

Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis

Studia Linguistica XI (2016)

ISSN 2083-1765

Zuzanna Krótki

Uniwersytet Śląski w Katowicach

Staro- i średniopolskie nazwy ciast

Słowa kluczowe: nominacja, semantyka, leksyka, historia języka polskiego

Key words: nomination, semantics, lexicology, history of Polish language

Wstęp

Jak sugerują historycy oraz archeolodzy, jedzenie w dobie polskiego średniowiecza, renesansu oraz baroku pełniło tylko jedną funkcję – służyło zaspokojeniu głodu (Demińska 1963: 39–40). W tym okresie Kościół stale przypominał wiernym o konieczności przestrzegania licznych i niezwykle rygorystycznych postów. Do początku XIX wieku nie można było w środy i w piątki jeść mięsa, masła, jaj, pić mleka ani alkoholu. W czasie Wielkiego Postu na stołach stale gościły śledzie oraz kiszony żur, natomiast w okresie Adwentu jadano głównie kaszę (Bockenheimer 1998: 144).

Przeciwwagą dla postów były święta, zawsze obchodzone hucznie. W tych dniach starano się, aby przygotowane potrawy były szczególnie smaczne oraz wyjątkowo wystawne (Kukorowski 1998: 56–57). Tradycyjne śledzie zastępowano dziżczyną, wodę – mlekiem, a bochenki pospolitego, praśnego chleba, wypiekanego w otwartym palenisku – kołaczami, pampuchami lub reczuchami (Gloger 1974: 234).

Na szczególną uwagę zasługują dawne nazwy ciast, spożywanych na specjalne okazje. W dobie staro- i średniopolskiej odnotowano ich wiele, z tym że należy wyraźnie zaznaczyć, iż przysmaki te nie pełniły funkcji współczesnych deserów. Jadano je w czasie uczt, biesiad lub świąt zamiast chleba. W artykule jednostki te poddane zostaną analizom etymologicznym oraz semantycznym. Przed przystąpieniem do badań wypada jednak wyznaczyć zakres analiz.

Zakres badań

Leksem *ciasto* posiada obecnie trzy znaczenia: ‘gęsta masa powstała ze zmieszania mąki z wodą lub mlekiem, często z dodatkiem drożdży, jaj, tłuszczu lub innych składników i przypraw’, ‘wypiek z takiej masy, zwykle słodki z dodatkiem przypraw’ oraz ‘jakakolwiek masa powstała ze zmieszania sypkiego lub kruchego materiału z płynem’ (USJP I: 451). Tak zakreślony obszar badań jest zbyt szeroki. Przyjmując go za punkt wyjścia, musiałabym analizom poddać zarówno nazwy wypieków, jak i jednostki znaczące ‘dodatek do zup, tj. makaron, kluski, lane ciasto’, ‘leguminę’, ‘galaretkę’, także ‘żydowską macę’. Opracowanie tak rozległego, a zarazem różnorodnego materiału w jednym szkicu nie byłoby możliwe, a przynajmniej nie byłoby właściwe.

Zdecydowałam więc, że skupię swoją uwagę na jednym sensie leksemu *ciasto* – ‘wypiek o różnym kształcie i smaku, często przekładany jakąś masą lub przybrany kremem, owocami, serem’¹.

Historia leksemu *ciasto*

Leksem *ciasto* wywodzi się od psł. rzeczownika **těsto* ‘ciasto’, który najprawdopodobniej urobiony został od niezachowanego przymiotnika †*těstъ*, etymologicznie związanego z czasownikiem **tiskati* ‘cisnąć’ (SBor, SEJPBań). Najprawdopodobniej prymarnym znaczeniem badanej formacji był sens ‘ugnieciona, zagnieciona masa’ (SSław).

Znaczenie to zachowane zostało w piętnasto-, szesnasto-, siedemnasto- oraz osiemnastowiecznych tekstach, na przykład: „Ciasto pasta” 1437 Wisł. nr 228, 88 (SStp); „A potym ją z ciastem oblep, wstaw ją z ciastem do wolnego piekarskiego pieca, gdzie by się ono ciasto w bańce upiekło” Sien. Lek. 131v, 170v, 181 [2r] (SXVI); „Ciasta formowane, moździeżowe, garnuszkowe, fumetowe”. Lek. C 2 (SL).

Na uwagę zasługuje jednak to, że analizowany wyraz stosunkowo późno zyskał treść będącą przedmiotem niniejszego artykułu. W piśmiennictwie do końca XVI wieku *ciasto* związane jest wyłącznie z surową masą – rozczynioną mąką lub papką o rzadkiej konsystencji. Treść ‘wypiek’ poświadczona została dopiero w XVII wieku, między innymi w takich fragmentach jak: „nałóż tym tort z ciasta francuskiego albo włoskiego, albo angielskiego” Czer Comp 83 (SJPXVII); „ciasta rozmaite torty, makarony, krepie, pączki, placki”, itd. (SL). Znaczenie, o którym mowa, zapewne zrodziło się pod wpływem oddziaływań innych języków europejskich na ówczesne, polskie słownictwo kulinarne. Przykładowo, zarówno czeski leksem *těsto*, jak i francuski *pâte*, począwszy od XV wieku, posiadały dwa sensy, tj. ‘masa’ oraz ‘wypiek z tejże masy’ (SSław).

