

KATARZYNA WĘGOROWSKA*

ORCID 0000-0001-5851-706X

Uniwersytet Zielonogórski

**LEKTURA LUBUSKICH PODRÓŻY ZE SMAKIEM
PEREGRYNACJĄ DLA PRZYJEMNOŚCI
I INTELEKTUALNĄ WĘDRÓWKĄ PO WIEDZĘ
(SPOJRZENIE FILOLOGA-LINGWOKULTUROLOGA)****

Wydane w roku 2008, nadal aktualne, bogato ilustrowane *Lubuskie podróże ze smakiem*² są przewodnikiem nietypowym, a przez to

* Dr hab. KATARZYNA WĘGOROWSKA, prof. UZ – lingwokulturolog, miłośniczka polszczyzny, sztuki, kultury tradycyjnej; kierownik Pracowni Języka i Kultury Ludowej Uniwersytetu Zielonogórskiego. Zainteresowania naukowe koncentruje wokół polszczyzny i kultury Kresów Północno-Wschodnich, stworzonej przez siebie, lit(h)olingwistyki – a w jej obrębie ambronimii, gemmonimii, gliptonimii, tezauronimii – oraz konch(i)olingwistyki. Obecnie bada językowe wyróżniki prawdziwej oraz sztucznej biżuterii.

** Niniejszy szkic wpisuje się w cykl publikacji poświęconych lubuskiemu dziedzictwu kulinarnemu – zob. K. Węgorowska, *Językowe i kulturowe wyróżniki kresowych kulinariów utrwalone w wybranych regionalnych opracowaniach o Ziemi Lubuskiej*, „Filologia Polska. Roczniki Naukowe Uniwersytetu Zielonogórskiego” 2020, nr 6, s. 141–148; teźże, *Językowo-kulturowe prawdy o lubuskich miodach (na podstawie wybranych kulinarnych opracowań poświęconych regionalnym specjalnościom Ziemi Lubuskiej)*, w: *Wartości językowe i kulturowe*, red. M. Kaczor, P. Kładoczny, Zielona Góra 2022, s. 135–153. Autorka opracowania dziękuje Panu Dyrektorowi Jackowi Urbańskiemu oraz Pani Inspektor Justynie Gray z Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze za zainteresowanie prowadzonymi przez nią lingwokulturowymi badaniami nad kulinarno-regionalnymi specjalnościami Ziemi Lubuskiej.

¹ *Lubuskie podróże ze smakiem*, Zielona Góra – Bydgoszcz 2008. Aktualność, a tym samym ponadczasowość przybliżanego tu przewodnika potwierdzają

niezwykłym, który nie mieści się w formule typowych bedekerów definiowanych m.in. jako: „1. książki zawierające informacje o zabytkach, trasach turystycznych, noclegach oraz o historii, geografii itp. danego miasta, regionu, państwa; 2. książki krajoznawcze zapoznające turystę z wybranym regionem kraju; 3. książki krajoznawcze odnoszące się do ściśle ograniczonego terenu i oprócz praktycznych informacji turystycznych (komunikacja, trasy turystyczne, noclegi itp.) podające wiele wiadomości geograficznych, historycznych i przyrodniczych”¹.

Inspiracją do jego powstania były bowiem lubuskie kulinaria (tu: dania, potrawy, napoje; charakterystyczny dla danego kraju lub regionu zestaw potraw, gotowanych dań, napojów)². Wśród nich znalazły się: A) lokalne specjały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych³, jak: 1) niemający sobie równych „chleb starowiejski”

odwołujący się do niego autorzy następujących publikacji: *Niezwykłe i tajemnicze smaki Ziemi Lubuskiej. Poznajemy lubuską kuchnię*, red. D. Chajewski, Zielona Góra 2012; G. Nowakowska, *Zagrody edukacyjne województwa lubuskiego*, Kalsk 2016; J. Parecka, *Dziedzictwo kulinarne górali bukowińskich z lubuskiej Brzeźnicy i jej okolic*, Żagań–Brzeźnica 2021.

¹ Definicje leksemów interpretowanych w tekście zostały ustalone i zmodyfikowane na podstawie słowników języka polskiego oraz specjalistycznych publikacji wyszczególnionych w bibliografii zamieszczonej na końcu artykułu.

² Kulinaria – definicja zaproponowana przez autorkę artykułu w 2004 r. (K. Węgorowska, *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich utrwalone we wspomnieniach ich byłych mieszkańców*, Zielona Góra 2004, s. 332; tejsze, *Językowe i kulturologiczne wyróżniki kresowych kulinariów...*, s. 141).

³ „Lista Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi – katalog polskich produktów tradycyjnych. Na listę trafiają tylko produkty i potrawy wyjątkowe: regionalne specjały, mające długą historię, wytwarzane w miejscu swego pochodzenia, zgodnie z przekazywanymi z pokolenia na pokolenie recepturami. Wnioski o wpisanie na listę producenci tradycyjnej żywności składają w swoim urzędzie marszałkowskim. Pozytywnie zweryfikowane (z opinią marszałka oraz Izby Gospodarczej), przesyłane są Ministrowi Rolnictwa i jego decyzją produkt zostaje wpisany na listę. Od 2004 roku wpisano na nią ponad dwieście produktów (chleby i różne wypieki, wędliny, sery, oleje, nalewki, miody nektarowe i pitne, pierogi, owoce, przetwory spiżarniane i wiele innych – uznanych tradycyjnych, polskich specjalności), w większości zgłaszanych i prezentowanych na konkursie «Nasze Kulinarne Dziedzictwo». Okazało się, że przywoływane z przeszłości tradycyjne

