




Lidia Przymuszała

Instytut Językoznawstwa

Wydział Filologiczny

Uniwersytet Opolski


 <https://orcid.org/0000-0002-9925-251X>

Dorota Światała-Trybek

Instytut Językoznawstwa

Wydział Filologiczny

Uniwersytet Opolski

 <https://orcid.org/0000-0001-8525-5800>

The Concept of Lexicon Devoted to Silesian Culinary Art*

Abstract: As far as Silesia is concerned the language and cuisine constitute fundamental and distinguishing factors of the Silesian ethnic group, they are the determinants of cultural identity and the symbol of cultural identification. The concept of perceiving the culinary art from two perspectives, cultural and linguistic one, was born taking the above into account. Culinary art, as a component of culture understood in a broad manner, serves as a significant element of the language system as well. It plays a crucial culture-forming role in human life and it has certain position in the semantic structure of language which is adequate to its rank. The lexicon of Silesian cuisine, which is being currently prepared, aims at collecting names of dishes in one publication, not only those which are still in use today and dishes recorded in the general consciousness of Silesians, but it also aims at archiving culinary vocabulary which is basically forgotten by presenting it in close connection with the culture of the aforementioned region.

Keywords: culinary heritage, Silesia, lexicon, culture, local dialect

Słowa kluczowe: dziedzictwo kulturowe, Śląsk, leksykon, kultura, dialekt lokalny

* Information on the sources of funding the research presented in the article: statutory research of the Institute of Polish and Cultural Studies at the University of Opole (2017): *Silesia in culture and language*.

Culinary heritage constitutes a significant element of every nation's culture. It is distinguished by the regional specificity which reflects the character of a particular area. Silesian cuisine is undoubtedly one of the most recognizable regional cuisines, most Poles associate it mainly with a typical set of Christmas dishes, such as noodles, beef collop and cabbage. But the Silesian cuisine is more than *gumiklyjzy*, *rolada* and *modro kapusta*. It constitutes a very complex "gastronomic system." This complexity results from, among other things, the history of Silesia (different nationalities), its specificity (stipulated division into: Śląsk Czarny/Black Silesia – associated with the industrial district, Zielony Śląsk/Green Silesia – Śląsk Cieszyński/Teschen Silesia and Śląsk Biały/White Silesia– Śląsk Opolski/Opolian Silesia, other applicable terms – Opolszczyzna/Opole Region), the borderline character of the discussed area and population changes which took place in this region immediately after the Second World War (namely, the inflow of repatriates from the eastern regions annexed to the Soviet Union within the framework of a settlement action as well as settlers who came from central and southern Poland and re-emigrants from the West). Different nationalities and cultures were blended at this place. Consequently, Silesian cuisine was influenced by German, Czech, Austrian, Jewish and borderline cuisine. It combines the wealth of many cultures, this encounter of different cultural models of particular ethnic groups had and still has an impact on the cultural tradition of both native and immigrant populations and this dependency is reflected in the culinary arts as well.

Over the last few decades one could notice interest in the culinary heritage, the need for documenting it. Presenting the culinary heritage has become a significant issue of international, national, regional and local character. Activities performed to preserve it take many forms and are supervised by world organizations, state institutions, research centers, associations, foundations, private individuals, etc. The situation of Silesian cuisine is not different, it constitutes an element which is extremely willingly used for promotion of the region, as well as individual towns, different societies, and, naturally, food products themselves.

Culinary art, as a component of culture understood broadly, constitutes a significant element of the language system as well. It plays a crucial culture-forming role in human life, it also has a certain position in the semantic structure of language which is adequate to its rank.

As far as Silesia is concerned, the language and Silesian cuisine constitute fundamental and distinguishing factors of the Silesian ethnic group, they are the determinants of cultural identity and the symbol of cultural identification. The concept of perceiving the culinary art from two perspectives, cultural and linguistic one, and developing them in the form of a broad lexicon depicting the culinary heritage of this region was born when the above has been taken into account.

It should be emphasized that although the culinary art has been very popular among representatives of various humanistic disciplines in recent years, it still remains not a completely analyzed and developed field of research.

The objective of our presentation is to outline the general concept of the Silesian culinary dictionary entitled *Illustrated Lexicon of Silesian Cuisine*, which will include the discussion devoted to the objectives of the work, explain its novel nature, present approved research procedures, discuss the current state of research on Silesian cuisine and indicate selected lexicon microstructure, that is, manner of developing the entries.¹

At this point two issues should be clarified, namely, how the concepts of culinary art and Silesian cuisine are to be understood. Culinary art is a very broad notion, it includes both ready-made dishes, a product of culinary art as well as all aspects associated with preparing, cooking, and eating meals.² Consequently, apart from dishes, this term includes: drinks and beverages, food products, activities related to preparation of dishes, containers and utensils used in the kitchen, characteristic features and properties of dishes and their ingredients, people, places and circumstances concerning food as well as stimulants.

Our lexicon is to register only the dishes, occasionally the entire meals, as in the case of *śląskie niebo* (*the Silesian sky*), consisting of smoked (or cured) pork served with dried fruit sauce and noodles (steamed, so-called *buchty* or white noodles).

However, the notion of Silesian cuisine (similarly Silesian culinary art) is to be understood as dishes (and the names referring to these dishes) recorded within the area of the entire Silesia. Here Silesia is perceived as a “historically shaped ethnic-linguistic region with boundaries determining the area of dense settlement, inhabited by indigenous people who use their native dialect.”³ Today, it refers mainly to a region within the administrative boundaries of Silesian and Opole Voivodeships.

Status of research devoted to Silesian cuisine

The stage of research devoted to the culinary heritage of Silesia – compared to the state of research devoted to other regional cuisines in Poland – is promising, although there are only few studies dealing with this issue comprehensively. One can distinguish three periods of studies devoted to the food consumed by the inhabitants of Silesia. As regards the first one – from the second half of the nineteenth century until the outbreak of the Second World War – research materials were obtained mainly by ethnologist, folklorists, ethnographers and, less frequently, by historians (both Polish and German). Their studies devoted

¹ The Polish-language slightly modified version of this text was published in “*Studia Śląskie*” 2017, Vol. 81, pp. 217–231.

² *Uniwersalny słownik języka polskiego*. Vol. 2. Ed. S. DUBISZ. Warszawa 2003, p. 355.

³ B. WYDERKA: *Wstęp do: Słownik gwar śląskich*. Vol. 1. Ed. B. WYDERKA. Opole 2000, p. 12.

to life of rural residents (including customs as well as annual and family rituals), including the functioning of communities in industrial settlements built at that time, provided information (in many cases these aspects were only mentioned) about meals consumed by local people, without a deeper discussion on this issue.⁴ Stanisław Ciszewski was one of the first researchers interested in the concept of food in a wider context. On the pages of “Zbiór Wiadomości do Antropologii Kulturowej” he published a study devoted to the nutritional behaviors of the residents (“agricultural and mining people”) in the village of Krążek.⁵

Nasza kuchnia by Walburgia Fójcikowa originated from the same area⁶ – she was a lecturer at the Rural Farming School located in Orłowa, organizer of popular cooking courses. The aforementioned cookbook contains 1,267 traditional recipes deriving from Cieszyn cuisine. Her book has become the prototype of all subsequent editions devoted to the dishes from this region.

