

Krzysztof Kołatka  <https://orcid.org/0000-0003-3709-5587>

Uniwersytet Kazimierza Wielkiego, Wydział Językoznawstwa, Katedra Językoznawstwa Synchronicznego
Diachronicznego i Kulturowego, ul. Jagiellońska 11, 85-067 Bydgoszcz, e-mail: krzysztof.kolatka@ukw.edu.pl

CHŁOP JE MIĘSO, KIEDY KURA CHORA ALBO ON CHORY, CZYLI O LUDOWEJ WEGEKUCHNI W ŚWIETLE KRAJEŃSKIEJ LEKSYKI

*A PEASANT EATS MEAT WHEN THE HEN IS SICK OR HE IS SICK: ON FOLK
VEGETARIAN CUISINE IN THE CONTEXT OF THE KRAJNA LEXICON*

Słowa kluczowe: Krajna, gwary krajeńskie, leksyka kulinarna, kuchnia ludowa, kuchnia
wegetariańska

Keywords: Krajna, local dialects of Krajna, culinary lexicon, folk cuisine, vegetarian cuisine

Streszczenie

Kulinarium jawia się jako jedno z najobszerniejszych i najbardziej heterogenicznych pól tematycznych na gruncie (nie tylko) polszczyzny ludowej. Biorąc pod uwagę niezmiernie bogactwo kultury żywnościowej polskiej wsi, ów fakt nie powinien budzić większego zdziwienia. Najwyżej cenionym – dzięki swoim walorom odżywczym i smakowym – komponentem tradycyjnej wiejskiej diety było bezsprzecznie mięso. Jednakże ze względu na minimalizm konsumpcyjny i rygorystyczny żywieniowy kuchnia ludowa opierała się w szczególności na zbożach, warzywach, owocach i nabiale. Przetwory i potrawy mięsne – jako niebywały rarytas – gościły na chłopskim stole od święta. Nie inaczej było na Krajnie. Celem artykułu jest trójplaszczynowa – genetyczna, geograficzna oraz semantyczna – analiza krajeńskiego słownictwa kulinarnego związanego z kuchnią jarską (wegetariańską), wpisującego się w pięć subpól: 1) produkty i potrawy zbożowe, 2) warzywa oraz przetwory i potrawy warzywne, 3) owoce i przetwory owocowe, 4) grzyby, 5) nabiał i potrawy nabiałowe. Przedmiot podjętych dociekań stanowią w głównej mierze kulinarystyka wyekscerpowane z opracowań leksykograficznych (*Słownictwa krajniackiego. Słownika gwary wsi Podróżna w Złotowskim* Władysława Brzezińskiego [1982–2009] i *Małego słownika gwary krajeńskiej* Jowity Kęcińskiej-Kaczmarek [2017]) oraz atlasów gwarowych (*Atlasu językowego kaszubszczyzny i dialektów sąsiednich* [1964–1978] i *Atlasu języka i kultury ludowej Wielkopolski* [1979–2005]) dokumentujących językowe dziedzictwo Krajny. Materiał ten uzupełniają dane pochodzące z regionalnych ksiąg kucharskich, a także amatorskich słowniczków gwarowych.

Abstract

Culinary terms belong to one of the broadest and most heterogeneous thematic fields in the Polish folk language (and not only). It is not surprising considering the immeasurable abundance of the food culture of rural Poland. Due to its indisputable taste and nutritional values, meat was an extremely

highly valued product in the Polish folk diet. However, given consumption minimalism and food restrictions, folk cuisine was based in particular on cereals, vegetables, fruit and dairy products. Meat products and meat dishes – as a rarity – were present on the peasant table only on special occasions. The situation was similar in Krajna. The aim of this paper is a three-dimensional – genetic, geographical and semantic – analysis of the Krajna culinary terms related to vegetarian cuisine, which is further divided into five fields: 1) cereal products and dishes, 2) vegetables, vegetable products and vegetable dishes, 3) fruit and fruit products, 4) mushrooms, 5) dairy products and dairy foods. The subject of the studies undertaken are mainly culinary terms collected from lexicographic research (*Słownictwo krajniackie. Słownik gwary wsi Podróżna w Złotowskim* by Władysław Brzeziński [1982–2009] and *Mały słownik gwary krajeńskiej* by Jowita Kęcińska-Kaczmarek [2017]) as well as dialect atlases (*Atlas językowy kaszubszczyzny i dialektów sąsiednich* [1964–1978] and *Atlas języka i kultury ludowej Wielkopolski* [1979–2005]) which evidence the linguistic heritage of Krajna. This material is supplemented with data from regional cookbooks as well as amateur dialect dictionaries.

1. WEGETARIANIZM A (KRAJEŃSKA) KUCHNIA LUDOWA

Dieta wegetariańska, zwana również – choć już coraz rzadziej – jarską, to obecnie jeden z najintensywniej promowanych modeli żywienia. Ów stan rzeczy znakomicie poświadcza zresztą mnogość naukowych i popularnonaukowych publikacji, programów telewizyjnych oraz blogów i vlogów poświęconych tej tematyce, wzrastająca liczba lokali gastronomicznych oferujących bezmięsne menu czy też stale poszerzający się asortyment artykułów spod znaku wege¹. Mimo że termin *wegetarianizm* (z łac. *vegetabilis* ‘roślinny’ i *vegetare* ‘rosnąć, kwitnąć, rozwijać się’), który zastąpił mniej znane rodzime określenie – *jarstwo* [zob. np. SJPDor], zdążył już głęboko zakorzenić się zarówno w polszczyźnie, jak i w świadomości jej użytkowników, warto przypomnieć, iż obecnie oznacza on – najogólniej ujmując – ‘odżywianie się wyłącznie pokarmem pochodzenia roślinnego i nabiałem’ [WSJP]².

Wbrew obiegowej opinii w obrębie owego paradygmatu sytuuje się po części i tradycyjna kuchnia wiejska. Wprawdzie ze względu na swoje walory smakowe i odżywcze najwyższymi cenionymi i pożądanymi produktami były bezsprzecznie mięso

1 Tym bardziej zaskakiwać może stosunkowo niewielka liczba zwolenników tego trendu. Według opublikowanego w 2021 roku raportu *Zwyczajne żywieniowe w Polsce. Co się zmieniło przez ostatnie 25 lat?*, opracowanego przez agencję badawczą Ipsos na zlecenie sieci sklepów Biedronka, wegetarianizm (wraz z jego skrajną formą – weganizmem) od dekady deklaruje około 2% konsumentów, aczkolwiek zaznaczyć trzeba, że jednocześnie wzrosła liczba osób, które starają się zredukować spożycie mięsa (z 13 do 39%) bądź tolerują w kuchni tylko jego niektóre rodzaje (z 4 do 8%) [*Zwyczajne żywieniowe w Polsce...*, 2021].

2 Należy zaznaczyć, że wegetarianizm nie jest bynajmniej nowym zjawiskiem w kulturze kulinarnej. Potwierdza to chociażby tradycja chrześcijańska [zob. np. Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux, 2018, s. 42, 141–187].

i jego przetwory³, co *notabene* doskonale obrazuje jedno z przysłów: *Kaszka fraszka, jarzyna perzyna, chleb trawa, mięso potrawa* [zob. NKPP, s. 468–469], lecz to *de facto* roślinne wiktuały i nabiał dominowały w dzień powszedni na chłopskim stole. Jego wybitnie jarski charakter mocno akcentują wszyscy znawcy i popularyzatorzy polskiego dziedzictwa kulinarnego [zob. np. Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976, s. 353–378; Ogrodowska, 2010; Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux, 2018]⁴.

Należy jednak wyraźnie podkreślić, że w przypadku kuchni ludowej osobliwą wegedietę determinowały nie światopogląd, filozofia, ekologia, moda lub czynniki zdrowotne – jak to bywa współcześnie, lecz przede wszystkim względy ekonomiczne i religijne. Najistotniejszą rolę odgrywała tu bezspornie bieda, będąca wynikiem rozmaitych wypadków losowych, klęsk żywiołowych (i związanego z nimi nieurodzaju) oraz bezdusznego prawa, w tym wysokich podatków, które rujnowały gospodarstwa nawet po zniesieniu pańszczyzny w XIX wieku [zob. np. Ogrodowska, 2010, s. 310–325; Tymochowicz, 2019]. Najjaskrawszym przejawem niewyobrażalnego wręcz ubóstwa w sferze żywieniowej była tzw. kuchnia głodowa, doskonale ilustrująca chłopską nędzę. Objawiała się ona szczególnie wyraziście na przednówku, czyli w okresie poprzedzającym kolejne żniwa, który znamionowało wyczerpywanie się zgromadzonych zapasów [zob. np. Ogrodowska, 2010, s. 310–325; Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux, 2018, s. 30].

Ludowy quasi-wegetarianizm ściśle sprzężony był także z minimalizmem konsumpcyjnym, polegającym na eliminowaniu z codziennego jadłospisu produktów wyższego rzędu, posiadających status towarów trudno dostępnych, a co za tym idzie – charakteryzujących się wysoką wartością rynkową, w tym mięsa, masła czy jaj, które zazwyczaj sprzedawano, oraz rygoryzmem żywieniowym, dotyczącym m.in. obowiązujących w Kościele katolickim postów jakościowych i ściślejszych, początkowo zakazujących spożywania nie tylko mięsa, ale i nabiału⁵ [zob.

3 Zdaniem Anny Kowalskiej-Lewickiej i Zofii Szromby-Rysowej w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego większą wagę przywiązywano mimo wszystko do ich wartości handlowej niż pokarmowej [zob. Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976, s. 356].

4 Jak konstatuje historyk Jarosław Dumanowski: „Chłopi polscy, a zatem przytłaczająca większość społeczeństwa, jadali mięso bardzo rzadko i w niewielkich ilościach” [Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux, 2018, s. 42].

