

RENATA PRZYBYLSKA

Uniwersytet Jagielloński, Kraków

e-mail: [renata.przybylska@uj.edu.pl](mailto:renata.przybylska@uj.edu.pl)

<https://orcid.org/0000-0001-7787-6383>

## KATEGORIA KSZTAŁTU W DAWNYCH POLSKICH PRZEPISACH KULINARNYCH

---

### THE CATEGORY OF SHAPE IN OLD POLISH RECIPES

**ABSTRACT:** Based on the oldest Polish cookbooks published in the series “*Monumenta Poloniae Culinaria*” (*Polish Culinary Monuments*) edited by Jarosław Dumanowski, the article presents lexical means used to express the category of shape in old Polish recipes. They refer to names related to the formation of amorphous products as well as portioning, dividing and slicing of products. The names of the objects serving as prototypes for the various shapes are described, including names that continue to this day and names that have been forgotten. The article is a contribution to the history of Polish culinary vocabulary.

**KEYWORDS:** culinary vocabulary, semantic category of shape, history of Polish

---

Dawne teksty kulinarne stanowią dla językoznawcy wdzięczny obszar badań. Dostarczają bowiem danych, między innymi, na temat tego słownictwa, które ze względu na swój zakres tematyczny zasadniczo było nieobecne w wysokich stylach języka, np. w stylu religijnym, kancelaryjnym, a nawet artystycznym. Charakterystyczna specjalistyczna leksyka kulinarna dotyczy, między innymi, takiej kategorii pojęciowej, jak kształt. Celem niniejszego opracowania jest analiza środków leksykalnych odnoszących się do kategorii pojęciowej kształtu w dawnych przepisach kulinarnych.

Podstawę materiałową do tego tematu stanowi seria „Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne” pod redakcją Jarosława Dumanowskiego, w której ukazały się dotąd najdawniejsze polskie książki kucharskie: Stanisława Czernieckiego, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* (wyd. I 1682 r.), Wojciecha Wielądki *Kucharz doskonały* (wyd. I. 1786 r.), anonimowa *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów*, spisana prawdopodobnie w latach 1686–1688, oraz zebrane w dwóch tomach *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku, Źródła rękopiśmienne i Źródła drukowane* i dodatkowo *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*.

Kategoria kształtu jest jedną z wielu kategorii pojęciowych, znajdujących swoje odbicie w języku. W ramach językoznawstwa kognitywnego zaproponowano wstępny zestaw następujących kategorii pojęciowych tego rodzaju: przedmiot, substancja, osoba, liczba, istnienie, posiadanie, negacja, właściwość, kolor, kształt, wielkość, podobieństwo, płęć, przestrzeń, czas, pozycja (miejsce), ruch, trasa, proces, zdarzenie, akcja, kauzacja, możliwość, prawdopodobieństwo. Grzegorzczukowa i Szymanek, konfrontując wspomniane kategorie pojęciowe z kategoriami słowotwórczymi, nie wyróżnili kategorii kształtu, wspomnieli natomiast, omawiając kategorię symilatywności dotyczącą porównywania i podobieństwa, o derywatach, które nazywają cechy wskazujące na podobieństwo kształtu czegoś (Grzegorzczukowa, Szymanek 1993, s. 469).

Kształt nie jest kategorią autonomiczną, lecz złożoną, wielowymiarową i zazębia się z takimi kategoriami, jak przedmiot, osoba (obie mają bowiem odniesienie do kształtu), substancja (która może być jakoś kształtowana, np. przyjmując kształt pojemnika lub naczynia, w którym się mieści), przestrzeń (wszelkie materialne byty istnieją bowiem w przestrzeni, mówiąc potocznie zajmują jej część), a nawet czas (kształt czegoś może się zmieniać w czasie).

Kategoria pojęciowa kształtu uwzględniana jest w słownikach tematycznych lub pojęciowych. Tytułem przykładu wskażę na dwa. W *Słowniku pojęciowym języka staropolskiego* występuje kategoria zatytułowana ‘Forma’ w obrębie makropola 3. ‘Człowiek a wszechświat i świat’ i pola mu podporządkowanego 3.4. ‘Współzależność’. W WSJP w ramach klasyfikacji tematycznej odnajdujemy pole tematyczne ‘Kategorie fizyczne’, któremu jest podporządkowane pole ‘Cechy i właściwości materii’, a jemu podporządkowane z kolei subpole ‘Kształty i figury’.

Sam leksem *kształt* jest zapożyczeniem z śrwniem *gestalt* ‘forma, postać, kształt, wygląd; stan, właściwość, rodzaj’ i jest w słownikach języka polskiego definiowany następująco:

1. zewnętrzny wygląd jakiegoś materialnego przedmiotu (rozpatrywanego ze względu na ograniczającego go linie lub powierzchnie, kontury); fason, forma; zarys, sylwetka jakiegoś przedmiotu; w ogóle wygląd, postać czego (SJPD),

2. układ powierzchni obiektu, tworzący charakterystyczne cechy jego wyglądu (WSJP PAN).

