

5

Regionalizmy i nazwy gwarowe w kuchni polskiej

WŁADYSŁAW MIGDAŁ

Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych,
Wydział Technologii Żywności, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie,
ul. Balicka 122, 31-149 Kraków
wladyslaw.migdal@urk.edu.pl, <https://orcid.org/0000-0001-5828-4227>

Streszczenie: Polska turystyka kulinarna zapewnia zróżnicowaną ofertę gastronomiczną o charakterze narodowym i lokalnym (kuchnia polska), tradycyjną gościnność oraz naturalną, ekologiczną, pochodzącą często „prosto z pola” żywność. Polska kuchnia słynie z wielu specyficznych i niespotykanych w innych krajach dań i produktów. Pachnie zupami, kluskami, kaszami, kapustą i ziemniakami. Produkt tradycyjny, produkt regionalny często ma swoją lokalną, gwarową nazwę, która jest jego specjalną wartością dodaną i dodatkowo przyciąga konsumentów. Dlatego produkty te powinny być sprzedawane i wpisywane na Listę produktów tradycyjnych pod swoimi regionalnymi, gwarowymi nazwami.

Słowa kluczowe: kuchnia polska, produkt tradycyjny, produkt regionalny, regionalizmy, gwarowa nazwa

1. Wstęp

Turystyka, niezależnie od formy i celu, oznacza także kontakt z lokalną kuchnią. Specyficzną jej formą, która od początku XXI w. staje się modna również w naszym kraju, jest turystyka kulinarna. Dobra kuchnia, regionalne smaki, słynne dania czy restauracje są magnesem przyciągającym nie tylko smakoszy, konese-

rów dobrego jedzenia, ale też „zwykłych” turystów, zmęczonych daniami typu *fast food* i chcących zjeść coś oryginalnego, niepowtarzalnego, smacznego, związane go z miejscem, regionem, w którym przebywają. Turystyka kulinarna to przyszłościowy trend. Parafrazując Lucy M. Long, prekursorkę i twórczynię tego pojęcia: jedzenie jest oknem na świat i zwierciadłem, w którym się przeglądamy (Long, 1998). Polska kuchnia, kuchnia regionalna ma turyście bardzo wiele do zaoferowania, a dzięki organizacjom pozarządowym, takim jak Slow Food Polska, Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne go czy Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego jest aktywnie propagowana. Należy wspomnieć tutaj również o lokalnych miłośnikach swojego regionu i miejscowej kuchni, którzy działają w kołach gospodyń wiejskich, lokalnych grupach działania czy ośrodkach doradztwa rolniczego.

2. Ochrona i promocja żywności regionalnej

Wraz z przystąpieniem Polski do Unii Europejskiej nasiliły się procesy i działania mające na celu promocję lokalnych produktów oraz ich prawną ochronę. Z inicjatywy i przy wsparciu rządu (Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi) w 2004 r. wdrożono program Poznaj Dobrą Żywność i utworzono Listę produktów tradycyjnych MRiRW, która obejmuje już 2100 produktów (stan na 11 grudnia 2023 r.). Opracowano też krajowy system ochrony jakości produktów wytwarzanych metodami tradycyjnymi pod nazwą Jakość Tradycja (2007) oraz objęto prawną ochroną w ramach Unii Europejskiej wybrane produkty rodzime i tradycyjne jako Chronione Nazwy Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenia Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowane Tradycyjne Specjalności (GTS) (Durydiwka, 2013; Stasiak, 2015). Polska może się pochwalić 46 takimi wyrobami (stan na 11 grudnia 2023 r., <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci>).

Krajowa turystyka kulinarna oznacza zróżnicowaną gastronomię o charakterze narodowym i lokalnym (kuchnia polska), tradycyjną gościnność oraz naturalną, ekologiczną, często pochodzącą „prosto z pola” żywność. Dla miłośników wybranych produktów powstały dotychczas 24 szlaki kulinarne, które pokrywają dzisiaj cały kraj, wiodąc wśród ciekawych atrakcji turystycznych, miast i wsi, zamków i wiejskich chat. Dzięki różnorodności etnicznej, kulturowej i gwarowej możemy poznawać Polskę od strony kuchni regionalnych. Stare powiedzenie „przez żołądek do serca” na kulinarnym szlaku nabiera nowego znaczenia. W roku 2014 z inicjatywy Polskiej Organizacji Turystycznej powstało konsorcjum Polskie Szlaki Kulinarne, które działa na rzecz lepszego wykorzystania gastronomicznego potencjału regionów oraz promocji produktów tradycyjnych i lokalnych. W jego skład wchodzi