długo świeży, chrupki, pulchny, pachnący ziołami oraz delikatną nutką ziemniaków, gdyż w piekarni „Bukowianka” Władysława Gizy w Bukowinie Bobrzańskiej piecze się go tradycyjną metodą na liściach chrzanu lub kapusty; 2) znana też pod nazwami „pascha” lub „chleb bukowiński” – „paska bukowińska” reprezentująca tradycyjny wypiek górali czadeckich, którzy w XIX w. wyemigrowali we wschodnie Karpaty do Bukowiny Rumuńskiej po to, by po 1945 r. powrócić i osiedlić się na tzw. Ziemiach Odzyskanych; 3) przejęte przez inne polskie regiony „bukowińskie strudle” – podłużne, około czterdziestocentymetrowej długości pieczywo nadziewane makiem albo serem z cynamonem, albo marmoladą, albo jabłkami i zwijane jak rolada, zawsze puszyste, miękkie w środku, wyróżniające się złotawą lub brązową skórką, łączące w sobie zapach drożdżowego ciasta i aromat nadzienia; 4) „kapusta kwaszona nadnotecka”, czyli kapusta biała „kamienna głowa” zachowująca – także po zakwaszeniu – kruchą konsystencję oraz orzeźwiający, łagodny zapach i słodko-winny smak, produkowana wyłącznie przez Henryka Sondeję z Gospodarstwa Rolno-Warzywnego w Lipkach Wielkich, hodowana na potorfowych glebach w specyficznej pod względem mikroklimatu Dolinie Noteci; 5) „miód wielokwiatowy łąkowy z Doliny Noteci” – bardzo słodki, a jednocześnie ostry, przechowujący w swoim zapachu woń kwitnących kwiatów i roślin, występujący w postaci płynnej (patoka) i stałej/skrystalizowanej (krupiec), o barwie jasnej, ciemnożółtej lub ciemnobrązowej – zależnie od rodzaju i okresu kwitnienia roślin, z których pszczoły zbierają nektar; 6) „lubuskie wino gronowe” pozyskiwane wyłącznie z soku gronowego – bez dodatków wody i cukru, białe, różowe lub czerwone, zdecydowanie wytrawne lub półwytrawne z wyraźnym, kwiatowym bukietem, zawierające od 8 do 14 proc.

produkty, technologie i potrawy to prawdziwe skarby, ciągle będące chlubą zarówno dobrego, ambitnego gospodarstwa i kuchni domowej, jak i lokalnej, oryginalnej kuchni restauracyjnej. Mogą wzbogacać ofertę turystyczną i handlową, stać się źródłem wymiernych korzyści i *wizytówką* regionów” (B. Ogrodowska, *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa 2010, s. 348–349). „W Lubuskiem na Listę Produktów Tradycyjnych – obejmującą dziesięć różnych kategorii – zostało dotychczas wpisanych siedem produktów” (*Lubuskie podróże ze smakiem*, s. 8).

alkoholu, wytwarzane według tradycyjnej receptury w „Winnicy Kinga” państwa Koziarskich ze Starej Wsi; 7) „piwo wschowskie” charakteryzujące się przyjemnym posmakiem goryczki i specyficznym aromatem, pozyskiwane z pilzneńskiego słodu i chmielu, wytwarzane przez rodzinną firmę państwa Wilków z Nowej Wsi⁴ oraz B) potrawy przygotowywane przez lubuskich laureatów konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo⁵, jak: 1) te reprezentatywne dla Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu⁶: „wino gronowe”, „wino gronowe białe z Proczek”, „trójniak winogronowy”, „bledzewski mus z czarnych winogron”, „gronówka starowiejska”, „miód akacjowy z Puszczy Rzepińskiej”, „miód leśny wielokwiatowy z lasów lubuskich”, „miód zielonogórski”, „lubuski miód pitny”, „Miodzio-Hiczka”, czyli syrop z kwiatu

⁴ Por. *Lubuskie podróże ze smakiem*, s. 8–18.

⁵ „Ogólnopolski konkurs «Nasze Kulinarne Dziedzictwo» (NKD) zapoczątkowany w 2000 roku przez dwutygodnik «Gospodyni Domowa» wspierany i realizowany wspólnie z Fundacją Funduszy Współpracy – Agrolinia 2000, później fundację «Agro-smak 2» oraz Redakcją Rolną Polskiego Radia, Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. Od początku inicjatywę wspierają urzędy marszałkowskie i lokalne ośrodki doradztwa rolniczego. [...] Spośród wniosków i produktów zgłoszonych przez wytwórców indywidualnych, spółdzielnie i niewielkie zakłady rzemieślnicze zakwalifikowano 2000 produktów; około 200 nagrodzono w finałach regionalnych; kilkadziesiąt produktów «najlepszych z najlepszych» uhonorowano specjalnymi, prestiżowymi, przyznawanymi każdego roku nagrodami i statuetkami: «Perła Kulinarna» oraz «Klucz do Polskiej Spiżarni» (B. Ogrodowska, *Tradycje polskiego stołu*, s. 348).

⁶ „Niespotykany w Europie, jedyny w swoim rodzaju, stanowiący swoisty, pragmatyczny wręcz przewodnik po najciekawszych winnicach, pasiekach i muzeach regionu, powstały w 2007 roku z inicjatywy Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, Lubuskiego Związku Pszczelarstwa oraz Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Gorzowie Wielkopolskim blisko dwustukilometrowy Lubuski Szlak Wina i Miodu obejmujący czternaście miejsc wartych odwiedzenia. Na turystów czekają tam [...] pszczelarskie wyroby, siedem winnic oraz możliwość przekonania się, jak tradycja wpisuje się w dzień dzisiejszy” (*Lubuskie podróże ze smakiem*, s. 20; zob. też: I. Byszewska, G. Krupińska, *Polskie smaki*, Poznań 2012, s. 238; *Niezwykłe i tajemnicze smaki Ziemi Lubuskiej. Poznajemy lubuską kuchnię*, s. 49; K. Węgorowska, *Językowo-kulturowe prawdy o lubuskich miodach... oraz mapa Lubuski Szlak Wina i Miodu*, Zielona Góra 2014).