Kształt jest kategorią kognitywną wynikającą z doświadczania przez człowieka świata fizycznego za pomocą przede wszystkim zmysłu wzroku, ale też dotyku. W opisywaniu kształtu ważną rolę odgrywa punkt widzenia konceptualizatora i perspektywa, z której obiekt jest oglądany.

Kategoria kształtu w języku polskim jest niezgramatyzalizowana, choć jak wiadomo istnieją języki – z naszej perspektywy egzotyczne – w których kształt właśnie jest podstawą klasyfikowania obiektów i tym samym ma charakter po części kategorii gramatycznej, przejawiającej się w systemie tzw. klasyfikatorów.<sup>1</sup>

Kształt w polszczyźnie wyrażany jest leksykalnie przez następujące części mowy:

rzeczowniki: np. *pas, kula, smuga, łuk, zygzak*

przymiotniki: *wąski, podłużny, gruby*

przysłówki: *drobno, cienko, prosto*

czasowniki: *zakrzywić, zaokrąglić, wyprostować*

Kategoria kształtu jest ponadto marginalnie reprezentowana wśród kategorii słowotwórczych jako podkategoria nazw symilatywnych, czyli opisujących wyniki porównywania obiektów i zauważania podobieństw, obejmująca głównie przymiotniki odrzeczownikowe o ogólnym znaczeniu kategorialnym ‘mający kształt x’ z charakterystycznym sufiksem *-owaty*, np. *gruszkowaty, haczykowaty, pałkowaty*, rzadziej z sufiksami: *-asty, -isty*: np. *kolczasty, strzępiasty; falisty, kolisty*.

Opis kształtu jest zwykle nierozdzielnie związany z równoczesnym określeniem wielkości czegoś, w tym wymiarów, takich jak: długość, grubość, szerokość, wysokość. Istotne jest także opisanie orientacji przestrzennej typu góra–dół, wierzch–spód czy przód–tył i wzajemnego ułożenia elementów/części/stron obiektu względem siebie, a czasem zarazem względem otoczenia. To wszystko sprawia, że opis kształtu czegoś w języku jest ostatecznie sprawą dość skomplikowaną.

Wykładnikami kategorii kształtu w dawnych przepisach kulinarnych są głównie rzeczowniki, rzadziej przysłówki i przymiotniki, a najrzadziej czasowniki. Liczne rzeczowniki są w charakterystyczny sposób polisemiczne, oznaczają bowiem zarówno kształt, jak i przedmiot/produkt/wytwór o takim właśnie kształcie,

<sup>1</sup> Na przykład w języku japońskim występuje sufiks klasyfikujący *-mai* o znaczeniu ‘płaskie, cienkie przedmioty’ czy też sufiks *-hon* klasyfikujący przedmioty cechujące się długością, może to być równie dobrze sznurek, jak i film czy butelka piwa.

np. *placek*,  *rurka*. Określenia kształtu łączą się w przebadanych pod tym kątem tekstach kulinarnych z następującymi sytuacjami:

1. Porcjowaniem i zarazem nadawaniem kształtu półproduktom lub produktom występującym w postaci amorficznej masy, takim jak ser czy masło.
2. Formowaniem rzeczy o pożądanym kształcie z jakiejś masy, najczęściej ciasta, ale też np. z masy mięsnej.
3. Porcjowaniem i dzieleniem na rzeczy o różnym kształcie takich produktów i półproduktów, jak mięso, warzywa, ciasto.

Ad.1. Wydzielenie porcji i nadanie jej kształtu było konieczne w przypadku wyrobów z natury mających postać amorficzną, które trzeba było jakoś ukształtować, by je przechowywać, sprzedawać itp., np. masła lub sera, stąd wzięły się między innymi ukształtowane odpowiednio formy tych substancji nazwane słowami: *gomółka* por. „gomółka, gomółeczka sera” cf187<sup>2</sup> czy *osełka* „masła młodego osełek 24” ks129. Linde tłumaczy *gomolę masła* jako ‘osła masła’ (L t. 1. cz. 2, s. 89), a *osłę masła* jako ‘kawał masła na kształt osły’ (L t. 2. cz. 1, s. 556), czyli kamienia do ostrzenia rzeczy zrobionych z żelaza. Współczesne słowniki definiują *gomółkę* jako ‘porcję miękkiej substancji uformowanej w owalny kształt, zwężający się z jednej strony’ (WSJP) lub bardziej ogólnie i mniej precyzyjnie jako ‘bryłkę miękkiej masy o kształcie kulistym lub owalnym’ (sjp.pwn). Według WSJP *osełka* to ‘porcja masła uformowana w kształcie owalnej bryłki’, a według sjp.pwn to ‘owalna bryłka masła’.

Amorficzność dotyczy także czekolady, która już w najdawniejszych przepisach przyjmuje postać tabliczek, por. np. „do kwart mleka należy skrajając miałko jedną tabliczkę czekolady większą” zr263. Trzeba też tu wspomnieć o miodowniku, który występował w postaci tafl. Robienie miodownika czyli piernika służyło do przechowywania w ten sposób różnych przypraw, które w przeciwnym razie mogłyby ulec zepsuciu. Miodownik, kruszony z takich tafl, był dodawany do potraw jako substancja zagęszczająca i koloryzująca. W *Księdze szafarskiej dworu Jana III Sobieskiego* wielokrotnie wspomina się o wydawanych kucharzowi taflach miodownika np. „miodownika tafla 10” ks124. *Tafla* to współcześnie ‘duża płyta czegoś gładkiego’ (sjp.pwn), w przeszłości oznaczała w kontekście kulinarnym duży płat czegoś płaskiego, nie tylko upieczonego w takim kształcie ciasta, tak jak tu miodownika, ale też słoniny, skoro we wspomnianej księdze szafarskiej mówi się też o taflach słoniny, np. „słoniny tafla” ks126. Samo słowo jest zapożyczeniem z niemieckiego *Tafel*.

