

<https://doi.org/10.34768/pa2022r8>

Katarzyna Węgorowska

Uniwersytet Zielonogórski

JĘZYKOWO-KULTUROLOGICZNE PRAWDY O LUBUSKICH MIODACH (NA PODSTAWIE WYBRANYCH KULINARNYCH OPRACOWAŃ POŚWIĘCONYCH REGIONALNYM SPECJAŁOM ZIEMI LUBUSKIEJ)*



Rozważania te dedykuję mojej Koleżance z okresu polonistycznych studiów – Pani Profesor Leonardzie Mariak, która doceniając moją miłość do *miodu* i wieloletnią fascynację owym *fenomenalnym darem Natury*, namówiła mnie, bym stała się jego lingwokulturologiczną promotorką. Dziękuję!

Pszczołka nie sobie miód zbiera.
Samuel Bogumił Linde

Aksjologiczna Platońska triada *prawda – dobro – piękno*, kojarzona głównie z tym, **A**co wzniosłe, trwałe i ponadczasowe, dotyczy również *miodu* / *miodu pszczelego*:

1. symbolizującego – dzięki swojej złocistej barwie, walorom smakowym i prozdrowotnym – związek ze Słońcem, łączność z bóstwem, boską miłość, jadło niebiańskie, pełne szczęście, nirwanę, najwyższe dobro ziemskie i niebieskie, życie i śmierć, zmartwychwstanie, życie duchowe, przychylność sił nadprzyrodzonych; obfitość,

* Niniejszy szkic wpisuje się w cykl lingwokulturologicznych refleksji o językowych oraz kulturologicznych wyznacznikach lubuskich kulinariów, w tym różnych gatunków/rodzajów/odmian miodu, jak również związanym z nim bartnictwem i bartnikami, pszczelarstwem i pszczelarzach, którym autorka, profesor polskiego językoznawstwa, poświęciła m.in. opracowanie *Wielkie to mozoły nim miód zniósł pszczoły. Dawne i współczesne bartnictwo w świetle faktów filologiczno-historyczno-lingwokulturologicznych utrwalonych w wybranych publikacjach naukowych, popularnonaukowych i reportażu radiowym*, [w:] K. Węgorowska, *Z szuflady lingwokulturologa. Rzeczy językoznawczo-kulturologiczne o gwarowo-dialektalnym skarbcu polskiej kultury, dziedzictwie dawnych i współczesnych bartników, swoich i obcych w jednej z barlineckich baśni oraz przewrotnych rusałkach*, Zielona Góra–Choszczno 2018, s. 43-73; patrz też *eadem*, *Językowe i kulturologiczne wyróżniki kresowych kulinariów utrwalone w wybranych, regionalnych opracowaniach o Ziemi Lubuskiej*, „Filologia Polska. Roczniki Naukowe

wiedzę, doświadczenie, mądrość, wtajemniczenie, natchnienie poetyckie; bystry wzrok, wieszczbę; bogactwo duchowe; panaceum; krasomówstwo, przekonanie; pochlebstwo, fałsz, czułe słówka; łagodność, czystość, dziewictwo; bogactwo, sytość, słodycz, to, co najśodsze i najmilsze w życiu; płodność; honor; drzemkę, ospałość, sen zimowy¹;

2. uznawanego za:

- mającą właściwości mityczne rosę niebiańską, zbieraną przez pszczoły z kwiatów, a także w górnych strefach powietrza, którą, według legendy, karmieni byli młody Zeus i młody Platon²,
- jeden z najcenniejszych produktów zwierzęcych wykorzystywanych przez człowieka³,
- pierwszoplanowy i najważniejszy pszczeli wytwór⁴,
- ukoronowanie całej wigilijnej symboliki – naturalny dar, który wszystkim domownikom i pozostałym uczestnikom tej uroczystej wieczerzy zapewniał pełną przychylność sił nadprzyrodzonych⁵,
- środek chroniący przed demonami, pożywienie istot nadprzyrodzonych, dar ofiarny, składana zmarłym ofiara, ułatwiająca kontakty z zaświatami⁶,

Uniwersytetu Zielonogórskiego” 2020, nr 6, s. 141-148. Propozycja sytuuje się też wśród jej publikacji poświęconych wszechstronnie pojętym/ujętych wartościom – patrz K. Węgorowska, *Kilka uwag o bezcennych świadectwach kulturowego dziedzictwa ludowego zwerbalizowanych w dwutygodniku „Polskie Stroje Ludowe” z lat 2012-2013 (refleksje dialektologa-lingwokulturologa)*, [w:] *Prace Aksjologiczne. Język – Literatura – Kultura*, t. 2: *Wartości językowe i kulturowe obecne w czasopiśmiennictwie polskim po roku 1989*, red. M. Kaczor, A. Seul, Zielona Góra 2021, s. 145-168; *eadem*, *Kobieta wszechstronna utrwalona na łamach dwunastego numeru „Mojej Przyjaciółki” z 25 czerwca 1939 roku (uwagi lingwistyczno-kulturologiczne)*, [w:] *Prace Aksjologiczne. Język – Literatura – Kultura*, t. 1: *Wartości językowe i kulturowe obecne w czasopiśmiennictwie polskim do roku 1989*, red. J. Gorzelana, M. Kaczor, A. Seul, Zielona Góra 2018, s. 183-200; *eadem*, „Miłość zmienia oblicze świata...”. *O aforyzmach z komponentem „miłość”*, [w:] *Życie bez miłości jest (nie)możliwe. Aspekty nie tylko językowo-literackie*, red. U. Kopeć, A. Kucharska-Babula, M. Bąk, Rzeszów 2019, s. 38; *eadem*, *Piękno polskiej przyrody utrwalone w werbalno-artystycznym tekście Pawła Fabijańskiego „30 najdzikszych miejsc w Polsce” (refleksje lingwistyczno-kulturologiczne)*, [w:] *Język nasz ojczysty – prawda, dobro, piękno*, red. B. Taras, M. Krauz, W. Kochmańska, Rzeszów 2020, s. 159-172. Autorka opracowania dziękuje Pani Inspektor Justynie Gray z Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze oraz Lubuskiemu Związkowi Pszczelarzy w Zielonej Górze za Ich życzliwe zainteresowanie prowadzonymi przez nią lingwokulturologicznymi badaniami nad lokalnym „płynnym złotem”.

¹ Por. W. Kopaliński, *Słownik symboli*, Warszawa 1990, s. 1990; Á. Chenel, A.S. Simarro, *Słownik symboli*, Warszawa 2008, s. 152.

² Por. W. Kopaliński, *Słownik mitów i tradycji kultury*, Warszawa 1987, s. 696.

³ Por. M. Czekański, S. Rusin, *Miodolecznictwo*, Kraków 2019, s. 9.

⁴ S. Kłosiewicz, O. Kłosiewicz, *Przyroda w polskiej tradycji*, Warszawa 2011, s. 242.

⁵ Por. R. Landowski, *Świąteczne jeście*, [w:] *W kuchni i przy stole. Książka o jeściu na Kociywiu*, red. R. Landowski, Tczew 2000, s. 21.

⁶ Por. H. Szymanderska, *Polskie tradycje świąteczne*, Warszawa 2008, s. 28.

- wytwór świętych pszczół, których „wszelkie surowce wiązały się z praktykami obrzędowymi”⁷ – leczeniem magicznym niektórych chorób lub, jako rekwizyty, podczas zabiegów dotyczących śmierci;

3. definiowanego jako:

- ‘produkt z nektaru kwiatowego / soku kwiatów lub spadzi wytwarzany głównie przez pszczoły, którego ogólnosłowiańska nazwa jest poświadczona od XIV w.’⁸,
- ‘produkt wytwarzany przez pszczoły wyłącznie z nektaru kwiatów (miody nektarowe) lub spadzi (miody spadziowe)’⁹,
- ‘produkt wytwarzany z nektaru i spadzi’¹⁰,
- ‘wyjątkowy naturalny produkt, składający się z fruktozy, glukozy, niewielkich ilości zwykłego cukru (sacharozy) i innych cukrów, wody oraz kilku procent enzymów, minerałów i witamin’¹¹,
- ‘mieszanina węglowodanów, głównie cukrów prostych, glukozy i fruktozy, w przybliżeniu 75%’¹²,
- ‘zawierający cukry proste, witaminy, mikroelementy łatwo przyswajalny przez ludzki organizm produkt wytwarzany przez pszczoły robotnice z nektaru roślin lub spadzi jako pokarm dla rodziny pszczoł’¹³,
- pszczeli biopreparat, który „w dawniejszych czasach był jedyną słodyczą, jakiej człowiek mógł zasmakować, więc stanowił jeden z najcenniejszych pożytków leśnych”¹⁴.

