

JÓZEFA KOBYLIŃSKA

ZAGÓRZANIE (GÓRALE GORCZAŃSCY) – GÓRALSKA GRUPA ETNOGRAFICZNA

I. Historia i charakterystyka terenu

Pierwsza wzmianka historyczna o tym terenie pochodzi z roku 1254 – zanotowana w *Kodeksie Dyplomatycznym Małopolski*. Jest to akt potwierdzenia nadania tych ziem przez Klemensa i Marka, synów palatyna krakowskiego, w obecności księcia Bolesława, klasztorowi cystersów w Szczyrzycu. W dokumencie czytamy:

die 10 mensis Mai Cracoviae. Clemens et Marcus filii condam Marci palatini Cracoviensis omnes donationes a patruo suo comite Theodoro coenobio Cistersiensum Ciriciensis factas, assentiente Boleslao duce Cracoviae et Sandomiriae renovant [...] videlicet villa, que dicitur [...] aquis quoque hiis: [...] **Słona** (Słona), **Stradoma**, (Stradomka), **Mezweza** (Miedźwiedza lub Miedźwiedzia, dziś Niedźwiedź), **Cassina** (Kasina), que fluit de **Snesna** (Śnieżna – nazwa góry, dziś Śnieżnica), **Mschena** (Mszena, mylnie zamiast Mszana – dziś Mszanka), que fluit de Lapide eciam domus Schyriciensis, **Wlostowa** (Włostowa, dziś Łostówka), que fluit in **Mschena** una cum **Wirbowa** (Wirzbowa), **Cuna Magna** (Kuna Wielka, dziś Konina) [...], que fluit de **Obidowa** de silva domus eiusdem. Item **Kuna Parwa** (Kuna Mała, dziś Koninka) similiter fluit. Item **Witowizal** (Witowy Dział) [KDM 1876, s. 45. Dane na temat historii tego terenu można znaleźć w pracach Kazimierza Dobrowolskiego i Józefa Rafacza. Zob.: *Bibliografia*, poz. 4, Dobrowolski; poz. 35, Rafacz; a także poz. 14, nie wydana *Historia Mszany Dolnej* O. Ilukiewicz].

W dokumencie tym, jak widzimy, odnotowano nazwy rzek płynących przez teren zagórzański do dnia dzisiejszego, choć ich nazwy uległy zmianom bądź to fonetycznym, bądź morfologicznym, czasem jednym i drugim, np. **Wlostowa** → **Łostówka** [zob. poz. 18, Kobylińska], **Słona** → **Słomka** [zob. poz. 19, Kobylińska], **Miedźwiedzia** lub **Miedźwiedza** → **Niedźwiedź**, **Kuna Wielka** → **Konina** i in.

Nie wystąpiły tu jeszcze w ogóle nazwy wsi, można więc wnioskować, iż osady ludzkie powstały później [zob. poz. 4 i 6, Dobrowolski; poz. 35, Rafacz; poz. 16, Kiryk] i przyjęły swoje nazwy od nazw rzek (potoków), nad którymi je lokowano.

Dziś do obszaru zamieszkałego przez Zagórczan zalicza się teren na północ od Gorców z miejscowościami: **Raba Niżna**, **Olszówka**, **Kasinka Mała**, **Glisne**, **Poręba Wielka**, **Konina** (pierwotnie: **Kunina**), **Koninki**, **Lubomierz**, **Rzeki** (przys. **Lubomierza**), **Łętowe**, **Wilczyce**, **Łostówka** (pierw. **Włostówka** i n. wodna **Włostowa**), **Podobin**, **Mszana Dolna**, **Mszana Górna** i **Kasina Wielka**, dawniej też **Słomka** (pierw.: **Słonka**), dziś ulica Mszany Dolnej. Centrum stanowi miasteczko **Mszana Dolna**. Nazwy tych miejscowości można podzielić na:

1. **nazwy topograficzne**: **Glisne** (<- **glisť** ‘coś lepkiego, oślizłego’, por. **glišť**, **głina**), **Olszówka** (pierw. **Olszowa** <- **olszyna**, **olcha**), **Rzeki**, **Łętowe** (<- ap. **łęt** ‘nać ziemniaczana’), **Mszana Dolna** i **Mszana Górna** (<- ap. **mech**); też **Słomka** (<- **Słona** <- ap. **słona**) [zob. poz. 19, Kobylińska];
2. **nazwy dzierżawcze**: **Konina** (daw. **Kunina** <- n. os. **Kuna**), **Podobin** (<- n. os. **Podoba**), **Łostówka** (pierw. **Włostowa** <- n. os. **Włost**) [zob. poz. 18, Kobylińska];
3. **nazwy kulturalne**: **Poręba (Wielka)** (<- ap. **poręba** ‘obszar w lesie, gdzie wyrabano, wykarczowano drzewa’);
4. **nazwy pamiątkowe**: **Lubomierz** (folwark założony przez Lubomirskiego);
5. **nazwy patronimiczne**: **Wilczyce** (<- od n. os. **Wilk**) (ewentualnie topogr.?).
6. **nazwy deminutywne**: **Kasinka (Mała)** (<- **Kasina**), **Koninki** (<- **Konina**);
7. **nazwy dwuznaczne**: **Niedźwiedź** (pierw. **Miedźwiedza** lub **Miedźwiedzia**) – nazwa dzierżawcza lub topograficzna (n. os. **Miedźwiedź** <- ap. **miedźwiedź** ‘niedźwiedź’);
8. **nazwy ciemne**: **Kasina (Wielka)** – być może, iż pierwotnie **Kwasina** (<- ap. **kwas** lub rum. **caș** i **cașină** ‘miejsce, gdzie się wyrabia ser’) [zob. poz. 30, Lubaś, s. 64]; **Raba** – nazwa występuje też na terenie innych ziem słowiańskich. Być może, ma pochodzenie niesłowiańskie (iliryjskie?) lub ewentualnie ps. **orb-* (→ *rab-*).

Choć teren jest niewielki, nazwy miejscowości są zróżnicowane pod względem strukturalnym.

Ziemia ta należy do obszaru zamieszkałego przez górali, co udowodnili w swoich pracach:

1. pod względem etnograficznym – Z. Reinfussowa i R. Reinfuss [zob.: poz. 2, Cieśla-Reinfussowa, s. 39–54; poz. 38, Reinfuss, mapa 213];
2. pod względem językoznawczym (gwarowym) – L. Wajda, która ustaliła granicę językową góralsko-lachowską [zob.: poz. 40, Wajda, s. 273–299; poz. 39, idem, s. 42–53].

Jakie mamy zatem wyróżniki tego terenu, charakteryzujące tę grupę



Mapa rozmieszczenia grup etnicznych w rejonie Zagórzan.

Rys. Krystyna Woźnińska, 1956 r.

etnograficzną w obrębie szeroko rozumianej góralszczyzny? Są one językowe i etnograficzne:

1. językowe – właściwe tej gwarze cechy dialektalne;
2. etnograficzne: strój, budownictwo, zdobnictwo i szeroko rozumiany folklor – obrzędy, pieśni itp.

W etnografii przyjmowano rozmaite wyróżniki grup (regionów) etnicznych.

Są to przede wszystkim:

1. kryterium antropofizyczne (zarzucone);
2. językowe (dialekt);
3. strój;
4. budownictwo;
5. pożywienie;
6. życie gospodarcze;
7. inne (obrzędy, wierzenia, zwyczaje, folklor muzyczny – wokalny i taneczny i in.) [zob. poz. 41, Węglarz].

Zaznaczmy jeszcze dla porządku, że wszystkie nasze rozważania mają charakter historyczny, współcześnie bowiem obserwujemy bardzo szybki zmierzch kultury ludowej (może z wyjątkiem Podhala i Kaszub) [zob. poz. 32, Myśliwski].

II. Gwara

Pierwszym i niezwykle ważnym wyróżnikiem grupy etniczno geograficznej jest charakterystyczna dla niej gwara.

Gwara gorczańska (zagórzańska) należy do dialektu małopolskiego [zob. poz. 22 i 27, Kobylińska]. Do niedawna zaliczano ją do tzw. pasa podgórskiego, jednonosówkowego [zob.: poz. 37, Reichan; poz. 33, Pawłowski]. Szczegółowe badania pozwoliły jednak ustalić, że tak nie jest. Gwara tego terenu nie jest jednolita w zakresie różnych zjawisk językowych [zob.: poz. 8, Dunaj i in.; poz. 17, 20 i 22, Kobylińska].

Z dialektem małopolskim – ogólnie – łączą ją takie cechy, jak:

Fonetyczne

Wymowa międzywyrazowa udźwięczniająca – <wóz niski>, **mazurzenie** – <sałas, zaba, copka>; **samogłoski ścieśnione** – *ã* wymawiane jako *o*, np. <dobro> (dobra), *é* wymawiane jako *y* // *i*, np. <syr> (ser), <zimniok> (ziemniak), *ó* (o ścieśnione) zachowane, wymawiane jako dźwięk pośredni między *o* a *u*, np. <wós, rók> (wóz, róg); **brak przegłosu** ps.**e* w 'o, np. <wiesna, mietla>; **silna prejotacja, labializacja i przydech**, np. <jefka> (Ewka), <lofca> (owca), <hameryka>; **przejście wygłosowego -ch** w *-k*, np. <grok> (groch), <na rynkak> (na rękach), i **nagłosowego ch-** w *k-*, np. <krosta> (chrosta), <kszest> (chrzest); **zachowanie grupy źr** w miejscu literackiego, **późniejszego -jrz-**, np. <uźreć> (ujrzyć), <doźrały> (dojrzały).

