

*Lidia Przymuszała**

KULINARIA WE FRAZEOLOGII ŚLĄSKIEJ

THE COOKING IN SILESIAN PHRASEOLOGY

The aim of this paper is to present a sector of dialectal phraseology concerning the cooking, to point the function of this phraseology in the language, to note the importance it gives and to show the connection with the culture of the region.

Keywords: Cooking, Silesian phraseology, paremiology (maxims)

Słowa kluczowe: kulinaria, frazeologia śląska, paremiologia

Rozumiane szeroko kulinaria to od jakiegoś czasu temat niezwykle popularny i atrakcyjny. Świadczą o tym chociażby bogaty rynek wydawniczy książek kucharских, bardzo modne ostatnio blogi kulinarne, bijące rekordy oglądalności programy telewizyjne poświęcone gotowaniu i zdrowemu stylowi życia czy zyskujące coraz szersze grono zwolenników plenerowe imprezy kulinarne.

Jak się okazuje, temat ten wzbudza żywe zainteresowanie nie tylko zwykłych ludzi, ale fascynuje także specjalistów reprezentujących różne humanistyczne dyscypliny naukowe¹: antropologów, socjologów, etnologów, kulturoznawców, historyków kultury czy psychologów. Jest także przedmiotem refleksji językoznawczej, czego wyrazem są liczne, wieloaspektowe (synchroniczne i diachroniczne) opracowania tego zagadnienia, jak choćby prace poświęcone

* Katedra Języka Polskiego, Wydział Filologiczny, Uniwersytet Opolski, Pl. M. Kopernika 11, 45-040 Opole; e-mail: lprzymuszaala@uni.opole.pl

¹ Pokłósiem interdyscyplinarnej konferencji poświęconej tej problematyce jest np. tom *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol* [zob. Łeńska-Bąk, red., 2007].

współczesnej i dawnej leksyce kulinarnej [zob. np.: Lesz-Duk, 2002; Witaszek-Samborska, 2005; Borejszo, 1994, 2007; Siekierska, 1993; Dąbrowska, 1998; Skubalanka, 2000], językowemu obrazowi polskiej kultury stołu i kuchni [Jędrzejko, 2007a; b], zapożyczeniom słownictwa kulinarnego w polszczyźnie [Bochnakowa, 1984], dotyczące analizy kulinariów w konkretnych utworach literackich [Żarski, 1992; 1993] czy miniszki etymologiczne poświęcone wybranim nazwom potraw i produktów spożywczych [zob.: Kreja, 1958; Urbańczyk, 1958; Bochnakowa, 1979; Markowski, 1993]. Na tym tle, jako najslabiej opracowane, jawią się kwestie dotyczące regionalnego/dialektalnego zróżnicowania leksyki kulinarnej [zob. np.: Smyl, 1969; Falińska, 1991; Akacka, 2004; Piotrowska-Wojaczyk, 2013], a zwłaszcza „kulinarniej” frazeologii², pozostające na marginesie dotychczasowych badań³.

Celem niniejszego artykułu jest zaprezentowanie pewnego wycinka dialektalnej frazeologii dotyczącej kulinariów, wskazanie funkcji, jaką pełni ona w języku, zwrócenie uwagi na niesione przez nią znaczenia oraz pokazanie jej związku z kulturą regionu.

Kulinaria rozumiem jako gotowe potrawy, będące wytworem sztuki kulinarnej lub jako wszystko to, co związane jest z przyrządzaniem, gotowaniem i spożywaniem posiłków [Dubisz, 2003, t. 2, s. 355]. Przedmiotem badań, których wyniki prezentowane są w artykule, jest zatem szeroko pojmowana frazeologia, obejmująca frazeologizmy, porównania frazeologiczne i przysłowia (powiedzonka, porzekadła, prognostyki, przysłowia kalendarzowe)⁴, w których składzie występuje komponent będący nazwą nawiązującą do świata kulinariów. Są to więc jednostki zawierające w swej strukturze nazwy:

1) potraw i ich składników (*kidać się żurem* ‘opowiadać głupstwa, mówić nieprawdę’; *napluć komuś w kaszę*; *nie mieć ani na sól do kiszki* ‘nie mieć nic’; *wieszać komuś nudle na ucho* ‘opowiadać niedorzeczność, bredzić’);

2) napojów i trunków (*ślepać gorzałę jak wieprz* ‘pić na umór’; *brnieć jak złe piwo w rzyci* ‘gderać, zrzędzić, marudzić’; *żyć o chlebie i wodzie* ‘przebywać w więzieniu’);

² Używane w artykule określenie „frazeologia kulinarna” jest analogiczne do stosowanych przez Alicję Nowakowską [2005] oraz Jerzego Tredera [2005] sformułowań „frazeologia roślinna” / „frazeologia ptasia”.

³ Potrzebę opracowania dialektalnego słownictwa kulinarnego oraz etnofrazeologii sygnalizowały chociażby Małgorzata Witaszek-Samborska [2005, s. 15] czy Ewa Jędrzejko [2007, s. 21, 33].

⁴ We współczesnych badaniach frazeologicznych wszystkie te jednostki oraz wiele innych, wykraczających poza ramy tradycyjnie rozumianej frazeologii określa się pojemnym terminem *frazem*; zob. np.: Chlebda, 2003, s. 11–13; Tyrpa, Rak, 2010, s. 351–358.

3) czynności związanych z przygotowywaniem potraw (*kwaśnej bryi sobie nawarzyć* ‘narobić sobie kłopotu, popaść w tarapaty’; *maścić warzechą* ‘biednie gotować; biedować’; *harynki przesolić* ‘robić coś niepotrzebnie’; *upiec komuś masną*)⁵;

4) naczyń i sprzętów używanych w kuchni (*nie mieć co do garnka wrazić* ‘cierpieć głód, biedować’; *nie z jednego pieca chleb jeść* ‘mieć duże doświadczenie życiowe’; *umieć łyżką obracać* ‘o obzartuchu: jeść szybko’; *wykidać/ wyłożyć komuś coś na talerz* ‘powiedzieć wprost, bez ogródek’);

5) cech i właściwości potraw oraz ich składników (*kwaśny jak płonka; słodki jak miód; gorzki jako piołunka; trząść/trzepać się jak zulc na misce* ‘drzeć, dygotać’; *ani na słoną wodę nie zarobić; ani warzony, ani pieczony*);

6) osób, miejsc i okoliczności związanych z jedzeniem (*Gdzie dużo kucharek, tam polewkę przesolą; Im więcej kucharzy, tym gorsza polewka; ktoś będzie ze starą panią pod stołem jeść* ‘kierowane do osób spóźniających się na posiłek: ktoś nic nie dostanie’; *Nieproszonych gości za piecem sadzają*);

7) używek (*suchy jak tabaka; Kawę na lawę, a prawdę na talerz*).

Materiał do badań wyekscerpowany został ze *Słownika frazeologizmów i typowych połączeń wyrazowych w gwarach śląskich* mojego autorstwa [Przymuszała, 2013] oraz ze zbioru przysłów Józefa Ondrusza *Przysłowia i przymówiska ludowe ze Śląska Cieszyńskiego* [1960] i Stanisława Wallisa *Przysłowia i „pogodki” ludowe na Górnym Śląsku* [1960].