Badania archeologiczne i entomologiczne dowodzą, że jako prawdziwy, piękny i dobry produkt naturalny stanowił on cenny pokarm już w neolicie, „a sfermentowany prawdopodobnie pierwszy, wcześniejszy od wina napitek, którego spożycie zapewniało wizje i błogostan, łączony z obecnością bogów i transcendencją”¹⁵.

Ten wyjątkowy, nacechowany od wieków prawdą, dobrem i pięknem dar pszczół na stałe wpisał się również w historię polskiej kultury i rodzimych kulinariów, gdyż

⁷ A. Zadrożyńska, *Powtarzać czas początku, cz. I: O świętowaniu dorocznych świąt w Polsce*, Warszawa 1985, s. 59.

⁸ Definicje leksemów przywoływanych w niniejszym opracowaniu zostały ustalone i zmodyfikowane na podstawie słowników języka polskiego, a także specjalistycznych publikacji wymienionych w bibliografii zamieszczonej na końcu artykułu.

⁹ J. Nowak, M. Piątek, *Atlas pszczelarza*, Warszawa 2018, s. 189; J. Nowak, M. Piątek, M. Walerowicz, *Pszczelarstwo*, Warszawa 2020, s. 362.

¹⁰ M. Czekański, S. Rusin, *op. cit.*, s. 10.

¹¹ J. Petterson, *Pszczoły. Opowieść o pasji i miłości od najważniejszych owadów na świecie*, tłum. W. Biliński, Kraków 2018, s. 168.

¹² J. Nowak, M. Piątek, M. Walerowicz, *op. cit.*, s. 232.

¹³ Por. www.lzp.zgora.pl [dostęp: 26.04.2021].

¹⁴ S. Kłosiewicz, O. Kłosiewicz, *op. cit.*, s. 242.

¹⁵ *Ibidem*.

stare tradycje polskiego pszczelarstwa kontynuują dziś gospodarstwa pasieczne, rozsiane w różnych rejonach Polski. Najliczniejsze i najbardziej produktywne znajdują się w Borach Dolnośląskich, na ziemi lubelskiej i Roztoczu, na Podlasiu i Kurpiach (tam odbywa się doroczna impreza „Kurpiowskie miodobranie”, na ziemi lubuskiej, w rejonie Dolnej Wisły i na Kaszubach, a także w Puszczy Drawskiej i w okolicach Drahimia (w województwie zachodniopomorskim). Większość wytwarzanych tam miodów została w latach 2005-2007 wpisana na Listę Polskich Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹⁶.

Jak wynika z powyżej przytoczonej refleksji, „złoty cud Natury” stał się pszczelim produktem reprezentatywnym także dla usytuowanej nad środkową Odrą – między Nysą Łużycką od zachodu, dolną Wartą na północy, a Obrą, dopływem Warty, na wschodzie – Ziemi Lubuskiej, której tradycje pszczelarskie sięgają średniowiecza¹⁷ i której specyficzna lubuska kuchnia, „bazująca na grzybach oraz owocach leśnych z naszych lasów, rybach z naszych jezior, miodach z naszych pasiek, winie i piwie, dopiero się tworzy”¹⁸.

O prawdziwych, dobrych i pięknych zaletach lubuskich miodów charakterystycznych dla „młodego” lubuskiego regionu, a tym samym „tworzących się dopiero” lubuskich kulinariów, przypominają ponadto:

- 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 200-kilometrowy Lubuski Szlak Wina i Miodu obejmujący „14 miejsc wartych odwiedzenia. Na turystów czekają tam [...] pszczelarskie wyroby, siedem Winnic oraz możliwość przekonania się jak tradycja wpisuje się w dzień dzisiejszy”¹⁹;
- zainicjowane przez Muzeum Etnograficzne – Skansen – Ochla, niecierpliwie oczekiwane, celebrowane przez znawców i koneserów lipcowe lub sierpniowe Święto Miodu, o którym, na podstawie ekscerpowanych przewodników kulinarnych i artykułów z lokalnej prasy, wiadomo, że:

Skansen w Ochli organizuje Święto Miodu, podczas którego pszczelarze z całego regionu prezentują swoje wyroby. Dzięki wykładom na temat wszechstronnego zastosowania produktów pszczelich, które propagują zdrowy styl żywienia, Święto Miodu ma również wymiar edukacyjny²⁰;

¹⁶ B. Ogrodowska, *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa 2010, s. 159-160.

¹⁷ Por. www.lzp.zgora.pl [dostęp: 26.04.2021].

¹⁸ *Niezwykłe i tajemnicze smaki Ziemi Lubuskiej. Poznajemy lubuską kuchnię*, red. D. Chajewski, Zielona Góra 2012, s. 8.

¹⁹ *Lubuskie podróże ze smakiem*, Zielona Góra–Bydgoszcz 2008, s. 20. Patrz też.: I. Byszewska, G. Kurpińska, *Polskie smaki*, Poznań 2012, s. 238; *Niezwykłe i tajemnicze smaki...*, s. 49; *mapa Lubuski Szlak Wina i Miodu*, Zielona Góra 2014.

²⁰ *Lubuskie podróże...*, s. 28.

Słodko w skansenie. W niedzielę, 28 sierpnia, w godzinach 11.00-17.00, Muzeum Etnograficzne zaprasza na „Święto Miodu”. – Nawiązuje ono do kultury ludowej i jest prezentacją tradycji i terażniejszości związanej z pszczelarstwem – tłumaczą organizatorzy. W programie degustacje miodów, prezentacje sprzętu pszczelarskiego, pokazy tradycyjnego pozyskiwania miodów²¹;

Słodkie święto w skansenie! Trwa odliczanie do jednego z najstarszych świąt w regionie. Podczas tegorocznego „Święta Miodu” czeka nas sporo atrakcji, m.in. jarmark rękodzieła ludowego oraz sztuki rzemieślniczej. Muzeum Etnograficzne w Zielonej Górze z siedzibą w Ochli zaprasza 8 i 9 lipca w godzinach 11.00-17.00 na „Święto Miodu”. Wydarzenie nawiązuje do kultury ludowej i jest przede wszystkim prezentacją tradycji oraz terażniejszości związanej z pszczelarstwem. Przez dwa dni skansen będzie miejscem spotkań miłośników rękodzieła, sztuki ludowej i nieprofesjonalnej, smakoszy regionalnych potraw oraz miodu, a w niedzielę skansen zamieni się również w krainę tańca i śpiewu. W programie przewidziane są także degustacje najlepszych gatunków miodów, wystawa sprzętu pszczelarskiego, pokazy tradycyjnego pozyskiwania miodu, w tym bartnictwa. Goście będą mogli poznać zastosowanie produktów pszczelarskich w lecznictwie ludowym, kosmetyce, i w kuchni przy przygotowywaniu potraw. W chacie z Królowa Remigiusz Dutkowiak zademonstruje odwirowywanie miodu. [...] Miód w wielu domach jest pierwszym produktem, po które sięga się w przypadku przeziębienia. Nie bez przyczyny. [...] Ponadto miód pomaga w leczeniu ran i poprawia trawienie oraz wchłanianie pokarmów – dzięki zawartości enzymów, soli mineralnych i kwasów organicznych. Zbawienne właściwości miód zawdzięcza zawartości dużej ilości cukrów – glukozy i fruktozy. Obecna w miodzie acetylcholina bardzo dobrze działa na krążenie krwi, obniża też ciśnienie²².

- unikatowe bartnicze / bartnickie i pszczelarskie desygnaty / denotaty zgromadzone w pszczewskim Skansenie Pszczelarskim, przekonujące

o tym, że tradycje pszczelarstwa na Ziemi Lubuskiej sięgają odległych lat. Zgromadzone tu eksponaty, z których wiele pochodzi sprzed ponad dwóch wieków, dokumentują historię pszczelarstwa, rozwój i czasy współczesne. Stare ule, kószki, kłody, unikatowe barcie – ule wydrążone z pni drzew, zdobione rzeźbami – opowiadają o pracy bartnika i pszczelarza²³;

- uroczyste obchodzony wrześniowy Jarmark Miodowy organizowany przez Muzeum Lubuskie im. J. Dekerta, a także Jarmark Miodny Świętego Michała w Gorzowie Wielkopolskim, Lubuskie Miodobranie w Lubiszynie, Jarmark Miodowy, Jarmark Magdaleński, Święto Miodu, Lubuskie Święto Chleba w Bogdańcu, Targi Jadła w Wielisławicach;
- prestiżowa Lista Produktów Tradycyjnych, dzięki której „przyznawane są znaki potwierdzające wysoką jakość wyrobów rolno-spożywczych pochodzących z konkretnych regionów, jak też wytwarzanych przy zastosowaniu tradycyjnych

²¹ „Łącznik Zielonogórski”, 19 sierpnia 2016, s. 7.

