

Prace Filologiczne 2022 (77): 409–424

ISSN 0138-0567; e-ISSN 2720-5037

Copyright © by Jerzy Sierociuk, 2022

Creative Commons: Uznanie autorstwa-Użycie niekomercyjne-

-Bez utworów zależnych 3.0 PL (CC BY-NC-ND 3.0 PL)

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/pl/>

<https://doi.org/10.32798/pf.1035>

JERZY SIEROCIUK

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

e-mail: [jasier@amu.edu.pl](mailto:jasier@amu.edu.pl)

<https://orcid.org/0000-0001-9069-6117>

KILKA SŁÓW O KULINARIACH  
W DĄBRÓWCE WIELKOPOLSKIEJ – CZYLI  
LEKSYKOGRAFICZNY PRZYCZYNEK  
DO CHARAKTERYSTYKI „KUCHNI POLSKIEJ”

---

A FEW WORDS ABOUT COOKERY IN DĄBRÓWKA WIELKOPOLSKA  
– A LEXICOGRAPHIC CONTRIBUTION TO THE CHARACTERISTICS  
OF “POLISH CUISINE”

**ABSTRACT:** The presented comments attempt to combine information about the cuisine of western Greater Poland with a lexicographic interpretation. The vast majority of the set of the presented material was determined by its peculiarity, even compared to other Greater Poland dialects. Dąbrówka Wielkopolska is a place that has remained outside the Polish state for the longest time. Therefore, it should not be surprising that there is a large share of German borrowings, which is also visible in the culinary lexis.

The article presents the most popular dishes on the table in Dąbrówka Wielkopolska. In quotations that illustrate the meanings (and uses) of individual names, you often find data about the viability of practising a particular recipe. I conducted my exploration personally in 2005–2018.

**KEYWORDS:** dialect, western Greater Poland, cooking

---

*u nos podstawóm jedzynio były kartofle kiedyś ... i mleko ... a z tó<sup>m</sup> kaszo<sup>m</sup> ... no tak (!) nie pamie<sup>m</sup> tam ...;*

*na kolacje to nig nie jod chleba... ino<sup>e</sup> bulwy z tworogim... i z "olejim... abo ze śpyrkami... śpyrki no to to słonina tako wy<sup>n</sup>dzono... (...) i tego... ale kidyś to tam te skwarki sto<sup>p</sup>ili... i na te skwarki to mówili śpyrki...; to maślanki wieczorym na kolacje... i bulwy z twarogim...;*

*Zbo<sup>o</sup>szyn mamy siedym kilometrów dalej... na bułczanke mówio<sup>m</sup> zymelka... a u naz mówimy bułczanka... i to jes tylko siedym kilometrów... wirz jag my mówili... kołaczok... oni byli w Polsce... tam jez zymelka... a u noz jes kołaczok...;*

Dąbrówka Wielkopolska (gm. Zbąszynek, pow. Świebodzin) to najbardziej na zachód wysunięty punkt (nr 45) badawczy *Atlasu języka i kultury ludowej Wielkopolski* (AJKLW). Mimo pozostawania do końca II wojny światowej w granicach państwa niemieckiego zamieszkująca ją ludność zachowała gwarę i tradycję polską. Poza eksploracją do celów atlasowych gwara dąbrowicka najpierw (po wojnie) była rejestrowana fonograficznie przez Zenona Sobierajskiego, który utrwalone w 1951 r. rozmowy z mieszkanką Dąbrowki opublikował w obszernym tomie tekstów gwarowych (Sobierajski 1985). Charakterystykę tej gwary przedstawiła z kolei Monika Gruchmanowa w dwu swoich książkach (Gruchmanowa 1969, Gruchmanowa 1970). Jednak interesujący tu nas materiał leksykalny w niewielkim stopniu pojawia się dopiero w I tomie *Atlasu...* obejmującym „Gospodarstwo domowe – pokarmy” (AJKLW).

Odczuwalny powszechnie niski stan leksykograficznego udokumentowania gwar wielkopolskich tym samym w znacznym stopniu przesądził o większym udziale prezentacji materiału terenowego czerpanego z bazy zestawianej z myślą o słowniku tejże gwary. Są to wybrane fragmenty dłuższych rozmów prowadzonych z mieszkańcami Dąbrowki Wlkp. w latach 2005–2018. Mamy tu zatem do czynienia z danymi współczesnymi; materiał terenowy podawany jest też zgodnie z zasadami przedstawionymi w słownikach z serii *Wielkopolskie Słowniki Regionalne* (Sierociuk 2021).

Podjmując opis upodobań kulinarnych jakiegokolwiek rejonu Wielkopolski, przywołuje się automatycznie obszerny zbiór przepisów i porad dotyczących kuchni wielkopolskiej *Kuchnia wielkopolska wczoraj i dziś...* (Kuchnia 1996), w którym jednak zasadniczo nie odnajdujemy informacji o poświadczeniach przeze mnie notowanych. We wstępie do tego ujęcia czytamy:

(...) naczelnym celem, jaki postawili przed sobą autorzy niniejszej książki, było ocalenie od zapomnienia tradycji ludowej kuchni wielkopolskiej, charakterystycznych pokarmów i zwyczajów żywieniowych ludności tego regionu, a także nazw gwarowych związanych z kuchnią i pożywieniem. Celowi temu służy m.in. zamieszczony na wstępie szkic etnograficzny. W części prezentującej potrawy i przetwory staraliśmy się

dążyć do tego, by zamieszczone dawne receptury i przepisy były w pełni autentyczne i reprezentowały najpowszechniej stosowane sposoby przyrządzania, a zarazem aby były możliwie najbardziej godne polecenia z punktu widzenia dzisiejszej wiedzy kulinarnej i żywieniowej. Przy redakcji tej części książki wykorzystano wyniki badań terenowych przeprowadzonych specjalnie w tym celu przez Instytut Etnologii Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu (pod kierunkiem prof. Zbigniewa Jasiewicza) raz Instytut Żywienia Człowieka Akademii Rolniczej w Poznaniu, a także materiały akcji konkursowej pn. „Czytelnicy współredaktorami kuchni wielkopolskiej” prowadzonej w latach 1987–1988 przez redakcję „Głosu Wielkopolskiego”. Niektóre szczególnie interesujące przepisy zostały przeniesione bezpośrednio ze starych ksiąg kucharskich, z zachowaniem oryginalnej pisowni i gwarowych określeń, które właściwie rozumienie winien ułatwić specjalny słowniczek regionalnych terminów kulinarnych (Gawęcki 1996a, s. 10–11).

