

Dorota Krystyna Rembiszewska

Polska Akademia Nauk w Warszawie

Instytut Sławistyki

ORCID: 0000-0003-0339-0879; e-mail: dorota.rembiszewska@ispan.edu.pl

Regionalna leksyka kulinarna z Podlasia i Suwalszczyzny we współczesnej przestrzeni publicznej

Abstrakt: W tekście omówiono nazwy potraw obecne w przestrzeni publicznej Podlasia i Suwalszczyzny – jadłospisach, stronach internetowych, regionalnych przewodnikach i książkach kucharskich. Analizie poddano wyrazy będące regionalizmami, mikroregionalizmami, które znane są mieszkańcom omawianych regionów oraz quasi-regionalizmy rozpoznawane w innych częściach Polski.

Istotnym zagadnieniem będzie także kwestia kontaktów językowych w północno-wschodniej Polsce i wpływu języków wschodniosłowiańskich, języka litewskiego, jidysz, tatarskiego na kształtowanie się zasobu leksykalnego w zakresie kulinariów – języków, których refleksy przetrwały do dziś w języku lokalnym.

Słowa kluczowe: regionalizmy, język lokalny, słownictwo tematyczne, kontakty językowe.

Abstract: *Regional culinary lexis from Podlasie and Suwałki regions in contemporary public space.* The text discusses the names of dishes present in the public space of Podlasie and Suwałki regions, e.g. menus, websites, regional guides, and cook books. The analysis covers regionalisms and micro-regionalisms known to the inhabitants of the regions as well as quasi-regionalisms recognised in other parts of Poland.

Another key issue are linguistic contacts in north-eastern Poland, the influence of East Slavonic languages as well as Lithuanian, Yiddish, and Tatar on the formation of the cuisine-related lexical stock; traces of the above languages have survived to this day in the local language.

Keywords: regionalisms, local language, thematic vocabulary, language contacts.

Leksyka regionalna w zakresie kulinariów, wbrew pozorom, nie była zbyt często przedmiotem omówienia (por. Falińska 1991; Piotrowska-Wojaczyk 2013; Przymuszała 2017; Batko-Tokarz, Pręczyk-Kisielak 2018; Zakhutska 2018; Pelcowa 2019; *Polskie kulinaria...* 2021; Jaros 2022). Nie powstała również do tej pory żadna monografia, która w sposób systemowy omówiłaby zróżnicowanie geograficzne regionalizmów w odniesieniu do wymienionego kręgu tematycznego dla całego obszaru Polski. Jeśli chodzi o leksykę kulinarną regionu północno-wschodniego, można odnotować głównie artykuły dotyczące analizy poszczególnych wyrazów (Rembiszewska, Siatkowski 2018, 183–187; Rembiszewska 2019; Rembiszewska, Siatkowski 2021, 56–74,

122–126) lub wpływu innych języków (Gołabek 1990; Nowowiejski 2010, 215, 217–218). Poza tym opublikowano zestawienie słownictwa gwarowego z zakresu pożywienia dla byłego województwa suwalskiego (Falińska 2020) i byłego województwa łomżyńskiego (Falińska, Konopko 2021).

Celem artykułu jest analiza słownictwa nazywającego potrawy – ograniczonego geograficznie – i wskazanie, w jakim stopniu może być ono elementem identyfikującym daną społeczność lokalną, a z drugiej strony zapewniać reprezentatywność w innych regionach kraju. Istotne będzie także prześledzenie, na ile dawna i współczesna wieloetniczność północno-wschodniej Polski wpływa na repertuar nazewniczy w zakresie kulinariów.

Analizowane nazwy wyekscerpowałam ze spisów potraw w restauracjach i barach w miejscowościach województwa podlaskiego, poza tym ze współczesnych publikacji regionalnych, w tym książek kucharskich (Drewniak 2006; Ochman 2020; Próchniewicz 2015; Szymanderska 2010) oraz pozyskałam dane podczas pobytów na Podlasiu i Suwalszczyźnie. Korzystałam także ze stron internetowych, m.in. Gdzie dobrze zjeść w Podlaskiem (Gdzie dobrze zjeść).

Dziedzictwo kulinarne wraz z zasobem nieogólnopolskiego słownictwa stało się skutecznym sposobem, wykorzystywanym w marketingu turystycznym, do promowania regionu, turystyki lokalnej. Szczególnie nazwy odnoszące się do kuchni tatarskiej stały się intrygującymi, egzotycznymi etykietami przyciągającymi żądnych różnych osobliwości turystów.

Za wielością potraw znanych na Podlasiu i Suwalszczyźnie idzie wielość nazw, mniej lub bardziej znanych poza tymi regionami. Biorąc pod uwagę różny stopień znajomości wyrazów o zasięgu nieogólnopolskim, można by wyróżnić regionalizmy, mikroregionalizmy i quasi-regionalizmy.

