

Anna Paluszak-Bronka

Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6494-8931>

e-mail: annapaluszak@poczta.onet.pl

Nazwy zup w gwarach kujawskich

Names of soups in Kujawy dialects

Abstrakt

Celem artykułu jest charakterystyka semantyczna i genetyczna nazw zup w gwarach kujawskich. Pozwala ona nie tylko objaśnić motywację i pochodzenie analizowanych jednostek, ale wykazać zróżnicowanie gwar na Kujawach. Dzięki analizowanym nazwom można również odtworzyć kulturę kulinarną wsi kujawskiej, którą charakteryzowały: samowystarczalność, minimalizm konsumpcyjny i sezonowość.

Słowa kluczowe: Kujawy, gwara, nazwy zup

Abstract

The aim of the article is to present semantic and genetic description of Kujawy names of soups. This shall make it possible not only to explain the motivation and origin of the analyzed units, but also to demonstrate the diversity of dialects in Kujawy. Thanks to the knowledge of the analyzed names, it is also possible to recreate the culinary culture of the Kujawy countryside, which was characterized by self-sufficiency, consumption minimalism and seasonality.

Keywords: Kujawy, dialect, names of soups

Do najważniejszych potrzeb biologicznych¹ człowieka należy zaspokojenie głodu, to znaczy że możemy przejść przez życie, nie angażując się społecznie i politycznie lub nie zakładając rodziny, ale nie przeżyjemy bez jedzenia (Higman 2012: 9; Kozłowska 2014: 20–21; Batko-Tokarz 2021: 14). Wybór pożywienia jest uzależniony od wielu różnorodnych czynników. Należą do nich: kultura, tradycja, religia, czas, w którym żyjemy, środowisko, klimat,

¹ Potrzeba to „stan braku, którego uzupełnienie jest konieczne dla utrzymania równowagi psychicznej” (Reykowski 1992: 187). Abraham Harold Maslow dowiódł, że zaspokojenie podstawowych potrzeb fizjologicznych, do których należą głód i pragnienie, warunkuje nie tylko przeżycie, wpływa bowiem na inne czynności człowieka (Maslow 2009: 63–64).

a także zamożność i dostęp do produktów spożywczych oraz możliwość ich przechowywania (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976: 353; Higman 2012: 9, 260; Kalinowska 2014: 8). Jeszcze na przełomie XIX i XX w. na jakość spożywanych posiłków w Polsce wpływały różnice stanowe. Inaczej odżywiali się chłopi, a inaczej zamożna szlachta, która – idąc za przykładem dworów magnackich – serwowała wymyślne, nierzadko wzorowane na zachodniej modzie kulinarnej, potrawy² (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976: 353; Higman 2012: 266; Kalinowska 2014: 8). Kuchnia włościan była monotonna i skromniejsza, gdyż uboga ludność wiejska, jak pisał Jan Słomka, „żywiła się tem, co sobie sama na swoim gruncie posiadała i posadziła. Ziemniaki, groch, bób, kasza, kapusta, barszcz – a przy tem chleb – to była zwyczajna strawa na śniadanie, obiad i kolację” (Słomka 1912: 48).

Ważny posiłek w kujawskiej kuchni ludowej stanowiły sycące i rozgrzewające zupy³. Były one mało zróżnicowane, co wynikało z jednej strony „z ograniczonej liczby produktów spożywczych dostępnych dla mieszkańców wsi” (Kalinowska 2014: 97), z drugiej – nie zwracano wtedy jeszcze szczególnej uwagi na jakość przyrządzanych dań. Na śniadania podawano głównie żur i polewki. Powszechne były też zacierki (Kalinowska 2014: 99). Do popularnych zup obiadowych należały wywary warzywne (głównie z kapusty, z roślin strączkowych i ziemniaków). Tylko na święta i uroczystości domowe, a w zamożniejszych gospodarstwach także w niedzielę, gotowano rosół i czarninę (Kalinowska 2014: 99).

Celem artykułu jest charakterystyka semantyczna i genetyczna nazw⁴ zup w gwarach kujawskich. Podstawę materiałową rozważań stanową

² Chociaż problematyka związana z przyrządzaniem i gotowaniem potraw znajduje się w centrum zainteresowań etnografów, antropologów, kulturoznawców, socjologów, kulturoznawców i językoznawców od wielu lat (Żarski 2008: 8; Przęczek-Kisielak 2021: 57–58; Rak 2021: 159–160), to wiedza – szczególnie o dawnych tradycyjnych potrawach wiejskich – jest nadal znikoma (Szelałowska 2015: 10; Kalinowska 2019: 11). Dowodzą tego badania Kazimierza Sikory, który wykazał, że chłopskie jadło kojarzy się współczesnemu Polakowi przede wszystkim z sycącym, zdrowym (ekologicznym), mięsnym posiłkiem (2021: 175). Potwierdzają to nazwy: *sznyceł po gospodarsku*, *rosół wiejski z koldunami*, *schab po chłopsku* (Sikora 2021: 196). Dla wielu użytkowników języka *chłopskie* oznacza ‘wiejskie’, a wiejskie to tradycyjne, syte i polskie (Sikora 2021: 193).

³ Zupy od dawna cieszyły się ogromnym powodzeniem w kuchni polskiej. Nie dziwi zatem, że ich nazwy stały się przedmiotem opisu wielu lingwistów. Pełną listę opracowań językoznawczych przytacza Krzysztof Kołatka w tekście *Cto młoźna znoliżć w krajińsćij grołpie, czyli o nazwach zup w gwarach Krajny* (2022: 108).

⁴ Nazwy są podawane głównie w postaci standaryzowanej, a w nawiasach znajdują się ich postaci charakterystycznymi dla gwar kujawskich cechami fonetycznymi. Wyjątek od tej zasady stanowią te nazwania, których ujednolicone zapisy nie zostały udokumentowane w ekscerpowanych źródłach.

72 jednostki leksykalne⁵, wynotowane głównie z opublikowanego w 2017 r. pierwszego tomu *Słownika gwary i kultury Kujaw* (SGKK) i jego obszernej kartoteki (kSGKK) oraz z właściwych opracowań kulinarnych: *Gzik, żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej* Doroty Kalinowskiej (2014), *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego* Grażyny Szelałowskiej (2015), *Roślinna kuchnia regionalna* Pawła Ochmana (2020, rozdział *Kujawy i Pomorze*, s. 42–59). Materiał do analizy ekscerpowano również z opowiadań i historyjek zebranych i spisanych przez Antoniego Benedykta Łukaszewicza⁶ w dwóch tomach zatytułowanych: *Kujawskie legendy, gawędy i gadki*. Tak pisze o nich autor: „Te nowe, opowieści, nazwane legendami, gawędami są prawdziwe, nie wyssane z palca, nie wirtualne. Opisana jest w nich piękna Ziemia Kujawska i jej mieszkańcy [...] Gromadzą w sobie historię, folklor kujawski, kronikę burzliwych wydarzeń naszej ojczyzny, Kujaw XIX i XX wieku” (Łukaszewicz 2016: 7). Antologie te, niezależnie od ich walorów faktograficznych, poznawczych i literackich, stanowią „doskonałe świadectwo pięknej, jak najbardziej autentycznej gwary kujawskiej” (Wróbel 2012: 114) i właśnie dlatego są wartościowym, choć niewykorzystanym jeszcze dostatecznie źródłem wiedzy o dawnej wsi kujawskiej.