5 Pierwotnie dniami postnymi były środa (zdrada Jezusa), piątek (męka Jezusa) i sobota (fizyczne i duchowe przygotowanie do świętowania); od pokarmów mięsnych wstrzymywano się także czterdzieści dni przed Wielkanocą [zob. Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976, s. 356; Ogrodowska, 2010, s. 306; Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux, 2018, s. 155]. Warto dodać, że post – zgodnie z tradycją śródziemnomorską – nie obejmował nieuznawanych przez współczesnych wegetarian ryb [zob. Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux, 2018, s. 157], które w polskiej kulturze kulinarnej cechuje niejednoznaczny status [zob. np. Drzał-Sierocka, 2014, s. 32–39]. Zasady postu w Kościele katolickim dokładnie określa Kodeks prawa kanonicznego z 1983 r. [zob. KPK].

np. Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976, s. 354–357; Ogrodowska, 2010, s. 306–309; Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux 2018, s. 42, 141–187].

Nie bez znaczenia pozostawały tu również inne właściwości wiejskiego jądła – jego lokalność, jednostajność i sezonowość [zob. Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976, s. 353–354, 355]. Wykorzystywano bowiem z reguły stały i nader ubogi zestaw rodzimych wiktuałów, pozyskiwanych w głównej mierze⁶ dzięki uprawie [zob. np. Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976, s. 353–354, 355–356].

Tak więc mięso – jako produkt deficytowy, stanowiący swoiste świadectwo możliwości – pojawiało się pod chłopską strzechą przede wszystkim z okazji hucznie celebrowanych dorocznych świąt i większych uroczystości rodzinnych, częściej w okresie zimowym w okolicach przedświątecznego świniobicia, a w bogatszych gospodarstwach także w niedziele; biedniejsi raczyli się nim w znikomych ilościach [zob. np. Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976, s. 355, 356, 360; Ogrodowska, 2010, s. 170–188; Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux, 2018, s. 42]⁷.

Summa summarum konsumpcja mięsnych specjalów uzależniona była od stopnia majątności oraz kalendarza liturgicznego, nakładającego w tym zakresie niemałe ograniczenia.

Nie inaczej sytuacja przedstawiała się na Krajnie, której (nie tylko) kulinarne oblicze kształtowało się na dwojako pojmowanym pograniczu, a dokładniej – na styku kultur: polskiej i niemieckiej⁸ oraz wielkopolskiej i kaszubskiej (czy też – szerzej – pomorskiej) [zob. np. Szelałowska, 2012, s. 9; Bokiniec, 2013, s. 6–7]. Wyraźne piętno odcisnęły również wpływy dworskie i miejskie [zob. np. Szelałowska, 2012, s. 9, 11–14; Bokiniec, 2013, s. 6–7].

Z punktu widzenia współczesnego konsumenta, przyzwyczajonego do niemal nieograniczonej obfitości i różnorodności bądź niejednokrotnie wręcz nadmiaru jedzenia, także tradycyjne krajeńskie menu prezentuje się dość skromnie, gdyż cechowało je niewielkie zróżnicowanie. Otóż – analogicznie do innych kuchni regionalnych – zasadniczo opierało się ono na produktach pochodzących

6 Niemałą rolę odgrywały tutaj także hodowla oraz zbieractwo, rybołówstwo i łowiectwo [zob. np. Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976, s. 353–378; Ogrodowska, 2010].

7 Wśród mięs prym wiodła bezspornie wieprzowina, którą postrzegano jako produkt najbardziej sycący (i smaczny) [zob. np. Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976, s. 356]. Rzadziej spożywano wołowinę i baraninę, sporadycznie zaś – *de facto* jedynie od święta – drób, zwłaszcza tytułową kurzynę, którą zwyczajowo podawano chorym [zob. Szelałowska, 2012, s. 29]. Warto dodać, że jego unikatowość pierwotnie warunkowała również niekompetencja w dziedzinie chowu ptactwa domowego [zob. Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, 1976, s. 360].

8 Kontakty Krajniaków z kulturą niemiecką i niemieczyzną były niezwykle intensywne. Krajna znajdowała się pod zaborem pruskim, a jej zachodnia część pozostawała w granicach państwa niemieckiego aż do 1945 roku.

z własnego gospodarstwa [zob. np. Szelałowska, 2012, s. 11; Bokiniec, 2013, s. 7]⁹. W tym świetle nie powinien dziwić fakt, że podstawę jadłospisu Krajinaków stanowiły produkty roślinne, głównie zbożowe (z żyta, jęczmienia, gryki i owsa), oraz warzywa, szczególnie kapusta, groch, brukiew i ziemniaki, których uprawa upowszechniła się na Krajinie pod koniec XIX stulecia [zob. np. Szelałowska, 2012, s. 11, 19, 49, 57, 69, 79, 87–88; Bokiniec, 2013, s. 7]¹⁰.

Nie znaczy to jednak, że Krajniacy – postrzegając pokarm wyłącznie w kategoriach biologiczno-fizjologicznych, tzn. jako źródło składników odżywczych, umożliwiających przetrwanie oraz prawidłowe funkcjonowanie ludzkiego organizmu – ignorowali jego walory smakowe, a kuchnia ludowa na Krajinie się nie rozwijała.

Kulinarną spuściznę tego regionu dobrze odzwierciedla mowa jego mieszkańców. Celem niniejszych rozważań jest trójstopniowa – genetyczna, geograficzna oraz semantyczna – klasyfikacja dawnej i współczesnej krajeńskiej leksyki odnoszącej się do pożywienia wegetariańskiego.

2. KUCHNIA JARSKA W ZWIERCIADLE KRAJEŃSKIEGO SŁOWNICTWA

Kilkuaspektowa analiza koncentruje się na jednostkach dyferencyjnych (w stosunku do polszczyzny ogólnej), aczkolwiek uwzględnia także wybrane nazwy wspólnodmianowe: nacechowane chronologicznie (archaizmy i wyrazy przestarzałe) oraz te, które ilustrują jakiegokolwiek rozbieżności natury semantycznej (zmianę, generelizację bądź specjalizację znaczenia)¹¹.

Materiał badawczy w postaci stu trzydziestu ośmiu kulinaryzmów wyekscerpowano z opracowań dokumentujących językowe i kulturowe bogactwo regionu, a mianowicie z profesjonalnych i amatorskich słowników gwarowych: *Słownictwa krajeńskiego*. *Słownika gwary wsi Podróżna w Złotowskim Władysławie Brzezińskiego* [dalej: SKBrzez], *Małego słownika gwary krajeńskiej Jowity Kęcińskiej-Kaczmarek* [dalej: MSGK], *Słownika gwarowego Starej Wiśniewki*

9 Zamożniejsi zaopatrywali swoją spiżarnię w produkty niewytwarzane w gospodarstwie, kupując kawę ziarnistą, przyprawy – sól, pieprz, liście laurowe, a także pszenne pieczywo, śledzie i alkohol. W międzywojniu w małomiasteczkowych i wiejskich sklepikach pojawiły się produkty fabryczne (drożdże, proszek do pieczenia) oraz towary kolonialne, w tym bakalie [zob. np. Szelałowska, 2012, s. 11, 13–14].

10 Zdaniem Grażyny Szelałowskiej na Kociewiu, Krajinie, Kujawach, Pałukach, Ziemi Chełmińskiej i w Borach Tucholskich spożywano więcej mięsa i nabiału w porównaniu z innymi polskimi regionami [zob. Szelałowska, 2012, s. 11].

11 Zebrane kulinaryzmy przywoływane są wyłącznie w postaci standaryzowanej, nie egzemplifikują one zatem systemowych właściwości fonetycznych charakteryzujących mowę Krajniaków.

Eugeniusza Drobkiewicza i Bronisława Suchego, stanowiącego integralną część opracowania *Historia Starej Wiśniewki i okolicy. „Ocalmy od zapomnienia”* Bronisława Suchego, Eugeniusza Drobkiewicza i Jana Zawadzkiego [dalej: SGSW], *Słowniczka gwary lokalnej: „Jak nasi dziadowie w ŁORZOŁKU godali”* Jadwigi Steinborn [dalej: SGL], atlasów dialektologicznych: *Atlasu językowego kaszubszczyzny i dialektów sąsiednich* [dalej: AJK] oraz *Atlasu języka i kultury ludowej Wielkopolski* [dalej: AJW], a także regionalnych książek kucharskich: *Smaków Krajny* pod redakcją Zofii Korpusik-Jelonkowej, opublikowanych przez Muzeum Ziemi Złotowskiej [dalej: SKr], oraz *Kulinarnych pejzaży Krajny*, wydanych przez Stowarzyszenie NASZA KRAJNA z Sępólna Krajeńskiego [dalej: KPKr].

Słownictwo będące przedmiotem dociekań zarejestrowano w około czterdziestu krajeńskich miejscowościach: Bądczu [SKBrzez], Błkwicie [AJK], Bługowie [SKBrzez], Buntowie [SKBrzez], Byszkach [AJK], Dębówku Starym [AJK], Drążnie [MSGK], Dzierżążenku [MSGK], Dźwiersznie Wielkim [AJK], Głubczynie [AJK; SKBrzez], Gromadnie [AJW], Jazdrowie [MSGK], Kaźmierzewie [AJK], Lutowie [AJK; MSGK], Łąkiem [AJK], Łobżenicy [MSGK], Małej Cerkwicy [AJK], Małym Buczku [MSGK], Mąkowarsku [AJK], Morzewie [AJW], Mroczy [MSGK], Orzełku [AJK; SGL], Osowcu [MSGK], Podróznej [AJK; AJW; MSGK; SKBrzez], Radawnicy [AJK], Rzadkowie [AJK], Sadkach [AJK], Skicu [AJK; MSGK], Starej Wiśniewce [AJK; SGSW], Stawnicy [AJK], Suchorączku [AJK], Sypniewie [AJK; MSGK], Szczerbinie [AJK], Śmiardowie Krajeńskim [SKBrzez], Świętej [MSGK], Wąwelnie [AJK; AJW], Wersku [MSGK], Wielkim Buczku [AJK; MSGK] oraz Zakrzewie [AJK]¹².

2.1. Charakterystyka genetyczna

Pod względem proveniencji analizowana leksyka prezentuje się jako klasa dość heterogeniczna¹³.

