białystok, s. 551–568.
- Pelcowa H. (2019), *Pogranicze językowe i kulturowe polsko-wschodniosłowiańskie w obliczu tendencji globalizacyjnych* (na materiale gwar Lubelszczyzny), „Rozprawy Komisji Językowej Łódzkiego Towarzystwa Naukowego” LXVI, s. 263–275.
- Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a nowoczesnością*, red. K. Smyk, T. Puđłocki, I. Wodzińska, Kolbuszowa 2017.
- Rembiszewska D. (2018), *Nazwy potraw w południowo-wschodniej Małopolsce jako przejaw kontaktów językowych* (bandurzak, lewasz, proziak), „Studia Pigioniana”, s. 137–145.

- Rembiszewska D. (2019), *Z lokalnych zapożyczeń wschodniosłowiańskich w gwarach polskich – dryhle ‘galareta’*, „Prace Filologiczne” LXXIV, s. 213–219.
- Rieger J. (2002), *Język polski na Ukrainie w XX wieku*, [w:] *Język polski na Ukrainie w końcu XX wieku*, cz. 1, red. J. Rieger, I. Cechosz-Felczyk, E. Dziegieł, Warszawa.
- SGP, *Słownik gwar polskich*, oprac. Zakład Dialektologii Polskiej Instytutu Języka Polskiego PAN w Krakowie, t. 1, kier. M. Karaś, t. 2–5, kier. J. Reichan, t. 6–8, kier. J. Okoniowa, t. 9–, kier. R. Kucharzyk, Wrocław–Kraków 1977–.
- KSGP PAN, *Kartoteka Słownika gwar polskich*, znajdująca się w Instytucie Języka Polskiego PAN w Krakowie, (<https://rcin.org.pl/ijp/dlibra/publication/37156>, 22.07.2021).
- Sierociuk J. (2003), *Założenia metodologiczne badań języka wsi*, Poznańskie Spotkania Językoznawcze, t. XI, red. Z. Krążyńska, Z. Zagórski, Poznań, s. 131–136.
- SJPD, *Słownik języka polskiego*, t. 1–11, red. W. Doroszewski, Warszawa 1958–1968.
- Skubalanka T. (1966), *Słownictwo miłosne poezji J. Słowackiego na tle tradycji*, Toruń.
- Smyl J. (1969), *Polskie gwarowe nazwy galarety*, „Prace Filologiczne”, t. XIX, s. 227–230.
- Tam na Podlasiu IV, Pożywienie – czyli o czymś dla ciała i ducha*, red. J. Adamowski, M. Wójcicka, Wola Osowińska 2014.
- Zakhutska O. (2018), *Słownictwo kulinarne gwary polskiej wsi Dorohań w Żytomierskiem, „Slavia Orientalis”*, t. LXVII, nr 2, s. 325–349.
- ESUM, *Етимологічний словник української мови*, red. O.C. Мельничук, t. I–VI, Київ 1982–2012 [Etymologiczny słownik ukrajins’koji mowy, red. O.S. Melnychuk, t. I–VI, Kyjiw 1982–2012].
- SUM, *Словник української мови*, t. 1–11, red. I.K. Білодід, Київ 1970–1980 [Słownik ukrajins’koji mowy, red. I.K. Biłodid, t. I–XI, Kyjiw 1970–1980], (<https://services.ulif.org.ua/exp/Entry/index?wordid=1&page=0>, 10.10.2021).
- Глушко М., Хомчак Л. (2017), *Надсяння: традиційна культура і побут*, Львів [Hłuszko M., Chomczak L. (2017), *Nadsiańnia: tradycijna kultura i pobut*, Lwiw].
- Шелемех В.П. (2008), *Назви страв та кухонного начиння в надсянському та наддністрянському говорах*, [w:] *Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства*, вип. 12: *Українська діалектна лексика як об’єкт словникарства та лінгвогеографії. До 100-річчя Миколи Андрійовича Грицака*, Київ, s. 216–219 [Szelemech W.P. (2008), *Nazwy straw ta kuchonnoho naczynnja w nadsians’komu ta naddnis’trians’komu howorach*, [w:] *Suczasnij problemy mowoznawstwa ta literaturoznawstwa*, випуск 12: *Ukrajins’ka dialektna leksyka jak ob’iekt słownykars’ta ta linhoweohrafiji. Do 100-riczczia Mykoły Andrijowycza Hrycaka*, Kyjiw, s. 216–219].
- Шелемех В.П. (2009), *Назви обрядових страв у надсянських говірках Яворівщини*, [w:] *Діалектологічні студії*, т. 8: *Говори південно-західного наріччя*, red. П. Грищенко, Н. Хобзей, Львів, s. 95–102 [Szelemech W.P. (2009), *Nazwy obriadowych straw u nads’ans’kich howirkach Jaworiwszczyny*, [w:] *Dialektolohiczni studiji*, т. 8: *Howory piwdenno-zachidnoho naricczia*, red. P. Hrycenko, N. Chobzej, Lwiw, s. 95–102].