Z gwarą podhalańską łączą gwarę gorczańską (zagórzańską) cechy: **resztki archaizmu podhalańskiego**: <*s-iba, z-ito, c-isty, chłopc-i*>, i w grupie rzi <*krzik*> (krzyk); **zachowanie r frykatywne** (zwłaszcza w Porębie Wielkiej i wsiach sąsiednich), np. <*przódy, krszok*>; **resztki ł (zębowego)**, np. <*belo*> (było) **lub słabego, zwł. w grupie lu**, np. <*suzónc-i*> (służący), <*duški*> (dłużki – długi); **resztki ł zazębowego**, np. <*pielnowali*> (zwłaszcza w Porębie Wielkiej i wsiach sąsiednich); **występowanie twardego k przed e**, np. <*kypce*> (kierpce), <*boskem*> (boskiem – boso); **zachowanie bezdźwięcznego przedrostka // przyimka s- // ś- w miejscu literackiego z-**, np. <*ślos*> (złazł), <*sfijać*> (zwijać), <*s Msane*> (z Mszany), oraz cecha prozodyjna – **zachowanie akcentu inicjalnego**, charakterystycznego dla gwary podhalańskiej (głównie w Porębie Wielkiej, sporadycznie w innych wsiach), np. <*powiadali*>, <*sugowoł*> (sługował).

Cechą charakterystyczną gwary tego terenu jest **zróznicowanie w zakresie wymowy samogłosek nosowych**: północny i północno-wschodni obszar to **teren jednonosówkowy**, gdzie występuje tylko jedna samogłoska nosowa (jak w pasie podgórskim jednonosówkowym), realizowana jako *o* // *ó* – tak Kasinka, Mszana Górna (tu bardzo dobrze zachowana do dziś) [zob. Kobylińska, poz. 25] i Mszana Dolna (tu zdecydowanie się cofnęła – miasto z wymieszaną ludnością), Lubomierz, np. <*zómp* // *zóp*> i <*zómy* // *zóby*> i in., obszar południowy, wsie czysto gorczańskie – **wymowa samogłosek nosowych jak w gwarze podhalańskiej, a więc jak w języku literackim**: *ę* jak *ę* i *o* jak *o*; tylko w kategoriach gramatycznych, w wygłosie, może występować zdenezalizowana jedna samogłoska nosowa, wymawiana jako *-ó*, np. <*gę ś*> (gęś) i <*góska*> (gaska), <*zymby*> (zęby) i <*zómp*>, ale: <*jidó*> (ide), <*robió*> (robię), <*koció*> (kocię) itp., (oczywiście samogłoski te mogą ulegać ścieśnieniu) [zob. poz. 17, 20 i 21, Kobylińska].

Fleksyjne

Jak w całej Małopolsce – **zachowanie starej końcówki -e** (<- ps. *-ē) w dopełniaczu lp. miękkotematowych rzeczowników żeńskich, a także przymiotników i zaimków, np. <*tamte dobre panie*>; <*ze zymie*>; **zachowanie starej cząstki (końcówki) aorystycznej -(e)ch, wymawianej jako – (e)k** w formach 1. os. lp. trybu przypuszczającego i (analogicznie) czasu przeszłego, np. <*zrobiłbyk*> (zrobiłbych – zrobiłbym), <*zrobiłek*> (zrobiłech – zrobiłem); **mieszanie form męskoosobowych i niemęskoosobowych**, np. <*chłopoki pszysły*> (chłopcy przyszli), <*pszygnól piyńciu baranófi i czszok kóni*> (przygnał pięć baranów i trzy konie), <*kosiniany grały piyknie*> (Kasinianie grały pięknie); **zachowanie, jak w gwarze podhalańskiej, imiesłowu przysłówkowego współczesnego na -ęcy** (w języku literackim *-ac*), np. <*niewycytajyncy*> (nie wycytający – nie wymawiając), <*śpiywajyncy (set śpiywajyncy)*> (śpiewający –

śpiewając). Należy zaznaczyć, że należąca do tego obszaru Olszówka ma gwiarę podhalańską.

O innych charakterystycznych cechach, zarówno fonetycznych, jak słowotwórczych i fleksyjnych, a także leksykalnych [zob. poz. 27, Kobylińska, zwł. s. VII–XX].

III. Strój¹

Kolejnym ważnym wyróżnikiem – etnograficznym – grupy etnograficznej, w naszym przypadku zagórzańskiej, jest strój, ubiór.

Ubiór jest zewnętrznym, a więc najbardziej istotnym przejawem kultury w jej najszerszym ujęciu. Pełni on zasadniczo dwie funkcje: ochronną i wyróżniającą. Pierwsza, jak zauważają antropolodzy, ma za zadanie zabezpieczać człowieka przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi. Drugą można rozpatrywać w aspekcie estetycznym, politycznym, erotycznym [zob. poz. 31, Mukařovski, s. 82]. W skład ubioru zalicza się więc wszystko, co człowiek wkłada na siebie jako okrycie ciała, a więc ubiór wierzchni i spodni, nakrycia głowy, tzw. akcesoria ubioru, czyli ozdoby i dodatki, a także materiały, z których ubiory były wykonywane [zob. poz. 1, Borejszo, s. 22]. Tu będzie nas interesować wyłącznie tzw. strój ludowy, charakterystyczny dla określonej grupy etnograficznej. Takim strojem jest strój Zagórzan. Jest on strojem góralskim, ale nieco odmiennym od podhalańskiego.

Strój męski. Popularnie mówi się, iż góralszczyzna sięga tak daleko, jak daleko sięgają białe portki sukniane noszone przez chłopów, a na omawianym terenie takie portki noszono jeszcze w połowie XX wieku, choć już coraz rzadziej. Miały one nieco odmienny krój i zdobienia niż portki podhalańskie [zob. poz. 10, Flizak]. Do stroju męskiego należą przede wszystkim owe **góralskie portki**. Były one szyte z **białego samodziłowego, sfolowanego sukna** <*białe portki sukniane*>. Różniły się od podhalańskich szerszą **nogawicą** i **zdobieniem** – czerwone lampasy i bogaty haft z czerwonej włóczki dokoła przyporów [zob. poz. 10, Flizak, s. 15]. W ostatnim okresie miały przeważnie charakter odświętny, czyli świąteczny, rzadko noszono je na co dzień, czyli <*po chołpie*>, do pracy służyły przeważnie tzw. **plócienki** <*plóciynki*>, czyli spodnie z grubszego, **pacześnego** <*paceśnego*> (gorszy gatunek płótna lnianego), domowego **płótna** (oczywiście lnianego), czasem zwano je **gaciami**. Prócz tego nosił Zagórzanin **koszulę** <*kosula*> z białego lnianego płótna z **oszywką** <*łosyfka*> (zamiast

¹ Ze względu na etnolingwistyczny charakter tej wypowiedzi ważne będą nazwy gwarowe poszczególnych części stroju i dlatego podaję je w zapisie literackim i półfonetycznym, gwarowym. Strój ten został opracowany przez badacza folkloru tego terenu, autochtona, dra Sebastiana Flizaka [zob. poz. 10, Flizak] i częściowo na jego pracy się opieram, choć jako również autochtonka strój ten znam z autopsji.



Strój Zagórzan (młodych). Mal. J. Karolak

kołnierzyka), na to zaś **serdaczek** <*serdocek*> haftowany (bez rękawów) z białych skór owczych, obszyty **barankiem** <*baranek*>, czyli czarnym, niskim jagnięcym futerkiem. Ewentualnie zamiast serdaczka nosił **kabat** <*kabot*> z kupnego materiału (przeważnie do pracy). **Serdak** <*serdok*> z białych skór baranich z rękawami wyszedł z użycia po I wojnie światowej. Od święta Zagórzanin wkładał na wierzch **hazukę** <*hazuka*>, czyli rodzaj poncha z czarnego lub brązowego sukna. Siegała ona poniżej kolan. Była zdobiona sznurkiem z włóczki lub **stamentem** <*stamynt*> koloru czerwonego albo niebieskiego (siwego). Spotykało się je jeszcze po II wojnie światowej, ale tylko pojedyncze egzemplarze, noszone przy wyjątkowych okazjach (np. w Mszanie Dolnej chłopci w hazukach nosili baldachim na procesjach) [zob. poz. 10, Flizak, s. 22–24]. Do stroju męskiego należały też **baje** <*baja*>, czyli ‘okrycie z sukna brązowego, krótkie, sięgające powyżej kolan, niezdobione’, a jako obuwie **kierpce** <*kyrpce*> z wołowej skóry. Nogi okręcano **onucami** <*lónyce // lónycki*>. Okrycie głowy stanowił **kapelusz** <*kapelus*>, pierwotnie z szerokim rondem, zdobiony wąską, niebieską, czyli **siwą lamówką**, później przysłała moda na kapelusz z małym rondem, zdobiony **kostkami** lub **muszelkami kauri** [zob. poz. 10, Flizak, s. 27–28; inne szczegóły ibidem, s. 17–31].

Strój kobiecy. Strój Zagórzanek stanowiły: **koszule** <*kosula*> z cienkiego płótna (lnianego), **spódnice** <*spodnica*> z lnianego, początkowo białego, później farbowanego płótna², później z **płótna fabrycznego** <*fabrycne płótno*> **drukowanego** <*durkowane*>, czasem łączono jedno i drugie. Wzmianki o tym już w XVIII w. [zob. poz. 10, Flizak]. Były one dwuczęściowe, nazywano je też **fartuchami** <*fartuk*> i składały się z **fartucha przedsobniego** – z przodu i **zasobniego** – z tyłu. Było to ubranie w rodzaju dwu **zapasek** <*zopaska*> nakładanych na siebie. Spódnica mogła być uszyta z pięciu **pólek** <*półka*>, inaczej **bryt** <*bryta*> (‘pas szerokości materiału’), a nawet z sześciu lub siedmiu – im szersza spódnica, tym ładniejsza, bogatsza. Czasem, od święta, Zagórzanki nosiły **spódnice tybetowe** <*spodnica tybytowo*> (**tybet** <*tybyt*> ‘rodzaj cienkiego wełnianego materiału’), przeważnie w jaskrawe kwiaty na czarnym, białym, czasem innym tle. Spódnice jednokolorowe były zdobione **zakładkami** <*zakłotka*> i naszytymi tasiemkami, tzw. **szutażem** <*śutaś*>. Od święta pod spódnicę wkładano **fartuch** <*fartuk*> – rodzaj spódnicy – halki z bardzo cienkiego płótna lnianego, czasem haftowany. W okresie późniejszym (XX w.) na co dzień modne stały się wspomniane już **spódnice drukowane** <*spodnica durkowane*> z ciemnego perkalu, czyli **płócienka** <*płócyńko*> w drobny deseń, np. w kwiatki.

