

Renata Przybylska, Donata Ochmann (red.), *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*, Kraków: Wydawnictwo Libron, 2021.

Andrzej Kuropatnicki

Uniwersytet Pedagogiczny im. KEN w Krakowie
andrzej.kuropatnicki@up.krakow.pl

Jedzenie towarzyszy człowiekowi od początków jego istnienia. Jako organizm żywy, aby przetrwać, człowiek musi zapewnić sobie dostawę podstawowych składników pokarmowych. Przez setki tysięcy lat ewoluujący człowiek spożywał to, co znalazł lub upolował na surowo. Opanowanie ognia zmieniło jego życie diametralnie. Ludzie zamiast migrować w poszukiwaniu jedzenia zaczęli je sobie podporządkowywać, zaczęła powstawać kuchnia oraz, z biegiem kolejnych setek lat, kultura kulinarna, specyficzna dla danej grupy społecznej czy etnicznej w powstających cywilizacjach. Jak pisze Maguelonne Toussaint-Samat, „ta tradycja wynikała zarówno z lokalnych warunków, związanych z klimatem, glebą i fauną, jak i religijnych tabu, będących wyrazem troski o zdrowie lub zachowanie ustroju społeczeństwa” (Toussaint-Samat 1989: 9).

Umiejętność gotowania, czyli przyrządzania pożywienia z wykorzystaniem ognia odróżnia człowieka od innych istot żyjących na ziemi. Opanowanie ognia pozwoliło człowiekowi stworzyć to, co określamy potocznie jako kuchnia, oraz rozwinąć kulturę kulinarną (Montanari 2006: 29). Z czasem zwykła, wynikająca z potrzeby przeżycia potrzeba jedzenia, została przez człowieka podniesiona do rangi sztuki. Apetyt powoli stawał się emanacją pragnienia, przyjemności podniebienia, a jedzenie zaczęło utożsamiać ze sferą kultury. To ‘ucywilizowane’ jedzenie łączy w sobie wiele aspektów społecznych, religijnych i symbolicznych, natomiast kulturowa tożsamość człowieka warunkuje kwestię smaku. Lévi-Strauss (1972), używając opozycji binarnych: nieprzetworzone-przetworzone, surowe-warzone, pieczone-gotowane, które odpowiadają opozycji natura-kultura, stworzył schemat mający obrazować przejście człowieka od natury do kultury.

Kultura żywieniowa wyrastała z miejsca pochodzenia ludzi i była kształtowana przez zasoby (klimat, ziemię, glebę, wodę), przez wierzenia, przez pochodzenie etniczne (rdzenni

mieszkańcy lub imigranci), technologię (polowanie, zbieractwo, rolnictwo, ogrodnictwo, akwakultura, rybactwo) (Wahlqvist i Lee 2007: 2-3). Kuchnie regionalne mogą się różnić w zależności od zróżnicowanego klimatu, tradycji i praktyk kulinarnych oraz różnic kulturowych. Polska kuchnia, tak jak wiele kuchni narodowych i regionalnych, podlegała wpływom wynikającym z przemian historycznych. Należy przy tym pamiętać, że tereny Rzeczypospolitej Polskiej historycznie zamieszkiwała zmieniająca się mozaika narodów, co spowodowało wyraźne wpływy tatarsko-tureckie, rusińskie, niemieckie, francuskie, włoskie, żydowskie i inne. Duży wpływ na polską kuchnię w XIX w. miały potrawy i smaki przyniesione przez zaborców. Kuchnie w dawnym zaborze pruskim, rosyjskim i austriackim zdecydowanie różnią się od siebie i dlatego trudno jest mówić o jednorodnej kuchni polskiej.