Pierwszą grupę nazw tworzą **regionalizmy**, a więc jednostki języka reprezentujące odmianę terytorialną w stosunku do odpowiadających jej jednostek typowych dla reszty obszaru Polski (*Encyklopedia językoznawstwa ogólnego* 1993, 445). Pomijam tu szczegółową klasyfikację regionalizmów leksykalnych Anny Piotrowicz¹, która w niewielkim stopniu przystaje do omawianego materiału. W odniesieniu do regionalizmów podlasko-suwalskich odpowiedniejsze byłoby pojęcie regionalizmu frekwencyjnego wprowadzone przez Kwirynę Handke (1986/1987).

Jednocześnie rodzi się pytanie, czy na pewno można poniższe nazwy wskazać jako regionalizmy, gdyż z definicji wynika, że powinny istnieć desygnaty, które mają ekwiwalenty nazewnicze ogólnopolskie i lokalne. W odniesieniu do potraw nie zawsze możemy znaleźć takie odpowiedniki.

Do drugiej grupy należą **mikroregionalizmy** rozumiane jako regionalizmy lokalne, o niewielkim zasięgu terytorialnym, wywodzące się z gwar ludowych (termin za: Sikora 2005, por. także Bielak, Sikora 2005). Ponieważ nie przeprowadzałam na szeroką skalę badań z uwzględnieniem kryterium frekwencyjnego, nie rozstrzygam kategorycznie, które wyrazy można by przypisać do grupy regionalizmów, a które do mikroregionalizmów.

¹ A. Piotrowicz proponuje wydzielenie następujących typów regionalizmów: o charakterze dyferencjalnym, o podłożu diachronicznym, o podłożu dialektalnym, o podłożu diachroniczno-dialektalnym, o charakterze diachroniczno-dialektalno-kontaktowym, o charakterze diachroniczno-kontaktowym, o charakterze dialektalno-kontaktowym (Piotrowicz 1991).

W powszechnym obiegu komunikacyjnym w północno-wschodniej Polsce pozostaje wyraz *kartacze* oznaczający ‘kluski ziemniaczane z nadzieniem mięsnym’. Motywacja nazwy jest oczywista – odsyła do kształtu, a ściślej rzecz biorąc, do pocisku artyleryjskiego w formie kuli. Ten wyraz to XVII-wieczna pożyczka – z niemieckiego *Kartätsche* ‘nabój’, z włoskiego *cartoccio* (Sławski 1958–1965, II, 88). Jadwiga Waniakowa i Przemysław Dębowski *kartacz* w języku polskim w znaczeniu ‘nabój, pocisk artyleryjski’ również uznają za pożyczkę niemiecką (Dębowski, Waniakowa 2012, 223).

Nazwa *kartacz* pojawia się nie tylko w jadłospisach miejscowych restauracji, ale także na etykietach mrożonek. Pewnym kuriozum są *kartacze z mięsem* i *kartacze z ciecierzycą* znajdujące się na opakowaniach mrożonych potraw, co oznacza, że omawianą nazwę utożsamiono z kluskami ziemniaczanymi z jakimkolwiek nadzieniem, a nie tylko z mięsnym. O jej powszechności może świadczyć bar *Kartaczownia* przy ul. Lipowej w Białymstoku, w którym daniem głównym są oczywiście *kartacze*.

Nazwa ekspandowała też do innych rejonów Polski, m.in. na Mazury i tereny sąsiednie (Szczęśniak 2010). Tu wyraz mógł trafić również za sprawą przybyszów z Kresów, którzy licznie osiedlili się na terenie dawnych Prus Wschodnich po II wojnie światowej. W Gołdapi organizowany jest Regionalny Festiwal Pogranicza „Kartaczewo”, podczas którego odbywa się m.in. konkurs w jedzeniu kartaczy na czas.

Nazwą rozpoznawaną i znaną na północnym wschodzie Polski jest *mrowisko* – ciasto składające się z warstwowo ułożonych faworków, przypominających kopczyk mrowiska, przekładanych miodem oraz posypanych makiem, co nasuwa skojarzenie z mrówkami. Jest to kulinarny import z Litwy. Polska nazwa stanowi dosłowne tłumaczenie litewskiego *skruzdėlynas* ‘mrowisko’ (lit. *skruzdėlė* ‘mrówka’). Niewykluczone, że mamy tu do czynienia z kalkowaniem znaczenia. Na stronach internetowych nazwa tego ciasta występuje często z wyrażeniem przyimkowym z *Podlasia*, np. *mrowisko przysmak z Podlasia* (Mrowisko 1), *Mrowisko tradycyjne ciasto z Podlasia* (Mrowisko 3). Pojawiło się także odniesienie do Mazur – *mazursko-podlaskie słodkie mrowisko* (Mrowisko 2).