<sup>2</sup> Wszystkie cytaty są lokalizowane za pomocą skrótów, których rozwiązanie znajduje się na końcu artykułu.

Ad.2. W procesie przygotowywania potraw w wielu przepisach mamy etap kształtowania z jakiejś masy, zwykle ciasta lub masy mięsnej, porcji, które następnie poddawane są dalszej obróbce. Owe porcje przyjmują różne kształty określone następującymi rzeczownikami:

*bochenek* „tłucz to wszystko dobrze w moździerz, uformuj okrągły bochenek, włóż w doniczkę albo w miseczkę” zr263 (migdałowe ciasteczka)

*gałeczki*: „zrób okrągłe spore gałeczki” w230; „zrób małe gałeczki” w230; „uczynić gałeczki” m170; „w małe gałeczki do upodobania” zr265

*kluseczki*: „kluseczki potym robić okrągłe na kształt rzepy” (chodzi o pączki) m125; „rób potym kluseczki albo podługowate, albo okrągłe” m158 (pączki migdałowe)

*kulki*: „zrób w ręku okrągłe kulki” w246.

*listy* ‘liście’: „rozczyn ciasto (...), aby na cienkie dało się rozrobić listy” m179

*kiełbaski*: „zwiń to krajane mięso na kształt kiełbaski” w100

*morselle, morselaty*: „na moreslle pokraj” zd32; „pokraj na morselaty” zd238. Linde objaśnia *morsele, morszele* jako ‘lekarstwo w tabliczkach do jedzenia’ i ilustruje przykładem „Zaczyniwszy proszku tego i umieszawszy dobrze naczynić morseli albo kołaczków” (L t.3: 159)

*placeczki*: „w piec wolny jako placeczki kłaść na palec hrubo” zr159

*rycerskie węzły* (?): „potym na papierze abo jak paluszki, abo w rycerskie węzły, abo okrągłe, abo jak w pudełkach nalewać” zr218 (biszkokty)<sup>3</sup>

*strucle*: „a rękoma rób bułki, strucle lub co się podoba” m85

*wałeczki*: „robić tak wałeczki długie, okrągłe i one wałeczki zwijać, żeby na wierzchu był czubek” zr212.

Czasem opis kształtu zawiera porównanie formowanej porcji do czegoś znanego z codziennego doświadczenia, na przykład szyszki, kasztana, kukielki, kiszki: „Urobić tak wielkie kawałki jako szyszka podługowata”; „robić pirożki jak kasztany tylki” m196; „urób jako kukielkę” (o masie mięsnej do pieczenia) cf111; „zwiń łopatkę na kształt kiszki” w11. Rzadko pojawia się nazwa kształtu geometrycznego, np. *triangul* ‘trójkąt’ „tort serowy mały w triangul zrobiony” w85.

<sup>3</sup> Węzeł rycerski – motyw zdobniczy w formie trójpętlicowo ułożonego sznurka, charakterystyczny dla męskiego stroju góralskiego, często stanowiący podstawę parzenic. [https://pl.wikipedia.org/wiki/W%C4%99ze%C5%82\\_rycerski](https://pl.wikipedia.org/wiki/W%C4%99ze%C5%82_rycerski) [dostęp 12.04.2022].

Bardzo ciekawym wyrazem jest wspomniana wyżej *kukielka*. Pisze o kukielkach w swoich wspomnieniach Ambroży Grabowski, urodzony w 1782 roku w Kętach, wielki miłośnik i wierny historyograf Krakowa:

Inny rodzaj pieczywa, który później upadł, bo może temu lat dopiero 10 lub 12, były kukielki podługowatej formy, które nazywano kukielki z pod Panny Maryi, z powodu, że je sprzedawano na cmentarzu tego kościoła... Były pszeniczne, białe i pulchne, wierzchnia skórka pociągnięta żółtkiem jaj, posypana czarnuszką. Smak ich był przywyborny, szczególnie z masłem. I tych już nie wypiekają, nie wiadomo z jakiej przyczyny. Tylko jeszcze przetrwały kukielki lisieckie, które dotąd w dnie targowe sprzedają włościanie siedząc na ziemi w rzą� w rynku przed kościołem Panny Maryi<sup>4</sup>.

Ważne jest to, że kukielka ma wrzecionowaty kształt i dlatego słowo *kukielka* może oznaczać nie tylko wspomniany wyrób, ale też charakterystyczny kształt: zwięzający się przy końcach, szerszy pośrodku.

