

*Krystyna Szcześniak*

ORCID 0000-0003-0672-8513

Uniwersytet Gdański

## Dwa nazwiska i jeden przydomek z *Warmińskiej sagi* [...] Edwarda Cyfusa

**Słowa kluczowe:** *Warmińska saga*, stynka, karaś, ryby, etymologia, antroponomia

**Keywords:** *Warmian saga*, etymology of surnames (*Cyfus*, *Stinka* / *Stynka*) and nickname (*Karaśniki*)

Edward Cyfus, autor książki (a raczej współautor, co później wyjaśnię) wspomianej w tytule artykułu urodził się w roku 1949 w Dorotowie na Warmii, w katolickiej rodzinie niemieckiej, przy czym jego ojciec był Mazurem<sup>1</sup>, a matka – Warmiaczką, dziadkowie zaś ze strony mamy uważali się za Niemców (Cyfus 2014: 19), choć we wsi, w której mieszkali, kontakty między tymi narodowościami były bliskie, co potwierdza zapis w sadze:

Stosunki sąsiedzkie między gospodarzami przyznającymi się do polskości a Niemcami były poprawne. Pomagano sobie wzajemnie w różnych pracach, zapraszano na rodzinne uroczystości, nierzadkie były mieszane małżeństwa. Zgodnie z prawem, i jedni i drudzy byli obywatelami niemieckimi. U Karaśników było szesnaścioro dzieci. Wychowało się czternaścioro. Wszystkie się pożeniły lub powychodziły za mąż i wyprowadziły się na gburstwa w okolicy. W większości były to małżeństwa mieszane. Wielkiej polityki Hitlera i jego zasad dotyczących czystości rasy nie traktowano tu zbyt dosłownie (Cyfus 2014: 45).

Kiedy w Wymoju, rodzinnej wsi mamy Cyfusa, otwarto polską szkołę, Jochim Porbadnik został zaproszony na jej otwarcie słowami sąsiada Stinki, zwanego *Karaśnikiem*:

Jutro łotworzo wam tu polsko szkoła, toć zisz, powiedział. – Toc zycher przydziesz na fejer – spytał zapraszając. – Ale toc jom nie je Polok – odpowiedział ojciec, zerkając

---

<sup>1</sup> Przed ślubem z Heleną Porbadnik, mamą Cyfusa, przyjął chrzest katolicki, zmieniając wyznanie, co było warunkiem zawarcia małżeństwa, postawionym przez Ojca Heleny. „Tylko pamiętaj, dziecko, że protestanta, luteranina ci pod pierzynę nie wpuszczę. U nas dwie wiary w jedno łóżko nie pasują... Ale Henryk powiedział, że przechrzci się na wiarę katolicką – natychmiast na ojcowski wywód odpowiedziała Helenka [...]. To nie je tak ejnfach, odparł ojciec. Z diobła nie bandzie kościelnygo sługi. A z luteroka katolik jek z kozi dupy rejzentasza” (Cyfus 2014: 183).

na zawartość wozu. – Ale toć co nie wadzi. Łobocz siuła jydła, wosztów, psiwa i gorzołki jo tu zioza. Fejer je fejer i no koždygo stanie, a toć tyś je mój nolepszij siósiod – odrzekł Karaśnik (Cyfus 2014: 46).

Skomplikowaną z kolei sytuację językową w rodzinie i tej części Warmii zaświadczały słowa wypowiedziane przez mamę Edwarda w powojennej już drodze na Syberię „*Lyjnko, pódź, zmózima pociyrz za noszych* i zaczęła pod nosem *Vater unser der du bist im Himmel*. Kolejne słowa modlitwy odmawiali już chyba wszyscy w sali” (Cyfus 2014: 92), czy jedno z pierwszych słów, jakie wypowiedziała po powrocie z Syberii: „*Jom je nazad, endlich*” (Cyfus 2014: 155).

Wspomniana wyżej saga opisuje dzieciństwo mamy Cyfusa (Heleny Cyfus z domu Porbadnik) i jej rodzeństwa oraz lata spędzone poza Polską (w obozach w Rosji i w Polsce, a potem pobyt w Niemczech). Została ona spisana i zapewne nieco przeredagowana przez Edwarda Cyfusa, który o fakcie jej powstania pisze w sposób następujący:

Kupiłem kilkanaście czystych kaset. Zaproponowałem [mamie – K. Sz], by w wolnym czasie, którego rzeczywiście jej wtedy nie brakowało, nagrywała swoje wspomnienia [...]. Bywało, że spisując z kaset wspomnienia Mamy, uśmiechałem się. Mówiła na przykład po polsku, dzwonił telefon, więc musiała przerwać i wyłączyć magnetofon. Po ponownym włączeniu sprzętu zastanawiała się najpierw głośno na czym skończyła, a kiedy sobie przypomniała, mówiła dalej, tyle, że już po niemiecku. Zdarzało się, że mówiła i gwarą, zwłaszcza wtedy, kiedy opowiadała o domu w rodzinnym Wymoju [Cyfus 2014: 7].