Na Kujawach, podobnie jak w innych regionach Polski, podstawą pożywienia były zupy mączne, przyrządzane na słodkim lub kwaśnym mleku oraz produktach powstałych podczas jego przetwarzania (serwatce, maślanec, czasami śmietanie) lub wodzie. Należały do nich: **biała polewka** ‘zupa z mąki przygotowywana na serwatce, maślanec lub zsiadłym mleku’ (SGKK I 72); **frytka** ‘zupa z pszennej mąki na słodkim mleku lub wodzie’ (SGKK I 233); **muzajka** ‘zupa z mleka i roztrzepanej mątwką mąki’ (kSGKK; Szelałowska 2015: 50); **muzka (muska, mujzka)** ‘zupa na słodkim mleku zaprawiona mąką żytnią lub pszenną’ (kSGKK; Szelałowska 2015: 50; gwar. SW II 1979); **polewka (poliwka, polifka)** 1. ‘zupa z mąki na serwatce ze śmietaną’ (kSGKK), 2. ‘zupa z mąki na wodzie i mleku’ (kSGKK), 3. ‘zupa z mąki na kwaśnym mleku’ (kSGKK), 4. ‘zupa z mąki na maślanec’ (kSGKK), 4. ‘zupa na zsiadłym mleku, śmietanie lub serwatce z dodatkiem ryżu’ (Kalinowska 2014: 148); **prypka** ‘zupa z mąki pszennej na mleku

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

⁶ A.B. Łukaszewicz wywodzi się z Kujaw. Z zamiłowania jest kolekcjonerem wytworów kultury materialnej regionu, a także zbieraczem starych porzekadeł, przysłów i opisów zdarzeń historycznych.

słodkim albo na wodzie' (kSGKK); **smela** 'zupa z chleba lub z mąki pszennej na wodzie' (kSGKK); **smelka**, 1. jw. (kSGKK), 2. 'zupa z mąki na wodzie i mleku' (kSGKK); **syrowotka** 'zupa z mąki zaprawiona śmietaną' (kSGKK); **warka (worka)** 'zupa z mąki sypanej zaprawiona słodkim mlekiem' (kSGKK; Szelałowska 2015: 52); **zacierki (zaciórki)** 'zupa na wodzie lub słodkim mleku z wdrobionymi kluseczkami z mąki' (kSGKK; Kalinowska 2014: 149; Szelałowska 2015: 52). Serwowano je głównie na śniadanie.

Podstawowym składnikiem wielu zup obiadowych były warzywa uprawiane w przydomowych ogródkach lub na pobliskich polach. Przyrządzano z nich: **ajntop z marchwi** 'jednogarnkową zupę z marchwi' (Szelałowska 2015: 58); **ajntop z brukwi** 'jednogarnkową zupę z brukwi' (Szelałowska 2015: 58); **zupę z bani** 'zupę z przetartej dyni' (Kalinowska 2014: 151); **fasolówkę** pot. 'zupę z ziaren fasoli' (Łukaszewicz 2016: 209); **szablak (szablok)** jw. (kSGKK); **szablak z zacierkami (szablok z zacirkami)** 'zupę z ziaren fasoli z zacierkami' (kSGKK; Szelałowska 2015: 65; Ochman 2020: 57); **grochówkę** pot. 'zupę z ziaren suszonego grochu' (Łukaszewicz 2016: 209); **jarmuż** 'zupę ze świeżej kapusty' (Kalinowska 2014: 99 i 146); **kapuśniak** 'zupę ze świeżej lub kiszzonej kapusty' (Kalinowska 2014: 99); **kozibrode** 'zupę z liści młodej kapusty gotowanej na słodko' (kSGKK); **parzuchę** jw. (kSGKK); **parzybrode** jw. (kSGKK; Kalinowska 2014: 99); **parzuchę** jw. (kSGKK); **wczesną kapustę (wczesno kapusta)** jw. (kSGKK); **kartoflanę (kartoflunka)** 'zupę ziemniaczaną z dodatkiem marchwi, pietruszki i przypraw' (kSGKK; Kalinowska 2014, 147); **przyklepane pyrki** 'zupę z ziemniaków przyklepaną [zaciągniętą] mlekiem, mąką, jajkiem' (kSGKK); **rzadkie kartofle (rzodkie kartofle)** 'zupę ziemniaczaną na wywarze z warzyw' (kSGKK; Kalinowska 2014: 185; Szelałowska 2015: 75); **rzadkie pyrki (rzodkie pyrki)** 1. 'zupę o rzadkiej konsystencji z ziemniaków' (kSGKK; Szelałowska 2015: 75), 2. 'zupę z tartych ziemniaków na wodzie wymieszanej z mlekiem' (Szelałowska 2015: 75); **rzadkie pyry** jw. 1 (kSGKK); **ślepe ryby** jw. (kSGKK); **zacierkę** 'zupę z tartych ziemniaków (surowych) na wodzie lub na słodkim mleku' (kSGKK); **zupę zagraj** 'zupę z ziemniaków okraszoną przesmażonym boczkem z cebulą' (Kalinowska 2014: 152); **zuptuwę** 'zupę z ziemniaków' (kSGKK); **zuptuwkę** zdr. jw. (kSGKK).

Gospodynie kujawskie gotowały także zupy jarzynowe przyrządzane z wielu różnych (dostępnych w danym sezonie) warzyw, często zagęszczane kaszą lub ryżem. Należały do nich: **ajntop** 'jednogarnkowa zupa przygotowana z różnych składników z włoszczyzną, cebulą, czosnkiem, kiszoną kapustą, ziemniakami, grzybami, przyprawiona solą, pieprzem, kubabą [zielen angielskim] i liściem bobkowym [liść laurowy]' (SGKK I 41; Szelałowska

2015: 31); **dziad** ‘zupa warzywna, której głównym składnikiem była mała niewyrośnięta kapusta, z dodatkiem innych warzyw sezonowych, kaszy lub ryżu’ (Kalinowska 2014: 101 i 146); **oblecistodółka** ‘zupa z włoszczyzny i warzyw sezonowych rosnących za zabudowaniami’ (kSGKK); **zupa bieda** ‘zupa z ziemniaków, włoszczyzny i kaszy jęczmiennej’ (Kalinowska 2014: 150).

Na przednówku, kiedy brakowało płodów rolnych (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976: 354), podstawowym składnikiem wielu zup były dziko rosnące jadalne chwasty, z których gotowano **faćkę**, czyli ‘rzadką zupę z liści lebiody’ (Kalinowska 2014: 147). W tym czasie powszechnie na stole włościan gościły także: **zupa szczawiowa** (Kalinowska 2014: 101; Ochman 2020: 57), zwana **zupą ze szczawiu** (Łukaszewicz 2012: 16), **zupa z lebiody-komosy** (Łukaszewicz 2012: 16) i **zupa z pokrzyw** (Łukaszewicz 2012: 16).

W kuchni kujawskiej bardzo popularne były zupy z kaszy: **kasza** ‘zupa z kaszy jęczmiennej’ (kSGKK); **kasza na pyrach** ‘zupa z kaszy i ziemniaków’ (kSGKK); **kasza z kartoflami** jw. (kSGKK); **kasza z pyrkami** jw. (kSGKK); **krupnik** ‘zupa, której głównym składnikiem była kasza gryczana’ (Kalinowska 2014: 101); **krupy** jw. (kSGKK); **nawarka (naworka)** ‘zupa z kaszy jęczmiennej’ (kSGKK; Szelałowska 2015: 50).