²² Naszemiasto.pl, 6 lipca 2017, s. 5 [dostęp: 26.04.2021].

²³ *Lubuskie podróże...*, s. 28; *ule* ‘pomieszczenia dla pszczół zbudowane z drewna lub innych materiałów (np. słomy) w różnych systemach’; *kószki* ‘ule wyplatane ze słomy w kształcie dzwonu lub walca słomiane ule nierozbieralne’; *kłody* ‘najprostsze ule nierozbieralne, wykonane z kłoców drewna’; *barcie* ‘pomieszczenia dla pszczół w żywych rosnących drzewach, pniach wypróchniałych lub wydłubanych (wydzianych) przez bartnika’; *bartnik* ‘człowiek trudniący się hodowlą pszczół w barciach’; *pszczelarz* ‘człowiek trudniący się hodowlą pszczół w ulach’.

metod²⁴ i na którą, oprócz schabu tradycyjnego słuwickiego, kapusty kwaszonej nadnoteckiej, bochna chleba starowiejskiego, strudli, chleba z dodatkiem nasion lnu, chleba domowego na zakwasie, paschy / paski bukowińskiej, piwa wschowskiego, wina gronowego, jarzębiaku, jarzębiaku na winiaku, wpisane zostały: miód wielokwiatowy łąkowy z Doliny Noteci, miód akacjowy z Przylepu, miód lipowy magdaleński z Pszczewa, miód nektarowo-spadziowy z Gostkowic i ich okolic, lubiszynski miód rzepakowy z gminy Lubiszyn, miód wielokwiatowy z Doliny Warty, ziołomiód pokrzywowy, miód pitny trójniak, ocet jabłkowo-miodowy;

– będące przyczynkiem niniejszych rozważań uwagi o prawdziwych, dobrych i pięknych lubuskich miodach zwerbalizowane w wybranych kulinarnych opracowaniach o regionalnych specjałach Ziemi Lubuskiej.

Celem, a tym samym przedmiotem szkicu jest zatem lingwistyczno-kulturologiczna refleksja o lubuskich miodach opisanych w lokalnych, jak również ogólnopolskich kulinarnych bedekerach, lubuskim „płynnym złocie”, którego unikatowość sprawia, że otrzymywane tu jego rodzaje / gatunki / odmiany obdarzone są językowymi wyróżnikami sygnującymi ich prawdziwe, dobre i piękne walory specyficzne dla konkretnych pszczelarskich produktów, pochodzących z określonych fizjograficzno-biologiczno-kulturowych lubuskich makro- i mikroprzestrzeni. Owa lingwistyczno-nazewnicza prawidłowość, potwierdzając to, że

lingwistyka była i będzie nauką empiryczną. Nie może istnieć bez danych językowych, ale te dane to nie tylko fakty o charakterze zewnętrznym (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 przywołania języka²⁵,

²⁴ *Niezwykłe i tajemnicze smaki...*, s. 9, 49; „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 producentów tradycyjnej żywności składają w swoim urzędzie marszałkowski. 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 200 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 produkty, technologie i potrawy to prawdziwe skarby, ciągle będące chlubą zarówno dobrego, ambitnego gospodarstwa i kuchni domowej, jak i lokalnej, oryginalnej kuchni restauracyjnej. Mogą wzbogacić ofertę turystyczną i handlową, stać się wymiernym źródłem wymiernych korzyści i wizytówką regionów” – B. Ogrodowska, *op. cit.*, s. 349.

²⁵ S. Gajda, *Język – językoznawstwo – polonistyka*, [w:] *Polonistyka w przebudowie*, t. 1: *Literatura – wiedza o języku – wiedza o kulturze – edukacja. Zjazd Polonistów*, Kraków 22-25 września 2004, red. M. Czermińska, Kraków 2005, s. 34 – przytoczenie za M. Kaczor, „Grzechy rzucają długie cienie”. *Co myślimy używając słowa grzech w dyskusjach publicznych (na przykładzie „Tygodnika Powszechnego”)*, [w:] *Prace Aksjologiczne. Język – Literatura – Kultura*, t. 2: *Wartości językowe i kulturowe...*, s. 57.

dotyczy bowiem:

- a) *miodu wielokwiatowego łąkowego z Doliny Noteci // wielokwiatowego łąkowego miodu z Doliny Noteci*²⁶:

Dzikię rosnące łąki, porastające Dolinę Noteci między Santokiem a Drezdenkiem, stwarzają znakomite warunki dla rozwoju pszczelarstwa. Mała aktywność rolnicza i przemysłowa na tych terenach gwarantuje czystość i wysoką jakość zbieranego przez pszczoły nektaru. Toteż nie dziwi, że właśnie wielokwiatowy, łąkowy miód, stał się kolejnym Produktem Tradycyjnym regionu tym bardziej, że pszczelarstwo na terenach nadnoteckich ma również wieloletnią i bogatą tradycję. Można się o tym przekonać odwiedzając Muzeum Puszczy Drawskiej i Noteckiej w Drezdenku. W skład ekspozycji ilustrującej rozwój pszczelarstwa wchodzi między innymi barcie i ule różnego kształtu. [...] Miód wielokwiatowy łąkowy z Doliny Noteci (produkowany przez Wiesława Dutka z Gospodarstwa Rolno-Pszczelarskiego w Gralewie) – bardzo słodki, a jednocześnie ostry, przechowujący w swoim zapachu woń kwitnących kwiatów i roślin – występuje w dwóch postaciach: płynnej zwanej patoką i stałej (skryształizowanej), określanej mianem krupcu. Barwa jest również niejednolita: w zależności od rodzaju okresu kwitnienia roślin, z których pszczoły zbierają nektar, miód bywa bardzo jasny, ciemnożółty lub ciemnobrązowy. [...] W pierwszym z ośrodków, [Gospodarstwo Rolno-Pszczelarskie Wiesława Dudka z Gralewa w gminie Santok – K.W.], otrzymywany tam wielokwiatowy łąkowy miód z Doliny Noteci – który można kupić również od producenta – w uznaniu dla walorów smakowych i zdrowotnych został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych²⁷; Miód wielokwiatowy łąkowy z Doliny Noteci pozyskiwany z pożytków rosnących na terenie rozciągającym się od Santoka do Drezdenka w województwie lubuskim. Pionierami pszczelarstwa na ziemiach nadnoteckich byli Stanisława Sobolewska oraz Ludwik Majos²⁸;

- b) *miodu leśnego wielokwiatowego z lasów lubuskich*: „Wiesław Dudek z Gralewa «Miód leśny, wielokwiatowy z lasów lubuskich»”²⁹;
- c) miodów pozyskiwanych w nadwarciańsko-sulęcińskiej pasiece *Dutkowiak*:

Podstawą zbiorów w Gospodarstwie Pszczelarskim „Dutkowiak” są dominujące obszary leśne obfitujące w zdarzenia akacyjne, nieużytki rolne bogate w zioła i nektarujące chwasty (m.in.: oset, łopiany, ostrzeń warzywny, krwawnicę purpurową, marchwicę, sadziec konopiasty). Nadwarciańskie łąki ukwiecone mniszkiem, wrzosowiska i siedliska lipy dopełniają bazę pożytkową. Różnorodność pożytków i troska o jakość to podstawa doskonałego smaku i wysokich walorów odżywczych miodów „Dutkowiak”, niezbędnych w codziennej diecie człowieka dbającego o zdrowie i właściwe odżywianie. Specjalnością pasieki „Dutkowiak” są miody kremowane. Rozlewane na zimno, skryształizowane drobnziarniście, prawie masłowo, zadowolą najwybredniejszych smakoszy miodu³⁰.

²⁶ Symbol // w niniejszym opracowaniu uwydatnia wariantywne nazwy / określenia / miana lubuskich miodów.

²⁷ *Lubuskie podróże...*, s. 28; *patoka* ‘miód oczyszczony z wosku, ściekający ze zmiażdżonych plastrów, albo z nich wytapiany; miód będący jeszcze w stanie ciekłym; płynny miód pszczele; miód płynny’; *krupiec* ‘miód skryształizowany, mający stałą postać, zwykle jaśniejszy od miodu płynnego; miód już zestalony wskutek krystalizacji’.

²⁸ K. Zioła-Zemczak, *Smakuj Polskę. Regionalne specjały i tradycje kulinarne. Wielka księga produktów regionalnych*, Bielsko-Biała 2016, s. 236.