Historią jedzenia i historią kulinarną zaczęto interesować się stosunkowo niedawno. Historia jedzenia stała się dyscypliną akademicką w latach sześćdziesiątych ubiegłego stulecia, kiedy zajęli się nią badacze szkoły „Annales”. W 1961 roku Fernand Braudel swym artykułem zatytułowanym „Vie materielle et comportements biologiques” zapoczątkował ankietę mającą na celu szerokie badania dziejów cywilizacji od strony warunków życia materialnego, w tym pożywienia. Ożywione kontakty polsko-francuskie w tym okresie spowodowały pojawienie się w Polsce orędowników badań racji żywieniowych, które to badania utożsamiać możemy z jednym z projektów środowiska „Annales”.¹

Poza historykami, badania w zakresie pożywienia i kultury kulinarnej prowadzone były przez przedstawicieli takich dyscyplin naukowych jak antropologia, socjologia, literaturoznawstwo czy językoznawstwo. Przedstawiciele tej ostatniej z wymienionych dyscyplin z ośrodka krakowskiego prowadzili badania nad regionalizmami krakowskimi. Szczególną uwagę zwrócili na kulinaria, zbiór różnorodny, obejmujący leksemy i kulturomy związane nie tylko z pożywieniem, lecz także naczyniami, procesami i czynnościami koniecznymi do przygotowania potraw. Owocem badań jest monografia zatytułowana „Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe” (2021) pod redakcją Renaty Przybylskiej i Donaty Ochmann. Książka wyjątkowa ponieważ napisana przez znawców tematyki językoznawczej ale nie tylko. Jak wykazali w opublikowanych artykułach, nie jest im obca wiedza z zakresu historii i kultury jedzenia.

Barbara Batko-Tokarz wprowadza czytelnika w problematykę kulinarną w kontekście klasyfikacji leksyki kulinarnej w sposób tematyczny. Taki sposób prezentowania słownictwa

¹ W duchu Szkoły „Annales” powstały prace polskich badaczy, takich jak Andrzej Wyczański (1960) oraz Maria Dembińska (1963).

ma swe początki w łacińskich colloquiach. Znanym ich przykładem są colloquia Aelfrica, który w formie dialogów między nauczycielem i uczniem przekazuje potrzebne mu słownictwo, między innymi, z zakresu przygotowywania i spożywania jedzenia. Autorka dokonuje przeglądu słowników tematycznych, począwszy od historycznych, powstałych w XVI wieku, jak na przykład trójjęzyczne glosariusze Murmeliusza i Franciszka Mymera, poprzez wokabularze ryskie, do współczesnych nam słowników tematycznych. Wspomniane słowniki *Dictionarius Murmelii variarum rerum* (1526) Jana Murmeliusza oraz *Dictionarium trium linguarum* (1528) Franciszka Mymera stanowią przykład zastosowania struktury semantycznej w polskiej leksykografii. Jak pisze Autorka, „[słowniki Murmaliusza i Mymera] stanowią cenne źródło wiedzy o nazwach XVI-wiecznych pokarmów i potraw, a także sprzętów itp. związanych z przygotowywaniem posiłków i ich jedzeniem” (s. 13). Jest to szczególnie istotne, ponieważ literatura kulinarna z tego okresu nie jest zbyt liczna. Warto wspomnieć, celem uzupełnienia, o powstałym elektronicznym korpusie tekstów polskich z XVII i XVIII wieku (do 1772 roku) pod redakcją W. Gruszczyńskiego, przygotowanym przez Pracownię Historii Języka Polskiego XVII i XVIII wieku Instytutu Języka Polskiego PAN we współpracy z Zespołem Inżynierii Lingwistycznej w Instytucie Podstaw Informatyki PAN.

Współcześnie dysponujemy bogatym zasobem słowników, które prawie zawsze zawierają pole semantyczne związane z kulinariami. Co istotne, coraz częściej pojawiają się opracowania słownikowe zajmująca się odmianami środowiskowymi języka polskiego. Jak jednak zauważa Autorka: „Zdecydowanie większą rolę słownictwo kulinarne odgrywa w opracowaniach leksyki zróżnicowanej terytorialnie” (s. 18). Ważność regionalizmów została poparta danymi liczbowymi pochodzącymi z prac badaczy zajmujących się tą tematyką.

Autorka w sposób interesujący zajmuje się także omówieniem podziału pola tematycznego związanego z jedzeniem oraz jego przygotowywaniem w różnych słownikach pochodzących z różnych okresów. Na przykład, w słownikach historycznych z XVI i XVII wieku, owoce i warzywa nie były klasyfikowane w obrębie pól tematycznych dotyczących jedzenia. Zauważa także, że większość współczesnych słowników stosuje podwójną klasyfikację (roślina – jej część jadalna, zwierzę – mięso z niego otrzymywane i służące do przygotowania potrawy).