The second period – the post-war one, was the beginning of systematic ethnographic research on food in Silesia conducted by Zofia Szromba-Rysowa. In the early 1960s, first she recorded the dietary behaviors of rural population in Stare and Nowe Siolkowice,⁷ then began to study the habits of the residents of three villages located in different geographic-economic areas located in Silesia: Dzierżysławice (Opole Voivodeship), Dąbrówka Wielka near Bytom (industrial area) as well as Istebna (the Silesian Beskids).⁸ Later the aforementioned researcher published papers on rural feasts as well, where she referred to the results of field research she conducted in Silesia.⁹

⁴ See, for example: R. FINKENSTEIN: *Das gesunde und kranke Schlesien*. “Schlesische Provinzialblätter” 1863, Vol. 2, pp. 389–393; L. MALINOWSKI: *Zarysy życia ludowego na Szląsku*. “Ateneum” 1877, Vol. 2, pp. 651–654; A. HYTREK (Rev.): *Górny Szlązk pod względem obyczajów, języka i usposobienia ludności*. Kraków 1879, reprint – Opole 1996; B. HOFF: *Lud cieszyński, jego właściwości i siedziby. Obraz etnograficzny*. Warszawa 1888; P. DRECHSLER: *Bergbau und Bergmannsleben in Schlesien. Ein Lesenbuch für den Schlesien Bergmann*. Katowitz 1909; Ł. WALLIS: *Kolędy górnośląskie, czyli opis zwyczajów ludowych w czasie Bożego Narodzenia, oraz 32 starych kolęd górnośląskich z melodjami zebranych z ust ludu przez Hermana Dónaję*. Bytom 1925; H. GĄDKÓWNA: *Tradycja wigilijnych potraw śląskich*. “Ziemia Piastowska”, addition to “Ogniskowiec” 1932, No. 1, pp. 3–4; Sęk [P. ZAWADA]: *Zwyczaje weselne*. “Zaranie Śląskie” 1931, Vol. 7, pp. 224–226 and others.

⁵ S. CISZEWSKI: *Lud rolniczo-górnicy z okolic Sławkowa w powiecie Olkuskim*. “Zbiór Wiadomości do Antropologii Krajowej” 1886, Vol. 10, pp. 187–336.

⁶ W. FÓJCIKOWA: *Nasza kuchnia*. Czeski Cieszyn 1937.

⁷ Z. SZROMBA: *Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siolkowicach z końcem XIX i w XX wieku*. In: *Stare i Nowe Siolkowice*, part I. Ed. M. GŁADYSZ. Wrocław–Warszawa–Kraków 1963, pp. 131–175.

⁸ Z. SZROMBA-RYSOWA: *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1978.

⁹ See: Z. SZROMBA-RYSOWA: *Biesiady wiejskie*. “Etnografia Polska” 1984, Vol. 28, pp. 105–131; Z. SZROMBA-RYSOWA: *Przy wspólnym stole. Z obyczajowości współczesnej wsi karpackiej*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź 1988.

In turn, in case of Teschen Silesia, research on cultural heritage, including the culinary aspect, was conducted by Józef Ondrusz. In his published materials Ondrusz presented the food of the indigenous people consumed on regular and on special days.¹⁰

As regards the aforementioned period other materials corresponding to the culinary art were developed by other ethnographers¹¹ and folklorists¹² who indicated particular dishes and types of food while describing a particular custom. For that reason, these are not studies strictly devoted to Silesian cooking as they mention culinary art “by chance” while discussing other aspects. Studies conducted by Maria Żywirska regarding the food of miners as a professional group constitute an exception in this category.¹³ At the same time, cookbooks appeared on the publishing market. They presented traditional Silesian recipes accompanied by short comments as well.¹⁴

The third distinguished period began in the early 1990s and it continues to this day. Two trends can be observed. The first one is expressed – similarly to the situation of other Polish regions – in popularizing the cultural heritage, including the culinary tradition on a large scale. This phenomenon results in numerous publications, mainly of popular character, including guides, cookbooks, lists of dishes.¹⁵ As regards this group of publications, one should indicate works of Elżbieta Łabońska,¹⁶ Marek Szoltysek,¹⁷ Joanna Świtała-Mastalerz and Dorota

¹⁰ J. ONDRUSZ: *Pożywienie ludu cieszyńskiego*. In: *Płyniesz Olzo... Zarys kultury materialnej ludu cieszyńskiego*. Ed. K. D. KADŁUBIEC. Ostrawa 1972, pp. 175–201.

¹¹ H. WESOŁOWSKA: *Osadnictwo, budownictwo, mieszkanie, pożywienie*. In: *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej*. Eds. D. SIMONIDES, P. KOWALSKI. Wrocław–Warszawa 1991, pp. 27–70.

¹² See, for example: J. POŚPIECH: *Zwyczaje i obrzędy doroczne na Śląsku*. Opole 1987; D. SIMONIDES: *Od kolebki do grobu. Śląskie wierzenia, zwyczaje i obrzędy rodzinne w XIX w.* Opole 1989; D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Święto i zabawa. Odpusty parafialne na Górnym Śląsku*. Wrocław 2000; D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Kiermasze na Śląsku w materiałach niemieckich folklorystów*. In: *Z dziejów i dorobku folklorystyki śląskiej do 1990 roku*. Eds. J. POŚPIECH, T. SMOLIŃSKA. Opole 2002, pp. 155–164; K. LACH: *Wierzenia, zwyczaje i obrzędy. Folklor pogranicza polsko-czeskiego*. Wrocław 2000.

¹³ M. ŻYWIŃSKA: *Pożywienie*. In: J. LIGĘZA, M. ŻYWIŃSKA: *Zarys kultury górniczej. Górny Śląsk, Zagłębie Dąbrowskie*. Katowice 1964, pp. 100–111.

¹⁴ For example: E. KOŁDER: *Kuchnia śląska*. Ostrawa 1972; *Nowa kuchnia śląska*. Eds. O. SŁOMCZYŃSKA, S. SOCHACKA. Opole 1985; W. SZTABOWA: *Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej*. Katowice 1985.

¹⁵ For example: *Opolszczyzna w wielu smakach. Skarby dziedzictwa kulinarnego. 2200 wypróbowanych i polecanych przepisów na przysmaki kuchni domowej*. Selection and edition Rev. A. HANICH. Opole 2012; *Smaki polskie i opolskie. Skarby dziedzictwa kulinarnego. 2500 wypróbowanych i polecanych przepisów na przysmaki kuchni domowej*. Selection and edition Rev. A. HANICH. Opole 2014; *Opolszczyzna w wielu smakach. Skarby dziedzictwa kulinarnego. 2000 wypróbowanych i polecanych przepisów na przysmaki kuchni domowej*. Selection and edition Rev. A. HANICH. Prószków 2016.

¹⁶ *Śląska kucharka doskonała*. Ed. E. ŁABOŃSKA. Katowice (three editions: 1989, 1990, 2009).

¹⁷ M. SZOLTYSEK: *Kuchnia śląska. Jodło, historia, kultura i gwara*. Rybnik 2003.

Świtała-Trybek.¹⁸ These authors – in addition to traditional recipes for selected dishes – refer to the cultural realities of Silesia, behaviors and customary practices connected to food as well.

