

ANNA KOSTECKA-SADOWA
Polska Akademia Nauk w Krakowie
Instytut Języka Polskiego
ORCID: 0000-0002-2287-904X
e-mail: anna.sadowa@ijp.pan.pl

GWAROWE NAZWY WYROBÓW ZE ŚWINIOBICIA W JĘZYKU MIESZKAŃCÓW KILKU POLSKICH WSI REJONU MOŚCISKIEGO

Celem artykułu jest przedstawienie wybranej grupy słownictwa kulinarnego związanego ze świniobiciem w mowie Polaków zamieszkałych na dawnych Kresach południowo-wschodnich, będących nazwami wyrobów otrzymywanych podczas gospodarskiego uboju świń. Zwracam uwagę na znaczenie nazw, ich pochodzenie i motywację, po części także na kształt formalny leksemów. Nazwy pożywienia mieszkańców wsi z obwodu lwowskiego nie były dotychczas przedmiotem odrębnego opracowania. W artykule zaprezentuję wybrane nazwy mięsnych potraw przygotowywanych podczas świniobicia. Nie jest to cały zestaw nazw potraw, a tylko te najczęściej dziś wykonywane.

Problematyka związana z przyrządzaniem i gotowaniem potraw jest w centrum zainteresowań etnografów, antropologów czy kulturoznawców od wielu lat. Wymienię tylko przykładowo opracowania szczegółowe, dotyczące poszczególnych regionów. Z nowszych tekstów warto zwrócić uwagę na prace dotyczące np. polskiej kuchni regionalnej: B. Tarnowskiej (2015), K. Żywczak (2013), D. Światały-Trybek, D. Rembiszewskiej (2018), kuchni pomorsko-wielkopolskiej: Z. Przybylak (2009), kuchni regionalnej Warszawy i Mazowsza: D. Próchniewicz (2015), L. Przymuszała i D. Światały-Trybek zajmowały się gwarowymi nazwami wyrobów ze świniobicia (na materiale śląskim) (2022) i in.

Zaproponowaną tematem artykułu problematykę omówię na podstawie materiałów pozyskanych podczas badań terenowych oraz czerpiąc z wieloletnich własnych obserwacji języka mieszkańców badanej okolicy. Podstawę badawczą tekstu stanowią materiały terenowe zebrane w latach 2008-2022 na obszarze Mościsk i okolic obwodu lwowskiego. Dane o pożywieniu mieszkańców obwodu mościskiego zebrałam w formie wywiadów z informatorami zróżnicowanymi pod względem wieku. Wszystkie pozyskane rozmowy z informatorami nagrywałam, następnie je przetranskrybowałam, na-

tomiast ciekawsze cytaty przytaczam w artykule. Analizy koncentruję wokół dynamiki zmian w zakresie funkcjonowania tych nazw. Zebrana i przywoływana leksyka dotyczy pola tematycznego związanego z nazwami potraw w języku Polaków zamieszkujących na Kresach południowo-wschodnich¹. Przedmiotem moich badań jest nazewnictwo i charakterystyka pokoleniowa nazw związanych ze świniobiciem. Dzięki zróżnicowaniu informatorów pod względem wieku, mogłam porównać zebrane materiały i dostrzec odmienności w wypowiedzanych kwestiach.

Pozyskany materiał językowy uporządkowałam według przedziałów pokoleniowych zgodnie z koncepcją Jerzego Sierociuka: I. urodzeni przed rokiem 1920; II. urodzeni w latach 1921-1945; III. urodzeni w latach 1946-1970; IV. urodzeni w latach 1971-1995; V. urodzeni po 1996 roku (Sierociuk 2003: 134). Moi respondenci są reprezentantami pokoleń III-V, które roboczo nazywam w następujący sposób: pokolenie najstarsze: urodzeni w latach 1946-1970; pokolenie średnie: urodzeni w latach 1971-1995; pokolenie młodsze: urodzeni po 1996 roku. Badani polskojęzyczni mieszkańcy tych terenów posługują się polszczyzną południowokresową – regionalnym wariantem polszczyzny ogólnej w odmianie potocznej, z większą lub mniejszą liczbą cech kresowych (mowa mieszkańców wsi i przysiółków szlacheckich) (Rieger 2002: 22-24).

Podstawę materiałową stanowią nazwy pokarmów wyekscerpowane z rozmów przeprowadzonych z mieszkańcami Strzelczysk, Czyszek, Krysowic i Lipnik w obwodzie lwowskim. Omawiane leksemy zostaną zilustrowane kontekstami i informacją o przynależności pokoleniowej informatora. Taki sposób klasyfikacji materiału pozwoli zobrazować żywotność konkretnych nazw w poszczególnych przedziałach pokoleniowych. Metoda ta umożliwi zarówno obserwację grup słownictwa wychodzących z użycia, jak i tych, które są czynnie używane przez wszystkich informatorów. Mieszczą się tu również wyrazy nieznane polszczyźnie literackiej oraz warianty fonetyczne i słowotwórcze leksemów znanych w gwarach polskich.