² Termin **płótno** zawsze oznacza tu ‘płótno lniane, tkane domowym sposobem, przeważnie u **knapa**’ <*knop*> ‘tkacza’.



Strój Zagórzan (starszych). Mal. J. Karolak

Do stroju kobiecego należała **zapaska** <*zopaska*> – na co dzień z płótna domowego, od święta czarna z **bengalu** <*byngal*> ('rodzaj cienkiego materiału bawełnianego, wełnianego lub jedwabnego, rodzaj muślinu'), a później – batystowa, muślinowa, tiulowa, często haftowana.

Stanik, gorset. Stanik z domowego płótna, zapinany z przodu, nosiły kobiety na koszulę, a spełniał on taką funkcję jak dziś biustonosz, ale dodatkowo ocieślał. Natomiast **gorset** najwcześniej był szyty z czerwonej satyny z fabrycznymi kwiatami, później z ałasu czarnego, niebieskiego, granatowego lub czerwonego, malowanego w kwiaty (2 poł. XIX w.), były także adamaszkowe, koloru cielistego, lub nawet z kolorowego tybetu, wyszywane **krepinką** (**krepinka** reg. 'taśma, ząbkowana wstążka, koronka' SJPD III 1120) lub **szychem** <*sych*> ('nie bawełniana okręcona nicią metalową, srebrną lub złotą'). Prawdopodobnie dopiero od XIX /XX w. zaczęto szyć gorsety z czarnego lub liliowego aksamitu i zdobić je **koralikami** <*kuroliki*> albo **szelązkami** <*seląska*> (l. mn.). We wsiach podgorczańskich wyszywano na nich osty (dziewięciosiły), jak na Podhalu, natomiast w Mszanie Dolnej i wsiach sąsiadujących – stylizowane kwiaty, tzw. **latorózdki** <*latoróski*>, **latorózie**, podstawowy motyw zdobniczy na tym terenie. Dziewczynki nosiły odpowiednio: *gorsetek*, *kosulkó*, *spodnickó* i *zopaseckó* a. *fartusek*.

Kożuch. W okresie międzywojennym w zimie kobiety nosiły **kożuchy** <*kozuk*> z rękawami, brązowe, haftowane, obszyte czarną **opuszką** (<*łopuska*> 'niskie czarne futerko z młodego baranka, z jagnięcia').

Sukienka. Zamożniejsze Zagórzanki jeszcze w XIX w. nosiły **sukienki** <*sukiynka*>, później nazywane **szubami** <*suba*>, czasem podbite, ale już w tym samym wieku moda ta zagięła, sukienki wyszły z użycia [zob. poz. 10, Flizak, s. 36].

Trzeba natomiast powiedzieć o typowo chłopskim okryciu Zagórzanek, jakim była **łoktuszka** <*łoktuska*> 'rodzaj płachty, chusty z cienkiego płótna lnianego' (nie mylić z **łoktuszą** <*łoktusa*> 'prześcieradło'). Ozdobą jej była mereżka, zwana **cyrką**, łączącą dwa wąskie płaty płótna. Zarówno łoktuszkę jak i **obrus** <*łobrus*> ('chusta z płótna tkanego w deseń') kobiety narzucały na plecy. Taką funkcję pełnił też wcześniej **rańtuch** <*rajtuk*>. Łoktuszką lub **paruchą** ('prześcieradło z grubego, gorszego płótna lnianego') otulano, czyli **opasterzano** <*łopastyżać*> dzieci. Okrycia te zagięły prawdopodobnie na początku XX wieku.

Pod koniec w. XIX pojawiły się na wsi gorczańskiej **chustki** – fabryczne, wełniane lub bawełniane, z **frędzlami** <*fręzle*>, przeważnie **kraciaste** <*krociato chustka*>. Istniały też **chustki tureckie** <*chustka turecko*>, zwane też **burdyskami** <*burdyska*> – z cieniutkiego materiału wełnianego w fantazyjny wzór. W lecie kobiety okrywały się **tybetkami** <*tybytką*> ('chustka z cienkiej wełnianej tkaniny, koloru czarnego, białego lub bordowego w kwiaty'), względnie **kaźmierkami** <*kaźmiryka*> 'lekka chustka z czarnego kaszmiru z frędzlami'.

W zimie kobiety nosiły grube, wełniane chustki, najczęściej koloru czarnego, ciemnozielonego, brązowego lub granatowego. Były to **chustki barankowe** <chustka barankowo // baraniato> (czasem rodzaj buclé), zwane niekiedy po prostu **grubymi chustkami** <grubo chustka>. Po pierwszej wojnie światowej pojawiły się chustki zwane **pólletniówkami** <pólletniówka // chustka pólletnio>. Były one wełniane, w pasy, w kolorze szarym, brązowym i in., dużo lżejsze (cieńsze) od chustek grubych, barankowych. W okresie międzywojennym Zagórzanki zarzucały na plecy chustki złożone na pół (na długość), wcześniej podobno na krzyż. Istniały też tanie i lżejsze chustki – **nicianki** <nicianka> – przeważnie noszone przez dzieci.

Należy jeszcze wspomnieć o **raǳku** <rómbek> ('chustka na głowę, pierwotnie z białego, lnianego płótna, później także z batystu, tiulu itp.'), noszonym do ślubnego i odświętnego (świętelnego) stroju.

Obuwie. Kobiety, podobnie jak mężczyźni, ubierały na nogi **kierpce** <kyrpce>, natomiast od święta wkładały <lobuwały> **buty z cholewkami** <bóty s cholyfkami>, później (już w XX w.) – trzewiki sznurowane <bóty snórowane>. Mężatki ubierały na głowę **chusteczki na głowę** <chustecka na głowó>. Były one różne. Do stroju odświętnego należały: **metrówki** <metrófka>, czyli chusteczki cienkie, wełniane, przeważnie czarne, beżowe lub białe, kwadratowe o rozmiarach 1 m x 1 m, **jedwabki**, czyli gw. **jedbawki** <jedbofka> ('chusteczka atlasowa, jedwabna, gładka lub tkana we wzory'), a także mniejsze chusteczki wełniane, kolorowe, czarne lub inne, w kwiaty <chustecka kfociato> lub z ozdobnym **szlaczkiem** <ślacek>. Starsze kobiety zawsze wiązały je (złożone na krzyż) pod brodą, dziewczęta natomiast wiązały je na głowie do tyłu, czyli **wyczepiały się** <>wycepiały sie>, chodziły **wyczepione** <>wycepióne>. W w. XX na co dzień upowszechniły się chusteczki fabryczne perkalowe w specjalne wzorki.

Ozdoby. Podstawową ozdobą kobiet były prawdziwe czerwone korale, nizane na nitki tworzące sznur koralu, czyli **wójkę** <>wójka>. Im większe korale i więcej wójek, tym korale cenniejsze i bogatsza ich właścicielka. Na środku dolnej wójki była przywiązana ozdoba, tzw. **hanysek**, czyli wisiołek – medalik, moneta lub tp. Warto tu wspomnieć jeszcze o **wstążkach** <fstoska // fstóska>. Szeroką, czerwoną wstążką sznurowano gorset (od góry w dół) i na końcu (na dole) wiązano ją w **kokardę** <kokarda>, od której spuszczano w dół dwie wiszące wstążki. Podobnie dużą kokardę z szerokiej, czerwonej wstążki (ok. 15–20 cm) przywiązywano z tyłu do koralu, a dwie wiszące wstążki od kokardy sięgały na długość spódnicy.

Na zakończenie omawiania pola wyrazowego **strój** (Zagórzan) winno się dać jakieś uwagi językoznawcze, dotyczące budowy występujących tu nazw. Nazwy te jednak nie są oryginalne pod względem swojej budowy, nie ma tu żadnych regularnych konstrukcji słowotwórczych. Można tylko powiedzieć, że

duża ich grupa to nazwy opisowe, najczęściej dwuczłonowe, jak np. **chustka barankowa**, **kwiciata spódnica**, **buty z cholewkami**, **chusteczka na głowę**. Człon drugi (podrzędny) uszczegółowia nazwę.

IV. Zabudowania

Kolejne kryterium etnograficzne stanowi budownictwo.

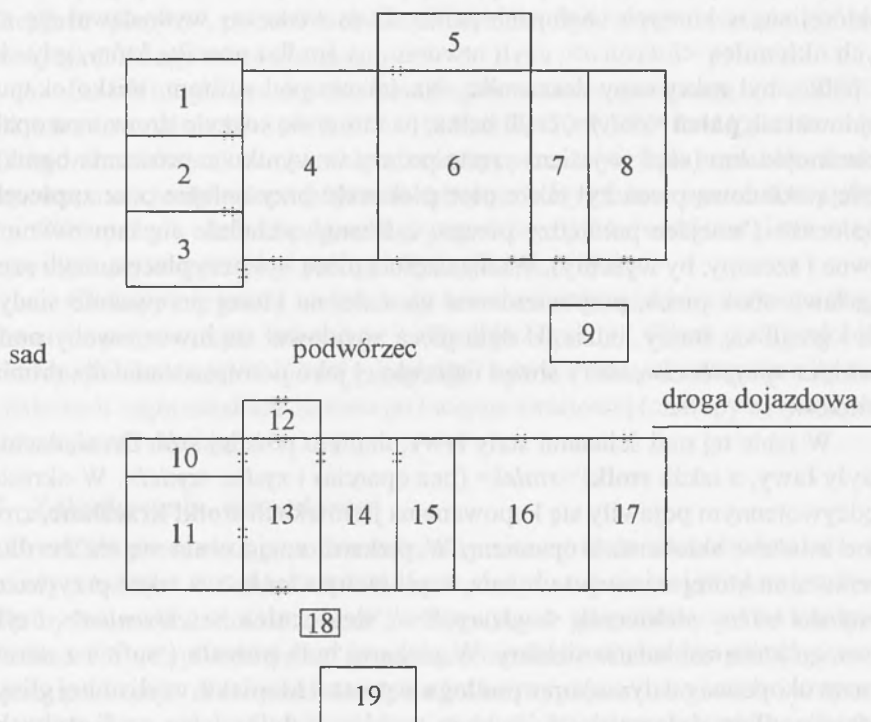
Wsie zagórzańskie miały charakter osiedlowy, przy czym nazwa osiedla ('grupa chałup') była na ogół nazwą rodzinną, czyli wywodzącą się od nazwy pierwotnego właściciela danej roli (ok. 60 morgów), np. osiedle **Rataje**, **Farganusy**, **Machaje** itp. i rola ('ziemia należąca do mieszkańców danego osiedla, ok. 60 morgów') **Ratajowa**, **Fargusowa**, **Machajowa** itp. lub **Ratajowo** (rzeczownik r. n., zsubstantywowany przymiotnik), **Fargusowo**, **Machajowo** itp. – jak wspomniałam, pochodziła od nazwy pierwszego właściciela – zasadzcy – **Rataj**, **Farganus**, **Machaj** itp.. Czasem była nazwą dzierżawczą, np. **Gruszkówka**, **Ziajkówka**, **Majdówka**, od n. osobowej **Gruszka**, **Ziajek** (?), **Majda**. Oczywiście mogły to być również, choć rzadziej, nazwy topograficzne, jak **Podlesie**, **Na Kamieńcu** itp.

