

Dorota Krystyna Rembiszewska

Instytut Sławistyki Polskiej Akademii Nauk, Warszawa

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0339-0879>

e-mail: dorota.rembiszewska@ispan.edu.pl

Leksyka z zakresu kulinariów w *Słowniku* Bartłomieja z Bydgoszczy w kontekście współczesnego słownictwa

Culinary lexis in *The Dictionary of Bartholomew of Bydgoszcz*
in the context of contemporary vocabulary

Abstrakt

Artykuł dotyczy dawnej leksyki w konfrontacji ze współczesnym zasobem leksykalnym w odniesieniu do określonego subpola. Słownictwo współczesne jest punktem odniesienia do historycznego rejestru wyrazów. Źródłem słownictwa historycznego jest XVI-wieczny *Słownik* Bartłomieja z Bydgoszczy. Ten słownik łacińsko-polski był wydany w 1532 i 1544 r. W XX w. w Instytucie Sławistyki PAN ukazał się *Słownik* Bartłomieja z Bydgoszczy w pięciu tomach. Obecnie, w ramach projektu badawczego, przygotowywana jest wersja łacińsko-polska. Ze *Słownika* Bartłomieja z Bydgoszczy wyekscerpowano słownictwo należące do kręgu tematycznego kulinaria (potrawy, sprzęty, akcesoria kuchenne). Ten zabytek leksykograficzny wykorzystuje materiały ze słowników – słownika łacińsko-niemiecko-polskiego Franciszka Mymera (*Dictionarium trium linguarum*) oraz trójjęzycznego słownika zawierającego hasła łacińskie, niemieckie i polskie (*Dictionarius Ioannis Murmellii variarum rerum*) Johanna Murmeliusa. Analizie poddano wyrazy, które przetrwały do XXI w., choć niekiedy w zmienionej ortograficznie postaci. Poza tym wskazano nazwy nienależące do współczesnego rejestru. Zwrócono uwagę na funkcjonowanie pewnych wyrazów, notowanych w wymienionym *Słowniku*, we współczesnej przestrzeni publicznej (*bajgiel*, *jużyna*, *krepeł*).

Słowa kluczowe: historia języka polskiego, leksykografia, słownictwo tematyczne

Abstract

The article examines historical vocabulary in a specific subfield juxtaposed with correspondent contemporary vocabulary. The latter serves as a point of reference for the historical stock of words. It was excerpted from the 16th-century *Słownik Bartłomieja z Bydgoszczy*. This Latin-Polish dictionary was published in 1532 and 1544. In the 20th century, the Institute of Slavic Studies of the Polish Academy of Sciences published the dictionary in five volumes. Currently, a new Latin-Polish version is being prepared as part of a research project. The present study focuses on vocabulary belonging to the

thematic pool of cooking (dishes, utensils, kitchen accessories) which was excerpted from Bartholomew's dictionary. This element of lexicographic heritage draws on material from other dictionaries – the Latin-German-Polish dictionary by Franciszek Mymer (*Dictionarium trium linguarum*) and the trilingual dictionary containing entries in Latin, German, and Polish (*Dictionarius Ioannis Murmellii variarum rerum*) by Johannes Murmeliusz. The article analyses words that have survived into the 21st century, albeit sometimes with altered spelling. Furthermore, it identifies names that do not belong to the contemporary register. Some attention is also paid to how certain words listed in the dictionary function in contemporary public spaces (*bajgiel*, *jużyna*, *krepel*).

Keywords: history of the Polish language, lexicography, thematic vocabulary

Przedmiotem omówienia jest *słownictwo związane z nazwami potraw, akcesoriów kuchennych*¹ itd. w XVI-wiecznym *Słowniku* Bartłomieja z Bydgoszczy w kontekście leksyki współczesnej z tego zakresu. Bartłomiej z Bydgoszczy jest autorem dwóch słowników łacińsko-polskich wydanych w 1532 i 1544 r. Są one uznawane za największe zbiory leksyki polskiej z pierwszej połowy XVI w. Wyrazy polskie w tych *Słownikach* rzadko są wpłatanie w tekst, najczęściej znajdują się między wierszami przy właściwym wyrazie łacińskim; niektóre, drobno zapisane, autor umieszczał na brzegu kartki, co sprawia, że niektóre zapisy trudno odczytać. Należy przy tym zaznaczyć, że część łacińska nie jest autorstwa Bartłomieja, stworzył ją niemiecki humanista Johann Reuchlin, który opublikował w 1475 r. *Vocabularis Breuiloquus*, później wielokrotnie wznawiany (Reuchlin 1488). Zatem, słowniki Bartłomieja są kompilacją wcześniejszych słowników, szczególnie dużo materiału zaczerpnął z dykcyonarzy Murmeliusza (Murmeliusz 1528) i Mymera (Mymer 1528) (Bartłomiej 1900: VIII).

