

Stanisław Dubisz

O "urządzeniu" kuchni Króla JM Stanisława Augusta

Napis. Pismo poświęcone literaturze okolicznościowej i użytkowej 1, 113-134

1994

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach
dozwolonego użytku.

STANISŁAW DUBISZ

O „urządzeniu” kuchni Króla JM Stanisława Augusta

Z postacią króla Stanisława Augusta wiąże się m.in. tradycja słynnych obiadów czwartkowych. Były to – jak wiadomo – wzorowane na paryskich salonach zebrania towarzyskie przy okrągłym stole (a więc bez hierarchizowania miejsc), w których uczestniczyło zwykle 10–12 osób. obiady czwartkowe były organizowane przez króla na Zamku warszawskim albo w Pałacu Łazienkowskim przez bez mała 18 lat, poczynając od 1770 r.

Grupa literatów skupionych na obiadach czwartkowych miała trudne zadanie – zaproponować wzór poezji współczesnej wyrosłej z rodzimych tradycji, odpowiadającej wymogom klasycystycznej estetyki w wydaniu francuskim, zdolnej do wyrażania oświeceniowych treści, poezji zaangażowanej w przemiany zachodzące w kraju. W gronie tym poruszano nieraz tematy wagi państwowej, np. sprawę kodyfikacji praw, prowadzono dyskusje filozoficzne, przede wszystkim jednak występowali tam autorzy ze swoimi utworami. Często inspiratorem wierszy lub przekładów był sam Stanisław August, który urządzał rodzaj turnieju poetyckiego. Początkowo uczestniczył w obiadach czwartkowych także książę Adam Kazimierz Czartoryski wraz z grupą zbierającą się w jego rezydencji, Pałacu Błękitnym, później, poróżniony z królem, stał się mecenasem opozycyjnej wobec stanisławowskiego klasycyzmu literatury, tworząc w Puławach konkurujący z królewskim ośrodek kulturalny. Uczestnikami „czwartków” m.in. byli: Adam Naruszewicz, Ignacy Nagurczewski, Wojciech Jakubowski, Stanisław Trembecki, Celestyn Czaplic, Ignacy Potocki, Wincenty Skrzetuski, Michał Jerzy Mniszcz, Kazimierz Nestor Sapieha, Józef Szymanowski i Józef Wybicki. Krasicki, po r. 1773 poddany pruski, rzadko gościł na obiadach czwartkowych – tylko z okazji kolejnych pobytów w kraju. Jak podaje tradycja, w czasie „uczonych obiadów” ulubioną formą rozrywek literackich były tzw. wiersze desertowe, swawolne, nieraz obsceniczne, wytwory muzy anakreontycznej, rokokowej. Jeśli nawet wyrażały one osobiste gusty uczestników zebrań na Zamku, nie decydowały o charakterze oficjalnej

*literatury publikowanej na łamach „Zabaw Przyjemnych i Pożytecznych”, uważanych za organ obiadów czwartkowych*¹.

Do tej krótkiej informacji o obiadach czwartkowych – stanowiącej swego rodzaju „pretekst tematyczny” – dodać trzeba, że ich uczestnikami byli wyłącznie mężczyźni. Stałymi gośćmi byli Naruszewicz i Trembecki, a – poza wymienionymi przez Klimowicza – często brali w nich udział także: Albert-randi, Bohomolec, Bacciarelli, Merlini, Piramowicz, Vogel, Zabłocki. Już zaproszenie na obiady czwartkowe było traktowane jako wyróżnienie albo nagroda za położone zasługi, ale właściwą nagrodą za wartościowy utwór był medal z wizerunkiem króla i napisem na rewersie *Merentibus (Zasłużonym)*.

Obiady czwartkowe króla Stanisława Augusta były – co prawda – próbą przeniesienia na grunt polski obyczaju „oświeconego” towarzystwa paryskiego, ale przecież ten obyczaj spletał się z rodzimą kulturową tradycją staropolskiej biesiady. We współczesnej polszczyźnie wyraz *biesiada* oznacza przede wszystkim ‘wystawne przyjęcie, ucztę, bankiet’, ale na drugie jego, a historycznie prymarne, znaczenie naprowadzają nas związki frazeologiczne – *biesiada literacka, poetycka, muzyczna*. W XV w. *biesiada* to zarówno ‘uczta’, jak i ‘zebranie towarzyskie’. Oba te znaczenia były wtedy równorzędne i przez *biesiadę* rozumiano spotkania dające i „coś dla ciała”, i „coś dla ducha”.

Biesiada wywodzi się z psł. **besěda*, w której to formie łatwo można wydzielić rdzeń **sěd-* o znaczeniu ‘siedzieć’ (pokrewny m.in. ze stind. *bhasád*). W pierwszym z zapisanych języków słowiańskich, tj. w języku staro-cerkiewno-słowiańskim, wyraz *besěda* znaczył ‘rozmowa, mowa, słowo’, podobne znaczenia wstępują w innych językach słowiańskich – czes. *besěda* ‘rozmowa, wspólna zabawa’, ros. *bes’eda* ‘gawęda’, sch. *besjeda* ‘mowa’. Zestawiając te dane można stwierdzić, że staropolskie znaczenie tego wyrazu sprowadzało się do następującej parafrazy: ‘uczta połączona z wymianą myśli, rozmową, dyskusją’. Staropolska *biesiada* to zatem zebranie o określonym ceremoniale, podczas którego spożywaniu pokarmów towarzyszyła wykwintna rozmowa i dworne obyczaje.

Refleksy tego ceremoniału znajdujemy w XV-wiecznym wierszu Słoty *O zachowaniu się przy stole*, w *Pieśniach* Jana Kochanowskiego, a przemiany zwyczajów biesiadowania pod wpływem kultury sarmackiej – m.in. w *Kurdeszu* Franciszka Bohomolca, jednego z uczestników obiadów czwartkowych. Formy staropolskich biesiad były różne. Nie zawsze pamiętano o tym, że biesiada powinna być i przyjemnością dla ciała, i intelektualną rozrywką dla ducha. W formach biesiad odzwierciedlała się cała obyczajowość szlachecka danej epoki, odzwierciedlały się również sprawy poważ-

¹ M. Klimowicz, *Historia literatury polskiej. Oświecenie*. Warszawa 1977, s. 113.

niejsze – kultury i polityki. Nie bez głębszych przecież przyczyn powstało w pierwszej połowie XVIII w. biesiadne porzekadło *Za króla Sasa jedz, pij i popuszczaj pasa*. Te biesiady z całą pewnością nie dawały „strawy duchowej”, a *Polska nie rządem stała* i chyliła się ku upadkowi. Obiady czwartkowe króla Stanisława Augusta były więc (może zamierzoną, a może nie w pełni świadomą) próbą nawiązania także do tradycji biesiady staropolskiej i jej klimatu intelektualnego². To połączenie dwóch tradycji kulturowych: francuskiej – klasycystycznej, oświeceniowej oraz polskiej – rodzimej, renesansowej nie powinno nas dziwić. Przecież to właśnie środowisko stanisławowskie, którego jedną z form działania były obiady czwartkowe, świadomie łączyło wzorzec literacki *rzeczy czarnoleskiej* Jana Kochanowskiego z wzorcami klasycznej estetyki w wydaniu francuskim. Takie spajanie składników różnych pierwotnie kultur, ich wzajemne oddziaływania i powstawanie nowych jakości będziemy mogli śledzić również w dalszej części niniejszego artykułu.

Chociaż obiady czwartkowe były pomyślane przede wszystkim jako „uczty duchowe” – zebrania służące kształtowaniu intelektu, to jednak i sama nazwa (*obiady*), i ich rytuał pozwalają przyjąć, że także i druga strona osoby ludzkiej, tj. ciało, znajdowała podczas nich pewną pożywkę. Co prawda i atmosfera intelektualna, i rozkosze stołu nie zawsze były najwyższego lotu, skoro Kajetan Węgierski sformułował słynny złośliwy epigram *Do księdza Tomasza Węgierskiego* (1778), w którym wykpiwał milczenie większości uczestników obiadów czwartkowych (dyskutowali przede wszystkim król, Naruszewicz i Trembecki) oraz niedostatek jada i napojów:

A uczone obiady? Znasz to może imię,
Gdzie połowa nie gada, a połowa drzymie;
W których Król wszystkie musi zastąpić ekspensa:
Dowcipu, wiadomości i wina, i mięsa.

