

Prace Filologiczne 2022 (77): 67–75

ISSN 0138-0567; e-ISSN 2720-5037

Copyright © by Irena Jaros, 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.989>

IRENA JAROS

Uniwersytet Łódzki, Łódź

e-mail: irena.jaros@uni.lodz.pl

<https://orcid.org/0000-0001-6397-5890>

PRAŻOKI I PRAŻUCHY, PRAŻUCHA I PORKA – CZYLI O REGIONALNYCH WARIANTACH NAZWY PEWNEJ ZIEMNIACZANEJ POTRAWY

PRAŻOKI AND PRAŻUCHY, PRAŻUCHA AND PORKA – THE REVIEW OF REGIONAL VARIATIONS OF THE NAME OF A POTATO DISH

ABSTRACT: The article presents the origin, morphological diversity and geographical range of the name of a thick dish made with boiled potatoes and some flour. These are derivatives of a verb roast in Polish 'prażyć', 'zaparzać': *prażucha, prażuchy, prażaki, prażanki* and the verb sear in Polish 'parzyć': *porka*, which appear in regional Polish. The geographical range of the name of the dish in question covers mainly the area of northern Lesser Poland (Małopolska) and its borderline with Mazovia, Greater Poland (Wielkopolska) and Silesia. When other areas are taken into consideration, the name *prażuchy* as a name of a potato dish is known in the Kurpie region. It must be noted that these are also names of other dishes which are made by mixing flour with boiling water.

KEYWORDS: culinary vocabulary, Polish regionalism, linguistic geography

Tradycyjna kuchnia chłopska XIX i pierwszej połowy XX wieku opierała się na żywności, która prawie w całości była produkowana w gospodarstwie. W całej Polsce znano i jedzono na co dzień kasze, potrawy powstałe na bazie mąki i wody, a także ziemniaków, uzupełniane warzywami, takimi jak kapusta, rzepa, brukiew,

groch, bób, buraki i marchew, oraz runem leśnym: grzybami, orzechami, jagodami i dziko rosnącymi roślinami polnymi, jak perz, lebinda, młode pokrzywy, szczaw. Dużą rolę odgrywał nabiał, przede wszystkim mleko i sery, masło i jajka. Mięso spożywano rzadko, niekiedy tylko podczas największych świąt, a więc raz, dwa razy do roku. Jak pisze autor książki *Obyczaje w Polsce, od średniowiecza do czasów współczesnych*:

wyznacznikiem dobrego jedzenia była tłustość – w zasadzie podstawowa kategoria oceny posiłków. Uszlachetnienie posiłku, nadanie mu charakteru „lepszego jedzenia” polegało przede wszystkim na dodaniu tłuszczu w postaci okras, skwarek, okazyjnie podczas świąt lub przy świniobiciu – mięsa (Chwalba 2004, s. 272).

Nic więc dziwnego, że „miernikiem dostatniości [chłopskiego – II] domu była nie tyle odmienność potraw, ile ilość jedzenia i obecność potraw mięsnych” (Chwalba 2004, s. 273).

Mimo ubogiej, zachowawczej i raczej monotonnej kuchni chłopskiej gospodynie odpowiedzialne za gromadzenie i gotowanie jadła starały się przygotowywać posiłki, których jakość, częstotliwość (od dwóch na przednówku do czterech podczas żniw) i pory spożywania regulowały rytm pracy oraz zasobność komory, w której przechowywano żywność. Jednymi z bardziej pożywnych, sycących potraw były niewątpliwie te, których podstawę stanowiły ziemniaki i mąka. Te półprodukty były łatwo dostępne i znajdowały się w każdym gospodarstwie. Służyły one do przygotowania m.in. różnego rodzaju zup, klusek, kotletów, placków, zapiekanek – gotowanych, smażonych, pieczonych i, jak się okazuje, również zaparzanych czy też prażonych, co ujawnia się w ich tradycyjnych ludowych nazwach powstałych od czasownika *prażyć* ‘poddawać produkty żywnościowe działaniu wysokiej temperatury, wysuszać, przypalać, przypiekać’ (SJPD, SEJPBor) i *parzyć* ‘poddawać działaniu gorącej pary wodnej lub wrzątku; przypiekać, prażyć’ (SJPD, SEJPBor). Okazuje się, że powstałe od nich derywaty takie, jak: *prażba, prażuch, prażucha, prażuchy, prażaki, prażanki, prażuny* – na terenach mazurzących odpowiednio *prazucha, prazuchy, prazoki, prazunki, prazuny* oraz *porka* funkcjonują do dzisiaj w polszczyźnie regionalnej jako nazwy różnych potraw, dla których przygotowania najistotniejszym elementem był moment uprażenia i zaparzenia mąki albo stanowiącej podstawowy składnik potrawy, albo dodanej do ziemniaków. Nazwy te łączy się z czynnością prażenia mąki w piecu dla uzyskania jej ciemniejszego koloru oraz lepszego smaku lub z powolnym gotowaniem „prażeniem” czy też „zaparzaniem” ziemniaków z mąką. Mogły one odnosić się do: 1) ‘gęstej potrawy z uprażonej mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę lub zalewanej posolonym wrzątkiem, niekiedy z dodatkiem ziemniaków lub

