


*Julia Domitrak\**

 <https://orcid.org/0000-0001-6238-4618>

## CO JEDZĄ I JAK GOTUJĄ POLACY NA BRASŁAWSZCZYŹNIE? SŁOWNICTWO I SŁOWOTWÓRSTWO GWAROWE<sup>1</sup>

WHAT DO POLES IN BRASLAW REGION EAT AND HOW DO THEY COOK?  
VOCABULARY AND WORD-FORMATION OF THE POLISH DIALECTS

**Keywords:** Polish dialects in Belarus, culinary vocabulary, borrowings, word-formation, cultural influence, Braslaw region

**Słowa kluczowe:** gwary polskie na Białorusi, słownictwo kulinarne, zapożyczenia, słowotwórstwo, wpływy kulturowe, Brasławszczyzna

### 1. WPROWADZENIE

Istotną rolę w systemie kultury materialnej etnosu odgrywa tradycyjna kultura związana z jedzeniem, która obejmuje rodzaje posiłków, sposoby ich przygotowywania, potrawy łączone ze zwyczajami świątecznymi. Słownictwo kulinarne budzi ogromne zainteresowanie polskich badaczy zarówno w szerszym zakresie (o czym świadczy duża liczba publikacji na temat całego obszaru Słowiańszczyzny w aspekcie porównawczym, etnograficznym), jak i w węższym

---

\* Uniwersytet Warszawski, Wydział „Artes Liberales”, ul. Nowy Świat 69, 00-046 Warszawa, e-mail: [juleczka.dom@hotmail.com](mailto:juleczka.dom@hotmail.com).

<sup>1</sup> Publikacja powstała przy wsparciu finansowym uzyskanym z Programu zintegrowanych działań na rzecz rozwoju Uniwersytetu Warszawskiego (ZIP), współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014–2020, ścieżka 3.5.

– por. prace dotyczące kulinariów w gwarach polskich etnicznych i kresowych<sup>2</sup>. Pożywienie można badać na wielu płaszczyznach, tak w obrębie kultury materialnej, jak i w odniesieniu do obrzędowości religijnej, dorocznej, w życiu rodziny i szeroko rozumianej społeczności [Czerwiński, 2014, s. 267]. Przygotowywanie jedzenia codziennego i obrzędowego jest komponentem językowego obrazu świata. Jedzenie staje się ośrodkiem zgrupowania społecznego, podstawą systemów wartości, zarodkiem aktów rytualnych i wierzeń religijnych [Straczuk, 2013, s. 166].

Wzajemne wpływy kulturowo-językowe warto śledzić szczególnie na obszarach pogranicznych, zwykle wieloetnicznych i wielojęzycznych. Na terenach, na których wchodzi w kontakt ze sobą różne języki, mogą występować odmienne nazwy dla tych samych potraw. Z punktu widzenia innego kręgu kulturowego potrawy te mają nazwy obce. Na badanym obszarze część wyrazów jest taka jak w języku ogólnopolskim, głównie dzięki wspólnemu dziedzictwu prasłowiańskiemu, a część zasobu leksykalnego tworzą wyrazy regionalne o szerszym lub węższym zasięgu.

Celem opracowania jest spojrzenie na słownictwo dotyczące pożywienia, zarówno w aspekcie kulturowym, jak i językowym – od strony nominacji oraz zjawisk derywacji zachodzących w polszczyźnie brasławskiej. Omawiam przykłady formantów rzeczownikowych, za których pośrednictwem tworzone są nazwy kulinariów, a także przedstawiam czasowniki i formacje odczasownikowe nazywające procesy związane z przygotowywaniem jedzenia. Podjęłam próbę pokazania frekwencji par synonimicznych (wyraz rodzimy – zapożyczenie, wyraz podstawowy – zdrobnienie) na podstawie elektronicznego korpusu tekstów mówionych Polaków z Brasławszczyzny<sup>3</sup>. Do zestawiania par synonimicznych oraz pokazania frekwencji wykorzystuję elektroniczny korpus tekstów, który sporządziłam

---

<sup>2</sup> Maciej Erwin Halbański [1986] opracował leksykon sztuki kulinarnej w piśmiennictwie polskim, Małgorzata Witaszek-Samborska [2005] opisała współczesną ogólnopolską leksykę kulinarną, Irena Łukaszuk [2005] przedstawiła rosyjskie nazwy kulinariów na tle języków słowiańskich. Powstało także wiele artykułów, między innymi Marii Borejszo [1996], Stanisława Dubisza [1994], Barbary Falińskiej [1991], Andrzeja Markowskiego [1994] i innych. Warto wskazać również najnowsze monografie pokonferencyjne, na przykład: pod redakcją Anny Kamler, Doroty Pietrkiewicz, Katarzyny Seroki [2018], pod redakcją Jana Adamowskiego i Marioli Tymochowicz [2018] oraz liczne prace dotyczące kulinariów śląskich, między innymi Doroty Świtawy-Trybek i Lidii Przymuszały [2017; 2018].

<sup>3</sup> Dzisiejsza Brasławszczyzna to rejon brasławski, który znajduje się na północnym zachodzie Republiki Białorusi, graniczącym z Litwą i Łotwą. Badany obszar w znacznym stopniu pokrywa się z przedwojennym powiatem brasławskim województwa wileńskiego, który obejmował też pograniczne wsie na Litwie. Obecnie rejon brasławski zamieszkuje 29 175 osób, w tym 5444 Polaków (18,6%), 18 843 Białorusinów (64,6%), 4160 Rosjan (14,2%). Liczba Polaków mieszkających w miastach wynosi około 32%, na wsi 68% [Перепись населения 2009].

za pomocą oprogramowania AntConc<sup>4</sup>. Korpus obejmuje teksty z początku XXI wieku uzyskane od 130 informatorów starszego pokolenia<sup>5</sup> (około 90 godzin rozpisanych nagrań<sup>6</sup>). Analizuję materiał z obszaru współczesnego rejonu brasławskiego na Białorusi, pochodzący od ludności polskiej; w mniejszym stopniu uwzględniam materiał z zachodniej części dawnego powiatu brasławskiego (dziś na Litwie). Zebrały go autochtonka Anna Stelmaczonk-Bartnik i Barbara Jasiłowicz, której rodzina mieszka w tym rejonie. Wykorzystuję monografię Janusza Riegera, w szczególności „hasła rzeczowe” z uporządkowanymi tematycznie tekstami, między innymi w kategorii „Wieś i życie na wsi”, „Kościół i życie religijne” [Rieger, 2014, s. 334–340, 400–409]. Bogatego materiału dostarcza słowniczek rzeczowników zebranych we wsi Gajdy przez Natalię Ananjewą (prawie 3500 wyrazów; maszynopis z 1974 r. [GajA]) oraz *Słowniczek wyrazów gwarowych, używanych w okolicach Dryświat, Gajd i Widz* Witolda i Elżbiety Minksztyków (około 1200 wyrazów [MM]). Nie korzystałam ze *Słownika dwujęzycznych mieszkańców rejonu brasławskiego* pod redakcją Elżbiety Smułkowej, ponieważ jest on rezultatem innego podejścia przy zbieraniu i w traktowaniu materiału badawczego<sup>7</sup>.

W polskiej tradycji kulinarnej charakterystyczne było gotowanie różnego rodzaju zup, kasz oraz potraw z grzybów: *Tam grzyby gotowane, posmażone na oleju, i potem sie gotuje w wodzie, nu a potem już z tą polieweczkom je sie posne* (OpWiMN23<sup>8</sup>); *Nu to i kartofli, grzybki zawsze byli suszone, to marynowana wot byli* (kGirWO40). Obiad zamożnych chłopów, drobnej i średniej szlachty składał się z zupy i drugiego dania: gotowanych potraw z mięsa, kielbasy, kiszki z kaszą czy ziemniakami, na przykład: *Na pierszy to już można wszystko gotować mięsne* (GrcZP24); *Póki rulety te gotujim wszystkie te nu, kielbasy to już prendzj*

<sup>4</sup> W swoim opracowaniu posługuję się programem korpusowym AntConc3.4.4w autorstwa Lawrence’a Anthony’ego (Faculty of Science and Engineering, Waseda University, Japan), <http://www.antlab.sci.waseda.ac.jp/software.html> (dostęp: 10.10.2016).

<sup>5</sup> Liczba informatorów w poszczególnych grupach wiekowych: 1) ur. w latach 1908–1918 – 8 osób (6%), 2) ur. w latach 1919–1939 – 105 osób (81%), 3) ur. w latach 1940–1960 – 15 osób (12%).

<sup>6</sup> Nagrania były częściowo finansowane z grantu MNiSW 0125/B/H03/2009/37 afiliowanego przy Ośrodku Badań nad Tradycją Antyczną Uniwersytetu Warszawskiego (dziś Wydział „Artes Liberales” UW).

<sup>7</sup> W słowniku wyróżniono wprawdzie grupę tematyczną „Przygotowanie pokarmów” z podgrupami: „Chleb”, „Inne wypieki i słodycze”, „Zupy i przyprawy”, „Inne składniki dań”, „Napoje”, „Potrawy mleczne”, „Nazwy naczyń i sprzętów kuchennych”, ale autorzy uwzględniają słownictwo używane zarówno przez Białorusinów, jak i Polaków. W dodatku w zestawie określeń polskich i białoruskich nie podano tam znaczenia wyrazów.

<sup>8</sup> Oznaczenia obejmują kolejno: skrót nazwy miejscowości, z którą informator był związany w młodości (niekiedy podawano dwie miejscowości), jego inicjały oraz rok urodzenia (litera „k” oznacza ‘około’, gdy chodzi o rok urodzenia). Skrót XM oznacza ‘nieznany mężczyzna’, XK – ‘nieznana kobieta’.

*i tak mięso* (ArDaWB29); *Byli i kotliety i kalbasa była i miensa i tuszone mienso* (SzDoHP25); *Grzyby, grzybowa uszki robili, jak piel'mieni takie, nu jak do srodku miensaż* (BaHC35).