Ograniczony zasięg terytorialny ma nazwa *marcinek* ‘rodzaj ciasta złożonego z bardzo cienkich placków przekładanych śmietaną’. Jest ona szczególnie popularna w Hajnówce i miejscowościach na terenie Puszczy Białowieskiej. Warto przy tym zwrócić uwagę na pochodzenie wyrazu. Formalnie motywacja nazwy jest oczywista – od zdrobniałej postaci imienia *Marcin*. Rodzi się pytanie, jaki to ma związek z tym wypiekiem cukierniczym, z którego słynie miasto w Puszczy Białowieskiej. Bez znajomości lokalnej historii trudno byłoby wskazać odpowiednią relację. Ciasto to zostało wpisane na listę produktów tradycyjnych. Jak podano na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

Tradycja przygotowywania hajnowskiego marcinka w Regionie Puszczy Białowieskiej i w samej Hajnówce wywodzi się z czasów carskich i związana jest z historią Pałacu Carskiego w Białowieży. Dziedzictwo kulturowe i obyczaje panujące w Pałacu Carskim pod koniec XIX w. i początku XX w. były przenoszone do miejscowej społeczności, w szczególności poprzez osoby, które w pałacu pracowały. Na okoliczność hucznie obchodzonego na dworze carskim Święta Marcina, pieczono wspaniałe ciasto zwane *Marcinkiem* (Marcinek b.d.).

Dzięki obecności na liście produktów tradycyjnych ciasto to staje się coraz bardziej znane, jednakże jest utożsamiane jedynie ze skrawkiem Polski położonym tuż przy granicy polsko-białoruskiej.

Potrawą przygotowywaną niegdyś dość często przez mieszkanki północnego wschodu są pyzy z gotowanych i tartych ziemniaków, nadziewane mięsem. W miejscowościach wokół Ełku, Wysokiego Mazowieckiego (także na Mazowszu w okolicach Jedwabnego, Łomży) mówi się o niej *kolduny* lub *kalduny*. W gwarach północnego Mazowsza i Podlasia wymieniona nazwa oznacza także ‘wydatny, duży brzuch u człowieka’. Taka motywacja, z powodu podobieństwa do kształtu, wydaje się bliższa niż skojarzenie z litewską specjalnością kulinarną – kulkami z baranym łojem gotowanymi w rosole (lit. *koldūnai*). W tym znaczeniu nazwa potrawy prócz Wileńszczyzny była notowana w powiecie siemiatyckim. Jej występowanie na pograniczu wschodniosłowiańskim wynika zapewne z tego, że językowi białoruskiemu jest także znana nazwa *kalduny* ‘rodzaj pierożków z mięsem’. Choć wyraz *kolduny* wywołuje głównie skojarzenie z Kresami Północno-Wschodnimi, to na dobre zadomowił się on głównie na pograniczu podlasko-mazowieckim.

Do mikroregionalizmów można zaliczyć nazwy ‘potrawy z tartych ziemniaków, pieczonej w blasze’. Na przykład w Brańsku, w powiecie bielskim (Bielsk Podlaski), oprócz nazwy *blin*, znany jest *parepac*. W miejscowej gwarze *parepac* oznacza ‘coś spłaszczonego, zgniecionego, nieustalonego kształtu’. Wyraz ten stanowi dowód na kontakty językowe na omawianym terenie. Wyjaśnienia nazwy trzeba szukać w języku białoruskim, gdzie w gwarach na Grodzieńszczyźnie występuje przymiotnik *пар’эпаны* ‘chropowaty, szorstki’, utworzony od czasownika *п’энаць* ‘pękać’.

Nazwa pierożków popularnych głównie na Sejneńszczyźnie – *kakory* – to import z języka litewskiego, w którym *kakorai* to ‘placki z gotowanych ziemniaków, z różnymi dodatkami’, lp. *kakōras* (*Kakory*, b.d.). Wspomniane określenie w polszczyźnie lokalnej używane jest zamiennie z *soczewiakami* – ‘pierożkami z gotowanych ziemniaków, nadziewanych soczewicą, które zapieka się w piekarniku lub smaży na patelni’ (*Kuchnia podlaska* 2012). *Kakory* znane są także w Białorusi i Ukrainie. Być może nazwa ta nawiązuje do baszkirskiego wyrazu *кәкәре*, który oznacza ‘pierożek w formie półksiężyca z nadzieniem słodkim, mięsnym lub serowym’ (Migranowa 2016, 247).

Mikroregionalizmem, który wychodzi z użycia, jest *holoblowe*. Oznacza on ‘kielisek wódki wypijany na pożegnanie’. W ogólnopolskim funkcjonuje *strzemienny* od *strzemię* ‘część uprzęży do jazdy konno’. W gwarach północnego Podlasia znany był element uprzęży końskiej – *holoble* ‘boczne dyszle’ (ps. **globa* ‘drag, żerdź’), który bez wątplenia wywołuje skojarzenia z podróżą, jazdą konną. Obecnie, zapewne w związku z zanikiem zaprzęgu końskiego jako środka transportu i wychodzeniem leksyki z tym związanej, wyraz stracił funkcjonalność komunikacyjną.