bzu czarnego i kwiatu akacji, „gołąbki w liściach winogronowych”, „kiszzone liście winogronowe”, konfitura winogronowa „Halina”, „koreczki gronowe”, „koreczki winogronowe”, „marynowane grona winne”, „pianka winogronowa”, „ocet winogronowy”, a także 2) te, potwierdzające wielokulturowość lubuskiego regionu⁷, jak: chleb kulikowski „Lwowski”; „sernik mojej babci”, sernik „ZAKO”; „budachowskie pierogi”, „pierogi poleskie” / „poleskie pierogi”, „pierogi szczawieńskie”, „kartoflane gołąbki”, „kiszka ziemniaczana”, „naliwacha”; „kalafior zapiekany z mięsem”, „szpinakowy paszтет”, „rolada ziołowa”; „słoneczne mirabelki”, „słoneczne papierówki zimą”; „syrop z buraka cukrowego”, „syrop z pędów sosnowych”, „barszчыk z kiszonych buraków”; „grzyby marynowane”, „grzyby w solance”, „koncentrat grzybowy”, „szaszłyk z borowikami”, „sałatka zimowa”; „kiełbasa chłopska”, kiełbasa „Kraska”, „kiełbasa ze słoika”, „dzik pieczony”, „dzik po święciańsku”, „pieczeń wieprzowa wołyńska”, „pieczony schab lubuski”, schab „Dziadka Bronka”, „szynka faszerowana”, „zapiekana w cieście chlebowym”, „szynka wędzona chłopska”, „parzona szynka wędzona z kością i rapetką”, „gulasz wieprzowy na winie ze śmietaną”, „kiszka/kaszanka”, kotlet „Leszczyński”, paszтет „Babci Nadzi”, słonina solona „Sało”, „bażant faszerowany”, gęś „Lubczynianka”, „lubuska kaczka faszerowana”, „ryba zapiekana z pieczarkami”; „ryba po sułtańsku”, „śledź poleski”, „mieszanka rybna w zalewie octowej”; „ser topiony kozi”, „krumski śmierzdiel”, wino „Bogusz”; „wino deserowe z suszonej dzikiej róży”, „piwo swojejskie”, piwo wschowskie „EDI”, „piwo wschowskie ciemne”, „krupnik litewski na miodzie”, „leśna malinówka”, „miętowy rarytas”, „nalewka czeremchówka”, „nalewka eliksir młodości”, nalewka z czarnej porzeczki „Smorodina”, „piołunówka na miodzie”, „ocet cydrowy”, „ocet jabłkowy”.

Z treści utrwalonych w przygotowanym staraniem Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego kulinarno-turystyczno-przyrodniczym przewodniku wynika, że integralnymi komponentami

⁷ Por. K. Węgorowska, *Językowe i kulturologiczne wyróżników kresowych kulinariów...*

niektórych z owych lokalnych specjałów są: 1) pozyskiwane w lubuskich lasach grzyby, o których wiadomo, że

najpopularniejsze i najbardziej cenione [...] występujące w lubuskich lasach to przede wszystkim prawdziwki-borowiki. Ich zaletą jest szlachetny aromat, którego nie niszczy umiejętne suszenie. Inne – podgrzybki, koźlarze, rydze, pieprzniki, czubatki, gąski i opieńki też znajdują wielu amatorów. Duszone, smażone, gotowane w postaci zup czy marynowane grzyby są wciąż cenionym dodatkiem w kuchni. [...] Zdrowe, piękne lasy Lubuskiego to prawdziwe „grzybowe zagłębienie” (s. 39)⁸,

a także 2) dodawane do nich warzywa i zioła, jak: pokrzywa, portulaka, gwiazdnica, pietruszka, tymianek, rozmaryn – hodowane bez użycia środków chemicznych, przez co zachowujące pełnię świeżości, ekologiczne, uprawiane przy gospodarstwach agroturystycznych (s. 39).

Przywoływane powyżej, wymieniane w przewodniku i rekomendowane, lubuskie gospodarstwa agroturystyczne (tu: posiadłości wiejskie organizujące wypoczynek mieszkańcom miast⁹) stanowią chlubę regionu, którego „wyjątkowe walory krajoznawcze – pojezierza, lasy i pradoliny – sprawiają, że Ziemia Lubuska jest prawdziwym zapleczem turystyczno-wypoczynkowym. [...] Dwieście agroturystycznych gospodarstw, stojących otworem dla zainteresowanych poznaniem Lubuskiego, jest najlepszym dowodem na to, że rozwój turystyki lubuszanie traktują z należytą uwagą” (s. 34).

Sygnowane zawartymi w ich krótkich opisach i podanych adresach (np. „Borowikowa Knieja”: kwatera agroturystyczna, gospodarstwo agroturystyczne, całoroczny, cena od 25 zł, do 20 osób; Bory Żarskie,

⁸ Przykłady zaczerpnięto z przewodnika *Lubuskie podróże ze smakiem* (2008). W nawiasie podano numery stron, z których je pozyskano. Wyróżnienia w przytoczonych cytatach pochodzą od autorki niniejszego opracowania.

⁹ Gospodarstwo agroturystyczne – definicja zaproponowana przez autorkę rozważań w 2022 r. (K. Węgorowska, *Kilka lingwokulturologicznych uwag o walorach wybranych lubuskich zagród edukacyjnych*, „Dydaktyka Polonistyczna” 2022, nr 8).

Kilińskiego, Ziemia Lubuska”, s. 62), indywidualizującymi je, różnymi pod względem grafii i ortografii, chrematonimami-architektonimami¹⁰, jak: „Agrotabera” (Janowiec), „Biały Domek”(Motyl Mokry), „Borowikowa Knieja”, „Bryl-Dom” (Bory Żarskie), „Dolatówka” (Bledzew), „Dom pod Sosnami” (Tuplice), „Dwór Szyba” (Szyba), „Garbiczówka” (Garbicz), „Helena” (Dziubielewo), „Jurewiczówka” (Marcinowice), „Kormoran” (Sulęcín), „Koziołek Suchodołek” (Suchodół), „Leśne Zacisze” (Lipy), „Letnica” (Letnica), „Na wzgórzu” (Brody), „Nad Bobrem” (Bobrowice, Podgórzycze), „Nad Rzeczką” (Słońsk), „Nad strumykiem” (Ligiń), „Na skraju Parku Mużakowskiego” (Żarki Wielkie), „Natalia” (Małowice), „Pod Brzozą” (Trzebiel), „Pod Dębem” (Jasieniec), „Przy Rozlewiskach” (Słońsk), „Pod Sosnami” (Grężawa), „TEKLA” (Ownice), „Tradycja” (Siedlnica), „U Sosny” (Torzym), „Wichrowe Pole” (Bory Żarskie, Brody), „Wiejski dom” (Garbicz), „Z dała od zgiełku” (Słońsk), „Złota podkova” (Kaława), są turystyczno-rekreacyjno-prozdrowotną odpowiedzią na