Zastanawiające jest zatem to, jaki leksem wcześniej pełnił funkcję hiperonimu nazw wypieków. Niewykluczone, że był nim po prostu *chleb*, którego znaczenie w XV–XVIII wieku było zdecydowanie szersze niż obecnie. Wyraz ten w zależności od kontekstu charakteryzował zarówno podpłomyk, jak i macę, także kołacz czy pączek (por. np. „Pierznik chleb godowy” Cn, SXVI).

Staro- i średniopolskie nazwy ciast

Jednostki językowe implikujące składnik ciasta

Jedną z najstarszych nazw ciasta jest leksem *piernik*, rejestrowany od XIV wieku. Początkowo jednostka ta, funkcjonując w postaci *pierznik* (od przymiotnika *pierzny* ‘pieprzny’, SBor, ESJPBań), bardzo silnie implikowała pieprz, będący niezwykle istotnym składnikiem tego przysmaku.

¹ W artykule nie poddałam analizie takich leksemów jak na przykład: *bugiel*, *nagnieciony chleb*, *gniecioniec*, *osuch*, *osuszek*, *biskokt*, *klin*, *twarożny kołach*, *krepel*, *zemła*, *kuch*, *kukła*, *kukielka*, gdyż uznałam je za nazwy pieczywa. Jednostkom tym poświęciłam jednak odrębny tekst zatytułowany: *Chleb w leksyce staro- i średniopolskiej* („Studia Słowianoznawcze” [w druku]).

Pierwotny pierznik przypominał bułeczkę z mąki pszennej z dodatkiem pieprzu (Nowakowska 1994: 7–8) i miodu, podawaną bogaczom podczas wystawnych uczt jako zakąskę do wina. Były to czasy, w których nie produkowano w Polsce tego trunku (do XVII wieku sprowadzano wino zza granicy (Besala 2015: 99)), natomiast za łut pieprzu można było nabyć nawet kilka wołów (ESJPBań, por. też frazę: *Kto pieprzu wiele ma, w jarzynę sypie* 'kto jest bogaty, nie oszczędza', SL), por. „Pierznik *arthopiper*” ca 1465 Rost. nr 3799 (SStp). Z czasem pieprz zastąpiono imbirem, dzięki czemu wypiek okazał się zdecydowanie tańszy. Od tego czasu w funkcji nazwy ciasta z miodem i korzeniami zdecydowanie częściej pojawia się postać *piernik* (np. „Miód jest przyprawą pierników”, Klug. Zw. 4, 258, SL). *Pierznik* z kolei oznacza od XVI wieku również 'kołdrę', natomiast w XVIII stuleciu sens 'pierzyna' stanowi jedyne znaczenie tej formacji, na przykład „Worek natkany liściem służy mi zamiast pierznika”, Kraj. Pod. 140, SL.

Tak popularny jak piernik był tak zwany *miodownik*, czyli ciasto zrobione na miodzie. Pierwsze poświadczenia o tym wypieku zarejestrowane zostały już w staropolszczyźnie. Niewiele jednak z piętnastowiecznych fragmentów tekstowych wynioskować można o smaku oraz o technologii przygotowania miodownika.

Takie informacje odnotowane zostały dopiero w XVI wieku. Z zapisków tych wynika, że nierzadko do ciasta zwanego *miodownikiem* dodawano wywar z sosny, białego lub czerwonego sandału, także piżma, na przykład: „Skraj drobno skorękę z sosnki, a w wodzie ją warz, pijże juchę z niej, działają też z nią miodowniki”, Sien. Lek. 104 (SXVI); „Chcesz li mieć miodowniki białe, przyłoż w nie sandału białego, jeśli chcesz mieć czerwone, tedy włoż sandału czerwonego”, Sien. Herb. 609a (SXVI); „Słodycze albo piżmowe miodowniki”, Sien. Herb. 608b (SXVI).

Warto również dodać, że o ile do końca XVI wieku *miodownik* posiadał dość jednorodną treść semantyczną, o tyle w XVIII wieku wachlarz znaczeń tej jednostki istotnie się rozwinął. Od tego czasu *miodownikiem* nazywa się zarówno ciasto, jak i kosmetyk, także alkohol z dodatkiem miodu, osobę sprzedająca miód pitny oraz smakosza gustującego w takim trunku.

Należy jednak wyraźnie zaznaczyć, że nie tylko wyrazy *miód* i *pieprz* stanowiły podstawę dla dawnych nazw polskich wypieków. Dość częstą bazą była również *gryka*. Przyjrzyjmy się wpieryw tej podstawie słowotwórczej.

Wywodzi się ją od staroruskiego rzeczownika **grьka, grečka*, znaczącego pierwotnie 'roślinę grecką' (SSław). Przywołane prymarne znaczenie nie budzi większego zaskoczenia, z reguły bowiem ludy słowiańskie nową roślinę, potrawę, napój czy ozdobę opatrywały nazwą ludu, za pośrednictwem którego ją poznawały. Interesująca wydaje się jednak inna kwestia, mianowicie to, że na gruncie polskim funkcjonowały dwie nazwy gryki, to jest *gryka* (od XV wieku) oraz *hreczka* (od XVI wieku). Pierwszą z nich uznaje się za leksem wykazujący odrębność Mazowsza. Jak podaje Franciszek Sławski (SSław), na terenach tych już w XIII wieku stosowano, zapożyczony od staroruskiego rzeczownika **grьka* (SSław), wyraz *gryka*. Formacja *hreczka* to natomiast wprowadzony przez Strykowskiemu rusycyzm, powstały z postaci **grečka* (SSław). Używano go głównie na obszarze małopolskim, zamiast wcześniejszej *tatarki* (SBr).