Otóż najliczniejszą grupę stanowią jednostki obcego pochodzenia (50%), niemal wyłącznie germanizmy (47%), wywodzące się przeważnie z niemieczyny standardowej (czyli języka wysokoniemieckiego), a w mniejszym stopniu także

12 KPKr i SKr nie podają tego rodzaju danych.

13 Etymologię wyekscerpowanych kulinaryzmów określono na podstawie następujących opracowań leksykograficznych: Deutsch-Plattdeutsch.de [b.r.], DUDEN [b.r.], *Etymologicznego słownika języka polskiego* Andrzeja Bańkowskiego [zob. ESJP], Plattmakers [b.r.], PONS [b.r.], *Słownika etymologicznego języka polskiego* Wiesława Borysia [zob. SEJPB], *Słownika etymologicznego języka polskiego* Aleksandra Brücknera [zob. SEJPBr], *Słownika etymologicznego języka polskiego* Franciszka Sławskiego [zob. SES], *Słownika etymologicznego kaszubszczyzny* Wiesława Borysia i Hanny Popowskiej-Taborskiej [zob. SEK], *Wielkiego słownika etymologiczno-historycznego języka polskiego* Krystyny Długosz-Kurczabowej [zob. WSEH] oraz *Wielkiego słownika języka polskiego PAN* pod redakcją Piotra Żmigrodzkiego [zob. WSJP].

z niemieckich odmian dialektalnych oraz języków dolnoniemieckiego i średnio-wysoko-niemieckiego, co – zważywszy na burzliwe dzieje Krajny – nie powinno budzić większego zdziwienia (zob. przyp. 8), np.: *akerzegi* [SKBrzez] (por. niem. *die Ackersegen* ‘błogosławieństwo, dar roli’), *angrest* [MSGK; SGSW; SKBrzez] (por. czes. *angrešt* ← niem. *angeröstete*), *(apfel)mus* [MSGK; SKBrzez] (por. niem. *das Apfelmus*), *apfelzyna* [SKBrzez] (por. niem. *die Apfelsine*), *aprykoza* [SKBrzez] (por. niem. *die Aprikose*), *aszebak* [SKr, s. 7] (por. niem. *die Asche* ‘popiół’ + *backen* ‘piec’, *das Backen* ‘wypiek (pieczenie)’, *das Gebäck* ‘wypiek’), *bak* [KPKr, s. 4; MSGK; SKBrzez] (por. niem. *backen* ‘piec’, *das Backen* ‘wypiek (pieczenie)’, *das Gebäck* ‘wypiek’), *blaubery* [SKBrzez] (por. niem. *die Blaubeere*, Pl. *Blaubeeren*), *bon/bón* [AJK, II, m. 85; KPKr, s. 4; MSGK; SKBrzez] (por. niem. *die (Acker-/Sau-/Puff-)bohne*), *(c)haferfłoki* [SGL; SKBrzez] (por. niem. Pl. *Haferflocken*), *chylki* [MSGK] (por. niem. dial. *heltkās* ‘owoce dzikiej jabłoni’), *cibull/cybul* [KPKr, s. 5; MSGK; SKBrzez] (por. śr.-w.-niem. *zibolle/zebülle/zwibole*, niem. *die Zwiebel*), *cytrona* [MSGK] (por. niem. *die Zitrone*), *ćrułki/kryłki* [MSGK; SGL; SGSW] (por. d.-niem. Pl. *Krüllders*), *dary* [SKBrzez] (por. niem. *die Ackersegen* ‘błogosławieństwo, dar roli’), *flendze/flyndzy/plendze/plendzy/plyndze* [MSGK; SGL; SKr, s. 41] (por. niem. dial. Pl. *Plinsen*), *gnuc* [AJW, I, m. 27] (por. d.-niem. *de Knuust* ‘kawał chleba’, d.-niem. *de Gnust* ‘chrząstka’, niem. dial. *der Knust* ‘piętka, przylepka’), *graupy* [SKBrzez] (por. *die Graupe*, Pl. *Graupen*), *gris/grysl/gryz* [MSGK; SGSW; SKBrzez] (por. niem. *der Griesß*), *grysik* [SGL] (jw.), *jarmuż* [MSGK; SGL; SGSW; SKBrzez] (por. śr.-w.-niem. *arm-muos* ‘roślina warzywna, odmiana kapusty bezgłowej o długich, pomarszczonych liściach’), *kacka* [AJW, I, m. 46] (por. niem. *der Käse*), *koleraba* [MSGK] (por. niem. *die Kohlrübe* ‘brukiew’, *der Kohlrabi* ‘kalarepa’), *kuark/kwark* [AJK, III, m. 137; AJW, I, m. 42; SKBrzez] (por. niem. *der Quark*), *kwaśne liście* [SKBrzez] (por. niem. *der Sauerampfer*, Pl. *Sauerampfers*), *lindza/lyndza* [SKBrzez] (por. niem. *die Linse*), *majs* [SKBrzez] (por. niem. *der Mais*), *murchel* [SKBrzez] (por. niem. *die Morchel* ‘smardz’), *nudel* [MSGK] (por. niem. *die Nudel*), *nudle* [SGL; SKBrzez] (jw.), *pantówka/pańtówka* [MSGK; SKBrzez] (por. d.-niem. *de Pantüffel*), *pańtówki* [SGSW] (jw.), *patówka* [SKBrzez] (por. d.-niem. *de Patüffel*); *plendzry/plyndzry* [MSGK; SGSW] (por. niem. dial. Pl. *Plinsen*), *plindz/plyndz* [SKBrzez] (por. niem. dial. *die Plinse*), *prejslak* [MSGK] (por. niem. *die Preiselbeere*), *pulki* [SGL] (por. niem. *pel-len* ‘obierać’), *rabarber* [SKBrzez] (por. niem. *der Rhabarber*), *radiska/radyska/rediska* [MSGK; SGL; SKBrzez] (por. niem. *das Radieschen*), *ronkle/runkle* [MSGK] (por. niem. *die Runkelrübe* ‘burak pastewny’), *runkla* [MSGK] (jw.), *serowa woda* [MSGK] (por. niem. *das Käsewasser*), *serwoda* [MSGK] (jw.), *stoba/sztoba* [AJW, I, m. 27; MSGK] (por. niem. dial. *der Stubben* ‘pień’), *szabel* [MSGK] (por. niem. *die Säbelbohne*), *szablak* [MSGK; SGSW; SKBrzez] (jw.), *szampelion* [MSGK] (por. niem. *der Champignon* ‘pieczarka’), *szmorkol* [SKBrzez] (por. niem.

der Schmorkohl), *sznytka* [MSGK; SGL; SGSW; SKBrzez] (por. niem. *die Schnitte*), *sznytlauch* [MSGK] (por. niem. *der Schnittlauch*), *szpinat* [SKBrzez] (por. niem. *der Spinat*), *szróciak* [SKBrzez] (por. niem. *der Schrotbrot*), *szubera* [SKBrzez] (por. niem. dial. *der Stubben* ‘pień’), *szuczka* [SKBrzez] (por. niem. *das Stück* ‘kawałek’), *sztuka* [SKBrzez] (jw.), *sztula* [AJW, I, m. 27; MSGK; SGL; SKBrzez] (por. niem. dial. *die Stulle* ‘kanapka’), *sztuńder* [SKBrzez] (por. *das Stück* ‘jw.’), *szurbak* [SKBrzez] (por. niem. *der Schurrback* ‘placek z żytniej mąki pieczony na tłuszczu w ostatki’), *świętejanki* [SGSW] (por. niem. Pl. *Johannisbeeren*), *świętojanka* [MSGK; SKBrzez] (por. niem. *die Johannisbeere*), *świętojanki* [SGL] (por. niem. Pl. *Johannisbeeren*), *tomata* [SKBrzez] (por. niem. *die Tomate*), *zoja* [SKBrzez] (por. niem. *die Soja*), *zykingi* [SKBrzez] (por. niem. Pl. *Sückinggen*), *żur* [AJW, I, m. 87; SKBrzez] (por. niem. *der Schurrback* ‘jw.’) [por. też Kołatka, 2022a].

Zapożyczenia z innych języków odgrywają w zebranych materiale marginalną rolę. Do owej podklasy zaliczyć można italianizmy: *galrepa* [SKBrzez] (por. wł. dial. *caulo rapa*, wł. *cavolo rapa*, dosł. ‘kapusta rzepa’) i *pergamuty* [SKBrzez] (por. wł. *bergamotta*), a także rutenizm *tereśnia/terejsnia* [MSGK; SGSW; SKBrzez] (por. ukr. *черешня*).

Słownictwo rodzime reprezentuje 38% wynotowanej leksyki, np.: *bania* [MSGK; SGL; SKBrzez] (por. psł. **bańa* ‘łaźnia; kopuła; pękate naczynie’), *broda* [SKBrzez] (por. psł. **borda* ‘zarost na dolnej części twarzy; dolna część twarzy’), *brzad* [AJK, I, m. 40; SGL] (por. psł. **brědъ* ‘owoc, pęd’), *ciupka z grochem* [SKr, s. 73] (por. psł. **tepti* ‘uderzać, tłuc’ + psł. **gorchъ*), *czarna śliwka* [MSGK] (por. psł. **čŕjъnъ* + psł. **sliva*), *czerwona jagoda* [MSGK] (por. psł. **čŕjvenъ* ‘barwiony czerwieni, czerwony’ + psł. **agoda*), *dukane (pańtówki, pyry)* [AJW, I, m. 94; MSGK; SGSW; SKBrzez] (por. pn. psł. **dukati* ‘wydawać niewyraźny, dudniący odgłos; stukać, pukać’), *duk-sy* [MSGK] (jw.), *dziukane (pyrki)* [SKBrzez] (jw.), *gdańskie jabłko* [SKBrzez] (por. *Gdańsk* ← psł. **gъda* ‘mokra, wilgotna’ + psł. **ablъko*), *gęste (ziemniaki)* [AJW, I, m. 94] (por. psł. **gъstъ* ‘złożony z wielu części leżących blisko siebie, zwarty, ścisły’), *gęste mleko* [MSGK; SKBrzez] (por. **gъstъ* ‘jw.’ + psł. **melko*), *gnitka* [SKBrzez] (por. psł. **gniti* ‘psuć się, rozkładać się, butwieć, próchnieć’), *gołachy* [MSGK; SGL] (por. psł. **golъ* ‘nieporośnięty, łysy; nieokryty, nagi’), *gomółki* [SKr, s. 70] (por. psł. **gomola*/**gomol’a* ‘ugnieciona bryła jakiejś masy’), *jagoda* [SKBrzez] (por. psł. **agoda*), *jaje* [SKBrzez] (por. psł. **aje*), *jajewka* [SKBrzez] (jw.), *jajęcznica* [SKBrzez] (jw.), *jajóda* [SGSW] (jw.), *jajówka* [MSGK; SKBrzez] (jw.), *jasna jagoda* [MSGK] (por. psł. **ěsnъ* + psł. **agoda*), *jażyna* [SKBrzez] (por. psł. **ežina* ‘roślina pokryta kolcami’), *klin* [AJW, I, m. 27] (por. psł. **kъlinъ*/**klinъ* ‘narzędzie do rozszczepiania’), *kołacz* [AJW, I, m. 20; MSGK] (por. psł. **kolačъ* ‘obrzędowe pieczywo w kształcie koła’), *koźlarek* [SKBrzez] (por. psł. **kozъlъ* ‘koziol’), *kromka* [AJK, III, m. 138; AJW, I, m. 24; SKBrzez] (por. pn. psł. **kromъka* ‘coś odciętego, skraj, krawędź, brzeg; odcięty kawałek czegoś’), *kruszka* [MSGK; SGL; SKBrzez] (por. psł.