takie podmioty jak: Smaki Podhala; Szlak Karpią w Dolinie Karpią; Szlak Oscypkowy; Karnawał Smaków – Kraków, Małopolska; Gdańsk – Pomorskie Culinary Prestige; Szlak Kulinarny Śląskie Smaki; Szlak Karpią Bielska Kraina; Na Śliwkowym Szlaku; Mazowiecka Micha Szlachecka – Szlak Folkloru i Smaków Mazowska; Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami; Małopolska Trasa Smakoszy; Kujawsko-Pomorski Gęsinowy Szlak Kulinarny; Szlak Kulinarny Centrum Gdyni; Szlak Smaków Krainy Lessowych Wąwozów; Przystanki Kulinarne Suwalszczyzny i Mazur; Sandomierski Szlak Winiarski; Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki; Szlak Tradycji i Smaku; Kulinarny Poznań; Szlak Kulinarny Opolski Bifyj; Szlak Podkarpackiego Jadła i Wina; Białostocki Szlak Kulinarny (za: <https://magazynterazpolska.pl/pl/a/polskie-szlaki-kulinarne>, data dostępu: 20.10.2023).

3. Regionalne i tradycyjne nazwy kulinariów

Produkt tradycyjny, produkt regionalny często ma swoją lokalną, gwarową nazwę, będącą jego specjalną wartością dodaną, która dodatkowo przyciąga konsumentów. Słownictwo kulinarnie stanowi jedno z obszerniejszych pól tematycznych języka, gdyż towarzyszy człowiekowi od początku jego istnienia (Piotrowska-Wojaczyk, 2013; Witaszek-Samborska, 2005). Szczególną wagę mają regionalizmy i gwarowe określenia kulinarnie. Regionalizmy to rozmaite zjawiska językowe, które odróżniają mowę mieszkańców danego regionu od tzw. polszczyzny ogólnej lub od mowy mieszkańców innych regionów (Ochmann i Przybylska, 2019). „Egzotyczna”, często niezrozumiała nazwa przyciąga turystę niecodziennym brzmieniem, budząc jego zachwyty i ciekawość. Kiszek w Polsce produkuje się bardzo dużo, ale dzionie rakowskie jest jedyne w swoim rodzaju. Szynki (często smakujące tak samo) w polskich sklepach trudno zliczyć, ale sołdra czy kita są niepowtarzalne. Kotlety mielone spotkamy w każdej restauracji czy barze, ale to karminadle z panczkrautem (kotlety mielone z gotowaną kapustą kiszoną połączoną z gniecionymi ziemniakami) serwowane na Szlaku Kulinarnym Śląskie Smaki na długo zostają w pamięci. Parówka to prawie codzienność, ale sosyska z mostrychem (musztardą) w okolicach Poznania czy śląska knobloszka (parówka czosnkowa) brzmią i smakują inaczej. Gwarowe nazwy mogą też prowadzić do zabawnych reakcji, bo mina turysty, któremu na Śląsku, szczególnie w okolicach Bielska-Białej, zaproponują kiszkę z kartoflami i który zamiast spodziewanej kaszanki otrzyma zsiadłe mleko z młodymi ziemniakami, będzie bezcenna. Podobnie gdy w okolicach Gniezna lub Cieszyna na pytanie, czy chleb jest świeży, usłyszysz „tak, czerstwy” (Migdał, 2009). W zależności od regionu Polski ten sam produkt będzie nosił różne nazwy np. na owoc borówki czarnej (*Vaccinium myrtillus*) na Mazowszu oraz częściowo w północnej Polsce mówi się czarna jagoda, w Małopolsce borówka, a w innych regionach – czernica czy jagodzina. Z kolei owoc borówki brusznicy (*Vaccinium vitis-idaea*) na Mazowszu

oraz w północnej Polsce nazywa się borówka, w Małopolsce brusznicza, a w innych regionach borownik, gogodza, gruszpan.

