

UNIwersytet Wrocławski
Wydział Filologiczny
Instytut Filologii Polskiej

Michalina Lehman

CZASOWNIKI KULINARNE DOTYCZĄCE OBRÓBKİ TERMICZNEJ
W *COMPENDIUM FERULORUM* STANISŁAWA CZERNIECKIEGO I ICH ZMIANY
ZNACZENIOWE W DZIEJACH POLSZCZYZNY

Praca magisterska
napisana pod kierunkiem
dr hab. Małgorzaty Dawidziak-Kładocznej

Wrocław 2022

UNIVERSITY OF WROCLAW
FACULTY OF LETTERS
INSTITUTE OF POLISH PHILOLOGY

Michalina Lehman

CULINARY VERBS CONCERNING THERMAL PROCESSING IN *COMPENDIUM
FERCULORUM* BY STANISŁAW CZERNIECKI AND THEIR SEMANTIC CHANGES
DURING THE HISTORY OF POLISH LANGUAGE

Master thesis
written under the supervision
of Dr. habil. Małgorzata Dawidziak-Kładoczna

WROCLAW 2022

Streszczenie

Niniejsza praca dotyczy analizy semantycznej czasowników w perspektywie diachronicznej. Jej celem jest ustalenie znaczenia czasowników kulinarnych dotyczących obróbki termicznej z najstarszej polskiej książki kucharskiej – *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego. Przebadane zostały jedynie te czasowniki, które zmieniły znaczenie lub wyszły z użycia. W części teoretycznej pracy wyjaśniono podstawowe terminy z dziedziny semantyki, opisano leksykę kulinarną jako pole tematyczne, przedstawiono stan badań nad słownictwem kulinarnym (wskazano niewielką liczbę opracowań poświęconych czasownikom), czasownikami oraz *Compendium ferculorum*. W części analitycznej przedstawiono podział na pola tematyczne czasowników gotowania (opracowanie własne) oraz materiał badawczy – czasowniki z *Compendium ferculorum* dotyczące obróbki termicznej, które wyszły z użycia lub zmieniły znaczenie. Następnie przeanalizowano zebrany materiał badawczy według następującego porządku: czasowniki gotowania związane z obróbką termiczną zostały podzielone na rodziny wyrazów, po czym do każdej podstawy słowotwórczej z tych rodzin podano etymologię. Dalej przytoczono definicje każdego z analizowanych wyrazów z wybranych słowników języka polskiego w celu ukazania ewolucji znaczenia. Po tym przytoczono przykład lub przykłady użycia danych czasowników w *Compendium ferculorum* w celu sprawdzenia, czy znaczenie podane przez słowniki odpowiada kontekstowi, w którym Stanisław Czerniecki zastosował dany czasownik. W zakończeniu przedstawiono wnioski: w większości przypadków znaczenie czasowników w *Compendium ferculorum* było zgodne ze znaczeniem (lub jednym ze znaczeń) wskazanym przez słowniki. Zwraca uwagę brak we wszystkich analizowanych słownikach leksemu *poodpiekać* oraz wieloznaczność czasownika *tretować*, przejawiająca się zarówno w definicjach słownikowych, jak i w samym *Compendium ferculorum*. Odkryto także dublet *pociągać* i *poociągać*. Analiza wykazała również, że większość rdzeni leksykalnych czasowników z zebranego materiału nadal funkcjonuje – zmieniały się nie tyle same rdzenie, ile dobór prefiksów w czasownikach. Badania wykazały również niejasną funkcję przedrostka *od-* w języku Czernieckiego. Średniopolskie czasowniki gotowania nie zostały jeszcze dogłębnie przebadane semantycznie, stąd na końcu zaproponowano możliwe kierunki dalszych badań oraz zawarto dwa aneksy: jeden obejmujący wszystkie czasowniki gotowania dotyczące obróbki termicznej z *Compendium ferculorum*, drugi – wszystkie czasowniki kulinarne z *Compendium ferculorum*, które wyszły z użycia lub zmieniły znaczenie.

Słowa kluczowe

czasowniki, słownictwo kulinarne, semantyka, *Compendium ferculorum*, etymologia, zmiany znaczeniowe, rodzina wyrazów, pole tematyczne

Summary

This master thesis concerns semantic analysis of verbs in diachronic perspective. Its aim is to discover a meaning of culinary verbs concerning thermal processing took from the oldest Polish cookbook – *Compendium ferculorum* by Stanisław Czerniecki. Only verbs which have changed their meaning or which have gone out of use were analysed. In the theoretical part base terms of semantics were explained, the culinary vocabulary as thematic field was described and a survey of works about culinary vocabulary written so far (the small amount of papers concerning verbs was underlined here), verbs and *Compendium ferculorum* was presented. In the analytical part the classification of verbs of cooking into thematic fields, created by the autor of this work, was presented together with the reaserach material – the verbs concerning thermal processing which changed their meaning or have gone out of use. Next, collected research material was analysed in this order: the cooking verbs concerning thermal processing were divided into derivative groups to which root words' ethymologies were given. Then the definitions of analysed words from chosen dictionaries were presented in order to show evolution of meaning of these words. Next the example or examples of usage of the verbs in *Compendium ferculorum* were given in order to check if the dictionary definitions of these verbs suits to the context in which the verbs were used in *Compendium ferculorum*. At the ending part conclusions were presented: the majority of meaning of verbs in *Compendium ferculorum* was the same as the meanings in dictionaries. Interesting thing is the lack of definition of *poodpiekać* in all analysed dictionaries. The two words meaning the same were also discovered: *pociągać* and *poociągać*. The analysis has shown also that much of root words remains the same in contemporary Polish language – the thing thah changed is rather a usage of prefixes than meaning of words themselves. The research has discovered also not clear meaning of prefix *od-* in Czernieckis language. The middle Polish language culinary verbs have not been exhaustively analysed in semantics and that is why et the end of this paper possible directions of further research were proposed. The work contains also the two lists of culinary verbs: the first contains all culinary verbs concerning thermal processing from *Compendium ferculorum*, the second – all culinary verbs from *Compendium ferculorum* which have gone out of usage or changed their meaning.

Keywords

verbs, culinary vocabulary, semantics, *Compendium ferculorum*, etymology, changes in meaning, derivative groups, thematic field

Spis treści

Wstęp	9
Rozdział 1.	11
1.1. Podstawy semantyki	11
1.1.1. Przegląd lingwistycznych koncepcji znaczenia	11
1.1.2. Znaczenie leksykalne a znaczenie tekstowe	12
1.1.3. Typy znaczeń wariantowych	13
1.1.4. Pola wyrazowe. Czasowniki gotowania jako pole semantyczne i tematyczne	14
1.2. Słownictwo kulinarne jako pole tematyczne	15
1.3. Leksyka kulinarna	16
1.4. Czasowniki (w perspektywie synchronicznej i diachronicznej)	18
1.5. Wokół <i>Compendium ferculorum</i>	20
1.5.1. <i>Compendium ferculorum</i> jako przedmiot badań	20
1.5.2. <i>Compendium ferculorum</i> jako książka kucharska	21
Rozdział 2.	24
2.1. Materiał badawczy i klasyfikacja semantyczna czasowników kulinarnych	24
2.2. Metodologia	26
2.3. [<i>Ciągać</i>], [<i>ociągać</i>], [<i>ociągnąć</i>], [<i>pociągać</i>], [<i>poociągać</i>]	27
2.3.1. [<i>Ciągać</i>]	27
2.3.1.1. [<i>Ciągać</i>] – etymologia	27
2.3.1.2. [<i>Ciągać</i>] – semantyka	28
2.3.2. [<i>Ociągać</i>] i [<i>ociągnąć</i>]	28
2.3.3. [<i>Pociągać</i>]	30
2.3.4. [<i>Poociągać</i>]	31
2.4. [<i>Grzać</i>], [<i>zgrzać</i>]	32
2.4.1. [<i>Grzać</i>]	32
2.4.1.1. [<i>Grzać</i>] – etymologia	32
2.4.1.2. [<i>Grzać</i>] – semantyka	33
2.4.2. [<i>Zgrzać</i>]	33
2.5. [<i>Piec</i>], [<i>odpiec</i>], [<i>przepiec</i>], [<i>przypiec</i>], [<i>poodpiekać</i>]	34
2.5.1. [<i>Piec</i>]	34
2.5.1.1. [<i>Piec</i>] – etymologia	34
2.5.1.2. [<i>Piec</i>] – semantyka	35
2.5.2. [<i>Odpiec</i>]	36
2.5.3. [<i>Przepiec</i>]	36
2.5.4. [<i>Przypiec</i>]	38

2.5.5. <i>Poodpiekać</i>	39
2.6. <i>Sadzić, podsadzić, podsadzać, wysadzić, wysadzić się, wysadzać się</i>	40
2.6.1. <i>Sadzić</i>	40
2.6.1.1. <i>Sadzić – etymologia</i>	40
2.6.1.2. <i>Sadzić – semantyka</i>	40
2.6.2. <i>Podsadzić i podsadzać</i>	42
2.6.3. <i>Wysadzić</i>	43
2.6.4. <i>Wysadzić się i wysadzać się</i>	44
2.7. <i>[Smażyć], odsmażyć</i>	45
2.7.1. <i>[Smażyć]</i>	45
2.7.1.1. <i>[Smażyć] – etymologia</i>	45
2.7.1.2. <i>[Smażyć] – semantyka</i>	46
2.7.2. <i>Odsmażyć</i>	47
2.8. <i>Tretować, odtretować, przetretować</i>	48
2.8.1. <i>Tretować</i>	48
2.8.1.1. <i>Tretować – etymologia</i>	48
2.8.1.2. <i>Tretować – semantyka</i>	48
2.8.2. <i>Odtretować</i>	50
2.8.3. <i>Przetretować</i>	51
2.9. <i>Warzyć, dowarzyć, odwarzyć, przewarzyć, przywarzyć, przywarzać, rozwarzyć, uwarzyć, zwarzyć;</i>	52
<i>[wrzeć], dowlrzeć, dowlierać, odowlrzeć, przewrzyć, uowlrzeć, zowlierać</i>	52
2.9.1. <i>Warzyć i [wrzeć]</i>	52
2.9.1.1. <i>Warzyć i [wrzeć] – etymologia</i>	52
2.9.1.2. <i>Warzyć – semantyka</i>	53
2.9.1.3. <i>[Wrzeć] – semantyka</i>	54
2.9.2. <i>Dowarzyć</i>	55
2.9.3. <i>Odwarzyć</i>	56
2.9.4. <i>Przewarzyć</i>	58
2.9.5. <i>Przywarzyć i przywarzać</i>	59
2.9.6. <i>Rozwarzyć</i>	60
2.9.7. <i>Uwarzyć</i>	61
2.9.8. <i>Zwarzyć</i>	62
2.9.9. <i>Dowlrzeć i dowlierać</i>	63
2.9.10. <i>Odowlrzeć</i>	65
2.9.11. <i>Przewrzyć</i>	65

2.9.12. <i>Uwrzeć</i>	67
2.9.13. <i>Zewrzeć i zwierać</i>	67
Zakończenie	69
Aneks 1. Wykaz wszystkich czasowników z <i>Compendium ferculorum</i>, które odnoszą się do obróbki termicznej	71
Aneks 2. Wykaz wszystkich czasowników kulinarnych z <i>Compendium ferculorum</i>, które zmieniły znaczenie lub wyszły z użycia	73
Źródła	75
Bibliografia	75

Wstęp

Compendium ferculorum (dalej CF) Stanisława Czernieckiego jako najstarsza (i niezwykle popularna od XVII do aż XIX w.) polska książka kucharska jest nieocenionym zabytkiem polskiej sztuki kulinarnej. Gdyby jednak współcześnie ktoś chciał wypróbować zawarte w nim przepisy we własnym domu, napotkałby wiele przeszkód – nie tylko ze zdobyciem niektórych składników (np. bobrowych ogonów) czy samym przyrządzeniem nieraz wymyślnych potraw (np. ryby częściowo smażonej, częściowo pieczonej i częściowo gotowanej), ale także ze zrozumieniem samego tekstu. Język ewoluuje i niektóre wyrazy zmieniają znaczenie lub wychodzą z użycia, dlatego też do współczesnych wydań starych tekstów często dodaje się słowniczki. W taki słowniczek zaopatrzonego również CF, jednak moją uwagę zwrócił fakt, jak niewiele zawarto w nim czasowników w stosunku do ich obfitości w tekście właściwym. W całym słowniczku na prawie 200 haseł czasowniki stanowią tylko 16.