O tym, że nazwy kulinariów – zarówno w polszczyźnie ogólnej jak i w gwarach – zajmują istotne miejsce w strukturze semantycznej języka⁶ i są językowo wyróżnione, może świadczyć fakt, że w przywołanym powyżej słowniku frazeologizmów, liczącym 6947 jednostek, blisko 5% stanowią frazeologizmy kulinarne, zaś w zbiorze przysłów J. Ondrusza rejestrującym 8 566 paremii ponad 600 (tj. około 7%) można uznać za kulinarne.

Oczywistym jest (pisano o tym wielokrotnie), że wyrosłe z wielowiekowych doświadczeń użytkowników języka związki frazeologiczne, przysłowia i ustalone porównania utrwalają dawny, często bezpowrotnie miniony świat, odbijają związek człowieka ze światem – jego realia, wartości, symbolikę. Utrwalają nie tylko myślenie potoczne, ale i potoczną, codzienną rzeczywistość [Jędrzejko,

⁵ Znaczenia niektórych jednostek są trudne do ustalenia i w takich wypadkach brak w tekście ich objaśnienia.

⁶ Przegląd prac poświęconych tematycznej stratyfikacji współczesnej polskiej leksyki potwierdzający wyrazistość i rangę omawianego pola zawiera praca Małgorzaty Witaszek-Samborskiej [2005, s. 10–15].

2007, s. 24]. Jaki zatem obraz świata zakonserwowany został w pewnym tylko wycinku frazeologii śląskiej⁷, jakim jest frazeologia kulinarna?

Przede wszystkim jest ona świadectwem śląskiej tradycji kulinarnej. Na jej podstawie można pokusić się o zrekonstruowanie śląskiej karty dań, dawnego regionalnego menu⁸. Z analizy materiału wynika, że była to raczej kuchnia uboga i mało urozmaicona. Dominowały w niej potrawy zbożowo-warzywne uzupełniane nabiałem i owocami, a podstawę codziennego jadłospisu stanowił chleb, o czym świadczy liczba jednostek frazeologicznych z tym właśnie komponentem. Chleb był podstawą ludzkiego utrzymania (*mieć chleb w rękach* ‘mieć fach, zawód’); był dobrem, zapewniającym nie tylko spokojny byt i szczęśliwe, dostatnie życie, ale warunkującym życie w ogóle (*Chleb się nigdy nie przeje; Przyjaciela trzeba jak wody i chleba; Soli i chleba doma potrzeba*). To odwieczne pragnienie chleba (choć nie za wszelką cenę) wyraża przysłowie *Każdy chce chleba i nieba*. Brak chleba pozbawiał człowieka godności, zmuszał do żebractwa, do uległości względem innych, do znoszenia upokorzeń, a nawet do rezygnacji z wolności i honoru: *Procnym chleb na pańskim; Czyj chleb, tego słuchać musisz; Czapką, chlebem i solą ludzi niewolą; być na żebraczym chlebie, biegać o proszonym chlebie* ‘utrzymywać się z żebraniny’; ale przede wszystkim oznaczał głód i biedę: *chleb ze solą jeść; nie mieć co do garnka wrzucić*.

Oprócz chleba do chętnie spożywanych produktów należała kapusta. To, jak ważnym i docenianym była ona składnikiem codziennego menu, pokazuje porównanie *Ja cię kocham jak garniec kapusty*. Mówią o tym również liczne przysłowia kalendarzowe, informujące o poszczególnych etapach wzrostu warzywa, czasie jego zbioru i sposobach uprawy: *Na św. Macieja [24 II] kapusty zasieja; Przed Zwiastowaniem Najświętszej Marii Panny [25 III] musi być kapusta zasiana; Na świętego Mateusza [21 IX] dostaje kapusta kapelusza; Po św. Wicie [15 X] główki w kapuście ujrzycie; W listopadzie kapustę się kładzie; Gdy Jadwigę [16 X] deszcz spotka, to kapusta niesłodka*¹⁰. Na walory pożywej

⁷ Przez określenie „frazeologia śląska” rozumiem ogół gwarowych związków frazeologicznych z obszaru Śląska, rozumianego „jako historycznie ukształtowany region etniczno-językowy, którego granice wyznacza obszar zwartego osadnictwa rdzennej ludności posługującej się rodzimym dialektem” [Wyderka, 2000, s. XII].

⁸ Z szerszej, językowo-kulturowej perspektywy zagadnienie to zostało omówione w artykule Lidii Przymuszały i Doroty Świtały-Trybek *Językowo-kulturowy obraz kulinariów w paremiach śląskich* [2017, s. 17–28].

⁹ *Procnym* ‘trudny, wymagający wysiłku, mozolny’.

¹⁰ Na temat licznych przesądów i praktyk wierzeniowych dotyczących kapusty zob.: Świtała-Trybek, 2016, s. 70–73.

kapusty oraz na skutki jej braku wskazują natomiast inne paremie: *Od kapusty brzuch tusty; Od kapusty jest chłop tusty, a od żuru – chłop jak z muru; Gospodarz bez kapusty miewa brzuch pusty.*

Obok kapusty we frazeologii utrwalone zostały także groch, fasola, bób i krupy, czyli kasza: *mieć się jak groch przy ceście / przy drodze* ‘czuć się źle; być stale niepokojonym, nękanym’; *rzucić groch na / o ścianę* ‘daremnie przekonywać, pouczać, upominać kogoś’; *znać się na czymś, jak bób na kwaśnym mleku* ‘nie znać się’; *coś wygląda jak bób z kiszki* ‘o pozostałych po bieleniu smugach na ścianie’; *mieć nogi z bobu* ‘z trudem stać lub iść, ledwo trzymać się na nogach; mieć miękkie nogi (?)’; *rozumieć bobu* ‘nic nie rozumieć’; *iść fasole ocedzić* ‘iść oddać mocz’; *kochać kogoś jak fasolę przy święcie* ‘nie kochać kogoś, nie lubić kogoś’; *szczyrzyć zęby jak pies na fasolę; chudy jak tyczka z fasoli* ‘bardzo chudy’; *napluć komuś w kaszę* ‘wtrącać się w brutalny sposób do czyichś spraw, potraktować kogoś w sposób obraźliwy’; *Skąpy i krupy kobiecie w garnku rachuje; warzyć krupy* ‘o kocie: głośno mruzczyć’; *nie dać sobie w kaszę napluć* ‘nie pozwolić się okpić, wykorzystać, oszukać; okazać się sprytniejszym od kogoś’.