Na osobną grupę składają się **quasi-regionalizmy**, przez które rozumiem jednostki leksykalne znane w danym regionie, ewokujące skojarzenia z nim, ale niebędące w powszechnym użyciu. To rodzaj regionalizmu konotacyjnego, gdyż pojawia się on tylko w ściśle określonych kontekstach i określonej przestrzeni społecznej.

W powiecie sokólskim w Kruszynianach i Bohonikach – wsiach zamieszkałych w większości przez Tatarów – popularne są pierożki z mięsem jagnięcym lub baranym zwane *kibinami*. Obecnie stanowią one jeden z wielu produktów marketingowych służących reklamowaniu Podlasia i tatarskiego szlaku. Właściwie potrawę tę zawdzięczamy Karaimom – niewielkiej grupie etnicznej, która w średniowieczu została sprowadzona z Krymu na Litwę. Największym skupiskiem Karaimów są Troki na Litwie. Wyraz *kibin*

ma źródło w języku krymsko-karaimskim (należącym do podgrupy kipczackiej języków tureckich), w którym *kybyn* ma to samo znaczenie, a więc ‘pieczony, półokrągły pierożek, faszerowany surowym mięsem’, a ponadto może oznaczać ‘ciastko, pierożek’. Zapewne mamy tu do czynienia z zapożyczeniem bezpośrednim.

Również polscy Tatarzy wprowadzili do kuchni podlaskiej *czebureki*. Są one co prawda znane w całej Europie Wschodniej, ale w Polsce kojarzy się je głównie z kuchnią tatarską. *Czeburek* to tradycyjna potrawa narodów tureckich i mongolskich. Ten pierożek nadziewa się mięsem lub farszem z drobno pokrojonego mięsa z przyprawami. Piecze się go na maśle. Określenie *czeburek* przeniknęło do polszczyzny zapewne za pośrednictwem wschodniosłowiańskim – w języku ukraińskim *чебурék, чибурék, чебурéчна*, w białoruskim *чабурék* (ESUM, VI, 289). Nazwa ta pochodzi od krymsko-tatarskiego *çüberék*, a to z tureckiego *çiğ* ‘mięso mielone’, *börek* ‘pierożek’ i mongolskiego *khu-ushuur* – oznaczającego podobny w składzie i kształcie do *czebureka* pierożek. Słownik etymologiczny języka ukraińskiego jako źródło podaje języki turkijskie – *çibäräk* ‘pierożek’ i wskazuje na możliwe powiązania z czagatajskim (wymarły turkijski) *čäbläk* ‘płaski placek pieczony na tłuszczu’ (ESUM, VI, 289). Warto przy tym dodać, że nazwa ta uległa przekształceniu pod wpływem mody na język angielski. W Tykocinie (powiat białostocki) na ścianie jednego z barów umieszczono napisy – *Chebureki i kartacze z Tykocina, chebureki z mięsem, chebureki z serem i szpinakiem, chebureki z kapustą i grzybami*. Na pewno zadziało tu prawo analogii – skoro angielski wyraz wymawiany jako *cziken* zapisuje się *chicken*, to *czeburek* należy utrwalić na piśmie w podobny sposób.

Na jarmarkach, targach, festynach, które odbywają się w Polsce północno-wschodniej, można kupić na stoiskach tatarskich *jeczpoczma* i *eczpoczma*. Te pieczone w kształcie trójkąta drożdżowe pierożki z nadzieniem mięsnym z dodatkiem ziemniaków i cebuli to narodowa potrawa tatarska i baszkirska (tatarskie *очночмак*, baszkirska *өс босмак*) (Migranowa 2016, 247), gdzie *босмак* oznacza ‘mały róg, rożek’ (Šekur 2012, 130). Uwagę zwraca różna pisownia tej potrawy, wskazująca na niestabilność postaci w polszczyźnie regionalnej wynikającą z egzotyki nazwy.

Do quasi-regionalizmów zaliczyć można nazwy potraw będących pamiątką po kulturze kulinarnej Żydów, którzy do II wojny światowej stanowili znaczną część mieszkańców tego regionu. Ich obecność w leksyce zaznaczyła się w niewielkim stopniu, jednak pewne refleksy pozostały.

W restauracjach w Tykocinie niedaleko Białegostoku, mieście niegdyś zaludnionym w dużym stopniu przez Żydów, w którym do dziś znajduje się synagoga, można zamówić *kreplach*. Ta nazwa odwołuje się do tradycji kuchni judaistycznej i wskazuje na obecność jidysz na tym terenie. *Kreplach, kreplech* – lm. jidysz, z niem. *Kreppel, Kröpfchen* ‘uszko, pierożek’, a to z franc. *crepes* (*Polski słownik judaistyczny*, I, 834). Dawniej były to pierożki z nadzieniem z siekanej wątroby wołowej, podsmażonej cebuli, ugotowanego, drobno posiekanego jajka, które najpierw się gotowało, a następnie smażyło na tłuszczu. Zwykle przygotowywało się je na święto Sukot, Purim oraz w wigilię Jom Kipur (*Polski słownik judaistyczny*, I, 834).