coraz większe zainteresowanie zdrowym stylem życia i modą na wypoczynek wśród nieskażonej przyrody. [...] Prężnie rozwijające się, położone wśród zieleni, na skrajach wsi, często w otoczeniu lasów, w pobliżu czystych jezior lubuskie gospodarstwa agroturystyczne zapewniają ciszę i spokój, wypoczynek w przydomowych sadach oraz widoki, o jakich w wielkomiejskich hotelach można tylko pomarzyć: na przykład gospodarstwo „Nad Bobrem”, należące do Longina Niedzielskiego, położone na osiemnastometrowej skarpie porośniętej dębiną i buczyną z szeroką panoramą na rzekę Bóbr i okoliczne lasy (s. 52).

¹⁰ Architektonim – termin zaproponowany przez autorkę publikacji, wprowadzony do językoznawstwa w 2004 r. i stosowany przez nią na określenie onimu, nazwy własnej obiektu architektonicznego utworzony od „architektura” <niem. *Architektur*, łac. *architectura*, -ae, od *architector* ‘buduję’ (od *architectus* ‘budowniczy’ z gr. *archi-téktōn* ‘nadzorca budowniczy’ od *téktōn* ‘cieśla, budowniczy’)> i „onim” <gr. *ónyma* ‘imię’> (K. Węgorowska, *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich...*, s. 181).

Podobne funkcje pełnią także scharakteryzowane w nim, wyróżnione jednostkowymi nazwami własnymi, lubuskie winnice, jak: „Winnica Cantina” (Mozów), „Winnica Dębogóra” (Dębogóra), „Winnica Equus” (Mierzęcín), „Winnica Hiki” (Bytom Odrzański), „Winnica Ingrid” (Zabór), „Winnica Julia” (Stary Kisielin), „Winnica Jędrzychów” (Jędrzychów), „Winnica Kinga” (Nowa Sól, Stara Wieś), „Winnica Krucza” (Bułachów), „Winnica Marcus” (Streków), „Winnica Miłosz” (Łazy), „Winnica Mozów” (Mozów), „Winnica na Leśnej Polanie” (Proczki), „Winnica Noe” (Nowe Miasteczko), „Winnica – Pałac Mierzęcín” (Mierzęcín), „Winnica Pałac Wiechlice” (Wiechlice), „Winnica Romana” (Łężyca), „Winnica Saint Vincent” (Borów Wielki), „Winnica Senator” (Niedoradz), „Winnica Stara Winna Góra” (Górznykowo), „Winnica u Michała” (Zielona Góra) oraz gospodarstwa wędkarskie, jak: „Azył” (Mironice-Rybakówka) czy „Karp” (Osiecznica).

Wszystkie te – zarówno obdarzane chrematonimami-architektonimami, jak i nieposiadające ich – jednostki agroturystyczne mają w swojej ofercie adresowanej do turystów o różnych potrzebach „możliwość grzybobrania, zbiór runa leśnego, wycieczki po urokliwej okolicy – bliższej i dalszej, naukę winiarstwa, łowienie ryb” (s. 52).

Przedmiot, a tym samym cel niniejszych rozważań stanowi jednak nie tylko przybliżenie kulinarnych zalet specjałów tego regionu – powstających w lubuskich gospodarstwach agroturystycznych i na Ziemi Lubuskiej, oddziałujących na zmysły ich potencjalnych konsumentów, zwerbalizowanych w ekscerpowanym przewodniku. Jest nim przede wszystkim – frapujące dla filologa-lingwokulturologa – wyeksponowanie zwizualizowanego, dzięki polszczyźnie i współtworzącym ją apelatynom oraz różnym onimom (toponimom, hydronimom, ideonimom, chrematonimom-architektonimom, heortonimom, fitonimowi-dendronimowi), przyrodniczego oraz materialnego bogactwa utrwalonego w niekonwencjonalnym lubuskim bedekerze albumowym, który łączy w sobie dwie integralne, a tym samym komplementarne, pobudzające wyobraźnię czytelnika ścieżki wymagające od niego zarówno peregrynacji dla przyjemności, jak i intelektualnej wędrówki po wiedzę.

Podążający nimi adresat-odbiorca poznaje zatem nie tylko uroki poszczególnych lubuskich gospodarstw agroturystycznych, gospodarstw rybackich i winnic. Pochylając się nad jego konkretnymi kartami zapełnionymi obszernymi treściami wizualnymi oraz stanowiącymi ich komentarz treściami werbalnymi, staje się on odkrywcą unikatowych lubuskich walorów geologicznych skomponowanych m.in. z moreny czołowej¹¹ i morenowych wzgórz:

Wokół Jeziora Łagowskiego utworzono Łagowski Park Krajobrazowy z dużym kompleksem wspaniałych bukowych lasów, porastających kumulacje **moreny czołowej** z czasów ostatniego północnego lądolodu. To jemu zawdzięczają łagowskie okolice różnorodność i bogactwo form ukształtowania powierzchni: od wąskich **morenowych wzgórz**, przez jeziora aż po fałdowane połacie pól i łąk z bujną roślinnością (s. 34);

wielkiej mużakowskiej moreny czołowej: „Według ustaleń geologów, pozostałość **wielkiej mużakowskiej moreny czołowej** w kształcie podkowy jest największym tego typu tworem na świecie” (s. 39) czy rynien polodowcowych: „Na terenie Puszczy Gorzowskiej znajduje się kilkanaście urokliwych jezior, zajmujących **rynny polodowcowe** – najdłuższą z rynien płynie rzeczka Santoczna” (s. 37).