Istotna z punktu naszych rozważań będzie także poniższa konstatacja:

Zdecydowana większość znanych dziś tradycyjnych potraw wielkopolskich wywodzi się z kuchni ludowej. Autorzy książek kucharskich sprzed wieku także dostrzegali ludowy rodowód regionalnej tradycji kulinarnej. Uważali oni, że pisząc o tradycyjnej kuchni zaczynać trzeba *od potraw ludu; lud bowiem w prostocie swej dawne zachowuje obyczaje, czego używał przed tysiącem lat i dziś i dziś używa, nie dosięgnął go zbytek, wymysłów nie zna, a potrzeby swe zaspokaja smadnie*. Choć powyzsza opinia obecnie pod pewnymi względami straciła na aktualności, prawdą jest jednak, że ludowa kuchnia wielkopolska wyróżniała się i wyróżnia oszczędnością w doborze produktów i sposobów przyrządzania, że mało w niej wyszukanych potraw, wymyślnych kompozycji dań i posiłków. Można by pomyśleć, że jest to kuchnia mało atrakcyjna i niezbyt smaczna. Ale byłby to pogląd niesłuszny. Świadczy o tym fakt, że ludność wsi często objadała się ponad miarę, cierpiąc z tego powodu na różne dolegliwości (Gawęcki 1996, s. 35).

W tejsze książce kucharskiej znajdujemy ponadto fragmenty przynoszące ogólną charakterystykę interesującego tu nas zagadnienia:

Pożywienie ludowe w XIX i na początku XX wieku charakteryzowały: minimalizm konsumpcyjny, jednostronność i sezonowość spożycia oraz jego roślinny charakter. Minimalizm konsumpcyjny wyrażał się tym, że przy przygotowaniu potraw ograniczono się tylko do produktów najniezbędniejszych, bez uwzględniania ich wartości odżywczej i zapotrzebowania organizmu. Wyłączono z konsumpcji produkty dające się łatwo sprzedać (Baumann 1996, s. 13).

Wśród innych potraw przygotowywanych z mąki specjalnością kuchni wielkopolskiej były i są pyzy drożdżowe, podawane na ciepło zamiast ziemniaków lub też jedzone na zimno z masłem (...) Znacznie mniej znane w Wielkopolsce są pierogi, jest to potrawa przywieziona z innych regionów, szczególnie po II wojnie światowej.

W pożywieniu ludowym mięso nie odgrywało tak ważnej roli, jak potrawy ziemniaczane i mączne (Baumann 1996, s. 17).

Kończąc ten fragment, przytoczę dwa istotne – w kontekście przywoływanego później materiału – określenia definiowane w *Kuchni 1996*: gomółka – kawałek sera lub masła w kształcie owalu; karbonada, karmonada (ger.) – mięso na kotlety (Kuchnia 1996, s. 488); Dodam też, że wedle powyższego opracowania w Wielkopolsce nie jest znana zupa *niebecz*, o której w Dąbrowce Wlkp. notowałem: *niebecz to zupa nasza ... kartoflanka ... bardzo dobra ... co sobote ...*;

\* \* \*

Prezentowane uwagi są próbą połączenia informacji o kulinariach zachodniej Wielkopolski z interpretacją leksykograficzną. Aspekt kulturowy jest więc tu działaniem zamierzonym. O zestawie prezentowanego materiału w zdecydowanej większości decydowała też jego osobliwość (nawet na tle innych gwar wielkopolskich – mimo wiedzy często fragmentarycznej).

Dąbrowka Wlkp. przynależy do północnej i zachodniowielkopolskiej grupy gwar o żywotności podstawowego określenia *jedza*. Zdecydowana jednak część Wielkopolski używa typu *jadło* lub typu *jedzenie* (AJKLW m. 107.). Poniższe przykłady potwierdzają ponadto specyficzne, lokalne znaczenie leksemy *ty<sup>n</sup>gi*. Podobnie jak w dalszej części opracowania przywoływane konteksty użycia definiowanego wyrazu przynoszą wiele informacji istotnych z punktu widzenia charakterystyki lokalnych kulinariów.

**jedzynie** – ‘pożywienie’; *ji<sup>n</sup>czminna ... gryczana ... nie wim jeszcze jaka ... perlowa tyż jes kasza ... ale czy u nas tak z to<sup>m</sup> kaszo<sup>m</sup> może ... nie było ... u nos podsta<sup>wó<sup>m</sup></sup> jedzynio były kartofle kiedyś ... i mleko ... a z to<sup>m</sup> kaszo<sup>m</sup> ... no tak (!) nie pamie<sup>n</sup>tam ...*;

**obiad** – ‘posiłek spożywany w środku dnia’; *pami<sup>n</sup>tam ... że na przykad tygo ... to ... buch w przerwie ... wołali na obiad ... nie... tam ciocia wołaa ... ej ... wszyscy na obiad ... dobra ... idziymy ... a oni byżwy i na lód ... kidyś (!) tag buło że nie przyszli z powrotem ... na ten obiad ...; dzisiaj tyn obiad jakiż nie ... taki niety<sup>n</sup>gi ... taki byle jaki ... taki na szybko zrobiony ... ooo ... dzisio (!) ci niety<sup>n</sup>gi wyszed ... to zawsze mówili ...*;

**kolacja** – ‘posiłek spożywany na koniec dnia’; *to późni buł ... tworóg ze szczypiór<sup>kim</sup> ... abo z olejim ... no kidyś wszyscy ludzie ... na kolacje to nig nie jod chleba ... ino<sup>e</sup> bulwy z twarogim ... i z “olejim ... abo ze śpyrkami ... śpyrki no to to słonina tako wy<sup>n</sup>dzono ... (...) i tego ... ale kidyś to tam te skwarki sto<sup>e</sup>pili ... i na te skwarki to mówili śpyrki ...; to maślanki wieczorem na kolacje ... i bulwy z twarogim ...*;

**niety<sup>n</sup>gi** – ‘niezbyt właściwy, gorszej wartości; niedogotowany’; *kiepskie ... niety<sup>n</sup>gie by<sup>n</sup>dzie ... zaż niety<sup>n</sup>gie żniwa ...; dzisiaj tyn obiad jakież nie ... taki niety<sup>n</sup>gi ... taki byle jaki ... taki na szybko zrobiony ... ooo ... dzisio (!) ci niety<sup>n</sup>gi wyszed ... to zawsze mówili ...; niety<sup>n</sup>gie ... no niety<sup>n</sup>gie może być wszystko ... nie tylko bulwa ... nie stuprocentowe powiedzmy ... nie tag jak powinno ...;*

**obłóżyć** – ‘nałożyć zazwyczaj wyrób wędliniarski na skibkę chleba’; *bo kidyś tam nic ni mili ... tam posmarowali chleb ... sznytki ... to mówili ... z kibasó<sup>m</sup> obłóżyli ... nie ... i kółacz na okruczelach tam upikli ... drożdżowy (!) ... i to buło to wszystko ... nie ...;*

**ty<sup>n</sup>gi** – ‘gęsty, twardy’; *moja teściowa robiła miód z kapołki ... cukru do tego wysypała ... i gotowała tak ... oż sie ty<sup>n</sup>gie zrobiło ... no i to buł miód ...;*

Charakteryzując kulinaria wielkopolskie, należy szczególnie zwrócić uwagę na leksykę określającą zawartość tłuszczu w przygotowywanych potrawach. Dla użytkownika polszczyzny ogólnej zaskakujące będzie rozgraniczenie – a także specyficzny zakres – używalności określeń sygnalizujących niewielką lub pozbawioną jego zawartość: *chudy*.

