

**Błażej Osowski**

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

Instytut Filologii Polskiej

ORCID: 0000-0002-4226-1378; e-mail: blazej.osowski@amu.edu.pl

## Współczesne zróżnicowanie używanych przez Polaków nazw 'galarety z mięsa'

**Abstrakt:** Artykuł prezentuje określenia pewnego dania – 'galarety z mięsa'. Skupiono się na nazwach dyferencyjnych wobec polszczyzny ogólnej (np. *galart, zylc, studzienina, tymbalik*). Zaprezentowano ich frekwencję oraz zasięg terytorialny. Stan współczesny (materiał zebrano za pomocą ankiety internetowej w latach 2019–2020) skonfrontowano z danymi starszymi, sprzed 50 lat, dzięki czemu uzyskano obraz zaszłych zmian językowych. Na podstawie kwerendy leksykograficznej oraz analizy rozprzestrzenienia społecznego wskazano regionalizmy, takie jak *galart*.

**Słowa kluczowe:** geografia lingwistyczna, język polski, nazwy potraw.

**Abstract:** A contemporary variation in the names used by Poles to indicate 'meat jelly'. The article presents the terms of a dish, namely 'aspic'. The focus was on names that differ from the general Polish language (e.g. *galart, zylc, studzienina, tymbalik*). Their frequency and territorial range have been presented. The current state (the material was collected via an online survey in 2019–2020) was confronted with older data from 50 years ago, owing to which a picture emerged of the linguistic changes that took place. On the basis of the lexicographic query and social spread, regionalisms such as *galart* have been identified.

**Keywords:** linguistic geography, Polish language, names of dishes.

Galareta z mięsa jest popularną przystawką kuchni polskiej, której uwagę ponad pięćdziesiąt lat temu poświęcił Józef Smyl (1969). Badany przez niego materiał pochodził z 338 miejscowości z całej Polski i dał 74 nazwy desygnatu, które przeanalizowano pod kątem geografii występowania, frekwencji oraz sposobu ujęcia cechy w nazwie (np. o niskiej temperaturze powstawania i przechowywania potrawy informowały *zimne nogi, nazimne, chołodec, studzienina*, zaś o wrażeniach odbieranych zmysłem wzroku – *dryga, trzonska*), co przywołać może na myśl wyróżniane współcześnie w nurcie badań kognitywistycznych profilowanie. Prezentacji przybliżonej geografii wybranych określeń galarety z mięsa dokonała również Dorota Rembiszewska (2019), skupiając się przede wszystkim na pożyczce – *dryhle*, zaś o jednostkach wschodniosłowiańskich pisali wspomniana Rembiszewska i Janusz Siatkowski (2021).

Józef Smyl (1969, 228) stwierdza, że „[o]bfitość nazw wskazuje niewątpliwie na późność wyodrębnienia się omawianego desygnatu”. Przeczą temu źródła historyczne.

O galarecie mięsnej z kapłona i cielęciny, przyprawionej cynamonem i goździkami, farbowanej za pomocą torneselu na różne kolory, pisał już w XVII w. w *Compendium ferculorum* Stanisław Czerniecki (1682, 88). Nogi wołowe na zimno z galaretą wymieniał jako potrawę staroświecką J. Kitowicz (1985, 227) w swoim opisie obyczajów epoki saskiej. Podobny przepis na galaretę dla chorych znajdziemy także w *Kucharzu doskonałym* (1786, 110) z wieku następnego.

W okresie średniopolskim galareta, choć przyrządzana nieco inaczej niż współcześnie, była znana, lecz podawana przede wszystkim na stołach szlacheckich, gdyż chłopci żywili się prawie wyłącznie pokarmami roślinnymi (Bystroń 1960, 491). Gwałtowny wzrost zapotrzebowania na mięso oraz jego konsumpcji przypada na wiek XIX, choć nawet u schyłku tego stulecia przeciętny polski chłop jadł tylko sześć kilogramów mięsa rocznie (Kasprzyk-Chevriaux 2021, 85). Nieco wcześniej, bo u schyłku XVIII wieku, dochodzi także do awansu wieprzowiny, która wcześniej ze względu na zasady dietyki humoralnej czy hierarchię bytów żywieniowych nie była ceniona zbyt wysoko i ustępowała w kuchni miejsca drobiowi lub wołowinie (Kasprzyk-Chevriaux 2021, 129–137). Dokonaną zmianę zaobserwować można, czytając *Wesele na wsi* – opowiadanie Marii Dąbrowskiej osadzone w realiach powojennej Polski – w którym jedna z bohaterek „czuwa nad warzącymi się nogami wieprzowymi i wołowymi”, a następnie „wyklada na talerzyki pokrajaną galaretę z nóg” (Dąbrowska 1988, 8, 81), albo przeglądając nieco późniejszą książkę kucharską, w której galareta z nówek wieprzowych jest wymieniana wśród potraw typowych dla kuchni polskiej podawanych na śniadanie wielkanocne (Berger i in. 1987, 99).