Na zakwasie lub soku z kapusty gotowano: **biały barszcz (borszcz, boszcz)** ‘zupę na kwasie zaprawioną mąką pszenną ze śmietaną, dzięki czemu miała jasny, mleczny kolor’ (SGKK I 73; Kalinowska 2014: 151; Szelałowska 2015: 58 i 61); **biały kwas** jw. (SGKK I 74); **kapuścionkę** ‘zupę na kwasie z kiszzonej kapusty z dodatkiem ziemniaków, cebuli i przypraw’ (kSGKK; Kalinowska 2014: 151; Szelałowska 2015: 60); **kwas** ‘zupę na zakwasie z kiszzonej kapusty z dodatkiem octu, przyprawioną mlekiem, mąką i jajkiem’ (kSGKK; Kalinowska 2014: 151; Ochman 2020: 57); **kwaśnicę** ‘zupę na soku z kwaśniej kapusty’ (Kalinowska 2014: 102 i 151); a na zakwasie z mąki żytniej (rzadziej pszennej) i wody przygotowywano: **biały barszcz (borszcz, boszcz)** ‘zur’ (SGKK I 73 i 91); **zalewajkę (zaliwajka)**⁷ jw. (kSGKK; Kalinowska 2014: 150); **zur** jw. (kSGKK; Kalinowska 2014: 152–153; Szelałowska 2015: 53; Ochman 2020: 57).

⁷ Zalewajka, znana także w dużej części Mazowsza, na Lubelszczyźnie, w Rzeszowskim, Kieleckim, wsch. Małopolsce, Łódzkim, w okolicach Dąbrowy Górniczej aż po miejscowości pod Krakowem (Reichan 2022: 405 – mapa) to „w zasadzie nazwa jednej potrawy mająca wielką liczbę drobnych wariantów” (Reichan 2022: 404), tzn. zupa, której głównymi komponentami są ziemniaki i zur.

W kuchni kujawskiej wykorzystywano też czerstwy chleb zalewany wrzącą wodą, który był podstawowym składnikiem *kapłona*⁸ (kSGKK; Szelałowska 2015: 53); *kapłonka* (kSGKK; Szelałowska 2015: 53) oraz *zupy chlebowej* (Łukaszewicz 2016: 209).

Mniejsze znaczenie miały świeże lub suszone owoce. Gotowano z nich: *breję (bryja)* 1. 'zupę z suszu owocowego' (Kalinowska 2014: 152), 2. 'zupę z suszonych śliwek' (SGKK I 96; Kalinowska 2014: 152); *polewkę (poliwka, polifka)* 'szarą zupę owocową' (kSGKK); *śliwczoła* 'zupę z suszonych śliwek' (kSGKK) i *zupę z suszu*, czyli 'zupę z suszonych owoców' (Kalinowska 2014: 152).

Do zup sporządzanych na wywarze z kości lub mięsa należały: *czarnina (czernina / czornina)* 'zupa na wywarze z podrobów kaczycy, gęsi lub z królika, z włoszczyzną, dodatkiem majeranku i cząbrku, zaprawiona krwią' (SGKK I 149; Ochman 2020: 57); *kiszczak (kiszczok)* 'zupa na wodzie po ugotowanej kiszce [kaszance]' (kSGKK; Szelałowska 2015: 37; Kalinowska 2014: 147); *kiszczanka (kiszczonka / kiszczónka / kiszczunka)* jw. (kSGKK); *polewka (poliwka, polifka)* 'czarnina' (kSGKK); *rosół* 'wywar z kości i mięsa (głównie drobiu) z dodatkiem jarzyn' (Kalinowska 2014: 99); *szara zupa* 'czarnina' (kSGKK); *zupa królewska* 'zupa gotowana na wywarze kilku gatunków mięsa i wędzonej kiełbasie, z żółtkami jaj, zaklepana mąką ze śmietaną, z ryżem' (Kalinowska 2014: 151).

Na Kujawach popularne były zupy rybne: *rosopitka* 'zupa z mleczy [rdzeń kręgowy] śledziowych' (Kalinowska 2014: 149; Szelałowska 2015: 40) i *zupa śledziowa* 'zupa na wodzie ze śledzi' (Szelałowska 2015: 44), spożywane w dni postne.

Gospodynie kujawskie przygotowywały też *kluszczankę (kluszczonka, kluszczunka)* 'zupę z kluskami okraszoną słoniną, a w czasie postu z kluskami serowymi' (kSGKK).

Charakterystyka semantyczna

Ze względu na podstawę nominacyjną⁹ analizowane nazwy można podzielić na:

- wskazujące na główny składnik zupy (43%): *ajntop z brukwi* [< brukiew 'roślina warzywna podobna do buraka o zaokrąglonym korzeniu' (USJP

⁸ *Kapłon* dawniej był powszechnie znany. Jego nazwę notują SW II 247 i SJPD z kwalifikacją daw.

⁹ Jest to systematyzacja dość ogólna, opiera się bowiem na głównych cechach omawianych zup i nie obejmuje ich drugo- i trzeciorzędnych właściwości. Np. nazwa *ajntop z brukwi*

I 328; WSJP)]; **ajntop z marchwi** [< *marchew* ‘roślina warzywna o podłużnym korzeniu barwy pomarańczowej’ (USJP II 562; WSJP)]; **faćka** [< reg. *faćka* ‘komosa biała’ (Łuczaj 2016, < <https://lukaszluczaj.pl/lista-dzikich-roslin-jadalnych-tradycyjnie-uzytkowanych-w-polsce>>, dostęp: 31.08.2023)]; **fasolówka** [< *fasola* ‘roślina uprawiana ze względu na jadalne nasiona i strąki’ (USJP I 885; WSJP)]; **grochówka** [< *groch* ‘strąki lub ziarna rośliny z rodziny bobowatych’ (USJP I 1076; WSJP)]; **jarmuż** [< *jarmuż* ‘kapusta bezgłowa o długich, pomarszczonych liściach’ (USJP I 1270)]; **kapuścionka, kapuśniak** [< *kapusta* ‘roślina warzywna uformowana w kształcie kuli z dużych, jadalnych liści’ (USJP II 45; WSJP)]; **kartoflanka** [< *kartofel* ‘roślina uprawiana dla jadalnych bulw’ (USJP II 61; WSJP)]; **kasza, kasza na pyrach, kasza z kartoflami, kasza z pyrkami** [< *kasza* ‘ziarna zbożowe (z prosa, jęczmienia itp.) oczyszczone i pozbawione łusek’ (USJP II 67; WSJP)]; **kiszczak, kiszczanka** [< *kiszka* ‘wędlina składająca się z wątroby, mielonego mięsa, kaszy i krwi; kaszanka’ (USJP II 108; WSJP)]; **kluszczanka** [< *kluska* ‘uformowany kawałek ciasta’ (USJP II 108; WSJP)]; **krupnik** [< *krupa* ‘ziarno kaszy otrzymane z oczyszczonego i pokruszonego zboża, głównie ziarna kaszy jęczmiennej’ (USJP II 322; WSJP)]; **muz(k)a, muzajka** [< gwar. *muz(k)a* ‘zupa mleczna zaprawiona mąką rżaną a. pszenną (SW II 1079; SGPK III 202; MSGP 142)]; **syrwotka** [< *serwatka* ‘płyn wydzielający się ze ściętego mleka’ (USJP III 1184; WSJP)]; **szablak, szablak z zacierkami** [< *szablak* ‘fasola’ (kSGKK; MSGP 273; SGMP 381)]; **śliwczok** [< *śliwka* ‘owoc o kulistym lub wydłużonym kształcie’ (USJP III 1576; WSJP)]; **wczesno kapusta** [< *kapusta* jw.]; **zupa chlebowa** [< *chleb* ‘pieczywo z mąki i wody na drożdżach lub na zakwasie’ (USJP I 411; WSJP)]; **zupa szczawiowa, zupa ze szczawiu** [< *szczaw* ‘roślina zielna o jadalnych, charakterystycznych w smaku, kwaśnych liściach’ (USJP IV 1496; WSJP)]; **zupa śledziowa** [< *śledź* ‘ryba morska o wydłużonym ciele’ (USJP III 1573; WSJP)]; **zupa z bani** [< *bania* ‘dynia’ (USJP I 191; WSJP; SGKK I 59–60), a *dynia* to ‘owoc dyni o żółtej, pomarańczowej lub zielonej skórce’ (USJP I 742; WSJP)]; **zupa z lebiody-komosa** [< *lebioda* ‘komosa biała, roślina występująca pospolicie jako chwast, o jadalnych liściach’ (USJP II 409; WSJP)]; **zupa z pokrzyw** [< *pokrzywa* ‘roślina o liściach i pędach pokrytych parzącymi włoskami’ (USJP III 305; WSJP)]; **zupa z suszu** [< *susz* ‘wysuszone owoce przeznaczone dla celów spożywczych’ (USJP III 1458; WSJP)];