Bolesław Erzepka opracował i wydał w 1900 r. *Słownik* Bartłomieja z Bydgoszczy (Bartłomiej 1900) i nadał mu kształt charakterystyczny dla współczesnych leksykonów. W XX w. wydano w Instytucie Slawistyki PAN w sześciu tomach *Słownik Bartłomieja z Bydgoszczy. Wersja polsko-łacińska* (Bartłomiej 1999–2019). Obecnie w Instytucie Slawistyki jest opracowywana wersja łacińsko-polska jako realizacja projektu Narodowego Programu Rozwoju Humanistyki, pod kierunkiem prof. Marii Trawińskiej².

¹ Problematykę leksyki kulinarnej w kontekście słownictwa regionalnego podejmowały m.in. Barbara Falińska (1991), Małgorzata Witaszek-Samborska (2005); por. także Dorota Krystyna Rembiszewska (2024). Zagadnieniom badania nad regionalizmami w języku polskim poświęcony jest tom *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe* (Przybylska, Ochmann (red.)).

² Projekt NPRH/DN/SP/495056/2021/10, *Słownik Bartłomieja z Bydgoszczy. Wersja łacińsko-polska*, kierowniczka Maria Trawińska.

Słowniki Bartłomieja z Bydgoszczy zawierają terminologię filozoficzną, teologiczną, przyrodniczo-lekarską, prawną, żeglarską, gramatyczną oraz biblijną (Bartłomiej 2019 VI 381). Rejestrują także wyrazy z różnych kręgów tematycznych dotyczących życia codziennego, w tym kulinariów – stanowią one niewielki zbiór. Wybór tego kręgu tematycznego był podyktowany chęcią sprawdzenia, w jakim stopniu leksyka dotycząca jednego z podstawowych elementów życia człowieka, zapisana w jednym z najstarszych słowników polskich, zachowała się dzisiaj w warstwie polszczyzny ogólnej oraz na poziomie odmian terytorialnych języka polskiego, a także ile z XVI-wiecznego słownictwa wyszło z użycia. Nie uwzględniam kryterium statystycznego, bo nie częstość występowania jest w moim wywodzie istotna.

W obrębie wymienionej grupy tematycznej można wyróżnić kilka subpól: 1. posiłki i czynności jedzenia tych posiłków, 2. potrawy, 3. naczynia i akcesoria kuchenne, 3. pieczywo i ciasta, 4. napoje, 5. składniki potraw i przyprawy.

Wskazane grupy tematyczne reprezentują m.in. wyrazy:

1. *juzyna* ‘podwieczorek’, *obyad* ‘obiad’, *przedwieczorek*, *finjadanyë* ‘śniadanie’;
2. *ffamulka* [*famulka*], *ffarmuszka* [*farmuszka*], *galretha* ‘galarereta, zastygły wyciąg z ryb’, *Ivszka* [*juszka*] ‘zupa, polewka’, *rosoł* ‘rosół, płynna’, *szalsza* ‘sos, sałata’, *zufka*, *żufka* ‘zupa’, *żur* ‘zupa’;
3. *Bruthvanna* ‘naczynie do smażenia i pieczenia; brytfanna’, *Cubek* ‘kubek’, *krzynow* ‘płaskie naczynie, rodzaj niecki, misa’, *korczaczek* ‘mały kubek’, *panew* ‘rodzaj patelni’, *nalewka* ‘naczynie do nalewania potraw, chochla’;
4. *brzeczka* ‘wyciąg ze słoju, słodki napój’, *czyshczan* ‘serwatka’, *grushecznyk* ‘napój z gruszek’, *Pyvo* ‘piwo’;
5. *pyeprz* ‘pieprz’, *syekanyynka* ‘farsz, nadzienie’, *Smyotana* ‘śmietana’, *zemla* ‘biała mąka pszenna lub pieczywo’.

