

Krzysztof Kołatka 
Uniwersytet Kazimierza Wielkiego, Bydgoszcz
krzysztof.kolatka@ukw.edu.pl

Z BADAŃ NAD SŁOWNICTWEM KULINARNYM KRAJNY – *EINTOPF*¹

Słowa kluczowe: leksyka kulinarna, polsko-niemieckie kontakty językowe, germanizmy, Krajna, gwary krajeńskie

Keywords: culinary lexis, Polish-German linguistic contacts, Germanisms, Krajna, dialects of Krajna

1. *Eintopf* a kuchnia polska – wprowadzenie

Koncepcja potrawy łączącej w jednym naczyniu rozmaite – zarówno warzywne, jak i mięsne – składniki ma bardzo długą tradycję. Nie ulega wątpliwości, że zasługuje ona na miano jednej z najstarszych i najpowszechniejszych technik gotowania, o czym dobrze świadczy chociażby fakt, iż obecnie znana jest *de facto* na całym świecie².

Od dawien dawna niebywałą wręcz popularnością dania jednogarnkowe cieszą się także w Niemczech, zwłaszcza północnych³ (zob. Köstlin 1986: 220–241;

1 W związku z silną fonetyczną i graficzną wariantowością tegoż kulinaryzmu w polszczyźnie przyjęto, że jego podstawową formę stanowi ustandaryzowany zapis, obecny w słownikach prezentujących stan polszczyzny ogólnej (zob. np. SZN: 55; WSJP PWN).

2 Jej popularność niemal pod każdą szerokością geograficzną poświadczają przeróżne dania jednogarnkowe o mniej lub bardziej złożonej recepturze, w tym m.in. austriacki Ritschert (Gerstbrein), węgierski gulasz, ukraińskie żarkoje, bałkański giuvecz, bułgarska kawyrma, słoweński ričet (ješprenj), żydowski czulent, orientalny pilaw, indyjskie curry, amerykańskie mac & cheese, afrykańskie chakalaka czy też japońskie shabu-shabu.

3 Nie bez znaczenia były tu również ograniczenia natury technicznej. Otóż piece w dolnoniemieckich domach halowych (*Hallenhaus*, *Fachhallenhaus*) – budowanych od czasów późnego średniowiecza – bardzo długo posiadały tylko jedno palenisko (zob. m.in. Spiekermann 2018).

Spiekermann 2018). Mimo to jeszcze na przełomie XIX i XX w. oficjalnie nie posiadały one jednej, wspólnej nazwy; niekiedy określano je – w wolnym tłumaczeniu – *grochem z kapustą* [niem. *das Durcheinander*⁴ – tłum. K.K.] (zob. Köstlin 1986: 223).

Ów typ żywienia – niezwykle istotny w codziennej niemieckiej diecie – niebagatelną rolę odgrywał również w kuchni wojskowej, szczególnie w trakcie konfliktów zbrojnych, np. w czasie wojny francusko-pruskiej (1870–1871) czy podczas I wojny światowej⁵ (zob. Spiekermann 2018). Wtedy też, w drugiej dekadzie XX stulecia, zaczynają pojawiać się – współcześnie niesłusznie uznawane za wykwit ideologii nazistowskiej (zob. np. *ibid.*) – takie kulinaryzmy jak *Eintopfgericht* [‘danie jednogarnkowe’ – tłum. K.K.] i *Eintopfspeise* [‘potrawa jednogarnkowa’ – tłum. K.K.] oraz ich skrócona forma – *Eintopf* [‘jeden garnek’ – tłum. K.K.], stosowane przez ekonomistów, specjalistów w zakresie polityki żywnościowej oraz autorów książek kucharskich propagujących oszczędne gotowanie w obliczu panującego kryzysu, spowodowanego działaniami wojennymi, a następnie – (hiper)inflacją (zob. m.in. *ibid.*). Stały się one niemal synonimami dania ekonomicznego, typowego dla żywienia zbiorowego, nierzadko kojarzonego z kuchnią „awaryjną” czy też jadłospisem niższych warstw społecznych i biedoty (zob. np. *ibid.*).

Jednakże w kolejnych dziesięcioleciach ranga *eintopf*u wzrosła. Już w latach 20. ubiegłego wieku jego wartość mocno podkreślali przedstawiciele niemieckiego Ruchu Młodzieżowego [*Jugendbewegung* – tłum. K.K.] za sprawą przeżywających w tamtym czasie swój renesans idei agrarno-romantycznych (zob. Köstlin 1986: 229). Apogeum popularności owej potrawy przypadło zaś na okres narodowego socjalizmu, tuż po przejściu władzy przez Narodowosocjalistyczną Niemiecką Partię Robotników (NSDAP) pod wodzą Adolfa Hitlera w 1933 r.⁶ (zob. m.in. Spiekermann 2018). Otóż *eintopf*owi – jako ważnemu komponentowi niemieckiej tożsamości narodowej, symbolizującemu obywatelską solidarność – nadano znaczenie ideologiczne. Nadto w dalszym ciągu stanowił on odpowiedź na postulaty nawołujące do racjonalnego gospodarowania środkami⁷. *Summa summarum* *eintopf* postrzegano wówczas jako tradycyjne (charakterystyczne dla niemieckiej kuchni ludowej),

4 Dosłownie ów rzeczownik oznacza: 1. ‘bałagan, nieporządek, bezład, rozgardiasz’, 2. ‘zamieszanie, galimatias’ (por. *Durcheinander, das*).

5 Od 1915 r. potrawy jednogarnkowe promowano jako istotny element żywienia zbiorowego żołnierzy, albowiem ich przygotowanie i spożywanie nie wymagało wielu sprzętów oraz pozwalały one na wykorzystanie wszystkich dostępnych w danym momencie produktów (zob. np. Spiekermann 2018).