w postaci klusek’, np. *prażaki, prażuch, prażucha*¹, *prażanki, porka: tego jęczmienia umlyć, to ugotuje prażuchów*, Stara Zagość, pow. pińczowski (SGL, Kąś, t. IX, SGPKarł, KSGP, Przymuszała, Świtała-Trybek 2021), 2) ‘gęstej potrawy z ugotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki, niekiedy w postaci klusek’², np. *prażaki, prażucha* (SGL), *prażanki* (KSGP, Przymuszała, Świtała-Trybek 2021), 3) ‘potrawy ze startych i wyciśniętych ziemniaków rzucanych na gorącą wodę’, np. *prażuchy – ze samyk ziemniaków, cieranina wyciśninta dobrze, sypie się jom na wodę, taka sapka się robi*, Zaryte, pow. nowotarski (KSGP), 4) ‘placzków lub kotletów z gotowanych ziemniaków i mąki smażonych na patelni lub na blasze’, np. *prażuch, prażucha, prażuchy, prażaki: prażuchy piekło się na blasie* (SGL, KSGP), 5) ‘zupy z mąki pszennej lub żytniej, czasami z dodatkiem ziemniaków’, np. *prażuny* (SGL), *prażucha* (KSGP), albo 6) ‘ugotowanej kaszy z pośrutowanego żyta lub jęczmienia, niekiedy zmieszanej z mąką wstawionej w ciepłe miejsce do wyprażenia się’, np. *prażuchy: zjis trochę prażuchów z mlikiem?* Książnice Wielkie, dawny powiat pińczowski (SL, KSGP) i 7) ‘rodzaju klusek gotowanych na parze’: *prażunki* (KSGP, Przymuszała, Świtała-Trybek 2021).

W moim artykule skupię się na omówieniu wariantywności nazw mających w swojej strukturze rdzeń *praż-* // *praz-* lub *par-*, znanych na dość dużym obszarze Polski. Odnoszą się one do dania z ugotowanych na miękko ziemniaków z dodatkiem zaparzonej mąki, utłuczonych pałką i wymieszanych na jednolitą masę. Niekiedy przybiera ona postać klusek formowanych łyżką moczoną w roztopionym tłuszczu. Całość jest okraszona skwarkami ze słoniny, ewentualnie z dodatkiem usmażonej, drobno posiekanej cebuli³. W bogatszych domach potrawa ta pojawiała się dawniej jako danie obiadowe lub na kolację. W mniej dostatnich gospodarstwach uważano ją za danie wykwentne ze względu na dodatek lepszej mąki pszennej, którą często zastępowano tańszą mąką żytnią.

Materiał egzemplifikujący omawiane zagadnienie został pozyskany przede wszystkim z kartoteki *Słownika gwar polskich PAN* (KSGP) oraz z opublikowanych słowników gwarowych, takich jak SGL, SGM, SL, Szymczak 1965, Przymuszała, Świtała-Trybek 2021, Cygan 2018, Osowski 2018, a także ze stron internetowych podejmujących tematykę kulinarną. Dla ukazania problemu na szerszym, ogólnopolskim tle, materiał gwarowy zweryfikowano w zbiorach leksyki ogólnopolskiej – współczesnej i historycznej.

¹ Por. także *lemieszka, kulesza, paparucha, psiocha, sachajda, zaprażka*, zob. SGL, t. VI; Kąś 2019, t. IX.

² W polszczyźnie regionalnej funkcjonuje kilkanaście synonimów nazw tej potrawy, por. np. *dziady, fuzie, fusier, fuszer, fuś, fuśka, gamza, hamza, lemieszka, mamatyga, niemcuchy, psiocha, sztuper, uprzoldudu*, zob. SGL, t. VI.