Obrazowe opisy pozwalają mi na podziwianie „najpiękniejszych i najbardziej urokliwych lasów otaczających brzegi takich jezior, jak Ciecz, Czarne, Malcz i Łagowskie” (s. 34), gdyż „na terenach leśnych Ziemi Lubuskiej znajduje się wiele obiektów o wyjątkowo dużej wartości przyrodniczej i kulturowo-historycznej. Są to stanowiska rzadkich roślin, głązy, bagna, drzewostany, pojedyncze drzewa odznaczające się sędziwym wiekiem, wielkością, niezwykleymi kształtami czy wreszcie

¹¹ Morena czołowa – materiał skalny naniesiony i osadzony po jego stopnieniu w postaci odłamów i bloków skalnych, głazów narzutowych, żwirów, piasków, a także pyłów, ilów i glin przemieszanych ze sobą i nieuwarstwionych; materiał skalny usypany w postaci wałów lub garbów przed czołem lodowca w okresie jego postoju <fr. *moraine*>. Zob. też K. Węgorowska, *Kamienie Zielonej Góry i przestrzenie Zielonej Góry w edukacji uniwersyteckiej (z dydaktycznych doświadczeń lit(h)-olingwistki)*, „Dydaktyka Polonistyczna” 2021, nr 7, s. 253–265.

zabytkowe aleje” (s. 37). Ułatwiają też wędrówkę sześcioma, sygnowanymi jednostkowymi toponimami, lubuskimi kompleksami puszczańskimi, do których należą: „Puszcza Gorzowska (Barlinecka) – znajdująca się pomiędzy Gorzowem, Strzelcami Krajeńskimi i Barlinkiem; Puszcza Drawska – położona po obu stronach Drawy; Puszcza Lubuska (Rzepińska) – usytuowana między Odrą, Wartą i Obrą; Bory Zielonogórskie – zajmujące obszar od granicy kraju na Nysie Łużyckiej od Odry na północy i graniczące z Puszczą Lubuską; Puszcza Notecka (Notecko-Warciańska) – rozłożona w dorzeczu Noteci i Warty; Bory Dolnośląskie (Puszcza Zgorzelecka) – obejmujące rejon Żagania, Wymiarek, Szprotawy, Pieńska, Chocianowa i Bolesławca. [...] Kompleksy leśne rozpościerające się na niewielkich pagórkach bogatych w runo leśne. Największymi takimi skupiskami są puszcze: Gorzowska, Notecka, Drawska, Lubuska oraz bory: Zielonogórskie, Skwierzyńsko-Sulęcińskie i Dolnośląskie” (s. 34). Umożliwiają podziwianie usytuowanych na terenach Puszczy Barlinecko-Gorzowskiej, najcenniejszych pod względem drzewostanu, lubuskich rezerwatów przyrody, takich jak Rzeka Przyłężek, Markowe Błota, Dębina czy będący mieszanym lasem liściastym z przewagą wielkich buków Wilamów (por. s. 37). Pozwalają także docenić inne, ważne dla nauki i dydaktyki, dendrologiczne oraz mykologiczne zasoby ubogacające „Bukową Górę w powiecie nowosolskim (gmina Otyń, leśnictwo Borowiki) z naturalnym lasem porastającym strome zbocza; Zimną Wodę (gmina Zielona Góra, nadleśnictwo i obręb Przytok) – rezerwat z lasem jesionowo-olszynowym; Buczynę Szprotawską (powiat żagański, gmina i nadleśnictwo Szprotawa) – gdzie głównym celem ochrony jest zachowanie dla celów naukowych i dydaktycznych fragmentu lasu mieszanego, naturalnego pochodzenia, o cechach buczyny karpackiej; Buczynę Łagowską (powiat sulęciński, gmina Sulęcín, nadleśnictwo Świebodzin) – z licznymi jarami i wąwozami w utworach moreny czołowej i bukowym drzewostanem; Uroczysko Grodziszcze (powiat świebodziński, gmina Szczaniec, nadleśnictwo Babimost) – gdzie atrakcją jest zarówno średniowieczne grodzisko, jak i wielogatunkowy las liściasty; Dębowy Ostrów (powiat świebodziński, gmina i nadleśnictwo Świebodzin) – w poszyciu wielogatunkowej

dąbrowy prawdziwki. Obecności różnorodnego runa leśnego i co za tym idzie, również grzybów, można spodziewać się w rezerwacie leśnym (dębowo-bukowym) Nad Młyńską Strugą (gmina Przewóz, nadleśnictwo Wymiarki) oraz Bogdańcu I i Bogdańcu II (oba rezerwy znajdują się w powiecie gorzowskim)” (s. 39). Uzmysławiają zasadność tezy, że „flora Ziemi Lubuskiej jest niezwykle ciekawa i liczna” (s. 36). Sprawiają, że ich czytelniczy „wędrowiec” staje się dendrologicznym ekspertem, któremu pozwolono podziwiać nacechowany onomatopeicznością, różnorodny, i przez to przebogaty, lubuski drzewostan, w którym „nad głowami szumią dęby, jesiony, wiązy, buki, modrzewie, świerki, brzozy, klony i jawory, aż po suche bory sosnowe, których poszycie mieni się kolorami wrzosów. Piękne są także gaje i lasy akacjowe, w których latem słychać ciche brzęczenie pszczoł. [...] W borach mieszanych, poza sosną, nad głowami szumią jeszcze buki, dęby, świerki, graby, wiązy, brzozy, olcha czarna, wierzby i klony. Z gatunków obcych trafia się modrzew europejski i daglezja zielona” (s. 34, 37).

To dzięki lekturze *Lubuskich podróży ze smakiem* turysta poznaje historię, rosnącego w pobliżu wsi Piotrowice, niedaleko Szprotawy, wyróżnionego fitonimem-dendronimem, najstarszego i najgrubszego w Polsce dębu „Chrobry” (por. s. 34). Docenia też inne botaniczne zasoby lubuskiej szaty roślinnej skomponowanej z krzewów i krzewinek, gdyż „wędrując przez teren Barlinecko-Gorzowskiego Parku Krajo-
brazowego, można spotkać kalinę koralową, dziką różę, kruszynę, głogi, jałowiec pospolity, dereń, świdwę, bez dziki czarny, leszczynę, malinę. Bujna obfitość krzewinek: borówki czarnej, borówki brusznicy oraz bagiennej, żurawiny błotnej, jeżyny, poziomki, jak również licznie występujących tu grzybów szlachetnych” (s. 37).