Podobny problem dotyczy dotychczasowych badań nad polskim słownictwem kulinarnym. Nieliczne osoby zajmujące się leksyką kulinarną skupiały się raczej na rzeczownikach niż czasownikach, w dodatku prace te w większości dotyczą słownictwa współczesnego. Chciałabym przyczynić się do zapalenia luki, jaką jest brak badań czasowników kulinarnych w polszczyźnie dawnej, więc postanowiłam zbadać czasowniki pojawiające się w CF. Wyekscerpowałam z dzieła Czernieckiego wszystkie czasowniki kulinarne, które zmieniły znaczenie lub wyszły z użycia (patrz: *Aneks 2.*), jednak materiał ten jest bardzo obszerny, dlatego zawęziłam badania do pewnej jego części. W tym celu stworzyłam własną klasyfikację semantyczną czasowników gotowania z CF – podział na pola tematyczne (obejmuje on również czasowniki, które nie zmieniły znaczenia do czasów współczesnych). Następnie wybrałam do analizy czasowniki z pola tematycznego „obróbka termiczna”. Analizie poddam jedynie te czasowniki z tego pola, które zmieniły znaczenie lub wyszły z użycia. Jest to następujący zestaw: *ociągać, ociągnąć, pociągać, poociągać, zgrzać, odpiec, przepiec, przypiec, poodpiekać, sadzić, podsadzić, podsadzać, wysadzić, wysadzić się, wysadzać się, odsmażyć, tretować, odtretować, przetretować, warzyć, dowarzyć, odwarzyć, przewarzyć, przywarzyć, przywarzać, rozwarzyć, uwarzyć, zwarzyć, dowerzeć, dowerać, odewrzeć, przewrzeć, uwrzeć, zewrzeć, zwierać*. Celem pracy jest przeanalizowanie tych czasowników w perspektywie diachronicznej, tak aby określić ich znaczenie w CF.

Pracę podzielę na dwie części: teoretyczną i analityczną. W pierwszej wyjaśnię najważniejsze koncepcje semantyczne (rodzaje znaczeń, pola wyrazowe), przedstawię słownictwo kulinarne jako pole tematyczne, opiszę stan badań nad leksyką kulinarną,

czasownikami oraz CF, a także krótko scharakteryzuję budowę samego CF jako źródła, z którego pobrałam materiał badawczy.

W części analitycznej zaprezentuję opracowaną przeze mnie klasyfikację semantyczną czasowników gotowania z CF oraz materiał badawczy niniejszej pracy, a także opiszę metodologię, według której przeprowadzę analizę czasowników. W celu ułatwienia i uporządkowania analizy semantycznej podzielę czasowniki na rodziny wyrazów (jednej rodzinie zostanie poświęcony jeden podrozdział). Prześledzę etymologię każdego wyrazu podstawowego, a następnie dokonam przeglądu definicji słownikowych każdego czasownika z materiału badawczego. Następnie porównam znaczenie lub znaczenia czasowników odnotowane przez słowniki z kontekstem, w jakim użyto tego czasownika w CF (należy tutaj zaznaczyć, że krok ten pomijam w przypadku tych wyrazów podstawowych, które nie zmieniły znaczenia do czasów współczesnych). W przypadku braku zgodności między definicjami ze słowników a użyciem czasownika w przytoczonych cytatach z CF zrekonstruuję jego znaczenie na podstawie etymologii, funkcji zawartych w nim prefiksów oraz właśnie kontekstu, w jakim dany wyraz funkcjonuje w CF.

W zakończeniu, podam wnioski oraz zasugeruję, jak można rozwinąć moje badania. Na samym końcu zamieszcze dwa aneksy: jeden obejmujący wszystkie czasowniki gotowania z CF odnoszące się do obróbki termicznej, drugi – wszystkie czasowniki kulinarne z CF, które wyszły z użycia lub zmieniły znaczenie.

Rozdział 1.

Podstawy teoretyczne

1.1. Podstawy semantyki

1.1.1. Przegląd lingwistycznych koncepcji znaczenia

Językoznawcze definicje pojęcia *znaczenie* zmieniały się wraz z dominującymi w danym czasie kierunkami lingwistycznymi. Często czerpano z wcześniej powstałych koncepcji filozoficznych, jak zrobili np. młodogramatycy (Hermann Paul, Michel Bréal), którzy zdefiniowali znaczenie jako indywidualne wyobrażenie przypisane do dźwięku, które to rozumienie zbliża się do psychologicznego asocjanizmu [Grzegorzczkova 2001: 23-24].

Również koncepcja de Saussure'a pozostaje bliska koncepcjom psychologicznym. Przede wszystkim znak ma charakter psychiczny, jednakże, w przeciwieństwie do koncepcji młodogramatyków, de Saussure wyklucza indywidualizm – według niego język jest społecznym bytem abstrakcyjnym, znaki językowe mają zaś charakter bilateralny, którego dwie strony stanowią pojęcie oraz obraz akustyczny. Takie rozumienie znaczenia przejęli także strukturaliści [Grzegorzczkova 2001: 24].

W kontrze do powyższej koncepcji L. Zawadowski w latach 60. XX w. zdefiniował znaczenie jako *zespół cech istotnych, przysługujących rzeczywistym przedmiotom, oznaczanym danym znakiem, komunikowany przez zespół cech istotnych występujący w znaku* [Grzegorzczkova 2001: 24]. Znaczenie według tej koncepcji sytuuje się więc w rzeczywistości pozajęzykowej, natomiast sam znak językowy pozostaje unilateralny – jest tylko ciągiem znaków fonicznych ze wspomnianymi przed chwilą cechami istotnymi [Grzegorzczkova 2001: 24].

Kolejne kierunki badań językoznawczych, takie jak amerykański deskryptywizm i gramatyka generatywna, nie zajmują się istotą znaczenia lub marginalizują ten problem, przyjmując, że znaczenie to zbiór parafraz danego wyrażenia albo też to, co zostało pomyślane przez mówiącego. Ta druga definicja jest bliska rozumieniu intuicyjnemu [Grzegorzczkova 2001: 25].

Kolejna koncepcja powstała w kręgu językoznawstwa kognitywnego. W ujęciu kognitywistów znaczenie jest swoistą reprezentacją przedmiotu z rzeczywistości pozajęzykowej w umyśle osoby mówiącej, a więc schematycznym obrazem przedmiotu (tzw. wyidealizowany model kognitywny – ICM), zbiorem cech dla niego typowych, silnie

z nim kojarzonych, ukształtowanym pod wpływem doświadczeń percepcyjnych i kulturowych [Grzegorzczkova 2001: 25-26].

Renata Grzegorzczkova modyfikuje koncepcję kognitywną, definiując znaczenie wyrażenia nie jako obraz mentalny oznaczanego przedmiotu, lecz *relacje między klasami ciągów fonicznych a klasami zjawisk, wyróżnionymi poznawczo w świadomości językowej określonej społeczności* [Grzegorzczkova 2001: 27]. W ujęciu tym klasy zjawisk to nadrzędne w stosunku do wyrazu grupy znaczeniowe. Przykładowo: znaczeniem wyrazu *śmieć* jest odniesienie (relacja) ciągu znaków fonicznych /ś/ /m'/ /e/ /ć/ do klasy przedmiotów (zjawisk) wyodrębnionej na podstawie cechy 'uznany za niepotrzebny, przeznaczony do wyrzucenia' [Grzegorzczkova 2001: 27]. W niniejszej pracy przyjmuję właśnie takie rozumienie znaczenia.

1.1.2. Znaczenie leksykalne a znaczenie tekstowe

Podstawowym znaczeniem wyrazu jest tzw. **znaczenie systemowe** (in. **leksykalne**), które obejmuje cechy wspólne dla wszystkich desygnatów danego słowa. Jednakże znaczenie danego wyrazu użytego w konkretnym tekście może odbiegać od znaczenia leksykalnego. Jeśli jest ono powtarzalne, mówimy o **odcieniu znaczeniowym**, jeśli jednorazowe – o **znaczeniu kontekstowym** [Grzegorzczkova 2001: 40].

Problematyczne jest określenie, jakie cechy semantyczne składają się na znaczenie systemowe, a jakie dotyczą jedynie użycia (czyli znaczenia kontekstowego lub odcienia znaczeniowego). Często podział ten jest czyniony odgórnie przez leksykografów, nie ma bowiem uniwersalnych zasad, jak takiego podziału dokonać – semantyka wyrazu zależy od stojącej za nią konceptualizacji rzeczywistości, której to można dokonać na różne sposoby (por. różnice leksykalne między językami, np. polskie *prać* i *myć* wyrażone tylko jednym angielskim czasownikiem *to wash* czy też odwrotnie: angielskie *fog* i *mist* mające tylko jeden polski ekwiwalent – *mgła*) [Grzegorzczkova 2001: 41].

Przy ustalaniu, jakie znaczenie danego wyrazu jest systemowe, a jakie kontekstowe, pomocne może być sprawdzenie, jak definiuje dany wyraz (wyjęty z kontekstu!) większość użytkowników języka. Przykładowo, gdyby spytać Polaków, co znaczy czasownik *pić*, jest duże prawdopodobieństwo, że większość z nich zdefiniuje ten wyraz jako 1. 'wlewać płyn do ust i go połykać' (*pić wodę, sok* itp.) lub podobnie, a nie jako 2. 'wchłaniać płyn' (*kwiatek pije wodę; bibuła pije atrament*). Ściśle związane z tym jest częstsze występowanie tego czasownika w pierwszym podanym tu znaczeniu, można więc przy ustalaniu granicy między znaczeniem systemowym a kontekstowym kierować się także częstością występowania słów

w danym znaczeniu w porównaniu do innych znaczeń. Kolejną wskazówką może być metaforyczność (wtórność) jednego znaczenia względem innego – w przypadku przywołanego czasownika *pić* znaczeniem pierwotnym i systemowym jest zn. 1., zaś zn. 2. przenosi cechę właściwą ludziom i zwierzętom, jaką jest zdolność picia, na obiekty martwe, takie jak przykładowa bibuła. Podstawą do takiej operacji jest skojarzenie obu procesów – człowiek (lub zwierzę) przyjmuje w siebie płyn i bibuła również [Grzegorzczkova 2001: 41].