Z tych nagrań na kilkunastu kasetach powstała saga warmińska, dedykowana córce Ewie Cyfus-Kwiatkowskiej (pierwsza jej część ukazała się w Olsztynie w roku 2003).

Autor sagi zna dobrze gwarę i wspomina, że „dziadkowie ze strony mamy i taty, i ona sama, znali niemiecki, bo uczyli się w niemieckich szkołach, ale mówili przede wszystkim w domu po warmińsku, w gwarze używanej na terenach południowej Warmii” (Lewandowska, Cyfus 2017: 5). W swej wypowiedzi zdradza fakt odczytania na ten temat (rozdziela gwary północnej i południowej Warmii), a dowodem na to, że rzeczywiście dużo wie i działa w celu popularyzacji tej wiedzy, jest wpisanie tejże gwary (na jego prośbę, jako rodowitego Warmiaka oraz Izabeli Lewandowskiej, olsztyńskiego historyka regionalisty) na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO (minister kultury i dziedzictwa Narodowego w roku 2016 wydał pozytywną decyzję w tej sprawie).

Warto wspomnieć, że dzisiaj możemy jeszcze spotkać na Warmii ludzi mówiących gwarą na co dzień, chociaż (jak niektórzy dodają) trudno ją usłyszeć w miejscu publicznym. Nie można jednak powiedzieć, że zanikła ona bezpowrotnie i (jak można znaleźć w niektórych źródłach) „stała się swoistym zabytkiem językowym” (Lewandowska, Cyfus 2017: 5), bowiem w niedawnej rozmowie z Marią Biolik usłyszałam, że niektóre bliskie jej znajome w domu nadal posługują się gwarą, a wiele magistrantek nadal pisze prace dyplomowe o języku używanym w środowisku rodzinnym i jest to gwara warmińska.

Niniejszy artykuł jest poświęcony dwóm nazwiskom (*Stinka/Stynka* i *Cyfus*) oraz jednemu przydomkowi (*Karaśniki*) występującym w tej powieści<sup>2</sup>, które zwróciły mą uwagę ze względu na ciekawe skojarzenia. Pragnę ukazać je na szerokim tle kulturowym Warmii, i być może w efekcie nie będzie to tekst *stricte* onomastyczny<sup>3</sup>, ale wykaże, jak onimy te wpisują się w codzienność ówczesnej Warmii i dzisiejszych Mazur.

## Cyfus

Ciekawą etymologię może mieć nazwisko samego autora sagi, zapisywane różnorodnie. W źródłach polskich jest to *Cyfus*, zaś rodzina mieszkająca w Niemczech (Westfalia) od lat miała do Henryka, ojca Autora sagi, żal, że nie pisze się *Ziefuss*, *Ziehfus*. Córka autora, która dziś mieszka w Niemczech, zachowała nazwisko w polskiej wersji. Nie ulega jednak wątpliwości, że ten antropim ma źródłosłów niemiecki. Niedawno zmarła Barbara Czopek-Kopciuch, z którą korespondowałam w tej sprawie, podała mi dwie możliwości: *Fuss* 'stopa' i *ziehen* 'pociągać' co dawało 'osobę pociągającą nogą', czyli (jak zasugerowała) byłby to niemiecki odpowiednik polskiego *Kulasa*. Wspomniana wyżej badaczka nie wykluczała też innej możliwości *Cy-* <*Zie-* <*Ziege*, 'koza' czyli 'ktoś, kto miał nogę, jak koza, chudsza od drugiej' (*Ziegen+ Fuss. Ziefuss*> *Cyfus*. Trop z kozą jest o tyle prawdopodobny, że zwierzęta te często spotykano w obejściu Warmiaków ze względu na skromne wymagania żywieniowe (mawiano, że zjedzą nawet przysłowiowa miotłę, zrobioną z gałązek), a ponadto dawały sporo mleka, w dodatku, na co zwrócono uwagę dużo później, bardziej odpowiedniego dla małych dzieci, niż mleko krowie.

## Stynka/Stinka

Trzeba tu wspomnieć, że na obszarze obejmowanym powieścią pojawiają się obok nazwisk właściwych, przydomki<sup>4</sup>, a ich obecność prawdopodobnie wynika z wielokrotnego powtarzania się identycznych nazwisk ze względu na

<sup>2</sup> Szczegółowo omawiam je w artykule *Antroponimy w powieściach Edwarda Cyfusa*, złożonym do druku w Gdańsku, w roku 2019. Zwracam tam m.in. uwagę na warmińskie cechy językowe, zapisane w antroponimach, etymologie itp.

<sup>3</sup> Nie jest moim celem zbadanie w tym artykule popularności wymienianych antroponimów, choć sprawdzałam w dostępnych mi źródłach ich obecność w pracach dotyczących nazwisk emigrantów z tego regionu (np. Czopek-Kopciuch 2004), ale ten tekst ma być nietypowym darem (z lekkim przymrużeniem oka) Osobie, którą znam i cenię.