Tu zwłaszcza interesujące jest znaczenie słów *bułka*, *bułeczka*, które odnoszą się do kształtu porcji czegoś, mają więc znaczenie inne niż współcześnie: „usuzyć do nich parę bułek białego chleba” m159 „zagotuj z ośrodkiem chleba, czyli bułki wielkości jaja” m125; „Wziąć słodkiego twarogu, wbić do niego jajec, masła rozpuszczonego wlać i mąki pszennej bardzo niewiele, i drożdży trochę, żeby podeszły, robić bułeczki i sadzać do pieca” zr235; „do pieczenia zaś z tejże materijej robić będziesz wielkie jako bułki groszowego chleba, obwinione w odzieżki” cf105; „a rękoma rób bułki, strucle lub co się podoba” m85;

W znaczeniu kulinarnym występuje słowo *koperta*. Rzeczownik ten oznaczał „wierzchnią warstwę ciast i różnych wypieków, często w formie kratki” zr209: „do pieca kopertę zwyczajną położyć na nich z cukru” zr209 (o pierniczkach); „robić z ciasta pierniczki (...) kopertę zrobić na nich” zr240; „posmarować kopertą gęstą” zr211. Jak widać z tych przykładów, nazwa kształtu *koperta* przesuwana się metonimicznie na substancję/ciasto, z którego ten kształt powstaje.

Bardzo interesującym i nieco tajemniczym słowem związanym z określonym kształtem jest *małdrzyk*. W naszych źródłach występuje w formie *małdrzyk* np. w kontekście przepisu z 1571 r. na ser owczy „potym cięższą przylogę przycisnąć, po kilku dni małdrzyki abo krajanki wycisnę po lesicy abo koszu rozłożyć” zd43, a także w formie *mondrzyk*: „mondrzyki, robią się z słodkiego mleka z podpuszczką, czyli animelą, które wyciśnięte w talarki okrągłe, układają i w maśle obsmażają” w292.

Jak pisze Bańkowski *małdrzyk* to „stożkowaty serek suszony z tłustego mleka (zwłaszcza owczego) XIV–XIX w. (dziś gw.) (...) o kształcie można wnioskować ze zwrotu złożyć ręce (dłonie) w małdrzyk XIX, zdrobn. od *małdr* w jego pierwotnym znaczeniu ‘kopka zboża’. (...) o serku z powodu kształtu.” (ESJPBań. 131).

<sup>4</sup> <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/kukielka-lisiecka> [dostęp 27.08.2021].

Z rozważań o pochodzeniu i znaczeniu zwrotu *ręce w małdrzyk* (por. np. Kosek 2011) i opisów produktów, takich jak np. popularne kiedyś małdrzyki krakowskie, wynika, że najprawdopodobniej pierwotnie *małdrzyk* oznaczał coś mającego kształt spłaszczonego stożka, uformowanego w dłoniach ściskających jakąś masę (najczęściej mokry ser), dłoniach ułożonych na krzyż wewnętrzną stroną do siebie. W ten sposób ze świeżego białego sera dawało się uformować jakby placuszki, które potem, chcąc przygotować wspomniane małdrzyki krakowskie, obsmażano w maśle i w cukrze.

Swoją nazwę ze względu na kształt mają też rzeczy niepożądane, pojawiające się np. podczas mieszania produktów, wyrabiania ciasta. Chodzi m.in. o *gruzelki*: „mieszając tak długo, aż nie będą się gruzelki robić” zr213. Linde objaśnia słowo *gruzelka* jako zdrobnienie od *gruzła* ‘bryłka, grudka’ (L t.1.cz.2: 137).

Ad.3. Obróbka produktów często wymaga ich dzielenia na części. Chodzi zwłaszcza o krojenie czegoś stałego, ale też o podział, inaczej tak zwany rozbiór tusz zwierzęcych. Szczególnie bogate słownictwo jest związane z formami, jakie nadaje kucharz produktom lub wyrobom, krając je i dzieląc. Można tu wymienić liczne rzeczowniki nazywające pożądane kształty wydzielanych porcji:

*grosze*: „potym wziąć wołowy mózg, skrajać na grosze” m159 „aż marchew będzie miękka, potym na grosze to krajać” m162; „kraj na grosze limonii” m163

*guby*: „pokrajać w guby” zr234. Wyraz *guba* jest niejasny. W słowniku Lindego występuje hasło *gubka* z odesłaniem do hasła *hubka*, ale brak tam objaśnienia, które pasowałoby do tego kontekstu. Jest natomiast w hasle *fałda*, a także w hasle *gubać się* ‘podkasać się’ odnotowany wyraz w postaci *guba*, ale opisany jako właściwy dialektom niepolskim i mający w nich znaczenie ‘fałda’. W języku Reja *gubać się* oznacza ‘związać się’<sup>5</sup>;

*grzaneczki*: „A krajać je potrzeba [biszkopyt zwyczajne] w grzaneczki płaskie, cienkie i szerokie piłką stolarską, iż i w te biszkopyt sypie się anyż.” m135

*kostki*: „pietruszki w kostkę i podłuż skrajanej w talarki uwarzyć w garnuszku” m186

*laseczki*: „pokrajać w laseczki cienkie, przyszersze, nie barzo krótkie, nie barzo też długie” zr216 (korzeń tataraku)

*listki*: „rybę (...) w listki pokrajać” m123; „przykryj listkami słoniny i masłem” w235

*obarzaneczki*: „porobić obarzaneczki (...) ponizać na sznurek” zr244

*osełki*: „pokraj w osełki” [ciasto migdałowe] m150

<sup>5</sup> W dyskusji prof. Halina Pelc podpowiedziała nazwę potrawy regionalnej w lubelskiem *zaguby*, która powstaje z wałka ciasta krajanego na plastry na skos, może więc *guba* to właśnie ukośnie ukrojony plaster czegoś?

