

Lidia Przymuszała

Uniwersytet Opolski
lprzymuszała@uni.opole.pl
ORCID ID: 0000-0002-9925-251X

O historii nazwy zupy *warmuszka*

Wśród potraw dawnej kuchni polskiej, zarówno dworskiej, jak i chłopskiej, poczesne miejsce zajmowały zupy, zwane polewkami. Spożywano je nie tylko na obiad, ale także na kolację, a niektóre z nich, jak żur czy wodzianka, w wielu domach stanowiły również podstawowy posiłek poranny.

O popularności zup w menu świadczą liczne ich rodzaje (zupy mączne, mleczne, jarzynowe, kwaśne, chlebowe, z kaszy, z suszonych owoców itp.¹) oraz odpowiadające im nazwy zachowane na przykład w polskich dialektach². Jedną z nich jest zarejestrowana w gwarach śląskich *warmuszka*. Nazwę tej spożywanej niegdyś chętnie na Śląsku, a dziś właściwie zupełnie zapomnianej potrawy, uczyniono przedmiotem rozważań niniejszego artykułu. Inspiracją do pochylenia się nad nią stała się informacja zamieszczona na *Listie produktów tradycyjnych* prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi³. W opisie tradycji funkcjonowania *warmuszki* na Śląsku czytamy:

Germuszka jako zupa z chleba znana jest w kuchni śląskiej także pod nazwami *bermuszka* oraz *warmuszka*. [...] *Germuszka* należy do zup bardziej

¹ O rodzajach zup spożywanych na Śląsku zob. D. Świata-Trybek, L. Przymuszała, *Tożsamość górnośląska wyrażona w regionalnej kuchni (na przykładzie słownika zup)*, „Studia Śląskie” 2018, t. 83, s. 229.

² W gwarach śląskich odnotowano 186 nazw zup.

³ Zupa wpisana na *Listę produktów tradycyjnych* województwa opolskiego w 2007 roku w kategorii gotowe dania i potrawy.

dietetycznych, lekkostrawnych i niedrażniących żołądka, podawanych dzieciom, kobietom w połogu, osobom starszym i chorym. Sporządza się ją na maśle, chleb rozgotowuje, czasami przeciera przez sito, zaciąga rozmąconym jajkiem lub żółtkiem, doprawia kminkiem i solą. Można ją przyrządzać z dodatkiem suszonych lub świeżych jabłek, śliwek i gruszek, a także gotować na mleku. [...] Można ją przygotować jako danie bardziej wykwintne, przecierając rozgotowany chleb, dodając już na talerzu łyżkę śmietany, trochę wina lub zmienić smak przez dodanie suszonych lub świeżych owoców. Germuszka jest potrawą prostą i dość oszczędną, przygotowywaną najczęściej na wodzie. [...] Maria Wziątkowa, ur. 1896 – informatorka badań etnograficznych przeprowadzonych na Opolszczyźnie pod kierunkiem prof. Gładysza w 1963 r. podkreśla także, iż: jeszcze w okresie międzywojennym dawano codziennie położnicy lub chorym [...]. Odwiedziny położnicy, czyli nowiedziny określano też jako „iść z biermuszką”, czyli słodką polewką, co było związane z ofiarowaniem jej czegoś lepszego. [...] Nazwy tych zup znajdują się także w kartotece *Słownika gwar śląskich* zgromadzonej w Instytucie Śląskim w Opolu. Zarówno biermuszka, germuszka jak i warmuszka oznaczają „polewkę z rozgotowanego chleba z dodatkiem masła, kminku lub suszonych owoców”. Nazw tych używano zamiennie, chociaż ich budowa słowotwórcza i pochodzenie wskazują na pierwotne różnice. Określenie biermuszka zawiera w sobie niemieckie *Bier* – piwo lub *Birne* – gruszka oraz *Muß* – kleik, coś rozgotowanego, bryjka, zaś germuszka została przyswojona do gwary śląskiej z *gar* – rozgotowany, przewarzony. Słowo to jest także widoczne w innej potrawie naszego regionu *garus*. Warmuszka jest tłumaczeniem niemieckiego *gar* // *garen* – rozgotowywać, czyli warzyć⁴.