Jak widać, galarety mięsne były znane od dawna, zatem nie „późność wyodrębnienia się omawianego desygnatu” była przyczyną wielości jego nazw, lecz późna demokratyzacja tego dania, tj. upowszechnienie się na stołach osób mniej zamożnych, które wcześniej rzadko miały dostęp do mięsa. Ponadto druga połowa XX wieku upływała dla mieszkańców PRL w dużej mierze pod znakiem niedoborów mięsa (Łoziński 2013, 256), co spowodowało, że miało ono wymiar nie tylko kulinarny, lecz i symboliczny (por. Bielska-Krawczyk 2011). „Obecność mięsa w jadłospisie była w PRL dowodem zamożności i dostatku, zwłaszcza na wsi, gdzie przed wojną jadano go niewiele” (Łoziński 2013, 263)<sup>1</sup>. Wpływało to zapewne na atrakcyjność potraw mięsnych, w tym galaret z nówek. Nie bez znaczenia była także zmiana technologiczna, która spowodowała, że niemal w każdym domu znalazła się lodówka umożliwiająca przechowywanie galarety. Wcześniej piwnice chłodzone bryłami lodu były dostępne jedynie dla bogatszej części społeczeństwa.

Choć galareta mięsna jest potrawą ogólnopolską, funkcjonuje pod kilkoma nazwami (potocznymi, gwarowymi, regionalnymi), z czego użytkownicy języka zdają sobie sprawę (np. Łajf, Wykop). Jednocześnie poszczególne regiony próbują sobie przypisać to danie jako tradycyjne i wyjątkowe tylko dla nich. Tadeusz Barowicz (2007, 65) określa *galart* (*nózki w galarecie*) jako wielkopolskie, podobnie postępuje Beata Tarnowska (2015, 69) z *galartem*, a Andrzej Kuźmiński podaje przepis na *galat* z Biskupizny (2012, 15). Zbigniew Przybylak (2005, 209–210) *zylc z nówek* i *zylc biały*

<sup>1</sup> Również Pelcowa (2020, 113), opisując nazwy potraw w gwarach Lubelszczyzny, zwraca uwagę, że mąka pszenna, jajka, nadzienie owocowe lub mięsne i mięso świadczyły na wsi o dobrobycie.

z *cielęciny* wymienia w przepisach tradycyjnej kuchni pomorsko-wielkopolskiej, a Krzysztof Żywczak (2013, 207, 209) zalicza *zylc* (z mięsa wieprzowego) i *galaretę drobiową z warzywami* do kuchni kaszubskiej. Dorota Próchniewicz (2015, 26, 28) określa *zimne nóżki* jako najslawniejszą zakąskę kuchni warszawskiej<sup>2</sup> i dodaje jeszcze *kurczaka w galarecie*. Jak widać, to nie danie, lecz nazwy służą do identyfikacji potrawy z danym regionem.

O ile autorzy wymienionych książek kucharskich w miarę respektują przynależność regionalną nazwy, o tyle na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi wkradło się zamieszanie. W 2009 r. na listę tę w kategorii Gotowe dania i potrawy w woj. wielkopolskim wpisano *galart (zimne nóżki, studzienina)* (Lista). Dwa pierwsze określenia rzeczywiście są znane na terenie Wielkopolski, ale ostatnie – nie.

Aby odkryć współczesne zróżnicowanie nazw galarety z mięsa, między listopadem 2019 a lipcem 2020 r. przeprowadzono ankietę internetową, w której zadano m.in. pytanie: Jak mówi się na danie widoczne na zdjęciu 3? (na grafice ukazana była galareta z mięsa). W badaniu wzięło udział 2550 osób, z czego na interesujące nas tu pytanie nie udzieliło odpowiedzi jedynie 14. Ankietowani mogli zaznaczyć jedną lub kilka z propozycji (*galareta; galat, galart; nazimne, nozimne; zimne nóżki, zimne nogi; trzęsionka*), jak też dopisać własną odpowiedź. Łącznie odnotowano 26 form. Celem artykułu jest zaprezentowanie współcześnie używanych przez Polaków nazw ‘galarety z mięsa’ i wskazanie zmian, jakie zaszły w tym względzie w ostatnim półwieczu (przez porównanie z danymi Smyła).