Spożywano dużo potraw z ryb – szczupaka lub karpia, a także śledzie, por.: *Sledź, to już obowiązkowie ryba, smażone ryba tam o te, jaka marynowana tam. Nu te i szczupaki i płotwa, i tam i liny, i jakie jaka jest ryba taka już i sledź* (DwBZ29). Pieczono pierniki, makowce, baby staropolskie, mazurki, uszka z makiem i jabłkami: *Napieczona było, i bułki razny, i torty, i pierogi i wszystko* (SziDrśTP29); *Piecze babki różne, mazurki różne wypiekała* (OgHS31); *Później no takie, z makiem takie piekliśmy, racuszki posne* (CzWD27). W środowisku wiejskim obok różnych napojów, takich jak kisiel, kompot czy uzwar ‘napar z ziół i jagód suszonych’, nowością było picie herbaty (czaju) – przeważnie zimą. Picie herbaty jest nieodłącznym elementem kultury rosyjskiej i wiele rodzin zawsze trzyma w widocznym miejscu w domu samowar: *To już moda ta wódka zawsze, bez ni ni bywa, kiedyś to ni było, był samowar u nas, jak był ojciec* (OpWiMN27).

## 2. ZASÓB FORMANTÓW ORAZ TYPY SŁOWOTWÓRCZE W NAZWACH KULINARIÓW

### 2.1. Formacje z sufiksem *-ka*

Nazwy potraw tworzy się często:

- od czasowników (w tym od imiesłowów), na przykład:

**kyszönka** ‘kiszzone warzywa’ (← *kyszony*): *Już teraz tak robio jakie wiecie kyszönki tam ludzi robio jakie tam co, kiedyście tak prosto solili* (kWiJS26);

**nastojka**, też **nastoj** ‘napój z ziół i owoców zalanych spirytusem, stosowany jako lekarstwo; nalewka’ (← *nastojac*): *Nastojka taka robili, i późni on, na przykład tam rany w żołądku tam wszystko on leczył* (MaMB37); *Nu nastojiwajuc napary, nastoji, i spożywać jak czaj* (kMiMD27); brus./ros. *нат'ojка*; SMPP *nastojka* BW;

**pochlobka** ‘rzadka zupa’ (← *pochlubac* ‘jeść szybko coś rzadkiego’ z ros. *похлебать*, brus. gw. *пахлібаць, пахлябаць*, SPGL *pochlobac* ‘pochleptać’ Ign): *Pachlobka i pochlobka ‘zupa mleczna jako trzecie danie’* MM; ros. *похл'ёбка*, brus. gw. *пахл'ёбка* ‘(byle jaka) zupa’; por. SGPKarł *pochlapka* ‘zupa z kartofli z kluskami’;

**podżarka** ‘mięso smażone’ (← *podżaryc*): *Wszystko moge robić czy ma czaj czy jak mlieka nu, jak to podżarka nu, jak to powiedziec, mięsa i smażone, wot czy mięsa smażone czy kotlieta i wot c'lo by co bedzisz jeść potem* (kGajCM27); ros. *поджарка*;

**polewka** ‘polewa, sos’, zdr. **poleweczka** (← *polewać*): *Tam grzyby gotowane, posmażone na oleju, i potem sie gotuje w wodzie, nu a potem już z tą polieweczkom je sie posne* (OpWiMN23); por. też brus. gw. *н’оліўка*; SJPd, SWil, SPGL *poleweczka* Ign, Wiln, SMPP *polewka* ‘wodnisty składnik zupy’ LW; **postojalka** ‘słodka śmietana’ (← *postojały*) MM; brus. gw. *паста’ялка*; SPGL *postojalka* SMPP *postojalka* LW;

**poświęconka** ‘potrawy wielkanocne, święcone’ (← *poświęcony*): *No ji do cha-ty ścieżkom poki przyszli, no tedy tutaj czekajo, kiedy przyjdo, poświęconka przynioso* (kWiZW30);

**święconka** ‘potrawa wielkanocna’ (← *święcony*) z 12 wsi: *No po powrocie z kościoła zawsze świenconka przynosili na stole z rodziną, nu świećcili coś jakieś tam co mieli* (kOpWB31); SJPd, SWil;

**tuszonka** ‘konserwa z duszonego mięsa’ (← *tuszony*): *Tuszonki tam ludzi robio* (kWiJS26); ros. *туш’ёнка*, brus. *туш’онка*; SPGL *tuszonka* Wiln, Ejsz, Kow;

**wypieczka** ‘wypieki’ (← *wypiekać*): *Nu bulki to bulki tak, bulki zawsze piekli to i drugie piekli, ale ona to różne wypieczki ona zawsze robiła* (DoJU40sz); ros./brus. *в’ыпечка*;

**zacierka** ‘potrawa z drobnych klusek gotowanych na wodzie albo mleku’, też zdr. **zaciereczka** (← *zacierać*): *A chodzili do szkoły postne zacierki jedli* (JaEK29sz); *Jak jaka cokoliek tam zacierka czy kasza tam zrobić tak niewielie* (ZaDrśHA21); por. brus./brus. gw. *заў’ірка*; SJPd, SGPKar, SWil *zacierka*, SMPP *zacierka/zacirka/zacyrka* LW, Ł;

**zakatka** ‘przetwór domowy, konserwa’ (← *zakatać* z ros. *закат’амь* ‘zakonserwować’): *A mama nawet styrylizowała zakatki, ot te litrowe butelki* (JaEK29sz); *Teraz to i zakatki robią, ja ich sama robiu zakatka i słoninka* (kOpXK27); por. ros. *зак’атка* ‘hermetyczne zamknięcie, np. słoika’;

**zalewajka** ‘zupa z ziemniakami na zakwasie’ (← *zalewać*): *Tatus lubił, żeby co dzień to inne, albo grochowka, albo tam, zalewajka jaka* (CzWD27);

**zawarka** ‘coś przyrządzonego (?)’ – znaczenie nie całkiem jasne (← *zawarzyć*): *A jak ona na wierzchu trocha nie dopiecze sie ona [jajecznicą], położyysz, jak kto lubie wiesz, ta nie wiem zawarka czy jak, jak ono sie podoba* (NuMG30); brus./ros. *зава’рка*;

– od przymiotników (lub rzeczowników), na przykład:

**cebulanka** ‘kawałki cebuli zalane słoną wodą (postna potrawa)’ (← *cebula-ny*) MM;

**kartoflanka** ‘zupa z kartofli’ (← *kartoflany*) MM; SJPd, SGPKar *kartoflanka* ‘wódka siwucha, otrzymana z kartofli’ z Litwy, ‘zupa z kartofli’;

**zmaślanka** ‘maślanka’ (← *maślany*) GajA; por. SWil *maślanka* ‘ciecz pozostająca po wybicciu śmietany na masło, składająca się z serwatki, pomieszanej z twarogiem i trochę masła’.

Pierwotnie *kartoflanka* została utworzona od przymiotnika *kartoflany* i według tego wzoru mamy *cebulanka* i *zmaślanka* (*maślanka/zmaślanka* ma związek z przymiotnikiem *maślany*, ale mogła zostać utworzona od rzeczownika *masło*; z kolei *cebulanka* związana z przymiotnikiem *\*cebulany*, którego nie zanotowano w badanych gwarach, może być tworzona za pomocą sufiksu *-anka* od podstawy rzeczownikowej *cebula*).

## 2.2. Formacje z sufiksem *-ik*

**dranik** ‘blin z utartych [dranych] ziemniaków’ (← *drany*, por. brus. драць ‘trzeć’): *I dranikow spiekie, i zupa zgotuje* (JaEK29sz); brus. др’аник;

**jusznik** ‘czernina, czarna polewka, zupa z krwi wieprzowej’ (← *juszny*): *Ja rozumiem to, j’uszniem to nazywali* (PelDrśBMk31), GajA, MM; SGPKarł *jusznik* ‘szara polewka z krwi kaczek, gęsi a prosiąt’, Kurz, SWil *jusznik* ‘zupa z krwi kaczki lub gęsi’, SPGL *jusznik* Niem, Wiln, Ejsz, Ign, Kow, SMPP *jusznik* ‘zupa z krwi zwierzęcej, czernina’ LW;

**tlucz’anik** ‘placek z gotowanych, tłuczonych ziemniaków’ (← *tluczony*): *A blin’y trze natarkować albo kac’oł z łuskaj zwarym kartofli, potym abiar’om takich tukaczykam tlucz’anikow* (MiZK21); brus./brus. gw. маўч’онікі;

**warzywnik** ‘potrawa z warzyw’ (← *warzywny*): *To nazywa się u nas warew, warzywnik i tam i ziemniaki i wszystkie warzywa tam kisili* (SoXK24); SJPD, SGPKarł w innym znaczeniu.

Tu też możemy zaliczyć wyraz *burdianik* tworzony od podstawy rzeczownikowej *burda* za pomocą sufiksu *-nik* (przymiotnika *\*burdiany* nie zanotowano): **burdianik** ‘rodzaj placka z nieokreślonego ciasta (wrzuca się wszystko, co się ma)’ (← por. brus./ros. бѣпд’а<sub>1</sub> ‘lura’) lub ‘rodzaj placka z zsiadłego mleka’ (← por. brus. gw. бѣпд’а<sub>2</sub> ‘zsiadłe mleko’): *Ot i ja teraz, gazu nie ma, a tak jak na płycie ja i pale, ja i burdianiki upieke* (JaEK29sz). Zapewne tworzony według analogii do wyrazu *dranik*.

## 2.3. Formacje z sufiksami *-ina/-yna*

**karkowina** ‘potrawa z mięsa’ (← *karkowy*) Wi; brus./ brus. gw. каркавіна ‘część tuszy przylegająca do karku’; SPGL *karkowina* ‘karkówka’; Niem, Wiln, SMPP *karkowina, korkowina* ‘karkówka – rodzaj wędliny, baleron’ BZ;

**kwaszénina** ‘galareta z nóżek wieprzowych’ (← *kwaszony*) MM; brus. gw. кв’ашан’іна; SWil *kwaszénina*, SGPKarł, Kurz, SPGL *kwaszénina, kwaszeninka* Wiln, Niem, Jez, Kow, SMPP *kwaszénina, kwaszanini* ‘galareta z nóżek’ LW;

**ślónina** ‘tłuszcz pod skórą, używany jako produkt spożywczy’ (← *ślóny*), też zdr. **ślóninka** z 11 wsi: *A ślónina ta już prosto solili, a potym wiesili tam* (PelDrśBMk31).