- paluszki*: „potym na papierze abo jak paluszki (...) nalewać” zr218 (biszkokty)
- paski*: „słoninę cienko w paski pokrajać” w299; „kraje się migdały słodkie i gorzkie w paski” zr248
- placuszki*, np. „pokraj na małe placuszki” w231
- prąteczki*: „przybrać w prąteczki ukrajanych cytrynowych i pomarańczowych skórek” m119, według Dumanowskiego, w kontekście kulinarnym *prąteczek* to „spiczasto zakończone wąskie pasemko, np. skórki pomarańczowej lub ciastka w takim kształcie” zr231
- skibki*: „skibki pokrajać to wszystko naciesz, możesz te skibki kłaść na piękny papier” m150
- spodki*: „pokraj małe spodki” (przepis na torciki) w240
- siateczki* (?): „upiekszy ich [naleśniki], nakrajać w siateczki”<sup>6</sup> m173
- szatki*: „grzyby skraj w szatki” cf108
- sztuczki*: „obłupić pigw i drobno w podługowate sztuczki ukrajać” m133
- talarki/talerki*: „pokraj w talerki” w231; „cebulę w talarki nakraj” cf158
- talerze*: „słodkich buraków (...) w talerze pokrajać” zr148
- talerzyki*: „ozór ugotowany w talerzyki pokrajać” zr99
- zrazy, zraziki*: „z pieczeni mięsa nie żyłowego cienko zrazów nakrajać, ubić każdy zrazik z obu stron dobrze” zr98; „z marchwią w zraziki krajaną” w95; „kilka zrazików skórki pomarańczy kwaśnej” w254. Linde objaśnia *zraz*, *zrzaz*, *zrazik*, *zrzazik* jako ‘zernionego czego sztuka’ (L t.4: 1146), a przytoczone przykłady m.in. „Zrazik cytryny z cukrem przegryźć” świadczą o tym, że chodziło nie tylko o odkrojony płat mięsa;
- ździebelka*: „[cynamon] a skrajać go na cieniutynkie ździebelka” zr232.

Specjalne słowa określające części powstałe wskutek dzielenia tuszy zwierzęcej. Tuszę można było podzielić na:

- członki*: „weźmij kapłona albo cielęciny, albo gołębi, rozbierz w członki” cf109
- śroty/szroty* (?): „jelenia oszyndowawszy<sup>7</sup>, a wieprza opaliwszy, porąb w śroty” cf178; *szrot* według słownika Lindego to „podłużnie wykrojony kawałek

<sup>6</sup> Prawdopodobnie jest to zniekształcona postać słowa *szateczki*, zdrobnienia od *szatki*.

<sup>7</sup> Linde objaśnia czasownik *szyndować* jako ‘skórę zdzierać, łupić’ (L t.3: 632).



mięsa, ryby, pasek (...) Szrot mięsa u rzeźnika, sztuka czyli kawał mięsa surowego” (L t.3: 566)

*sztuki, sztuczki*: „weźmij jelenia albo łosia, porąb w sztuki jakie chcesz” cf105; „weźmij kapłona albo cielęciny, rozbierz w drobne sztuczki” cf108; „weźmi ćwierć kapłona, sztukę mięsa” zr54.

*suropiecki*: „pokraj na suropiecki” cf111; Według *Encyklopedii staropolskiej* Glogera, *suropieki* to „podługowate zrazy mięsa wołowego, nasiekiwane i dobrze zaprawne, niekiedy słoniną szpikowane. Mówiono: «pokrajać pieczenią na suropieczki»” (ES, t. IV).

W opisie tego, jak dzielić, kroić, porcjować, układać produkty i potrawy okazuje się ważna kategoria orientacji przestrzennej. Autorzy przepisów opisują kierunek podziału: „przekrój [podniebienia wołowe] na dwoje na dłuż” w99; „Pie-truszki w kostkę i podłuż skrajanej w talarki uwarzyć w garnuszku” m186; ułożenie czegoś: „oblóż (...) na dobrą dłoń wzwyż tego blaszanego naczynia” zr163. W tej funkcji pojawiają się zleksykalizowane lub leksykalizujące się konstrukcje z przyimkami: *na dłuż, podłuż, wzwyż*. W następującym fragmencie zwraca uwagę forma zdrobniała *wkołutyńko* zleksykalizowanego wyrażenia przyimkowego *wkoło*: „oblóż wkołutyńko pomienionemi szychtami” zr263.