Ustalając znaczenie czasowników gotowania w CF w pierwszej kolejności sprawdzę ich definicję słownikową¹. Dopiero jeśli znaczenie takie nie będzie korelowało z kontekstem, w jakim dany czasownik został użyty w CF, utworzę jego definicję samodzielnie na podstawie tegoż kontekstu. Ponieważ jednak CF jest tekstem dawnym, a nie współczesnym, nie można z całą pewnością ustalić, czy znaczenie takie, nieujęte w słowniku, jest w danym przypadku jedynie znaczeniem kontekstowym, czy też odcieniem znaczeniowym, a to dlatego, że nie mamy pełnej wiedzy o polszczyźnie XVII wieku.

1.1.3. Typy znaczeń wariantowych

Znaczenia wariantowe to swoiste przesunięcia znaczeniowe poszczególnych wyrazów na poziomie tekstowym, takie jednak, że wyraz ten pozostaje zrozumiały dla odbiorcy. W przypadku czasowników wyróżnić można dwa typy takich przesunięć [Grzegorzczkova 2001: 44-45]:

- 1) przesunięcie ze znaczenia ‘czynność wykonywana przez agensa ożywionego za pomocą narzędzia’ na znaczenie ‘czynność wykonywana przez narzędzie’, np. *człowiek tnie papier nożyczkami* → *nożyczki tną papier*; dotyczy to tylko czynności wykonywanych celowo i z pomocą narzędzi do nich przeznaczonych;
- 2) przesunięcie ‘wykonywać czynność’ → ‘umieć wykonywać czynność’, np. *X (już) pisze* ‘umie pisać’.

Nie ma zgodności co do tego, czy typ drugi jest regularny [Grzegorzczkova 2001], czy też nie [Apresjan 1980]. Według Renaty Grzegorzczkovej można dostrzec pewną regularność, jeśli ograniczy się ten mechanizm do czasowników oznaczających czynności wymagające uczenia się [Grzegorzczkova 2001: 45].

¹ Patrz: 2.2. *Metodologia* (s. 26).

1.1.4. Pola wyrazowe. Czasowniki gotowania jako pole semantyczne i tematyczne

Aby uzasadnić utworzenie pola tematycznego², jakim są czasowniki gotowania, należy odnieść się do koncepcji pól językowych. Aktualnie brak spójnej teorii tychże pól [Grzegorzczkowska 2001: 60-61; Tokarski 2013: 250-252]. W tej pracy pola językowe będę więc postrzegać z perspektywy strukturalistycznej, ponieważ takie ujęcie problemu wydaje się najwłaściwsze, najbardziej odpowiednie w stosunku do problematyki tej pracy.

Tokarski [2013: 257-258] podaje następujący podział na typy pól wyrazowych, wywodzący się jeszcze od de Saussure'a:

- a) **pola syntagmatyczne** – podstawą podziału leksyki na takie pola są relacje słowne oparte na linearnej styczności danych wyrazów w akcie mowy. Są to zwłaszcza połączenia powtarzalne, stereotypowe, takie jak *pies – czekać*, *zęby – gryźć*, *pistolet – strzelać*;
- b) **pola morfosemantyczne** – wyrazy łączy zarówno podobieństwo formalne, jak i wynikające z niego podobieństwo semantyczne;
- c) **pola semantyczne**³ – wyrazy łączy podobne znaczenie;
- d) **pola paronimiczne** – wyrazy łączy podobieństwo dźwiękowe, brak jednak podobieństwa znaczeniowego, np. *rum – rumak*.

Pola syntagmatyczne bazują na **związkach syntagmatycznych**, czyli linearnym występowaniu po sobie wyrazów, np. *studentka – pisze – pracę – magisterską*. Istotą tych związków jest **styczność** wyrazów, występują one w tekstach, są „materialne”. Z kolei pola morfosemantyczne, semantyczne i paronimiczne opierają się na **związkach paradygmatycznych**, czyli asocjacyjnych. Istotą tych związków jest **podobieństwo**, mogą one więc występować jedynie potencjalnie, jako schemat myślenia [Tokarski 2013: 254-255].

Niejako obok powyższej klasyfikacji funkcjonuje jeszcze termin **pole tematyczne**, który wprowadził do polszczyzny Władysław Miodunka [1976; 1980], wzorując się na językoznawcach francuskich. Podzielił on leksykę na słowa **atematyczne**, pojawiające się regularnie we wszystkich tekstach, a więc niezależne od tematu wypowiedzi, oraz **tematyczne**, związane z konkretnymi tematami i sytuacjami, a więc pojawiające się tylko w wypowiedziach

² Patrz: podrozdział 1.2. *Słownictwo kulinarne jako pole tematyczne* (s. 15).

³ Termin *pole semantyczne* bywa używany w znaczeniu pola wyrazowego, może oznaczać wtedy również przytoczone w powyższym podziale pole syntagmatyczne, morfosemantyczne oraz paronimiczne [Tokarski 2013: 257].

ich dotyczących. Temat, z którym dane słownictwo jest związane, nazywany jest **centrum zainteresowania**.

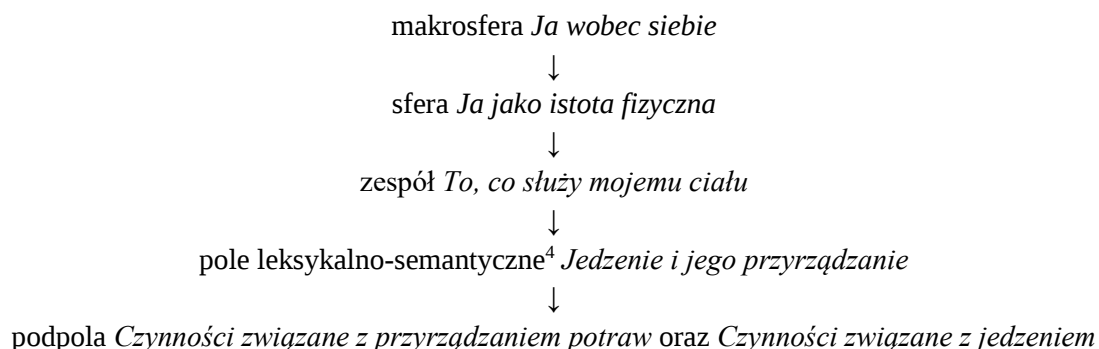
Pole tematyczne jest pojęciem szerszym niż pole semantyczne – wg Zofii Cygal Krupy pole tematyczne to ‘zbiór wyrazów możliwych funkcjonalnie w konkretnej sytuacji tematycznej’ [Cygal-Krupa 1990: 26], podczas gdy pole semantyczne definiuje się jako ‘grupa wyrazów powiązanych wspólnym znaczeniem, między którymi istnieją określone relacje semantyczne, dające w konsekwencji system zwarty i hierarchiczny [Tokarski 1984: 86]. Choć słownictwo kulinarne jednocześnie można uznać zarówno za pole tematyczne, jak i semantyczne, dla porządku pozostanę przy terminie pole tematyczne.

1.2. Słownictwo kulinarne jako pole tematyczne

Nie ma wątpliwości, że słownictwo kulinarne można uznać za pole tematyczne polszczyzny ogólnej, jednak można różnie wyznaczyć centrum zainteresowania tegoż pola, co pokazują rozbieżności w dotychczas powstałych klasyfikacjach pól tematycznych współczesnej polszczyzny.

Jedną z takich klasyfikacji jest *Słownictwo tematyczne języka polskiego. Zbiór wyrazów w układzie rangowym, alfabetycznym i tematycznym* Zofii Cygal-Krupy [1986]. Autorka wyznaczyła 23 kręgi tematyczne, po czym zebrała metodą ankietową często, „codziennie” używane polskie słownictwo. Ze słownictwem kulinarnym łączą się dwa z wyznaczonych przez nią kręgów: *VII. Posiłki, pożywienie i napoje* oraz *VIII. Kuchnia i nakrycia stołowe*. W obu dominują rzeczowniki, czasowników jest niewiele, przykładowo w pierwszym z tych dwóch kręgów jest ich zaledwie sześć: *jeść, pić, gotować, smakować, spożywać, przyrządzać*. Należy jednak pamiętać, że autorka nie szukała centrów znaczeń w zebranej leksyce, lecz podzieliła ją odgórnie, podział jest więc sztuczny.

Andrzej Markowski w *Leksyce wspólnej różnym odmianom polszczyzny* [1992] zastosował inną metodę klasyfikacji: wyznaczył sfery pojęciowe na podstawie tzw. słownictwa wspólnego, czyli nienacechowanego, którym posługuje się przeciętny użytkownik języka polskiego. Wydzielił ok. 6000 takich jednostek leksykalnych. Podział jest hierarchiczny, co znaczy, że w jednym polu tematycznym zawiera się kilka innych. Słownictwo kulinarne zostało tam zaklasyfikowane następująco:



Sądzę, że czasowniki gotowania można utożsamić z podpołem *Czynności związane z przyrządzaniem potraw*, choć niektóre znalazłyby miejsce także w podpolu *Czynności związane z jedzeniem* (np. *kroić*).

Nie powstał dotychczas podział na pola tematyczne leksyki polszczyzny doby średniopolskiej, jednakże uważam, że z powodzeniem można zastosować przytoczony wyżej wycinek systemu klasyfikacji Andrzeja Markowskiego do polszczyzny XVII-wiecznej, bo przecież gotowano w tamtych czasach (czego jednym z licznych dowodów jest CF), posługiwano się więc również słownictwem kulinarnym.

Czasowniki gotowania traktuję jako pole tematyczne, będące podpołem pola tematycznego słownictwo kulinarne. Używam wymiennie terminów czasowniki gotowania i czasowniki kulinarne na określenie pola tematycznego obejmującego czasowniki związane z przygotowywaniem, przechowywaniem i podawaniem pożywienia.

1.3. Leksyka kulinarna

Analizowano już wybrane zagadnienia związane z leksyką kulinarną, ale brakuje całościowego opracowania tego problemu. Najobszerniejszą pracą na ten temat są *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* Małgorzaty Witaszek-Samborskiej [Witaszek-Samborska 2005]. Autorka zawęziła badany materiał jedynie do nazw potraw, napojów i produktów spożywczych we współczesnej polszczyźnie ze względu na ogromne bogactwo słownictwa kulinarnego. Przedstawia najbardziej typowe cechy struktury nazw potraw i napojów, bada zarówno leksykę kulinarną zakorzenioną w polszczyźnie, jak i neologizmy nieustabilizowane o charakterystycznych, powtarzających się we współczesnym języku cechach. Badaczka umiejscawia omawiane pole w strukturze tematycznej współczesnej polszczyzny ogólnej oraz kategoryzuje zebrany materiał ze względu na semantykę i strukturę formalno-genetyczną nazw. Wskazuje i omawia także mechanizmy nominacji w kulinarnych

⁴ Autor zamiennie używa terminów pole tematyczne i pole leksykalno-semantyczne.

zestawieniach i kolokacjach. Ostatnią częścią *Studiów...* jest *Słownik nazw potraw i napojów we współczesnej polszczyźnie* stworzony na podstawie materiału badawczego.

O nazwach potraw, napojów i produktów spożywczych we współczesnej polszczyźnie powstało jeszcze kilka prac. Kilka artykułów poświęcono nazwom własnym potraw, zaczerpniętym z menu lokali gastronomicznych, czasopism kobiecych lub książek kucharskich: *O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych* Marii Borejszo [1994], *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw* Anny Dąbrowskiej [1998], *Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie* Marii Lesz-Duk [2002], a także *Nazwy potraw a marketing. Perswazyjne środki językowe we współczesnym nazewnictwie gastronomicznym* Małgorzaty Dawidziak-Kładocznej [2013]. Z kolei nazwy pospolite z XVIII w., na podstawie słownika Trotza, przebadła Krystyna Siekierska [1993] w artykule pt. *Co jadano w Polsce w czasach saskich?*. Powstał również popularnonaukowy szkic typologii współczesnych nazw produktów kulinarnych ze względu na ich semantykę i pochodzenie: *Kuchnia w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych* Andrzeja Markowskiego [1994].