Osobno należy wydzielić **deminutywa** ze względu na ich miejsce w systemie słowotwórczym gwar. Dla polszczyzny brasławskiej charakterystyczne są zdrobnienia (spieszczenia), często – co warto podkreślić – zleksykalizowane. Są one tworzone od podstaw rodzimych i zapożyczonych za pomocą formantów **-ka**, **-ek**, **-ko** (l. mn. **-ki**), na przykład: *blinek/blinki* ‘placuszek’, *botwinka* (*botwina* ‘zupa z buraków’), *chlebek*, *czosneczek*, *fasolka*, *kaszka*, *kawka*, *krupka* ‘kaszka’, *maneczka* (← *manka* ‘kasza manna’, por. ros. pot. *манка*), *mleczko*, *pieczeńko*, *pierniczek*, *placeczek*, *praniczek* ‘pierniczek’, *racuszki*, *ziareczko*, *ziołki/zioleczki*, rzadziej **-ik/-yk**, na przykład *kotlecik*, *kompicik*, *pieprzyk* itp.

Przekonanie o obecności w tekstach przepisów kulinarnych dużej liczby form deminutywnych wynika nie tylko z dużej frekwencji tekstowej poszczególnych leksemów, ale także ze znacznego udziału takich formacji w strukturze leksyki w tym polu tematycznym [Witaszek-Samborska, 2005, s. 101]. W polszczyźnie brasławskiej w świetle zestawienia z wykorzystaniem elektronicznego korpusu tekstów sytuacja wygląda następująco (por. tabela 1)<sup>9</sup>.

TABELA 1. Frekwencja form podstawowych i deminutywnych w korpusie

Lp.	Para synonimów	Forma podstawowa (liczba wystąpień)	Forma deminutywna (liczba wystąpień)
1	<i>blin/bliny – blinek/blinki</i>	18	4
2	<i>braha – brażka</i>	7	3
3	<i>bułka – bułeczka</i>	81	25
4	<i>burak* – buraczek/buraczki</i>	50	14
5	<i>fasola – fasolka</i>	6	3
6	<i>galareta – galaretka**</i>	4	3
7	<i>herbata – herbatka</i>	17	11
8	<i>kasza – kaszka</i>	52	6
9	<i>kisiel – kisielek</i>	48	7
10	<i>kluski – kluseczka/kluseczki</i>	7	11
11	<i>klocki – kloceczki</i>	28	2
12	<i>kompot – kompotek/kompocik</i>	7	2
13	<i>kotlet – kotleciki/kotletki</i>	10	2
14	<i>kwas – kwasek</i>	7	2
15	<i>marchew – marchewka</i>	1	7
16	<i>pečak/pečak – pečaczek/pečaczek</i>	11	2
17	<i>pieczenie – pieczeńko</i>	11	3
18	<i>pieróg/pierogi – pierożek</i>	17	3
19	<i>placki – placeczki</i>	10	3
20	<i>połędwica – połędwiczka</i>	3	1

<sup>9</sup> Uwzględniam tylko te formy, które występują w elektronicznym korpusie w parze forma podstawowa – zdrobnienie.

Lp.	Para synonimów	Forma podstawowa (liczba wystąpień)	Forma deminutywna (liczba wystąpień)
21	<i>sałata – sałatka</i>	3	1
22	<i>ślonina – słoninka</i>	11	6
23	<i>śmietana – śmietanka</i>	25	2
24	<i>sok – soczek</i>	20	4
25	<i>suchar – sucharki/suchareczki</i>	2	5
<b>Ogółem: liczbowo</b>		<b>456</b>	<b>132</b>
<b>Ogółem: procentowo</b>		<b>78%</b>	<b>22%</b>

\* Wyraz oznacza zarówno warzywo, jak i potrawę.

\*\* Obydwie nazwy dotyczą potrawy z mięsa/nózek i używane są zamiennie; brak przyjętego zróżnicowania znaczeniowego, że *galareta* jest z mięsa, a *galaretką* z owoców.

Odnotowano tu 22% form deminutywnych (najczęściej z formantami **-ka** oraz **-ek**). W innych grupach tematycznych (np. dotyczących rodziny czy pracy na roli) udział form zdrobniałych może być inny.

### 3. CZASOWNIKI NAZYWAJĄCE PROCESY ZWIĄZANE Z PRZYGOTOWYWANIEM JEDZENIA

Wśród nazw kulinariów wynotowałam czasowniki wskazujące na czynności związane z procesem i sposobem przygotowywania jedzenia. W nawiasach ostrych zaznaczam najczęstsze kolokacje występujące w korpusie tekstów z danym czasownikiem. Znalazły się tu między innymi pary wyrazów rodzimych i zapożyczonych. Wyodrębniam trzy grupy czasowników – wskazujące na:

- przygotowywanie składników potraw:

**cedzić** ‘przepuszczać płyn przez sito w celu oczyszczenia go lub oddzielenia części’ <kwas>: **przecedzić** <brusznicy, jabłki, kaszkę, kisiel, twaróg>, **scedzić** <buraczki>;

**cirkać** ‘ugniatać, cedzić’ <jagody wałeczkiem>; brus. *цыркакць* ‘lać się małym strumieniem’; SWil *cyrkać, cerkać* ‘poniewiele dawać, cedzić po trosze’, SGPKarł *cyrkać* ‘nalać trochę, lać kroplami’, m.in. z Litwy;

**ciskać** ‘ściskać, gnieść’ <łuski, czasnok>: **pociskać** <żurawiny>, **razciskać** <jagodków>, ściskać <kości>, **wyciskać** <jagody, olej, sok>, **zaciskać** <mięso>;

**farszerować/farszyrować** ‘farserować’ <kury, szynkę, szpik>, ros. *фаршировать*, brus. *фаршыраваць*;

**kręcić** ‘związać, skręcać’ <rulety>: **obkręcić** <śloninę>, **pokręcić** <kosteczkę farszem>, **przekręcać** <grzyby, śmietaną na masło>, **skręcać** <kiełbasę z kiszek>, **zakręcić** <rulilet>;



**kroić/krajać** ‘ciąć na sztuki lub części’ <borowiczki, jajko, kluski, mięso>: **obkrajac** <żeberki>, **odkrajac** <wędzonkę>, **pokroić/pokrajac** <aluw<sup>as</sup>, klocki, króliki, mięso, pierożki, polędwiczkę, tort>, **przekroić** <mięso>, **ukroić** <mięso>, **wykrajac** <szynki>, **zakroić** <słoninę, świnię, ciałuszku>;

**mleć** ‘przerabiać zboże na mąkę, kaszę; rozcierać’ <mąkę, korzenie (na chleb), owies, pszenicę, ziarka>, **mielić: zmleć** <mąkę, owies, ziarno>, **zmielić** <len, ziarka, mąkę>, **przemielić** <mak>, brus. мал<sup>оу</sup>, ros. мол<sup>о</sup>м;

**miesić/mieszac** ‘mieszać, ugniatając; rozczyniać’ <ciasto, chleb, krupy>: **pomiesić/pomieszac**, **podmiesić** <ciasto mąką, krochmałem>, **przemiesić, rozmiesić/rozmieszac, wymiesić/wymieszac, zamiesić/zamieszac**;

**moczyć** ‘trzymać w płynie w celu zmiękczenia, nasycenia wodą’ <len, konopie>: **namoczyć** <grzyby, kory>, **wymoczyć** <len>;

**naczyniac** ‘nadziewać’ <bułeczki, ciasto, pirożki>, brus. начыняць, ros. начин<sup>я</sup>ть;

**obierać** ‘zdejmując lub obrywając, oczyścić coś z czegoś’, ‘usunąć z czegoś łupiny, skórę lub skorupę’ <kości z mięsa>: **obebrać** ‘obrać’ <buraki>, **obobrać** <jajka>, brus. абабр<sup>ау</sup>, ros. обобр<sup>а</sup>ть; SMPP *obebrać/ubebrać* LW, LK, BZ;

**przyprawić** ‘dodać przyprawę’ <groch olejem>, **zapravić** <krupki>, ros. запр<sup>а</sup>вить;

**skrobać** ‘zdrapywać, zdzierać wierzchnią warstwę czegoś’ <kartofli, buraki>: **naskrobać** <kory dębowej>, **poskrobać** <kartofli>, **wyskrobać/wyskrobywać** <flaki, beczku od zakwaski, prosiaka>;

**sztykować** ‘szatkować’: **zsztykować** <kapustę>, brus. gw. шатк<sup>у</sup>в<sup>ау</sup>, шыт<sup>к</sup>ав<sup>ау</sup>,

**tarkować** ‘trzeć, rozcierać na tarce’ <bliny z kartofli, jabki>: **natarkować** <na bliny>, **potarkować** <kartofli na tarkach>, **utarkować** <morchewki>, brus. gw. тарк<sup>а</sup>в<sup>ау</sup>; SJPD *tarkować* reg. wsch., SWil *tarkować* ‘rozdzierać na tarce żelaznej’;

**trzeć: obetrzeć** <jabłki>, **przetrzeć** <żurawiny przez druszlak>, **zetrzeć** <ziemniaki>;

**wałkować** ‘rozplaszczac za pomocą wałka’: **powalkować** <pierożki>, **rozwałkować**;

- sposób przygotowywania jedzenia:

**dusić** ‘gotować coś na wolnym ogniu pod przykryciem, w niewielkiej ilości wody albo w tłuszczu’ <kartoflę, kapustę, rybę, zrazy>;

**gotować: nagotować** <bobu, bruśniki, czaju, grzybków, kartofli, kisiel, zupy>,

**pogotować** <borowiczki, pęszaczek, ryż, żurawiny>, **przygotować** <jajka, jedzenie, rybę>, **ugotować** <kartofli, kaszę, kisiel>, **obgotować** <grzyby, mięso>,