Zabudowania poszczególnych gospodarzy [zob. poz. 15, Kamoccy, s. 56] były usytuowane w osiedlu (często kilka pod jednym dachem). Całość zabudowań tworzyła **obejście** <łobyjsće>, które obejmowało budynek mieszkalny, czyli **chałupę** <chołpa> lub w l. mn. **chałupy** <chołpy> albo **izbę** <jizba> lub w l. mn. **izby** <jizby>, względnie **chyżę** <chyza>, zabudowania gospodarcze, czyli **okół** <łokół> lub w l. mn. **okoły** <łokoły>, a także **osiedle** <łosiedle>, czyli 'podwórze przy zabudowaniach' [Zob. poz. 11, Flizak, s. 9–27; poz. 12, idem, s. 43–51].

1. Zabudowania mieszkalne

Budynek mieszkalny był zbudowany z drewna, z szerokich, świerkowych bali przepołowionych, czyli **plaz** <płoz>, a szpary między nimi utykano mchem lub wiórkami drzewnymi. Na tym terenie często je bielono potem wapnem na biało. Dach był kryty **słomą**, **strzechą** <szczecha>, rzadziej (tak we wsiach ściśle gorczańskich) **gontami** <gonty>. Grzbiet dachu stanowił tzw. **grzebień** <grzebiy>. Dach wspierał się na **krokwiach** <krokief>. Budynek ten był najczęściej dwuizbowy (tak jeszcze w okresie międzywojennym) o układzie „z izby do izby”, czyli z kuchni wchodziło się bezpośrednio do izdebki, lub „przez sień” <bes sij>, czyli że pomiędzy izbami znajdowała się **sień** <sij>. W układzie pierwszym sień była usytuowana przed kuchnią. Często przed sienią było jeszcze małe pomieszczenie, zwane **sionek** <siónek>, **sionka** <siónka> lub **przed-sionek** <pszećsiónek>.

Najważniejszą izbą (nieraz jedyną – u biedniejszych mieszkańców), w której koncentrowało się całe życie rodziny (czasem, głównie w zimie, wprowadzano

**OKÓŁ**

1. szopa
2. owczarnia
3. koniarnia
4. stajnia
5. płownia
6. boisko
7. komora
8. wozownia
9. gnojowisko

DOM MIESZKALNY

10. szopa
11. izdebka
12. przedsionek
13. sień
14. piekarnia (kuchnia)
15. izdebka (kownata)
16. dom mieszkalny sąsiadów
17. zabudowania gospodarcze sąsiadów
18. chlew
19. piwnica

tu także małe zwierzęta i ptactwo domowe), nazywała się **piekarnią** <piekarnia> lub **czarną izbą** <corno jizba>. Ważniejsze urządzenia i sprzęty w tej izbie to: wielki **piec**, który zajmował 1/4 izby, z **okapem** <lokap> nad **nalepą** <nolepa>, na której się w kurnych chałupach paliło. Dym wówczas wydostawał się na strych **okiennicą** <lokynica>, czyli otworem na środku powały, który, gdy się nie paliło, był zakrywany deszczułką. Na ścianie pod sufitem, blisko okapu, znajdował się **paleń** <polyj>, czyli belka, na której się suszyło drewno na opał, także snopki lnu (stąd w jesieni częste pożary w wyniku zaproszenia ognia). Częścią składową pieca był także **piec piekarski** przy nalepie oraz **zapiecek** <zopiecek> ('miejsce pomiędzy piecem a ścianą', składało się tam również drewna i szczapy, by wyschły). Ważną częścią pieca był **przypiecek**, czyli szeroka ława obok pieca, przytwierdzona na stałe, na której przeważnie siadywali i grzali się starzy ludzie. U dołu pieca znajdował się otwór, zwany **podpiekiem** <potpiecek>, który służył najczęściej jako pomieszczenie dla drobiu i królików.

W izbie tej pod ścianami stały **ławy**, dopiero później **stół**. Do siedzenia służyły **ławy**, a także **stołki** <stolek> (bez oparcia) i **zydle** <zydel>. W okresie międzywojennym pojawiły się kupowane na jarmarkach **stołki krześlane**, zrobione z listew, składane, z oparciem. W piekarni znajdowała się też **żerdka** <zyrka>, na której wieszano ubrania, czyli **lachy** <lochy>, a także przytwierdzony do ściany **siekiernik** <siykiyrnik> // **siekiernica** <siykiyrnica>, czyli listwa, za którą zakładano siekiery. W piekarni była **powala** ('sufit') z desek (mocno okopcona od dymu) oraz **podłoga** w postaci **klepiska**, czyli ubitej gliny, rzadziej **podłoga dylowana** <dylowano>, zrobiona z **dyli** <dyle>, czyli grubych, szerokich desek. Nad powalą, pod dachem, był strych, zwany tu **górá** (na górze – na strychu). W izbie tej mogło stać także **łóżko** <lóska> oraz, jeśli były dzieci, **kołyska**.

Oprócz łóżka do spania służyły **prycze** <prycio> i **szlufanki** <ślufanek>, czyli ławo-skrzynie, składane, w dzień wykorzystywane do siedzenia, a w nocy do spania (prototyp współczesnej wersalki). Izby miały niewielkie **okna** <łokno> z **szybami** <syba>, wcześniej z **blonami** <blóna>.

Druga izba, zwana czasem **białą izbą** <biolo jizba>, a przeważnie **izdebką** <jizdepka>, była izbą paradną, często bez pieca, ale miała powałę i podłogę z desek. Ozdobę izdebki stanowiły **tragarze** <tragosz>, czyli belki podtrzymujące deski powały, oraz biegnący w poprzek tragarzy **siestrarzan** <sieszczón>, często rzeźbiony, z sześcioramienną gwiazdą i czasem datą budowy chałupy.

W izbie tej stały łóżka, w okresie międzywojennym, w zamożnych chałupach, zaścielane pierzynami i wysoko ułożonymi licznymi poduszkami (jeśli hodowano gęsi). Także w bogatych chałupach stała tu **skrzynia** przyniesiona w posagu przez gaździnę. Tu też, na głównej ścianie pod sufitem, znajdowała się **półka z rzędem świętych obrazów** (przeważnie oleodruków), czyli **listwa**.

Czasem **na górze** (na strychu), nad izbą, było pomieszczenie zwane **wyszka** <*wyska*>, czyli rodzaj komory, w której trzymano produkty, jak bryndza, słonina, sadło itp. (wzmianka w KGKW). Wejście do wyszki było z zewnątrz od strony **facyjatu** <*fasyjot*>, po schodach lub po drabinie. Było to pomieszczenie chłodne w wyniku izolacji przez słomę.

Do izb mogła być dostawiona tzw. **kownata** (wspominają o niej KGKW) ('komora, mniejsza izba obok sieni') (Linde II 470, KSGP II 411) lub **komórka** <*kómórka*> z małym okienkiem, w której przechowywało się **masło**, **śmieta-nę**, **ser**, a także **dzieżkę z bryndzą** <*dziyska z bryjdzóm*> oraz **sukno**, **plótno** itp. Chałupa była okolona **pogródką** <*pogrótka*>. Był to 'niski wał ziemi, otaczający chałupę, wzmocniony palikami i okrajkami; przyzba'.

Chałupy nie miały ozdób, były bowiem małe, niskie, a strzecha sięgała często do połowy okien. Jak podaje S. Flizak [zob. poz. 12, Flizak, s. 48], zdobienia chałup, **półsłońca** <*półsłójca*> i „**gadzi**ki” na wzór zakopiański, pojawiły się na chałupach zagórzańskich dopiero po I wojnie światowej (chałupy były wówczas już większe i wyższe).