Kształt czegoś bywał określany przez doprecyzowanie wymaganej długości, grubości lub wysokości. W tym celu odwoływano się głównie do części ciała jako najwygodniejszej i każdemu dostępnej miary: palca, dłoni, pięści, członków palca. Z rzadka podawano rozmiary, posługując się systemowymi jednostkami np. używając takiej miary jak *cal*, np. „pokraj na długość czterech cali” w99. Jako miara służył palec, dokładniej palec w wymiarze swojej grubości czyli średnicy w przekroju poprzecznym: „roztoczywszy ciasta tak grubo, jako palec” cf163; „roztocz ciasto wałkiem na grubość pół palca” w240; „zrysuj w pasy jesiotra świeżego albo wyża wzdłuż, tak szeroko jak półtora palca” cf178; „pokraj szparagi na grubość trzech palcy” w240; „na dwa palce szerokości, a dwa talary grubości pokraj grzanki” w250; „w piec wolny jako placeczki kłaść na palec hrubo” zr15; „Dopiro masło układać, co się włoży na cztery palce” m191. Wyróżniony jako miara mógł być koniec palca: „rozplaszczyc jak koniec palca mały na miąższ i szklaneczką maluchną wyciskać, i kłaść na opłatki” m185.

Gdy trzeba było określić grubość czegoś, rzadziej miarą była dłoń, dokładniej chodziło chyba o grubość czy wysokość dłoni położonej płasko: „ma być tak grube ciasto jako dłoń” m143; „coby ciasto było tak grube jako dłoń dobra” m145. Wyjątkowo miarą wielkości i objętości była pięść: „wysunąć ciasto rękoma, potym rozrabiać, aż stęgnąć będzie, biorąc po tylich kawałkach jako pięść, rozrabiać wałkami tak cienko, jako list być może” m128. Miarą długości mógł

być członek, oznaczający tu jeden z członów palca czyli fragment między dwoma stawami, por. „na członek długo” m180, „grubo jako palec, długo jako członek” cf174. Takie znaczenie wyrazu *członek* mamy już w słowniku staropolskim, który jako drugie znaczenie w hasle członek podaje ‘członek palca, *pars digiti*’.

Do określania grubości rozwałkowanego ciasta jako wzorzec przyjmowano np. grubość będącej w obiegu monety, konkretnie wskazywanego w wielu przepiścach talara: „uwałkuj cienko jak pół talara” w231; „ciasto rozwałkowane na grubość talara” w233; „zrób dwa placki (...) na grubość dwóch talarów każdy” w240, „roztocz wałkiem grubości półtalarka” w240; „masła jak półtalarek” w256. Wyraz półtalarek chyba oznacza tutaj w pierwszym przykładzie miarę grubości pół talara – monety, a w drugim może miarę wielkości porcji masła równą wielkości półtalarka. *Półtalarek* w słowniku Lindego definiowany jest po prostu jako ‘pół talara’(L t.2.cz.2: 315)

Jeśli coś miało być bardzo cienkie, przywoływano jako wzorzec papier: „wałkować placki cienkie jako papier” m134; „mają być jak papierek cienki” (naleśniki) m147, liść „biorąc po tylich kawałkach, rozrabiać wałkami tak cienko, jako list być może” m128; lub nóż „roztocz cienko jako nóż” cf164, „kraj cienko jako tylec noża” cf177.

Rzadkie są w funkcji prototypowego wzorca kształtu inne przedmioty, przykładowo pokrywka, talerz, tabakierka, np. „rozwałkuj tak wielkie jako pokrywka” m150; „cienko roztoczywszy w wielkości jak talerz” zr263; „pokraj ośrodek chleba okrągło na kształt małej tabakierki” w217.

Opisywanie kształtu i zarazem postaci i konsystencji potraw wiązało się też z użyciem odpowiednich przysłówków:

*cienko, cieniusięko*: „Ostrugać cieniusięko z żółtej skóreczki i usiekać drobniusięko te cytryny” m186

*drobno, drobniuchno, drobniusięko, drobniutyńko*: „Weźmi cybule morskiej, skraj z niej skórę twardą, a co miękkiego, pokraj drobniuchno” zr285; „usiekać drobniusięko te cytryny” m186; „skórki cieniutyńki cytrynowej żółtej z samego wierzchu drobniutyńko nakrajać” zr304.

*miałko, mielutyńko*: „Miałko utłucz (...) grubo zmieszaj” m179; „utłucz cukier mielutyńko” zr240

*subtelnie*: „Skórkę z cytryny zwierzchnia subtelnie pokrajawszy” m190; „potłucz jak nasubtelniej [cukier]” zr264

*szczupło*: „Pokraj te czerwone wzdłuż jak najszczuplej możesz, a będą szrodkiem grube i z dwóch końców zakończone” zr231 (opis robienia rancetów)

*wąsko*: „pokrajać wąsko” (biskopty) zr250

*grubo*: wsypać korzenia (...), a ma być grubo tłuczone abo krajane” zr210.

Uwagę zwraca użycie wielu form zdrobniałych przysłówków stanowiących dublety słowotwórcze. Do opisu kształtu używano także różnych przymiotników: *cienki, cieniutyńki, płaski, gładki, gruby, podługowaty, szeroki*, np. „A krajać je potrzeba [biszkopty zwyczajne] w grzanecki płaskie, cienkie i szerokie”; „formować na opłatku piernicki, a tak, aby nie były po wierzchu gładkie, ale chropowate” zr210; „oblupić pigw i drobno w podługowate sztuczki ukrajać”.

