

Nazwy potraw w południowo-wschodniej Małopolsce jako przejaw kontaktów językowych (bandurzak, lewasz, proziak)

Południowo-wschodnia Małopolska to jeden z wielu obszarów Polski, gdzie zaznaczyły się różne wpływy językowe, kulturowe i etniczne. Dawne, sięgające średniowiecza, osadnictwo niemieckie pozostawiło tu swoje ślady nie tylko w warstwie propriальной (nazwy miejscowe, nazwiska), ale także apelatywnej. Na tym terenie wycisnęło swoje piętno również sąsiedztwo Łemków, Słowaków, co odzwierciedliło się między innymi w nazewnictwie dotyczącym realiów życia codziennego, w tym kulinariów. Właśnie leksyka z zakresu nazw potraw i przygotowywania pokarmów pozwala na wskazanie skomplikowanych mechanizmów przekształceń, adaptacji, interferencji elementów poszczególnych języków, które pozostawały w dłuższym lub krótszym kontakcie z polszczyzną. Zestaw takich nazw dla wskazanego mikroregionu jest obszerny, wystarczy chociażby wymienić: *bratrurę* ‘piekarnik w kuchni węglowej’, *bulwianiki* ‘bułeczki drożdżowe z nadzieniem serowo-ziemniczanym’, *cyr* ‘kluski ziemniaczane lub pszenne’, *hałuszki* ‘kluski z ziemniaków lub mąki pszennej’, *hryczniaki* ‘kotlety z mięsa mielonego i kaszy gryczanej z sosem pieczarkowym’, *knyszyn* ‘bułeczki drożdżowe z serem, pieczone w święto Matki Boskiej Zielnej’, *mastywo* ‘sos z suszonych grzybów’.

***Dorota Krystyna Rembiszewska** – doktor habilitowana, profesor nadzwyczajna w Instytucie Sławiści Polkiej Akademii Nauk w Warszawie. Zainteresowania naukowe: dialektologia polska, kontakty językowe polsko-wschodniosłowiańskie i polsko-niesłowiańskie, onomastyka, geografia lingwistyczna, leksykografia gwarowa. Jest autorką książek: *Gwary nadbużańskie mazowiecko-podlaskie* (2002), *Dynamika rozwoju gwary Knyszyna i okolic na Podlasiu w XX wieku* (2006), „Słownik dialektu knyszynskiego” Czesława Kudzinowskiego (2007) i współautorką *Atlasu gwar wschodniosłowiańskich Białostoczczyzny* (t. IV, IX, X) oraz (z Ireną Maryniakową, Januszem Siatkowskim) *Różnojęzycznego słownictwa gwarowego Podlasia, Suwalszczyzny i północno-wschodniego Mazowsza* (2014), a także redaktorką lub współredaktorką 17 tomów zbiorowych.

Spośród bogatego zbioru wyrazów (zamieszczonych w lokalnych wydawnictwach dotyczących tradycji kulinarnych Podkarpacia i Beskidu Niskiego z ostatnich lat – KB I, II; Duk, KulWęd I, II, III i na Liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi – Lista) wybrałam trzy nazwy, które w sposób wyrazisty obrazują wielokierunkowość wpływów i różnorodność sposobów dostosowywania się wyrazów zapożyczonych do polskiego systemu gwarowego. Jednocześnie stanowią kolejny dowód, jak trudno o kategoryczne rozstrzygnięcia, który język był pierwszym źródłem pożyczki w odniesieniu do wyrazów używanych na obszarach pogranicznych.

Bandurzak

Bandury, *bandurki* to nazwy ‘ziemniaka’, które posłużyły do utworzenia derywatu *bandurzak*, oznaczającego ‘potrawę z tartych ziemniaków zapiekaną w blasze’, dobrze znanego mieszkańcom Krośnieńskiego. Występowanie nazwy *bandurki* w Słowiańszczyźnie ma ściśle określony zasięg i ogranicza się, najogólniej ujmując, do obszaru Karpat Zachodnich. Wyraźnie to widać na mapie OLA ‘kartofel’, gdzie *bandura*, *bandurka* występują jedynie w na wschodzie Słowacji – cztery punkty (OLA IV m. 85). Podobnie sytuują się one w OKDA – *ban^ldurka*, *ban^ldurki* znajdują się we wschodniej Słowacji (na sześć punktów trzy są ukraińskie) oraz w Polsce: Posada Jaśliska, Komańcza (OKDA m. 64). Pograniczność omawianej nazwy potwierdza mapa Atlasu gwar ukraińskich (AUM II 323), na której *бан^lдурка* tworzy zwarty zasięg na terenie Polski południowo-wschodniej i Słowacji w okolicach Bardejowa (p. 665–667 – po stronie polskiej, 672, 672a, 674–681, 683 – po stronie słowackiej), a poza tym na Ukrainie nie występuje.