**chudy** – ‘zwłaszcza o wyrobach mlecznych: pozbawiony tłuszczu’; *jak z chudego mleka ... no to był bardziej chudy ser ... a jak si wdzilo (!) tłuste mleko ... nie przekry<sup>n</sup>cone ... no to wtedy tyn ser był tuściejszy (!) ... ; zob. **lubawy**;*

**lubawy** – ‘o mięsie: mający niewiele tłuszczu’; *my mówili lubawe to jes mi<sup>n</sup>so ... lubawe to jag na mi<sup>n</sup>so my mówili jes lubawe ... lubawe to było chude takie ... i te to było takie ...; ino mówiuł mi<sup>n</sup>so “od nogi ... “od świnnie ... to każdy chcioł lubawe ... nik nie chcioł tustego ... to my mówili na to lubawe ... no ...; ale to chudo jes ... to świnka ale jez lubawo; mleko może być tłuste albo ... nie ... nie wim ... ale lubawe nie ... lubawe to w mi<sup>n</sup>sie stosowane ... zob. **chudy**;*

Dominację w gwarach wielkopolskich typu *lubawy* jako ‘Nazwa chudego mięsa’ ukazuje AKJLW na mapie 99. W naszym materiale wśród określeń ogólnych rejestrowane były między innymi:

**ajntop** – ‘zupa warzywna’; *była taka jedna potrawa ... warzywa tak wszystkie razem ... na tuszczu ugotowane ... to my mówili ajntop ... to tak ... to sie tag mówiło ... nie ... taka warzywna zupa ...;*

**bulwa** – ‘uprawowa roślina jadalna, ziemniak, *Solanum tuberosum*’; *bulwy kopaa na szefle ... to moja matka ci mówia ... że óna chodzi-a na pegeery i kopali bulwy na szefle ...; na kolacje to nig nie jod chleba ... ino<sup>e</sup> bulwy z tworogim ... i z “olejim ... abo ze śpyrkami ...;*

**grochówka** – ‘zupa grochowa’; *teraz go już przeważnie wszyscy oddzielają<sup>m</sup> tó<sup>m</sup> szworte ... ale przy boczku zostaje ... i sie wy<sup>m</sup>dzi z tym ... z tó<sup>m</sup> szworto<sup>m</sup> ... i dopiero sie oddziela jak sie zużyje ... a to<sup>m</sup> szworte ... jeszcze może panu powim ... to można jo<sup>m</sup> zamoczyć ... i jak sie gotuje grochówke ... to sie jó<sup>m</sup> wkłada ... no ... takie tam mniejsze kawałki ... nie ... malutkie takie ... wi<sup>n</sup>c ona nadaje tyn smak wy<sup>n</sup>dzonki ...;*

**niebecz** – ‘zupa kartoflana, gotowana zazwyczaj w soboty’; *niebecz to zupa nasza ... kartoflanka ... bardzo dobra ... co sobote ...;*

**plujndry** – ‘zupa z kapuścianych liści’; *plojdry (!) ... to była zupa przecież ... to jeszcze dziś sie mówi plujndry ...; no tak... na zupe tyż tag mówili ... że plujndry ... ale to było z kapusty ... jes tyż plujnderkraut ... to jes ... kapuśniak ... po prostu z kapuścianych liści ... nie ... to plujndry ...;*

Uwagę zwraca też rejestrowane w różnych częściach Wielkopolski określenie specyficznej jednostki miary objętości: *szefel*. Tu jednak – także z formą wariantywną – pojawiał się wśród leksyki tematycznej dotyczącej przygotowywania pokarmów.

**szefel** – **1.** ‘duża, specjalna łyżka do nabierania płynnych potraw’; *no mówie panu ... chochla ... jak my tero do zupy nalewania ... nie ... to my kiedyś mówili szefel na t<sup>o</sup> ... szefel albo ... a my tero mówimy nabirka ... nie ... ale kiedyś mówili szefel ... na to ... no mama ... nabirke ... to my kiedyś mówili szefel ... nie? ...;* zob. **szefla**; **2.** ‘miara objętości równa w przybliżeniu czterem koszom’; *bulwy kopaa na szefle ... to moja matka ci mówia ... że ona chodzi-a na pegeery i kopali bulwy na szefle ...;*

**szefla** – ‘duża, specjalna łyżka do nabierania płynnych potraw’; *szefla ... nabierka ... nabierka my tero mówimy ... chochla ... o ... a my jescy tak mówim nabierka ... szefel ...;* zob. **szefel 1.**;

Kilka osobliwości odnajdujemy w zestawie nazw podstawowych produktów żywnościowych. Tu zaskakują nie tylko regionalne nazwy ogólnopolskiej ‘gryki’; przy próbie doprecyzowania znaczenia typu ‘grzyb’ uzyskujemy informacje o braku żywotności typu ‘bedka’. Ograniczona znajomość nazw różnych grzybów jest pochodną niedalekich dużych obszarów leśnych, gdzie pozyskiwane były jedynie wybrane typy grzybów.

**gryczka** – ‘kasza z gryki, także roślina’; *pogónka my mówili na gryczke ... grycza (!) ... gryczano kasza ... a teraz sie chyba mówi na to gryczka ... nie pogónka ...;* zob. **pogonka**;

**grzyb** – ‘nadziemna część grzybni spotykanej w lasach’; *co to jes grzyb? ... w lasach jes grzyb ... ja nie wiem co to bedka ...; u nas tyko kiedyś zbierali prawdziwki ... i kokoszki ... jag mówili ... te żółte kokoszki ... a teraz to sie i maślaki zbira ... i świniaki (!) ... a kiedyś tego sie w ogóle nie zbirało ... to było tak prawdziwków ... że my nie musieli tego zbierać ... i nie znali tyż tych grzybów ...;*

**peluszka** – ‘kasza z gryki, także roślina’; *gryka ... tyż mówili pyluszka (!) ... peluszka ... peluszka to była kasza też ... tag mówili tyż u naz na kasze ... ale czy to w ogle ...;*

**pogonka** – ‘kasza z gryki, także roślina’; *pogonka to tyż była kasza ... tak ...; ja już tego nie pami<sup>m</sup>tam ... wim że pogonka tyż mówili ... pogonka i peluszka ... może to sie wió<sup>n</sup>zało z tó<sup>m</sup> kaszo<sup>m</sup> gryczano<sup>m</sup> ... bo gryczana kasza kiedyś sie nie mówiło ... przeważnie ta pogónka była ...; pogónka my mówili na gryczke ... grycza (!) ... gryczano kasza ... a teraz sie chyba mówi na to gryczka ... nie pogónka ...; zob. **gryczka**;*

Materiał tu prezentowany pozyskiwany był od wielu osób, często o różnym stopniu opanowania lokalnej gwary. W przywoływanych fragmentach na uwagę godną odnotowania zasługują przykłady reprezentujące powszechnie uznawane za obce na tym terenie mazurzenie. Poświadczenia te pozyskiwałem od kobiety urodzonej – i całe życie przebywającej – w Dąbrówce Wlkp. To od tej tradycyjnej gospodyni domowej słyszałem wiele interesujących kontekstów użycia nazw realiów życia codziennego (zob. m.in. *kołoc*).