**odgotować** <grzyby, rys>, **zgotować** <kawę, wodę, wrzątek>, **zgotować** <bób, czaj, galaretkę, kiełbasę, mięsa, winiegrę>;

**grzać** ‘czynić coś ciepłym’ <kartofle>: **nagrzeć** <wody>, **odogrzeć** <mleko>, **pogrzeć** <kartofle>, **podgrzeć/podegrzewać** <kotlety, mleko>, **zagrzeć** <wodę>, **zegrzeć** <mleko kwaśne>, **odegrzać** <ser>, **wogrzewać** <wodę>; **kwasić** ‘konserwować warzywa, owoce i inne surowce roślinne’ <batwinie, buraki, kapustę, kisiel, krupy, ogórki>: **dokwasić**, **przekwasić**, **skwasić** <mleka>, **ukwasić**, **wykwasić**, **zakwasić** <botwinę, kapustę, kaszkę, mąkę żytną, raugenię>;

**marynować** ‘konserwować w occie z dodatkiem przypraw’ <grzyby/grzybki, karpów, rybę>;

**parzyć** ‘poddawać coś działaniu pary lub wrzątku’ <kapustę, parsiuka, trawę>: **poparzyć** <otręby>, **sparzyć** <mąki, mleko>, **zaparzyć** <chłopja ‘płatki’, mąkę żytną, pszenicę>;

**salitrować** ‘zaprawiać saletrą w celu zakonserwowania’ <mięso>, por. brus. gw. *салитраваць* ‘użyźniać ziemię saletrą’, brus. *салетраваць*; SJPD *sale-trować*;

**smażyć** ‘przygotowywać produkt przez poddanie go działaniu mocno rozgrzanego tłuszczu’ <grzyby, kielbaskę, kluseczki, kotlety, mięso, rybę, pierożek>: **posmażyć** <rybę, grzyby>, **pod smażyć** <rybę>, **usmażyć** <jajka, kartofle>, **wysmażyć** <pierożek>, **zasmażyć** <cokolwiek sadłem, śmietaną>;

**solić** ‘przyprawiać solą’, ‘nacierać, przesypywać solą lub zalewać roztworem soli produkty w celu ich zakonserwowania’ <grzyby, kapustę, kielbaskę, mięso, ogórki, słoninę, szczupak, ziemniaki>: **nasolić** <ogórków>, **posolić** <kapustę, mięso, ogórki, wodę, ziemniaki>, **podsolić** <tłuszcz>, **przesolić** <słoniną>, **wysolić** <słoninę>;

**tuszyć** ‘dusić’ <grzyby, fasoli, kartofelkę, kielbasę, kiszki, mięso>: **natuszyć** <kapuściane liście>, **potuszyć** <mięso>, **utuszyć** <kaszę, raugenię>, brus. *тушыць*, ros. *тушить*;

**warzyć** ‘gotować’ <raugienia>, **waryć/warić** <bób, buraki>: **obwarić** <kartofle>, **swarić** <trzcinę>, **zwaryć** <kartofli, jeść>, **zawarzyć** <czaj>, brus. *варыць*, ros. *варить*;

**wędzić** ‘poddawać mięso działaniu dymu z palącego się drewna w celu ich odwodnienia oraz nadania smaku i trwałości’ <mięso, kumpiak>;

**żaryć** ‘smażyć’: **podżaryć** <kielbaskę, bliny, bób>;

- procesy zachodzące podczas przygotowywania potraw, na przykład:

**brażyć się** ‘fermentować się’ <o mące> ← *braha* ‘kwas z mąki’;

**brodzić** ‘ulegać fermentacji’ <o mące w beczce>, brus. *брадзіць*, ros. *бродить*;

**kisnąć** ‘być kiszonym’ <o burakach, chlebie>: **zakisnąć/zakisnąć** <o burakach, o mące żytniej>, **przykisać** ‘skwaśnieć’ <o kaszy>, brus. *пракисаць*,

ros. *npokuc|amb* z adaptacją formantu brus./ros. *pro-* w pol. *przy-*; SWil *przykisnąć* ‘nieco zakisnąć’;

*kwasić się* ‘ulegać procesowi kwaszenia’ <o cieście>: *ukwasić się* <o mące>, *zakwaszać się* <w dzieży>;

*odstojąć się* ‘ustać się’ <o śmietanie>;

*parzyć się* ‘być parzonym’ <o kapuście>: *zaparzać się* <o maku>;

*ugniatać się* ‘gniotać, nadawać czemuś jakiś kształt’ <o cieście>;

*ustudzać się* ‘ochładzać się’ <o pszenicy>;

*utuszyć się* ‘udusić się’ <o raugienii>.

Uwagę zwracają tu formy z obocznymi prefiksami, używane często przez informatorów na przemian w tym samym znaczeniu, por. <len> *omłócić* kMi i *obmłócić* kRy, Gim, <mięso, słoninę> *okręcić* Ja, Ma i *obkręcić* Ja, <ciasto> *rozwałkować* Ja i *powałkować* wschBr, <kawę, kutię> *posłodzić* Gir i *zasłodzić* Gwr, Ju, kWi. Wariantywność derywatów możemy obserwować w jednym idiolektcie, na przykład: *usmażyć* <jajka>, *zasmażyć* <coś sadłem>, *wysmażyć* <pierozek> (JaEK29sz); *pogotować* <pęszaczek, żurawiny>, *ugotować* <kartofli>, *zgotować* <buraki>, *przygotować* <jajka>, *zagotować* <>wodę> (ArDaWB29). Poszczególne prefiksy mogą wykazywać większą frekwencję na tle innych, na przykład: *posypać* <cukierek, jagódki, cukrem, makiem, solą> z 10 wsi i *nasypać* <cukru, jabłek, kartofelki, krupy, owsa, pszenicy> z 9 wsi obok *wsypać* <cukru, borowiczki, ziareczki> ArDa, Bi, Ja, *usypać* <mąki, soli> Gal, ZaDrś, *dosypać* <krochmalu, mąki> Bi, kGir, *ponasypać* <kartofli> SzDo.

#### 4. WYSTĘPOWANIE PAR SYNONIMICZNYCH WŚRÓD RZECZOWNIKÓW I CZASOWNIKÓW

Szczególną uwagę poświęcono współwystępowaniu wyrazów rodzimych i obcych w parach i szeregach synonimicznych. Zapożyczenie prowadzi do pojawiania się synonimów i dubletów słowotwórczych, których poszczególne formanty w procesie rozwoju systemu leksykalnego stopniowo są wypierane; może też następować ich specjalizacja.

Na wariantywność jednostek językowych w polszczyźnie kresowej na poziomie fonetycznym, morfologicznym i leksykalnym zwróciła uwagę Natalia Ananiewa [Ананьева, 1990, s. 185–204]. O frekwencji leksemów w tekstach pisał Janusz Rieger [2004; 2012; 2014]. Regionalne zróżnicowanie leksyki kulinarnej zostało zasygnalizowane przez Barbarę Falińską [1991, s. 79–88]. Ostatnio ukazały się artykuły Natalii Ananiewiej o nazwach potraw w polskich gwarach na Litwie, Białorusi i Syberii oraz Oksany Zakhutskiej o słownictwie kulinarnym w języku wsi Dorohań na Żytomierszczyźnie na tle gwar polskich na Ukrainie [Ananiewa, 2017; Zakhutskaja, 2018].

Pokazanie funkcjonowania wyrazów zapożyczonych i rodzimych występujących obocznie pozwala zrozumieć zasady i konteksty użycia tego czy innego wyrazu. I tak na przykład w polszczyźnie brańskie znalazłam kilka leksemów na oznaczenie ogólnego pojęcia „pożywienie”, a mianowicie rodzime ogp. **jezdzenie** (51 użyć)/**jadło** (1), **potrawa** (32), **danie** (3), **posilek** (2), **pokarm** (6) obok zapożyczonego ros. **bludo**<sup>10</sup> (1), brus./pol. arch. **strawa** (4), ale widoczna jest przewaga wyrazów rodzimych. Oto kilka przykładów par synonimów, które pojawiły się w kręgach tematycznych: potrawy płynne, potrawy ze zboża, z mąki, z mięsa, ryby, napoje i inne:

- **zupa** (19 użyć) z 9 wsi Br – **sup** (7 użyć) z 4 wsi; rus./brus. gw. *cyn*, ros. *cyn* – pojedyncze użycie zapożyczenia w wypowiedziach informatorów urodzonych w zachodniej części rejonu, przeważnie w latach 1924–1927, może być spowodowane przez oddziaływanie szkoły, języka domowego lub przez kontakt z osobami mówiącymi w innym języku, na przykład: *Wot czy mięsa smażone czy kotlieta i wot c'lo by co bedziesz jeść potem, na te czy sup jaki* (kGajCM27); *Iz grzybow, i tego i z kabaczkow takie supy i kapuste... nu supy, wo to cały tydzień* (OsAK29); *Tam nakupujesz za tysionc kosteczki i nagotujesz supa* (GrcZP24);
- **szczaw** (2) Gr, kWi – **szczawel** (4) Gjl, Os, Wo; brus. *шчав'еў*, brus. gw. *шчав'еў*, *шчав'я*, ros. *щавель*, na przykład: *Szczawli na wiosna, co gotowałam w szczawlach, jak jes ... miensa kawaleczek to włożysz* (WoAM13); *Różne takie, i szczawli, nu supy, wo to cały tydzień* (OsAK29); *Jedli, jeszcze szczawelu jeszcze nie było, łopuchszwa też szła, o w taką poru* (GjlML40);
- **kasza** i **kaszka** (58) z 24 wsi – **krupy**/rzad. **krupa** i **krupka** (22) z 16 wsi; ros. *круп'а*, brus. *к'р'упы* – z przewagą form rodzimych, por. *No kasza no przeważnie z jenczmienych, mana pokupowali w sklepach, kto ma miód to miodem, kto cukram słodzili* (kMiMD25); *Przede wszystkim perlówce były... teraz to gotują i z ryżu, różne kasze* (CzWD27);
- **perlowa kasza** (3) Cz – **perlówka** (2) Ba, Gir / **perlówka** (1) Cz wystąpiły także w jednym idiolektie z przewagą wyrazów rodzimych (3–1), zapewne z adaptacją fonetyczną wyrazu rosyjskiego *перловка*, na przykład: *Kasze no taka perlówka... Przede wszystkim perlówce były* (CzWD27). Może to być wynikiem uniwerbizacji w polszczyźnie;
- **ryż** (13) z 8 wsi – **rys** i **ris** (12) z 10 wsi; brus. *рыс*, ros. *рис* – konkurencja form jest zapewne związana z określeniem produktu, który kupowano w sklepie. Tu *ryż* i *rys/ris* występują także w jednej wsi: *A jak mama to przeważnie wszystko był wsio, jej ryż* (GirJFk55); *Z monki, rzucajo takie, krugleńkami pieczy sie, z słodziona woda, późni już rys* (GirWM30);

<sup>10</sup> Zob. *bludo* ‘danie’: *Teraz już dwanaście blud tam raznych* [na wigilię] (kOpAB30k); ros. *блюдо*.