²⁹ *Lubuskie podróże...*, s. 96.

³⁰ *Ibidem*.

Prymarnymi biopreparatami w sulęcińskim gospodarstwie pszczelarskim są jednak miody wielokwiatowe, reprezentowane przez *miód łąkowy z Ujścia Warty // miód wielokwiatowy z łąk Ujścia Warty // miód wielokwiatowy z łąk Parku Narodowego Ujście Warty // miód wielokwiatowy z łąk Parku Krajobrazowego i Narodowego Ujście Warty // miód wielokwiatowy z Doliny Warty* i pozyskiwany – z zachowaniem tradycyjnych receptur – również w nadwarciańskiej wsi Gostkowice, powstały z nektaru roślin miododajnych oraz spadzi iglastej lub liściastej *miód nektarowo-spadziowy // miód spadziowo-łąkowy // nadwarciański miód nektarowo-spadziowy*.

Większość miódów, które określamy jako gatunkowe są w pewnej mierze wielokwiatowymi i odwrotnie wielokwiatowe mogą zbliżyć się do gatunkowych lub łączyć ich cechy. Często miód ten wykazuje zdecydowane walory lecznicze, ale trudno określić obszary szczegółowych zastosowań ze względu na jego zróżnicowanie. Najczęściej poleca się je do zastosowań ogólnych wzmacniających organizm, a w przypadku schorzeń alergicznych poleca się żucie plastra z miodem. W Gospodarstwie Pszczelarskim „Dutkowiak” otrzymywany jest wyjątkowy rarytas: miód wielokwiatowy z łąk Parku Narodowego Ujście Warty. Gdy pszczoły doniosą trochę spadzi występuje on pod nazwą nektarowo-spadziowy. Swoją specyfikę miód ten zawdzięcza pozyskiwaniu pożytku z wierzby, topoli, klonu, leszczyny, trzciny z nadwarciańskich łąk, kwiatów łąkowych oraz wodnych, jak grzybień biały, grząźel żółty. Spadź trzciniowa i nektar kwiatowy decydują o specyfice nadwarciańskiego miodu nektarowo-spadziowego, który łączy w sobie właściwości lecznicze miódów nektarowych z aktywnością antybiotyczną miódów spadziowych. Jest to miód wysokoenzymatyczny o niepowtarzalnym bogactwie flawonoidów z dziko rosnących roślin łąkowych. Miód ten został nagrodzony najwyższym wyróżnieniem „Perła” w ogólnopolskim konkursie na najlepszy produkt regionalny „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”³¹.

Sulęcińska rodzinna pasieka Remigiusza Dutkowiaka oferuje ponadto: miód wielokwiatowy kremowy, którego pożytek dominujący stanowi lipa z bławatkiem, miód wielokwiatowy, którego pożytkiem dominującym jest mniszek lekarski, miód wrzosowy, pierzga w miodzie. Znamiennym werbalnym wyróżnikiem owych nadwarciańsko-sulęcińskich pszczelich darów jest dodatkowa informacja utrwalona na sygnujących je *etykietach*, ‘tu: nalepkach na słoikach z nazwami zawartych w nich miódów, nazwą pasieki, imieniem i nazwiskiem jej właściciela, adresem, numerem weterynaryjnym, uwagami o jego przechowywaniu, procesie krystalizacji’ <fr.>. Widniejący na nich

³¹ *Ibidem*; „Ogólnopolski doroczny konkurs «Nasze Kulinarne Dziedzictwo» (NKD) zapoczątkowany w 2000 roku przez dwutygodnik «Gospodyni Modna» wspierany i realizowany wspólnie z Fundacją Funduszy Współpracy – Agrolinia 2000, później fundację «Agro-smak2» 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; ok. 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 Spizarni»” – B. Ogrodowska, *op. cit.*, s. 348.

odtoponimiczny przymiotnik lokalistyczny (przydawka lokalistyczna)³² *polski* doprecyzowuje bowiem nazwę kraju pochodzenia miodów otrzymywanych w tym lubuskim pszczelarskim gospodarstwie, np.: *polski miód pszczeli nektarowy wielokwiatowy kremowy pożytek dominujący lipa z bławatkiem, polski miód pszczeli nektarowy wrzosowy*;

d) *lubuskich miodów akacjowych*, których geneza nawiązuje do faktu, że

Lubuskie – i słusznie – kojarzy się z lasami i jeziorami. A jednych i drugich tu wiele. Jest Puszcza Rzepińska, zwana też Puszczą Lubuską, Puszcza Gorzowska (Puszcza Barlinecka), Puszcza Drawska, część Borów Zielonogórskich i Puszczy Drawskiej. Są to głównie lasy i bory mieszane. Rosną w nich akacje, sosny, buki, dęby, świerki, graby, wiązy, brzozy, olchy czarne, wierzby i klony³³.

Miód akacjowy to specjalność Edwarda Derenia z Rzepina szczycącego się „miodem akacjowym z Puszczy Rzepińskiej”³⁴, a także pszczelarzy specjalizujących się w miodzie

pozyskiwanym z kwiatów robinii akacjowej, której największy jednogatunkowy las znajduje się w Cigacicach pomiędzy Sulechowem a Zieloną Górą. Inhibina będąca składnikiem tego miodu przyczynia się do tego, iż działa on bakteriostatycznie. Dzięki niej miód jest skutecznym lekiem na przeziębienie i stany zapalne gardła. Polecany jest on też na wszelkiego rodzaju zaburzenia przewodu pokarmowego³⁵;

e) *lipowego miodu magdaleńskiego // miodu lipowego magdaleńskiego*, który, podobnie jak stuletnie dziś lipy, wpisuje się w pszczewskie tradycje pszczelarskie. W Pszczewie bowiem

odbywa się Jarmark Magdaleński, podczas którego prezentowany jest słynny lipowy miód magdaleński oraz produkty wytworzone na jego bazie. [...] Miód lipowy magdaleński otrzymywany jest w okresie kwitnienia pszczewskich lip, od czerwca do lipca. [...] To miód bogaty w enzymy, olejki eteryczne, flawonoidy, glikozyd, garbniki, kwasy organiczne. Jest stosowany w lecznictwie i produkcji żywności. Jedzony systematycznie uodparnia od przeziębień³⁶; Miód lipowy magdaleński wytwarzany w Pszczewie. Bogaty jest w enzymy, w tym lizozym o właściwościach antybiotycznych, silnie działający na drobnoustroje. Występują w nim m.in. olejki eteryczne, flawonoidy (rutyna), glikozyd, garbniki oraz kwasy organiczne: chlorogenowy, kumarowy i kawowy³⁷;

f) *lubiszynskiego miodu rzepakowego*, który

³² Przymiotnik lokalistyczny, przydawka lokalistyczna – terminy zaproponowane i wprowadzone do językoznawstwa przez autorkę artykułu, stosowane przez nią na określenie rodzaju przymiotnika oraz rodzaju przydawki oznaczających, nazywających, wyróżniających osobę, desygnat, zjawisko charakterystyczne tylko dla pewnego miejsca, przestrzeni, miejscowości <łac. *locūs*> – patrz K. Węgorowska, *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich utrwalone we wspomnieniach ich byłych mieszkańców*, Zielona Góra 2004, s. 131, 69-71.

³³ I. Byszewska, G. Kurpińska, *op. cit.*, s. 239.

³⁴ *Lubuskie podróże...*, s. 91.

³⁵ K. Ziola-Zemczak, *op. cit.*, s. 236.

³⁶ *Lubuskie podróże...*, s. 28.

³⁷ K. Ziola-Zemczak, *op. cit.*, s. 236. W przytoczonym cytacie – w nazwach kwasów organicznych – zachowano utrwaloną w nim graficę i ortografię.

uchodzi za bardzo popularny na terenie województwa lubuskiego, a tradycja lubiszynskiego miodu rzepakowego związana jest z północnokresowymi Baranowiczami (obecnie Białoruś), kiedy to pochodzący stamtąd przesiedleńcy w 1946 roku przywieźli w Lubuskie kilka uli – zaczątek późniejszej pasieki. Ten jasnożółty, o woni rzepaku, lekko kwaśny miód charakteryzuje się najwyższą zawartością glukozy i aminokwasów. Wyróżnia się właściwościami regenerującymi. Budzi duże zainteresowanie podczas Lubuskiego Miodobrania w Lubiszynie, Jarmarku Miodowego Świętego Michała w Gorzowie Wielkopolskim, Lubuskiego Święta Chleba w Bogdańcu³⁸;

- g) *Miodu Zielonogórskiego* – pszczelarskiego specjału przygotowywanego przez Bronisławę Prętkowską z Zielonej Góry³⁹.