W zbiorze leksyki kulinarnej występującej w *Słowniku* można wyodrębnić nazwy, które zachowały się do dzisiaj i należą do zasobu leksykalnego współczesnej polszczyzny. Rzecz jasna w *Słowniku* Bartłomieja są one zapisywane według reguł ówczesnej grafii, np.: *cuffel* ‘kufel’³, łac. *festum bacchi*; *dursflyak* ‘durszlak’, łac. *futilis*; *grzanka zmafflem* ‘grzanka z masłem’, łac. *butiratus panis vel vesca*; *kyelbaffa* ‘kielbasa’, łac. *botulus*; *maflyanka* ‘maślanka’, łac. *buterna butrina*, *mafflo* ‘masło’, łac. *butyrum*; *miodownyk* ‘miodownik, ciasto z dodatkiem miodu’, łac. *mellica*; *povidla* ‘powidła’, łac. *mellifragana*, *roffol* ‘rosół’, łac. *liqamen*; *zur* ‘żur’, łac. *furfuretum*.

³ Przywoływane przykłady pochodzą z wersji polsko-łacińskiej *Słownika* Bartłomieja z Bydgoszczy (Bartłomiej z Bydgoszczy 1999–2019).

Bartłomiej z Bydgoszczy w *Słowniku* podał nie tylko nazwy posiłków, ale także utworzone od nich czasowniki: *snȳadacz* (*śniadać*), *vyeczerczac* (*wieczerzać*). Poza tym pojawiło się gerundium *podvyeczorkovanye* ‘podwieczorkowanie’.

W innym znaczeniu zapisano wyraz *kolacja*: *kolacyja*, *kołacyja* – *małyutka colacia dla trunku*, a więc ‘uczta, drobna przekąska’.

W omawianej podgrupie odnajdujemy leksemy charakterystyczne już tylko dla gwar, takie jak *jużyna* ‘jużyna, podwieczorek’, *przedwieczorek* ‘podwieczorek’. Ich zasięg przedstawia mapa 128 w MAGP. Według stanu z lat pięćdziesiątych XX w. *jużyna* (także w postaci zmazurzonej) tworzy zwarty zasięg na obszarze dialektu małopolskiego od Chrzanowa, Oświęcimia na zachodzie po Leżajsk, Krosno na wschodzie, zaś *przedwieczorek* pojawia się wyspowo w Wielkopolsce na północ od Szamotuł i na zachód od Obornik.

Jużyna – mająca źródło w prasłowiańskim (**už-ina*, **juž-ina*), była zaświadczana w polszczyźnie już w XV w. (SEJP I 598; SSStp III 209), jest znana także innym językom słowiańskim – ukr. gwarowe *южина* ‘południe, podwieczorek, kolacja’ (tu także gwarowy rzeczownik odczasownikowy *южиновату*), strus. *ужина* ‘południe, podwieczorek’, bułg. *јужина* ‘podwieczorek (zwykle latem, na polu)’, maced. *ужина* ‘południe, podwieczorek’ (ESUM VI 520).

Współcześnie *jużyna* zachowała się w pamięci dawnych użytkowników gwary na Podkarpaciu, o czym m.in. świadczą zamieszczone w *Słowniku gwary wsi Rogi na Podkarpaciu* zdania: „Tylò czasu czekom, że wyjdziysz z tom *jużynom*”; „Franek łód pułdnia łorze. Wyjde dò niego z *jużynom*” i objaśnienie: „*jużyna* ‘podwieczorek spożywany w polu w godzinach popołudniowych’ (Drozd 2025: 138). *Juzunę* ‘dawniej podwieczorek’ odnotowuje także Halina Karaś w słowniku rodzinnej miejscowości Bugaj na Pogórzu (Karaś 2020: 195).

Przejawem funkcjonowania tego wyrazu w środowisku lokalnym Podkarpacia jest również jego obecność w nazwie wydarzeń nawiązujących do miejscowych tradycji. W Dzwonowej, gmina Jodłowa, w powiecie dębickim od kilku lat organizowane są przez Koło Gospodyń Wiejskich spotkania pod nazwą *Jużyna – podwieczorek dla żniwiarzy*, na których odtwarzane są scenki ukazujące, jak wyglądał posiłek żniwiarzy spożywany późnym popołudniem w polu (<https://www.podrb.pl/ogolne-informacje/juzyna-podwieczorek-dla-zniwiarzy>). Towarzyszy temu Święto Potraw Regionalnych i konkurs na najlepszą potrawę dla żniwiarzy.