2. Zabudowania gospodarcze

Zabudowania gospodarcze nosiły nazwę **okół** <*tokół*> lub w l. mn. **okoły** <*tokoły*>. W skład okołów wchodziły: **stajnia**, czyli 'pomieszczenie dla bydła, ewentualnie też koni', u bogatszych gospodarzy także **koniarnia** <*kóniarnia*>, czyli oddzielne 'pomieszczenie dla koni', **owczarnia** <*tofcarnia*> 'pomieszczenie dla owiec' (w lecie owce wypasano w górach i trzymano w **szalasiu** <*salas*>), dalej **chlew** <*chlyf*> // **chlewek** <*chlywek*> ('pomieszczenie dla świń'), który znajdował się na podwórzu lub wewnątrz – w stajni, **kurnik** ('pomieszczenie dla kur'), który często był połączony z chlewem, **carek** <*corek*> ('pomieszczenie dla cieląt i drobnego inwentarza'), usytuowany najczęściej wewnątrz stajni, czasem na zewnątrz, **boisko** <*bojsko*> ('pomieszczenie z ubitym z gliny klepiskiem'), gdzie się młóciło cepami zboże. Znajdujący się nad boiskiem sufit z desek to **piętro** <*piyntro*> służące do składania zboża w snopkach. Snopki zboża, a później słomę składało się również **na górze** (**okołu**), czyli na strychu stajni i innych zabudowań gospodarczych. Do okołów należała też **komora** <*kumora*> 'pomieszczenie, ewentualnie z małym okienkiem, gdzie przechowywano wymłócone zboże. W komorze stały **sąsieki** <*sósiek // sómsiek*>, czyli 'skrzynie z przegrodami do przechowywania zboża, zrobione z klepek bez użycia gwoździ', ewentualnie **szafarnie** <*safarnia*>, czyli 'skrzynie z desek'. Do zabudowań gospodarczych należała tu także **wozownia** 'pomieszczenie na wozy i sprzęt gospodarczy'. W obejściu, w pobliżu stajni, było usytuowane **gnojowisko**, czyli miejsce (pogłębione nieco), gdzie składano **gnój**, wynoszony ze stajni na **nosidlach** <*nosidla*> ('drewniany przyrząd zбитy z desek,

na dwu dragach, służący do wynoszenia obornika ze stajni'). **Gnojówka** gromadziła się w tym niewielkim zagłębieniu lub po prostu wypływała na zewnątrz, na osiedle.

Czasem, nie zawsze, w obejściu stała też **studnia** (często wodę noszono z daleka w **konewkach** <kónefka> na **nosaczach** <nosace> 'przyrząd drewniany, nakładany na bark, na którym wieszano się owe konewki') oraz **piwnica**, wbudowana przeważnie w blisko domu znajdujący się **brzyzek** – służyła nie tylko do przechowywania ziemniaków, ale także, w lecie, jako chłodnia, gdzie trzymano „kwaśne mlyko”, śmietanę itp. W pobliżu obejścia mogła też być usytuowana **suszarnia** <susarnia>, czyli 'szopa, buda (na zewnątrz zabudowań), w której suszono owoce (jabłka, gruszki i przede wszystkim śliwki) na **plonki** <plónki>, czyli na susz', a także **wędzarnia** <wyndzarnia>, gdzie wędzono kiełbasy i boczek, jeśli zabito prosię. Często **suszarnia** i **wędzarnia** były tym samym „budynkiem”.

Do zabudowań gospodarczych należały też rozmaite **szopy** <sopa>, jak **plownia** 'szopa przylegająca do boiska, w której po młocce składano plewy', a także **drewutnia** 'szopa, w której przygotowywano (rąbano na pniaku <pniok>) drewno na opał' i inne³.

Świadomie nie omawiam szczegółów budownictwa. Zabudowania na terenie zagórzańskim w aspekcie historycznym na przykładzie Kasiny Wielkiej przedstawiłam w specjalnym artykule [zob. poz. 27, Kobylińska, s. 123–131; poz. 26, idem; poz. 11 i 12, Flizak; poz. 15, Kamoccy; MAGP].

Z punktu widzenia językowego w tym polu wyrazowym warto zwrócić uwagę na fakt, iż nie ma tu nazwy **obora**, która jest charakterystyczna dla Podhala w znaczeniu 'podwórze gospodarze'. Ciekawa jest również regularnie tworzona grupa nazw pomieszczeń z sufiksem **-nia** // **-ar-nia** // **-ow-nia** // **-ut-nia**: jak **stajnia**, **studnia**, **koniarnia**, **suszarnia**, **wędzarnia**, **szafarnia**, **wozownia**, **drewutnia**; i tylko wyjątkowo z innymi sufiksami, jak **-isko**: **gnojowisko**; **-n-ica**: **piwnica**; **-nik**: **kurnik**. Bardzo starą formacją jest **sąsiek**, dziś całkowicie zleksykalizowany.

V. Pożywienie

Pożywienie, jak już wspomniałam, stanowi jeden z istotnych wyróżników grupy etnograficznej. Zobaczmy zatem, co jedzą, a właściwie, co jedli Zagórzanie

³ Wzorcem do niniejszego opisu były dla mnie zabudowania – chałupa i duże okolicy z XIX w. mojego dziadka, Wojciecha Krzysztofiaka, który był gazdą „na cfarcziźnie” (**czwarcizna** <cfarcizna> – czwarta część roli – ok. 15 morgów) na Machajowie (osiedle Machaje) we wsi Słomka, dziś ulica Mszany Dolnej. Zabudowania te przetrwały do lat pięćdziesiątych XX w. i służyły jeszcze mojemu ojcu.

i jak to pożywienie nazywali. Rozważania te mają charakter historyczny, obejmują bowiem okres 2 połowy XIX w. i 1 połowy wieku XX.

Mieszkańcy tej „krajiny kępi i wiecznej nędzy”, jak napisał Julian Krzyżanowski [zob. poz. 29, Krzyżanowski], o ziemi jałowej, dającej mizerne zbiory – nie zawsze zwracało się to, co zasiano lub zasadzono [por. poz. 4, Dobrowolski, s. 498 (20)] – często jedli tylko dwa razy w ciągu dnia, a nawet głodowali, zwłaszcza **na przednówku** <pszednówek>⁴, a także w tzw. **złych rokach** <złyg rokak> (nieurodzajnych). Pisał o tym W. Orkan w swoich utworach: *Pomór*, *Komornicy* i in. Kiedy nastawały „lepsze roki” <lepse roki>, jedli nieco lepiej, a jadło było bardziej urozmaicone, dotyczyło to zwłaszcza robotników, czyli pracujących na polu: **oraczy** <loroce>, **źniwiarzy** <znoce>, **kopaczy** <kopoce> oraz rzemieślników zatrudnionych przy budowie, czyli **majstrów**.

Jadło się z jednej glinianej miski drewnianymi łyżkami – na ławie lub, później, przy stole. Naczyn glinianych dostarczali na tym terenie słynni **garncarze** <gorcoze> rabczańscy (do dziś działa jeszcze jeden z nich). Spożywanie posiłków i same posiłki określano nazwą ogólną w formie rzeczownika odczasownikowego **jedzenie** <jedzynie> i czasownikiem **jeść** <jeś> (pochodzenie prasłowiańskie). Natomiast nazwy szczegółowe to: **śniadanie** <śniodanie> i **śniadać** <śniodać> // **jeść śniadanie** <jeś śniodanie>; **przedpołudnie** <pszetpolednie> // **przedobiadek** <pszedłobiadek> ‘drugie śniadanie’ – brak czasownika nazywającego czynność spożywania tego posiłku; **obiad** <lobiot> i **obiadwać** <lobiadwać> // **jeść obiad** <jeź lobiot>; **jużyna** <juzyna> // **podwieczorek** <podwiecorek> (nowsze) i **podwieczorkować** <podwiecorkować> // **jeść podwieczorek** <jeś podwiecorek>; **wieczerza** <wieczęzo> i **wieczerzać** <wieczęzać> // **jeść wieczерzę** <jeź wieczęzo>. Brak czasowników określających spożywanie drugiego śniadania, przedpołudnia, co prawdopodobnie wynikało z faktu, iż był to posiłek rzadki. Z podobnych względów brak też czasownika określającego spożywanie jużyny.

Trzeba zaznaczyć, że wyraz **jedzenie** <jedzynie> jest dwuznaczny, oznacza bowiem: 1. czynność jedzenia, 2. pokarm, czyli ‘to, co się je’ [por. SJPD III 396]. Synonimem tego wyrazu jest **jadło** <jodło>. W gwarze zagórzańskiej obserwuje się tendencję do zawężania znaczenia tej nazwy – ograniczania jej do nazwy pokarmu z ugniecionych, tłuczonych, gotowanych ziemniaków <tucóne zymnioki> z domieszką śruty, przeznaczonego dla świń.

U Zagórzan, podobnie jak na Podhalu [zob. poz. 34, *Podhale*, s. 219–244], podstawowymi produktami żywnościowymi były **ziemniaki** <zymnioki> i **kapusta**, a także mąka ze zbóż uprawianych na tym terenie, a więc przede wszystkim z **owsa** <łowies>, **jęczmienia** <jyncmiy>, **jarcu** <jazec> (odmiana

⁴ Również wyrazy nie będące nazwami pożywienia, ale łączące się z tym polem wyrazowym na zasadzie styczności, podaję w wymowie gwarowej (zapis półfonetyczny).

jącego jęczmienia), **orkiszu** <łorkis>, później także (na lepszych ziemiach) **żyta** <zyto> i **pszenicy** <pszynica>.

Ziemniaki. Potrawą były głównie **ziemniaki gotowane** <ziymnioki gotowane>, które spożywano przeważnie w całości. Były one podstawą takich posiłków, jak: **ziemniaki z kapustą** <ziymnioki s kapustóm>, **ziemniaki z kwaśnym lub słodkim mlekiem** <ziymnioki s kfaśnym lub słotkim mlykiym // mlykem>, **ziemniaki z rosołem** <ziymnioki z rosołym> (raczej od święta), **ziemniaki z wodzianką** lub **ze ślepym rosołem** <ziymnioki z wodziankóm lub ze ślepym rosołym>, **ziemniaki z barszczem** lub **z żurem** <ziymnioki z boszczym lub ze zurym>. Jedzono również **ziemniaki z galasem** <ziymnioki z galasym> (**galas** ‘kompot ze świeżych jabłek’) lub **z polewką** <s polyfkóm> (**polewka** <polyfka> ‘kompot z suszonych śliwek lub z tzw. **płonek** (**płonki** <płónki> ‘suszone jabłka, gruszek’)). Potrawy te jedzono przychłipując owym płynem ziemniaki brane z dużej miski. Ważnym daniem były również **ziemniaki z kwaśnicą** <ziymnioki s kfaśnicóm>. **Pasterze** <pastyże> i **kopacze** <kopoce> ‘kopiący ziemniaki’ jedli **ziemniaki pieczone** w ognisku <pecóne ziymnioki>.