wskazuje zarówno na podstawowy składnik zupy i jednocześnie na naczynie, w którym ją przygotowywano, nazwa *biały kwas* podkreśla kolor zupy i jej smak. Autorka zdaje sobie sprawę z arbitralności niektórych, przyjętych na potrzeby tego tekstu, rozwiązań.

- wskazujące pośrednio na składniki zupy (4,2%): **dziad**¹⁰ [< *dziad* ‘biedak, żebrak, ubogi mężczyzna’ (USJP I 755–756; WSJP)]; **zupa bieda** [< *bieda* ‘brak, niedostateczna ilość czegoś’ (USJP I 252; WSJP), w zestawieniu *bieda zupa* to ‘zupa przygotowana z małej ilości składników’ (WSJP)]; **zupa królewska** [< *królewski* ‘bogaty, wspaniały, wystawny, pełen przepychu’ (USJP II 317; WSJP)];
- eksponujące główną czynność podczas przyrządzania potrawy (16,7%): **nawarka** [< przest. *nawarzyć* ‘nagotować’ (USJP II 866; WSJP)]; **obleci-stodółka** [< pot. *oblecieć* ‘obiec, biegnąc, okrążyć coś’ (USJP II 1059; WSJP)]; **parzucha**¹¹, **parzycha** [< *parzyć* ‘zalewać, polewać coś wrzątkiem’ (USJP III 59; WSJP)]; **polewka** [< *polewać* ‘lejąc, kierować strumień cieczy na coś; lejąc, zmoczyć, zamoczyć’ (USJP III 307; WSJP)]; **prypka** [< *prypciać* ‘pitrasić, gotować naprędce’ (SW V 12 gawr.)]; **przyklepane pyrki** [< *przyklepać* ‘o zupie – zagaęścić mąką’ (kSGKK; kSGP, dostęp: 11.08.2023)]; **warka** [< przest. *warzyć* ‘gotować posiłek, potrawę’ (WSJP)]; **zacierka, zacierki** [< *zacierać* ‘formować drobne kluski z mąki i wody (kSGKK; kSGP, dostęp: 11.08.2023)]; **zalewajka** [< *zalewać* ‘lejąc płyn, pokryć nim coś całkowicie’ (USJP IV 810–811; WSJP)]; **zupa zagraj** [< *zagrać*¹² ‘zmieszać’ (SGPK VI 280)];
- nawiązujące do wyglądu potrawy (4,2%): **kapłon, kapłonek**¹³ [< *kapłon* ‘kastrowany kogut’ (SJPD; USJP II 42)]; **kozibroda**¹⁴ [< *koza* ‘zwierzę domowe o krótkiej sierści i charakterystycznej brodzie i wygiętych do tyłu rogach’ (USJP II 279; WSJP) i *broda* ‘u zwierząt: pęk dłuższej sierści pod pyskiem’ (USJP I 321–322; WSJP)];
- określające barwę (6,9%): **biała polewka, biały barszcz, biały kwas** [< *biały* ‘mający kolor czystego śniegu, mleka, mąki’ (USJP I 247; WSJP)]; **czarnina** [< *czarny* ‘mający barwę najciemniejszą ze wszystkich, właściwą węglowi kamiennemu, smole, sadzy’ (USJP I 506–507; WSJP)]; **szara**

¹⁰ „Zupę tę można ugotować prawie z niczego, trochę wody, kilku warzyw i mąki, inaczej mówiąc, zupa dziadowska” (za: <<https://mojemazury.pl/128787,Mazurska-zupa-dzaidowska-nie-tylko-dla-dziadow.html/>>, dostęp: 13.09.2023).

¹¹ Gospodyni najpierw szatkowała kapustę, a później zalewała ją wrzątkiem i parzyła. Do zaparzonej kapusty dodawała ziemniaki i gotowała do miękkości. Na koniec doprawiała i dodawała skwarki ze słoniny (za: <<https://przeslijprzepis.pl/przepis/parzybroda-wielkopolska>>, dostęp: 14.09.2023).

¹² Por. *zagraj* ‘pies’, zmieszana jak resztki dla psa.

¹³ Zupę tę gospodynie przygotowywały ze starego czerstwego jasnego chleba. Kromki chleba krojono w kostkę i wrzucano do głębokich talerzy lub misek. Zalany wrzątkiem chleb szybko pęczniał i pływający w zupie przypominał mięso koguta.

¹⁴ Gospodynie kroili kapustę w szerokie podłużne paski, które kształtem przypominały kozią brodę (za: <<https://www.przeslijprzepis.pl/przepis/pasibroda-zwana-taz-na-mazowszu-kozibroda>>, dostęp: 14.09.2023).