O ile kapusta (zwłaszcza dobrze maszczona) była oznaką dobrobytu, o tyle bób kojarzył się z głodem i był postrzegany jako gorszy rodzaj stawy: *Jak je głód, dobry bób; jak ni ma głodu, to się nie chce bobu; Jak kwitnie bób, to jest głód, a jak mak, to nie tak; Jak je głód, to bób dobry jak miód; Ani w Paryżu nie zrobią z bobu ryżu.*

Uzupełnieniem codziennej diety był nabiał. Przysłowia mówią o jajach¹¹, mleku i jego przetworach, jak: ser, masło, śmietana, maślanka czy kiszka, to jest kwaśne mleko: *obchodzić się z kimś jak z (malowanym) jajkiem; chodzić jak kocur kole wrzawego mleka* ‘chcieć czegoś, ale się bać’ także ‘skradać się’; *gonić jak kocur kole ciepłego mleka* ‘biegać nerwowo tam i z powrotem’; *mieć masło na głowie* ‘nie mieć czystego sumienia’; *wlec się jak mucha z roztopionego masła; wlec się jak mucha z maślanki* ‘iść (?) bardzo powoli’; *Kto zliział śmietankę, niech se zje i kiszkę.* Przywołana w ostatnim przysłowiu kiszka, czyli kwaśne mleko, była lubianym, choć już nie tak pożywnym i wartościowym jak mleko, składnikiem codziennego jadłospisu. Podawana wraz z ziemniakami stanowiła często zasadniczy posiłek spożywany na obiad lub kolację.

¹¹ Jajko w paremiach niesie różne – często sprzeczne – sensory. Z jednej strony symbolizuje coś mniej ważnego, małego, mniej wartościowego (*Wajco mądrzejsze od kury*), z drugiej zaś coś bardzo delikatnego, kruche, wymagającego opieki i troski (*Robi z tym, jak z malowanym wajcem; Z nim trzeba jak z malowanym wajcem* – wszystkie one niosą sens ‘obchodzić się z kimś, czymś bardzo ostrożnie’).

To, że posiłek taki nie dostarczał energii i nie dodawał sił, utrwalają przysłowia i frazeologizmy: *Kiszki się najeść, a iść się płotu dzierzyć; lazić jak mucha z kiszki; ktoś jest chłop z kiszki; ktoś wygląda, jakby z kiszki wylazł* – ‘o kimś całkowicie pozbawionym sił’.

Z ciepłych potraw śląska frazeologia utrzymała przede wszystkim zupy, takie jak: bryja¹², kapuśnica¹³, polewka¹⁴, ścierka¹⁵, wodzionka¹⁶, żur¹⁷, a także bigos: *wpaść do bryi* ‘mieć kłopoty, uwikłać się w nieprzyjemną sprawę’; *kwaśnej bryi sobie nawarzyć* ‘narobić sobie kłopotu, popaść w tarapaty’; *narobić / nawarzyć (sobie) bigosu / bryi* ‘sprawić (sobie) kłopot, zmartwienie, narobić zamieszania’; *Gdzie moc kucharek, tam polewkę przesolą; gębowej polewki dostać* ‘otrzymać reprimendę’; *Kapuśnica uskipiała, wiesielników nie doczekała; być na masnych ścierkach* ‘jeść dobrze omaszczone’; *Druciarz w czas rano – będzie wodzionka na obiad; isty jak żur na śniadanie* ‘nie budzący żadnych wątpliwości, całkowicie oczywisty, pewny (?)’; *kidać się żurem* ‘opowiadać głupoty, mówić nieprawdę’; *łać się żurem* ‘(zazwyczaj w trybie rozkazującym i z przeczeniem) udawać niezorientowanego w jakiejś sprawie’ także ‘błaźnić się, ośmieszać się’.

Na śląskim stole gościło również mięso i powstałe z niego wyroby. O tym, że nie należały one do codziennego jadłospisu i były potrawami pożądanymi, świadczą liczne przysłowia i frazeologizmy z tymi właśnie komponentami, na przykład: *najeść się masnej wątroby* ‘o kimś: być żarłocznym, mieć wil-

¹² *Bryj*ą nazywano gęstą zupę przyrządzaną ze świeżych lub suszonych owoców (najczęściej ze śliwek, gruszek, jabłek lub jagód) podawaną na zimno z chlebem. Zupę taką, jako potrawę bezmięsną, jadano najczęściej w piątek, serwowano ją też na weselach. Bryją określano także inne potrawy. Zwykle nazywano w ten sposób każdą rozgotowaną, gęstą potrawę, najczęściej wykonaną z mąki razowej lub kaszy, gotowaną na mleku lub wodzie.

¹³ *Kapuśnicę* przygotowywano z soku z kiszzonej kapusty i podawano zwykle z ziemniakami.

¹⁴ *Polewka* stanowiła lichą zupę przyrządzaną z mąki lub maślanek.

¹⁵ *Ścierką* zwano zupę mleczną z zacierkami lub kleik wykonany z mleka, mąki i jaj.

¹⁶ *Wodzionka* (zwana na Śląsku także *zupą z chleba, brotżupą, sznelką/snelką, chudą jewą, kurą górniczą*) to rodzaj zupy z czerstwego chleba, cebuli, czosnku i skwarek zalanych wrzątkiem.

¹⁷ *Żur* przygotowywany był najczęściej na zakwasie z mąki i wywarze z wędzonego boczku albo zeberek. Na Śląsku znano *żur żeniaty/zonaty* (żur z ziemniakami pokrojonymi w dużą kostkę, podawany z dodatkiem ugotowanego boczku pokrojonego w plastry lub kiełbasy), *żur samotny* (którym zalewa się tłuczone ziemniaki okraszone skwarkami lub cebulą, albo spożywa się go z ziemniakami podawanymi na osobnym talerzu), *żur na maślanec* (przyrządzany na bazie kwaśnej maślanek zaprawionej mąką), *żur z flakami* (oczyszczone, ugotowane z warzywami i przyprawami, pokrojone w paseczki flaki wołowe zalane zakwasem żurowym). Zupę tę, podobnie jak wodzionkę, spożywano zwykle na śniadanie, co utrwalił frazeologizm *isty jak żur na śniadanie* ‘oczywisty, pewny’.

czy apetyt'; *Kto w piątek jada flaki, myśli, iż każdy taki*; *Żdziebko wieprzka, ździebko soli, już się obiad upatoli*; *Dobry żur, kiej w nim szczur* 'kielbasa'; *dziwać się jak Filip do jelit / na jelita*¹⁸ 'patrzeć bezmyślnie'; *ogolić się jelitem* 'o kimś młodym, nie mającym jeszcze zarostu'; *Je słuszny jak kocur z jelitem* 'o kimś grubym, tęgim (?)'; *dziwać się jak kocur na wędzonkę* 'patrzeć wygłodniałym wzrokiem'; *zrobić komuś z rzyci faszerkę*¹⁹ 'sprawić komuś lanie, zbić kogoś (?)'; *Lepszy mały kąsek kielbasy, niż siąga*²⁰ *psiego gówna*; *trząść się jak galert*²¹ 'dygotać z zimna lub ze strachu'; *trząść się / trzepać się jak zulec (na misce)* 'drżeć'.