W tę nazewniczą tendencję wpisują się też:

- a) *Miody Nocoń*, z których werbalnej charakterystyki wynika, że

na kondycję lubuskiego pszczelarstwa wskazują dziś dwa ośrodki: Gospodarstwo Rolno-Pszczelarskie Wiesława Dudka z Gralewa w gminie Santok oraz Miody Nocoń ze Świdnicy koło Zielonej Góry. [...] Drugi ośrodek prowadzi rodzinna firma zajmująca się od prawie 30 lat pszczelarstwem. Efektem jej działalności są Miody Nocoń oraz szereg innych produktów: wosk pszczeli, pyłek kwiatowy, propolis i napój miodowo-owocowy⁴⁰;

- b) *miód wielokwiatowy z Lubicza*, który kupimy,

podróżując drogami gorzowskiego powiatu, [gdzie – K.W.] można spotkać osoby sprzedające miód z własnych pasiek. Tych w regionie nie brakuje. Na zdjęciu miód wielokwiatowy z Lubicza autorstwa Henryka Mytowskiego, który podziwiać można było na Targach Jadła w Wielisławicach⁴¹;

- c) *miód rzepakowy*, reklamowany jako *produkt polski z ekologicznych terenów Ziemi Lubuskiej*, przygotowywany przez zielonogórską Pasiekę Rodzinną Roberta Bryćki;

- d) pochodzący z Dąbia *miód spadziowy dębowy*, będący specjalnością Pasieki Rodzinnej Stanisława Kamińskiego, który „otrzymuje się z rosnących na posesji i w okolicy okazałych dębów”. Ten rodzaj / ta odmiana lubuskiego miodu potwierdza biologiczny fakt, że „niektóre gatunki dębów mogą mieć znaczenie jako rośliny miododajne. Wytwarzają one spadź (tzw. rosę miodową)”⁴². Dębska Pasieka Kamińskiego oferuje ponadto miody wielokwiatowe, akacjowe, klonowe, lipowe, rzepakowe i wrzosowe.

Mieszczą się w niej także:

- a) kreowany przez Przemysława Karwowskiego z Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego w Zielonej Górze „*Lubuski miód pitny*” // *lubuski miód pitny* // „trój-

³⁸ *Lubuskie podróże...*, s. 28.

³⁹ *Ibidem*, s. 96.

⁴⁰ *Ibidem*, s. 28.

⁴¹ *Niezwykłe i tajemnicze smaki...*, s. 18.

⁴² *Niezwykłe i tajemnicze miejsca w naszych lasach*, red. D. Chajewski, Zielona Góra 2011, s. 41.

niak winogronowy” // *trójniak winogronowy*⁴³ skomponowany z: naturalnego miodu, drożdży miodowych wysokiego odfermentowania, przypraw ziołowych i korzennych (goździków, cynamonu, gałki muszkatołowej lub imbiru), soków naturalnych lub świeżych owoców.

Jest on również obdarzany mianem *miód pitny sycony*, ‘napój alkoholowy otrzymywany przez fermentację miodu pszczelego rozcieńczonego wodą, z dodatkiem soków owocowych, przypraw, ziół; napój alkoholowy wytwarzany z wody i sfermentowanego miodu’, czym nawiązuje do tradycji, według której „Polska i Litwa to bezsprzecznie najwięksi do dziś producenci, a chyba i konsumenci pitnych miodów”⁴⁴. Językowe sygnatury *trójniak // miód pitny // miód pitny sycony* odnoszą się bezpośrednio do

ustalonego według tradycji składu i sposobu produkcji brzezki, składającej się z jednej części miodu i dwóch części wody. Trójniak jest miodem pitnym, klarownym napojem fermentowanym z brzezki miodowej, długo też dominuje w nim smak i aromat tego surowca. Może być wzbogacony o różne przyprawy. Ma kolor od złocistego do ciemnobursztynowego (w zależności od gatunku miodu używanego do produkcji). Zawartość alkoholu waha się od 12 do 15%. Trójniak ma charakterystyczną lepką i płynną konsystencję, co odróżnia go od pozostałych gatunków miodów pitnych (czwórniaka i dwójniaka)⁴⁵;

- b) specjał autorstwa Jana Świerpo – *piołunówka na miodzie*⁴⁶, ‘tu: wzbogacana miodem nalewka spirytusowa na *piołunie Artemisia absinthium*, wieloletniej roślinie z rodziny złożonych, o silnej, ostrej woni; używanej do wyrobu likierów, wódek, wermutów’;
- c) *ziołomiód pokrzywowy*, którego

tradycja tworzenia sięga czasów przybycia na te [lubuskie – K.W.] ziemie ludności z Kresów Wschodnich. Ze względu na skąpe pożytki pszczelarze zaczęli korzystać z doświadczeń farmaceutów, botaników i rozpoczęli wytwarzanie ziołomiodów. Sok pokrzywowy, powstały z ogólnodostępnych roślin, konserwowano syropem cukrowym i podawano pszczołom do przerebienia⁴⁷;

- d) przygotowywany w Gospodarstwie Agroturystycznym „Nad Bobrem” u Mirosławy i Jerzego Stachurskich z Bobrowic *krupnik litewski na miodzie*, ‘tu: nawiązujący do tradycji „piekielnego” litewskiego napoju myśliwskiego z gorącej gorzałki, palonej z korzeniami, napój alkoholowy, zazwyczaj 40-procentowy, sporządzany na spirytusie lub wódce, miodzie i korzeniach, podawany i pity zwykle na gorąco’⁴⁸;

⁴³ *Lubuskie podróże...*, s. 96.

⁴⁴ S. Kłosiewicz, O. Kłosiewicz, *op. cit.*, s. 242.

⁴⁵ K. Ziola-Zemczak, *op. cit.*, s. 104-105.

⁴⁶ *Lubuskie podróże...*, s. 91.

⁴⁷ K. Ziola-Zemczak, *op. cit.*, s. 236.

⁴⁸ Por. *Lubuskie podróże...*, s. 91.

e) *ocet jabłkowo-miodowy* będący wynikiem „interakcji kulturowych zaistniałych na terenie województwa lubuskiego. Wytwarzany jest obecnie przez wiele rodzin utrzymujących kontakt z kresowiakami”⁴⁹.

Wymienione w ostatniej grupie miodne produkty i wyróżniające je nazwy dowodzą, że

przez [ponad – K.W.] 70 lat na Ziemi Lubuskiej ukształtowało się nowe społeczeństwo, które, mimo różnic kulturowych i obyczajowych, musiało nauczyć się żyć obok siebie, stworzyć od nowa swoją „małą ojczyznę”. Także kulinarną. Obok siebie istniały stare receptury, które zostawiali na tych ziemiach ich dawni niemieccy mieszkańcy i te przywiezione przez osadników z różnych regionów Polski. Odrodziła się piękna tradycja tych ziem – winiarstwo, a także sycenie miodów pitnych i warzenia niepasteryzowanego piwa⁵⁰.

Znamienną cechą pasiek założonych na Ziemi Lubuskiej jest natomiast to, że przygotowują one dobre i różnorodne miody wysokiej jakości, o wielu smakach. Przekonują o tym miana produktów wytwarzanych przez „lubuskie” pszczoły miodne, jak: *lubuski miód akacjowy*, ‘powstający z nektaru kwiatów robinii akacjowej (*Robinia pseudoacacia*), przezroczysty, śnieżnobiały, jasnosłomkowy; słodki, łagodny, mdły, o zapachu przypominającym woń kwitnących gron robinii akacjowej’, *lubuski miód gryczany*, ‘powstający z nektaru kwiatów gryki zwyczajnej (*Fagopyrum sagittatum*), brązowy, ciemnobrązowy, bursztynowy, bardzo ciemny, o barwie mocnej herbaty; słodki, ostry, lekko piekący, o intensywnym zapachu kwitnącej gryki’, *lubuski miód klonowy*, ‘pozyskiwany z kwiatów klonów (*Acer*), dość ciemny’, *lubuski miód lipowy*, ‘powstający z nektaru kwiatów lip (*Tilia*), bardzo jasny, zielonkawożółty, złocistożółty, jasnobursztynowy, lekko kremowy o szarym odcieniu; słodki, dość ostry, lekko gorzkawy, pikantny, wyróżniający się silnym aromatem przypominającym zapach kwitnącej lipy’, *lubuski miód mniszkowy*, ‘powstający z nektaru kwiatów mniszka pospolitego (*Taraxacum officinale*), jasnożółty, trochę mdławy, pachnący kwitnącym mniszkiem pospolitym’, *lubuski miód rzepakowy*, ‘powstający z nektaru kwiatów rzepaku (*Brassia napus*), bezbarwny, lekko słomkowy, białokremowy, jasnożółty z lekkim odcieniem zielonkawym; słodkavo mdły, o zapachu kwitnącego rzepaku’, *lubuski miód wielokwiatowy*, ‘powstający z nektaru kwiatów wielu roślin, jasno lub ciemnobrązowy, od jasnokremowego do herbacianego, o barwie i smaku uzależnionych od gatunków roślin oblatywanych przez pszczoły’, *lubuski miód wrzosowy*, ‘powstający z nektaru kwiatów wrzosu zwyczajnego (*Calluna vulgaris*), żółtobrązowy, bursztynowoczerwony; mało słodki, o zapachu kwitnącego wrzosu’, *lubuski miód spadziowy* // *lubuski miód leśny*, ‘miód o niezbyt silnym aromacie, barwy od niemal białej do brunatnozielon-

⁴⁹ *Ibidem*, s. 239.