Pojęciowa opozycja kształtów okrągłych i kanciastych wyrażana była przez przymiotnik *okrągły* oraz przymiotniki złożone oparte na podstawowym przymiotniku *graniasty*, takie jak np. *trójgraniasty, czworograniasty*; „zrób w ręku okrągłe kulki” w246; „ciasta trójgraniaste różne” w83; „potym na czworograniasty rozczyn opłatek” m175. Pojawił się też przymiotnik *trzyrożny* w znaczeniu ‘trójkątny’: „ciasta trzyrożne” w81. Ciekawą formacją słowotwórczą jest *przyszerszy*; „pokrajać w laseczki cienkie, przyszersze, nie barzo krótkie, nie barzo też długie” zr216, prawdopodobnie oznaczający ‘trochę, niezbyt szeroki’.

Precyzyjne opisanie kształtu czegoś mogło polegać na odwołaniu się do trzech wymiarów przestrzeni: długości, szerokości i wysokości oraz do grubości jako wymiaru czegoś w jego przekroju poprzecznym. W tej funkcji występują w dawnych przepisach kulinarnych następujące charakterystyczne konstrukcje składniowe:

- a) przysówek/przymiotnik parametryczny + *jako* + liczebnik + nazwa części ciała lub innego obiektu wzorca, np. *grubo jako palec; długo jako członek, szeroko jak półtora palca*
- b) *na* + nazwa części ciała lub innego obiektu wzorca + przysówek parametryczny: *na członek długo, podnieś tort na dwa palca wysoko*.
- c) *na* + rzeczownik parametryczny w bierniku + liczebnik + nazwa części ciała lub innego obiektu wzorca w dopełniaczu, np. *na grubość pół palca, na grubość talara*;
- d) *na* + liczebnik + nazwa części ciała lub innego obiektu wzorca w bierniku + rzeczownik parametryczny w dopełniaczu np. *na dwa palce szerokości, na dwa talary grubości*.

W opisywaniu kształtu najrzadziej biorą udział czasowniki, np. *przyplaszczyc*: „na papierze lub opłatku rozłóż, przyplaszcz i wsadź w piec” zr265 (bułeczki cytrynowe). Opisują one czynność, której wynikiem jest uzyskanie pożądanego kształtu.

Kategoria kształtu wiąże się ponadto z wzajemnym położeniem i ułożeniem potraw lub ich części. Dotyczy to, między innymi, wyglądu stołu zastawianego potrawami do posiłku. Ciekawy jest pod tym względem opis zawarty w książce kucharskiej Wielądki w części „Rozporządzenie na każdą część roku, które użyć

możesz do potrzeb stołowych...” (w80–88). Autor, tłumacząc z francuskiego, podaje nie tylko liczbę potraw przypadających na poszczególne cztery (!) dania, ale i to, w jakim miejscu mają one stać na stole, por.: „sztuka mięsa wołowa na śrzodku”; w80; „dwa półmiski pieczystego na dwa końce”; w81 „cztery półmiski pieczystego na cztery rogi serwisu” w87.

Ułożenie potraw na talerzach lub półmiskach także staje się przedmiotem uwagi autorów przepisów kulinarnych: „raki z polewką rybną ułożone na serwecie na kształt dachu” w 80; „ułoż kawałki ogona na śrzodek półmiska, cebule wokoło, na wierzchu kilka grzanecek bułki zrumienionej z masłem” w100; „ułożywszy pięknie wkoło dyszka kalafiora do góry kwiatem” w106. Jak widać, w takich kontekstach ważną rolę odgrywały przyimki, tu np. *wkoło*, oraz wyrażenia przyimkowe z rzeczownikami nazywającymi zorientowane przestrzennie części czegoś, np. *na wierzch*, *na śrzodek*.

Jak wynika z przedstawionej analizy, kategoria kształtu odgrywała ważną rolę w dawnych przepisach kulinarnych i wyrażała się w licznych środkach leksykalnych. Od strony praktycznej wiązała się często z porcjowaniem produktów lub półproduktów amorficznych, zwłaszcza ciasta lub innej masy oraz masła i sera. Także krojenie i dzielenie skutkowało uzyskiwaniem rzeczy o różnym kształcie. Doceniano również walory estetyczne potraw, liczył się bowiem nie tylko ich smak, ale i wygląd. Dlatego zwracano też uwagę na kształt i ułożenie tego, co podawano do jedzenia.

Nazwy kształtu pewnych wyrobów stały się podstawą charakterystycznych zmian znaczeniowych, mianowicie metonimicznych przesunięć. I tak ze znaczenia ‘kształt’ rodziło się znaczenie ‘konkretny wyrób o takim kształcie’. Ilustracją takiego mechanizmu derywacji semantycznej jest historia słów *bułka*, *bułeczka*. Dziś jest to ‘pieczywo z mąki pszennej niewielkich rozmiarów, o okrągłym lub podłużnym kształcie’ (WSJP), dawniej była to nazwa porcji wydzielonej z ciasta w kształcie lekko spłaszczonej kulki, mogło chodzić np. o *bułkę chleba*. Podobną drogę od nazwy kształtu do nazwy wyrobu przeszedł *małdrzyk*. Metonimiczne przesunięcie tego rodzaju mogło mieć też kierunek odwrotny, nazwa danego konkretnego produktu stawała się wtedy ogólnym określeniem kształtu. Takie przesunięcia dotyczyły np. użycia słowa *kukielka*.