Od wyrazu *gryka* utworzone zostały trzy nazwy ciasta, to jest *gryczak* (SXVI, SL), *gryczanik* (SL) oraz *gryczany placek* (SL), natomiast na bazie leksemu *hreczka* powstały takie formacje jak: *hreczak* (SL), *hreczuszki* (SL tylko w lm.) oraz *reczuszki* (SL tylko w lm.). Na szczególną uwagę zasługuje ostatnia jednostka, która utworzona

została nieco później od pozostałych. Zdaniem Franciszka Sławskiego wywodzić ją należy bezpośrednio od sekundarnej postaci nazwy *hreczka* – *reczka*, powstałej na skutek redukcji obcego systemowi polskiemu dźwięcznego *h*- (SSław). Niemniej wszystkie wymienione nazwy znaczyły do końca XIX wieku ‘ciasto zrobione z gryki’.

Nasuwa się jednak inne pytanie, kiedy i na skutek jakich procesów formacja *reczuszki* uległa przekształceniu w formę *racuch*. Co ciekawe, dopiero na początku XX wieku doszło do zamiany cząstki *re-* na *ra-*, a także głoski *cz* na *c*. Przekształcenie, o którym mowa, było typowe dla wyrazów pochodzących z gwar mazowieckich, które dość szybko przechodziły do polszczyzny ogólnej (R.S. 1993: 533). Współczesna nazwa *racuch* pojawia się dopiero w połowie XX wieku (SD). Utworzona została jako postać niedeminutywna (Markowski 1994: 130).

W badanym okresie poświadczono również kolokacje zawierające nazwę jednego spośród składników ciasta, to jest: *tort jabłeczny* (SL), *tort masowy* ‘tort z kremem’ (Siekierska 1993: 128), *makowy placek* (SL).

Jednostki implikujące kształt ciasta

Nazwy ciasta w kształcie koła lub kuli

W zbiorze nazw przywołujących kształt koła lub kuli istotne miejsce zajmuje leksem *kołacz*. Najprawdopodobniej wywodzi się on od psł. rzeczownika **kolo* ‘krąg’ (od pie. **kuel* ‘obracać się, wirować’, SEJPBań) (SBor, SEJPBań, SSław, SBr), choć niewykluczona jest również inna geneza tej nazwy – od psł. *kolb* ‘kół’. Pierwsza hipoteza, wskazana przez wszystkich polskich etymologów, sugeruje, że badany wyraz implikował kształt ciasta, druga natomiast zakłada, że wypiek, o którym mowa, pieczony był na kołku (ESJPBań, por. też mazowiecki *kołak* ‘kołacz’). Przychylając się do większości referowanych sądów, zdecydowałam się umieścić analizy jednostki *kołacz* wśród nazw przywołujących koło.

Niemniej niezależnie od tego, którą spośród wytyczonych ścieżek rozwoju badanego leksemu przyjmujemy, nie ulega wątpliwości, że prymarnie jednostki tej używano jako nazwy chleba o okrągłym kształcie (SSław, SSStp).

W staropolszczyźnie nierzadkie były również połączenia, w których *kołacz* znaczył po prostu ‘bochenek’, na przykład: „Rozdzielił wszem po wszystkim, od męża aż do niewiasty kołacz chleba”, BZ. I Par. 16, 3 (SSStp).

Z zebranych szesnastowiecznych użycí wynika natomiast, że jeszcze u progu doby średniopolskiej badany leksem nie posiadał wyspecjalizowanej treści. Poświadczono bowiem zostały wyimki, w których *kołacz* pełnił funkcję synonimu *migdałowego chleba* („Migdałowy chleb albo kołacz”, Mącz. 212a, SXVI), znaczył dawne pogąńskie pieczywo obrzędowe (np. „Kuch albo kołacz z szczerzej mąki a z oliwy który starzy dawali na ofiarę”, Mącz. 192, SXVI) lub ciasto wypiekane na specjalne okazje.

Ze współczesnego punktu widzenia nie ulega najmniejszej wątpliwości, że nazwą ciasta o okrągłym kształcie był *pączek*. Tymczasem jeszcze w XVI wieku wyraz ten charakteryzował mały, okrągły kawałek białego pieczywa, wielkości współczesnej bułki. Uznawano go zatem za gatunek chleba. Od około XVII–XVIII wieku pojawia się coraz więcej wzmianek na temat doskonałych pączków z nadzieniem owocowym, wyrabianych przez warszawskich cukierników, którzy w okresie karnawału dostarczali je na dwór i stół królewski Stanisława Augusta Poniatowskiego (Lemis,

Vitry 1979: 208). Od tego czasu leksem *pączek* sytuuje się wśród jednostek oznaczających ciasta, na przykład: „Pączki, ciasto delikatne, do którego rozczyniają mąkę i jak naleśniki smażą w maśle, w tłustościach, kładą w środek konfitury, powidła, lub same przez się robią”, Wiel. Kuch. 429 (SL).