Tu zwrócę uwagę na relacje związane z okresami swoistego relaksu, zwłaszcza popołudniowej niedzielnej „kawy” i dodatków do niej.

**amerykany** – zazwyczaj tylko w l.mn. ‘ciastko pieczone w piecu następnie lukrowane z jednej strony’; *to-s takie ciasto ... mo<sup>n</sup>ka ... amoniak ... nie ... zawsze taki jez motyw ... mocny zapach amoniaku ... nie ...; tag jag na babke ... tag mni wie<sup>n</sup>cy ciasto jag na babke ... ge<sup>n</sup>ściejsze ... i tak sie leje ... takie same placzki ... nie ... takie na blache ... raczej ... to sie upiecze w piecu ... tak fajnie wyrosły ... późni si tego ... lukruje sie ...; amerykany to my piekli tak... tak sobie ...;*

**fefer** – ‘wypiekane na całej blasze ciasto ciemne, z korzennymi przyprawami; piernik’; *to só<sup>m</sup> pierzniki ... a zez piernika to tu były fefry ...; fefrowe były ciostka ... i pierzniki były ...; były pierzniki ... pierzniki i fefrowe ... a tyn na blasze to to był fefer ... jak taki piernig ...; te czorne to były fefrowe ...;*

**kawa** – **a. dobra kawa** ‘kawa naturalna’; *jak kawa naturalna ... taka jak ... w ty chwili ... no to dobra kawa ... to dobra kawa ... a tak przyważnie na co dzień bua kawa zbożowa ...; zawsze kawa była tako zbożowo ... i troche takiej ... nie ... pół na pół ... i zawsze sparzóna w tym ... w dzbanku ... bo herbaty nig nie piul ...*

tyko kawę zbożową<sup>m</sup> ... nie ... zbożowo<sup>m</sup> i tak<sup>m</sup> dobro<sup>m</sup> dużo<sup>m</sup> kawę ... nie ...; ino przysli do domu ... zjedli obiad ... posidzieli ... poczyn<sup>n</sup>stowali się kawy ...; **b.** 'kawa zbożowa'; były takie spycjalne młynki do kawy ... to było ta-agby patelnie ... ja jeszcze to pami<sup>n</sup>tam jak moja mama robiła ... i na tó<sup>n</sup> (!) patelnie sypali ziarno ... ale nie wim czy to buł j<sup>n</sup>czmiń ... chyba je<sup>n</sup>czmień ... ja już to dokładnie nie pami<sup>n</sup>tam ... i to na płycie kuchenny si tam paliło ... i to taki było coś ... że tam to się kry<sup>n</sup>ciło ... i w tyn sposób robili tó<sup>n</sup> kawę zbożowo<sup>m</sup> ...;

**kołoc** – 'prosty wypiek z ciasta drożdżowego, pieczony na blasze'; kołoc na okruczelach my mówili ... tero jesce tak mówió<sup>m</sup> ... my mówimy na okruczelach ... na krusónce ... ale my mówimy kołoc na okruczelach ... my jesce tak mówimy nieroz ... abo jak ... były owoce jakieś ... nie ... to wiśnie włożyli ... w róg tam ... na ten kołoc ... i okruceló<sup>m</sup> ... abo śliwki ... to zależy ... nie ... jak któ tam woloł ... ale psewaznie albo kranc<sup>n</sup>kuchyn to ... tam ... rodzynki ... zawineli ... i takie warkoce przeplotali ... to buł kranc<sup>n</sup>kuchyn my mówili ...; zob. **placek**;

**kranc<sup>n</sup>kuchen** – 'wyrób piekarski z postaci plecionych pasków ciasta nadziewany owocami, posypywany okruczelami'; jo ino wim jak mama w tym chlybnym piecu kółocz piekła ... placek drożdżowy ... nie ... przed ... tam nik nik zodnych serników ... biszkoptów ... my drożdżowy ... co sobote to ... (...) no to placek na okruczelach my pikli ... nie ... i ... czy kranc<sup>n</sup>kuchen my pikli ...; ale psewaznie albo kranc<sup>n</sup>kuchyn to ... tam ... rodzynki ... zawineli ... i takie warkoce przeplotali ... to buł kranc<sup>n</sup>kuchyn my mówili ...;

**miód** – 'produkt spożywczy z kapolki i cukru'; z kapolki my robili miód... moja teściowa robiła miód z kapolki... cukru do tego wysypała... i gotowała tak... oż się ty<sup>n</sup>gie zrobiło... no i to buł miód...;

**okruc<sup>n</sup>chela** – 'kruszona posypka na cieście'; okruc<sup>n</sup>chela ... no ... to jedna okruc<sup>n</sup>chela ...; kołoc na okruczelach my mówili ... tero jesce tak mówió<sup>m</sup> ... my mówimy na okruczelach ... na krusónce... ale my mówimy kołoc na okruczelach ... my jesce tak mówimy nieroz ...; okruc<sup>n</sup>chela? ... troszeczke soli ... masło ... cukir ... i tak te ... posypywane ... albo robili z cukrym ... z cukrym tyż robili ... na cukrze kołocz piekli ... no to ... posmarowali śmietano<sup>m</sup> ... i kawałki takie maśta ... pokładli i posypali cukrym ... i potym były takie fajne dólki ...; bo kidyś tam nic ni mili ... tam posmarowali chleb ... sznytki ... to mówili ... z kibasó<sup>m</sup> obłożyli ... nie ... i kółocz na okruczelach tam upikli ... drożdżowy (!) ... i to buło to wszystko ... nie ...;

**piez<sup>n</sup>nik** – 'mały wypiek wyciśnięty foremką z rozwałkowanego ciasta kruchego'; ciastka białe ... to só<sup>m</sup> piez<sup>n</sup>niki ...; no to się wzięło mó<sup>n</sup>ki ... masło<sup>e</sup> ... to margaryny ... no zależy ile się chciało zrobić ... nie ... i jajka ... i proszku ... i tó