⁵⁰ I. Byszewska, G. Kurpińska, *op. cit.*, s. 239.

kawej z odcieniem szarym produkowany przez pszczoły miodne na *spadzi*, słodkiej cieczy występującej na wierzchniej stronie liści lipy, dębu i leszczyny albo na igłach i gałązkach drzew iglastych, wydzielanej przez mszyce i czerwie; soku z roślin najpierw przetworzonego przez mszyce, wydalonego przez nie w postaci słodkiej rosy, następnie zebranego przez pszczoły i przetworzonego przez nie na miód spadziowy; odchodach wydzielanych na liściach przez mszyce i czerwcę w postaci słodkiej cieczy; substancji, której składnikiem bywa też sok komórkowy roślin wyciekający z miejsc nakłutych przez szkodniki⁵¹, oraz *lubuski miód spadziowy dębowy*, ‘powstający również dzięki mszycom, czerwcom lub miodunkom, które wysysają sok roślinny dębów (*Quercus*), który po przetworzeniu wydzielają w postaci kropelek słodkiej cieczy, tzw. rosy / rosy miodowej’, a także *lubuskie miody kremowane // lubuskie miody kremowe*, ‘mechanicznie utarte w stanie początkowej krystalizacji’⁵².

Z dotychczasowych rozważań, celowo inkrustowanych starannie wyekscerpowanymi językowo-kulturologicznymi świadectwami / językowo-kulturologicznymi „danymi” – „miodowo-pszczelarskimi” nazwami, werbalnymi przykładami / cytatami / egzemplami, bedekerowymi uwagami poświęconymi prawdom o lubuskich miodach wynika, że oddające ich naturalne piękno i dobro określenia, podobnie jak werbalne sygnatury innych, bazujących na nich, lubuskich miodnych produktów utrwalonych w wybranych, kulinarnych opracowaniach o regionalnych specjałach Ziemi Lubuskiej, to miana:

- odapelatywne: miód pszczeli, miód akacjowy, miód gryczany, miód klonowy, miód lipowy, miód mniszkowy, miód rzepakowy, miód spadziowy, miód spadziowy dębowy, miód spadziowo-łąkowy, miód nektarowo-spadziowy, miód wielokwiatowy, wielokwiatowy łąkowy miód, miód wielokwiatowy kremowy, miód wrzosowy, miód kremowany, miód kremowy, krupiec, patoka; miody akacjowe, miody lipowe, miody nektarowe, miody nektarowo-spadziowe, miody rzepakowe, miody spadziowe, miody wielokwiatowe, miody wrzosowe, miody kremowane, miody kremowe, miody rozlewane na zimno, miody skryształizowane drobnoziarniście, miody skryształizowane prawie masłowo; ziołomiody, ziołomiód pokrzywowy, miody pitne, miód pitny trójniak, trójniak, „trójniak winogronowy”, trójniak winogronowy, propolis, pyłek kwiatowy, wosk pszczeli, pierzga w miodzie, ocet jabłkowo-miodowy, piołunówka na miodzie, napój miodowo-owocowy;
- odtoponimiczne: miód zielonogórski, miód wielokwiatowy z Lubicza, lubuszyński miód rzepakowy, „Lubuski miód pitny”, lubuski miód pitny; miód akacjowy z Pus-

⁵¹ „Menu pszczół uzupełniane bywa przez spadź, czyli słodki sok wyciekający ze skałeczonych igieł i liści drzew w stanie naturalnym lub częściowo przetrawiony przez mszyce” – S. Kłosiewicz, O. Kłosiewicz, *op. cit.*, s. 240.

⁵² Por. www.lzp.zgora.pl [dostęp: 26.04.2021]; J. Nowak, M. Piątek, M. Walerowicz, *op. cit.*

czy Rzepińskiej, miód leśny wielokwiatowy z lasów lubuskich; miód rzepakowy – produkt polski z ekologicznych terenów Ziemi Lubuskiej, polski miód pszczeli nektarowy kremowy pożytek dominujący lipa z bławatkciem, polski miód pszczeli nektarowy wrzosowy, krupnik litewski na miodzie;

- odtoponimiczno-odhydronimiczne: miód wielokwiatowy z Doliny Noteci, miód wielokwiatowy łąkowy z Doliny Noteci, wielokwiatowy łąkowy miód z Doliny Noteci, miód wielokwiatowy z łąk Ujścia Warty, miód łąkowy z Ujścia Warty, miód wielokwiatowy z Doliny Warty, miód wielokwiatowy z łąk Parku Narodowego Ujście Warty, miód wielokwiatowy z łąk Parku Krajobrazowego i Narodowego Ujście Warty, nadwarciański miód nektarowo-spadziowy;
- odantroponimiczne: miody Nocoń, miody „Dutkowiak”;
- odheortonimiczne: lipowy miód magdaleński, miód lipowy magdaleński;

Niektóre lubuskie miodne nazwy odapelatywne i odtoponimiczno-odhydronimiczne cechuje bogactwo tautonimiczno-synonimiczne utrwalone w grupach tożsamych, zróżnicowanych jednak pod względem grafii i ortografii, określeń, jak: lubuskie miody kremowane // lubuskie miody kremowe // miody kremowane // miody kremowe, miód nektarowo-spadziowy // miód spadziowo-łąkowy // nadwarciański miód nektarowo-spadziowy, miód wielokwiatowy z Doliny Noteci // miód wielokwiatowy łąkowy z Doliny Noteci // wielokwiatowy łąkowy miód z Doliny Noteci, miód wielokwiatowy z łąk Ujścia Warty // miód łąkowy z Ujścia Warty // miód wielokwiatowy z Doliny Warty // miód wielokwiatowy z łąk Parku Narodowego Ujście Warty // miód wielokwiatowy z łąk Parku Krajobrazowego i Narodowego Ujście Warty, „Lubuski miód pitny” // lubuski miód pitny // „trójniak winogronowy” // trójniak winogronowy.

We fragmentach przytoczonych powyżej bedekerowych charakterystyk owych entomologicznych biopreparatów utrwalone zostały ponadto, nacechowane wartościująco, pojedyncze nazwy i werbalne konstrukcje wskazujące na:

- organoleptyczno-sensualne – chromatyczne zalety lubuskich miodów: bezbarwny, przezroczysty, bardzo jasny, śnieżnobiały, białokremowy, jasnokremowy, lekko kremowy o szarym odcieniu, bardzo jasny, jasnosłomkowy, lekko słomkowy, jasno-żółty, jasnożółty z lekkim odcieniem zielonkawym, zielonkawożółty, złocistożółty, ciemnożółty, żółtobrazowy, brązowy, jasnobrazowy, ciemnobrazowy, bursztynowy, bursztynowoczerwony, jasnobursztynowy, herbaciany, o barwie mocnej herbaty, o barwie uzależnionej od gatunków roślin oblatywanych przez pszczoły, bardzo ciemny, dość ciemny;
- organoleptyczno-sensualne – smakowe właściwości darów lubuskich pszczół: łagodny, słodki, mało słodki, bardzo słodki, mdły, słodko mdły, trochę mdławy, o smaku uzależnionym od gatunków roślin oblatywanych przez pszczoły, lekko gorzkawy, lekko kwaśny, lekko piekący, pikantny, ostry, dość ostry;