Ziemniaki były również produktem, z którego przygotowywano **placki ziemniaczane** <placki ziymniocane // placki ze ziymnioków>, czyli pieczone na blasze kuchni podłużne, płaskie placki <placki z blachy> z surowych tartych ziemniaków, czasem z domieszką odrobiny mąki, przeważnie owsianej. Były to tzw. **moskale** <moskole>. Mogły też być z ugniecionych gotowanych ziemniaków, ewentualnie z domieszką mąki.

Z surowych ziemniaków tartych przyrządzano również **kluski ziemniaczane** <klóski ziymniocane> (‘rodzaj paluszków ze świeżych, tartych ziemniaków, gotowane na wodzie’). Ważne było, by do masy ziemniaczanej dodać tzw. **krochmal** <krochmol>. Na tym terenie noszą one nazwę **skuciaki** <skucioki> lub **kudłate kluski** <kudłate klóski>. Spożywało się je z **mlekiem** <z mlykiym // mlykem>, z **roztopionym masłem** <z łostopionym mastym> lub z **zeskwarzoną szperką** (słoniną) <z zeskfazónóm spyrkóm>.

Kapusta. Dla Zagórczan stanowiła ona również ważny produkt żywnościowy [zob. poz. 34, *Podhale*]. Gotowało się ją na gęsto (czasem z **zasmażką** <zosmoska>) i spożywało z ziemniakami. Jeśli gospodarzy było stać, maszczono ją – **kapusta omaszczona** <kapusta łomascóno> **szperką** <spyrkóm> **zeskwarzoną** <zeskfazóno spyrka> lub, częściej, **sadłem** <sadło>, którego kawałki gotowano w kapuście, przy czym jest charakterystyczne, że im sadło było starsze, bardziej żółte i zjełczałe, tym uważano je za lepsze, a kapustę za smaczniejszą. Sadła takiego nie skwarzono. Przypomnijmy, że **sadło** to ‘tłuszcz wieprzowy obrany z wnętrzości świni, posolony, uformowany w wielką bryłę zawiniętą w błonę i zgniecioną na płasko w tzw. **paściach** <f paściak> i **wyrosolony** w słonej wodzie’. Sadło przechowywano **na wyszce** <na wysce>

(pomieszczenie na strychu pod słomianą strzechą, z wejściem z zewnątrz po drabinie albo po schodach) lub w **komorze** <f kumoże>.

Bardzo często kapustę spożywano (zwłaszcza w wigilię) z grochem lub z fasolą – **kapusta z grochem** <kapusta z grochym>, **kapusta z fasolą** <kapusta s fazolym>. W każdej chałupie kiszono ją w dużych ilościach w **dębowych beczkach** <w dymbowyg beckak>, w których kapustę **skrażaną na krązanicy** <skrażano na krązanicy> ugniatano, deptano nogami. **Kiszeniu kapusty** <kisynie kapusty> towarzyszył cały ceremoniał. Kwas spod kapusty, czyli **kwaśnica**, służył do sporządzania potrawy, rodzaju zupy o tej samej nazwie (zob. wyżej). Jeśli gospodarzy było stać, **maścili kwaśnicę skwarzoną spyrką** <skfazo no spyrka>. Do dziś kwaśnica uchodzi za potrawę regionalną (góralską) i częstuje się nią na różnych uroczystościach. Oczywiście, dobrze omaszczoną.

Kapusta była składnikiem potraw takich, jak: **kapusta ze ziemniakami** <kapusta ze ziymniokami> (zob. ziemniaki z kapustą), **kapusta z grochem** <kapusta z grochym> lub **kapusta z fasolą** <kapusta s fazolym>, a także **kwaśnica z ziemniakami** <kfaśnica ze ziymniokami>.

Mąka. Uprawiano zboża: na najlichszych ziemiach – **owsiskach** <łofsiska> tylko **owies** <łowies>, na nieco lepszych, **połowniczych** <połownicyska> – **połownik** (mieszanka owsa z jęczmieniem), a także **jęczmień** <jyncmiy> i jego odmianę – **jarzec** oraz **orkisz** <łorkis>, później także **żyto** <zyto>, a nawet **pszenicę** <pszynica>. Dostarczały one mąki, oczywiście razowej, którą otrzymywano domowym sposobem, mieląc ziarno **na młynku**, czyli na żarnach, lub **we młynie** (młyny wodne od dawna istniały we wsiach zagórzańskich – mówią o nich m.in. KGKW – z XVII w.). Pieczono z niej **placki**. W najstarszym okresie do pieczenia placków używano **mąki owsianej** <mónka łofsiano> [zob. poz. 34, *Podhale*, s. 224], oczywiście oczyszczonej, przynajmniej częściowo, z ostrych ości dzięki przesianiu jej **na przetaczkę** <pszetacek>. Obok owsianej używano też **mąki jęczmiennej** <mónka jyncmiy.no>, **jarczanej** <mónka jarcano> lub **orkisznej** <mónka łorkišno>, później też **żytniej** <mónka zytnio> i **pszenicznej** <mónka pszynicno>. Gotowano też potrawę z kupowanej **mąki kukurydzianej**, którą nazywano **kukurzyca**, **kukurzyczka** <kukużycka>.

Domowym sposobem wyrabiało się również **krupy** ‘pęczak’ <pyncok> i **kaszę** <kasa>, obijając jęczmień z łusek **w stępach** // **stępkach** <stym pa // stympka> (rodzaj drewnianego moździerza). Znano również **kaszę jaglaną** <jaglano kasa>.

Mąka służyła przede wszystkim do wypieku placków, które, podobnie jak placki ziemniaczane, pieczono **na blasze** <na blase> (**placki z blachy**) lub na ruszcie wewnątrz pieca (blachy) – na palenisku – wówczas były to **placki spod blachy**. Ciasto było bez zakwasu i bez drożdży. Później, w zamożniejszych

chałupach, zaczęto piec placki na zakwasie, czyli **na kwasku** < *kfosek* >, **na zaczynie** < *zocyna* > ('grudka ciasta chlebowego przechowywana w mące od pieczenia do pieczenia w nieckach lub w dzieźce'), często w piecu piekarskim. Używano tylko nazwy **placek**, nazwa **chleb** < *chlyp* > oznaczała wyłącznie **chleb kupny** < *chlyp kupny* >, czyli kupiony w sklepie lub na jarmarku (przeważnie był to chleb biały, czyli z **mąki pytlowanej** < *mónka pytlowano* >). Ciasto chlebowe wyrabiano **na nieckach** < *niecki* > lub **w dzieźce** < *dziyska* >, potem formowano je **na opalkach** < *topolka* > 'rodzaj uplecionego ze słomy głębokiego talerza'.

Na święta z drożdżowego ciasta pszennego (razowego) pieczono **kołacze** < *kołoc* >, czyli chleby posmarowane po wierzchu osłodzoną bryndzą, ewentualnie przyprawioną angielskim zielem. W piecu na rozżarzonego węgla, oczywiście drzewnym, pieczono też **podpłomyki** z resztek drożdżowego, pszennego ciasta. Z jarmarku przywożono, zwłaszcza jeśli udało się coś sprzedać, **kukielkę** < *kukielka // kukiołka* >.

Mąka służyła też jako produkt do sporządzania potraw gotowanych. Najpospolitszą potrawą z mąki pszennej < *pszynicno mónka* > była **bryjka**, czyli gęsta bryja, gotowana na wodzie – **bryjka na wodzie**. Po wlaniu jej do miski dolewało się mleka (gotowanego lub zimnego) i nabierając łyżką, jadło się bryjkę połączoną z mlekiem. Jeśli w gospodarstwie było pod dostatkiem mleka krowiego, wówczas gotowało się **bryjkę na mleku** < *bryjka na mlyku* >, która uchodziła za potrawę smacznieszą. Odmianą bryjki była **zacierka** < *zociyrka* >, która różniła się od bryjki tym, że miała specjalnie zagniatane grudki (czasem nawet na jajku). Z mąki pszennej < *pszynicne* > lub z żytniej < *zytnie* > gotowało się tzw. **kluski rozgarnowane** < *klóski tozgarnowane* >. Była to gęsta bryja, ugotowana na wodzie i rozgarnięta na ściany glinianej miski. W środek, w zagłębienie wlewało się tłuszcz, przeważnie **skwarzoną szperkę**, roztopione **masło**, rzadziej **mleko** lub tzw. **jajecznicę na mleku** < *jajeśnica na mlyku* > w postaci gęstej zawiesiny. Jadło się te kluski, maczając każdą łyżkę **w omaście** < *łomasta* >. Ostatnio słyszałam też żartobliwą nazwę tej potrawy: **kluski od ucha do ucha** < *klóski łod ucha do tucha* >.

Karpiele. Do przyrządzania potrawy gotowanej służyły też **karpiele** < *korpiele* > 'brukiew'. Obrane i pokrojone karpiele gotowano na mleku, które zagęszczano pytlowaną mąką.

Groch, fasola (fazol), bób. W okolicach tych od dawna uprawiano duże ilości **grochu** < *grok* > i **fazole** < *fazol* >, które najczęściej gotowano z kapustą (zob. wyżej), rzadziej na gęsto. Uprawiano też **bób**, ale nie gotowano z niego jakiejś potrawy.

Zupy. Wspomniałam już (przy ziemniakach) o **barszczu** < *boszcz* >, inaczej **źurze** < *zur* >, który był jedną z podstawowych potraw (z ziemniakami), zwłaszcza w okresie postów.

Kiszono go przeważnie z mąki owsianej. Był to więc rodzaj zupy. Oprócz tego jedzono wspomniany już **ślepy rosół**, czyli **wodziankę**, która była zupą z mięty, czasem omaszczoną. Zupą był też **rosół**. Wszystkie te zupy jadło się z ziemniakami (zob. wyżej: **ziemniaki**).

Znane też były **kompoty: galas i polewka** (zob. dalej).

Omasta. Jako tłuszcz, czyli **omasta** <tomasta>, służyły wspomniane już **szerka** <spyрка> oraz **lój** i **sadło**, a także czasem **masło**, choć to przeważnie sprzedawano. Omastą postną był **olej** <lolyj>, tłoczony w miejscowych **olejarniach** <tolejarnia>. O takiej olejarni w Kasince Małej pisze S. Flizak [zob. poz. 12, Flizak, s. 47].