kruša*), *krupy* [AJW, I, m. 98] (por. psł. **krupa* ‘otłuczone, ołuszczone ziarno’), *kukielka* [AJW, I, m. 21, 22; SKBrzez] (por. stp. *kukla/kukla* ‘rodzaj podłużnej bułki’), *kurzajka/kurzejka* [MSGK; SGL; SKBrzez] (por. psł. **kura*), *kwaśne jajka* [SKr, s. 70] (por. psł. **kvasъnъ* + pn. psł. **ajъko*), *maślarek* [SKBrzez] (por. psł. **maslo* ‘masło; olej, oliwa’), *maślerz* [MSGK; SKBrzez] (jw.), *niebieska śliwka* [MSGK] (por. psł. **nebesъskъ* ‘dotyczący nieba, odnoszący się do nieba’ + **sliva*), *ochrzódek/okrzódek/ósródek* [AJW, I, m. 17, 18; MSGK; SGL; SGSW; SKBrzez] (por. psł. **o(b)serdъkъ* ‘to, co znajduje się w środku’), *pęczak* [AJW, I, m. 97] (por. psł. **pъčnъti* ‘zacząć się nadymać, wzdymać, nabrzmiwać’), *prawy* [MSGK] (por. psł. **pravъda* ‘ślusznosc, sprawiedliwość; prawdziwość, szczerosc, rzeczywistość’), *prawdziwy* [MSGK] (jw.), *psionda* [SKBrzez] (por. psł. **pъsъ* ‘pies’), *rozcierane (ziemniaki)* [AJW, I, m. 94] (por. psł. **terti*, **tъrъ*), *rydzek* [MSGK] (por. psł. **rydъ* ‘rudy, czerwono-zółty’), *rzan(n)a (mąka)* [AJW, I, m. 81] (por. stp. *rež* ‘żyto’), *rżany (chleb)* [AJK, II, m. 55] (jw.), *sinek/siniek* [MSGK] (por. psł. **sinъ* ‘niebieski (w rozmaitych odcieniach: jasno-, ciemnoniebieski, granatowy)’), *słodkie mleko* [SKBrzez] (por. psł. **soldъkъ* ‘mający przyjemny smak, smaczny; słodki; przyjemny, miły’ + psł. **melko*), *srojadka* [MSGK; SKBrzez] (por. psł. **syroedъka* (suroedъka*)/**syroezъka* ‘grzyb, który może być zjedzony na surowo’), *tatercza(na) kasza* [AJW, I, m. 95] (por. pol. *Tatar*, *Tatarzyn* ← tat. *Tamaplap* + psł. **kaša*), *taterczanka* [AJW, I, m. 95] (jw.), *taterka* [AJW, I, m. 95] (jw.), *tluty* [AJW, I, m. 94] (por. psł. **telkti*, **tъkъ* ‘uderzać, bić, tłuc, gnieść’), *treśnia/trejsnia* [SGSW; SKBrzez] (por. psł. **čeršъna*).

Wśród wyekscerpowanych kulinaryzmów dostrzec można również dwie struktury hybrydalne, niejednorodne: dwukomponentową konstrukcję mieszaną, złożoną z elementów genetycznie obcych, *kocie nerki* [SKBrzez] (por. pn. psł. **kotъ* ‘kot’ ← łac. *cattus* + niem. *die Niere* ‘nerka’) oraz kontaminat *kwaruk* [AJW, I, m. 42] (por. pol. *twaróg* ∅ niem. *der Quark*).

W analizowanym materiale pojawiają się także nazwy o niejasnej, niejednoznacznej etymologii (10%), np.: *bulwa* [MSGK; SGL] [zob. Basara, Basara, 1992, s. 42; SEK, I, s. 168–169, hasło *bulva*], *bzik/gzik* [AJK, III, m. 137; AJW, I, m. 42; SKr, s. 72], *glenza/glomza* [AJK, III, m. 137; AJW, I, m. 42; zob. SEK, II, s. 178–179, hasło *glomza*], *głubka* [MSGK; SKBrzez; zob. SEK], *gnur* [AJW, I, m. 27] [zob. SEK, II, s. 185–186, hasło *gnur*], *gryczka* [AJW, I, m. 95], *gziorek* [SGL], *hampul* [AJW, I, m. 27; zob. SEK, II, s. 247, hasło *hampel*], *knór (chleba)* [SKBrzez; zob. SEK, II, s. 185–186, hasło *gnur*], *korbal/korpal* [MSGK; SGSW; SKBrzez; SKr, s. 31], *kubera/kutera* [MSGK; SKBrzez], *pera/pyra* [MSGK; SKBrzez] [zob. Basara, Basara, 1992, s. 42], *perka/pyrka* [SKBrzez], *pyry salat* [KPKr, s. 15].

2.2. Charakterystyka geograficzna

Na podstawie kryterium terytorialnego w obrębie badanego słownictwa kulinarnego wyodrębnić można sześć grup¹⁴:

1. Nazwy szeroko terytorialne i ogólnogwarowe (31%): *angrest* ‘agrest’ [MSGK; SGSW; SKBrzez] (Kasz, Kr, Śl); *apfelzyna* ‘pomarańcza’ [SKBrzez] (Kasz, Pom pd¹⁵, Śl, Wp); *bania* ‘dynia’ [MSGK; SGL; SKBrzez] (oggwwar); *broda* ‘rodzaj grzybów’ [SKBrzez] (oggwwar); (*c*)*haferfłoki* ‘płatki owsiane’ [SGL; SKBrzez] (Kasz, Maz, Pom pd, Śl); *czerwona jagoda* ‘poziomka’ [MSGK] (oggwwar); *flendzel/flyndzy/plendzel/plendzy/plyndze* ‘placki ziemniaczane’ [MSGK, SGL, SKr, s. 41] (oggwwar); *gnitka* ‘ulegalka (gruszka)’ [SKBrzez] (Kasz, Mp, Maz, Śl); *gomółki* ‘suszone na słońcu kulki z twarogu z dodatkiem soli, koperku i cebuli; zabierano je w pole’ [SKr, s. 70] (Mp, Pom pd, Śl, Wp); *gris/gryś/gryz* ‘kaszka manna’ [MSGK; SGSW; SKBrzez] (Kasz, Pom pd, Śl); *gryśik* ‘kaszka manna’ [SGL] (Maz, Mp, Pom pd, Śl, Wp); *jaje* ‘jajo znoszone przez ptaki’ [SKBrzez] (Kasz, Maz, Mp, Śl, Wp); *jażyna* ‘owoc jeżyny’ [SKBrzez] (Kasz, Maz, Mp, Pom pd, Wp); *kołacz* 1. ‘bułka’ [MSGK], 1a. ‘zwyczajna bułka pszenna’ [AJW, I, m. 20], 2. ‘podłużna forma bułki lub chleba pszennego’ [AJW, I, m. 20] (Kasz, Mp, Pom pd, Wp); *koźlarek* ‘koźlarz babka’ [SKBrzez] (Maz, Pom pd, Wp); *krupy* ‘kasza (każdy gatunek)’ [AJW, I, m. 98] (oggwwar); *kruszka* ‘grusza – owoc’ [MSGK; SGL; SKBrzez] (Kasz, Maz, Pom pd, Wp); *kukielka* 1. ‘mały chleb, ew. zrobiony z resztek ciasta; mały pszenny chleb’ [SKBrzez], 2. ‘wypiek z resztek ciasta chlebowego’ [AJW, I, m. 21, 22], 2a. ‘okrągła bułka z resztek ciasta chlebowego’ [AJW, I, m. 21, 22], 2b. ‘podłużna bułka z resztek ciasta chlebowego’ [AJW, I, m. 21, 22], 2c. ‘płaski placuszek z resztek ciasta chlebowego’ [AJW, I, m. 21, 22] (Maz, Mp, Pom pd, Śl, Wp); *kurzajka/kurzejka* ‘kurka – grzyb’ [MSGK; SGL; SKBrzez] (Kasz, Maz, Mp, Pom pd); *kwaśne liście* ‘szczaw’ [SKBrzez] (Pom pd, Śl, Wp); *majs* ‘kukurydza’ [SKBrzez] (Kasz, Pom pd, Śl, Wp); *murchel* ‘czarny grzyb, jadalny’ [SKBrzez] (Kasz, Maz, Pom pd, Śl, Wp); *nudel* ‘makaron’ [MSGK] (Kraj, Maz, Śl); *nudle* ‘makaron’ [SGL; SKBrzez] (Kasz, Maz, Pom pd, Śl, Wp); *ochrzódek/okrzódek/ośródek* ‘mięksiz chleba’ [AJW, I, m. 17, 18; MSGK; SGL; SGSW; SKBrzez] (Kasz, Mp, Pom pd, Śl, Wp); *pęczak* ‘gruba kasza w ogóle’ [AJW, I, m. 97] (Kr, Mp, Wp); *plindz/plyndz* ‘placek ziemniaczany’ [SKBrzez] (oggwwar); *prawdziwy* ‘grzyb prawdziwek’ [MSGK] (Kasz, Maz, Mp, Pom pd, Wp); *prawy* ‘grzyb prawdziwek’ [MSGK] (Maz, Mp, Śl, Wp); *rabarber*

14 Zasięgi kulinaryzmów ustalono na podstawie danych z kartoteki *Słownika gwar polskich* [zob. KSGP].

15 Termin *Pomorze południowe* odnosi się tu do takich regionów, jak: Bory Tucholskie, Kociewie, Krajna, Lubawskie, Malborskie, Sztumskie, a także Ziemia Chełmińsko-Dobrzyńska [por. MSGP].