Materiał terenowy porównywałam z leksemami zawartymi w *Słowniku języka polskiego* pod redakcją Witolda Doroszewskiego (SJPD)² oraz *Uniwersalnym słowniku języka polskiego* pod redakcją Stanisława Dubisza (USJP) w celu potwierdzenia jego występowania w polskim języku ogólnym. Poświadczeń w języku ukraińskim szukałam w *Słowniku języka ukraińskiego* pod redakcją I.K. Biłodida i nowszej wersji online³ (SUM). Na podstawie dokumentacji *Słownika gwar polskich* i jego kartoteki (SGP) oraz *Małego słownika gwar polskich* (MSGP) zbadalam, na jakich obszarach występowały omawiane leksemy w gwarach polskich, jakie miały zasięgi geograficzne. W książce pt. *Nadsianna: tradycyjna kultura i pobyt* Mychajła Hłushka i Lesi Khom-

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

² Odwołuję się do SJPD ze względu na to, że leksyka dotyczy głównie ubiegłego wieku.

³ <https://services.ulif.org.ua/expl/Entry/index?wordid=1&page=0>.

chak (2017) oraz artykułach Viry Shelemekh odnalazłam potwierdzenia poświadczeń omawianych jednostek leksykalnych w ukraińskiej gwarze nadszańskej współistniejącej na badanych przeze mnie terenach (VSz).

Świniobicie na przełomie XIX i XX wieku (a często i znacznie później) było prawdziwym świętem lokalnej społeczności. Brali w nim udział sąsiedzi, a najczęściej bliska rodzina, obdarowywani później wyrobami wędliniarskimi, dzięki czemu można było liczyć na identyczny podarunek po uboju ich w gospodarstwie. Świniobicia urządzano najczęściej w okresach jesienno-zimowym (przed świętami Bożego Narodzenia) i wiosennym (przed Wielkanocą) (Szromba-Rysowa 1978: 60; Sztabowa 1985: 167-168), a także przed uroczystościami rodzinnymi – głównie weselem (zob. np. Świłała-Trybek 2015). Uczestniczył w nich specjalista zwany *rzeźnikiem*, który nie tylko przy współpracy domowników czy sąsiadów przygotowywał wyroby z mięsa, ale także ponosił odpowiedzialność za ubicie zwierzęcia. Robił to przy użyciu ostrego narzędzia, zawsze przynosząc ze sobą zestaw noży różnych rozmiarów. Wspólne wysiłki wieńczono *gościną*, czyli *uczta wieczorną*. Świniobicie zazwyczaj trwało 2-3 dni i składało się z kilku etapów. W pierwszym dniu następował ubój zwierzęcia i wstępna obróbka mięsa (wyjęcie wnętrzności, dzielenie na dwie półtusze), którą czasem kontynuowano dnia kolejnego. Następowало wtedy dalsze jego sprawianie oraz wyrób rozmaitych specjałów. W trzecim dniu z pozostałych części tuszy wieprzowej gospodynie przyrządzały inne jeszcze potrawy, np. ze skór wieprzowych i golonek robiły *galaretę z mięsa – studzoninę*, wekowało się mięso i przetwory – na *tuszonki*, *pasztety*, *zające*, topiły słoninę na *smalec* i *skwarki*. Do zachowań ściśle związanych ze świniobiciem należał zwyczaj wspólnej *gościny*, którą na koniec urządzał gospodarz. Uczestniczyli w niej rzeźnik, jego pomocnicy, domownicy i zaproszeni goście, którzy podczas przyjęcia degustowali świeże wyroby, jak *świeżyżna*, *odbiwna* czy *szpyrki*. Zgodnie ze zwyczajem, paczki ze swojskimi przysmakami roznoszono także krewnym i znajomym. Zauważyć należy, że świniobicie jako zrytualizowana praktyka kulinarna nie wyróżnia się regionalną specyfiką w zakresie obowiązujących prac czy czynności. Odmienności dotyczą głównie technik obróbki mięsa, sposobów produkcji wyrobów i wreszcie – co najistotniejsze z punktu widzenia niniejszego artykułu – ich nazw (Świłała-Trybek 2015: 203).

Świnię można było nazwać na wiele innych sposobów, mogła być po prostu *świnią*, *świniakiem*, *wieprkiem*, *lochą*. Często każda rodzina hodowała swoją świnkę, dlatego wznosiło się oddzielne *chlewiki*. Świnia stawała się obowiązkowa, zwłaszcza gdy dorastająca córka stawała się panną na wydaniu: wesele bez świeżej wieprzowiny było czymś niewyobrażalnym. Na badanych terenach do częściej używanych określeń czynności zabijania świni należą: *bicie świni*, *bicie wieprza* // *wieprzka*, *zabijanie*, *klucie świni*, czy po prostu *klucie*. Świniobicie, oznaczające ‘ogół czynności związanych z zabijaniem świni i przerabianiem jej na mięso i wędliny, prowadzonych w miejscach innych niż zakład przemysłowy’, w opracowaniach leksykograficznych pojawia się dopiero w SJPD w znaczeniu ‘ubój świń’.

Chyba na każdym większym terenie związane z tym były ściśle określone potrawy, w zgromadzonym przeze mnie materiale wydzielić można kilka podstawowych grup: ze świni robiło się mięsa (*odbiwną*, *tuszonkę*), wyroby wędliniarskie, jak różnego rodzaju kiełbasy i wyroby z podrobów (*kiszkę*, *zające*, *pasztety*, *wątrobiankę*), tłuszcze (*sadło*, *smalec*, *skwarki*), które przetapiano i wkładano do słoików, by służyły rodzinie

przez dłuższy czas, galarety (*studzoninę*) czy farsze. Potrawy te składały się na swoiste i wyjątkowe menu.

