

Anna Paluszak-Bronka

Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy

Wydział Językoznawstwa

ORCID: 0000-0001-6494-8931; e-mail: annapaluszak@poczta.onet.pl

O nazwach potraw z ziemniaków w gwarach kujawskich

Abstrakt: Celem artykułu jest charakterystyka semantyczna i genetyczna kujawskich nazw potraw ziemniaczanych. Pozwala ona nie tylko objaśnić motywację i pochodzenie analizowanych jednostek, ale także odtworzyć utrwalony w nich obraz dawnej wsi, jej kultury, tradycji, wierzeń, wiedzy i umiejętności kulinarnych oraz historii Kujaw. Nazwy potraw są niewątpliwie kopalnią wiedzy o regionie, nie można bowiem zrozumieć jego dziedzictwa kulturowego bez odwoływania się do zmagazynowanych w języku, a zwłaszcza w warstwie leksykalnej, doświadczeń i wiedzy o świecie wcześniejszych pokoleń.

Słowa kluczowe: kulinaria, potrawy z ziemniaków, gwary kujawskie.

Abstract: The names of potato dishes in Kuyavia dialects. The aim of the article is semantic and genetic characterization of Kuyavia names of potato dishes. It allows not only to explain the motivation and origin of the analyzed units but to recreate the image of a former village, its culture, traditions, beliefs, knowledge and culinary skills as well as the history of Kuyavia. The names of the dishes are undoubtedly a mine of information about the region because it is impossible to understand their cultural heritage without referring to the earlier generations' experiences and knowledge of the world stored in the language, specifically in its lexical layer.

Keywords: culinary, potato dishes, Kuyavia dialects.

I.

Chociaż słownictwo kulinarne¹ jest przedmiotem systematycznych badań językoznawczych na świecie już od ponad pięćdziesięciu lat (Żarski 2008, 8; Pręczyk-Kisielak 2021, 57), to polska problematyka związana z przyrządzaniem i gotowaniem potraw znalazła się głównie w centrum zainteresowań etnografów, antropologów, socjologów i kulturoznawców (Żarski 2008, 8; Pręczyk-Kisielak 2021, 57–58; Rak 2021, 159–16). Fragmentaryczne opracowania lingwistyczne² dotyczą głównie

¹ Kulinaria to 'wszystko, co jest związane z przyrządzeniem i gotowaniem potraw; też potrawy będące wytworem sztuki kulinarnej' (SJP PWN).

² Wyjątek stanowią rozprawy Małgorzaty Witaszek-Samborskiej *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (Poznań 2005) i Waldemara Żarskiego *Książka kuchenna jako tekst* (Wrocław 2008).

słownictwa współczesnego (Żarski 2008, 8–9; Pręczonek-Kisielak 2021, 57), a wiedza – szczególnie o dawnych tradycyjnych potrawach i produktach jest obecnie znikoma (Szelągowska 2015, 10; Kalinowska 2019, 11). Dowodzą tego badania Kazimierza Sikory (2021, 175), który wykazał, że chłopskie jadło kojarzy się przede wszystkim z sycącym, zdrowym (ekologicznym), mięsnym posiłkiem), co potwierdzają nazwy dań serwowanych w karczmach, oberżach, zajazdach – lokalach gastronomicznych przywodzących na myśl dawną wieś: *schab po chłopsku*, *rosół wiejski z koldunami*, *sznyceł po gospodarsku* (Sikora 2021, 196). Według językoznawcy wynika to z wpływów kultury masowej oraz potocznej wiedzy o tradycyjnym pożywieniu mieszkańców wsi. Dla wielu użytkowników języka „chłopskie = wiejskie = tradycyjne = syte = polskie” (Sikora 2021, 193). Rzeczywistość wyglądała jednak zupełnie inaczej³. Kuchnia włościan była bardzo skromna, gdyż uboga ludność wiejska, jak pisał Jan Słomka, „żywiła się tem, co sobie sama na swoim gruncie posiała i posadziła. Ziemiaki, groch, bób, kasza, kapusta, barszcz – a przy tem chleb – to była zwyczajna strawa na śniadanie, obiad i kolację”. Tradycyjną kuchnię chłopską, w tym również kujawską, charakteryzowały następujące właściwości:

1) **samowystarczalność** (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976, 354; Kuberska, Linda 2006, 331; Szelągowska 2015, 11; Sikora 2021, 191), która przejawiała się w spożywaniu żywności pochodzącej z własnych upraw i hodowli lub pozyskanej drogą zbieractwa, rybołówstwa, czasami też kłusownictwa;

2) **minimalizm konsumpcyjny** (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976, 354; Kuberska, Linda 2006: 331, Kalinowska 2014, 8) oznaczający, że jadano tylko to, co nie posiadało wartości rynkowej, a więc czego nie można było sprzedać;

3) **brak urozmaiceń i monotonia** (Słomka 1912, 48; Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976, 354; Kuberska, Linda 2006, 332; Kalinowska 2014, 9; Sikora 2021, 185 i 190);

4) **sezonowość** związana z cyklicznością produkcji rolnej (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976, 355; Kuberska, Linda 2006, 332; Kalinowska 2014, 9; Szelągowska 2015, 11), co znaczy, że potrawy przygotowywano ze składników dostępnych w danej porze roku;

5) **rygoryzm żywieniowy** (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976, 357; Kuberska, Linda 2006, 332; Kalinowska 2014, 9) – Kujawiacy bardzo restrykcyjnie przestrzegali postów zarówno pod względem ilości, jak i jakości spożywanych pokarmów.

W chłopskich chałupach podawano potrawy swojskie, przyrządzone zgodnie z tradycyjnymi przepisami. Dominowały dania z ziemniaków, kapusty, grochu, kaszy i mąki, z których przyrządzano zupy, kluski i różnego rodzaju placki. Często same warzywa, niekiedy omaszczone skwarkami ze słoniny lub boczku, stanowiły cały posiłek.