Nazwy ciasta w kształcie łuku

Jedną z najstarszych nazw ciasta o podłużnym, łukowatym kształcie była jednostka *strucel*. Najprawdopodobniej dotarła ona na grunt polski za sprawą języka średnio-wysoko-niemieckiego, w którym powstały od czasownika *strudeln* ‘mieszać, wirować’ (DW) rzeczownik *Strudel* (dialektalnie *Strutzel*) oznaczal ‘długi, pleciony chleb’ (SBr). Od około 1472 roku na gruncie polskim funkcjonuje wyraz *strucel*, którego znaczenie, identyczne względem treści niemieckiego *Strudel*, utrzymuje się do końca XVIII wieku, na przykład: „Strucel duży podługowaty w pośrodku wzdłuż kręcony” Dudz. 59 (SL). Warto jednak zaznaczyć, że pod koniec doby średniopolskiej coraz częściej *strucel* znaczy ciasto z dodatkiem bakalii, maku lub sera.

Nieco inną historię miał wyraz *androt*, notowany od początku XVIII wieku w znaczeniu ‘ciasto’. Aleksander Brückner łączy ten leksem z *andronami*, czyli z długimi, zakręcanymi, włoskimi ulicznymi (SBr). *Androt*, według etymologa, posiadał właśnie taki „długi, laskowy kształt” (SBr).

Z cytatów w zawartych w SL wynika natomiast, że opisywane ciasto przygotowywano w podobny sposób do opłatków, z tym że wybierano specjalne, podłużne formy, na przykład: „Androt jest to gatunek ciasta opłatkowego, które w formach żelaznych, umyślnie do tego zrobionych, pieką”, Wiel. Kuch. 396 (SL).

Kształt łuku implikował również leksem *begiel*, wywodzący się z niemieckiego. W języku tym rzeczownik *Bögel* oznaczał ‘róg, łuk’ lub ‘rogał’ (SBr). Nie dziwi zatem, że staropolską nazwą rogalika był badany właśnie wyraz. Z zebranych przykładów wywnioskować również można, że *begiel* przypominał spiralę o zdecydowanym załamaniu w jej środku, na przykład: „Spiralea item genus operis postoreji, parcel, obarzanek, begiel”, Mącz. 408b (SXVI).

Nie znaczy to jednak, że w badanym okresie rodzime wyrazy *rogał* i *rozek* nie stanowiły nazwy ciasta. Poświadczono je w SL, niemniej jak się wydaje, kojarzono je głównie z pieczywem, por. na przykład: „Rogał, rozek, bochenek czyli bułka na kształt rogu pieczona” (SL).

Nazwy ciasta w kształcie wąskich pasów

Kształt wąskich, cienkich pasów przybierało ciasto zwane *chróstami* (taki zapis ortograficzny pojawia się w osiemnastowiecznych tekstach), podawane wyłącznie w czasie karnawału. Leksem *chrust* wywodzi się od psł. rzeczownika **chvorstъ* (SBor, SSław), stanowiącego derywat od dźwiękonaśladowczego czasownika **chvorstiti* ‘szumieć, szeleścić’ (SBor). Zapewne prymarnym znaczeniem polskiego *chróst* było ‘to, co szeleści’, natomiast sekundarnym ‘suche gałęzie, odłamane od drzewa’. W wyniku analogii do kształtu tychże gałęzi rozwinęło się w XVIII wieku nowe znaczenie leksemu *chróst* ‘pasek suchego ciasta’. Wyraz ten początkowo występował wyłącznie w liczbie mnogiej, odnosił się zatem do całości wypieku, por. „*chrósty* gatunek ciasta” (SL).

Ciasto w kształcie podłużnych, wąskich pasów nazywano również *makaronem*. Leksem ten wywodzi się od francuskiego rzeczownika *macaron*, którego etymologia niestety nie jest pewna (ESJPBań). Anna Martellotti sugeruje, że źródeł tego wyrazu szukać należy we francuskiej nazwie *muqarrada* ‘pistacjowy marcepan’, natomiast Clifford Wright uważa, że przywołany francuski wyraz wywodzi się z języka greckiego, w którym *makaria* oznaczała ‘pogrzebowy kleik’. Niewykluczone jest również to, że francuski *macaron* powstał bezpośrednio z włoskiego dialektalnego czasownika *maccare* ‘zniszczyć’. Niemniej żadna z wytyczonych dróg powstania i rozwoju badanej nazwy nie jest przez językoznawców w pełni akceptowalna (Jurafsky 2012: 89–100).

Niemówność wskazania prymarnego sensu francuskiego *macaron* nie komplikuje jednak dalszych analiz. Na gruncie polskim od początku swej historii leksem *makaron* implikował wąskie pasy ciasta. W zależności od kontekstu stanowił *makaron* nazwę dodatku do rosółu (na przykład: „Rosół ten tam mi smakuje, jak gdyby makaronem włoskim był zasypany”, Teat 8, 39, SL) lub określenie ‘słodkiego ciasta migdałowego, pieczonego z ubitego białka, krojonego w wąskie plasterki’ (ESJPBań), na przykład: „Drożdży piwnych kucharze często używają do makaronów albo ciast krajanych, lejąc je do mąki pszennej, aby ciasto pulchniejsze było”, Syr. 949 (SL).