- **pećcak i pećcaczek** (6) z 4 wsi – **peśsak i peścaczek** (9) z 7 wsi; brus. gw. *пан-ц'ак, пэнц'ак*. SGPL *peśsak* Wiln, Ign, SGPKarł *pećcak* i *peśsak*, SMPP *pećcak* BZ i *peśsak*, *paśsak*, *pansak* LW, na przykład: *A kiedyś nu co, robili pećcak, słodzony* (kOpXK27); *Pensak taki, tłukli tam w stupie takiej, potem on słotki był* (kOpSS31); *Zgotujim ten pensak na sucho tak i wtenczas czy makiem posypujim czy cukrem* (DrśSW20);
- **kluski i kluseczki** (18) z 8 wsi – **klocki i kloceczki** (30) z 14 wsi; brus./brus. gw., ros. *клѣцки* – z przewagą wyrazów zapożyczonych. W wypowiedziach informatorów *klocki* określano jako ‘gotowane kluski z różnego rodzaju ciasta’, ‘pieczone małe kopytka drożdżowe (tradycyjna potrawa wigilijna)’, por. *słodka woda z klockami tymi jedli* (DwBZ29); *Jak na wigilia, prawda, jakieś klocki robimy* (GrcZP24); *Aj klocki takie posne, wszystko robiło sie* (kDbXM26); *Piekli tam klocki jakie, takie pszene, klocki pszenne takie piekli* (kWiJS26). Raz w zn. ‘gotowane kotleciki rybne’: *Klocki rybnyja robili* (SzDoHP25); SGPL *klocka, kloceczka* Wiln, Niem, Ign, Jez SMPP *klocka, klucki* LW, Ł, BW;
- **placki i placeczki** (13) ArDa, Cz, Ju, kWi, Os, So, Stn – **bliny i blinki** (24) Ba, Cz, Ik, Ja, kWi, Ma, Mi, Os, SzDo; brus. *бліны*, ros. *блины* – przeważają nazwy zapożyczone. Tradycyjnym jedzeniem na Białorusi są bliny z mąki żytniej, jęczmiennej, pszennej, które jedzono zwykle z masłem lub serem białym czy konfiturami. Natomiast na Brasławszczyźnie bliny to dla ludności polskiej nie tylko naleśniki, ale także placki ziemniaczane, por. *Takie kamienie byli dwa kreńcisz ziarno, sypiesz i miedlisz, na chlieb na bliny* (GaXK15); *Co dawniej gotowali pamiętam, że robili takie bliny z kartofli* (IkWX27); *To bliny jakie spieko nu tak jedli z kartofli i z monki* (kWiJS26). Tu *placki* i *bliny* nie mogą być traktowane jako synonimy ze względu na możliwe różnice w potrawach i surowcach, z których są zrobione.

Na Brasławszczyźnie przygotowywano różnego rodzaju wypieki, w tym ciasta, o czym wspominają informatorzy, na przykład: **babki wielkanocne**: *A dawniej to piekli my babki wielkanocne* (DrśJM25sz); **ciastka**: *wtedy były jeszcze ciastka różne i te konfitury* (JaEK29sz); **chrusty**: *o nu i chrusty piekla i pierogi piekla* (kWiJSz19); **korże** ‘suchy placek’; **obarzanki**: *Tam jakieś cukierki byli na rynku, obarzanki byli* (SoXK24); **pieczenie/pieczeńka** (14) z 7 wsi (brus. *пячэнне*, ros. *печенье*): *Dużo napiekie, a tedy jem długo, no ji razne suchareczki tam, pieczenka* (GrES32); *Nu jakie tam czy truskawki tam jakie, i pieczenie, i chrusty* (StAP39); **pierniki** i **praniki**: *Nu praniki tam wo, nu takie akorki słodkie, i cukierki tam* (GalKC32):

- **piernik** (2) Ba, So – **pranik** (1) Gal; ros. *пр'яник*;
- **kanapka** (3) Gaw, Ja, Ma – **buterbr'odik** (1) Stn; ros. *бутерб'одик*, na przykład: *Takich ogóreczek zrobisz i, z kanapke take* (MaMB37); *Buterbr'odików*

*narobili, tak pieńknie, nie masz pojęcia, tam i cukierek jakich i tych i piaczeńków* (StnKG22).

Polacy na Brasławszczyźnie często przyrządzali różne wyroby mięsne na specjalne okazje, por. *A teraz był pogrzeb taki, obszczem i rulety robim, i kielbaski* (ArDaWB29); *Nu wszystko, i kury i farszyrujo, i rulety krenco, i katlety, i adbiwnyje, i zrazy* (StAP29); *Raniej był pogrzeb tak, kapusta, agórki, chlieb i kartofflia, a teraz i adbiwnyja, i zrazy, i gołombki* (kRyTM36):

- *kielbasa*<sup>11</sup> i *kielbaska* (53) z 19 wsi – *kołbasa/kalbasa* i *kołbaska/kalbaska* (10) z 6 wsi; brus. *каўбас<sup>1</sup>а*, ros. *колбас<sup>1</sup>а* – ze znaczną przewagą nazwy rodzimej;
- *szynka* (12) Cz, Gr, Ja, Og, PelDrś – *kumpiak* (7) GajA, Ba, Drś, kOp, Nu, PelDrś; brus. gw. *кумп<sup>1</sup>як*, lit. *kumpis*; Kurz, SPGL *kumpiak, kumpiaczek* ‘wędzona szynka’ Niem, Wiln, Ejsz, Ign, Jez, SMPP *kumpiak, kumpiaczek* LW, LK;
- *tluszcz* (13) z 9 wsi – *żyр* (4) Bo, Gr, Mi; brus. gw. *жыр*, ros. *жир*; też przymiotniki *tlusty* i *tluścienki* (4) Ba, Drś, Ja – *żyрны* (3) Nu; brus. gw. *ж<sup>1</sup>ырны<sup>1</sup>*, ros. *жирный*.

Polacy spożywali dużo ryb smażonych, pieczonych, faszerowanych czy marynowanych, różnych rodzajów, przede wszystkim karpie, szczupaki, liny. Ryba to nieodłączny atrybut stołu świątecznego, por. *Tam z ryby robili tak wszystko tak* (DoJU40sz); *To już obowiązkowie ryba, smażone ryba tam o te, jaka marynowana tam* (DwBZ29):

- *śledź* i *śledzik* (31) z 18 wsi – *sielodka* (2); ros. *сел<sup>1</sup>ёдка* – ze znaczną przewagą nazw rodzimych;
- *szczupak* (11) Ba, Dw, Gaw – *szczuka* (1) Pu; ros. *щ<sup>1</sup>ука*, brus. *шчуп<sup>1</sup>ак* – przewaga użycia wyrazu rodzimego może być spowodowana podtrzymywaniem go przez język białoruski.

Ludność polska na Brasławszczyźnie gotowała ziemniaki, groch, bób, kapustę, brukiew. Od drugiej połowy XIX ziemniaki stały się nie tylko elementem kultury ogrodniczej, ale i głównym obiektem handlowym w gospodarstwach ziemskich, a pod koniec stulecia kartofle uznawano za „drugi chleb” wśród ludności chłopskiej [Гурко, 2012, s. 71]:

- *buraczki* (6) Ba, Cz, kMi, kW<sup>1</sup>i, On, Os – *winięret* (4) Ba, kMi; brus. *вінегр<sup>1</sup>эт*, ros. *винегр<sup>1</sup>ет* ‘sałatka jarzynowa z buraków, ziemniaków, marchwi, cebuli, ogórków kiszonych’, na przykład: *Nu mama jeszcze buraki kwasila, a potym jak trzeba tak na winegr<sup>1</sup>et tak zgotuji duzo tych burakow... do buraczków, do winegretu zgotuja* (BaHC35); *Jak, no co jedli? No kapusta, buraczki waryli, winigr<sup>1</sup>ed gotowali* (kMiMD27);

<sup>11</sup> Łącznie z wariantami fonetycznymi *kiłbasa, kelbasa* obok form z akaniem *kalbasa*.



- **kartofla** lp. i zbior. **kartofle** (187) z 68 wsi, **kartofelka** (5) Gaw, Hu, Os, **ziemniaki** (20) – **kartopla** (5) Ja, Nu, Os, **bulba** Gaw (2), **bulbiny** (2) Stn, **kartoszka** (2) Drś, kGaj, **kartofliny** (1) Stn; brus. *бультба, карт'опля*, brus. gw. *бультба, бультбина*, ros. *картошка*; SWil *bulba* (w niektórych okolicach Litwy);
- **marchew/marchewka** (8) Drś, Ja, kWi, Ma, Nu, Op, So – **morkwa** i **markowka** (2) Ik, SzDo; brus. *морква*, ros. *морковь*;
- **żurawiny** (25) z 12 wsi – **klukwa** (2) z 1 wsi Ko; ros. *клюква* – w materiale przeważają nazwy polskie, natomiast nazwa zapożyczona pojawiła się tylko w jednym idiolekcie w celu pokazania zachodzących zmian w języku, które często odzwierciedlają się w świadomości językowej użytkowników w formule „tak mówiono dawniej, a teraz inaczej”, por. *żurawiny kliukwa teraz kliukwa nazywa się, było tak zbierali wesolo chodzili* (KoEG24).