Wprawdzie następny artykuł zawarty w monografii nosi tytuł „Staropolskie słownictwo związane z pieczywem”, lecz jego zakres semantyczny jest szerszy – obejmuje bowiem jednostki leksykalne odnoszące się do zbóż i jego przetworów, którym jest także pieczywo. Renata Przybylska i Sylwia Pręczyk-Kisielak sięgają do języka staropolskiego. Autorki podjęły się nie lada zadania, próbując odpowiedzieć na kilka pytań: „Skąd [nasi przodkowie] czerpali nazwy dla kulinariów, co można powiedzieć o obcych wpływach na podstawie tego fragmentu

leksyki [...] na ile bogaty mógłby się okazać pełny tezaurus nazw związanych z jedzeniem, gromadzący wszystko to, co przewinęło się w polskiej kulturze jedzenia przez wieki? (s. 38). Zadanie trudne, bo materiał leksykalny z tego okresu jest raczej ubogi. Tekstów kulinarnych praktycznie nie ma; to co się zachowało, to zabytki językowe ograniczone do języka religijnego oraz urzędowo-kancelaryjnego. Badania oparto na materiale pochodzącym ze „Słownika pojęciowego języka staropolskiego”. Wśród jednostek leksykalnych moją uwagę zwróciła *chlebowa misa*, która przetrwała w polskiej gastronomii w postaci *chlebowego talerza*, w którym serwuje się „staropolski” żurek. Z kolei *nadobogon* był odpowiednikiem angielskiego *trencher*. Nazwy kasz (s. 40) wskazują na ich obfitość na stołach dawnych Polaków – nie tylko u chłopów, lecz także u szlachty. Chociaż jej powszechność w staropolskim wyżywieniu nie miała przełożenia na liczbę wzmianek w źródłach, najczęściej spożywano kaszę jaglaną.

Autorki dochodzą do ciekawych wniosków dotyczących jednostek leksykalnych o genezie słowiańskiej. Otóż, „podstawą nominacyjną dla nazw pieczywa były [...]: sposób wytwarzania produktu, np. *gniencieniec*, *o(b)wartuch*, główny lub najistotniejszy składnik wyrobu, np. *piernik*, *twarożnik*, kształt wyrobu, np. *bułka*, *klin*” (s. 46). Zauważyć także można dość liczne zapożyczenia z języka niemieckiego: *krepel/krapel* (1472), nadal używany przez użytkowników gwary śląskiej, oraz *strucla* (*strucel*), spożywana obecnie w postaci podłużnej słodkiej bułki drożdżowej, najczęściej z masą makową lub powidłami. Ciekawe jest także wyjaśnienie pochodzenia krakowskiego *obwarzanka*, *precla* oraz *bajgla*. Owe trzy wypieki mają wspólne pochodzenie, sięgające czasów starożytnego Rzymu. Z wieku IV pochodzą zapewne najstarsze wypieki, które można by nazwać obwarzankami. Tak jak i teraz w Krakowie, tak i wtedy we Włoszech przed upieczeniem były „obwarzane” we wrzątku. Bajgiel wynaleziono z całą pewnością w Krakowie. Najstarsza wzmianka o tych wypiekach pochodzi z przepisów antyzbytkowych wydanych przez kazimierską gminę żydowską w 1610 roku. W owym czasie bajgle i obwarzanki znaczyły to samo, z tą różnicą, że termin obwarzanek pochodzi z języka polskiego, bajgiel z jidysz. Później obwarzanek, spleciony z dwóch kawałków ciasta stał się chrześcijańskim wypiekiem powstającym tylko i wyłącznie w Krakowie, natomiast bajgiel – pulchna bułka z dziurką powędrował z krakowskimi Żydami w świat (Balinska 2009; Czaja i Gadocha 2008).

