2026 PRACE JĘZYKOZNAWCZE XXVIII/3
ISSN 1509-5304 DOI 10.31648/pj.12927 41–56
eISSN 2450-0801

Krzysztof Kołatka
Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy
ORCID: https://orcid.org/0000-0003-3709-5587
e-mail: krzysztof.kolatka@ukw.edu.pl

Leksyka kulinarna Krajny – ciągłość i zmiana

Culinary lexicon of Krajna – continuity and change

Abstrakt
Kulinaria jawią się jako jedno z najliczniejszych i najbardziej heterogenicznych pól tematycznych na gruncie polskiej leksyki. Ów stan rzeczy dobrze ilustruje również polszczyzna ludowa. Wyjątku nie stanowią tu gwary Krajny, regionu położonego w północno-zachodniej Polsce. Celem artykułu, będącego pokłosiem eksploracji terenowych, przeprowadzonych we wrześniu i październiku 2024 r. w ponad stu krajeńskich miejscowościach z udziałem 120 informatorów, jest socjolingwistyczna analiza wybranego słownictwa związanego z pożywieniem, koncentrująca się w głównej mierze na takich zagadnieniach, jak: czynna i bierna znajomość kulinaryzmów gwarowej proweniencji oraz zróżnicowanie pokoleniowe leksyki kulinarnej. Przedmiot rozważań stanowi 50 – w głównej mierze dyferencyjnych – jednostek wyekscerpowanych z (popularno)naukowych i amatorskich opracowań leksykograficznych, atlasów gwarowych, a także regionalnych książek kucharskich, rejestrujących leksykalne bogactwo mowy Krajniaków. Wyniki podjętych dociekań potwierdzają sukcesywne wycofywanie się słownictwa gwarowego, wykazując, że: 1) średnia ogólna znajomość badanej leksyki wynosi jedynie 31% (czynna – 12%, bierna – 19%); 2) dominującą klasę stanowią leksemy niskofrekwencyjne [f < 30%] i nieznane [f = 0] (60%); 3) średnia ogólna (i czynna) znajomość opisywanych kulinaryzmów ściśle koreluje z wiekiem informatorów (im starszy respondent, tym lepsza znajomość): I grupa: 15% (4%), II grupa: 24,7% (9,7%), III grupa: 38,9% (15,9%), IV grupa: 45,9% (20,3%); 5) tylko 26% leksemów zaklasyfikować można jako leksykę wspólną zarówno dla wszystkich grup wiekowych, jak i przedstawicieli wszystkich podregionów; 6) regres omawianego słownictwa warunkują dwa niezwykle dynamiczne zjawiska: wpływ języka ogólnopolskiego na język mieszkańców wsi oraz przeobrażenia na gruncie wiejskiej kultury kulinarnej.

Słowa kluczowe: język mieszkańców wsi, słownictwo gwarowe, żywotność leksyki kulinarnej, Krajna, gwary krajeńskie

Abstract
Culinary terms are one of the most abundant and heterogeneous thematic fields in Polish lexis. This is well reflected in the vernacular of Polish folklore. The dialects of Krajna, a region located in north-western Poland, are no exception here. This paper, resulting from

a fieldwork study conducted in September and October 2024 in over a hundred Krajna localities with the participation of 120 informants, is a sociolinguistic analysis of selected food-related vocabulary items, and focuses mainly on such issues as active and passive knowledge of culinary terms derived from local dialects, and generational differentiation of culinary vocabulary. The study focused on 50 – mainly differential – lexical items excerpted from dialectal atlases, (popular) science and non-professional lexicographic studies as well as regional cookery books showing the linguistic and cultural heritage of the Krajna natives' speech. Results of the undertaken investigations seem to attest to gradual disappearance of dialectal vocabulary and demonstrate that: 1) the average general knowledge of the analysed vocabulary is only 31% (active – 12%, passive – 19%); 2) the dominant category consists of low-frequency lexemes [f < 30%] and unknown lexemes [f = 0] (60%); 3) the average general (and active) knowledge of the addressed culinary terms closely correlates with the age of informants (the older the respondent, the better the knowledge): Group I: 15% (4%), Group II: 24.7% (9.7%), Group III: 38.9% (15.9%), and Group IV: 45.9% (20.3%); 5) only 26% of the lexemes can be classified as vocabulary common to both all age groups and representatives of all subregions; 6) regression of the scrutinized vocabulary is caused by two extremely dynamic phenomena, i.e. the impact of standard Polish on the language of rural populations and transformations in rural cooking.

Keywords: rural language, dialectal vocabulary, vitality of culinary terms, Krajna, Krajna dialects

1. Wprowadzenie

Prymarnym celem niniejszych rozważań jest socjolingwistyczna analiza wybranego słownictwa kulinarnego Krajny, regionu usytuowanego na styku Wielkopolski i Pomorza[1], zmierzająca do określenia jego żywotności oraz ukazania pokoleniowego zróżnicowania w tym zakresie. Realizację tegoż zadania umożliwiły badania kwestionariuszowe, które przeprowadzono we wrześniu i październiku 2024 r. w 110 miejscowościach[2], położonych na terytorium trzech subregionów, które wyodrębniono na podstawie kryteriów

[1] Krajna od 1999 r. leży na obszarze trzech województw (i siedmiu powiatów), tj.: kujawsko-pomorskiego (powiaty: bydgoski, nakielski, sępoleński, tucholski), pomorskiego (powiat człuchowski) oraz wielkopolskiego (powiaty: pilski, złotowski).

[2] Eksploracje objęły następujące wsie: Barankowo, Bartoszkowo, Batorowo, Błękwit, Głomsk, Grodno, Kaczochy, Kleszczynę, Klukowo, Kujan, Łąkie, Ługi, Międzybłocie, Nową Świętą, Osowo, Piecewo, Poborcze, Podróżną, Radawnicę, Rudną, Sławianowo, Starą Wiśniewkę, Stawnicę, Stołuńsko, Śmiardowo Złotowskie, Świętą, Tarnówkę, Węgierce, Wielki Buczek, Zakrzewo – na Krajnie północno-zachodniej; Borzyszkowo, Dębiny, Dorotowo, Dziedno, Frydrychowo, Jastrzębiec, Jeleń, Klarynowo, Komierowo, Lubczę, Lutowo, Mierucin, Pęperzyn, Płocicz, Przepałkowo, Runowo Krajeńskie, Sośno, Sypniewo, Śmiłowo, Wałdowo, Wałdówko, Wąwelno, Wilcze Jary, Witkowo, Zabartowo, Zakrzewek, Zakrzewską Osadę, Zalesie, Zboże, Zielonkę – na Krajnie północno-wschodniej; Arentowo, Brzostowo, Byszki, Chlebno, Chrząstowo, Czajcze, Dębowo, Drążno, Dworzakowo, Dziembowo, Dźwierszno Małe, Grabówno, Gromadno, Gumnowice, Izdebki, Jadwiżyn, Konstantowo, Kosowo, Kosztowo, Kościerzyn Mały, Kraczki, Krukówko, Kruszki, Kunowo, Liszkowo, Lubaszcz, Luchowo,

historycznych, geograficznych, administracyjnych, kulturowych oraz językowych (zob. Kołatka 2020: 72–83), tj.: Krajny południowej (Nakielskiej)[3], Krajny północno-wschodniej (Sępoleńskiej)[4] oraz Krajny północno-zachodniej (Złotowskiej)[5]. W eksploracjach terenowych wzięła udział 120-osobowa grupa autochtonów chłopskiego pochodzenia, heterogeniczna w odniesieniu do rozmaitych zmiennych socjobiograficznych (w tym: płci, wieku, wykształcenia i zawodu) oraz niejednorodna pod kątem znajomości (czynnej i biernej) miejscowych gwar ludowych.