The second tendency corresponds directly to the need of conducting scientific research devoted to the cultural (culinary) heritage of Poland (and Silesia). In the 1990s of the previous century series “Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego” concerning traditional food by Janusz Bohdanowicz was published. Its author referred to materials from Silesia as well.¹⁹ This tendency covers ethnological work concerning selected pastries (*ciasteczka cieszyńskie* / cookies from Cieszyn and *kołocz*) by Anna Drożdż,²⁰ Elżbieta Wijas-Grocholska,²¹ as well as culture-related works by Dorota Świtała-Trybek,²² and lexicography and phraseology related works by Lidia Przymuszała.²³

The latter proves that culinary art constitutes the subject of linguistic reflection as well. There are numerous, multifaceted (synchronous and diachronic) studies devoted to this issue. At this point, it is worth mentioning the works that

¹⁸ D. ŚWITAŁA-TRYBEK, J. ŚWITAŁA-MASTALERZ: *Śląska spiżarnia. O jodle, warzynie, maszkach i inkszym pichcyniu*. Koszęcin (three editions: 2008, 2010, 2014).

¹⁹ J. BOHDANOWICZ: *Pożywienie, Pożywienie i sprzęty z nim związane*. In: “Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego”, Vol. 3. Ed. J. BOHDANOWICZ. Wrocław 1993, pp. 7–71.

²⁰ A. DROŹDŹ: *Kruche ręko-dzieło – tradycyjne ciasteczka bożonarodzeniowe na Śląsku Cieszyńskim. Funkcje i znaczenie wypieków we współczesnej rzeczywistości kulturowej*. In: *Handmade. Praca rąk w postindustrialnej rzeczywistości*. Ed. M. Krajewski. Warszawa 2010, pp. 262–271; A. DROŹDŹ: *Drobne ciasteczka cieszyńskie – kulinarne dziedzictwo Śląska Cieszyńskiego*. In: *Niematerialne dziedzictwo kulturowe: źródła – wartości – ochrona*. Vol. 1: *Niematerialne dziedzictwo kulturowe w Polsce i jego ochrona*. Eds. J. ADAMOWSKI, K. SMYK. Lublin–Warszawa 2013, pp. 229–350.

²¹ E. WIJAS-GROCHOLSKA: *Kołocz w tradycji i współczesnej kulturze mieszkańców Śląska Opolskiego*. “Notatnik Skansenowski. Rocznik Muzeum Wsi Opolskiej” 2012, No. 2, pp. 49–70.

²² See, for example: D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Kura górnicza, warzonka i kopalnioki... Górnicze dziedzictwo kulinarne*. “Bezpieczeństwo Pracy i Ochrona Środowiska w Górnictwie” 2011, No. 12, pp. 47–53; D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Praktyka kulinarna jako wartość (na przykładzie świniobicia)*. In: *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*. Vol. 8: *Wartości w języku i kulturze*. Eds. J. ADAMOWSKI, M. WÓJCICKA. Lublin 2015, pp. 197–211; D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Dlaczego warto jeść piętki chleba? O przesądach kulinarnych*. In: *Świat kuriozów. Od zadziwienia do fascynacji*. Ed. K. ŁEŃSKA-BĄK. Opole 2016, pp. 65–80.

²³ L. PRZYMUSZAŁA: *Śląska leksyka i frazeologia o tematyce bachicznej*. Cz. I. In: “Rozprawy Komisji Językowej WTN”, Vol. 39. Ed. J. MIODEK, W. WYSOCZAŃSKI. Wrocław 2012, pp. 37–50; D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Śląska leksyka i frazeologia o tematyce bachicznej*. Cz. II. In: “Rozprawy Komisji Językowej WTN”, Vol. 40. Ed. J. MIODEK, W. WYSOCZAŃSKI. Wrocław 2013, pp. 91–107; D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Śląska leksyka i frazeologia dotycząca picia alkoholu (na tle porównawczym)*. In: “Rozprawy Komisji Językowej Łódzkiego Towarzystwa Naukowego”, Vol. 59. Ed. S. GAŁA. Łódź 2013, pp. 237–250; D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Słownik frazeologizmów i typowych połączeń wyrazowych w gwarach śląskich*. Opole 2013; L. PRZYMUSZAŁA, D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Dziedzictwo kulinarne w przysłowiach śląskich*. “Studia Śląskie” 2016, Vol. 78, pp. 67–84.

discuss contemporary and ancient culinary lexicon,²⁴ language version of Polish culture as regards dining and cooking,²⁵ culinary phraseology,²⁶ borrowings from culinary vocabulary in the Polish language²⁷; regarding culinary analysis in specific literary works²⁸ or etymological mini-reports dedicated to selected names of dishes and food products.²⁹ Against the aforementioned background, issues concerning the dialectal diversity of culinary lexis seem to be the least developed,³⁰

²⁴ See, for example: M. LESZ-DUK: *Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie*. In: "Prace Naukowe WSP w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo", booklet 2. Częstochowa 2002, pp. 175–180; M. WITASZEK-SAMBORSKA: *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań 2005; M. BOREJSZO: *O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych*. In: "Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza" I, Vol. 21. Poznań 1994, pp. 92–107; M. BOREJSZO: *Staropolska leksyka kulinarna*. "Prace Filologiczne" 2007, Vol. 53, pp. 37–48; K. SIEKIERSKA: *Co jadano w Polsce w czasach saskich. (Uwagi o terminologii kulinarnej w Słowniku Troca i w niektórych pamiętnikach XVIII wieku)*. In: *Polszczyzna Mazowsza i Podlasia. Różnice w mowie pokoleń*. Łomża 1993, pp. 125–135; A. DĄBROWSKA: *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw*. In: *Oczywisty urok biesiadowania*. Ed. P. KOWALSKI. Wrocław 1998, pp. 248–253; T. SKUBALANKA: *Zmienność współczesnego słownictwa polskiego (na przykładzie słownictwa mody i kuchni)*. In: *Słownictwo współczesnej polszczyzny w okresie przemian*. Ed. J. MAZUR. Lublin 2000, pp. 95–100.

²⁵ E. JĘDRZEJKO: *O polskiej kulturze kulinarno-biesiadnej z perspektywy etnoparemiologii*. In: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*. Ed. K. ŁEŃSKA-BĄK. Opole 2007, pp. 13–33; E. JĘDRZEJKO: *Na frasunek dobry trunek (a uczonym z ksiąg rachunek!?)*. *Frazeologia biesiadna w językowym obrazie polskiej kultury narodowej*. In: *Frazeologia a językowe obrazy świata przelomu wieków*. Ed. W. CHLEBDA. Opole 2007, pp. 247–265.

²⁶ L. PRZYMUSZAŁA: *Kulinaria we frazeologii śląskiej*. "Rozprawy Komisji Językowej Łódzkiego Towarzystwa Naukowego", Vol. 64. Łódź 2017, pp. 247–264.

²⁷ A. BOCHNAKOWA: *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku*. Kraków 1984.

²⁸ W. ŻARSKI: *Kulinaria w „Panu Tadeuszu”*. In: *Studia o Mickiewiczu*. Ed. W. DYNAK, J. KOLBUSZEWSKI. Wrocław 1992, pp. 102–114; W. ŻARSKI: *Kulinarna scena w „Panu Tadeuszu” i „Przedwiośniu”*. In: *Księga w 170 rocznicę wydania „Ballad i romansów” Adama Mickiewicza*. Ed. J. KOLBUSZEWSKI. Wrocław 1993, pp. 329–337.

