

Lidia Przymuszała

Uniwersytet Opolski

Instytut Językoznawstwa

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

Dorota Świtała-Trybek

Uniwersytet Opolski

Instytut Językoznawstwa

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

Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska. Naczynia i sprzęty kuchenne – założenia projektu

Abstrakt: Celem artykułu jest zaprezentowanie koncepcji leksykograficznego opracowania gwarowego słownictwa należącego do jednego z subpól pola tematycznego KULINARIA. Praca rejestrująca nazwy naczyń i sprzętów kuchennych stanowi kolejny tom większego, interdyscyplinarnego projektu poświęconego dziedzictwu kulinarnemu Śląska, który pomyślany został jako seria tematycznych słowników języka i kultury regionu, archiwizujących i dokumentujących leksykę z różnych podpól szeroko rozumianych kulinariów.

W artykule omówiono cel, zawartość, charakter i przeznaczenie powstającego *Leksykonu dziedzictwa kulinarnego Śląska. Naczynia i sprzęty kuchenne*; przedstawiono budowę artykułu słownikowego, którą zilustrowano wybranymi przykładami.

Słowa kluczowe: Śląsk, słownictwo gwarowe, leksykon języka i kultury, nazwy naczyń i sprzętów kuchennych.

Abstract: *Lexicon of Silesian culinary heritage. Kitchen utensils and equipment – project assumptions.*

The aim of this article is to present the concept of a lexicographic study of dialectal vocabulary belonging to one of the subfields of the thematic field of CULINARY ARTS. The work, which records the names of kitchen utensils and equipment, constitutes another volume of a larger interdisciplinary project dedicated to the culinary heritage of Silesia. This project is designed as a series of thematic dictionaries of the language and culture of the region, archiving and documenting the lexicon from various subfields of broadly understood culinary arts.

The article discusses the purpose, content, nature, and intended use of the emerging *Lexicon of Silesian Culinary Heritage. Kitchen Utensils and Equipment*. It also presents the structure of a dictionary entry, illustrated with selected examples.

Keywords: Silesia, dialectal vocabulary, lexicon of language and culture, kitchen utensils and equipment terminology.

Wprowadzenie

Od dłuższego czasu wciąż niesłabnące zainteresowanie wzbudzają kulinaria, czego przejawy widać na różnych płaszczyznach i w różnych formach działania. Świadczą o tym chociażby liczne programy telewizyjne o zróżnicowanej formule dotyczące gotowania, powstające wciąż nowe blogi kulinarne i fora internetowe, rozmaite lokalne inicjatywy podejmowane przez koła gospodyń wiejskich czy regionalne festiwale z jedzeniem w roli głównej, będące częścią rozwijającej się dynamicznie od jakiegoś czasu, niezwykle modnej turystyki kulinarnej¹. Ale oprócz wymiaru komercyjnego, praktycznego czy ludycznego kulinaria posiadają także walor poznawczy, naukowy – są bowiem niezwykle interesującym i inspirującym obiektem badań dla specjalistów różnych dyscyplin naukowych (antropologów, socjologów, etnologów, kulturoznawców, historyków kultury czy językoznawców)². Dowodzą tego organizowane (często interdyscyplinarne) konferencje³, a przede wszystkim – liczne publikacje poświęcone tej tematyce. W bogatej literaturze przedmiotu zagadnienia „kuchni i stołu” ujmowane są wieloaspektowo, synchronicznie i diachronicznie, zarówno w narodowej, jak i regionalnej mikroskali (Witaszek-Samborska 2005, 8). I to właśnie kuchnie regionalne wzbudzają w ostatnim czasie szczególne zainteresowanie, co znajduje swój wyraz w badaniach nad dziedzictwem kulinarnym poszczególnych regionów, wśród których na uwagę zasługują szeroko zakrojone w tym względzie badania śląskoznawcze.

Początki naukowej refleksji dotyczącej kuchni śląskiej sięgają drugiej połowy XIX w. Są to głównie materiałowe opracowania ludoznawców, folklorystów, etnografów, rzadziej historyków (polskich jak i niemieckich), poświęcone życiu mieszkańców śląskiej wsi i osiedli przemysłowych, w których tu i ówdzie pojawiają się pierwsze wzmianki o spożywanych potrawach. Dopiero w okresie powojennym ubiegłego wieku następuje właściwy rozwój systematycznych badań etnograficznych nad pożywieniem na Śląsku, prowadzonych przez Zofię Szrombę-Rysową. Dalszy, znaczący wzrost zainteresowań tą problematyką daje się zauważyć od lat 90. XX w., czego wyrazem są rozmaite prace nie tylko etnologiczne, ale także kulturoznawcze i językoznawcze⁴. Wśród tych ostatnich wskazać należy prace dwóch opolskich badaczek: kulturoznawcy – Doroty Światały-Trybek i językoznawcy – Lidii Przymuszały. Prowadzone przez nie wspólnie od 2017 roku interdyscyplinarne badania nad śląskimi kulinariami zaowocowały licznymi artykułami i monografiami poświęconymi tejże problematyce.

¹ Zob. na ten temat (Woźniczko, Jędrusiak, Orłowski 2015).

² To interdyscyplinarne podejście do szeroko rozumianej sztuki kulinarnej coraz częściej w literaturze przedmiotu określane jest pojęciem *kulinarystyka*. Warto nadmienić, że w obszarze niemieckojęzycznym zainteresowania problematyką kulinarną rozwinęły się nawet do samodzielnej dyscypliny naukowej znanej jako *Kulinaristik* (Haliniak 2021, 580–581).