³ Do tego dania w zależności od regionu podaje się kwaśne mleko lub kapuśniak.

Interesujące nas nazwy należy uznać za leksemy o proveniencji gwarowej. Haseł tych nie rejestrują w ogóle współczesne słowniki języka polskiego (zob. np. USJP), słowniki historyczne zaś ograniczają się tylko do niektórych z nich. W historycznych zbiorach leksykograficznych oprócz archaicznego *prażma* ‘ziarno pszenne lub żytnie prażone albo pieczone’ występuje tylko hasło *prażucha* ‘gatunek klusek prażonych’, które pojawia się w *Słowniku języka polskiego* Lindego (L) oraz w tzw. słowniku wileńskim (SWil). W *Słowniku języka polskiego* pod red. W. Doroszewskiego (SJPD) przy hasle *prażucha* ‘kluski prażone’ znajduje się kwalifikator wskazujący na gwarowe pochodzenie wyrazu, a cytat: „Gorzałeczka poczęstował, prażuchami nakarmił...” pochodzi z dzieła Henryka Rzewuskiego z połowy XIX wieku. W tym samym znaczeniu rejestruje współcześnie hasło *prażucha* ‘kluski prażone’ *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny* (PSWP), który zamieszcza cytaty: „Te prażuchy wyglądają całkiem smakowicie. Nie jestem głodny, bo zjadłem dużo prażuch, chcesz pierogi czy prażuchy?” bez żadnego kwalifikatora. *Słownik języka polskiego* tzw. warszawski (SW) formy *prażuch*, *-y*, *prażucha*, *prażaki* ‘kluski prażone’ zamieszcza jako wyrazy gwarowe.

Ograniczenie się w analizie materiału tylko do nazw jednej z potraw, której składnikiem obok mąki są ziemniaki, zwłaszcza w postaci klusek, nie ułatwiło selekcji materiału. Okazuje się bowiem, że znaczenia haseł *prażucha*, *prażuchy*, *prażaki*, *prażanki*, *porka* zamieszczone w słownikach nie zawsze dają pewność, o którą z wymienionych wcześniej potraw chodzi. Definicje typu ‘kluski’, ‘rodzaj klusek’, ‘gatunek klusek prażonych’ lub ‘kluski prażone’ pojawiające się zarówno w materiałach publikowanych, jak i niepublikowanych (Kucała 1957, KSGP PAN) nie dają jasnej odpowiedzi, czy dotyczą one potrawy powstałej tylko z prażonej mąki zalanej wrzątkiem, czy też w połączeniu z ziemniakami. Z tego powodu z dużą ostrożnością został przytoczony materiał gwarowy, ograniczony jedynie do tego, który dawał pewność, że odnosi się do opisywanego desygnatu.

Repertuar derywatów powstałych od czasowników *prażyć* i *parzyć*, funkcjonujących w roli nazw potrawy z ziemniaków i zaparzonej mąki nie jest w polszczyźnie regionalnej szczególnie bogaty. Dewerbalne formacje zostały utworzone za pomocą formantów: *-ocha*, *-ucha* w *prażocha* i *prażucha*, ten ostatni może być również paradygmatycznym derywatem od podstawowego wyrazu *prażuch*, który przybrał taką formę być może pod wpływem analogii do innych żeńskich nazw tej potrawy, np. *kulesza*, *lemieszka*; *-ak* w *prażak*; *-anka* w *prażanka* oraz *-ka* w derywacie *porka* od czasownika *parzyć*.

Nazwy występujące w formie singularnej, w rodzaju żeńskim, odnoszące się do okraszonej, jednolitej masy ziemniaczanej są notowane na terenie Lubelszczyzny, przede wszystkim w jej części północnej: *prażocha* to kartofle z dodatkiem mąki, na gęsto tak Siedliszcze, pow. chełmski; *prażucha* to ziemniaki prażone z wodą, troszkę dodane mąki Dobrynka, pow. bialski; Hucisko, pow. niski;