- ‘rabarbar’ [SKBrzez] (Kasz, Pom pd, Śl, Wp); *ronkle/runkle* ‘buraki’ [MSGK] (Kasz, Maz, Pom pd); *runkla* ‘ćwika’ [MSGK] (Kasz, Maz, Pom pd); *rżany* (*chleb*) ‘żytni (chleb)’ [AJK, II, m. 55] (Kasz, Maz, Mp, Pom pd, Śl, Wp); *sinek/siniek* ‘grzyb zajączek, siniak’ [MSGK] (Kr, Mp, Wp); *słodkie mleko* ‘świeże mleko’ [SKBrzez] (Kasz, Kr, Maz, Mp, Wp); *szabel* ‘fasola’ [MSGK] (Maz, Pom pd, Wp); *szablak* ‘fasola’ [MSGK; SGSW; SKBrzez] (Maz, Pom pd, Wp); *świętojanka* ‘porzeczką’ [MSGK; SKBrzez] (Kasz, Maz, Pom pd, Wp); *świętojanki* ‘porzeczeki’ [SGL] (Kasz, Maz, Pom pd, Wp); *tatercza kasza* ‘kasza z gryki’ [AJW, I, m. 95] (Mp, Pom pd, Wp); *taterka* ‘kasza z gryki’ [AJW, I, m. 95] (Maz, Pom pd, Wp); *tereśnia* ‘owoc czereśni’ [MSGK; SKBrzez] (Maz, Mp, Pom pd, Wp); *tomata* ‘pomidor’ [SKBrzez] (Kasz, Pom pd, Śl).
2. Nazwy o zasięgu rozproszonym (4%): *apfelmus* ‘mus jabłkowy’ [MSGK; SKBrzez] (Kr, Śl); *jagoda* ‘owoc wiśni’ [SKBrzez] (Kr, Mp); *maślarek* ‘maślak’ [SKBrzez] (Kr, Śl); *rydzek* ‘rydz’ [MSGK] (Kr, Maz); *szpinat* ‘szpinak’ [SKBrzez] (Kr, Śl).
 3. Nazwy występujące w gwarach Krajny, Wielkopolski, Pomorza południowego i w kaszubszczyźnie (4%): *bon/bón* ‘bób’ [AJK, II, m. 85; KPkr, s. 4; MSGK; SKBrzez]; *dukane* (*pańtówki, pyry*) ‘ziemniaki rozcierane pałą po gotowaniu; tłuczone ziemniaki’ [AJW, I, m. 94; MSGK; SGSW; SKBrzez]; *glubka* ‘gatunek śliwki’ [MSGK; SKBrzez]; *kromka* 1. ‘pierwszy i ostatni kawałek chleba z bochenka’ [AJW, I, m. 24; SKBrzez], 2. ‘pierwszy kawałek chleba z bochenka’ [AJK, III, m. 138]; *maślerez* ‘maślak’ [MSGK; SKBrzez]; *pergamuty* ‘gatunek gruszek: słodkie, soczyste, mniejsze’ [SKBrzez].
 4. Nazwy występujące w gwarach Krajny i innych gwarach Pomorza południowego oraz w kaszubszczyźnie (13%): *brzad* ‘suszone owoce’ [AJK, I, m. 40; SGL]; *bulwa* ‘ziemniak’ [MSGK; SGL]; *cytrona* ‘cytryna’ [MSGK]; *czarna śliwka* ‘śliwka węgierka’ [MSGK]; *ćrulki/krylki* ‘ziemniaki w mundurkach’ [MSGK; SGL; SGSW]; *gęste mleko* ‘zsiadłe mleko’ [MSGK; SKBrzez]; *glemza/glomza* 1. ‘twaróg’ [AJK, III, m. 137], 2. ‘ser niesuszony, przyprawiony mlekiem, szczypiorkiem lub cebulą’ [AJW, I, m. 42]; *gris/gryś/gryz* ‘kaszka manna’ [MSGK; SGSW; SKBrzez]; *gryśik* ‘kaszka manna’ [SGL]; *korball/korpal* ‘brukiew’ [MSGK; SGSW; SKBrzez; SKr, s. 31]; *kuark/kwark* 1. ‘twaróg’ [AJK, III, m. 137; SKBrzez], 2. ‘ser niesuszony, przyprawiony mlekiem, szczypiorkiem lub cebulą’ [AJW, I, m. 42]; *pulki* ‘ziemniaki w mundurkach’ [SGL]; *radiska/radyska/rediska* ‘rzodkiewka’ [MSGK; SGL; SKBrzez]; *srojadka* ‘surojadka’ [MSGK; SKBrzez]; *szampelion* ‘grzyb pieczarka, też kania czubajka’ [MSGK]; *sztubera* ‘grubo ukrojony kawałek chleba’ [SKBrzez]; *sztuczka* ‘cieńszy kawałek chleba lub innego pieczywa, ucięty z bochenka (z większej całości)’ [SKBrzez]; *sztuka* ‘większy kawałek chleba, odkrojony z bochenka’ [SKBrzez].

5. Nazwy występujące w gwarach Krajny, Wielkopolski właściwej, Pałuk i Kujaw (14%): *aprykoza* ‘morela’ [SKBrzez]; *bak* 1. ‘mały placek pieczony na patelni; podplomyk’ [KPKr, s. 4; MSGK; SKBrzez], 2. ‘placek pieczony na patelni (składniki: mleko, jajko, mąka pszenna, proszek do pieczenia albo z ciasta chlebowego)’ [SKBrzez]; *bzik/gzik* 1. ‘twaróg’ [AJK, III, m. 137], 2. ‘twarożek z podgrzanego mleka, doprawiony śmietaną, cebulą i koperkiem’ [SKr, s. 72], 3. ‘ser niesuszony, przyprawiony mlekiem, szczypiorkiem lub cebulą’ [AJW, I, m. 42]; *jajewka* ‘jajecznica’ [SKBrzez]; *jajówka* ‘jajecznica’ [MSGK; SKBrzez]; *kacka* ‘ser suszony o kształcie okrągłym (spłaszczonym)’ [AJW, I, m. 46]; *klin* ‘gruby kawałek chleba’ [AJW, I, m. 27]; *pantówka/pańtówka* ‘ziemniak’ [MSGK; SKBrzez]; *pańtówki* ‘ziemniaki’ [SGSW]; *pera/pyra* ‘ziemniak’ [MSGK; SKBrzez]; *perka/pyrka* ‘ziemniak’ [SKBrzez]; *rozcierane (ziemniaki)* ‘ziemniaki rozcierane pałą po gotowaniu’ [AJW, I, m. 94]; *rzan(na) (mąka)* ‘mąka z żyta’ [AJW, I, m. 81]; *sznytka* 1. ‘kawałek chleba, skibka’ [MSGK; SKBrzez], 2. ‘pajda’ [SGL; SGSW]; *sztula* 1. ‘kawałek chleba’ [MSGK; SKBrzez], 1a. ‘gruby kawałek chleba’ [AJW, I, m. 27; SGL]; *sztuńder* ‘gruby kawałek chleba, odkrojony od bochenka’ [SKBrzez]; *świętejanki* ‘porzeczkę’ [SGSW]; *taterczana kasza* ‘kasza z gryki’ [AJW, I, m. 95]; *taterczanka* ‘kasza z gryki’ [AJW, I, m. 95].
6. Nazwy występujące wyłącznie w gwarach Krajny (36%): *akerzegi* ‘gatunek ziemniaków jadalnych o żółtym miąższu, uprawianych w czasie II wojny światowej i w pierwszych latach po wojnie’ [SKBrzez]; *aszebak* ‘placek pieczony w popiele, spożywany zamiast chleba w okresie nieurodzaju’ [SKr, s. 7]; *bak* ‘mały chleb, chleb z reszty ciasta’ [SKBrzez]; *blaubery* ‘czarne jagody’ [SKBrzez]; *chylki* ‘niedojrzałe owoce’ [MSGK]; *cibul/cybul* ‘cebula’ [KPKr, s. 5; MSGK; SKBrzez]; *ciupka z grochem* ‘kiszona kapusta z grochem’ [SKr, s. 73]; *dary* ‘gatunek ziemniaków jadalnych o żółtym miąższu, uprawianych w czasie II wojny światowej i w pierwszych latach po wojnie’ [SKBrzez]; *duksy* ‘tłuczone ziemniaki’ [MSGK]; *galrepa* ‘kalarepa’ [SKBrzez]; *dziukane (pyrki)* ‘ziemniaki purée’ [SKBrzez]; *gdańskie jabłka* ‘gatunek jabłek’ [SKBrzez]; *gęste (ziemniaki)* ‘ziemniaki rozcierane pałą po gotowaniu’ [AJW, I, m. 94]; *gnuc* ‘gruby kawałek chleba’ [AJW, I, m. 27]; *gnur* ‘gruby kawałek chleba’ [AJW, I, m. 27]; *gołachy* ‘niedojrzałe owoce’ [MSGK; SGL]; *graupy* ‘krupy, kasza’ [SKBrzez]; *gryczka* ‘kasza z gryki’ [AJW, I, m. 95]; *gziorek* ‘twarożek’ [SGL]; *hampul* ‘gruby kawałek chleba’ [AJW, I, m. 27]; *jajęcznica* ‘potrawa ze smażonych jaj’ [SKBrzez]; *jajóda* ‘jajecznica’ [SGSW]; *jasna jagoda* ‘czarna (niebieska) jagoda’ [MSGK]; *jarmuż* 1. ‘szczaw’ [MSGK; SGL; SGSW], 2. ‘szpinak’ [SKBrzez]; *kocie nerki* ‘mirabelki’ [SKBrzez]; *koleraba* ‘kalafior’ [MSGK]; *knór (chleba)* ‘gruby kawałek chleba’ [SKBrzez]; *kubera/kutera* ‘potrawa z gotowanych ziemniaków, mąki i tłuszczu’ [MSGK; SKBrzez]; *kwaruk*