Zwyczaj ucztowania już w XVII w. stał się jednym z manierek sarmackiej kultury szlacheckiej. Janusz Tazbir przytacza m.in. relacje cudzoziemców podróżujących po Polsce, przedstawiające rozmiary tego zjawiska: „Zdaniem Hermana Conringa szlachta jest »rozkochana w zbytkach, w jadle i stroju, jak żaden inny naród w Europie«. Swemu zdumieniu dla wystawnych, ciągnących się godzinami uczt daje też wyraz Beauplan. Juraj Križanič zaś wręcz nazywa Polskę »garkuchnią rozrzutników« (*prodigorum popina*)”³. W wieku XVIII – za panowania

² Por.: S. Dubisz, *Między dawnymi a nowymi laty. Eseje o języku*. Warszawa 1988, s. 244–249.

³ J. Tazbir, *Kultura szlachecka w Polsce. Rozkwit – Upadek – Relikty*. Warszawa 1983, s. 175.

Sasów – ta maniera obyczajowa jeszcze się pogłębia, ale (co może dziwić) nie idzie z nią w parze rozwój sztuki kulinarnej. Obfitości potraw nie towarzyszyła ich jakość i zróżnicowanie. Jak pisze Jędrzej Kitowicz, nawet na dworach magnackich podczas wielkich uroczystości „»nie było zbyt wykwinnych potraw. Rosół, barszcz, sztuka mięsa, bigos z kapustą z różnego mięsiwa kawalcami, kielbasą i słoniną, drobno pokrajanymi, i z kapustą kwaśną pomięszanymi, i nazywano to bigosem hultajskim; dalej gęś gotowana ze śmietaną i z grzybkami suszonymi, w kostkę drobno pokrajanymi, kaszą perłową zasypana«. Podawano też często flaki, nogi wołowe na zimno z galaretą, pieczony drób, baraninę ostro przyprawioną, dziczyznę. Z mięs układano na wielkich półmiskach coś na kształt piramidy. Na spodzie leżały ogromne udźce wołowe lub cielęce, potem mniejsze udźce baranie, dalej ptaki, na spodzie większe, a coraz mniejsze ku górze. Wszystko znakomicie rumiane, o zapachu świeżej pieczeni, z dodatkiem przypraw aromatycznych. Na deser podawano ciasta francuskie, torty, pączki, biszkopty. A do tego wszystkiego niezmierzone ilości win wszelakiego gatunku”⁴.

Symbolem szlacheckiego warcholstwa i magnackiej samowoli, ale także zamiłowania do obżarstwa i pijatyk, stał się książę Karol Radziwiłł „Panie Kochanku”, wojewoda wileński, którego dom w Warszawie opisywał Józef Wybicki (uczestnik obiadów czwartkowych) w swym pamiętniku⁵ następująco: „Dom księcia Radziwiłła porównać można było do tego wolnego jarmarku, gdzie wszelkiego koloru i obyczajów ludziom wylądować wolno, gdzie zgrają szulerów, kuglarzy itd., jak brudny potok się leje. W tym wielkim domu brudne stoły, jak w zakopconej garkuchni, zawsze otwarte, żywiły orszaki opojów, szulerów i pasibrzuchów. Na takim teatrze książę marszałek przyjmował różne delegacje od województw i powiatów w interesach publicznych i prywatnych.” Wcześniej Karol Radziwiłł, będąc marszałkiem Trybunału litewskiego, „wslawił się” jako gospodarz głośnych obiadów trybunalskich, na których „kielichy gęsto chodziły”, a Trybunał stał się „słynny” z pijaństwa, burd i niesprawiedliwości, w latach zaś osiemdziesiątych XVIII w. głośnie stały się uczyty wyprawiane w dzień jego imienin – 4 listopada. „Wtedy niemal cała Litwa zjeżdżała się do Nieświeża na gigantyczne pijaństwo. Ucztowano po sarmacku, po staropolsku, po radziwiłłowsku. Przygotowania trwały zwykle dość długo i wtedy sprowadzano pokaźne ilości wyszukanych towarów zagranicznych. Doroczne święta kościelne obchodzono nie mniej uroczyście i bogato. Zawsze najpoważniejszą pozycję w zakupach świątecznych stanowiły napoje alkoholowe. Na przykład na Boże Narodzenie w 1780 roku zamówiono: wina szampańs-

⁴ M. Borucki, *Po radziwiłłowsku. O życiu i działalności politycznej wojewody wileńskiego księcia Karola Radziwiłła „Panie Kochanku”*. Warszawa 1980, s. 192–193.

⁵ J. Wybicki, *Życie moje*. Opr. A. Skalkowski, Kraków 1927, s. 45.

kiego butelek 1500, reńskiego 300, burgundzkiego 200, araku 100, piwa angielskiego beczek 3. Pijaństwo świąteczne czy imieninowe trwało czasami po kilka dni, bo przecież gospodarz i solenizant musiał wychylić kielich z każdym znaczniejszym gościem, więc po kilkunastu, a w dawniejszych latach dopiero po kilkudziesięciu toastach, był tak mocno pijany, że pachol-kowie odnosili go wprost do sypialni. Następnego dnia tak samo od początku i z takim samym skutkiem. Przy stole biesiadnym obowiązywały różne pijackie ceremonie i obyczaje, ale na początku zaczynało zawsze dość kulturalnie, z zachowaniem etykiety dworskiej, z grzecznościami, z uprzejmościami, z tytułami. Później wszyscy za pan brat z księciem tręcili się kielichami, opowiadali coraz grubsze dowcipy, na co damy reagowały przenoszeniem się do innych pomieszczeń, choć bywały również wśród niewiast czcicielki Bachusa, do końca dotrzymujące towarzystwa panom. Koniec oznaczał zwalenie się na podłogę bez przytomności.”⁶

Księżę Karol Radziwiłł „Panie Kochanku” gorąco nienawdził króla, był jego przeciwnikiem politycznym, do końca wrogo doń usposobionym nawet po zawarciu formalnej zgody. Król Stanisław August Poniatowski nienawdził zapewne subkultury sarmackiej, a Karolem Radziwiłłem pogardzał i obawiał się jego wpływów politycznych. Obaj ci ludzie reprezentowali dwa światy ówczesnej Rzeczypospolitej, dwie odmienne tradycje kulturowe i style życia. Stanisław August, posądzany przez przeciwników politycznych o liberynizm, mason, Europejczyk, zwolennik francuskiej filozofii rozumu i angielskiej monarchii, miłośnik literatury i sztuki, koneser kobiet, był także smakoszem, ale jego obyczaj ucztowania różnił się od obyczaju sarmackiego tak, jak obiady czwartkowe różniły się od obiadów trybunalskich Radziwiłła „Panie Kochanku”⁷.

O znaczeniu biesiad, uczt i sztuki kulinarnej w obyczajowości wyższych warstw społecznych w dawnej Rzeczypospolitej świadczy m.in. fakt, że już w okresie średniowiecza wśród urzędów nadwornych występuje urząd *kuchmistrza*. „Na czele urzędników stołu królewskiego stał *kuchmistrz* (magister culinae, magister coquinae, prefectus culinae). Godność tę ceniono bardzo wysoko ze względu na przynoszone korzyści. (...) Wbrew nazwie kuchmistrz nie był kucharzem i nie musiał znać się na przyrządzaniu potraw. Nazwa jest o tyle myląca, że prawdziwi kucharze tak na dworze królewskim, jak i u magnatów również zwali się kuchmistrzami. Do kuchmistrza-urzędnika należał zarząd kuchnią królewską i bardzo licznym personelem kuchennym. Pod jego opieką znajdował się sprzęt kuchenny oraz nakrycia przeznaczone do osobistego użytku króla. W czasie podróży dworu rozdziałał również żywność pomiędzy jego członków. Podczas

⁶ M. Borucki, op. cit., s. 196.

⁷ Por.: A. Zahorski, *Spór o Stanisława Augusta*. Warszawa 1988, m.in. s. 112–127.

uroczystych uczt wydawanych przez króla, kuchmistrz asystował mu przy stole, zapowiadając podawane potrawy.”⁸ Sama nazwa *kuchmistrz* to przykład stpol. złożenia, stanowiącego replikę słowotwórczą przytoczonych wyżej określeń łacińskich (*magister culinae*, *magister coquinae*), którego oba człony są zaadaptowanymi wcześniejszymi zapożyczeniami z języków obcych: *kuch-* (*kuchnia*) ← daw. niem. *kuchīna* → *kuchīn*/*küchen*) ← łac. *coquina*, *cocīna*; *mistrz* ← czes. *mistr* ← niem. *Meister* ← łac. *magister*. Łatwo można zauważyć, że obie te nazwy (*kuchnia*, *mistrz*) są, co podkreśla F. Sławski, starymi kulturalnymi pożyczkami wędrownymi⁹.