Inne materiały i opracowania gwarowe (zarówno dziewiętnastowieczne, jak i współczesne) poświadczają omawianą nazwę z tych samych terenów. W gwarach polskich w Małopolsce południowo-wschodniej notowano *bandura*, *bandurka* – w Sanockiem (SGP I 344, 345), *bandurki* w Krośnieńskim (SGP I 345, Słabczyński 2015: 75) oraz *bandurka* w Lwowskim (Dziewiętniki, obecnie Дев’ятники w rejonie żydaczowskim) (ZWAK VI 293). *Bandura*, *bandurka* znane są w gwarach słowackich graniczących z polskimi, ukraińskimi, węgierskimi – na sąsiadującym z ziemią sądecką i biecką Szaryszem (Šariš) na wschodzie Słowacji (z miastami Bardejów, Preszów, Sabinov) oraz na Górnym Zemplinie (Horný Zemplín) (Stoličná-Mikolajová 2001: 56, SSN I 93). W ukraińskich gwarach naddniestrzańskich jest *бандурка* (Шило 2008: 46). W gwarach łemkowskich na obszarze Polski oprócz *bandurky*, *bandury* ‘ziemniaki’ (Riegera 1995: 28) występuje cała seria nazw współrzędnych: *bandureczysko* ‘pole po ziemniakach’ (l.c.), *bandurysko*, *bandurczanka* (l.c.), *bandurianka*, *bandurczania*, *bandurczyzna* ‘liście ziemniaka’, (l.c.), *bandurkowa polewka* ‘zupa ziemniaczana’ (l.c.).

Nazwa *bandurki*, *bandury* została przejęta z języka czeskiego, w którym ziemniaki to *brambory*. Zazwyczaj przyjmuje się, że *brambory* to eponim od czeskiej nazwy Brandenburgii (Branibor), skąd w okresie wojny trzydziestoletniej przeniknęły ziemniaki do środkowej Europy (Korandová 1962). Według niektórych badaczy, czes. *brambor* ‘ziemniak’ jest pożyczką z łużyckiego, gdyż na Łużycach Brandenburgia (skąd przyszedł do Czech kartofle) nazywa się *Bramborska*, a poza tym znane są tam

nazwiska *Brambor*, *Brambora* i *Brambork* (Frinta 1956). Niektórzy bezzasadnie łączyli czes. *brambor* z łac. *bimbulis*, *bumbulis* ‘ziemniak’ (ESUM I 133). W języku ukraińskim *бандура*, *банду́рка*, *банду́рята* ‘ts.’ uznaje się za pożyczkę z języka polskiego i słowackiego (l.c.). Do gwar polskich nazwa zapewne dostała się z języka słowackiego.

Derywowany od *bandura* – *bandurzak* oznacza ‘placek z ciasta chlebowego z nadzieniem ziemniaczano-serowym’. *Bandurzak* ze wsi Łęki Dukielskie¹ został wpisany na Listę produktów tradycyjnych (www4)² i tak jak bandurzaki ze strony internetowej z regionalnymi przepisami kulinarnymi ze wsi Draganowa, gmina Dukla, stanowi osobliwość kulinarną tych okolic (www5). Nazwy tej potrawy nie rejestruje SGP ani amatorskie słowniczki gwarowe z tego obszaru.

Bandurzak ma liczne nawiązania w gwarach na wschodzie Słowacji: *bandurňik*, *bandurčak*, *bandurčičnik*, *bandurečnik* w znaczeniu ‘baba ziemniaczana’ (Dvornická, Smatana 2007: 212) oraz *bandurčeňik* *bandurčiak* jako ‘baba ziemniaczana, placek ziemniaczany’, a także *bandurnik*, *bandurovnik* ‘placek ziemniaczany’ (SSN I 93). Notowano go również w gwarach ukraińskich: *банду́рчаник* ‘placek z ziemniaków’ (ESUM I 133).