6 Już 1 X 1933 r. rozpoczęto *Eintopfsonntag* [niedziela z *eintopf*em – tłum. K.K.], akcję, w ramach której nawoływano do spożywania dania jednogarnkowego (zamiast zwykłego – mięsnego) w pierwszą niedzielę miesiąca w okresie zimowym, tzn. od października do marca. Zaoszczędzone w ten sposób pieniądze obywatele mieli przekazywać na organizację Winterhilfswerk des Deutschen Volkes (WHW) [Pomoc Zimowa dla Ludu Niemieckiego – tłum. K.K.], której najistotniejszym zadaniem była pomoc najsłabszym (zob. np. Spiekermann 2018).

7 Problematykę konsumpcji w III Rzeszy podejmuje m.in. Richard Grunberger (2022: 247–265).

egalitarne (niwelujące różnice klasowe na rzecz wspólnoty narodowej oraz integrujące przedstawicieli wszystkich grup społecznych), nieskomplikowane (łatwe w przyrządzeniu), szybkie (wymagające niewiele czasu na przygotowanie)⁸ i oszczędne (łączące oba dania obiadowe), acz smaczne i pożywne danie, sytuujące się w opozycji do – jak uważano – burżuazyjnej, nazbyt wyrafinowanej, kuchni francuskiej (zob. Köstlin 1986: 224).

O jego niezwykłym awansie dobitnie świadczy fakt, że nazwę tej potrawy – w postaci *Eintopfgericht* – odnotowano już w 1934 r. w jedenastej edycji słownika *Der Große Duden* (zob. GD: 131), do dzisiaj bardzo popularnego opracowania leksyko-graficznego w krajach niemieckojęzycznych.

Mimo że obecnie eintopf to bezspornie jedno z najbardziej znanych dań kuchni niemieckiej, ustalenie jego oryginalnej receptury – choćby ze względu na sam koncept kulinarny, polegający w znacznej mierze na dowolnym komponowaniu wielu różnych składników – nastrocza nie lada trudności. Co więcej, wraz z ogromnym wzrostem popularności tej potrawy oraz w zależności od zamożności gospodarstwa, pory roku, dostępności produktów oraz osobistych preferencji poddawano ją licznym modyfikacjom. Przyjmuje się jednak, że pierwotnie stanowiła ona rodzaj treściwego gulaszu, sporządzanego z ziemniaków, roślin strączkowych i innych warzyw oraz chudego mięsa wołowego (zob. *Eintopf (danie jednogarnkowe)*). Z biegiem czasu wariantywność eintopfu okazała się tak duża, że aktualnie stał się on odpowiednikiem jakiegokolwiek wieloskładnikowego, gęstego i sycącego dania jednogarnkowego⁹.

Niemniej współcześnie słownik języka niemieckiego Duden, odwołując się raczej do klasycznego ujęcia, definiuje hasło *Eintopf[gericht]* jako ‘proste danie z warzyw, ziemniaków lub podobnych [i mięsa], gotowanych razem w jednym garnku’¹⁰ (zob. *Eintopfgericht, das*).

Wyraz *eintopf*, będący konsekwencją językowej i kulturowej interferencji, obecny jest i w polskim dyskursie kulinarnym. Ów fakt dziwić nie powinien, wszak ten typ dania zyskał w Polsce niemałe powodzenie, szczególnie w regionach, w których

8 Danie to serwowano bardzo często w okresie żniw, kiedy czasu na gotowanie było niewiele (zob. *Eintopf (danie jednogarnkowe)*).

9 Obecnie miejsce ziemniaków zajmują niekiedy kasza, ryż, chleb oraz makaron. Wołowina bywa natomiast zastępowana boczkiem (często peklowanym lub wędzonym) bądź wędliną. Całość uzupełniają warzywa, w tym: groszek, fasola, soczewica, kapusta, marchew, rzepa, kalarepa, cebula i inne (zob. np. *Eintopf (danie jednogarnkowe)*).

10 ‘Einfaches Gericht aus Gemüse, Kartoffeln o. Ä. [und Fleisch], bei dem alle Zutaten zusammen in einem Topf gekocht werden’ [tłum. K.K.] (zob. *Eintopfgericht, das*).

kontakty ze społecznością niemiecką cechował wysoki stopień intensywności, tj. na Śląsku, w Wielkopolsce¹¹ oraz na Pomorzu czy Warmii.

Uwagę przykuwa niewątpliwie semantyczna heterogeniczność tegoż leksemu. Co ciekawe, pomimo swoistej ekspansywności samej potrawy nie odzwierciedlają jej słowniki współczesnej polszczyzny, w których notabene owa jednostka pojawia się z rzadka. Na przykład, w *Wielkim słowniku języka polskiego PWN ze słownikiem wyrazów bliskoznacznych* hasło *eintopf* występuje w dość ogólnym (i zawężonym w porównaniu z niemiecką definicją) znaczeniu: ‘gęsta zupa z mięsem i warzywami, stanowiąca połączenie pierwszego i drugiego dania’ (WSJP PWN)¹².

Nieco inaczej sytuacja przedstawia się w przypadku opracowań leksykograficznych rejestrujących leksykalne bogactwo zachodnich, centralnych i północnopolskich odmian terytorialnych – gwar ludowych i gwar miejskich. Wyłaniają się tutaj bowiem dwa zasadnicze odcienie semantyczne: ‘danie jednogarnkowe’ oraz – hiponimiczne – ‘zupa’. Kulinaryzm *eintopf* – występujący w rozmaitych wariantach fonetycznych i graficznych – jest definiowany mianowicie jako: 1. ‘obiad jednodaniowy’ (*ajntopf*, Górny Śląsk, SGP I: 63), 2. ‘jednodaniowy szybki obiad’ (*ajntop*, Pałuki, MSGP: 11), 3. ‘potrawa jednogarnkowa’ (*ajntop/eintop/ańtop*, Kociewie, SK: 91; *eintopf*: *ajntop/ańtop*, Bydgoszcz, NSGMB: 47), 4. ‘danie jednogarnkowe’ (*ajntop/eintopf*, Brodnica, SGBr: 8), 5. ‘potrawa jednodaniowa, ugotowana w jednym garnku’ (*ajntopf*: *ejntopf*, Warmia, SGOWM I: 116), 6. ‘jednogarnkowa potrawa, najczęściej w postaci wieloskładnikowej zupy’ (*eintopf*: *ajntop/ajntopf/ańtop/ańtopf*, Poznań, SGMP: 149), 7. ‘jednogarnkowa potrawa, zazwyczaj gęsta zupa złożona z różnych składników’ (*ajntop*, Kujawy, SGKK I: 41), 8. ‘posiłek z jednego garnka, zwykle pożywna zupa’ (*ajntopf*, Łódź, SDŁ: 172), 9. ‘jednodaniowy obiad złożony z gęstej zupy’ (*ajntop*, Chełmża, SGCh: 20), 10. ‘potrawa jednogarnkowa (gęsta zupa)’ (*ańtop/ajntop*, Bory Tucholskie, SGB: 14), 11. ‘gęsta zupa’ (*ajntopf*, Śląsk Cieszyński, KSGP), 12. ‘zupa