Nazwy splecionego ciasta

Spleciony kształt ciasta przywoływały leksemy: *obarzanek* (SStp, SXVI, SL), *obartuch* (SStp, SXVI, SL), *pracel* (SXVI, SL), *gniotka* (SXVI, SL), *gniotek* (SXVI, SL), *plotek* (SL), *plotka* (SL) oraz *tort*. Przyjrzyjmy się najpierw pierwszym z wymienionych nazw, to jest *obartuch* (SStp, SXVI, SL) i *obarzanek* (SStp, SXVI, SL).

Jednostki te, jako wyrazy pochodne od staropolskiego, zapomnianego już czasownika *obewarzyć* ‘oblepić coś czymś z różnych stron’ (na przykład: „także onym błotem żłoby dychtuj, a to dla tego, aby ona ziemia mokra koło żłobów dobrze obewarzała”, Strum G, SXVI), od zawsze implikowały obraz ciasta o nieregularnej postaci (na przykład: „*Scriblita* – obarzanek, pracel, [...], bugiel. Calej 956b, SXVI). Wypiek znaczący wyrazem *obarzanek* przypominał zlepiony końcami wałek z ciasta drożdżowego (ESJPBań), niemniej nie do końca wiadomo, czy w jego środku znajdowały się jakieś dodatki. *Obartuch* stanowił natomiast nazwę ciasta z serem, na przykład: „Laganum, twarogowy placek, obartuch”, Cleap. 578b (SXVI).

Bardzo bliskim synonimem *obarzanka* był leksem *pracel*. Jego podstaw szukać należy w niemieckim rzeczowniku *Bretzel* (SBr), powstałym na bazie łacińskiego *bracchium* ‘ramię’. Zdaniem braci Grimmów (DW) niemiecki leksem prymarnie oznaczał ‘pokrętle’, sekundarnie ‘ciasto o poskręcany kształcie’. Mimo że motywacja wtórnej treści wyrazu *Bretzel* wydaje się oczywista – sens ten wygenerowany został w nawiązaniu do spiralnego kształtu ciasta, Niemieccy etymolodzy nie wykluczają innych dróg rozwoju tego znaczenia. Ich zdaniem prawdopodobne jest również to, że treść sekundarna zrodziła się na skutek skojarzenia sposobu przygotowania ciasta z ruchem wykonywanym podczas używania pokrętła. Jeszcze inna hipoteza zakłada z kolei przeniesienie nazwy narzędzia na wytwór czynności. Pierwotnie precle zwijane były bowiem na pokrętle (DW). Niezależnie od tego, którą spośród wytyczonych ścieżek rozwoju przyjmiemy, polski *pracel* przez całą swą historię oznaczał

‘skręcone ciasto’, na przykład: „Spirala, pracel, obarzanek, begiel albo kołacz albo ciasto na ten kształt upieczone”, Mącz. 408b (SXVI); „Sprężystość zawisła od cząstek kręconych niby w pracel samego ciasta”, Rog. Doś. 1, 245 (SL).

Nieco inną historię miały leksemy *gniotka* i *gniotek*. Jeszcze na początku XVI wieku znaczyły one ‘chleb’, przypominający swym kształtem współczesną bułkę paruską. W połowie XVII wieku, kiedy to dochodzi do ulepszenia technologii wypieku, co w dużej mierze wiąże się ze wzrostem produkcji pszenicy oraz z udoskonaleniem młynów i pieców kopułowych, piekarze i gospodynie coraz częściej pozwalali sobie na użycie takich dodatków jak na przykład twaróg czy mak. Od tego czasu badane nazwy sytuują się w kategorii CIASTO, na przykład: „Gniotek, placek z makiem i miodem”, X Kam. (SL). Średniopolskimi synonimami analizowanych jednostek były natomiast wyrazy *plotka* i *plotek*. Leksemy te przez całą swą bardzo krótką historię oznaczały ‘ciasto drożdżowe z dodatkiem maku lub miodu’.

Skręcony kształt ciasta przywołuje również źródłosłów, rejestrowanego od XVI wieku, leksemu *tort*. U podstaw tej jednostki leży łacińskie wyrażenie *torta panis* (SBr) ‘skręcony chleb’ (SŁS), na podstawie którego w większości języków europejskich powstały derywaty o znaczeniu ‘ciasto’, por. na przykład hiszpańskie *torta* ‘ciastko’, czeskie *dort* ‘ciastko’, włoskie *tortelle* ‘tort’ (Bochnakowa 1984: 114).

Wydaje się jednak, że etymologia wyrazu *tort* dla użytkowników języka doby średniopolskiej nie była przejrzysta, nie poświadczono bowiem żadnych fragmentów sugerujących, że *tort* mógł stanowić synonim *obarzanka* czy *precla*. Było to ciasto luksusowe, podawane z kremem, konfiturami lub z innym wymyślnym nadzieniem.