Opracowany formularz zawierał zbiór 50 leksemów, zarejestrowanych w głównej mierze w drugiej połowie ubiegłego stulecia, które wynotowano z publikacji dokumentujących językowe i kulturowe dziedzictwo Krajny. Trzon owego korpusu stanowiły wydawnictwa naukowe, w tym słowniki i atlasy gwarowe: *Słownictwo krajniackie. Słownik gwary wsi Podróżna w Złotowskiem* Władysława Brzezińskiego (dalej: SKBrzez), *Atlas językowy kaszubszczyzny i dialektów sąsiednich* (dalej: AJK) oraz *Atlas języka i kultury ludowej Wielkopolski* (dalej: AJW); publikacje popularnonaukowe: *Mały słownik gwary krajeńskiej* Jowity Kęcińskiej-Kaczmarek (dalej: MSGK) oraz opracowania amatorskie: *Słownik gwarowy Starej Wiśniewki* Eugeniusza Drobkiewicza i Bronisława Suchego, będący integralną częścią opracowania *Historia Starej Wiśniewki i okolicy. „Ocalmy od zapomnienia"* Bronisława Suchego, Eugeniusza Drobkiewicza i Jana Zawadzkiego (dalej: SGSW) oraz *Słowniczek gwary lokalnej: „Jak nasi dziadowie w ŁORZOŁKU godali"* Jadwigi Steinborn (dalej: SGL). Ponadto kwestionariusz uwzględniał materiał zaczerpnięty z regionalnych książek kucharskich: *Smaków Krajny* pod redakcją Zofii Korpusik-Jelonkowej, wydanych staraniem Muzeum Ziemi Złotowskiej w Złotowie (dalej: SKr), *Kuchni z rodowodem. Potraw i produktów tradycyjnych województwa kujawsko-pomorskiego* Grażyny Szelągowskiej (dalej: KzR) oraz *Kulinarnych pejzaży Krajny*, opublikowanych przez Stowarzyszenie NASZA KRAJNA z Sępólna Krajeńskiego (dalej: KPKr).

Modrakowo, Morzewo, Mościska, Nieżychowo, Piesno, Rataje, Rzadkowo, Rzęszkowo, Sadki, Samostrzel, Samsieczno, Suchary, Szczerbin, Tłukomy, Topolę, Trzeboń, Trzeciewnicę, Walentynowo, Wiktorówko, Witosław, Witrogoszcz, Wolsko, Wysoczkę – na Krajnie południowej.

[3] Krajna południowa obejmuje północno-zachodnią część powiatu pilskiego, północną część powiatu nakielskiego (z pominięciem jego południowo-wschodniego skraju) oraz fragmenty zachodniej części powiatu bydgoskiego.

[4] Krajna północno-wschodnia położona jest na obszarze powiatu sępoleńskiego (bez ziem położonych najdalej na północ), w południowo-zachodniej części powiatu tucholskiego oraz na północno-zachodnich obrzeżach powiatu bydgoskiego.

[5] Krajnę północno-zachodnią tworzą wschodnia część powiatu złotowskiego oraz skrawek południowo-wschodniej części powiatu człuchowskiego.

2. Żywotność krajeńskiego słownictwa kulinarnego – analiza wyników badań

2.1. Prezentacja materiału leksykalnego

Barbara Batko-Tokarz, autorka trójstopniowej tematycznej klasyfikacji polskiej leksyki, opracowanej na potrzeby *Wielkiego słownika języka polskiego PAN* (WSJP PAN)[6], słownictwo kulinarne lokuje w granicach niezwykle obszernego i wewnętrznie zróżnicowanego pola piętnastego – JEDZENIE I JEGO PRZYGOTOWANIE (zob. Batko-Tokarz 2019: 209–212).

Wyekscerpowane jednostki mieszczą się w obrębie centralnego podpola, jakie stanowią RODZAJE POKARMU/POTRAWY I ICH CECHY[7] (zob. Batko-Tokarz 2019: 209–210)[8]. Zaszeregować je można do dziewięciu kategorii leksykalno-semantycznych[9]:

1. Ogólne nazwy posiłków: *maltych* ‘posiłek’ (MSGK; SKBrzez); *podpołudek* ‘drugie śniadanie’ (AJW I m. 109; MSGK; SKBrzez).
2. Nazwy produktów, przetworów i potraw zbożowych: *bak* 1) ‘mały chleb, chleb z reszty ciasta’ (SKBrzez), 2) ‘mały placek pieczony na patelni; podpłomyk’ (KPKr: 4; MSGK; SKBrzez), 3) ‘placek pieczony na patelni (składniki: mleko, jajko, mąka pszenna, proszek do pieczenia albo z ciasta chlebowego)’ (SKBrzez); (*c*)*haferfloki* ‘płatki owsiane’ (SGL; SKBrzez); *drzewiec* ‘sękacz, rodzaj ciasta’ (SKBrzez); *graupy* ‘kasza’ (SKBrzez);

[6] W ramach zaproponowanego podziału badaczka wyodrębnia – w układzie hierarchicznym – 7 sfer, 45 pól oraz 205 podpól (zob. Batko-Tokarz 2019: 135–174).

[7] Podgrupą/podkategorią pożywienia – w ujęciu Batko-Tokarz – są także napoje (zob. tejże 2019: 210; 2021: 22).

[8] Inne – wskazane przez lingwistkę – podpola, mające mniej lub bardziej peryferyjny charakter, to: MIEJSCA, OSOBY, PRZEDMIOTY, SYTUACJE ZWIĄZANE Z JEDZENIEM; CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRZYRZĄDZANIEM JEDZENIA; CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z JEDZENIEM; UŻYWKI ORAZ PRZYPRAWY, SMAKI (zob. Batko-Tokarz 2019: 209–212). Owej problematyce Batko-Tokarz poświęca również artykuł *Czego o jedzeniu i kulinariach dowiadujemy się z tematycznych klasyfikacji słownictwa* (zob. Batko-Tokarz 2021), w którym bardzo precyzyjnie określa miejsce słownictwa kulinarnego we wcześniejszych klasyfikacjach (zob. Batko-Tokarz 2021: 11–12, 24–31), omawia heterogeniczność pola tematycznego gromadzącego tę leksykę (zob. Batko-Tokarz 2021: 24–31) oraz wskazuje na trudności z jego podziałem (zob. Batko-Tokarz 2021: 23–24; zob. również tejże 2019: 209–210). W opinii uczonej, do najczęściej pojawiających się semantycznych klas nazw pożywienia należą: PIECZYWO; WYPIEKI, SŁODYCZE, DESERY; WYROBY MĄCZNE I ZBOŻOWE, KASZE; ZUPY; MIĘSO, WĘDLINY; TŁUSZCZE; RYBY; NABIAŁ, JAJKA; OWOCE; WARZYWA; ZIEMNIAKI; GRZYBY; PRZYPRAWY; DODATKI; NAPOJE, PICIE (zob. Batko-Tokarz 2021: 25–27). Opisywane pole *sensu largo* zawiera również następujące subpola: PRZYRZĄDZANIE JEDZENIA; CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z JEDZENIEM; MIEJSCA LUB OSOBY ZWIĄZANE Z JEDZENIEM; SPRZĘTY KUCHENNE; MIARY, UŻYWKI (zob. Batko-Tokarz 2021: 29–31).