Z treści pięknie ilustrowanego albumowego bedekera dowiaduje się, że „wiele rosnących tu gatunków objętych jest ścisłą ochroną, m.in. rosiczka okrągłolistna, orlik pospolity, śnieżyczka przebiśnieg, paprotka zwyczajna, pierwiosnki lekarskie, przyłaszczki pospolite. [...] Już od wczesnej wiosny łąki i leśne polany cieszą oczy spacerowiczów kwiatami: podlegającymi ochronie przebiśnięgami i błękitnymi przyłaszczkami, zawilcem gajowym, fiołkiem leśnym, marzanką wonną,

dwulistną konwalijką” (s. 34, 37) – odbierając przy tym cenną edukację ekologiczną. Jako potencjalny miłośnik fauny zostaje też uświadomiony, że „w Lubuskim można w naturze ujrzeć łośia, cietrzewia, głuszca, a nawet wilka. Licznie występują kormorany, bobry, jelenie, dziki, lisy, daniele, zające, sarny, bażanty i kuropatwy” (s. 36).

Aby zgłębić tajniki lubuskiej ornitologii, wędrowiec zaproszony jest do obserwacji reprezentujących ją skrzydlatych mieszkańców Parku Narodowego „Ujście Warty”, których „można podglądać, wybierając jeden z kilku szlaków pieszych i rowerowych, lub jedną z dwóch przyrodniczych ścieżek: «Ptasim szlakiem» czy «Przyrodniczy Ogród Zmysłów»” (s. 36).

Onomatopieczna refleksja dotyczy nie tylko drzew (z) lubuskich lasów – zwerbalizowanym ornitologicznym „spotkaniem z przyrodą towarzyszy śpiew licznie występujących tu ptaków: z lasów świerkowych dobiegają głosy gili, stukania dzięciołów i pohukiwania puszczyków. W maju słyhać słowika rdzawego. Nie brak rzadkich na innych terenach przedstawicieli ptactwa drapieżnego, jak choćby sokoła-kobuza” (s. 34).

Autorzy tak wszechstronnie przygotowanego kulinarno-turystyczno-przyrodniczego przewodnika uświadamiają zgłębiającemu go czytelnikowi, że podziwiany przez niego Park Narodowy „Ujście Warty” jest „unikatową, ostoją ssaków, ptaków wodnych i błotnych” (s. 36). To w nim bowiem „poza perkozami, kaczkami, mewami, rybitwami, siwkami, kormoranami i łabędziami można napotkać tak rzadkie gatunki jak czaple – modronosa, biała, nadobna; bernikle – kanadyjska i bladolica; gęś tybetańska; kozarka i drapieżny orzeł bielik” (s. 36).

Wędrujący obiema ornitologiczno-bedeckerowymi ścieżkami czytelnik-turysta dowiaduje się, że „ciekawostką łagowskiego kompleksu są bociany czarne. Ich gniazda można wypatrzeć na starych dębach i bukach” (s. 36). Poznaje też usytuowany w podziemiach Międzyrzeckiego Rejonu Umocnionego lubuski fenomen przyrodniczy, jakim jest wyróżniony zoologicznym toponimem faunistyczny rezerwat „Nietoperek”, którego nazwa własna przypomina, że „ponad 25 tysięcy nietoperzy znajduje tam siedliska domowe” (s. 36).

Uwagi z zakresu ichtiologii – jak ta, że „nie brak tutaj jednak żadnego z gatunków [ryb – K.W.] uznawanych za smaczne i wartościowe w polskich wodach. W pierwszym rzędzie należy wymienić zatem: szczupaka, sandacza, okonia, suma, lina, karasia, karpia, amura białego, tołpygę białą i pstrąg. Lubuskie wody zasiedlają także ryby delikatosowe: węgorz, sielawa, sieja, lipień, łosoś, troć wędowna i jeziorowa oraz głowacica” (s. 44) – przypominają, że „w granicach województwa lubuskiego napotykamy odcinki dużych rzek środkowoeuropejskich (Odra, Warta), kapryśnych rzek podgórskich (Nysa Łużycka, Bóbr, Kwisa), urokliwych, śródleśnych, bystrych strug wyżynnych (Postomia, Pliszka, Gryżynka, Ilanka, Pełcz, Santocza, Lubniewka, Łączka), leniwych rzek nizinnych (Obra, Gniła Obra, Obrzyca), cieków przekształconych w kanały melioracyjne (Kanał Stara Warta, Polka, Goszczanowski, Bema, Zimny Potok), zbiorników zaporowych, odciętych od głównego koryta i zalewanych okresowo wodami przyborów starorzeczy i dołów rzecznych. Środkowa i północna część regionu obfituje w jeziora. Stanowią one tam często zasadniczy element krajobrazu i środowiska przyrodniczego. [...] Najczęściej mają piękną leśną oprawę. Najpiękniejszym z nich jest Jezioro Sławskie, a najgłębszym Jezioro Treśniowskie” (s. 44).

Wnikliwy czytelnik lubuskiego przewodnika, oprócz nazw własnych tamtejszych rzek i cieków, poznaje też inne lubuskie hydronimy wyróżniające wspomniane już tamtejsze jeziora: Borek, Brodzkie, Busko, Chycina, Cisie, Czyste Małe, Czyste Wielkie, Gądkowskie Duże, Głębokie k. Międzyrzecza, Goszcza, Grzybno, Jańsko, Krajnik, Lubie, Lubikowskie, Lubniewsko, Lubów Duży, Liwno, Łagowskie, Marwicko, Morawy, Pawlicko Wielkie, Pszczewskie, Radachowskie, Rokitno, Szarcz, Wilcze, Wołogoszcz Duży.