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

Przejdźmy zatem do materiału.

Mięso i wytwory z mięsa nazywa się *świeżyzną* (SJPD reg. *świeżyzna*), najczęściej zaś *świeżyną* (pot. *свіжина* SUM IX 80; gwary ukr.) czy *świnina* (SJPD, pot. WSJP, SUM IX, gwary ukr. *свинина*): *Najlepszy to czas jak w chałupi jest świeżyzna, wtedy cała chałupa pachni świeżyno, tó szkwarczki si smažo, tó ódbiwna szkwierczy na patelni, wtedy jest co jeść* (MW78)⁴. *Jak je świeżyzna, to bidy ni ma w chałupi, zawsze coś na chlib si półoży fajnego, jakeś szpyrke miensa óbsmażónego, szkwarki, a już ó kiszce nawet ni wspomne* (MS62). *Mamy dużó tyj świniny, tyj świniny nam wystarczy na kilka misiency. Tym razym świnina była bardzo żyrna, naróbili dużo wiadyr smalcu i szkwarków* (MG54).

Nazwy *świeżyzna* // *świeżyzna* odnoszą się także do innej potrawy, a mianowicie dania, którego można było spróbować tylko w dniu świniobicia. Na patelnię lub do kociołka wrzucano kawałki mięsa i obsmażano z różnych stron.

*Szperka, szpera*⁵ to ‘kawałek mięsa’, nie ‘skwarki’ jak podaje SJPD: *Kawałek szpyrki położył na chlib. Dej mi tu choć kawał szpyrki dó tyj bulby. Ładny kawał szpyry położyła mi na talirz. Ładne szpyre nam pódała pó świniobiciu* (MG54).

Wśród produktów wyrabianych z podrobów najczęściej przygotowywaną jest *kiszka*, nazywana też *kaszaną*, *krowianką*. W zależności od rodzaju użytego nadzienia i jego podstawowego, bądź charakterystycznego składnika wyrób ten ma różne nazwy. *Kiszka* zawdzięcza swą nazwę temu, że przygotowuje się ją w dokładnie oczyszczonych flakach wieprzowych, czyli kiszce, którą napełnia się różnymi farszami o zwartej i miękkiej konsystencji. Farsz stanowi zwykle ugotowana kasza gryczana lub jęczmienia połączona z mięsem gorszego gatunku (jak np. podgardle, głowizna, serca, ozory), świeżą krwią oraz przyprawami (solą, pieprzem, majerankiem, cebulą), zatem jest to ‘rodzaj wędliny: kiszka wieprzowa przygotowywana ze świeżej krwi wieprzowej, kaszy gryczanej, gotowanych i zmielonych podrobów – wątróbki, płuca, serca, ozora, z wykorzystaniem jelit’. Leksem ten notują słowniki polskie (SJPD oggw) i ukraińskie: *кушка* ‘ts’ (SUM IV 157). Nazwa ta również jest powszechna w gwarach polskich⁶ i ukraińskich (Vsz). Potrawa ta cieszy się największym powodzeniem po świniobiciu, a podawana była nawet w czasie wesela na kolację. Jako wykwintne danie serwowane jest ostatnio też na większe święta: *Co to tera za problem – tera tó inó mieć piniendzy – idzisz dó sklepu i kupujisz kiszke jake chcesz, ni musze czekać na zabici świniaka. Ale to so różne ju smaki, zależy jake si kupi te kiszke i ód kogó. Ja czynstó sama kupuje same puste kiszke ‘jelito’ i robie swoje kasze dó tegó, wtedy to ju je rarytas, bó wiem z czegó*

⁴ Skróty: wielkie litery oznaczają inicjały respondentów, a dwie cyfry to rok urodzenia informatora.

⁵ MSGP *szpera* ‘noga zwierzęca’ z Kasz. KSGP *spera* // *spyra* ‘gruba słonina’: lubl, ciesz Sciesz II 313, *szpyra* ‘słonina’: kras, bił.

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

je zrobiona. Takij sklipowij kiszki tó ja si brzydze, bó nie wim, co óni tam włożyli dó środka kiszki ‘jelita’ (MG54). Kiszke tó ni tak prostu zrobić, dó tegó trzeba dwie ósoby, jedna, żeby trzymała puste kiszke ‘jelito’, a druga musi te kiszke napelniać. A jeszcze pryndzy tó te kiszke ‘jelito’ trza najsampirw dobrze wyczyścić, wypłukać, żeby ni byłó jakich zarazków, brudu. Ja mam maszynke dó milinia miensa i zamiast tych noży, co mielo miensó, zakładam take dluge nasadke, na to naciongam kiszke i tak sobi pomagam, by to wszystko sprawni poszło. Czynstó córka mi póмага w tym (MK78).

Jak wykazały współczesne badania, leksem jest powszechnie znany wszystkim badanym respondentom.

W słownikach języka ogólnego potrawa, w której główny składnik farszu stanowi kasza nazywana jest *kaszanką* (SJPD oggw).