Jak już zaznaczono, król Stanisław August nie był przeciwnikiem rozkoszy stołu, o czym świadczy m.in. swego rodzaju poradnik kucharski *Kuchnia Na Sześć Osób podług przepisu JP. Tremo pierwszego Kuchmistrza Stanisława Augusta Króla Polskiego*, w tym bowiem wypadku domniemywać można, że zawarte w tym tekście informacje i przepisy kulinarne były wynikiem praktyk gastronomicznych wypróbowanych na samym królu i jego najbliższym otoczeniu. Dość obszerny tekst (liczący kilkadziesiąt stron druku) dzieli się na dwie podstawowe części – pierwszą krótką (niespełna trzystronicową), zawierającą opis „urządzenia”¹⁰ kuchni, i drugą obszerną, obejmującą przepisy przyrządzania bez mała stu potraw. Podstawę materiałową i przedmiot opisu niniejszego artykułu stanowi pierwsza z wymienionych części *Kuchni na Sześć Osób...*, przytoczona poniżej ze zmianami układu tekstu, mającymi na celu zmniejszenie jego objętości, ale – dla większego wdzięku – bez modernizacji XVIII-wiecznej pisowni.

„Kuchnia na Sześć Osób podług przepisu JP. Tremo pierwszego Kuchmistrza Stanisława Augusta Króla Polskiego

Naczynia potrzebne do porządku Kuchni:

Rądli z pokrywami aby jeden wdruży włożył – 12. Kopraków większych i mniejszych – 3. Saganów większych i mniejszych z pokrywami i pałkami – 3. Brytwanów różney wielkości – 2. Rusztów żelaznych – 2. Patelniów żelaznych – 2. Rądli podługowatych – 3. Błach żelaznych – 6. Moździerz mosiężny spory – 1. Durszlaków blaszanych różney wielkości – 2. Łyżek durszłakowych – 2. Łyżek głębokich, miedzianych; lub żelaznych – 2. Łyżka płytka

⁸ Z. Góralski, *Urzędy i godności w dawnej Polsce*. Warszawa 1988, s. 132.

⁹ Por.: A. Brückner, *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Warszawa 1970, s. 279, 318 (BSE); F. Sławski, *Słownik etymologiczny języka polskiego* (SSE), t. III. Kraków 1966–1969, s. 305; *Słownik wyrazów obcych*, pod red. J. Tokarskiego, Warszawa 1977, s. 405 (SWO).

¹⁰ Rzeczownik *urządzenie* używany jest świadomie w przestarzałym już znaczeniu ‘wyposażenie, zestaw przedmiotów, ogół sprzętów’ – por. M.S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. I–VI, Warszawa 1807–1814 – wyd. II, Lwów 1854, t. VI, s. 169 (L); *Słownik języka polskiego*, pod red. W. Doroszewskiego, t. I–XI Warszawa 1958–1969 (Dor.) – t. IX, s. 665.

blaszana – 1. Donic kamiennych lub blaszanych – 4. Garków różney wielkości – 12. Rożnów większych i mniejszych – 3. Szpilek do pieczenia ptaszków żelaznych – 2. Łopatów żelaznych mniejszych i większych – 3. Denarków – 3. Sitków – 6. Przetaków – 6. Sito do mąki przedney – 1. Sitków kopytkowych – 2. Szaflów dużych i małych – 4. Niecek – 3. Konwiów – 2. Stolnic – 2. Wałków – 2. Formów różnych – 12. Kwart – 3. Półkwartów – 2. Kwatek – 2. Garców – 2. Szalki do warzenia korzeni – 1. Szalki do warzenia mięsa – 1. Funty, puł funty, ćwierć funty do ważenia mięsa. Funty z gwichtami, do ważenia cukru, kości, masła. Pytków do cedzenia – 2. Noży do Kotletów – 2. Noży kuchennych – 3. Siekaczy – 2. Toporów – 2. Toporków – 2. Szpikulców większych i mniejszych – 3. Kółko do pierogów – 1. Szpryca do Kielbasy – 1. Szklanek różney wielkości – 6. Łyżek drewnianych i warzochów po kilka sztuk. Papier.

Magazyn do potrzeb wporządney Kuchni:

Legumina wszelkiego gatunku. Mąka wieloraka, Ryż. Bułki, Masło, Słonina. Szynki wędzone i surowe. Ozory wędzone. Sardele, Śledzie, Oliwki, Kapary. Korzenie we wszystkich gatunkach. Ocet, Cytryny, Oliwa, Cukier, Miodownik. Cebula, Szarlotka, Czosnek, Maieranek, Tymian, Bazylika, Rozmaryn, Macierzanka, Saletra. Skureczka zdięta z Kurzego żołądka. Sadło. Łóy od nerek wołowych, gdy niemasz świeżey Słoniny, do przekładania potraw, tey mieysce bardzo dob[rze] zastąpi. Wszelkiego gatunku korzenie maią być osobno rozłożone by uznać różnicę onych iako też i zioła, układać one wpudełka, z napisem na wierzchu każdego pudełka nazwiska korzeni, lub zioła. Włoszczyzna wszelka ma być gatunkowana...”

W przytoczonym powyżej wykazie wyposażenia kuchni występuje łącznie 77 nazw różnych desygnatów. Ich podział, przyjęty przez JP Tremo, na *Naczynia potrzebne do porządney Kuchni* oraz *Magazyn do potrzeb wporządney Kuchni* wynikał z jego koncepcji urządzenia kuchni i ówczesnych realiów techniczno-aprowizacyjnych. W naszym opisie dla celów analitycznych zastosujemy trzy inne klasyfikacje materiału leksykalnego:

- a) ze względu na kręgi tematyczne reprezentowane przez zawarte w tym tekście słownictwo kulinarne;
- b) ze względu na pochodzenie (rodzime, obce) desygnatów określanych za pomocą tych nazw;
- c) ze względu na pochodzenie samych nazw.

Uwagi na ten temat pozwolą zapewne wnieść nieco spostrzeżeń do wiedzy o historii polskiej sztuki kulinarnej i słownictwie z nią związanym.

Występujące w analizowanym tekście nazwy można podzielić na sześć kręgów tematycznych:¹¹

I. PRZYPRAWY (także zapachy i środki konserwujące)

1) *Bazylika* – *Ocimum basilicum*, bazylika; roczna roślina aromatyczna pochodząca z Indii Wsch., używana dawniej w przemyśle perfumeryjnym, spożywczym i lecznictwie; dziś hodowana głównie w doniczkach (L I 66, BSE 18, Dor. I 383, SWO 73).

2) *Cebula* – *Allium cepa*; roślina warzywna używana jako przyprawa kuchenna i jarzyna (L I 221, BSE 56, Dor. I 787).

3) *Cukier* – biała, słodka, krystaliczna substancja, otrzymywana z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej, dodawana jako przyprawa do potraw, ważny środek odżywczy; w Europie znana od okresu wypraw krzyżowych; w dawnej Polsce przed wprowadzeniem cukru jako słodzik stosowany był miód (L I 330, BSE 67, Dor. I 1052).

4) *Cytryna* – *Citrus limon*; drzewo lub krzew; tu w znaczeniu 'owoc', którego sok stosowany jest jako przyprawa (L I 343, BSE 70–71, Dor. I 1083, SWO 129).

5) *Czosnek* – *Allium sativum*; roślina warzywna cebulkowa oraz cebulka tej rośliny używana jako przyprawa kuchenna i środek leczniczy (L I 382, BSE 80, SSE I 125, Dor. I 1155).

6) *Kapar* – *Capparis*; roślina występująca w wielu gatunkach, głównie w strefie tropikalnej; *Kapary* – pączki kwiatowe gatunku kapar ciernisty, występującego w strefie śródziemnomorskiej, używane jako przyprawa do potraw (L II 307 – *kaparek*, *kapar*; Dor. III 527, SWO 337).

7) *Korzenie* – rośliny lub ich części, zawierające substancje aromatyczne, używane jako przyprawy do potraw oraz w produkcji leków i olejków eterycznych (L II 450, BSE 258, SSE II 508–9, Dor. III 1032): „Ryby przyprawiać z korzeniem, to jest z pieprzem, z imbirem, z muszkatem etc.” (L)¹².