Polska kuchnia zupami, kluskami, kaszami, kapustą i ziemniakami pachnie. Większości z nas świąteczny obiad kojarzy się z rosółem, jednak za najbardziej polską zupę uważa się krupnik (od krup – staropolskiej nazwy kaszy jęczmiennej). W poszczególnych rejonach kraju spotkamy także inne zupy o bardziej tajemniczych nazwach (Migdał, 2009):

- banianka pstrągowska (Podkarpacie) – zupa z dyni
- breja, brejka (gwara mazurska) – zacierka, zupa mączna
- bryja (gwara cieszyńska) – gęsta zupa owocowa
- chłodnik kurpiowski
- chrzon, chrzanówka, chrzonica, sodra, krzonowina, święcelina, żur chrzanowy, trzęsionka – wielkanocna zupa na bazie świeżo startego chrzanu, wędzonki i kiełbasy
- chudo jewa (gwara cieszyńska) – zupa z wody okraszonej słoniną
- czapurniak – zupa z suszu owocowego (inaczej zupa brzadowa – w gwarze kujawskiej, kaszubskiej i borowiackiej brzad to suszone owoce, najczęściej jabłka, gruszki, śliwki)
- czarnina, czernina, czarna polewka, czarna zalewajka, mała czarna – zupa ze świeżej krwi wieprzowej, gęsiej lub kaczej, lekko kwaskowata, z podrobami, kawałkami mięsa oraz kluskami
- czoskuła (gwara cieszyńska) – zupa czosnkowa
- czuchta (gwara cieszyńska) – zupa ze zsiadłego mleka zaprawiona zasmażką z masła i mąki
- domikat (gwara cieszyńska) – zupa z bryndzy
- dziadowska zupa (Podkarpacie) – zupa z kawałkami ziemniaków i kluskami
- dziadówka – kaszubska zupa z maślanką, boczkiem i ziemniakami
- eintopf – potrawa jednogarnkowa, np. gulasz
- famuła (gwara kielecka) – zupa owocowa
- fita, fitka kazimierska – zupa na wywarze mięsnym z ziemniakami i warzywami (marchew, pietruszka) pokrojonymi w kostkę
- fizoły (Bukowina Tatrzańska) – zupa fasolowa z kaszą, suszonymi śliwkami i kwaśną śmietaną
- garus (gwara kielecka) – zupa z suszonych owoców
- gielas – u Babiogórców kwaśna zupa z owoców
- grzybianka (Bieńkówka) – zupa z grzybów
- juśnik (Suwałki) – zupa z krwi wieprzowej, kawałków mięsa, podrobów i warzyw
- kapłonek (wodzianka) z Gałkowa – gęsta, zawieszista zupa przyrządzona z czerstwego chleba pokrajanego w kostkę, zalanego wrzątkiem, z dodatkiem roztartego z solą czosnku i tłuszczu, najlepiej smalcu ze skwarkami
- karpionka, karpionka – zupa z karpielei (brukwi)