Obocznie do *kiszki* odnotowałam występowanie nazwy *krowianka*⁷, powszechnie występującej w języku ukraińskim, w której wyeksponowany został jeden ze składników potrawy, tj. krew: *U mni mama zawsze mówiła krówjanka. Tó i jak tak czynstó mówie, ali wim ży to tó samó co kiszka. Tó tak samó, raz moge powiedzieć kiszka, raz krówjanka, zależy z kim gadam* (AK96). Pomimo że ta nazwa jest znana wszystkim badanym mieszkańcom, to nie przez wszystkich jest ona używana. Zauważyłam, że najczęściej poświadczano ją w skupiskach, gdzie są rodziny mieszane, głównie w pokoleniu średnim i młodszym.

Dwie nazwy *kiszka* i *krowianka* są motywowane tym, z czego zostały zrobione. *Krowianka* w *Słowniku języka ukraińskiego* to ‘kielbasa z krwi’ ukr. ‘krwawa kiszka’ (SUM IV 362) – nazwa powstała od najważniejszego składnika – krwi, ukr. *кров* (ros. *кровь*) (ESUM III 99).

Obowiązkowym produktem wyrabianym podczas świniobicia jest również wędlina sporządzana z różnych rodzajów mielonego mięsa z dodatkiem wątroby, w osłonce z jelit lub zaprawiana w słoikach, przeznaczona do smarowania pieczywa. Do kaszy dodaje się sporo pokrajanego w kostkę tłustego mięsa i skwarków, masę doprawia się solą, pieprzem i majerankiem. Napelniona nią osłonka jest pieczona w brytfannie w piecu piekarskim lub w piekarniku. Nazywa się to *zając* [SW VI 105 *zając* to gw. ‘klops, pieczeń’, SJPD brak; KSGP⁸ *zając* ‘pieczeń rzymska’ kroś] lub *wątrobianka* ‘rodzaj kielbasy/kiszki z wątroby’ [SW V 482 gw. ‘kiszka z wątroby’; SJPD pot.; KSGP: Śl, kolb, suw, białos, Wp, Pom. Pd, Lit]⁹. I te właśnie podroby oraz *kiszkę* roznosi się najczęściej sąsiadom i najbliższej rodzinie.

Specjałem przyrządzanym tylko podczas świniobicia są *pierogi* z nadzieniem z *pluc* (*letkich*) wieprzowych, gotowanych i rozdrobionych, odpowiednio wcześniej przyprawionych *skwarkami*, podsmażoną cebulką.

Kolejnym i jednym z najczęstszych dań świątecznych jest *galareta z mięsa*¹⁰. Dlatego też świński łeb oraz nóżki opalano wcześniej na ogniu i konserwowano w słoikach,

⁷ MSGP *krowianka* ‘nawóz krowi’ Maz, Pom pd.

⁸ Rozwiązania skrótów miejscowości podaję za SGP.

⁹ KSGP *wątrobianka* czar SO XIV 150; *wątrobianka* – ‘kielbasa pasztetowa’ Mal GMalb I 54; AJŚ V; n-tom, wolsz, tor, ryp MacŚl 186; szt, złotow, sulech, lubl, kolb, suw, białos, Lit, K VI 80.

¹⁰ Szczegółowe zestawienie nazw ‘galarety’ w gwarach polskich, wraz z ich lokalizacją, przedstawił Józef Smyl (1969).

by służyły na inne okazje. Na omawianym terenie istnieje kilka nazw galarety z mięsa. Są one motywowane głównie temperaturą przechowywania i spożywania: *studzienina*, *studzonina*, *chłodziec*; drżącą, niespoistą konsystencją: *drygle*, *dryhle*¹¹ czy nazwą produktu, z którego została wykonana: *galareta*, *galaretką z mięsa*.

Postać *studzienina*¹² // *studzonina* występuje obocznie do nazwy *chłodziec* u wszystkich badanych respondentów: *Jak robje studzónine, tó zawsze si nyrwuje, żeby si udała, żeby dobrze zastygła. Kiedyś pamientam jak różdziliłam miensko na talirzyki, jak różzlałam te rzadke galaretkę, tó mi ni zastygló. Musiałam na nowó odlać dó baniaka, dó wywarki, bó tegó dużó naróbiłam, coś zy dwadzieścia talirzyki, nó i musiałam to znów zagótować i dodać żylatyny by zgynstniałó. Bó tak nórmalni, tó si żylatyny ni daji. Taki żylujący płyn pówinin sam si zrobić z tych nózek, z głowy świni (MG54)*. Jednocześnie ta sama osoba może użyć leksemu *chłodziec*: *Dó chłodciu dóduje troszke mienska z indyka, żeby ni byłó takie żyrne, upienkszam marchewko ladni pókrojono, czasym rzucam groszku zilónegó, pitruszki (MG54)* (por. Rembiszewska 2019).

Forma *drygle*¹³ // *dryhle* w znaczeniu ‘galareta z mięsa’ została odnotowana w mowie mieszkańców młodszych, zamieszkałych w skupiskach, gdzie są rodziny mieszane: *Weż sy troszki tych dryhli, polij octym, bedzisz mieć lepszy smak, weż sy jeszczy piroga dó tegó. Jak pó świentach zostaji jeszczy kilka talerzy dryhli, tó ja to potym przyrabjam na maczke (AS96)*.