Przeglądu form dokonamy z uwzględnieniem ich frekwencji i relacji słowotwórczych, nieco szczegółowiej opisując formy dyferencyjne (ustalone na podstawie wybranych źródeł leksykograficznych) i ich geografę. Nie analizuję form ogólnopolskich *galareta* (1430 ankiet z całej Polski), *galaretką* (33)<sup>3</sup>, *galaretki* (34), połączeń wyrazowych z nimi (*galaretką drobiową, wieprzowa, z mięsem, z nóżek, z szyjek*) oraz kolo-kacji: *kura w galarecie* (1 ankiet), *kurczak w galarecie* (1), *mięso w galarecie* (3), *ryba w galarecie* (1), w których jak widać, pierwszy człon jest dowolnie wymienny.

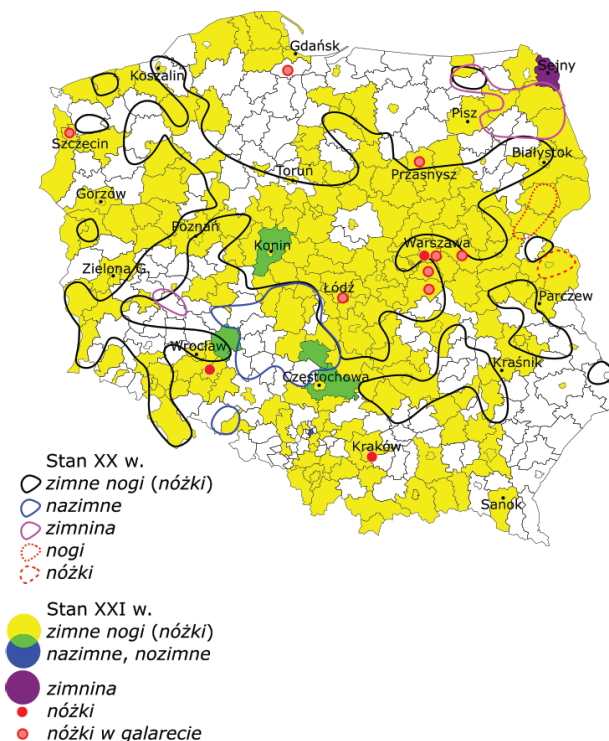
Drugim co do liczebności hasłem jest zestawienie *zimne nóżki, zimne nogi* (992 ankiety). Nie dziwi to, ponieważ *zimne nogi* rejestrował już SW (jako gwarowe) a PSWP opatrzył *nogi* kwalifikatorem kulinarny (*nogi cielęce, wołowe, baranie, wieprzowe* ‘potrawa z gotowanych nóg cielęcych, wołowych itd., które po ostygnięciu przybierają postać galarety; nóżki’). Z kolei *zimne nóżki* i *nóżki* pojawiają się jako jednostki regionalne w PSWP (‘gotowane mięso z nóg cielęcych, wieprzowych, rzadziej wołowych, zalane żelatyną rozpuszczoną w wywarze z gotowania, podawane na zimno, skropione octem bądź sokiem z cytryny’); WSJP nie ogranicza geograficznie występowania *zimnych nóżek* i kwalifikuje je jako jednostkę kulinarną.

Na mapie wykreślonej przez Smyła *zimne nogi* pojawiają się w 95 punktach, zaś *zimne nóżki* – w 5. Jest to zwarty obszar Polski środkowej, w mniejszej mierze zachodniej, Świętokrzyskiego i Lubelszczyzny. Typ ten był niemal nieznan na północ

<sup>2</sup> W dodatku do „Naszej Historii” znajdziemy podobne przyporządkowanie geograficzne oraz informację, że to *typowo męskie danie* (Kuchnia, 25).

<sup>3</sup> *Galareta* notowana jest w słownikach od SL, zaś *galaretką* od SW.

od linii Koszalin – Toruń – Przasnysz – Mońki oraz na południu (wschodnia część Dolnego Śląska, Opolszczyzna, Górny Śląsk, Małopolska, Podkarpacie, południowa Lubelszczyzna). Współcześnie nastąpiła wyraźna ekspansja na tereny niemal całej Polski (z wyłączeniem wschodniej Lubelszczyzny i Podkarpacia, Mazur, Krajny, Borów, Kociewia i południowych Kaszub – por. mapa 1).



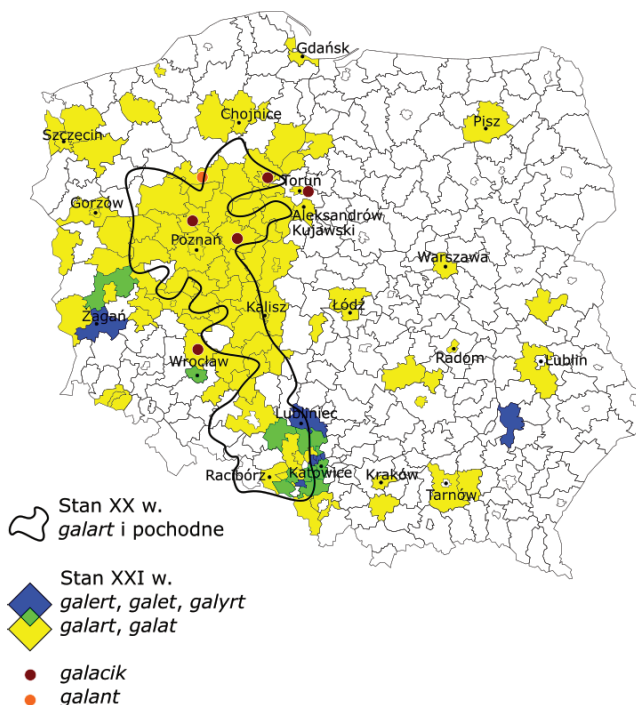
Mapa 1. Zasięg form *zimne nogi*, *nazimne*, *zimnina*  
Źródło: opracowanie własne.