W okolicach Krakowa jeszcze w latach osiemdziesiątych XX w. „*jużyna* [posiłek popołudniowy] była noszona robotnikom do pola w czasie żniw, wykopek”⁴.

Jużyna, ewokująca dawność, rustykalność, została użyta w nazwie spotkań muzycznych odbywających się we dworze w Sułkowicach Pierwszych w powiecie łęczyckim, w województwie łódzkim – *Jużyna, Letnia jużyna*. Posłużenie się wyrazem odnoszącym się jednak głównie do chłopskiego modelu życia w odniesieniu do kultury wysokiej, związanej z obyczajowością szlachecką, ziemiańską, jest mało trafionym pomysłem, ale wskazującym na potrzebę uwypuklenia dawnej codzienności wiejskiej.

Interesujący podzbiór stanowią wyrazy, które mają status regionalizmów, ewentualnie mikroregionalizmów⁵. Są to np.: *begiel, famuła, farmuszka, jątrznica, korzkiew, krepel*.

Ekwiwalentami łacińskiego *circinellus* w omawianym słowniku są *begyel, praczel, obwarzanek*.

Wyraz *begiel* ‘ciasto przyrządzone na oleju, pączek’, notowany w już w XVI w. (SStp I 73), zachował się w gwarach warmińskich (rozwijających się z dala od centrum językowego) w postaci deminutywnej *bigielek* ‘ts.’ (SGOWM I 182) oraz *bygelek* ‘rodzaj kruchych ciastek pieczonych na Boże Narodzenie’ (Ruch 2008: 3). W *Elementarzu warmińskim* podano formę *bygelki* ‘kruche ciasteczka’ (Lewandowska, Cyfus 2017: 83), tak jak w tekście Edwarda Cyfusa *Moja Warmia*, gdzie autor wspomina o *begelkach*, ciastkach kruchych „z pszennej mąki, olejków zapachowych, proszku do pieczenia lub sody oczyszczonej” oraz ze *skrzeczek* ‘skwarek’ (Cyfus 2012: 28–29). *Begelki*, uznawane za regionalny wyrób cukierniczy, wypiekają uczestnicy warsztatów tradycji warmińskich. Potwierdzeniem ich popularności na obszarze Warmii i Mazur jest nazwa zakładu cukierniczego w Olsztynku, a także cukiernia i piekarnia w Nidzicy – *Begielek*.

Nawiązaniem do dawnego *begiel* jest *bajgel*, który występuje w polszczyźnie ogólnej. Witold Doroszewski podaje *bajgiel* ‘kręcony obwarzanek żydowski’, z niem. *Bügel, Biegel*, gwar. *Bögel* ‘obręcz, obwarzanek’ (SJPD I 301) – bez ograniczenia terytorialnego. W nowszym słowniku – *Uniwersalnym słowniku języka polskiego* – *bajgiel* ‘rodzaj obwarzanka z parzonego ciasta’ (jako pochodzący z jidysz *bajgele*) zaopatrzony jest już w kwalifikator geograficzny – reg. krak. lwow. warsz. (USJP I 175). W *Słowniku regionalizmów krakowskich* odnotowano *bajgiel* z kilkoma przytoczeniami z literatury, w dwóch

⁴ Informacja od prof. Kazimierza Sikory z UJ.

⁵ Kategorię mikroregionalizmu wprowadził do analizy leksyki regionalnej Kazimierz Sikora (2005).

znaczeniach: 1. ‘okrągła bułka z dziurką w środku, zwykle najpierw lekko podgotowana we wrzącej wodzie, a następnie ozdobiona przyprawami lub cebulą czy serem; wywodząca się z tradycji żydowskiej’; 2. dziś rzadziej: ‘to samo, co obwarzanek’ (Ochmann, Przybylska 2017: 86–87). Wyraz ten obecnie jest upowszechniany dzięki wpisaniu na Listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi *bajgla z Kazimierza*, który został scharakteryzowany jako „Bułka z wyraźną dziurą w środku. Na wierzchu posypana czarnuszką, kminkiem, makiem, solą, posypką ziołową lub przyprawową z mieszanki pikantnych przypraw (kminek, pieprz), serem bądź cebulą” (*bajgiel z Kazimierza*, [www](#))⁶.