Opisowa forma *galareta z mięsa*, najczęściej używana jest przez Polaków, którzy posługują się lub starają się posługiwać poprawną polszczyzną: *Zrobiłam kilka talerzyków galaretki z miensa, dobrze mi to wyszło, óstatnio to ladni udekorowałam marchewko i groszkiem, bó widziałam to w telewizji, bó óstatnio pokazywali, bó ja groszku pryndzy nigdy nie dawała (HK50)*. Występowanie tego wyrazu poświadczyli respondenci starszego pokolenia.

W SJPD *studzienina* to gw. ‘galareta’, natomiast *chłodziec* to reg. ‘chłodnik’ z ukraińskiego. Kartoteka SGP formę *studzienina* notuje w Mp, zaś *chłodziec* w znaczeniu ‘chłodnik’ z Maz wsch SGP IV (10) 17. Postać *drygle*, *dryhle*, *dragle*, *drahle* – notowane na wschodzie Polski – głównie w woj. lubelskim (Mp wsch, Maz wsch) SGP VI (19) 370-371.

Przytoczone leksemy *studzienina*, *chłodziec* oraz *dryhli* w znaczeniu ‘galareta z mięsa’ mają również swoje potwierdzenie w języku ukraińskim: *стыденець* (SUM IX 799), *холодець* (SUM XI 115), *дрпази* (SUM II 404).

Podczas świniobicia pozyskiwano też mięso do dalszego przetwarzania – na *kotlety mielone*, na *kielbasy*, *schabowe (odbiwne)* czy na nieco tłustsze – na *tuszonkę*.

Z mięsa mielonego przyrządza się kotlety mielone, których nazwy w omawianej polszczyźnie występują najczęściej w rodzaju żeńskim (*kotleta*, *kotletka*¹⁴) u wszystkich badanych respondentów: *Naróbiłam kóttetow cale miske, bede mieć na kilka dni. Janek zjad ód razu sztyry kotlety, co to je na jidnegó chłopa. Dó kóttetków dóduje za-*

¹¹ O obfitości wariantów fonetycznych i morfologicznych leksemu *dryhli* pisała Dorota Rembiszewska (2019) oraz Błażej Osowski (2022).

¹² MSGP *studzienina* z Mp.

¹³ MSGP *drygle* z Mp wsch, Maz wsch.

¹⁴ KSGP *kotletka* z pow. siem.

wsze *troche mokryj bulki albo chleba. Dużo przypraw różnych, ze dwa jajka, a nawet łyżke majonezu. Taki smak to dają trocha lepszy* (MG74). Warto dodać, że występowanie wyrazu w rodzaju żeńskim jest spowodowane wpływem języka ukraińskiego, w którym ta forma jest powszechna: ukr. *котлета* (SUM XI 503).

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

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

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

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

Nazwy *odbiwna, widbywna* znane są wszystkim badanym mieszkańcom, wskazują na to, że pochodzą z języka ukraińskiego lub rosyjskiego, a dotyczy procesu przetwarzania mięsa – odbijania tłuczkiem. Stanowią zapożyczenie z języka rosyjskiego i ukraińskiego: ukr. *відбивна*, od *відбивати* ‘odbijać’, ros. *отбивна, отбивная* od *отбивать*. Brak tych nazw w KSGP.

Podczas świniobicia wiele gospodyń robi zapasy na dłuższy okres, gdyż nie da się spożyć całego mięsa od razu. Jednym z takich wyrobów jest *tuszonka* (KSGP Lit, *duszonka* ‘duszone mięso’ siem SGP VI (19) 506; SJPD brak) – mięso pokrojone w kawałki, duszone w większym garnku żeliwnym – *wywarka* // *czuhunny baniak* – w różnych przyprawach i ziołach na małym ogniu w niewielkiej ilości wody i tłuszczu, a następnie przekładane do słoików, wekowane. Po otwarciu słoika danie jest gotowe do spożycia, można je też podgrzać. Tak przygotowanym mięsem można smarować chleb lub podawać z ziemniakami lub makaronem jako danie obiadowe:

Tuszonka, to jest najlepsze co może być w domu dó jidzynia, zawsze można w każdej kłópotliwyj sytuacji wyciongnóć, jak na przykład przyjdzie jaki nispódziwany gość, a już nic ni zostało na stoli by czymś ugościć. To dani jest dobrze mieć zawsze pód ryńko. A i robienia z tym nidużó. Bó trzeba wybrać najładniejsze kawałki, albo odpadki ód płatów miensa, czy kości, dobrze to na kawałeczki pókrojić, no i dusić w ziołach, by to tak ładni i pachniało i smakowało. Najważniejsze by miensó byłó wygóowane, by potym w słoijkach ni pówyszczylało, by si ni zypsuło i ni poszło na marne (GP50).

Leksem *tuszonka* jest znany wszystkim badanym respondentom. Zarówno starsi, jak i młodszy mieszkańcy przygotowują to danie na różne świąteczne obiady. Brak poś-

wiadczenia w polszczyźnie ogólnej, w KSGP zanotowany jest tylko z Kresów pn i pd. Występuje natomiast powszechnie w języku ukraińskim (pot. *тушонка* SUM X 332, z ukr. *тушуму*, ros. *тушить* *tuszyć* ‘dusić’), skąd został najprawdopodobniej zapożyczony.