²⁹ For example: B. KREJA: *Propozycje etymologiczne*. "Język Polski" 1958, booklet 3, pp. 204–206; S. URBAŃCZYK: *Etymologia wyrazu naleśnik*. "Język Polski" 1958, booklet 3, pp. 206–211; A. BOCHNAKOWA: *Limonia, limoniata, limoniada*. "Język Polski" 1979, booklet 2, pp. 118–123; A. MARKOWSKI: *Od hrecuszków do racuszków*. "Życie Warszawy" 1993, No. 278, daily addition "Życie ekstra", p. 5.

³⁰ The examples of this issue are: J. SMYŁ: *Polskie gwarowe nazwy galarety*. "Prace Filologiczne" 1969, Vol. 19, pp. 227–230; B. FALIŃSKA: *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*. In: *Regionalizmy w języku familijnym (zbiór studiów)*. Ed. K. HANDKE. Wrocław 1991, pp. 79–88; E.M. AKACKA: *Wybrane słownictwo dotyczące żywienia człowieka. Różnice pokoleniowe w mowie mieszkańców Białegostoku*. In: *Polszczyzna mówiona mieszkańców miast. Księga referatów z konferencji językoznawczej w Białymstoku*. Ed. H. SĘDZIAK. Białystok 2004, pp. 177–185; A. PIOTROWSKA-WOJACZYK: *Regionalna leksyka kulinarna: nazwy potraw, napojów i produktów spożywczych – na podstawie danych słownikowych*. In: *Język. Religia. Tożsamość*. Vol. 9. Eds. G. CYRAN, E. SKORUPSKA-RACZYŃSKA. Gorzów Wielkopolski 2013, pp. 93–101; L. PRZYMUSZAŁA: *Motywacja gwarowych nazw zup (na przykładzie materiału śląskiego)*. In: *Historia języka, dialekto-*

they remain on the margin of hitherto conducted research – the need for such a study was signaled by Małgorzata Witaszek-Samborska.³¹

Based on conducted analysis, despite the fact that there is so much interest in culinary art as regards specialists representing various humanistic scientific disciplines, it still constitutes an area not fully recognized and developed (both on the cultural and linguistic level). Interdisciplinary studies devoted to culinary art are a complete novelty. As far as Silesian cuisine is concerned, such research has not been undertaken so far, although more and more frequently various environments (scientific and not only) postulate the urgent need for this type of scientific work.

The objectives of the lexicon

Illustrated Lexicon of Silesian Cuisine, which is being compiled, meets the aforementioned needs. It is an interdisciplinary work as it refers both to the issues connected to culture and to the language. Its fundamental objective is to present the richness of culinary art as regards the tradition and culture of the analyzed region; focusing the reader's attention to the distinctive ingredients, methods of preparing dishes, circumstances of their consumption as well as (if possible) present the process of changes undergone by the culinary art and lexemes used to describe it. The lexicon aims at collecting the names of dishes in one publication, not only those referring to dishes still prepared today, which often serve as representatives and symbols of the region, such as *wodzionka*, *kołocz*, *karminadle*, or *gumiklyjzy* and *modro kapusta* mentioned at the beginning, but also to record dishes which nowadays appear on Silesian tables less frequently or which are not prepared anymore. What is more, this publication is to archive the culinary vocabulary embedded in the general consciousness of the Silesians as well as linguistic obscurities. *Warmuszka* registered in Teschen Silesia, a dish made of boiled bread enriched with fat can serve as an example – both the soup itself and its name are now basically unknown.

Consequently, the lexicon is to provide knowledge on the culinary art itself, explain how it operates, describe the significance for the culture of the region and the changes undergone over time (cultural aspect) and to present the semantic nuances of lexemes used for naming individual dishes, including the richness of synonyms, etymology and linguistic geography of presented names of dishes, namely their functioning and distribution within the area of Silesia (linguistic aspect). Consequently, it will constitute abundant source material for

logia i onomastyka w nowych kontekstach interpretacyjnych. Ed. RENATA PRZYBYLSKA, M. RAK, A. KWAŚNICKA-JANOWICZ. Kraków 2018, pp. 353–366.

³¹ M. WITASZEK-SAMBORSKA: *Studia nad słownictwem kulinarnym...*, p. 15.

further research and studies concerning culture and linguistics. Perhaps in the future it can be used by cultural scientists analyzing culinary history of Silesia and the processes of changes it underwent. On the other hand, linguists could use it to study this range of dialectal lexicon (in the field of semantics, etymology, linguistic geography, synonymy, vitality of the vocabulary, etc.). Last but not least, the material collected in the lexicon can constitute comparative grounds for research devoted to culinary art and culinary lexis in other regions of Poland and, in the long run, it could serve as a starting point for a synthetic analysis as regards “culinary map” of Poland. We hope that it will also prove useful for representatives of other scientific disciplines, such as sociologists, ethnologists or cultural historians as well as lovers of the discussed region who are interested in the cultural heritage of Silesia.

At this point it should be emphasized that the lexicon is not to be yet another cookbook with recipes for regional specialties but a treasury of recognizable dishes consumed in Silesia in the past and today. It constitutes a testimony to the culinary richness of the discussed region.

The lexicon being prepared constitutes a unique and pioneering work. So far, work providing such comprehensive, multifaceted information on regional culinary art which was not presented before (in this form and number) has not been developed. The process of collecting and providing names of the Silesian dishes in one publication is aimed primarily at saving them from oblivion, so that they would not disappear or vanish for good. For this reason, the upcoming lexicon in its assumption is to serve as a testimony of the culinary past and present of the region.

It is impossible to discuss culinary art without visualizing at least some of the analyzed content. Accordingly, photos of dishes made during field research (what is signaled by the title of the lexicon) are to serve as a significant complement and at the same time an integral part of the lexicon (often documenting the occasions on which the presented dishes are traditionally consumed).

Plan of work and research methodology

The first stage of the project, which is almost completed, involves the establishment of a culinary list and its verification in the field. The objective of this action is to determine the viability of the culinary art and the names of dishes in particular age groups among the informants and to observe possible changes they undergo.

Interdisciplinary attitude towards issues connected to the culinary art requires the application of different methods and research techniques. Materials which are to become the grounds for analysis (chronologically covering the decline of the nineteenth century and the twentieth century as well as modern

times) come from two sources: the existing and the evoked ones. The first type of sources covers the former and most recent literature devoted to food consumed by the residents of Silesia. This refers mainly to studies (in Polish and German) prepared by historians, ethnographers, folklorists, cultural experts and linguists. Evoked sources have been acquired during field research within the area of two voivodeships: Silesian and Opole. Recording materials in the field is *sine qua non* condition if one desires to indicate what transformations have occurred as regards the preparation and consumption of specific dishes, the use of specific food ingredients and how their names operate.

The selection of field research as a research method requires for the researcher to participate in the daily life of people explicitly or implicitly, to observe the course of events, listen to conversations, ask questions, "collect all available data which could shed some light onto the issues covered by the study."³² Then, there are certain conditions to be met while obtaining so called raw material in its natural environment. This material can later become the object of further analyses. When registering material in the field, various techniques for collecting data are applied. The most crucial one – from the perspective of the collected material – is conducting interviews (individual, focus) with people representing various age groups, coming from both rural and urban areas, with various professions. The target group of interlocutors are members of rural housewives' circles, organizations associating Silesian rural women and other associations involved in dissemination and promotion of the Silesian culinary heritage. What is more, a crucial part of field research involved participation in shows, competitions and culinary festivities, recording – in addition to statements of the informants – factual material as well using a camera and a video camera.