Bandurzak jest zatem nazwą znamioną dla języka lokalnego południowo-wschodniego skrawka Małopolski, która powstała przez dodanie do podstawy, zapożyczonej z języka słowackiego (*bandur-*), sufiksu *-ak*. Trwanie jej zapewne jest wzmocnione otoczeniem gwar ukraińskich.

Lewasz

Nazwa *lewasz* jest świadectwem ścisłych powiązań z językiem węgierskim przez medium słowackie, które zaznaczyły się na terenie Beskidu Dukielskiego. Na omawianym terenie oznacza ona różne rodzaje zup – ‘zupę z ziemniakami i marchewką z zasmażką’ (KulWędII 133) lub prostą ‘zupę ziemniaczaną’ – gmina Dukla (KulWędII 133), (Bielenda 2013: 32). W książce dotyczącej kuchni łemkowskiej i bojkowskiej znalazł się przepis na *lemesz* ‘zupę kalafiorową’ (KB II 121), a w dołączonym słowniczku nazwę objaśniono jako ‘zupę warzywną’, z gwar bojkowskich (KB II 125).

1 Opis *bandurzaka* zamieszczony na stronie Ministerstwa Wsi i Rozwoju Rolnictwa: *Wieś Łęki Dukielskie położona na północnym skraju Beskidu Niskiego w województwie podkarpackim słynie z wypieku placka z ziemniakami z dodatkiem sera oraz ziół o nazwie bandurzak. (...) Dawniej pieczony był zawsze przy okazji pieczenia chleba, zazwyczaj raz w tygodniu w piecach chlebowych opalanych drewnem bukowym. Do jego przygotowania na początku gospodynie sporządzały zaczyn najlepiej z mąki pszennej. Farsz do bandurzaka robiło się z ziemniaków. Do uduszonych ziemniaków dodawano ser twaróg, ale bardzo chudy i suchy, taki, który można było dokładnie rozkeruszyć palcami, podsmażano cebulkę, ale tłuszczu dawano niewiele, nawet jeśli czasem dodawano skwarki to było ich mało i były mocno przysmażone. Wszystko doprawiano do smaku solą i pieprzem, najlepiej ziołowym, dodawano też dużo mięty* (www4).

2 Wobec tego nieco zaskakujący jest zapis w pracy magisterskiej poświęconej gwarze Draganowej koło Dukli, gdzie *bandurzak* (*bandużok*) oznacza ‘ziemniak’ (Munia-Skrzeta 2003: 47). Natomiast ‘kluski z tartych ziemniaków, które nadziewane są serem’ są tam nazywane *kombolami* (*kũombouy*) (Munia-Skrzeta 2003: 62).

Trudno stwierdzić, czy nazwa dostała się do gwar na terenie Polski za pośrednictwem ukraińskim czy słowackim, gdyż oba języki mają ją w swoim zasobie leksykalnym. W gwarach słowackich południowozemplińskich (obszar graniczący z Węgrami) *leveš* występuje powszechnie, w tym w okolicach Bardejowa (SSN II 58). W gwarach ukraińskich *лєвєш* 'zupa, polewka; sos' jest bezpośrednią pożyczką z języka węgierskiego *leves*, który ma to samo znaczenie (ESUM III 207).

Proziak

Do obszaru Małopolski południowo-wschodniej ogranicza się użycie wyrazu *proza*³ 'soda oczyszczona' i utworzonego od niego derywatu *proziak* 'placek z dodatkiem sody pieczony na blasze', dlatego uznawane są one za mikroregionalizmy (Sikora 2005; Sikora, Bielak 2005). Nazwa *proza* stanowi przekształcenie niemieckiego wyrazu *die Brause* 'musujący proszek do przygotowywania napojów; oranżada w proszku'; 'napój gazowany' i została zaadaptowana do gwar polskich. Występuje ona m.in. w gwarach Krajny jako *brajza* 'pieniący się napój; oranżada' (Brzeziński 1982: 39), także Śląska – *brauza* 'oranżada' (SGŚ II 156). SGP II 478 podaje *brouza* z powiatu niskiego (także KulWęd III 126 – *brojza*) i *proza* z Krośnieńskiego i okolic Rzeszowa. Choć ma niewielką frekwencję (z tego powodu nie odnotowuje go SSN), wyraz *brouza* występuje w gwarach wschodniej Słowacji⁴. Niewykluczone, że tam jest polską pożyczką.