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

Z sałym trzeba uważać, ja mam wysoki ciśnieni, i mi żyrnego ni wolno jesć. Ja tylko czasym sobi wezme na spróbowani. Ali mój chłop, to si zajada, osobiwi do piwa czy do kiliszka mocniejszego, wódki czy samogonki (SB64).

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

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

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

Jak smaże tyn żyr na smalić, to zawsze zbieram sobi szkwarke do osobnego słójczka. Staram si, żeby tego troche uzbierać, bó to taki dobre czy to na chlib posmarować, czy ogólni jako ómasta do pirogów, do bulby, na gółompki, to teraz taki rarytas si zrobił. Dawnij aż tak sie w tym nie rozsmakowywał człowiek jak teraz to wszyscy chwalo, co to za przysmak te szkwarke. Szkwarke, ali jedyn szkwarek, ón, szkwarek (MG54).

Szkwarke przywoże abó od mamy z Pnikuta, abó z tyściowo robime jak zabijemy świnię na święta. Dódaje szkwarke do zupy, do pirogów, dawnij jak bylam u mamy i my tópiłi słonine, to my chlebym maczali te szkwarke i tak jedli (AK88).

W SJPD *skwarek*, *skwarka*, zaś w gwarach polskich tylko w powiecie cieszyńskim mamy postacie: *szkwarke*, *szkwarek* KSGP¹⁵. W omawianej gwarze notują podobną formę, powstałą prawdopodobnie pod wpływem języka ukraińskiego: *шкварка*, *шкварок* (SUM XI 473).

Na koniec należy wspomnieć o tym, że niemal wszystkie wymienione wyżej dania okrasza się czy polewa *omastą*. Jedzenie wówczas smakuje, gdy jest *masne* ‘dobrze okraszone, tłuste’ (SJPD daw. dziś gw.; w kartotece SGP występuje na Śl oraz w Mp pd. W ukr. *мачуї* ‘ts’ (SUM IV 640)): *Zupa jest taka masna, ży ni mogle tego zjeść. Straszni masne so te pirogi, wszystko aż sphywa z nich* (MG54). Obocznie do tego przykładu w mowie średniego i młodszego pokolenia respondentów występują wyrazy *żyr* ‘tłuszcz’ oraz *żyrny* ‘tłusty, dobrze okraszony’: *Te kotlety so za żyrne, a ja ni mogle jesć tyle żyrnych rzeczy. Jidzyni za żyrne nie ji zdrowe, mnie potym pyczinka* [‘wątro-

¹⁵ Więcej o nazwach skwarków w języku mieszkańców wielkopolskich wsi pisała Justyna Kobus (2022).

ba'] *pieczy* (AS96). Leksemy te są powszechne w języku ukraińskim – *жур, журний* (SUM II 531).

Wiele z zaprezentowanych w artykule nazw wyrobów ze świniobicia jest nieznanymi polszczyźnie ogólnej, ale istnieją w gwarach polskich:

- do ogólnogwarowych należą: *kiszka, kaszanka, słonina, świeżyna*;
- najszerszy zasięg gwarowy ma *wątrobianka* 'rodzaj kiełbasy/kiszki z wątroby': Śl, kolb, suw, białoś, Wp, Pom. Pd, Lit (KSGP);
- rzadsze poświadczenia to: *masne* 'dobrze okraszone, tłuste' (w kartotece SGP występuje na Śl oraz w Mp pd); oraz *drygle* z Mp wsch, Maz wsch, zaś *studzienina* z Mp;
- jako regionalizm małopolski występuje *sznycel* 'kotlet mielony';
- rzadkie pojedyncze występowania dotyczą leksemów *kotletka* z pow. siem (KSGP) oraz *zajęc* 'pieczeń rzymska' pow. kroś (KSGP);
- w zupełnie innych znaczeniach poświadczone są w gwarach następujące leksemy: *szpera* 'noga zwierzęca' z Kasz (KSGP); *spyra* 'gruba słonina' lubl, SCiesz II 313, *szpyra* 'słonina' kras, bił (KSGP); *kiszka* 'kwaśne mleko' na Śląsku (KSGP); *krowianka* 'nawóz krwi' Maz, Pom pd (KSGP); zaś *tuszonka* Lit (KSGP), natomiast *duszonka* 'duszone mięso' siem (SGP VI (19) 506).

Zaprezentowane w artykule gwarowe nazwy wyrobów ze świniobicia tworzą interesujący i bogaty zbiór leksemów. Z materiału wynika, że większość omówionych potraw jest współcześnie przygotowywana w takiej samej formie jak dawniej. Motywację dla większości z nich stanowi zwykle najważniejszy składnik potrawy, podstawowy surowiec użyty do jej przygotowania (*kiszka, kaszanka, krowianka, wątrobianka*); również ważna jest temperatura przechowywania i spożywania poszczególnych przysmaków (np. *studzienina, studzonina, chłodziec*), ich konsystencja – drżąca, niespoista (np. *drygle, dryhle*¹⁶) czy nazwa produktu, z którego została wykonana (np. *galareta, galaretko z mięsa*). Są też nazwy wskazujące na inne cechy, właściwości produktów, czy na proces przygotowywania potrawy (np. *odbiwna, widbywna*).