Uzupełnieniem codziennego jadłospisu były warzywa i owoce. Wśród uwiecznionych we frazeologii kulinarnej nazw warzyw i owoców są, przykładowo, takie jak: pietruszka, sałata, rzepa, cebula, szczaw, ziemniak, papryka, ogórek, wspomniane wcześniej kapusta, groch, fasola, bób, a także pieczka ('suszony owoc'), jabłko, gruszka, płonka ('owoc dzikiej jabłoni'), śliwka, malina, cytryna: *rozumieć czemuś jak świnia pietruzielu* 'nie rozumieć, nie znać się na czymś'; *znać się jak koza na pietruszce* 'nie znać się na czymś'; *sparzony jak sałata*; *zdrowy kiej rzepa* 'bardzo zdrowy'; *rzepa mogłaby komuś na czymś rosnąć* 'ktoś ma coś bardzo brudne, np. ręce, nogi'; *cebulę sprzedawać* 'o kobietach: plotkować przy drodze'; *kwaśny jak szczaw*; *ziemniaki komuś w garnku rachować*; *mieć we krwi paprykę* 'być porywczym, zapalczywym; mieć gorącą krew (?)'; *mieć nos jak ogórka*; *Jabłko od jabłoni daleko się nie odkula*; *nie zaspać gruszek w popiele* 'nie zaniedbać spraw wymagających załatwienia'; *dziesiąta woda z pieczek*; *Kole Gód – płonka jako miód*; *dość się gorzkich jablek najeść* 'dużo wycierpieć'; *Bardziej się dobija o skórę z cytryny, niż o cytrynę całą*.

O upodobaniach Ślązaków do *maszketów*²² może świadczyć zarejestrowane w zbiorze przysłów S. Wallisa zalecenie: *W wigilię Bożego Narodzenia nie wolno niczego kosztować, aby przez cały rok następny nie być maszketnikiem* oraz frazeologizm *mieć maszketny pysk* 'lubić słodczy'. Ze słodkości we frazeologii pojawiają się zatem: *bombony*²³ (*Rożek a bombon chłopca nie dzierży*), *pączek* (*czuć się jak pączek w maśle* 'czuć się wspaniale, wysmienicie'; *mieć*

¹⁸ *Jelita*, inaczej *krupnioki*, to śląski rodzaj kaszanki – wyrób z kaszy, krwi i podrobów.

¹⁹ *Faszerka* 'kuliasto uformowane mięso mielone, podsmażane a następnie mielone; zraz'.

²⁰ *Siąga* 'sąg drewna'.

²¹ *Galert* lub *galaret* czy *galet* to zastygła, półtłusta masa, otrzymywana z wygotowanych nóżek wieprzowych, warzyw i przypraw (z niem. Gallert). Na Śląsku znana też jako *zulec*, *zylc* (z niem. Sülze).

²² *Maszket* 'smakołyk, coś słodkiego' (z niem. Naschkätzchen).

²³ *Bombon* 'cukierek' (z niem. Bonbon).

się (*dobrze*) *jak pączek / pączka w maśle* ‘o kimś komu żyje się bardzo dobrze, dostatnio; kto ma doskonałe warunki materialne’; *żyć jak pączek w maśle* ‘o kimś komu żyje się bardzo dobrze, dostatnio; ktoś ma doskonałe warunki materialne’), miód (*słodki jak miód; Jak jest głód, to bób dobry jak miód*), piernik (*Chwalil Żyd piernik*), placek (*Chwała masłem jeździ, z cukrem placki jada; Nie będzie z tej rży²⁴ placek; leżeć jak placek* ‘leżeć ciężko, bez ruchu’; *upiec placek* ‘przewrócić się w błoto’; *źgać do czegoś jak Żydzi do placka* ‘zaczepiać, prowokować (?)’) i kołacz (*z tej mąki kołaczy nie będzie* ‘daremna praca, daremne zachody, nic z tego nie będzie’; *Bez pracy nie będzie kołaczy; Człowiek by się kołoczem przebódl; Jak się gówno dostanie na łopatkę, to sobie myśli, że jest kołocz; Kołocz się raz-dwa przeje*).

Kołocz śląski, wpisany w 2007 roku na listę produktów tradycyjnych, a w 2011 roku uznany za produkt regionalny, w kulturze śląskiej odgrywał i nadal odgrywa istotną rolę. Jego obrzędowe i symboliczne znaczenie przetrwało do czasów współczesnych utrwalone we frazeologizmach *chodzić z kołoczem, kołocz nosić*, podobnie jak kulturowany do dziś na Śląsku zwyczaj roznoszenia kołacza znajomym z okazji wesela, pierwszej komunii świętej, czy rocznicy ślubu²⁵.

W śląskiej kuchni gościły także przyprawy: sól, ocet, cukier, pieprz, czosnek, chrzan, majeranek, choć we frazeologii mowa o nich jest raczej rzadko: *mieć kogoś jak sól w oku* ‘przeszkadzać komuś, zawadzać; być dla kogoś niewygodnym (?)’; *nie mieć ani na sól (do kiszki)* ‘nie mieć nic’; *mieć rzyć jak dwa pieprze; suchy jak pieprz* ‘bardzo suchy’; *znać się na czymś, jak świnia na pieprzu* ‘nie znać się’; *kwaśny jak ocet* ‘bardzo kwaśny’; *zostać na ocet* ‘o kobiecie: nie wyjść za mąż, zostać starą panną’; *zachciewać się komuś jak kobyłe octu* ‘o kimś: mieć na coś wielką ochotę; mieć zachcianki’; *jak z cukru* ‘o czymś ładnym, miłym, starannie wykonanym’; *iść do dupy chrzan kopać* ‘tylko w rozkaźniku: idź precz, nie pokazuj się na oczy, przepadnij bez śladu, wynoś się (?)’; *mieć chrzana w nosie* ‘o kimś: jest w złym humorze, złości się’; *być skruszonym jak majeranek* ‘żartobliwie o kimś pełnym skruchy’.

Jak wynika ze zrekonstruowanej na podstawie frazeologii śląskiej karty dań, dawna tradycyjna kuchnia znacząco różni się od dzisiejszych kulinarnych upodobań Ślązaków. Brak w niej bowiem typowego, będącego niejako wizy-

²⁴ *Reż* ‘żyto’.

²⁵ Zawinięte w pergaminowy lub celofanowy papier i udekorowane mirtem trzy kawałki ciasta: *kołocz z posypką* (kruszonką), *z makiem* i *z serem* roznosi się w celu zaproszenia gości na uroczystość lub poczęstowania tych, którzy nie zostali zaproszeni. Otrzymanie kołacza zobowiązuje do złożenia życzeń i wręczenia okolicznościowego prezentu.

tówką dzisiejszej kuchni śląskiej, dania, czyli białych klusek, modrej kapusty i rolad, co świadczy o tym, że gusta kulinarne – podobnie jak inne aspekty życia człowieka – wciąż ulegają przeobrażeniom. Na internetowych listach „typowych śląskich dań” to właśnie rolady z kluskami i modrą kapustą znajdują się w czołówce potraw uznawanych współcześnie za specjalność kuchni śląskiej. Są też stałą i obowiązkową pozycją w kartach dań wszystkich śląskich restauracji oraz nieodzownymi specjałami niedzielnego i świątecznego obiadu.