Nazwy implikujące sposób wypiekania ciast

Jedną spośród jednostek sytuujących się w polu nazw implikujących sposób wypiekania ciasta jest *pampuch*, notowany od XVII wieku. Jego źródół upatrywać należy w niemieckim leksemie *Pfannkuchen* ‘naleśnik’ (SBr), stanowiącym *compositum* złożone z takich podstaw jak: *Pfanne* ‘patelnia’ oraz *Kuchen* ‘ciasto’ (SBr). Jak się wydaje, prymarnie *Pfannkuchen* charakteryzował każde pieczywo wypiekane na patelni. Taka też treść przeniesiona została do polskiego *pampuch* (niewykluczone, że początkowo wyraz ten posiadał postać *pamkuch*), który od połowy doby średniopolskiej znaczył ‘placek’ (SJXXVII), natomiast pod koniec XVIII wieku ‘pączek maślany, z niemieckiego’ (SL).

W taki sam sposób pieczone było ciasto nazywane od XVIII wieku *naleśnikiem*. Już na początku swej historii jednostka ta była zleksykalizowana, dlatego aby wyjaśnić jej etymologię, sięgnąć należy do czesko-niemieckiego słownika Franciszka Kotta. W leksykonie tym pojawia się hasło: „Nálesnik: koláč na listu zelném pečný” (Kreja 1958: 206). Cytowany wyimek wskazuje na etnograficzny fakt pieczenia naleśnika na liściu, mimo że sam sposób wypieku w XVIII wieku był już zapomniany.

Jak zauważył Bogusław Kreja, pod względem słowotwórczym badany wyraz nawiązuje do powstałych od wyrażen przyimkowych derywatów typu: *naroźnik*, *naczelnik*, *namiestnik* (Kreja 1958: 206)².

² B. Kreja analizuje również notowany na początku XX wieku leksem *poleşnik*, ‘placek z mąki kartoflanej smażony na maśle’ (SW), powstały na wzór *naleśnika*.

Jednostki językowe powstałe od nazw miejscowych

W dawnej, szesnasto- i siedemnastowiecznej Polsce dość powszechnym ciastem wielkanocnym były niskie placki, początkowo na opłatkowym, później na kruchym spodzie, pokryte warstwą bakalii, konfitur lub sera. Źródła tych wypieków szukać należy w słodkiej kuchni tureckiej, która w XVII wieku wywarła znaczący wpływ na polską kulturę kulinarną (Lemnis, Vitry 1979: 221). Zastanawiające jest jednak to, dlaczego ciasta, o których mowa, od XVIII wieku nazywane są *mazurkami*, na przykład: „Mazurek placek z migdałów” (SL). Niewykluczone, że właśnie na Mazurach przygotowywano najwięcej takich wypieków, wszak jak podają źródła historyczne, w okresie Wielkiego Postu najbardziej restrykcyjni byli właśnie Mazurzy (mawiano o nich, że „Mazur woli zabić człowieka, aniżeli złamać post”, Lemnis, Vitry 1979: 218–221), toteż Wielkanoc obchodzili oni najhuczniej.

W nawiązaniu do nazwy miejscowej powstała również jednostka *ciasto francuskie*, użyta między innymi przez Jędrzeja Kitowicza: „Między pomienione, pieczone mięsa stawiano także torty i ciasta francuskie, które jeszcze dotąd widzujemy, ale te ciasta owych czasów nie dla wydoskonalonej sztuki kucharskiej były ciężkie i grube względem teraźniejszej delikatności onych” (Kitowicz 2005: 267). Na podstawie cytowanego wyimka przypuszczać można, że już znacznie wcześniej wypiekano przysmaki na wzór ciasta francuskiego. Do udoskonalenia wypieku doszło jednak dopiero w XVIII wieku, o czym czytamy na przykład we fragmencie: „Ciasto francuskie, gdy chcemy, aby w listkach było osobnych, smarujemy każdy listek masłem”, Rog. Doś. 1, 33 (SL).

Jednostki językowe powstałe na skutek uniwerbizacji wcześniejszych kolokacji

Od połowy doby średniopolskiej pierwsze miejsce wśród ciast wielkanocnych zajmowały tak zwane *baby*. Były to przysmaki przygotowywane według sprawdzonych i skomplikowanych receptur. Najczęściej brano na kopy żółtka jaj kurzych, które ubijano wraz z cukrem, dodawano kwartę masła, dobrze przesianą najbielszą mąkę (niekiedy parzoną mlekiem), moczony w spirytusie szafran (dla żółtości ciasta), najlepsze drożdże, aromatyczne korzenie oraz bakalie. Wszystko wyrabiano długo i starannie, nieraz przez kilka godzin, po czym pozostawiano do wyrośnięcia w łożkach pod pierzynami lub pod poduszkami na kolejnych kilka godzin (Ogrodowska 2004: 167). Po wyjęciu z pieca ciasto studzono i lukrowano. Ozdabianie wypieków przypominało niezwykle żmudną ceremonię, która bez reszty pochłaniała czas i uwagę gospodyń domowych. Z niektórych źródeł wyczytać można nawet, że kucharki zamykały w tym czasie kuchnię na klucz, by żaden mężczyzna nie odważył się im przeszkadzać (Lemnis, Vitry 1979: 221). Najprawdopodobniej dlatego ciasto, które stanowiło ukoronowanie świąt Wielkiejnocy, nazywano w pierw *babim kołaczem*, por. na przykład: „Baba, babi kołacz” (SL), natomiast nieco później, na skutek uniwerbizacji jednostka ta zyskała postać *baba*, na przykład: „Baba, chleb, vide chleb żółty”, Kn 10 (SJPXVII).