<sup>4</sup> Termin ten traktuję jako określenie swoistego nazwiska, znanego w terenie, a powstałego na skutek powtarzalności nazwiska właściwego. Literatura przedmiotu wspomina, że takie sytuacje zdarzały się na południu Polski i na Kaszubach, a w przeszłości również w kresowych zaściankach szlacheckich (zob. *Pan Tadeusz*), gdzie występowała rzadka migracja ludności, czy sporadyczne pojawianie się nowych mieszkańców itp. Badany tekst wskazuje, że zwyczaj ten (nadawanie dodatkowych wyznaczników imiennych, pozwalających na wyodrębnienie z grona kilku rodzin, np. Stynków, tej jednej osoby, o której aktualnie rozmawiano) funkcjonował również na Warmii, gdzie od lat (zob. np. publikacje E. Cyfusa) mieszkali obok siebie ludzie o tych samych nazwiskach. Przydomki na wspomnianych obszarach zastępowały urzędowe nazwisko nosicieli, które traciło swoją funkcję nazywania, co potwierdza wypowiedź informatora z Grywałdu, zanotowana w cza-

rzadkie zmiany miejsc zamieszkania, dziedziczenie gospodarstw i ziemi oraz wspólnotę religijną (to raczej Mazurzy przyjeżdżali i wżeniali się w rodziny warmińskie, tradycyjnie katolickie, a nie odwrotnie). I tak na przykład było z nazwiskiem *Stinka/Stynka* (obie wersje są notowane w powieści), które powtarza się w najbliższej okolicy. Noszą je osoby blisko spokrewnione z rodziną Edwarda Cyfusa: najstarsza siostra jego mamy, Agnieszka Stynka z d. Porbadnik (1919–1972) wyszła za mąż za Karola (Karla) Stynka/Stinka. Małżeństwo miało troje dzieci: Zygfyda Stynka (Stinka), zwanego Zygfyrydek, Zygfyrdka (D. l. poj.), Zygfyrdkiem (N. l. poj. – Cyfus 2014: 69–70), Zigi (tamże: 152), Różę (Róża) Stynka (Stinka), która nadal mieszka w Niemczech oraz Ikę Stynka (nie żyje). W całej powieści tylko raz pojawia się odmiana nazwiska: *rodzina Stynków/Stinków* (tamże: 217): „Nikt już nie pamięta, że na Stinków mówili *Karaśniki*” (tamże: 46).

Nazwisko to pojawia się również w odniesieniu do osób niespokrewnionych z rodziną Cyfusa, gdy mama autora sagi, Helena, wspomina lata spędzone w Dorotowie. Pojawia się w nich wówczas krawiec Stinka z Dorotowa, będący powinowatym krawca Czarneckiego z Dorotowa (tamże: 194). W tekście powieści można się natomiast zorientować, że w rodzinie często mówiono o tych dwóch osobach, określając je, jako *krawiec Stinka* i *krawiec Czarnecki*. Tutaj funkcję nazywającą pełniło połączenie nazwiska popularnego na tym obszarze z zawodem, wykonywanym przez obu mieszkańców Dorotowa.

## Karaśniki

Druga rodzina to sąsiedzi dziadka Edwarda Cyfusa, czyli Jochyma/Joachima Porbadnika:

Porbadniki mieli gburstwo na plonach w Wymoju. W pobliżu było jeszcze kilka gospodarstw: Klapry, Makole, Kempy, Stinki, u których w latach 20. XX wieku otwarto polską szkołę, na Stinków czasem mówili Karaśniki; ojciec był na przyjańciu u Karaśników; podziewa do Makoli (Cyfus 2016: 37).

Była pewna rodzina Hanowskich, której gospodarstwo nazywano Fadrom; gospodarz był narodowości polskiej, gospodyni niemieckiej; ich dzieci uczęszczały do Karaśnikowej szkoły (tamże: 47).

Ojciec był na przyjańciu u Karaśników; otwarto polską szkołę u Karaśników (tamże: 46); Karaśnik, do Karaśnika (tamże).

Uroczyste otwarcie polskiej szkoły w Wymoju zaplanowane było na niedzielę u Karaśników. Tak ich nazywano, ponieważ w ich bagnie pływało zawsze mnóstwo dorodnych karasi (tamże).

---

sie badań terenowych: „Ludzie tu znają się nie z tego, jak kto się pise, ino z tego, jak się kto nazywo”. Na Warmii takim odniesieniem, podstawą do utworzenia przydomka mógł być zawód, choć w wypadku antroponimu *Antós na ziórach* nie jest to sposób bezpośredni: „Antós prowadził wraz z żoną sklep kolonialny we wsi. Przedtem był stolarzem i miał swój warsztat. Interes nie szedł za dobrze i Antós zajął się handlem. Zlikwidował warsztat stolarski, a puste pomieszczenia po stolarni idealnie nadawały się do urządzania w nich zabaw. «Na wiórach» Antós wychodził na swoje, bo przecież na takich zabawach ktoś musiał prowadzić bufet z napojami i czekoladą” (Cyfus 2016: 47).