W sytuacji, w której dysponujemy z jednej strony fragmentarycznymi badaniami kuchni regionalnych, z drugiej – mierzymy się z niemającymi pokrycia w rzeczywistości

³ Inaczej, rzecz jasna, odżywiali się chłopci, a inaczej zamożna szlachta, która – wzorując się na dworach magnackich – za sprawą nowych sposobów przygotowania i technologii gotowania z użyciem zarówno lokalnych jak i egzotycznych produktów, serwowała wymyślne – nierzadko wzorowane na zachodnią modę kulinarną – potrawy (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976, 353; Higman 2012, 266; Kalinowska 2014, 8).

stereotypami zamożnej i sytej kuchni włościan, każde badania językoznawcze dotyczące kulinariów polskiej wsi są w pełni uzasadnione i celowe, tym bardziej że opisy nazw chłopskich potraw to nie tylko charakterystyka słownictwa, ale również świadectwo kultury ludowej, tradycji, wierzeń, wiedzy, umiejętności, a nawet przyzwyczajęń smakowych mieszkańców dawnej wsi (Kalinowska 2014, 8 i 12). Poza tym wybrane kulinaryzmy stanowią obok gwary, stroju, religii, obrzędowości i zwyczajów, ważny wyznacznik tożsamości grupowej, socjalnej, regionalnej⁴ i narodowej człowieka (Żarski 2008, 198; Rak 2021, 160).

II.

Celem artykułu jest charakterystyka semantyczna i genetyczna nazw kujawskich potraw ziemniaczanych⁵ i tym samym zainicjowanie szerszych badań nad kujawską leksyką kulinarną. Podstawę materiałową rozważań stanowi 46 jednostek leksykalnych⁶ wyekscerpowanych głównie z opublikowanego w 2017 r. pierwszego tomu *Słownika gwary i kultury Kujaw*⁷ (SGKK) i jego obszernej kartoteki (SGKK kartoteka) oraz z właściwych opracowań kulinarnych⁸: *Gzik, żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej* oraz *Wigilia po kujawsku. Pokoleniowe przemiany kulinarne* Doroty Kalinowskiej (2014; 2019), *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego* Grażyny Szelańskiej (2015), *Roślinna kuchnia regionalna* Pawła Ochmana (2020, 42–59 – rozdział *Kujawy i Pomorze*).

⁴ O funkcji tożsamościowej pożywienia dowodzi składająca się z ponad 2000 nazw Lista produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (gov.pl). Do ziemniaczanych dań i potraw regionalnych z województwa kujawsko-pomorskiego należą: kartoflanka po kujawsku, kluski ziemniaczane z białym serem, prażucha – ziemniaczane fusze i pyzok (gov.pl).

⁵ Zgromadzone nazwy obejmują zarówno nazwy dyferencjalne, jak i wspólnoodmianowe. Wynika to z faktu, że kulinarne różnice regionalne wynikają tylko częściowo z występowania innych potraw, ich składników lub sposobu przygotowania, a wiele oboczności nazewniczych dotyczy głównie tych samych desygnatów (Furdal 1967, 30; Piotrowicz, Witaszek-Samborska 2018, 93; Batko-Tokarz 2021, 19).

⁶ Za odrębne jednostki nie uznaje się nazw ze zmiennym szykiem (np. *krychane pyry* i *pyry krychane*) oraz – o ile nazwa występuje w źródłach w postaci standaryzowanej – jej wariantów poświadczających typowe dla Kujaw fonetyczne cechy systemowe (np. *rzodkie pyrki*). Nazwy są podawane w postaci standaryzowanej. Wyjątek stanowią te, których zapisy ujednolicone nie zostały udokumentowane w źródłach.

⁷ *Słownik gwary i kultury Kujaw* oraz jego kartoteka to najobszerniejszy zbiór leksyki kujawskiej. Obejmuje on słownictwo od drugiej połowy XIX w. po współczesność. Materiał pochodzi z różnych, krzyżujących się źródeł. Wśród nich znajdują się: starsze teksty gwarowe (Kazimierza Nitscha, Zdzisława Sobierajskiego, Adama Wróbla, Piotra Bąka), wywiady, teksty literackie i paraliterackie pisane gwarą przez autochtonów. Słownictwo gromadzono także metodą kwestionariuszową w terenie, ekscerpowano z niepublikowanych prac doktorskich, słowniczków internetowych oraz opracowań naukowych z zakresu etnografii i folklorystyki (zob. SGKK 2017, 21–22).

⁸ Są to przepisy lub zbiory przepisów (Pręczonek-Kisielak 2021, 60) zgromadzone w książkach kucharskich lub zebrane w opracowaniach etnograficznych dotyczących kulinariów kujawskich.

III.

Ziemniaki ‘bylina z rodziny psiankowatych, *Solanum tuberosum*’ były uprawiane już około 12 tysięcy lat p.n.e. przez Inków. Do Europy sprowadzono je z Ameryki Południowej (Chile) w XVI w. (*Encyklopedia powszechna* 1987, IV, 859; Basara, Basara 1992, 41), w wyniku pomieszania bulwiastych owocników ziemniaka z truflami (duden.de). Do Polski trafiły dzięki Janowi III Sobieskiemu, który najprawdopodobniej przywiózł je z wyprawy wiedeńskiej. Początkowo traktowano je jako roślinę ozdobną i leczniczą, ale już w 2. poł. XVIII w. ziemniaki uprawiano jako bylinę jadalną (*Encyklopedia powszechna* 1987, IV, 859).

W jądłospisie wiejskim upowszechniły się w XIX w. (Kalinowska 2014, 15). Z czasem stały się podstawowym produktem, z którego przyrządzano samodzielne dania – zupy, kluski, placki. Jadano także ziemniaki gotowane lub pieczone w lupinach z dodatkiem oleju (np. po śledziach). Często podawano je z zupami lub zsiadłym mlekiem (Szelągowska 2015, 69). Co ciekawe, dań z ziemniaków nie ma na liście tradycyjnych kujawskich potraw wigilijnych, kiedy w innych regionach stanowiły(-a) one jedną z potraw głównych. Na przykład na Kurpiach znane są *kartofle tłuczone z makiem* (Kalinowska 2019, 22), na Podhalu – *moskole*, czyli ‘ziemniaczane placki pieczone na blasze z dodatkiem pokruszonej bryndzy i stopionego masła’ (Kalinowska 2019, 23), a w Radomskim – *skórzoki* ‘ziemniaki gotowane w skórkach’ (Kalinowska 2019, 23). Trudno jednoznacznie wyjaśnić, dlaczego to popularne warzywo długo nie pojawiało się na kujawskiej wieczerzy wigilijnej. Być może wiązało się to z wiarą Kujawiaków, że spożywanie ziemniaków w ten szczególny dzień wywołuje chorobę wrzodową skóry (Kalinowska 2019, 18). Dopiero w okresie międzywojennym pojawiły się w roli dodatku do śledzi lub zupy śledziowej (Kalinowska 2019, 18).