- kejzy zupa – śląska zupa serowa
- kiszczonka, kiszczok, kiszok, kliszczanka, żurek kiszczonka – w kuchni poznańskiej i kujawskiej zupa powstająca przez połączenie wody pozostałej po gotowaniu kaszanki z mlekiem, mąką oraz przyprawami
- korbolowa, karbolowa zupa (Wielkopolska) – zupa z dyni
- kwacanka (gwara babiogórska) – zupa z karpielei i marchwi
- kwaśnicorka – śląska zupa z kiszzonej kapusty i ziemniaków
- kwyrloki (gwara kramaska) – zupa ziemniaczana
- maczanka podkarpacka (bieszczadzka) – zupa z mleka, mąki, żółtka jaja, cebuli
- marchwianka – kaszubska i mazowiecka zupa stosowana jako środek na biegunkę i bóle brzucha
- oberiba – śląska zupa z kalarepy
- pamuła glinicka (Podkarpacie) – zupa owocowa
- parzybroda, pazibroda (Kieleccyzna) – zupa z cienkich pasków młodej kapusty
- polywka (Pałuki) – zupa z maślanek
- rosopita (Kujawsko-Pomorskie) – zupa śledziowa
- rumpuć (ajntopf) – wielkopolska zupa z widocznymi gotowanymi warzywami i kawałkami mięsa
- rzodkie pyrki (Gniezno) – zupa ziemniaczana
- siemiyniotka, siemieniec, siemieniatka, siemiotka, siemionka, siemianka, siemieniucha, konopiotka, konopianka, zupa pogańska – wigilijna zupa śląska z konopi
- szarpak, szarpaki (kapuśniak borowiacki) – zupa ziemniaczana z dodatkiem warzyw, kapusty kiszzonej i kawałków przesmażonego boczku z cebulą
- szczołek (Supraśl) – zupa z wody po odcedzeniu ziemniaków
- ślepe ryby (Wielkopolska) – zupa zabelana z widocznymi małymi oczkami tłuszczu, kawałkami ziemniaków, włoszczyzny i mięsa oraz listkami pietruszki
- warianka, kwasówka (kuchnia łemkowska) – zupa na kwasie z kiszzonej kapusty
- wodzionka, brotzupa (kuchnia śląska) – zupa z rozdrobnionego suchego chleba, czosnku i tłuszczu zwierzęcego (smalcu) zalanych wrzącą wodą
- wuodzianka – babiogórska zupa z suszonych grzybów, niezabelana śmietaną
- zacierka, ścierka (Śląsk) – zupa mleczna z tartym ciastem
- zalewajka – tradycyjna zupa zawierająca ugotowane, pokrojone w kostkę ziemniaki, zalane żurem z zakwasu chlebowego
- zamięłki (kuchnia babiogórska) – gęsta zupa mleczna z lanym ciastem
- zoproska, biedna zupa (Podhale) – gęsta, zawieszista zupa (woda, suszone grzyby: prawdziwki lub „piestroki”, gałązki mięty suszonej lub świeżej, ziarenka ziela angielskiego, liście laurowe, marchewka, pietruszka, cebula, gałązka suszonego kopru, kminek, masło swojskie i odrobina mąki pszennej)

- zupa niebecz – lubuska zupa zabeliana z widocznymi małymi oczkami tłuszczu, kawałkami ziemniaków, włoszczyzny, mięsa, listkami pietruszki i kiszoną kapustą
- zupa wolska (Małopolska) – zupa z soczewicy
- zupa zagraj (dziadowska zupa) – borowiacka zupa ziemniaczana z dodatkiem zacierki z mąki i kawałków przesmażonego boczku z widocznymi oczkami tłuszczu
- zuwka z białym serem – podhalańska zupa z serwatki i białego sera
- żur śląski – zupa na wędzonce z kiełbasą, boczkiem i ziemniakami, na zakwasie żytnim
- żur żyniaty – żurek po śląsku z ziemniakami.

Kluski to zbiorcze określenie grupy potraw mącznych z dodatkiem jajek, niekiedy również ziemniaków. Spotkamy je w każdym regionie Polski, a gwarowe nazwy klusek dodatkowo zaciekawiają i przyciągają konsumentów (Migdał, 2009):

- ajlauf – śląskie lane kluski
- bacanki, boncole (Cięcina) – gotowane okrągłe kule z tartych ziemniaków podawane ze skwarkami lub masłem
- buchty, kluski na parze, kluski parowe, pampuchy, parowce, parowańce, pyzy, parzoki, paruchy, ruchańce, ruchane kluski – rodzaj dużych klusek (pączków, pyz) wyrabianych z ciasta drożdżowego i gotowanych na parze
- bycze kluski (gmina Jarocin, Podkarpacie) – kluski zrobione z tartych surowych ziemniaków
- ciemne (czarne) kluski śląskie – duże kluski zrobione z tartych surowych ziemniaków z dodatkiem ziemniaków gotowanych, formowane w spłaszczone kulki z wgłębieniem, gotowane w osolonej wodzie
- ciepane kluski, kluski łyżką kładzione, kładzioki – kluski z ziemniaków (lub sera białego albo mąki), jajka i wody, po wymieszaniu kładzione łyżką do wrzącej wody
- czarne kluski, tarte, szare, żelazne, przecieraki, żelaziaki – kluski z surowych ziemniaków, mąki i jajek, kładzione łyżką do gotującej się wody
- dziadki kokuszczańskie (kuchnia Łemków) – kluski z zaparzonej masy ziemniaczano-mącznej
- fusate gałuszki, gałuszki strzapate, kulane, szulane – małe okrągłe kluski z ziemniaków, mąki i soli, popularne na Śląsku Cieszyńskim
- gały ziemniaczane (kuchnia podkarpacka) – okrągłe kluski z ugotowanych ziemniaków, mąki i jajka
- golce – kaszubskie kluski z masy z ziemniaków i jajka, kładzione łyżką do wrzącej wody
- gołdy (Pilzno), rwane kluski (Zaklików) – kluski z tartych surowych ziemniaków
- goły, byki, bumbuny, pardygoły, bomby, męcybuły – kluski ziemniaczane w kuchni kieleckiej