Mięso. Mięso <miyso> nie często pojawiało się na stole Zagórzan. Czasem uhodowano **prosię** <prosió> i zabijano je na święta Bożego Narodzenia, czyli na Gody. Odbywało się wtedy uroczyste **bicie świń** <biće śfij>. Przy tej okazji pojawiał się w chałupie **salceson** <salsesón> i **kiszki** <kiski>. Niekiedy także, jesienią, **bito barany**. Mięso osolone trzymano najczęściej **na wyszce** <wyska>, **w komorze** <kumora> lub **w piwnicy**, która, jak wspomniałam, była usytuowana na zewnątrz chałupy. Było tam chłodno. Z mięsa gotowano przeważnie rosół, który spożywano z ziemniakami, a samo mięso jedzono najczęściej w postaci sztuki mięsa – <kawótek miyса>.

Nabiał. Jeśli w gospodarstwie hodowano owce, wówczas pożywienie domowników było wzbogacone o owcze sery: **bundz**, czyli młody, słodki ser z owczego mleka **na podpuszczce** <potpuscka> (wyciąg z cielęcego żołądka), uformowany w bryłę, a następnie o zrobioną z niego **bryndzę** <bryjdzа>. Po ogrzaniu sera do popijania była **żętyca** <zyntyca>. Jeśli natomiast hodowano krowy, wówczas w domu bywało **masło**, a do popijania **maślanka** <maślónka> oraz **ser krowi** <syr krowi> zrobiony z **mleka kwaśnego** <s kfaśnego mlyka> lub **ser słodki** <syr słotki> zrobiony z mleka słodkiego na podpuszczce. Do popijania była wówczas **serwatka** <syrwotka>. Ser połączony z masłem i lekko posolony to był **twaróg** <tforók>. Była też w chałupie **śmietana**, ale służyła tylko do wyrobu masła.

Czasem jedzono też **jajka** <jojko>, najczęściej w postaci **jajecznicy** <jajeńnica> na maśle lub na skwarzonej szperce – przygotowywano ją głównie dla pracujących w polu mężczyzn (oraczy, kosiarzy i in.). Najczęściej jednak nabiał sprzedawano, by zdobyć „grosz na oganiaczkę” <groz na łoganiackó>, czyli na podstawowe potrzeby, jak sól, cukier, podatki itp.

W okresie międzywojennym jako potrawa dość powszechny stał się **ryż** <rys>, gotowany na gęsto na mleku: **ryż na mleku** <ryz na mlyku>, jedzony raczej przy święcie „na drugie” (jako drugie danie).

Zobaczmy, z jakich potraw składały się poszczególne posiłki. **Na śniadanie** jedzono przeważnie owe kluski rozgarmowane, **na obiad** ziemniaki z wodzianką, kwaśnym mlekiem, z barszczem, z kapustą itp., karpiele itp., a „na drugie”: bryjkę,

kudłate kluski (zwł. w jesieni, w czasie wykopków), **na wieczerzę** zaś przeważnie placek z mlekiem, ponieważ wieczorem już nie palono „pod blachą”, więc też nic nie gotowano, nie warzono (w obawie przed pożarem).

W wigilię jadło się **wieczerzę** <wieceżó> z potraw postnych, natomiast w Wielką Niedzielę na śniadanie spożywało się **święcenie** <śfityncynie> (nie **święcone!**) jako oddzielne produkty, a na obiad z tego „święcenia” robiło się rodzaj zupy na rosole lub na maślanec, do której wrzucało się pokrojone święcone produkty. Potrawę tę nazywano **trzęsionką** <czszysionka>. Ostatnio usłyszałam nazwę **szoldra** <soldra>.

Jak widzimy, pożywienie Zagórzan było ubogie i najczęściej jałowe (nie-maszczone). Podstawę stanowiły, jak na Podhalu, ziemniaki, kapusta i ewentualnie potrawy z mąki, jak bryjka, kluski rozgarnowane i placki (z ziemniaków lub i z mąki owsianej, później z jęczmiennej i in.). Z jarzyn jedzono wyłącznie wspomnianą już kapustę oraz groch i fasolę, karpiele, a z owoców **jabłka** <japka> i **gruszki** <gruski> (przeważnie były to tzw. **psiarki** <psiorki>, czyli słabo rozwinięte owoce, rosnące głównie na **dzikach**, czyli dzikich, nieszczepionych drzewach owocowych. Owoce te suszono też na zimę w postaci **plonek** <plónki>). Suszono na zimę również **śliwki**. – w **suszarniach** <susarnia>. Ze świeżych jabłek, jak już wspomniałam, gotowano **galas**, a z suszonych owoców **polewkę** <polyfka>. Nabiał i mięso bardzo rzadko pojawiały się na stole. Sytuacja zaczynała się nieco poprawiać pod koniec lat trzydziestych ubiegłego wieku, tuż przed samą drugą wojną światową [o uprawach na Podhalu zob. poz. 5, Dobrowolski, s. 49–63].

Zwraca uwagę fakt, iż na terenie tym (do czasów II wojny światowej) uprawiano bardzo mało jarzyn. Pojawiały się już czasem ogórki, które kiszono, czasem marchew. Przyczyną była bardzo słaba ziemia i brak kontaktów mieszkańców tych terenów z innymi, bardziej rozwiniętymi gospodarczo.

Trzeba jeszcze wspomnieć, iż zbierano też runo leśne: **grzyby**, a z jagód przeważnie **borówki** (‘czarna jagoda’).

Spróbujmy teraz zanalizować pod względem językowym przedstawione słownictwo. Przede wszystkim rzuca się w oczy fakt, że większość tych nazw występuje w języku ogólnym, jak **żyto**, **pszenica**, **masło**, **mięso** i in., a w gwarze różnią się one tylko postacią fonetyczną, np. <zyto>, <jyncmijj>, <miyso> i in. Poza tym możemy wyróżnić:

1. Warstwę odziedziczoną z języka ps. Są to przede wszystkim nazwy podstawowych zbóż: **owies**, **żyto**, **pszenica**, **jęczmień**, **jarzec**, **orkisz**, a także **groch**, oraz **mięso**, **mleko**, **masło**, **ser**, **mąka**, **krupy**, **kasza**, **lój**, **sadło**, **jajko**, **barszcz**, **twaróg** i in. Z ps. pochodzą też wyrazy nazywające czynność jedzenia: **jeść**, **śniadać**, **obiadać**, a także **wieczerzać** (jeszcze z pie.)
2. Pożyczkę z innych języków: **kapusta** (w j. pol. od XV w., a np. w KGKW już w 2 poł. w. XVI), **szperka**, **fasola** (fazole), **placek**, **kluski**, **żur**. Większość to

- pożyczki z języka niemieckiego. Niejasne jest pochodzenie nazwy **kukurydza**. Słownictwo związane pierwotnie z pasterstwem (sięga na ten teren!) ma oczywiście pochodzenie wołoskie, jak **bundz, bryndza, żętyca**.
3. Na gruncie polskim powstały takie wyrazy (derywaty), jak **ziemniak** (przybyły do Polski w XVII w. z Sobieskim?, a w w. XVIII już powszechnie uprawiany w Europie), **karpiel, podpłomyk, połownik** (notowany dopiero w Słowniku Lindego), **kołacz, kwaśnica, jajecznica, serwatka, wodzianka, maślanka, rosół, kukielka, galas**.
 4. Charakter dialektalny (zasięg głównie płd. młp.) mają nazwy: **barszcz** (młp. i wkp.), **ziemniak, karpiel, jarzec, kwaśnica, twaróg, moskał, galas, wodzianka**.
 5. Charakter gwarowy (lokalny) mają: **bryjka, ślepy rosół, skuciaki, kluski rozgarnowane**.
 6. Jeśli idzie o strukturę tych nazw, to oprócz licznej grupy nazw jednowyrazowych występują nazwy złożone, opisowe, w postaci związków nominalnych, w których człon wyróżniający jest przymiotnikiem lub wyrażeniem przymiowym. Dominują struktury wielowyrazowe (najczęściej dwuwyrazowe), których członem głównym jest nazwa podstawowego produktu żywnościowego, a przydawki (określenia) pełnią tylko funkcję różnicującą, np. **ziemniaki z kapustą, ziemniaki z kwaśnym mlekiem; placek z blachy, placek ziemniaczany** i in. Jest to zatem najprostszy sposób nominacji. Czasem nazwy te mają charakter żartobliwy, jak **ślepy rosół, kudłate kluski, kluski od ucha do ucha**.
 7. Jeśli idzie o strukturę słowotwórczą, to wiele jest nazw niepodzielnych, czasem już w wyniku leksykalizacji, np. **ser, owies, mleko, żyto, jęczmień, mięso, masło, rosół, śmietana** i in. Niektóre z nich mają formanty występujące tylko jednorazowo, czasem pojawiają się w dwu formacjach, np. **jarz -ec, pszen -ica, wodzi -anka, maśl -anka, ziemni -ak, karpi -el, polew -ka, bryj -ka, plon -ki** i in. Nie ma więc tu jakiejś regularności. Najprawdopodobniej nazwy te były tworzone okazjonalnie.

Wyjątek pod tym względem stanowią przymiotniki materiałowe od nazw zbóż z dość regularnymi sufiksami: **-ni/-ny, -any: żytni, pszeniczny, jęczmienny, orkiszny, owsiany, jarzany**.

Kończąc omawiać to pole wyrazowe, chciałabym stwierdzić, że słownictwo zagórzańskie nazywające pożywienie jest ubogie ilościowo i słabo zróżnicowane strukturalnie, jest mało urozmaicone, bo takie też było pożywienie wytwarzane z lichych płodów tej jałowej, nieurodzajnej ziemi.

Przedstawiając, z konieczności tylko nieliczne wyróżniki (językowe – dialektalne i etnograficzne) grupy etnicznej Zagórzan, czyli górali gorczańskich, częściowo zamieszkujących także Beskid Wyspowy, starałam się pokazać ich odrębność etniczną, a zarazem przynależność do szeroko rozumianej góralszczyzny,

co jest wyraźnie widoczne zarówno na płaszczyźnie językowej (dialektalnej) jak i etnograficznej: strój, zabudowania i nie omawiany tu folklor⁵.