O ile rzeczowniki kulinarne, jak wskazałam, doczekały się opracowania (choć może niewyczerpującego), o tyle jedyną pozycją, w której przedmiotem analizy są również czasowniki kulinarne, i właśnie w ujęciu diachronicznym, są *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku* Anny Bochnakowej [1984]. Autorka zaczerpnęła materiał ze słowników języka polskiego wydanych przed końcem XVIII w., z książek kucharskich z tego okresu oraz innych tekstów powstałych w tych wiekach, związanych tematyką z kulinariami. Praca ma formę słownika – do każdego hasła podane są: forma danego terminu, jaka występuje w tekście źródłowym, definicja, źródło, z którego wyraz został zaczerpnięty, etymologia oraz, w przypadku słów używanych do dziś, ich aktualne znaczenie. Jednocześnie w powstałych w ten sposób artykułach hasłowych badaczka usiłuje wyjaśnić zachodzące w opisywanych wyrazach zmiany fonetyczne, morfologiczne i semantyczne. Wnioski ogólne zebrała w zakończeniu [Bochnakowa 1984: 9].

Mimo że Bochnakowa nie ograniczyła materiału badawczego do żadnej części mowy, w jej słowniku zdecydowanie dominują rzeczowniki. Wśród haseł znajduje się tylko sześć czasowników: *garniować*, *glaserować*, *grylować*, *kandyzować*, *marynować* [Bochnakowa 1984: 126]. Materiał badawczy zebrany do niniejszej pracy nie zawiera tych leksemów, co sytuuje badania Bochnakowej niejako obok prowadzonych w ramach tej pracy. Wspomniane opracowanie jest jednak pierwszym dotyczącym (pośrednio) średniopolskich

czasowników gotowania i stanowi nieoceniony wzór i pomoc dla osób kontynuujących badania semantyczne nad średniopolskim słownictwem kulinarnym.

Brak innych opracowań czasowników kulinarnych. Jedynie w niektórych artykułach można znaleźć okazjonalnie pojedyncze czasowniki, np. Barbara Falińska w artykule *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym* [Falińska 1991] wskazuje na oboczne stosowanie prefiksów w niektórych czasownikach kulinarnych na Mazowszu, np. *obtaczać* – *otaczać*, *ocukrzyć* – *potukrzyć*, *doprawić* – *podprawić* – *przyprawić* – *zaprawić* [Falińska 1991: 86], jednakże, jak wskazuje tytuł, artykuł dotyczy regionalizmów (i dialektyzmów), jest to więc inna perspektywa badawcza. Brak też spojrzenia diachronicznego.

Powyższe wyliczenie pokazuje lukę w dotychczasowych badaniach: dość dobrze zostały opracowane rzeczowniki kulinarne, natomiast o czasownikach powstało niewiele prac. Ponadto zdecydowanie częściej zajmowano się leksyką kulinarną współczesną niż dawną. Uważam więc, że analiza czasowników gotowania w perspektywie diachronicznej jest potrzebna.

1.4. Czasowniki (w perspektywie synchronicznej i diachronicznej)

Powstało wiele prac badawczych o czasownikach w języku polskim, różnią się jednak badanymi aspektami. O prefiksach czasownikowych we współczesnym języku polskim pisała Renata Przybylska w *Schematach wyobraźniowych a semantyce polskich prefiksów czasownikowych do-, od-, prze-, roz-, u-* [2006]. Ewolucję semantyczną niektórych prefiksów w perspektywie historycznej opisali: Krupianka [1979], Wróbel [1979], Kleszczowa [1991], Janowska [1994, 1999], Niewiara [1994], Deptuchowa i Wanicowa [2000]. Natomiast ogólne zasady powstawania polskich czasowników prefiksalnych opisał Witold Śmiech w *Derywacji prefiksальной czasowników polskich* [Śmiech 1986].

Jako przykład pracy poświęconej słowotwórstwu czasowników można wskazać *Słowotwórstwo czasowników staropolskich. Stan i tendencje rozwojowe* Aleksandry Janowskiej i Magdaleny Pastuchowej [2005]. Badaczki wyodrębniły kategorie słowotwórcze czasowników staropolskich i ustaliły, że czasowniki są mniej podatne na zmiany niż imienne części mowy – od XV w. do dziś przybyło tylko kilka prefiksów, a zaniknął jeden. Nie powstały również zupełnie nowe kategorie słowotwórcze czasowników. Autorki zauważyły również inne zmiany, które zaszły od XV w. do czasów współczesnych: w czasownikach staropolskich kategoria aspektu była jeszcze bardzo chwiejna, a przedrostki cechowała dużo większa niż dziś

wariantywność znaczeniowa, co potwierdzają liczne w staropolszczyźnie dublety słowotwórcze [Janowska, Pastuchowa 2005].

Prace o podobnej tematyce, lecz skupiające się na polszczyźnie średniopolskiej, w której zostało napisane CF, to np. *Prefiksalne formacje czasownikowe w rękopisach sandomierskich z XVI-XVIII wieku* Marka Cybulskiego [1980] czy *Prefiksacja czasownikowa w siedemnastowiecznych księgach miejskich Gniezna* Andrzeja Sieradzkiego [1993].

Cybulski dokonał przeglądu funkcji prefiksów czasownikowych na podstawie zbioru wyrazów (ok. 650) z, jak podaje tytuł, rękopisów sandomierskich z XVI-XVII wieku. Na końcu przedstawił wniosek, że polszczyznę aż do XIX wieku charakteryzowała „chwiejność i wymiennność formantów prefiksalnych przy tożsamości znaczeniowej czasowników” [Cybulski 1980: 18; por.: Janowska, Pastuchowa 2005]. Oznacza to, że jednemu współczesnemu czasownikowi może odpowiadać kilka dawnych, utworzonych za pomocą różnych przedrostków, i wszystkie będą miały takie samo lub bardzo zbliżone znaczenie (przykładowo współczesnemu *zbić* odpowiadają dawne *ubić*, *wybić*, *zbić* i *zabić*). Do największej chwiejności dochodziło w przypadku pełnienia przez prefiksy funkcji aspektowej oraz lokalnej oznaczającej ruch oddalający się. Z kolei najproduktywniejszymi przedrostkami były *po-*, *z-*, *za-*, najczęściej występujące w funkcji aspektowej. Ponadto w XVII wieku wyraźnie zwiększyła się produktywność formantu *po-*, którego używano do tworzenia czasowników dystrybutywnych. Natomiast najmniej produktywny okazał się prefiks *wz-* [Cybulski 1980].

O ile Cybulski pochylił się nad prefiksacją z perspektywy diachronicznej, badając zachodzące zmiany, o tyle Sieradzki przebadał materiał z jednego tylko okresu. Przeanalizował księgi miejskie Gniezna z XVII wieku. Doszedł do wniosku, że funkcje prefiksów z badanego materiału w większości znane były również polszczyźnie ogólnej tamtego czasu i przetrwały do dziś. Różnicą są większe możliwości wyrażania stosunków przestrzennych w polszczyźnie siedemnastowiecznej dzięki syntagmom *czasownik z prefiksem + przyimek + rzeczownik* (np. *przyjść w dom*, *przyjść przed dom* – współcześnie *przyjść do domu*). Inne ciekawe różnice między polszczyzną siedemnastowieczną a współczesną to traktowanie w XVII wieku percepcji wzrokowej, słuchowej i procesów myślowych jako metaforycznych sytuacji ruchu (np. *zajrzeć kogoś gdzieś*, *dojrzeć coś u kogoś*, *umyślić coś*) oraz częste kondensacje semantyczne przy czasownikach mówienia (np. *nakurwać komuś*, *poczarownicować kogo*, *nazłodzić komu*) [Sieradzki 1993].

Derywację denominalną czasowników analizowały Renata Grzegorzczkova i Magdalena Pastuchowa. W *Czasownikach odimiennych we współczesnym języku polskim*

Grzegorzczukowa [1969] opiera swoje obserwacje, wbrew tytułowi, również na materiale historycznym. Podstawę *Zmian semantycznych i strukturalnych czasowników odrzeczownikowych w polszczyźnie* Pastuchowej [2000] również stanowi polszczyzna historyczna.

Czasowniki badano również pod kątem semantyki. Przykładem pracy poświęconej polisemii czasowników może być *Polisemia staropolskich czasowników. Źródła, swoistość, konsekwencje* Aleksandry Janowskiej [2007]. Warto wspomnieć również o artykule *O tautologicznych derywatach czasownikowych w staropolszczyźnie* tejże badaczki [Janowska 2003]. Zmianie znaczenia czasowników poświęciła swój artykuł Magdalena Pastuchowa (*Zmiana znaczenia czy zmiana użycia? O niektórych problemach z opisem czasowników staropolskich* [2003]).

Powyższe wyliczenie opracowań poświęconych czasownikom (stanowiące tylko niewielki procent wszystkich powstałych prac) dowodzi, że zostały one dokładnie i wnikliwie przebadane, zarówno we współczesnej, jak i dawnej polszczyźnie. Powstały również prace o temacie zawężonym do konkretnej grupy czasowników, należącej do jednego pola tematycznego, przykładowo o czasownikach mówienia (np. *Staropolskie „adiectiva dicendi”*. *Ze studiów nad semantyką historyczną* Krystyny Kleszczowej [2003]), czasownikach oznaczających wydawanie odgłosów przez zwierzęta (np. *XVI-wieczne czasowniki opisujące głosy zwierząt* Agnieszki Madei [2003]) czy czasownikach ruchu (np. *Opis semantyczny czasowników ruchu oraz pojęć związanych z ruchem* Bożenny Bojar [1979]), zarówno w perspektywie synchronicznej, jak i diachronicznej.

1.5. Wokół *Compendium ferculorum*

CF to najstarsza polska książka kucharska. Wydano ją po raz pierwszy w 1682 roku. Stanisław Czerniecki, autor dzieła, był nadwornym kuchmistrem dworu Lubomirskich. Niewiele o nim wiadomo. Z pewnością w momencie powstania CF miał duże doświadczenie jako kuchmistrz – jak sam podaje, służył Lubomirskim już od 32 lat [CF 2012: 92]. CF było dziełem jego życia, które dedykował księżnej Helenie Tekli Lubomirskiej [tamże, s. 91]. Co istotne, napisał je „ad usum publicum” [tamże, s. 75], czyli do powszechnego użytku.

1.5.1. *Compendium ferculorum* jako przedmiot badań

Jako przykład źródła wiedzy o najstarszej polskiej książce kucharskiej można podać sam wstęp do niej autorstwa Jarosława Dumanowskiego [2012]. Autor pokrótce zarysował obraz kuchni

staropolskiej, podał nieliczne znane informacje o Stanisławie Czernieckim i osobach z nim związanych – kolejno o Stanisławie, Aleksandrze Michale, Jerzym Sebastianie i Józefie Karolu Lubomirskich, którzy byli patronami i protektorami Czernieckiego. Opisał również trwającą aż do XIX w. popularność CF (przy kolejnych wydaniach zmieniano tytuł dzieła), charakter kuchni narodowej w XVII w., realia kulinarne Rzeczypospolitej szlacheckiej (biesiady i posty), a także powinności kuchmistrza. Przeanalizował również krótko budowę CF, wskazując, że nie jest ona przypadkowa i komponowaniu dzieła towarzyszyła pewna myśl.

