

## Spis treści

Słowo wstępne	7
Barbara Batko-Tokarz Czego o jedzeniu i kulinariach dowiadujemy się z tematycznych klasyfikacji słownictwa	11
Renata Przybylska, Sylwia Pręczyk-Kisielak Staropolskie słownictwo związane z pieczywem	37
Sylwia Pręczyk-Kisielak Źródła do badań krakowskiego słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym	57
Donata Ochmann Regionalizmy kuchenne. Czy <i>chochla</i> jest regionalizmem krakowskim?	103
Artur Czesak <i>Głębik krakowski</i> – regionalizm emblematyczny i zagadkowy	117
Maciej Rak Kulinarne kulturemy – podhalańskie, polskie, słowiańskie. Zarys problematyki	159
Kazimierz Sikora <i>Chłopskie jadło</i> – na pobojuwisku stereotypów i kulturowych nieporozumień	175
Barbara Żebrowska-Mazur Funkcja ludyczna pożywienia w tekstach słownego folkloru dziecięcego	203
Noty o autorach	223



## Słowo wstępne

Inspiracją do powstania niniejszego tomu były badania nad regionalizmami w języku polskim prowadzone w Katedrze Historii Języka i Dialektologii Wydziału Polonistyki Uniwersytetu Jagiellońskiego<sup>1</sup>. Opracowanie regionalizmów krakowskich zaproponowane w publikacji *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*<sup>2</sup> obejmowało między innymi klasyfikację tematyczną wyłonionych regionalizmów leksykalnych. Jednym z najbardziej rozbudowanych kręgów słownictwa regionalnego okazały się kulinaria. Jest to zbiór bardzo różnorodny, w którym mieszczą się liczne pomniejsze pola tematyczne, dotyczące tego wszystkiego, co jadalne, produktów i półproduktów, potraw i ich cech, naczyń i wszelkich urządzeń potrzebnych w kuchni, sposobów przygotowywania potraw, czynności z tym związanych, osób i miejsc. Niektóre z nazw zwróciły naszą uwagę ze względu na swe niejasne pochodzenie, wariantywność postaci fonetycznej i fleksyjnej czy też nieoczywistą relację do desygnatu lub do słownictwa ogólnopolskiego. Z tego powodu uznaliśmy za celowe pogłębienie badań nad tą warstwą leksyki. Wychodząc od danych językowych i skupiając się na analizie językoznawczej, nie rezygnujemy z szerszego spojrzenia oraz włączenia do opisu kontekstów historycznych i antropologiczno-kulturowych.

Tom otwiera artykuł Barbary Batko-Tokarz *Czego o jedzeniu i kulinariach dowiadujemy się z tematycznych klasyfikacji słownictwa* poświęcony problemom wynikającym z wyodrębniania leksyki kulinarnej z zasobów słownictwa, jej wewnętrznego różnicowania i sposobów ujęcia w dotychczasowych opracowaniach leksyko-graficznych. Autorka pokazuje, jakie grupy semantyczne daje się wyróżnić w tym

---

<sup>1</sup> Historię tych badań przedstawia szczegółowo Bogusław Dunaj, pierwszy kierownik zespołu badawczego powstałego w ówczesnym Instytucie Filologii Polskiej UJ w latach 70. XX wieku, w artykule *Badania polszczyzny krakowskiej – przeszłość i teraźniejszość* („LingVaria” 2019, nr 1, s. 35–50).

<sup>2</sup> Donata Ochmann, Renata Przybylska (red.), *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*, wyd. IV popr., Księgarnia Akademicka, Kraków 2019 [wyd. I, Wydawnictwo Libron, Kraków 2017].

słownictwie, na ile są one stałe, a w jakim stopniu zmieniają się pod wpływem zmian w kulturze jedzenia. Zwraca uwagę na umiejscowienie kulinariów w uporządkowanym tematycznie słownictwie środowiskowym oraz w podobnie uporządkowanym słownictwie regionalnym.