The material collected and verified during fieldwork is to enable final preparation of the culinary index which will constitute the grounds for the development of the lexicon. The predicted (based on preliminary research) number of entries in the lexicon will amount to about 500 notions.

Additionally, this stage of the project is to cover the development of general theoretical and methodological assumptions as well as the development of the lexicon macro- and microstructure focusing especially on the manner of describing individual entries, enabling the culinary presentation to be as complete as possible (including aspects of cultural and linguistic character).

The lexicon itself will be developed by the use of the latest lexicographical methods, with particular emphasis put on the innovative manner of determining the meanings, combining elements of the classical definition with encyclopedic and pragmatic definition. The entries are to be constructed in such a manner

³² M. HAMMERSLEY, P. ATKINSON: *Metody badań terenowych*. Trans. S. DYMZYK. Poznań 2000, p. 11.

so that they would combine ethnographic and linguistic content in a skilful and balanced way.

They will contain the following elements: entry word, phonetic variants, description of meaning/meanings, illustration of the meaning, source and geographical documentation. The optional elements of the entry can cover proverbs and phraseologies corresponding to the described dish, synonyms and etymology.

Below, there are some examples of entries illustrating the method of developing the material:

- KOŁOCZ (*rarely kołacz; kełacz Radoszowy koz; Ścigów krap; Brzeźnica, Górka Prudnicka, Krobusz prud; Rzymkowice nys*): ‘a type of yeast dough made from wheat flour (in most cases in the form of a large rectangular cake, round kołocz known in ŚlCiesz and Rac), there are two varieties: with or without a filling as *kołocz z posypką*, that is, with crumble. Traditional filling included poppy seeds and cheese (→ *serzok*), later also: apples (→ *jabłczok*), cherries, plums (→ *śliwczok*), rhubarb or other seasonal fruits, plum jam (→ *powidlok*) and cabbage (→ *kapuśniok*). Today known throughout Silesia as a ritual and festive pastry. Baked to celebrate weddings (*kołocz weselny*), harvest festival, at the end of *skubaczki*, that is, tearing feathers, given to carolers or those who water the girls on Easter Monday called *śmierguśnicy*. Usually served during significant annual holidays and family celebrations: Christmas, Easter, parish church fairs, jubilees, baptism, first communion, funeral. The ritual and symbolic significance of *kołacz* has survived to modern times and is commemorated in phraseologies *chodzić // łązić z kołoczem* – walk with *kołocz* // *kołocz nosić* – bring *kołocz* // *kołocz roznosić* – distribute *kołocz*, similarly to the custom of bringing cake to friends on the occasion of the wedding, the first communion or the anniversary of the wedding which is still popular in Silesia. Wrapped in parchment paper or cellophane paper and decorated with myrtle or asparagus, one would bring three pieces of cake: with *posypka/crumble* (or fruit), with *poppy seeds* and *cheese* to invite guests to the ceremony or treat those who were not invited. If one gets *kołocz*, he or she is obliged to say wishes and give an occasional gift. In 2007, this term was entered on the List of Traditional Products of Opole Voivodeship’
- ❖ *sie piykło na wiesieli kołocze / they baked kołocz for the wedding Karwina RCzes [Śltekst 70]; jak kiejsi młoduha jechała do ślubu, to wziyna chleba abo kołocza / When a young girl is getting married, she takes bread or kołocz with her ŚlCiesz [Zwrot 1956 10, 12]; Kaj sóm ty czasy jak przed wiesielim chodzili po sómsiadach z kołoczym, a po wiesielu dowali kołocz, jako wysłózke / Some time ago people were bringing kołacz to people before wedding and after the wedding they gave kołacz as souvenir ŚlCiesz [ŚlCiesz]; proverb Oblubieniec kiej nie płacze, bydóm na jesiyń kołocze / Fiancé is not crying, there will be kołocz in the autumn ŚlCiesz [PłOlzo 127]; “Kołocz” sprinkled with cheese, gingerbread or served with blueberries or plum jam as*

Christmas bread *ŚlCiesz* [MalZar 56]; co to za niydziała bez kołocza / Sunday without kołocz is not a real Sunday *Pszczyna-Stara Wieś*; kołocz może być z makym, s posypkom, syrym, marmeladom / kołocz can be served with poppy seeds, crumble, cheese or marmalade *Żory*; kołocz piecze sie na weseli na rozdofka / kołocz is being baked for wedding reception to be distributed *Rybnik-Wielopole*; f każdy niydziele u nos je kołocz / we have kołocz each Sunday *Lubliniec*; dostali my czy zorty kołocza: ze syrym, makym i japkami, a na wiyrchu grubo posypki/we got kołocz with cheese, poppy seeds and apples and much crumble on the top *Ruda Śl*; kobiyta dała kolyndnikom kołocz/a woman gave kołocz to carolers *Opole-Szczepanowice*; song kto ma kołace, to je będzie dusi / A kto nie ma, to głód cierpieć musi – If you have kołocz you save it / if not, you will suffer from hunger *Lubsza brzes* [Pieśni 146].

- ❖ **proverb.** Dobry i chlyb, jak ni ma kołocza / If you don't have kołocz, even bread is good [O 1309] // Dobry chleb, gdy kołacza nie masz / Bread is good if you have no kołocz [W 637]; Kołocz sie roz-dwa przijy / you will get bored with kołocz fast [O 3438]; Na kołoce gęba skoce, a na chleb aże świergoce / Mouth jumps on kołocz and it screams on bread [W 2067]; Na kołocze gymba skocze, a na chlyb sie aże drze *Orzesze-Woszczyce mik*; Bez prace nie będą kołacze / No work no kołocz [C 18]; Człowiek by sie kołoczym przebód / A man could pierce himself with kołocz [O 1033] 'expression of powerlessness, anger, rage'; Jak sie guwno dostanie na łopatke, to se myśli, że je kołocz / When you get shit on your paddle, you think it is kołocz [O 2753]; Toby sie niejednyn szkłym zesroł, a kołoczym przebód / Some could shit with glass and pierce themselves with kołocz [O 6995]; Z dziełuchóm na wydani, jak z kołoczym do pieca / Girls to be married are like kołocz before going to be baked [O 8345]; Nie bydzie z tej mónki kołoczy / There will be no kołocz from this flour [O 4711] // Z tej mónki kołoczy nie bydzie / There will be no kołocz from this flour [O 8462] 'futile work, futile effort, there will be no result'; Drożdzy się nie dawa na stół, bo to się kołocz nie rusza / You don't put yeast of the table because kołocz is not moving [W 4033]; **phrase** chodzić // łązić z kołoczem – walk with kołocz // kołocz nosić – carry kołocz // kołocz roznosić – distribute kołocz 'bring wedding kołocz to different homes or bring it due to the First Communion to invite the guests for the celebration or treat those who were not invited': M(ł)ody pon i m(ł)odo pani chodzyli dziś z kołoczym / The newlyweds brought kołocz today [ŚlGŚl 29]; z kołoczym chodzić, łązić – walk with kołocz; kołocz nosić – bring kołocz, roznosić – distribute [ŚlGŚl 106].
- ❖ *Bystrzyca mist RCzes* [Zwrot 1956 9, 14]; *Łomna D mist RCzes* [Zwrot 1958 3, 10]; *Karwina-Darków RCzes* [OndrPrzysł 238]; *Karwina RCzes* [Śltekst 70]; *Cierlicko karw RCzes* [Zwrot 1956 6, 10]; *Zaolzie RCzes* [PiegSęk 144]; *Brenna ciesz* [Śltekst 26]; *Istebna, Ochaby ciesz; ŚlCiesz* [Zwrot 1958 5, 10];