IV.

Na wsi kujawskiej z ziemniaków przygotowywano zupy: *kartoflankę* ‘zupa ziemniaczana z dodatkiem marchwi, pietruszki i przypraw zaprawiona kwaśną śmietaną’ (SGKK kartoteka – *kartoflanka* / *kartoflunka*; Kalinowska 2014, 147); *kartoflankę wiejską* ‘zupa ziemniaczana z dodatkiem warzyw (marchwi, pietruszki, selera, kapusty), grzybów i przypraw’ (Orłowska, brw., 37); *przyklepane pyrki* ‘zupa z ziemniaków przyprawiona (przyklepana) mlekiem, mąką i jajem’ (SGKK kartoteka); *rzadkie kartofle* ‘zupa z ziemniaków i innych warzyw, zazwyczaj okraszona słoniną lub innym tłuszczem’ (SGKW, 44; SGKK kartoteka *rzodkie kartofle*; Kalinowska 2014, 147, 185; Szelągowska 2015, 75); *rzadkie pyrki I* ‘zupa, której głównym składnikiem są ziemniaki, okraszona słoniną lub innym tłuszczem’ (SGKK kartoteka *rzadkie pyrki* / *rzodkie pyrki*; Szelągowska 2015, 75); ‘zupa z tartych ziemniaków na wodzie wymieszanej z mlekiem’ (Szelągowska 2015, 75); *ślepe pyry* ‘rzadka zupa z ziemniaków, niekiedy zaprawiana śmietaną (SGKK kartoteka); *zacierkę* ‘zupa z tartych ziemniaków (surowych) na wodzie lub na słodkim mleku’ (SGKK kartoteka); *zuptuwę* ‘rzadka zupa z ziemniaków’ (SGKK kartoteka); *zuptuwkę zdr.* ‘jw., rzadka zupa z ziemniaków’ (SGKK kartoteka).

Popularne były placki⁹: *chlastańce* ‘placki z tartych ziemniaków z dodatkiem mąki żytniej (startej cebuli), pieczone bez tłuszczu bezpośrednio na gorących kręgach kuchni węglowej’ (Szelągowska 2015, 70) lub rzucane (nakładane) łyżką na rozgrzaną blachę do pieczenia. Według Ireny Rychczyńskiej – mieszkanki Kruszwicy, *chlastańce*, *chlastaki*, *chlastoki* to placki z ziemniaków krojonych (*chlastanych*) w cienkie plastry, panierowanych w mące rozrobionej z wodą lub jajem i solą, a następnie smażone bezpośrednio na kuchni (informacja ustna, 19.01.2022); *chlastoki* ‘placki z tartych ziemniaków, jw.’ (SGKK I 303 *hlastoki*; Kalinowska 2014, 154; Szelągowska 2015, 70); *klapacze* ‘placki z tartych ziemniaków, jw.’ (SGKK kartoteka; Kalinowska 2014, 154); *landraty* ‘okrągłe placki z tartych surowych ziemniaków z dodatkiem mąki pszennej i sody’ (Szelągowska 2015, 74 *landraty* / *landroty*). Pieczone na kręgach kuchni węglowej jak *chlastańce*. Wcześniej, gdy w domach znajdowały się piece chlebowe, ciasto zawijano w liście kapusty i pieczono je w gorącym popiele. Podawano z *gziem* ‘białym serem’ (Szelągowska 2015, 74).

Rzadziej z ziemniaków przygotowywano ciasta¹⁰: *kartoflak* ‘rodzaj placka z tartych surowych ziemniaków, pieczony na blasze wyłożonej słoniną lub boczkiem w komorze pieca węglowego na chrupiąco’ (Szelągowska 2015, 69, 71); *pirzok*¹¹ ‘baba ziemniaczana z tartych ziemniaków, wymieszana ze słoniną lub boczkiem zapiekana w komorze pieca węglowego na chrupiąco’ (Kalinowska 2014, 158 i 185); *pyzok*¹² ‘jw., baba ziemniaczana’ (Kalinowska 2014, 158, 185; Szelągowska 2015, 69, 71).

Na stole kujawskim często gościły kluski¹³. Były to: *kluski ziemniaczane* ‘kluski ze startych surowych ziemniaków, wymieszanych z jajkiem, mąką, kładzionych łyżką na wrzącą wodę’. Po wyjęciu z wody mogły być podsmażone i okraszone skwarkami (Kalinowska 2014, 156); *kluski kulane* ‘kluski z surowych tartych ziemniaków z osolonym, odcisniętym krochmalem kartoflanym, kulane i w postaci kulek gotowane w osolonej wodzie’ (Kalinowska 2014, 156); *kluchy na pyrach* ‘kluski z ziemniaków’ (SGKK kartoteka); *kluski przecierane z ziemniaków* ‘kluski ze startych ziemniaków z dodatkiem mąki żytniej, wody i soli, po ugotowaniu przelane na durszlaku zimną wodą, podawane do zup lub przesmażone ze skwarkami ze słoniny lub boczku’ (Kalinowska 2014, 156); *kluski przecieruchy* ‘jw., kluski z surowych, tartych ziemniaków’ (SGKK kartoteka *przecieruchy*); *kluchy przecieruchy* ‘jw., kluski z surowych, tartych

⁹ ‘Niewielkie krążki usmażone z tartych ziemniaków’ (WSJP).

¹⁰ ‘Ciasto z utartych ziemniaków pieczone w formie w piekarniku lub piecu’ (za: wikipedia.org).

¹¹ Nazwa charakterystyczna dla kuchni ochweśnickiej. Ochweśnicy to ludzie zajmujący się handlem obwoźnym (głównie dewocjonaliami), zamieszkujący okolice Skulska i Ślesina (południowo-zachodnia część Kujaw na pograniczu z Wielkopolską). *Pirzok* był pieczony na uroczystą kolację wieńczącą darcie pierza, zwanego na Kujawach *pirzokiem* (za: wikipedia.org).

¹² Nazwa używana na Kujawach Zachodnich (okolice Dobrego). „Pyzok piekło się bez okazji, najczęściej na obiad lub kolację. Spożywano go z mocną herbatą lub kawą zbożową. Smak podobny do placków ziemniaczanych, zdominowany przez pieczone tarte ziemniaki” (za: wyborcza.pl/torun).