Należą tu też inne kulinaria, por.:

- **herbata/herbatka** (17) z 9 wsi, **harbata/harbatka** (11) z 8 wsi – **czaj** i **czajoczok** (15) z 11 wsi; też połączenie **czajna łożka** ‘łyżeczka do herbaty’ (2); ros. *чай*, brus. *чай* i *заб'ама*; zarówno *herbata*, jak i *harbata* (wraz z formą deminutywną) występują naprzemiennie u informatorów CeLS27, IkWX27, kWiZW30, NuAL28; para synonimów *herbata/herbatka* (9) – **czaj** (1) pojawiła się w idiolekcie kWiZW30 z przewagą formy rodzimej;
- **konfitury** (8), **powidło** (1) z 6 wsi – **warenie** i **wareńka** (3) z 2 wsi; brus. *вар'энне*, ros. *варенье*, na przykład: *Mama bardzo lubiła młodzieź i zawsze dla młodzieży szykowała i konfitury specjalnie gotowała* (JaEK29sz); *Śliwy warenaja przynieś. Wo, wareńka to nie, aj co chcecie to i jeść* (NuAL28);
- **olej** (30) z 18 wsi – **posne/postne masło** (12) z 7 wsi, **rastitielnoje masło** (1), **alej** (1); ros. *н'остное м'асло, раст'ительное*, brus./brus.gw. *алеї* – przeważa nazwa rodzima, ale coraz częściej wchodzi nazwy zapożyczone, zwłaszcza ze względu na nasilający się wpływ języka rosyjskiego; zapożyczenia często konkurują z leksemami rodzimymi u poszczególnych informatorów, por. ArDaWB29 (5–2): *A oli'ej jachali tam, w Mi'eciukach był człowiek, który robił; dwie stołowych łożki rast'itielnaho masła*; JuAL20 (3–1): *A była len, lniane, same takie, z tego olej robili rańsze na post. Cybulki tam ukrążesz do tego albo śmietane, albo tego posnego masła, żeby było smacznie*; GimWK31 (1–1): *To olej a to my nie robili, a gdzie mężczyźni byli tam swoje przyspablenie była; z siemieni posne masło przedawali*;
- **ser** (12) z 10 wsi – **syr** (14) z 8 wsi; brus./ros. *сыр*; tu też połączenie **galanski syr** ‘ser żółty’ (1) Ba z ros. *голландский сыр* ‘ser żółty’;
- **twaróg/twarog** (14) z 8 wsi – **tworog/tworożek** (5) z 4 wsi; brus. *тварог*, ros. *творог, творожок*, na przykład: *A ser ot eto grzeje tworozek a potym ścieknie, a tedy do takego syrnikia takie... o i tedy na na denki i kamieniem*



*pociśnie sie i syr wychodzi* (kWiJSz19); *A mleko, to tylko tworog precedzali na druszlaku* (SzDoHP25).

Mimo dużej liczby zapożyczeń (około 70 wyrazów, 300 wystąpień) w polszczyźnie brasławskiej przedstawionej w rejestrze słownika w całym korpusie tekstowym przeważają liczbowo formy rodzime (około 60 wyrazów, 930 wystąpień).

Przedstawiam teraz pary synonimiczne w zakresie czasowników:

- **dodawać** (2), **dokładać** (6) z 8 wsi – **dobawiać** i **dobawliać**, **dobawywać** (10) z 6 wsi; brus. *дабайляць/дабавіць*, ros. *добавлять/добавить* – przewaga form zapożyczonych, na przykład: *A do kaszy te dodawaliście izium* (DoJU40sz); *A potam z żółtkiem chłodnym rozbawiali i dokładali cukier* (kOpXK27); *Jajki tam, śmietana tam, masła dobawywali* (DwBZ29);
- **dusić** (4) Cz, Ja, wschBr – **tuszyć** i **natuszyć**, **potuszyć**, **utuszyć** (14) z 11 wsi; brus. *мыўць*, ros. *мыть* – z widoczną przewagą form zapożyczonych, por. *I kartofle dusiliśmy i kapuste* (CzWD27); *To dawniej dusili, to takie zrazy* (JaEK29sz); *Tuszyć ja liubia, mienso połóżysz kawalak, potuszysz* (BaHC35); *No kapuściane liści i kociołok natuszony dwa narobiła* (ŻyBr);
- **gotować/gotować** i **nagotować**, **pogotować**, **przygotować**, **ugotować**, **obgotować**, **odgotować**, **zgotować**, **zagotować** (240) z 65 wsi u 84 inf. – **warzyć/waryć** i **obwarić**, **swaryć**, **zwaryć**, **zawarzyć** (10) z 7 wsi; brus. *варыць*, ros. *варить*.

Rodzime wyrazy występują w mowie mieszkańców wszystkich miejscowości i zdecydowanie przeważają liczbowo nad sporadycznymi zapożyczeniami, ale w językach białoruskim (w gwarach białoruskich) oraz rosyjskim funkcjonują też wspólne z polszczyzną wyrazy oznaczające przyrządzenie jedzenia, por. pol. *gotować*, brus./brus. gw. *заварыць*, ros. *заварить*. Uzasadnione jest więc porównanie odpowiednich derywatów czasownika *gotować*, por.:

- **obgotować** (3) z 3 wsi – **obwarić** (1) z 1 wsi: *Obkrajala prawie do goła i troszke zostawiała mięsa i później troszku obgotuje tylko do wrzontku* (JaEK29sz); *Wo kartofle obwarila dzisiaj zrobiona* (NuCS30); **zgotować** (38) z 20 wsi – **zwaryć** (2) z 2 wsi: *Zgotujim ten pensak na sucho tak, i wtenczas czy makiem, posypujim czy cukrem* (DrśSW20); *Na blin'y trze natarkować albo kacioł z luskaj zwarym kartofli* (MiZK21); **zagotować** (9) z 6 wsi – **zawarzyć** (1) z 1 wsi: *I wot, kiedy garło zaboli, abo tam kaszel jaki wszysko tedy war zagotujisz* (JuAL20); *Pij czaj gorący, nie zamarzaś. I tak ja nie zawarzyła* (GrcZP24);
- **nadziać** (1) Ma – **naczynić** (3) Dw, Ja, wschBr; brus. *начыніць*, ros. *начинить*, na przykład: *Mama też sie oznaczala i te różne buleczi naczyniała tym* (JaEK29sz); *Jak mam sił tego, grzyby odgotuji grzyby, przekrence, porombie nu i naczyniała pirożki nu* (wschBrMW15);

- **smażyć** i **posmażyć**, **pod smażyć**, **usmażyć**, **wysmażyć**, **zasmażyć** (43) z 24 wsi – **podżaryć** (2) Mi, SzDo; brus. gw. *жарыць*, ros. *жарить*; wyraz rodzimy i jego derywaty pojawiły się u 23 informatorów, na przykład: *Smażym i lubiłam bardzo smażona, ja pod smaże a późni* (wschBrMW15); *Możno bób było padżaryć* (SzDoHP25); *Na przykład i gość przyjedzie, trzeba podżaryć kielbasku* (MiZK21);
- **trzeć** i **przetrzeć**, **zetrzeć** (12) z 8 wsi – reg. wsch. **tarkować** i **natarkować**, **potarkować**, **utarkować** (8) z 6 wsi – **darć** (2) kWi, na przykład: *Posuszyć ci krupy, czszeba beńdzie, no darć dzieciom, kasza będzie* (kWiZW30); *Aj nu przetrzeć przez druszlak, i ten, rzuć do woda* (kDrśMR22sz); *Kapusta i trocha morkwy, morchewki utarkować* (SzDoHP25); *Potym galanski syr potarkujisz* (BaHC35);
- **walkować** i **rozwalkować**, **powalkować** (4) Ba, Ja, wschBr – **kaczać** i **rozkaczać** (5) Dw, Ju, kWi, Ma, Os; brus. *кач|аць*, ros. *качать*, na przykład: *Nu i później rozwalkuje sie [ciasto], bo mama takie robiła kronżki, lożyła mięso pośrodku, a później zaciskała* (JaEK29sz); *A takie klocki oni rozkaczane z ciasta i pokrojone taki* (DwBZ29); *Razkaczami takie wo jak na palec blin i pokrojisz nożem* (JuAL20);
- **wędzony** (5) <boczek, mięso, ryba> Be, Dz, Ja, St, też **wędzonka** (2) Ja, **wędzić** (4) <mięso, kumpiak> Be, Nu – **kopczoney/kapczoney** <kielbaska, rybka, śledź, wędlina, wędzonka> (4) ArDa, Bo, Ja, Nu; ros. *кон|ч|ё|нь|ий*, na przykład: *Wędzone jest mienso tam, kroji sie tam na Wiel'kanoc* (DzJB27); *Sledź była mocno smaczna przywieziona z tego, z Dwinska, kapczone te takie* (ArDaWB29); *To kołbaski, to rybka taka była kapczona* (BoJX25sz).

## 5. PODSUMOWANIE

Tradycje kulinarne, stanowiące element kultury narodowej, są szczególnie trwałe. Pamięć o potrawach świątecznych i sposobie ich przygotowywania przekazywano z pokolenia na pokolenie. W artykule przedstawiłam próbę analizy językowo-kulturowej słownictwa i słowotwórstwa dotyczącego kulinariów w języku polskim używanym na Brasławszczyźnie, a więc terenie, na którym współżyje wiele narodowości oraz przenika się wiele kultur, religii i języków. Polacy na Brasławszczyźnie przyrządzają zarówno potrawy białoruskie: *bliny*<sup>12</sup>, *botwinę*, *kwaszanię*, *pomaczkę*,

<sup>12</sup> *Bliny* w zn. 'naleśniki' przygotowuje się także w tradycyjnej kuchni rosyjskiej.