³ Np. konferencje: *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*, Kraków, 16–17.11.2013; *Tradycyjne pożywienie – od codzienności do sacrum po produkt regionalny*, Lublin, 5–6.09.2017; *Kulinaria – wizytówką regionów turystycznych*, Warszawa, 4.04.2017; *Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś*, Katowice, 9.05.2017; *Przy wspólnym stole*, Warszawa, 29–30.06.2017; *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych*, Opole, 2–3.03.2020; *Die kulinarische Welt in Sprache, Kultur und Literatur II*, Wrocław, 28–30.11.2024.

⁴ Na temat badań śląskoznawczych dotyczących kulinariów regionu zob. Przymuszała, Światały-Trybek 2017, 219–223).

Podjęmowane w nich przez badaczki kwestie dotyczą m.in.: wieloaspektowych analiz wybranych grup gwarowej leksyki kulinarnej pokazanej na szerokim tle kultury regionu, w powiązaniu z tradycją i obyczajowością Śląska; procesu przemian, jakim podlegają kulinaria i nazywające je leksemy; współczesnych odsłon tradycyjnych potraw i nowych tendencji nazwotwórczych; językowo-kulturowego obrazu śląskich kulinariów we frazeologii i paremiologii gwarowej; motywacji i struktury formalno-semantycznej wybranych nazw potraw⁵. Oprócz naukowych analiz i konstatacji prace te dostarczają także bogactwa materiału dokumentacyjnego, co z uwagi na dynamikę zmian słownictwa dialektalnego jest niezwykle wartościowe.

Cel, zawartość i charakter leksykonu

Na potrzebę dokumentowania leksyki gwarowej zwracała uwagę m.in. Halina Karaś, podkreślając, że choć polska dialektologia może poszczycić się wieloma opracowaniami, to dokumentacja słownictwa gwarowego ciągle jest niepełna:

Mimo dużej liczby słowników gwarowych oraz monografii, w których uwzględniano również leksykę, czy wyborów tekstów gwarowych i szeroko nieraz zakrojonych studiów, nierzadko stykamy się z sytuacją, że jeszcze obecnie w badaniach terenowych odnotowujemy słownictwo nieznane czy w niepoświadczonych do tej pory znaczeniach lub postaci formalnej (Karaś 2019, 19).

O konieczności, czy wręcz o „obowiązku pamięci i ochrony leksykalnego dziedzictwa regionalnego” pisała także Halina Pelcowa:

Słownictwo gwarowe [...] jest nie tylko ważnym ogniwem w łańcuchu dziedzictwa kulturowego regionu, ale także tą częścią dziedzictwa, która za kilka lat będzie niemożliwa do odtworzenia. Gwara odchodzi wraz z najstarszym pokoleniem mieszkańców wsi, a zatem w obliczu szybkich zmian cywilizacyjnych, technologicznych i postępujących procesów globalizacyjnych, utrwalenie zanikającego słownictwa ma szczególny wymiar pokoleniowy z transferem nie tylko słów i ich znaczeń, ale systemu niesionych przez nie wartości (Pelcowa 2023, 10)⁶.

Według lubelskiej uczzonej, szczególne zadanie dokumentacyjne przypada leksykografii:

W tym zakresie – jak pisze dalej – nie do podważenia jest rola leksykonów gwarowych, gromadzących bardzo często te elementy języka, które należą do przeszłości, ale uczestniczą w pełnym przeżywaniu współczesności i kreowaniu przyszłości. Ta powinność wynikająca z Konwencji UNESCO 2003, jest prawem i obowiązkiem użytkowników języka każdego regionu, a także miarą miejsca i czasu (Pelcowa 2023, 11).

⁵ We wstępie do *Leksykonu dziedzictwa kulinarnego Śląska* w rozdz. II. *Bibliografia* można znaleźć wykaz ich prac poświęconych tym zagadnieniom.

⁶ Por. Karaś 2019, 20–21, 26.

A zatem – jak konstatuje badaczka – istnieje potrzeba nie tylko ocalenia od zapomnienia tego, co było, i co jeszcze pozostało, ale odkrywania gwary na nowo (Pelcowa 2019, 13).

Takie też zadanie ma pełnić, będący w przygotowaniu, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska. Naczynia i sprzęty kuchenne* D. Światały-Trybek i L. Przymuszały. W tym miejscu wyjaśnienia wymaga zawarte w tytule słowo *kulinaria*. Zauważyć należy, że jest to pojęcie bardzo szerokie, choć zazwyczaj obejmuje się nim tylko potrawy, składniki spożywcze, napoje i trunki oraz całe dania. Tymczasem w jego zakres wchodzi także: cechy oraz właściwości pokarmów i ich składników; osoby; miejsca związane z jedzeniem; używki; rodzaje posiłków; miary objętości i wag; zawody kulinarne; czynności związane z jedzeniem i przygotowywaniem dań, a także naczynia i sprzęty używane w kuchni do ich przyrządzenia i spożywania (por. Batko-Tokarz 2019, 209–212; Przymuszała, Światały-Trybek 2021, 8; Witaszek-Samborska 2005, 9).