8) *Macierzanka* – *Thymus*; roślina, zioło o właściwościach eterycznych i leczniczych (L III 17, BSE 326, Dor. IV 358): „Ziele... wilder Thymian, w srogich serdecznych mdłościach, w których się zda, że już dusza ciała ma odbieżeć, ratunek prędko daje i duszę jakby odbiegłą przywraca (L); por. *Tymian*.

¹¹ W obrębie poszczególnych kręgów tematycznych nazwy uszeregowane są w porządku alfabetycznym. Przy konstruowaniu parafraz znaczeniowych nazw spożytkowano dane zawarte w pięciu słownikach: L, BSE, SSE, Dor., SWO, których szczegółowe dane bibliograficzne zawierają przypisy 9, 10.

¹² W nielicznych wypadkach oprócz parafraz znaczeniowych poszczególnych nazw podawane są cytaty ze *Słownika...* M.S.B. Lindego (jako współczesnego z tekstem *Kuchni na Sześć Osób...*) precyzujące ich znaczenie i informujące bliżej o ówczesnym zastosowaniu określanych przez nie desygnatów.

9) *Majeranek* – *Origanum maiorana*; aromatyczna roślina używana w medycynie i jako przyprawa kuchenna (L III 25, BSE 318, Dor. IV 381, SWO 445).

10) *Ocet* – roztwór kwasu octowego (z domieszką substancji organicznych i soli mineralnych) używany jako przyprawa do potraw oraz jako środek leczniczy i kosmetyczny (L III 431, BSE 373, Dor. V 601, SWO 521).

11) *Rozmaryn* – *Rosmarinus officinalis*; roślina – krzew rosnący na obszarze śródziemnomorskim, dostarczający olejku eterycznego; w Polsce hodowany jako roślina doniczkowa (L V 109, BSE 465, Dor. VII 1194, SWO 655).

12) *Saletra* – nazwa handlowa niektórych azotanów, stosowanych m.in. do konserwowania i utrwalania czerwonej barwy mięsa przy peklowaniu (L V 210, BSE 479, Dor. VIII 18, SWO 663).

13) *Szarlotka* → *Szalotka* (w tekście *Kuchni...* występuje ta pierwsza nazwa zapewne w wyniku kontaminacji z nazwą ciasta) – *Allium ascalonicum*; cebulowa roślina warzywna z pld.-wsch. Azji, której cebule używane są jako przyprawa kuchenna (L V 549, Dor. VIII 1008, SWO 726 – *Szalotka*, BSE 539 – *Szalota*).

14) *Tymian* – *Thymus*; roślina uprawiana ze względu na olejki eteryczne, mające zastosowanie w farmacji i jako przyprawa do napojów alkoholowych (L V 755, BSE 589, Dor. IX 397, SWO 785); por. *Macierzanka*.

15) *Zioła* – ususzone, często spreparowane rośliny zielne, mające m.in. zastosowanie w leczeniu, sporządzaniu przypraw i napojów alkoholowych (L V 1053, BSE 653, Dor. X 1117): „Zioła przednie kładą do potraw, tj. bazylikę, tymianek, bobkowe liście, estragon, pory, selery, pietruszkę” (L).

II. ARTYKUŁY SPOŻYWCZE (pieczywo, ciasto, surowce zwierzęce i roślinne)

1) *Bulka* – białe pieczywo pszenne różnego kształtu (L I 197, BSE 48, SSE I 50, Dor. I 722).

2) *Legumina* – artykuły spożywcze, zwłaszcza kasze, mąki, jarzyny (L II 612, BSE 293, Dor. IV 68, SWO 423): „Rośliny albo zioła ogrodowe kuchenne, często zwiemy leguminami; Leguminy lub jarzyny zwiemy, które można bez sierpu zbierać ręką, lub bez kosy, np. bob, groch, soczewica; Legumina, jako krupy jaglane, jęczmienne, tatarczane, groch; Leguminy uwarzone, potrawa z legumin, ale osobliwie znaczy kaszki, łazanki, pirożki, knedle etc.” (L).

3) *Łój* – tłuszcz zwierzęcy (L II 634, BSE 311, Dor. IV 322): „Tłustość zwierzęca, która po rozpuszczeniu tężeje w jakimś stopniu... zowie się łojem” (L).

4) *Masło* – tłuszcz otrzymywany z kwaśnej lub słodkiej śmietany (L III 53, BSE 324, Dor. IV 492).

5) *Mąka* – mialki proszek z drobno zmielonych ziarn zbóż (L III 27, BSE 327, Dor. IV 535).

6) *Miodownik* – rodzaj piernika z miodem (L III 123, BSE 338, Dor. IV 727): „Ciasto miodowe, czyli miodem przyprawione” (L).

7) *Oliwa* – tłuszcz wytłaczany z owoców drzewa oliwkowego (L III 546, Dor. V 971, SWO 526).

8) *Ozór* (w tekście *Kuchni... – ozór wędzony*) – język zwierzęcia (L III 639, Dor. V 1256).

9) *Ryż* – ziarno rośliny z rodziny traw, *Oryza*, hodowanej w ciepłych obszarach wszystkich części świata (L V 180, Dor. VII 1452, SWO 660).

10) *Sadło* – produkt wytopiony z tłuszczu odkładającego się w tkankach zwierzęcych (L V 204, BSE 478–9, Dor. VIII 4): „Tłustość z wnętrzości wieprza zebrana, i w siatkę, czepek, w podobieństwie Holenderskiego sera zwinięta, zowie się sadłem” (L).

11) *Sardela* – *Engraulus encrasicolus*; niewielka ryba jadalna z rodziny śledziowatych, występująca głównie w M. Śródziemnym, Czarnym i Atlantyku, która służy do wyrobu ostrych przypraw, past oraz korków w oliwie (anchois) (L V 220, BSE 481, Dor. VIII 67, SWO 667).

12) *Skóreczka* (zdjęta z kurzego żołądka) – dem. od *Skóra*.

13) *Słonina* – tłuszcz znajdujący się pod skórą na bokach i grzbiecie nierogacizny (L V 323, BSE 506–7, Dor. VIII 406).

14) *Szynka* (w tekście *Kuchni... – szynki wędzone i surowe*) – tylna część półtuszy wieprzowej, mięso z tej części wieprza (L V 632, BSE 561, Dor. VIII 1228, SWO 738).

15) *Śledź* – *Clupea harengus*; jadalna ryba morska (L V 312, BSE 530, Dor. VIII 1262).

III. OWOCE I WARZYWA

1) *Oliwka* – jadalny owoc drzewa *Oliva europea*, rosnącego w krajach śródziemnomorskich i nad M. Czarnym, podobny do śliwki (L III 547, Dor. V 972, SWO 526–7).

2) *Włoszczyzna* – warzywa, pierwotnie pochodzące z Włoch, które daje się do rosółu, zupy: pietruszka, koper, pory, selery, sałata, trybula, szalotka, kalarepa, kalafior itp. (L VI 360, BSE 626, Dor. IX 1174): „Wszystko co jest Włoskiem, język, obyczaje, towary, ogrodowiny” (L).

IV. NACZYNIA

1) *Blacha* – płaskie naczynie blaszane służące do pieczenia chleba, ciast, mięsa (L I 113, BSE 28, Dor. I 540).

2) *Brytfanna* (w tekście *Kuchni... – brytwana*) – metalowe płaskie naczynie, zwykle podłużne, służące do pieczenia (L I 180, BSE 43, Dor. I 686, SWO 96).

3) *Donica* – duże naczynie kuchenne w kształcie misy; pierwotnie: misa gliniana, misa na mleko; cebrzyk (L I 486, BSE 94, SSE I 155, Dor. II 249).

4) *Durszłak* – naczynie kuchenne w kształcie dużej głębokiej łyżki, dziurkowane, służące do cedzenia; cedzak (L I 559, BSE 99, Dor. II 431, SWO 162).

5) *Garnek* – naczynie z gliny lub metalu służące do gotowania potraw i przechowywania pokarmów (L II 27, BSE 135, SSE I 259, Dor. II 1051).

6) *Konew* (w tekście *Kuchni...* – *konwia*) – duże naczynie z uchem z boku, służące do noszenia płynów (L II 426, BSE 252, SSE II 412, Dor. III 907).

7) *Koprak* – miedziane naczynie kuchenne – garnek, rondel (brak rejestracji w słownikach).

8) *Niecka* – drewniane podłużne naczynie (różnej wielkości), półkuliście wydrążone w jednym kawałku drewna, używane do zarabiania ciasta (L III 322, BSE 360, Dor. V 30).