11 W Wielkopolsce doskonałą egemplifikacją dania jednogarnkowego jest znajdujący się na liście produktów tradycyjnych *rumpuś*, rozumiany jako ‘gęsta zupa z widocznymi gotowanymi warzywami i kawałkami mięsa’ (zob. *Rumpuś* (*ajntopf*)). Popularna w całej Europie tzw. *zupa rumfordzka*, gotowana na wywarze mięsny z dodatkiem kaszy, grochu i ziemniaków oraz serwowana żołnierzom, podopiecznym zakładów dla ubogich i żebrakom, pojawiła się na ziemiach polskich na początku XIX w. Jej nazwa wywodzi się od hrabiego Benjamina Thompsona Rumforda (1753–1814), amerykańsko-brytyjskiego fizyka, wynalazcy i działacza społecznego (zob. np. Brown 1966: 72; SWO: 853).

12 Zob. także hasło *eintopf* w SZN (s. 55). Wydaje się, że do prymarnej definicji odwołuje się bardziej Małgorzata Witaszek-Samborska, która w monografii *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (2005) podaje, że *ajntopf/eintopf* to ‘potrawa jednogarnkowa z gotowanych razem kawałków mięsa, ziemniaków i innych warzyw oraz kaszy lub ryżu’ (zob. Witaszek-Samborska 2005: 187–188). Obecność tegoż leksemu we współczesnej polszczyźnie potwierdza również wyszukiwarka korpusowa Monco (Monco PL), która wyróżnia aż 67 kontekstów użycia formy *eintopf*. Oboczne – spolszczone – postaci *ajntopf*, *ańtopf* i *ańtop* pojawiają się kolejno: 24-, 3- i 2-krotnie.

jarzynowa’ (*ańtopf*, Wielkopolska zachodnia, SGP I: 63). Najbardziej wyczerpującą definicję tej potrawy formułują Lidia Przymuszała i Dorota Świtała-Trybek na kartach *Leksykonu dziedzictwa kulinarnego Śląska* (LDKŚ: 61–62). Otóż – zdaniem rzeczonych badaczek – *ajntopf* (: *ajntopf/ajntopf/antopf/ańtopf*) to:

1. ‘pożywne danie jednogarnkowe (może przypominać zupę lub gęsty gulasz) przygotowywane z różnych składników (mięsa, warzyw, ziemniaków, kaszy itp.), podawane na ciepło, głównie na obiad, zazwyczaj z pieczywem (chlebem lub bułką). Zastępuje dwudaniowy posiłek. Jeśli serwuje się je z wkładką mięsną (np. z żeberkami), to jest to tzw. *ajntopf extra*. Dniem zarezerwowanym na jego spożycie była i jest jeszcze współcześnie bardzo często sobota. Dawniej potrawę tę przyrządzano podczas intensywnych prac w polu lub w gospodarstwie (np. podczas żniw, młocki). Potrawa popularna zwłaszcza wśród starszego pokolenia Ślązaków’

oraz

2. ‘gęsta zupa jarzynowa’ (LDKŚ: 61–62)¹³.

Okazuje się, że znaczeniowa dwuwariantowość znamionuje również gwary Krajny, regionu położonego w północno-zachodniej Polsce, na styku Wielkopolski i Pomorza. Otóż, według Jowity Kęcińskiej-Kaczmarek, autorki *Małego słownika gwary krajeńskiej, eintopf* (tu: *ańtop*) to ‘posiłek jednogarnkowy, zwykle zupa’ (MSGK: 22). W amatorskim *Słowniczku gwary lokalnej: „Jak nasi dziadowie w ŁORZOŁKU godali”* Jadwiga Steinborn podaje z kolei, że słowo to (w wariantach *ajntopf/ańtop*) oznacza ‘zupę warzywną’ (zob. SGL: 7). W ogólnym znaczeniu, jako ‘posiłek jednogarnkowy’, ów kulinaryzm (w formie *ańtop*) pojawia się także w opracowaniu *Kulinarne pejzaże Krajny* (2015: 4), wydanym z inicjatywy Stowarzyszenia Nasza Krajna z Sępólna Krajeńskiego. Przytoczone eksplikacje nie ilustrują jednak jego bogatej semantyki¹⁴.

Nadrzędnym celem podjętych rozważań jest kilkupłaszczyznowa analiza – funkcjonującego w mowie współczesnych Krajinaków – kulinarnego germanizmu *eintopf*, rozpatrywanego w ujęciu socjolingwistycznym, formalnym oraz semantycznym.

13 Podobnie znaczenie tego słowa eksplikują Gerd Hentschel, Jolanta Tambor i István Fekete w pracy *Śląski lekt i jego użytkownicy. Rozpowszechnienie, postawy społeczne wobec śląszczyzny, żywotność germanizmów w lekcie śląskim* [Das Schlesische und seine Sprecher. Etablierung in der Gesellschaft, Attitüden, Vitalität der Germanismen], podający, że *ajntopf/ańtopf* to ‘gęsta zupa (jako obiad jednodaniowy)’ (zob. Hentschel et al. 2022: 314).