*się musiało<sup>e</sup> urobić te ciasto<sup>e</sup> ... tam się żodnego mleka nic (!) nie dodawało<sup>e</sup> ... cukru się dało<sup>e</sup> ... oż było dosyć słodkie ... no i późni jak się urobiło te ciasto to się rozwałkowało<sup>e</sup> ... i takie foremki ... i się wyduszało<sup>e</sup> te pierzniki ...; jiszczy zawsze myśmy wzili śmietano<sup>m</sup> ... tro<sup>e</sup>che mleka ... abo żółtko<sup>o</sup> ... i to się ubiło te żółtko i mleka troche się dodało<sup>e</sup> ... i posmarowało się tym placek ... cukrym posypao i wyciskało<sup>e</sup> ... oż takie były z cukrym późni te ciastka ... te pierzniki ...;*

**placek** – ‘prosty wypiek z ciasta drożdżowego, pieczony na blasze’; *jo ino wim jak mama w tym chłybnym piecu kółocz piekła ... placek drożdżowy ... nie ... przed ... tam nik nik zodnych serników ... biszkoptów ... my drożdżowy ... co sobote to ... z całego końca ludzie ... jak to się rozpoluł tyn piec ... no to przysli i te blachy wsadzali ... no to placek na okruczelach my pikli ... nie ... i ... czy kranc-kuchen my pikli ... śneki ... śneki to mówió<sup>m</sup> drożdżówki ... nie ... śneki my piekli ... no to ... takie z tego ... z ciasta ... to co sobote to ... u só<sup>m</sup>siada rozpolali w tym chłybnym piecu i ... i tam my ... cy śliwki potym my susyliy ... bo tyz owoce susyli kiedys ... nie ... jabka ... śliwki ... to tyz w tym chlebnym piecu ...; zob. **kołoc**;*

**sparzyć** – ‘przygotować wywar zalewając wrzącą wodą’; *hycki ... u naz mówili hycki ... mo taki biote kwiatki ... takie duże ma pachno<sup>o</sup>ce ... kidyś to na kaszel ... i to późnij ... herbate może sparzyć; zawsze kawa była tako zbożowo ... i troche takiej ... nie ... pół na pół ... i zawsze sparżóna w tym ... w dzbanku ...;*

**śneka** – ‘niewielki wyrób piekarski z ciasta drożdżowego’; *śneki to mówió<sup>m</sup> drożdżówki ... nie ... śneki my piekli ... no to ... takie z tego ... z ciasta ... to co sobote to ...;*

O wiele częściej przygotowywane były inne potrawy; podstawowym produktem wykorzystywanym były tu *bulwy*. W zestawie dąbrowickich kulinariów warto odnotować:

**kosmaty baran** – ‘placek z tartych surowych **bulwów**’; *a z tartyh bulwów ... młyńce ... to só<sup>m</sup> placki zimniaczane ... so i placki tyż z tartych bulwów ... bo i my mówili na nie kosmate barany;*

**młyniec** – ‘placek z maki lub z **bulwów** pieczony na patelni’; *nik nie mówił tu naleśniki ... tera mówimy ... my mówili młyńce ... pszeniczne ... a jak z bulwów upiekli ... to my mówili młyńce z bulwów ... a jak naleśniki to młyńce pszeniczne ...; u teściowej ... pami<sup>m</sup>tóm ... jak óni młyńce piekli ... to mieli takó<sup>m</sup> patelnie ... nie takó<sup>m</sup> jak teraz gle<sup>m</sup>bokó<sup>m</sup> ... bo ona te młyńcy (!) właśnie piekła ... ja tom raz była ... i pjikła (!) te młyńce ... mówiła że ze sary piecze ... mi sie to takie wydowało ... taka ślizga taka ... nieapetycznie to wygló<sup>n</sup>do ...; a z tartyh bulwów ... młyńce ... to só<sup>m</sup> placki zimniaczane ...; zob. **plinc**;*

**nagolek** – ‘wyrób kulinarny z tartych **bulwów**; rodzaj kluska’; *jedyn nagolek ... jedyn nagoleg by buł ...; no to jak tu u nas ... nawet te ... zimniaczane ... mówio<sup>m</sup> nagolki ... ze surowych pyrów ... trza buło potrzedź jag na plince (!) ... i wydusić ... oż ta woda ścikła ... sie dodało jeszcze jajko ... mó<sup>n</sup>ki ... i taki kluski sie poróbiło ze soló<sup>m</sup> ... i takie kluski te we wode gotujó<sup>n</sup>ce ... sie dało<sup>e</sup> ... no ... ze smażónym boczkim ... i tak sie ...;*

**plinc** – ‘placek z tartych **bulwów** pieczony na patelni’; *no to jak tu u nas ... nawet te ... zimniaczane ... mówio<sup>m</sup> nagolki ... ze surowych pyrów ... trza buło potrzedź jag na plince (!) ... i wydusić ... oż ta woda ścikła ...; zob. **młyniec**;*

Wedle powszechnej opinii mięso o wiele rzadziej było spożywane, niemniej jednak też wykorzystywane było na różne sposoby.

**bułczanka** – ‘wyrób wędliniarski na bazie bułki’; *kołaczok ... to bułczanka ... kiełbasa z tej krwi ... i z tego ... wisz ... z takich podrobów ... z tego wszyskiego ... jak sie świnie zabija ...; a to wisz ... Zbo<sup>n</sup>szyn mamy siedym kilometrów dalej ... na bułczanke mówio<sup>m</sup> zymelka ... a u naz mówimy bułczanka ... i to jes tylko siedym kilometrów ... wirz jag my mówili ... kołaczok ... oni byli w Polsce ... tam jez zymelka ... a u noz jes kołoczok ...; zob. **kołoczok**;*

**czerwona kiszka** – ‘wyrób wędliniarski z mięsa, kiełbasa’; *czerwona kiszka ... jag na wesele kiedyż robili to ona była grzana ... nie ... to czerwona kiszka ...; jag na wesele to nikt podwe<sup>n</sup>dzonej nie ... nie miał ... ona musiała być ta-ak ślo<sup>n</sup>ska była robiona ... czerwona kiszka ...; ta-ak ślo<sup>n</sup>ska teraz ... nie ... to była czerwona kiszka ... bo na wesela też ... bydłoki (!) bili ... i czerwona kiszka musiała być ... a była drobna i grubszo ... nie ...; zob. **kiszka**;*

**drizn** – ‘zgrubienia mięsne w podgardlu’; *i tam w tym podgarlu (!) ... to tag buły te blizn (!) co óna mówi ... gruczoly ... to jo tyż to lubie ... nie mortw sie... to gruczoly ... to tylko dzibko soli i cebule potym ... cybula ... musztarda ... obo-wo<sup>n</sup>zkowo buła ... drizn (!) ... to z nimickigo ...;*

**gehaktez** – ‘mięso mielone’; *tero si mówi mielone ... a kidyś to mówili gehaktez ... to buło<sup>e</sup> już pokry<sup>n</sup>cóne ... i to to buł gehaktez ...;*