Popularyzacji tej nazwy sprzyja także obecność w sferze onomastycznej przestrzeni miejskiej. W Kazimierzu Dolnym znajduje się restauracja *Bajgiel* oferująca dania kuchni żydowskiej. W stolicy funkcjonują na Mokotowie i Żoliborzu restauracje *Warszawski Bajgiel*, w Wilanowie *Bajgle i Bąble*. Poza tym są dostępne w sprzedaży w sklepach sieciowych bezglutenowe *bajgle*, co bez wątpienia dowodzi popularności tego wypieku, a tym samym rozpowszechnianiu się nazwy.

O zainteresowaniu *bajglami* świadczy także 238-stronicowa książka poświęcona właśnie temu pieczywu – *Najlepsza książka kuchenna. Bajgiel* (Krupa 2023). Co ciekawe, książka reklamowana jest na jednej ze stron firm wysyłkowych w dziale *Amerykańska kuchnia regionalna* (*Bajgle* [www](#)).

Zanotowana przez Bartłomieja z Bydgoszczy *ffarmuska* (*farmuszka*) ‘polewka z maki’ ma też potwierdzenia w innych dawnych źródłach, m.in. *Thesaurusie* Knapiusza (jako synonim wyrazu *grámatká* i późniejszych słownikach (por. SP XVI, VII 36; Linde I 644). Współcześnie pojawia się na stronach internetowych zamieszczających przepisy na dawne potrawy – *Zapomniana faramuszka. Przed laty gościła na polskich stołach* (Gileta 2022, [www](#)), *Staropolska polewka piwna (faramuszka)* (*Staropolska polewka*,

⁶ Na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi podano informację o tradycji wytwarzania tego pieczywa: „Bajgiel to bułka wypiekana w kształcie pierścienia, najczęściej zdobiona przyprawami i dodatkami takimi jak: czarnuszka, kminek, mak, sól, posypka ziołowa, a także ser i cebula. Ta wyjątkowa bułka przed wypieczeniem musi zostać obgotowana, podobnie jak krakowski obwarzanek i precelek. Jego niepowtarzalny smak, chrupiącą i błyszczącą skórę zawdzięczamy inwencji krakowskich piekarzy. Pierwsza wzmianka o bajglach pochodzi z 1610 roku. W miejskich archiwach znaleziono zapis świadczący o tym, że bajgle były ofiarowane przez gminę żydowską każdej kobiecie, która urodziła dziecko. Ich kształt symbolizował cykl ludzkiego życia. Wierzono, że złocisty pierścień posiada magiczną moc i ma przynieść szczęście nowo narodzonemu dziecku. Inna legenda nawiązuje do wiktorii wiedeńskiej z 1683 roku. Żydowski piekarz, wdzięczny polskiemu królowi Janowi III Sobieskiemu za ocalenie od tureckich najeźdźców, podarował mu w hołdzie specjalny wypiek” (*Bajgiel z Kazimierza*, [www](#)).

2022, www) oraz śląskie zupy przygotowywane na Boże Narodzenie – *Faramuszka, siemieniotka i moczka: czy znasz te zapomniane wigilijne zupy?* (Faramuszka b.d., www).

Farmuszka to popularna na Śląsku zupa na bazie rozgotowanego chleba. Szczegółową historię i etymologię *warmuszki* podała Lidia Przymuszała w artykule *O historii nazwy zupy warmuszka*, wskazując przy tym na wielość wariantów: *warmuszka, warmużka, warmuż, warmóz, farmuszka, framuszka, faramuszka* (Przymuszała 2022: 271). Uwagi na temat *farmugi, farmużki* zamieszcza w swoim artykule Monika Buława (Buława 2022).