Termin „regionalizm” w znaczeniu ‘regionalizm językowy’ upowszechnił się XX wieku. Badania nad regionalnymi odmianami języka mają w polskim językoznawstwie bogatą tradycję, szczególnie w zakresie badań nad leksyką regionalną polszczyzny historycznej. Pomimo wzrostu zainteresowania zagadnieniem polszczyzny regionalnej jako jednej z odmian języka, nadal odczuwa się brak wyczerpujących opracowań dotyczących kwestii regionalizmów

językowych. Warto zatem przyjąć z wielkim zadowoleniem badania nad regionalizmami krakowskimi, których wyniki prezentowane są w omawianej monografii. Sylwia Pręcerek-Kisielak rozpoczyna swój artykuł od omówienia stanu badań nad słownictwem kulinarnym w ujęciu historycznym, moim zdaniem, niepotrzebnie. Przedstawione w podrozdziale opracowania mają charakter ogólny, nie wszystkie można zaliczyć do opracowań naukowych, jak na przykład książki Tadeusza Żakieja piszącego pod pseudonimem Maria Lemnis i Henryk Vitry (1979) czy Krystyny Bockenheimer (2004), aczkolwiek mają one walory poznawcze i przybliżają historię kuchni polskiej. Z kolei prace Rafała Hryszki (2010) i Marty Sikorskiej (2019) zajmują się odmienną od polskiej strefy kulinarnej problematyką. Z zakresu prac historycznych i etnograficznych brakuje pozycji Zbigniewa Kuchowicza (1975), Władysława Łozińskiego (1964) czy Marii Dembińskiej (1963). Zofia Cieśla-Reinfussowa opublikowała w 1968 roku artykuł „Suszenie owoców i wędzenie mięsa we wsiach południowej Małopolski”, a Krystyna Marczakowa w 1970 roku „Pożywienie”; obydwie prace dotyczą Małopolski i zostały wydane w Krakowie.

W pełni należy się zgodzić z Autorką, która argumentuje, że „miejsce wydania nie rozstrzyga o charakterze regionalnym danego źródła zwłaszcza w sytuacji, w której Kraków był historycznym centrum drukarni i działalności wydawniczej” (s. 60). Dlatego trudno jest nierzadko wskazać jednoznacznie książki, które mogą być przydatnym źródłem do badania regionalizmów, w tym przypadku, krakowskich. Inaczej sprawy się mają z innymi tekstami źródłowymi, takimi jak księgi handlowe, dokumenty cechowe, kalendarze, informatory wydawane w określonym regionie kraju oraz miejscowe wspomnienia, pamiątki, itp.

Kwestia opisanej w artykule książki kucharskiej „Kuchmistrzostwo” jest doskonałym przykładem rozwoju badań, w tym przypadku historycznych, które przynoszą konkretne wyniki. Coraz więcej wątpliwości historyków budziło istnienie wspomnianej książki wydanej prawdopodobnie w Krakowie w połowie XVI wieku (brak zachowanego przynajmniej jednego egzemplarza, brak większych jej fragmentów i odwołań do niej). Okazuje się, że książka istniała, dowodem na co jest odnaleziony niedawno zbiór przepisów kulinarnych z 1757 roku pochodzących z „Kuchmistrzostwa”. Okazuje się, że wydane w 1540 roku „Kuchmistrzostwo” było tłumaczeniem czeskiego zbioru z 1535 roku, dość dowolnym i z licznymi zmianami. Nie mniej jednak, tekst odnalezionej książki będzie stanowić doskonały materiał do badań XVI-wiecznej polszczyzny kulinarnej. Jako uzupełnienie bogatej bibliografii przygotowanej przez Sylwię Pręcerek-Kisielak warto wspomnieć o przygotowanym przez Bibliotekę Publiczną w Krakowie zestawianiu bibliografii obejmującej teksty kulinarne związane z Krakowem, które tworzą egalitarny, wielowątkowy obraz kultury kulinarnej tego miasta (Romanowska 2019).

Kolejne artykuły w omawianej monografii zajmują się pojedynczymi jednostkami leksykalnymi w kontekście regionalnym. Donata Ochmann zastanawia się czy słowo *chochla* jest regionalizmem krakowskim. Wnikliwa analiza, której poddała Autorka literaturę regionalną oraz dane słownikowe pozwoliły jej dojść do wniosku, że *chochla* jest zdecydowanie wyrazem gwarowym, wywodzącym się z regionu krakowskiego, który jednakże stał się jednostką leksykalną polszczyzny ogólnej.