¹³ Kluski ziemniaczane były bardzo popularne nie tylko na Kujawach. Ze względu na sposób ich przyrządzenia, kolor, który był warunkowany użytymi ziemniakami i mąką (pszenną lub żytnią), oraz region miały różne określenia. Paweł Ochman wymienia kilka z nich: *siwuchy*, *żelazne*, *przecieraki*, *szare*, *łyżką kładzione*, *tarte*, *spod cyca*. Kluski z tartych ziemniaków na Kujawach podawano z białym serem, czasem z zasmażaną kapustą lub okraszone boczkiem i cebulą (Ochman 2020, 53).

ziemniaków' (SGKK kartoteka); *kluchy przecieruchy z serem* 'kluski z startych surowych ziemniaków, z dodatkiem jaja, mąki i soli, ugotowane we wrzącej wodzie, a następnie wymieszane z białym serem' (SGKK kartoteka); *kluchy przecieruchy ze szperkami* 'kluski z startych surowych ziemniaków, po ugotowaniu podsmażone i okraszone skwarkami z mięsa lub słoniny' (SGKK kartoteka); *kluchy przecieruchy okraszone szperkami* 'jw., kluski z startych surowych ziemniaków' (SGKK kartoteka); *kluchy przecieruchy okraszone twarogiem* 'kluski z startych surowych ziemniaków wymieszane z twarogiem' (SGKK kartoteka); *kluski kartoflane z serem* 'kluski z startych surowych ziemniaków z dodatkiem sera' (SGKK kartoteka); *kluski na pyrach* 'kluski z ziemniaków' (SGKK kartoteka); *kluski ziemniaczane z serem* 'kluski ziemniaczane z serem' (Kalinowska 2014, 157); *kopytka* 'kluski z ciasta z gotowanych, przetartych ziemniaków, wymieszanych z mąką, jajkiem i solą, uformowanego w wałeczki i krojone ukośnie, gotowane we wrzącej osolonej wodzie' (Kalinowska 2014, 157); *paluszki* 'kluski z ciasta z gotowanych, przetartych ziemniaków, wymieszanych z mąką, jajkiem i solą, uformowanego w wałeczki o grubości i długości palca, smażone na tłuszczu' (Kalinowska 2014, 157); *prażucha I* 'kluski z gotowanych ziemniaków z dodatkiem zaparzonej mąki, formowane łyżką w małe kulki smażone na tłuszczu' (SGKK kartoteka; Kalinowska 2014, 145); *przecieruchy* 'kluski z surowych, tartych ziemniaków' (SGKK kartoteka); *pyzy ziemniaczane* 'kluski kulane z surowych tartych ziemniaków z dodatkiem mąki i jajka, a następnie w postaci kulek gotowane w osolonej wodzie' (Kalinowska 2014, 159).

Gospodynie kujawskie często przygotowywały ziemniaczane *purée*¹⁴: *bulwy dukane* 'ziemniaki po ugotowaniu roztarte pałąk, tłuczkiem' (SGKK I 192, w cytatach pod *dukany*); *krychanki* 'utarte ziemniaki' (SGKK kartoteka); *prażucha II* 'potrawa z gotowanych ziemniaków z zaparzoną mąką¹⁵ (Kalinowska 2014, 185; Szelałowska 2015, 74); *prażaki* 'jw., potrawa z ziemniaków z zaparzoną mąką' (Szelałowska 2015, 75 *prażoki*); *pyrki dukane* 'ziemniaki utarte w garnku przy pomocy drewnianej pałki' (SGKK I 192, w cytatach pod *dukany*); *pyrki krychane* 'jw., ziemniaki utarte' (SGKK kartoteka); *pyrki tłuczone* 'jw. potrawa z gotowanych ziemniaków ugniecionych na miazgę, *purée*' (SGKK kartoteka); *ziemniaczane fusze* 'gotowane ziemniaki z dodatkiem zaparzonej mąki, ubite na jednolitą masę, podawane polane śmietaną' (Kalinowska 2014, 159).

Rzadko były to sałatki: *sałatka ziemniaczana* 'potrawa z ugotowanych i pokrojonych ziemniaków wymieszanych z kiszonymi ogórkami i podsmażoną cebulą ze słoniną' (Kalinowska 2014, 172) i *sałatka z ziemniakami* 'potrawa z ziemniaków z dodatkiem innych warzyw (fasoli, buraka, ogórka, pomidorów i białej kapusty) wymieszana ze śmietaną połączoną z majonezem i przyprawiona solą, pieprzem i kminkiem' (Orłowska, brw., 24).

¹⁴ Nazwa *purée* wywodzi się z języka francuskiego (fr. *purée* 'kartofle [jarzyny] przetarte'), co z późn. łac. *purare* 'czyścić', a to od łac. *purus* (Kopaliński 2000, 416) i oznacza 'papkę z jarzyn', czyli danie z ziemniaków lub innych warzyw, które po ugotowaniu zostały zmielone, utłuczone lub przetarte przez sito.

¹⁵ Mąkę dodawano podczas gotowania ziemniaków. Posypywano nią równomiernie ziemniaki i przykrywano pokrywką garnke do czasu, gdy mąka się zaparzyła. Ugotowane ziemniaki z mąką ubijano tłuczkiem na jednolitą masę.

Do innych potraw należą: *kartofle w mundurkach* ‘ziemniaki gotowane w łupinkach najczęściej w kotle na parze’ (SGKK kartoteka; Kalinowska 2019, 18) i *kartofle ze skwarkami* ‘ugotowane ziemniaki okraszone skwarkami’ (SGKK kartoteka).

Charakterystyka semantyczna

Wśród nazw potraw przeważają określenia klusek – 39,1%. Dość często poświadczane są także zupy – 19,6% i *purée* – 17,4%. Rzadziej są to nazwy placków – 8,7% i ciast ziemniaczanych – 6,5%. Nazwania sałatek, które na kujawskim stole pojawiły się późno, stanowią zaledwie 4,35%, podobnie varia – 4,35%, do których zaliczono potrawy znane na Kujawach od dawna, ale których nie można zakwalifikować do żadnej z wyodrębnionych wcześniej grup. Ze względu na podstawę nominacyjną¹⁶ analizowane nazwy można podzielić.