Pszczyna-Stara Wieś; Kobiór, Suszec pszcz; Rogów wodz; Żory; Rybnik; Jankowice Rybnickie ryb [Śltekst 105]; Bełk, Gaszowice, Jejkowice ryb; Bieruń-Czarnuchowice tys; Ruda Śl; Orzesze-Woszczycy mik; Orzesze-Zazdrość mik; Ruda Śl; Paczyna, Paniówki, Pilchowice, Poniszowice gliw; Zabrze; Piekary Śl; Czekanów, Kalety-Jędrysek tar; Lubliniec; Kochanowice, Koszęcin, Lisów, Sadów lub; Budziska, Kuźnia Raciborska, Rzuchów, Wojnowice rac; Błażejowice, Dziergowice, Gieraltowice koz; Karchów koz [Śmieł 4]; Radoszowy koz; Góra św. Anny strzel [OleschAn]; Kielcza strzel [NitschŚl 205]; Zalesie Śl, Żędowice strzel; Kościeliska, Łomnica ol; Sułków głub [SteuerS 98]; Gogolin krap [SimKum 29]; Ścigów, Wawrzyńcowice krap; Opole-Szczepanowice; Prószków op; Schodnia op [Gołąb 21]; Stare Siołkowice op [ZarSiołk 55]; Kujakowice klucz [Chrob 229]; Lasowice W klucz; Brzeźnica, Górka Prudnicka, Krobuz prud; Niem [DobN II]; Przechód, Rzymkowice, Sowin nys; Lubsza brzes; Mąkoszyce brzes [Bąk]; Dziadowa Kłoda oleś; Gola kęp; bl. hist. [Koelling G 17], [Przyw 169], [RospR]; bl. [Bąk].

→ krajanka.



Photo 1. *Kolocz* (photo D. Świtała-Trybek)

- **BIERMUSZKA** (*biernuska Op [Przyw II 22]*): ‘soup made using stock made from overcooked dried fruits (apples, pears, plums) and bread (or rolls). There were two versions: a “poor” and a “rich” one. The first version contained additives such as: sugar (or sugar beet syrup), spices (salt, cumin) and a roux made of butter and flour. It was an everyday soup, consumed for lunch or dinner. Given to patients as an easily digestible dish. The second version, in addition to overcooked bread and fruit, contained beer (hence it was also called → *beer soup*), sometimes some gingerbread was added. As late as in the 1960s it was given to women in the postpartum period as a nutritious and healthy

meal. It was commemorated in the phrase *iść z biermuszką/bring biermuszka*. Currently, it is consumed mainly by representatives of the oldest generation of Silesians. It is known as Christmas Eve soup as well. In Opole Silesia, this name was also used to describe a thick soup with champignon mushrooms:

U nołs muter czansto w post robili biermuska. Namoczyli dwa krajce chleba w garcu z zimną wodą, dali suszone gruszki, jabłka, śliwy, ździebko kminku i warzyli to tak poleku [...] potyj dali masła rajn i cukru / At our home mother often made biermuszka. She soaked two pieces of bread in a pot with cold water, added pears, plums, some cumin and cooked it [...] then added butter and sugar *Prud* [Mysz II 65]; This name was also used in reference to nutritious, sweet beer soup spiced with gingerbread, customarily brought to a woman in the postpartum period by her neighbors [WesOsad 65].

- ❖ **phrase** *iść z biermuszką / bring biermuszka* ‘to visit a woman in the postpartum period bringing her a proper gift’ [SzromŚl 67, 72].
- ❖ *Prud* [Mysz II 65]; [SzromŚl 117]; [WesOsad 65]; *Opole-Grudzice, Chrząstowice op; Op; Bogacica klucz; Błażejowice, Olbrachcice, Wierzch prud*.
- ❖ In German Biermuss.

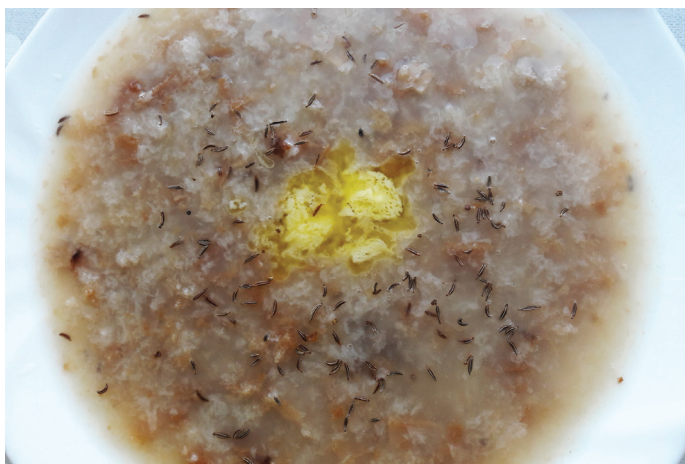


Photo 2. *Biermuszka* (photo D. Świtała-Trybek)

* * *

We hope that the lexicon developed in the aforementioned manner will serve numerous functions – it will not only register some dishes which are vanishing from the Silesian cuisine as well as the names used to describe these dishes (often known only by the oldest generation of Silesians) – and become a significant research source for specialists representing various academic disciplines. Also, we do hope that it will satisfy the expectations of the local community, appreciated both by enthusiasts of regional cuisine and Silesian enthusiasts.