CF porównywano również ze współczesnymi książkami kucharskimi. Przykładem takiej pozycji jest artykuł Alicji Bronder i Doroty Hamerlok pt. „*MasterChef*” XVII w. – *studium porównawcze pierwszej polskiej książki kulinarnej „Compendium ferculorum” oraz współczesnych publikacji o tematyce kulinarnej* [2018]. Zostało również wspomniane i opisane w niemal każdej pracy o książkach kucharskich (np. w *Książce kucharskiej jako tekście* Waldemara Żarskiego [2008] czy artykule *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne* Jarosława Dumanowskiego [2014]). Dziełu Czernieckiego poświęcony został także artykuł Dariusza Chemperka *Staropolska kuchnia. O pierwszej polskiej książce kucharskiej* [2002], w którym autor na przykładzie CF humorystycznie opowiada o barokowej polskiej kuchni niewtajemniczonym.

Warto też wspomnieć o pracy, w której CF posłużyło przede wszystkim jako źródło materiału leksykalnego (podobnie jak w tej pracy): *Nazwy wybranych korzeni w „Compendium ferculorum, albo zebranie (sic!) potraw” Stanisława Czernieckiego i ich losy w polszczyźnie* autorstwa Simone Pasternak [2020]⁵.

1.5.2. *Compendium ferculorum* jako książka kucharska

Książki kucharskie (a wcześniej mniej uporządkowane formalnie zbiory przepisów) zalicza się do tzw. literatury agronomicznej lub rolniczej, czyli dotyczącej obowiązków domowych. Ta z kolei jest jedną z odmian literatury użytkowej [Żarski 2008: 21].

Receptury dań początkowo przekazywano ustnie (matki córkom lub starszy kucharz młodszemu). Wraz ze zmniejszaniem się poziomu analfabetyzmu przepisy zaczęto spisywać – dzięki temu domownicy mieli gwarancję, że po śmierci kuchmistrza (lub innej osoby odpowiadającej za przyrządzanie potraw, np. pani domu) nadal będą mogli cieszyć się smakiem swoich ulubionych dań, nawet jeśli nieboszczyk nie poinstruował swojego następcy ustnie,

⁵ Praca licencjacka, niepublikowana.

jak je przygotować. Zapisywanie przepisów miało jeszcze jedną ważną zaletę – odciążało pamięć osoby gotującej [Żarski 2008: 21].

Najstarsze przepisy przypominały opisy, ich celem było bowiem przekazanie wiedzy fachowej. Zaczęło się to zmieniać wraz z wynalezieniem druku pod koniec XVI w. – w wyniku większych możliwości rozpowszechniania przepisów doszło do ich komercjalizacji, co z kolei doprowadziło do stopniowej zmiany ich formy z opisu w instrukcję [Żarski 2008: 22]. CF plasuje się pomiędzy tymi dwoma modelami – mimo że przepisy formalnie i treściowo zbliżone są do instrukcji (opisują chronologicznie kolejne kroki przygotowywania potrawy, nadawca zwraca się do czytelnika w trybie rozkazującym itd.), ich docelowym adresatem jest kucharz, a ponieważ nadawca również jest mistrzem sztuki kulinarnej, w tekście pominięto wiele istotnych informacji, takich jak proporcje składników, intensywność płomienia czy czas pieczenia, gotowania itp. To zbliża CF do wcześniejszego modelu przepisów, w którym fachowiec przekazywał swoją wiedzę innemu fachowcowi.

W XVII w. nadal dominował przekaz ustny receptur. Książki kucharskie funkcjonowały niejako obok niego jako uzupełnienie oraz zapewnienie ciągłości obyczajów i preferencji smakowych [Żarski 2008: 22]. W związku z tym ich forma dopiero się kształtowała, co doskonale widać w CF. Nie można zarzucić Czernieckiemu braku dbałości o kompozycję – jest ona wszak wyraźnie przemyślana: dzieło składa się z trzech rozdziałów, a każdy z nich zawiera 100 przepisów na dania główne, 10 na *additamenty*, czyli przystawki, oraz 1 sekret kuchmistrzowski. Jednakże tytuły przepisów znacznie różnią się od dzisiejszych – trudno sobie wyobrazić, by we współczesnej książce kucharskiej jakiś przepis mógł nosić tytuł „Żubrowy comber tak gotuj rumiano” [CF 2012: 105] czy też „Ptaki różne, cietrzewie, głuszcze etc.” [CF 2012: 119].

Inny dowód odmienności CF od współczesnych książek kucharskich można znaleźć w rozdziale I: po przepisie numer 66.⁶ „Potrawa z pieczarkami” występują dwa kolejne „przepisy”, składające się tylko z tytułów: „Potrawa z młodymi grzybami świeżymi takąż” oraz „Potrawa z smarzami świeżymi takąż” [CF 2012: 117]. Nie jest to jedyne takie miejsce w całym dziele – chyba najdłuższa seria takich przepisów-tytułów to przepisy 52.-62. w rozdziale III, utworzone według schematu *tort* + przydawka (np. „z wiśniami”, „agrestowy”, „z śliw świeżych”) + *także* [CF 2012: 74]. Zdarzają się i sytuacje odwrotne, np. przepis nr 32., również w rozdziale III [CF 2012: 163], który przytaczam tu w całości:

⁶ Należy tutaj zaznaczyć, że przepisy ponumerował sam Stanisław Czerniecki, nie późniejsi redaktorzy.

32.

Z tego ciasta robić będziesz sztuki stojące i leżące.

Przykładów można by podać o wiele więcej, ale byłoby to bezcelowe. Sądzę, że powyższe pokazały, że podczas analizowania czasowników z CF należy pamiętać o ich pochodzeniu z książki reprezentującej pisany dyskurs kulinarny, który w XVII w. był jeszcze w trakcie kształtowania się i przypuszczalnie nie tylko forma książki kucharskiej nie ustaliła się jeszcze do końca, ale także samą odmianę pisaną języka kulinarnego mogła cechować jeszcze pewna chaotyczność.

Rozdział 2.

Czasowniki kulinarne w *Compendium ferculorum* i ich zmiany znaczeniowe

2.1. Materiał badawczy i klasyfikacja semantyczna czasowników kulinarnych

Jako źródło posłużyło mi wydanie CF w opracowaniu Jarosława Dumanowskiego i Magdaleny Spychaj z 2012 r. [Czerniecki 2012], opartego na pierwodruku z 1682 r., na podstawie egzemplarza z Biblioteki Kórnickiej Polskiej Akademii Nauk. W przypadku błędów w druku lub pomyłek autora tekst porównywano z późniejszymi edycjami [Czerniecki 2012: 68]. Nie ma konieczności sięgania do wydania pierwszego, ponieważ badana będzie jedynie semantyka czasowników, oryginalna pisownia nie jest więc istotna.

Ze względu na obfitość materiału badawczego i ograniczone ramy tej pracy zmuszona byłam stopniowo go zawęzić. Początkowo wyekscerpowałam 365 czasowników gotowania z przepisów z CF, pominęłam więc przedmowę, *Memoryjał generalny* i zawarte w tekście głównym napomnienia. Przez czasowniki kulinarne rozumiem wszelkie czasowniki związane z przyrządzaniem, przechowywaniem i podawaniem potraw. Takie rozumienie tego terminu przyjął sugerując się definicją przymiotnika *kulinarny* z WSJP: ‘związany z przyrządzaniem potraw’ [WSJP⁷]. Następnie ustaliłam, które czasowniki wycofały się z użycia lub zmieniły znaczenie. W tym celu sprawdzałam, czy odnotowano je w WSJP. Ponieważ jednak WSJP jest nadal w trakcie powstawania, w przypadku, kiedy nie było w nim danego czasownika, korzystałam z USJP. Czasownik zostawiałam w materiale badawczym, jeśli został spełniony jeden z poniższych warunków:

- 1) czasownika nie zarejestrowano w WSJP ani w USJP;
- 2) czasownik zarejestrowano w którymś z tych dwóch słowników, ale podano znaczenie inne niż to, w którym czasownik ten został użyty w CF (rekonstrukcja znaczenia na podstawie kontekstu lub słowniczka dodanego do CF [SCF]);
- 3) czasownik zarejestrowano w którymś z tych dwóch słowników, ale opatrzone go kwalifikatorem *archaiczny*, *dawniej* lub *przestarzałe*.

Zredukowało to badany materiał do 140 czasowników, które wyszły z użycia w polszczyźnie lub zmieniły znaczenie. Nadal jednak jest to ogromna liczba, dlatego podzieliłam czasowniki

⁷ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/20799/kulinarny/2452443/talent>

gotowania (wszystkie wyekscerpowane z CF, czyli również te, które nie zmieniły znaczenia do czasów dzisiejszych) na pola tematyczne (patrz: Tabela 1. – klasyfikacja semantyczna). Następnie podjęłam decyzję, aby ograniczyć swój materiał badawczy do przeanalizowania czasowników opisujących różne sposoby obróbki termicznej. Wybrałam właśnie to pole, ponieważ zawiera dość dużo czasowników, które wyszły z użycia lub zmieniły znaczenie – po wyeliminowaniu czasowników, które nie zmieniły znaczenia do czasów współczesnych, pozostało 35 czasowników⁸ – mój materiał badawczy. Czasowniki te, dla ułatwienia analizy, poklasyfikowałam na rodziny wyrazów (nawias kwadratowy oznacza, że czasownik nie należy do badanego materiału, został podany tylko jako podstawa słowotwórcza do pozostałych):

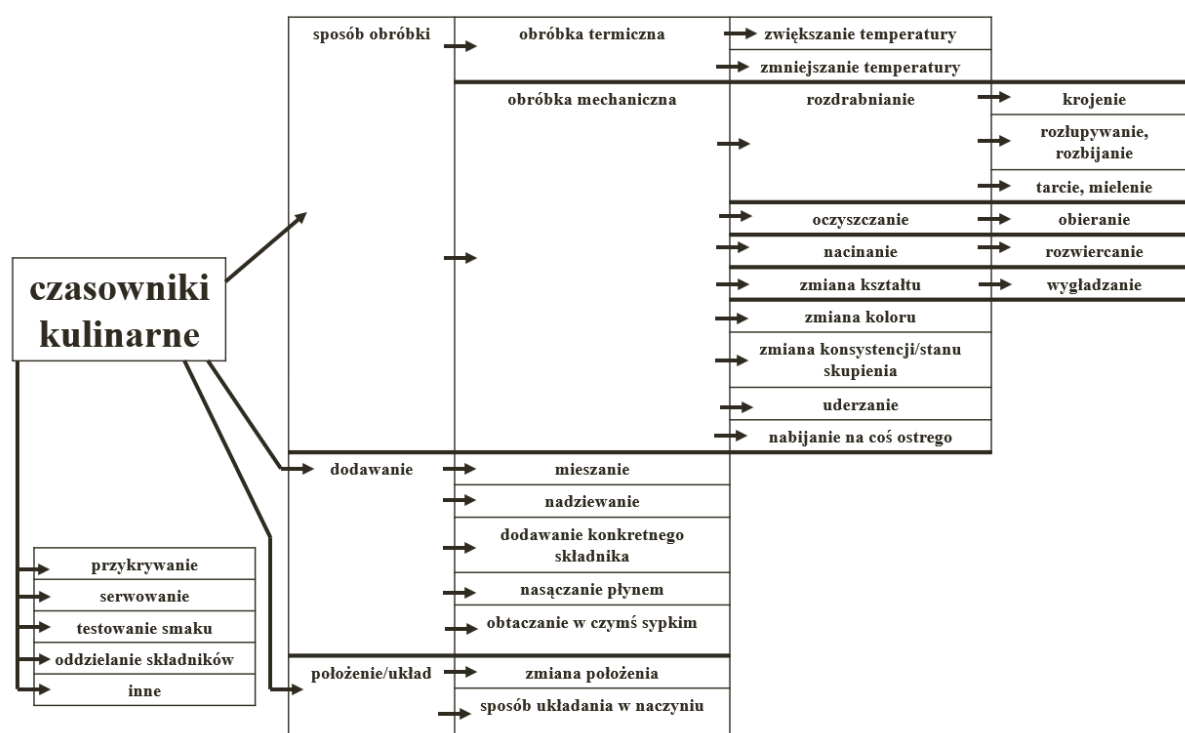


Tabela 1: Klasyfikacja semantyczna czasowników gotowania z *Compendium ferculorum* (opracowanie własne)