Ponadto 40 ankietowanych podało *nózki w galarecie* (zarejestrowane w cytatach w WSJP), a 16 – *nózki* (poświadczane w SJPD i PSWP) oraz *nózki na zimno* (w ankietach z Warszawy, pozostałe dwie jednostki – zob. mapa 1). Dawniej typ *nogi*, *nózki* obecny był w pasie między Bielskiem Podlaskim a Białą Podlaską, materiał ankietowy poświadcza go natomiast głównie z Warszawy i okolic oraz kilku innych lokalizacji. Co ciekawe, wypowiedzi ankietowanych wskazują, że dla części z nich nazwa jest nadal przejrzysta (*Nózki w galarecie (o ile w środku są nózki, a nie np. kurczak* – kobieta ur. 1987, pow. piaseczyński), zaś dla innych zleksykalizowana i używana niezależnie od rodzaju wykorzystanego mięsa (*Nózki lub nózki w galarecie (nawet jeśli to kurczak)* – kobieta ur. 1989, Warszawa).

*Nazimne* zajmujące w XX w. wyraźny obszar na pograniczu wielkopolsko-małopolsko-(dolno)śląskim pojawiło się w 6 ankietach głównie z terenów sąsiednich. Hasło odnotował już SWil i SW (jako gwarowe). Z kolei *zimnina* (niezarejestrowana

w żadnym z wykorzystywanych słowników) dawniej występowała na północno-wschodnim krańcu Polski i podobnie dziś potwierdzona została z pow. sejneńskiego.

Formy pochodne od niem. *das Gallert, die Gallerte* ‘galareta, żelatyna’ (za SGMP) skupione są w zachodniej części kraju, co jest uwarunkowane faktami historycznymi sprzed 1945 r. (zob. mapa 2). Teren ten dzieli się na dwa kompleksy – północny to formy z samogłoską *a* (*galart, galat, galacik, galant*), zaś południowy z samogłoską *e* bądź jej przekształceniami (*galert, galet, galyrt*). W części północnej zdecydowanie dominują *galart* i *galat* (512 odpowiedzi) występujące często obocznie, choć niekiedy ankietowani zaznaczali używanie tylko jednej formy (kobieta ur. 1948 z Poznania: ‘*galart*’, ale NIE: ‘*galat*’). Ponadto w trzech ankietach z pow. gnieźnieńskiego i pilskiego pojawił się *galant*, zaś w czterech z Bydgoszczy, Torunia, pow. obornickiego i trzebnickiego – forma zdrobniąca: *galacik*. Wśród form z samogłoską *e* przeważa *galert* (55 ankiet), ponadto siedmiokrotnie pojawił się *galet* (Rybnik, pow. lubliniecki, wodzisławski, zielonogórski i strzelecki) i dwa razy *galyrt* (Chorzów, Ruda Śląska).



Smyl na swej mapie nie odnotował form z *e* (być może ukrywają się one wśród zmapowanych *galart* i *galat*). Zasadniczo można stwierdzić trwanie form pochodnych od *Gallert* w Wielkopolsce, na Kujawach, Opolszczyźnie i Górnym Śląsku. Ponadto w przeciągu 50 lat dokonała się ekspansja na przyległe tereny Wielkopolski wschodniej, południowego Kociewia, północnej ziemi chełmińsko-dobrzyńskiej, wschodniej

ziemi lubuskiej i północnego Dolnego Śląska<sup>4</sup>. Ekspansja ta zapewne związana jest z obecnością leksemu *galart*, *galat* w gwarze miejskiej Poznania, co wpływa na wzrost jego prestiżu. Popularność tego leksemu i jego wariantów w pewnym sensie zaskakuje, ponieważ żadna z wyodrębnionych na podstawie ankiety form nie została poświadczona przez wykorzystywane słowniki. Pomimo jednak owej dyferencyjności *galart* nie tylko przetrwał na wyznaczonym przez Smyła terenie, ale i ekspandował. Ze względu na występowanie jednostki w mowie mieszkańców zarówno wsi, jak i miast, osób z różnym wykształceniem *galart* należy uznać za regionalizm.