Perspektywa historyczna pojawia się w dwóch kolejnych artykułach. Renata Przybylska i Sylwia Pręczyk-Kisielak sięgają do samych początków polskiego słownictwa kulinarnego, skupiając się na słownictwie dotyczącym pieczywa obecnym w języku staropolskim. Analizie historycznojęzykowej i częściowo etymologicznej poddano blisko sto jednostek leksykalnych, z których znaczna część zachowuje żywotność do dziś dnia, co potwierdza intuicję, że kuchnia polska była i jest związana z kulturą chleba. W następnym artykule o źródłach do badania krakowskiego słownictwa kulinarnego Sylwia Pręczyk-Kisielak łączy perspektywę historyczną z kontekstami regionalnymi. Pod mało zachęcającym tytułem kryje się fascynujący opis wędrówki przez wieki w poszukiwaniu tekstów mogących wydobyć z historycznych mroków tę niezwykle bogatą część leksyki, doskonale przy tym odzwierciedlającą zmiany cywilizacyjne, kulturowe i językowe w zakresie jedzenia.

Kontekst regionalny, a dokładniej krakowski, najsilniej wybrzmiewa w dwóch następnych tekstach, z których każdy stanowi niezwykle drobiazgowo studium leksykalno-semantyczne i słownikowe poświęcone jednej, ale jakże kłopotliwej dla badacza, jednostce leksykalnej. Donata Ochmann prześledziła dokumentację słownikową słowa *chochla*, próbując odpowiedzieć na pytanie, czy rzeczywiście jest to regionalizm krakowski. Artur Czesak przeprowadził natomiast prawdziwe językoznawczo-kulturowe śledztwo, tropiąc zapisy o tajemniczym *głębiku krakowskim* i szukając dla tego terminu prawdziwego desygnatu w naturze. Oba teksty dowodzą, że nawet drobny językowy szczegół, jedno słowo może otworzyć drogę badawczą do nieprzewidywalnych, a istotnych kontekstów kulturowych i historycznych.

Maciej Rak, pozostając w kręgu słownictwa ograniczonego geograficznie, w swoim artykule proponuje przyjrzenie się wybranym kulinarnym kulturom na przykładzie przede wszystkim Podhala, ale w szerszym odniesieniu do kultury polskiej i Słowiańszczyzny. Zestawia w związku z tym podhalańskie leksemy *moskal* i *oscypek* z ogólnopolskimi *chleb*, *rosół* i *kotlet schabowy*.

Kazimierz Sikora poddaje refleksji z perspektywy zarówno językoznawczej, jak i kulturoznawczej współczesną fascynację rzekomym (?) tytułowym *chłopskim jadłem*. Przywołując tradycyjne stereotypy związane z chłopem polskim, pokazuje, jak tematyka kulinarna spożytkowuje ten stereotyp, a zarazem zmienia go i kreuje po swojemu w dobie powszechnej komercjalizacji kultury. Tekst jest bardzo bogaty w przykłady językowej kreatywności, mającej jakoby świadczyć o bogactwie chłopskiego menu przez wieki.

Na koniec Barbara Żebrowska-Mazur opisuje dość nieoczekiwaną, bo ludyczną funkcję nazw jedzenia i picia w ludowym folklorze dziecięcym, dokumentując ją ciekawym materiałem wyekscerpowanym z opracowań dialektologicznych.

Mówiąc o kulturze jedzenia, mówimy o kulturze właśnie, czyli o tym, co sprawia, że nie mamy do czynienia jedynie z prostym zaspokajaniem głodu. Podjęta przez nas językoznawcza refleksja posłuży rozpoznaniu historycznych i regionalnych warstw tej kultury, a rozszerzenie i pogłębienie badań w przyszłości pozwolą uzyskać pełniejszy obraz człowieka, który tę kulturę tworzy i zachowuje jej świadectwa w języku. Mamy nadzieję, że tak ujęta tematyka kulinariów w języku polskim zainteresuje Czytelników i rozbudzi ich poznawcze apetyty.

Renata Przybylska, Donata Ochmann