O wiele bardziej skomplikowane wydaje się rozwikłanie sprawy innego regionalizmu - *głębika krakowskiego* lub *łoczygi*. Artur Czesak w tytule swego artykułu zaznacza, że mamy do czynienia z regionalizmem (o ile za takowy go uznamy) emblematycznym i zagadkowym. Z założenia zagadkowe jest wszystko – „jego istnienie jako gatunku botanicznego (dawniej i obecnie), status jako jednostki leksykalnej, opis w słownikach i encyklopediach, wreszcie kwestia jego regionalności” (s. 117). Autor dokonał dokładnej analizy danych historycznych, słownikowych i encyklopedycznych, wzbogacając swe językoznawczo-kulturowe poszukiwania o bogaty materiał faktograficzny w postaci fotografii. Niestety, jak sam konkluduje, „mam poczucie niedosytu i niepewności co do identyfikacji zapomnianego ‘ulubionego warzywa krakowian’” (s. 148). Tekst z pewnością ciekawy, pouczający i potrzebny, nawet jeśli nie odpowiada na pytanie czy *głębik krakowski* jest regionalizmem i jakim. „Najbliżej *głębikowi* do regionalizmów diachroniczno-dialektalnych – [...] wyraz ten był odpowiednikiem dzisiejszej *łodygi*” (s. 147). Temat *głębika* staje się aktualny obecnie gdyż zapomniany na lat kilkadziesiąt, powraca do lokalnej gastronomii dzięki projektowi Slow Food-CE i staraniom miasta Krakowa. Dzięki temu projektowi *krakowski głębik* ma szansę stać się kolejnym, obok *obwarzanka*, gastronomicznym hitem Krakowa.²

Kolejny tekst, w którym autor Maciej Rak zajmuje się regionalizmami, jest jego artykuł o kulinarnych kulturemach. Wraz z Autorem przyglądamy się wybranym kulturemom z Podhala – *moskal* i *oscypek* funkcjonującymi w języku ogólnopolskim jako regionalizmy podhalańskie. Do bogatego materiału ilustrującego użycie kulturemu „*moskal*” można by dodać cytaty z pracy Władysława Kosińskiego (1884), którym zwracano się do płaczącego dziecka: „*ńe płac! ńe! pŕyďte matuśa z pola, pŕyńeśe ci moskála!*” *Moskal*, z racji tej, że był wypiekany z owsa, jako że na Podhalu tylko owies i jęczmień ze zbóż się udawały, zbliżony jest kulturowo do szkockich i irlandzkich placków owsianych. Warta odnotowania jest uwaga Autora dotycząca podhalańskiego fenomenu, jakim jest zestawienie *oscypka*, mającego swe pochodzenie z pasterstwa, oraz *moskala*, odnoszącego się do rolnictwa, jako że kultura ludowa Podhala

² Kraków. *Dziedzictwo na talerzu*. Urząd miasta Krakowa, 2019.

wywodzi się z górskiego pasterstwa owiec, osadnictwa rolniczego oraz zbójnictwa. Konkluzja Autora dotycząca wspomnianego moskala o podhalańskim rodowodzie z polskim i zarazem słowiańskim chlebem jest równie cenna. Otóż, w swym znaczeniu kulturowym te dwa odmienne leksemy pod względem składników i sposobu przygotowania mają to samo znaczenie obrzędowe.