Słownik gwar polskich podaje *farmużka* ‘rzadka potrawa’, a) ‘z mąki gotowanej na wodzie’ z lokalizacją Winnica w Ukrainie (SGP VII 439). Jest to informacja nieco myląca, gdyż jako źródło wskazano *Słownik prowincjonalizmów podolskich* Aleksandra Kremiera (Kremer 1873), a więc wyraz ten mógł mieć szerszy zasięg, zwłaszcza że Kremer dokładnych lokalizacji nie podaje. Również w SGP znajduje się hasło nawiązujące do omawianej potrawy – *farmuga* ‘rzadka potrawa z mąki gotowanej na wodzie’ z powiatu dębickiego, zaczerpnięte z *Atlasu językowego polskiego Podkarpacia* (AJPP 363).

Wyraz *jätnrznjčza* (jatrznica), odnotowany przez Bartłomieja z Bydgoszczy, pojawia się jako synonim nazwy *kyffhka* (kiszka). Ma on szeroki zasięg w językach słowiańskich, np. w czeskim *jietrnice*, słowackim *jaternica*, górnołużyckim *jatrnice*. Zachował się w różnych wariantach fonetycznych w gwarach Kielecczyny i sąsiednich – wzdłuż Wisły od Garwolina po Sandomierz ‘kiszka nadziewana kaszą z krwią’ (DejKiel IV m. 545), małopolski wschodniej – *Słownik gwar małopolskich* podaje lokalizację z Poręb Majdańskich w powiecie kolbuszowskim *jatrznica* ‘kiszka, kaszanka’ (SGM I 127) oraz na Lubelszczyźnie, m.in. *jatrznica, jatrznica* ‘ts.’.

Wyraz *korzkiew* ‘warząchew’ jest lokalizowany głównie na północnych Kaszubach. Hanna Popowska-Taborska sygnalizuje szerszy zasięg, o czym ma świadczyć nazwa wsi *Korzkiew* w okolicach Krakowa (Popowska-Taborska 1962: 282), która była notowana już w XIV w. (NMP V 156).

Według Bartłomieja z Bydgoszczy odpowiednikami łacińskich *artolaganum, artoptosis* jest *krepel*. *Krepel* (*krapel*) ‘pulchne ciasto smażone na tłuszczu, najczęściej nadziewane; pączek’ to dobrze zachowany regionalizm śląski (SGŚ XVI 14–15), znany też innym językom słowiańskim – czeskie *kraple* ‘rodzaj pierożków z mięsem do zupy’ (SSEJP III 87), w śląskich gwarach czeskich *krepla, kreplík* ‘pączek’ (ČJA II 439–440), wschodniosłowackie (region Abov, Šariš, Zemplín) gwarowe *krepl’a, krepel’* ‘t.s.’ (SSN I 873). Wyraz był poświadczony już w XIV w., później m.in. w *Zwierciadle* Mikołaja

Reja (SSStp III 382). Współcześnie został przywołany chociażby w publikacji kulinarnej *Tradycje kulinarne Polski* (Tomaszewska-Bolałek 2023). *Krepel* ‘rodzaj ciastek smażonych’ z kwalifikatorem *przestarzały* znalazł się w *Słowniku* W. Doroszewskiego, z cytatem z powieści *Zegar słoneczny* Jana Parandowskiego urodzonego we Lwowie (SJPD III 112). Świadectwem obecności tego wyrazu (choć w innym znaczeniu, ale pozostającym w kręgu kulinariów) w mowie mieszkańców Lwowa jest hasło w ukraińskojęzycznym *Leksykonie lwowskim* – *крéплик* ‘pierożek z nadzieniem z kapusty, ryby itp.’ (Ll 412). Odnotowuje go także *Słownik wileński* – *krepel* ‘rodzaj pączków z usmażonym owocem’ (SWil 544).

Ta dawna pożyczka niemiecka (*Kreppel*; SJPD III 112 podaje jako źródło zapożyczenia *Kräppel*) pojawia się obecnie dosyć często w przestrzeni publicznej miast śląskich, głównie w ostatni czwartek przed Wielkim Postem, czyli tłustym czwartkiem. Na plakatach reklamujących pączki używa się tej lokalnej nazwy, mającej zapewne podkreślić swojskość zachwalanego ciasta. W akcję upowszechnienia śląskiej nazwy włączają się także media. Na przykład na stronie Radia ESKA w 2024 r. przed tłustym czwartkiem zamieszczono informację ze znaczącym tytułem: „W tłusty czwartek powstanie front obrony krepli. Bo na Śląsku pączków nikt jeść nie będzie” (Szałankiewicz 2024). O zakorzenieniu w śląskości tego wyrazu świadczy również artykuł na temat kuchni śląskiej zatytułowany *Nudle, karminadle i kreple, czyli kuchnia śląska bez tajemnic* (Kiszka, Wilczek 2018).