Lubenska, pow. bialski; Lyniew, pow. bialski; Ochoza, pow. chełmski; Ossowa, pow. radzyński; *kartofle z mąko mocno sprazone to prażucha* Dęba, pow. puławski (SGL, t. VI, s. 448; por. mapa 4, s. 653) oraz na południe od Częstochowy w pow. myszkowskim: *prażucha* ‘ziemniaki ugniecione z mąką’ Masłońskie (KSGP). Inna nazwa żeńska: *porka*: *Tylko same kartofelki (...), ale mniejsze i mąkę się wsypuje i ona się gotuje i późni odcedza się, i tłucze się. No to nawet dusicha, porka albo dusicha* Stużno, Wincentów, Żardki, Brzustówek, pow. opoczyński (Cygan 2018, s. 249) charakteryzuje północną część Małopolski i jej pogranicze z Mazowszem. Znana jest ona w Opoczyńskim i w Piotrkowskim, w okolicach Radomia, Płocka, w miejscowości Łaguszów, pow. zwoleński, a także w powiecie opatowskim⁴.

Postać liczby mnogiej typu *prażochy* // *prażuchy* posiadają zazwyczaj nazwy żyłką kładzionych klusek z ziemniaków utłuczonych z mąką. Występują one:

- w **Małopolsce**, głównie północnej, np.: (...) *kluski (prażochy), kasze* itp. (...) Stradom (obecnie dzielnica Częstochowy); (...) *i ug^uotowałam prażuchów, nie wiem cy będziecie chcieli jeś* Samocice, pow. dąbrowski; i na pograniczu małopolsko-wielkopolsko-śląskim w Krzepicach, pow. kłobucki: *prażuchy* ‘potrawa z ziemniaków i mąki’;
- we wschodniej **Wielkopolsce** i w **Łęczyckiem**, np. *o! prażuchy... z kwaszono... kapusto* Grzegorzew, pow. kolski; *prażuchy... nazywane też dziadami... Bogusławice*, pow. kolski (Osowski 2018); *niktóre chłopcy bardzo lubiom prażochy; prażuchy* Kramsk konin; *prażuchy* Złotniki, kaliskie (KSGP); *prażochy//prażuchy*, pl. t. (Szymczak 1965);
- oraz na **Kurpiach** w Kadzidle, pow. ostrołęcki: *prażuchi* (KSGP).

Dругa z nazw używana praktycznie tylko w liczbie mnogiej to *prażaki*, częściej spotykana w formie zamazurzonej, *prażoki*, która funkcjonuje:

- w **Polsce centralnej**, w **Łódzkiem**, **Sieradzkim** i **Łęczyckiem**: *prażoki byde gotować* Woźniki, pow. zduńskowolski (KSGP); *prażoki, pokrosi się trochę te prażoki ji się ji tajno!* (Szymczak 1965) oraz na granicy z Wielkopolską w Złotnikach, pow. kaliski: *jak se gotuje pyrki, to se przysypuje munkum, żeby se to razym popprażyło i tak se robi prażoki* (KSGP);
- w północnej **Małopolsce**:
 - a) w **Opoczyńskim** i **Radomszczańskim**, np. *A takie, no to się kartofli ugotowało ji w gotowaniu jeszcze się kartofle, jak takie troszkę miętka-we, sypało się mąkę na wirzch. I ona się tak musiała zaparzyć, tego, późni się odcedzało ileś wody w coś takiego, że w razie jak się tłukło,*

⁴ Zob. <http://www.mazowieckiszlaktradycji.com/poi-lista/porka/>, dostęp 24 maja 2021.

- że jak będzie za suche, to się dolewało [...]. **Prażoki** u nas to mówią (...) Olszowiec (Cygan 2018, s. 253); „Ugotuj na „obiód **prazoki**, Brudzewice, pow. opoczyński (SGM); *My to porke tu mowieli we Stuznie, a w Kuraszkwie to **prazoki**, no*, Kuraszków, pow. opoczyński (Cygan 2018, s. 249); **prazoki**, Budzów, pow. radomszczański (SL);
- b) w Kieleckiem: *ja pamiętam **prazoki** [...]; Mówiło się na nią **prazoki** w mojej wsi, w której mieszkałam, a było to w Piasku powiat Koński; Obrzędowo robiło się ją [tę potrawę] na Gromniczną [2.II] lub na Kłusoki [ostatki]. Wiązało się to z tym, że na Gromniczną wyrzucano choinkę. Z jej pieńka, ze środkowej części, strugano pałkę do **prazoków** tzw. „koziołek”. Koniec jego stanowiły ucięte krótko gałązki boczne. Po wystruganiu pałki na drugi dzień gotowano **prazoki** i wypadalo to właśnie w Gromniczną. Obowiązkowo przygotowywano ją [tę potrawę] również na Kłusoki Bliżyn, pow. skarżyski; Modliszewice, pow. konecki; Chmielów, pow. ostrowiecki⁵;*
- c) na terenie północnej Lubelszczyzny w okolicach Lubartowa (SGL, t. VI, s. 447): **prażaki** to z kartofli i mąki [...] Ostrów Lubelski, pow. lubartowski; **prażaki** z kartofli na gęsto gotowali Brzeźnica Bychawska, pow. lubartowski.