- organoleptyczno-sensualne – aromatyczne walory lubuskiego „złotego cudu natury”: o intensywnym zapachu kwitnącej gryki, wyróżniający się silnym aromatem przypominającym zapach kwitnącej lipy, pachnący kwitnącym mniszkiem pospolitym, o zapachu przypominającym woń kwitnących gron robinii akacjowej, o woni rzepaku, o zapachu kwitnącego rzepaku, o zapachu kwitnącego wrzosu, przechowujący w swoim zapachu woń kwitnących kwiatów i roślin;
- pozytywnie nacechowane naturalne bogactwo oraz prozdrowotne i miodeczniczo-przyrodolecznico-apiterapeutyczne wartości, a tym samym właściwości poszczególnych rodzajów / gatunków / odmian lubuskiego „płynnego złota”: acetylcholina, duża ilość cukrów, fruktoza, glukoza, najwyższa zawartość glukozy i aminokwasów, enzymy, miód wysokoenzymatyczny, miody wysokoenzymatyczne, inhibina, kwasy organiczne, kwasy organiczne: chlorogenowy, kumarynowy i kawowy, sole mineralne, flawonoidy, niepowtarzalne bogactwo flawonoidów z dziko rosnących roślin łąkowych, garbniki, glikozyd, rutyna, olejki eteryczne; lizozym o właściwościach antybiotycznych, silnie działających na drobnoustroje; bogaty w enzymy, olejki eteryczne, flawonoidy, glikozyd, garbniki, kwasy organiczne, stosowany w leczeniu, aktywność antybiotyczna miodów spadziowych, właściwości regenerujące, właściwości lecznicze miodów nektarowych, działanie bakteriostatyczne, uodparnia od przeziębień, leczenie ran, wchłanianie pokarmów, poprawa trawienia, polecany na wszelkiego rodzaju zaburzenia przewodów pokarmowych, poprawia krążenie krwi, obniżanie ciśnienia krwi, skuteczny lek na przeziębienia i stany zapalne gardła, wysokie walory odżywcze miodów „Dutkowiak”;
- piękną, dobrą i prawdziwą botaniczną, w tym dendrologiczną, różnorodność Ziemi Lubuskiej: bławatek, koniczyna biała, krwawnica purpurowa, łopiany, marchwica, mniszek, mniszek lekarski, mniszek pospolity, oset, ostrzeń warzywny, piołun, pokrzywa, sadzic konopiasty, trawy, akacje, robinia akacyjowa, brzozy, buki, dęby, graby, klon, klony, leszczyna, leszczyny, lipa, lipy, pszczewskie lipy, siedliska lip, olchy czarne, topola, topole, wiązy, wierzba, wierzby, sosny, świerki, drzewa owocowe, jabłka, lasy i bory mieszane, obszary leśne obfitujące w zdarzenia akacyjne, wrzosowiska, kwiaty wodne, grąźel żółty, grzybień biały, trzcina, trzcina z nadwarciańskich łąk, rośliny miododajne, ukwiecone nadwarciańskie łąki, dziko rosnące rośliny łąkowe, nieużytki rolne bogate w zioła i nektarujące chwasty;
- profesjonalną terminologię bartniczą/bartnicką i pszczelarską: nektar, nektar kwiatowy, nektar roślin miododajnych, nektar z kwiatów drzew owocowych, koniczyny białej, kwiatów łąkowych, nektar z kwiatów wodnych, spadź / rosa / rosa miodowa, spadź trzciniowa, spadź liściasta, spadź iglasta, rosa, rosa miodowa, pożytki, pożytek z wierzby, topoli, klonu, leszczyny, trzciny z nadwarciańskich łąk, pożytek dominujący lipa z bławatkiem, zdarzenia akacyjne, rośliny miododajne, nektarujące chwasty,

- krupiec, patoka, tradycyjne pozyskiwanie miodu, odwirowywanie miodu, sycenie miodów pitnych, barcie, kószki, ule, pasieki, bartnictwo, pszczelarstwo, lubuskie pszczelarstwo, pszczelarze, sprzęt pszczelarski;
- pszczelarskie antroponimy – imiona i nazwiska osobowości współtworzących dzieje lubuskiego pszczelarstwa: Bronisława Prętkowska, Stanisława Sobolewska, Mirosława Stachurska, Robert Bryćko, Edward Dereń, Wiesław Dudek, Remigiusz Dutkowiak, Stanisław Kamiński, Przemysław Karwowski, Ludwik Majos, Henryk Mytowski, Jerzy Stachurski, Jan Świerpo, Nocoń;
 - chrematonimiczne sygnatury znanych i cenionych lubuskich pasiek: Gospodarstwo Pszczelarskie „Dutkowiak”, Gospodarstwo Rolno-Pszczelarskie Wiesława Dudka z Gralewa, Pasieka Rodzinna Robert Bryćko, Pasieka Rodzinna Stanisława Kamińskiego z Dąbia;
 - toponimiczne określenia miejscowości i obszarów związanych z pozyskiwaniem, przygotowywaniem, przetwarzaniem, sprzedażą unikatowych lubuskich miodów: Bobrowice, Bogdaniec, Cigacice, Dąbie, Drezdenko, Gorzów Wielkopolski, Gostkowice, Gralewo, Lubicz, Lubiszyn, Ochla, Przylep, Pszczew, Santok, Strzelce Krajeńskie, Sulechów, Świdnica, Wielisławice, Zielona Góra, Lubuskie, Ziemia Lubuska, Dolina Warty, Ujście Warty, Dolina Noteci, Park Krajobrazowy i Narodowy Ujście Warty, Park Narodowy Ujście Warty, Puszcza Rzepińska / Puszcza Lubuska, Lubuski Szlak Wina i Miodu / Szlak Wina i Miodu. W grupę tę wpisuje się też nazwa województwo lubuskie;
 - hydronimiczne miana rzek, nad którymi usytuowane są piękne, ekologiczne miododajne lubuskie obszary: Bóbr, Noteć, Warta;
 - odhydronimiczne określenia wyjątkowych lubuskich przestrzeni, których cenne roślinne pożytki są podstawą dla regionalnych miodów: nadwarciańskie łąki, ziemie nadnoteckie;
 - heortonimiczne wyróżniki świąt i związanych z nimi wydarzeń, podczas których lubuskie miody są eksponowane, degustowane, sprzedawane i kupowane: Jarmark Magdaleński, Jarmark Miodowy, Jarmark Miodny Świętego Michała, Lubuskie Miodobranie, Święto Miodu, Lubuskie Święto Chleba, Targi Jadła;
 - instytucjonimy – nazwy własne lubuskich muzeów i skansenów promujących lokalne miody i związane z nimi tamtejsze pszczelarstwo: Muzeum Etnograficzne – Skansen – Ochla, Muzeum Lubuskie im. J. Dekerta, Muzeum Puszczy Drawskiej i Noteckiej w Drezdenku, Skansen Pszczelarski w Pszczewie;
 - ideonimy – nazwy własne związków, stowarzyszeń, konkursów i nagrody, dzięki którym lubuski „złoty cud natury” cieszy się uznaniem jego konsumentów: Lubuski Związek Pszczelarstwa, Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Gorzowie Wielkopolskim, Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie / Zielonogórskie Stowarzyszenie

Winiarskie w Zielonej Górze, „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, „Perła” / „Perła Kulinarna”.

Wszystkie wyeksponowane w niniejszym szkicu werbalne i kulturowe świadectwa / „dane językowe” i „dane kulturowe”, oddające prawdę o pięknych i dobrych właściwościach lubuskich miodów, ponownie dokumentują lingwistyczną prawidłowość, według której w każdym języku, również w polszczyźnie, znajduje swój obraz rzeczywistość określonego społeczeństwa, grupy społecznej, grupy zawodowej, grupy ludzi połączonych wspólną pasją, która się tym językiem posługuje. Realia owe utrwalone zostają w zasobie leksykalnym konkretnego języka – specyficznym językowym skarbcu / językowej szkatule przechowującej dziedzictwo kultury materialnej i duchowej / symbolicznej danego narodu.

Potwierdzają one też i tę prawdę, że „po najlepszy chleb warto pojechać do Bogdańca, po karpia do Osiecznicy, a po miód do Ochli”⁵³, bo jak twierdzi gospodyni tego urokliwego regionu – marszałek województwa lubuskiego Elżbieta Anna Polak, „Lubuskie smakuje winem i miodem”.