- zupa** [< *szary* ‘mający kolor powstały z połączenia koloru czarnego z kolorem białym’ (USJP III 1494; WSJP)];
- podkreślające konsystencję zupy (12,5%): **breja** [< daw. *breja* ‘to gęsta potrawa ze śruty zbożowej lub kaszy gotowana na wodzie’ (Kalinowska 2014: 152), ‘gęsty rozczyń powstały z rozdrobnionego ciasta w płynie’ (SJPD), obecnie ‘gęsta, półpłynna masa o nieprzyjemnym wyglądzie, powstała z czegoś rozmokłego lub rozgotowanego’ (USJP I 320; WSJP)]; **rzadkie kartofle**, **rzadkie pyry**, **rzadkie pyrki** [< *rzadka* o zupie ‘taka, w której jest więcej wody niż składników odżywczych’ (USJP III 1109; WSJP)]; **rosplitka**¹⁵ [< gwar. *rosopita* ‘rzadka zupa’ (SW V 565)]; **ślepe pyry** [< *ślepy* ‘niewidomy’ (USJP III 1574; WSJP), w znaczeniu przenośnym ‘w której nie widać składników, woda’, por. *rzadka zupa*, jw. (kSGKK; kSGP, dostęp: 11.08.2023)]; **ślepe ryby** [< *ślepy* jw.]; **zuptuwa**, **zuptuwka** [< gwar. *zuptuwa* ‘rzadka zupa’ (MSGP 360)];
 - określające smak zupy (5,5%): **kwas**, **kwaśnica** [< *kwas* ‘substancja o kwaśnym smaku’ (USJP II 378; WSJP)]; **rosół** [< *rosół* ‘słony wywar z kości i mięsa (głównie drobiu) z dodatkiem jarzyn’ (USJP III 972; WSJP)]; **żur** [< *żur* ‘zakwas z chleba lub mąki żytniej albo owsianej’ (USJP IV 1131; WSJP)];
 - motywowane temperaturą (1,4%): **parzybroda**¹⁶ [< *parzyć* ‘odczuwać piekący ból w kontakcie z czymś gorącym’ (USJP III 59; WSJP)];
 - motywowane czasem przygotowania zupy (2,8%): **smela**, **smelka**¹⁷ [< *smela* ‘szybka zupa z chleba i wody’ (MSGP 260; SGMP 373; kSGP, dostęp: 04.11.2023)];
 - wskazujące na naczynie, w którym przygotowywano zupę (1,4%): **ajntop** [< nm. der *Eintopf* ‘danie jednogarnkowe’, złożenie z *Ein* ‘jeden’ i *der Topf* – ‘garnek’];
 - wskazujące na czas serwowania zupy (?) (1,4%): **frytka** [< *frydka* (SW I 777 jako gwar., pochodzenie nazwy niejasne¹⁸; MSGP 68)].

¹⁵ *Rosopitka* lub *rosopita*, inaczej zupa śledziowa, została wpisana na listę tradycyjnych dań i potraw województwa kujawsko-pomorskiego. Zupa – uboga w składniki – była serwowana głównie w gospodarstwach niezamożnych kmieci. Rzadko gościła na pańskim stole. Podawano ją przede wszystkim w okresie adwentu, w Środę Popielcową i Wielki Piątek. Niektóre gospodynie przygotowywały ją w każdy piątek, dzień, w którym wiernych konfesji rzymskokatolickiej obowiązuje post (za: <<https://www.gov.pl/veb/rolnictwo/rosopita>>, dostęp: 17.09.2023).

¹⁶ Gospodynie kroili kapustę w podłużne liście, które podczas jedzenia zwisały z łyżki i parzyły brodę (za: <<https://przeslijprzepis.pl/przepis/parzybroda-wielkopolska>>, dostęp: 14.09.2023).

¹⁷ *Smela* to zupa szybka i łatwa w przygotowaniu. Chleb zalewa się wrzątkiem, a gdy napęcznieje, dodaje się odrobinę okras, por. nm. *schnell* ‘szybko’.

¹⁸ Może z nm. *fry-* zupa śniadaniowa, podawana na śniadanie, por. nm. *das Frühstück* ‘śniadanie’ (Misiorny 2002: 671), *früh* ‘wcześnie’ (Misiorny 2002: 737).

Charakterystyka genetyczna

Wśród nazw zup w gwarach kujawskich przeważają nazwy rodzime (38,9%): **biała polewka** [*< biały jw., z psł. *bělb ‘biały, jasny’ (Brückner 2000: 24–25; Boryś 2008: 26) i polewać jw., z psł. *bjati ‘powodować, że coś płynie, cieknie’ (Brückner 2000: 289; Boryś 2008: 279)]; biały barszcz [*< biały jw. i barszcz jw., z psł. *bjščb ‘barszcz’¹⁹ (Brückner 2000: 17; Boryś 2008: 22), a według Bańkowskiego z psł. *bjstjb²⁰ (2000 I: 34)]; biały kwas [*< biały jw., kwas jw., z psł. *kvasč ‘zaczyn, zakwas, sfermentowany napój’ (Brückner 2000: 286–287; Boryś 2008: 277; WSJP)]; czarnina* [*< czarny jw., z psł. *čřnč ‘bardzo ciemny, czarny’ (Brückner 2000: 72–73; Boryś 2008: 90)]; dziad²¹* [*< dziad jw., z psł. *dědč ‘stary członek rodziny’ (Brückner 2000: 107–108; Boryś 2008: 138)]; faćka* [*< reg. faćka jw.]; grochówka* [*< groch jw., z psł. *gorchč ‘roślina strączkowa, groch’ (Brückner 2000: 157; Boryś 2008: 178)]; kasza* [*< kasza jw., z psł. *kaša (kasja) ‘kasza’ (Brückner 2000: 222; Boryś 2008: 224)]; kozibroda* [*< koza jw., z psł. *koza ‘ts.’ (Brückner 2000: 262; Boryś 2008: 254) i broda jw., z psł. *borda ‘zarost na dolnej części twarzy’ (Brückner 2000: 40–41; Boryś 2008: 39); krupnik* [*< krupa jw., z psł. *krupa ‘obtłuczone ziarno’ (Brückner 2000: 272; Boryś 2008: 264)]; krupy* [*< krupa jw.]; kwas* [*< kwas jw.]; kwaśnica* [*< kwas jw.]; nawarka* [*< nawarzyć jw., z warzyć jw., a to z psł. *variti ‘gotować’ (Brückner 2000: 633 por. wrzeć; Boryś 2008: 680)]; parzucha* [*< parzyć jw., z psł. *pariti ‘powodować, że coś ulega działaniu wilgoci i ciepła’ (Boryś 2008: 414)]; parzybroda* [*< parzyć jw., broda jw.]; parzycha* [*< parzyć jw.]; polewka* [*< polewać jw.]; pryпка* [*< pryпкаć jw. (SW V 12 gwar.]; rosopitka²²* [*< rosół jw., z psł. *orzsolč ‘solanka, woda nasycona solą lub innymi substancjami’, co należy wywodzić od psł. przedrostkowego czasownika *orz-soliti ‘zaprawić solą’ z *soliti ‘solić’ (Boryś 2008: 519), pić* ‘łykając, wprowadzać płyn do żołądka’ (USJP III 113; WSJP), z psł. *piti ‘pić’ (Brückner 2000: 405; Boryś 2008: 426)]; rosół* [*< rosół jw.]; syrwołka* [*< serwatka jw., z psł. *syrovatč ‘przypominający**

¹⁹ Rodzaj roślin dwuletnich lub bylin z rodziny selerowatych. Gatunkiem typowym jest *Heracleum sphondylium* L. (za: Barszcz (roślina) – Wikipedia, wolna encyklopedia, dostęp: 10.12.2021).

²⁰ Jest to postać wcześniejsza, przed jotacyzacją grupy *st*.

²¹ „Kiedy pytałyśmy dawniej babci, czemu ta zupa tak się nazywa, mówiła: a bo co taki dziad może mieć? Kawalek zimiaka, jaką tam jarzynę, garsteczkę mąki i już zupa jest” (za: <<https://www.mniammniam.com/zupa-dziadowska>>, dostęp: 13.09.2023).