14 Zastanawiać może fakt, iż leksemu *eintopf* nie notuje monumentalne – pięciotomowe – *Słownictwo krajniackie. Słownik gwary wsi Podróżna w Złotowskim* Władysława Brzezińskiego (1982–2009), stanowiące najobszerniejsze – jak dotąd – opracowanie leksykograficzne poświęcone Krajnie (zob. SKBrzez).

W związku z wielowymiarową niejednorodnością Krajny¹⁵ podjęte dociekania mają charakter komparatystyczny. Uwzględniają one bowiem wewnętrzny podział regionu na trzy subobszary: północno-zachodni (złotowski)¹⁶, północno-wschodni (sępoleński)¹⁷ oraz południowy (nakielski)¹⁸.

2. Eintopf w języku i świadomości Krajniaków

Materiał badawczy, będący przedmiotem trójaspektowego opisu, zgromadzono w ramach badań kwestionariuszowych, przeprowadzonych w listopadzie i grudniu 2023 r. w 110 krajeńskich wsiach¹⁹. W eksploracjach wzięła udział grupa liczą-

-
- 15 Wielopłaszczyznową – dziejową, geograficzną, administracyjną, kulturową i językową – heterogeniczność Krajny dokładniejszej charakterystyce poddano w monografii *Tożsamość regionalna mieszkańców Krajny. Studium językowo-kulturowe* (zob. Kołatka 2020: 72–83). Warto w tym miejscu zaznaczyć, że – zdaniem Zygmunta Zagórskiego – w odniesieniu do kryteriów językowych wyraźną granicę pomiędzy obszarem północno-zachodnim a północno-wschodnim stanowią miejscowości Wersk i Wielki Buczek oraz ciągnący się na północ, w kierunku Kamienia Krajeńskiego, teren leśny (zob. np. Zagórski 1964: 164–165). Dalej na południe strefą pograniczną jest rzeka Łobżonka (zob. np. ibid.: 164). Od obszaru nadnoteckiego, południowego, Złotowszczyznę oddziela zaś linia „Głupczyn [Głubczyn – przyp. K.K.]–Podróżna–Buntowo–Sławianowo”, fragment dawnej granicy Prus Zachodnich, następnie pogranicza polsko-niemieckiego, a obecnie południowy skraj powiatu złotowskiego (zob. ibid.: 164–165). Swoistą podgrupę stanowią natomiast gwary wsi: Byszki, Dziembowo, Morzewo i Rządkowo, wybitnie nawiązujące do mowy Wielkopolan (zob. np. ibid.: 165–166).
 - 16 Krajnę północno-zachodnią tworzą wschodnia część powiatu złotowskiego oraz skrawek południowo-wschodniej części powiatu człuchowskiego.
 - 17 Krajna północno-wschodnia położona jest na obszarze powiatu sępoleńskiego (bez ziem położonych najdalej na północ), w południowo-zachodniej części powiatu tucholskiego oraz na północno-zachodnich obrzeżach powiatu bydgoskiego.
 - 18 Krajna południowa obejmuje północno-zachodnią część powiatu pilskiego, północną część powiatu nakielskiego (z pominięciem jego południowo-wschodniego skraju) oraz fragmenty zachodniej części powiatu bydgoskiego.
 - 19 Wykaz miejscowości obejmuje następujące wsie: Barankowo, Bartoszkowo, Batorowo, Błękwit, Głomsk, Grodno, Kaczochoy, Kleszczynę, Klukowo, Kujan, Łąkie, Ługi, Międzybłocie, Nową Świętą, Osowo, Piecwo, Poborcze, Podróżną, Radawnicę, Rudną, Sławianowo, Starą Wiśniewkę, Stawnicę, Stołuńsko, Śmiardowo Złotowskie, Świętą, Tarnówkę, Węgierce, Wielki Buczek, Zakrzewo – na Krajnie północno-zachodniej; Borzyszkowo, Dorotowo, Dziedno, Frydrychowo, Jastrzębiec, Jeleń, Klarynowo, Komierowo, Lubczę, Lutowo, Mierucin, Pęperzyn, Płocicz, Przepalkowo, Runowo Krajeńskie, Sośno, Sypniewo, Śmiłowo, Wałdowo, Wałdówko, Wąwelnio, Wilcze Jary, Witkowo, Witunię, Zabartowo, Zakrzewek, Zakrzewską Osadę, Zalesie, Zboże, Zielonkę – na Krajnie północno-wschodniej; Arentowo, Białośliwie, Byszki, Chlebno, Chrzastowo, Czajcze, Dębowo, Drąžno, Dworzakowo, Dziembowo, Dźwierszno Małe, Grabówno, Gromadno, Gumnowice, Izdebki, Jadwiżyn, Konstantowo, Kosowo, Kosztowo, Kościerzyn Mały, Kraczki, Krukówko, Kruszki, Kunowo, Liszkowo, Lubaszcz, Luchowo, Modrakowo, Morzewo, Mościska, Nieżychowo, Olszewkę, Piesno, Rataje, Rządkowo, Rzęszkowo, Sadki, Samostrzel, Samsieczno,

ca 240 autochtonów pochodzenia chłopskiego²⁰, heterogeniczna w odniesieniu do rozmaitych kategorii socjobiograficznych, takich jak: płeć, wiek²¹, wykształcenie oraz zawód, a także zróżnicowana pod kątem znajomości miejscowej gwary ludowej i języka niemieckiego.

2.1. Analiza socjolingwistyczna

Ogólną znajomością kulinaryzmu *eintopf* wykazało się aż 74,6% Krajniaków, najwięcej na Krajinie północno-wschodniej – 80% ankietowanych. Tam też zanotowano najwyższy odsetek osób posługujących się tym leksemem – 43%. Zaznaczyć trzeba jednak, że słowo to pojawia się najczęściej w mowie najstarszych (powyżej 70. roku życia) mieszkańców północno-zachodniej części regionu. Ów fakt potwierdziło w tym przedziale 65% informatorów.

Okazuje się, że jedyną zmienną socjologiczną skorelowaną ze znajomością leksemu, determinującą stopień jego żywotności, jest *de facto* wiek: im starsza grupa wiekowa, tym lepsza znajomość. Prawidłowość ta dotyczy każdego podregionu. W ogólnym rozrachunku wśród najmłodszych (między 15. a 30. rokiem życia) gwaryzm *eintopf* poprawnie zdefiniowało 45%, zaś w grupie IV – najstarszej – udało się to aż 98,3% informatorom. W przypadku czynnej znajomości dostrzec można podobne zjawisko: w grupie I wynosi ona 10%, w grupie IV natomiast – 55%. Biorąc pod uwagę recesywność gwar ludowych, także krajeńskich, powyższy stan rzeczy nie powinien budzić zdziwienia.

Większej roli nie odegrały tu również stopień znajomości gwary oraz języka niemieckiego.

Suchary, Szczербin, Tłukomy, Topole, Trzeboń, Trzeciewnicę, Walentynowo, Wiktorówko, Witośław, Wolsko, Wysoczkę – na Krajinie południowej.

20 Każdy subregion reprezentowała grupa licząca 80 respondentów.

21 Ankietowanych podzielono na cztery grupy wiekowe (I grupa: od 15. do 30. roku życia, II grupa: od 31. do 50. roku życia, III grupa: od 51. do 70. roku życia, IV grupa: powyżej 70. roku życia). Każda z nich liczyła 60 osób, po 20 w danym podregionie.

Tabela 1. Ogólna znajomość kulinaryzmu *eintopf* wśród Krajniaków

	grupa I (15.–30. rok życia)	grupa II (31.–50. rok życia)	grupa III (51.–70. rok życia)	grupa IV (> 70. roku życia)	RAZEM
Krajna północno-zachodnia	40%	75%	90%	95%	75%
Krajna północno-wschodnia	55%	70%	95%	<u>100%</u>	<u>80%</u>
Krajna południowa	40%	55%	80%	<u>100%</u>	68,8%
RAZEM	45%	66,7%	91,7%	<u>98,3%</u>	74,6%

Tabela 2. Czynna znajomość kulinaryzmu *eintopf* wśród Krajniaków

	grupa I (15.–30. rok życia)	grupa II (31.–50. rok życia)	grupa III (51.–70. rok życia)	grupa IV (> 70. roku życia)	RAZEM
Krajna północno-zachodnia	5%	40%	55%	<u>65%</u>	41,3%
Krajna północno-wschodnia	15%	35%	60%	60%	<u>43%</u>
Krajna południowa	10%	25%	35%	<u>40%</u>	28%
RAZEM	10%	33,3%	50%	<u>55%</u>	37,1%

Tabela 3. Bierna znajomość kulinaryzmu *eintopf* wśród Krajniaków

	grupa I (15.–30. rok życia)	grupa II (31.–50. rok życia)	grupa III (51.–70. rok życia)	grupa IV (> 70. roku życia)	RAZEM
Krajna północno-zachodnia	35%	35%	35%	30%	33,8%
Krajna północno-wschodnia	40%	35%	35%	40%	37,5%
Krajna południowa	30%	30%	45%	<u>60%</u>	<u>41,3%</u>
RAZEM	35%	33,3%	38,3%	<u>43,3%</u>	37,5%

Wycofywanie się kulinaryzmu *eintopf* podkreślił znaczny procent respondentów. W ich opinii aktualnie występuje on przede wszystkim w języku familijnym, głównie w mowie Krajniaków po 50. roku życia. Obecnie ów gwaryzm w odniesieniu do zup coraz częściej zastępowany jest – w zależności od przepisu – nazwami mniej

lub bardziej precyzyjnymi, mającymi charakter synonimiczny bądź heteronimiczny, np. wyrażeniami: *zupa warzywna/jarzynowa*, „przez ogród”²²/*kapuściana/kartoflana/ziemniaczana* czy wyrazami: *kapuścianka*, *kapuśniak*, *kartoflanka*²³.

2.2. Analiza formalna

W odpowiedziach ankietowanych pojawiły się cztery warianty fonetyczne: *ajn-top*, *ajntopf*, *ańtop* oraz *ańtopf*, spośród których najczęściej wskazywano, zwłaszcza w północnej części Krajny i w najmłodszej grupie wiekowej, formy najbardziej odpowiadające wymowie niemieckiej, tj. *ajntop* (38%) oraz *ajntopf* (36,3%). Nie bez znaczenia jest tu z pewnością fakt, że to właśnie one występują najliczniej także w polszczyźnie ogólnej. Nieco rzadziej (24%) przywoływano *ańtop* – postać charakteryzującą się najwyższym stopniem adaptacji. *Ańtopf* natomiast przytaczano sporadycznie (1,7%).

Uwagę przykuwa wysoka frekwencja wariantu *ajntopf* na Krajnie północno-zachodniej – 46,7%. Być może stanowi ona wynik dynamiczniejszych kontaktów z ludnością pochodzenia niemieckiego, a co za tym idzie – lepszej znajomości niemieczyny wśród dawnych i współczesnych mieszkańców tegoż subregionu, co zważywszy na jego historię, wydaje się zupełnie zrozumiałe²⁴.

Tabela 4. Frekwencja wariantu *ajntop*

	grupa I (15.–30. rok życia)	grupa II (31.–50. rok życia)	grupa III (51.–70. rok życia)	grupa IV (> 70. roku życia)	RAZEM
Krajna północno-zachodnia	<u>62,5%</u>	26,7%	22,2%	36,8%	33,3%
Krajna północno-wschodnia	45,5%	28,6%	52,6%	50%	<u>45,3%</u>
Krajna południowa	37,5%	27,3%	31,3%	40%	34,5%
RAZEM	<u>48,1%</u>	27,5%	35,8%	42,4%	38%

²² *Zupa „przez ogród”* to danie przygotowywane wiosną na bazie nowalijek.

²³ Nazwy krajeńskich zup już wcześniej stały się obiektem naukowego oglądu. Poddano je genetycznej, formalnej oraz semantycznej charakterystyce (zob. Kołatka 2022: 105–124).

²⁴ Krajna Złotowska po I wojnie światowej – na mocy postanowień traktatu wersalskiego z 1919 r. – weszła w skład Republiki Weimarskiej, zaś wschodnia część regionu znalazła się w granicach II Rzeczypospolitej.

Tabela 5. Frekwencja wariantu *ajntopf*

	grupa I (15.–30. rok życia)	grupa II (31.–50. rok życia)	grupa III (51.–70. rok życia)	grupa IV (> 70. roku życia)	RAZEM
Krajna północno-zachodnia	25%	53,3%	<u>55,6%</u>	42,1%	<u>46,7%</u>
Krajna północno-wschodnia	54,5%	35,7%	21,1%	15%	28,1%
Krajna południowa	50%	54,5%	31,3%	20%	34,5%
RAZEM	44,4%	<u>47,5%</u>	35,8%	25,4%	36,3%

Tabela 6. Frekwencja wariantu *ańtop*

	grupa I (15.–30. rok życia)	grupa II (31.–50. rok życia)	grupa III (51.–70. rok życia)	grupa IV (> 70. roku życia)	RAZEM
Krajna północno-zachodnia	12,5%	13,3%	22,2%	21,1%	18,3%
Krajna północno-wschodnia	–	35,7%	26,3%	25%	23,4%
Krajna południowa	12,5%	18,2%	37,5%	<u>40%</u>	<u>30,9%</u>
RAZEM	7,4%	22,5%	28,3%	<u>28,8%</u>	24%

Tabela 7. Frekwencja wariantu *ańtopf*

	grupa I (15.–30. rok życia)	grupa II (31.–50. rok życia)	grupa III (51.–70. rok życia)	grupa IV (> 70. roku życia)	RAZEM
Krajna północno-zachodnia	–	6,7%	–	–	1,7%
Krajna północno-wschodnia	–	–	–	<u>10%</u>	<u>3,1%</u>
Krajna południowa	–	–	–	–	–
RAZEM	–	2,5%	–	<u>3,4%</u>	1,7%

2.3. Analiza semantyczna

Prezentowane przez Krajniaków definicje kulinaryzmu *eintopf*, najogólniej rzecz ujmując, odwołują się do występującej w polszczyźnie ludowej semantycznej dwuwariantowości, choć – co trzeba mocno zaakcentować – zdaniem aż 65,4% respondentów oznacza on zupę.

Hiperonimiczna definicja ‘danie jednogarnkowe’, odnosząca się do prymarnego znaczenia niemieckiego leksemu *Eintopf*[gericht], najczęściej pojawiała się na Krajnie północno-zachodniej (48,3%). Niewykluczone, że i tutaj – po raz kolejny – dały o sobie znać silniejsze związki Złotowszczyzny z niemczyzną i niemiecką kulturą.

Tabela 8. *Eintopf* jako ‘zupa’

	grupa I (15.–30. rok życia)	grupa II (31.–50. rok życia)	grupa III (51.–70. rok życia)	grupa IV (> 70. roku życia)	RAZEM
Krajna północno-zachodnia	<u>100%</u>	40%	44,4%	47,4%	57,7%
Krajna północno-wschodnia	63,6%	64,3%	84,2%	75%	<u>73,4%</u>
Krajna południowa	50%	63,6%	75%	80%	70,9%
RAZEM	<u>70,4%</u>	55%	65,5%	67,8%	65,4%

Tabela 9. *Eintopf* jako ‘danie jednogarnkowe’

	grupa I (15.–30. rok życia)	grupa II (31.–50. rok życia)	grupa III (51.–70. rok życia)	grupa IV (> 70. roku życia)	RAZEM
Krajna północno-zachodnia	–	<u>60%</u>	55,6%	52,6%	<u>48,3%</u>
Krajna północno-wschodnia	36,4%	35,7%	15,8%	25%	26,6%
Krajna południowa	50%	36,4%	25%	20%	29,1%
RAZEM	29,6%	<u>45%</u>	30,9%	32,2%	34,6%

Nierzadko respondenci formułowali dokładniejsze definicje, określające – mniej lub bardziej szczegółowo – składniki potrawy oraz jej konsystencję.

34,1% informatorów doprecyzowało, że *eintopf* to ‘zupa warzywna/jarzynowa’ (Krajna północno-zachodnia – 26,7%²⁵, Krajna północno-wschodnia – 31,3%, Krajna południowa – 45,5%), ewentualnie z mięsną wkładką (1,1%; Krajna północno-wschodnia – 3,1%). Marginalnie mieszkańcy północnej Krajny akcentowali, iż jej dominującym komponentem jest kapusta: ‘zupa ze słodkiej kapusty’ (4,5%; Krajna północno-zachodnia – 1,7%, Krajna północno-wschodnia – 10,9%), ‘zupa z kwaśnej kapusty’ (0,6%; Krajna północno-wschodnia – 1,6%), zaś wschodniej i południowej – ziemniaki: ‘zupa ziemniaczana’ (1,7%; Krajna północno-wschodnia – 3,1%, Krajna południowa – 1,8%). Sporadycznie ankietowani z północnej części regionu podkreślali zawiesistość potrawy: ‘gęsta zupa warzywna’ (1,1%; Krajna północno-zachodnia – 1,7%, Krajna północno-wschodnia – 1,6%), ‘gęsta zupa warzywna z mięsną wkładką’ (0,6%; Krajna północno-wschodnia – 1,6%).

W przypadku znaczenia ‘danie jednogarnkowe’ z rzadka pojawiały się zaś takie subwarianty, jak: ‘gęste danie jednogarnkowe’ (1,1%; Krajna północno-wschodnia – 3,1%), ‘mięsno-warzywne danie jednogarnkowe’ (0,6%; Krajna północno-zachodnia – 1,7%) oraz ‘danie jednogarnkowe z ziemniakami i innymi warzywami’ (0,6%; Krajna północno-wschodnia – 1,6%).

3. Uwagi podsumowujące

Eintopf – stanowiący egzemplifikację zarówno językowej, jak i kulturowej pożyczki – to bezspornie jedna z najbardziej znanych i charakterystycznych dla Krajny potraw. Przeprowadzone badania potwierdziły nie tylko jej niemałą popularność, lecz także niezmiennie wysoki status tegoż dania na gruncie krajeńskiej kultury materialnej.

Przeprowadzona kilkupoziomowa analiza pozwala skonstatować, że:

1. Kulinaryzm *eintopf* potrafi zdefiniować aż 74,6% Krajniaków (Krajna północno-zachodnia – 75%, Krajna północno-wschodnia – 80%, Krajna południowa – 68,8%).
2. Odsetek respondentów charakteryzujących się czynną i bierną znajomością gwaryzmu jest porównywalny; wynosi on kolejno: 37,1% (Krajna północno-zachodnia – 41,3%, Krajna północno-wschodnia – 43%, Krajna południowa – 28%) i 37,5% (Krajna północno-zachodnia – 33,8%, Krajna północno-wschodnia – 37,5%, Krajna południowa – 41,3%).
3. Znajomość leksemu jest silnie sprzężona z wiekiem informatorów: im starsza grupa wiekowa, tym lepsza znajomość (grupa I – 45%, grupa II – 66,7%, grupa III – 91,7%, grupa IV – 98,3%).

²⁵ Mieszkańcy Wielkiego Buczka i Osowa podkreślali niekiedy jaskrość owej potrawy, podawanej – ich zdaniem – z reguły w piątek.

4. W języku mieszkańców Krajny pojawiają się cztery warianty wymawianiowe. Najwyższa frekwencja cechuje formy najwierniejsze niemieckiej fonetyce: *ajntop* (38%), *ajntopf* (36,3%), *ańtop* (24%) oraz *ańtopf* (1,7%).
5. Semantykę kulinaryzmu znamionuje wysoki stopień ogólności (szeroki zakres); najczęściej definiowany jest on bowiem jako: ‘zupa warzywna/jarzynowa’ (34,1%), ‘danie jednogarnkowe’ (32,4%) oraz ‘zupa’ (21,8%). Nazwa ta odnosi się *de facto* do wielu desygnatów.
6. Konstytutywną cechą znaczeniową leksemu jest *jednogarnkowość*. Pozostałe, takie jak np. *jednodaniowość*, *wieloskładnikowość*, *gęstość* tudzież *sytość*, mają charakter drugorzędny.
7. Struktura semantyczna germanizmu *eintopf* przedstawia się następująco:
 - ‘danie jednogarnkowe’ (32,4%)
 - a) ‘gęste danie jednogarnkowe’ (1,1%)
 - ‘mięsno-warzywne danie jednogarnkowe’ (0,6%)
 - ‘danie jednogarnkowe z ziemniakami i innymi warzywami’ (0,6%)
 - ‘zupa’ (21,8%)
 - a) ‘zupa warzywna/jarzynowa’ (34,1%)
 - a₁) ‘gęsta zupa warzywna’ (1,1%)
 - ‘zupa ze słodkiej kapusty’ (4,5%)
 - ‘zupa z kwaśnej kapusty’ (0,6%)
 - ‘zupa ziemniaczana’ (1,7%)
 - b) ‘zupa warzywna z mięsną wkładką’ (1,1%)
 - b₁) ‘gęsta zupa warzywna z mięsną wkładką’ (0,6%).

Nie ulega wątpliwości, że *eintopf* stanowi niebywale istotny komponent krajeńskiego dziedzictwa kulinarnego, zamkniętego w słownictwie regionu. Ponadto – niezależnie od tego, jak jest definiowany – jawi się on bezsprzecznie nie tylko jako danie integrujące Krajniaków wywodzących się ze wszystkich subregionów i reprezentujących wszystkie grupy wiekowe, lecz także istotny składnik ich regionalnej tożsamości, co, biorąc pod uwagę rozmaicie pojmowaną przejściowość i niejednorodność krainy nad Notecią, nabiera szczególnego znaczenia.

Słowniki

GD: O. Basler, *Der Große Duden. Rechtschreibung der deutschen Sprache und der Fremdwörter*, Leipzig 1934.

KSGP: Kartoteka Słownika gwar polskich, [on-line:] <https://rcin.org.pl/dlibra/publication/37156>.

- LDKŚ: L. Przymuszała, D. Świtała-Trybek, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole 2021.
- MSGK: J. Kęcińska-Kaczmarek, *Mały słownik gwary krajeńskiej*, Złotów – Wielki Buczek 2017.
- MSGP: M.K. Binkowski, *Mój słownik gwary pałuckiej*, Żnin 2011.
- NSGMB: A.S. Dyszak, *Nowy słownik gwary miejskiej bydgoszczan*, Bydgoszcz 2023.
- SDŁ: D. Bieńkowska, M. Cybulski, E. Umińska-Tytoń, *Słownik dwudziestowiecznej Łodzi (konteksty historyczne, społeczne, kulturowe)*, Łódź 2007.
- SGB: M. Pająkowska-Kensik, B. Puchowski, E. Ziółkowska (red.), *Słowniczek gwary boro-wiackiej*, Cerkyn 2007.
- SGBr: P. Grążawski, *Słownik gwarowy brodnicki, czyli opowieść o ginącej mowie potocznej ludności Pojezierza Brodnickiego*, Wielki Głęboćek – Brodnica 2018.
- SGCh: D. Meller, *Słownik gwary używanej w Chełmży i okolicach (tzw. gwara chełmińska)*, Chełmża 2007.
- SGKK: Z. Sawaniewska-Mochowa, W. Moch, A. Paluszak-Bronka, M. Wronkowska-Dimitrowa, K. Kołatka (red.), *Słownik gwary i kultury Kujaw*, t. I: A–H, Bydgoszcz 2017.
- SGL: J. Steinborn, *Słowniczek gwary lokalnej: „Jak nasi dziadowie w ŁORZOŁKU godali”*, Kamień Krajeński 2022.
- SGMP: M. Gruchmanowa, B. Walczak (red.), *Słownik gwary miejskiej Poznania*, Warszawa – Poznań 1997.
- SGOWM: Z. Stamirowska (red.), *Słownik gwar Ostródzkiego, Warmii i Mazur*, t. I: A–Ć, Wrocław 1987.
- SGP: M. Karaś (red.), *Słownik gwar polskich*, t. I, z. 1: A–Algiera, Wrocław 1979.
- SK: M. Pająkowska-Kensik, *Słownik kociewski*, [w:] M. Pająkowska-Kensik, K. Tobolski (red.), *Kociewie. Kraina nad Wisłą*, Gruczo 2017, s. 91–136.
- SKBRZEZ: W. Brzeziński, *Słownictwo krajniackie. Słownik gwary wsi Podróżna w Złotowskim*, t. I: A–G, t. II: H–N, t. III: O–PRY, t. IV: PRZ–T, t. V: U–Ż oraz uzupełnienia, Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk – Łódź 1982–2009.
- SWO: W. Kopaliński, *Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych*, wyd. 9 rozsz., Warszawa 1975.
- SZN: M. Łaziński (red.), *Słownik zapożyczeń niemieckich w polszczyźnie*, Warszawa 2008.
- WSJP PWN: *Wielki słownik języka polskiego PWN ze słownikiem wyrazów bliskoznacznych*, Warszawa 2018, wersja USB Flash Drive, [on-line:] <https://tiny.pl/w6wsd>.

Literatura

- BROWN S.C., 1966, *Rumford. Fizyk niezwykły*, przeł. A. Mierzecka, R. Mierzecki, Warszawa.
- Durcheinander, das*, Duden.de, [on-line:] <https://www.duden.de/node/35831/revision/1249831> (dostęp: 27 XII 2023).
- Eintopf (danie jednogarnkowe)*, Pyszne.pl, [on-line:] <https://www.pyszne.pl/foodwiki/niemcy/eintopf-danie-jednogarnkowe/> (dostęp: 29 XII 2023).
- Eintopfgericht, das*, Duden.de, [on-line:] <https://www.duden.de/node/38343/revision/1339163> (dostęp: 30 XII 2023).
- GRUNBERGER R., 2022, *Historia społeczna Trzeciej Rzeszy*, przeł. W. Kalinowski, Kraków.

- HENTSCHEL G., TAMBOR J., FEKETE I., 2022, *Das Schlesische und seine Sprecher. Etablierung in der Gesellschaft, Attitüden, Vitalität der Germanismen / Śląski lekt i jego użytkownicy. Rozpowszechnienie, postawy społeczne wobec śląszczyzny, żywotność germanizmów w lekcie śląskim*, Berlin.
- KOŁATKA K., 2020, *Tożsamość regionalna mieszkańców Krajny. Studium językowo-kulturowe*, Bydgoszcz.
- KOŁATKA K., 2022, Cło młóżna znoliść w krajińscij grołpie, czyli o nazwach zup w gwarach Krajny, [w:] A. Paluszak-Bronka (red.), *Język polski dawniej i dziś*, „Polszczyzna w różnych jej aspektach”, Bydgoszcz, s. 105–124.
- KÖSTLIN K., 1986, *Der Eintopf der Deutschen. Das Zusammengekochte als Kultessen*, [w:] U. Jeggle (Hg.), *Tübinger Beiträge zur Volkskultur. Festschrift für Hermann Bausinger – 17.9.1986: Sammelband zu Hermann Bausingers 60. Geburtstag*, „Untersuchungen des Ludwig-Uhland-Instituts der Universität Tübingen”, t. 69, Tübingen, s. 220–241.
- Kulinarne pejzaże Krajny. Culinary Landscapes of Krajna*, przeł. E. Androsiuk-Kotarska, Sępólno Krajeńskie – Kwidzyn 2015.
- MONCO PL: Monco PL, [on-line:] <http://monco.frazeo.pl> (dostęp: 3 I 2024).
- PĘŻIK P., 2020, *Budowa i zastosowania korpusu monitorującego MoncoPL*, „Forum Lingwistyczne” nr 7, s. 133–150, <https://doi.org/10.31261/fl.2020.07.11>.
- Rumpuc (ajntopf)*, gov.pl, ostatnia modyfikacja 17.09.2018, [on-line:] <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/rumpuc-ajntopf> (dostęp: 30 XII 2023).
- SPIEKERMANN U., 2018, *Ist Eintopf ein Nazi-Wort?*, uwe-spiekermann.com, 14.05, [on-line:] <https://uwe-spiekermann.com/2018/05/14/ist-eintopf-ein-nazi-wort/> (dostęp: 27 XII 2023).
- WITASZEK-SAMBORSKA M., 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- ZAGÓRSKI Z., 1964, *Gwary Krajny*, Poznań.

A Study on Krajna's Culinary Terms: *eintopf* **Abstract**

This paper aims at threefold characteristics of the sociolinguistic (concerning correlations with selected sociological parameters), formal (referring to phonetic variation) and semantic (illustrating semantic heterogeneity) properties of Krajna-derived culinary Germanism *eintopf*. The research material was collected through questionnaire surveys conducted in November and December 2023. 240 respondents took part in the study; they were the natives of Krajna of peasant origin with a diverse sociobiographical profile (in terms of gender, age, place of residence, education and profession). The participants represented 110 locations within three subregions: north-western Krajna (Złotów), north-eastern Krajna (Sępólno Krajeńskie), and southern Krajna (Nakło nad Notecią), which made it possible to conduct a comparative analysis.