W tradycji ustnej mieszkańców Żdźzar w gminie Ostrów w powiecie ropczyko-sędziszowskim zachowała się nazwa *prozianty* 'placki z mąki z dodatkiem sody' (KulWęd III 84). W amatorskim słowniczku wsi Lubenia (powiat rzeszowski) zapisano *proziok* 'placek z mąki pieczony na blasze kuchni' (Bielenda 2013: 38). W powiecie tarnobrzekim 'placki z sodą' noszą nazwę *brodziaki*, a niskim *brojziaki* (KulWęd III 126). Słownik gwary Pogórze rejestruje zarówno wyraz *proza* 'soda oczyszczona', 'napój z sody oczyszczonej, octu i wody', jak i *proziok* 'placek na sodzie oczyszczonej pieczony na blasze kuchennej' (Wietrzyk 2011: 138). *Proziok* ma w podstawie tę samą postać, co *proziuk* (ze wschodniosłowiańskim sufiksem *-uk*), znany w powiecie jasielskim (SGP II 478). Stanowi ona zapewne ogniwo pośrednie w procesie adaptacji do systemu polskiego wyrazu niemieckiego. *Brause* dało *proza* w drodze przekształ-

3 Przykłady zostały podane za pomocą systemu zapisowego ZRCola (<http://ZRCola.zrc-sazu.si>), stworzonym w Centrum Naukowo-Badawczym Akademii Nauk i Sztuki w Słowenii (<http://www.zrc-sazu.si>) przez Petera Weissa.

4 Opis *bandurzaka* zamieszczony na stronie Ministerstwa Wsi i Rozwoju Rolnictwa: *Wieś Łęki Dukielskie położona na północnym skraju Beskidu Niskiego w województwie podkarpackim słynie z wypieku placka z ziemniakami z dodatkiem sera oraz ziół o nazwie bandurzak. (...) Dawniej pieczony był zawsze przy okazji pieczenia chleba, zazwyczaj raz w tygodniu w piecach chlebowych opalanych drewnem bukowym. Do jego przygotowania na początku gospodynie sporządzały zaczyn najlepiej z mąki pszennej. Farsz do bandurzaka robiło się z ziemniaków. Do uduzonych ziemniaków dodawano ser twaróg, ale bardzo chudy i suchy, taki, który można było dokładnie rozkruszyć palcami, podsmażano cebulkę, ale tłuszczu dawano niewiele, nawet jeśli czasem dodawano skwarki to było ich mało i były mocno przysmażone. Wszystko doprawiano do smaku solą i pieprzem, najlepiej ziołowym, dodawano też dużo mięty (www4).*

cenia dyftongu *au* w *ou* – w związku z tendencją na obszarze Małopolski do zwężonej wymowy *a*, a następnie po uproszczeniu powstała *proza*.

Pewną zagadkę stanowi ubezdźwięcznienie nagłosowej spółgłoski wargowej. Trudno dociec, czy postać z bezdźwięczną głoską została przeniesiona przez niemieckich kolonistów, będących użytkownikami dialektów południowniemieckich, czy też zamiana dokonała się na gruncie polskim. W dialektach niemieckich *b* i *p* są allofonami i stanowią jedynie opozycję słaba : mocna.

W dialektach niemieckich dominuje nagłosowe *b-*, np. jednym z niemieckich słowników gwarowych odnotowano postać tylko z dźwięczną spółgłoską: *Brause* ‘oranżada’ – w dialekcie zachodniodolnoniemieckim (Westniederdeutsch), wschodniodolnoniemieckim (Ostniederdeutsch), saksońskim (Sächsisch), turyńskim (Thüringisch) (Knoop 2001: 128–132). W dialektach niemieckich poświadczona jest jednak również forma z nagłosowym *p-*, np. z dolnego Śląska, por. *Brause von der Gießkanne*, a pod Złotoryją *Prause* (Mitzka I 152). Może tu wchodzić w grę również wpływ dialektów południowniemieckich z terenu Austrii, ewentualnie za pośrednictwem języka słowackiego.

Zmiany w zakresie dźwięczna – bezdźwięczna należą do identyfikatorów adaptacyjnych w odniesieniu do polszczyzny dla natywnych użytkowników języka niemieckiego, którzy nie rozróżniają opozycji *b* : *p*. Ta cecha była wykorzystywana m.in. w tekstach stylizowanych na polszczyznę Niemców (por. Brzezina 1989: 98).

Proziaki w ostatnich latach stały się wyróżnikiem kuchni regionalnej Podkarpacia, a tym samym rozszerzył się krąg użytkowników nazwy. Jednocześnie lokalnie ciasto to bywa przywoływane jako element miejscowej tradycji kulinarnej, np. *Niezapomnianymi smakami z dzieciństwa są właśnie proziaki pieczone na blasze kuchennej (...). Proziaki najczęściej jedliśmy z masłem lub ze swojskim powidłem (...)* – Jezowe, pow. niżański (KulWęd III 64).

Proziaki są pieczone w trakcie różnych imprez plenerowych, m.in. na Festiwalu Kultur Pogranicza Karpackie Klimaty w Krośnie. Przygotowuje się je także w Regionalnym Domu Tradycji Ludowych w Trzcianie (powiat rzeszowski). Znajdują się one również w kartach dań wielu lokalnych restauracji. Upowszechnieniu tego wypieku na szerszą skalę na pewno służy wpisanie go w 2006 roku na Listę produktów tradycyjnych (www1). Przepisów na proziaki w różnych odmianach nie brakuje w regionalnych książkach kucharskich. Znajdziemy więc receptury na *proziaki* ‘proste placki pieczone na kuchennej blasze’ (Duk 25, KulWęd I 83, II 134, III 109), *proziaki* z serem (Duk 26, KulWęd I 93, II 134), *proziaki smażone* (KulWęd I 31), a także *proziakowe pierożki* (Duk 26).

Warto na marginesie przytoczyć osobliwą definicję tego wyrazu podaną w SGP: „placek upieczony na odpowiednim proszku, bez użycia drożdży” (II 478), z której wyraźnie wynika, że autorzy nie potrafili wskazać związku wyrazu źródłowego z utworzoną nazwą.

Dzięki popularności *proziaków* nazwa *proza* nie pozostaje zupełnie obca, mimo że nie weszła do szerszego obiegu i dla konsumentów spoza Małopolski wschodniej pozostaje niejasna pod względem motywacji. Świadczą o tym chociażby wypowiedzi

na stronach internetowych. Na stronie forum kulinarnego Gazeta.pl pojawiły się pytania o *proze*: „[...] hej, chciałem się u pewnic czy proza to soda?”, „a po jakiemu ta proza?”, na które odpowiedział ktoś z Podkarpacia: „[...] U mnie mowilo sie placki na prozie, jak mniemam na proziaki. Kiedy jako dziecko pytałam dlaczego się tak nazywaja Mama mowila, ze proza to soda” (www2).

Ponadto, okazuje się, że *proziak* wywołuje asocjacje z zupełnie odległym desygнатem: „Nazwa od razu wydała mi się zabawna i mimo iż przeczytałem, że wzięła się ona od wyrazu proza, bo tak kiedyś nazywano tam używaną do zrobienia tych placuszków sodę, to mi i tak cały czas kojarzy się z pewnym medykamentem, noszącym prawie że identyczną nazwę” (www3).

Trzy nazwy należące do odmiany regionalnej polszczyzny południowo-wschodniej unaoczniają, jak trudne zadanie stoi przed etymologiem czy leksykografem gwarowym, który miałby ukazać drogę wędrowki wyrazu z języka źródłowego do docelowego. Jednocześnie pokazują bardzo wyraźnie, że mocno zajął się wpływ językowe polskie, niemieckie, słowackie, ukraińskie i węgierskie na południowym wschodzie Polski.

Wreszcie, prezentacja nazw potraw ograniczonych do niewielkiego obszaru jest pretekstem do obszerniejszych dociekań nad terytorialnym zróżnicowaniem tego niemałego subzasobu słownictwa regionalnego, jakim są kulinaria, oraz źródłem porównań ze współczesną leksyką kulinarną.

Bibliografia

LITERATURA

- Bielenda Aleksander, 2013, *Muzeum słowa. Słownik gwary lubeńskiej*, Lubenia.
- Brzezina Maria, 1980, *Polshczyzna Niemców*, Warszawa–Kraków.
- Brzeziński Władysław, 1982, *Słownictwo krajniackie. Słownik gwary wsi Podrózna w Złotowskim*, t. 1, Wrocław.
- Dvornická Lubica, Smatana Miloslav (red.), 2007, *Tradícia v slove, slovo v tradícii (inšpiratívny Jozef R. Nižnanský)*, Bratislava.
- Frinta Antonín, 1956, *Česká jména lužickosrbského původu*, „Naše řeč”, roč. 39, čís. 9–10, <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4509> (dostęp 22.12.2017).
- Knoop Ulrich, 2001, *Wörterbuch Deutscher Dialekte. Eine Sammlung von Mundartwörtern aus zehn Dialektgebieten im Einzelvergleich, in Sprichwörtern und Redewendungen*, München.
- Korandová Marie, 1962, *O českých nářečnících názvech pro brambory*, „Naše řeč”, roč. 45, čís. 5–6, <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4903> (dostęp 22.12.2017).
- Mitzka Walther, 1963–1965, *Schlesisches Wörterbuch*, t. I–III, Berlin.

Munia-Skrzeta Aldona, 2003, *Nazwy sprzętów kuchennych, produktów spożywczych i posiłków w polszczyźnie mówionej mieszkańców Draganowej koło Dukli* [praca magisterska], Kraków, <http://www.draganowa.info/Prace%20magisterskie/Prace/Aneta%20Skrzeta.%20Nazwy%20sprzetow%20kuchennych,%20produktow%20spozywczych%20i%20oposilkow%20w%20pol-szczyznie%20mowionej%20mieszkancow%20Draganowej.pdf> (dostęp 15.09.2017).

Rieger Janusz, 1995, *Słownictwo i nazewnictwo łemkowskie*, Warszawa.

Sikora Kazimierz, 2005, *Kategoria mikroregionalizmów*, [w:] *Język trzeciego tysiąclecia III*, t. 1: *Tendencje rozwojowe współczesnej polszczyzny*, (red.) Grzegorz Szpila, Kraków, s. 199–208.

Sikora Kazimierz, Bielak Marta, 2005, *O regionalizmach leksykalnych w języku Krosna i okolic*, [w:] *Literatura-Język-Region*, (red.) Kazimierz Sikora i Joanna Kułakowska-Lis, z. 17, Krosno, s. 7–28.

Słabczyński Robert, 2015, *Słownictwo z zakresu kultury materialnej w gwarze Jaślisk w powiecie krośnieńskim*, Rzeszów.

Stolična-Mikolajová Ratislava, 2001, *Kuchyňa našich predkov*, Bratislava.

Wietrzyk Aleksander, 2011, *Słownik gwary Pogórzan (z okolicy Gorlic)*, Gorlice.

Шило Гаврило, 2008, *Наддністрянський регіональний словник*, Львів–Нью-Йорк.

SKRÓTY

AUM – *Atlas ukrajńskiej mowy*, t. 1, Polissia, Serednia Naddnyprianszczyna i sumiżni Zemli, red. I.H. Matwijas, Kyjiw 1984; t. 2, Wołyń, Naddnistranszczyna, Zakarpattia i sumiżni Zemli, red. J.W. Zakrewska, Kyjiw 1988

Duk – Barbara Szepieniec, *Kuchnia regionalna Beskidu Dukielskiego*, wyd. 2, Dukla 2006.

KB I – Krzysztof Antoniszak, *Kuchnia Bieszczadu z pogranicza łemkowsko-bojkowskiego*, Krosno [b.d.].

KB II – Krzysztof Antoniszak, *Kuchnia Bieszczadu. Czyli to, co jedli i pili Łemkowie i Bojkowie ponad sto lat temu*, Krosno 2012.

KulWęd I – *Kulinarne wędrówki po Podkarpaciu. Ludzie. Miejsca. Potrawy. Powiaty: rzeszowski, tańcucki, leżajski, przeworski, jarosławski, przemyski, lubaczowski*, Alina Bosak (red.), Rzeszów 2014.

KulWęd II – *Kulinarne wędrówki po Podkarpaciu. Ludzie. Miejsca. Potrawy. Powiaty: bieszczadzki, brzozowski, jasielski, krośnieński, leski, sanocki, strzyżowski*, Ula Sobol (red.), Rzeszów 2016.

KulWęd III – *Kulinarne wędrówki po Podkarpaciu. Ludzie. Miejsca. Potrawy. Powiaty: dębicki, kolbuszowski, mielecki, niżański, ropczycko-sędziszowski, stalowolski i tarnobrzegi*, Ula Sobol (red.), Rzeszów 2017.

Lista – Lista produktów tradycyjnych, woj. podkarpackie, <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie> (dostęp 24.12.2017).

OKDA – *Общекарпатский диалектологический атлас, выпуск 4, Я. Закревска и др.* (ред.), Львов 1993.

OLA – *Общеславянский лингвистический атлас. Серия лексико-словообразовательная, выпуск 4. Сельское хозяйство, А. Ференчикова и др.* (ред.), Братислава, 2012.

SGP – *Słownik gwar polskich*, 1977–, opr. przez Zakład Dialektologii Polskiej Instytutu Języka Polskiego PAN w Krakowie pod kier. M. Karasia, od t. II pod kier. J. Reichana, od t. VI pod kier. J. Okoniowej, od t. IX pod kier. R. Kucharzyk, Wrocław.

SGŚ – *Słownik gwar śląskich*, 2000–, Bogusław Wyderka (red.), Opole.

SSN – *Slovník slovenských nářečí*, Ivor Ripka (ved red.), z. 1 A–K 1993, z. 2. L–P 2006, Bratislava.

ZWAK VI – B. Gustawicz, *Podania, przesady, gadki i nazwy ludowe w dziedzinie przyrody (część druga)*, „Zbiór Wiadomości do Antropologii Krajowej” 1882, t. 6, s. 201–317.

STRONY INTERNETOWE

www1 – *Proziaki*, <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie/Proziaki> (dostępne 21.12.2017).

www2 – Forum gazeta.pl, http://forum.gazeta.pl/forum/w,77,140786088,140786088,co_to_jest_proza_.html (dostępne 21.12.2017).

www3 – cook.it, <https://cookit.pl/przepis/324942/Proziaki+z+makiem> (dostępne 21.12.2017).

www4 – *Bandurzak*, <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie/Bandurzak>

www5 – *Bandurzaki*, <http://www.draganowa.info/przepisy.htm#bandurzaki> (dostępne 21.09.2018).

STRESZCZENIE

Nazwy potraw w południowo-wschodniej Małopolsce jako przejaw kontaktów językowych (bandurzak, lewasz, proziak)

Przedmiotem omówienia są trzy nazwy potraw: *bandurzak* ‘placek z ziemniaków’, *lewasz* ‘rodzaj zupy ziemniaczanej’, *proziak* ‘placek z mąki i wody z dodatkiem sody pieczony na blasze’ występujące w leksyce regionalnej Małopolski południowo-wschodniej – obszarze Polski, gdzie zaznaczyły się różne wpływy językowe, kulturowe i etniczne. Analiza tych nazw pozwala unaocznic trudności stojące przed etymologiem czy leksykografem gwarowym, który miałby ukazać drogę wędrówki wyrazu z języka źródłowego do docelowego. Jednocześnie pokazują bardzo wyraźnie, jak mocno zazębiają się wpływy językowe polskie, niemieckie, słowackie, ukraińskie i węgierskie na południowym wschodzie Polski.

SŁOWA KLUCZOWE

nazwy potraw, leksyka regionalna Małopolski południowo-wschodniej, proziak, bandurzak, lewasz, wpływy językowe

Names of the dishes in the south east of the Małopolska Region as a reflection of contacts between languages

The subject of the presentation concerns three names of dishes, i.e. *bandurzak* ‘potato pie’, *lewasz* ‘a kind of potato soup’ and *proziak* ‘soda bread made from flour and water with some baking soda, baked on an iron sheet’, which occur in the regional lexis of the south east of the Małopolska Region, the part of Poland where a variety of linguistic, cultural and ethnic influences have been observed. The analysis of those names points at the difficulties an etymologist or a dialectal lexicographer have to face in order to show the route of the word from the source language to the target language. It also clearly shows how intertwined the influences of Polish, German, Slovakian, Ukrainian and Hungarian languages are in the south east of Poland.

KEYWORDS

names of dishes, regional lexis of the south east of the Małopolska Region, proziak, bandurzak, lewasz, linguistic influences