‘ser niesuszony, przyprawiony mlekiem, szczypiorkiem lub cebulą’ [AJW, I, m. 42]; *kwaśne jajka* ‘jajka w koszulkach’ [SKR, s. 70]; *lindza/lyndza* ‘soczewica’ [SKBrzez]; *mus* ‘rozgotowane, zmiążdżone jabłka’ [SKBrzez]; *niebieska śliwka* ‘śliwka węgierka’ [MSGK]; *patówka* ‘ziemniak’ [SKBrzez]; *plendzry/plyndzry* ‘placki ziemniaczane’ [MSGK; SGSW]; *prejslak* ‘borówka’ [MSGK]; *psionda* ‘lichy, niedojrzały owoc’ [SKBrzez]; *pyry salat* ‘sałatka ziemniaczana’ [KPKr, s. 15]; *serowa woda* ‘serwatka’ [MSGK]; *serwoda* ‘serwatka’ [MSGK]; *stoba/sztoba* 1. ‘kawałek chleba’ [MSGK], 1a. ‘gruby kawałek chleba’ [AJW, I, m. 27]; *szmorkol* ‘kapusta duszona, przysmażana na tłuszczu ze śliwkami, jabłkami’ [SKBrzez]; *sznytauch* ‘szczypiorek’ [MSGK]; *szróciak* ‘chleb razowy’ [SKBrzez]; *szurbak* ‘potrawa z ziemniaków’ [SKBrzez]; *thuty* ‘ziemniaki rozcierane pałą po gotowaniu’ [AJW, I, m. 94]; *zoja* ‘soja’ [SKBrzez]; *zykingi* ‘gatunek ziemniaków, znany na Pomorzu w latach wojny’ [SKBrzez]; *zur* ‘placek z surowych ziemniaków i żytniej mąki’ [AJW, I, m. 87; SKBrzez].

2.3. Charakterystyka semantyczna

Krajeńskie kulinaryzmy dotyczące pożywienia wegetariańskiego lokują się w granicach pięciu subpól tematycznych¹⁶:

- 1) produkty i potrawy zbożowe;
- 2) warzywa oraz przetwory i potrawy warzywne;
- 3) owoce i przetwory owocowe;
- 4) grzyby;
- 5) nabiał i potrawy nabiałowe.

W subpolu produkty i potrawy zbożowe wpisuje się 25% wyekscerpowanej leksyki. Obejmuje ono nazwy kasz i potraw z kaszy:

1. Kasza
 - 1.1. Słownictwo ogólne: *graupy* ‘krupy, kasza’ [SKBrzez]; *krupy* ‘kasza (każdy gatunek)’ [AJW, I, m. 98]; *pęczak* ‘gruba kasza w ogóle’ [AJW, I, m. 97].
 - 1.2. Słownictwo szczegółowe: *gryczka* ‘kasza z gryki’ [AJW, I, m. 95]; *tatercza(na) kasza* ‘kasza z gryki’ [AJW, I, m. 95]; *taterczanka* ‘kasza z gryki’ [AJW, I, m. 95]; *taterka* ‘kasza z gryki’ [AJW, I, m. 95].
2. Potrawy z kaszy: *gris/grys/gryz* ‘kaszka manna’ [MSGK; SGSW; SKBrzez]; *grysik* ‘kaszka manna’ [SGL].

16 Opracowany rejestr pomija nazwy słodkich wypieków i deserów oraz zup, które już wcześniej stały się przedmiotem naukowego oglądu [zob. Kołatka, 2022b, s. 103–122].

Wśród określeń produktów zbożowych pojawia się również nazwa płatków zbożowych: (*c*)*haferfłoki* ‘płatki owsiane’ [SGL; SKBrzez].

W ramach rzezonego subpola najliczniej poświadczoną klasę stanowią mąka i wyroby mączne:

1. Mąka: *rgan(n)a (mąka)* ‘mąka z żyta’ [AJW, I, m. 81].
2. Wyroby mączne
 - 2.1. Pieczywo
 - 2.1.1. Gatunki pieczywa: *aszebak* ‘placek pieczony w popiele, spożywany zamiast chleba w okresie nieurodzaju’ [SKr, s. 7]; *bak* 1. ‘mały chleb, chleb z reszty ciasta’ [SKBrzez], 2. ‘mały placek pieczony na patelni; podpłomyk’ [KPKr, s. 4; MSGK; SKBrzez], 3. ‘placek pieczony na patelni (składniki: mleko, jajko, mąka pszenna, proszek do pieczenia albo z ciasta chlebowego)’ [SKBrzez]; *kołacz* 1. ‘bułka’ [MSGK], 1a. ‘zwyczajna bułka pszenna’ [AJW, I, m. 20], 2. ‘podłużna forma bułki lub chleba psennego’ [AJW, I, m. 20]; *kukielka* 1. ‘mały chleb, ew. zrobiony z resztek ciasta; mały pszenny chleb’ [SKBrzez], 2. ‘wypiek z resztek ciasta chlebowego’ [AJW, I, m. 21, 22], 2a. ‘okrągła bułka z resztek ciasta chlebowego’ [AJW, I, m. 21, 22], 2b. ‘podłużna bułka z resztek ciasta chlebowego’ [AJW, I, m. 21, 22], 2c. ‘płaski placuszek z resztek ciasta chlebowego’ [AJW, I, m. 21, 22]; *schróciak* ‘chleb razowy’ [SKBrzez]; *rżany (chleb)* ‘żytni (chleb)’ [AJK, II, m. 55].
 - 2.1.2. Części chleba: *gnuc* ‘gruby kawałek chleba’ [AJW, I, m. 27]; *gnur* ‘gruby kawałek chleba’ [AJW, I, m. 27]; *hampul* ‘gruby kawałek chleba’ [AJW, I, m. 27]; *klin* ‘gruby kawałek chleba’ [AJW, I, m. 27]; *knór (chleba)* ‘gruby kawał chleba’ [SKBrzez]; *kromka* 1. ‘pierwszy i ostatni kawałek chleba z bochenka’ [SKBrzez], 2. ‘początkowy lub końcowy kawałek chleba z bochenka’ [AJW, I, m. 24], 3. ‘pierwszy kawałek chleba z bochenka’ [AJK, III, m. 138]; *ochrzódek/okrzódek/ośródek* ‘mięksiz chleba’ [AJW, I, m. 17, 18; MSGK; SGL; SGSW; SKBrzez]; *stobal/sztoba* 1. ‘kawałek chleba’ [MSGK], 1a. ‘gruby kawałek chleba’ [AJW, I, m. 27]; *sznytka* 1. ‘kawałek chleba, skibka’ [MSGK; SKBrzez], 2. ‘pajda’ [SGL; SGSW]; *sztubera* ‘grubo ukrojony kawałek chleba’ [SKBrzez]; *sztuczka* ‘cieńszy kawałek chleba lub innego pieczywa, ucięty z bochenka (z większej całości)’ [SKBrzez]; *sztuka* ‘większy kawałek chleba, odkrojony z bochenka’ [SKBrzez]; *sztula* 1. ‘kawałek chleba’ [MSGK; SKBrzez], 1a. ‘gruby kawałek chleba’ [AJW, I, m. 27; SGL]; *sztuńder* ‘gruby kawałek chleba, odkrojony od bochenka’ [SKBrzez].

2.2. Makaron: *nudel* ‘makaron’ [MSGK]; *nudle* ‘makaron’ [SGL; SKBrzez].

Z kolei 33% słownictwa to jednostki sytuujące się w strukturze kolejnego subpola: warzywa oraz przetwory i potrawy warzywne. Budują je następujące kulinaryzmy:

1. Warzywa: *akerzezi* ‘gatunek ziemniaków jadalnych o żółtym mięszu, uprawianych w czasie II wojny światowej i w pierwszych latach po wojnie’ [SKBrzez]; *bania* ‘dynia’ [MSGK; SGL; SKBrzez]; *bon/bón* ‘bób’ [KPKr, s. 4; MSGK; SKBrzez]; *bulwa* ‘ziemniak’ [MSGK; SGL]; *cibull/cybul* ‘cebula’ [KPKr, s. 5; MSGK; SKBrzez]; *galrepa* ‘kalarepa’ [SKBrzez]; *jarmuż* 1. ‘szczaw’ [MSGK; SGL; SGSW], 2. ‘szpinak’ [SKBrzez]; *koleraba* ‘kalafior’ [MSGK]; *korbal/korpál* ‘brukiew’ [MSGK; SGSW; SKBrzez; SKr, s. 31]; *dary* ‘gatunek ziemniaków jadalnych o żółtym mięszu, uprawianych w pierwszych latach po II wojnie’ [SKBrzez]; *kwaśne liście* ‘szczaw’ [SKBrzez]; *lindza/lyndza* ‘soczewica’ [SKBrzez]; *majs* ‘kukurydza’ [SKBrzez]; *pańtówka/pańtówka* ‘ziemniak’ [MSGK; SKBrzez]; *pańtówki* ‘ziemniaki’ [SGSW]; *pańtówka* ‘ziemniak’ [SKBrzez]; *pera/pyra* ‘ziemniak’ [MSGK; SKBrzez]; *perka/pyrka* ‘ziemniak’ [SKBrzez]; *rabarber* ‘rabarbar’ [SKBrzez]; *radyska/radyska* ‘rzodkiewka’ [MSGK; SGL; SKBrzez]; *ronkle/runkle* ‘buraki’ [MSGK]; *runkla* ‘ćwikła’ [MSGK]; *szabel* ‘fasola’ [MSGK]; *szablak* ‘fasola’ [MSGK; SGSW; SKBrzez]; *sznytlauch* ‘szczypiorek’ [MSGK]; *szpinat* ‘szpinak’ [SKBrzez]; *tomata* ‘pomidor’ [SKBrzez]; *zoja* ‘soja’ [SKBrzez]; *zykingi* ‘gatunek ziemniaków, znany na Pomorzu w latach wojny’ [SKBrzez].
2. Przetwory warzywne: *szmorkol* ‘kapusta duszona, przysmażana na tłuszczu ze śliwkami, jabłkami’ [SKBrzez].
3. Potrawy warzywne: *ciupka z grochem* ‘kiszona kapusta z grochem’ [SKr, s. 73]; *ćrułki/kryłki* ‘ziemniaki w mundurkach’ [MSGK; SGL; SGSW]; *dukane (pańtówki, pyry)* ‘ziemniaki rozcierane pałą po gotowaniu, tłuczone ziemniaki’ [AJW, I, m. 94; MSGK; SGSW; SKBrzez]; *duksy* ‘tłuczone ziemniaki’ [MSGK]; *dziukane (pyrki)* ‘ziemniaki purée’ [SKBrzez]; *flendze/flyndzy/plendze/plyndze/plendzy* ‘placki ziemniaczane’ [MSGK; SGL; SKr, s. 41]; *gęste (ziemniaki)* ‘ziemniaki rozcierane pałą po gotowaniu’ [AJW, I, m. 94]; *kubera/kutera* ‘potrawa z gotowanych ziemniaków, mąki i tłuszczu’ [MSGK; SKBrzez]; *plendzry/plyndzry* ‘placki ziemniaczane’ [MSGK; SGSW]; *plindz/plyndz* ‘placek ziemniaczany’ [SKBrzez]; *pulki* ‘ziemniaki w mundurkach’ [SGL]; *pyry salat* ‘sałatka ziemniaczana’ [KPKr, s. 15]; *rozcierane (ziemniaki)* ‘ziemniaki rozcierane pałą po gotowaniu’ [AJW, I, m. 94]; *szurbak* ‘potrawa z ziemniaków’¹⁷ [SKBrzez]; *thuty* ‘ziemniaki rozcierane pałą po gotowaniu’