- hałuski, haluszki, gałuski, gałużki, kluski scykane – w kuchni podhalańskiej kluski z tartych ziemniaków, mąki i soli, podawane z ciepłym mlekiem, serem lub tłuszczem
- hulajdy (Trzebinia) – niewielkie, okrągłe kluski z tartych surowych ziemniaków, o porowatej powierzchni, zalane mlekiem bądź okraszone skwarkami ze stopionego boczku lub słoniny
- hybanki – w rejonie Babiej Góry kluski z tartych ziemniaków
- kluski kudłate (Małopolska) – podłużne kluski z tartych surowych ziemniaków
- kluchy na łąchu, poznańskie pyzy – okrągłe kluski z mąki, mleka, drożdży, żółtka i tłuszczu, gotowane na parze (łąch – ściereczka kuchenna lub pielucha tetrowa)
- kluski szlacheckie – kluski z kaszy jaglanej
- kopytka – tradycyjne kluski z ugotowanych i rozgniecionych praską ziemniaków i mąki z dodatkiem jajka
- kotne kluski (Porąbka Uszewska) – duże kluski lub małe kluseczki zrobione z ciasta z utartych i odcisniętych ziemniaków, gotowanych ziemniaków, mąki ziemniaczanej i soli, kładzione łyżką na gotującą się, osoloną wodę
- kulanki kaszubskie – niewielkie kluski ziemniaczane polewane kwaśną śmietaną
- kulochy, kulanki, nagusy (Wielkopolska) – kluski z utartych surowych ziemniaków (pyr, kartofli) bez dodatku mąki
- lane kluski, kapanka – rodzaj klusek przygotowanych poprzez wlewanie surowego ciasta do gotującej się wody, mleka lub zupy
- łązanki – rodzaj makaronu z ciasta pociętego na kwadraciki
- łojoki (Skała) – kluski zrobione z łaju wołowego wymieszanego z wątroba, zieloną pietruszką, jajkami i mąką
- makielki, makiołki – poznańskie wigilijne kluski z makiem
- mordonie (Beskid Niski) – kluski z surowych ziemniaków, mąki pszennej, mąki ziemniaczanej oraz jajka, kładzione łyżką na wrzącej wodzie
- nudelzupa – śląski rosół z kluskami
- nudle (gwara warmińska), nugle (gwara cieszyńska) – makaron
- pitucha baranowska – makaron z jabłkiem
- prazuchy – u Babiogórców kluski na parze
- szadolce kaszubskie – niewielkie kluski polewane słodką śmietaną
- szagówki – poznańskie kopytka krojone na szagę (na ukos)
- szliżki, śliszki (Opolskie) – określenie dla kilku dań: 1. kluski kładzione łyżką do wrzątku; 2. zupa mleczna z drobnymi kluseczkami; 3. rodzaj podłużnych klusek nadziewanych serem; 4. podłużne kluski ze śrutu i surowych kartofli; 5. kluski z surowych ziemniaków; 6. podłużne bułeczki z ciasta drożdżowego z makiem; 7. świąteczne bułki z makiem; 8. potrawa wigilijna taka jak makówki, makowiec; 9. kluski służące do tuczenia gęsi

- sztaplarki (Wielkopolska) – kluski z utartych surowych ziemniaków (pyr, kartofli) z dodatkiem mąki oraz jajka
- śląskie kluski, biołe kluski, guminowe, gumione, gumiklyjze, kartofelmelkleze – kluski ziemniaczane z gotowanych ziemniaków i mąki ziemniaczanej, formowane w spłaszczone kulki z wgłębieniem, gotowane w osolonej wodzie
- tartusy, skubanki (Wielkopolska) – kluski przygotowywane z surowych i gotowanych ziemniaków w proporcji 1:1 z dodatkiem żytniej mąki
- tłone kluski (Regulice) – kluski z podpalanej mąki.

Kasza w kuchni polskiej to nie tylko dodatek do obiadu, ale również składnik wielu dań regionalnych oraz kaszanek i krupnioków (Migdał, 2009).