[ciągać] – ociągać – ociągnąć – pociągać – pociągnąć

[grzać] – zgrzać

[piec] – odpiec – przepiec – przypiec – poodpiekać

sadzić – podsadzić – podsadzać – wysadzać – wysadzić się – wysadzać się

[smażyć] – odsmażyć

⁸ Ograniczyłam się do czasowników dotyczących zwiększania temperatury, choć w polu tematycznych obróbki termicznej znalazły się także cztery czasowniki dotyczące zmniejszania temperatury (*chłodzić*, *ochłodzić*, *wychłodzić* i *przestygnać*).

tretować – odtretować – przetretować

warzyć – dowarzyć – odwarzyć – przewarzyć – przywarzyć – przywarzać – rozwarzyć – uwarzyć – zwarzyć

[wrzeć] – dowrzeć – dowierać – odewrzeć – przewrzeć – uwrzeć – zewrzeć – zwierać

2.2. Metodologia

Ze względów praktycznych podzieliłam badane czasowniki na rodziny wyrazów (patrz wyżej). Moim celem i głównym zadaniem badawczym jest analiza czasowników należących do poszczególnych rodzin wyrazów. Najpierw podam etymologię wyrazów podstawowych (bez względu na to, czy należą one do materiału badawczego, czy też nie) na podstawie *Słownika etymologicznego języka polskiego* Aleksandra Brücknera (dalej SEBr [1927]), *Etymologicznego słownika języka polskiego* Andrzeja Bańkowskiego (dalej SEBa [2000]) oraz *Słownika etymologicznego języka polskiego* Wiesława Borysia (dalej SEBo [2008]). Następnie podam definicje wyrazu podstawowego oraz pozostałych czasowników należących do tej samej rodziny wyrazów kolejno z następujących słowników.

- 1) *Słownik staropolski* (dalej SStp [1953-1995]).
- 2) *Słownik polszczyzny XVI wieku* (dalej SXVI) w wersji papierowej [SXVI 1966-2016] oraz, w razie potrzeby, elektronicznej [SXVI⁹].
- 3) *Słownik języka polskiego* Samuela Lindego (dalej SL [1854-1860 (1960)]).
- 4) *Słownik języka polskiego* pod redakcją Jana Karłowicza, Adama Kryńskiego i Władysława Niedźwiedzkiego, zwany *Słownikiem warszawskim* (dalej SW [1900-1927]).
- 5) *Słownik języka polskiego PAN* pod redakcją Witolda Doroszewskiego (dalej SJPDor; tylko wersja internetowa¹⁰).
- 6) *Wielki słownik języka polskiego* pod redakcją Piotra Źmigrodzkiego (dalej WSJP¹¹).
- 7) *Uniwersalny słownik języka polskiego* pod redakcją Stanisława Dubisza (dalej USJP [2003]) – tylko jeśli brak danego hasła w WSJP, ponieważ jest w trakcie powstawania i pozostaje jeszcze niekompletny.
- 8) słowniczek dodany do CF (*Słownik* opracowany przez Jarosława i Katarzynę Dumanowskich, dalej SCF [2012]) – zawiera tylko kilka z badanych czasowników.

⁹ <https://spxvi.edu.pl/index/>

¹⁰ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/lista>

¹¹ <https://wsjp.pl/>

Zamierzam prezentować tylko te znaczenia analizowanych czasowników, które są związane z kulinariami, pozostałe będę pomijała.

Po przeglądzie definicji słownikowych podam wynikające z nich wnioski – spróbuję odpowiedzieć na pytania, jak zmieniało się znaczenie danego czasownika, czy przykłady użycia z CF potwierdzają znaczenie podane w słownikach oraz w jakim okresie dany czasownik funkcjonował w polszczyźnie.

W przypadku, gdy danego czasownika nie odnotowano w żadnym z wyliczonych wyżej słowników (lub odnotowano, ale w znaczeniu niezwiązanym z gotowaniem), podejmę próbę odtworzenia znaczenia czasownika na podstawie kontekstu, w jakim został użyty w CF, znaczenia jego podstawy słotwórczej oraz semantyki afiksu lub afiksów w nim zawartych.

2.3. [*Ciągać*], *ociągać*, *ociągnąć*, *pociągać*, *poociągać*

2.3.1. [*Ciągać*]

Czasownik *ciągać* nie został zawarty w materiale badawczym tej pracy, jednak jest podstawą słotwórczą czasowników *ociągać*, *ociągnąć*, *pociągać* i *poociągać*, stąd uważam za słuszne prześledzenie etymologii oraz zmian znaczenia tegoż wyrazu.

2.3.1.1. [*Ciągać*] – etymologia

W SEBr brak hasła *ciągać*, a w artykule hasłowym rzeczownika *ciąg* zostały wymienione tylko dwa czasowniki: *ciągnąć* i *naciągać* [SEBr 1927: 60-61]. Brückner nie podał także prasłowiańskiego źródłosłowu, uwzględnił jedynie następującą informację: „*ciągnąć*, ale rus. *tjanut*’ bez *g* poprawniejsze, my *g* później wstawili, wedle *ciagu*” [SEBr 1927: 61].

Bańkowski wywodzi *ciągać* od **tęgati*, **tęgaje-*, wymienia również prefiksy łączące się z tym czasownikiem, w tym *o(b)-* oraz *po-*. Podaje, że wyraz ten jest czasownikiem iteratywnym pochodzącym od *ciągnąć*; przy hasle zawarł więcej informacji: określił to słowo jako ogólnosłowiańskie, wywodzące się z prasłowiańskiego **tęgnōti*, a to z kolei z praindoeuropejskiego pnia **teng-// *tong-// *tng-*. Podał również prefiksy łączące się z czasownikiem *ciągnąć*, w tym **o(b)-* [SEBa, t. 1, s. 175-176].

Również SEBo notuje czasownik *ciągać*. Został on zdefiniowany jako ‘przesuwać co pewien czas coś ciężkiego z wysiłkiem, włóczyć’, ‘brać, prowadzić, zmuszać do chodzenia w wiele miejsc’, ‘szarpać, targać, pociągać’ [SEBo 2008: 77]. Podano także pochodne czasowniki z prefiksami. Z interesujących nas znajduje się tam jedynie *pociągać*, w artykule został jednak opisany jeszcze czasownik jednokrotny *ciągnąć* (‘iść, wyruszać, zmierzać’,

‘pozywać do sądu, apelować’ [SEBo 2008: 77-78]). Pochodzenie obu wyrazów (*ciągać* i *ciągnąć*) zostało omówione wspólnie – są to słowa ogólnosłowiańskie, pochodzące od prasłowiańskiego **tęgati* (>**tędzati*) ‘ciągać, wlec, szarpać’, co z kolei wywodzi się z **tęgti*, **tęgo* ‘ciągnąć’. Oba te wyrazy pochodzą z kolei od praindoeuropejskiego **teng^h*- należącego do pierwiastka **ten-* ‘ciągnąć, rozciągać’ [SEBo 2008: 78].

2.3.1.2. [*Ciągać*] – semantyka

SStp nie notuje hasła *ciągać*, rejestruje natomiast *ciągnąć*. Podano trzy znaczenia tego czasownika, ale niezwiązane z kulinariami [SStp, t. 1, s. 284-285].

W SXVI ponownie brak hasła *ciągać*, jest natomiast *ciągnąć*, do którego podano aż piętnaście definicji. W obrębie każdego znaczenia wyróżniono jeszcze kilka wariantów. Żadne z podanych tam znaczeń nie jest kulinarne, ewentualnie można by zaliczyć do tej grupy ‘wydłużać, rozciągać, nadawać cienki, podłużny kształt (substancji luźnej); ducere, ductile opus facere, in fila diducere, in fila tenuia a. tenuita extendere’ [SXVI, t. 3, s. 426]. Nie dotyczy ono jednak obróbki termicznej.

W SL również nie ma hasła *ciągać*, z kolei do *ciągnąć* ponownie nie podano znaczenia związanego z gotowaniem [SL, t. 1, s. 285-287]. Natomiast w SW oraz SJPDor odnotowano czasownik *ciągać*, ale też nie podano żadnego znaczenia powiązanego z kulinariami. [SW, t. 1, s. 318; SJPDor¹²].

W WSJP nie ma hasła *ciągać*, za to do *ciągnąć* podano aż dwadzieścia definicji, i tutaj także żadne z opisanych znaczeń nie jest związane z gotowaniem [WSJP¹³].

Prześledzenie zmian znaczeniowych *ciągać* (lub *ciągnąć*) w słownikach wskazuje, że słowo to nigdy nie miało znaczenia kulinarnego. Posłużyło jedynie za podstawę słotwórczą do leksemów *ociągać*, *ociągnąć*, *pociągać* i *poociągać*, które przynajmniej w XVII wieku w CF określają czynności związane z gotowaniem, z obróbką termiczną.

2.3.2. *Ociągać* i *ociągnąć*

W SStp brak obu leksemów, pojawia się jedynie *ociądnąć*, ale w znaczeniu bez związku z kulinariami [SStp, t. 5, s. 405]. Natomiast w SXVI są hasła *ociągać* oraz *ociągnąć*. W artykule tego pierwszego uwzględniono znaczenie, które można uznać za kulinarne: ‘pokrywać warstwą czegoś [czym]’ [SXVI, t. 20, s. 28]. Nie dotyczy ono jednak obróbki

¹² <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/ciagac;5417456.html>

¹³ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/4760/ciagnac>

termicznej. Za znaczenie kulinarne można uznać jedynie znaczenie pierwsze, nie jest ono jednak związane z obróbką termiczną. To samo znaczenie podano przy *ociągnąć* [SXVI, t. 20, s. 2].

W SL zawarto tylko jedną definicję czasownika *ociągać*: ‘kucharski termin: mięso ociągać [...], bijąc nad ogniem kruszym czynić’ [SL, t. 3, s. 437]. Pierwszy raz pojawia się więc znaczenie kulinarne dotyczące obróbki termicznej. Z kolei przy hasle *ociągnąć* [SL, t. 3, s. 437] znajduje się odnośnik do *obciągnąć*, do którego już nie podano znaczenia związanego z gotowaniem [SL, t. 3, s. 375].