Wędrowiec przemierzający Lubuski Szlak Wina i Miodu może podziwiać ponadto winiarskie desygnaty wyeksponowane w zielonogórskim Muzeum Wina: prasy winiarskie, filtry, miazgownicę, urządzenia do korkowania i etykietowania butelek (s. 20) oraz dawne bartnicze i pszczelarskie denotaty pokazywane w pszczewskim Skansenie Pszczelarskim: stare ule – pomieszczenia dla pszczół zbudowane z drewna lub innych materiałów (np. słomy) w różnych systemach;

kószki/kuszki – ule wyplatane ze słomy w kształcie dzwonu lub walca, słomiane ule nierozbieralne; barcie – tu: zdobione rzeźbami ule wydrążone w pniach drzew, pomieszczenia dla pszczół w pniach wypróchniałych lub wydłubanych (wydzianych) przez bartnika czy kłody – najprostsze ule nierozbieralne, wykonane z kłoców drewna¹² (s. 28).

Potencjalny turysta jest też zaproszony na degustację lubuskich specjałów, których skosztować można podczas, sygnowanych chremonimami-ideonimami, licznych lokalnych spotkań/imprez o charakterze kulinarnym i, wyróżnionych heortonimami lokalnych świąt, jak: Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów (sierpień, Ochła); Smaki, Smaczki Ziemi Lubuskiej (maj–czerwiec, Słubice, Ochła); Lubuskie Dni Żywności (czerwiec, Zielona Góra); Biesiada majowa (maj, Świebodzin); Jarmark Kulinarny (maj, grudzień, Świebodzin); Dożynki, Dożynki Gminne, Dożynki Parafialne (sierpień–wrzesień); Gminne Święto Plonów (sierpień, Niegosławice); Powiatowe Święto Plonów (wrzesień, Słubice); Lubuskie Święto Plonów i Dożynek Diecezjalnych (sierpień, Zielona Góra); Jarmark Miodowy (wrzesień, Gorzów Wielkopolski); Święto Miodu, Wina i Ogrodów (maj, Ochła); Święto Miodu (czerwiec, Muzeum Etnograficzne – Skansen-Ochła); Lubuskie Święto Chleba (wrzesień, Bogdaniec); Budachowski Festyn Pierogów (czerwiec, Budachów); Święto Pieczonego Ziemniaka (październik, Krzepielów, Niegosławice); Święto Pieczonego Kurczaka (sierpień, Deszczno); Winobranie w skansenie w Ochli (wrzesień); Winobranie (wrzesień, Zielona Góra; październik, Świdnica); Święto Młodego Wina Zielonogórskiego (listopad, Zielona Góra); Jarmark Mieszkański (lipiec, Wschowa); Jarmark św. Michała (wrzesień, Żagań); Odpust św. Marcina (listopad, Paradyż); Jarmarki Bożonarodzeniowe, Dni Kultury Polaków z Kresów Wschodnich i Bukowiny (październik, Zielona Góra); Targi Rolnicze (maj, Glišno).

Unikatowości, bogactwa oraz różnorodności Ziemi Lubuskiej przemierzanej dla przyjemności i po wiedzę dowodzą też inne, nacechowane wartościująco – głównie superlatywnie

¹² Zob. K. Węgorowska, *Językowo-kulturowe prawdy o lubuskich miodach...*

i prozdrowotnie – świadectwa językowe, jak: „rolada ziołowa smaczna i zdrowa”, „arcyzdrowa, bogata w witaminy i mikroelementy potrawa”, „pełna świeżości potrawa”, „szlachetny aromat”, „najpopularniejsze i najbardziej cenione grzyby”, „przyjemny sposób pozyskiwania ryb”, „ryby smaczne i wartościowe”, „fenomen przyrodniczy”, „wyjątkowe walory krajoznawcze”, „różnorodność i bogactwo ukształtowania powierzchni”, „o walorach krajoznawczych najwybitniej mówią fakty, a te są imponujące”, „cisza i spokój”, „nieskażona przyroda”, „najcenniejsze pod względem drzewostanu rezerwat przyrody na Ziemi Lubuskiej”, „kilkanaście urokliwych jezior”, „czyste jeziora”, „najpiękniejsze jezioro”, „najbardziej zalesione województwo w kraju”, „lasy wraz z licznymi zbiornikami wodnymi są najbardziej dominującym elementem krajobrazu, nadając regionowi niepowtarzalny charakter”, „największe skupiska leśne”, „piękne są także gaje i lasy akacjowe”, „dobra lasu”, „najpiękniejsze i najbardziej urokliwe lasy”, „przepiękny park bukowy”, „duży kompleks wspaniałych bukowych lasów”, „piękna, leśna oprawa”, „zdrowe, piękne lasy Lubuskiego”, „najatrakcyjniejsze tereny byłego rezerwatu Płońsk”, „łąki i leśne polany cieszą oczy spacerowiczów”, „najstarszy i najgrubszy w Polsce dąb «Chrobry»”, „pola i łąki z bujną roślinnością”, „niewielkie pagórki bogate w runo leśne”, „bujna obfitość krzewinek”, „bogactwo szaty roślinnej”, „niezwykle ciekawa i liczna fauna Ziemi Lubuskiej”, „unikatowa ostoja ssaków”, „rzadkie gatunki ptaków”, „rzadki na innych terenach przedstawiciel ptactwa drapieżnego”, „licznie występujące tu ptaki”, „prawdziwe zaplecze turystyczno-wypoczynkowe”.

Walory tego obszaru oddane zostały także w dwóch aksjologicznie nacechowanych, finalnych – kończących poszczególne części przewodnika, perswazyjnych hasłach reklamowych: „Bo Lubuskie jest piękne przez cały rok” (s. 57), „A więc Lubuskie...” (s. 39) oraz stwierdzeniu: „Rezerwat w Płońsku i «Nietoperek» – posiadają rangę europejską” (s. 34).

Jak wynika z zaprezentowanej powyższej propozycji lingwokulturologicznej świadomie/celowo inkrustowanej licznymi „danymi

językowymi”¹³: treści werbalne oraz treści wizualne przewodnika albumowego wskazują na fenomeny lubuskiego świata materialnego – traktując elementy lubuskiej przyrody (rośliny, ssaki, ptaki, ryby) i lubuskiej przestrzeni naturalnej wypełnionej nie tylko ową fauną i florą, ale morenami, pradolinami, ciekami, rzekami, jeziorami, a przede wszystkim lasami i borami mieszanymi jako niekwestionowaną wartość tej ziemi¹⁴; autorzy łączącego walory sensualne oraz intelektualne lubuskiego bedekera opracowali go w sposób przemysłany, z wielką dbałością o odpowiedni dobór utrwalonych w nim obrazów oraz słów „pełniących funkcję ukierunkowanych aksjologicznie «stymulatorów»”¹⁵, bo – jak słusznie zauważa aforysta „Przekroju” Sławomir Wróblewski – „Podróże kształcą wykształconych”¹⁶.