W Tykocinie i Białymstoku można kupić bułkę drożdżową z cebulą – na Lubelszczyźnie zwaną *cebularzem*, a tu – *białysem, bialysem*. *Bialys* to skrót od jidyszowego *bialystoker kuchen* ‘białostockie ciasto’, który wypełniał półki żydowskich cukierni i piekarni. Współcześnie w celach marketingowych ten wyrób piekarniczy doczekał się wielu

modyfikacji. W jednej z tykocińskich restauracji można zamówić *bialys z wędzonym lososiem*, *bialys z pastrami* czy wreszcie *bialys vege z plackiem z ciecierzycy*. Na jarmarkach i festynach lokalnych pojawiają się wózki oferujące do sprzedaży *bialysy* w różnych smakach. Zapewne tak bogata oferta ma stanowić atrakcję dla przybywających do stolicy Podlasia potomków białostockich Żydów.

Niewątpliwie do quasi-regionalizmów przynależy wyraz *buzna* poświadczający obecność Macedończyków w Białymstoku w początkach XX wieku. Popularny na Bałkanach (a także na przykład w Baszkirii) napój – *boza* – znany jest w stolicy województwa podlaskiego jako *buzza* i przygotowuje się go z kaszy jaglanej z dodatkiem rodzynek, cytryny i cukru. Tuż po I wojnie światowej w Białymstoku funkcjonowało nawet kilka kawiarni zwanych *buznami*, a pierwsza z nich powstała już w 1913 roku (Lechowski 2014; Fiedoruk 2017, 69–70; Fiedoruk, Lechowski 2023, 114–115). Obecnie w niektórych kawiarniach można kupić ów bałkański napój. W karcie jednej z nich *buzza* jest sprzedawana w dwóch wersjach: jako *buzza tradycyjny napój białostocki* oraz *buzza u Makiedońców* – zatem pogodzona lokalność z właściwym pochodzeniem napoju.

Wyraz *boza* znany jest w języku bułgarskim i macedońskim – *боза* to ‘słodki napój z prosa, kukurydzy itp.’. Został on zapożyczony z języka tureckiego *boza* (BER, I, 63), a ten z perskiego (Škaljić 1989). W gwarach rosyjskich *боза* jest wyrazem polisemicznym, oznacza m.in. różne napoje – ‘niskoalkoholowy lub bezalkoholowy napój z jęczmienia, pszenicy, kaszy gryczanej’, ‘napój alkoholowy z miodu’ i tu podaje się jako źródło języki turkijskie – *boza*, *buzza* ‘napój z prosa’. Dialektalne rosyjskie *боза* jako ‘mętna woda w rzece, jeziorze z powodu dużej ilości wodorostów’, ‘nic niewnoszące rozmowy’, ‘skandalicznie zachowujący się człowiek’ i inne (SRNG, III, 253) stanowi zapewne lokalne przekształcenie semantyczne.

Pewien kłopot, jeśli chodzi o przyporządkowanie do którejś z wymienionych grup, sprawiają nazwy wpisane na listę produktów tradycyjnych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Z województwa podlaskiego znalazły się na niej m.in. takie potrawy, jak: *palcówka*, *knysz*, *busłowe łapy*, *tolkanica*, *zaguby*. Obecność na tej liście sprawia, że wyrazy odnoszące się do tych potraw o ograniczonym zasięgu geograficznym poszerzają swój krąg użycia. Z jednej strony to mikroregionalizmy, a z drugiej – quasi-regionalizmy, gdyż w sposób oczywisty wywołują asocjacje z określonym terytorium Polski. Ta grupa wyrazów doskonale oddaje zróżnicowanie regionu. Mamy tu więc typowo polską nazwę – *palcówka* (Barowicz 2007, 116; Fiedoruk 2006, 51) – rodzaj kiełbasy, którą dawniej wyrabiano w ten sposób, że mięsną zawartość właczano za pomocą palców do jelita. *Knysz* to wyraz wskazujący na związki z językiem białoruskim i ukraińskim – *кнiш*, *кныш*, wywodzący się z języka greckiego *κνίσα* i oznacza ‘zapach tłustego, pieczonego mięsa, słonina, w którą owija się ofiarne mięso przeznaczone do spalania’, w nowogreckim *κνισάρι* ‘rodzaj chleba, tłuszczu’ (ESUM, II, 474). W Ukrainie *кнiш* jest poświadczony w wielu gwarach, ma różne znaczenia, ale wszystkie sprowadzają się do nazw potraw. Jest to m.in. ‘ciasto obrzędowe podawane podczas uroczystości wspominania zmarłych’², podobnie w Białorusi (ESBM, V, 76).

² Zwyczaj podawania knyszy podczas wspominania zmarłych zachował się na przykład na Bukowinie – informacja od prof. Heleny Krasowskiej.