9) *Patelnia* – płaskie naczynie kuchenne z długą rączką, służące do smażenia potraw (L IV 62, BSE 399, Dor. VI 183).

10) *Rondel* – naczynie kuchenne, płaski garnek z rączką lub dwoma uchwytami (L V 64, BSE 462, Dor. VII 1041, SWO 654).

11) *Sagan* – duży garnek kuchenny, żelazny lub miedziany (L V 208, BSE 479, Dor. III 11, SWO 662).

12) *Szafel* – duże naczynie o okrągłym dnie, zwykle drewniane, mające jeden lub dwa uchwyty; szaflik (L V 545 – *szafel*, *szaflik*; BSE 539, Dor. VIII 1001, SWO 725 – tylko *szaflik*).

13) *Szklanka* – małe naczynie szklane do picia napojów (L V 586, BSE 549, Dor. VIII 1102).

V. NARZĘDZIA I PRZEDMIOTY POMOCNICZE

1) *Denarek* – żelazny trójnóg służący za podstawkę pod garnek lub kocioł (L I 424, BSE 87, Dor. II 82).

2) *Forma* – tu: naczynie lub wykrój z blachy, służące do nadawania określonego kształtu ciastom i innym wyrobom kulinarnym (L I 664, BSE 125, Dor. II 930–932, SWO 228).

3) *Kółko do pierogów* – tu: wykrój (forma) w kształcie koła do wykrawania z ciasta krążków na pierogi (brak rejestracji w słownikach w tym znaczeniu).

4) *Łopatka* (w tekście *Kuchni...* – *łopatka żelazna*) – narzędzie kuchenne w kształcie łopatki do zbierania (zgarniania, rozcierania) tłuszczu, sosów itp. (L II 658; inne słowniki nie rejestrują tego znaczenia): „Łopatka żelazna czyli szpatela, której używają w kuchni, upaliwszy w ogniu, do jedzenia, do potażów czyli waz, do oliwek, do musztardy; inne w kuchni do zbierania

tłustości durszłakowe, do osączenia czego potrzeba, drewniane do rozcierania gąszczów i inne” (L).

5) *Łyżka* (w tekście *Kuchni...* – *łyżka durszłakowa, głęboka, miedziana, żelazna*) – narzędzie do nabierania, czerpania pokarmów, zwłaszcza płynnych (L II 668, BSE 316, Dor. IV 347).

6) *Moździerz* – naczynie kuchenne z tłuczkiem, zwykle mosiężne, do ucierania na proszek cukru, wanilii, pieprzu itp. (L III 168, BSE 346, Dor. IV 867).

7) *Nóż* – narzędzie do krajania (L III 362, BSE 367, Dor. V 385).

8) *Papier* – materiał w postaci cienkich arkuszy otrzymywany z włókien roślinnych z odpowiednimi dodatkami (BSE 394, SWO 548).

9) *Przetak* – rodzaj sita z większymi otworami, służącego do oczyszczania, przesiewania ziarna (L IV 598, BSE 566, Dor. VII 412).

10) *Pytek//Pytka?* – tu: woreczek, zwykle muślinowy, do przesiewania mąki lub odcedzania serów (brak rejestracji w słownikach w tym znaczeniu).

11) *Rożen* – pręt metalowy (dawniej też drewniany) służący do pieczenia mięsa nad ogniem (L V 90, BSE 466, Dor. VII 1337).

12) *Ruszt* – żelazna kratka, używana jako część składowa paleniska w piecach lub nad wolnym ogniem (L V 69, BSE 470, Dor. VII 1408, SWO 657).

13) *Siekacz* – tasak, narzędzie do siekania (L V 260, BSE 488, Dor. VIII 208): „Siekacz kuchenny, siekacz do siekania mięsa” (L).

14) *Sito* – narzędzie do przesiewania materiałów sypkich z gęstszymi i mniejszymi otworami niż przetak (L V 272, BSE 492, Dor. VIII 240); por. *Przetak*.

15) *Sitko* – dem. od *Sito*; tu: mniejsze sito (L V 272).

16) *Stolnica* – sprzęt kuchenny: drewniany blat służący do zagniatania ciasta, krajania mięsa; dawniej także stół kuchenny do rąbania mięsa, oprawiania ryb (L V 459, BSE 517, Dor. VIII 768).

17) *Szpikulec* – przyrząd służący do faszzerowania dziczyzny: „Śpikulec, Szpikulec, Śpiglica – igła do śpikowania, np. zajęcy; Śpikować, Szpikować – pokrajaną słoniną natykać” (L V 381; inne słowniki nie rejestrują nazwy w tym znaczeniu).

18) *Szpilka* (w tekście *Kuchni...* – *szpilka do pieczenia ptaszków*) – rodzaj różna służącego do pieczenia ptactwa (brak rejestracji w słownikach w tym znaczeniu).

19) *Szpryca* (w tekście *Kuchni...* – *szpryca do kielbasy*) – przyrząd służący do nadziewania kielbas (brak rejestracji w słownikach w tym znaczeniu).

20) *Toporek* – dem. od *Topór*; tu: mała siekiera (L V 687, Dor. IX 188).

21) *Topór* – tu: rodzaj siekiery służącej do rąbania mięsa i kości (L V 687, BSE 573, Dor. IX 189).

22) *Walek* – narzędzie kuchenne służące do wałkowania zarobionego ciasta (L VI 213–14, BSE 599–600, Dor. IX 835).

23) *Warząchew* (w tekście *Kuchni... – warzocha*) – wielka łyżka kuchenna, zwykle drewniana (L VI 226, BSE 603, Dor. IX 858).

VI. WAGI I MIARY (PRZYRZĄDY I NACZYNIA)

1) *Ćwierćfunt* – ciężarek o wadze 1/4 funta (brak rejestracji w słownikach); por. *Funt*.

2) *Funt* – ciężarek o wadze i funta = 1/2 kg; jednostka wagi obowiązująca w wielu krajach, dawniej także w Polsce (L I 678, BSE 129, SSE I 241, Dor. II 996, SWO 238).

3) *Funt z gwichtami* – zestaw zróżnicowanych wagowo odważników o łącznym ciężarze 1 funta (L I 678, II 160, BSE 165): „Funtowe części albo gwichty różne kupieckiego funtu; Teraz gwichtami ważą, ale przedtym kamieniami a kamyczkami ważono” (L).

4) *Garniec* – dawna miara objętości, zawierająca 4 kwarty = 4 l; tu: naczynie o tej pojemności (L II 27, BSE 135, SSE I 260, Dor. II 1051): „Garniec zawiera w sobie 2 półgarce, lub 4 kwarty, abo 16 kwaterek” (L II 563).

5) *Kwarta* – dawna miara pojemności ciał płynnych i sypkich równa 1 l; tu: naczynie o tej pojemności (L II 563, BSE 287, SSE III 462, Dor. III 1337, SWO 412).

6) *Kwaterna* – miara ciał płynnych i sypkich równa 1/4 l; tu: naczynie o tej pojemności (L II 563, BSE 287, SSE III 473, Dor. III 1344).

7) *Półfunt* – ciężarek o wadze 1/2 funta (Dor. VI 1361); por. *Funt*.

8) *Półkwarta* – dawna miara ciał płynnych równa 1/2 l; tu: naczynie o tej pojemności (brak rejestracji w słownikach); por. *Kwarta*.

9) *Szałka* (w tekście *Kuchni... – szalka do ważenia korzeni, mięsa*) – waga (L V 547, BSE 539, Dor. VIII 1007).

Liczebność przedstawionych kręgów tematycznych nazw dotyczących wyposażenia „stanisławowskiej” kuchni jest zróżnicowana: I – 15, II – 15, III – 2, IV – 13, V – 23, VI – 9. Najliczniejsze są zatem nazwy narzędzi i przedmiotów pomocniczych (23), co nie dziwi ze względu na tematykę i charakter analizowanego tekstu. W zbliżonej liczbie występują nazwy przypraw, artykułów spożywczych i naczyń (15, 15, 13). Nazwy miar i wag są ograniczone ze względu na sam zakres niezbędnych tu przedmiotów (9), ale zaskakująca jest – najmniejsza w tym zestawieniu – liczba nazw owoców i warzyw (2). Co prawda jedna z tych nazw, tj. *włoszczyzna*, miała bardzo szeroki zakres znaczeniowy, ale i tak można stwierdzić, że owoce i warzywa nie stanowiły dla JP Tremo, pierwszego Kuchmistrza JK Mości, najważniej-

szych składników „urządzenia” kuchni. Również w drugiej części tego poradnika kulinarnego, zawierającej przepisy przyrządzania potraw, ten krąg tematyczny nazw jest skromnie reprezentowany. I jest to z całą pewnością wyznacznik ówczesnej sztuki kulinarnej i obyczaju biesiadowania. Potencjalni odbiorcy *Kuchni na Sześć Osób...* jaroszami i wegeterianami nie byli. Tak jak w średniowieczu i w okresie od XVI do XVIII w., tak i w czasach stanisławowskich biesiadnicy przedkładali dania mięsne, dziczyznę, zawiesiste sosy i zupy, wreszcie cukry (tj. wyroby cukiernicze) nad inne skromniejsze i bardziej lekko strawne potrawy. Kuchnia polska nie była wtedy specjalnie nowatorska i – zapewne – uczestnicy obiadów czwartkowych niezbyt różnili się w swych gustach kulinarnych od uczestników „obiadów trybunalskich”.

