

Prace Filologiczne 2022 (77): 25–42

ISSN 0138-0567; e-ISSN 2720-5037

Copyright © by Monika Buława, 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.995>

MONIKA BUŁAWA

Instytut Języka Polskiego PAN, Kraków

e-mail: monika.bulawa@ijp.pan.pl

<https://orcid.org/0000-0003-1784-0412>

JARMUŻ, WARMUZ, FARMUGA – O KILKU
POKREWNYCH ETYMOLOGICZNIE GERMANIZMACH
W GWAROWYM SŁOWNICTWIE KULINARNYM

JARMUŻ, WARMUZ, FARMUGA – ON A FEW ETYMOLOGICALLY-
-RELATED GERMANISMS IN DIALECTAL CULINARY LEXIS

ABSTRACT: The subject of this article includes a description of a few etymologically-related lexical names of dishes, such as: *jarmuż*, *jarmuża*, *jarmucha*, *jarmułka*, *warmuz*, *warmużka*, *farmużka*, *framuzka*, and *farmuga*. The author of the article presents etymology of these Germanisms, the way they have been adopted by the Polish language, and their geographical distribution in local dialects. First of all, however, the author describes their semantics as the names of plants and the names of dishes. In the latter function, in Polish dialects, they denote a dish made from leaves of wild herbs or leaf vegetables, mainly eaten in early spring (*jarmuż*, *jarmuża*, *warmuz*), a bread soup (*warmużka*), and a dish made from flour boiled in water (*farmużka*, *framuzka*, *farmuga*).

KEYWORDS: dialectal lexis, German borrowings, names of plants, names of dishes

1. Etymologia omawianych germanizmów oraz ich obecność w polszczyźnie ogólnej

Przedmiotem mojego zainteresowania w niniejszym artykule jest kilka gwarowych nazw potraw zapożyczonych z języka niemieckiego i mających wspólny źródłosłów. Spośród tych nazw najlepiej poświadczony są dwie jednostki: *jarmuż* w Wielkopolsce oraz *warmuz* na Podhalu. Do omawianej grupy należą ponadto wyrazy *jarmuża*, *jarmucha*, *jarmułka*, *warmużka* oraz leksemy z nagłosem *f-*, czyli *farmużka*, *framużka* i *farmuga*.

Według SEJPS (t. I, s. 219–220, 503–504), WDLP (hasła: *Jarmuż*, *Faramuszka*) oraz WLDPO wymienione wyrazy są ze sobą spokrewnione etymologicznie. WLDPO jako etymony polskich zapożyczeń podaje: śrdniem. *warmōs* (r.n.) ‘warmes Gemüse’ [‘ciepłe warzywa’], nwniem. *Warmus* (r.n.) ‘warmes, grünes Gemüse’ [‘ciepłe, zielone warzywa’] (dla zapożyczeń *jarmuż* i *warmuz*), śrwniem. *warm muos* ‘warme breiartige Speise’ [‘ciepła potrawa o papkowatej konsystencji’], nwniem. *Warmus* (r.n.) ‘warme Speise’ [‘ciepła potrawa’] (dla zapożyczenia *faramuszka* i form pokrewnych). Podobnie etymologię interesujących mnie słów przedstawia F. Ślawski, wskazując jako na etymon na śrwniem. *warmuos* = *warm muos* ‘ciepła polewka, rozgotowana kaszka, jarzyna’ (SEJPS I, s. 219, 504; podobnie: ESJČS, s. 556). Mimo że wspomniane leksykony różnią się, jeśli chodzi o interpretację pewnych faktów związanych z adaptacją fonetyczną omawianych zapożyczeń, zgodne są co do kwestii ich wspólnego pochodzenia.

Niektóre z wymienionych wyrazów znane były lub są we współczesnej lub dawnej polszczyźnie ogólnej. *Jarmuż* jako nazwa odmiany kapusty o długich, pomarszczonych liściach, które nie zwijają się w główki (*Brassica oleracea* var. *acephala*), znany był już w okresie staropolskim (SStp III, s. 116). W dawnej polszczyźnie leksem ten miał również znaczenie ‘zielona jarzyna jadalna, zielenina’¹ (SPXVI IX, s. 264) i notowany był w postaciach: *jarmoż*, *jarmusz*, *jarmuz*, *jermuż* (dokumentacja zob. WDLP). Według SEJPS (t. I, s. 503) znaczenie odnoszące się do odmiany kapusty wykształciło się w wyniku zawężenia tego ogólnego znaczenia.

Wyraz *farmużka*² notowany jest z kolei w słownikach dawnej polszczyzny jako nazwa dwóch potraw: polewki z wody, piwa lub wina z chlebem, zwanej

¹ Przejście do takiego znaczenia odnoszącego się do roślin także w stanie surowym według Grimm (hasło *Warmus*) i WDLP (hasło *Jarmuż*) dokonało się jeszcze na gruncie niemieckim, podczas gdy późniejsze zawężenie użycia do tylko jednego warzywa odbyło się prawdopodobnie już w polszczyźnie (WDLP).

² Stosuję zapis przez *-ż-* ze względu na wyrazy pokrewne ze spółgłoską dźwięczną (*jarmuż*, *warmuz*). W słownikach dawnej polszczyzny częściej spotykamy się z zapisem przez *-sz-* (SPXVI VII, s. 36; L I, s. 632; SW I, s. 720; SWiI, s. 308) niż przez *-ż-* (L I, s. 657; SW I, s. 720, 722).

także *gramatką* (SPXVI VII, s. 36; L I, s. 632; SWil, s. 308; rzd. SW I, s. 720, 722), oraz gęstej polewki z mąki (SPXVI VII, s. 36; SWil, s. 308; rzd. SW I, s. 720, 722). Oprócz *farmuszek/farmużki* leksykony rejestrują także postaci: *farmuska*, *framuszka/framuzka* (z przestawką), *faramuszka*³ (kontaminacja *farmuszki* i *framuszki* [SEJPS I, s. 220], może o żartobliwym charakterze [WDLP]) (dokumentacja zob. WDLP). *Faramuszka* występowała także w znaczeniu przenośnym: ‘coś błahego, drobnostka, bagatelka’ (SW I, s. 720; SJPDor II, s. 814; PF IV, s. 195⁴); znaczenie przenośne miała również forma pluralna *faramuszki*: ‘grymasy, fochy, fanaberie’ (SW I, s. 720). Według J. Karłowicza „przejście znaczenia na *Faramuszki* = drobiazgi przez drobnosc cząstek potrawy (...)” (SWO, s. 152), z czym zgadza się F. Sławski (SEJPS I, s. 220). Od nazwy potrawy wywodzi się też grupę w większości gwarowych jednostek o znaczeniach związanych głównie (choć nie wyłącznie) z grymaszeniem, kapryśzeniem, wybrednością: *frymuśny*, *frymusny*, *faramuśny*, *faramuszny*, *faramuśnik*, *faramuśnica* (dokumentacja zob. WDLP), ponadto: *frymuśnik*, *frymuśnica*, *frymusić* (SGP VII, s. 637–638, gdzie pokazane też różne niesystemowe realizacje fonetyczne⁵). SWO 152 następująco wyjaśnia wytworzenie się znaczeń przenośnych tych wyrazów: „Faramuśny = taki, coby [sic] tylko faramuszkę jadał, więc wybredny (...)”.

Jak widać, w polskich wyrazach w różny sposób została przejęta nagłosowa spółgłoska etymonu, jako: *w-* (tylko w gwarach), *j-* albo *f-*. Nagłosowe *j-* zamiast spodziewanej (i obecnej w wyrazie *warmuz*) głoski *w-* SEJPS I 504 objaśnia adideacją na drodze etymologii ludowej do takich słów, jak *jary*, *jarzyna*, za mniej przekonującą uznając interpretację, zgodnie z którą przyczyną tego byłaby dysymiliacja spółgłosek wargowych (*w...m* > *j...m*). Według SWO 152, „przejście *w* na *j* w *jarmuż* zaszło skutkiem uczuwania *w* jako przedstawki, zamiast której dano inną, również częstą (...)”. Na staropolską oboczność spółgłosek *j* i *w* w nagłosie jako na wyjaśnienie omawianej substytucji zwraca uwagę także WDLP.

³ W odniesieniu do tej formy występuje pewna niejasność co do czasu jej udokumentowania w polszczyźnie. Mianowicie *faramuszkę* jako nazwę potrawy przywołują za słownikiem Bartłomieja z Bydgoszczy (wersja z 1544 r.) I. Kwilecka i H. Popowska-Taborska: „SORBICIES: *faramuszka* – SORBERE: *fanulkę*, *faramuszkę jeść*” (I. Kwilecka, H. Popowska-Taborska, *Bartłomiej z Bydgoszczy. Leksykograf polski pierwszej połowy XVI w.*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1977, s. 65), co za nimi podaje WDLP. W wydanym drukiem „odwróconym” słowniku polsko-łacińskim (opartym na dwóch wersjach słownika z 1532 i 1544 r.) znajdujemy jednak tylko hasło *Farmuszka* i zapisy *ffarmuska*, *ffanulkę*, *ffarmvską yescz* (*Słownik Bartłomieja z Bydgoszczy. Wersja polsko-łacińska*, t. I: A–G, oprac. E. Kędelska, I. Kwilecka, A. Łuczak, Sławistyczny Ośrodek Wydawniczy, Warszawa 1999, s. 178). W słownikach *faramuszka* poświadczona jest dopiero z XIX w.

⁴ W tym źródle wyraz podany w lm. z definicją ‘drobiazgi, fraszki’ i z określeniem „powsz. [echny]”.

⁵ Np. jednostka *frymuśny* realizowana także jako *frymuźny* oraz *prymuśny* (SGP VII 638).

Trudną do objaśnienia kwestią z zakresu adaptacji fonetycznej niemieckiego etymonu jest przejście nagłosowego $w > f$. Zarówno SEJPS, jak i WDLP uważają je za mało jasne. Według SEJPS I 219–220:

Geografia wyrazu izolowanego u nas i trudności fonetyczne ($f < w$) przemawiają za pośrednictwem czeskim, gdzie wyraz ten w przeszłości był bogato rozpowszechniony⁶, słowotwórczo jasny, z zachowanym pierwotnym nagłosem ($f < w$ jest wyjątkowe i niejasne [...]). Pol. *f-* powstało z takich przestawionych form jak *framuszka* (...).

Hipotezy o czeskim pośrednictwie nie wspiera WDLP, według którego różnica między nagłosowymi spółgłoskami niemieckiego etymonu oraz polskiej pożyczki byłaby w wypadku czeskiego pośrednictwa jeszcze bardziej niezwykła niż wówczas, gdyby etymon ten został bezpośrednio przejęty przez polszczyznę. W WLDPO wysunięta została hipoteza, że *f-* mogło pojawić się pod wpływem bliskiego semantycznie wyrazu *famuła*, oznaczającego zupę z rozgotowanych owoców z dodatkiem mąki lub chleba (SPXVI VII, s. 424; L I, s. 628; dial. SW I, s. 718; SGP VII, s. 424).

2. Źródła materiału gwarowego

Po tych wstępnych informacjach na temat etymologii oraz występowania interesujących mnie wyrazów w polszczyźnie ogólnej chciałabym przejść do prezentacji materiału gwarowego. Jego źródłem była dla mnie w głównej mierze kartoteka *Słownika gwar polskich*, znajdująca się w Instytucie Języka Polskiego PAN w Krakowie. Zawiera ona materiały pozyskane z całego polskiego obszaru gwarowego, zarówno rękopiśmienne⁷, jak i wyekscerpowane ze źródeł drukowanych, zapisane w XIX i XX wieku. Korzystałam ponadto z różnego rodzaju opracowań naukowych i popularnych poświęconych tematyce pożywienia na wsi. Wartościowych informacji dostarczył mi m.in. artykuł Ł. Łuczaja i P. Köhlera (Łuczaj, Köhler 2011), przedstawiający wyniki ankiety J. Rostafińskiego z 1883 r. oraz dane na temat konsumpcji dziko rosnących roślin zawarte w kwestionariuszach wypełnionych w latach 40. ubiegłego wieku w ramach prac nad *Polskim atlasem etnograficznym* (dane te nie zostały jednak wówczas opublikowane i spoczywały w archiwach).

⁶ Stcz. *varmuže*, *varmuž*, zdr. *varmužka* ‘polewka z mąki albo jarzyny’, cz. dial. moraw. *varmuža* ‘polewka, rodzaj kaszki’ (SEJPS I, s. 219).

⁷ Przywołując w artykule tego rodzaju materiały, oznaczam je za pomocą skrótu *rkp*.

3. Jarmuż

Wyraz *jarmuż* jako jedyny z wymienionych na początku leksemów występuje we współczesnej polszczyźnie ogólnej, opisywany w niej jako rzeczownik r.m., *singulare tantum* (SJPSzym, USJP, WSPP; inaczej w SWJP, gdzie przypisuje się mu formy liczby mnogiej). W ogólnopolskim znaczeniu ‘odmiana kapusty o liściach niezwijających się w główki’ wyraz ten zarejestrowany został także w kartotece SGP z kilku wsi wielkopolskich. W specyficzny sposób funkcjonował *jarmuż* w gwarze Domaniewka w pow. poddębickim⁸, w której był rzeczownikiem r.ż., używanym jedynie w formie mianownika, np. *O mało co jarmuż by nom kartofle zagłuszyła*⁹. W innych kontekstach używano w tej gwarze jednostki *jarmużka*, np. *Porosła wielachno, to żymy jom, te jarmużke, pościnali grackamy* (SzymDom 341). *Jarmużka* była też (oboczną wobec *jarmużu*) nazwą odmiany kapusty w gwarze wsi Kramsk w pow. konińskim (rkp.).

Na Kaszubach *jarmuż* został odnotowany jako ogólna nazwa rośliny warzywnej, zwłaszcza zaś kapusty¹⁰. W różnych gwarach, przede wszystkim wielkopolskich, był on nazwą roślin o jadalnych liściach (głównie dziko rosnących): dzikiej kapusty (pow. golubsko-dobrzyński, toruński – MacSł, s. 50), komosy białej (pow. wągrowiecki, obornicki, lipnowski, tucholski, łódzki – Łuczaj, Köhler 2011, s. 758¹¹; pow. kolski¹²), szczawiu (Krajna – AJK IV, s. 167, Brzez II, s. 30; pow. sieradzki – AJW III, s. 169; także w zestawieniu *kwaśny jarmuż*: Krajna – AJK IV, s. 167), szpinaku (pow. złotowski – Brzez II, s. 30). Pokrewną nazwę komosy białej – *jarmużka* – odnotowano w pow. piotrkowskim (DejnaSł, s. 248). W gwarach kaszubskich *jarmużem* nazywano ponadto liście roślin okopowych (buraka, brukwi), używane jako pokarm dla bydła (SychKasz II, s. 82; LKasz, s. 31).

Jarmuż jako nazwa potrawy charakterystyczny jest dla Wielkopolski, zwłaszcza północnej: w tym znaczeniu został poświadczony w gwarach Kujaw (Pola-kiewicz 1980, s. 27; Łuczaj, Köhler 2011, s. 758), Pałuk (pow. żniński – AJW I,

⁸ Powiaty podają zgodnie z obecnym podziałem administracyjnym, a zatem inaczej, niż jest to praktykowane w SGP, gdzie podaje się je zgodnie z *Wykazem gromad PRL i Alfabetycznym wykazem powiatów, miast i gmin PRL* (stan na dzień 1 lipca 1952 r.).

⁹ W źródle zapis fonetyczny. To samo odnosi się do następnego cytatu.

¹⁰ Znaczenie to wyodrębniłam na podstawie LPW I, s. 299 (‘Gemüse, besonders Kohl’) oraz LSW I, s. 382 (‘Kohl’). Inne słowniki kaszubskie w takim znaczeniu leksemu *jarmuż* nie notują.

¹¹ Lokalizacje z kwestionariuszy do *Polskiego atlasu etnograficznego*, odnoszące się do *jarmużu* jako nazwy komosy i potraw z jej udziałem.

¹² Zob. https://www.facebook.com/dialektologiauam/photos/a.1493497614288721.1073741828.1488493904789092/1783081671996979/?type=3&hc_ref=ARRR2wpMTSH9Gwler5pOcYcrtW-Illzn_dMiuL31Oh4lL9TDkVWBKOyggC3fJbis3TE [dostęp: 1 czerwca 2021 r.].

m. 90), Krajny (AJW I, m. 90; Brzez II, s. 30), Borów Tucholskich (Polakiewicz 1980, s. 27; Łuczaj, Köhler 2011, s. 758), ziemi chełmińsko-dobrzyńskiej (Łęga 1961, s. 20–21; *Sprawozdania...*, s. 251), Kociewia (Polakiewicz 1980, s. 27; Łuczaj, Köhler 2011, s. 747, 758), w pow. pleszewskim, gostyńskim, kolskim, słupeckim, poznańskim, nowotymskim, szamotulskim, obornickim, wągrowieckim, chodzieskim, lipnowskim (Łuczaj, Köhler 2011, s. 758¹³). Odnotowano go również w pow. łódzkim (Łuczaj, Köhler 2011, s. 758).

Najogólniej mówiąc, jarmuż to potrawa sporządzana z gotowanych liści dziko rosnących lub – rzadziej – uprawianych roślin. Jego podstawowym składnikiem jest komosa biała (w wielu gwarach oraz także potocznie nazywana *lebiodą*), jednoroczna roślina, o wysokości 20–100 cm, z podłużnymi liśćmi, pokrytymi mączystym nalotem. Liście oraz pędy komosy są bogate w białko oraz witaminę A (Henslowa 1962, s. 7–8). Informacje na temat spożywania tej rośliny na wsiach polskich znajdujemy w wielu źródłach etnograficznych. Należała ona dawniej – obok szczawiu i pokrzywy – do powszechnie użytkowanych jako pokarm dziko rosnących roślin zielnych (Łuczaj, Köhler 2011, s. 743–744). Komosę jadano powszechnie także w innych krajach słowiańskich, a nawet – prawdopodobnie – była ona niegdyś w Europie uprawiana (Moszyński 1929, s. 14). Inne rośliny wymieniane jako składniki jarmużu to przede wszystkim pokrzywa, a ponadto skrzyp (*Sprawozdania...*, s. 251), mniszek pospolity, podagrycznik pospolity, barszcz zwyczajny, farbownik, jasnota (Łuczaj, Köhler 2011, s. 746–747, 749, 755), łoboda ogrodowa (Szulczewski 1932, s. 96). W jego skład mogły również wchodzić liście buraczane (Polakiewicz 1980, s. 27; Grązewski [oprac.] 2012, s. 123; Brzez II, s. 30). Jarmuż przygotowywano, gotując najpierw kaszę, a potem dodając do niej sparzone i posiekane liście i łodygi lebiody oraz liście innych roślin. Potrawę można było jeszcze zaprawić zasmażką z mąki, słoniny i cebuli. Przyrządzano ją na gęsto lub rozrzedzono tak, że powstawała zupa, do której podawano ziemniaki (Polakiewicz 1980, s. 27; Szelągowska 2011, s. 131; Grązewski [oprac.] 2012, s. 123).

Jarmużem nazywano także potrawę robioną z kaszy i kapusty oraz z kaszy i szpinaku. Tę drugą wersję jarmużu gotowano w latach 60. XX w. w pewnej wsi z pow. złotowskiego, w której dawniej potrawę tę robiono z lebiody i liści buraczanych (Polakiewicz 1980, s. 28). Mamy więc tutaj do czynienia (podobnie jak zapewne w wypadku jarmużu z kaszy i kapusty) ze zmodyfikowaną, unowocześnioną wersją starej potrawy, w której wykorzystuje się już nie dziko rosnące rośliny, ale spożywane powszechnie warzywa liściaste. Ponadto w AJW (do którego materiał zbierano w latach 70. XX wieku) *jarmuż* został poświadczony w dwóch

¹³ W wypadku trzech miejscowości wymienionych przez autorów nie udało mi się ustalić jednoznacznie ich powiatowego przyporządkowania.

wsiach (pow. sępoleński, żniński) jako nazwa zupy ze słodkiej kapusty (AJW I, m. 90).

W źródłach etnograficznych jarmuż opisywany jest jako potrawa spożywana na przednówku, w okresie braku żywności. Mimo to informatorzy, którzy jeszcze mieli okazję ją jeść, podawali na ogół, że smakowo im odpowiadała (Polakiewicz 1980, s. 28). Autor zaś książki kucharskiej z przepisami na tradycyjne potrawy powiatu golubsko-dobrzyńskiego zawarty w niej opis przygotowania jarmużu (z lebiody, pokrzywy i liści buraczanych) opatrzył komentarzem, że mimo „nieco «egzotycznych»” składników danie to smakuje „zadziwiająco dobrze” (Grążawski [oprac.] 2012, s. 123).

Jak podaje M. Polakiewicz (Polakiewicz 1980, s. 27), z gotowaniem tradycyjnego jarmużu można się było spotkać, choć rzadko, jeszcze w latach 60. i 70. XX wieku (przy czym najczęściej robiły to starsze kobiety). Obecnie przepisy na jarmuż znaleźć można w książkach kucharskich prezentujących tradycje kulinarne poszczególnych regionów.

Poza *jarmużem* w gwarach zostały odnotowane trzy pokrewne jednostki na określenie potraw: *jarmuża*, *jarmucha* oraz *jarmułka*. *Jarmuża* poświadczona jest w gwarze tucholskiej w znaczeniu zupy ze szczawiu (Breza 1976, s. 7), a zatem dania – ze względu na składniki oraz konsystencję – podobnego do tych, które nazywał leksem *jarmuż*. *Jarmuchę* jako nazwę komosy i potrawy z niej sporządzonej zarejestrowano w pow. łęczyckim oraz kutnowskim (Łuczaj, Köhler 2011, s. 758) (por. *jarmucha* ‘jarmuż’ [pow. łowicki – Świdarska 1929, s. 50; pow. gostyński – rkp.]). *Jarmułka*, forma powstała zapewne w wyniku adideacji do nazwy żydowskiego nakrycia głowy, została odnotowana w woj. łódzkim¹⁴, w pow. płockim i tomaszowskim („listki gotują, a później smażą na tłuszczu z jajkiem”) także jako nazwa zarówno komosy, jak i potrawy z jej udziałem (Łuczaj, Köhler 2011, s. 758).

4. Warmuz

Na Podhalu oraz Spiszu (Kopacz 1973, s. 141; Łuczaj, Köhler 2011, s. 757) analogicznym do jarmużu daniem była potrawa zwana *warmuzem*. Nazwa ta notowana jest w wielu źródłach dotyczących Podhala (np. Demb, s. 428; Jostowa 1954, s. 723), także (z poświadczeniami z kilku wsi) w słowniku gwary podhalańskiej J. Kąsia (KąsPodh XI, s. 343). W słowniku tym zarejestrowana też została, jednokrotnie poświadczona, postać *jarmuz* (KąsPodh IV, s. 230).

¹⁴ Nie podaję w tym wypadku nazwy powiatu, ponieważ nie można go ustalić na podstawie informacji zawartej w źródle: „Zamość w woj. łódzkim” – w województwie tym są dwie wsie o takiej nazwie (w pow. łaskim oraz piotrkowskim).

Jako składniki warmuzu wymienia się wiele dziko rosnących roślin: kminek zwyczajny, komosę białą, komosę strzałkową, gorczycę polną, pokrzywę, podbiał, szczaw, żywokost, ostrożeń warzywny, ostrożeń łąkowy, poziewnik, mniszek pospolity, szczawik zajęczy, przywrotnik (Eljasz-Radzikowski 1897, s. 253; Matlakowski 1915, s. 17; Jostowa 1953, s. 121; Antoniewicz [red.] 1962, s. 219; Kopacz 1973, s. 141; Demb, s. 428; KąsPodh XI, s. 343). Była to zatem – cytując J. Kąsia – potrawa przyrządzana „z wszelkiego dającego się zjeść zielska”¹⁵. Na Spiszu do warmuzu dodawano nawet korę z drzew (Kopacz 1973, s. 141).

Mimo że warmuz można uznać za podhalański odpowiednik wielkopolskiego jarmużu, występują różnice między tymi dwiema potrawami. W jarmużu rośliny zielne łączono z kaszą. Warmuz mógł być przyrządzany z samej zieleniny, dodatkami do niego były natomiast ziemniaki lub mąka owsiana, por. np.

warmuz, potrawa góralska, gotuje się siekaninę z różnego zielska, jako to: kminu, hodryku, ziombru, łobody, scerbaku, młodego ostu i pokrzywy, a następnie zarabia się tę zieleninę garścią owsianej mąki albo miesza ze ziemniakami i osoloną podaje na stół (Demb, s. 428).

W słownikach i opracowaniach etnograficznych wyraźnie podkreśla się, że warmuz był potrawą głodową, jedzoną w latach nieurodzaju i braku pożywienia, por. np.:

(...) kie głód bęł, warmuzem zyli my sytka, ino go nie kázdy solił (...) (Demb, s. 428).

Biyda była, jak nie było co jeś, to sie pokrziw, ostu pozbiyrało i warmuz sie uwarzyło (KąsPodh XI, s. 343).

Mieszkańcy Jurgowa opowiadali, że największe lata głodowe spowodowane klęskami nieurodzaju przypadały we wsi na lata siedemdziesiąte i osiemdziesiąte XIX wieku. (...) Podówczas pożywienie jurgowian stanowiło głównie mleko oraz rośliny zbierane na łąkach i miedzach, tj. zwykła trawa, pokrzywa, podbiał, *leboda*, *ściaw*, żywokost, a także kora z drzew (...). Wymienione rośliny i korę drzew gotowano w osolonej wodzie i przyrządzano potrawę zwaną *warmuzem* (Kopacz 1973, s. 141).

Jak pisze M. Rak w monografii poświęconej kulturom podhalańskim: „Bieda, czy wręcz nędza, była stałym elementem życia dużej części Podhalan jeszcze do lat 60. XX w.” (Rak 2015, s. 239), do czego przyczyniały się zacofane rolnictwo i przeludnienie, a co zmieniły dopiero rozwój turystyki oraz masowa emigracja zarobkowa, zwłaszcza do Stanów Zjednoczonych. Równie powszechnym doświadczeniem, zwłaszcza na przednówku, był głód, stanowiący jeden z najczęściej poruszanych tematów w literaturze wspomnieniowej górali (Rak 2015,

¹⁵ Zob. Karaś, H. (red.) (2010). *Dialekty i gwary polskie. Kompendium internetowe*. Pozyskano z <http://www.dialektologia.uw.edu.pl/index.php?l1=mapa-serwisu&l2=&l3=&l4=pod-hale-historia> [dostęp: 1 czerwca 2021].

s. 255). Dlatego też wśród kulturomów przedstawionych we wspomnianej książce jej autor zdecydował się uwzględnić również dwa należące do wartości negatywnych. Są to właśnie: BIYDA oraz GŁÓD. Podkreślając, że te dwa zjawiska „(...) tkwią w świadomości góralskiej bardzo mocno, należąc do podhalańskich lęków i kompleksów”, autor jednocześnie zauważa, że nie są to kulturomy typowo podhalańskie, mają bowiem znacznie szerszy zasięg i mogą się z nimi identyfikować także inni polscy chłopi (Rak 2015, s. 238).

J. Kąs w słowniku gwary podhalańskiej określił warmuz jako potrawę jedzoną w XIX wieku (KąsPodh XI, s. 232). Obecnie już się go nie gotuje, bywa jednak przypomniany na przeglądach potraw regionalnych i tym podobnych imprezach¹⁶.

Ciekawy wątek dotyczący warmuzu pojawił się w wywiadzie przeprowadzonym z B. Caillot-Dubus oraz A. Karkowską, autorkami książki *Na Giewont się patrzy* (Warszawa 2016), zbioru wspomnień pokazujących, jak wyglądało dawniej życie na Podhalu. Na pytanie o potrawę, która pozostała dziś już tylko wspomnieniem, autorki opowiadają o warmuzie właśnie:

Warmusz (warmuż)¹⁷ – ta potrawa już nawet nie jest wspomnieniem, tylko wpadła w zapomnienie. ... Najstarsze osoby wspominały, że były to odrośnięte na wiosnę małe zioła, trawa, pokrzywa, młody oset itd., które dodawano do kaszy¹⁸, mąki czy ziemniaków. Jak był przednówek, niczego innego jeszcze nie było. Trudno nam było się dowiedzieć dokładnie, czym był warmuż. Nie znalazłyśmy tego słowa w słownikach¹⁹, a nasi znajomi górale (z naszego pokolenia) nigdy o tym nie słyszeli²⁰.

Mówiąc o jarmużu, wspomniałam o pewnej modyfikacji, jakiej mogła podlegać ta potrawa, gdy dziko rosnącą lebiodę zastępowano szpinakiem lub kapustą. Podobne zjawisko dało się także zauważyć w odniesieniu do warmuzu. Mianowicie na jednym z portali poświęconych potrawom regionalnym zamieszczone zostało nagranie, w którym poetka ludowa Wanda Czubernatowa opowiada, jak warmuz gotowała jej babka, potem zaś opisuje, jak sama go przyrządza. Warmuz tradycyjny to „zupa z chwastów” (pokrzywy, lebiody, szczawiu, lubczyku itp.), z dodatkiem ziemniaków, ewentualnie zaprawiona mlekiem z mąką. Przepis zaś na współczesny warmuz (o wiele bogatszy pod względem składników

¹⁶ Zob. <https://dziennikpolski24.pl/nie-tylko-kwasnica-i-osypek/ar/2516100>; <https://www.archywum.watra.pl/rozne/poronin/potravy2.html> [dostęp: 1 czerwca 2021].

¹⁷ Taką formę zapewne autorki utworzyły sztucznie, interpretując z w wyrazie *warmuz* jako efekt mazurzenia.

¹⁸ W źródłach, z których korzystałam, kasza nie była wymieniana jako składnik warmuzu.

¹⁹ Zaskakujące stwierdzenie, biorąc pod uwagę, że *warmuz* notowany jest już w *Słowniku gwary podhalańskiej* B. Dembowskiego z 1894 r., jak również mowa jest o nim w wielu innych opracowaniach poświęconych Podhalu.

²⁰ Zob. <https://etnosystem.pl/barbara-caillot-dubus-i-aleksandra-karkowska-maz-przyjdzie-stadskad-szczeka-pies/> [dostęp: 1 czerwca 2021].

i wartościowszy pod względem odżywczym w porównaniu ze swoim poprzednikiem) wygląda następująco:

Pokrzywy drobno kroję razem z listkami szczawiu, podsmażam na maśle, zalewam odrobiną bulionu, gotuję, przecieram, dodaję bulionu odpowiednią ilość, jakiegoś takiego rosółku z kury albo, zależy, jak chcę mieć na wędzonce, to też może być, zaprawiam surowym żółteczkiem, smaczku dodaję rozartym czosnkiem i lubczykiem zielonym. Osobno ziemniaczki z wody. Można zaprawić śmietaną albo tylko samą mąką i dodawać pokrajone jajeczko na twardo²¹.

Podobnie jak *jarmuż*, który oznaczał i potrawę, i niektóre rośliny jadalne, tak i *warmuz* stanowi w gwarze podhalańskiej nazwę zarówno potrawy, jaki i rośliny. W źródłach podano ten wyraz jako nazwę szpinaku (Janczy 1904, s. 85) oraz kminku pospolitego (Antoniewicz [red.] 1962, s. 219). W KąśPodh XI 343 *warmuz* zdefiniowany został natomiast jako ‘nie zidentyfikowana roślina polna, dodawana w XIX wieku do potrawy o tej samej nazwie’. Jak pokazuje poniższy cytat (list z 1883 r. będący odpowiedzią na ankietę J. Rostafińskiego), *warmuz* mógł też odnosić się nie do konkretnego gatunku, lecz do ogółu roślin, z których robiono tak nazywaną potrawę:

Warmuz jest to ogólna nazwa dawana nie tylko potrawie sporządzanej z zielenin, ale zieleniny uzbierane, nim jeszcze sporządzone zostały jako potrawa, nazywają już warmuzem (za: Łuczaj, Köhler 2011, s. 757)²².

Z pieśni z Podhala pochodzi przenośne użycie interesującego nas wyrazu: „V mojjj Kaški głóve to musi być varmuz, / Poवंm jėj dve słóve, to mi uveři juz” (Stopka 1898, s. 121). Ponieważ *warmuz* jest potrawą złożoną z wielu różnych wymieszanych ze sobą składników, budzić może skojarzenia z chaosem, nieuporządkowaniem, co stało się podstawą do wytworzenia się metaforycznego znaczenia wykorzystanego w zwrocie *w czyjejs głowie jest warmuz* (por. *bigos* pot. ‘sytuacja, w której nastąpiło zakłócenie jakiegoś porządku’ [WSJP PAN]).

Poza Podhalem nazwa *warmuz* została w kartotece SGP odnotowana także z pow. limanowskiego (Mszana Dolna, Mszana Górna [rkp.]) w znaczeniach ‘potrawa z gotowanej lebiody’ oraz ‘potrawa ze słodkiej kapusty’.

Kolberg w II tomie *Krakowskiego* przywołuje pieśń z pow. chrzanowskiego z formą *warmuż*: „A już mi jej nie zganiecie, bo mi robi wyśmienicie, warmuż sieka, wióry zbiera, kluski gniecie, nos uciera” (Kolberg 1873, s. 505). Jednak

²¹ Zob. http://potrawyregionalne.pl/209,388,WARMUZ_.htm [dostęp: 1 czerwca 2021]. Przepisy te są też podane na portalu w formie pisemnej (*Warmuz (dawniej) wg Wandy Czubernatowej, Warmuz (współcześnie) wg Wandy Czubernatowej*), niebędącej dokładnym zapisem nagrania.

²² Por. też: *warmuz* ‘młody kmin i śláz jako rośliny jadalne’ (rkp.).

w IV tomie tejże serii, w słowniczku w nim zawartym, występuje z kolei *warmuz* podany z definicją ‘jarmuż’ (Kolberg 1875, s. 325).

5. *Warmużka*

Omówione do tej pory nazwy odnosiły się do potraw przygotowywanych z liści oraz innych zielonych części roślin. Pozostałe zapożyczenia wywodzące się ze wspomnianego na początku niemieckiego etymonu także oznaczają potrawy, robione już jednak z innych składników.

Dyferencyjnie gwarowa *warmużka*, odnotowana na Śląsku, jest nazwą zupy przyrządzanej z chleba. Proste do zrobienia i tanie zupy chlebowe stanowiły dawniej ważną część kuchni śląskiej (Światała-Trybek, Przymuszała 2018). Najbardziej znana śląska zupa tego rodzaju to oczywiście wodzianka, robiona z suchego, pokrojonego chleba, który zalewa się na talerzu wrzącą wodą i doprawia rozdrobnionym czosnkiem, solą oraz tłuszczem. Warmużkę przyrządza się inaczej: jest to bowiem zupa z chleba gotowanego w wodzie, z dodatkiem omasty (Przymuszała, Światała-Trybek 2018, s. 133). A. Cinciała w *Słowniku dialektycznym Księstwa Cieszyńskiego* (CinCiesz 1998²³) tak opisuje tę potrawę: „(...) nakraja się chleba do garnka, naleje wody, ugotuje, pomaści i warmuszka gotowa; jada się często na śniadanie”.

Należy zatem warmużka do zup robionych na bazie rozgotowanego chleba, podobnie jak zupy noszące nazwy *germuszka* i *biermuszka*. Są to zupy pokrewne warmużce, jednak nietożsame z nią, choć na oficjalnej „Liście produktów tradycyjnych”²⁴ wszystkie trzy leksemy – *warmuszka*, *germuszka*, *biermuszka* – zostały potraktowane jako odnoszące się do tej samej potrawy, co – jak wykazują badaczki kuchni śląskiej L. Przymuszała i D. Światała-Trybek (Przymuszała, Światała-Trybek 2018, s. 134) – nie jest zgodne z rzeczywistością. Każda z tych zup ma bowiem inną recepturę. *Gerbuszka* to prosta, codzienna zupa z rozgotowanego chleba z dodatkiem kminku, masła i roztrzepanych jajek albo też potrawa z chleba namoczonego i zagotowanego w wodzie z solą, skwarkami, zarumienioną na blasze cebulą i zasmażką z tłuszczu i mąki. *Biermuszkę*, przyrządzaną z suchego rozgotowanego chleba i gotowanych suszonych owoców z dodatkiem cukru i piernika (czasem piwa) oraz zasmażki z masła i mąki, uznawano za potrawę lepszą, bardziej wykwinłą. Najmniejszą liczbą informacji dysponujemy natomiast

²³ Słownik ten w formie rękopisu został w 1889 r. przesłany na konkurs ogłoszony przez Akademię Umiejętności w Krakowie. W 1998 r. rękopis reprodukowano techniką offsetową i wydano w ilości 300 egzemplarzy.

²⁴ Zob. <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/germuszka-zwana-tez-warmuszka-biermuszka> [dostęp: 1 czerwca 2021].

w odniesieniu do trzeciej zupy. Autorki zauważają, że w gruncie rzeczy „na temat *warmuszki* wiadomo (...) bardzo niewiele” oraz że w kartotece *Słownika gwar śląskich*, będącej w dyspozycji Państwowego Instytutu Naukowego – Instytutu Śląskiego w Opolu, znajduje się zaledwie jedna fiszka poświęcona temu wyrazowi, sporządzona na podstawie przywołanego wyżej XIX-wiecznego słownika A. Cinciały (Przymuszała, Światała-Trybek 2018, s. 135).

Kartoteka *Słownika gwar polskich* PAN poszerza tę nader skromną dokumentację o dwa dodatkowe poświadczenia: ze Śląska Cieszyńskiego (RWF XVII 68, z – prawdopodobnie nieprecyzyjną – definicją ‘wodzianka’²⁵) oraz z pow. wodzisławskiego (Rogów [rkp.], z opisem: ‘zupa chlebowa, gęsta, chleb gotowany, nie zaparzany jak przy wodziance; potrawa dziś już nie spożywana’²⁶). Należy dodać, że wszystkie niefonetyczne zapisy omawianego słowa, z jakimi się spotkałam, miały postać *warmuszka*, zgodną z wymową.

Jak wspomniałam na początku, w dawnej polszczyźnie jako nazwa polewki z wody, piwa lub wina z tartym chlebem funkcjonował wyraz *farmużka*. Biorąc pod uwagę geografie *warmużki* w gwarach, należy uwzględnić też możliwość wpływu czeszczyzny (zob. przyp. 6)²⁷.

Jak podaje ESJČS 556, w gwarach laskich wyraz *varmuža* używany był jako wyzwisko, ulegając w tej funkcji przekształceniom w takie jednostki, jak *varmuła* i *varmara*. Ta pierwsza jednostka (*warmuła*) poświadczona jest też w gwarach polskich z południowych powiatów Śląska (pow. głubczycki – SteuerŚl, s. 139; pow. wodzisławski – Rogów [rkp.], z dopiskiem: „wyraz wywodzi się od *warmuszki*, potrawy niesmacznej, mdłej”) jako obraźliwe, pejoratywne określenie człowieka flegmatycznego²⁸. Z omawianą potrawą ma też zapewne związek *warmużka*²⁹ poświadczona na Śląsku Cieszyńskim w znaczeniach ‘ślabowity człowiek, zdechłak’ (Kozakowice [rkp.]³⁰; SCiesz, s. 343) oraz ‘malutki pies, który dużo szczeka, ale nie jest groźny’ (SCiesz, s. 343). Warto zauważyć, że oba te źródła, czyli SCiesz oraz rękopiśmienna fiszka z Kozakowic (o wiele późniejsze niż źródła cieszyńskie, które poświadczają interesujący mnie leksem jako nazwę zupy), nie podają jego znaczenia pierwotnego, motywującego proces neosemantyzacji. Może to

²⁵ W tym samym źródle również *warmuz* z Podhala został zdefiniowany jako ‘wodzianka’, a w tym wypadku na pewno nie chodzi o zupę z chleba zalewanego wrzątkiem na talerzu, lecz o potrawę przyrządzaną z roślin. Stąd też moje przypuszczenie, że i w wypadku hasła *warmuszka* definicja nie jest precyzyjna.

²⁶ Materiał zbierany w latach 50. XX w.

²⁷ Por. też: daw. *varmuže*, rzd. *varmuž*, rzd. *varmuža*, daw. *varmužka* ‘mus owocowy z miodem i z korzeniami, powidła w ogóle’ (SSJČ IV 18); moraw. *varmuža* ‘różne kasze, powidła itp.’ (ESJČS, s. 556).

²⁸ Por. też *jarmuła* ‘przezwiśko człowieka rozlazłego’ (ok. Ropczyce) (SGPKarł II, s. 234).

²⁹ Zapisana jako *warmuszka*.

³⁰ Materiał zbierany w latach 60. XX wieku.

świadczyć o zaniku tego znaczenia (w związku z zanikiem desygnatu³¹), co oczywiście nie stoi na przeszkodzie zachowaniu się znaczeń wtórnych.

6. Farmużka, farmuga

Farmuga, wtórne zgrubienie utworzone za pomocą derywacji wstecznej od *farmużka* (SEJPS I, s. 219), w kartotece SGP odnotowana została jednokrotnie z terenu Podkarpacia (pow. dębicki) w znaczeniu potrawy przyrządzanej z mąki dodawanej do wrzącej wody (AJPP, m. 363). Jest to jedna z wielu nazw (inne to m.in. *brajka*, *bryja*, *czyr*, *dziama*, *fuła*, *kulesza*, *sapka*), jakie nosiła ona w gwarach Małopolski południowej. Jak inne opisywane w tym artykule dania, była to również potrawa prosta, tania, spożywana na co dzień. Robiono ją z mąki wrzuconej na zagotowaną wodę i mieszanej tak długo, aż potrawa nabrała gęstej konsystencji, por. np.:

brajka (...) Tak się ją przyrządza: na wrzącą wodę sypie się mąkę i miesza tak długo, aż się zrobi z tego braja, tę braję gotuje się jakiś czas (Pawłowicz 1893, s. 306).

bryja, potrawa, wrzątek zasypany mąką owsianą, daje ciasto nieurobione, rodzaj papki, które się je łyżką z mlekiem, maślaną, albo też tylko ze solą (Demb, s. 345).

Tego rodzaju potrawę jedzono samą albo z mlekiem, maślaną, żurem, ze skwarkami. Czasem robiono ją na mleku lub na wodzie z dodatkiem mleka (zob. np. Tync 2018, s. 84–85, gdzie dokładny opis sporządzania tej potrawy – nazywanej *dziamą* – i jej podawania).

Pewne trudności interpretacyjne dotyczące desygnatu wiążą się z wyrazami *farmużka* i *framuzka*, zanotowanymi (jako *farmuszka*, *framuszka*) z Kresów południowych (z okolic Kamieńca Podolskiego) z następującą definicją: ‘ciecz zakłócona proszkiem, np. mąką’ (KremerSł, s. 195). Tak sformułowana definicja, niewskazująca jednoznacznie, że chodzi w niej o potrawę, została powtórzona w *Słowniku gwar polskich* Karłowicza (SGPKarł II, s. 8). Powołując się na niego, SEJPS I 219 przywołuje *farmuszkę* i *framuszkę*, zmieniając jednak definicję na ‘zupa z mąki’. Ze względu na geografę poświadczenia z KremerSł 195 warto zauważyć, że pokrewne polskim jednostki ukraińskie, zapożyczone – jak podają SEJPS I, s. 219 i ESUM VI, s. 76 – z polszczyzny, nie tylko występują w znaczeniach kulinarnych, ale mają także znaczenia odnoszące się do innych desygnatów, wykształcone już na gruncie ukraińskim (zob. WLDPO), por. *фармыга*, *фармужка* ‘rozczyn z mąki, krochmalu i gliny służący do malowania ścian’, *формыга* ‘rozcieńczony krochmal’ (ESUM VI, s. 76) (w SUM IV, s. 375: *фармыга*,

³¹ Por. wzmiankę z Rogowa o niespożywaniu tam warmużki w momencie prowadzenia badań.

фармы́а, фарму́жка ‘wywar z mąki lub rzadki krochmal zmieszany z białą gliną (...)’). Definicję podaną w KremerSł 195 także można zatem interpretować szerzej jako mieszczącą w sobie tego rodzaju znaczenia metaforyczne w stosunku do pierwotnego znaczenia odnoszącego się do potrawy.

7. Podsumowanie

Jak pokazuje przedstawiony w artykule materiał, germanizmy związane ze śrwniem. *warmuos* przejęte zostały zarówno przez polszczyznę ogólną, jak i gwarę. W wypadku niektórych jednostek niewykluczone jest w procesie zapożyczenia czeskie pośrednictwo. Pożycзки te na gruncie polskim zostały w różny sposób zaadaptowane pod względem fonetycznym oraz morfologicznym, a także ulegały dalszym procesom słowotwórczym (zgrubienia *farmuga, jarmucha*) oraz występowały w formach zniekształconych (*warmuła, jarmułka*).

Ich geograficzne rozprzestrzenienie w gwarach cechuje spore zróżnicowanie, przy czym najliczniej zostały poświadczone w gwarach wielkopolskich oraz południowej Małopolski; znane są także w kaszubszczyźnie.

Pod względem semantyki można omawiane germanizmy, zarówno ogólnopolskie, jak i gwarowe, podzielić na dwie grupy: są to albo 1) nazwy roślin (dziko rosnących lub uprawnych), których liście nadają się do jedzenia, albo 2) nazwy potraw (w tym takich, do których sporządzenia używa się roślin wymienionych w grupie 1.). W tej drugiej funkcji interesujące mnie leksemy gwarowe nazywały: potrawę sporządzaną z liści roślin zielnych lub warzyw liściastych (*jarmuż, jarmuża, jarmucha, jarmułka, warmuz*), zupę z gotowanego chleba (*warmużka*), potrawę z mąki wrzucanej na wrzącą wodę (*farmuga*). Pod względem składników są to więc potrawy różnorodne, łączy je jednak to, że mają postać zupy lub też dania o papkowatej, brylowatej konsystencji. Wszystkie nazywały również potrawy proste, tanie, często spożywane, niektóre zaliczane nawet do pożywienia głodowego. Z tego też powodu wszystkie wyszły już z codziennego menu mieszkańców wsi i są co najwyżej przyrządzane sporadycznie przez najstarsze pokolenie lub przypomniane przez miłośników kultury regionalnej.

Należy także wspomnieć, że rozwój semantyczny niektórych z omawianych germanizmów doprowadził do powstania ich znaczeń metaforycznych (*faramuszka* ‘coś błahego, drobnostka, bagatelka’, *faramuszki* ‘grymasy, fochy, fanaberie’, *warmużka* ‘słabowity człowiek’, ‘mały pies dużo szczekający, ale niegroźny’), jak również, że w znaczeniach przenośnych (związanych głównie z grymaszeniem, kapryszeniem, wybrednością) występują utworzone od nich derywaty (np. *frymuśny, faramuśnik, faramuśnica*).

Bibliografia

- Antoniewicz, W. (red.). (1962). *Historia osadnictwa i organizacja społeczna pasterstwa oraz słownictwo pasterskie Tatr Polskich i Podhala*. Wrocław–Warszawa–Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk.
- Breza, E. (1976). Gwara borowiackiej wsi Krzywogoniec pod Tucholą. *Rozprawy Komisji Językowej ŁTN*, XXII, 5–17.
- Dekowski, J.P. (1973). Rośliny dziko rosnące w tradycyjnym pożywieniu chłopów kuzenickich. W: A. Kowalska-Lewicka (red.), *Pożywienie ludności wiejskiej* (247–256). Kraków: Muzeum Etnograficzne.
- Eljasz-Radzikowski, S. (1897). Polscy górale tatrzańscy, czyli Podhalanie i Tatry na początku wieku XIX. *Lud*, III, 225–273.
- Grażewski, P. (oprac.). (2012). *Tradycyjna ludowa sztuka przyrządzania posiłków, a także zioła i inne rośliny w aptece oraz kuchni mikroregionu pięciu gmin: Golub-Dobrzyń, Kowalewo, Radomin, Ciechocin, Zbójno*. Golub-Dobrzyń: Expol, P. Rybiński, J. Dąbek.
- Henslowa, M. (1962). *Rośliny dziko rosnące w kulturze ludu polskiego (Chenopodium, Atriplex, Urtica, Rumex, Sambucus)*. Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.
- Jancy, W. (1904). Gwara Sromowiec Wyżnich, *Materiały i Prace Komisji Językowej Akademii Umiejętności w Krakowie*, I, 51–87.
- Jostowa, W. (1953). Z życia góralskiej biedoty. *Wierchy*, XXII, 110–130.
- Jostowa, W. (1954). Tradycyjne pożywienie ludności Podhala. *Lud*, XLI, 703–727.
- Kopacz, M. (1973). Pożywienie ludowe na polskim Spiszu w drugiej połowie XIX i w XX wieku. W: A. Kowalska-Lewicka (red.), *Pożywienie ludności wiejskiej* (127–145). Kraków: Muzeum Etnograficzne.
- Kolberg, O. (1873). *Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce*, seria VI: *Krakowskie*, cz. II. Kraków: fundusz J.R. Lubomirskiego.
- Kolberg, O. (1875). *Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce*, seria VIII: *Krakowskie*, cz. IV. Kraków: fundusz J.R. Lubomirskiego.
- Łęga, W. (1961). *Ziemia chełmińska*. Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.
- Łuczaj, Ł., Köhler, P. (2011). Liście i inne zielone części dziko rosnących roślin w pożywieniu mieszkańców ziem polskich na podstawie ankiet Józefa Rostafińskiego (XIX w.) i Józefa Gajka (XX w.). *Przegląd Historyczny*, 733–770.
- Matlakowski, W. (1915). *Zdobienie i sprzęt ludu polskiego na Podhalu. Zarys życia ludowego*, wyd. 2. Warszawa: skład główny w Księgarni Gebethnera i Wolffa.
- Moszyński, K. (1929). *Kultura ludowa Słowian*, cz. I: *Kultura materialna*. Kraków: Polska Akademia Umiejętności.
- Pawłowicz, B. [P.B.] (1893). Wyrazy gwarowe z okolic Tarnowa. *Prace Filologiczne*, IV, 306–310.

- Polakiewicz, M. (1980). *Tradycyjne pożywienie ludowe w północnej Polsce*. Toruń: Muzeum Etnograficzne w Toruniu.
- Przymuszała, L., Światała-Trybek, D. (2018). O niedomówieniach i nadinterpretacjach, czyli dziedzictwo kulinarne Śląska w kontekście Listy produktów tradycyjnych, *Studia Etnologiczne i Antropologiczne (e-czasopismo)*, 18, 125–144.
- Rak, M. (2015). *Kulturemy podhalańskie*. Kraków: Księgarnia Akademicka.
- Sprawozdania z Czynności i Posiedzeń Polskiej Akademii Umiejętności*, t. LI (1951). Kraków: nakładem Polskiej Akademii Umiejętności.
- Stopka, A. (1898). Materiały do etnografii Podhala (Zakopane, Kościelisko, Poronin, Czarny Dunajec), *Materiały Antropologiczno-Archeologiczne i Etnograficzne*, III, 73–166.
- Szelągowska, G. (2011). *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*. Toruń: Muzeum Etnograficzne im. M. Znamierowskiej-Prüfferowej.
- Szulczewski, J.W. (1932). Rośliny w mianownictwie, przesądach i lecznictwie ludu wielkopolskiego. *Lud*, XXXI, 93–100.
- Świdarska, H. (1929). Dialekt Księstwa Łowickiego. *Prace Filologiczne*, XIV. 257–413.
- Światała-Trybek, D., Przymuszała, L. (2018). Na *beztydzień* i od święta – o tradycyjnych zupach w śląskim menu. W: A. Kamler, D. Pietrzkiwicz, K. Seroka (red.), *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym (187–196)*. Warszawa: Wydział Dziennikarstwa, Informacji i Bibliologii Uniwersytetu Warszawskiego.
- Tync, B. (2018). Żywność. W: *Ziemia Biecka, lud polski w powiatach gorlickim i grybowskiem*. Praca zbiorowa pod redakcją Seweryna Udzieli, napisana w latach 1889–1895, wydana z rękopisu (83–92). Nowy Sącz: Małopolskie Centrum Kultury „Sokół”.

Słowniki i atlasy językowe

- AJK – *Atlas językowy kaszubszczyzny i dialektów sąsiednich (1964–1978)*. Oprac. przez Zespół Zakładu Słowianoznawstwa PAN, t. I–VI pod kier. Z. Stiebera, t. VII–XV pod kier. H. Popowskiej-Taborskiej. Wrocław–Warszawa–Kraków(–Gdańsk): Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- AJPP – Małecki, M., Nitsch, K. (1934). *Atlas językowy polskiego Podkarpacia, cz. I: Mapy, cz. II: Wstęp, objaśnienia, wykazy wyrazów*. Kraków: nakładem Polskiej Akademii Umiejętności.
- AJW – Sobierajski, Z., Burszta, J. (red.) (1979–2005). *Atlas języka i kultury ludowej Wielkopolski*, t. I–XI. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk.
- Brzez – Brzeziński, W. (1982–2009). *Słownictwo krajniackie. Słownik gwary wsi Podróżna w Złotowskiem*, t. I–V. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź: Zakład Narodowy im. Ossolińskich (t. I–III). Warszawa: Energeia (t. IV). Wrocław: Jadwiga Brzezińska (t. V).

- CinCiesz – Cinciała, A. (1998). *Słownik dialektyczny Księstwa Cieszyńskiego*. Wisła: Towarzystwo Miłośników Wisły.
- DejnaŚl – Dejna, K. (1976). Słownictwo ludowe z terenu byłych województw kieleckiego i łódzkiego (E–J). *Rozprawy Komisji Językowej ŁTN*, XXII, 135–268.
- Demb – Dembowski, B. (1894). Słownik gwary podhalskiej. *Sprawozdania Komisji Językowej Akademii Umiejętności w Krakowie*, V, 339–444.
- ESJČS – Machek, V. (1957). *Etymologický slovník jazyka českého a slovenského*. Praha: Nakladatelství československé akademie věd.
- ESUM – Meľnychuk, O.S. (red.). (1982–2012). *Etymolohichnyj slovnyk ukraïns'koï movy*. Kyïv: Naykova Dumka.
- Grimm – Grimm, J., Grimm, W. (1854–1960). *Deutsches Wörterbuch* (online: <http://dwb.uni-trier.de/de/>).
- KąśPodh – Kąś, J. (2015–2019). *Ilustrowany leksykon gwary i kultury podhalańskiej*. Bukowina Tatrzańska: Bukowiiańskie Centrum Kultury „Dom Ludowy” (t. I–III). Kraków: Astraia (t. IV). Nowy Sącz: Małopolskie Centrum Kultury „Sokół” (t. V–XII).
- KremerŚl – Kremer, A. (1870). Słowniczek prowincjonalizmów podolskich ułożony w Kamieńcu Podolskim w r. 1863. *Rocznik ces.-król. Towarzystwa Naukowego Krakowskiego*, I, 178–259.
- LKasz – Labuda, A. (1960). *Słowniczek kaszubski*. Warszawa: Państwowe Zakłady Wydawnictw Szkolnych.
- LPW – Lorentz, F., Hinze F. (1958–1973). *Pomoranišches Wörterbuch*, t. I–IV. Berlin: Akademie-Verlag.
- LSW – Lorentz, F. (1908–1912). *Slovinzisches Wörterbuch*, t. I–II. St. Petersburg: Buchdruckerei der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften.
- PF IV – Lubicz, R. (1893). Przyczynki do nowego słownika języka polskiego. *Prace Filologiczne*, IV, 173–279.
- RWF XVII – Malinowski, L. (1893). O niektórych wyrazach ludowych polskich. *Zapiski porównawcze, Rozprawy Akademii Umiejętności. Wydział Filologiczny*, t. XVII, 1893.
- SCiesz – Wronicz, J. (red.). (2010). *Słownik gwarowy Śląska Cieszyńskiego*. Ustroń: Galeria „Na Gojach”.
- SychKasz – Sychta, B. (1967–1976). *Słownik gwar kaszubskich na tle kultury ludowej*, t. I–VII. Wrocław–Warszawa–Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk.
- SSJČ – Havránek, B. (1960–1971). *Slovník spisovného jazyka českého*, t. I–IV. Praha: Nakladatelství československé akademie věd.
- SteuerŚl – Steuer, F. (1934). *Dialekt sulkowski*. Kraków: Polska Akademia Umiejętności.
- SUM – Hrinchenko, B.D. (red.). (1907–1909). *Slovar' ukraïns'koï movy*, t. I–IV. Kyïv.
- SWO – Karłowicz, J. (1895). *Słownik wyrazów obcego a mniej jasnego pochodzenia używanych w języku polskim*. Kraków: nakładem autora.

SzymDom – Szymczak, M. (1964). *Słownik gwary Domaniewka w powiecie łączyckim*, cz. II. Wrocław–Warszawa–Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk.

WDLP – *Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der polnischen Schrift- und Standardsprache. Von den Anfängen des polnischen Schrifttums bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts*, begonnen, konzipiert und grundlegend redigiert von A. de Vincenz, zu Ende geführt von G. Hentschel, 2010 (online: <http://diglib.bis.uni-oldenburg.de/bis-verlag/wdlp/>).

WLDPO – Hentschel, G., *Wörterbuch der parallelen Lehnwörter aus dem Deutschen im Polnischen und in den ostslavischen Sprachen* (wersja robocza, dostęp: 27 kwietnia 2022).

Wykaz skrótów

cz. – czeski, daw. – dawny, dial. – dialektalny, m. – mapa, n. – nijaki, moraw. – morawski, niem. – niemiecki, nwniem. – nowo-wysoko-niemiecki, pot. – potoczny, pow. – powiat, śrdniem. – średnio-dolno-niemiecki, śrwniem. – średnio-wysoko-niemiecki, r.m. – rodzaj męski, r.n. – rodzaj nijaki, r.ż. – rodzaj żeński, rz. – rzeczownik, rzd. – rzadki, stcz. – staroczeski, zdr. – zdrobnienie

STRESZCZENIE

Przedmiotem opisu w niniejszym artykule jest kilka gwarowych nazw potraw spokrewnionych ze sobą etymologicznie: *jarmuż*, *jarmuża*, *jarmucha*, *jarmułka*, *warmuz*, *warmużka*, *farmużka*, *framużka* i *farmuga*. W artykule przedstawiono etymologię tych germanizmów, sposób ich zaadaptowania w polszczyźnie oraz ich geograficzne rozprzestrzenienie w gwarach. Przede wszystkim zaś została szczegółowo opisana ich semantyka jako nazw roślin oraz nazw potraw. W tej drugiej funkcji nazywają one w gwarach potrawę sporządzaną z liści dziko rosnących roślin zielnych lub warzyw liściastych, jedzoną głównie na przednówku (*jarmuż*, *jarmuża*, *warmuz*), zupę chlebową (*warmużka*) oraz potrawę przygotowywaną z mąki zagotowanej na wodzie (*farmużka*, *framużka*, *farmuga*).

SŁOWA KLUCZOWE: słownictwo gwarowe, zapożyczenia niemieckie, nazwy roślin, nazwy potraw

MONIKA BUŁAWA
Instytut Języka Polskiego
Polska Akademia Nauk
al. Mickiewicza 31
31-120 Kraków