Przywoływane we frazeologii nazwy produktów żywnościowych czy potraw odzwierciedlają nie tylko kulinarne preferencje Ślązaków, ale pokazują trudne nierzadko warunki ich bytowania. Z analizowanego materiału wyłania się obraz głodu i biedy, zwykle niezawinionej, choć niekiedy będącej konsekwencją uchylania się od pracy i próżniactwa: *Czasem trzeba i z głodu przymrzeć; Przy ubogim zawsze piątek; U biednego zawsze po obiedzie; Na św. Idzi podwieczorka chłop nie widzi; nie mieć co w gębę włożyć; Kto długo lega, tego chleb odbiega; Śmerdzi robótka – wonia chlebiczek; Kto nie chce pracować na chleb, ten musi pracować za chleb; Kto ma pańskie wyspanie, ten ma żebracze śniadanie; Próżnowanie nie utuczy.*

Lenistwo i nieróbstwo podlega w paremiach jednoznacznie negatywnej ocenie, co widać w przykładach: *Kto nie robi, niech nie je; Chleb płacze, kiedy go za darmo jedzą; Leż, leniu, leż, przyniesie ci chleba pies.*

Przysłowia zawierają nie tylko krytykę zachowań niepożądanych i społecznie nieakceptowanych, ale dają także gotowe wzory właściwego postępowania: *Musi nie dospać, kto chce chleba dostać; Kto dobrze orze, ma chleb w komorze; Wielbić Boga trzeba, to nabędziesz chleba.*

Jak zatem widać, na podstawie frazeologii (zwłaszcza przysłów) można odtworzyć system wartości dawnych Ślązaków, na którego czele stało poszanowanie pracy (mówią o tym liczne paremie z komponentem *chleb*), szacunek do chleba (*Nie pociepuj chlebem, aby cię Pan Bóg głodem nie skarał; Kto chlebem gardzi, to chleb nim bardziej; chleb nogą depce*), poprzestawanie na małym i akceptowanie tego, co się ma (*Dobry chleb, gdy kołocza nie masz; Lepszy doma chleb, kapusta, niż kaj indziej kura tłusta; Jak się chce jeść, to i placek z owsa dobry*); pochwała tego, co własne, rodzime, swojskie przeciwstawiane temu, co obce, cudze – choć czasami lepsze (*Lepsza doma kapuścina, niż na wojnie owieżina*²⁶; *Lepiej doma kierz kapusty, jak na wojnie kapłon tłusty; cudze nie tyje; Na cudzym się nie upasiesz*).

²⁶ *Owężina* ‘mięso wołowe’.

W paremiologii odbicie znajdują także chrześcijańskie postawy i wartości, jak życzliwość, niesienie pomocy, miłosierdzie czy przebaczenie (*Dobry chleb z solą, byle z dobrą wolą; Kto na ciebie kamieniem, ty na niego chlebem; Przez świętych do nieba, przez dobrych ludzi do chleba*); także bezgraniczne zaufanie Bogu i zawierzenie mu we wszystkich codziennych sprawach (*Kto dał zęby, da też chleb do gęby; Z Bogiem dalej zajdziesz, bo do nieba, a bez Boga ani kromki nie ukroisz chleba*). Paremie przekazują też proste nauki dotyczące życia chrześcijańskiego (*Kto jada mięso w piątki, temu go brakuje w świątki; Kto w niedziele jarmarczy, temu na sól nie starczy*).

Przysłowia z nazwami kulinariów (szczególnie te dotyczące chleba i mięsa) obok znaczeń dosłownych niosą także różne treści przenośne, naddane, wyrażające prawdy uniwersalne: *Nie ma mięsa bez kości, a człowieka bez złości; Tanie mięso psy żerą; Nie dla psa kielbasa* ‘ktoś na coś nie zasługuje’; *Nie będzie ze psa słonina, a z guni²⁷ aksamit* ‘nic z tego nie będzie’; *Na grzyby trza chodzić wtedy, kiej rosną* ‘wszystko ma swoją właściwą porę’; *Każdy chleb ma dwie skórki* ‘każda sytuacja ma dobre i złe strony’ (wariant przysłowia: *Każdy kij ma dwa końce*); *Czym garnek za młodu nawre, tym na starość śmierdzi* ‘wady, nałogi nabyte w młodości, nie dają się później wykorzenić’ (wariant przysłowia: *Czym skorupka za młodu nasiąknie, tym na starość trąci*); *Dziolcha bez brzucha, a garniec bez ucha – to je na jedno; Z pięknej miski się nie najesz, jeny z pełnej* ‘to, co atrakcyjne zewnątrz, może okazać się bezużyteczne’; *Cóż ci po pięknym talerzu, jak nic ni masz na nim* (wariant przysłowia: *Ładna miska jeść nie daje*); *Od języka barzej boli, niż od noża; Nie każda jagoda malina, bywa czasem i smrodynia²⁸* ‘nie wszystko jest takim, na jakie wygląda, czasami może spotkać nas rozczarowanie’ (wariant przysłowia: *Nie wszystko złoto, co się świeci*).

Frazeologia z nazwami kulinariów służy także ocenie ludzi i zjawisk. Do charakteryzowania osób (ich wyglądu, cech charakteru i intelektu, postaw moralnych, sposobów wykonywania czynności, zachowania itp.) wykorzystywane są konstrukcje komparatywne, w których podstawę porównania stanowią postrzegane zmysłowo cechy fizyczne kulinariów, jak wielkość, kształt, smak, zapach czy barwa. W badanym materiale jednostki oparte na strukturze porównania i służące charakterystyce stanowią nader liczną grupę: *kwaśny jak szczaw*

²⁷ *Gunia* ‘grube, wełniane sukno o ostrej fakturze’. Wyraz funkcjonujący tylko na Śląsku Cieszyńskim.

²⁸ *Smrodynia* ‘czeremcha’.

// *jak ocet* // *jak płonka*; *biały jak mleko*; *blady jak kejza*²⁹ // *ser* ‘bardzo blady’; *gruby jak beczka*; *wyglądać jak pampuch*³⁰; *uwijać się, jak mucha w maślanie* ‘robić coś bardzo powoli’; *znać się na czymś, jak pies na otrębach* ‘nie znać się na czymś’; *ludzie starego pieczywa* ‘o ludziach starej daty, należących do czasów minionych’; *baba jak maśnica*³¹ ‘gruba’; *fuczeć jak jeź z płonkami*; *mieć głowę jak banie*; *ktoś gangle, jak gdyby miał galuszki*³² w karku ‘o kimś: mówi niewyraźnie, bełkocze’; *dziolcha jak malina*; *mieć nos jak ogórka*; *znać się na czymś, jak świnia na pietruzielu*³³ ‘nie znać się’; *bulczeć jak złe piwo w brzuchu* ‘mówić niewyraźnie, niezrozumiale; bełkotać’; *mieć oko jak rolmops*; *leźć komuś do kapusty* ‘przeszkadzać komuś; wchodzić komuś w drogę’; *mieć rzyć jak dwa pieprze*; *mieć chrzana w nosie* ‘o kimś: być w złym humorze, złościć się’; *być czerwonym jak miech od mąki* ‘ironicznie o kimś: być bardzo bladym’; *być skruszonym jak chleb* ‘żart. o kimś pełnym skruchy’; *chodź jak kocur kole szpyrki* ‘chcieć czegoś, ale bać się; skradać się’; *chudy jak harynek*³⁴ ‘bardzo chudy’; *głupi jak czwarta mąka* ‘bardzo głupi’; *słodki jak miód*; *suchy jak sucha wilija*³⁵ ‘chudy’.