Inaczej potoczyły się losy jednostek zapożyczonych z niem. *Sulze*. *Zylc* i *zylca*<sup>5</sup> które zajmowały wg Smyła zwarty obszar Kaszubszczyzny, północnej części dialektu wielkopolskiego (aż po linię Piła – Toruń) oraz Mazur (zob. mapa 3); ponadto teren izolowany w Cieszyńskim. Po upływie półwiecza północny, zwarty obszar znacznie się zmniejszył i ograniczył do Kaszubszczyzny, choć w izolacji jednostkę tę zarejestrowano w pow. szczywieńskim, Toruniu, Grudziądzu, Elblągu, a nawet Poznaniu. Wyspa cieszyńska przetrwała, choć w odpowiedziach ankietowani podali inne formy fonetyczne niż zanotowana przez Smyła (*zylc*), tj. *zulc* i *żulc*. *Mały słownik gwary bydgoskiej* (Dyszak 2008) odnotowuje *zylce*, jednak nasz materiał nie potwierdza formy pluralnej.

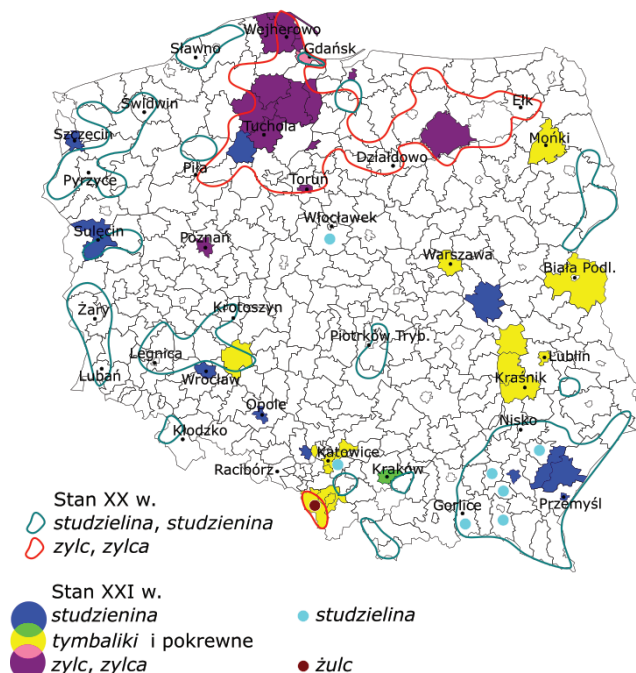
W świetle wykorzystywanych słowników adaptacje niem. *Sulze* uznać należy za dyferencyjne, ponieważ tylko SWil odnotował *zylc* jako potrawę z siekanego mięsa na zimno (nie jest to więc dokładnie interesujące nas tu znaczenie), a SW podał przy hasle *zulec* cytaty z Brücknera: *Huspenina – termin czeski, rodzaj galarety, zulcu*.

Ankietowani zdają sobie sprawę z ograniczonego zasięgu występowania podawanych jednostek, np. kobieta z pow. tczewskiego ur. w 1992 r. zapisała: *GALARETA, ZIMNE NÓZKI, ZIMNE NOGI, Albo zylc (Kaszuby)*. Co znamienne, ankietowana pochodzi z obszaru sąsiedniego niż ten, co do którego formułuje uwagi metajęzykowe. Potwierdza się zatem obserwacja, że użytkownicy języka łatwiej uświadamiają sobie cechy językowe swoich sąsiadów niż własne. Niektórzy ankietowani zaznaczali, że *zylc* jest nazwą tylko galarety z wieprzowiny. Nie wiadomo jednak, jakiego określenia używają dla wskazania potrawy przygotowanej z innych rodzajów mięsa.

Podobnego doprecyzowania dokonano przy okazji formy *studzienina*: *U nas galaretką to jest to, co na zdjęciu, czyli z kurczaka z warzywami. Jest też studzienina, ale studzienina jest wieprzowa i bez warzyw* (pow. jarosławski, kobieta ur. w 1989). Derywaty od *studzić* wystąpiły ogółem w 26 ankietach – najczęściej w formie *studzienina* (też *studzinina* w Gliwicach i *studzidzina* w Szczecinie) oraz *studzielina* (zob. mapa 3). Pierwsza z nich pojawia się już w SL (odesłanie do hasła *nazimne*), SW opatruje kwalifikatorem mało używane, SJPD daje kwalifikator gwarowości, PSWP – regionalności; drugą odnotował SW jako gwarowe określenie ‘galarety z nóg wieprzowych’. WSJP nie rejestruje żadnej. Mamy zatem do czynienia z jednostkami znanymi słownikom ogólnopolskim, które w różny sposób wskazują na ograniczony zakres ich użycia

<sup>4</sup> Odosobnione lokalizacje występujące poza tym zwartym obszarem związane są najprawdopodobniej z indywidualnymi migracjami.