Kolejny Autor, Kazimierz Sikora, zajął się *chłopskim jadłem*, frazą, która stała się w polskiej kulturze kulinarnej utożsamieniem popularnego obecnie „slow food”, który miał być przeciwważą dla „fast food”. Powstające jak grzyby po deszczu w całej Polsce Chłopskie Chaty czy też Chłopskie Izby, dla przykładu, niosąc konotacje wiejskości, mają się kojarzyć z prostym, zdrowym jadłem. Nie tylko nazwy jadłodajni, lecz także nazwy potraw mają takie zadanie. Autor pokazuje jak z perspektywy językoznawczej oraz kulturoznawczej stereotyp ów powstaje i jak jest wykorzystywany. Tak jak w przypadku „kuchni staropolskiej”, tak też w przypadku „chłopskiego jadła” narosło w Polsce wiele nieporozumień. Mało kto, tak naprawdę, wie, co owe terminy oznaczają. Kazimierz Sikora przywołuje przykłady tego ostatniego, jadła niezwykle ubożego w składniki pokarmowe, wręcz nędznego. Jedzenie prostego chłopca, szczególnie na przednówku składało się nierzadko z „trawy, szczawiu, lebiody, perzu, mietlicy, manny jadalnej fałdowanej, rdestu, ostu, żołądź, sitowia, kwiatostanów wierzbowych, pąków brzoźowych i klonowych, miazgi lipowej, mielonej kory z drzew, mielonych igieł sosnowych, uproszonych we dworze łupin z ziemniaków, ziemniaków zgniłych” (s. 184). Na kulinarną codzienność polskiego chłopca składały się w czasach skromnego dostatku „bryja, ziemniaki, prażuchy, kapusta, kasze, kluski, żur, barszcz, wodzionka, fitka” (s. 186). Nieco lepiej wyglądała sytuacja ubogiej polskiej szlachty.

W podsumowaniu Autor poddał analizie zabiegi mające na celu wywoływanie pozytywnych skojarzeń z wsią i chłopskim stołem. Warto przytoczyć sposoby, jakimi się posługują ci, którzy pragną ten cel osiągnąć. Są to środki referencjalne, modernizacja warstwy onimicznej przekazu, wprowadzanie cech gwarowych i regionalnego/wiejskiego słownictwa, używanie zgrubień i zdrobnień, archaizacja formy przekazu, oraz archetypizacja obrazu wsi.

Monografię kończy tekst Barbary Żebrowskiej-Mazur, wprowadzający czytelnika w świat folkloru dziecięcego poprzez wykorzystanie nazw potraw i napojów. Ukazana i opisana w artykule funkcja ludyczna pomaga, zdaniem Autorki, „regulować prawa rządzące w społeczności dziecięcej i tworzyć odpowiednie postawy” (s. 204). Wykorzystany w badaniach materiał pochodzi ze zbiorów i opracowań tekstów folkloru dziecięcego, jest autentyczny i ze wszech miar realistyczny. Ukazany obraz wyobraźni dziecięcej jest niejednokrotnie brutalny, rymowanki, którymi bawią się dzieci odzwierciedlają ich wewnętrzny świat, który jest

niechętnie ujawniany dorosłym. Parę przykładów pochodzących z omawianego artykułu wyjaśnia, co mam na myśli (s. 206-207).

Ludzie myślą, że to zupa,
A on kładzie gęsto trupa.
Raz, dwa, trzy
Trupem będziesz ty.

Czy kotlecik to mielony,
Czy pomidor to czerwony?
Nie, to tatko nasz kochany
Przez tramwaik przejechany.
Raz, dwa, trzy
Wychodź ty.

W tekstach folkloru dziecięcego jedzenie wykorzystywane jest do porównań („oczeki jak toreczki, gęba jak śmietana; Wysoki jak topola/A głupi jak fasola!), prowokacyjnych konfrontacji w postaci pytań i odpowiedzi (– Co?/ – Jajco drogą szło), wyśmiewania (Jacek placek na śmietanie/matka krzyczy stój bałwanie!). Co więcej, często w tego typu tekstach pojawia się motyw rzeczy niejadalnych (ekskrementów, odpadków, zwłok). Za słuszną należy uznać uwagę Autorki, która twierdzi za Dorotą Simonides, że „motywy związane z cielesnością, takie jak jedzenie, wydalanie, seksualność człowieka, są częstymi tematami poruszonymi w tekstach folkloru dziecięcego, pomagającymi dziecku w poznaniu i oswojeniu otaczającej rzeczywistości” (s. 205).