- dziama, paciara (Biecz) – potrawa z drobnej kaszy pszennej maszczonej skwarkami
- jagły, kasza jaglana – kasza z łuskanego ziarna prosa zwyczajnego
- krupy – kasza
- krupy pogańskie, poganka, pohanka (Śląsk) – kasza gryczana
- łymiszka (kuchnia kresowa) – gęsta kasza kukurydziana polana topioną sło-
niną ze skwarkami
- mamałyga (Łęki Dukielskie) – kasza kukurydziana na mleku lub wodzie
- pamuła (Biecz) – gęsta kasza pszena z suszonymi owocami
- pancaki (kuchnia łemkowska) – kasza jęczmienna gotowana na mleku do
zagęszczenia
- siuśbak (okolice Tarnowa, Wola Rzędzińska) – gęsta masa z widocznymi zia-
renkami kaszy pęczak i fasoli oraz kawałkami boczku i mięsa drobiowego;
kasza z grochem
- siuśpaj, ciućpa (okolice Tarnowa, Wola Rzędzińska) – gęsta masa z kaszy
z widocznymi kawałkami suszu owocowego
- strząska (okolice Kielc) – kasza ugotowana z grochem na rzadko
- strząska (Pińczów) – kasza jęczmienna lub jaglana ugotowana z rzadkimi
ziemniakami
- żytniczka (kuchnia kielecka) – kasza z suszonego niedojrzałego żyta, goto-
wana z mlekiem.

Ziemniaki i kapusta są obecne na polskich stołach niezależnie od pory roku i pojawiają się pod różnymi nazwami gwarowymi i regionalnymi: bulwa po kaszubsku, bulby, gulby w gwarze mazurskiej, grule w gwarze góralskiej, kartofel po śląsku, kompera po łemkowsku, pyra w gwarze poznańskiej, swapka lub rzepa na Orawie, aorpułn w Wilamowicach oraz amerykany (Kujawy), bandurki (Podkarpacie), barabole, bulby (dialekt południowokresowy), gajdy (Urzecze), ziymiok (Śląsk Cieszyński), zimjok (gwara sądecka), ziomniok (gwara łącka) (Migdał, 2009). Podawane są w różnej formie – gotowane, pieczone lub jako dodatek do innych potraw:

- bugaj gruduski (Mazowieckie) – babka pieczona z utartych ziemniaków z mąką, cebulą, usmażonymi kawałkami boczku
- ciulim lelowski – jednolita masa ziemniaczana z widocznymi kawałkami pieczonych żeberek. Potrawy tej nie należy mylić z koszernym daniem o nazwie czulent – rodzajem gulaszu z fasoli, kaszy gryczanej, mięsa i tłuszczu gęsi, pieczonego w piecach chlebowych przez całą dobę (Migdał, 2009)
- copa (Śląskie) – zapiekane tarte ziemniaki ze śliwkami i cukrem
- francek (Śląsk Cieszyński) – placek ziemniaczany
- kartoflok (Śląskie) – odmiana babki ziemniaczanej
- kiszka ziemniaczana, bachor (Cieszyn) – jelita napełniane tartymi surowymi ziemniakami wymieszanymi ze smażoną słoniną i tłustymi kawałkami mięsa i zapiekane
- kluchy połom bite (Podlesice, Śląskie) – jednolita ugotowana masa ziemniaczano-mączna, okraszona boczkiem, podawana z kiszonym ogórkiem lub kwaśnym mlekiem
- oładki ziemniaczane (Podkarpacie) – małe placuszki smażone na tłuszczu, przygotowywane z surowych startych ziemniaków, z dodatkiem mąki pszennej, śmietany i jajek
- plince kaszubskie – placki z tartych ziemniaków smażone na patelni
- plyndze, plendze kartoflane (Wielkopolska) – placki ziemniaczane smażone na oleju, podawane na słodko ze śmietaną lub tylko lekko osolone
- pyrczok wielkopolski – pieczony placek ziemniaczany
- szandar kociewski – placek ziemniaczany z dodatkiem solonego boczku podobny do przypalonej drożdżówki
- tartianyki (kuchnia łemkowska) – placki ziemniaczane na kapuścianym spodzie
- źmiocorz, zimiocorz (Świętokrzyskie) – pasztet z ziemniaków.