<sup>5</sup> Dawniej forma *zylca* pojawiała się jedynie we wschodnich gwarach kaszubskich; także dzisiaj jest rzadka i podano ją tylko raz, w ankiecie z pow. kościerskiego. Ponadto z pow. wejherowskiego podano obocznie *gzylc* i *zylc*.



Mapa 3. Zasięg form *studzienina*, *tymbalik*, *zylc*

Źródło: opracowanie własne.

(frekwencyjny, terytorialny, poprawnościowy). Przeprowadzona ankieta oraz dane Smyła pozwalają uściślić, na czym polega charakter regionalny *studzieniny* i *studzielniny* – chodzi o jednostki dawniej i współcześnie zwarcie występujące na południowym wschodzie Polski. Ponadto 50 lat temu wyrazy te występowały dość często w zachodniej części kraju, dziś ankietowani z tamtych stron podawali je rzadko. Jeden z nich (mężczyzna ur. w 1985, pow. sulciński) stwierdza: *Studzienina mówią Lemkowie np. czasem mój ojciec*. Dawne zasięgi, w mniejszej mierze współczesne, potwierdzają to założenie: południowo-wschodni areal jako pierwotny teren występowania *studzieniny* oraz zachodni jako wtórny, na który forma ta została przyniesiona np. wraz z osobami przesiedlonymi w ramach akcji Wisła. Rembiszewska i Siatkowski stwierdzają, że *studzienina* i *studzielnina* nawiązują do gwar ukraińskich, przy czym pierwszy z wyrazów jest zapożyczeniem ukraińskim, zaś drugi – pożyczką zwrotną z polskiego do ukraińskiego (Rembiszewska, Siatkowski 2021, 72).

Wynikiem wpływu obcego, od z franc. *timbale*, są także *tymbalik* (Lublin, Katowice, Tychy, pow. bielski i tarnogórski na Śląsku), *tymbaliki*<sup>6</sup> (też: *tymbalijki* w pow.

<sup>6</sup> Kłopotliwe jest rozróżnienie, czy ankietowani, wpisując *tymbaliki*, mieli na myśli regularną liczbę mnogą od *tymbalik* czy formę zleksykalizowaną (*pluralia tantum*). Chodzi bowiem o małe dania, które najczęściej serwowane są w większej liczbie: *Tymbaliki (na małe galaretki z mięsem i dodatkami takimi jak jako ugotowane na twardo, czy gruszek/kukurydza, pietruszka i marchew)* (kobieta ur. w 1988 z Tych).

oleśnickim i *tymboliki* w Warszawie) i *tombaliki* (pow. opolski i puławski na Lubelszczyźnie). Jak podaje PSWP (inne słowniki nie odnotowują wymienionych form), *tymbalik* to ‘sposób podawania potraw, które po przyrządzeniu przekłada się do foremek kubeczków, a następnie zachowując uformowany kształt, na talerz (tak podawany bywa często np. ryż); także: potrawa z ryby lub mięsa w galarecie’. Jest to pożyczka nowa, ponieważ żadnej z wymienionych form nie odnotował 50 lat temu Smyl. Łącznie wystąpiły one 24 razy, z czego 14 ankiet pochodzi ze Śląska (zob. mapa 3). Na tym terenie należałoby uznać, że mamy do czynienia z dodatkową motywacją, tj. przez niemieckie *Timbale*.

Ukraińskie *дпуэл’и* ‘galareta’ (Kostecka-Sadowa 2016, 44)<sup>7</sup> dało w naszym materiale jedynie kilka poświadczeń: *drygle* (Lublin, Łódź), *drygo* (Gdynia) i *dryga* (Lublin), choć dawniej *drygle* i inne formy pokrewne znane były dobrze na Lubelszczyźnie, słabiej na Dolnym Śląsku i ziemi lubuskiej<sup>8</sup>. Niewielka liczba ankiet potwierdza wniosek Pelcowej, że *dryga* i *drygle* należą do nazw znanych najstarszemu pokoleniu (Pelcowa 2019, 39). Hasła te i kilka innych niepodanych w ankietach odnotował jako gwarowe SW; pozostałe słowniki nie rejestrują ich w interesującym nas tu znaczeniu.

Wschodnią proveniencję ma także *chaladiec* (w ankiecie z pow. ełckiego: *hala-diec*), który w postaci *халадзеу* notowany jest w gwarach na niemal całym terytorium Białorusi (Rembiszewska, Siatkowski 2021, 57). *Chłodziec* znany jest od SL do SJPD, ale w innym znaczeniu. Dopiero PSWP obok znaczenia ‘zupa z botwiny lub buraków’ podaje ‘potrawa z mięsa wieprzowego, głównie nóg, w galarecie’, oba opatrując kwalifikatorem *regionalny*. Kwalifikacji tej nie potwierdzają dane Smyla (po jednym razie *chłodziec* i *cholodec*) i ankietowe – jest to jednostka rzadka, bez wyraźnej przynależności regionalnej.