Niektóre z przywołanych w tym obszernym cytacie informacji budzą pewne wątpliwości i nasuwają pytania: Czy rzeczywiście nazwy *warmuszka*, *biermuszka*, *germuszka* są synonimami⁵ i odnoszą się do tej samej potrawy?

⁴ Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi; <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-opolskie/Germuszka-zwana-tez-warmuszka-biermuszka> [dostęp: 14.10.2021].

⁵ W gwarach za synonimy całkowite (nazywane także tautonimami, czyli odpowiednikami rzeczywistymi) uznaje się wyrazy tożsame pod względem semantycznym, potwierdzone w użyciu zbliżonych wiekowo mieszkańców jednej wsi, reprezentujących podobny stopień znajomości gwary i tożsamy typ kultury. Synonimy częściowe (oboczники nazewnicze, odpowiedniki bliskoznaczne, heteronimy) to leksemy odnoszące się tego samego desygantu, których użycie jest uwarunkowane pokoleniowo, społecznie bądź geograficznie (mają różne zasięgi terytorialne). Zob. np. na ten temat: B. Falińska, *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*, [w:] *Regionalizmy w języku familijnym (Zbiór studiów)*, red. K. Handke, Wrocław 1991, s. 79–88; H. Pelcowa, *Synonimia i wieloznaczność w słow-*

Jakie jest pochodzenie słowa *warmuszka*? Celem artykułu jest zatem próba ustalenia etymologii wskazanego w tytule słowa (na podstawie słowników historycznych i współczesnych rejestrujących leksykę dawnej polszczyzny, słowników gwarowych oraz etymologicznych języka polskiego), a także odpowiedź na pytanie o synonimiczność powyższych nazw.

W słownikach gwarowych i historycznych przeplatają się różnie zapisywane nazwy: *warmuszka*, *warmużka*, *warmuz*, *warmuż*, *warmóz*, *farmuszka*, *framuszka*, *faramuszka* – często notowane razem w jednym artykule hasłowym lub połączone odsyłaczami, odnoszące się do tej wodnistej potrawy.

Najstarsze jej poświadczenie przynosi *Leksykon łacińsko-polski* Jana Mączyńskiego, w którym pod hasłem „Intrita panis” zapisano: „Drobińka chleba / piwo s chlebem álbo farmuská”⁶. Postaci *farmuska* // *farmuszka* ‘rodzaj polewki z wody, piwa lub wina i tartego chleba lub mąki’ zawiera też *Słownik polszczyzny XVI wieku*⁷. Nazwę *farmuszka*, *gramatka* rejestruje *Thesaurus polono-latino-graecus* Grzegorza Knapskiego⁸, a także słownik Lindego⁹. Wyraz *faramuszka* oraz formy *farmuszka*, *farmużka*, *framużka* (opatrzone kwalifikatorem „mało używane”), jak również staropolską postać *farmuska* i gwarowe *warmuszka*, *framuszka*, *warmuz*, *warmóz* – wszystkie o znaczeniu ‘zupa z chleba, rozgotowanego w wodzie albo w piwie; gęsta polewka z mąki’ – odnotowuje tzw. słownik warszawski¹⁰. Niektóre z tych określeń, jak gwarowe nazwy *warmuz*, *warmóz*, odnoszą się ponadto do innej jeszcze zupy, a mianowicie do potrawy góralskiej spożywanej w czasie wielkiego nieurodzaju i głodu, przyrządzanej z różnych roślin polnych¹¹. Ostatnim słownikiem rejestrującym dwie z omawianych nazw w znaczeniu ‘zupa’ jest *Słownik języka polskiego* pod redakcją Witolda Doroszewskiego,

niku gwarowym, [w:] *Gwary dziś*. 2. *Regionalne słowniki i atlasy gwarowe*, red. J. Sierociuk, Poznań 2003, s. 203–216; B. Wyderka, *O synonimii w gwarach i problemach jej opisu*, [w:] *Gwary dziś*. 3. *Wewnętrzne zróżnicowanie języka wsi*, red. J. Sierociuk, Poznań 2006, s. 127–134.

⁶ J. Mączyński, *Lexicon latino-polonicum*, Königsberg 1564, s. 451b [repr. Koln, Wien 1973].

⁷ *Słownik polszczyzny XVI wieku*, red. M.R. Mayenowa, t. VII, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1973, s. 36.

⁸ G. Cnapius, *Thesaurus Polono Latino Graecus, seu Promptuarium linguae Latinae et Graecae, Polonorum usui accommodatum* [...], Cracoviae 1621 (<https://www.wbc.poznan.pl/dlibra/publication/92345/edition/104808/content> [dostęp: 14.10.2021]).

⁹ W słowniku tym pod hasłem FARMUSZKA znalazły się też formy *wurmuz*, *wuszmuż*, *wuszmużk*. S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. I, Warszawa 1951, s. 44.

¹⁰ *Słownik języka polskiego*, red. J. Karłowicz, A. Kryński, W. Niedźwiedzki, t. I, Warszawa 1900, s. 720. Słownik warszawski pod hasłem FARMUSZKA rejestruje jeszcze inne znaczenia tego wyrazu, tj.: rubaszne ‘drobnostka, fraszka, bagatela’ oraz rubaszne, używane tylko w liczbie mnogiej ‘grymasy, fochy, fanaberie’.

¹¹ *Słownik języka polskiego*, red. J. Karłowicz, A. Kryński, W. Niedźwiedzki, t. VII, Warszawa 1919, s. 462.

zawierający hasło FARMUSZKA (z kwalifikatorem „regionalne”) ‘polewka z wody i kruszonego chleba albo z chleba, piwa i żółtka; gramatka’¹² oraz gwarowe, podhalańskie WARMUZ ‘rodzaj zupy’¹³.

Z dokonanego przeglądu wynika, że postać *farmuska* (potwierdzona tylko w materiałach XVI-wiecznych), a także *farmuszka*, *farmużka*, *framużka* w pierwotnym znaczeniu ‘polewka z wody, piwa i chleba’ funkcjonowały w polszczyźnie ogólnej w wieku XVI–XVIII. Natomiast w dialektach znane były kresowe formy *farmuszka*, *framuszka*, nazywające ‘zupę z mąki’¹⁴ oraz podhalańskie *warmuz*, *warmóz*, odnoszące się do góralskiej potrawy przygotowywanej z różnych polnych roślin jadalnych, co poświadcza *Słownik gwar polskich* Jana Karłowicza:

Warmuz = potrawa góralska: gotuje się siekaninę z różnego zielska jako to kminu, hodryku, ziombu, łobody, scerbaku, młodego ostu i pokrzywy, a następnie zarabia się te zieleninę garścią owsianej mąki albo miesza ze ziemniakami i osoloną podaje na stół: ludzie to u nas dziwáskie i dziś jedzom nie z rozkosy, ba z biedy; kie głód beł, warmuzem zyli my sytka, ino go nie kazdy solił¹⁵.

Występowanie potrawy i jej nazwy na Podhalu w wieku XIX potwierdzają także materiały dialektologiczne zgromadzone w kartotece *Słownika gwar polskich* PAN:

Jadno oset, scyrbok, łobodę, warmuz, dziomber albo ziomber, sypułkę, mlac, pokrzywy. Potrawa sporządzana z tych roślin nosiła nazwę warmuzu; w gotowanej postaci jadło się tzw. „trawy” tj. u górali rośliny zielne w potrawie

¹² Jest to znaczenie drugie. Pierwsze, podstawowe znaczenie hasła FARMUSZKA to ‘coś białego, drobnostka, bagatelka’. Zob. *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, t. 1–11, Warszawa 1958–1969 (wersja elektroniczna: www.sjpd.pwn.pl [dostęp: 14.10.2021]). W tym samym znaczeniu wyraz *faramuszka* (opatrzone kwalifikatorem „przestarzałe”) odnotowuje *Uniwersalny słownik języka polskiego*, red. S. Dubisz, Warszawa 2003, t. 1, s. 881.

¹³ *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski (wersja elektroniczna).

¹⁴ Za słownikiem Karłowicza oraz warszawskim nazwę *farmużka* z wariantywną formą *framużka* o znaczeniu ‘rzadka potrawa: a) z mąki gotowanej na wodzie; b) z chleba rozgotowanego w wodzie albo piwie’ rejestruje także *Słownik gwar polskich* PAN, oprac. J. Okoniowa, t. VII, Kraków 2007, s. 439. Słownik odnotowuje również nazwę *faramuszka* ‘drobizag, drobnostka’ (s. 429).

¹⁵ Zob. hasła: WARMUSZKA w: J. Karłowicz, *Słownik gwar polskich*, t. VI, Kraków 1911, s. 72; FARMUSZKA w: J. Karłowicz, *Słownik gwar polskich*, t. II, Kraków 1901, s. 8.

zwanej „warmuzem”; warmuz – zielska różne; trawy takie posiekane jedli ludzie w czasie głodu¹⁶,

a także *Ilustrowany leksykon gwary i kultury podhalańskiej* Józefa Kąsia¹⁷.

Zebrane materiały gwarowe pokazują, że zupa pod nazwą *warmuz* znana była nie tylko na Podhalu, ale również na Śląsku:

Znajomość roślin odżywczych dziko rosnących, notowana u niektórych starszych, bo ponad siedemdziesięcioletnich mieszkańców wsi, może wskazywać na szersze dawniej użycie płodów naturalnych, a osobliwie w czasie głodów, które nie ominęły Siołkowic w połowie ubiegłego wieku. Do roślin tych należą przede wszystkim rdest i lebioda, z których liści przygotowywano zupę, zwaną warmuz¹⁸ [Stare Siołkowice, pow. opolski].

Z nazw odnotowanych w słowniku warszawskim i Karłowicza potwierdzenie na Śląsku znalazła także tytułowa *warmuszka*, dawna nazwa chlebowej zupy – *wodzianki*¹⁹, zarejestrowana w kilku punktach dialektalnej mapy regionu, tj. w powiecie rybnickim oraz na Śląsku Cieszyńskim i w Raciborskiem. Zgromadzone materiały pozwalają wnioskować, że potrawa i jej nazwa były na Śląsku znane, jednak o samej zupie na ich podstawie można powiedzieć niewiele. Co do składników, z których ją przygotowywano wiadomo zaledwie, że był to chleb rozgotowany w wodzie z dodatkiem tłuszczu – fakt ten zarejestrował Andrzej Cinciała w *Słowniku dyalektycznym Księstwa Cieszyńskiego* z końca XIX wieku:

Warmuszka, potrawa; nakraje się chleba do garnka, naleje wody, ugotuje pomaści i warmuszka gotowa; jada się często na śniadanie²⁰.

Niekiedy dodawono do niej suszone śliwki i wzbogacano zasmażką z mąki i masła. Zupa prawdopodobnie była lekkostrawna i pożywna, gdyż podawano ją osobom chorym i kobietom w połogu. W wypowiedziach na

¹⁶ Kartoteka *Słownika gwar polskich*: WARKOCZ–WASERSZLAG, opr. K. Nitsch i in. (<https://rcin.org.pl/dlibra/publication/38194/edition/23889/content?ref=struct> [dostęp: 21.10.2021]).

¹⁷ J. Kąś, *Ilustrowany leksykon gwary i kultury podhalańskiej*, t. XI, Nowy Sącz 2019, s. 343.

¹⁸ Z. Szromba, *Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siołkowicach z końcem XIX i w XX wieku*, [w:] *Stare i Nowe Siołkowice*, cz. I, red. M. Gładysz, Wrocław–Warszawa–Kraków 1963, s. 138.

¹⁹ Inne znaczenie tego wyrazu to ‘człowiek niedorozwinięty fizycznie; zdechłak, słabeusz’ (Kozakowice, pow. cieszyński).

²⁰ A. Cinciała, *Słownik dyalektyczny Księstwa Cieszyńskiego z dodatkiem przysłówów i frazeologii*, Wisła 1998, s. 467.

jej temat zwraca uwagę podkreślany i akcentowany przez informatorów fakt, dotyczący sposobu przyrządzania potrawy – chleb rozgotowany/gotowany w wodzie, a nie zaparzony/zalewany wrzącą wodą, co zasadniczo odróżnia warmuszkę od innej, niezwykle popularnej na Śląsku chlebowej polewki, tj. wodzionki:

zupa chlebowa, gęsta, chleb gotowany i nie zaparzony jak przy wodziance – Potrawa dziś już nie spożywana”²¹ (Rogów pow. rybnicki); warmuszka – zupa z chleba. Gotuje się suchy chleb na wodzie. Do tego wrzuca się 3–4 suszone śliwki. Pomaściło się zasmażką z mąki na maśle zasmarzonej. Jest to zupa, którą jeszcze w okresie międzywojennym dawano codziennie położnicy lub chorym. Dziś nikt jej nie gotuje²² [Owsiszczce, pow. raciborski].

Z materiałów zebranych w drugiej połowie ubiegłego stulecia wynika, że w latach 60. XX wieku zupy tej już nie spożywano, choć przygotowywano ją jeszcze w okresie międzywojnia.

Jakie jest zatem pochodzenie słowa *warmuszka*? Według słownika etymologicznego Franciszka Sławskiego, powszechnie przyjętym źródłem zarówno *warmuszki*, jak i wszystkich wymienionych wcześniej nazw (staropolskich i gwarowych) jest średnio-górno-niemiecka forma *warmuos* (← ze staro-górno-niemieckiej *warm-muos* znaczącej dosłownie ‘ciepła polewka, rozgotowana kaszka, jarzyna’), która najprawdopodobniej w wieku XVI za pośrednictwem czeskim została zapożyczona do polszczyzny²³. Za tezę tą przemawia bogate potwierdzenie wyrazu w języku staroczeskim (*varmužě*, *varmuž*, zdrobniale *varmužka* ‘polewka z mąki albo jarzyny’) oraz w czeskim dialekcie morawskim (*varmuža* ‘polewka, rodzaj kaszki’)²⁴ – gdzie wyraz ten był dobrze rozpowszechniony i słowotwórczo jasny, a także obecność nazwy w postaci niezmienionej, z zachowanym pierwotnym nagłosem *w-* na Śląsku. Jak podaje Sławski, potwierdzone w polszczyźnie historycznej formy z wtórnym nagłosowym *f-* są izolowane i niejasne; postać *framuszka* jest efektem przestawki (*warmuszka* → *farmuszka* → *framuszka*), natomiast

²¹ Kartoteka *Słownika gwar polskich*: WARKOCZ–WASERSZLAG, opr. K. Nitsch i in. (<https://rcin.org.pl/dlibra/publication/38194/edition/23889/content?ref=struct> [dostęp: 21.10.2021]).

²² Materiały etnograficzne. Archiwum prac naukowych Instytutu Śląskiego w Opolu, sygnatura: A 659/2. Wypowiedź zarejestrowana w roku 1963.

²³ F. Sławski, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, t. I, Kraków 1952–1956, s. 219. Za XVI-wieczne bohemizmy formy *farmuska* // *farmuszka* uznaje także Małgorzata Witaszek-Samborska (zob. M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005, s. 97, 235).

²⁴ Por. hasło VARMUŽA w: V. Machek, *Etymologický slovník jazyka českého*, Praha 1971, s. 677–678.

funkcjonująca od XIX wieku *faramuszka* stanowi kontaminację pierwotnego *farmuszka* i przestawionego *framuszka*²⁵.

Niemiecką podstawę *warmuos* ma także wyraz *warmuz*, będący na Śląsku nazwą potrawy z rdestu i lebiody²⁶, powiązany etymologicznie z dzisiejszym *jarmużem* – odmianą kapusty bezgłowej o długich, pomarszczonych liściach (*Brassica oleracea var. acephala*)²⁷. Słowo to obecne w polszczyźnie od XV wieku jako ‘jarzyna, ziele, ugotowana zielenina’ z czasem zacieśniło znaczenie do odmiany kapusty, gdyż to ona głównie wchodziła w skład owej zieleniny. Utrwalona w języku ogólnym postać *jarmuż* z nagłosowym *j-* zamiast *w-* stanowi adideację na drodze etymologii ludowej do takich wyrazów, jak *jary*, *jarzyna*²⁸.

Na Podhalu słowo to w pierwotnej formie *warmuz* zachowało się w kilku znaczeniach: ‘wszelka jarzyna’, ‘odmiana kapusty – jarmuż’, ‘różne rośliny dziko rosnące, np. lebioda, skrzypp polny, pokrzywa, oset, szpinak, szczaw’ oraz ‘potrawa z tychże roślin’²⁹. Na Śląsku natomiast znane było tylko jako nazwa zupy.

Z materiałów zawartych w słowniku etymologicznym Sławskiego wynika, że zarówno nazwy dawnej potrawy (*warmuszka*, *warmuz*, *farmuszka*, *framuszka*, *faramuszka*), jak i dzisiejsza nazwa odmiany kapusty (*jarmuż*) posiadają wspólny źródłosłów, którym jest *varmuos*.

Choć wśród językoznawców panuje zgoda co do niemieckiego pochodzenia omawianych słów, wątpliwości budzi jednakże ich etymologiczna podstawa. Etymon *varmuos* stanowczo odrzuca Andrzej Bańkowski, według którego jest on „nie do przyjęcia” i wiąże się z koniecznością szukania innego źródła niemieckiego³⁰. Niepewność co do etymologicznej podstawy wyraża też słownik Doroszewskiego, w którym pod hasłem *WARMUZ* ‘rodzaj zupy’ widnieje informacja „<może z *nm.* Warmmoos>”³¹. Inną podstawę podaje on również do wyrazu *faramuszka* – „*nm.* frühmuos – wg Brück-

²⁵ F. Sławski, *Słownik etymologiczny...*, s. 219–220.

²⁶ Podana przez Franciszka Sławskiego, obecna – jak pisze autor – „do dziś na Śląsku” (*Słownik etymologiczny...*, s. 503), nazwa bliżej nieokreślonej potrawy *jarmuszka*, nie znajduje potwierdzenia w śląskich materiałach gwarowych i etnograficznych – brak jej w *Leksykonie dziedzictwa kulinarnego Śląska*, nazwy tej nie notuje także *Słownik gwar śląskich*.

²⁷ *Uniwersalny słownik języka polskiego...*, s. 1270.

²⁸ F. Sławski, *Słownik etymologiczny...*, s. 503–504.

²⁹ Kartoteka *Słownika gwar polskich*: WARKOCZ–WASERSZLAG, opr. K. Nitsch i in. (<https://rcin.org.pl/dlibra/publication/38194/edition/23889/content?ref=struct> [dostęp: 21.10.2021]).

³⁰ A. Bańkowski, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, t. 1, Warszawa 2000, s. 572.

³¹ Hasło *WARMUZ* w: *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski (wersja elektroniczna).

nera”³². Odmienny od wskazanego przez Sławskiego i Brücknera etymon słowa *jarmuż* notuje ponadto *Uniwersalny słownik języka polskiego* pod red. Stanisława Dubisza oraz *Słownik zapożyczeń niemieckich w polszczyźnie* – oba jako źródłosłów wskazują średnio-wysoko-niemieckie, dialektalne *arm-mu-os*³³. Na tym tle odosobniona i mało przekonująca wydaje się również teza podana na *Liście produktów tradycyjnych*, jakoby *warmuszka* była tłumaczeniem niemieckiego *gar//garen*, znaczącego ‘rozgotowywać, czyli warzyć’³⁴.

Wątpiwości budzi ponadto, sygnalizowana na wstępie, kwestia synonimiczności śląskich nazw *warmuszka*, *germuszka*, *biermuszka*, o czym mowa w opisie potrawy zamieszczonej na tejże liście. Niektóre z zawartych tam informacji wymagają wyjaśnień i uściśleń. Wszystkie te nazwy rzeczywiście znaleźć można w kartotece *Słownika gwar śląskich*, jednakże słaba ich dokumentacja nie pozwala na jednoznaczne formułowanie sądu, że odnosiły się one do tej samej zupy i że „nazw tych używono zamiennie”. Poza tym przywołany fragment wypowiedzi informatorki³⁵, wyekscerpowany z materiałów etnograficznych Instytutu Śląskiego w Opolu, tak naprawdę dotyczy *warmuszki* a nie *germuszki*³⁶.

Co zatem wiadomo o tychże zupach? Więcej lepiej udokumentowanych informacji na ich temat przynosi *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, w którym można przeczytać, że *biermuszka* to:

zupa przyrządzana na bazie wywaru z rozgotowanych suszonych owoców (jabłek, gruszek, śliwek) i chleba (bądź bułek). Występowała w dwóch

³² Hasło FARMUSZKA w: *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski (wersja elektroniczna).

³³ Hasło JARMUŻ w: *Słownik zapożyczeń niemieckich w polszczyźnie*, red. M. Bańko, Warszawa 2008, s. 93; *Uniwersalny słownik języka polskiego...*, s. 1270. Podobnie: M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem kulinarnym...*, s. 258.

³⁴ Na potwierdzenie tej tezy przywołany został słownik Abrahama Troca, w którym „znajdujemy bardzo «kulinarne» określenia tych wyrazów: Gar, mürbe gekocht, przegotowany, przewarzony [...] gar kochen, przewarzyć, przegotować” (zob. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/germuszka-zwana-tez-warmuszka-biermuszka> [dostęp: 14.10.2021]).

³⁵ W opisie potrawy na stronie ministerialnej błędnie podano imię i nazwisko informatorki. W archiwalnych materiałach etnograficznych Instytutu Śląskiego w Opolu, na które się powołano, jest Zofia Wziantkowa, a nie – jak podano na *Liście* – Maria Wziątkowa.

³⁶ Zauważyć należy, że w charakterystyce potrawy wpisanej na *Listę produktów tradycyjnych* pod nazwą „germuszka (zwana też warmuszką, biermuszką)” połączono opisy odnoszące się do różnych zup zarejestrowanych w materiałach gwarowych i etnograficznych pod odmiennymi nazwami i podano je w taki sposób, jakby dotyczyły jednej potrawy. Zob.: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-opolskie/Germuszka-zwana-tez-warmuszka-biermuszka> [dostęp: 14.10.2021].

wersjach: „na ubogo” i „na bogato”. W wersji pierwszej zawierała dodatki, jak: cukier (lub syrop z buraków cukrowych), przyprawy (sól, kminek) oraz zasmażkę z masła i mąki. Była zupą codzienną, spożywaną na obiad lub kolację. Jako danie lekkostrawne podawana chorym. W wersji drugiej, oprócz rozgotowanego chleba i owoców, zawierała piwo (stąd nazywana też *zupą piwną*), czasami także piernik. Jako danie pożywne i zdrowe jeszcze w latach 60. ubiegłego wieku zanoszono ją w darze położnicy, co utrwała fraz. *iść z biermuszką*. Współcześnie spożywana głównie przez przedstawicieli najstarszego pokolenia Ślązaków. Znana również jako zupa wigilijna³⁷.

Germuszka natomiast, jak podaje *Leksykon*, była zupą codzienną, jadaną zwykle na śniadanie. Przygotowywano ją na bazie rozgotowanego w wodzie chleba z dodatkiem kminku, masła i roztrzepanych jajek, bądź z chleba namoczonego i zagotowanego w wodzie ze solą, skwarkami, zarumienioną na blasze cebulą oraz zasmażką z tłuszczu i mąki. Można ją było przyrządzać z dodatkiem suszonych lub świeżych jabłek, gruszek, śliwek, a także gotować na mleku³⁸. Na tym tle najmniej wiadomo o *warmuszcze*, której nazwa w dialekcie śląskim została najsłabiej potwierdzona. Nieco więcej światła na tę potrawę rzucają dialektalne materiały morawskie pochodzące z końca XIX wieku. Odnotowana w nich potrawa *warmuszka* to chlebowa polewka jadana na śniadanie, którą przyrządzano ze starego chleba rozgotowanego w osolonej wodzie z dodatkiem kminku, czosnku, pieprzu, płynnej przyprawy do zupy (maggi?) oraz roztrzepanych jajek; omaszczona na talerzu masłem, smalcem lub wysmażonym boczkiem³⁹. Nazwę tę, zapisaną przez -ż- jako *warmużka*, na południe od rzeki Opawy – na terenie dawnej monarchii austriackiej, zarejestrował także František Myslivec. Odnosiła się ona do gęstej potrawy – inaczej *bryi*, przypominającej owocowy sos z rozgotowanych gruszek, niekiedy z dodatkiem suszonych jabłek i śliwek, który spożywano na obiad z kluseczkami, ziemniakami lub chlebem. Szczególny przysmak stanowiła gruszkowa polewka

³⁷ L. Przymuszała, D. Świata-Trybek, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole 2021, s. 81.

³⁸ Tamże, s. 179.

³⁹ Składam serdeczne podziękowanie Pani Profesor Irenie Korbelařovej z Uniwersytetu Śląskiego w Opawie za udostępnienie karty pokarmu WARMUSZKA oraz za wszelkie informacje dotyczące potrawy. Zob także: J. Vyhřídál, *Ze slezské „pivnice“ (sklepu) a kuchyně. Národopisná črta z Rakouského a Pruského Slezska*, „Český lid” 1895, nr 4, s. 446; tenże, *Náše Slezsko*, „Vlost” 1902, nr 1, s. 41, 44; D. Janák i in., *Jídlo není jenom „něco k jídlu”. Tradiční stravování a pokrmů jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti*, Opava 2020, s. 231, 251.

ugotowana na wywarze z nówek cielęcych lub jagnięcych, podawana z obranym i włożonym do niej mięsem⁴⁰.

Wobec powyższego, czy rzeczywiście wszystkie wskazane nazwy odnoszą się do tej samej zupy? *Warmuszka*, *biermuszka*, *germuszka* to zupy na bazie rozgotowanego chleba i to je łączy. Różnią natomiast pozostałe składniki i dodatki (zwłaszcza piwo w biermuszcze nieobecne w pozostałych zupach), sposób przygotowania i okoliczności spożywania (biermuszka zupa wykwentna, wigilijna; warmuszka i germuszka – zupy codzienne, jadane na śniadanie). Najbliższa warmuszcze wydaje się germuszka z racji używanych składników (rozbeltane jajko, mleko). Nadto w materiałach czeskich wśród innych określeń teź zupy pojawia się właśnie nazwa *germuszka*, co sugeruje, że mogły one rzeczywiście być synonimami. Warmuszkę do biermuszki zbliża natomiast fakt, że obie zanoszono kobietom w połogu.

Bez wątpienia były to zupy bardzo podobne, jednakże materiały gwarowe z terenu Śląska, nie pozwalają jednoznacznie stwierdzić i bez jakichkolwiek wątpliwości uznać, że nazywające je leksemy są synonimami i wszystkie odnoszą się do tej samej potrawy. Zwłaszcza że nazwy te odnotowane zostały w różnych częściach regionu. Najszerzy zasięgi funkcjonowania potrawy i jej nazwy dotyczy *biermuszki*, którą potwierdzono w kilku punktach powiatu gliwickiego, strzeleckiego, krapkowickiego, opolskiego, kluczborskiego i prudnickiego oraz *germuszki*, zarejestrowanej na Górnym Śląsku i Opolszczyźnie. Najslabiej potwierdzona jest nazwa *warmuszka*, której funkcjonowanie w gwarch śląskich ogranicza się właściwie do Śląska Cieszyńskiego. Choć nazwy *biermuszka* i *germuszka* (w przeciwieństwie do *warmuszka*) zostały stosunkowo dobrze udokumentowane, to jednak w materiałach (dialektologicznych, etnograficznych) brak jakichkolwiek potwierdzeń na to, by stosowano je wymiennie.

Z przeprowadzonych badań wynika, że zachowane w dialekcie śląskim określenia chlebowej polewki uznać dzisiaj należy za mało znane, podobnie jak i samą potrawę. Podejmowane współcześnie próby rekonstruowania, odtwarzania receptury dawnej zupy (co widać na przykładzie blogów internetowych) nie mogą świadczyć ani o rzeczywistej znajomości potrawy, ani o żywotności jej nazwy.

⁴⁰ F. Myslivec, *Starý způsob hospodařství na Opavsku*, Praha 1933, s. 56–57.

Lidia Przymuszała

The history of the soup's name *warmuszka*

The subject of the article is the name of an old dish made of water and bread, registered in the Silesian dialects as *warmuszka*. The purpose of the article is to discuss the etymology of the name and to show how the name functioned in comparison with other terms for bread soup in the old general Polish language and the dialects. Material research revealed that the most likely source of the name *warmuszka* is Middle Upper German form *warmuos* adopted through the Czech language in various forms (*farmuszka*, *framuszka*, *faramuszka*, *warmuz*) and adapted to the Polish language, eventually.

Keywords: *Silesia, etymology, local dialect lexis, culinary lexis, bread soup*

Słowa kluczowe: *Śląsk, etymologia, leksyka gwarowa, leksyka kulinarna, zupa chlebowa*