Nie ulega wątpliwości, że oba antroponimy (*Stinka/Stynka* i *Karaśniki*) mają u podstawy nazwę ryb: stynki i karasia. Ten drugi antroponim, powszechnie używany we wsi, w odniesieniu do sąsiadów dziadka E. Cyfusa, których nazywano *Karaśnikami* ze względu na (jak to widać w powyższym cytacie) hodowane w warmińskim *blotku*, czyli 'stawie przydomowym' – karasie. Nazwa własna, będąca ich urzędowym nazwiskiem, nie w pełni na terenie ówczesnej Warmii spełniała swą funkcję nazewniczą, wskazującą na konkretną osobę (osoby) ze względu na to, że w okolicy bliższej i dalszej nazwisko *Stinka/Stynka* było szczególnie popularne. Jak wynika z powyższych cytatów, z czasem (po wyjeździe wielu Warmiaków, również tych pochodzenia polskiego) zupełnie się zmieniło. Ubyło tam nosicieli tego nazwiska (*Stynka/Stinka*), jedni zmarli, inni wyjechali i pierwotne nazwisko mogło zatem stać się na powrót znów nazwiskiem, a nie tylko przydomkiem<sup>5</sup>. Zniknęło też zaraz po roku 1945 (zob. tekst powieści) owe *blotko*, w którym hodowano karasie.

Obie ryby, zapisane w nazwisku i przydomku (w czasach, kiedy dzieje się akcja powieści-sagi warmińskiej Cyfusa), były szczególnie popularne na Warmii i Mazurach<sup>6</sup>. I tak:

**Stynka** (*Osmerus eperlanus*) to mała rybka, potrzebująca dużo tlenu i lubiąca zimną wodę, w której dobrze się on rozprowadza, żyjąca między innymi w mazurskich i warmińskich jeziorach<sup>7</sup>, a kiedyś równie znana na Suwalszczyźnie i Podlasiu. Nie sprzedawała się poza tym regionem, kosztowała grosze. Dość chętnie kupowano ją na suszoną karmę dla zwierząt. Dziś kilogram nieobranej rybki kosztuje 15–20 złotych. Za popularyzację tego gatunku, skutkującą prawdopodobnie jej przełowieniem, wini się dziś Karola Okrasę<sup>8</sup>, który kiedyś w popularnym programie pokazywał, jak należy w całości na patelni smażyć stynkę

<sup>5</sup> O przydomkach, ich funkcji i obecności na obszarach, gdzie powtarzały się nazwiska, a nie uważano ich za obraźliwe (w odniesieniu do przezwisk, o które bywały tam procesy) pisałam w kilku pracach (zob. Szczęśniak 2001). Nie wszyscy badacze używają tego określenia, inni mówią – w sytuacji powtarzalności antroponimu – o przezwisku, natomiast na obszarze ówczesnej Warmii, dzisiejszych Kaszubach i okolicach Krościenka nad Dunajcem, gdzie była/jest mała fluktuacja mieszkańców, przydomki są bardziej znane i dużo częściej używane niż oficjalne, urzędowe nazwiska.

<sup>6</sup> I tu zaczyna się druga część mego artykułu, ta napisana, jak wspomniałam wcześniej, z pewnym przymrużeniem oka. Zwykle Solenizantce daje się bukiet kwiatów – tych, które najlepiej lubi, ale że Gdańsk leży na drugim krańcu Polski, a czas nie bardzo sprzyja podróżom, zdecydowałam się na nieco inny prezent. Po omówieniu danych botanicznych i kulturowych faktów, dotyczących obecności obu ryb na Warmii i Mazurach, w końcowej części podaję (w Dodatku) parę przepisów na potrawy z karasia i stynki, które być może zachęcą Panią Profesor do spotkania na Warmii lub Mazurach (prawie w połowie drogi). Dodatek jest też swoistym dowodem na to, jak mało obecne są te rybki (karaś i stynka) w dzisiejszych książkach kucharskich, nawet w tych regionalnych lub noszących tytuły typu: kuchnia regionalna Polski (a mam ich naprawdę sporo).

<sup>7</sup> Ogólnie dostępne źródła internetowe podają, że stynka występuje ponadto na obszarach przybrzeżnych oraz w zlewisku Morza Północnego, Bałtyckiego i Morza Barentsa.

<sup>8</sup> Nie ma stynki w *Przepisach Karola i Doroty na ryby i owoce morza. Ryby są super. Kuchnia Lidla*. Są tam wprawdzie dania z ryb znanych na Warmii i Mazurach (węgorze, pstrągi, szczupaki, liny, sumy, sandacze), ale nie znajdziemy wielu innych tradycyjnie tam łowionych. Wiele przepisów tam się znajdujących poleca natomiast owoce morza i ryby przywożone do Polski, np. z łowisk Norwegii itp.