Trzecia z form pluralnych: **prażonki** jest charakterystyczna dla północnego Śląska: **prążunki** Stare Siołkowice, pow. opolski; **prażonki** Borycz, pow. strzelecki (KSGP), **prażunki** Jejkowice, pow. rybnicki (Przymuszała, Świtała-Trybek 2021); i sąsiadujące z nim wieluńskiego: **prazunki** Przedmość, pow. oleski.

Zasięg geograficzny omawianych nazw potrawy z ziemniaków i mąki, powstałych od czasowników *prażyć* i *parzyć* obejmuje głównie teren północnej Małopolski i jej pogranicza z Mazowszem, Wielkopolską i częściowo również Śląskiem, dotarły one bowiem na teren Opolszczyzny poprzez Wieluńskie. Poza tym terenem *prażuchy* jako nazwa dania z ziemniaków znana jest na Kurpiach. Prezentując geograficzną lokalizację omawianych nazw, należy przypomnieć, że odnoszą się one w polskiej przestrzeni kulinarnej nie tylko do dania z ziemniaków. Są to nazwy różnych potraw powstałych w wyniku zaparzenia mąki. Wyrazy te, jak sądzę, powstały prymarnie w celu nominacji potraw przygotowywanych przede wszystkim z mąki i wody, a następnie zostały one przeniesione na dania przygotowywane w podobny sposób, ale z użyciem ziemniaków. Świadczy o tym zdecydowanie szerszy zasięg wyrazów *prażuch*, *prażucha*, *prażuchy* i *prażaki* w znaczeniu ‘gęstej potrawy z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrząca wodę lub nią zalewanej’, obejmujący na południu także Krakowskie, Tarnowskie (Małecki, Nitsch 1934, mp. 363), częściowo

⁵ <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/prazoki> (dostęp 3.06.2021).

Podhale (Kąs, t. IX, okolice Czorsztyna), południową Lubelszczyznę (SGL, mp. 4, por. Smoczyński 1963, s. 43)⁶, Śląsk Cieszyński i Żywiecki (zob. Nowak 2012, KSGP, Przymuszała, Światała-Trybek 2021), na północy zaś sięgający Kurpiów Białych (KSGP). Przeniesienie nazwy na potrawę z ziemniaków mogło dokonać się dopiero w XIX wieku, gdy warzywo to na dobre zagościło na chłopskich stołach, stając się jednym z głównych produktów (Chwalba 2004, s. 272)⁷, wykorzystywanych w żywieniu ludzi i zwierząt oraz do produkcji alkoholu.

Prażoki, prażuchy i prażunki, prażucha i porka to jedynie kilka z wielu nazw potrawy z ziemniaków z zaparzoną mąką nadal goszczącej na wielu polskich stołach i przywołującej najczęściej wspomnienia z dzieciństwa. Można ją także odnaleźć w menu restauracji i barów serwujących dania regionalne. Prostota jej wykonania, niezapomniany smak oraz niewątpliwie ludowa geneza spowodowały, że potrawa ta została wpisana dwukrotnie na listę produktów regionalnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Pod nazwą *prażoki* w kategorii „gotowe dania i potrawy w woj. świętokrzyskim” została zarejestrowana 3 września 2007 r., natomiast pod nazwą *kluchy połom bite* jako specjał kuchni śląskiej pojawiła się na liście 17 czerwca 2011 r.⁸

Bibliografia

- Chwalba, A. (red.). (2004). *Obyczaje w Polsce. Od czasów średniowiecza do czasów współczesnych*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Cygan, S. (2018). *Słownik gwary opoczyńskiej*. Opoczno: Muzeum Regionalne w Opocznie.
- Kąs, J. (2019). *Ilustrowany leksykon gwary i kultury podhalańskiej*, t. 9. Nowy Sącz: Małopolskie Centrum Kultury „Sokół”.
- Kucała, M. (1957). *Porównawczy słownik trzech wsi małopolskich*. Wrocław: Zakład im. Ossolińskich – Wydawnictwo PAN.
- Małecki, M., Nitsch, K. (1934). *Atlas językowy polskiego Podkarpacia*. Kraków.
- Nowak, J.K. (2012) *Słownik gwary górali żywieckich*. Żywiec–Grojec–Warszawa: Wydawnictwo Żywiec.
- Osowski, B. (red.). (2018). *Gospodyni. Słownik języka mieszkańców powiatu kolskiego*. Poznań: Poznańskie Towarzystwo Przyjaciół Nauk.