²² „Nazwa potrawy pochodzi prawdopodobnie od rzadkiej konsystencji zupy, podobnej do rosółu, stąd „roso-” oraz od sposobu jej spożywania, czyli „częściej popijając niż jedząc łyżką”, stąd drugi człon nazwy „-pit(k)a” (za: <<https://www.gov.pl/veb/rolnictwo/rosopita>>, dostęp: 17.09.2023).

kształtem, wyglądem, konsystencją ser' (Boryś 2008: 542)]; **ślepe ryby** [< ślepy jw., < ryba 'zwierzę kręgowie żyjące w wodzie' (USJP III 1098; WSJP, z psł. *ryba 'ts.' (Brückner 2000: 470; Boryś 2008: 528)]; **śliwczok** [< śliwa 'drzewo o owocach o kulistym lub wydłużonym kształcie' (USJP III 1576; WSJP), z psł. *sliva 'drzewo *Prunus domestica* i jego owoc' (Brückner 2000: 531; Boryś 2008: 616)]; **warka** [< przest. warzyć jw.]; **zacierka** [< zacierać jw., z psł. *terti 'trzeć, zacierać, pocierać, ucierać, rozcierać' (Brückner 2000: 580; Boryś 2008: 648)]; **zacierki** [< zacierać jw.]; **zalewajka** [< zalewać jw., z lać jw.].

Na drugim miejscu plasują się konstrukcje hybrydalne (27,8%): **obleci-stodółka** [< lecieć z psł. *letěti 'unosić się w powietrzu' (Brückner 2000: 292; Boryś 2008: 281), *stodoła* 'budynek gospodarczy przeznaczony do przechowywania zboża, słomy, siana itp.' (USJP III 1397; WSJP), z śr.-w.-nm. *stadel*, dziś *der Stadel* 'stodoła, szopa' (Boryś 2008: 578; SZNP 174; <<https://duden.de>>, dostęp: 20.09.2023)]; **rzadkie kartofle** [< rzadki jw., z psł. *rědžkǔ 'niegęsty, o płynnej konsystencji, złożony z oddalonych od siebie elementów; pojawiający się w dużych odstępach czasu, nieczęsty' (Boryś 2008: 531), *kartofel*, z nm. *die Kartoffel* 'ziemniak' (<<https://www.duden.de/>>, dostęp: 18.01.2022; Basara, Basara 1992: 41; SZNP 99 daw. *Tartuffrel*, od wł. *tartufo* 'trufla')]; **szablak z zacierkami** [< szablak jw., z nm. *die Säbelbohne* 'fasola' (<<https://duden.de>>, dostęp: 20.09.2023), *zacierać* jw.]; **szara zupa** [< szary jw., z psł. *chěrb 'mający kolor popiołu, popielaty, szary' (Boryś 2008: 593), *zupa* jw.]; **wczesno kapusta** [< wczesny – o roślinach 'sadzony przed innymi gatunkami, prędko rosnący i dojrzewający' (USJP IV 369; SJPD), od wyrażenia przyimkowego *w czas* (Boryś 2008: 683), *kapusta* z śrlac. *caputium* 'główka kapusty' (Brückner 2000: 218; Boryś 2008: 222)]; **zupa bieda** [< *zupa* 'potrawa z wody gotowanej z jarzynami, mięsem, owocami itp.' (USJP IV 1084; WSJP), z nm. *die Suppe* 'płynne danie' (SZNP 214; Misiorny 2002: 723; <<https://duden.de>>, dostęp: 20.09.2023), *bieda* jw., z psł. *běda 'ubóstwo, nędza' (Brückner 2000: 24 por. *biada*; Boryś 2008: 27)]; **zupa chlebowa** [< *zupa* jw., *chleb* z psł. *chlěbǔ 'chleb' (Brückner 2000: 179; Boryś 2008: 60)]; **zupa królewska** [< *zupa* jw., *król* 'koronowany władca państwa' (USJP II 317; WSJP), z psł. *korlb 'władca, panujący, król' (Brückner 2000: 269; Boryś 2008: 262)]; **zupa szczawiowa** [< *zupa* jw., *szczaw* jw., z psł. *ščawǔ 'ts.' (Brückner 2000: 542; Boryś 2008: 594)]; **zupa zagraj** [< *zupa* jw., *zagrać* 'zmieszać' por. *zagrane* 'zmieszane' (SGPK VI 280; kSGP, dostęp: 11.08.2023)]; **zupa z bani** [< *zupa* jw., *bania* jw., z psł. *banja (bańa) 'pękatłość' (Brückner 2000: 14), 'naczynie kopolaste, kuliste' (Boryś 2008: 20)]; **zupa z lebiody-komosy** [< *zupa* jw., *lebioda* jw., z psł. *elboda, wtórnie z ujednoliceniem samogłosek w dwóch pierwszych sylabach *olboda / *elbeda

‘roślina z białymi liśćmi’ (Boryś 2008: 281); **zupa z suszu** [< *zupa* jw., *susz* jw., od *suszyć* ‘pozbawiać się wilgoci, wody, stawać się suchym’ (USJP III 1458; WSJP), z psł. **suchъ* ‘suchy’ (Brückner 2000: 524; Boryś 2008: 588)]; **zupa ze szczawiu** [< *zupa* jw., *szczaw* jw.].

Nazwy obce (19,4%) reprezentują: **ajntop** [< nm. *der Eintopf* ‘jeden garnek; kamienny garnek’ (<<https://duden.de>>, dostęp: 18.09.2023; SZNP 54)]; **ajntop z brukwi** [< nm. *der Eintopf* jw., *brukiew* jw., z nm. *die Wruke, die Bruke* (<<https://duden.de>>, dostęp: 18.09.2023), co wcześniej z włos. *ruca, ruchetta* i łac. *brassica* (Brückner 2000: 42)]; **ajntop z marchwi** [< nm. *der Eintopf* jw., *marchew* jw., z psł. **marъchy* (w bierniku **marъchъvbъ*), będącego pożyczką z germ. *murchō* (Brückner 2000: 322; Boryś 2008: 314), por. st.-w.-nm. *marohā* ‘marchew’ (SZNP 130) i *die Mohrrübe* i *die Möchre* ‘marchew’ (Misiorny 2002: 303)]; **breja** [< nm. *der Brei* ‘gęsta, półpłynna masa, papka’ (SZNP 38; USJP I 320; <<https://duden.de>>, dostęp: 18.09.2023)]; **fasolówka** [< *fasola* jw., z śr.-w.-nm. *fasōl / phasōl*, nm. dial. *Fasole* ‘fasola’, z łac. *phaseolus / phasēlus* ‘ts.’, przejętego z gr. *phásēlos* ‘ts.’ (Brückner 2000: 119; Boryś 2008: 149)]; **jarmuż** [< *jarmuż* jw., z śr.-w.-niem. *arm-muos* ‘ts.’ (SZNP 93; USJP I 1270)]; **kapłon** [< *kapłon* jw.; zdaniem Brücknera Polacy przejęli słowo bezpośrednio od Czechów – czes. *kapoun*, a to wcześniej z nm. *Kapaun*, co wywodzi się z łac. *capo* (2000: 218), natomiast według Bańkowskiego jest to zapożyczenie z śr.-g.-nm. *kappūn*, stąd czes. *kapoun*. Wyraz pochodzi od łac. *cāpo* ‘kapłon’. SW II 247 podaje, że słowo ma proveniencję grecką – gr. *kaplōn*; SJPD – z czes. *kapoun*, a USJP (II 42) – śr.-w.-niem. *kappūn*]; **kapłonek** [< *kapłon* jw.]; **kapuścionka**²³ [< *kapusta* jw.]; **kapuśniak** [< *kapusta* jw.]; **kartoflanka** [< *kartofel* jw.]; **kluszcanka** [< *kluska* jw., z nm. *die Klöschen* lub *der Kloss* ‘bryła, grudka; kulisty pokarm składający się z masy ciasta’ (Boryś 2008: 236; <<https://duden.de>>, dostęp: 18.09.2023) lub dial. *klöschen*, zdr. od *klōs* ‘bryła, gruda’ (SZNP 106)]; **muśka** [< *muza* jw. (por. nm. *die Musa*), z *die Milchsuppe* ‘mleczna zupa’ (<<https://duden.de>>, dostęp: 20.09.2023)]; **muzajka** [< *muza* jw.]; **smela** [< nm. *schnell* ‘szybki, prędki’ (kSGP, dostęp: 11.08.2023; SGMP 373 (zob. *snelka*); <<https://duden.de>>, dostęp: 20.09.2023; Misiorny 2002: 641–642)]; **smelka** [< *smela* jw.]; **szablak**²⁴ [< *szablak* jw.]; **zupa śledziowa** [< *zupa* jw., *śledź* jw., z pñsł. **seldъ* ‘śledź’ zapożyczonego z północnych języków germańskich, stnord. *sild* i stszwedz. *sildi* (Brückner 2000: 530; Boryś 2008: 615)]; **zuptuwa**