**karmonada** – ‘mięso z grzbietowej części tuszy wieprzowej’; *kotlety ... schab ... ale kidyś mówiło sie na to karmonada (!) ... karmonada ...; zob. **kotlet**;*

**kaszok** – ‘wyrób wędliniarski na bazie kaszy’; *jedyn buł kaszok ... a jedno buło ... był kołoczok ...;*

**kielbrud** – ‘podgardle’; *kielbrud to było to podgardle ... to podgardle ... to był kielbrud (!) ...;*

**kiszczónka** – ‘wywar po ugotowanych wyrobach wędliniarskich’; *kiszczónka ... tak ... to my jedli ... a jakie to dobre ... a jak jeszcze tak py<sup>n</sup>kło ... nie ... to tam py<sup>n</sup>knó<sup>m</sup> kaszoki ... czy ... czy kołoczoki ... pe<sup>n</sup>knie ... a jak nie pe<sup>n</sup>kno to sie samymu tam coś robiło ...; kiszczónka ... po wszystkim ... bo tam już sie wszystko gotuje ... po wszystkich ... po ty głowiznie ... po tyh bokach tu co jes ... nie ... to wszystko w jednym garku buło ...;*

**kiszka** – ‘wyrób wędliniarski z mięsa, kiełbasa’; *kiszka to tyż kiełbasa ... po naszymu ...; kiszki to były waściwie tag jak dzisi jes biała kiełbasa ... zaraz po zrobieniu to jes tag jak biała ... a późni sie obsuszyła ... i to późni były suszki (!) ... a na kiszki ... no tyż ... ogólnie mówili kiszki ... ale kiedy takich nie było różnych rodzajów kiszek ... tam wo<sup>n</sup>trobiana ... i salceson ... i ... i waśnie ta sucha kiełbasa ... co myśmy tak ... sami ze świniobicia robili ... a tak ... inych (!) kiełbas to nie robili ta-ak teraz takie z mie<sup>n</sup>sa ...; mi sie zdaje ... że babcia mówiła na wszystko kiszka ... salceson buł kiszka ... i leberka była kiszka ...; ja pami<sup>n</sup>tóm jeszcze tyż ... tyż kiszki ... bo mieliście potym ... nie buło ... buło to czerwono ... buła sucho nawyt ... co ja pami<sup>n</sup>tóm ... weź tam jedyn ... tam suchó<sup>m</sup> przynieś ... suchó<sup>m</sup> kiszke tam przynieś ... nie ... jedno<sup>m</sup> ... było ... przynieś tam jedno<sup>m</sup> suchó<sup>m</sup> ... jagby czasami tam wzięło sie coś ... to przynieś tam jedno<sup>m</sup> suchó<sup>m</sup> ... nie ... albo weź dwie suche ... żeby dwa razy nie iś ...; zob. **czerwona kiszka**;*

**kołoczok** – ‘wyrób wędliniarski na bazie bułki’; *kołoczok ... to bułczanka ... kiełbasa z tej krwi ... i z tego ... wisz ... z takich podrobów ... z tego wszystkiego ... jak sie świni zabija ...; jedyn buł kaszok ... a jedno buło ... był kołoczok ...; a to wisz ... Zbo<sup>n</sup>szyn mamy siedym kilometrów dalej ... na bułczanke mówio<sup>m</sup> zymelka ... a u naz mówimy bułczanka ... i to jes tylko siedym kilometrów ... wirz jag my mówili ... kołoczok ... oni byli w Polsce ... tam jez zymelka ... a u noz jes kołoczok ...; zob. **bułczanka**;*

**kotlet** – ‘mięso z grzbietowej części tuszy wieprzowej; schab’; *kotlety my mówili ... każdo świni miaa kotlety ... i to trza było wycio<sup>n</sup>ć ...; no to już późni tam rzyżnig wyżynoł ... to buła ... i karkówka ... i kotlet ... i boczek ... i słónina ... no żeberka ... no... na szynke szykował ...; zob. **karmonada**;*

**leberka** – inaczej: ‘wo<sup>n</sup>trobiana’; *mi sie zdaje ... że babcia mówiła na wszystko kiszka ... salceson buł kiszka ... i leberka była kiszka ...; skóry tyż były gotowane ... do leberki ... nie ...; zob. **luberka, wo<sup>n</sup>trobiana**;*

**luberka** – inaczej: ‘wo<sup>n</sup>trobiana’; *luberka ... lubera ...; zob. **leberka, wo<sup>n</sup>trobiana**;*

**mi<sup>n</sup>so** "od nogi – 'część tuszy wieprzowej; golonka'; *tam nik (!) nie mówił golonka ... ino mówił mi<sup>n</sup>so "od nogi ... "od świnię ... to każdy chcioł lubawe ... nik nie chcioł tustego ... to my mówili na to lubawe ... no ...;*

**mojska** – 'wyrób wędliniarski otrzymywany z części mięsa tylnej szynki'; *to kulka ... myszka mówió<sup>m</sup> na to ... jeszcze mówió<sup>m</sup> mojska my mówili ... no ... mojska to jes myszka ...; bo to było bez tuszczu ... i buła ze środka tego uda wyci<sup>n</sup>ta ... jez delikatniejsze mi<sup>n</sup>sko przy mojsce ... takie ... i ona była inaczyj robióno ...; to kidyś to mówili mojskie na to<sup>e</sup> ... a tero sie mówi myszki ...; zob. **myszka**;*

**myszka** – 'wyrób wędliniarski otrzymywany z części mięsa tylnej szynki'; *to jes cześ ... uda ... która waśnie taki mie<sup>n</sup>siń ma ... jak to sie tó<sup>m</sup> szynke rozcina ... to dokładnie sie ta cześ oddziela ... bo ona jes tako<sup>m</sup> błono<sup>m</sup> jakby otoczona ... i to taka okro<sup>n</sup>gła ... taki mi<sup>n</sup>siń ... to jez myszka ...; no myszka jes ... ze środka tego uda ...; to kidyś to mówili mojskie na to<sup>e</sup> ... a tero sie mówi myszki ...; zob. **mojska**;*

**suszka** – 'ususzona kiełbasa'; *to były suszki ... kilbasy suszki ... wisiała tam chyba z tydziń ... no ... i późni sie uwy<sup>n</sup>dziuło<sup>e</sup> ... i sie zaź jeszcze zostawiło żeby to ... usła (!) ... no ... i to potym mówili ... "o<sup>e</sup> ... to jez ładno suszka już ...; bo kiszko to były waściwie tag jak dzisi jes biała kiełbasa ... zaraz po zrobieniu to jes tag jak biała ... a późni sie obsuszyla ... i to późni były suszki (!) ...;*