Porównanie nazw występujących w sześciu kręgach tematycznych „urządzenia” *Kuchni na Sześć Osób...* z ich rejestracją w *Słowniku języka polskiego* M.S.B. Lindego oraz w *Słowniku języka polskiego* pod red. W. Doroszewskiego¹³ pozwala uszeregować te formy wyrazowe w siedem grup i przedstawić wnioski na temat tzw. „życia wyrazów”, czyli historycznej ewolucji tej części zasobu leksykalnego.

Grupa 1: nazwy rejestrowane równorzędnie w obu słownikach (L, Dor.):

I. Przyprawy: *cebula, cukier, cytryna, czosnek, kapar, korzenie, majeranek, ocet, saletra, szalotka, tymian.*

II. Artykuły spożywcze: *bulka, lój, masło, mąka, oliwa, ozór, ryż, sadło, skóreczka, słonina, szynka, śledź.*

III. Owoce i warzywa: *oliwka.*

IV. Naczynia: *blacha, brytfanna, durszlak, garnek, patelnia, rondel, sagan, szklanka.*

V. Narzędzia i przedmioty pomocnicze: *forma, łyżka, moździerz, nóż, papier, przetak, rożen, ruszt, sito, stolnica, toporek, topór.*

VI. Wagi i miary: *funt, szalka.*

Łącznie 46 nazw.

Grupa 2: nazwy rejestrowane w obu słownikach, ale w Dor. z pewnymi ograniczeniami:¹⁴

I. Przyprawy: *bazylika, macierzanka, rozmaryn.*

IV. Naczynia: *donica, konew, niecka.*

V. Narzędzia i przedmioty pomocnicze: *denarek, siekacz, walek, warząchew.*

VI. Wagi i miary: *garniec, kwarta, kwaterka.*

Łącznie 13 nazw.

¹³ Dane bibliograficzne tych edycji leksykograficznych podano w przypisach 9, 10.

¹⁴ Chodzi w tym wypadku o kwalifikatory wskazujące na wychodzenie z użycia nazw, zawężenie zakresu ich występowania tylko do pewnej sfery gospodarki domowej (np. do kuchni gospodarstw wiejskich), lub ograniczenia (zmiany) zastosowania desygnatów przez nie oznaczanych.

Grupa 3: nazwy rejestrowane w obu słownikach, ale w L mające szerszy zakres znaczeniowy (i użytkowy), a w Dor. mniejszy (lub inny):

I. Przyprawy: *zioła*.

II. Artykuły spożywcze: *legumina, miodownik, sardela*.

III. Owoce i warzywa: *włoszczyzna*.

Łącznie 5 nazw.

Grupa 4: nazwy rejestrowane tylko w L (w danym znaczeniu):

IV. Naczynia: *szafel*.

V. Narzędzia: *łopatka żelazna, szpikulec*.

VI. Wagi i miary: *funt z gwichtami*.

Łącznie 4 nazwy.

Grupa 5: nazwy rejestrowane tylko w Dor.:

VI. Wagi i miary: *półfunt*.

Grupa 6: nazwy nie zarejestrowane w żadnym z tych słowników (L, Dor.) w występującym w tekście *Kuchni...* znaczeniu:

V. Narzędzia i przedmioty pomocnicze: *pytek, szpilka, szpryca*.

Grupa 7: nazwy w ogóle nie rejestrowane w tych słownikach:

IV. Naczynia: *koprak*.

V. Narzędzia i przedmioty pomocnicze: *kółko do pierogów*.

VI. Wagi i miary: *ćwierćfunt, półkwarta*.

Łącznie 4 nazwy.

Z zestawienia powyższego wynika, że ten zbiór słownictwa wykazuje znaczną stabilność, czy też – inaczej mówiąc – „żywość”. Mimo upływu 200 lat (druga poł. XVIII w. – druga poł. XX w.) za *słownictwo wspólne* należy uznać formy występujące w trzech pierwszych grupach (64 na 77 nazw – 83% analizowanego zbioru). Oczywiście, rozwój cywilizacji i techniki – szczególnie w XX w. – przyczynił się znacznie do zwiększenia zasobu słownictwa związanego ze sztuką kulinarną, ale – jak widzimy – sporo nazw przetrwało i znajduje zastosowanie do dziś. Istotne jest także to, że *słownictwo wspólne reprezentuje* wszystkie kręgi tematyczne nazw wyodrębniające się w tekście *Kuchni na Sześć Osób...*

Słownictwo, które wyszło z użycia w ciągu minionych 200 lat prezentują – wyróżnione wyżej – grupy 4 i 5. Nazw tych jest niewiele (tylko 5) i stanowią one swego rodzaju *archaizmy rzeczowe*, ponieważ ich zanik wiąże się z wyjściem z użycia desygnatów przez nie oznaczanych. Wynika to z rozwoju techniki, wszystkie bowiem te nazwy należą do kręgu tematycznego naczyń, narzędzi oraz miar i wag.

Wreszcie ostatni podzbiór nazw (grupy 6, 7 – w sumie 7 nazw) uznaje się za swoiste *profesjonalizmy*. Słowniki ich nie notują, ponieważ te formy leksykalne modyfikują jedynie znaczenia leksemów nadrzędnych ze względu na specyficzne zastosowanie naczyń, narzędzi, miar i wag w technice kulinarnej. Być może, że niektóre z nich miały charakter okazjonaliz-

mów, występujących tylko w tekście *Kuchni na Sześć Osób...* (por. np. *pytek, koprak, szpilka*).

Skrzyżowanie dwóch podziałów analizowanych nazw (na kręgi tematyczne i grupy notacji słownikowych) pozwala dostrzec dodatkowe zróżnicowania „życia wyrazów”. Jak zaznaczono, we wszystkich kręgach tematycznych przeważa *słownictwo wspólne* (dla XVIII i XX w.), ale nie wszystkie kręgi są pod tym względem jednakowe. Największą stabilność wykazują nazwy przypraw, artykułów spożywczych oraz owoców i warzyw – wszystkie mieszczą się w grupach słownictwa wspólnego. Największą zmiennością charakteryzują się nazwy wag i miar (słownictwo wspólne, wychodzące z użycia, profesjonalizmy). Pośrednie miejsce między nimi zajmują nazwy naczyń oraz narzędzi i przedmiotów pomocniczych. Przyczyny tego stanu rzeczy tkwią i w czynnikach językowych, tj. genezie oraz chronologii występowania nazw, i w czynnikach pozajęzykowych, związanych z pochodzeniem poszczególnych desygnatów (rodzime – obce) i przemianami techniki kulinarnej.

Zróżnicowanie pochodzenia desygnatów nazw „urządzenia” *Kuchni na Sześć Osób...* na rodzime i obce przedstawia się (przy niezbędnych w tym wypadku uproszczeniach) następująco:

I. Desygnaty pochodzenia rodzimego: (przyprawy) 1) cebula, 2) czosnek, 3) macierzanka, 4) tymian, 5) ziola; (artykuły spożywcze) 6) bułka, 7) legumina, 8) łój, 9) masło, 10) mąka, 11) miodownik, 12) ozór, 13) sadło, 14) skóreczka (z kurzego żołądka), 15) słonina, 16) szynka; (naczynia) 17) donica, 18) garnek, 19) niecka, 20) szklanka; (narzędzia i przedmioty pomocnicze) 21) kółko do pierogów, 22) łopatka żelazna, 23) łyżka, 24) nóż, 25) przetak, 26) pytek do cedzenia, 27) rożen, 28) siekacz, 29) sito, 30) sitko, 31) stolnica, 32) toporek, 33) topór, 34) wałek, 35) warząchew; (wagi i miary) 36) garniec.