Znaczna część słownictwa stanowi wspólny leksykon wszystkich pokoleń, np. *świeżyna* // *świeżyna, kiszka, studzonina* // *chłodziec, kotleta, tuszonka, szkwarki*.

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

Przedstawione słownictwo, którym posługują się badani polskojęzyczni respondenci, wyraźnie wskazuje na oddziaływanie języka ukraińskiego w omawianym

¹⁶ O obfitości wariantów fonetycznych i morfologicznych leksemu *dryhle* pisała Rembiszewska (2019).

połu tematycznym. Wiele nazw stosowanych jest bez świadomości zapożyczenia. Mamy tu zatem powszechnie występujące w mowie wszystkich informatorów określenia *świeżyna* ‘świeże mięso’, *tuszonka* ‘mięso duszone, zazwyczaj wekowane’, *odbiwna*, *widbywna* ‘kotlet schabowy’, *żyr* ‘tłuszcz’, *żyrny* ‘tłusty’. Pod wpływem ukraińskiej fonetyki powszechnie występuje forma *sało* ‘słonina, sadło’, *dryhle* oraz *szkwarki* ‘skwarki’, ukraińska fleksja zaznacza się w postaci – *kotleta*, *kotletka* – rodzaju żeńskiego.

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

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

W omówionej grupie leksemów uwagę zwracają liczne zapożyczenia (ukraińskie i rosyjskie), co wiąże się z pogranicznym charakterem omawianych terenów i jest efektem wielowiekowych kontaktów językowych i pozajęzykowych mieszkańców tego regionu z językiem sąsiadów. Wśród zapożyczeń dominują pożyczki formalno-semantyczne, dobrze zaadaptowane do językowego systemu polszczyzny, odznaczające się znacznym stopniem przyswojenia zarówno na poziomie fonologicznym, fleksyjnym, jak i słowotwórczym. Funkcjonują one zwykle obok wyrazów rodzimych (i innych zapożyczonych), wchodząc z nimi w relację synonimii, np.: *kiszka* // *kaszanka*, *krowianka*; *studzonina* // *dryhle*.

Młodzi ludzie nie unikają wyrazów zapożyczonych z języka ukraińskiego w kontaktach rodzinnych czy sąsiedzkich, gdyż weszły one na stałe do zasobu leksykalnego mieszkańców tych wsi. Faktem jest to, że w badanym języku dochodzi do coraz silniejszej unifikacji języka polskiego z ukraińskim. Liczną grupę w czynnym zasobie leksykalnym zbadanych informatorów tworzą ukrainizmy nie zawsze uświadamiane przez społeczność miejscową jako obce.

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

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

Na zakończenie podkreślić należy, że choć sam zwyczaj świnioobicia uległ daleko idącym przeobrażeniom (wynikającym m.in. ze zmiany modelu życia społeczności wiejskiej oraz nawyków żywieniowych), gwarowe nazwy produktów z nim związanych są ciągle żywe, obecne w mowie nie tylko najstarszego pokolenia, ale także w czynnym zasobie słownikowym młodszych użytkowników polszczyzny.