Niektóre frazeologizmy czy przysłowia zawierające komponent *chleb*, *sól* lub *mleko*, służą do określania czasu lub charakteryzują wiek człowieka. Ilość zjedzonego chleba czy soli oznacza w paremiach upływ czasu; wyraża dystans, który dzieli kogoś od czegoś; pokazuje, jak wiele wysiłku należy włożyć i jak dużo czasu minie, zanim coś nastąpi: *Jak się chcesz wydać, to musisz jeszcze trzy dzieje chleba zjeść*; *Jeszcze musisz porę kraiczków chleba zjeść, nim to zrobisz*; *Pełny rozum ma człowiek dzieprem*³⁶, *jak sto kilo soli zje*.

Związki frazeologiczne z elementem *mleko* wskazują zwykle na bardzo młody wiek człowieka i związaną z tym niedojrzałość oraz brak doświadczenia. Ten ogólny sens nadaje przysłowiom leksem *mleko* wraz z niesionymi przezeń konotacjami: *komuś jeszcze mleko ciecze po brodzie*; *ktoś ma jeszcze mleko*

²⁹ *Kejza* 1. ‘ser’, 2. ‘ser domowej roboty zrobiony z twarogu – przesmażony, do smarowania’ (z niem. Käse).

³⁰ *Pampuch* 1. ‘pączek’, 2. ‘kluska’. Pampuchy to nazwa charakterystycznej potrawy – klusek drożdżowych na parze podawanych najczęściej na słodko z różnymi owocowymi sosami albo stopionym masłem i cukrem.

³¹ *Maśnica* ‘urządzenie do wyrobu masła; maselnica’.

³² *Galuszka* ‘kluska, zazwyczaj z gotowanych ziemniaków i mąki’ (z czes. halušky).

³³ *Pietruziel* ‘pietruszka’ (z czes. petržel).

³⁴ *Harynek* ‘śledź’ (z niem. Hering).

³⁵ *Suchy* znaczy tyle, co ‘chudy, nie tłusty’. Porównanie nawiązuje do chudej, postnej wieczerzy wigilijnej, która zgodnie z tradycją była bezmięsa.

³⁶ *Dzieprem* ‘dopiero’.

w kątach; jeszcze komuś z brody mleko kapie; mieć mleko na brodzie; mieć mleko pod nosem; mleko mieć na brodzie, a kolce na dupie. Podobne znaczenie ma frazeologizm *ogolić się jelitem*, znaczący ‘o kimś młodym, nie mającym jeszcze zarostu’.

Natomiast frazeologizmy *być na swoim chlebie*, *iść na swój chleb*, *oddać kogoś na swój chleb*, *żyć na swoim chlebiczku*, zawierające komponent *chleb* pokazują, że był on – a zwłaszcza zdolność jego samodzielnego pozyskania – wyznacznikiem dorosłości i niezależności od innych (przeważnie rodziców), pozwalającym rozpocząć życie na własny rachunek.

Frazeologia kulinarna rejestruje też ślady dawnych stosunków społecznych, rodzinnych, sąsiedzkich. Na przykład przysłowia o chlebie wyrażają przekonanie o korzyściach płynących z ożenku z wdową, która ma majątek z pierwszego małżeństwa i zorganizowane gospodarstwo: *U wdowy chleb gotowy*; *U wdowy chleb gotowy, a u dziewczki próżne chlewki, a u wdowca jak u mrowca* ‘pełno dzieci’; *U wdowy chleb gotowy, a u wdowca kęs chabowca*³⁷. Odzwierciedlają także relacje małżeńskie: *Jak się chłop z babą nie wyśpi, to żaden garniec na blasze nie pasuje*, czy międzyludzkie: *Niewdzięcznikowi choć pysk miodem posmarujesz, to on dobrego i tak nie uzna*.

W paremiach i frazeologizmach zawarte są również pewne stereotypy związane z postrzeganiem niektórych grup etnicznych, społecznych czy zawodowych, na przykład: *Dla hawierza*³⁸ *liter kwitu*³⁹, *dla siedlaka*⁴⁰ *garniec kiszki*⁴¹; *Cyganowi szpyrka, a gazdowi kapusta*; *jeść w czapce jak Żyd*⁴²; *śmierdzieć jak Żyd czosnkiem*⁴³; *Smaruj chłopca miodem, a on jeno chłopem cuchnąć będzie*.

Pokażną grupę przysłów kulinarnych stanowią ponadto prognozyki oraz przysłowia kalendarzowe i gospodarskie, związane ściśle z kalendarzem liturgicznym i astronomicznym: *Po Bożym Ciele siej tatarkę*⁴⁴ *śmieie*; *Na św. Roch*

³⁷ *Chabowiec* ‘kij do bicia’.

³⁸ *Hawierz* ‘górnik’ (z czes. haviř).

³⁹ *Kwit* ‘wódka, gorzałka, okowita’.

⁴⁰ *Siedlak* ‘gospodarz, wieśniak’.

⁴¹ Więcej paremii mówiących o upodobaniach górników do dobrego jadła, a zwłaszcza do wypitki znaleźć można w przysłowiach górniczych Dionizjusza Czubali [1988, s. 409–425], np.: *Gdy górnik cały miesiąc haruje, to sie w każdo wypłata kwarytka wypije*; *Popij górnika, kieć robisz w chodniku*; *Szychty bulo a kieliszki też*; *Kto w Barbórka nie pije, tego w grubie zabije*; *Na czwartego grudnia wyjdzie wódki studnia*.

⁴² Żydzi jedzą z nakryciem głowy.

⁴³ Kuchnia żydowska słynęła z obfitego używania cebuli i czosnku.

⁴⁴ *Tatarka* ‘gryka’.