²³ Bańkowski twierdzi, że jest to prasłowiańskie compositum z † *kapati* i † *ustiti* (2000 I: 629).

²⁴ Zanim upowszechniła się w Polsce nazwa *fasola*, używano określenia *groch szablasty* (Bańkowski 2000 I: 361).

[< zupa jw.]; **zuptuwka** [< zupa jw.]; **żur** [< żur jw., z śr.-w.-niem. *sūr* ‘kwaśny, cierpki, gorzki’ (Boryś 2008: 757; SZNP 215; Misiorny 2002: 613; <https://duden.de>, dostęp: 20.09.2023)].

Nazwy o niejasnej proveniencji (13,9%) to: **frytka** [< *frydka* (SW I 777 jako gwar.; SGPK II 30; MSGP 68)]; **kasza na pyrach** [< *kasza* jw., *pyra* ‘ziemiak’. Nazwa *pyra* jest niejasna. Być może wywodzi się od *pyrkać* ‘furczyć, warczyć’ lub z przekształconego nm. *die Birne* ‘gruszka’ (Basara, Basara 1992: 42)]; **kasza z pyrkami** [< *kasza* jw., *pyra* jw.]; **kiszczak** [< *kiszka* jw., prawdopodobnie z psł. **kyša* ‘coś skwaśniałego, kwaśnego, nawilżonego’ (Brückner 2000: 231; Boryś 2008: 231), ale – jak uważa Bańkowski – może jest to rutenizm od *giža* z wtórnym *k*, powstałym na skutek nawiązania semantycznego do *kiszka* ‘jelito’ (2000 I: 682)]; **kiszczanka** [< *kiszka* jw.]; **przyklepane pyrki** [< *przyklepać* ‘przyprawić potrawę za pomocą mąki’ (kSGKK; kSGP, dostęp: 11.08.2023), od *klepać*, z psł. **klepati* ‘stukać, pukać, klepać’ (Boryś 2008: 234), *pyrka* jw.]; **rzadkie pyrki** [< *rzadki* jw., *pyra* jw.]; **rzadkie pyry** [< *rzadki* jw., *pyra* jw.]; **ślepe pyry** [< *ślepy* jw., z psł. **slěpъ* ‘ślepy, niewidomy’ (Brückner 2000: 531; Boryś 2008: 615), *pyra* jw.]; **zupa z pokrzyw** [< *zupa* jw., *pokrzywa* jw., być może z psł. **kopriva* lub **kropiva*, które na gruncie polskim w XV w. przeszło w *pokrzywa*. Etymologia wyrazu jest niejasna (Brückner 2000: 428; Boryś 2008: 458)].

Charakterystyka semantyczno-genetyczna nazw zup w gwarach kujawskich pozwoliła nie tylko na wskazanie ich podstaw motywacyjnych oraz ustalenie pochodzenia badanych jednostek leksykalnych, ale pokazała, że 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 zupa w subregionach Kujaw mogła być różnie określana: np. *rzadkie kartofle*, *rzadkie pyry* (*pyrki*), *ślepe ryby*, *zuptuwa* o ‘rzadkiej, słabej jakości zupie ziemniaczanej’. Mogły różnić się one przyprawami 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 zupy, np. *polewka* to ‘zupa z mąki na serwatce ze śmietaną’, ‘zupa z mąki na wodzie i mleku’, ‘zupa z mąki na kwaśnym mleku’, ‘zupa z mąki na maślanec’, ‘zupa na zsiadłym mleku, śmietanie lub serwatce z dodatkiem ryżu’, ‘czarnina’.

O heterogeniczności gwar kujawskich świadczą też różnice fonetyczne dotyczące poszczególnych nazwań, np. *muzka*, *muska*, *mujzka*; *polewka*, *poliwka*, *polifka*; *borszcz*, *boszcz*; rzadziej morfologiczne: *parzucha*, *parzycha*; *kapuśniak*, *kapuścionka*.

Wśród nazw znajdują się zarówno te, które nazywają zupy ogólnopolskie, np.: *kapuśniak*, *rosół*, *zupa szczawiowa*, jak i o zróżnicowanym zasięgu nazwy regionalne, np. *biały barszcz* w znaczeniu ‘żur’ poza Kujawami jest znany na Mazowszu i w północnej części Małopolski, *breja* jako ‘gęsta zupa z suszonych śliwek’ występuje na Śląsku, a *prypka*, czyli ‘zupa z mąki pszennej na mleku słodkim albo na wodzie’ jest popularna w Wielkopolsce.

Dzięki nazwom udało się odtworzyć fragment kulinarnego obrazu dawnej wsi kujawskiej. Na przykład duża liczba nazw zup ziemniaczanych lub z kapusty świadczy niezbicie o ogromnej popularności tych warzyw w kuchni włościan, natomiast ich różnorodność – o kreatywności gospodyń, które starały się przyrządzić zupy te na różne sposoby (np. *jarmuż* ‘gęsta zupa ze świeżej kapusty i marchwi z dodatkiem kaszy jęczmiennej’, *kapuśniak* ‘zupa ze świeżej lub kiszzonej kapusty z omastą’, *kozibroda* ‘zupa z liści młodej kapusty gotowanej na słodko’, *wczesno kapusta* ‘zupa z liści młodej kapusty’; *kartoflanka* ‘zupa ziemniaczana z dodatkiem marchwi, pietruszki i przypraw, zaprawiana kwaśną śmietaną’, *przyklepane pyrki* ‘rzadka zupa z ziemniaków’, *zacierka* ‘zupa z tartych ziemniaków (surowych) na wodzie lub na słodkim mleku, *zupa zagraj* ‘zupa z ziemniaków okraszona przesmażonym boczkiem z cebulą’, *zuptuwa* ‘rzadka zupa z ziemniaków’), by urozmaicić dość monotonne codzienne pożywienie Kujawiaków.