i zachwalał jej mięso. Pierwotnie rybkę patroszono i obierano. Kiedyś, z racji dużych ilości znajdowanych w sieciach o wyjątkowo drobnych oczkach, uchodziły za rarytas: kiszono je i marynowano w całości, o czym dzisiaj jeszcze mówią rybacy z Giżycka czy innych mazurskich miejscowości. Co ciekawe, stynki łowi się zimą spod lodu, a do ich połowu używa się specjalnych, obciążonych sieci o małych oczkach. Jeśli za późno wyjdzie się na lód, a musi on być gruby, by na jezioro można byłoby wyjechać ciągnikiem w kilka osób (8–10) i wciągnąć nim ciężkie narzędzia do rozbicia lodu, a do tego trafi się ciepła zima, jak tegoroczna, i jezioro nie zamrznie, nie ma szans na połów. Przy ciepłych zimach stynki uciekają w trzciny, a tam temperatura jest wyższa niż w środku zbiornika wodnego; ryby giną, bo brakuje im tlenu. Sieci, obciążone rybami mogą ważyć nawet kilka ton. Rybkę można też łowić z łódki (jeśli lodu nie ma, ale pogoda musi być cicha, bez silnego wiatru). Dzisiaj na Warmii i Mazurach stynki są (szczególnie przez turystów) bardzo cenione: smaży się w całości na grillu bez czyszczenia (kiedyś nie wyobrażano sobie zjedzenia tej rybki bez usunięcia wnętrzości, a że była mała, wąska, nieco podobna do szprotki, to potrzeba było ich wiele, by zaspokoić głód, a niektórzy do dziś mówią, że nie lubią jej z powodu smaku ogórków, którymi pachnie świeża rybka). Rybki te również suszono w gorącym jeszcze piecu po upieczonym chlebie. Drugiego dnia były one suche jak gnat. Suszone ryby szczególnie chętnie zabierano w drogę jako prowiant (Fiedoruk 2010). Dzisiaj tych ryb jest dużo mniej, wystąpiła sytuacja jak w wypadku polskich łowisk dorsza, tereny wodne zostały przełowione. Emerytowany już rybak Erich Urban, Mazur z dziada pradziada, wspomina, że „kiedyś, jak rybak przywiózł niewymiarowego szczupaka, to mu trzynastkę zabierali. Raz można było się pomylić, mógł człowiek nie zauważyć, że mu się taki drobiazg gdzieś w sieć wkręcił. Drugim razem trzeba było pokutować. Teraz pokutuje jezioro” (Gworek, Mierzwa 2014: 55–56). Co ciekawe, świeża stynka pachnie ogórkami.

Z kolei **karas pospolity** (*Carassius carassius*) jest płochliwą rybą o delikatnym mięsie, żyjącą w zarastających stawkach (na Warmii zwanych *blotkami*), płytkich jeziorach, torfiankach i gliniankach z bogatą szatą roślinną. Tak jak płóc jest rybą ościstą, ale jego mięso jest wyjątkowo smaczne, średnio tłuste, soczyste, o słodkim posmaku. Zdarza się jednak, że ryby z małych jeziorek lub zamkniętych stawów mają zapach i smak bagna, wówczas po sprawieniu należy je zalać mlekiem albo wodą z sokiem cytrynowym i wstawić do lodówki na noc (Gworek, Mierzwa 2014: 94). Co ciekawe, karasie i karpie były hodowane prawie przy każdym *gburstwie* na Warmii, czego dowodem jest cytat, mówiący o tym, że „już prawie po ciemku Jochim poszedł do bagna zastawić żaki. Przecież zawsze w occie na niedzielnym obiedzie karaśników nie mogło zabraknąć” (Cyfus 2016: 30).

We wszystkich swoich tekstach Edward Cyfus zapisuje pojawiające się tam antroponimy w wersji ludowej<sup>9</sup> – w całej sadze warmińskiej (nie tylko w części autobiograficznej, ale i w dwóch pozostałych częściach książki, które to zawierają wspomnienia jego mamy), w powieści *Kele wsi chałupa* i innych tekstach,

<sup>9</sup> Pełne dane, acz niepełnie, przy wszystkich nazwach własnych podane są w sadze na końcu powieści, do której dołączono też krótki słowniczek warmińsko-polski.



nie mówiąc o gawędach i felietonach. Takie formy zapisała pamięć mieszkańców Warmii, którzy już od wielu lat przebywali poza regionem w różnych miejscach dzisiejszych Niemiec. Co ciekawe, zarówno oba nazwiska (*Cyfus*, *Stinka/Stynka*), jak i przydomek, który nosiła rodzina Stynków (*Karaśniki*), doskonale wpisują się w przedwojenną rzeczywistość Warmii i sąsiedzkich Mazur, ich realiów i warunków, które decydowały o powstaniu przydomków, zastępujących urzędowe nazwiska.

### **Dodatek. Karaś i stynka w przepisach kucharskich**

Warto zwrócić uwagę na to, że stynkę znajdziemy tylko w przepisach mazurskich. Widocznie i stamtąd przywędrowali (jak ojciec Edwarda Cyfusa) Karaśnikowie, których urzędowe nazwisko brzmiało *Stynka/Stinka*. Prawdopodobnie nieco wcześniej przeszli tę drogę, jaką później przeszedł ojciec autora sagi, zmieniając swą wiarę na katolicką. Dla odmiany karasie znajdują się w przepisach warmińskich i ogólnopolskich, a nie spotkałam ich w ogóle w przepisach mazurskich, z których korzystałam.