Nazwa *busłowe lapy* odsyła do języka białoruskiego i gwar białoruskich Białostoczczyzny, gdzie *бўсел* oznacza ‘bociana’. *Busłowe lapy* do dziś pieką gospodynie we wsiach w okolicach Bielska Podlaskiego przed świętem Zwiastowania Najświętszej Marii Panny (25 marca). Tradycję przyrządzania tego ciasta obrzędowego, odnoszącego się także do początków wiosny i przylotu bocianów, podtrzymuje Podlaskie Muzeum Kultury Ludowej w Wasilkowie pod Białymstokiem, organizując warsztaty wielkanocne, których częścią jest pieczenie *busłowych lap*.

Wyraz *tolkanica* (*tawkanica*) ‘potrawa z tłuczonych kartofli z dodatkiem smażonej cebuli lub grochu’ (Fiedoruk 2024, 102) jest pożyczką leksykalną z języków wschodniosłowiańskich: białoruskie – *тоўканыца, товканы́ца, товканы́ц’а, товканы́ца*, ukraińskie – *товканы́ця, ту́каны́ц’а, товканы́ц’а* (por. Rembiszewska, Siatkowski 2023). Potrawa ta była znana w miejscowościach na terenie Puszczy Knyszyńskiej oraz we wsiach na obszarze gwar wschodniosłowiańskich Białostoczczyzny. Obecnie *tolkanica* pojawia się w menu niektórych restauracji na Podlasiu jako propozycja potrawy regionalnej.

Lokalny specjał kulinarny Drohiczyzna i okolic stanowią *zaguby* ‘rodzaj rolady z ciasta pierogowego z farszem ziemniaczanym’. Są daniem firmowym w Restauracji pod Katedrą w Drohiczyźnie (Skoczek, Kotwica 2023, 44). Nazwa stanowi rudymet psł. **gubь* ‘fałda’ oraz archaicznych czasowników **gьbnąti, *gybati* ‘giąć, gibać’ (Sławski 1952–1968, I, 375). Te dawne postaci kontynuują kaszubskie *gub* ‘fałd, zmarszczka’, *gubac* ‘fałdować, podkasywać, w guby układać’ (Boryś, Popowska-Taborska, II, 228–229), w polszczyźnie literackiej zachowane jedynie w złożeniu *prze-gub* ‘przebiegnięcie, staw’ (Sławski 1952–1968, I, 375). Zatem *zaguby* oznaczają ‘coś zwiniętego, pofałdowanego’. *Zaguby* w pewnym stopniu nawiązują do serbskiego wyrazu *zubanica* ‘rodzaj naleśnika’ (w Słowenii oznacza ciasto ze śmietaną, makiem, miodem), który motywowany jest czasownikiem *zubatu* ‘związać, skręcać’.

Wybrane wyrazy z zakresu nazw potraw świadczą o dość bogatych tradycjach kulinarnych i są pamiątką po wieloetniczności północno-wschodniej części Polski. Potwierdzają dawną koegzystencję (nie zawsze na równych prawach) polszczyzny, języka litewskiego (*kakory*), białoruskiego (*busłowe lapy*), ukraińskiego (*knysz*), jidysz (*kreplach*) i epizody kontaktów z innymi językami (*buza*), wreszcie poświadczają dziedzictwo prasłowiańskie (*zaguby*). Wyrazy ograniczone terytorialnie występujące w spisach potraw obecnie funkcjonujących na północnym wschodzie Polski barów i restauracji stanowią istotny wyróżnik identyfikacyjny tego regionu. Włączenie się działań marketingowych pozwala przypuszczać, że dzisiaj tak wyraziste zróżnicowanie leksykalne w zakresie kulinariów na Podlasiu i Suwalszczyźnie przetrwa jeszcze wiele lat i da szansę na utrzymanie się słownictwa lokalnego w tym kręgu tematycznym.

Konflikt interesów: Autorka deklaruje brak konfliktu interesów.

Wkład autorki: Autorka przyjmuje na siebie wyłączną odpowiedzialność z tytułu: przygotowania koncepcji badawczej dzieła i sposobu jego przedstawienia (opracowania metodyki), zebrania i analizy danych, interpretacji wniosków, a także zredagowania wersji ostatecznej rękopisu.