[9] Wprawdzie zaproponowany przez uczoną podział dotyczy polszczyzny ogólnej, lecz można go zastosować także w odniesieniu do leksyki ludowej.

grysik ‘kaszka manna’ (SGL); *kukiełka* 1) ‘mały chleb, ew. zrobiony z resztek ciasta; mały pszenny chleb’ (SKBrzez), 2) ‘wypiek z resztek ciasta chlebowego’ (AJW I m. 21, 22), 2a) ‘okrągła bułka z resztek ciasta chlebowego’ (AJW I m. 21, 22), 2b) ‘podłużna bułka z resztek ciasta chlebowego’ (AJW I m. 21, 22), 2c) ‘płaski placuszek z resztek ciasta chlebowego’ (AJW I m. 21, 22); *nudel*/*nudle* ‘makaron’ (MSGK; SGL; SKBrzez); *szneka* 1) ‘drożdżówka’ (MSGK), 1a) ‘drożdżówka skręcona jak muszla ślimaka’ (SKBrzez); *taterka* ‘kasza z gryki’ (AJW I m. 95).

3. Nazwy warzyw oraz przetworów i potraw warzywnych: *jarmuż* 1) ‘szczaw’ (MSGK; SGL; SGSW), 2) ‘szpinak’ (SKBrzez); *korbal*/*korpal* ‘brukiew’ (AJK III m. 118; MSGK; SGSW; SKBrzez; SKr: 31); *krylki*/*ćrulki* ‘ziemniaki w mundurkach’ (MSGK; SGL; SGSW); *kubera*/*kutera* ‘potrawa z gotowanych ziemniaków, mąki i tłuszczu’ (MSGK; SKBrzez); *pantówka*/*pańtówka* ‘ziemniak’ (MSGK; SKBrzez); *plendze*/*plyndze* ‘placki ziemniaczane’ (MSGK; SKBrzez; SKr: 41); *radiska*/*radyska* ‘rzodkiewka’ (MSGK; SGL; SKBrzez); *szmorkol* ‘kapusta duszona, przysmażana na tłuszczu ze śliwkami, jabłkami’ (SKBrzez); *szurbak* ‘potrawa z tartych ziemniaków’ (SKBrzez); *tułty* ‘ziemniaki rozcierane pałką po gotowaniu, tłuczone ziemniaki’ (AJW I m. 94).
4. Nazwy owoców i przetworów owocowych: *brzad* ‘suszone owoce’ (AJK I m. 40; SGL); *świętojanki* ‘porzeczki’ (MSGK; SGL; SKBrzez).
5. Nazwy produktów, przetworów i potraw nabiałowych: *glemza*/*glomza* 1) ‘twaróg’ (AJK III m. 137), 1a) ‘ser niesuszony, przyprawiony mlekiem, szczypiorkiem lub cebulą’ (AJW I m. 42); *gomółki* ‘suszone na słońcu kulki z twarogu z dodatkiem soli, koperku i cebuli’ (SKr: 70); *kwark* 1) ‘twaróg’ (AJK III m. 137; SKBrzez), 2) ‘ser niesuszony, przyprawiony mlekiem, szczypiorkiem lub cebulą’ (AJW I m. 42).
6. Nazwy produktów, przetworów i potraw mięsnych: *chabas* 1) ‘ogólna nazwa na mięso’, 1a) ‘mięso przerośnięte tłuszczem’, 1b) ‘mięso wieprzowe’ (AJW I m. 100); *frykasej* ‘potrawka z kurczaka’ (MSGK); *jachtówka* ‘kiełbasa z dziczyzny, obecnie także z innych mięs’ (MSGK); *karbonada*/*karmonada* ‘schabowy’ (KPKr: 9; MSGK; SGL; SGSW); *krwawa* (*kiszka*) ‘salceson z krwią; czarny salceson’ (MSGK; SKBrzez; SKr: 8); *leberka* ‘pasztet z podrobów i wątroby; wątrobianka, pasztetówka’ (MSGK; SGL; SGSW; SKBrzez; SKr: 51); *okrasa* 1) ‘surowa tłusta gęsina na chleb i do kraszenia potraw’ (AJW I m. 103), 1a) ‘rozdrobnione, zmielone surowe mięso gęsi z przyprawami’ (MSGK; SKr: 56), 1b) ‘mielone surowe gęsie mięso, przyprawione solą, cebulą, pieprzem, majerankiem, przechowywane w kamiennym garnku przez cały rok, używane do kraszenia potraw oraz na chleb’ (SKBrzez); *rentowina*/*ryntowina* ‘wołowina’ (MSGK; SGL;

SKBrzez); *smażonka* 1) ‘smażone mięso’ (SGSW), 1a) ‘danie ze świeżego mięsa świńskiego’ (MSGK); (*so*)*syska* ‘kiełbaska do zagrzania, parówka’ (SKBrzez); *trzęsionka* ‘galareta z nóżek’ (AJW I m. 105); *wurs*(*z*)*ta* ‘kiełbasa’ (MSGK; SGL; SKBrzez); *zylc*(*a*)/*zylce* ‘nóżki wieprzowe w galarecie’ (AJW I m. 105; KPKr: 16; MSGK; SGL; SKBrzez; SKr: 53).

7. Nazwy zup: *gemyza* ‘zupa jarzynowa’ (MSGK); *jarmuż* 1) ‘zupa z liści młodej kapusty (gotowanej na słodko)’ (AJW I m. 90), 2) ‘zupa z kaszy jęczmiennej i lebiody na żeberkach lub słoninie’ (SKr: 57); *korpalak* ‘zupa z żółtej brukwi na gęsinie’ (SKr: 31); *mojska*/*mujska* 1) ‘zupa mleczna’ (MSGK; SKr: 27), 1a) ‘zupa mleczna z drobnymi kluseczkami z mąki’ (SKBrzez); *nawarka* ‘zupa z mąki sypanej na wrzącą wodę (z dodatkiem mleka) i roztrzepanej mątewką’ (AJW I m. 83); *parzucha* ‘zupa ze słodkiej kapusty’ (MSGK); *zaklepusy* 1) ‘zupa zaprawiona śmietaną lub innym dodatkiem’ (MSGK), 2) ‘zupa na wywarze mięsno-warzywnym, zaprawiona maślanką’ (KPKr: 10), 3) ‘zupa z ziemniaków’ (AJW I m. 92), 3a) ‘zupa z ziemniaków, zagęszczona i przyprawiona maślanką, mąką i listkiem bobkowym’ (SKBrzez), 3b) ‘zupa z ziemniaków z dodatkiem maślanki, masła, liścia laurowego i ziela angielskiego’ (SKr: 46).
8. Nazwy tłuszczów: *okrasa* 1) ‘słonina’ (AJW I m. 103), 2) ‘tłuszcz gęsi’ (SKBrzez); *otopa* ‘gęsi smalec’ (KzR: 112); *skrzeczki* 1) ‘skwarki’ (KPKr: 14; MSGK; SGL; SGSW; SKBrzez; SKr: 58), 1a) ‘skwarki ze słoniny lub sadła’ (AJW I m. 104).
9. Nazwy dodatków do potraw (przypraw i środków spulchniających): *kubaba* ‘ziele angielskie’ (MSGK; SKBrzez); *młodzie* ‘drożdże’ (SKBrzez).