Należy zatem wykluczyć hipotezę zakładającą, iż popularna wielkanocna baba zyskała swoją nazwę na skutek skojarzenia kształtu ciasta z posturą kobiety. Samuel Linde wyraźnie zaznacza, że *baba* to „gatunek ciasta na kształt zwoju tureckiego”,

Tab. 1. Nominacja dawnych nazw ciast

Sposób nominacji	Jednostki leksykalne	Pierwsze poświadczenie	Znaczenie
składnik ciasta	<i>pierznik, piernik</i>	XIV w.	'ciasto z dodatkiem pieprzu'
	<i>miodownik</i>	XVI w.	'ciasto na miodzie'
	<i>gryczak</i>	XVI w.	'ciasto na bazie gryki'
	<i>gryczanik</i>	XVII/XVIII w.	
	<i>gryczany placek</i>	XVII/XVIII w.	
	<i>hreczak</i>	XVII/XVIII w.	
	<i>hreczuszki</i>	XVII/XVIII w.	
	<i>reczuszki</i>	XVII/XVIII w.	
	<i>racuszki racuch</i>	początek XX w.	
	<i>tort jabłeczny</i>	XVII/XVIII w.	'ciasto przekładane z jabłkami'
	<i>tort masowy</i>	XVII/XVIII w.	'ciasto z kremem'
	<i>placek makowy</i>	XVII/XVIII w.	'ciasto z makiem'
<i>migdałowy chleb</i>	XVI w.	'ciasto z migdałowej mąki'	
kształt	<i>kołacz</i>	XIV/XV w.	'ciasto w kształcie koła lub kuli'
	<i>pączek</i>	XVI w.	
	<i>strucel</i>	XV w.	'ciasto w kształcie tuku'
	<i>begiel</i>	XVI w.	
	<i>androt</i>	XVII/XVIII w.	
	<i>rogal</i>	XVII/XVIII w.	
	<i>rożek</i>	XVII/XVIII w.	
	<i>precel</i>	XVI w.	
	<i>gniotka</i>	XVI w.	'ciasto w kształcie tuku'
	<i>gniotek</i>	XVI w.	
	<i>obartuch</i>	XIV/XV w.	
	<i>obarzanek</i>	XIV/XV w.	
	<i>tort</i>	XVI w.	
	<i>plotka</i>	XVII/XVIII w.	
	<i>plotek</i>	XVII/XVIII w.	
<i>makaron</i>	XVII/XVIII w.	'ciasto w kształcie wąskich pasów'	
<i>chróst</i>	XVIII w.		
technologia wypieku	<i>pampuch</i>	XVII w.	'ciasto pieczone na patelni'
	<i>naleśnik</i>	XVIII w.	'ciasto pieczone na liściu'
nazwa miejscowa	<i>mazurek</i>	XVIII w.	'ciasto wypiekane na Mazurach'
	<i>ciasto francuskie</i>	XVIII w.	'ciasto wypiekane we Francji'
uniwersalizacja kolokacji	<i>babi kołacz</i>	XVII w.	'babi kołacz'
	<i>baba</i>	XVIII w.	
	<i>szczodry kołacz</i>	XVII w.	'szczodry kołacz'
	<i>szczodrak</i>	XVIII w.	

a nie sylwetki niewiasty. Podłożem badanej nazwy jest zatem jednostka o charakterze analitycznym.

W identyczny sposób powstał leksem *szczodrak* 'ciasto na podarunek dane' (SL), wypiekane najczęściej z okazji Święta Trzech Króli. W tym właśnie dniu po raz ostatni przybywali do domów kołędnicy, którzy składali gospodarzom życzenia, prosząc nieraz o datek. Gospodynie na ogół nie odmawiały jałmużny, mało tego – częstowały ponoć słodkimi bułeczkami, które wpierywano *szczodrymi kołaczami*, natomiast nieco później *szczodrakami*.

Wnioski

Od zawsze rzeczą niezwykle istotną było właściwe nazwanie nowych potraw. O ile współcześnie nominacja tych dań stwarza szerokie pole do popisu i nie ma ścisłych reguł odnoszących się do tworzenia nazw, o tyle dawne jej funkcje były w zasadzie ograniczone. Przede wszystkim chodziło o:

- 1) jednoznaczne określenie danego ciasta,
- 2) wskazanie jego głównych składników,
- 3) określenie kształtu,
- 4) wskazanie miejsca pochodzenia,
- 5) podniesienie walorów ciasta przez odwołanie się do autorytetu, na przykład *babi kołacz*,
- 6) nawiązanie do określonych obrzędów, świąt, podczas których dany wypiek był podawany, na przykład *szczodry kołacz*, *szczodrak*.

Przywołane funkcje tylko po części pokrywają się z aktualnymi rolami nominacji nazw potraw wyznaczonymi przez Annę Dąbrowską (1998: 249). Fakt ten specjalnie nie dziwi, wszak w dobie staro- i średniopolskiej, kiedy to nowych potraw było znacznie mniej, ich „reklama” nie była konieczna.