#### **Karasie zapiekane w śmietanie**

Na cztery porcje potrzebne są 4 duże i świeże ryby, 2 cebule, ząbek czosnku, szklanka śmietany (18 procent), natka pietruszki, sól i pieprz (może też być szczypta słodkiej papryki) oraz mąka krupczatka do panierowania, olej do wysmarowania naczynia i mleko lub na pół z wodą do wymoczenia ryb. Sprawione ryby [pozbawione głów i ogonów, które można wykorzystać do rybnej zupy – K.Sz.] dokładnie myjemy i moczymy w mleku (lub wodzie z mlekiem) przez ponad godzinę, po czym wyjmujemy je, osuszamy ściereczką, nacieramy przyprawami w środku i na zewnątrz. Do środka wkładamy po kilka gałązek pietruszki. Panierujemy w mące i układamy w wysmarowanym olejem naczyniu do zapiekania, posypując drobno posiekaną cebulą i czosnkiem. Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika (200 stopni) na mniej więcej 20 minut (czas zależy od wielkości ryb). Ryby wyjmujemy z piekarnika i polewamy lekko spienioną śmietaną, po czym wstawiamy do piekarnika na 2–3 minuty. Podajemy na gorąco w naczyniu, w którym się piekły, dodając puree ziemniaczane i sezonową surówkę (Aszkiewicz 2016: 133).

#### **Karasie/okonie smażone**

Kilogram drobniejszych karasi, sól, 6 dkg tłuszczu do smażenia, zielenina. Do dekoracji tarty chrzan lub plasterki cytryny. Na panierkę: 4 dkg mąki, 2 małe jajka i 8 dkg tartej bułki. Po sprawieniu ryb, ich umyciu [usunięciu głów oraz ogonów, które można użyć do zupy rybnej – K.Sz.] karasie posolić i panierować w mące, rozmąconych jajkach i bułce tartej (panierunek przycisnąć rękoma). Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z dwóch stron na jasnozłoty kolor, a dosmażać na małym ogniu [w oryginale: na brzegu płyty, K.Sz.]. Usmażone rybki układać ukośnie na półmisku, przybrać zieleniną, tartym chrzaniem lub plasterkami cytryny. Osobno podać ziemniaki i surówkę z warzyw (*Kuchnia polska* 1976: 431).

#### **Karasie duszone w śmietanie**

Kilogram karasi, 4 dkg tłuszczu, 3 dkg mąki, 1/8 litra śmietany, 1–2 kostki przyprawy do zup, sól, 2 łyżki posiekanego zielonego koperku. Sprawione ryby opłukać, odciąć głowy i ogony [mogą się przydać do zupy rybnej – K.Sz.], posolić, oprószyć mąką i smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z dwu stron. Do rondla dodać pokruszoną kostkę przyprawy

do zup, wlać 1/4 litra wody i usmażone karasie, po czym dusić na wolnym ogniu około 20 minut. Pod koniec wlać śmietanę, posolić i mocno podgrzać. Na salaterce ułożyć rybę, posypać zielonym koperkiem i wydać. Zamiast dusić, można po usmażeniu wyłożyć na półmisek [raczej na naczynie do zapiekania – K.Sz.] zalać śmietaną zmieszaną z kostką do zup, posypać tartym serem tyłżyckim i zapiec (*Kuchnia polska* 1976: 436).

### **Karasie w śmietanie**

Kilogram karasi, szklanka śmietany, włoszczyzna, cebula, listek laurowy, 3–5 ziarenek pieprzu, 3–4 ziarenka angielskiego ziela, sól, łyżka masła, łyżeczka mąki. Po ugotowaniu wywaru (z włoszczyzny, przypraw i cebuli) i przecedzeniu, zalać nim w rondlu oczyszczone, umyte i osolone karasie [pozbawione głów i ogonów, które można wykorzystać do rybnej zupy – K.Sz.]. Gotować 10–15 minut. Po zrobieniu zasmażki z masła i mąki i rozprowadzeniu jej wywarem z ryby i śmietaną należy ją podgrzać, mieszając. Do sosu włożyć ugotowane karasie i chwilę razem poddusić na małym ogniu (*Kuchnia polska Hanny Szymanderskiej*, b.d.w.: 269).

### **Karasie po litewsku**

1 kg karasi, 3/4 świeżo zestruganego chrzanu, łyżka startego drobno chrzanu, ćwierć szklanki bulionu z ryb lub wywaru z jarzyn, szklanka gęstej śmietany, 2 łyżki masła, łyżka mąki, 2–3 listki laurowe, sól, pieprz, cukier, 2 łyżki soku z cytryny. Sprawione karasie [pozbawione głów i ogonów, które można wykorzystać do rybnej zupy – K.Sz.] umyć, osuszyć, natrzeć pieprzem i solą, lekko skropić sokiem z cytryny. W rondlu stopić masło, ułożyć karasie, posypać pokruszonymi liśćmi laurowymi, obłożyć wiórkami chrzanu, skropić bulionem, przykryć i dusić na niewielkim ogniu ok. 20 minut. Mąkę dokładnie wymieszać z solą, pieprzem, cukrem, sokiem z cytryny i drobno startym chrzanem, zalać ryby, potrząsnąć rondlem i dusić jeszcze ok. 8 minut (*Kuchnia polska Hanny Szymanderskiej*, b.d.w.: 269).