Przedstawione wyrazy ze *Słownika* Bartłomieja z Bydgoszczy pokazują żywotność leksyki kulinarnej, która w nieco zmienionej postaci przetrwała do współczesności. Żywotność ta ma różne stopnie intensywności – od trwania w polszczyźnie ogólnej do funkcjonowania w odmianach regionalnych. Wybrane leksemy, jak chociażby *jużyna*, odczuwane jako archaiczne, znamięjujące dawność, są niejako reaktywowane w obiegu komunikacyjnym w nieco innych niż dawniej kontekstach. Interesujące będzie dokładniejsze prześledzenie, na którym etapie rozwoju języka wyszły z użycia czasowniki oznaczające spożywanie posiłków, a także nazwy odczasownikowe określające posiłki. Leksyka kulinarna w *Słowniku* Bartłomieja z Bydgoszczy stanowi jednocześnie interesujące świadectwo dawnej kultury jedzenia z wielością różnorodnych naczyń, akcesoriów, potraw.

Wykaz skrótów

- AJPP – Małecki M., Nitsch K. (1934): *Atlas językowy polskiego Podkarpacia*. Kraków.
- ČJA – Balhar J., Jančák P. (red.) (1992–2011): *Český jazykový atlas*. Sv. I–VI. Praha.
- DejKiel – Dejna K. (1962–1968): *Atlas gwarowy województwa kieleckiego*. T. I–VI. Łódź.
- ESUM – Мельничук О.С. (ред.) (1982–2012): *Етимологічний словник української мови*. Т. I–VI. Київ.
- LI – Хобзей Н., Сімович К., Ястремська Т., Дидик-Меуш Г. (red.) (2005): *Лексикон львівський: поважно і на жарт*. Львів.
- MAGP – Nitsch K., Karaś M. (red.) (1957–1970). *Mały atlas gwar polskich*. T. I–XII. Kraków.
- NMP – Rymut K. i in. (red.) (2004–2021): *Nazwy miejscowe Polski: historia, pochodzenie, zmiany*. T. 1–16. Kraków.
- SSEJP – Ślowski F. (1952–1982): *Słownik etymologiczny języka polskiego*. T. I–V. Kraków.
- SGOWM – Stamirowska Z. i in. (red.) (1987–2023): *Słownik gwar Ostródzkiego, Warmii i Mazur*. T. I–IX. Warszawa.
- SGM – Wronicz J. (red.) (2018): *Słownik gwar małopolskich*. T. 1–2. Kraków.
- SGP – Karłowicz J. (1900–1911): *Słownik gwar polskich*. T. 1–6. Kraków.
- SGŚ – Wyderka B. (red.) (2000–2020): *Słownik gwar śląskich*. T. I–XVII. Opole.
- SJPD – Doroszewski W. (red.) (1958–1969) *Słownik języka polskiego*. T. I–XI. Warszawa. Przedruk elektroniczny Warszawa 1997.
- SP XVI – Mayenowa M.R. i in. (red.) (1966–1995): *Słownik polszczyzny XVI wieku*. T. 1–37. Wrocław–Warszawa.
- SStp – Urbańczyk S. (red.) (1953–2004): *Słownik staropolski*. T. I–XI. Warszawa–Kraków.
- SSN – Ripka I. (red.) (1994–2021): *Slovník slovenských nářečí*. T. I–III. Bratislava.
- USJP – Dubisz S. (red.) (2003): *Uniwersalny słownik języka polskiego*. T. I–III. Warszawa.
- SWil – Zdanowicz A., Bohusz Szyszko M. (1861): *Słownik języka polskiego*. T. I–II. Wilno.