Ziemniaki spożywane są często w połączeniu z kapustą. Przykładami są opolski pańczkraut, pańckraut, kartofelkraut, ciapkraut, ciaper kapusta, czyli kapusta kiszona z ziemniakami, cieszyńska babraczka, czyli ugniecione ziemniaki z kapustą czy śląskie mieszoki (mieszanina kapusty z ziemniakami lub grochem). Nie można oczywiście zapomnieć o bigosie, kwaśnicy, podgardlicy czy babiogórskiej scypie (zupie z kapusty z mlekiem i ziemniakami) (Migdał, 2009).

4. Regionalne specjały w polskiej kulturze

Ponadto polska kuchnia to bogactwo ciast okolicznościowych i świątecznych oraz chleba. Niektóre wyroby tradycyjne, regionalne stały się produktami kultowymi – trafiły do literatury. Kraków, miasto kultury i zabytków, stoi również wypiekami.

Jest jedynym miastem w Europie, które wprowadziło na listę produktów regionalnych Unii Europejskiej aż dwa wyroby piekarnicze jako Chronione Oznaczenie Geograficzne – obwarzanka i chleb prądnicki, którego historia sięga wieku XIII. To o nim Wincenty Pol (1921, s. 99) pisał:

*A to idzie z łaski Boskiej
Chleb prądnicki, chleb krakowski!
By u wozu przednie koło,
Toczy się do dom wesoło.
Święć się, wielki Boże, w niebie!
A na ziemi, polski chlebie!*

Pierśniki (półgęski – wędlna z piersi gęskiej oczyszczonej z kości, ale z zachowaną skórą, peklowana i wędzona) i kumpie (staropolska nazwa szynki chudej) oraz czernina (czarna polewka, rodzaj zupy zaprawionej krwią z drobiu) trafiły na karty *Pana Tadeusza* (Mickiewicz, 1983):

*Zaś dla mężczyzn wędliny leżą do wyboru:
Półgęski tłuste, kumpia, skrzydliki ozoru,
Wszystkie wyborne, wszystkie sposobem domowym,
Uwędzone w kominie dymem jałowcowym.*

oraz

*Soplicy Horeszkowie odmówili dziewczkę!
Że mnie, Jackowi, czarną podano polewkę!*

Miejsce w kulturze znalazło się także dla wodzionki – najprostszej i smacznej zupy – symbolu śląskiej skromności, oszczędności i szacunku dla chleba, której najprostsza definicja brzmi „suchy chlyb i wody szklonka to jest wodzionka”.

*Ach! Wodzionko, ty moja zupo z chleba!
Czy mie do szczynścio coś wynczej potrzeba?
Bez cołkie życie jym cie na śniodanie,
Skuli ciebie mom tak lekkie stowanie,
Bo jak se spomna, że ciebie zaś jod byda,
To sie drap łoblykóm, drap rzykom, ida
Do kuchni czosku nakroć troszyczka,
Ku tymu chleba półtora kraiczka,
Masła biera, soli, byda grzoł woda...
Już cie woniom, już widza twa uroda.
Jym cie już, jym cie, niebo w gymbie czuja
I sie już dzisioj fest z tego raduja,*

*Że jak Ponboczek do mi zdrowe spanie
To wodzionka tyż zjym jutro na śniodanie!* (Szołtysek, 2003).

W literaturze i filmie pojawia się również zalewajka, prosta i popularna zupa ziemniaczana, mająca wiele odmian, wpisana na Listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Znane są powiedzenia: „O zalewajko, potraw królowo, kto ciebie jada, ten czuje się zdrowo!” i „O zalewajko, ty zup królowo, kto ciebie nie jadł, nie chowa się zdrowo!” (<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/zalewajka-z-zasmazka>, data dostępu: 21.12.2023).

Zalewajka „wystąpiła” w co najmniej dwóch filmach. W *Jak rozpiętałem II wojnę światową* w scenie w więzieniu Legii Cudzoziemskiej Franek Dolas zapowiada swoim francuskim kolegom, że jak wyjdą, to on ugotuje im zalewajkę, taką, jaką gotowała jego matka, zaś oni, nie znając języka polskiego, powtarzają magiczne słowo „zalewajka”. Drugi film to *Jańcio Wodnik*. Kiedy tytułowy bohater wraca po wieloletniej tułaczce do domu, żona stawia przed nim talerz zalewajki. Jańcio mówi do niej: „Dobra ta zalewajka. – A jaka ma być, zalewajka jak zalewajka” – odpowiada żona. „Dobrze okraszona” – dodaje Jańcio. „A jaka ma być, okraszona jak okraszona” – brzmi odpowiedź.