II. Desygnaty pochodzenia obcego: (przyprawy) 1) bazylika, 2) cukier, 3) cytryna, 4) kapar, 5) korzenie, 6) ocet, 7) rozmaryn, 8) saletra, 9) szalotka; (artykuły spożywcze) 10) oliwa, 11) ryż, 12) sardela, 13) śledź; (owoce i warzywa) 14) oliwka, 15) włoszczyzna; (naczynia) 16) blacha, 17) brytfanna, 18) durszlak, 19) konew, 20) koprak, 21) patelnia, 22) rondel, 23) sagan, 24) szafel; (narzędzia i przedmioty pomocnicze) 25) denarek, 26) forma, 27) moździerz, 28) papier, 29) ruszt, 30) szpikulec, 31) szpilka, 32) szpryca; (wagi i miary) 33) ćwierćfunt, 34) funt, 35) funt z gwichkami, 36) kwarta, 37) kwaterka, 38) półfunt, 39) półkwarta, 40) szalka.

To zróżnicowanie uwidacznia kulturową genezę polskiej kuchni. Łączne liczby desygnatów pochodzenia rodzimego (35) i obcego (40) są zbliżone,

ale dane dotyczące kolejnych kręgów tematycznych są już odmienne. Skrajne podgrupy stanowią owoce i warzywa oraz wagi i miary, ponieważ prawie wszystkie one zostały przejęte przez polską kulturę użytkową z zewnątrz. Jeśli chodzi o owoce i warzywa, to ta konstatacja koresponduje z wcześniejszymi uwagami o tym, że Polacy doby stanisławowskiej „jaroszami i wegetarianami nie byli”, a najczęściej stosowane warzywa – co jest powszechnie znane – wywodzą się z tradycji kuchni włoskiej. W odniesieniu do wag i miar sytuacja ta wiąże się z dominacją zachodnioeuropejskiej kultury materialnej, co powodowało przejmowanie z niej w okresie staropolskim (a i dziś jest podobnie) zarówno samych desygnatów, jak i ich nazw – „Z dwu narodów pozostających ze sobą w kontakcie ten zwykle oddziałuje (...) na drugi, który stoi wyżej w rozwoju ekonomicznym i kulturalnym, i może stać się wzorem do naśladowania”¹⁵. To zarazem stało się powodem wyjścia z użycia nazw reprezentujących w tekście *Kuchni na Sześć Osób...* ten krąg tematyczny, ponieważ w XIX i XX w. międzynarodowy system miar i wag uległ zmianie.

Desygnaty o genezie rodzimej dominują w dwóch kręgach tematycznych: artykułów spożywczych oraz narzędzi i przedmiotów pomocniczych, można zatem stwierdzić, że podstawy surowcowe i techniczne kuchni stanisławowskiej wywodziły się z tradycji polskiej, co jest zrozumiałe chociażby w kontekście opisów staropolskich uczt i biesiadnych obyczajów przytaczanych we wstępnej części niniejszego artykułu. Zarazem jednak – to, co decydowało o sztuce kulinarnej, miało na ogół pochodzenie obce. Wśród wymienianych w analizowanym tekście przypraw oraz naczyń zdecydowanie przeważają desygnaty pochodzenia obcego. Zatem w swym ostatecznym kształcie wyposażenie polskiej kuchni nie było pochodzenia rodzimego. Nawarstwiło się w tym wypadku szereg oddziaływań kulturowych, zróżnicowanych tak pod względem chronologicznym, jak i geograficznym. O kierunkach tych wpływów informuje nas językowa geneza nazw.

Dane etymologiczne zawarte w słownikach, stanowiących podstawę leksykograficzną analizy przeprowadzanej w tym artykule, są zróżnicowane. Dlatego istnieje potrzeba ich zestawienia i sformułowanie sumarycznych definicji etymologicznych „urządzenia” *Kuchni na Sześć Osób...*¹⁶

Bazylika ← śrdw. łac. basilicum ← grec. basilikos ← basileús ‘królewski’; niem. Basilie → pol. bazylika; BSE: XVI w. – wasilek; L: bazylika, bazylijka, wasilek.

Blacha ← niem. Blech; od XV w.

¹⁵ H. Rybicka, *Losy wyrazów obcych w języku polskim*. Warszawa 1976, s. 5.

¹⁶ Rezygnuję w tym wypadku ze szczegółowej lokalizacji słownikowej informacji etymologicznej, ponieważ dane bibliograficzne zawarte są w tej części artykułu, która przedstawia parafrazy znaczeniowe i podział nazw na kręgi tematyczne.

Brytfanna ← niem. Bratpfanne: od XVI w.; L: brytfana, brytfanka.

Bulka ← stpol. buła ← łac. bulla 'pieczęć, pęcherzyk, guz'; por. stg niem. bülle 'pryszcz', włos., fr. boule 'okrągły chleb'; od XVI w.; L: bulka, bułka.

Cebula ← niem. Zibolle//Zebulle ← łac. cēpulla (dem.) ← łac. cēpa; od XV w. – stpol. cybula.

Cukier ← czes. cukr, cukerek ← niem. Zucker ← arab. sukhar//grec. sakchar (→ rus. sachar) ← ind. szarkara.

Cytryna ← czes. citron ← niem. Zitrone ← łac. citrus; od XV w.; BSE: stpol. lemonja, cytrynat; L: cytryn, cytryna, cyter, cytr.

Czosnek ← psł. *česnъkъ; BSE: XVII w. – czostek; L: czosnek, czostek.

Ćwierćfunt ← stpol. ćwierć 'czwarta część' + funt; psł. *čъtvirtъ; por. *Funt*.

Denarek ← stpol. denar//dynar ← niem. Diener; od XVI w.; L: denar, dynar, denarek, dynarek.

Donica ← psł. *dojnica.

Durszłak ← niem. Durschlag; od XV w.

Forma ← łac. ...?; od XVI w.

Funt ← niem. Pfund, śrg niem. phunt ← łac. pondo, pondus; od XIV w.

Funt z gwichtami ← por. *Funt*; ← niem. Gewicht ← niem. wägen, wazyć; od XVII w.

Garnek ← psł. *grnъkъ.

Garniec ← psł. *grnъkъ.

Kapar ← grec. κάππαρις.

Konew ← dawna zach. słow. pożyczka śrg niem. Kanne; por. czes. konew.

Koprak ← stpol. koper//kopr 'miedź' ← niem. Kupfer ← łac. cuprum.

Korzenie ← psł. *korę, korene.

Kółko ← dem. koło ← psł. *kolo, koleso.

Kwarta ← łac. quarta pars, quartarius → quartus.

Kwaterka ← niem. quater//quartier.

Legumina ← łac. legumen; L: legumin, legomin, legumina.

Łopatka ← dem. łopata ← psł. *olpata.

Łój ← psł. *lojъ; por. lać.

Łyzka – por. scs lžica.

Macierzanka – por. psł. *matъ, matere; stpol. macierza duszka; L: macierzanka, macierzaduszka.

Majeranek ← łac. maiorana ← grec. amarakon; od XV w.; BSE; stpol. majeran, majoran, majorana, maruna.

Masło – por. scs maslo 'olej'; psł. *maz-iti + -slo.

Mąka ← psł. *menk – → mąka.

Miodownik ← stpol. miodowy ← stpol. miod, miód; psł. *medъ.

Moździerz ← niem. Mörser ← łac. mortarium; BSE: XVI w. – także moździerz, mozgierz; L: moździerz, moździerz.

Niecka ← psł. *nekt-.