Inna zmiana semantyczna zaszła w nazwach takiego typu jak *osełka*. Pierwsze znaczenie wyrazu odnosiło się do narzędzia, właściwie kamienia służącego do ostrzenia np. kosy, mającego kształt klina zwężającego się po obu końcach. Następnie nazwa ta na zasadzie metafory opartej na podobieństwie kształtu przeszła do funkcji oznaczania kształtu czegoś tak uformowanego, stąd wyrażenia *osełka masła*, a na końcu stała się nazwą skonkretyzowanej umownej wielkości czegoś w ten sposób uformowanego. Łańcuch zmian znaczeniowych składał się więc z trzech ogniw: narzędzie do ostrzenia – kształt podobny do kształtu tego narzędzia – miara objętości związana z czymś, co ma taki kształt.

Badanie określeń kształtu w dawnych tekstach pozwala odkryć z poznawczej perspektywy istotne dla naszych przodków obiekty – wzorce i wskazać wśród nich te, które są ważne dla nas do dziś, oraz te, które odnoszą się do kształtów już dziś zapomnianych lub mylonych z innymi. Tym samym widać, jak kategoria kształtu okazuje się po części trwała w historii języka polskiego, a po części ulega rozmyciu i traci pewne prototypowe odniesienia.

## Bibliografia

- Kosek I., (2011). Z historii pewnego frazeologizmu: *złożyć ręce w małdrzyk*, *Prace Językoznawcze*, XIII, s. 103–109.
- Grzegorzczkova, R., Szymanek B., (1993). Kategorie słowotwórcze w perspektywie kognitywnej. W: J. Bartmiński (red.), *Współczesny język polski*. Wrocław: Wydawnictwo Wiedza o kulturze.
- Linde-Usiekniewicz, J. (1996), Określanie wymiarów przedmiotów i konceptualizacja przestrzeni. W: R. Grzegorzczkova, A. Pajdzińska (red.), *Językowa kategoryzacja świata*. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Słownik pojęciowy języka staropolskiego* <https://spjs.ijp.pan.pl>

## Wykaz skrótów

- cf – Stanisław Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* (wyd. I 1682 r.), wydali i opracowali Jerzy Dumanowski i Magdalena Spychaj, Muzeum Pałacu Króla Jan III w Wilanowie, Warszawa 2010.
- ES – Zygmunt Gloger, *Encyklopedia staropolska*, <https://pl.wikisource.org/wiki/>
- m – *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...* opracowali Jarosław Dumanowski i Rafał Jankowski, Muzeum Pałacu Króla Jan III w Wilanowie, Warszawa 2011.
- ESJPBań – A. Bańkowski, (2000) *Etymologiczny słownik języka polskiego*, t. 1–2, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- ks – *Księga szafarska dworu Jan III Sobieskiego 1695–1696*. Opracowali Jarosław Dumanowski i Łukasz Truściński, Muzeum Pałacu Króla Jan III w Wilanowie, Warszawa 2013.
- L – S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, Warszawa 1807–1814.
- sjp.pwn – *Słownik języka polskiego PWN*.
- SJPD – *Słownik języka polskiego*, red. Witold Doroszewski, t. I–XI, Warszawa 1958–1969.
- w – Wojciech Wielądko *Kucharz doskonały* (wyd. I. 1786r.), wydał i opracował Jarosław Dumanowski przy współudziale Aleksandry Kleśty-Nawrockiej, Muzeum Pałacu Króla Jan III w Wilanowie, Warszawa 2012.
- WSJP – *Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Źmigrodzki, Kraków 2007-; <https://wsjp.pl>

- zr – *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku, Źródła rękopiśmienne*, wyd. i opracowali: Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Muzeum Pałacu Króla Jan III w Wilanowie, Warszawa 2017.
- zd – *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku, Źródła drukowane*, Wydali i opracowali Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Muzeum Pałacu Króla Jan III w Wilanowie, Warszawa 2016.

### STRESZCZENIE

Na podstawie najstarszych polskich książek kucharskich opublikowanych w serii „Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne” pod redakcją Jarosława Dumanowskiego, artykuł przedstawia środki leksykalne służące wyrażaniu kategorii kształtu w dawnych polskich przepisach kulinarnych. Dotyczą one nazw związanych z formowaniem wyrobów amorficznych oraz porcjowaniem, dzieleniem, krojeniem produktów. Opisane są nazwy obiektów służących jako prototypowe dla różnych kształtów, w tym nazwy trwające do dziś i nazwy już zapomniane. Artykuł stanowi przyczynek do historii polskiego słownictwa kulinarnego.

**SŁOWA KLUCZOWE:** słownictwo kulinarne, semantyczna kategoria kształtu, historia języka polskiego

RENATA PRZYBYLSKA  
Wydział Polonistyki  
Uniwersytet Jagielloński  
ul. Gołębia 16  
31-007 Kraków