Literatura

- Bajgiel z Kazimierza (2018): <<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/bajgiel-z-kazimierza>>, dostęp: 13.04.2025.
- Bajgle (b.d.): <https://tiny.pl/6fg4_2dw>, dostęp: 14.04.2025.
- Bartłomiej z Bydgoszczy (1900): *Słownik łacińsko-polski*, podług rękopisu z roku 1532, opracowanie i wstęp B. Erzepka. Poznań.
- Bartłomiej z Bydgoszczy (1999–2019): *Słownik Bartłomieja z Bydgoszczy. Wersja polsko-łacińska*. T. 1–6. Warszawa.
- Buława M. (2022). Jarmuż, warmuz, farmuga – o kilku pokrewnych etymologicznie germanizmach w gwarowym słownictwie kulinarnym. „Prace Filologiczne”. T. 77, s. 25–42.
- Cyfus E. (2012): *Moja Warmia*. Dąbrówno.
- Drozd T. (2025): *Słownik gwary wsi Rogi na Podkarpaciu*. Krosno–Rogi.
- Faramuszka, siemieniotka i moczka: czy znasz te zapomniane wigilijne zupy?, (b.d.), <<https://tiny.pl/gd2fwy5r>>, dostęp: 13.04.2025.
- Falińska B. (1991): *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*. [W:] *Regionalizmy w języku familijnym (zbiór studiów)*. Red. K. Handke. Wrocław, s. 79–88.
- Gileta K. (2022): *Zapomniana faramuszka. Przed laty gościła na polskich stołach*, <<https://tiny.pl/zv5m1rk5>>, dostęp: 13.04.2025.
- Karaś H. (2020): *Gwara Bugaja na Pogórzu (gm. Biecz, pow. Gorlice)*. Warszawa.
- Kiszka B., Wilczek W. (2018): *Nudle, karminadle i kreple, czyli kuchnia śląska bez tajemnic*. [W:] *Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś*. Red. T. Gęsina, W. Wilczek. Katowice, s. 133–142.

- Kremer A. (1863): *Słownik prowincjonalizmów podolskich, ułożony w Kamieńcu Podolskim*. „Rocznik Towarzystwa Naukowego z Uniwersytetem Krakowskim połączonego”. T. XLI, s. 178–259.
- Krupa A. (2023): *Najlepsza książka kuchenna. Bajgiel. Obszerny przewodnik po robieniu i rozkoszowaniu się bajglami w domu*. (bmw).
- Lewandowska I., Cyfus E. (2017): *Elementarz warmiński*. Olsztyn.
- Linde S.B. (1854–1860): *Słownik języka polskiego*. T. I–VI. Lwów. Wyd. 3. Fotooffsetowe. Warszawa 1951.
- Murmeliuss J. (1528): *Dictionarius*. Kraków.
- Mymmer F. (1528): *Dictionarius trium linguarum: Latine, Teutonice, et Polonice*. Kraków.
- Ochmann D., Przybylska R. (red.) (2017): *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*. Kraków.
- Popowska-Taborska H. (1962): *Z badań nad dawnymi i obecnymi zasięgami terytorialnymi wyrazów (z mapką)*. „Język Polski” z. 4, s. 280–286.
- Przybylska R., Ochmann D. (red.) (2021): *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*. Kraków.
- Przymuszała L. (2022): *O historii nazwy zupy warmuszką*. „Świat i Słowo”. T. 39, z. 2, s. 269–279.
- Rembiszewska D.K. (2024): *Regionalna leksyka kulinarna z Podlasia i Suwalszczyzny we współczesnej przestrzeni publicznej*. „Gwary Dziś”. T. 17, s. 11–20.
- Reuchlin J. (1488): *Vocabularius breuiloquus*. Strassburg, <<https://www.wbc.poznan.pl/dlibra/publication/11238/edition/18203/content>>, dostęp: 29.03.2025.
- Ruch Ł. (2008): *Prazie w zopusty sucho sroda buła*. „Gazeta Wywiczna” nr 1(15), s. 3.
- Sikora K. (2005): *Kategoria mikroregionalizmów*. [W:] *Język trzeciego tysiąclecia III*. T. 1: *Tendencje rozwojowe współczesnej polszczyzny*. Red. G. Szpila. Kraków, s. 199–208.
- Staropolska polewka piwna (faramuszką)*, <<https://tiny.pl/fk591xxq>>, dostęp: 13.04.2025.
- Szałankiewicz P. (2024): *Tłusty czwartek*, <<https://tiny.pl/2xdpwtb3>>, dostęp: 21.04.2025.
- Tomaszewska-Bolalek M. (2023): *Tradycje kulinarne Polski*. Łódź.
- Witaszek-Samborska M. (2005): *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań.