

<https://doi.org/10.34768/fp2020a9>

Katarzyna Węgorowska
Uniwersytet Zielonogórski

JĘZYKOWE I KULTUROLOGICZNE WYRÓŹNIKI KRESOWYCH KULINARIÓW UTRWALONE W WYBRANYCH REGIONALNYCH OPRACOWANIACH O ZIEMI LUBUSKIEJ*

Kulinaria to swoisty język, najtrwalszy i najbardziej uniwersalny manifest kultury narodowej, a także system ułatwiający porozumienie między ludźmi.

Jan Tomkowski

Człowiek, który traci tożsamość, często nie rozpoznaje własnego cienia.

Artur Ziurkowski

Kulinaria, definiowane jako ‘dania, potrawy, napoje; charakterystyczny dla danego kraju lub regionu zestaw potraw, gotowanych dań, napojów’¹, nierozzerwalnie związane z kulturowym dziedzictwem ludzkości², wkomponowują się także w bogactwo i różnorodność Ziemi Lubuskiej, na której, podobnie jak na innych obszarach Polski, „w ostatnich latach obserwowany jest wzrost zainteresowania kulturą tradycyjną, kulturą ludową, a także historią »małych ojczyzn«. Poszukujemy korzeni rodzinnych, wspominamy smaki i zapachy dzieciństwa”³.

Owe smaki i zapachy przeszłości, stanowiące również –

odbicie powikłanych losów Ziemi Lubuskiej, odnajdujemy w jej różnorodnym dziedzictwie kulturowym i kulinarnym. Mieszkańcy tego regionu bowiem to niemal w stu procentach potomkowie osadników, którzy zasiedlili tereny po II wojnie światowej. Przyjechali z różnych stron dawnej Polski: z sąsiedniej Wielkopolski, z Centrum, z Podhala, Podkarpacia, Wileńszczyzny,

* Niniejszy szkic wpisuje się w cykl publikacji, których autorka – profesor polskiego językoznawstwa, inicjatorka i redaktor naukowa serii *Studia Kresowe* – Kresom Wschodnim i związanemu z nimi dziedzictwu językowo-kulturowemu poświęciła trzy monografie oraz liczne artykuły. Zob. SKEP Uniwersytetu Zielonogórskiego. Jest też recenzent naukową *Słownika gwary bukowińskiej z lubuskiej Brzeżnicy i jej okolic* napisanego przez Jadwigę Parecką, wydanego w Żaganiu w 2019 r.

1 Por. *Słownik języka polskiego*, red. M. Szymczak, t. 1, Warszawa 1988, s. 1082; *Inny słownik języka polskiego*, red. M. Bańko, t. 1, Warszawa 2000, s. 730; K. Węgorowska, *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich utrwalone we wspomnieniach ich byłych mieszkańców*, Zielona Góra 2004, s. 332.

2 Zob. M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005; J. Tomkowski, B. Jakimowicz-Klein, *Kuchnia literacka*, Warszawa 2009.

3 I. Lew, *Nasze kulinarne dziedzictwo, [w:] Lubuskie podróże ze smakiem*, Zielona Góra 2008, s. 2.

Wołynia, a nawet rumuńskiej Bukowiny, dzięki czemu powstał na obszarze dzisiejszej Ziemi Lubuskiej wielki tygiel kulturowy⁴.

Zaistnienie wielkiego lubuskiego tygla kulturowego wpłynęło z kolei na to, że „jak wszędzie na Ziemiach Odzyskanych, także i na Ziemi Lubuskiej powstał kulinarny konglomerat. Korzenie lubuskiego dziedzictwa kulinarnego znajdziemy m.in. w kuchni wileńskiej, lwowskiej, podolskiej, poleskiej, wołyńskiej [...], a także wywodzącej się z rumuńskiej Bukowiny kuchni górali czadeckich”⁵. Lubuski konglomerat kulinarny współtworzyli osiedlający się na tym obszarze nowi przybysze, przywozili ze sobą „nie tylko zwyczaje, kulturę i tradycję, ale też produkty i potrawy. Przywozili »pamięć smaku«”⁶.

„Ocalona od zapomnienia”, przewieziona do nowej „małej ojczyzny” „pamięć smaku” wpłynęła z pewnością na fakt, że, jak zauważają autorzy *Niezwykłych i tajemniczych smaków Ziemi Lubuskiej* oraz Marszałek Województwa Lubuskiego – Elżbieta Anna Polak, „tutaj spotykają się potrawy z Kresów II Rzeczypospolitej, z Ukrainy, Litwy, Białorusi, z Podola, Wołynia i Polesia, Podlasia, z Bukowiny, współtworzące historię tych ziem i tożsamość regionalną, na którą składają się także lubuskie kulinaria – potrawy, przysmaki, przepisy, tajne receptury, wyśmienite wyroby”⁷.

Przedmiotem, a tym samym celem niniejszych lingwistyczno-kulturologicznych rozważań jest prezentacja zaadaptowanych na Ziemi Lubuskiej kresowych kulinariów, o których wiadomo, że:

kuchnia kresowa uchodzi za niezrównaną, smakuje każdemu, jest bogata i różnorodna. Łączy prostotę z domów chłopskich z niezwykle wykwintnymi daniami z najlepszych staropolskich tradycji kulinarnych, z licznych siedzib najmożniejszej magnaterii. [...] Kuchnia kresowa jest prawdziwym fenomenem zarówno pod względem różnorodności przepisów, jak i sentymentalnym – Polacy wciąż do niej wracają i szukają inspiracji⁸.

4 I. Byszewska, G. Kurpińska, *Szlak wina i miodu. Województwo lubuskie*, [w:] eadem, *Polskie smaki*, Poznań 2012, s. 235-236. Przytaczana powyżej historyczna refleksja znajduje również potwierdzenie w dalszej części cytowanej kulinarnej monografii, w której czytamy: „pierwsi osadnicy pojawili się na Ziemi Lubuskiej już w lutym i na początku marca 1945 r. Pochodzili przede wszystkim z województw: wileńskiego, nowogródzkiego, poleskiego, lwowskiego, tarnopolskiego i stanisławowskiego. [...] Przyjechali też potomkowie górali czadeckich, którzy w XIX w. wyemigrowali na wschód Karpat do Bukowiny Rumuńskiej” (*ibidem*, s. 236) oraz w uwadze Ireny Lew – Dyrektor Muzeum Etnograficznego w Zielonej Górze z siedzibą w Ochli: „lubuski tygiel kulturowy współtworzyli przesiedleńcy z Polski centralnej, dawnych Kresów Wschodnich (obecnej Litwy, Białorusi, Ukrainy), a także mieszkańcy historycznej Bukowiny z pogranicza ukraińsko-rumuńsko-mołdawskiego” (I. Lew, *op. cit.*, s. 2).

5 I. Byszewska, G. Kurpińska, *op. cit.*, s. 236.

6 *Ibidem*, s. 245.

7 *Niezwykłe i tajemnicze smaki Ziemi Lubuskiej*, red. D. Chajewski, Zielona Góra 2012, s. 5, 7-8.

8 D. Próchniewicz, *Polska kuchnia regionalna. Kuchnia kresowa*, Ożarów Mazowiecki 2015, s. 16-17.

Specyfika tej kuchni i współtworzących ją kulinariów zwerbalizowane zostały również w wybranych, regionalnych opracowaniach o Ziemi Lubuskiej⁹, na której, co potwierdzają starannie wyekscerpowane z nich nazwy, po 1945 roku przemieszały się smaki jakże specyficzne głównie dla dawnych Kresów Wschodnich.

Wśród kresowych pyszności degustowanych w Lubuskim wymieniane są: – *bliny ziemniaczane* ‘placki, które, według przepisu z Kresów Wschodnich, przygotowuje się z mąki, drożdży, wody lub mleka, ziemniaków, soli, oleju’¹⁰, – *śledź poleski* ‘sporządzany z płatów śledziowych, cebuli, jaj, oleju, bułki tartej, wody, octu, ziela angielskiego, liści laurowych, cukru’, – *kutia* ‘tradycyjna potrawa wigilijna przyrządzana z gotowanej pszenicy, mielonego maku, miodu, orzechów i bakalii’, – *naliwaha* ‘kiszka ziemniaczana’, – *kumpiak* ‘wędzona szynka z kością’, – *nadzianka* ‘rodzaj wielkanocnego ciasta nadziewanego wędliną’. „Z kuchni poleskiej przywędrowały w Lubuskie *śledź poleski*, *kutia*, *naliwaha* i *kumpiak*, a z Tarnopola Lubuszanie przejęli wielkanocną *nadziankę*”¹¹ oraz: – *chleb z dodatkiem nasion lnu* ‘pieczony według przepisu przywiezionego przez przesiedleńców z Kresów. Nasiona lnu dodawane są do chlebowego ciasta, gdy napęcznieją’, – *chleb ze starego pieca* ‘obrzęd jego pieczenia został przeniesiony na Ziemię Lubuską z Wołynia. Mieszkańcy Drzecina kontynuują wyrób chleba ze starego pieca w jego oryginalnym kształcie z wykorzystaniem dawnej receptury’, – *pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem*, które ‘na Ziemię Lubuską dotarły wraz z Polakami przesiedleńcami z okolic Stanisławowa, Lwowa, Tarnopola. Na farsz składa się ugotowana kasza gryczana wymieszana z podsmażaną cebulką i twarogiem, doprawiana solą i pieprzem’, – *gołąbki w kiszzonej kapuście z ziemniakami* ‘przepis na nie przywieźli na Ziemię Lubuską przesiedleńcy z Kresów Wschodnich. Farsz, pomysł gospodyń wiejskich, przygotowano z ziemniaków, cebuli i czosnku’, – *śliwa w occie* ‘wytwarzana ze śliwek węgerek rosnących na terenie gminy Kłodawa. Receptura została przywieziona przez przesiedleńców z Kresów Wschodnich. Śliwki uprzednio nakłute zalewa się octem z cukrem’, – „*sosnówka*” ‘nalewka sosnowa sporządzana według receptury z Kresów Wschodnich we wsi Łupowo w gminie Bogdaniec, słynącej z lasów sosnowych’, – *olej lniany tłoczony na zimno*, ‘jego receptura oraz sposób produkcji zostały przywiezione z regionu Polesia i Wołynia. Na terenie gminy Niegosławice pozyskuje się go z odmiany lnu o nazwie szafir. To produkt o żółtym zabarwieniu, specyficznym zapachu i lekko orzechowym smaku’¹².

9 Zob. I. Byszewska, G. Kurpińska, *op. cit.*, s. 233-240; *Lubuskie podróże ze smakiem; Niezwykłe i tajemnicze smaki Ziemi Lubuskiej*; K. Ziola-Zemczak, *Województwo lubuskie*, [w:] eadem, *Wielka księga produktów regionalnych i tradycyjnych*, Bielsko-Biała 2016, s. 230-239.

10 Definicje nazw kresowych potraw zostały ustalone także na podstawie następujących opracowań: *Encyklopedia Kresów*, Kraków 2005; B. Markuza, *Bliny, cepeliny, kołduny...*, Warszawa 1997; A. Fiedoruk, *Kuchnia kresowa*, Poznań 2008; idem, *Kuchnia lwowska*, Poznań 2010; K. Węgorowska, *op. cit.*; D. Próchniewicz, *op. cit.*

11 I. Byszewska, G. Kurpińska, *op. cit.*, s. 238.

12 K. Ziola-Zemczak, *op. cit.*, s. 235-237.

Ważnym etnosem wkomponowującym się w kulinarną kulturę Ziemi Lubuskiej, a tym samym lubuski „tygiel smaków” są, wymieniani już w niniejszym opracowaniu, górale czadeccy/górale bukowińscy, którzy, według Izabelli Byszewskiej i Grażyny Kurpińskiej –

przywieźli ze sobą wiele przepisów do dziś kultywowanych przez lubuskie gospodynie m.in. *mamałygę* (kaszę kukurydzianą podawaną na słodko lub polaną masłem), *mleko wołoskie* (specyficznie zakwaszane, zsiadłe mleko), *tocinę* (babkę ziemniaczaną) i – przede wszystkim – *paškę bukowińską*, pieczoną obecnie na rozmaite święta, kiermasze czy festyny przez gospodynie z Wichowa¹³.

W analizowanych publikacjach poświęconych lubuskim regionaliom, kulinarnej charakterystyce poddane zostały następujące bukowińskie specjały: – *placiny/płeciny* ‘złączone, drożdżowe bułeczki przygotowane z drożdży, mąki, wody, soli, cukru, nadziewane jabłkami, powidłami, słodkim makiem, odpowiednio przygotowaną kiszoną kapustą’, – *pszyniczka* ‘ugotowana pszenica, osłodzona miodem, na Wigilię podawana ze zmielonym makiem, rozdrobnionymi orzechami i różnymi bakaliami’, – *griby* ‘ugotowane, suszone borowiki lub opieńki doprawiane solą, ząbkami zgnieczonego czosnku, okraszone podsmażoną na oleju cebulką’, – *griby z czosnkiem* ‘przysmażone na oleju suszone grzyby o smaku wzbogaconym czosnkiem i przyprawami’, – *zupa gribowa* ‘zupa z suszonych borowików, wywaru warzywnego, makaronu, przyprawiana zasmażaną na oleju, zarumienioną cebulką, solą i pieprzem’, – *kompot ze suszonic* ‘ugotowane w wodzie suszone owoce (jabłka, gruszki i śliwki) z dodatkiem kory cynamonu’, – *pirogi* ‘pierogi z kapustą i grzybami okraszone przysmażoną na oleju cebulką, a także ‘pierogi słodkie z jabłkami, powidłami lub zmielonym makiem, okraszone masłem’, – *poszne gołumbki* ‘gołąbki postne przygotowane z całych liści kiszonej kapusty nadziewanych grubą kaszą kukurydzianą wymieszaną z podsmażaną na oleju cebulką przyprawioną solą i pieprzem’, – *śledzie smażune* ‘oczyszczone filety śledziowe, obtoczone w mące, usmażone na rozgrzanym oleju, podawane z przesmażoną cebulką’, – *bób* ‘ugotowany do miękkości suchy bób, okraszony podsmażaną cebulką’, – *pampuszki* ‘drożdżowe pączki’, – *mamaliga* ‘mamałyga podawana w postaci kulek, potrawa przygotowana z kaszy kukurydzianej, wody, masła i soli’, – *syr ze śmietaną* ‘jedzony z ciepłą mamałygą twaróg ze śmietaną, przygotowywany z sera twarogowego, kwaśnej śmietany i soli’, – *wajeśnica* ‘jajecznicza przyrządzona z jaj, kwaśnej śmietany, mąki kukurydzianej, masła i soli’, – *wajka z muźdejem* ‘jajka na twardo maczane w sosie czosnkowym przygotowanym z kilku, zgniecionych razem z solą i wymieszanych z niewielką ilością wody lub kwaśną, gęstą śmietaną, ząbków czosnku’, – *afany* albo *jagody ze śmietaną* ‘podawane z ciepłą mamałygą, dobrze rozgniecione, wymieszane z cukrem i kwaśną, gęstą śmietaną czarne jagody lub poziomki’, – *szpyrki* ‘skwarki jedzone z mamałygą, wytopione

13 I. Byszewska, G. Kurpińska, *op. cit.*, s. 236.

z pokrojonego, wędzonego boczku lub słoniny', – *zimnioki ze szpyrkami* 'ugotowane, rozgniecione ziemniaki podawane ze skwarkami otrzymanymi ze smażonego boczku i drobno pokrojonego mięsa gulaszowego', – *wariuny sałot* 'gotowana w solonej wodzie sałata, przyprawiona zasmażką, kwaśną śmietaną i pieprzem', – *fazula na gynsto* 'jedzona z mamałygą lub ziemniakami, ugotowana i pognieciona kolorowa fasola, wymieszana z rozartym czosnkiem, przyprawiana solą i pieprzem', – *pastaje* 'podawana z młodymi ziemniakami, ugotowana w osolonej wodzie, wymieszana z kwaśną śmietaną doprawioną zmiążdżonymi ząbkami czosnku fasolka szparagowa', – *sztuchane zimnioki* 'podawane na kolację, jedzone z kiszonym ogórkiem, ugotowane, rozgniecione ziemniaki, wymieszane ze skwarkami ze stopionej słoniny i zarumienioną cebulką', – *pałanicy na potażu* 'pieczone na blasze kuchennej lub na patelni, jedzone z zimnym, słodkim mlekiem placki na sodzie, przygotowane z mąki pszennej, kwaśnego mleka, sody oczyszczonej, cukru, soli', – *bukowińska sałatka* 'podawana do mięsa drobiowego, przygotowywana z cebuli, ziemniaków, octu, oleju, pieprzu prawdziwego i pieprzu ziołowego', – *kołoczki* 'pieczone na płycie kuchennej lub patelni, podawane z kwaśnym mlekiem, niezbyt grube ziemniaczane talarki'¹⁴, – *miodownik* 'okolicznościowe ciasto sporządzane z mąki, miodu, masła, jajek, cukru, sody i amoniaku, przekładane masą kreowaną z mleka, kaszy manny, masła i cukru'¹⁵.

Bukowińskie dziedzictwo kulinarne przeniesione na Ziemię Lubuską reprezentują jeszcze dwa świąteczne, regionalne, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych smakołyki. Pierwszym z nich jest *strudel* definiowany jako 'tradycyjny, świąteczny wypiek górali czadeckich'¹⁶. Specyfikę tego bukowińskiego specjału oddają jego zwerbalizowane, kulinarne charakterystyki, na podstawie których wiadomo, że:

do tradycyjnych wypieków górali czadeckich, oprócz paski, należały także *strudle* (znane w niektórych częściach Polski pod nazwą *strucli*), widniejące dziś na Liście Produktów Tradycyjnych województwa lubuskiego. Pieczone na różnego rodzaju uroczystości rodzinne oraz na święta stanowiły – obok kolorowych jaj, paski, kiełbasy i miodowników – podstawę tradycyjnego bukowińskiego wielkanocnego stołu¹⁷.

Strudel (strucla) – ciasto nadziewane makiem lub serem z cynamonem bądź marmoladą albo jabłkami. To tradycyjny wypiek górali czadeckich, którzy w XIX wieku wyemigrowali z Bukowiny Rumuńskiej. W latach 1945-1946 wrócili do Polski i osiedlili się w zwartych grupach na Ziemiach Odzyskanych. Pokaz wypieku strudli i innych rodzajów pieczywa często prezentowany jest w skansenie w Ochli (koło Zielonej Góry)¹⁸.

14 Por. J. Parecka, *Dziedzictwo kulinarne górali bukowińskich. Brzeźnica k. Żagania i okolice*, Żagań 2010; por. eadem, *Słownik gwary bukowińskiej...*

15 Autorka szkicu dziękuje Paniom Magdalenie Lechockiej i Filomenie Seul za przypomnienie przepisu tego świątecznego wypieku.

16 *Niezwykłe i tajemnicze smaki Ziemi Lubuskiej*, s. 67.

17 *Lubuskie podróże ze smakiem*, s. 10.

18 K. Ziola-Zemczak, *op. cit.*, s. 235.

Kolejnym czadeckim, okolicznościowym pieczywem scharakteryzowanym w eks-cerpowanych opracowaniach o Ziemi Lubuskiej jest *paska* dookreślana jako 'drożdżowa babka wielkanocna'¹⁹. Regionalne źródła doprecyzowują jednak jej kulinarno-kultu-rogiczne przeznaczenie.

Paska bukowińska, *chleb bukowiński* to świąteczny, tradycyjny wypiek górali czadeckich, który również jako chleb weselny służył i służy do błogosławieństwa pary młodej²⁰.

Paska to obrzędowe ciasto górali czadeckich, zamieszkałych przed II wojną światową na Bukowinie Rumuńskiej, a po wojnie przesiedlonych na ziemie zachodnie Polski. Jest to drożdżowy kołacz weselny, podawany młodej parze w czasie błogosławieństwa. Paskę ozdabia się warkoczami i różnymi figurami z ciasta (kogutki, kurczaki, ptaszki). W Muzeum Etnograficznym w Ochli prezentowany jest cały obrzęd związany z paską²¹.

Paska bukowińska (*pascha*, *chleb bukowiński*) – kiedyś pieczywo obrzędowe górali czadeckich, chleb weselny służący do błogosławieństwa pary młodej. Jako wypiek wielkanocny bardziej okazała (warkoczki, kogutki, ptaszki), jako chleb do błogosławieństwa młodej pary – skromniejsza, bez ozdób, z otworem na sól pośrodku²².

Drugim rodzajem pieczywa widniejącym na lubuskiej Liście Produktów Tradycyjnych jest *paska bukowińska*, występująca również pod nazwą *pascha* lub *chleb bukowiński* – niegdyś tradycyjny wypiek górali czadeckich, którzy w XIX wieku wyemigrowali we wschodnie Karpaty do Bukowiny Rumuńskiej, by po 1945 roku powrócić i osiedlić się w zwartych grupach na Ziemiach Odzyskanych. Tradycja nakazywała gospodyniom wypiekanie paski z okazji świąt i wesel. Traktowano ją jako chleb weselny służący do błogosławieństwa młodej pary, o czym zaświadcza na przykład rodzinne zdjęcia sprzed ponad pięćdziesięciu lat. Dziś wypiekanie paski o smaku i zapachu drożdżowego pieczywa jest niczym innym jak kontynuacją regionalnej tradycji i folkloru. Aby nie pozwolić na zaginięcie tej tradycji, przedstawicielki górali czadeckich, podczas corocznego „Żniwowania”, prezentują w Ochli (niedaleko Zielonej Góry) technologię przygotowywania ciasta i wypieku, zakończoną degustacją. Jeszcze dziś zwraca się uwagę na ukształtowane pod wpływem tradycji modyfikacje wyglądu bukowińskiej paski: ciasto wypiekane jest w kształcie walca, jednak paskę świąteczną, wielkanocną zdobi się warkoczami z ciasta, drożdżowymi kogutkami i ptaszkami. Wypiek, który służyć ma jako chleb do błogosławieństwa młodej pary, posiada charakterystyczny otwór pośrodku, przeznaczony na sól. Upieczone na złoty kolor chleby bukowińskie można spotkać w Lubuskiem w gminie Brzeźnica. To tam, we wsiach Stanów i Wichów gospodynie przygotowują na święta drożdżowe paski²³.

Jak wynika z dotychczasowych lingwistyczno-kulturologicznych rozważań przytoczone w nich celowo, stanowiące przedmiot i podmiot niniejszego szkicu, kulinarne ekscerpty/egzemplar/egzemplifikacje dokumentują spostrzeżenia autorek książki *Polskie smaki*, zdaniem których:

1. Dziedzictwo kulinarne jest ważnym elementem naszej tradycji, dostarcza nam wiedzy nie tylko o historii kuchni, lecz także o dawnej kulturze, języku, obyczajach.

19 J. Parecka, *Słownik gwary bukowińskiej*, s. 33.

20 *Niezwykłe i tajemnicze smaki Ziemi Lubuskiej*, s. 66.

21 I. Byszewska, G. Kurpińska, *op. cit.*, s. 236.

22 K. Ziola-Zemczak, *op. cit.*, s. 235.

23 *Lubuskie podróże ze smakiem*, s. 8-10.

2. Przekazywane z pokolenia na pokolenie receptury i technologie wyrobów produktów regionalnych to nasza „pamięć smaku”.

3. Każdy produkt tradycyjny ma swoje korzenie. Miejsce pochodzenia i wytwarzania to niezmiernie ważna cecha regionalnej i tradycyjnej żywności. Jej niepowtarzalna, specyficzna jakość jest pochodną klimatu, tradycji, dziedzictwa przyrodniczego, kulturowego i kulinarnego, umiejętności i wiedzy ludzi przekazywanych z pokolenia na pokolenie. To wszystko sprawia, że produkt łączy z regionem nierozzerwalną więź, często podkreślana w jego nazwie.

4. Świadectwem ciągłości [również kresowej – K.W.] tradycji i kulturowego dziedzictwa są zachowane oryginalne, tradycyjne lub ludowe [kulinarne – K.W.] nazwy, które przetrwały po dziś dzień²⁴.

Refleksje monografistek potwierdzają bowiem zaprezentowane w wybranych regionalnych opracowaniach, wpisujące się w kulinarny tekst kultury Ziemi Lubuskiej, kresowe potrawy, których unikatowe dziś nazwy: *bliny ziemniaczane, śledź poleski, kutia, naliwaha, kumpiak, nadzianka, chleb z dodatkiem nasion lnu, chleb ze starego pieca, pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem, gołąbki w kiszonej kapuście z ziemniakami, śliwa w occie*, „sosnówka”, *olej lniany tłoczony na zimno; płaciny/płeciny, pszyczka, grzyby, grzyby z czosnkiem, zupa grzybowa, kompot ze suszonic, pirogi, poszne gołumbki, śledzie smażone, bób, pampuszki, mamaliga, syr ze śmietaną, wajeśnica, wajka z muźdejem, afany, szpyrki, zimnioki ze szpyrkami, wariuny sałot, fazula na gynsto, pastaje, sztuchane zimnioki, pałanycy na potażu, bukowińska sałatka, kołoczki, tocina, strudel, paschal paska/paska bukowińska/chleb bukowiński, miodownik*, będące „łącznikami przeszłości ze współczesnością, [realnie, a tym samym praktycznie – K.W.], podtrzymują nie tylko kulinarne, ale przede wszystkim kulturowe tradycje, przekazując ich ciągłość i jednoznacznie podkreślając walory [tradycyjnych oraz regionalnych – K.W.] produktów”²⁵.

LITERATURA CYTOWANA

- Byszewska I., Kurpińska G., *Szlak wina i miodu. Województwo lubuskie*, [w:] I. Byszewska, G. Kurpińska, *Polskie smaki*, Poznań 2012.
- Encyklopedia Kresów*, Kraków 2005.
- Fiedoruk A., *Kuchnia kresowa*, Poznań 2008.
- Fiedoruk A., *Kuchnia lwowska*, Poznań 2010.
- Inny słownik języka polskiego*, red. M. Bańko, t. 1, Warszawa 2000.
- Lew I., *Nasze kulinarne dziedzictwo*, [w:] *Lubuskie podróże ze smakiem*, Zielona Góra 2008.
- Lubuskie podróże ze smakiem*, Zielona Góra 2008.
- Markuza B., *Bliny, cepeliny, kołduny...*, Warszawa 1997.
- Niezwykłe i tajemnicze smaki Ziemi Lubuskiej*, red. D. Chajewski, Zielona Góra 2012.
- Parecka J., *Dziedzictwo kulinarne górali bukowińskich. Brzeźnica k. Żagania i okolice, Żagań* 2010.
- Próchniewicz D., *Polska kuchnia regionalna. Kuchnia kresowa*, Ożarów Mazowiecki 2015.
- Słownik języka polskiego*, red. M. Szymczak, t. 1, Warszawa 1988.
- Węgorowska K., *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich utrwalone we wspomnieniach ich byłych mieszkańców*, Zielona Góra 2004.

24 I. Byszewska, G. Kurpińska, *op. cit.*, s. 7-8, 10-11.

25 *Ibidem*, s. 11.

- Witaszek-Samborska M., *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005.
- Zioła-Zemczak K., *Województwo lubuskie*, [w:] K. Zioła-Zemczak, *Wielka księga produktów regionalnych i tradycyjnych*, Bielsko-Biała 2016.

Językowe i kulturologiczne wyróżniki kresowych kulinariów utrwalone w wybranych regionalnych opracowaniach o Ziemi Lubuskiej

STRESZCZENIE: Kulinaria to integralny element każdej, również polskiej, kultury. Niniejszy szkic jest językowo-kulturologiczną refleksją o kresowych daniach, potrawach, napojach (jak np. *kutia*, *kumpiak*, *mamałyga*, *nadzianka*, *strudla*, *paska*, „*sosnówka*”...), które współtworzą regionalny „tygiel smaków”, a tym samym „kulinarny tygiel” Ziemi Lubuskiej.

SŁOWA KLUCZOWE: kulinaria – język – kultura – Kresy Wschodnie – Ziemia Lubuska

Linguistic and culturological characteristics of Polish Borderlands cuisine preserved in selected regional studies on Ziemia Lubuska region

SUMMARY: Cuisine is an integral element of any also Polish, culture. This article is a linguistic-culturological reflection on Polish Borderlands' dishes and beverages (e.g. *kutia*, wheat grain, poppy seeds and honey dish, *kumpiak*, cured ham, *mamałyga*, maize flour porridge, *nadzianka*, potato stuffed intestines, *strudel*, *paska*, Easter bread, „*sosnówka*”, pine liqueur) which are a part of regional „melting pot of flavors”, and therefore the „culinary melting pot” of Ziemia Lubuska region.

KEYWORDS: cuisine – language – culture – Polish Eastern Borderlands – Ziemia Lubuska