**szworta** – tu: 'wierzchnia warstwa, skóra'; *szworta ... szworta tyż mówió<sup>m</sup> ... jak sie od szynki ... czy od boczku odkraje to<sup>m</sup> twardo<sup>m</sup> skóre ... bo ... taka jes skora ... to to jes szworta ... szworta ... szworta to mówili ... tak ...; teraz już przeważnie wszyscy oddzielają<sup>m</sup> tó<sup>m</sup> szworte ... ale przy boczku zostaje ... i sie wy<sup>n</sup>dzi z tym ... z tó<sup>m</sup> szworto<sup>m</sup> ... i dopiro sie oddziela jak sie zużyje ... a to<sup>m</sup> szworte ... jeszcze może panu powim ... to można jo<sup>m</sup> zamoczyć ... i jak sie gotuje grochówke ... to sie jó<sup>m</sup> wkłada ... no ... takie tam mniejsze kawałki ... nie ... malutkie takie ... wi<sup>n</sup>c ona nadaje tyn smak wy<sup>n</sup>dzonki ... bo ona jag już jo<sup>m</sup> ... wyłożyć ... można jo<sup>m</sup> zjeż jak ktoż lubi ... bo to sie gotuje do mi<sup>n</sup>kości ... a to przeważnie sie wykłada ... ale ona daje smak we<sup>n</sup>dzonki ...;*

**szynka** – 'wyrób wędliniarski otrzymywany z tylnej części tuszy wieprzowej'; *szynka to była z tó<sup>m</sup> kośció<sup>m</sup> tam ... i ona była potym białym oblana ... bo mómy białe i czerwone ... nie ... było ... szynka ... te biole sortujimy ... no czerwone ... jag Wicek zawsze mówił ... jo wole to czerwone niż biole ...;*

**ud** – 'tylna część tuszy wieprzowej'; *ud (!) ...; najprzód to zawsze ucinali tyn tył ... te udy zawsze mówili ... udy z tymi nogami ...;*

**wejflaś** – ‘potrawa przygotowywana ze skrawków świeżego mięsa po świnobiciu’; *na to my mówimy wejflaś (!) ... wejflaś ... to może tak z nimieckiego było ... nie ... to było ... i tam sie gotowało te podgardle ...; tó<sup>n</sup> głowe właśnie ... i ten kielbrud ... no i ... i coś tam z tego grzbietu ... tak tó<sup>m</sup> ... troche dómíny (!) ... i to z tego sie robiło wo<sup>n</sup>trobianke ... a wo<sup>n</sup>trobe to sie tyko tak sparzyło ... nie ...; werflajś ... gotowane mi<sup>n</sup>so jag rzeźnig gotował ... co robił on ... salceson ... wo<sup>n</sup>tróbianke ... nie ... to mówili werflajź gotuje ... nie ... rzyźnik ... wyrflajś (!) ... to późni jag wyjmował ... i leb jeszcze ... wyjmował to na stół ... każdy miał taki stół rzyźnicki kidyż w dómu ... bo każdy w dómu zabijał ... i jak tego ... to wpierw domownicy którzy lubili ... to każdy swoje tam ulubione mi<sup>n</sup>so gotowane jad ... nie ... to to mówili werflajś ... nie ...;*

**wo<sup>n</sup>trobianka** – ‘wyrób wędliniarski na bazie wątroby’; *tó<sup>n</sup> głowe właśnie ... i ten kielbrud ... no i ... i coś tam z tego grzbietu ... tak tó<sup>m</sup> ... troche dómíny (!) ... i to z tego sie robiło wo<sup>n</sup>trobianke ... a wo<sup>n</sup>trobe to sie tyko tak sparzyło ... nie ...; zob. leberka, luberka;*

I na koniec wypadałoby przywołać niektóre produkty mleczne, wszak nabiał był w tym środowisku najbardziej dostępny.

**gomółka** – ‘uformowany w małych porcjach biały ser pozostawiany do sfermentowania’; *my robili gomółki ... tworóg najpirw biały ... a potym buła gomółka ... to bardzo ... zapach ... ale jes smaczna ... śmierdziały ... jag my je myli ... a ktoś wszed ... to okropnie śmierdziało ... to ni bardzo ... ale w smaku ... te umyte to idealnie ... i bardzo dobrze smakowało z dobró<sup>m</sup> kawo<sup>m</sup> ... jeszcze na to pieprzu ... soli ... ewentualnie pomidora ...; do gomółków robinio musioł być troche mocnij “ogrzany tyn tworog ... wtedy sie umiszało tyn tworog z koprym ... troche czea buło go przysolić ... i si formowało takie grubsze cygara ... podłużne ... okro<sup>n</sup>gły ... i kładło si na deske ... i sie wysuszało ... my jiszczy mieli w dómu taki ... lesica (!) na to my mówili ... to buło coś ... w takim małym domku ... opasane siatkó<sup>m</sup> ... ge<sup>n</sup>stó<sup>m</sup> ... żeby muchy ni mogły wchodzić ... ale powietrze ... tam sie suszyły ...; te gómółki ... w lesicy si suszyły ... jag już były mocno suche ... wtedy sie myło ... bo to kurz zawsze tam był ... wymyło sie je ... i układało sie ji rzy<sup>n</sup>dami do takiego kaminnygo gora ... przekładajó<sup>n</sup>c płótnym ... te gómółki trza było ... no ... dwa razy może w tygodniu ... bo tydziń to by buło waściwie za mało ... bo óne już pleśniały ... i robiły sie takie żółte ... wi<sup>n</sup>c trza było<sup>e</sup> zmywać ... ukłotali my je na stole ... troche ociekły ... obsuszały sie ... znowu z powrotem do tygo gara ... i tag długo aż został tylko taki malutki kró<sup>n</sup>żek białego ... a ta reszta w około była żółta ... my mówili że to było obginte (!) ... no tag mówili ... obgnije ... oż do środka ... to buła najlpszo ...;*

**kapolka** – ‘ciecz pozostająca przy odciskaniu sera; serwatka’; *to wtedy to on też sie tak ... skleił ... i to już sie przecedzało ... do takich ... workach si wlewało ... i przyduszało sie tako<sup>m</sup> drabinko<sup>m</sup> ... kamieniem ... czy tam czymś cie<sup>n</sup>żkim ... to kapolka ... jak to sie mówi ... to co jeszcze zostało ... to odpływało ... i był ser ...; z kapolki my robili miód ...;*

**kry<sup>n</sup>cić** – ‘oddzielać w centryfudze śmietanę od mleka’; *bo oddziłało sie śmietane od mleka ... kry<sup>n</sup>cilo sie przez centrifuge my mówili ...;*