Prosta i mało efektowna zupa ziemniaczana stała się kluczowym motywem piosenki *Kartoflanka* Wojciecha Młynarskiego z 1965 r. (Wiśniewski, 2010):

*Gdzie są te chwile, kto mi wytłumaczy,
gdy do stołówki razem szliśmy – miła
Za nami został dzień solidnej pracy,
przed nami na stoliku już dymiła...
Kartoflanka, biurowa kartoflanka,
która mych pierwszych westchnień była świadkiem.
Zawsze w niej parę pływało skwarek,
ty je ze mną łykałaś ukradkiem.
Z wszystkich zup nam najlepiej smakowała
przyprawiona z umiarem, acz pikantna,
taka posilna, taka przymilna
kartoflanka, kochana kartoflanka.*

5. Podsumowanie

Powyżej podano tylko kilka przykładów obecności produktów żywnościowych w literaturze i sztuce. Wymieniono również kilkadziesiąt gwarowych nazw potraw polskiej kuchni – nazw może nie dla wszystkich konsumentów zrozumiałych. Produkty regionalne, lokalne, tradycyjne powinny być sprzedawane i wpisywane na Listę

produktów tradycyjnych pod swoimi gwarowymi nazwami, bo czy można określić inaczej takie dania jak tłone kluski, kluchy połom bite, haluszki, gołdy (rwane kluski), kotne kluski, bycze kluski? Przeciwnicy zapytają zapewne, jak to pogodzić z prawem konsumenta do rzetelnej informacji zawartym w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Według jego artykułu 17, pkt 1. „nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego” (Rozporządzenie, 2011). Zgodnie z tym zapisem pod gwarową nazwą środka spożywczego powinna zostać podana jego nazwa opisowa, np. bachor – kiszka ziemniaczana. W przypadku dań w menu restauracji czy karczmy powinno się zamieścić opis potrawy, np. „Rosopita – zupa śledziowa”, „Hybanki – kluski z tartych ziemniaków”.

Literatura

- Durydiwka, M. (2013). Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej, (w:) Turystyka kulinarna, M. Derek (red.). Prace i Studia Geograficzne, 52, 9–30.
- Long, L. M. (red.) (1998). Culinary Tourism. University Press of Kentucky.
- Mickiewicz, A. (1983). Pan Tadeusz. Księga II, X. Warszawa: Czytelnik.
- Migdał, W. (2009). Gwara i regionalizmy w rolnictwie i przetwórstwie. Kraków: Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Małopolski.
- Ochmann, D., Przybylska, R., (red.) (2019). Powiedziane po krakowsku: słownik regionalizmów krakowskich. Wyd. 4, popr. Kraków: Księgarnia Akademicka.
- Piotrowska-Wojaczyk, A. (2013). Regionalna leksyka kulinarna: nazwy potraw, napojów i produktów spożywczych (na podstawie danych słownikowych). Język, Religia, Tożsamość, 9, 93–101.
- Pol, W. (1921). Pieśni Janusza. Kraków: Krakowska Spółka Wydawnicza.
- Rozporządzenie (2011). Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004. Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej, L 304/18.
- Stasiak, A. (2015). Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce, (w:) Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, B. Krakowiak, A. Stasiak (red.). Łódź: Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, 119–150.
- Szołtysek, M. (2003). Fraszółka o wodzience, (w:) Kuchnia śląska. Rybnik: Wydawnictwo Śląskie ABC.

Wiśniewski, J. (2010). Polacy przy jedzeniu i za stołem w piosenkach Wojciecha Młynarskiego. *Acta Universitatis Lodzianis. Folia Litteraria Polonica*, 13, 269–280.

Witaszek-Samborska, M. (2005). *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM.

<https://magazynterazpolska.pl/pl/a/polskie-szlaki-kulinarne>, data dostępu: 24.10.2023.

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12>, pobrane 11.12.2023.

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosc>, pobrane 11.12.2023.

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/zalewajka-z-zasmazka>, pobrane 11.12.2023.