[16 VIII] *w stodole groch; Święty Jan [24 VI] jagód dzban; Sadz rychliki⁴⁵, czy ziemniaki, choć to dziś płód lada jaki, a dobytku wskaże pasza, czy też dobra była nasza; Na Dyjona [Tymona, 19 IV] siej jęczmiona; Po św. Jakóbie [25 VI] każdy już kartofle dlubie; Świętej Jadwigi [16 X] z kapustą na wyścigi.*

W przysłowiach zachowało się też wiele przesądów i wierzeń dotyczących kulinariów – prognostyków i magicznych zachowań: *Sól św. Agaty broni od ognia chaty; Jak kwitnie bób, to jest głód, a jak mak, to nie tak; Będzie głodny rok, bo są wielkie dziurki w chlebie; Ukrojcie se chleba dokoła, aby zaś była pełna stodola; Chleb dobry, ażeby pieniądze nie zaginęły [pieniądze chowano w środku chleba]; Druciarz w czas rano – będzie wodzionka na obiad; Ziemniaki ma sadzić najmłodszy, aby się urodziły.*

Frazeologia kulinarna nie tylko odzwierciedla tradycje kuchni śląskiej, ale także oddaje potoczne wyobrażenia o prawidłowościach w otaczającym człowieka świecie; jest swoistą ilustracją różnych zachowań i postaw człowieka [Jędrzejko, 2007, s. 18]. Przekazuje system wartości i zasady moralne. Zwłaszcza sfrazeologizowane porównania zawierające nazwy kulinariów służą charakteryzowaniu osób i sytuacji. To konstrukcje ekspresywne i wyraziste pod względem wartościowania, często służące opisywaniu właściwości i działań ocenianych negatywnie.

Natomiast paremie stanowią językowo utrwalony zapis obserwacji zwyczajnego, codziennego życia; skarbnicę prostych ludowych zaleceń, porad i mądrości z jednej strony oraz bogactwo uniwersalnych prawd z drugiej. Utrwalają one dawny świat – jego realia, wartości, symbolikę.

Omawiane jednostki charakteryzują się wyrazistym obrazowaniem i jednoznacznym wartościowaniem, ale nie zawsze przejrzystą już dziś motywacją – choć większość z nich w tym względzie odwołuje się do rodzimych realiów wiejskich i kulturowych.

Frazeologię kulinarną, podobnie jak roślinną, animalistyczną, somatyczną czy ptasią cechuje antropocentryzm⁴⁶, co potwierdza tezę o antropocentrycznym charakterze frazeologii w ogóle [Lewicki, Pajdzińska, 2001, s. 329–330]. Prezentowany w niej świat kulinariów jest tylko tłem, narzędziem służącym do opisu człowieka, jego przeżyć, zachowań, postaw i wszystkich jego spraw.

⁴⁵ *Rychliki* ‘młode ziemniaki’.

⁴⁶ Na antropocentryzm frazeologii roślinnej, zwierzęcej, somatycznej i ptasiej zwracali uwagę tacy badacze jak: Nowakowska, 2005, s. 162; Rak, 2007, s. 181; Tyrpa, 2005, s. 206; Treder, 2005, s. 189.

Zauważyć również należy, że wiele z poddanych analizie jednostek stanowi wspólne bogactwo frazeologicznego zasobu zarówno innych dialektów, jak i polszczyzny ogólnej. W artykule nie rozstrzygam, które z nich są typowo śląskie i stanowią o frazeologicznych osobliwościach tego regionu. Takie ustalenia wymagają bowiem przeprowadzenia badań porównawczych, które na razie nie są możliwe ze względu na brak podobnych opracowań frazeologii kulinarnej w odniesieniu do innych dialektów.

WYKAZ NAZW KULINARIÓW
– KOMPONENTÓW JEDNOSTEK FRAZEOLOGICZNYCH
OMÓWIONYCH W ARTYKULE

bania, bigos, bombon, bób, bryja, cebula, chleb, chrzan, chudy, ciepły, cukier, cytryna, czosnek, dzieża, fasola, faszerka, flaki, galert, gałuszki, garnek, garniec, gorzki, groch, gruszka, grzyb, harynek, jabłko, jagoda, jajko, jelito, jeść, jęczmion, kapłon, kapusta, kapuśnica, kasza, kawa, kejza, kęs, kielbasa, kilo, kiszka, kołacz, kraiczek, krupy, kucharka, kucharz, kura, kwaśny, kwit, liter, łyżka, majeranek, mak, malina, masło, masny, maskety, maścić, maślanka, maśnica, mąka, mięso, miód, miska, mleko, nawarzyć, nóż, nudle, obiad, ocedzić, ocet, ogórka, otręby, owies, owięzina, pampuch, papryka, pączek, pączka, piec, pieczka, pieczony, pieczywo, pieprz, piernik, pietruszka, pietruziel, piołunka, piwo, placek, płonka, podwieczorek, polewka, przesolić, rolmops, roztopiony, rożek, rychliki, ryż, rzepa, sałat, ser, sępać, słodki, słonina, słony, sól, stół, suchy, szczaw, szpyrka, ścierka, śmietana, śniadanie, tabaka, talerz, tatarka, tłusty, upiec, warzecha, warzony, warzyć, wątroba, wędzonka, wieprzek, woda, wodzionka, wrzawy, ziemniak, zjeść, zulec, żur.

BIBLIOGRAFIA

- AKACKA Elżbieta Maria, 2004, Wybrane słownictwo dotyczące żywienia człowieka. Różnice pokoleniowe w mowie mieszkańców Białegostoku, w: Henryka Sędziak, red., *Polshczyzna mówiona mieszkańców miast. Księga referatów z konferencji językoznawczej w Białymstoku*, Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku, Białystok, s. 177–185.
- BOCHNAKOWA Anna, 1979, Limonia, limoniata, limoniada, „*Język Polski*”, 2, s. 118–123.

- BOCHNAKOWA Anna, 1984, Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
- BOREJSZO Maria, 1994, O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych, „Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza” I, 21, Wydawnictwo WiS, Poznań, s. 92–107.
- BOREJSZO Maria, 2007, Staropolska leksyka kulinarna, „Prace Filologiczne”, 53, s. 37–48.
- CHLEBDA Wojciech, 2003, Elementy frazematyki. Wprowadzenie do frazeologii nadawcy, Oficyna Wydawnicza LEKSEM, Łask.
- CZUBALA Dionizjusz, 1988, Przysłowia górnicze, w: Dorota Simonides, red., Górnicy stan w wierzeniach, humorze i pieśniach, Śląski Instytut Naukowy, Katowice, s. 409–425.
- DĄBROWSKA Anna, 1998, O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw, w: Piotr Kowalski, red., Oczywisty urok biesiadowania, Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej, Wrocław, s. 248–253.
- DUBISZ Stanisław, red., 2003, Uniwersalny słownik języka polskiego, t. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- DŹWIGOŁ Renata, 2012, Obraz stołu w polszczyźnie, „Język Polski”, 92, s. 301–311.
- DŹWIGOŁ Renata, 2013, O jedzeniu i pracy – na podstawie polskich przysłów, „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Linguistica”, 8, s. 62–72.
- FALIŃSKA Barbara, 1991, Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym, w: Kwiryna Handke, red., Regionalizmy w języku familijnym (zbiór studiów), Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław, s. 79–88.
- JĘDRZEJKO Ewa, 2007a, O polskiej kulturze kulinarno-biesiadnej z perspektywy etnoparemiologii, w: Katarzyna Łeńska-Bąk, red., Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole, s. 13–33.
- JĘDRZEJKO Ewa, 2007b, Na frasunek dobry trunek (a uczonym z ksiąg rachunek!?). Frazeologia biesiadna w językowym obrazie polskiej kultury narodowej, w: Wojciech Chlebda, red., Frazeologia a językowe obrazy świata przełomu wieków, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole, s. 247–265.
- KREJA Bogusław, 1958, Propozycje etymologiczne, „Język Polski”, 3, s. 204–206.