W SW hasło *ociągać* opatrzone kwalifikatorem × (mało używany) oraz podano odnośnik do hasła *ociągnąć* [SW, t. 3, s. 553]. Ten czasownik również został opatrzone kwalifikatorem ×. Zarejestrowano dwa jego znaczenia, w tym jedno kulinarne: ‘kuch. [...] mięso potrzymać na ogniu, aby ś. ociągnęło twardą powłoczką, aby ś. ścięło po wierzchu’ [SW, t. 3, s. 553]. W obu przypadkach dopisano, że częściej używany jest wariant *obciągnąć*, jednak w artykule hasłowym tego czasownika wśród wielu innych nie wymieniono powyższego znaczenia [SW, t. 3, s. 441], co sugeruje, że w znaczeniu kulinarnym częściej używano wariantu *ociągnąć*.

Z kolei Doroszewski podał trzy definicje czasownika *ociągać*, przy czym żadna nie opisuje znaczenia związanego z gotowaniem [SJPDor¹⁴]. Ponownie brak więc znaczenia kulinarnego dotyczącego obróbki termicznej. Natomiast przy hasle *ociągnąć* autor jedynie odsyła do *ociągać* [SJPDor¹⁵].

WSJP nie zawiera ani hasła *ociągać*, ani *ociągnąć*, a *obciągać* i *obciągnąć* nie mają znaczenia kulinarnego [WSJP¹⁶], natomiast USJP rejestruje hasła *ociągać* i *ociągnąć*, ale oba wyrazy opatrzone są kwalifikatorami łow. (łowieckie) i są to ich jedyne opisane znaczenia [USJP, t. 3, s. 8].

Na koniec warto podać definicję czasownika *ociągnąć* z SCF: ‘potrzymać mięso nad żarzącymi się węglami, w rondlu z masłem lub podgotować w garnku tak, by się ścięło na wierzchu’ [SCF 2012: 196]. Na takie też znaczenie wskazuje kontekst, w jakim Czerniecki używał tego czasownika (oraz czasownika *ociągać*). Przykładowo w tym przepisie ociągnąć mięso w garnku:

¹⁴ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/ociagac;5462806.html>

¹⁵ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/ociagnac;5462809.html>

¹⁶ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/86672/obciagac>
<https://wsjp.pl/haslo/podglad/86673/obciagnac>

Sposób polskiego rosółu gotowania taki. Weźmij materyją mięsną wołową albo cielęcą, jarząbka albo kuropatwę, gołębie i cokolwiek mięsnego jest, co być może do rosółu gotowano i zwierzyny wszystkie. Wymocz, wysoluj pięknie i ułóż w garnku, **ociągniej**¹⁷. Ten zaś rosół, w którymś ociagał, kiedy się podstoi, przecedź przez sito i wlej w tę materyją mięsną, włóż pietruszki, masła, przysól, odszymuj. A gdy dowre, daj gorąco na stół [CF 2012: 103].

Natomiast w innym fragmencie mowa o smażeniu, czy może bardziej o „trzymaniu nad żarzącymi się węglami”, jak podaje SCF (patrz wyżej):

Weźmij kapłona pięknie ochędożonego kruchego, rozbierz w członki, nakraj drobno słoniny tłustej w kostkę, smaż pospołu z kapłonem. A gdy się dobrze **ociągnie**, wlej rosółu, nakryj, a warz, a wycisnąwszy cytrynę, daj pieprzu i kwiatu [CF 2012: 123].

Znaczenie kulinarne czasowników *ociągać* lub *ociągnąć* rejestrują jedynie SL i SW (oraz SCF). Można więc przypuszczać, że czasowniki te były używane w takim znaczeniu od XVII do początków XX wieku. Należy jednak pamiętać, że nie zachowały się żadne książki kucharskie sprzed CF, możliwe więc, że *ociągać* oraz *ociągnąć* stosowano jako terminy kulinarne także wcześniej. Pewne natomiast jest, że znaczenie kulinarne tej pary czasowników zanikło po XIX w., ponieważ nie odnotowują go SJPDor oraz słowniki współczesne (WSJP, USJP).

2.3.3. *Pociągać*

W SStp oraz SXVI nie podano znaczeń kulinarnych ani do *pociągać*, ani do *pociągnąć* [SStp, t. 6, s. 206; SXVI, t. 25, s. 194-198], natomiast u Lindego w ogóle brak osobnego hasła *pociągać* lub *pociągnąć*, są one natomiast zawarte jako podhasła w artykule hasłowym do wyrazu *pociąg*. Ponownie do obu czasowników podano kilka znaczeń, z których jednak żadne nie jest związane z gotowaniem [SL, t. 4, s. 191-192].

W SW przy hasle *pociągać* znajduje się tylko odnośnik do *pociągnąć* [SW, t. 4, s. 311], do którego z kolei podano bardzo dużo znaczeń, ale żadnego kulinarnego [SW, t. 4, s. 311-312]. Podobnie wygląda sytuacja w SJPDor oraz WSJP – słowniki te rejestrują po kilka lub więcej znaczeń czasownika *pociągać*, ale żadne nie jest związane z kulinariami¹⁸.

Powyższy przegląd definicji wyrazów *pociągać* oraz *pociągnąć* wykazuje, że żaden z wybranych słowników nie podał znaczenia kulinarnego tych czasowników, podczas gdy znaczenie takie jest wyraźnie widoczne w CF, np.:

¹⁷ Pogrubienie w tym i wszystkich następnych cytatach z CF [2012] własne.

¹⁸ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/pociagac;5473583.html>
<https://wsjp.pl/haslo/podglad/29152/pociagac>

Weźmij cielęciny, kuropatw, jarząbków, ptaszków drobnych, kapłonów, kurcząt, gołębi, kiszek i kielbas dobrych, salsessonów, wędzonych ozorów i cokolwiek chcesz, a rozumiesz być drogiego, a godnego do pasztetu, **pociągaj** i porąb jako rozumiesz. Kości poprzetłukuj, odbierz pięknie, weźmij kaulefiorów, karczochów i to ociągnij, figatelli dobrych zrób, łoju kruchego usiekaj drobno, a potrząśnij na spód [CF 2012: 162].

Niestety na podstawie powyższego fragmentu przepisu trudno się domyślić, co dokładnie mogło znaczyć *pociągać*, jednak jest to jedyny przypadek użycia tego czasownika w całym CF. Również rekonstrukcja jego semantyki poprzez sprawdzenie znaczenia podstawy słowotwórczej, czyli *ciągać*, i prefiksu *po-* nie byłaby zbyt pomocna, ponieważ, jak wykazałam wcześniej, *ciągać* nie miało znaczenia kulinarnego (por. 1.1.2. *Semantyka*). Można jednak przypuszczać, że skoro *ociągać* w CF znaczy ‘potrzymać mięso nad żarzącymi się węglami, w rondlu z masłem lub podgotować w garnku tak, by się ścięło na wierzchu’ [SCF 2012: 196], *pociągać* będzie miało podobne znaczenie. Natomiast prefiks *po-* przypuszczalnie oznacza tutaj dystrybutywność akcji (jest to i była najczęstsza funkcja tego prefiksu [Cybulski 1980: 9; Śmiech 1986: 19; Janowska, Pastuchowa 2005: 63]), tak jak w sąsiadującym z *pociągaj* w zacytowanym wyżej fragmencie *porąb*. Sądzę więc, że *pociągać* może oznaczać ‘ociągać wiele (kilka) różnych rzeczy z osobna’, co można zobrazować w następujący sposób:

$$\begin{aligned} \textit{pociągać} + (\textit{cielęcinę} + \textit{kuropatwę} + \textit{jarząbki} + \dots) &= (\textit{ociągać} + \textit{cielęcinę}) + (\textit{ociągać} + \textit{kuropatwę}) \\ &+ (\textit{ociągać} + \textit{jarząbki}) + (\textit{ociągać} + \dots) \end{aligned}$$

Jednakże w CF pojawia się także czasownik *poociągać* (por. 2.3.4. *Poociągać*). Gdyby *po-* w *pociągać* pełniło funkcję dystrybutywną i czasownik ten faktycznie znaczyłby ‘ociągać wiele (kilka) różnych rzeczy z osobna’, byłby dubletem znaczeniowym czasownika *poociągać*. Jest to możliwe, ale przedrostek *po-* może też pełnić jedynie funkcję aspektową [Cybulski 1980: 9; Śmiech 1986: 27; Janowska, Pastuchowa 2005: 67-68]. W takim wypadku *pociągać* znaczyłoby to samo co *ociągać*, a *poociągać* ‘ociągać wiele (kilka) różnych rzeczy z osobna’. Oba możliwe znaczenia czasownika *pociągać* pasują do kontekstu, w jakim został on użyty, pozostawiam więc tę kwestię nierozstrzygniętą.

2.3.4. *Poociągać*

Czasownik *poociągać* rejestruje tylko SW, jednak artykuł hasłowy tego wyrazu składa się jedynie z cytatu z przykładem użycia „Suknie starannie poociągał. Krasz.”, który nie wskazuje na kulinarne znaczenie omawianego leksemu, oraz odnośnika do *poobciągać* [SW, t. 4, s. 609]. Z kolei ten czasownik został zdefiniowany jako ‘obciągnąć jedno po drugim a. jedno w wielu

miejscach’ [SW, t. 4, s. 602]. Biorąc pod uwagę definicję czasownika *obciągnąć* z SW (patrz: 2.3.2. *Ociągać i ociągnąć*), można uznać, że *poobciągać* (oraz *poociągać*) według SW może opisywać czynność kulinarną, mimo że przytoczony w przykładzie cytat temu przeczy.

Chociaż tylko jeden słownik zarejestrował leksem *poociągać*, wątpliwe jest, że wyraz ten używany był tylko w okresie, który słownik ów obejmuje, czyli przełomie XIX/XX wieku. Dowodzi tego właśnie CF, w którym to słowo zostało użyte (choć co prawda tylko raz):

Wyjmij po tym [szczupaka z octu, w którym się namaczał], osusz, weźmij mąki pszennej, potrząśnij, a smaż w maśle albo oliwie, a gdy się ociągnie, wybieraj. Przybierz do tego z inszych ryb ksieńców i wątróbek, ponakładaj i **poociągaj** wprzód w wodzie, a potem w oliwie albo maśle [CF 2012: 140].

Definicja z SW zdaje się tutaj pasować: *ociągać* znaczyło ‘trzymać mięso nad żarzącymi się węglami, w rondlu z masłem lub podgotować w garnku tak, by się ścięło na wierzchu’ [SCF 2012: 196] (por. 2.3.2. *Ociągać i ociągnąć*), a najczęstszą funkcją dodanego do takiej podstawy prefiksu *po-* jest funkcja dystrybutywna, *poociągać* może więc znaczyć ‘ociągać jedno po drugim a. jedno w wielu miejscach’ [SW, t. 4, s. 602] (por. 2.3.3. *Pociągać*).

2.4. [Grzać], zgrzać

2.4.1. [Grzać]

Poddaję czasownik *grzać* analizie jedynie jako podstawę słowotwórczą do *zgrzać*, ponieważ tylko ten derywat jest zawarty w materiale badawczym.

2.4.1.1. [Grzać] – etymologia

Brückner zalicza *grzać* do prasłów i wywodzi ten czasownik z rdzenia *grie-* (*grě*). Nie podaje wyrazu prasłowiańskiego, jedynie starocerkiewnosłowiański: *grějā, grějati, sŭgrěwati* (*zagrzewać*) [SEBr 1927: 160].

Bańkowski również wywodzi wyraz *grzać* z prasłowiańszczyzny, od czasownika iteratywnego **grějati*. Jednak na gruncie polskim czasownik *grzać* dość szybko utracił funkcję iteratywną [SEBa, t. 1, s. 493].