Warto też wspomnieć, iż na terenie tym pozostały ślady osadnictwa wołoskiego, o czym świadczy cała terminologia pasterska – taka jak na Podhalu, a także ślady w toponomastyce (owe **Gronie** i **Groniki**, **Przysłopy**, a może też nazwa **Kasina**). W antroponimii mówią o tym nazwiska: **Bulas**, **Fudala**, **Strama**, **Ogiela**, **Burnus**, może też **Farganus** i in. [zob.: poz. 3, Dobrowolski; poz. 36, Reichan].

Widoczne są tu także, podobnie jak na Podhalu, wpływy słowackie, o czym świadczą takie wyrazy, jak: **kierpce**, **kierdel**, **hyrb**, **obyrtać**, **smrek**, **wierch**, **źleb** i in. Liczne pożyczki słowackie, a nawet węgierskie występują także w śpiewkach.

⁵ Folklor muzyczny tego terenu prezentuje obecnie ludowy zespół „Kasinianie” z Kasiny Wielkiej, a wcześniej zespół prowadzony przez nieżyjącego już artystę ludowego (rzeźbiarza, gawędziarza) – Stanisława Ciężadlika z Mszany Dolnej. Niestety, nie znalazłam żadnego wydawnictwa, które by było kodyfikacją folkloru muzycznego tego terenu. Zasługi w pielęgnowaniu miejscowego folkloru ma też Oddział PTL w Mszanie Dolnej oraz „Mali Zagórzanie” – ludowy zespół dziecięcy z Przedszkola nr 2 w Mszanie Dolnej.

Bibliografia

1. Borejszo M., *Nazwy ubrań*, Poznań 1990.
2. Cieśla-Reinfussowa Z., *Budownictwo ludowe*, [w:] *Monografia powiatu myślenickiego*, Kraków 1970, s. 39–54.
3. Dobrowolski K., *Migracje wołoskie na ziemiach polskich*, Lwów 1930.
4. Dobrowolski K., *Dzieje wsi Niedźwiedzia w powiecie limanowskim do schyłku dawnej Rzeczypospolitej*, Lwów 1931; odbitka ze *Studiów z historii społecznej i gospodarczej*, poświęconych prof. drowi Franciszkowi Bujakowi.
5. Dobrowolski K., *Najstarsze osadnictwo Podhala*, Lwów 1935.
6. Dobrowolski K., *Studia nad pochodzeniem ludności pasterskiej w Karpatach Zachodnich*, „Sprawozdania z czynności i posiedzeń PAU” 1952, nr 6, Kraków 1952, s. 478–486.
7. Dunaj B., Kurek H., Ożóg K., *Teksty gwarowe z Gorców* [Konina], „*Język Polski*” LIX, 1979, s. 289–291.
8. Dunaj B., Kurek H., *Teksty gwarowe z Beskidu Wyspowego* [Kasinka Mała, Węglówka], „*Język Polski*” LIX, 1979, s. 48–52.
9. Dunaj B., Kurek H., *Ewolucja gwar jednonosówkowych w Beskidzie Wyspowym*, „*Zeszyty Naukowe UJ*” DXXX, „*Prace Językoznawcze*” 63, Kraków 1979, s. 119–130.
10. Flizak S., *Strój Zagórzan. Atlas polskich strojów ludowych. Cz. V. Małopolska*, z. 6, Wrocław 1956.
11. Flizak S., *Łostówka*, [w:] *Materiały etnograficzne z powiatu limanowskiego*, Wrocław 1967, z. 1, s. 9–27.
12. Flizak S., *Kasinka Mała*, [w:] *Materiały etnograficzne z powiatu limanowskiego*, Wrocław 1971, s. 41–43.
13. Horyń E., *Nazwy ubrań mieszkańców Sądecczyzny w XVII–XVIII w. w świetle Ksiąg sądowych wiejskich klucza jazowskiego (1663–1808)* (w druku).
14. Ilukiewicz O., *Historia Mszany Dolnej* (maszynopis).
15. Kamoccy M. i J., *Z zagadnień etnografii województwa krakowskiego*, Kraków 1972.
16. Kiryk F., *Lokacje miejskie nieudane, translacje miast i miasta zanikłe w Małopolsce do połowy XVII stulecia*, „*Kwartalnik Historii i Kultury Materialnej*”, nr 3/80, 1980, s. 373–384.
17. Kobylińska J., *Teksty gwarowe z Poręby Wielkiej w b. powiecie limanowskim*, „*Język Polski*”, LXI, 1981, s. 249–255.
18. Kobylińska J., *Włostówka, Łostówka i inne potomstwo Włosta*, „*Onomastica*”, XXVIII, 1983, s. 51–71.
19. Kobylińska J., *O nazwie miejscowej Słomka*, [w:] *Dialektologia, onomastyka, stylistyka. Materiały z sesji naukowej w 80-lecie urodzin prof. Eugeniusza Pawłowskiego, Nowy Sącz 10 czerwca 1983*, Kraków 1984.
20. Kobylińska J., *Czy Władysław Orkan wymawiał roka, gości, czy też roka, gości, czyli o samogłoskach nosowych w gwarze wsi Poręba Wielka*, „*Język Polski*”, LXV, 1985, s. 162–167.
21. Kobylińska J., *Samogłoski nosowe w utworach Władysława Orkana*, „*Język Polski*”, LXVI, 1985, s. 276–280.
22. Kobylińska J., *Gwara w utworach Władysława Orkana*, „*Prace Monograficzne WSP w Krakowie*”, nr 123, 1990, Kraków.
23. Kobylińska J., *Ze słownictwa Orkanowskiego. Dom i zagroda*, „*Rocznik Naukowo-Dydaktyczny WSP w Krakowie*”, z. 168, „*Prace Językoznawcze*” VIII, 1994, s. 83–92.

24. Kobylińska J., *Językowy obraz wsi beskidzkiej w XVII wieku na przykładzie nazw ziemi i jej mieszkańców w Księgach gromadzkich wsi Kasina Wielka*, „Język Polski”, LXXVII, 1996, s. 337–347.
25. Kobylińska J., *Teksty gwarowe z Mszany Górnej*, „Język Polski”, LXXIX, 1999, s. 283–287.
26. Kobylińska J., *Nazwy zabudowań mieszkalnych we wsi południowomałopolskiej w XVII–XVIII wieku*, [w:] *Studia językoznawcze – dar przyjaciół i uczniów dla Zofii Kurzowej*, red. Z. Cygal-Krupowa, Kraków 2001, s. 123–131.
27. Kobylińska J., *Słownik gwary gorczańskiej (zagórzańskiej)*, Kraków 2001.
28. Kolber T., *Leksemy chałupa, zagroda, izba w socjolekcie administracyjno-sądowym Ksiąg sądowych wiejskich klucza jazowskiego*, „Annales Academiae Pedagogicae Cracoviensis, Studia Linguistica II”, pod red. L. Bednarczuka, E. Stachurskiego, T. Szymańskiego, Kraków 2004, s. 161–173.
29. Krzyżanowski J., *Pieśniarz krainy kęp i wiecznej nędzy*, Zakopane 1927.
30. Lubaś W., *Nazwy miejscowe południowej części dawnego województwa krakowskiego*, „Prace Onomastyczne PAN” nr 9, Wrocław 1968.
31. Mukafovski J., *Estetyczna funkcja, norma i wartość*, [w:] *Wśród znaków i struktur*, red. J. Sławiński, Warszawa 1970, s. 67–98.
32. Myśliwski W., *Kres kultury chłopskiej*, „Gazeta Wyborcza”, 22 V 2004, s. 18.
33. Pawłowski E., *Podział gwar małopolskich na tle wzajemnych wpływów gwarowych oraz nowych tendencji językowych*, „Rozprawy Komisji Językowej Wrocławskiego Towarzystwa Naukowego”, 1966, t. VI, s. 191–202.
34. *Podhale. Tradycja we współczesnej kulturze wsi*, pod red. D. Tylkowej, Kraków 2000.
35. Rafacz J., *Dzieje i ustrój Podhala nowotarskiego za czasów dawnej Rzeczypospolitej*, Warszawa 1935.
36. Reichan J., *Z badań nad nazwami pochodzenia włoskiego na terenie Karpat*, „Wierchy” XXX, 1964, s. 204–205.
37. Reichan J., *Małopolskie gwary jednoosówkowe. Cz. I i II*, Wrocław 1980.
38. Reinfuss R., *Pogranicze krakowsko-góralskie w świetle dawnych i najnowszych badań etnograficznych*, „Lud” XXXV, 1946.
39. Wajda L., *Górale i Lachy na terenie Limanowszczyzny (z pogranicza dialektologii i etnografii)*, „Językoznawca”, nr 23–24, Lublin 1971, s. 42–53.
40. Wajda L., *Pogranicze gwarowe góralsko-lachowskie*, „Rocznik Naukowo-Dydaktyczny WSP w Krakowie”, z. 58, „Prace Językoznawcze” III, Kraków 1976, s. 273–293.
41. Węglarz S., *Tutejsi i inni. Cz. 1: O etnograficznym zróżnicowaniu kultury ludowej*, „Łódzkie Studia Etnograficzne” XXXV, Łódź 1997.

Rozwiązanie skrótów

- KDM – *Kodeks dyplomatyczny Małopolski*, t. I, wyd. F. Piekosiński, Kraków 1876.
- KGKW – *Księgi gromadzkie wsi Kasina Wielka (1513–1804)*, wyd. B. Ulanowski, [w:] *Księgi sądowe wiejskie*, cz. 1, [w:] *Starodawne Prawa Polskiego Pomniki*, t. XI, Kraków 1921, s. 275–427.
- MAGP – *Mały atlas gwar polskich*, t. 1 i 2 pod kier. K. Nitscha, t. 3–13. pod kier. M. Karasia, Wrocław 1957–1970.
- SJPD – *Słownik języka polskiego*, pod red. W. Doroszewskiego, t. I–X, Warszawa 1958–1968.