- LESZ-DUK Maria, 2002, Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie, „Prace Naukowe WSP w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo”, 2, Wydawnictwo WSP, Częstochowa, s. 175–180.
- LEWICKI Andrzej Maria, PAJZIŃSKA Anna, 2001, Frazeologia, w: Jerzy Bartmiński, red., Współczesny język polski, Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin, s. 315–333.
- LEŃSKA-BAK Katarzyna, red., 2007, Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole.
- MARKOWSKI Andrzej, 1993, Od *hrecuszków* do *racuszków*, „Życie Warszawy”, 278, codzienny dodatek „Życie ekstra”, s. V.
- NOWAKOWSKA Alicja, 2005, Świat roślin w polskiej frazeologii, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław.
- ONDRUSZ Józef, 1960, Przysłowia i przymówiska ludowe ze Śląska Cieszyńskiego, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław.
- PIOTROWSKA-WOJACZYK Agnieszka, 2013, Regionalna leksyka kulinarna: nazwy potraw, napojów i produktów spożywczych – na podstawie danych słownikowych, w: Grzegorz Cyran, Elżbieta Skorupska-Raczyńska, red., Język. Religia. Tożsamość, t. 9, Wydawnictwo Naukowe PWSZ im. Jakuba z Paradyża, Gorzów Wielkopolski, s. 93–101.
- PRZYMUSZAŁA Lidia, 2013, Słownik frazeologizmów i typowych połączeń wyrazowych w gwarach śląskich, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole.
- PRZYMUSZAŁA Lidia, ŚWITAŁA-TRYBEK Dorota, 2017, Językowo-kulturowy obraz kulinariów w paremiach śląskich, w: Urszula Kolberova, Simona Mizero, red., Paremie narodów słowiańskich, Uniwersytet Ostrawski, Ostrawa, s. 17–28.
- RAK Maciej, 2007, Językowo-kulturowy obraz zwierząt utrwalony w animalistycznej frazeologii gwar Gór Świętokrzyskich i Podtatrza, Wydawnictwo «scriptum», Kraków.
- SIEKIERSKA Krystyna, 1993, Co jadano w Polsce w czasach saskich. (Uwagi o terminologii kulinarnej w Słowniku Troca i w niektórych pamiętnikach XVIII wieku.), w: Barbara Bartnicka, red., Polszczyzna Mazowska i Podlasia. Różnice w mowie pokoleń, Łomżyńskie Towarzystwo Naukowe im. Wągów, Łomża, s. 125–135.
- SKUBALANKA Teresa, 2000, Zmienność współczesnego słownictwa polskiego (na przykładzie słownictwa mody i kuchni), w: Jan Mazur, red., Słownictwo współczesnej polszczyzny w okresie przemian, Wydawnictwo Uniwersytetu im. Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin, s. 95–100.

- SMYL Józef, 1969, Polskie gwarowe nazwy galarety, „Prace Filologiczne”, 19, s. 227–230.
- ŚWITALA-TRYBEK Dorota, 2016, Dlaczego warto jeść piętki chleba? O przesądach kulinarnych, w: Katarzyna Łeńska-Bąk, red., Świat kuriozów. Od zdziwienia do fascynacji, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole, s. 65–80.
- TREDER Jerzy, 2005, Nazwy ptaków we frazeologii polskiej, w: tenże, Nazwy ptaków we frazeologii i inne studia z frazeologii i paremiologii, Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk, s. 189–251.
- TYRPA Anna, RAK Maciej, 2010, Onomazjologiczne ujęcie frazematyki gwarowej, w: Barbara Czopek-Kopciuch, Piotr Żmigrodzki, red., Język polski – wczoraj, dziś, jutro..., Wydawnictwo LEXIS, Kraków, s. 351–358.
- TYRPA Anna, 2005, Frazeologia somatyczna. Związki frazeologiczne o znaczeniach motywowanych cechami części ciała w gwarach polskich, Oficyna Wydawnicza LEKSEM, Łask.
- URBAŃCZYK Stanisław, 1958, Etymologia wyrazu *naleśnik*, „Język Polski”, 3, s. 206–211.
- WALLIS Stanisław, 1960, Przysłowia i „pogodki” ludowe na Górnym Śląsku, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław.
- WITASZEK-SAMBORSKA Małgorzata, 2005, Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Poznań.
- WYDERKA Bogusław, red., 2000, Słownik gwar śląskich, t. I, PIN–Instytut Śląski, Opole.
- ŻARSKI Waldemar, 1992, Kulinaria w *Panu Tadeuszu*, w: Władysław Dynak, Jacek Kolbuszewski, red., Studia o Mickiewiczu, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław, s. 102–114.
- ŻARSKI Waldemar, 1993, Kulinarna scena w *Panu Tadeuszu* i *Przedwiośniu*, w: Jacek Kolbuszewski, red., Księga w 170 rocznicę wydania *Ballad i romanśów* Adama Mickiewicza, Uniwersytet Wrocławski, Wrocław, s. 329–337.

Lidia Przymuszała

KULINARIA WE FRAZEOLOGII ŚLĄSKIEJ

Streszczenie

Pożywienie jako jeden z najważniejszych składników egzystencji człowieka, oprócz swej podstawowej funkcji zaspokajania głodu, jest również istotnym elementem kultury oraz struktury semantycznej języka – o czym świadczą liczne językoznawcze opracowania tego wycinka polskiej leksyki.

Celem artykułu jest zaprezentowanie i omówienie wybranych śląskich związków frazeologicznych, w których komponentem jest wyraz należący do kategorii kulinariów, rozumianych jako gotowe potrawy, będące wytworem sztuki kulinarnej lub jako wszystko to, co związane jest z przyrządzaniem i gotowaniem potraw. Omawiane frazeologizmy mogą zatem zawierać komponent będący nazwą konkretnej potrawy, jej składników, napojów czy naczyń kuchennych lub czynności związanych z przygotowywaniem potraw. Artykuł ma na celu pokazanie obrazu pewnego wycinka rzeczywistości utrwalonego we frazeologii gwarowej oraz wskazanie funkcji jakie pełnią związki wyrazowe zawierające w swym składzie nazwy kulinariów.

THE COOKING IN SILESIAN PHRASEOLOGY

Summary

Food, as one of the most important components of human existence, in addition to its primary function associated with satisfying hunger, is also essential element of culture and language – as evidenced by the numerous linguistic studies of that segment of the Polish vocabulary. The aim of this paper is to present and discuss selected Silesian collocations where the main component belongs to the wide category of cooking, understood as ready meals, the products of cookery or the entire process of preparing the food. Discussed idioms may include a component, which is the name of a specific dish, its ingredients, beverages, cookware or activities related to the preparation of dishes. The main purpose of this article is to show some segment of reality settled in dialectal phraseology and to identify functions performed by the expressive compounds containing in its composition the culinary names.