Bibliography

- AKACKA E.M.: *Wybrane słownictwo dotyczące żywienia człowieka. Różnice pokoleniowe w mowie mieszkańców Białegostoku*. In: *Polszczyzna mówiona mieszkańców miast. Księga referatów z konferencji językoznawczej w Białymstoku*. Ed. H. SĘDZIAK. Białystok 2004, pp. 177–185.
- BOCHNAKOWA A.: *Limonia, limoniata, limoniada*. "Język Polski" 1979, booklet 2, pp. 118–123.
- BOCHNAKOWA A.: *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku*. Kraków 1984.
- BOHDANOWICZ J.: *Pożywienie. Pożywienie i sprzęty z nim związane*. In: "Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego", Vol. 3. Ed. J. BOHDANOWICZ. Wrocław 1993, pp. 7–71.
- BOREJSZO M.: *O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych*. In: "Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza" I, Vol. 21. Poznań 1994, pp. 92–107.
- BOREJSZO M.: *Staropolska leksyka kulinarna*. "Prace Filologiczne" 2007, Vol. 53, pp. 37–48.
- CISZEWSKI S.: *Lud rolniczo-górnicy z okolic Sławkowa w powiecie Olkuskim*. "Zbiór Wiadomości do Antropologii Krajowej" 1886, Vol. 10, pp. 187–336.
- DĄBROWSKA A.: *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw*. In: *Oczywisty urok biesiadowania*. Ed. P. KOWALSKI. Wrocław 1998, pp. 248–253.
- DRECHSLER P.: *Bergbau und Bergmannsleben in Schlesien. Ein Lesebuch für den Schlesien Bergmann*. Katowitz 1909.
- DROŹDŹ A.: *Drobne ciasteczka cieszyńskie – kulinarne dziedzictwo Śląska Cieszyńskiego*. In: *Niematerialne dziedzictwo kulturowe: źródła – wartości – ochrona*. Vol. 1: *Niematerialne dziedzictwo kulturowe w Polsce i jego ochrona*. Eds. J. ADAMOWSKI, K. SMYK. Lublin–Warszawa 2013, pp. 229–350.
- DROŹDŹ A.: *Krucze ręko-dzieło – tradycyjne ciasteczka bożonarodzeniowe na Śląsku Cieszyńskim. Funkcje i znaczenie wypieków we współczesnej rzeczywistości kulturowej*. In: *Hand-made. Praca rąk w postindustrialnej rzeczywistości*. Eds. M. KRAJEWSKI. Warszawa 2010, pp. 262–271.
- FALIŃSKA B.: *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*. In: *Regionalizmy w języku familijnym (zbiór studiów)*. Ed. K. HANDKE. Wrocław 1991, pp. 79–88.
- FINKENSTEIN R.: *Das gesunde und kranke Schlesien*. "Schlesische Provinzialblätter" 1863, Vol. 2, pp. 389–393.
- FÓJCIKOWA W.: *Nasza kuchnia*. Czeski Cieszyn 1937.
- GĄDKÓWNA H.: *Tradycja wigilijnych potraw śląskich*. "Ziemia Piastowska", addition to "Ogniskowiec" 1932, No. 1, pp. 3–4.
- HAMMERSLEY M., ATKINSON P.: *Metody badań terenowych*. Trans. S. DYMZYK. Poznań 2000.
- HOFF B.: *Lud cieszyński, jego właściwości i siedziby. Obraz etnograficzny*. Warszawa 1888.
- HYTREK A. (Rev.): *Górny Szlązk pod względem obyczajów, języka i usposobienia ludności*. Kraków 1879, reprint – Opole 1996.
- JĘDRZEJKO E.: *Na frasunek dobry trunek (a uczonym z ksiąg rachunek!?)*. *Frazeologia biesiadna w językowym obrazie polskiej kultury narodowej*. In: *Frazeologia a językowe obrazy świata przelotem wieków*. Ed. W. CHLEBDA. Opole 2007, pp. 247–265.
- JĘDRZEJKO, E.: *O polskiej kulturze kulinarno-biesiadnej z perspektywy etnoparemiologii*. In: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*. Ed. K. ŁEŃSKA-BĄK. Opole 2007, pp. 13–33.
- KOŁDER E.: *Kuchnia śląska*. Ostrawa 1972.
- KREJA B.: *Propozycje etymologiczne*. "Język Polski" 1958, booklet 3, pp. 204–206.
- LACH K.: *Wierzenia, zwyczaje i obrzędy. Folklor pogranicza polsko-czeskiego*. Wrocław 2000.
- LESZ-DUK, M.: *Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie*. In: "Prace Naukowe WSP w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo", booklet 2. Częstochowa 2002, pp. 175–180.
- MALINOWSKI L.: *Zarys życia ludowego na Szląsku*. "Ateneum" 1877, Vol. 2, pp. 651–654.
- MARKOWSKI A.: *Od hrecuszków do racuszków*. "Życie Warszawy" 1993, No. 278, daily addition "Życie ekstra", p. 5.

- Nowa kuchnia śląska. Eds. O. SŁOMCZYŃSKA, S. SOCHACKA. Opole 1985.
- ONDRUSZ J.: *Pożywienie ludu cieszyńskiego*. In: *Płyniesz Olzo... Zarys kultury materialnej ludu cieszyńskiego*. Ed. K.D. KADELUBIEC. Ostrawa 1972, pp. 175–201.
- Opolszczyzna w wielu smakach. Skarby dziedzictwa kulinarnego. 2000 wypróbowanych i polecanych przepisów na przysmaki kuchni domowej*. Selection and edition Rev. A. HANICH. Prószków 2016.
- Opolszczyzna w wielu smakach. Skarby dziedzictwa kulinarnego. 2200 wypróbowanych i polecanych przepisów na przysmaki kuchni domowej*. Selection and edition Rev. A. HANICH. Opole 2012.
- PIOTROWSKA-WOJACZYK, A.: *Regionalna leksyka kulinarna: nazwy potraw, napojów i produktów spożywczych – na podstawie danych słownikowych*. In: *Język. Religia. Tożsamość*. Vol. 9. Eds. G. CYRAN, E. SKORUPSKA-RACZYŃSKA. Gorzów Wielkopolski 2013, pp. 93–101.
- POŚPIECH, J.: *Zwyczaj i obrzędy doroczne na Śląsku*. Opole 1987.
- PRZYMUSZAŁA L., ŚWITAŁA-TRYBEK D.: *Dziedzictwo kulinarne w przysłowiaach śląskich*. "Studia Śląskie" 2016, Vol. 78, pp. 67–84.
- PRZYMUSZAŁA L., ŚWITAŁA-TRYBEK D.: *O powstającym leksykonie dziedzictwa kulinarnego Śląska*. "Studia Śląskie" 2017, Vol. 81, pp. 217–231.
- PRZYMUSZAŁA L., ŚWITAŁA-TRYBEK D.: *Wodzionka w gwarze i kulturze śląskiej (dawniej i dziś)*. "Twórczość Ludowa" 2018, No. 1–2, pp. 11–16.
- PRZYMUSZAŁA L.: *Kulinaria we frazeologii śląskiej*. In: "Rozprawy Komisji Językowej Łódzkiego Towarzystwa Naukowego". Vol. 64. Łódź 2017, pp. 247–264.
- PRZYMUSZAŁA L.: *Motywacja gwarowych nazw zup (na przykładzie materiału śląskiego)*. In: *Historia języka, dialektologia i onomastyka w nowych kontekstach interpretacyjnych*. Eds. R. PRZYBYLSKA, M. RAK, A. KWAŚNICKA-JANOWICZ. Kraków 2018, pp. 353–366.
- PRZYMUSZAŁA L.: *Słownik frazeologizmów i typowych połączeń wyrazowych w gwarach śląskich*. Opole 2013.
- PRZYMUSZAŁA L.: *Śląska leksyka i frazeologia dotycząca picia alkoholu (na tle porównawczym)*. In: "Rozprawy Komisji Językowej Łódzkiego Towarzystwa Naukowego". Vol. 59. Ed. S. GAŁA. Łódź 2013, pp. 237–250.
- PRZYMUSZAŁA L.: *Śląska leksyka i frazeologia o tematyce bachicznej. Cz. I*. In: "Rozprawy Komisji Językowej WTN". Vol. 39. Eds. J. MIODEK, W. WYSOCZAŃSKI. Wrocław 2012, pp. 37–50.
- PRZYMUSZAŁA L.: *Śląska leksyka i frazeologia o tematyce bachicznej. Cz. II*. In: "Rozprawy Komisji Językowej WTN". Vol. 40. Eds. J. MIODEK, W. WYSOCZAŃSKI. Wrocław 2013, pp. 91–107.
- SĘK [P. ZAWADA]: *Zwyczaj weselny*. "Zaranie Śląskie" 1931, Vol. 7, pp. 224–226.
- SEKIERSKA K.: *Co jadano w Polsce w czasach saskich. (Uwagi o terminologii kulinarnej w Słowniku Troca i w niektórych pamiątkach XVIII wieku)*. In: *Polszczyzna Mazowska i Podlasia. Różnice w mowie pokoleń*. Łomża 1993, pp. 125–135.
- SIMONIDES D.: *Od kolebki do grobu. Śląskie wierzenia, zwyczaj i obrzędy rodzinne w XIX w.* Opole 1989.
- SKUBALANKA T.: *Zmienność współczesnego słownictwa polskiego (na przykładzie słownictwa mody i kuchni)*. In: *Słownictwo współczesnej polszczyzny w okresie przemian*. Ed. J. MAZUR. Lublin 2000, pp. 95–100.
- Słownik gwar śląskich*. Vol. I–XVI. Ed. B. WYDERKA. Opole 2000–2017.
- Smaki polskie i opolskie. Skarby dziedzictwa kulinarnego. 2500 wypróbowanych i polecanych przepisów na przysmaki kuchni domowej*. Selection and edition Rev. A. HANICH. Opole 2014.
- SMYL J.: *Polskie gwarowe nazwy galarety*. "Prace Filologiczne" 1969, Vol. 19, pp. 227–230.
- SZOŁTYSEK M.: *Kuchnia śląska. Jodło, historia, kultura i gwara*. Rybnik 2003.
- SZROMBA Z.: *Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siołkowicach z końcem XIX i w XX wieku*. In: *Stare i Nowe Siołkowice, part I*. Ed. M. GŁADYSZ. Wrocław–Warszawa–Kraków 1963, pp. 131–175.
- SZROMBA-RYSOWA Z.: *Biesiady wiejskie*. "Etnografia Polska" 1984, Vol. 28, pp. 105–131.