„Polskie kulinaria” to pozycja ze wszech miar przydatna nie tylko językoznawcom, ale również historykom jedzenia, kulturoznawcom i wszystkim tym, którzy zainteresowani są historią jedzenia, jego regionalizacji i jego oddziaływaniu na kulturę, nie ograniczając się tylko do kultury jedzenia. Zbiór tekstów przygotowany przez badaczy języka pochodzących z silnego ośrodka naukowego jakim jest Wydział Polonistyki Uniwersytetu Jagiellońskiego uświadamia nam, że badania dotyczące jedzenia i picia nabierają tempa i prowadzone są na wielu płaszczyznach oraz w wymiarze interdyscyplinarnym. Teksty zawierają wyniki badań ukierunkowanych na wąskie pola zainteresowań badawczych jednakże wychodzą poza nie.

Książka jest godna polecenia tym wszystkim, których interesują aspekty regionalnych warstw kultury związanej z jedzeniem i piciem. Autorzy tomu zajmują się wieloma regionalizmami w języku polskim, które zostały wybrane ze względu na ich niejasną etymologię, wariantywność ich form fonetycznych i fleksyjnych bądź też trudną do

wy tłumaczenia ich relację do leksemów języka ogólnopolskiego. Na uwagę zasługuje także przegląd stanu badań nad kulinariami w Polsce, nie tylko w aspekcie językoznawczym.

Bibliografia

- Balinska, Maria (2009) *The Bagel: The Surprising History of a Modest Bread*. New Haven and London: Yale University Press.
- Hryszko, Rafał (2010) *Llibre de Sent Sovi*. Kraków: Historia Iagiellonica.
- Bockenheimer, Krystyna (2004) *Przy polskim stole*. Wrocław: Wydawnictwo Dolnośląskie.
- Cieśla-Reinfussowa, Zofia (1968) „Suszenie owoców i wędzenie mięsa we wsiach południowej Małopolski”, *Rocznik Muzeum Etnograficznego w Krakowie* 3.
- Czaja, Izabela, Marcin Gadocha (2008) *Obwarzanek krakowski: historia, tradycja, symbolika*. Kraków: Bartosz Głowacki.
- Dembińska, Maria (1963) *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*. Wrocław–Warszawa–Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- Dictionarius Murmelii variarum rerum*, Jan Murmeliusz, 1526. Kraków.
- Dictionarium trium linguarum*, Franciszek Mymer, 1528. Kraków.
- Kosiński, Władysław (1884) „Przyczynek do gwary zakopiańskiej”, *Rozprawy i Sprawozdania z Posiedzeń Wydziału Filologicznego Akademii Umiejętności* X.
- Kuchowicz, Zbigniew (1975) *Obyczaje staropolskie wieku XVII–XVIII*. Łódź: Wydawnictwo Łódzkie.
- Lévi-Strauss, Claude (1972) „Trójkąt kulinarny” (tłum.) Stanisław Ciechowicz, *Twórczość* 2; 71–80.
- Łoziński, Władysław (1964) *Życie polskie w dawnych wiekach*. Kraków: Wydawnictwo Literackie.
- Marczakowa, Krystyna (1970) „Pożywienie”, *Monografia powiatu myślenickiego. Kultura ludowa*. Kraków: Wydawnictwo Literackie 2; 213–232
- Montanari, Massimo (2006) *Food is Culture* (tłum.) Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press.
- Romanowska, Elżbieta (2019) *Wokół krakowskiego stołu. Zestawienie bibliograficzne w wyborze*. Kraków: Wojewódzka Biblioteka Publiczna w Krakowie.
- Toussaint-Samat, Maguelonne (1989) *Historia naturalna i moralna jedzenia* (tłum.) Anna Bożena Matusiak i Maria Ochab. Warszawa: Grupa Wydawnicza Foksal.

- Sikorska, Marta (2019) *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III Sobieskiego w Wilanowie.
- Wahlqvist, Mark L., Meei-Shyuan Lee (2007) "Regional Food Culture and Development", *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* 16 (1); 2–3.
- Wyczański, Andrzej (1960) „Uwagi o konsumpcji żywności w Polsce XVI w.”, *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* 8: 15–42.
- Żakiej, Tadeusz (Lemnis, Maria, Henryk Vitry) (1979) *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*. Warszawa: Interpress.