Literatura

- Batko-Tokarz B., Przeczek-Kisielak S. (2018), *Na kremówkę przy kapucynie do Noworola, czyli o kulinariach po krakowsku (prezentacja materiału)*, [w:] *Język nasz ojczysty w kontaktach międzyludzkich*, red. B. Taras, Rzeszów, s. 89–110.
- Bielak M., Sikora K. (2005), *O regionalizmach leksykalnych w języku Krosna i okolic*, [w:] *Literatura – Język – Region. Prace Naukowo-dydaktyczne PWSZ w Krośnie*, red. K. Sikora, J. Kułakowska-Lis, t. 17, Krosno, s. 7–28.
- Boryś W., Popowska-Taborska H. (1994–2010), *Słownik etymologiczny kaszubszczyzny*, t. I–VI, Warszawa.
- Dębowski P., Waniakowa J. (2012), *Kartacz i kartusz – historia i etymologia dwóch zapożyczeń*, „*Język Polski*” XCII, z. 3, s. 219–225.
- Encyklopedia językoznawstwa ogólnego* (1993), red. K. Polański, M. Jurkowski, Wrocław.
- Falińska B. (1991), *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*, [w:] *Regionalizmy w języku familijnym (zbiór studiów)*, red. K. Handke, Wrocław, s. 79–88.
- Falińska B. (2020), *Dialog pokoleń. Słownictwo ludowe Mazowsza, Podlasia i Suwalszczyzny w układzie tematycznym. Pożywienie, cz. 1: Byłe województwo suwalskie*, Warszawa.
- Falińska B., Konopka J. (2021), *Dialog pokoleń. Słownictwo ludowe Mazowsza, Podlasia i Suwalszczyzny w układzie tematycznym. Byłe województwo łomżyńskie. Pożywienie, cz. 1*, Warszawa.
- Gołąbek A. (1990), *Wpływy litewskie na polszczyznę okolic Puńska w zakresie nazw żywności*, [w:] *Balto-słowiańskie związki językowe*, red. M. Kondratiuk, Wrocław–Warszawa, s. 129–140.
- Handke K. (1986/1987), *O regionalizmie frekwencyjnym*, „*Studia Polonistyczne*”, t. 14/15, s. 71–76.
- Jaros I. (2022), *Prażuki i prażuchy, prażucha i porka – czyli o regionalnych wariantach nazwy pewnej ziemniaczanej potrawy*, „*Prace Filologiczne*”, t. 77, s. 67–75.
- Nowowiejski B. (2010), *Z życia wschodnich sławizmów leksykalnych w mowie miast i miasteczek Białostockich*, [w:] *Z zagadnień kontaktów językowych*, Białystok, s. 215–228.
- Pelcowa H. (2019), *Ludowe nazewnictwo kulinarne w interpretacji pokoleniowej (na wybranych przykładach z Lubelszczyzny)*, „*Poradnik Językowy*”, z. 1, s. 33–43.
- Piotrowicz A. (1991), *Typy regionalizmów leksykalnych*, Poznań.
- Piotrowska-Wojaczyk A. (2013), *Regionalna leksyka kulinarna: nazwy potraw, napojów i produktów spożywczych (na podstawie danych słownikowych)*, „*Język, Religia, Tożsamość*”, t. 9, s. 93–101.
- Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe* (2021), red. R. Przybylska, D. Ochman, Kraków.
- Przymuszała L. (2017), *Kulinaria we frazeologii śląskiej*, „*Rozprawy Komisji Językowej ŁTN*”, t. LXIV, s. 247–263.
- Rembiszewska D.K. (2019), *Z lokalnych zapożyczeń wschodniosłowiańskich w gwarach polskich – dryhle ‘galareta’*, „*Prace Filologiczne*”, t. 74, s. 213–219.
- Rembiszewska D.K., Siatkowski J. (2018), *Pogranicze polsko-wschodniosłowiańskie. Studia wyrazowe*, Warszawa.
- Rembiszewska D.K., Siatkowski J. (2021), *Pogranicze polsko-wschodniosłowiańskie. Studia wyrazowe, cz. 2*, Warszawa.