- SZROMBA-RYSOWA Z.: *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1978.
- SZROMBA-RYSOWA Z.: *Przy wspólnym stole. Z obyczajowości współczesnej wsi karpackiej*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź 1988.
- SZTABOWA W.: *Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej*. Katowice 1985.
- Śląska kucharka doskonała*. Ed. E. ŁABOŃSKA. Katowice (three editions: 1989, 1990, 2009).
- ŚWITAŁA-TRYBEK D., PRZYMUSZAŁA L.: *„Dobry żur, kieł w nim szczur”*. *Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*. Opole 2018.
- ŚWITAŁA-TRYBEK D., PRZYMUSZAŁA L.: *Na beztydzień i od święta – o tradycyjnych zupach w śląskim menu*. In: *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarium*. Editorial office A. KAMLER, D. PIETRZKIEWICZ, K. SEROKA. Warszawa 2018, pp. 187–196.
- ŚWITAŁA-TRYBEK D., PRZYMUSZAŁA L.: *Na szlaku „królowej śląskich zup”*. *„Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula. Turystyka IV”* 2018, booklet 60 (3), pp. 115–129.
- ŚWITAŁA-TRYBEK D., PRZYMUSZAŁA L.: *Od zupy głodowej do regionalnego symbolu*. *„Ethnologia Europae Centralis”* 2017, Vol. 14, pp. 91–105.
- ŚWITAŁA-TRYBEK D., PRZYMUSZAŁA L.: *Tożsamość górnośląska wyrażona w regionalnej kuchni (na przykładzie słownika zup)*. *„Studia Śląskie”* 2018, Vol. 83, pp. 135–165.
- ŚWITAŁA-TRYBEK D., ŚWITAŁA-MASTALERZ, J.: *Śląska spiżarnia. O jodle, warzynie, maszkietach i inkszym pichcyniu*. Koszęcin (three editions: 2008, 2010, 2014).
- ŚWITAŁA-TRYBEK D.: *Dlaczego warto jeść piętki chleba? O przesądach kulinarnych*. In: *Świat kuriozów. Od zadziwienia do fascynacji*. Ed. K. ŁEŃSKA-BĄK. Opole 2016, pp. 65–80.
- ŚWITAŁA-TRYBEK D.: *Kiermasze na Śląsku w materiałach niemieckich folklorystów*. In: *Z dziejów i dorobku folklorystyki śląskiej do 1990 roku*. Eds. J. POŚPIECH, T. SMOLIŃSKA. Opole 2002, pp. 155–164.
- ŚWITAŁA-TRYBEK D.: *Kura górnicza, warzonka i kopalnioki... Górnictwo kulinarne*. *„Bezpieczeństwo Pracy i Ochrona Środowiska w Górnictwie”* 2011, No. 12, pp. 47–53.
- ŚWITAŁA-TRYBEK D.: *Praktyka kulinarna jako wartość (na przykładzie świniobicia)*. In: *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*. Vol. 8: *Wartości w języku i kulturze*. Eds. J. ADAMOWSKI, M. WÓJCICKA. Lublin 2015, pp. 197–211.
- ŚWITAŁA-TRYBEK D.: *Słodczyce opustowe jako element dziedzictwa kulinarnego Śląska*. *„Zeszyty Naukowe Turystyka i Rekreacja”* 2018, No. 21, pp. 211–226.
- ŚWITAŁA-TRYBEK D.: *Święto i zabawa. Odpusty parafialne na Górnym Śląsku*. Wrocław 2000.
- Uniwersalny słownik języka polskiego*. Vol. 2. Ed. S. DUBISZ. Warszawa 2003.
- URBAŃCZYK S.: *Etymologia wyrazu naleśnik*. *„Język Polski”* 1958, booklet 3, pp. 206–211.
- WALLIS Ł.: *Kolędy górnośląskie, czyli opis zwyczajów ludowych w czasie Bożego Narodzenia, oraz 32 starych kolęd górnośląskich z melodjami zebranych z ust ludu przez Hermana Dónaję*. Bytom 1925.
- WESOŁOWSKA H.: *Osadnictwo, budownictwo, mieszkanie, pożywienie*. In: *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej*. Ed. D. SIMONIDES, P. KOWALSKI. Wrocław–Warszawa 1991, pp. 27–70.
- WIJAS-GROCHOLSKA E.: *Kołocz w tradycji i współczesnej kulturze mieszkańców Śląska Opolskiego*. *„Notatnik Skansenowski. Rocznik Muzeum Wsi Opolskiej”* 2012, No. 2, pp. 49–70.
- WITASZEK-SAMBORSKA M.: *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań 2005.
- WYDERKA B.: *Wstęp do: Słownik gwar śląskich*. Vol. 1. Ed. B. WYDERKA. Opole 2000.
- ŻARSKI W.: *Kulnaria w „Panu Tadeuszu”*. In: *Studia o Mickiewiczu*. Eds. W. DYNAK, J. KOLBUSZEWSKI. Wrocław 1992, pp. 102–114.
- ŻARSKI W.: *Kulnarna scena w „Panu Tadeuszu” i „Przedwiośniu”*. In: *Księga w 170 rocznicę wydania „Ballad i romansów” Adama Mickiewicza*. Ed. J. KOLBUSZEWSKI. Wrocław 1993, pp. 329–337.
- ŻYWIŃSKA, M.: *Pożywienie*. In: J. LIĘŻA, M. ŻYWIŃSKA: *Zarys kultury górniczej. Górny Śląsk, Zagłębie Dąbrowskie*. Katowice 1964, pp. 100–111.