### **Karasie z cebulą**

1 kg karasi, 4 cebule, łyżeczka cukru, szczypta pieprzu, łyżka masła, łyżeczka mąki, łyżka posiekanej natki pietruszki, sól, pół cytryny. Oczyszczone [pozbawione głów i ogonów, które można wykorzystać do rybnej zupy – K.Sz.], umyte i osolone karasie ułożyć w rondlu, posypać posiekaną drobno cebulą, dodać cukier i pieprz, zalać niewielką ilością wody, aby przykryła ryby i dusić pod przykryciem ok. 20 minut. Zrobić zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić wodą (2 łyżki) i sokiem z cytryny. Karasie ułożyć w półmisku, sos połączyć z cebulą i wymieszać; połać ryby sosem i posypać natką. Można podawać na gorąco bądź na zimno z ziemniakami albo z bułką (*Kuchnia polska Hanny Szymanderskiej*, b.d.w.: 270).

### **Karasie duszone w kwasie buraczanym**

Kilogram karasi, 2 szklanki kwasu buraczanego, 2 marchewki, burak, średnia cebula, łyżeczka kminku, łyżeczka cukru, sól, pieprz, łyżeczka masła, pół szklanki gęstej, kwaśnej śmietany, łyżeczka mąki, listek laurowy, 3–4 ziarenka angielskiego ziela. Ryby oczyścić, odciąć głowy i ogony (wykorzystać do zupy rybnej), umyć, nasolić, zostawić na godzinę w chłodnym miejscu. Obrany burak [lepiej ugotować nieobrany lub upiec go w piekarniku po umyciu – K.Sz.] ugotować w całości, a po ostudzeniu [i obraniu, jeśli gotowaliśmy nie obierając – K.Sz.] zetrzeć na dużych oczkach tarki; odstawić do wystygnięcia. Do rondla wlać kwas buraczany, dodać cukier, przyprawy, pokrojone w plasterki cebulę i marchewkę oraz kminek. Wywar gotować pod przykryciem, a potem przetrzeć go przez



sito. Karasie ułożyć w rondlu, zalać gorącym wywarem i dusić ok. 30 minut na wolnym ogniu [raczej małym gazie – K.Sz.] pod przykryciem. Zrobić zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić śmietaną i wlać na chwilę przed zakończeniem duszenia. Potrząsnąć rondlem delikatnie, aby sos się wymieszał [a ryby się nie rozpadły – K.Sz.]. Karasie ułożyć na półmisku, obłożyć utartym grubo na tarce burakiem i polać sosem. Podawać gorące z gotowanymi ziemniakami [można na wierzch ułożyć gałązkę natki pietruszki zwykłej lub kędzierzawej bądź koperku – K.Sz.] (*Kuchnia polska Hanny Szymanowskiej* b.d.w.: 270).

### **Żeberka z karasia lub leszcz z warzywami**

2 kg świeżego karasia, cukinia, duża cebula, żółta i czerwona papryka, szczypta mieszanki ulubionych ziół, mąka i olej do smażenia, sól, pieprz. Z oczyszczonego karasia ostrym nożem wyciąć żeberka wraz z mięsem i płetwą przednią. Część grzbietową posolić i na chwilę zostawić. Następnie smażyć na złoty kolor z obu stron. Cebulę i paprykę pokroić w dużą kostkę, cukinię w plastry; dusić doprawiając solą, pieprzem i ulubionymi ziołami. Podawać z grzankami (Gworek, Mierzwa 2014: 94).

### **Kotlety z karasia z zielonym groszkiem**

400 g filetów z karasia, czerstwa bułka, jajko, cebula, ząbek czosnku, bułka tarta, 100 ml śmietany, puszka zielonego groszku, 3–4 łyżki majonezu, olej do smażenia, sól, pieprz. Rybę zemleć z połówką cebuli, czosnkiem i wcześniej namoczoną w śmietanie bułką. Do masy dodać jajko, śmietaną, pozostałą po moczeniu bułki, sól i pieprz. Jeśli masa będzie luźna, dosypać bułkę tartą, wyrobić i formować duże, lekko spłaszczone kotlety, które należy usmażyć na oleju. Zielony groszek wymieszać z majonezem i połową posiekanej cebuli. Na każdy kotlet położyć łyżkę groszku z majonezem. Podawać z ziemniakami (Gworek, Mierzwa 2014: 95).