Nazwy te pokazują także, że kujawską kuchnię chłopską charakteryzowały te same właściwości, które znamionowały pożywienie włościan z innych regionów Polski. Były to: samowystarczalność przejawiająca się w spożywaniu żywności pochodzącej z własnych upraw i hodowli (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976: 354; Kuberska, Linda 2006: 331; Szelałowska 2015: 11); minimalizm konsumpcyjny oznaczający, że jadano tylko to, co nie posiadało wartości rynkowej, a więc czego nie można było sprzedać (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976: 354; Kuberska, Linda 2006: 331; Kalinowska 2014: 8) i sezonowość świadcząca o tym, że zupy przygotowywano ze składników dostępnych w danej porze roku (Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa 1976: 355; Kuberska, Linda 2006: 332; Kalinowska 2014: 9; Szelałowska 2015: 11).

Skróty słowników

- MSGP – Wronicz J. (red.) (2010): *Mały słownik gwar polskich*. Kraków.
SGMP – Gruchmanowa M., Walczak B. (red.) (1997): *Słownik gwary miejskiej Poznania*. Warszawa–Poznań.
SGKK – Sawaniewska-Mochowa Z. (red.) (2017): *Słownik gwary i kultury Kujaw*. T. I. Bydgoszcz.
kSGKK – *Słownika gwary i kultury Kujaw*. Kartoteka.

- SGPK – Karłowicz J. (1900–1911): *Słownik gwar polskich*. T. I–VI. Kraków.
 kSGP – *Słownika gwar polskich*. Kartoteka, <https://rcin.org.pl>
 SJPD – Doroszewski W. (red.) (1958–1969). *Słownik języka polskiego*. T. I–XI. Warszawa, <https://doroszewski.pwn.pl>
 SW – Karłowicz J., Kryński A.A., Niedźwiedzki W. (1900–1927): *Słownik języka polskiego*. T. I–VIII. Warszawa.
 SZNP – Łoziński M. (red.) (2008): *Słownik zapożyczeń niemieckich w polszczyźnie*. Warszawa.
 USJP – Dubisz S. (red.) (2003): *Uniwersalny słownik języka polskiego*. T. 1–4. Warszawa.
 WSJP – Żmigrodzki P. (red.) (2007): *Wielki słownik języka polskiego PAN*. Kraków, <https://www.wsjp.pl>

Inne skróty

a. – albo; cerk. – cerkiewny; czes. – czeski; daw. – dawny; dial. – dialektyczny; germ. – germański; gwar. – gwarowy; jw. – jak wyżej; łac. – łaciński; nm. – niemiecki; półnł. – północnosłowiański; pot. – potoczny; przest. – przestarzały; psł. – prasłowiański; reg. – regionalny; stnord. – staronordycki; stp. – staropolski; stszedz. – starszwedzki; śrlac. – śródkowolaciński; śr.-g.-nm. – średnio-górno-niemiecki; śr.-w.-niem. – średnio-wysoko-niemiecki; ts. – to samo; ukr. – ukraiński; włos. – włoski; wsch. – wschodni; zdr. – zdrobienie

Symbole

* – forma rekonstruowana

/ – oddziela postaci oboczne

” – obejmuje znaczenie

< – pochodzi z

† – oznacza niezachowane wyrazy, odtwarzane na podstawie derywatów

Literatura

- Bańkowski A. (2000): *Etymologiczny słownik języka polskiego*. T. I–II. Warszawa.
 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, s. 11–35.
 Boryś W. (2008): *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Kraków.
 Brückner A. (2000): *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Warszawa.
 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*. Przekład A. Kunicka. Warszawa.
 Kalinowska D. (2014): *Gzik, żur i przoucha. Tradycje kuchni kujawskiej*. Włocławek.
 Kalinowska D. (2019): *Wigilia po kujawsku. Pokoleniowe przemiany kulinarne*. Włocławek.
 Kołatka K. (2022): *Cto młozna znoliż w krajińsiej grotpie, czyli o nazwach zup w gwarach Krajny*. [W:] *Poliszczyzna w różnych jej aspektach. Język polski dawniej i dziś*. Red. A. Dyszak, A. Paluszak-Bronka. Bydgoszcz, s. 103–122.
 Konarzewski M. (2005): *Na początku był gład*. Warszawa.

- Kowalska-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.
- Kozłowska A. (2014): *Potrzeby jako system klasyfikacji modeli perswazyjnych – raport badawczy*. Warszawa.
- Kuberska K., Linda K. (2006): *Chłopskie jadło, czyli tradycyjne polskie pożywienie*. [W:] *Edukacja regionalna*. Red. A.W. Brzezińska, A. Hulewska, J. Słomska. Warszawa.
- Łuczaj Ł. (2016): *Lista dzikich roślin jadalnych tradycyjnie użytkowanych w Polsce*, <https://lukaszluczaj.pl/lista-dzikich-roslin-jadalnych-tradycyjnie-uzytkowanych-w-polsce>.
- Łukaszewicz A.B. (2012): *Kujawskie legendy, gawędy i gadki*. T. I. Wrocław.
- Łukaszewicz A.B. (2016): *Kujawskie legendy, gawędy i gadki*. T. II. Kowal–Włocławek.
- Maslow A.H. (2009): *Motywacja i osobowość (Motivation and personality)*. Przekład J. Radzicki. Warszawa.
- Misiorny M. (2002): *Uniwersalny słownik niemiecko-polski, polsko-niemiecki (Universalwörterbuch deutsch-polnisch, polnisch-deutsch)*. Warszawa.
- Ochman P. (2020): *Roślinna kuchnia regionalna*. Warszawa.
- 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.
- Reichan J. (2022): *Wyrząd zalewajka w gwarach polskich*. „Prace Filologiczne” 77, s. 397–407, <https://doi.org/10.32798/pf.1039>
- Reykowski J. (1992): *Procesy emocjonalne. Motywacja. Osobowość*. Warszawa.
- Sikora K. (2021): *Chłopskie jadło – na pobojuwisku stereotypów i kulturowych nieporozumień*. [W:] *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*. Red. R. Przybylska, D. Ochmann. Kraków, s. 175–201.
- Słomka J. (1912): *Pamiętniki włościanina od pańszczyzny do dni dzisiejszych*. Przedmowa F. Bujak. Kraków.
- Szelągowska G. (2015): *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*. Toruń.
- Wróbel A. (2012): *Posłowie*. [W:] A.B. Łukaszewicz: *Kujawskie legendy, gawędy i gadki*. T. I. Wrocław, s. 112–123.
- Żarski W. (2008): *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław.

Netografia

- <https://mojemazury.pl/128787,Mazurska-zupa-dzaidowska-nie-tylko-dla-dziadow.html>
- <https://www.mniammniam.com/zupa-dzaidowska>
- <https://www.przესlijprzepis.pl/przepis/pasibroda/zwana-taz-na-mazowszu-kozibroda>
- <https://przესlijprzepis.pl/przepis/parzybroda-wielkopolska>
- www.duden.de
- <https://rcin.org.pl>
- <https://www.gov.pl/veb/rolnictwo/rosopita>