Derywaty od *trząść* stanowią ankietowe *trzęsionka* i *trzęsitko*. Pierwszemu z nich w materiałach Smyla odpowiada *trzęsianka* (okolice Wrocławia, Gorzowa Wielkopolskiego, Nakła, Gniezna, pogranicze Kujaw – Mazowsza bliższego – Łęczyckiego, pogranicze Mazowsza – Lubelszczyzny, okolice Jędrzejowa, Krasnegostawu i Zamościa) i *trzęsiona* (okolice Wolsztyna). Ankiety poświadczyły *trzęsionkę* na podobnym terenie (pow. lubartowski, łódzki wschodni, opoczyński, garwoliński, nowodworski, Poznań, międzychodzki, nowotomyski) lub nowym (pow. wadowicki, Kraków, Bielsko-Biała, Warszawa, wołomiński, Konin). *Trzęsitko* zarejestrował Smyl w okolicach Żnina, a współcześnie w pow. gnieźnieńskim; jest to więc teren pobliski. Z dwóch form ankietowych odnotowana została tylko *trzęsionka* w SW, mamy więc do czynienia z jednostkami dyferencyjnymi.

W ankiecie pojawiła się też *meduza* wywodząca się z popkultury. *Lorneta z meduzą* mówi bufetowa w 20. odcinku serialu *07 zgłoś się*, podając galaretę mięsną i dwa

<sup>7</sup> Rembiszewska i Siatkowski (2021, 63), rozważając etymologię i geografę formy *drygle*, stwierdzają, że o ile w przypadku pogranicza polsko-wschodniosłowiańskiego mamy niewątpliwie do czynienia z pożyczką obcą, o tyle na terenach położonych dalej od granicy wschodniej kraju interpretacja taka nie jest już oczywista.

<sup>8</sup> Jeszcze szerszy zakres występowania wskazuje Anna Kostecka-Sadowa (2016, 44): „*dragle*, *drahle* oraz *dryhli*, *drygla*, *drygle* w znaczeniu ‘galareta z mięsa, zimne nóżki’ są notowane w gwarach śląskich, na wschodnim obszarze gwar małopolskich i mazowieckich oraz na Kaszubach [...]. Wschodnie pogranicze kraju zna również formy *drygliny*, *drygulina*”.



kieliszki wódki. Jako jednostkę warszawską odnotowuje leksem WSJP i rzeczywiście ankietowani, którzy podali tę odpowiedź pochodzili przede wszystkim z Warszawy (7 osób), ale także z Łodzi, Poznania, pow. krakowskiego i tarnogórskiego. Wyżej przywołane zestawienie spowodowało, że jeden z ankietowanych z Warszawy podał *lornetę* jako określenie ‘galarety z mięsa’. Doszło tu jednak najprawdopodobniej do pomyłki i przeniesienia nazwy, gdyż była to jedyna tego typu odpowiedź, a WSJP podaje: pot.[ocznie] ‘dwie porcje mocnego alkoholu podawane w kieliszkach’.

W podsumowaniu należy zaznaczyć, że zestaw nazw ‘galarety z mięsa’ w przeciągu 50 lat znacząco się zmniejszył (z 74 u Smyła do 26 zebranych z ankiet), nawet przy uwzględnieniu nieco innych kryteriów wyodrębniania wariantów i haseł głównych. Jest to proces zbieżny z obserwowanym zanikaniem terytorialnych odmian polszczyzny. Z drugiej jednak strony wskazać można jednostki dyferencyjne, które na danym terenie mają liczne poświadczenia: *galart* w Wielkopolsce, *galert* na Śląsku, *zylc* na północy (Kaszuby, Kociewie, Bory), *studzielina* na Podkarpaciu. Przewidywanie zmian językowych zawsze obarczone jest ryzykiem, tu jednak można przyjąć – z pewną dozą ostrożności – że wymienione jednostki utrzymują się w użyciu, gdyż są związane z kuchnią domową oraz imprezami okolicznościowymi o charakterze rodzinnym (imieniny, urodziny, wesela), a powiązanie jednostek gwarowych i regionalnych z językiem familijnym zazwyczaj wzmacnia ich żywotność.