*soloduchę*, tłuczaniki, *zrazy*, litewskie<sup>13</sup>: *kumpiak*, *śliziki*<sup>14</sup>, *raugienię*<sup>15</sup> (przeważnie w zachodniej, przygranicznej części obszaru) czy rosyjskie: *sielodka*, *pielmieni*, jak i tradycyjne potrawy polskie: *kluski*, *zacierkę*, *pierogi*, *pęczak*, *kisiel*. Często są one takie same, różnią się tylko nazwą, na przykład jada się *szczaw* i *szczawel*, *kluski* i *klocki*, *pęczak* i *pęszak*, pije się *herbatę* i *czaj*. Warto przy tym zwrócić uwagę, że niektóre potrawy są charakterystyczne dla kilku kultur narodowych, a ich nazwy mają wspólne, ogólnosłowiańskie korzenie. Przykładem mogą być *zacierka* i *kisiel* – gotowane w tradycji kulinarnej zarówno przez Polaków, jak i przez Białorusinów<sup>16</sup>, czy *pierogi* – będące specjalnością kuchni polskiej i rosyjskiej<sup>17</sup>.

Kultura żywienia u Białorusinów i Polaków jest często podobna ze względu na wspólne geograficzno-społeczne warunki życia oraz działalność gospodarczą ludności wiejskiej, jak również bliskie kontakty kulturowe.

Autorzy prac badających związek jedzenia ze strukturą społeczną podkreślają, że wzory jedzenia są elementami kultury i tożsamości jednostek, które identyfikują określone zwyczaje i upodobania. Różne kultury przypisują jedzeniu określone wartości – wybór składników jedzenia symbolizuje przechodzenie ze świata natury do świata kultury, który wyposaża je w znaczenia i kody [Domański i in., 2015, s. 58–59]. Za wpływem pozycji społecznej kryje się przekaz pokoleniowy, oddziaływanie zasobów kapitału kulturowego i wpływ bliskich, krewnych i znajomych. Wzorce jedzenia wynikają nie tylko z socjalizacji w okresie dzieciństwa, ale też z kontaktów występujących w życiu codziennym. Gusty kulinarne, które są w całości kształtowane kulturowo, są jednocześnie postrzegane jako najbardziej wrodzona, naturalna i zindywidualizowana cecha ludzi. Wzorce kulinarne mogą

<sup>13</sup> Wyrazy te mogły przenikać do języka litewskiego wcześniej, za pośrednictwem gwar białoruskich lub na odwrót. Uznaję te wyrazy raczej za zapożyczenia z litewskiego, o czym może świadczyć materiał porównawczy przeważnie z Litwy, notowany w słownikach SGPL, SMPP, SGPKarł. Możliwe, że niektóre nazwy potraw i napojów przeszły od miejscowych Litwinów do białoruskiego słownictwa, np. *krupenia* (czyli *krupnik*), *cybulenia*, *raugenia*.

<sup>14</sup> Zob. *śliziki* ‘pieczone kluski drożdżowe (na Boże Narodzenie)’, ‘drobne ciastka z pociętych wałków, zalane słodką wodą i pieczone na wigilię’; brus. gw. *слижыкі*, lit. *slizikai*; SPGL *ślizyki*, *szliżyki*, *ślizyczki* Niem, Wiln, Ejsz, Kow; SWil *ślizyki* ‘potrawa zrobiona z kluseczek domowych i przyprawionych z makiem rozartym i miodem’; SPGKarł *ślizyki* ‘kluski z makiem i miodem’, Kurz.

<sup>15</sup> Zob. *raugienia* ‘napój (żur) z rozczynu z mąki żytniej’, ‘zakwaszony zacier z mąki żytniej (postrna potrawa)’; brus. gw. *paўз’еня*, lit. *raugienė*.

<sup>16</sup> Za Maciejem Erwinem Halbańskim *zacierki* – potrawa pochodzenia wiejskiego, przyrządzana z ciasta zacierkowego. Podaje się polane stopioną słoninką i skwarkami lub z przysmażoną na tłuszczu cebulą. Można też zalać gorącym mlekiem i podać jako zupę mleczną [Halbański, 1986, s. 208; Гурко, 2012, s. 91].

<sup>17</sup> Kuchnia rosyjska obok pierogów gotowanych, np. *pielmieni* (pierożki z mięsem), zna wiele *pierożków*, które przyrządza się z ciasta drożdżowego z różnymi farszami i smaży się lub piecze.

ulegać modyfikacjom, zazwyczaj na skutek przebywania jednostek w różnych środowiskach [Domański i in., 2015, s. 178].

Najwięcej nazw kulinariów tworzy się za pomocą formantu **-ka** od czasowników (też imiesłowów) oznaczających proces przygotowania i sposób jedzenia. Wśród formantów rzeczownikowych wyróżniają się **-ina/-yna** w nazwach mięs oraz **-ka** i **-ek** tworzące derywaty deminutywne.

W artykule, opierając się na frekwencji korpusowej, przedstawiłam 34 pary synonimiczne typu wyraz rodzimy – zapożyczenie oraz 25 par synonimicznych typu wyraz podstawowy – deminutywa. W zakresie rzeczowników omówiłam około 60 leksemów rodzimych i 70 zapożyczonych, liczba ich wystąpień w korpusie wynosi odpowiednio 76% i 24%. Wśród 26 par rzeczowników w korpusie formy rodzime przeważają liczbowo nad zapożyczonymi (68% wobec 32%), z wyjątkiem wyrazów *bliny*, *klocki*, *pęsak*, będących nazwami tradycyjnych potraw na Białorusi. Rzadko dominują w tych parach zapożyczenia. Niekiedy widoczna jest konkurencyjność obu systemów, co jest wynikiem nasilania się wpływu języków używanych na badanym terenie. Wśród ośmiu par czasownikowych w trzech przeważają wyrazy zapożyczone, ale w całym korpusie formy rodzime występują zdecydowanie częściej (87% wobec 13%). Często pary synonimów występują naprzemiennie w jednym idiolekcie.

Przemiany cywilizacyjne wraz ze zmieniającymi się warunkami społecznymi na badanym terenie niewątpliwie mają wpływ na zmiany nazw i ich znaczenia, co uwidacznia się w przejmowaniu receptur potraw innych narodowości. Z drugiej strony wciąż obserwuje się trwanie w niezmiennym kształcie nazw podtrzymywanych przez tradycje rodzinne. Zachowywanie tradycji można uważać za stały element współczesności.

## ROZWIĄZANIA SKRÓTÓW

### Skróty konwencjonalne

arch.	– archaiczny
brus.	– białoruski
brus. gw. <sup>18</sup>	– białoruski gwarowy
lit.	– litewski
ogpol.	– ogólnopolski
pol.	– polski

<sup>18</sup> Brus. gw. – oznacza materiał zaczerpnięty z: *Слоўнік беларускіх гаворак паўночна-заходняй Беларусі і яе пагранічча*, у 5 т., «Навука і тэхніка», Мінск 1979–1986.

reg. wsch.	– regionalny wschodni
ros.	– rosyjski
rzad.	– rzadki
zdr.	– zdrobnienie

## Nazwy miejscowości i obszarów

Ar	– Arcimowicze	kRy	– Mejkszty
Ba	– Barteliszki	kWi	– koło Widz
Be	– Bernatowszczyzna	Ko	– Konowałowszczyzna
Bi	– Biluniszki	Kow	– Kowieńszczyzna
Bo	– Borowe	LK	– Litwa Kowieńska
Br	– Brasław	LW	– Litwa Wileńska
BW	– Białoruś Wschodnia	Ł	– Łotwa
BZ	– Białoruś Zachodnia	Mi	– Milki
Cc	– Czernica	Ma	– Mamiany
Cz	– Czerniowo	Niem	– obszar niemenczyńsko-mejszagolski
Da	– Dalekie	Nu	– Nurwiany
Db	– Dauble	Og	– Ogonie
Do	– Domasze	On	– Onikiszki
Drś	– Dryświaty	Op	– Opsa
Dw	– Dworzyszczce	Os	– Ostrów
Dz	– Dziszki	Pel	– Pelikany
Ejsz	– obszar ejszysko-solecznicki	Pu	– Puńki
Ga	– Gawejki	Ry	– Rymszany
Gaj	– Gajdy	So	– Sołokowszczyzna
Gal	– Galiniszki	St	– Stryłungi
Gaw	– Gawrany	Stn	– Stankowicze
Gim	– Gimzy	Szr	– Szarkowszczyzna
Gir	– Girejsze	Wi	– Widze
Gr	– Grytuny	Wiln	– okolice Wilna
Grc	– Giriaciszki	Wo	– Wozgielańce
Gwr	– Gawryłowce	wschBr	– wschodnia Brasławszczyzna
Hu	– Hultajowszczyzna	Za	– Zamosze
Ign	– obszar ignalińsko-smołweński	Ży	– Żylinda
Ik	– Ikażń		
Ja	– Jankowszczyzna		
Jez	– obszar jezioroski		
Ju	– Jursze		

## Słowniki

- GajA – АНАНЬЕВА Наталия, 1974, *Альтернатици в парадигматике существи-тельных польского говора деревни Гайде Игналинского района ЛССР*, Москва./ANANJEWA Natalija, 1974, *Altiernacii w paradiigmatikie suszczestwitel-nych polskiego gowora dieriewni Gajdie Ignalinskogo rajona LSSR*, Moskwa [maszynopis pracy].
- Kurz – KURZOWA Zofia, 1993, *Język polski Wileńszczyzny i kresów północno-wschodnich XVI–XX w.*, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, Warszawa – Kraków.
- MM – MINKSZTYM Witold, MINKSZTYM, Elżbieta, 2010, *Słowniczek wyrazów gwa-rowych, używanych w okolicach Dryświat, Gajd i Widz*, w: J. Rieger, D.A. Ko-walska, red., *Język polski dawnych Kresów Wschodnich*, t. 4, Wydawnictwo Semper, Warszawa, s. 225–263.
- SGPKarł – KARŁOWICZ Jan, 1900–1911, *Słownik gwar polskich*, t. I–VI, Nakładem Akademii Umiejętności, Kraków.
- SJPD – DOROSZEWSKI Witold red., 1958–1969, *Słownik języka polskiego*, t. 1–10, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, Warszawa, <http://doroszewski.pwn.pl/> (do-stęp: 10.11.2016).
- SMPP – GREK-PABISOWA Iryda, OSTRÓWKA Małgorzata, JANKOWIAK Mirosław, 2017, *Słownik mówionej polszczyzny północnokresowej*, Instytut Sławistyki Pol-skiej Akademii Nauk, Warszawa.
- SPGL – RIEGER Janusz, MASOJC Irena, RUTKOWSKA Krystyna, 2006, *Słownictwo polszczyzny gwarowej na Litwie*, Wydawnictwo DiG, Warszawa.
- SWil – ZDANOWICZ Aleksander i in., red., 1861, *Słownik języka polskiego*, Wydaw-nictwo Artystyczne i Filmowe, Wilno, <https://eswil.ijp.pan.pl/index.php> (dostęp: 10.11.2018).