Genetycznie niehomogeniczna leksyka obejmuje w głównej mierze elementy dyferencyjne (w stosunku do języka ogólnego), tzn. jednostki o ograniczonej ekstensji (terytorialnej i społecznej), a także wybrane kulinaryzmy wspólnoodmianowe, które – z punktu widzenia polszczyzny standardowej – wykazują jakiekolwiek odrębności natury semantycznej (w wyniku specjalizacji, generalizacji lub przeniesienia znaczenia) oraz nacechowanie chronologiczne (archaizmy i wyrazy przestarzałe). Ze względu na silną wariantywność fonetyczną przywoływane są tu w postaci znormalizowanej[10].

Słownictwo, będące przedmiotem analizy, uwzględnia zatem zarówno leksykę rodzimą, jak i zapożyczoną, przeważnie z języka niemieckiego[11], co biorąc pod uwagę dzieje Krajny, a co za tym idzie – wysoki stopień

[10] Wyjątek stanowią formy ilustrujące zmiany nieregularne (niesystemowe).

[11] W przypadku gwar Krajny źródło zapożyczenia stanowiła nie tylko niemczyzna standardowa, czyli język wysokoniemiecki, lecz także niemieckie odmiany regionalne oraz język dolnoniemiecki.

intensywności kontaktów polsko-niemieckich, nie powinno budzić zdziwienia. Germanizmy (zapożyczenia właściwe i kalki) reprezentują w niniejszym zestawieniu takie jednostki, jak: *bak* (por. niem. *backen* ‘piec’, *das Backen* ‘wypiek (pieczenie)’, *das Gebäck* ‘wypiek’; niem. reg. *die Backel* ‘wypiek, bułka’, *das Backsel* ‘ciasto, dowolny wypiek’), (*c*)*haferfloki* (por. niem. Pl. *Haferflocken*), *drzewiec* (por. niem. *der Baumkuchen*), *frykasej* (por. niem. *das Frikassee*), *gemyza* (por. niem. *die Gemüsesuppe*), *graupy* (por. niem. Pl. *Graupen*), *grysik* (por. niem. *der Grieß* 1) ‘kasza manna’, 2) ‘semolina’), *jachtówka* (por. niem. *die Jagdwurst*), *jarmuż* (por. śr.-w.-niem. *arm-muos* ‘odmiana kapusty liściastej o długich, pofalowanych lub kędzierzawych, zielonych lub fioletowych liściach’), *kacka* (por. niem. *die Käse*), *karbonada*/*karmonada* (por. niem. reg. *die Karbonade*), *krylki*/*ćrulki* (por. d.-niem. Pl. *Krüllders*), *kwark* (por. niem. *der Quark*), *leberka* (por. niem. *die Leberwurst*), *maltych* (por. niem. *die Mahlzeit*), *mojska*/*mujska* (por. niem. *die Musa*), *nudel*/*nudle* (por. niem. *die Nudel*), *pantówka*/*pańtówka* (por. d.-niem. *der Pantüffel*), *plendze*/*plyndze* (por. niem. reg. *die Plinse*), *radiska*/*radyska* (por. niem. *das Radieschen*), *rentowina*/*ryntowina* (por. niem. *das Rindfleisch*), (*so*)*syska* (por. niem. *das Saucischen*), *szmorkol* (por. niem. *der Schmorkohl*), *szneka* (por. niem. *die Schnecke* ‘drożdżówka w kształcie ślimaka’), *szurbak* (por. niem. reg. *der Schurrback* ‘placek z żytniej mąki pieczony na tłuszczu w ostatki’), *świętojanki* (por. niem. Pl. *Johannisbeeren*), *wurs*(*z*)*ta* (por. niem. *die Wurst*), *zylc*(*a*)/*zylce* (por. niem. *die Sülze* 1) ‘galareta’, 2) ‘potrawa w galarecie’) (zob. też Kołatka 2022a).

W odniesieniu do kryterium geograficznego, w obrębie zgromadzonej leksyki substandardowej, wyróżnić można dwie zasadnicze grupy, mianowicie: 1) kulinaryzmy charakterystyczne wyłącznie dla Krajny (*drzewiec*, *frykasej*, *gemyza*, *graupy*, *jachtówka*, *korpalak*, *kubera*/*kutera*, *mojska*/*mujska*, *otopa*, *smażonka*, *szmorkol*, *tułty*, *zaklepusy*), a także – liczniejszą – 2) leksemy o szerszym zasięgu geograficznym (*bak* [Wp], *brzad* [Kasz, Pom pd], *chabas* [Wp], (*c*)*haferfloki* [Kasz, Maz, Pom pd, Śl], *glemza*/*glomza* [Kasz, Pom pd], *kacka* [Wp], *korbal*/*korpal* [Kasz, Pom pd, Wp], *krwawa* (*kiszka*) [Kasz, Pom pd], *krylki*/*ćrulki* [Kasz, Pom pd], *kubaba* [Maz, Pom pd, Wp], *kwark* [Kasz, Pom pd], *leberka* [Kasz, Mp, Pom pd, Śl, Wp], *maltych* [Kasz, Maz, Pom pd, Wp], *nawarka* [Wp], *nudel*/*nudle* [Kasz, Maz, Pom pd, Śl, Wp], *pantówka*/*pańtówka* [Wp], *parzucha* [Maz, Pom pd, Wp], *plendze*/*plyndze* [oggwar], *podpołudek* [Wp], *radiska*/*radyska* [Kasz, Pom pd], *rentowina*/*ryntowina* [Maz, Pom pd], *skrzeczki* [Maz, Pom pd, Wp], (*so*)*syska* [Wp], *szneka* [Kasz, Pom pd, Wp], *szurbak* [Pom pd], *świętojanki* [Kasz, Maz, Pom pd, Wp], *taterka* [Maz, Pom pd, Wp], *trzęsionka* [Maz, Mp, Wp], *wurs*(*z*)*ta* [Kasz,

Maz, Pom pd, Śl, Wp], *zylc*(*a*)/*zylce* [Kasz, Maz, Pom pd, Śl, Wp])[12]. Dobrze ilustrują one przejściowość gwar krajeńskich (zob. też Kołatka 2020: 77–83).

Status elementów wspólnoodmianowych posiadają z kolei następujące jednostki: *gomółki* (por. *gomółka* w WSJP PAN), *grysik* (por. WSJP PAN), *jarmuż* (por. USJP), *karbonada* (por. SJPDor), *kukiełka* (por. WSJP PAN), *młodzie* (por. SJPDor) i *okrasa* (por. WSJP PAN).

2.2. Znajomość krajeńskiej leksyki kulinarnej – ogólnie

Informatorzy wykazali się znajomością aż 38 jednostek leksykalnych (76%), z czego jako słownictwo czynne zaklasyfikowano łącznie 29 leksemów (58%). Nie rozpoznano natomiast 12 kulinaryzmów (24%).

W tym miejscu zaznaczyć trzeba jednak, że średnia ogólna znajomość wynosi jedynie 31%, bierna – 19%, zaś czynna – 12%.