Opracowywany leksykon gromadzi wybraną grupę leksemów należących do tak właśnie rozumianych kulinariów. Patrząc na kulinaria śląskie przez pryzmat słownictwa z nimi związanego, autorki uczyniły przedmiotem opisu jedno z subpól pola tematycznego KULINARIA, tj. nazwy naczyń i sprzętów kuchennych. Zaznaczyć należy, że zgromadzony w leksykonie materiał znacznie wykracza poza ramy tego, co zapowiada druga część tytułu. Oprócz nazw naczyń i sprzętów kuchennych w tomie znajduje się także inne słownictwo dotyczące kuchni i rozmaitych elementów jej wyposażenia oraz leksyka w różny sposób z kuchnią powiązana. A zatem będzie to słownictwo odnoszące się do:

- **naczyń**, służących do gotowania/pieczczenia/smażenia, serwowania, spożywania posiłków oraz picia napojów (*blacha, garnek, patelnia, brytfana, tyglik; miska, patera; taler; kubek, szolka, żydlik*);
- **naczyń** przeznaczonych do przechowywania różnych produktów oraz płynów (*achtla, beczka, ceber, flasza, krauza, skopiec*);
- **sztućców** (*leżka, nóż, widelka*);
- **sprzętów kuchennych**, czyli narzędzi i przyborów używanych do przygotowywania jedzenia (*cedzidelko, kwyrlok, szufonka ‘chochla’, tarluszko, tłuk, warzecha*);
- **urządzeń** (*lodówka, maszynka do mięsa, maśnica, mikser, młynek, piec, piekarszczo*);
- **mebli**, będących częścią wyposażenia kuchni (*almaria, bifej, ława, łyznik, stół, rama, ryczka, zydelek*);
- **pomieszczeń** związanych z przygotowywaniem potraw, a także z przechowywaniem jedzenia i produktów spożywczych (*kamerlik, komora, kuchyń, piwnica, sień, spiżarnia, strych, waszkuchnia*);
- **części urządzeń**, np. części pieca chlebowego czy maselnicy (*bratrura ‘piekarnik’, bijak ‘tłuczek w maselnicy’, kółko ‘część maselnicy’, ring ‘krążek żeliwny w płycie pieca węglowego’, wierszynek ‘górną część maselnicy’, toporka ‘kij z kółkiem do mieszania i ubijania śmietany w maselnicy’*);
- **akcesoriów**, czyli drobnych przedmiotów, będących na wyposażeniu kuchni (*cedzka ‘płócienna szmatka służąca do przecedzania mleka po dojeniu’, gumin*

‘gumowa uszczelka do weków’, *mazaczka* ‘pędzelek z gęsich piór do smarowania ciasta’, *skórzany paluch* ‘skórzany ochraniacz na palec, pełniący funkcję dodatkowego zabezpieczenia rany po skaleczeniu się’).

Nadmienić trzeba, że pewne sprzęty, których nazwy znajdują się w słowniku, były niegdyś stosowane zarówno w kuchni, jak i w gospodarstwie domowym (np. *cebrzyk*, *ryczka*)⁷.

Leksykon pomyślany został jako rodzaj tematycznego słownika języka i kultury regionu. Przy wypracowywaniu jego koncepcji wykorzystano wiedzę na temat różnych rozwiązań metodologicznych stosowanych w tego typu pracach, m.in. w *Słowniku gwar Lubelszczyzny* Haliny Pelcowej czy w *Ilustrowanym leksykonie gwary i kultury podhalańskiej* Józefa Kąsia. Słownik będzie miał charakter niedyferencyjny, co oznacza, że znajdzie się w nim zarówno leksyka charakterystyczna tylko dla dialektu śląskiego, jak i słownictwo wspólnoodmianowe (znane innym gwarom i polszczyźnie ogólnej).

Baza materiałowa

Szacuje się, że *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska. Naczynia i sprzęty kuchenne* obejmie około tysiąca haseł. Wzbogaceniem, a zarazem integralną częścią opracowania, będą zdjęcia⁸, które wykonane zostały podczas badań terenowych przez jedną z badaczek. Jeśli chodzi o bazę źródłową, to jej zasadniczą część stanowią materiały zebrane w terenie w latach 2017–2024 w obrębie dwóch województw – śląskiego i opolskiego, podczas prowadzonych przez autorki badań z zastosowaniem różnorodnych technik pozyskiwania danych, jak: przeprowadzanie wywiadów (indywidualnych, fokusowych) z osobami czynnie posługującymi się gwarą, reprezentującymi poszczególne grupy wiekowe, tu zwłaszcza z członkiniami kół gospodyń wiejskich, związków śląskich kobiet wiejskich i innych stowarzyszeń zajmujących się upowszechnianiem i promowaniem dziedzictwa kulinarnego Śląska; rejestrowanie wypowiedzi informatorów podczas uczestnictwa w przeglądach, konkursach i festynach kulinarnych; a także jawne bądź ukryte uczestnictwo w codziennym życiu ludzi.

Ponadto materiały pozyskane zostały również ze źródeł drukowanych: dawnych i nowszych opracowań etnograficznych (polsko- i niemieckojęzycznych) oraz słowników i atlasów gwarowych⁹. Pod względem chronologicznym jest to materiał zróżnicowany. Najstarszy pochodzi z drugiej połowy XVIII w. i wyekscerpowany został z pracy Józefa

⁷ W tej kwestii przyjęto zasadę, że jeżeli jest poświadczenie materiałowe, pokazujące zastosowanie danego sprzętu nie tylko w gospodarstwie (choć zwykle takie jest jego podstawowe przeznaczenie), ale również i w kuchni, nazwę włącza się do leksykonu.

⁸ Na temat znaczenia ilustracji we współczesnych słownikach gwarowych zob. Kąs 2021.

⁹ Są to następujące pozycje: *Słownik gwar śląskich* pod red. Bogusława Wyderki (t. 1–17, w zakresie liter A–Ł); *Słownik gwar śląskich*, t. 18 w opracowaniu zespołu autorskiego: Agata Haas, Małgorzata Iżykowska, Krzysztof Kleszcz, Marzena Muszyńska (obejmujący początek litery M), *Słownik gwarowy Śląska Cieszyńskiego* pod red. Jadwigi Wronicz, *Mały słownik gwarowy Górnego Śląska* autorstwa Bożeny Cząstki-Szymon, Jerzego Ludwiga, Heleny Synowiec oraz *Atlas językowy Śląska* Alfreda Zaręby. W niewielkim stopniu wykorzystano również zasoby kartoteki *Słownika gwar śląskich* (w zakresie liter M–Ż).

Kauschkego *Hochzeitsgebräuchen im polnischen Oberschlesien* opublikowanej w 1788 r., natomiast jego trzon stanowi słownictwo XX-wieczne oraz współczesne (z początku wieku XXI).

Budowa hasła słownikowego i zasady redakcyjne

W słowniku obowiązujący będzie układ alfabetyczny, hasłami będą zarówno pojedyncze wyrazy, jak i związki wyrazowe. Artykuł hasłowy będzie zawierać następujące elementy (każdy z nich to odrębna, wydzielona graficznie jednostka hasła): wyraz hasłowy, wymowę, odmianki fonetyczne, znaczenie bądź znaczenia w przypadku hasel polisemicznych, materiał egzemplifikacyjny, elementy uzupełniające znaczenie, dokumentację geograficzną i źródłową, synonimy i wyrazy bliskoznaczne, informacje o pochodzeniu bądź motywacji objaśnianego wyrazu oraz odsyłacze.

– **wyraz hasłowy**

postać hasłową będzie stanowić forma wyrazowa najlepiej umotywowana w materiale (kryterium frekwencyjne) – o wysokiej frekwencji i najszerszym rozprzestrzenieniu geograficznym. Wyraz hasłowy będzie podany w pisowni ogólnopolskiej z uwzględnieniem zleksykalizowanych właściwości fonetycznych dialektu śląskiego (jak np. mazurzenie, pochylenie samogłosek czy uproszczenia grup spółgłoskowych);

– **wymowa**

informacja o wymowie hasła sygnalizowana skrótem *wym.* podawana będzie tylko w sytuacji, gdy zapis zgodny z przyjętą ortografią mógłby utrudnić właściwe odczytanie brzmienia hasła, tak jak w przypadku hasel **ESSERWIS**, czy **GLSSZRANK** (*wym.* es-serwis, glas-szrank);

– **odmianki fonetyczne**

tu podane zostaną różne sposoby wymawiania wyrazu gwarowego (czyli warianty wymowy), jakie odnotowano w materiale – podane zgodnie z pisownią źródła;

– **znaczenie** bądź znaczenia w przypadku hasel polisemicznych (poprzedzone cyframi arabskimi); na potrzeby leksykonu wypracowano taki sposób definiowania znaczeń, który łączy elementy klasycznej definicji realnoznaczeniowej z encyklopedyczną i pragmatyczną. Choć definicje typu encyklopedycznego nie znajdują uznania wśród współczesnych leksykografów, to jednak z uwagi na przeznaczenie i charakter *Leksykonu* ich obecność w słowniku jest nie tylko w pełni uzasadniona, ale także konieczna. Zadaniem gwarowych opracowań języka i kultury jest bowiem zachowanie zarówno ginącej leksyki, jak i kultury. Stąd powszechność w tego typu pracach definicji realnoznaczeniowej oraz encyklopedycznej, dającej opis nie tyle leksemu, co desygnatu czy zjawiska¹⁰;

– **materiał egzemplifikacyjny**

w dokumentacji hasła znajdują się autentyczne wypowiedzi mieszkańców, odnotowane podczas badań terenowych, oraz cytaty pochodzące ze źródeł drukowanych, opatrzone lokalizacją geograficzną i źródłową (sygnalizowaną odpowiednimi

¹⁰ Zob. Okoniowa 2008, 244–245; Przymuszała 2013, XVII.

skrótami). Cytaty zostaną dobrane tak, aby pokazywały nie tylko językowe konteksty funkcjonowania wyrazu, ale także uwarunkowania kulturowe nazywanego przezeń desygnatu. Konteksty będą m.in. pokazywały:

- **do czego dane naczynie służy / jakie jest przeznaczenie danego pomieszczenia:** važexũm se rýššãũ; f pecu peče še; do uezńika douvou še uezki; ve žuroku še kiši žur; zapasy sòm f kómože; vodã še noiši ve vėdže; putńa na cukur; na brůtfanax se peče; mazačkũ še brytki maže; na staũku se šeži; kava pije še f šaulce; ve vaškuxńi perũm, važũm i jezũm;
- **z czego jest naczynie wykonane:** važexy sũ z ževa; żeliwny tyglik; skopez bũũ dřevanny; šklannãũ bajńka; bũncloũki sũ zrobũne z glĩny; miska glĩnan-no; Buchty na „gošcinę” pieczono w „piekoczach” metalowych, wyrabianych w kwiatki; putnie ze šwiyrkowego dřzewa; rušta mušũ byžũ zrobũne ze želĩva; solńickã porcelanovou z dřevanny deklĩkx; šmėtańik – glĩńane nočyńi; tũoček jez džeńanny a štafer drócanny;
- **z jakich elementów się składa:** rõma mo kouėcki do vĩašãno šolek; na rũme sũ xauki, co iže gãurnek povejšić; stoũek ma štyry kopytka;
- **jaka jest jego wielkość:** srogo beča; maũo bečkũũka; bečuuečka to je takou maũou bečka; vėlki bũnclog; mĩa to je vėlo mĩaka; vėlki tygel a maũy tyglĩk;
- **jaki jest kształt naczynia:** słomionki okrãgle i podłużne; okrãgly talerz; grańũfka – grańato (‘kanciasta’) šklũnka itp.;

– **elementy uzupełniające znaczenie**

to dodatkowe elementy będące nośnikami różnorodnych treści kulturowych wyrażonych przez utrwalone związki wyrazowe oraz teksty i zjawiska folkloru, jak: frazeologia, przysłowia i powiedzenia, pieśni, współczesne piosenki, rymowanki, przekazy wierzeniowe itp. Mają one stanowić dopełnienie samej definicji, jak i cytatów;

– **dokumentacja geograficzna**

informacje o lokalizacji geograficznej wyrazu każdorazowo podawane będą przy cytatach, jednak zasadniczym miejscem, w którym znajdzie się pełna dokumentacja geograficzna hasła, będzie samodzielny, wyodrębniony graficznie dział, sygnalizowany tytułem *Geografia*. Informacje dotyczące geografii będą dwójakiego rodzaju: szczegółowe, polegające na podaniu nazwy miejscowości i skrótu powiatu, oraz uogólnione, wskazujące na subregion Śląska;

– **dokumentacja źródłowa**

w tym dziale podane zostaną wszystkie źródła, z których pochodzi materiał dotyczący danego hasła, uporządkowane następująco: własne materiały terenowe, źródła etnograficzne i inne (podane w kolejności alfabetycznej) oraz opracowania leksykograficzne;

– **synonimy i wyrazy bliskoznaczne**

pod danym hasłem w kolejności alfabetycznej będą podawane wszystkie wyrazy o identycznym lub zbliżonym znaczeniu, które odnotowano zarówno w jednej miejscowości, jak i na szerszym obszarze;

– **informacje o pochodzeniu** (w przypadku wyrazów zapożyczonych wskazuje się na język i podstawę zapożyczenia) **bądź o motywacji** objaśnianego wyrazu;

– **odsyłacze**, które będą łączyć hasła powiązane semantycznie.

Obligatoryjnymi składnikami hasła będą definicja znaczenia oraz materiał przykładowy z podaniem lokalizacji i źródła. Pozostałe składniki to fakultatywne elementy struktury hasła, które mogą występować w różnych konfiguracjach w zależności od hasła i materiału, jakim dysponowano. Artykuły słownikowe skonstruowane zostaną tak, aby w sposób umiejętny i wyważony łączyły treści etnograficzne z językowymi.

A oto przykładowe hasła ilustrujące sposób opracowania materiału w *Leksykonie*:

Łyżnik¹¹

(*łyżnik Ortowice koz; Żędowice strzel; Kościeliska ol; Opole-Grudzice*)

‘drewniana wisząca półka, składająca się z dwóch części: wieszadelka i deszczułki z otworami, do których wkładano łyżki, małe warzechy czy → *fyrloki*; wykonana najczęściej z drewna jaworowego lub bukowego, mogła być też malowana, w Beskidzie Śląskim misternie zdobiona’:

Śród naczyń domowych wyróżniają się zdobieniem: łyżnik, solniczka, cedzidło, a poniekąd też stępa i stępka. Łyżnik. Forma łyżnika tutejszego, inna niż na Podhalu, znana jest na całym Śląsku. Nigdzie jednak łyżnik nie posiada tej różnorodności zdobienia, jak w Beskidzie. Jest on złożony z dwóch części: półkolistej, poziomo umieszczonej deszczułki, do której wkłada się łyżki i rogalki, oraz deszczułki prostopadłej, służącej do zawieszania. Zdobienie głównej części łyżnika, t. j. półkolistej deszczułki, jest rzadkie. (...) Druga zaś część łyżnika, tzw. wieszadelko, jest zawsze zdobiona. (...) Łyżnik z ozdobnym wieszadelkiem nie należy do dawnych przedmiotów góralskich. Sądząc na podstawie wiadomości miejscowych, jak i najstarszych okazów noszących daty, należy jego pojawienie się określić na połowę XIX wieku. Pierwotny łyżnik beskidzki posiadał zamiast wieszadelka wyciętego z deszczułki jedynie leszczynowy lub bukowy kabłączek. Jakkolwiek w niektórych chatach beskidzkich po dzień dzisiejszy obywają się bez łyżnika, wkładając łyżki za zwykłą listwę, przybitą do ściany izby, to przecież należy on do najpowszechniej zdobionych przedmiotów. (...) Obecnie łyżnik drewniany coraz bardziej zanika, a jego miejsce zajmuje druciany „kupiony na targu” *Istebna ciesz* [GładGór 69-71]; Łyżniki, solniczki i stołki posiadają bardziej urozmaicone zdobienia: obok korbków spotykamy gwiazdy, serca, półksiężycy, koła, etc. *ŚlCiesz* [GładGór 115]; Śląskie łyżniki były najczęściej wykonane z drewna jaworowego. Miały niewielką półokrągłą lub prostokątną deseczkę z otworami na łyżki, połączoną z pionowym wieszadelkiem o urozmaiconych zdobieniach w kształcie gwiazdy, serca, kwiatów, niekiedy baranich rogów czy ludzkich postaci *GŚl* [Kubit 127-128]; Często malowane one [łyżniki] były w kwiaty stonowanymi barwami (ciemna czerwień, brąz, zieleń). Z terenu raciborskiego i opolskiego znane są łyżniki w postaci podłużnych pudełek z ruchomą przykrywką. Powierzchnia ich była rzeźbiona i profilowana, zwykle przy bocznych krawędziach, oraz malowana różnymi odcieniami brązu, bieli i czerwieni. W roślinny ornament często wkomponowywano inicjały wytwórcy i datę wykonania *Rac, Op, GŚl* [Lipa 161-163]; łyżki do jedzenia, rogułki i warzeszki przechowywano w ozdobnych łyżnikach bukowych, zwanych również warzesznikami, zawieszanych

¹¹ W tekście nie podaje się rozwiązania skrótów powiatów i źródeł zastosowanych w przykładowych artykułach słownikowych.

na ścianie tuż koło pieca kuchennego. Łyżnik składał się z półkolistej osadki poziomej, przymocowanej do pionowego wieszaka. W osadce znajdowały się liczne otwory okrągłe lub podłużne, w które wkładano wspomniane przybory *ŚlCiesz* [OWyp 95]; W Beskidzie Śląskim ze świerka wyrabiano: putnie, czyli wiadra do noszenia wody, sondki na mięso, szafliki, grotki, konewki, faski, skopce, puciery, obońki oraz czerpaki, łyżniki i chochle *ŚlCiesz* [Adam 104]; łyżników już dzisiaj nie ma w kuchni *Pyskowice gliw* [ArchWł]; taki drewniany łyżnik wisi w naszej izbie regionalnej koło *bifyja Chudów gliw* [ArchWł]; *użyški dovo še do užynika Ochaby ciesz* [SGŚ XVII]; Gaździno wzięła dwie łyżki z łyżnika [ŚlCiesz]; *pyrwy to wišou uęžnik Ortowice koz* [SGŚ XVII]; *Do uęžnika douvou še uęški Żędowice strzel* [SGŚ XVII].

Geografia: Zaolzie RCzes; Istebna, Jaworzynka, Kozakowice G, Ochaby ciesz; ŚlCiesz; Chorzów; Chudów, Pyskowice gliw; Piekary Śl-Kozłowa Góra; GŚl; Rac; Ortowice koz; Żędowice strzel; Kościeliska ol; Opole-Grudzice; Op.

Źródła: [ArchWł]; [Adam 104]; [BukSzt 127]; [BytSub 26]; [DubChłop 30, 36]; [GładGór 69-71, 115]; [JanŁyż 201, 202, 204, 206, 213]; [Lipa 161-163]; [Kubit 127-128]; [OWyp 95]; [SzromŚl 108]; [SGŚ XVII]; [ŚlCiesz].

↳ łyżecznik, łyżelnik, warzesznik.

Nazwa utworzona od wyrazu *łyżka*.

Waszkuchnia

(waškuchnia *Żędowice strzel; Zębowice ol; Stare i Nowe Siolkowice op*)

‘pomieszczenie gospodarcze w obrębie domu (np. w piwnicy) lub poza nim, pełniące funkcję pralni, a w okresie letnim także kuchni, wyposażone w piec albo palenisko do gotowania, → *kastrol* oraz stół. Przygotowuje się w nim pokarm dla zwierząt gospodarskich, przetwory na zimę, gotuje potrawy o intensywnym zapachu (np. kapustę kiszoną na bigos), patroszy i skubie drób z piór; odgrywa ważną rolę podczas świniobicia, sprawia się tu mięso po uboju zwierzęcia, wyrabia wędliny oraz inne specjały (*krupnioki, żymłoki, leberkę* i in.); nazywane także letnią kuchnią’.

W domu my nie mieli wody, trzeba było ją nosić ze studni, a we waszkuchni była woda. Tam był piec warzalny, gotowało się tam obiady, gotowało się tam szrot do świni. Życie takie domowe toczyło się we waszkuchni. Tam my też jedli obiady. Jak było świniobicie, to robiło się tam przetwory, masarz rozkładał deska i działał. W domu była biolo kuchnia, ale tam nie gotowało się, tam stoł bifyj od omy *Kotulin gliw* [ArchWł]; We taki pywnicy boło jedne wspólne ważne pomiyszczyne. To boła waszkuchnia (co nikerzy prali tam pranie). Tam bōł taki wielgachny piec ze kotłym, kupa wielkich i myńszych garcow, wielke trzi stoły, stołki, a to po to, że jak wtoś robił świniobicie, to niy miol krōmu we doma, yno wszystko tam szykował *Ruda Śl-Orzegów* [Jon 16]; Istnienie osobnych letnich kuchni, tzw. waškuchni odnosi się do okresu międzywojennego, a zwłaszcza ostatnich lat wojny. Najpierw wprowadzili je robotnicy, następnie niektórzy rzemieślnicy, rzadko zamożni rolnicy. Służyły one zasadniczo przez cały rok za pralnie, natomiast w okresie letnim, od maja do października, gotowano w nich posiłki, których na ogół tam nie spożywano *Stare i Nowe Siolkowice op* [SzromPoż 171]; Waszkuchnia to taka „brudna kuchnia”, do której nikogo się nie wpuszcza, gdzie nie trzeba wstydzić się bałaganu i gdzie robi się rzeczy, które ten bałagan powodują, np. skubanie drobiu, gotowanie albo pieczenie czegoś co