### **Ryba duszona z warzywami** (dorsz, karmazyn, szczupak, karp, **karaś**, flądra)

Kilogram ryby, 3 dkg tłuszczu, 5 dkg cebuli, 30 dkg warzyw (kapusta włoska, pory, marchew, seler, pietruszka). Do sosu: 3 dkg mąki, 3–4 dkg masła, lub margaryny, 1–2 kostki przyprawy do zup, pieprz, sól, listek laurowy, ziele angielskie (3 ziarna). Ryby po spraniu opłukać, osączyć z wody, odfiletować (filety obrać z ości i pokrajać na porcje). Warzywa po oczyszczeniu rozdrobnić i włożyć do rondla na rozgrzany tłuszcz (3 dkg). Wlać 3–4 łyżki wody i dusić 5 minut. Osoloną rybę wyłożyć na warzywa, dodać przyprawę i dusić 15 minut potrząsając rondlem. Przyrządzić sos: masło rozgrzać, dodać mąkę, zasmażyć, rozprowadzić ¼ wywaru z zupy lub wodą, dodać pokruszoną przyprawę do zup i zagotować. Filety ostrożnie przenieść na ogrzany półmisek lub salaterkę, postawić w ciepłym miejscu. Sos połączyć z jarzynami, przyprawić do smaku solą, pieprzem (można dodać kilka łyżek śmietany). Rybę na półmisku oblać sosem, osobno podać kłuski kładzione lub półfrancuskie. Filety można też przekładać warzywami i udusić, a pod koniec polać sosem beszamelowym lub pomidorowym (*Kuchnia polska* 1976: 434).

### **Frytki ze stynki**

500 g stynki, mąka i olej do smażenia, sól, pieprz. Rybki otoczyć w mące po posoleniu i posypaniu pieprzem i smażyć na gorącym, głębokim oleju w całości na chrupiąco. Podawać same lub z sosem jogurtowo-czosnkowym oraz pieczywem (Gworek, Mierzwa 2014: 95).

**Zupa ze stynki** (przepis Wiery Kroll, Piaski)

800 g oczyszczzonej stynki<sup>10</sup>, 500 g ziemniaków, włoszczyzna, ziele angielskie, liść laurowy, śmietana kremówka, natka pietruszki, cukier, ocet, sól i pieprz. Ugotować wywar z włoszczyzny i przypraw, po czym wyjąć warzywa. Marchew pokroić w plastry i wrzucić z powrotem do wywaru, dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, a jak będą miękkie, doprawić całość octem, cukrem, solą i pieprzem, tak żeby zupa miała słodko-kwaśny smak. Na koniec wrzucić stynkę i na wolnym ogniu [na małym gazie – K.Sz.] chwilę gotować. Wsypać posiekaną natkę pietruszki i wlać śmietanę (Gworek, Mierzwa 2014: 109).

**Kapuśniak ze stynką** (przepis Wiery Kroll, Piaski)

1 kg kapusty kiszzonej, 300 g stynki, 200 g ziemniaków, 2 marchewki, duża cebula, liść laurowy, ziele angielskie, cukier, olej, sól i pieprz. Kapustę gotować z liściem laurowym i zielem angielskim do miękkości. Dodać marchew pokrojoną w talarki i ziemniaki w kostkę. Cebulę podsmażyć na oleju, dodać do zupy i doprawić ją solą, pieprzem i cukrem. Na końcu dodać stynkę i jeszcze chwilę gotować na wolnym ogniu [rybka powinna być sprawiona, a kapuśniak dziś zwykle gotujemy na małym gazie – K.Sz.], delikatnie mieszając (Gworek, Mierzwa 2014: 109).

**Bibliografia**

- Aszkiewicz E., 2016, *Kuchnia polska. Receptury mojej babci*, Poznań.
- Cyfus E., 2014, *Warmińska saga... a życie toczy się dalej...*, wydanie nowe zmienione, Dąbrówno.
- Czopek-Kopciuch B., 2004, *Nazwiska polskie w Zagłębiu Ruhry*, Kraków.
- Fiedoruk A., 2010, *Kresowy tygiel kulinarny. Kuchnia białoruska*, Poznań.
- Gworek M., Mierzwa W., 2014, *Zasmakuj w Mazurach. Rzecz nie tylko o kuchni*, Dąbrówno.
- Kuchnia polska*, 1976, Warszawa.
- Kuchnia polska Hanny Szymanderskiej*, b.d.w., Warszawa.
- Lewandowska I., Cyfus E., 2017, *Elementarz warmiński*, Olsztyn.
- Szcześniak K., 2001, [w:] *Bibliografia onomastyki polskiej od roku 1991 do roku 2000 włącznie*, oprac. R. Przybytek, K. Rymut, Kraków.

**Two surnames and the nickname from *Warmińska saga* [...] by Edward Cyfus****Abstract**

The article explains the etymology of two surnames (Cyfus, Stynka / Stinka) and one nickname replacing a surname very popular in the region (Karaśniki). All anthroponyms occur in Edward Cyfus Warmian saga, which is popular not only in the region. A few recipes based on stynka and karaś, fish widely used in the region of Warmia and Mazury before WWII are attached to the text due to the reason explained in the article.

<sup>10</sup> „Połowem stynki na jeziorze Bełdany zajmują się rybacy z Mikołajek. Używają do tego nievodu o bardzo drobnych oczkach, bo to rybka mała, podobna wielkością do szprotki. Najlepsze połowy są na przełomie stycznia i lutego. Stynka jest bardzo pracowitą rybą, trzeba cierpliwości, by uzyskać kilogram produktu, ale warto, bo jej smak jest wyborny. Świeża pachnie ogórkami” (Gworek, Mierzwa 2014: 109).