### Źródła

- Dyszak A.S. (red.) (2008), *Mały słownik gwary bydgoskiej*, Bydgoszcz.
- PSWP, *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*, red. H. Zgólkowa, t. 1–50, Poznań 1994–2005.
- SGMP, *Słownik gwary miejskiej Poznania*, red. M. Gruchmanowa, B. Walczak, Warszawa–Poznań 1997.
- SJPD, *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, t. 1–11, Warszawa 1958–1969, wersja elektroniczna: <http://sjpd.pwn.pl/>, 18.02.2022.
- SL, Linde S.B. (1807–1814), *Słownik języka polskiego*, Warszawa.
- SW, *Słownik języka polskiego*, red. J. Karłowicz, A.A. Kryński, W. Niedźwiedzki, t. 1–8, Warszawa 1900–1927.
- SWil, *Słownik języka polskiego*, t. 1–2, Wilno 1861, <https://eswil.ijp.pan.pl/index.php?>, 18.02.2022.
- WSJP, *Wielki słownik języka polskiego*, red. P. Żmigrodzki, [wsjp.pl](http://wsjp.pl), 18.02.2022.

### Literatura

- Barowicz T. (2007), *Polskie kuchnie regionalne*, Warszawa.
- Berger S. i in. (1987), *Kuchnia polska*, Warszawa.
- Bielska-Krawczyk J. (2011), *Szary człowiek, szara rzeczywistość (wizja życia w PRL-u na podstawie nie tylko Zbyluta Grzywacza i Stanisława Barańczaka)*, [w:] *Barwa w języku, literaturze i kulturze 2*, red. nauk. E. Komorowska i D. Stanulewicz, Szczecin, s. 159–166.

- Bystroń J. (1960), *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, t. 2, Warszawa.
- Czerniecki S. (1682), *Compendium ferncolorum, albo zebranie potraw*, Kraków.
- Dąbrowska M. (1988), *Na wsi wesele. Opowiadania*, Warszawa.
- Kasprzyk-Chevriaux M. (2021), *Szulkamięs ze szlachtuza. Nieopowiedziana historia mięsa*, Wołowiec.
- Kitowicz J. (1985), *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, wstęp M. Dernałowicz, Warszawa.
- Kostecka-Sadowa A. (2016), *Zasięgi leksykalne zapożyczeń wschodniosłowiańskich w gwarach polskich*, „Gwary Dziś” 8, s. 35–56.
- Kucharz doskonały, pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem...*, z franc. przeł. W. Wielądka, wyd. 2 popr., Warszawa 1786.
- Kuchnia, „Nasza Historia. Wydanie specjalne”: *Kuchnia. Historyczne przepisy, smaki, tradycje*, nr 1, 2015.
- Kuźmiński A. (2012), *Biskupizna ze smakiem. Przewodnik kulinarny po kuchni biskupiańskiej*, Krobia.
- Lajf, <https://lajf.info/o-tymbalikach-dryglach-galercie-i-innych-auszpikach/>, 18.02.2022.
- Lista, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/galart-zimne-nozki-studzienina>, 18.02.2022.
- Łoziński M. i J. (2013), *Historia polskiego smaku. Kuchnia, stół, obyczaje*, Warszawa.
- Pelcowa H. (2019), *Ludowe nazewnictwo kulinarne w interpretacji pokoleniowej (na wybranych przykładach z Lubelszczyzny)*, „Poradnik Językowy”, z. 1, s. 33–43.
- Pelcowa H. (2020), *Nazwy potraw w gwarach Lubelszczyzny (na wybranych przykładach)*, [w:] *Verba multiplicia, veritas una. Prace dedykowane Profesor Alicji Piłan-Kijasowej*, t. 2, red. T. Lisowski, P. Michalska-Górecka, J. Migdał, A. Piotrowska-Wojaczyk, A. Sieradzki, Wydawnictwo „Poznańskie Studia Polonistyczne”, Poznań, s. 103–118.
- Próchniewicz D. (2015), *Polska kuchnia regionalna. Kuchnia Warszawy i Mazowsza*, Ożarów Mazowiecki.
- Przybylak Z. (2009), *Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska, czyli od poliwek i golców po okrasy i pierniki*, Poznań.
- Rembiszewska D. (2019), *Z lokalnych zapożyczeń wschodniosłowiańskich w gwarach polskich – dryhle ‘galareta’*, „Prace Filologiczne” 74, s. 213–219.
- Rembiszewska D., Siatkowski J. (2021), *Pogranicze polsko-wschodniosłowiańskie. Studia wyrazowe*, cz. 2, Warszawa.
- Smyl J. (1969), *Polskie gwarowe nazwy galarety*, „Prace Filologiczne” 19, s. 227–230.
- Tarnowska B. (2015), *Polska kuchnia regionalna. Smak tradycji*, Belchatów.
- Wykop, <https://www.wykop.pl/wpis/37653603/jak-sie-nazywa-ta-potrawa-ku-mojemu-zdziwieniu-w-i/>, 18.02.2022.
- Żywczyk K. (2013), *Polska kuchnia regionalna*, Warszawa.