## BIBLIOGRAFIA

- ADAMOWSKI Jan, TYMOCHOWICZ Mariola, red., 2018, *Dziedzictwo kulinarne w kon-tekstach tradycyjnych i współczesnych*, Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Cu-rie-Skłodowskiej, Lublin.
- ANANIEWA Natalia, 2017, *Nazwy potraw w polskich gwarach na Litwie, Białorusi i Syberii wobec przemian cywilizacyjnych*, „Rozprawy Komisji Językowej ŁTN”, t. LXIV, s. 5–12.
- BOREJSZO Maria, 1996, *Nazwy zestawione we współczesnym słownictwie kulinar-nym*, w: M. Białoskórska, red., *Synchroniczne i diachroniczne aspekty badań*

- polszczyzny*, t. III, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin, s. 109–119.
- CZERWIŃSKI Tomasz, 2014, *Pożywienie kluczem do poznania kultury – uwagi o jadle pogranicza mazowiecko-litewsko-białoruskiego*, w: K. Snarski, A. Żułka, red., *W krainie wielu tradycji. Badania etnograficzne na pograniczu polsko-litewsko-białoruskim z XX i początkach XXI wieku*, Instytut Sławistyki Polskiej Akademii Nauk, Muzeum Okręgowe w Suwałkach, Fundacja Sławistyczna, Warszawa – Suwałki, s. 257–271.
- DOMAŃSKI Henryk, KARPIŃSKI Zbigniew, PRZYBYSZ Dariusz, STRACZUK Justyna, 2015, *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa.
- DUBISZ Stanisław, 1994, *O „urządzeniu” kuchni Króla JM Stanisława Augusta*, „Napis. Pismo Poświęcone Literaturze Okolicznościowej i Użytkowej”, t. 1, s. 113–134.
- FALIŃSKA Barbara, 1991, *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*, w: K. Handke, red., *Regionalizmy w języku familijnym (zbiór studiów)*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław – Warszawa – Kraków, s. 79–88.
- HALBAŃSKI Maciej Erwin, 1986, *Leksykon sztuki kulinarnej*, Wydawnictwo Watra, Warszawa.
- KAMLER Anna, PIETRZKIEWICZ Dorota, SEROKA Katarzyna, red., 2018, *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym*, Wydawnictwo Cogito, Warszawa.
- LAWRENCE Anthony, *Program korpusowy AntConc3.4.4*, Faculty of Science and Engineering, Waseda University, Japan, <http://www.antlab.sci.waseda.ac.jp/software.html> (dostęp: 10.10.2016).
- ŁUKASZUK Irena, 2005, *Rosyjskie nazwy kulinariów na tle języków słowiańskich*, Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku, Białystok.
- MARKOWSKI Andrzej, 1994, *Kuchnia w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych*, w: M. i J. Łozińscy, wybór i oprac., *Wokół stołu i kuchni*, Wydawnictwo Tenten, Warszawa, s. 129–141.
- PRZYMUSZAŁA Lidia, ŚWITAŁA-TRYBEK Dorota, 2017, *Językowo-kulturowy obraz kulinariów w paremiach śląskich*, w: U. Kolberowa, S. Mizerova, red., *Premie narodów słowiańskich*, t. VIII, Wydział Filozoficzny Uniwersytetu Ostrawskiego, Ostrawa, s. 17–28.
- RIEGER Janusz, 2004, *Jak badać współczesne słownictwo kresowe?*, w: J. Rieger, red., *Studia nad polszczyzną kresową*, t. XI, Wydawnictwo Semper, Warszawa, s. 23–33.
- RIEGER Janusz, 2012, *O słownictwie dzisiejszej polszczyzny na Ukrainie i metodach jej badania*, w: M. Mirkulovska, red., *Prilozina Oddelenie to za lingvistika*



- i literaturna nauka pri MANU*, br. 37/I /2011, Makedonska Akademija na naukite i umetnostite, Skopje, s. 121–128.
- RIEGER Janusz, 2014, *Słownictwo polszczyzny gwarowej na Brasławszczyźnie*, Wydawnictwo Sub Lipa, Warszawa.
- STRACZUK Justyna, 2013, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, Toruń.
- ŚWITAŁA-TRYBEK Dorota, PRZYMUSZAŁA Lidia, 2018, *Dobry żur, kiej w nim szczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole.
- WITASZEK-SAMBORSKA Małgorzata, 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza, Poznań.
- ZAKHUTSKA Oksana, 2018, *Słownictwo kulinarne gwary polskiej wsi Dorohań w Żytomierskiem*, „Slavia Orientalis”, t. LXVII, nr 2, s. 325–349.
- АНАНЬЕВА Наталия, 1990, *Вариантность и синонимия в названиях частей тела в польских говорах Казахстана*, w: J. Rieger, W. Werenicz, red., *Studia nad polszczyzną kresową*, t. V, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław, s. 185–204./ANANJEWA Natalija, 1990, *Wariantnost' i sinonimija w nazwanijach czastiej tiela w polskich goworach Kazachstana*, w: J. Rieger, W. Werenicz, red., *Studia nad polszczyzną kresową*, t. V, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław, s. 185–204.
- Гурко Александра и др., 2012, *Кто живет в Беларуси*, Беларуская Навука, Мінск./GURKO Aleksandra i dr., 2012, *Kto żywiot w Białarusi*, Białaruskaja Nawuka, Minsk.
- Перепись населения 2009. Национальный состав населения республики Беларусь*, т. 3. Минск 2011, <http://www.belstat.gov.by> (dostęp: 10.11.2017)./*Pieriepiś nasielenija 2009. Nacionalnyj sostaw respubliki Białaruś*, т. 3, Минск 2011.
- Слоўнік беларускіх гаворак паўночна-заходняй Беларусі і яе пагранічча*, 1979–1986, т. 5, Навука і тэхніка, Мінск./*Słownik białoruskich gwar północno-zachodniej Białorusi i jej pogranicza*, 1979–1986, т. 5, Nawuka i technika, Minsk.

Julia Domitruk

## CO JEDZĄ I JAK GOTUJĄ POLACY NA BRASŁAWSZCZYŹNIE? SŁOWNICTWO I SŁOWOTWÓRSTWO GWAROWE

### Streszczenie

Przygotowywanie jedzenia jest nieodłącznym składnikiem kultury narodowości i komponentem językowego obrazu świata. Szczególnie bogate i różnorodne są tu obszary pograniczne, zwykle wieloetniczne i wielojęzyczne, dające możliwość obserwacji wzajemnych wpływów kulturowo-językowych. Cechą charakterystyczną słownictwa kulinarnego na takich obszarach jest nie tylko występowanie wariantów fonetycznych i leksykalnych różnych nazw, ale także leksyka dotycząca przygotowywania specyficznych potraw lokalnych, tradycyjnych czy też znanych w całej Słowiańszczyźnie. Polacy na Brasławszczyźnie przygotowują więc zarówno białoruskie *bliny*, *botwinę*, *pomaczkę*, *sołoduchę*, *tluczaniki*, jak i tradycyjne potrawy polskie: *kluski*, *zacierki*, *pęczak*, *kisiel*, a często także potrawy, które różnią się tylko nazwą *pęczak* i *pęsak*, *kluski* i *klocki*. W artykule podjęto próbę pokazania frekwencji par synonimicznych (wyraz rodzimy – zapożyczenie, wyraz podstawowy – zdrobnienie) na podstawie elektronicznego korpusu tekstów mówionych ludności polskiej z Brasławszczyzny (np. *zupa* – *sup*, *kasza* – *krupy*, *herbata* – *czaj*). Słownictwo w tym opracowaniu jest postrzegane zarówno w aspekcie kulturowym, jak i językowym – od strony nominacji oraz zjawisk derywacji zachodzących w polszczyźnie brasławskiej. Przedstawiono formanty rzeczownikowe, za których pośrednictwem tworzone są nazwy kulinariów, a także czasowniki i derywaty nazywające procesy związane z przygotowaniem jedzenia.

## WHAT DO POLES IN BRASLAW REGION EAT AND HOW DO THEY COOK? VOCABULARY AND WORD-FORMATION OF THE POLISH DIALECTS

### Summary

Preparing food is an integral component of the national culture and a constituent of the linguistic worldimage. Border areas, usually multiethnic and multilingual, are particularly rich and diverse, giving the opportunity to observe mutual cultural and language influences. A characteristic feature of the culinary lexis in such areas is not only the usage of phonetic and lexical variants of different lexical units, but also vocabulary concerning the preparation of specific local dishes, traditional or known throughout Slavdom. Poles in Braslaw region prepare both Belarusian *bliny*, *botwina*, *pomaczka*, *sołoducha*, *tluczaniki*, as well as traditional Polish dishes *kluski*, *zacierki*, *pęczak*, *kisiel*, and also dishes that differ only by the name *pęczak* i *pęsak*, *kluski* i *klocki*. The article presents an attempt to show the frequency of synonymic pairs (native word – borrowing, basic word – diminutive) based on the electronic corpora of spoken texts recorded from Poles living in Braslaw region (e.g. *zupa* – *sup*, *kasza* – *krupy*, *herbata* – *czaj*). The vocabulary is described in terms of both cultural and linguistic aspects considering nomination and derivation processes that are observed in the Polish dialects in Belarus. The paper contains productive noun affixes and formations, as well as verbs and their derivatives related to food preparation processes.