Bibliografia

- Byszewska I., Kurpińska G., *Polskie smaki*, Poznań 2012.
- Gajda S., *Język – językoznawstwo – polonistyka*, w: *Polonistyka w przebudowie*, t. 1: *Literatura – wiedza o języku – wiedza o kulturze – polonistyka*, red. M. Czermińska, Kraków 2005.
- Glensk J., *Współczesna aforystyka polska. Antologia 1945–1984*, Łódź 1986.
- Ilustrowany słownik języka polskiego*, red. E. Sobol, Warszawa 2004.
- Inny słownik języka polskiego*, red. M. Bańko, t. 1–2, Warszawa 2000.
- Lubuski Szlak Wina i Miodu – mapa*, Zielona Góra 2014.

¹³ Według Stanisława Gajdy „lingwistyka była i będzie nauką empiryczną. Nie może istnieć bez danych językowych, ale te dane to nie tylko fakty o charakterze zewnętrzny (materiał językowy), lecz także – jak w lingwistyce kognitywnej – struktury wiedzy. Charakterystyka języka wymaga sięgnięcia do myślenia, odwołania do kontekstu społecznego i kulturowego. I na odwrót – w miarę pełna eksplikacja tych ostatnich nie jest możliwa bez przywoływania języka” (S. Gajda, *Język – językoznawstwo – polonistyka*, w: *Polonistyka w przebudowie*, t.1: *Literatura – wiedza o języku – wiedza o kulturze – edukacja*, red. M. Czermińska, Kraków 2005, s. 34).

¹⁴ Zob. W. Podkidacz, *Aksjologizacja obrazu świata w tekstach przewodników turystycznych*, „Poradnik Językowy” 2004, z. 7, s. 46.

¹⁵ U. Sokółska, *Obraz przestrzeni miejskiej w przewodnikach turystycznych po Białymstoku*, w: *Miasto 3 – przestrzeń różnicowana językowo, kulturowo i społecznie*, red. M. Święcicka, Bydgoszcz 2011, s. 380.

¹⁶ J. Glensk, *Współczesna aforystyka polska. Antologia 1945–1984*, Łódź 1986, s. 188.

- Lubuskie podróże ze smakiem*, Zielona Góra – Bydgoszcz 2008.
- Niezwykłe i tajemnicze smaki Ziemi Lubuskiej. Poznajemy lubuską kuchnię*, red. D. Chajewski, Zielona Góra 2012.
- Nowakowska G., *Zagrody edukacyjne województwa lubuskiego*, Kalsk 2016.
- Ogrodowska B., *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa 2010.
- Parecka J., *Dziedzictwo kulinarne górali bukowińskich z lubuskiej Brzeźnicy i jej okolic*, Żagań–Brzeźnica 2021.
- Podkidacz W., *Aksjologizacja obrazu świata w tekstach przewodników turystycznych*, „Poradnik Językowy” 2004, z. 7.
- Słownik współczesnego języka polskiego*, red. B. Dunaj, t. 1–2, Warszawa 2000.
- Sokółska U., *Obraz przestrzeni miejskiej w przewodnikach turystycznych po Białym-stoku*, w: *Miasto 3 – przestrzeń zróżnicowana językowo, kulturowo i społecznie*, red. M. Świącicka, Bydgoszcz 2011.
- Uniwersalny słownik języka polskiego*, red. S. Dubisz, t. 1–4, Warszawa 2003.
- Węgorowska K., *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich utrwalone we wspomnieniach ich byłych mieszkańców*, Zielona Góra 2004.
- Węgorowska K., *Językowe i kulturologiczne wyróżniki kresowych kulinariów utrwalone w wybranych regionalnych opracowaniach o Ziemi Lubuskiej*, „Filologia Polska. Roczniki Naukowe Uniwersytetu Zielonogórskiego” 2020, nr 6.
- Węgorowska K., *Kamienie Zielonej Góry i przestrzenie Zielonej Góry w edukacji uniwersyteckiej (z dydaktycznych doświadczeń lit(h)olingwistki)*, „Dydaktyka Polonistyczna” 2021, nr 7.
- Węgorowska K., *Językowo-kulturologiczne prawdy o lubuskich miodach (na podstawie wybranych, kulinarnych opracowań poświęconych regionalnym specjałom Ziemi Lubuskiej)*, w: *Wartości językowe i kulturowe*, red. M. Kaczor, P. Kładoczny, Zielona Góra 2022.
- Węgorowska K., *Kilka lingwokulturologicznych uwag o walorach wybranych lubuskich zagród edukacyjnych*, „Dydaktyka Polonistyczna” 2022, nr 8.
- Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Żmigrodzki (online: www.wsjp.pl).
- Witaszek-Samborska M., *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005.

Reading the guide „Lubuskie Travels with Flavour” - a peregrination for pleasure and an intellectual journey in the pursuit of knowledge: a philological linguo-cultural approach

Summary

The extraordinary character of a contemporary ‘Baedeker’-type culinary-tourist guide, which appeals to the senses of its reader, is perfect to showcase the regional specialties of the Lubuskie Region. Such a guide will also act as an inspiration to consider the richness and diversity of the Lubuskie Region. The subject, and thus the objective of this article is to present Lubuskie’s culinary heritage and, through it, the virtues of Lubuskie’s fauna and flora, the advantages of Lubuskie’s agrotourism farms and Lubuskie’s ethnotourism. The spiritual/symbolic heritage that is preserved in this guide shows off the Lubuskie Region as an attractive area where the past is an integral part of the present.

Słowa kluczowe: przewodnik, kulinaria, przyroda, agroturystyka, etnoturystyka, werbalizacja

Key words: guidebook, culinary, nature, agrotourism, ethnotourism, verbalization