wydziela intensywny zapach, np. kapusty kiszonej, smażenie kotletów, smażenie pączków. Ja w domu rodzinnym nie miałam takiej niereprezentacyjnej kuchni, ale inni znajomi mieli *Jelowa op* [ArchWł]; w waszkuchni masorz wyrobiół krupnioki i inne wyroby po świniobiciu *Przyszowice gliw* [ArchWł]; waszkuchnia była przeznaczona do roboty z dużym marasem ('brudem') *Mikołów-Borowa Wieś* [ArchWł]; w taki waškuchni to wszystko sie robióło, od warzynia po pranie *Żędowice strzel* [ArchWł]; W staryj kuchni sie szykowało jedzynie, kisiyło kapustał, robiyło sie szweinschlachten i świniobicie i temu podobne. Warzyło sie, piykło. Waszkuchnia jak sama nazwa mówi „wesze kiche” – cały proces prania. Moczenie, gotowanie, pranie, płukanie, szkrobienie. Suszenie na dworze najczęściej w sadzie. Potem naciąganie, kropienie to przygotowanie do manglowaniał. Waszkuchnia najczęściej była w innym budynku niż mieszkalny. Starał kuchnia albo drugał kuchnia była w tym samym budynku co mieszkanie, często piec kaflowy kuchenny miał dodatkowo z osobnym paleniskiem kocioł na świniobicie. Tak przynajmniej było u nas na wsi i gospodarstwie. Przeszczegano, aby gary do gotowania białego prania nie były używane do gotowania *Biedzychowice prud* [ArchWł]; f tej pívńicy majũm też aji vaškuxñe *Kozakowice G ciesz* [K SGŚ]; ve vaškuxñi pèrũm, važũm i jèžũm *Rybnik-Wielopole* [K SGŚ]; ve vaškuxñi še père i važi *Gierałtowice koz* [K SGŚ]; Łód wiosny warzymy we waszkuchni [SŁGŚ].

Geografia: Zaolzie RCzes; Kozakowice G ciesz; Rybnik-Wielopole, Czerwionka-Leszczyny ryb; Mikołów-Borowa Wieś, Ornontowice mik; Ruda Śl-Halemba-Orzegów; Kotulin, Paniówki, Przyszowice gliw; Gierałtowice koz; Żędowice strzel; Zębówice ol; Jelowa, Ligota Turawska, Przysiecz, Stare i Nowe Siołkowice op; Biedzychowice prud.

Źródła: [ArchWł]; [Jon 16]; [SzromPoz 171]; [Wons 59]; [K SGŚ]; [SŁGŚ].

↪ ciamperkuchnia, ciamprówa, ciapera, ciaperka, ciaperkuchnia, ciaprówa, letnia kuchnia, stara kuchnia.

Z niem. Waschküche.

Podsumowanie

Przygotowywany leksykon to praca oryginalna i pionierska. Jak dotąd nie ma słownika, który dawałby tak obszerne i wieloaspektowe opracowanie nigdzie wcześniej nieprezentowanych leksemów nazywających naczynia i sprzęty kuchenne. O ile w centrum zainteresowań problematyką kulinarną i kulinariami znajdowały się nazwy potraw, ich składników, produktów spożywczych oraz całych dań, o tyle poza obszarem dotychczasowych badań językoznawczych i opracowań leksykograficznych pozostawały inne subpola (także dotyczące naczyń) tego złożonego i bardzo rozbudowanego w zakresie liczebności słownictwa pola tematycznego, jakim są kulinaria¹². Pod tym względem *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska. Naczynia i sprzęty kuchenne* stanowi *novum*.

¹² Jak podaje B. Batko-Tokarz, kulinaria to największy z wyodrębnionych kręgów słownictwa regionalnego i gwarowego (Batko-Tokarz 2019, 52).

Co zatem będzie wnosić tak opracowany leksykon? Oprócz podstawowego celu archiwizowania i dokumentowania wybranego wycinka gwarowej leksyki kulinarnej leksykon – jako słownik języka i kultury – będzie nie tylko objaśniał pod względem znaczeniowym nazwy naczyń i sprzętów kuchennych, stanowiących niegdyś wyposażenie kuchni naszych babć, a często nieznanymi już młodszemu pokoleniu Ślązaków, ale również – dzięki zamieszczeniu w nim bogatego materiału dokumentacyjnego – będzie pokazywał zgromadzone słownictwo na szerokim tle tradycji i kultury regionu (aspekt kulturoznawczy). Ponadto pozwoli pokazać wielość nazw odnoszących się do jednego desygnatu, a tym samym ukaże bogactwo mechanizmów nazwotwórczych; będzie zawierał informacje o geografii wyrazów, które pozwolą na poczynienie pewnych spostrzeżeń co do zasięgów terenowych poszczególnych leksemów; będzie dawał wiedzę o pochodzeniu wyrazów, a także – o często zatartej i nieczytelnej już dziś – motywacji nazw (aspekt językoznawczy).

Choć w swoim założeniu *Leksykon* to publikacja naukowa, jest on adresowany nie tylko do specjalistów reprezentujących różne dyscypliny naukowe, ale także do szerokiego grona odbiorców, w tym również do miłośników Śląska i śląszczyzny.