¹⁷ *Słownik etymologiczny kaszubszczyzny* kulinaryzm *szurbòk* definiuje jako ‘placek z utartych ziemniaków i garści mąki, pieczony na fajerkach’ [zob. SEK, V, s. 123].

[AJW, I, m. 94]; *żur* ‘placek z surowych ziemniaków i żytniej mąki’ [AJW, I, m. 87; SKBrzez].

Uwagę z pewnością przykuwa przewaga nazw oznaczających ziemniaki i dania ziemniaczane. Dowodzi to niewątpliwie niebagatelnej roli tego produktu w krajeńskiej kuchni.

Owoce i przetwory owocowe (21%) to subpole, do którego należą w głównej mierze kulinarzy my nazywające:

1. Owoce

1.1. Owoce drzew (rosnących nie tylko w Polsce)

1.1.1. Ogólnie (ze wskazaniem na ich nieprzydatność do spożycia): *chylki* ‘niedojrzałe owoce’ [MSGK]; *gołachy* ‘niedojrzałe owoce’ [MSGK; SGL]; *psionda* ‘lichy, niedojrzały owoc’ [SKBrzez].

1.1.2. Szczegółowo: *apfelzyna* ‘pomarańcza’ [SKBrzez]; *aprykoza* ‘morela’ [SKBrzez]; *cytrona* ‘cytryna’ [MSGK]; *czarna śliwka* ‘śliwka węgierka’ [MSGK]; *gdańskie jabłka* ‘gatunek jabłek’ [SKBrzez]; *głubka* ‘gatunek śliwki’ [MSGK; SKBrzez]; *gniłka* ‘ulegałka (gruszka)’ [SKBrzez]; *jagoda* ‘owoc wiśni’ [SKBrzez]; *kocie nerki* ‘mirabelki’ [SKBrzez]; *kruszk* ‘grusza – owoc’ [MSGK; SGL; SKBrzez]; *niebieska śliwka* ‘śliwka węgierka’ [MSGK]; *pergamuty* ‘gatunek gruszek: słodkie, soczyste, mniejsze’ [SKBrzez]; *tereśnia/terejsnia* ‘owoc czereśni’ [MSGK; SGSW; SKBrzez]; *treśnia/trejsnia* ‘owoc czereśni’ [SGSW; SKBrzez].

1.2. Owoce krzewów: *angrest* ‘agrest’ [MSGK; SGSW; SKBrzez]; *blauberry* ‘czarne jagody’ [SKBrzez]; *czzerwona jagoda* ‘poziomka’ [MSGK]; *jasna jagoda* ‘czarna (niebieska) jagoda’¹⁸ [MSGK]; *jażyna* ‘owoc jeżyny’ [SKBrzez]; *prejslak* ‘borówka’ [MSGK]; *świętojanka* ‘porzeczka’ [MSGK; SKBrzez]; *świętojanki* ‘porzeczki’ [SGL]; *świętejanki* ‘porzeczki’ [SGSW].

2. Przetwory owocowe: *(apfel)mus* ‘mus jabłkowy’ [MSGK; SKBrzez]; *brzad* ‘suszone owoce’ [AJK, I, m. 40; SGL].

Menu Krajniaków uzupełniały również grzyby (9%): *broda* ‘rodzaj grzybów’ [SKBrzez]; *koźlarek* ‘koźlarz babka’ [SKBrzez]; *kurzajka/kurzejka* ‘kurka – grzyb’ [MSGK; SGL; SKBrzez]; *maślarek* ‘maślak’ [SKBrzez]; *maślerz* ‘maślak’ [MSGK; SKBrzez]; *murchel* ‘czarny grzyb, jadalny’ [SKBrzez]; *prawdziwy ‘grzyb prawdziwek’* [MSGK]; *prawy* ‘grzyb prawdziwek’ [MSGK]; *rydzek* ‘rydz

¹⁸ *Jasny* to w gwarach Krajny ‘niebieski, jasnoniebieski’ [zob. MSGK; SKBrzez].

[MSGK]; *sinek/siniek* ‘grzyb zajęczek, siniak’ [MSGK]; *srojadka* ‘surojadka’ [MSGK; SKBrzez]; *szampelion* ‘grzyb pieczarka, też kania czubajka’ [MSGK].

Ostatnie subpole: nabiał i potrawy nabiałowe zawiera gwaryzmy stanowiące 12% wynotowanych jednostek. Przyporządkować je można do dwóch kategorii:

1. Mleko oraz produkty i dania nabiałowe
 - 1.1. Mleko: *śladkie mleko* ‘świeże mleko’ [SKBrzez].
 - 1.2. Produkty mleczne
 - 1.2.1. Napoje mleczne: *gęste mleko* ‘zsiadłe mleko’ [MSGK; SKBrzez]; *serowa woda* ‘serwatka’ [MSGK]; *serwoda* ‘serwatka’ [MSGK].
 - 1.2.2. Sery: *bzik/gzik* ‘twaróg’ [AJK, III, m. 137]; *głemza/głomza* ‘twaróg’ [AJK, III, m. 137]; *kacka* ‘ser suszony o kształcie okrągłym (spłaszczonym)’ [AJW, I, m. 46]; *kuark/kwark* ‘twaróg’ [AJK, III, m. 137; SKBrzez].
 - 1.3. Potrawy nabiałowe: *bzik/gzik* 1. ‘twarożek z podgrzanego mleka, doprawiony śmietaną, cebulą i koperkiem’ [SKr, s. 72], 2. ‘ser niesuszony, przyprawiony mlekiem, szczypiorkiem lub cebulą’ [AJW, I, m. 42]; *głemza/głomza* ‘ser niesuszony, przyprawiony mlekiem, szczypiorkiem lub cebulą’ [AJK, III, m. 137; AJW, I, m. 42]; *gomółki* ‘suszone na słońcu kulki z twarogu z dodatkiem soli, koperku i cebuli; zabierano je w pole’ [SKr, s. 70]; *gziorek* ‘twarożek’ [SGL]; *kuark/kwark* ‘ser niesuszony, przyprawiony mlekiem, szczypiorkiem lub cebulą’ [AJW, I, m. 42]; *kwaruk* ‘ser niesuszony, przyprawiony mlekiem, szczypiorkiem lub cebulą’ [AJW, I, m. 42].
2. Jaja i potrawy z jaj
 - 2.1. Jaja: *jaje* ‘jajo znoszone przez ptaki’ [SKBrzez].
 - 2.2. Potrawy z jaj: *jajewka* ‘jajecznicą’ [SKBrzez]; *jajęcznicą* ‘potrawa ze smażonych jaj’ [SKBrzez]; *jajóda* ‘jajecznicą’ [SGSW]; *jajówka* ‘jajecznicą’ [MSGK; SKBrzez]; *kwaśne jajka* ‘jajka w koszulkach z sosem beszamelowym’ [SKr, s. 70].

3. UWAGI PODSUMOWUJĄCE

Trójpoziomowa analiza krajeńskiego słownictwa kulinarnego odwołującego się do kuchni wege pozwala wysnuć następujące wnioski:

1. Liczba wyekscerpowanych jednostek (138) poświadcza swoistą jaskość tradycyjnej kuchni krajeńskiej. Owa właściwość uwydatnia się szczególnie wyraziście w zestawieniu ze stosunkowo niewielką liczbą kulinaryzmów z zakresu subpola mięso oraz przetwory i potrawy mięsne (48) [por. Kołatka, 2023].

2. Pod względem genetycznym wśród wyekscerpowanych jednostek dominują zapożyczenia (50%); ich znakomitą większość stanowią germanizmy (47%).
3. W odniesieniu do kryterium geograficznego najliczniej reprezentowaną grupą są nazwy obecne wyłącznie w języku Krajinaków (36%). Ponadto zebrany materiał dobrze ilustruje – charakterystyczną dla gwar krajeńskich – przejściowość [zob. np. Kołatka, 2020, s. 77–83]; owo zjawisko egzemplifikuje 32% słownictwa.
4. Najobszerniejszym subpołem tematycznym są warzywa oraz przetwory i potrawy warzywne. Sytuujące się w jego obrębie kulinaryzmy stanowią 33% wynotowanej leksyki.
5. Na płaszczyźnie semantycznej uwagę przykuwają niewątpliwie bogate synonimia i heteronimia, które poświadczają m.in. następujące szeregi: *bzik/gzik* – *glemza/glomza* – *kwark*; *ćrulki/krylki* – *pulki*; *dukane (pańtówki, pyry)* – *duksy* – *dziukane (pyrki)* – *gęste (ziemniaki)* – *rozcierane (ziemniaki)* – *tluty*; *gnuc* – *gnur* – *hampuł* – *klin* – *knur* – *stobalsztoba* – *sztubera* – *sztula* – *sztuka* – *sztuńder*; *bulwa* – *pantówka/pańtówka* – *patówka* – *pera/pyra* – *perka/pyrka*; czy też (quasi-)polisemiczność, którą obrazują choćby takie leksemy, jak *bak*, *jarmuż* i *kukielka*.