Ze względu na ogólny – zarówno czynny, jak i bierny – stopień znajomości badanej leksyki wyodrębnić można trzy klasy:

A. **SŁOWNICTWO WYSOKOFREKWENCYJNE** [f > 60%] (24%): *szneka* ‘ciastko drożdżowe; drożdżówka’ (91,7%); *okrasa* ‘rozdrobnione, zmielone surowe mięso gęsi z przyprawami’ (90%); *grysik* ‘kaszka manna’ (85%); *krwawa* (*kiszka*) 1) ‘salceson z krwią; czarny salceson’, 2) ‘kaszanka’ (80,8%); *leberka* ‘pasztet z podrobów i wątroby; wątrobianka, pasztetówka’ (80,8%); *nudel*/*nudle* ‘makaron’ (80%); *wurs*(*z*)*ta* ‘kiełbasa’ (76,7%); *smażonka* ‘danie ze świeżego mięsa świńskiego’ (75,8%); *kubaba* ‘ziele angielskie’ (72,5%); *skrzeczki* ‘skwarki’ (71,7%); *plendze*/*plyndze* ‘placki ziemniaczane’ (70,8%); *zylc*(*a*)/*zylce* ‘nóżki wieprzowe w galarecie’ (69,2%);

B. **SŁOWNICTWO ŚREDNIOFREKWENCYJNE** [60% > f > 30%] (16%): *zaklepusy* 1) ‘zupa na wywarze mięsno-warzywnym, zaprawiona maślanką’, 2) ‘zupa z ziemniaków (zaprawiona maślanką)’ (56,7%); *świętojanki* ‘porzeczki’ (45%); *radiska*/*radyska* ‘rzodkiewka’ (40,8%); *młodzie* ‘drożdże’ (39,2%); *podpołudek* ‘drugie śniadanie’ (36,7%); *chabas* ‘mięso (wieprzowe)’ (34,2%); *kukiełka* 1) ‘wypiek z resztek ciasta chlebowego’, 1a) ‘mały chleb zrobiony z resztek ciasta chlebowego’, 1b) ‘okrągła bułka z resztek ciasta chlebowego’, 1c) ‘podłużna bułka z resztek ciasta chlebowego’, 1d) ‘płaski placuszek z resztek ciasta chlebowego’ (32,5%); *karbonada*/*karmonada* ‘schab; kotlet schabowy’ (30,8%);

C. **SŁOWNICTWO NISKOFREKWENCYJNE** [f < 30%] (36%): *korbal*/*korpal* 1) ‘brukiew’, 2) ‘dynia’ (29,2%); *bak* ‘mały placek pieczony na patelni’ (28,3%);

[12] Geografię omawianych jednostek ustalono na podstawie kartoteki *Słownika gwar polskich* PAN (zob. KSGP).

parzucha ‘zupa ze słodkiej kapusty’ (27,5%); *krylki/ćrulki* ‘ziemniaki w łupinach’ (26,7%); *gomółki* 1) ‘kulki z twarogu’, 1a) ‘słodkie kulki z twarogu’, 1b) ‘słone kulki z twarogu’ (25%); *taterka* ‘kasza gryczana’ (24,2%); (*c*)*haferfloki* ‘płatki owsiane’ (23,3%); *kwark* ‘twaróg’ (20%); *rentowina/ryntowina* ‘wołowina’ (20%); *graupy* ‘kasza’ (13,3%); *brzad* 1) ‘kompot z suszonych owoców’, 2) ‘zupa z suszonych owoców’ (11,7%); *jarmuż* 1) ‘szczaw’, 2) ‘zupa z liści młodej kapusty (gotowanej na słodko)’ (11,7%); *mojska/mujska* ‘zupa mleczna’ (7,5%); *pantówka/pańtówka* ‘ziemniak’ (7,5%); *trzęsionka* ‘galareta z nóżek’ (5,8%); *frykasej* ‘potrawka z kurczaka’ (3,3%); *jachtówka* ‘kiełbasa z dziczyzny’ (1,7%); *szurbak* ‘potrawa z tartych ziemniaków’ (0,8%).

Wprawdzie aż 29 leksemów znanych jest CZYNNIE, lecz odsetek wskazań w ich przypadku jest znacznie niższy:

A. SŁOWNICTWO CZYNNE WYSOKOFREKWENCYJNE [f > 60%] (4%): *okrasa* (85%), *smażonka* (66,7%);

B. SŁOWNICTWO CZYNNE ŚREDNIOFREKWENCYJNE [60% > f > 30%] (14%): *szneka* (54,2%), *grysik* (51,7%), *leberka* (47,5%), *zaklepusy* (45%), *krwawa* (*kiszka*) (40,8%), *wurs*(*z*)*ta* (40%), *zylc*(*a*)/*zylce* (33,3%);

C. SŁOWNICTWO CZYNNE NISKOFREKWENCYJNE [f < 30%] (40%): *nudel/nudle* (26,7%), *plendze/plyndze* (24,2%), *kubaba* (22,5%), *skrzeczki* (15%), *krylki/ćrulki* (14,2%), *parzucha* (10%), *świętojanki* (9,2%), *podpołudek* (6,7%), *taterka* (6,7%), *chabas* (5,8%), *brzad* (5%), *młodzie* (5%), *karbonada/karmonada* (4,2%), *bak* (2,5%), *radiska/radyska* (2,5%), (*c*)*haferfloki* (1,7%), *korbal/korpal* (1,7%), *kwark* (1,7%), *gomółki* (0,8%), *mojska/mujska* (0,8%).

Do SŁOWNICTWA BIERNEGO (18%), obejmującego jednostki obecne *de facto* już tylko w pamięci Krajniaków, zaliczyć można takie leksemy, jak: *kukiełka* (32,5%), *rentowina/ryntowina* (20%), *graupy* (13,3%), *jarmuż* (11,7%), *pantówka/pańtówka* (7,5%), *trzęsionka* (5,8%), *fryksej* (3,3%), *jachtówka* (1,7%), *szurbak* (0,8%).

SŁOWNICTWO NIEZNANE [f = 0] (24%), obce współczesnym mieszkańcom Krajny, reprezentują natomiast następujące kulinaryzmy: *drzewiec*, *gemyza*, *glemza/glomza*, *kacka*, *korpalak*, *kubera/kutera*, *maltych*, *nawarka*, *otopa*, (*so*)*syska*, *szmorkol*, *tułty*.

Z reguły podawane przez respondentów eksplikacje pokrywają się z definicjami zawartymi w opracowaniach. Dostrzec można jednak kilka odstępstw, egzemplifikujących pewne różnice, innowacje, semantyczne:

a) przeniesienie znaczenia: *brzad* ‘suszone owoce’ (AJK I m. 40; SGL) → ‘kompot z suszonych owoców’, 2) ‘zupa z suszonych owoców’;

b) rozszerzenie znaczenia: *gomółki* ‘suszone na słońcu kulki z twarogu z dodatkiem soli, koperku i cebuli’ (SKr: 70) → 1) ‘kulki z twarogu’, 1a) ‘słodkie

kulki z twarogu', 1b) 'słone kulki z twarogu'; *korbal*/*korpal* 'brukiew' (AJK III m. 118; MSGK; SGSW; SKBrzez; SKr: 31) → 1) 'brukiew', 2) 'dynia'; *krwawa* (*kiszka*) 'salceson z krwią; czarny salceson' (MSGK; SKBrzez; SKr: 8) → 1) 'czarny salceson', 2) 'kaszanka';

c) zawężenie znaczenia: *bak* 1) 'mały chleb, chleb z reszty ciasta' (SKBrzez), 2) 'mały placek pieczony na patelni; podpłomyk' (KPKr: 4; MSGK; SKBrzez), 3) 'placek pieczony na patelni (składniki: mleko, jajko, mąka pszenna, proszek do pieczenia albo z ciasta chlebowego)' (SKBrzez) → 'mały placek pieczony na patelni; podpłomyk'; *jarmuż* 1) 'szczaw' (MSGK; SGL; SGSW), 2) 'szpinak' (SKBrzez), 3) 'zupa z liści młodej kapusty (gotowanej na słodko)' (AJW I m. 90), 4) 'zupa z kaszy jęczmiennej i lebiody na żeberkach lub słoninie' (SKr: 57) → 1) 'szczaw', 2) 'zupa z liści młodej kapusty (gotowanej na słodko)'; *okrasa* bywa w opracowaniach definiowana jako 1) 'słonina' (AJW I m. 103), 2) 'tłuszcz gęsi' (SKBrzez), 3) 'surowa tłusta gęsina na chleb i do kraszenia potraw' (AJW I m. 103), 3a) 'rozdrobnione, zmielone surowe mięso gęsi z przyprawami' (MSGK; SKr: 56), 3b) 'mielone surowe gęsie mięso, przyprawione solą, cebulą, pieprzem, majerankiem, przechowywane w kamiennym garnku przez cały rok, używane do kraszenia potraw oraz na chleb' (SKBrzez) → 'zmielone surowe mięso gęsi z przyprawami'; *smażonka* 1) 'smażone mięso' (SGSW), 1a) 'danie ze świeżego mięsa świńskiego' (MSGK) → 'danie ze świeżego mięsa świńskiego'.

2.3. Znajomość krajeńskiej leksyki kulinarnej a grupa wiekowa

Czynna i bierna znajomość opisywanej leksyki jest silnie skorelowana z wiekiem ankietowanych. Zważywszy na dynamikę przeobrażeń na gruncie kultury kulinarnej i sprzężone z nimi zmiany językowe, ankietowanych podzielono na cztery grupy: I: od 10. do 30. roku życia, II: od 31. do 50. roku życia, III: od 51. do 70. roku życia, IV: powyżej 70. roku życia). Każda z nich liczyła 30 osób.

Średnia ogólna i czynna znajomość słownictwa w poszczególnych przedziałach przedstawia się następująco: I grupa: 15% (4%)[13], II grupa: 24,7% (9,7%), III grupa: 38,9% (15,9%), IV grupa: 45,9% (20,3%).

W odwołaniu do dwóch kryteriów: znajomości leksyki i wieku informatorów, wyróżnić można cztery grupy (tab. 1–4).

[13] Dane w nawiasach dotyczą znajomości czynnej.

Tabela 1. Słownictwo znane reprezentantom wszystkich grup wiekowych

A. LEKSEMY ZNANE WSZYSTKIM GRUPOM WIEKOWYM (48%)

	I grupa (10.–30. rok życia)	II grupa (31.–50. rok życia)	III grupa (51.–70. rok życia)	IV grupa (>70. rok życia)
szneka	73,3% (33,3%)	93,3% (43,3%)	100% (66,7%)	100% (73,3%)
okrasa	66,7% (50%)	93,3% (90%)	100% (100%)	100% (100%)
grysik	56,7% (23,3%)	83,3% (46,7%)	100% (60%)	100% (76,7%)
krwawa (kiszka)	43,3% (6,7%)	80% (40%)	100% (66,7%)	100% (50%)
leberka	53,3% (13,3%)	73,3% (33,3%)	96,7% (66,7%)	100% (76,7%)
nudel/nudle	63,3% (16,7%)	73,3% (20%)	90% (23,3%)	93,3% (46,7%)
wurs(z)ta	40%	80% (36,7%)	90% (46,7%)	96,7% (76,7%)
smażonka	50% (26,7%)	66,7% (60%)	90% (90%)	96,7% (90%)
kubaba	33,3%	66,7% (16,7%)	93,3% (33,3%)	96,7% (40%)
skrzeczki	33,3%	63,3% (6,7%)	93,3% (23,3%)	96,7% (30%)
plendze/plyndze	33,3%	70% (16,7%)	86,7% (36,7%)	93,3% (33,3%)
zylc(a)/zylce	46,7% (13,3%)	56,7% (16,7%)	83,3% (46,7%)	90% (56,7%)
zaklepusy	33,3% (26,7%)	40% (40%)	76,7% (50%)	76,7% (63,3%)
świętojanki	10%	36,7%	53,3% (10%)	80% (26,7%)
radiska/radyska	6,7%	36,7%	56,7%	63,3% (10%)
młodzie	6,7%	20%	53,3%	76,7% (20%)
podpołudek	13,3%	23,3% (3,3%)	43,3% (6,7%)	66,7% (16,7%)
chabas	6,7%	30%	46,7% (6,7%)	53,3% (16,7%)
karbonada/ karmonada	6,7%	16,7%	40% (3,3%)	60% (13,3%)
korbal/korpal	13,3%	20%	36,7% (3,3%)	46,7% (3,3%)
parzucha	10% (3,3%)	20% (13,3%)	36,7% (10%)	46,7% (13,3%)
krylki/ćrulki	6,7%	10% (3,3%)	36,7% (20%)	53,3% (33,3%)
(c)haferfloki	6,7%	16,7%	26,7% (3,3%)	43,3% (3,3%)
brzad	10%	6,7%	13,3% (10%)	16,7% (10%)

Źródło: opracowanie własne.

Tabela 2. Słownictwo znane reprezentantom II, III i IV grupy wiekowej

B. LEKSEMY ZNANE II, III I IV GRUPIE WIEKOWEJ (12%)

	I grupa (10.–30. rok życia)	II grupa (31.–50. rok życia	III grupa (51.–70. rok życia)	IV grupa (> 70. rok życia)
kukiełka	–	16,7%	43,3%	70%
bak	–	10%	43,3%	60% (10%)
taterka	–	10%	40% (10%)	46,7% (16,7%)
kwark	–	13,3%	23,3%	43,3% (6,7%)
mojska/ mujska	–	3,3%	10% (3,3%)	16,7%
trzęsionka	–	6,7%	6,7%	10%

Źródło: opracowanie własne.

Tabela 3. Słownictwo znane reprezentantom III i IV grupy wiekowej

C. LEKSEMY ZNANE III I IV GRUPIE WIEKOWEJ (12%)

	I grupa (10.–30. rok życia)	II grupa (31.–50. rok życia	III grupa (51.–70. rok życia)	IV grupa (> 70. rok życia)
gomółki	–	–	40%	60% (3,3%)
rentowina/ ryntowina	–	–	33,3%	46,7%
graupy	–	–	20%	33,3%
jarmuż	–	–	23,3%	23,3%
pantówka/ pańtówka	–	–	10%	20%
frykasej	–	–	6,7%	6,7%

Źródło: opracowanie własne.

Tabela 4. Słownictwo znane wyłącznie reprezentantom IV grupy wiekowej

D. LEKSEMY ZNANE WYŁĄCZNIE NAJSTARSZEJ GRUPIE WIEKOWEJ (4%)

	I grupa (10.–30. rok życia)	II grupa (31.–50. rok życia	III grupa (51.–70. rok życia)	IV grupa (> 70. rok życia)
jachtówka	–	–	–	6,7%
szurbak	–	–	–	3,3%

Źródło: opracowanie własne.

3. Gwarowe słownictwo kulinarne jako zanikająca część zasobu leksykalnego współczesnych Krajniaków – uwagi podsumowujące

Wyniki przeprowadzonych badań, stanowiących część szerzej zakrojonych dociekań nad krajeńską leksyką kulinarną (zob. Kołatka 2022a, 2022b, 2023, 2024a, 2024b), dają solidne podstawy, by słownictwo będące przedmiotem niniejszych rozważań zaklasyfikować jako recesywne. Dobrze egzemplifikuje ono zatem (niemal) powszechną tendencję do dezintegracji polszczyny ludowej i jej stopniowego wycofywania się. Wprawdzie informatorzy potwierdzili znajomość 76% słownictwa, 48% leksemów zostało zidentyfikowanych przez reprezentantów wszystkich grup wiekowych, a 58% jednostek obecnych jest w ich czynnym leksykonie, jednakże pozostałe parametry, tj. średnia znajomość badanej leksyki (ogólna – 31%; czynna – 12%; bierna – 19%), ściśle sprzężona z wiekiem informatorów (im starszy respondent, tym lepsza znajomość), oraz stosunkowo niska frekwencja badanych kulinaryzmów (co obrazują najpełniej leksemy niskofrekwencyjne i nieznane, stanowiące *summa summarum* 60%), dobitnie tę właściwość potwierdzają[14].

Okazuje się też, że częstość występowania opisywanego słownictwa koreluje z jego społeczną i terytorialną ekstensją. Najwyższy odsetek cechuje mianowicie leksemy wspólnoodmianowe (49,4%) i gwarowe o zasięgu szerszym niż regionalny (35,7%). Średnia znajomość jednostek izolowanych, pojawiających się wyłącznie w mowie Krajniaków, wynosi zaledwie 11,4%.

Znakomitą część leksyki – tj. 60% – poświadczono we wszystkich krajeńskich subregionach. Osiem jednostek cechuje węższy zasięg. Otóż *brzad* zanotowano jedynie na Krajnie północno-wschodniej, leksemy *frykasej*, *jachtówka*, *mojska*/*mujska*, *szurbak* – na Krajnie północno-zachodniej, zaś obecność kulinaryzmu *trzęsionka* potwierdzono tylko na Krajnie południowej. Wyrazy *krylki*/*ćrulki* oraz *pantówka*/*pańtówka* znane są wyłącznie informatorom z północnej części regionu.

[14] Znaczenia nie są tu pozbawione także inne parametry socjologiczne, determinujące język Krajniaków, takie jak płeć, wykształcenie czy zawód. Nie ulega bowiem wątpliwości, że nieco lepszą znajomością, zwłaszcza czynną, badanej leksyki wykazały się kobiety (jako te, które zwyczajowo odpowiedzialne są za gospodarstwo domowe) (36% [14%]; mężczyźni – 28% [10%]), a także informatorzy posiadający wykształcenie podstawowe i zawodowe (40% [16%]; osoby z wykształceniem średnim i wyższym – 24% [8%]) oraz wykonujący pracę fizyczną, szczególnie w sektorze rolniczym (44% [20%]; inne zawody – 20% [8%]). Niestety, z uwagi na ograniczone ramy objętościowe, zmienne te nie zostały poddane dokładniejszej analizie. Niewielką rolę odegrała tu natomiast (deklarowana) znajomość gwary.

Nie sposób również nie zauważyć, iż na Krajnie południowej średnia ogólna i czynna znajomość badanej leksyki jest niższa aniżeli w innych podregionach. Wynosi ona kolejno 26,8% i 9,3% – na Krajnie Nakielskiej, na Krajnie Sępoleńskiej – 33,2% i 15,7%, 33% i 12,9% – na Krajnie Złotowskiej.

Tylko 13 jednostek (26%) znanych jest wszystkim grupom wiekowym i we wszystkich subregionach. Są to mianowicie: *szneka*, *okrasa*, *grysik*, *krwawa* (*kiszka*), *leberka*, *nudel*/*nudle*, *wurs*(*z*)*ta*, *smażonka*, *kubaba*, *skrzeczki*, *plendze*/*plyndze*, *zylc*(*a*)/*zylce*, *zaklepusy*.

Regres opisywanego słownictwa determinują przede wszystkim dwa niebywale intensywne procesy:

- wzmożone oddziaływanie polszczyzny ogólnej, polegające na substytucji leksemów gwarowej proweniencji ich ogólnopolskimi ekwiwalentami – wyrazami lub kolokacjami, np.: *bak* → *chlebek*, *placek*; *brzad* → *kompot*/*zupa z suszu*; *chabas* → *mięso* (*wieprzowe*); (*c*)*haferfloki* → *płatki owsiane*; *frykasej* → *potrawka* (*z kurczaka*); *gemyza* → *zupa warzywna*/*jarzynowa*; *glemza*/*glomza* → *twaróg*; *graupy* → *kasza*; *jachtówka* → *kiełabasa z dziczyzny*; *kacka* → *ser*; *korbal*/*korpal* → *brukiew*, *dynia*; *korpalak* → *zupa z brukwi*, *krwawa* (*kiszka*) → *czarny salceson*, *kaszanka*; *krylki*/*crulki* → *ziemniaki w łupinach*; *kubaba* → *ziele angielskie*; *kukiełka* → *chlebek*, *bułka*; *leberka* → *wątrobianka*, *pasztetowa*; *maltych* → *posiłek*; *mojska*/*mujska* → *zupa mleczna*; *nudel*/*nudle* → *makaron*; *otopa* → *gęsi smalec*; *pantówka*/*pańtówka* → *ziemniak*; *parzucha* → *zupa ze słodkiej kapusty*; *plendze*/*plyndze* → *placki ziemniaczane*; *podpołudek* → *drugie śniadanie*; *radiska*/*radyska* → *rzodkiewka*; *rentowina*/*ryntowina* → *mięso wołowe*, *wołowina*; *skrzeczki* → *skwarki*; (*so*)*syska* → *kiełbaska*, *parówka*; *szmorkol* → *duszona*/*zasmażana kapusta*; *szneka* → *drożdżówka*; *szurbak* → *babka ziemniaczana*; *świętojanka* → *porzeczka*; *taterka* → *kasza gryczana*; *tułty* → *tłuczone ziemniaki*, *purée*; *trzęsionka* → *galareta z nóżek wieprzowych*, *zimne nóżki*; *zaklepusy* → *zupa ziemniaczana*; *zylc*(*a*)/*zylce* → *galareta z nóżek wieprzowych*, *zimne nóżki*;
- przemiany w zakresie kuchni wiejskiej i – będący ich konsekwencją – sukcesywny zanik desygnatów[15], np.: *drzewiec*, *gomółki*, *kubera*/*kutera*, *nawarka*, *smażonka*[16].

[15] Niektóre kulinaryzmy można zaklasyfikować jako archaizmy rzeczowe, czyli historyzmy – jednostki odwołujące się do minionych realiów.

[16] W przypadku niektórych leksemów (*quasi*-)polisemicznych, np. *bak* czy *kukiełka*, oba mechanizmy są w istocie ze sobą sprzężone.

Oba fenomeny warunkowane są przeobrażeniami o charakterze społeczno-kulturowym oraz gospodarczym, potęgowanymi przez unifikacyjne mechanizmy globalizacyjne, którym w dyskursie kulinarnym przeciwstawiane są afirmatywne postawy wobec kuchni regionalnych, nierzadko noszące znamiona chwilowej mody. Najistotniejsze są tu rzecz jasna zmiany w zakresie zwyczajów żywieniowych mieszkańców wsi, którzy w obliczu wszechdostępności, krzyżowania się i przenikania rozmaitych kodów kulturowych realizują indywidualne wzorce konsumpcyjne. Nie bez znaczenia pozostają również przeobrażenia w strukturze i funkcjonowaniu gospodarstw rolnych, które coraz częściej charakteryzują się wysokim stopniem modernizacji, wielkoobszarowością, wąską specjalizacją oraz skrajnym utowarowieniem produktów i usług, a także – ściśle z nimi związane – przemiany mentalności ludności wiejskiej, o czym świadczy chociażby postrzeganie indywidualnego gospodarstwa rolnego jako przedsiębiorstwa oraz ujmowanie pracy rolnika w kategoriach wolnorynkowych.

Przykładowo, wspomniane wyspecjalizowanie, sprofilowanie gospodarstw, które na Krajnie doprowadziło niemal do zaniku hodowli trzody chlewnej, stosunkowo lepsza sytuacja materialna mieszkańców wsi, większa dostępność mięsnych produktów w sklepach i ich szerszy asortyment, a także obecnie obowiązujące obostrzenia w zakresie uboju gospodarczego spowodowały, że powoli zanika zwyczaj domowego świniobicia. Tak więc leksemy *smażonka* czy *zylc*(*a*)/*zylce* funkcjonują jeszcze w mowie Krajniaków (najczęściej w nieoficjalnych sytuacjach komunikacyjnych), zajmując względnie stabilne miejsce w ich zasobie leksykalnym, ale niebawem i one – podobnie zresztą jak inne wysokofrekwencyjne kulinaryzmy gwarowego pochodzenia – podzielą los wyrazów, które przeszły już do językowego archiwum regionu.

Wykaz skrótów językowych

d.-niem. – dolnoniemiecki; jw. – jak wyżej; Kasz – Kaszuby; m. – mapa; Maz – Mazowsze; Mp – Małopolska; niem. – niemiecki; niem. reg. – niemiecki regionalny; oggwar – ogólnogwarowy; Pl. – *Plural* ‘liczba mnoga’; por. – porównaj; Pom pd – Pomorze południowe (Bory Tucholskie, Kociewie, Krajna, Lubawskie, Malborskie, Sztumskie, ziemia chełmińsko-dobrzyńska); Śl – Śląsk; śr.-w.-niem. – średnio-wysoko-niemiecki; Wp – Wielkopolska; zob. – zobacz

Skróty słowników i opracowań

AJK I – Stieber Z. (red.) (1964): *Atlas językowy kaszubszczyzny i dialektów sąsiednich*, z. I. Wrocław–Warszawa–Kraków.

AJK III – Stieber Z. (red.) (1966): *Atlas językowy kaszubszczyzny i dialektów sąsiednich*, z. III. Wrocław–Warszawa–Kraków.

AJW – Sobierajski Z., Burszta J. (red.) (1979): *Atlas języka i kultury ludowej Wielkopolski*. T. I: *Gospodarstwo domowe – pożywienie*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk.
KPKr – *Kulinarne pejzaże Krajny*. (2015). Kwidzyn.
KSGP – kartoteka *Słownika gwar polskich* PAN, <https://rcin.org.pl/dlibra/publication/37544/>, dostęp: 14.08.2025.
KzR – Szelągowska G. (2015): *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*. Wyd. 3. Toruń.
MSGK – Kęcińska-Kaczmarek J. (2017): *Mały słownik gwary krajeńskiej*. Wyd. 2. Złotów–Wielki Buczek.
SGL – Steinborn J. (2022): *Słowniczek gwary lokalnej: „Jak nasi dziadowie w ŁORZOŁKU godali"*. Kamień Krajeński.
SGSW – Drobkiewicz E., Suchy B. (2012): *Słownik gwarowy Starej Wiśniewki*. [W:] B. Suchy, E. Drobkiewicz, J. Zawadzki: *Historia Starej Wiśniewki i okolicy. „Ocalmy od zapomnienia"*. Stara Wiśniewka, s. 97–104.
SJPDor – Doroszewski W. (red.) (2012): *Słownik języka polskiego*, <https://doroszewski.pwn.pl/>, dostęp: 14.08.2025.
SKBrzez – Brzeziński W. (1982–2009): *Słownictwo krajniackie. Słownik gwary wsi Podróżna w Złotowskiem*. T. I: *A–G*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź. T. II: *H–N*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź. T. III: *O–PRY*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź. T. IV: *PRZ–T*. Warszawa: T. V: *U–Ż* oraz *Uzupełnienia*. Wrocław.
SKr – Korpusik-Jelonkowa Z. (red.) (2013): *Smaki Krajny*. Złotów.
USJP – Dubisz S. (red.) (2008): *Uniwersalny słownik języka polskiego* PWN. T. I: *A–J*. Warszawa.
WSJP PAN – Żmigrodzki P. (red.) (2007–): *Wielki słownik języka polskiego PAN*, <https://wsjp.pl/>, dostęp: 14.08.2025.

Literatura

Batko-Tokarz B. (2019): *Tematyczny podział słownictwa współczesnego języka polskiego. Teoria, praktyka, leksykografia*. Kraków.
Batko-Tokarz B. (2021): *Czego o jedzeniu i kulinariach dowiadujemy się z tematycznych klasyfikacji słownictwa*. [W:] *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*. Red. R. Przybylska, D. Ochmann. Kraków, s. 11–35.
Kołatka K. (2020): *Tożsamość regionalna mieszkańców Krajny. Studium językowo-kulturowe*. Bydgoszcz.
Kołatka K. (2022a): *Ańtop, ćrulki i wintbojtel, czyli o krajeńskich germanizmach kulinarnych*. „Prace Filologiczne" 77, s. 145–165.
Kołatka K. (2022b): Cło młożna znoliść w krajińścij grołpie*, czyli o nazwach zup w gwarach Krajny*. [W:] *Polszczyzna w różnych jej aspektach. Język polski dawniej i dziś*. Red. A.S. Dyszak, A. Paluszak-Bronka. Bydgoszcz, s. 105–124.
Kołatka K. (2023): Chłop je mięso, kiedy kura chora albo on chory*, czyli o ludowej wegekuchni w świetle krajeńskiej leksyki*. „Rozprawy Komisji Językowej ŁTN" 71, s. 63–84.
Kołatka K. (2024a): Kaszka fraszka, jarzyna perzyna, chleb trawa, mięso potrawa*, czyli o nazwach produktów i dań mięsnych w gwarach Krajny*. [W:] *Miasto. Przestrzeń zróżnicowana językowo, kulturowo i społecznie*. T. 9. Red. M. Święcicka, M. Peplińska. Bydgoszcz, s. 105–120.
Kołatka K. (2024b): *Z badań nad słownictwem kulinarnym Krajny* – eintopf. „LingVaria" XIX(2), s. 237–251.