- Wskazujące na zasadniczy składnik potrawy (24,0%). Są to zróżnicowane nazwania ziemniaka: *kartofel* [< nm. *die Kartoffel* ‘ziemniak’ (za: dudn.de; Basara, Basara 1992, 41)] – 31,3%, np.: *kartoflanka*, *kartoflak*; *pyra* [nazwa niejasna, być może wywodzi się od *pyrkać* ‘furczyć, warczyć’ lub z przekształconego nm. *die Birne* ‘gruszka’ (Basara, Basara 1992, 42)] – 35,3%, np.: *kluski na pyrach*, *kluchy na pyrach*; *ziemniak* [< *ziemniak*¹⁷, kalka nm. *der Erdapfel* ‘ziemniak’, dosłownie ‘jabłko ziemi’ (za: dudn.de), ‘ziemniak, ziemne jabłko’ (Borys 2008, 740)] – 31,3%, np.: *pyzy ziemniaczane*, *sałatka z ziemniaków*, *sałatka ziemniaczana*, *ziemniaczane fusze*; *bulwa*¹⁸ [nazwa niejasna, być może z nm. *die Bolle* ‘cebula’ (za: dudn.de) lub łac. *bulbus* ‘cebula’ (Basara, Basara 1992, 42)] – 2,1% np.: *bulwy dukane*.

- Wskazujące na sposób przyrządzenia potrawy (54,3%):

- 1) 92% informuje o głównej czynności podczas przygotowania potrawy: *chlastańce*, *chlastoki* [< *chlastać* pot. ‘uderzać z rozmachem, rzucać czymś o coś’ (por. SPP, 50; USJP, I, 410–411; SJP PWN), *chlasnę* ‘lekko uderzę’ (SGKW, 49); ‘bić, uderzać, klepać’ (RCIN)]; *bulwy dukane*, *pyrki dukane* [< *dukać* ‘tłuc ziemniaki gotowane tłuszczem, rozcierać pałką po ugotowaniu’ (RCIN), por. *dukany* ‘o ziemniakach, rozcierane pałką po ugotowaniu’ (SGKK, I, 192)]; *klapacze* [< *klapać* ‘uderzać o coś wydając przy tym charakterystyczny dźwięk’ (WSJP); ‘uderzyć czymś płaskim o coś, powodując powstanie głuchego dźwięku’ (USJP, II, 112; SJP PWN), *klapnąć* ‘lekko uderzyć, przyklepać’ (SGKW, 55); ‘klepać, uderzać, uklepać’ (RCIN)]; *krychanki*, *pyrki krychane* [< *krychać* ‘rozgniatać, ucierać’ (MSGP, 115)]; *kluski kulane* [< *kulać* przestarz. (USJP, II, 354), zob. *kulnąć* ‘toczyć coś okrągłego’ (USJP, II, 356), pot. ‘formować jakiś przedmiot z lepkiej substancji’ (WSJP)]; *prażaki*, *prażucha* [< *prażyć* kulin. ‘poddawać produkty żywnościowe działaniu wysokiej temperatury bez użycia tłuszczu, przypiekać’ (USJP, III, 54; WSJP o kukurydzy)]; *kluski przecierane*

¹⁶ Wykorzystano tu podział nazw zaproponowany przez Waldemara Żarskiego (2008, 163-164), zmodyfikowany na potrzeby tej pracy.

¹⁷ Zdaniem A. i J. Basarów (1992, 41) ziemniak to formacja od *ziemny*, *ziemia* z sufiksem *-ak*.

¹⁸ Nazwa notowana na Pomorzu, Warmii i dalej w północno-wschodniej i południowo-wschodniej części Polski oraz na Śląsku (Basara, Basara 1992, 42).

z *ziemniaków*, *kluski przecieruchy*, *kluchy przecieruchy*, *kluchy przecieruchy z serem*, *kluchy przecieruchy ze szperkami*, *kluchy przecieruchy okraszone szperkami*, *kluchy przecieruchy okraszone twarogiem*, *przecieruchy* [< *przecierać/przetrzeć* ‘rozdrobnić’ (USJP, III, 750); *przetrzeć* ‘przerobić na jednolitą masę’ (WSJP)]; *przyklepane pyrki* [< *przyklepać* ‘przyprawić potrawę za pomocą mąki’ (SGKK kartoteka; RCIN)]; *pyrki tłuczone* [< *tluc* ‘uderzeniami z góry miażdżyć coś, ubijać’ (USJP, IV, 72), ‘uderzając czymś twardym, rozdrabniać’ (WSJP; RCIN)]; *zacierka* [< *zacierać* ‘rozdrabniać’ z *trzeć* (WSJP)]; *ziemniaczane fusze* [< nm. *fuschen* ‘bumelować, partaczyc’ (za: *duden.de*), o potrawie przyrządzonej na szybko, „byle jak”];

2) 4% wskazuje na sposób wykonania potrawy wg tradycyjnego przepisu mieszkańców wsi: *kartoflanka wiejska* [< *wieś* ‘miejscowość bez praw miejskich zamieszkała przez ludność, z której większość trudni się pracą na roli’ (USJP, IV, 437), ‘teren poza miastem, który zamieszkują ludzie zajmujący się głównie rolnictwem, usługami lub agroturystyką’ (WSJP)];

3) 4% wskazuje na sposób gotowania lub pieczenia: *ziemniaki w mundurkach* [< *mundurek* ‘łupina, skóra’, zob. *kartofle w mundurkach* (WSJP)].

• Nazwy organoleptyczne nawiązujące do wyglądu potrawy (21,7%). Wśród nich dominują określenia przenośne: *kopytka* [< *kopyto*, tu *kopytko* ‘duża, gruba kluska w kształcie rombu’ (USJP, II, 244; SJP PWN)]; *landraty* [< nm. *der Landrat* ‘najwyższy urzędnik okręgu, szef, starosta, głowa administracji okręgowej’ (za: *duden.de*), tu ‘placek okrągły jak głowa starosty’]; *paluszki* [< *palec* ‘podłużny członek będący zakończeniem dłoni lub stóp’ (USJP, III, 14; WSJP; SJP PWN), ‘kluski w kształcie wałeczka cięte na długość palca’]; *rzadkie kartofle*, *rzadkie pyrki I* [< *rzadki* (*rzadka* o zupie) ‘taka, w której jest więcej wody niż składników odżywczych’ (USJP, III, 1109; WSJP)]; *ślepe pyry* [< *ślepy* ‘niewidomy’ (USJP, III, 1574; WSJP; SJP PWN), przen. ‘w której nie widać składników, woda’, zob. ‘rzadka zupa, jw.’ (SGKK kartoteka; RCIN)]; *zuptuwa*¹⁹, *zuptuwka* [< *zupa* ‘potrawa z wody gotowanej z jarzynami, mięsem, owocami’ (USJP, IV, 1084; WSJP; SJP PWN), tu ‘rzadka zupa, jw.’, (MSGP, 360) jako synonim *rzadkich pyrek*].

• Nazwy nawiązujące do regionalnych zwyczajów (2,2%): *pirzok* [< *pirzok* ‘darcie pierza’ (SGKK kartoteka; RCIN)].

• Nazwy niejasne (2,2%): *pyzok*.

Charakterystyka genetyczna

Nazwy rodzime stanowią 26,1% analizowanych jednostek nazewniczych. Należą do nich: *chlastańce* [< *chlastać* ‘jw.’, dial. ‘pryskać, bryzgać, chlustać’, psł. **chlastati* ‘uderzać w coś z odgłosem, z pluskiem’, czasownik dźwiękonaśladowczy (Boryś 2008, 60)]; *chlastoki* [< *chlastać*, ‘jw.’.]; *klapacze* [< *klapać* ‘jw.’, od *klap!* ‘wykrzyknik naśladowujący odgłos uderzenia, upadku’ (Boryś 2008, 232)]; *kopytka* [< *kopyto* ‘zrogowaciałe zakończenie ostatnich członów palców u ssaków kopytnych’, psł. **kopyto* ‘kopyto’, co najprawdopodobniej od psł. **kopati* ‘kopać, uderzać nogą’ z rzadkim

¹⁹ W źródłach, z których czerpano materiał do pracy, pisane przez „u”, w MSGP przez „ó”.

przyrostkiem *-yto* (Borys 2008, 249)]; **paluszki** [< zdr. *palec* ‘jeden z pięciu podłużnych członków będących zakończeniem dłoni lub stopy’, psł. **palъcbъ* ‘kciuk’, prawdopodobnie od niezachowanego psł. przymiotnika **palъ* ‘gruby’ (Borys 2008, 408)]; **pirzok** [< *pierze* ‘pióra i puch pokrywające ptaka’, psł. **perъje* ‘pióra, upierzenie’ (Borys 2008, 432)]; **prażaki** [< *prażyć* ‘jw.’, psł. **pražiti* ‘wysuszać przez podgrzewanie, przypalanie, przypiekanie, palić, piec, smażyć’ (Borys 2008, 481)]; **prażucha** [< *prażyć*, jw.]; **przecieruchy** [< *przecierać/przetrzeć* ‘jw.’, co z *trzeć* ‘rozdrabniać coś na cząstki za pomocą tarki, rozcierać, ucierać’, z psł. **terti* ‘trzeć’ (Borys 2008, 648)]; **pyzok** [< *pyza?*]; **zacierka** [< *zacierać* ‘jw.’ z *trzeć*], psł. **terti* ‘trzeć’ (Borys 2008, 648)].

Nazwy obce²⁰ to germanizmy, które stanowią 15,2% analizowanych jednostek leksykalnych. Reprezentują je: **kartoflanka** [< nm. *die Kartoffel* ‘kartofel’, jw.]; **kartoflak** [< nm. *die Kartoffel*, jw.]; **kartofle w mundurkach** [< nm. *die Kartoffel*, jw. + nm. *die Montur* ‘strój, odzież’ (za: duden.de), co z fr. *monture* ‘oprawa’ (WSJP)]; **landraty** [< nm. *der Landrat* ‘najwyższy urzędnik okręgu, szef, głowa administracji okręgowej’ (za: duden.de)]; **ziemniaczane fusze** [< *ziemniak*, jw. + < nm. *fuschen* ‘bumelować, partaczyć’ (za: duden.de)]; **zuptuwa** [< nm. *die Suppe* ‘płynne danie’ (za: duden.de)], **zuptuwka** [< nm. *die Suppe*, jw.].

Wśród nazw potraw dominują określenia hybrydalne (43,5%) złożone z dwóch lub więcej komponentów o różnej proveniencji (obcej i rodzimej). Przynależą do nich: **bulwy dukane** [< *bulwa*, jw. + *dukać*, jw.]; **kartoflanka wiejska** [< *kartofel*, jw. + *dukać*, jw.]; **kartofle ze skwarkami** [< *kartofel*, jw. + *skwarka* a *skwarek* ‘wysmażony kawałek słoniny, boczku lub mięsa’ (USJP, III, 1263-1264; SJPD), od czasownika *skwarzyć* ‘smażyć, topić tłuszcz, wysmażać’, z psł. **skvariti* ‘powodować roztopianie, przetapianie, mocno przygrzewać, przypiekać, smażyć’ (Borys 2008, 556)]; **kluchy na pyrach** [< *kluska*, z nm. *die Klöschen* lub *der Kloss* ‘bryła, grudka’ (USJP, II, 132; WSJP) przyswojone za pomocą przyrostka *-ka*, *-ek* (Borys 2008, 236) + *pyra*, jw.]; **kluchy przecieruchy** [< *kluska*, jw. + *przecierać*, jw.]; **kluchy przecieruchy okraszone szperkami** [< *kluska*, jw. + *przecierać*, jw. + *okrasić* ‘dodać do gotowanej potrawy tłuszcz’ (WSJP), *od krasić* ‘barwić, malować zwłaszcza na czerwono’, z psł. **krasiti* ‘barwić, zdobić, upiększać; o jedzeniu – (wtórnie) doprawiać przez dodanie tłuszczu, omaścić’ (Borys 2008, 256) + *szperka* daw. ‘słonina’ (SJP PWN), ‘wysmażony kawałek słoniny’ (SJPD)]; **kluchy przecieruchy okraszone twarogiem** [< *kluska*, jw. + *przecierać*, jw. + *okrasić*, jw. + *twaróg* ‘produkt mleczny, z którego wyrabia się ser’ (USJP, IV, 164; WSJP), z psł. **tvarogъ* ‘coś uformowanego, ukształtowanego’ z **tvoriti* ‘powodować powstanie czegoś, robić, czynić’ (Borys 2008, 656)]; **kluchy przecieruchy z serem** [< *kluska*, jw. + *przecierać*, jw. + *ser* ‘produkt spożywczy mający postać białej lub żółtej masy, otrzymywany z mleka’ (USJP, IV, 1178; WSJP), z psł. **syrъ* ‘ser’, pierwotnie przymiotnik **syrъ* ‘surowy, niedojrzały, mokry’ (Borys 2008, 541)]; **kluchy przecieruchy ze szperkami** [< *kluska*, jw. + *przecierać*, jw. + *szperka*, jw.]; **kluski kartoflane z serem** [< *kluska*, jw. + *kartofel*, jw. + *ser*, jw.]; **kluski kulane** [< *kluska*, jw. + *kulać*, jw.]; **kluski na pyrach** [< *kluska*, jw. + *pyra*, jw.]; **kluski przecierane z ziemniaków** [< *kluska*, jw. + *przecierać*, jw. + *ziemniak*, jw.]; **kluski przecie-**

²⁰ Za obce uznaje się również formacje utworzone na gruncie języka polskiego, ale zawierające obcą podstawę.

ruchy [< *kluska*, jw. + *przecierać*, jw.]; *kluski ziemniaczane* [< *kluska*, jw. + *ziemniak*, jw.]; *kluski ziemniaczane z serem* [< *kluska*, jw. + *ziemniak*, jw. + *ser*, jw.]; *pyzy ziemniaczane pyzy ziemniaczane* [< *pyza* ‘kluska gotowana z tartych ziemniaków’, od psł. rdzenia **pyz-* ‘nadywać się, pęcznieć, puchnąć’ lub ‘coś nadętego, napęczniałego, pękatego’ (Boryś 2008, 507) + *ziemniak*, jw.]; *rzadkie kartofle* [< *rzadki* ‘o płynach i potrawach: mający płynną konsystencję’ (SJP PWN), z psł. **rěďьkь* ‘niegęsty, o płynnej konsystencji, złożony z oddalonych od siebie elementów; pojawiający się w dużych odstępach czasu, nieczęsty’ (Boryś 2008, 531)]; *salatka z ziemniakami* [< *salatka* ‘potrawa podawana na zimno z drobno posiekanych jarzyn’ (WSJP), z *salata* ‘roślina o jadalnych zielonych liściach’, internac. ang. *salad*, nm. *der Salat*, fr. *salate*, co może z wł. *insalata* (WSJP) + *ziemniak*, jw.]; *salatka ziemniaczana* [< *salatka*, jw. + *ziemniak*, jw.].

Sporą grupę stanowią nazwy niejasne (15,2%). Są to głównie nazwania potraw z członem konstytutywnym *pyry*, *pyrki*, którego etymologia nie jest jednoznaczna (zob. *pyra*). Oto one: *przyklepane pyrki* [< *przyklepać*, jw. + *pyra*, jw.]; *pyrki dukane* [< *pyra*, jw. + *dukać*, jw.]; *pyrki krychane* [< *pyra*, jw. + *krychać*, jw.]; *pyrki tłuczone* [< *pyra*, jw. + *tłuc*, jw.]; *rzadkie pyrki* [< *rzadki*, jw. + *pyra*, jw.]; *ślepe pyry* [< *rzadki*, jw. + *pyra*, jw.]. Do nazw niejasnych zaliczono również *krychanki* [< *krychać*, jw., z nm. *kriechen* (?)].

V.

Analiza semantyczna i genetyczna pozwoliła nie tylko na wskazanie podstaw motywacyjnych oraz na ustalenie pochodzenia badanych jednostek nazewnictwa. Dzięki nim udało się także odtworzyć fragment obrazu dawnej wsi kujawskiej, jej kultury, tradycji, wierzeń, wiedzy i umiejętności, a nawet historii regionu. Na przykład duża ilość nazw potraw ziemniaczanych świadczy niezbicie o ogromnej popularności tego warzywa w kuchni włościan, opierającej się głównie na produktach pochodzących z własnych upraw, natomiast ich różnorodność – o kreatywności gospodyń, które starały się przyrządzić ziemniaki na różne sposoby (*placki*, *kluski*, *zupy ziemniaczane*, *purée*, znacznie później *salatki*), by urozmaicić dość monotonne codzienne pożywienie Kujawiaków.

Dzięki nazwom możemy poznać dziś już nieznanne metody przygotowania posiłków ziemniaczanych, np. pieczonych bezpośrednio na rozpalonych kręgach pieca węglowego (*chlastańce*, *chlastoki*, *klepacze*), które odeszły w zapomnienie²¹ wraz z dawnym wyposażeniem kuchni kujawskiej.

Nazwania potraw odzwierciedlają także stary zwyczaj kujawski, tj. darcie pierza (*pirzok*), który wieńczyła uroczysta kolacja organizowana na zakończenie pracy. Kobiety, które zbierały się w zimowe wieczory w jednym z domów i wspólnie przy śpiewach skubały pierze, przygotowywały na tę okoliczność *pirzok* – specjalnie pieczoną

²¹ Pamiętają je już tylko najstarsi Kujawiacy.

babkę ziemniaczaną, okraszoną bogato słoniną lub boczkiem, a następnie razem z mężczyznami świętowały przy sutym posiłku, tańcach i śpiewach koniec pracy.

Analizowane określenia informują też o osobach (instytucjach) zarządzających wsią kujawską (*landraty*). W zachodniej części regionu, która znalazła się pod zaborem pruskim, na czele okręgu stał landrat ‘najwyższy urzędnik, szef, głowa administracji okręgowej’.

Nazwy te są również kopalnią wiedzy o zróżnicowaniu gwar kujawskich, w których ze względu na historię i sąsiedztwo, krzyżują się różne wpływy językowe (regionalizmy kontaktowe) – niemieckie i polskie, kujawskie i wielkopolskie. Ta sama potrawa w subregionach Kujaw mogła być różnie określana: *dukane pyrki, krychanki, krychane pyrki, tłuczone pyrki* lub *rzadkie kartofle, rzadkie pyrki, ślepe pyrki, zuptuwa*. Oczywiście mogły być one nieco inaczej przyprawione lub zawierać jakieś dodatkowe składniki, ale na podstawie analizowanego materiału nie ma możliwości ustalenia jednego, wzorcowego przepisu. Nierzadko ta sama nazwa mogła oznaczać zupełnie różne potrawy, np. *rzadkie pyrki* ‘zupa z ziemniaków z warzywami’ albo ‘zupa z ziemniaków na wodzie z mlekiem’.

Reasumując, badania nazw potraw w czasach powszechnej globalizacji i dynamicznych przemian społecznych umożliwiają rekonstrukcję prawdziwego obrazu dawnej wsi, różnego od wyobrażenia stereotypowego, ukształtowanego pod wpływem kultury masowej (SGKK 2017, 11; Sikora 2021, 175).

Mamy nadzieję, że szkic ten, inicjujący badania nad kulinaryzmami Kujaw, stanie się przyczynkiem do dalszych badań nad kujawskim słownictwem z tego zakresu, tym bardziej że zrozumienie dziedzictwa kulturowego regionu nie jest możliwe „bez odwoływania się do zmagazynowanych w języku, a zwłaszcza w jego warstwie leksykalnej, doświadczeń i wiedzy o świecie wcześniejszych pokoleń” (SGKK 2017, 13).

Wykaz skrótów i symboli

ang.	– angielski
daw.	– dawny
dial.	– dialektyczny
fr.	– francuski
internac.	– internacjonalizm
‘jw.’	– jak wyżej (odnosi się do znaczenia), jw. – jak wyżej (odnosi się do całego opisu)
kulin.	– kulinarny
łac.	– łaciński
nm.	– niemiecki
pot.	– potocznie, potoczny
późn.	– późno, późny
przestarz.	– przestarzały
psł.	– prasłowiański
wł.	– włoski
zdr.	– zdrobnienie, zdrobniący
*	– forma rekonstruowana
‘‘	– znaczenie

Literatura

- Basara A., Basara J. (1992), *Polska gwarowa terminologia rolnicza. Przygotowanie gleby, uprawa ziemniaków*, Kraków.
- Batko-Tokarz B. (2021), *Czego o jedzeniu i kulinariach dowiadujemy się z tematycznych klasyfikacji słownika*, [w:] *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*, red. R. Przybylska, D. Ochmann, Kraków.
- Boryś W. (2008), *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków.
duden.de, dostęp 14-20.01.2022.
- Encyklopedia powszechna*, t. IV, red. R. Łąkowski, Warszawa 1987.
- Furdal A. (1967), *Z polskich regionalizmów słownikowych i składniowych*, „Zeszyty Naukowe WSP w Opolu. Językoznawstwo”, z. 3, s. 23–31.
- Higman B.W. (2012), *Historia żywności. Jak żywność zmieniła świat*, przeł. A. Kunicka, Warszawa.
- Kalinowska D. (2014), *Gzik, żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej*, Włocławek.
- Kalinowska D. (2019), *Wigilia po kujawsku. Pokoleniowe przemiany kulinarne*, Włocławek.
- Kopaliński W. (2000), *Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych z almanachem*, Warszawa.
- Kowska-Lewicka A., Szromba-Rysowa Z. (1976), *Pożywienie*, [w:] *EtnoGRAFIA POLSKI. Przemiany kultury ludowej*, t. I, red. W. Paprocka, M. Biernacka, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk, s. 353–358.
- Kuberska K., Linda K. (2006), *Chłopskie jadlo, czyli tradycyjne polskie pożywienie*, [w:] *Edukacja regionalna*, red. A.W. Brzezińska, A. Hulewska, J. Słomska, Warszawa, s. 331–338.
- Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Gotowe dania i potrawy*, www.gov.pl, 12.01.2022.
- Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Lista produktów tradycyjnych*, www.gov.pl, 12.01.2022.
- Orłowska M. (brw.), *Regionalna kuchnia polska*. Kujawy, Kielce.
- Piotrowicz A., Witaszek-Samborska M. (2018), *Słownictwo gwary miejskiej Poznania w ujęciu tematycznym*, Poznań.
- Przęczek-Kisielak S. (2021), *Źródła do badań krakowskiego słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym*, [w:] *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*, red. R. Przybylska, D. Ochmann, Kraków, s. 57–102.
- Rak M. (2021) *Kulinarne kulturemy – podhalańskie, polskie, słowiańskie. Zarys problematyki*, [w:] *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*, red. R. Przybylska, D. Ochmann, Kraków, s. 159–173.
- RCIN, Repozytorium Cyfrowe Instytutów Naukowych, <https://rcin.org.pl>, 15.01.2022.
- SGKK, *Słownik gwary i kultury Kujaw*, red. Z. Sawaniewska-Mochowa, t. I, Bydgoszcz 2017.
- SGKK kartoteka, *Słownik gwary i kultury Kujaw* (kartoteka).
- SGKW, Łukaszewicz A.B. (2014), *Słownik gwary kujaw wschodnich, wyrazów dawniej używanych, porzekadeł i powiedzonek*, Włocławek–Kowal.
- Sikora K. (2021), *Chłopskie jadlo – na pobojuwisku stereotypów i kulturowych nieporozumień*, [w:] *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*, red. R. Przybylska, D. Ochmann, Kraków, s. 175–201.

-
- SJP PWN, *Słownik języka polskiego PWN*, <https://sjp.pwn.pl>, 14–15.01.2022, 23–24.01.2022, 11.02.2022.
- Słomka J. (1912), *Pamiętniki włościanina od pańszczyzny do dni dzisiejszych*, przedm. F. Bujak, Kraków.
- SJPD, *Słownik języka polskiego*, t. 1–11, red. W. Doroszewski, Warszawa 1958–1969, <http://doroszewski.pwn.pl>, 24.01.2022.
- SPP, Anusiewicz J., Skawiński J. (1966), *Słownik polszczyzny potocznej*, Warszawa–Wrocław.
- Szelągowska G. (2015), *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*, Toruń.
- USJP, *Uniwersalny słownik języka polskiego*, t. 1–4, red. S. Dubisz, Warszawa 2003.
- WSJP, *Wielki słownik języka polskiego*, red. P. Żmigrodzki, Kraków 2007–, <https://wsjp.pl>, 14.12.2021, 9.01.2022, 14–16.01.2022, 22–24.01.2022.
- wikipedia.org, 9.01.2022, 15.01.2022 [babka ziemniaczana, kuchnia ochweśnicka].
- wyborcza.pl/torun, 15.01.2022 [tod, *Pyzok i ciasto marchewkowe, nasze nowe przysmaki na liście*, „Gazeta Wyborcza” Toruń, 13.07.2017].
- Żarski W. (2008), *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław.