

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

KUTIA



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

Wschodni, słowiański i ściśle wigilijny przysmak – KUTIA – to gotowana pszenica utarta z makiem, miodem i bakalią. Pszenicę może zastąpić kasza lub ryż, a formę KUTIA – inne postaci tej nazwy: KUCJA lub KUCIA. Ostatnia forma jest właściwa gwarom i dialektom kresowym, w polszczyźnie ogólnej się nie pojawia. Na całej Rusi i na Kresach Wschodnich KUTIA była tak ściśle związana z Wigilią i świętami Bożego Narodzenia, że KUTIĄ, KUCJĄ lub KUCIĄ nazywano całą wieczerzę wigilijną, a także sam dzień Wigilii, określany również mianem Dnia Kucji. W niektórych rejonach słowo KUCJA jeszcze bardziej rozszerzyło znaczenie – na ogólne ‘wigilia, przeddzień’, tak że KUCJĄ nazywano również wigilię Nowego Roku (czyli sylwester) i wigilię Trzech Króli. W Słowniku wileńskim czytamy, że KUCJA „jest to zabytek (obyczajowa pamiątka) dawniejszej przedchrześcijańskich Słowian ofiarną potrawą, przynoszonej domowym duchom, a raczej cieniem zmarłych pokrewnych osób”. Samo słowo wywodzi się najprawdopodobniej od greckiego kukki, kukkia ‘bób’, co z kolei od kókkos ‘pestka, ziarno’.