⁶ P. Smoczyński pisze o występowaniu formy *prażucha* ‘rodzaj klusek z mąki’ w sąsiadującym z gwarami Lubelszczyzny języku ukraińskim (1963, s. 43).

⁷ Jako towar kolonialny pojawiły się po raz pierwszy w Krakowie w 1739 roku i początkowo uchodziły za niesmaczne i niezdrowe (Chwalba 2004, s. 153)

⁸ <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/prazoki>, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/kluchy-polom-bite> (dostęp 3.06.2021).

- Przymuszała, L., Światała-Trybek, D. (2021). *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Smoczyński, P. (1963). *Słowiańskie imiona pospolite i własne z podstawowym -ch- w części sufiksальной*. Łódź: Łódzkie Towarzystwo Naukowe.
- Szymczak, M. (1965). *Słownik gwary Domaniówka w powiecie łączyckim*, cz. 4. Wrocław, Warszawa – Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich – Wydawnictwo PAN.

Wykaz skrótów

- KSGP – Kartoteka Słownika gwar polskich PAN, online <https://rcin.org.pl/dlibra/publication/37740/edition/21859/content> (dostęp 24.05.2021).
- L – S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, Warszawa 1807–1814.
- PSWP – H. Zgólkowa (red.). *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*, t. 32, Poznań 2001, Wydawnictwo „Kurpisz”.
- SEJPBor – W. Boryś, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 2005.
- SGL – H. Pelcowa, *Słownik gwar Lubelszczyzny*, t. 6, Pokarmy, Lublin 2019, Wydawnictwo UMCS w Lublinie.
- SGM – J. Wronicz (red.). *Słownik gwar małopolskich*. t. II. P–Ż. Kraków 2018, Instytut Języka Polskiego PAN.
- SGPKarł – J. Karłowicz, *Słownik gwar polskich*. T. 1–6. 1900–1911. Online: <http://zbc.uz.zgora.pl/dlibra/docmetadata?id=8866&from=publication> (dostęp 12.05.2021).
- SJPD – *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, Warszawa 1958–1969.
- SL – K. Dejna, Słownictwo ludowe z terenu byłych województw kieleckiego i łódzkiego, (Pos-R), *Rozprawy Komisji Językowej ŁTN*, XXVII, 1981, 129–281, sv. *prażaki, prażucha*.
- SW – *Słownik języka polskiego*, red. J. Karłowicz, A.A. Kryński, W. Niedźwiedzki, Warszawa 1900–1927.
- SWil – *Słownik języka polskiego*, red. A. Zdanowicz i in. Wilno 1861 (tzw. *Słownik wileński*).
- USJP – *Uniwersalny słownik języka polskiego*, red. S. Dubisz, Warszawa 2003.

STRESZCZENIE

Autorka artykułu prezentuje genezę, zróżnicowanie morfologiczne i geograficzny zasięg nazw gęstej potrawy z ugotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki. Są to derywaty od czasownika prażyć ‘zaparać’: *prażucha, prażuchy, prażaki, prażanki* i parzyć: *porka*, które funkcjonują w polszczyźnie regionalnej. Zasięg geograficzny nazw omawianej potrawy obejmuje głównie teren północnej Małopolski i jej pogranicza z Mazowszem, Wielkopolską i częściowo również Śląskiem. Poza tym terenem *prażuchy* jako nazwa

dania z ziemniaków znana jest na Kurpiach. Zwraca się uwagę, że są to również nazwy innych potraw powstałych w wyniku zaparzania mąki.

SŁOWA KLUCZOWE: leksyka kulinarna, polski regionalizm, geografia lingwistyczna

IRENA JAROS
Wydział Filologiczny
Uniwersytet Łódzki
ul. Narutowicza 68
90-136 Łódź