Bibliografia

- Adamowski J., Tymochowicz M. (red.), 2018, *Dziedzictwo kulinarne w kontekstach tradycyjnych i współczesnych*, Lublin.
- Ananiewa N., 2017, *Nazwy potraw w polskich gwarach na Litwie, Białorusi i Syberii wobec przemian cywilizacyjnych*, „Rozprawy Komisji Językowej ŁTN” LXIV, s. 5-12.
- Barowicz T., 2007, *Polskie kuchnie regionalne*, Warszawa.
- Borejszo M., 2007, *Staropolska leksyka kulinarna*, „Prace Filologiczne”, t. LIII, s. 37-48.
- Falińska B., 1991, *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*, w: *Regionalizmy w języku familijnym. Zbiór studiów*, red. K. Handke, Wrocław, s. 79-88.
- Falińska B., 2020, *Słownictwo ludowe Mazowsza, Podlasia i Suwalszczyzny. Pożywienie, cz. I. Byłe województwo suwalskie*, Warszawa.
- Kobus J., 2015, *Kierunki i dynamika zmian w języku mieszkańców wielkopolskich wsi na przełomie wieków XX i XXI*, Poznań.
- Kobus J., 2022, *Nazwy skwarki, skrzyczki, skrzoki ze słoniny w języku mieszkańców wielkopolskich wsi*, „Prace Filologiczne” LXXVII, s. 131-144.
- MSGP – *Mały słownik gwar polskich*, red. J. Wronicz, Kraków 2009.
- Osowski B., 2022, *Współczesne zróżnicowanie używanych przez Polaków nazw ‘galarety z mięsa’*, „Gwary Dziś” 15, red. J. Sierociuk, s. 163-172.
- Pelcowa H., 2019, *Pogranicze językowe i kulturowe polsko-wschodniosłowiańskie w obliczu tendencji globalizacyjnych (na materiale gwar Lubelszczyzny)*, „Rozprawy Komisji Językowej Łódzkiego Towarzystwa Naukowego” LXVI, s. 263-275.
- Próchniewicz D., 2015, *Polska kuchnia regionalna. Kuchnia Warszawy i Mazowsza*, Ożarów Mazowiecki.
- Przybylak Z., 2009, *Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska, czyli od poliwek i golców po okrasy i pierniki*, Poznań.
- Przymuszała L., Świtła-Trybek D., 2021, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole.
- Przymuszała L., Świtła-Trybek D., 2022, *Gwarowe nazwy wyrobów ze świniobicia (na materiale śląskim)*, „Prace Filologiczne”, t. LXXVII, s. 363-376.
- Rembiszewska D., 2018, *Nazwy kulinarnych produktów tradycyjnych jako świadectwo językowej lokalności*, w: *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym (211-217)*, red. A. Kamler, D. Pietrzekiewicz, K. Seroka, Warszawa.
- Rembiszewska D., 2019, *Z lokalnych zapożyczeń wschodniosłowiańskich w gwarach polskich – DRYHLE ‘galareta’*, „Prace Filologiczne”, t. LXXIV, s. 213-219.
- Rieger J., 2002, *Język polski na Ukrainie w XX wieku*, w: *Język polski na Ukrainie w końcu XX wieku*, cz. 1, red. J. Rieger, I. Cechosz-Felczyk, E. Dzięgiel, Warszawa.
- SGP – *Słownik gwar polskich*, oprac. przez Zakład Dialektologii Polskiej Instytutu Języka Polskiego PAN w Krakowie pod kier. M. Karasia, od t. 2. pod kier. J. Reichana, od t. 6 pod kier. J. Okoniowej, od t. 9 pod kier. R. Kucharzyk, Wrocław–Kraków 1977–.
- KSGP PAN – *Kartoteka Słownika gwar polskich*, znajdująca się w Instytucie Języka Polskiego PAN w Krakowie, <https://rcin.org.pl/ijp/dlibra/publication/37156> (22.07.2021).
- Sierociuk J., 2003, *Założenia metodologiczne badań języka wsi*, „Poznańskie Spotkania Językoznawcze”, t. XI, red. Z. Krążyńska, Z. Zagórski, Poznań, s. 131-136.
- SJPD – W. Doroszewski (red.), *Słownik języka polskiego*, t. 1-11, Warszawa 1958-1968.
- Smyl J., 1969, *Polskie gwarowe nazwy galarety*, „Prace Filologiczne” XIX, s. 227-230.
- Szromba-Rysowa Z., 1978, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Wrocław.

- Świtała-Trybek D., 2015, *Praktyka kulinarna jako wartość (na przykładzie świniobicia)*, w: *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*, t. 8: *Wartości w języku i w kulturze*, red. J. Adamowski, M. Wójcicka, s. 197-211, Lublin.
- Tarnowska B., 2015, *Polska kuchnia regionalna. Smak tradycji*, Bełchatów.
- Zakhutska O., 2018, *Słownictwo kulinarne gwary polskiej wsi Dorohań w Żytomierskiem*, „Slavia Orientalis”.LXVII, nr 2, s. 325-349.
- Żywczak K., 2013, *Polska kuchnia regionalna*, Warszawa.
- Hlushko M., Khomchak L., 2017, *Nadsiannia: tradytsijna kultura i pobut*, Lviv.
- Shelemekh V.P., 2008, *Nazvy strav ta kukhonnoho nachynnia v nadsianskomu ta naddnistrianskomu hovorach*, w: *Suchasni problemy movoznavstva ta literaturoznawstva*, vyp. 12: *Ukrajinska dialektna leksyka jak objekt slovnykarstva ta linhoehoohrafi. Do 100-richchcia Mykoly Hrytsaka*, s. 216-219.
- ESUM – *Etymolohichnyj slovnyk ukrajinskoji movy*, red. O.S. Melnychuk, 1982-2012, t. I-VI, Kyjiv.
- Shelemekh V.P., 2009, *Nazvy obriadovykh strav u nadsianskykh hovirkakh Javorivshchyny*, w: *Dialektolohichnii studii. 8: Hovory pivdenno-zakhidnoho narichchia*, red. P. Hrytsenko, N. Khobzei, Lviv, s. 95-102.
- SUM – *Slovnyk ukrajinskoji movy*, red. I.K. Bilodid, t. 1-11, 1970-1980 i nowsza wersja, <https://services.ulif.org.ua/expl/Entry/index?wordid=1&page=0> (10.10.2021).

ANNA KOSTECKA-SADOWA

Dialectal names of meat products prepared after pig slaughter used by inhabitants of several Polish villages in Mościska region

Abstract

The subject of the article is the dialectal names of products prepared after pig slaughter presented against the background of the language spoken by Poles in the south-eastern borderlands. My analyses revolve around the dynamics of change to food names. The aim of the article is to present a selected group of lexemes attributed to one of the subfields of dialectal culinary vocabulary, to draw attention to the meaning of names, their origin and motivation (partly also to the formal shape), as well as to discuss the nomination mechanisms. The research is based on own field materials collected in this area.

Keywords: Polish local dialect in the Lviv region, generational diversity, vocabulary, the names of meat dishes, culinary terms, semantic motivation, pig slaughter.