- Rembiszewska D.K., Siatkowski J. (2023), *Z północno-wschodniej leksyki regionalnej – tołkаница, towkanica ‘tłuczone kartofle’, tołkacz ‘tłuczek (w stepie), stepor’, ‘tłuczek do kartofli’, [w:] Język w regionie, region w języku 5*, red. B. Osowski, J. Kobus, P. Michalska-Górecka, A. Piotrowska-Wojaczyk, Poznań s. 361–372.
- Sikora K. (2005), *Kategoria mikroregionalizmów*, [w:] *Język trzeciego tysiąclecia III*, t. 1: *Tendencje rozwojowe współczesnej polszczyzny*, red. G. Szpila, seria Język a Komunikacja 8 (materiały konferencji naukowej „Język trzeciego tysiąclecia III”, Kraków 4–7 III 2004), Kraków, s. 199–208.
- Sławski F. (1952–1965), *Słownik etymologiczny języka polskiego*, t. I–V, Kraków.
- Szcześniak K. (2010), *Kartacze, kołduny, cepeliny, a może pyzy lub klinki? Problemy (nie tylko) z nazewnictwem pewnej potrawy*, [w:] *Językowe i kulturowe dziedzictwo Wielkiego Księstwa Litewskiego. Księga jubileuszowa na 1000-lecie Litwy*, red. J. Mędelaska, Z. Sawaniewska-Mochowa, Bydgoszcz, s. 265–277.
- Škaljić A. (1989), *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*, 6 izdanje, Sarajevo.
- Zakhutska O. (2018), *Słownictwo kulinarne gwary polskiej wsi Dorohań w Żytomierskiem*, „Slavia Orientalis”, t. LXVII, nr 2, s. 325–349.
- BER, *Български етимологичен речник [Bulgarski etimologiczen recznik]*, ред. Вл. Георгиев (И. Дуриданов, М. Рачева, Т.А. Тодоров, Л. Димитрова-Тодорова, Л. Сулимски) [Wł. Georgiew (I. Duridanow, M. Raczewa, T.A. Todorow, Ł. Dimitrowa-Todorowa, Ł. Sulimski)], София 1971–.
- ESBM, *Этымалагічны слоўнік беларускай мовы [Etymalahiczny slownik bielaruskaj mowy]*, рэд. В.У. Мартынаў, Г.А. Цыхун [W.U. Martynau, H.A. Cychun], Мінск 1978–.
- ESUM, *Етимологічний словник української мови [Etymolohicznyj slownyk ukrajins'koji mowy]*, ред. О.С. Мельничук [O.S. Melnyczuk], т. 1–6, Київ 1982–2012.
- Мигранова Э.В. [Migranowa E.W.] (2016), *Башкиры: традиционная система питания: историко-этнографическое исследование [Baszkiiry: tradicyonnaja sistemi pitaniija: istoriko-etnograficzeskoje issledowanije]*, Китап.
- SRNG, *Словарь русских народных говоров [Słowar' russkich narodnych goworow]*, составил, с II, т. гл. ред. Ф.П. Филин (Ф.П. Сороколетов) [F.P.Filin (F.P. Sorokoletow)], Москва–Ленинград–Санкт–Петербург 1965–.
- Шәкүр Р [Šekur R.] (2011), *Башкорт диалектологияһы [Baszkort dialektologijahy]*, Китап.

Publikacje źródłowe

- Barowicz T. (2007), *Polskie kuchnie regionalne*, Warszawa.
- Drewniak M. (2006), *Przewodnik kulinarny. Polska*, Bielsko-Biała.
- Fiedoruk A. (2006), *Kuchnia podlaska*, Poznań.
- Fiedoruk A. (2017), *Buzy, buzny*, [w:] *W białostockich karczmach, zajazdach i restauracjach*, Białystok, s. 69–70.
- Fiedoruk A. (2024), *Kuchnia podlaska litewska, białoruska, ukraińska, tatarska, żydowska. Przepisy i opowieści o wielokulturowej tradycji kulinarnej*, Białystok.
- Fiedoruk A., Lechowski A. (2023), *Kuchnia dawnego Białegostoku*, Białystok.

- Kuchnia podlaska* (2012), wybór i opracowanie przepisów Ł. Fiedoruk, Bielsko-Biała.
- Ochman P. (2020), *Roślinna kuchnia regionalna*, Warszawa.
- Polski słownik judaistyczny. Dzieje, kultura, religia, ludzie*, red. Z. Borzymińska, R. Żebrowski, t. 1–2, Warszawa.
- Próchniewicz D. (2015), *Polska kuchnia regionalna. Kuchnia podlaska*, Ożarów Mazowiecki.
- Skoczek M., Kotwica P. (2023), *U Pana Boga przy stole. Podlasie i Suwalszczyzna. Przewodnik po lokalnych przysmakach w dwudziestu rozdziałach podany oraz na niezliczonych półmisekach, talerzach, w garneczkach i szklanicach serwowany, okraszony oryginalnymi wschodnimi [wschodnimi] przepisami i recepturami*, Kielce.
- Szymanderska H. (2010), *Kuchnia polska. Potrawy regionalne*, Warszawa.

Źródła i publikacje internetowe

- Gdzie dobrze zjeść w Podlaskiem, <https://www.facebook.com/groups/775725002568659> (dostęp: 24.04.2024).
- Kakory (b.d.), [w:] *Słownik litewski*, <https://etimologija.baltnexus.lt/?w=kakoras> (dostęp: 24.04.2024).
- Lechowski A. (2014), *Buza przegryzana chałwą, czyli przyczynek do naszej historii*, <https://poranny.pl/buza-przegryzana-chalwa-czyli-przyczynek-do-naszej-historii/ar/4912615> (dostęp: 17.03.2024).
- Marcinek*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/hajnowski-marcinek> (dostęp: 17.03.2024).
- Mrowisko 1, *Mrowisko – przysmak z Podlasia*, <https://www.doradasmaku.pl/przepis-mrowisko-przysmak-z-podlasia-faworki-z-miodem-makiem-i-rodzynkami-395071> (dostęp: 24.04.2024).
- Mrowisko 2, *Mazursko-podlaskie słodkie mrowisko*, <https://www.facebook.com/reel/3662497850743381> (dostęp: 24.04.2024).
- Mrowisko 3, *Mrowisko – tradycyjne ciasto z Podlasia*, <https://www.dorotasmakuje.com/2023/02/mrowisko-tradycyjne-ciasto-z-podlasia/> (dostęp: 24.04.2024).