Najwięcej nazw implikowało kształt ciasta, na drugim miejscu sytuują się jednostki przywołujące najistotniejszy składnik, później jednostki powstałe od nazw miejscowych, na skutek uniwerbizacji oraz w nawiązaniu do technologii wypieku.

Nie można również nie zauważyć sporej redundancji w badanym polu. Jednostki *strucel*, *begiel*, *androt*, *precel*, *gniotka*, *gniotek*, *obartuch*, *obarzane*, *plotka*, *plotek* początkowo stosowano w odniesieniu do tego samego ciasta, podobnie *pierzniak* i *miodownik*, także *gryczak*, *gryczanik*, *hreczak*, *hreczuszek*. Wybór określonej jednostki w akcie komunikacji uzależniony był od percepcji świata podmiotu mówiącego, jego kompetencji językowej, miejsca zamieszkania lub po prostu od swego rodzaju ówczesnej językowej mody.

Wykaz skrótów

- DW – J. Grimm, W. Grimm, *Deutsches Wörterbuch*, Narrenwesen 1883.
 ESJPBań – A. Bańkowski, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, t. 1–2, Warszawa 2000.
 SBor – W. Boryś, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 2005.
 SBr – A. Brückner, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 1927.
 SJPXVII – *Słownik języka polskiego XVII i 1. połowy XVIII wieku*, red. W. Gruszczyński, Kraków 1996–, <http://sxvii.pl>.

SL – B.S. Linde, *Słownik języka polskiego*, Warszawa 1807–1814.

SŁS – *Słownik łaciny średniowiecznej w Polsce*, red. M. Plezia, Warszawa 1975–1977.

SSłw – F. Sławski, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, t. 1–5, Kraków 1952–1982.

SStp – *Słownik staropolski*, t. 1–11, red. S. Urbańczyk, Warszawa – Wrocław – Kraków 1966–2000.

SXVI – *Słownik polszczyzny XVI wieku*, red. M.R. Mayenowa, Wrocław – Warszawa – Kraków 1966.

USJP – S. Dubisz, *Uniwersalny słownik języka polskiego*, Warszawa 2003.

Bibliografia

Besala J., 2015, *Alkoholowe dzieje Polski. Czasy Piastów i Rzeczypospolitej szlacheckiej*, Poznań.
Bochnakowa A., 1984, *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku*, Kraków.

Bockenheim K., 1998, *Przy polskim stole*, Wrocław.

Dąbrowska A., 1998, *O językowym zachowaniu przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław, s. 248–257.

Dembińska M., 1963, *Konsumpcja żywności w Polsce średniowiecznej*, Wrocław – Warszawa – Kraków.

Gloger Z., 1974, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, t. 1, Warszawa.

Jurafsky D., 2012, *The Language of Food. A Linguist Reads the Menu*, New York – London.

Kitowicz J., 2005, *Opis obyczajów za panowania Augusta III Sasa*, Gdańsk, s. 267.

Kreja B., 1958, *Propozycje etymologiczne*: 1. *Wymyślnąć się*; 2. *Naleśnik*, „Język Polski”, t. 38, s. 204–206

Krótki Z., (w druku), *Chleb w leksyce staro- i średniopolskiej*, „Studia Słowianoznawcze”.

Kukorowski S., 1998, *Od ascezy do obżarstwa. O jadłospisie mnichów*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław, s. 51–61.

Lemnis M., Vitry H., 1979, *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Warszawa.

Markowski A., 1994, *Kuchnia w języku czyli o nazwach produktów kulinarnych*, [w:] *Wokół stołu i kuchni*, red. M. i J. Łozińscy, Warszawa, s. 129–141.

Nowakowska A., 1994, *Polshczyzna imbirem pachnąca. Związki frazeologiczne z nazwami przypraw korzennych*, „Poradnik Językowy”, t. 10, s. 1–10.

Ogrodowska B., 2004, *Polskie obrzędy i zwyczaje doroczne*, Warszawa.

R.S., 1993, *Karnawałowe bale i racuchy*, „Poradnik Językowy”, t. 9–10, s. 571–574.

Siekierska K., 1993, *Co jadano w Polsce w czasach saskich. (Uwagi o terminologii kulinarnej w Słowniku Troca i w niektórych pamiętnikach XVIII wieku)*, [w:] *Polshczyzna Mazowska i Podlasia. Różnice w mowie pokoleń*, red. B. Bartnicka et al., Łomża – Warszawa, s. 125–135.

The Old- and Middle-Polish Names of Pastries (Cakes)

Abstract

In the article herein the thirty-four lexical units were undertaken and analysed thoroughly which maintained the old- and middle-Polish appellations of baking products – pastries. Stemming from the etymology, the motivation was investigated, the meaning and the semantic

changes in the gathered texts of words were also scrutinized and put under the magnifying glass. It was evidenced that the nomination of investigated names of 'baked cakes' consisted of six general functions such as: 1. literal character of particular cake; 2. indication of its main baking ingredients; 3. the form of it; 4. origin of a cake; 5. increase of 'favourable of a cake' by a referral to the authority; 6. correlation of the particular cake with its rites and holidays (during which the pastries were served) (sic!). Most frequently the old names of 'baked goodies' were made as simple associations and were coupled with particular shape of the bake.