Jak już zostało powiedziane, *Leksykon* to swoiste „archiwum” języka i kultury, przechowujące spuściznę kulinarną Śląska, utrwaloną w leksyce gwarowej. To także swego rodzaju pas transmisyjny łączący stare z nowym; to, co dawne z tym, co współczesne. Zgromadzone w leksykonie słowa charakteryzują się dużym zróżnicowaniem ich językowej żywotności. Część z nich należy już do przeszłości, co związane jest z postępem cywilizacyjnym, zmieniającymi się realiami życia i nieodwracalnym zanikiem desygnatów, a tym samym z wychodzeniem z użycia ich nazw (*ajmer*, *almaria*, *szaflik*, *wiertelik*, *żydlik*). Niektóre wyrazy przeszły do zasobu słownictwa biernego i żyją w świadomości językowej jedynie najstarszych użytkowników gwary (*skopiec*, *tyglik*). Są też i takie, które niezmiennie trwają w mowie Ślązaków, wpisując się w jej współczesność (*bifej*, *bunclok*, *piekarok*). Oczywiście nie brak także w leksykonie słów nowych, co wynika z naturalnego zasilania gwar świeżymi jednostkami leksykalnymi, odnoszącymi się do nowych desygnatów (np. *lodówka*, *mikser*, *patera*) (Kąs 2019).

O ile wiele dawnych potraw, ich receptury oraz nazwy są ciągle obecne w żywym obiegu, a pamięć o nich jest pielęgnowana, utrwalana i przekazywana kolejnym pokoleniom w różnych formach¹³, o tyle w przypadku używanych niegdyś naczyń i sprzętów domowych tylko pasja i naukowe zacięcie badacza pozwalają dotrzeć do dawno zapomnianych, choć często jeszcze przechowywanych w „domowych izbach pamięci”, artefaktów minionych czasów i odkryć je na nowo.

¹³ Na żywe trwanie w tradycji kulinarnej regionu dawnych potraw pozwalają różne nośniki pamięci indywidualnej i zbiorowej, jak: stare książki kucharskie, materiały etnograficzne, rodzinne tradycje związane ze spożywaniem i przyrządzaniem różnych potraw, których receptury przekazywane są z pokolenia na pokolenie. Służy temu także utworzona w 2004 roku i prowadzona przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Lista produktów tradycyjnych, będąca swoistą platformą gromadzącą tradycyjne potrawy i produkty, pomagająca w zachowaniu dziedzictwa kulinarnego poszczególnych regionów.

Literatura

- Batko-Tokarz B. (2019), *Tematyczny podział słownictwa współczesnego języka polskiego. Teoria, praktyka, leksykografia*, Kraków.
- Cząstka-Szymon B., Ludwig J., Synowiec H. (2000), *Mały słownik gwary Górnego Śląska*, wyd. 2, poszerz. i popr. przez B. Cząstkę-Szymon, Katowice.
- Haas A., Iżykowska M., Kleszcz K., Muszyńska M. (2024), *Słownik gwar śląskich*, t. 18, Opole.
- Haliniak A. (2021), *Przepis kulinarny jako przedmiot badań lingwistyki kontrastywnej*, „Tekst i Dyskurs – Text und Diskurs”, t. 15, s. 577–598.
- Karaś H. (2019), *Jeszcze o potrzebie dokumentowania leksyki gwarowej (na przykładzie wybranych wyrazów południowomalopolskich z okolic Biecza)*, „Gwary Dziś”, t. 11, s. 19–27.
- Kąs J. (2015), *Ilustrowany leksykon gwary i kultury podhalańskiej*, t. 1, Bukowina Tatrzańska–Nowy Sącz.
- Kąs J. (2019), *Zmiany w gwarowym systemie leksykalnym a praktyka leksykograficzna*, „Gwary Dziś”, t. 11, s. 29–39.
- Kąs J. (2021), *Ikonoografia w słowniku gwarowym*, „Gwary Dziś”, t. 14, s. 265–276.
- Okoniowa J. (2008), *Leksyka Małopolski górzystej, ze szczególnym uwzględnieniem Podhala, w badaniach XIX i XX wieku*, „Biuletyn Polskiego Towarzystwa Językoznawczego”, z. 64, s. 237–248.
- Pelcowa H. (2019), *Słownik gwar Lubelszczyzny*, t. 6: *Pokarmy*, Lublin.
- Pelcowa H. (2023), *Dziedzictwo leksykalne wyznacznikiem tożsamości regionu lubelskiego*, Lublin.
- Przymuszała L. (2013), *Wstęp*, [w:] też, *Słownik frazeologizmów i typowych połączeń wyrazowych w gwarach śląskich*, Opole.
- Przymuszała L., Światała-Trybek D. (2017), *O powstającym leksykonie dziedzictwa kulinarnego Śląska*, „Studia Śląskie”, t. 81, s. 217–231.
- Przymuszała L., Światała-Trybek D. (2021), *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole.
- Słownik gwar śląskich (2000–2020)*, red. B. Wyderka, t. 1–17, Opole.
- Słownik gwarowy Śląska Cieszyńskiego* (2010), red. J. Wronicz, wyd. 2, popraw. i poszerz., Ustroń.
- Witaszek-Samborska M. (2005), *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- Woźniczko M., Jędrusiak T., Orłowski D. (2015), *Turystyka kulinarna*, Warszawa.
- Zaręba A. (1969–1996), *Atlas językowy Śląska*, t. 1–8, Warszawa–Kraków.