Bibliografia

- Byszewska I., Kurpińska G., *Polskie smaki*, Poznań 2012.
- Chenel Á.P., Simarro A.S., *Słownik symboli*, Warszawa 2008.
- Czekański M., Rusin S., *Miodolecznictwo*, Kraków 2019.
- Długosz-Kurczabowa K., *Wielki słownik etymologiczno-histeryczny języka polskiego*, Warszawa 2008.
- Gajda S., *Język – językoznawstwo – polonistyka*, [w:] *Polonistyka w przebudowie*, t. 1: *Literaturoznawstwo – wiedza o języku – wiedza o kulturze – edukacja. Zjazd Polonistów*, Kraków 22-25 września 2004, red. M. Czermińska, Kraków 2005, s. 28-39.
- Ilustrowany słownik języka polskiego*, red. E. Sobol, Warszawa 2004.
- Inny słownik języka polskiego*, red. M. Bańko, t. 1-2, Warszawa 2000.
- Kaczor M., „Grzechy rzucają długie cienie”. *Co myślimy, używając słowa grzech w dyskusjach publicznych (na przykładzie „Tygodnika Powszechnego”)*, [w:] *Prace Aksjologiczne. Język – Literatura – Kultura*, t. 2: *Wartości językowe i kulturowe obecne w czasopiśmiennictwie polskim po roku 1989*, red. M. Kaczor, A. Seul, Zielona Góra 2021, s. 57-71.
- Kędzia B., Hołderna-Kędzia E., *Apiterapia. Leczenie miodem i innymi produktami pszczelimi*, Warszawa 2021.
- Kłosiewicz S., Kłosiewicz O., *Przyroda w polskiej tradycji*, Warszawa 2011.
- Kokocińska T., Żyburtołowicz Z., *Miód. Złoty cud Natury*, Warszawa 2009.
- Kopaliński W., *Słownik mitów i tradycji kultury*, Warszawa 1987.
- Kopaliński W., *Słownik symboli*, Warszawa 1990.
- Landowski R., *Świąteczne jeście*, [w:] *W kuchni i przy stole. Książka o jeściu na Kociywiu*, red. R. Landowski, Tczew 2000, s. 19-24.
- Lubuski Szlak Wina i Miodu – mapa*, Zielona Góra 2014.
- Lubuskie podróże ze smakiem*, Zielona Góra–Bydgoszcz 2008.
- Niezwykłe i tajemnicze miejsca w naszych lasach*, red. D. Chajewski, Zielona Góra 2011.

⁵³ *Niezwykłe i tajemnicze smaki Ziemi Lubuskiej...*, s. 9.

- Niezwykłe i tajemnicze smaki Ziemi Lubuskiej. Poznajemy lubuską kuchnię*, red. D. Chajewski, Zielona Góra 2012.
- Nowak J., Piątek M., *Atlas pszczelarza*, Warszawa 2018.
- Nowak J., Piątek M., Walerowicz M., *Pszczelarstwo*, Warszawa 2020.
- Ogrodowska B., *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa 2010.
- Petterson J., *Pszczoly. Opowieść o pasji i miłości do najważniejszych owadów na świecie*, tłum. W. Biliński, Kraków 2018.
- Polski miód*, Ożarów Mazowiecki 2016.
- Skuza Z.A., *Ginące zawody w Polsce*, Warszawa 2006.
- Słodkie święto w skansenie!*, Naszemiasto.pl, 6 lipca 2017, s. 5.
- Słodko w skansenie*, „Łącznik Zielonogórski”, 19 sierpnia 2016, s. 7.
- Słownik języka polskiego*, red. M. Szymczak, t. 1-3, Warszawa 1988-1989.
- Szymanderska H., *Polskie tradycje świąteczne*, Warszawa 2008.
- Węgorowska K., *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.
- Węgorowska K., *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich utrwalone we wspomnieniach ich byłych mieszkańców*, Zielona Góra 2004.
- Węgorowska K., *Kilka uwag o bezcennych świadectwach kulturowego dziedzictwa ludowego zwerbalizowanych w dwutygodniku „Polskie Stroje Ludowe” z lat 2012-2013 (refleksje dialektologa-lingwokulturologa)*, [w:] *Prace Aksjologiczne. Język – Literatura – Kultura*, t. 2: *Wartości językowe i kulturowe obecne w czasopiśmiennictwie polskim po roku 1989*, red. M. Kaczor, A. Seul, Zielona Góra 2021, s. 145-168.
- Węgorowska K., *Kobieta wszechstronna utrwalone na łamach dwunastego numeru „Mojej Przyjaciółki” z 25 czerwca 1939 roku (uwagi lingwistyczno-kulturowe)*, [w:] *Prace Aksjologiczne. Język – Literatura – Kultura*, t. 1: *Wartości językowe i kulturowe obecne w czasopiśmiennictwie polskim do roku 1989*, red. J. Gorzelana, M. Kaczor, A. Seul, Zielona Góra 2018, s. 183-200.
- Węgorowska K., *„Miłość zmienia oblicze świata...”. O aforyzmach z komponentem „miłość”*, [w:] *Życie bez miłości jest (nie)możliwe. Aspekty nie tylko językowo-literackie*, red. U. Kopeć, A. Kucharska-Babula, M. Bąk, Rzeszów 2019, s. 38-56.
- Węgorowska K., *Piękno polskiej przyrody utrwalone w werbalno-artystycznym tekście kultury Pawła Fabijańskiego „30 najdzikszych miejsc w Polsce” (refleksje lingwistyczno-kulturowe)*, [w:] *Język nasz ojczysty – prawda, dobro, piękno*, red. B. Taras, M. Krauz, W. Kochmańska, Rzeszów 2020, s. 159-172.
- Węgorowska K., *Wielkie to mozoły nim miód zniosą pszczoły. Dawne i współczesne bartnictwo w świetle faktów filologiczno-historyczno-lingwokulturowych utrwalonych w wybranych publikacjach naukowych, popularnonaukowych i reportażu radiowym*, [w:] K. Węgorowska, *Z szuflady lingwokulturologa. Rzeczy językoznawczo-kulturowe o gwarowo-dialektalnym skarbcu polskiej kultury, dziedzictwie dawnych i współczesnych bartników, swoich i obcych w jednej z barlineckich baśni oraz przewrotnych rusalkach*, Zielona Góra–Choszczno 2018, s. 43-73.
- Zadrożyńska A., *Powtarzać czas początku*, cz. I: *O świętowaniu dorocznych świąt w Polsce*, Warszawa 1985.
- Zioła-Zemczak K., *Smakuj Polskę. Regionalne specjały i tradycje kulinarne. Wielka księga produktów regionalnych i tradycyjnych*, Bielsko-Biała 2016.
- www.lzp.zgora.pl [dostęp: 26.04.2021].

**Językowo-kulturowe prawdy o lubuskich miodach
(na podstawie wybranych kulinarnych opracowań
poświęconych regionalnym specjałom Ziemi Lubuskiej)**

STRESZCZENIE: Miód pszczeły, określane też metaforyczno-symbolicznymi mianami „płynne złoto” i „złoty cud Natury”, towarzyszy człowiekowi od zarania jego dziejów. Ten naturalny biopreparat wpisał się także w historię Ziemi Lubuskiej i uchodzi dziś za jej produkt regionalny.

Przedmiotem, a tym samym celem niniejszego szkicu są lingwokulturowe refleksje o właściwościach, specyfice różnych gatunków/odmian/rodzajów lubuskich miodów (np.: lubiszynskiego miodu rzepakowego, miodu wielokwiatowego z Doliny Noteci, lipowego miodu magdaleńskiego, miodu akacjowego z Puszczy Rzepińskiej, lubuskiego miodu pitnego), pozyskujących je pszczelarzach oraz prowadzonych przez nich pasiekach, lubuskich pożytkach, a także o wszechstronnie ujętej/pojętej lubuskiej kulturze pszczelarskiej.

Podstawę rozważań stanowią językowe świadectwa wyekscerpowane z lokalnych i ogólnopolskich przewodników kulinarnych, jak również wieloletnie wnikliwe studia autorki szkicu – miłośniczki i koneserki rodzimych miodów.

SŁOWA KLUCZOWE: miód, miody lubuskie, Ziemia Lubuska, lingwokulturologia

**Linguistic-culturological truths about honeys
of the Ziemia Lubuska region
(based on selected culinary guides on the specials of the area)**

SUMMARY: Honey, metaphorically-symbolically also called „liquid gold” and „Nature’s golden miracle”, has been a human’s companion from the dawn of time. This natural biopreparation is firmly inscribed in the history of Ziemia Lubuska and is currently perceived as its regional product.

The article presents linguistic-culturological reflections on properties and specificity of various types of various types of honeys of Ziemia Lubuska (e. g. Lubiszyn canola honey, Noteć river valley multi-flower honey, Magdalenian linden honey, Rzepin Primeval Forest acacia honey, regional mead), beekeepers and their apiaries, secretions and broadly defined apiarian culture in the region of Ziemia Lubuska. The basis of the reflections are linguistic testimonies excerpted from local and national culinary guides as well as deep multiannual research of the author – a native honeys enthusiast and connoisseur.

KEYWORDS: honey, honeys of Ziemia Lubuska, Ziemia Lubuska, linguoculturology