- Nóż* ← psł. *nozjь.
Ocet ← łac. acetum (aceo 'kwaszę', acer 'o ostrym smaku'); por. scs ocit, goc. akeit.
Oliwa ← łac. olivum, oliva.
Oliwka – por. *Oliwa*.
Ozór ← psł. *(j)ęzoъ//ozorъ.
Papier ← niem. Papier ← łac. papyrus ← grec. pápyros.
Patelnia ← fr. patelle; BSE, L: dawniej – patela.
*Półfun*t – por. *fun*t.
Półkwarta – por. *Kwarta*.
Przetak ← psł. *pre + takъ ← tōkъ.
Pytek ← dem. stpol. pytel ← czes. pytel ← niem. Beutel.
Rondel ← fr. rondelle; por. niem. Rundling ← niem. rund ← fr. rond ← łac. rotundus.
Rozmaryn ← łac. ros marinus 'rosa morska'; BSE: także dawne – roz-majeron, łozmaryjan, rozmaj.
Rożen – por. scs ražin ← psł. *org-.
Ruszt ← niem. Rost; od XV w.; stpol. ruszt//roszt.
Ryż ← śrgniem. ris, niem. Reis ← włos. riso ← łac. oryza.
Sadło ← psł. *sad- + -dło.
Sagan ← tur. sagan; por. węg. szahány.
Saletra ← śrdw. łac. sal petrae 'sól skalna'; por. niem. Salpeter; BSE: stpol. salnietra, salpetra.
Sardela ← włos. sardella; L: „Mała ryba morska, podobna do śledzia; w wielkiej liczbie łowią się około Sardynii, zkąd się też sardelami zowią”.
Siekacz ← psł. *sekti, sekati; scs sešti, pol. siec: siekać.
Sito ← psł. *si- (por. pol. siać, sieć) + -to.
Sitko ← dem. *Sito*.
Skóreczka ← dem. *Skóra* ← psł. *sъkora.
Ślonina ← psł. *sol → solъnina (por. solny, solanka).
Stolnica ← psł. *stolъ → stolъnica.
Szafel ← niem. Schaffel; od XVI w.
Szalka ← niem. Schale ← łac. scala.
Szalotka ← fr. échalote ← hebr. 'aszkelon 'Askalon – miasto w Palestynie'; por. łac. ascalonium, niem. Cholotte.
Szklanka ← stpol. szkło, śkło; por. scs stiklenica, stiklinica ← goc. stikls 'kielich, puchar'.
Szpikulec ← stpol. szpik, szpikować ← niem. Speck.
Szpilka ← stpol. szpila ← niem. Spiel.
Szpryca ← niem. Spritze; L: spryca 'strzykawka'.
Szynka ← niem. Schinken//Schunken.
Śledź ← płn. germ. sild; por. szw. sill.

Toporek ← dem. *Topór*.

Topór – psł. zapożyczenie z jęz. stirań.; por. irań. tabar.

Tymian ← niem. Thymian ← łac. thymum ← grec. thymon.

Walek ← psł. *valъ, valiti.

Warząchew ← psł. *vreti, variti.

Włoszczyzna ← pol. Włoch ← stpol. Wołch ← germ. Walh ‘Italik, Celt’.

Ziolo ← psł. *zelje.

Wśród nazw rodzimych, na podstawie przedstawionych wyżej etymologii, można wyróżnić cztery podgrupy nazw. Pierwszą z nich stanowią formy mające rodowód prasłowiański – jest ich w sumie 28: *czosnek, donica, garnek, garniec, korzenie, kółko, łopatka, łój, łyżka, macierzanka, masło, mąka, miodownik, niecka, nóż, ozór, przetak, rożen, sadło, siekacz, sito, sitko, skóreczka, słonina, stolnica, walek, warząchew, ziola*. Druga podgrupa, licząca 5 nazw, to bardzo dawne przedpolskie jeszcze zapożyczenia ogólnosłowiańskie lub zachodniosłowiańskie: *konew, ocet, szklanka, śledź, topór*. Za trzecią podgrupę należy uznać derytywy utworzone na gruncie języka polskiego od zaadaptowanych wcześniej podstaw obcojęzycznych: *denarek, koprak, oliwka, pytek, szpikulec, szpilka, toporek, włoszczyzna* (łącznie 8 nazw), a do podgrupy czwartej należy zaliczyć hybrydalne kompozycje nazw wagi i pojemności: *ćwierćfunt, półfunt, półkwarta*.

Nazwy pochodzenia obcego są wewnętrznie bardziej zróżnicowane ze względu na językowe podstawy zapożyczeń. Najliczniej w tym zbiorze słownictwa reprezentowane są bezpośrednie zapożyczenia z języka niemieckiego (16 nazw): *blacha, brytfanna, cebula, durszlak, funt, gwicht, kwaterka, moździerz, papier, ruszt, ryż, szafel, szalka, szpryca, szynka, tymian*. Wyraźnie także zaznaczają się zapożyczenia z łaciny (9 nazw): *bazylika, bulka, forma, kwarta, legumina, majeranek, oliwa, rozmaryn, saletra*, natomiast zapożyczenia z innych języków są nieliczne: fr. – *patelnia, rondel, szalotka*; czes. – *cukier, cytryna*; grec. – *kapar*; tur. – *sagan*; włos. – *sardela*. Trzeba podkreślić, że – w odniesieniu do czasów stanisławowskich – są to zapożyczenia dość dawne, datujące się na okres średniowiecza lub XVI w., zatem najnowsze wpływy kulturowe doby oświecenia nie wniosły żadnych nowości do „urządzenia” kuchni. Wpływy kulturowo-językowe w tym zakresie są niejako tradycyjne, od dawna utrwalone – przede wszystkim niemieckie i łacińskie. W kontekście tego, co wiemy, o kulturze polskiego oświecenia, dziwić nas nieco mogą skromne (prawie żadne) wpływy kuchni francuskiej, ale potwierdzają ten wniosek wyniki badań z zakresu historii kultury materialnej. Według Elżbiety Kaweckiej, dopiero z początkiem XIX w. w polskiej sztuce kulinarnej zaznacza się wyraźna zmiana.

„Na początku XIX w. dawna kuchnia staropolska traciła już popularność, chociaż bynajmniej nie ustąpiła całkowicie. Pewne potrawy przetrwały wszak do dziś. Zaczęto jednak odchodzić od jadła nadmiernie obfitego, ale też niezbyt starannie przygotowywanego, od smaku potraw korzennych,

słodkich lub słodko-kwaśnych, od wschodnich słodczy i ciężkich szafranowych ciast. Nasiliły się wpływy kuchni nazywanej przez współczesnych francuską, choć właściwie była to raczej kuchnia zachodnioeuropejska. (...) »Kuchnia francuska zastąpiła polską – pisał w początku wieku Leon Potocki – jakieś tam pot-au-feu zastąpiło nam barszcz z rurą, angielski, krwią zboczony beefsteak – nasze staropolskie zrazy, francuskie wina wyгнаły starego węgryzyna i obiadowa godzina przeniosła się do pory, w której ojcowie nasi do wieczerzy zasiadali«.

Tradycyjna wieś szlachecka niezbyt lubiła te nowinki i przygadywała »żabojadom«:

Indyk z sosem,
Zraz z bigosem
Dawniej jedli pany,
Dziś ślimaki i robaki
Jak gdyby bociany.
Kto żabami żyje,
Tego we dwa kije...

W 1828 r. warszawski »Motyl« pisał żartobliwie: »Póki panowie romantycy ograniczali się tylko do nicowania literatury narodowej, można im było przepuszczać zuchwałstwa (...), ale gdy ręka ich świętokradcza sięgać zaczyna i kuchennych nawet progów, materia ta przybiera poważniejszą postać«.¹⁷

Jak wynika z przytoczonych opinii, romantyzmowi zawdzięczamy nie tylko przełom w literaturze, sztuce i ideologii, ale także w kuchni polskiej. W czasach stanisławowskich do tego przełomu było jednak jeszcze daleko. Co prawda król Stanisław August na obiady czwartkowe wprowadził – wzorem francuskim – zwyczaj pijania kawy, ale nie zmieniło to gustów kulinarnych jemu współczesnych, w tym – jego współbiesiadników. Dlatego też, zacytowany w niniejszym artykule, złośliwy epigram Węgierskiego znajdował zapewne żywy oddźwięk, a „urządzenie” kuchni pierwszego kuchmistrza JK Mości było tradycyjne – staropolskie¹⁸.

¹⁷ E. Kawecka, *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.* Warszawa 1984, s. 136–137.

¹⁸ Rozwiązanie skrótów stosowanych w artykule: arab. – arabski, czes. – czeski, dem. – deminutivum, fr. – francuski, germ. – germański, goc. – gocki, grec. – grecki, hebr. – hebrajski, ind. – indyjski, irań. – irański, łac. – łacina, łaciński, niem. – niemiecki, ptn. germ. – północnogermański, pol. – polski, psł. – prasłowiański, ros. – rosyjski, rus. – ruski, sch. – serbsko-chorwacki, scs – staro-cerkiewno-słowiański, sgniem. – starogórnoniemiecki, stind. – staroindyjski, stirań. – staroirański, stpol. – staropolski, szw. – szwedzki, śrdw. łac. – średniowieczna łacina, śrgniem. – średniogórnoniemiecki, tur. – turecki, węg. – węgierski, włoski. – włoski, zach. słow. – zachodniosłowiański.