Owe fragmentaryczne, szkicowe rozważania, kontynuujące szeroko zakrojone dociekania nad dziedzictwem kulinarnym Krajny [zob. Kołatka, 2022a; 2022b, 2023] – fenomenem w dalszym ciągu niedostatecznie zbadanym i opisanym – stanowią kolejną odsłonę krajeńskiej leksyki związanej z żywieniem. Dobitnie potwierdziły one, że kulinaria stanowią jedno z najrozleglejszych i najbardziej heterogenicznych (zarówno pod względem leksykalno-semantycznym, jak i słowotwórczym) pól tematycznych na gruncie (nie tylko) polszczyzny ludowej [por. np. Batko-Tokarz, 2019, s. 209–212; 2021, s. 23–31].

ROZWIĄZANIA SKRÓTÓW

Skróty konwencjonalne

czes. – czeski

d.-niem. – dolnoniemiecki

dial. – dialektalny

dosł. – dosłownie

ew. – ewentualnie

jw. – jak wyżej
Kasz – Kaszuby
Kr – Krajna
łac. – łaciński
m. – mapa
Maz – Mazowsze
Mp – Małopolska
niem. – niemiecki
niem. dial. – niemiecki dialektalny
oggwar – ogólnogwarowy
Pl. – Plural (liczba mnoga)
pn. psł. – północnoprąsłowiański
pol. – polski
por. – porównaj
Pom pd – Pomorze południowe
psł. – prąsłowiański
stp. – staropolski
Śl – Śląsk
śr.-w.-niem. – średnio-wysoko-niemiecki
tat. – tatarski
ukr. – ukraiński
wł. – włoski
wł. dial. – włoski dialektalny
Wp – Wielkopolska
zob. – zobacz

Źródła

- AJK – *Atlas językowy kaszubszczyzny i dialektów sąsiednich*, 1964–1978: Stieber Z., red., *Tom wstępny*, z. I–VI oraz *Suplement* do z. I–VI, Zakład Narodowy imienia Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków; z. VII, Zakład Narodowy imienia Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków; z. VIII, Zakład Narodowy imienia Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk; Popowska-Taborska H., red., z. IX–XV, Zakład Narodowy imienia Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk.
- AJW – *Atlas języka i kultury ludowej Wielkopolski*, 1979–2005: Sobierajski Z., Burszta J., red., t. I–II, Zakład Narodowy imienia Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk; t. III–V, Zakład

- Narodowy imienia Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź; t. VI, Zakład Narodowy imienia Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków; Sobierajski Z., red., t. VII, Zakład Narodowy imienia Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków; t. VIII–XI, Wydawnictwo Naukowe UAM, Poznań.
- KPKr – *Kulinarne pejzaże Krajny*, 2015, Lokalna Grupa Działania Stowarzyszenie NASZA KRAJNA, VEGA Studio Adv. Tomasz Müller, Kwidzyn.
- MSGK – KĘCIŃSKA-KACZMAREK Jowita, 2017, *Mały słownik gwary krajeńskiej*, Instytut Kaszubski w Gdańsku, Oddział Zrzeszenia Kaszubsko-Pomorskiego w Wielkim Buczku, Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Krajna Złotowska” w Złotowie, Złotów–Wielki Buczek.
- SGL – STEINBORN Jadwiga, 2022, *Słowniczek gwary lokalnej: „Jak nasi dziadowie w ŁORZOŁKU godali”*, Kamieńskie Towarzystwo Kulturalne, Urząd Miejski w Kamieniu Krajeńskim, Kamień Krajeński.
- SGSW – DROBKIEWICZ Eugeniusz, SUCHY Bronisław, *Słownik gwarowy Starej Wiśniewki*, w: B. Suchy, E. Drobkiewicz, J. Zawadzki, *Historia Starej Wiśniewki i okolicy. „Ocalmy od zapomnienia”*, Fundacja LGD „Naszynik Północy”, Stowarzyszenie „Gromada”, Stara Wiśniewka, s. 97–104.
- SKBrzez – BRZEZIŃSKI Władysław, 1982–2009, *Słownictwo krajniackie. Słownik gwary wsi Podróżna w Złotowskiem*; t. I: A–G, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź; t. II: H–N, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź; t. III: O–PRY, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź; t. IV: PRZ–T, Wydawnictwo Energeia, Warszawa; t. V: U–Ż oraz *Uzupełnienia*, Jadwiga Brzezińska, Wrocław.
- SKr – KORPUSIK-JELONKOWA Zofia, red., 2013, *Smaki Krajny*, Muzeum Ziemi Złotowskiej w Złotowie, Złotów.

Słowniki

- ESJP – BAŃKOWSKI Andrzej, 2000, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, t. 1–2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- Deutsch-Plattdeutsch.de, b.r., <https://deutsch-plattdeutsch.de/> (dostęp: 18.08.2022).
- DUDEN, b.r., <https://www.duden.de/> (dostęp: 18.08.2022).
- MSGP – WRONICZ Jadwiga, red., 2010, *Mały słownik gwar polskich*, Wydawnictwo LEXIS, Kraków.
- Plattmakers, b.r., <https://plattmakers.de/> (dostęp: 18.08.2022).

- PONS, b.r., <https://pl.pons.com/> (dostęp: 18.08.2022).
- SEJPB – BORYŚ Wiesław, 2005, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Wydawnictwo Literackie, Kraków.
- SEJPBr – BRÜCKNER Aleksander, 1927, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Krakowska Spółka Wydawnicza, Kraków.
- SEK – BORYŚ Wiesław, POPOWSKA-TABORSKA Hanna, 1994–2010, *Słownik etymologiczny kaszubszczyzny*, t. I–VI, Sławistyczny Ośrodek Wydawniczy, Warszawa.
- SES – SŁAWSKI Franciszek, 1952–1982, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, t. 1–5, Towarzystwo Miłośników Języka Polskiego, Kraków.
- SJPDor – DOROSZEWSKI Witold, red., 1961, *Słownik języka polskiego*, t. 3: H–K, Państwowe Wydawnictwo Wiedza Powszechna, Warszawa.
- WSEH – DŁUGOSZ-KURCZABOWA Krystyna, 2008, *Wielki słownik etymologiczno-histeryczny języka polskiego*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- WSJP – ŻMIGRODZKI Piotr, red., 2007–, *Wielki słownik języka polskiego PAN*, Instytut Języka Polskiego PAN, Kraków, <https://www.wsjp.pl/> (dostęp: 12.08.2022).

Inne

- KPK – *Codex Iuris Canonici auctoritate Ioannis Pauli PP. II promulgatus/Kodeks prawa kanonicznego*, 2008, E. Szafranowski, tłum., K. Dynarski, red., Pallottinum, Poznań.
- KSGP – *kartoteka Słownika gwar polskich*, <http://rcin.org.pl/publication/37156> (dostęp: 5.09.2022).
- NKPP – KRZYŻANOWSKI Julian, red., 1970, *Nowa księga przysłów polskich i wyrażenia przysłowiowych polskich*, t. II: K–P, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa.

BIBLIOGRAFIA

- BASARA Anna, BASARA Jan, 1992, *Polska gwarowa terminologia rolnicza. Przygotowanie gleby, uprawa ziemniaków*, Instytut Języka Polskiego PAN, Kraków.
- BATKO-TOKARZ Barbara, 2019, *Tematyczny podział słownictwa współczesnego języka polskiego. Teoria, praktyka, leksykografia*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
- BATKO-TOKARZ Barbara, 2021, *Czego o jedzeniu i kulinariach dowiadujemy się z tematycznych klasyfikacji słownictwa*, w: R. Przybylska, D. Ochmann, red., *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*, Wydawnictwo LIBRON – Filip Lohner, Kraków, s. 11–35.

- BOKINIEC Martyna, 2013, *Wstęp*, w: Z. Korpusik-Jelonkowa, red., *Smaki Krajny*, Muzeum Ziemi Złotowskiej w Złotowie, Złotów, s. 5–8.
- DRZAŁ-SIEROCKA Aleksandra, 2014, *Kulinarny (i kulturowy) status ryby w Polsce. Między mięsem i nie-mięsem, między symbolem i obojętnością*, „Kultura Popularna”, nr 4, s. 32–39.
- DUMANOWSKI Jarosław, KASPRZYK-CHEVRIAUX Magdalena, 2018, *Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej*, Wydawnictwo Czarne, Wołowiec.
- KOŁATKA Krzysztof, 2020, *Tożsamość regionalna mieszkańców Krajny. Studium językowo-kulturowe*, Wydawnictwo Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego, Bydgoszcz.
- KOŁATKA Krzysztof, 2022a, *Ańtop, érulki i wintbojtel, czyli o krajeńskich germanizmach kulinarnych*, „Prace Filologiczne”, t. LXXVII, s. 145–165.
- KOŁATKA Krzysztof, 2022b, *Cło młóżna znoliść w krajińscij grołpie, czyli o nazwach zup w gwarach Krajny*, w: A. Paluszak-Bronka, red., *Język polski dawniej i dziś*, Wydawnictwo Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego, Bydgoszcz, s. 103–122.
- KOŁATKA Krzysztof, 2023, *Kaszka fraszka, jarzyna perzyna, chleb trawa, mięso potrawa, czyli o nazwach produktów i dań mięsnych w gwarach Krajny* [w druku].
- KOWALSKA-LEWICKA Anna, SZROMBA-RYSOWA Zofia, 1976, *Pożywienie*, w: M. Biernacka, B. Kopczyńska-Jaworska, A. Kutrzeba-Pojnarowa, W. Paprocka, red., *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, t. I, Zakład Narodowy imienia Ossolińskich. Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk, s. 353–378.
- OGRODOWSKA Barbara, 2010, *Tradycje polskiego stołu*, Sport i Turystyka – MUZA SA, Warszawa.
- SZELAŃGOWSKA Grażyna, 2012, *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*, Muzeum Etnograficzne im. M. Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu, Toruń.
- TYMOCHOWICZ Mariola, 2019, *Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie*, Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin.
- Zwyczaje żywieniowe w Polsce. Co się zmieniło przez ostatnie 25 lat?*, 2021, <https://csr.biedronka.pl/161342-raport-zwyczaje-zywienia-w-polsce> (dostęp: 12.08.2022).