**kwaśne mleko** – ‘mleko sfermentowane, zgęstniałe’; *kwaśne mleko ...; zob. siadłe mliyko;*

**siadłe mliyko** – ‘mleko sfermentowane, zgęstniałe’; *siadłe mliyko ...; zob. kwaśne mleko;*

**przekry<sup>n</sup>cone mleko** – ‘mleko chude, po oddzieleniu w centryfudze śmietany’; *jak z chudego mleka ... no to był bardziej chudy ser ... a jak si wdzilo (!) tłuste mleko ... nieprzekry<sup>n</sup>cone ... no to wtedy tyn ser był tuściejszy (!) ...;*

**ser** – ‘produkt spożywczy otrzymywany z **kwaśnego mleka**’; *no sery ... sery ... zbirało sie mleko ... no i te mleko w ciepłym miejscu trzea było mieć ... ale nie w goro<sup>n</sup>cym ... żeby sie zważyło ... ale w ciepłym ... żeby ono skwaśniało ... i tak tó (!) mleko jeden dwa dni ... tyn ser był ... ale późni ... to już jag już tak ... już sie zważyło to mleko ... to wtedy troche na ciepłó<sup>m</sup> płyte ... ale tag na bok ... ni na goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> ... i to wtedy to on też sie tak ... skleił ... i to już sie przecedzało ... do takich ... workach si wlewało ... i przyduszało sie tako<sup>m</sup> drabinko<sup>m</sup> ... kamieniem ... czy tam czymś cie<sup>n</sup>żkim ... to kapolka ... jak to sie mówi ... to co jeszcze zostało ... to odpływało ... i był ser ...; jak z chudego mleka ... no to był bardziej chudy ser ... a jak si wdzilo (!) tłuste mleko ... nieprzekry<sup>n</sup>cone ... no to wtedy tyn ser był tuściejszy (!) ...;*

**ser smażony** – ‘poddany obróbce termicznej twaróg’; *teściowa wim że smażyła syr ...; włoży sie troche tłuszczu ... masła czy margaryny ... twaróg tyż jes (!) urobiony z koprym ... ale ni musi być ... koper i natron ... jak ón ... tyn twaróg jes (!) już taki szklisty ... to sie bierze do gorka troche tłuszczu ... i tyn tworóg ... i to sie topi na ogniu tag długo aż ... ni ma grubek (!) ... potem ... jag jez goro<sup>n</sup>ce jeszcze ... sie ubija jajo ... i wpuszcza sie w to ... zamieszuje (!) sie ... i do miski ... żeby sie ...;*

Prezentując materiał pozyskany w trakcie wielogodzinnych rozmów, warto odnotować potwierdzenia jednostek w swoisty sposób nieobecnych w danej gwarze. Przykłady takie jednocześnie są dowodem świadomości językowej badanej grupy społecznej. Tu warto przytoczyć chociażby uwagę dotyczącą powszechnego w języku Wielkopolan typu *gzik* (lub *gzika*).

**gzik** – ‘potrawa z sera ze szczypiorem’; *panu chodzi o to ... czy to buł gzik ... my mówili na te ... na wszystko ... na ten tworóg my mówili tworóg ... gzik to mówili ... ale u noz nie ... ja wim ... że jag nauczycile u nos tam ... tam mieszkali ... to on zawsze mówił gzik ... ale my nie mówili ...*

Gwarę Dąbrówki Wielkopolskiej jako mowę ludności najdalej na zachód położonej miejscowości objętej badaniami AJKLW – także najdłużej pozostającej poza granicami państwa polskiego – charakteryzuje znaczny udział zapożyczeń niemieckich (wskazują to wyraźnie dotychczas prowadzone eksploracje); zależność tę widzimy także w powyższych przykładach. Uwzględniony tu obszar był terenem licznych starć różnych nacji, różnych armii, których przedstawiciele także pozostawili po sobie – podobnie jak i na innych obszarach ziem polskich – ślad w lokalnej kuchni. Nie dziwi zatem, że dominują tu potrawy obcego pochodzenia; jest to odbiciem historii konkretnej społeczności, gdzie oddziaływanie środowisk obcych kulturowo było niejako na porządku dziennym; w naszym wypadku chodzi nie tylko o wpływ bardzo wyraźnie obecnej kultury niemieckiej.

## Bibliografia

- AJKLW – *Atlas języka i kultury ludowej Wielkopolski*, pod red. Z. Sobierajskiego i J. Burszty, t. I. *Gospodarstwo domowe – pokarmy*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1979.
- Baumann, M. (1996). Pożywienie ludowe i zwyczaje żywieniowe w Wielkopolsce. W: *Kuchnia wielkopolska wczoraj i dziś czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie*. Wydanie drugie poprawione i poszerzone. Poznań, s. 13–22.
- Gawęcki, J. (1996a). Od Redakcji. W: *Kuchnia wielkopolska wczoraj i dziś czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie*. Wydanie drugie poprawione i poszerzone. Poznań, s. 9–11.
- Gawęcki, J. (1996b). O kuchni wielkopolskiej, planowaniu jadłospisów i przyrządzaniu potraw. *Kuchnia wielkopolska wczoraj i dziś czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie*. Wydanie drugie poprawione i poszerzone. Poznań, s. 35–47.
- Gruchmanowa, M. (1969). *Gwara Kramsk, Podmokli i Dąbrówki w województwie zielonogórskim*. Zielona Góra.
- Gruchmanowa, M. (1970). *Gwary zachodniej Wielkopolski*. Poznań.
- Kuchnia (1996). *Kuchnia wielkopolska wczoraj i dziś czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie*. Wydanie drugie poprawione i poszerzone. Poznań.
- Sierociuk, J. (2021). Wielkopolskie Słowniki Regionalne – założenia leksykograficzne serii, *Gwary Dzisiaj* 14, 289–305. Pozyskano z: <https://pressto.amu.edu.pl/index.php/gd/article/view/30390>

Sobierajski, Z. (1985), *Teksty gwarowe z zachodniej Wielkopolski*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź.

### STRESZCZENIE

Przedstawiane uwagi są próbą połączenia informacji o kulinariach zachodniej Wielkopolski z interpretacją leksykograficzną. O zestawie prezentowanego materiału w zdecydowanej większości decydowała jego osobliwość nawet na tle innych gwar wielkopolskich. Dąbrowka Wlkp. to miejscowość najdłużej pozostająca poza granicami państwa polskiego. Nie powinien zatem dziwić duży udział zapożyczeń niemieckich, w kulinariach jest to także widoczne.

W artykule przedstawione są kulinaria najczęściej pojawiające się na dąbrowickim stole. W cytatach ilustrujących znaczenia (i użycia) poszczególnych nazw bardzo często pojawiają się dane o żywotności praktykowania konkretnego przepisu kulinarnego. Eksplorację prowadziłem osobiście w latach 2005–2018.

**SŁOWA KLUCZOWE:** gwara, Wielkopolska zachodnia, kulinaria

JERZY SIEROCIUK  
Pracownia Dialektologiczna  
Uniwersytet im. Adama Mickiewicza  
ul. A. Fredry 10  
61-701 Poznań