Także Boryś uznaje słowo *grzać* za ogólnosłowiańskie, pochodzące od prasłowiańskiego **grěti, *grějati, *grějā*, co z kolei ma swoje źródło w praindoeuropejskim **g^{uh}rē*, należącego do pierwiastka **g^{uh}er-* ‘gorący, ciepły’. Na gruncie polskim pierwotnie było to *grzejać* (od **grějati*), ale doszło do ściągnięcia [SEBo 2008: 183].

2.4.1.2. [Grzać] – semantyka

SStp nie podaje definicji czasownika *grzać*, a jedynie jego łaciński odpowiednik ‘calefacere’ oraz przykłady użycia [SStp, t. 2, s. 507]. Natomiast w SXVI zarejestrowano trzy definicje, w tym dwie związane z kulinariami: 1) ‘być źródłem ciepła, sprawcą ciepła’; 2) ‘powodować podniesienie temperatury za pośrednictwem źródła ciepła’ [SXVI, t. 8, s. 188]. Z kolei w SL czasownik ten został zdefiniowany jako ‘ciepłoci nabawiać, ciepłym robić’ [SL, t. 2, s. 141]. W SW podano już pięć definicji, ale tylko jedna opisuje znaczenie związane z gotowaniem: ‘ciepłym robić, zagrzewać, ogrzewać, rozgrzewać’ [SW, t. 1, s. 929]. W SJPDor zarejestrowano kilka znaczeń, w tym jedno dotyczące obróbki termicznej: ‘czynić coś ciepłym, wydzielać energię cieplną’ [SJPDor¹⁹]. Natomiast w WSJP rozróżniono aż dziesięć znaczeń *grzać*, jednak kulinarne jest tylko pierwsze i główne: ‘poddawać produkt spożywczy lub wodę działaniu wysokiej temperatury’ [WSJP²⁰].

Z powyższego przeglądu definicji słownikowych można wyodrębnić dwa powiązane ze sobą znaczenia czasownika *grzać*: 1) ‘wytwarzać ciepło’; 2) ‘czynić coś ciepłym’. Oba funkcjonują do dziś²¹, ale w kontekście gotowania czasownik ten jest używany raczej w znaczeniu 2.

2.4.2. Zgrzać

W SStp zarejestrowano znaczenie czasownika *zgrzać* ‘uczynić ciepłym, ogrzać, calefacere, fovere’, co można powiązać z kulinariami [SStp, t. 11, z. 5, s. 346]. W SXVI brak hasła *zgrzać*, ponieważ nie wydano jeszcze odpowiedniego tomu, ale czasownik ten odnotowano w wersji internetowej słownika²². W SL *zgrzać* zdefiniowano krótko: ‘grzejąc rozpalić’ [SL, t. 6, s. 1047]. W SW podano znaczenie ‘zagrząć, rozgrzać, nagrzać’ [SW, t. 8, s. 485]. Natomiast SJPDor odnotowuje dwa znaczenia, ale tylko jedno związane z kulinariami i obróbką termiczną: przestarz. dziś reg. ‘grzejąc uczynić ciepłym, gorącym; nagrzać, zagrząć’ [SJPDor²³]. WSJP nie rejestruje hasła *zgrzać*, a w USJP nie podano znaczenia związanego z gotowaniem [USJP, t. 5, s. 663].

Powyższa analiza wykazuje, że czasownik *zgrzać* pierwotnie oznaczał tyle co ‘zagrząć, rozgrzać, nagrzać, uczynić coś ciepłym’, dopóki w XX wieku znaczenie to nie zaczęło

¹⁹ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/grzac;5431943.html>

²⁰ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/8174/grzac>

²¹ Oba znaczenia odnotowano we wszystkich wyżej wymienionych słownikach, choć przy znaczeniu 1. często podawano niekulinarne przykłady użycia, dlatego też nie przytoczyłam tych definicji.

²² <https://spxvi.edu.pl/indeks/szukaj/?tryb=0&q=zgrza%C4%87&typ=&porzadek=0>

²³ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/zgrzac;5529801.html>

wychodzić z użycia, ustępując innym. Kontekst, w którym użyto tego czasownika w CF, zdaje się potwierdzać tę tezę:

Gąskę młodą albo zajączka, albo cokolwiek młodego bijesz, spuść juszycę tak: weźmij octu dobrego, **zgrzeż**, juszycę albo krew tę, co żywego bijesz, spuść na ten ocet, a mieszaj, tę zaś materyją mięsną porąbawszy albo rozebrawszy, dowarz i odbierz, wlej tę krew z octem, którą juszycą zowiesz, a warz, usmaż cebulę w maśle, a przebij przez sito chleba żytnego trochę [CF 2012: 105].

2.5. [*Piec*], *odpiec*, *przepiec*, *przypiec*, *poodpiekać*

2.5.1. [*Piec*]

Czasownik *piec* nie należy do grupy czasowników analizowanych w tej pracy, jednakże należą do niej pochodne od tegoż czasownika *odpiec*, *przepiec*, *przypiec*, a także częstotliwe *poodpiekać*, w związku z czym najpierw opiszę etymologię oraz ewentualne zmiany w semantyce tegoż wyrazu, dopiero po tym przejdę do analizy jego derywatów.

2.5.1.1. [*Piec*] – etymologia

Według SEBr czasownik *piec* pochodzi od niem. *Bäcker* ‘piekarz’, *Bäckerei* ‘pieczenie’. Co ciekawe, autor utrzymuje, że najpierw powstał częstotliwy czasownik *piekać*, *wypiekać*, a dopiero potem *piec*. Wyraz ten brzmi podobnie w innych językach słowiańskich, a w bałtyckich doszło do przestawki spółgłoskowej (por. lit. *kėpti*, *kepa*, *kėpė*²⁴). Jako przykłady derywatów Brückner podaje: *przypiekać*, *spieka*, *pieczeń* (daw. *pieczenia*), *pieczeniarcz*, *pieczonka*, *pieczywo*, *pieczyste*, *piecza*, *pieczęć*, *piekło*, *opoka* oraz oczywiście *piec* (rzeczownik) będący osobnym hasłem [SEBr 1927: 406].

W SEBa czasownik *piec* został uznany za prasłowo wywodzące się z ps. **pekti*, **peče-* oraz hipotetycznych jeszcze starszych rdzeni **peq-//*poq-* (a nie z języka niemieckiego, jak sądził Brückner). Bańkowski zwraca również uwagę na bogactwo złożonych nazw osobowych ze składnikiem *pieczy-* albo *piecy-*, takich jak: *Piecygroch*, *Piecykabat*, *Piecykur*, *Piecykurek*, *Piecymleko*, *Piecymucha*, *Piecyróg* oraz *Pieczychosćki* (wtórnie *Pieczychoski*, *Pieczychowski*) od nazwy miejscowej *Pieczychosty*. Autor nie podał derywatów, zawarł jedynie w słowniku osobne hasło *piec* (rzeczownik) [SEBa, t. 2, s. 545].

W SEBo jako datę pierwszego poświadczenia czasownika *piec* podano XV w. Wyraz ten został zdefiniowany następująco: ‘poddawać działaniu wysokiej temperatury’, ‘parzyć,

²⁴ Forma i pisownia współczesna, u Brücknera *kepu*, *kepti*.

palić'. Autor ukazuje także bogactwo przedrostków, które są wykorzystywane do tworzenia wyrazów pochodnych od omawianego wyrazu: *przypiec, spiec, upiec, wypiec, zapiec*. Wielokrotne *piekać* odnotowuje dopiero w XVI w. Od tegoż czasownika również powstało wiele derywatów: *opiekać, zapiekać, przypiekać, wypiekać, spiekać, piec* (rzeczownik), a także *dopiekać* 'dokuczać'. Tutaj również czasownik *piec* został uznany za słowo ogólnosłowiańskie, co mają potwierdzić wyrazy z innych języków słowiańskich pochodzące od wspólnego ps. **pekti, *pekŏ* 'piec', co z kolei pochodzi od pie. **pekʷ* 'przyrządzać jedzenie, gotować, piec' [SEBo 2008: 427].

2.5.1.2. [*Piec*] – semantyka

W SS_{tp} wyraz czasownik *piec* został zdefiniowany jako 'poddawać pokarm działaniu ognia lub gorąca, coquere, assare, torrere' [SS_{tp}, t. 6, s. 84]. W SXVI definicja jest precyzyjniejsza: 'przygotowywać do spożycia, poddając działaniu bardzo wysokiej temperatury w piecu lub na ogniu (bez użycia wody)' [SXVI, t. 24, s. 32]. Leksem ten został odnotowany także w SL i na podstawie podanych przykładów użycia widać, że zachował to samo znaczenie, przykładowo: „Piéc w piecu, np. Piekarz chléb piecze” [SL, t. 4, s. 89]. Natomiast w SW *piec* zostało zdefiniowane następująco: 'wystawiać co na działanie gorąca a. ognia dopóty, dopóki nie wyjdzie ze stanu surowości' [SW, t. 4, s. 140]. Do samego sposobu przeprowadzania czynności dodano więc skutek. W SJPD_{or} ponownie tego skutku nie ma, pojawia się jednak więcej miejsc przeprowadzania procesu: 'poddawać produkt żywnościowy działaniu wysokiej temperatury w piecu (węglowym, drzewnym, gazowym, elektrycznym), na ruszcie, roźnie, blasze lub bezpośrednio w ogniu' [SJPD_{or}²⁵]. Z kolei w WSJP zawarto w definicji nie tyle skutek, ile cel przeprowadzania czynności: 'poddawać działaniu wysokiej temperatury w piecu, na ruszcie lub w inny sposób, aby wytworzyć w ten sposób potrawę zdatną do jedzenia' [WSJP²⁶].

Porównanie definicji z powyższych słowników pokazuje, że czasownik *piec* zachował swoje pierwotne znaczenie. Jediną zmianą jest stopniowe odnoszenie tej czynności do większej liczby urządzeń służących do przygotowywania potraw, nieznanym ludzkości, kiedy słowo to powstało: piec (węglowy, drzewny, gazowy, elektryczny), ruszt, rożen.

²⁵ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/piec-II;5471424.html>

²⁶ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/4420/piec/4457771/chleb>

2.5.2. *Odpiec*

Słowo to pojawia się tylko w SW z kwalifikatorem × (mało używany) oraz dwoma definicjami:

1) ‘upiec naprędce’; 2) ‘za pieczenie pieczeniem odpłacić’ [SW, t. 3, s. 1902]. Wyraz ten wyszedł z użycia, mimo że schemat tworzenia czasowników oznaczających odwzięczanie się, odpłacanie czynnością za tę samą czynność poprzez dodanie prefiksu *od-* jest nadal żywy (por. *dać* – *oddać*, *powiedzieć* – *odpowiedzieć*).

W CF siłą rzeczy czasownik *odpiec* nie jest używany w znaczeniu 2. (kto komu miałby „za pieczenie pieczeniem odpłacać”?), warto jednak sprawdzić, czy kontekst na pewno wskazuje na znaczenie 1.:

Weźmij materyjej mięsnej jakiegokolwiek, jeżeli ptaki, **odpiecz**, a jeżeli *quadrupedum*²⁷, odwarz. [...] Smaż, aż się przyrumieni, ułóż w naczyniu, wlej rosołu, octu, soli, słodkości, rożenków, których chcesz, masła, pieprzu, cynamonu, szafranu, limonij. Przywarz, a daj ciepło [CF 2012: 106].

Powyższy cytat nie wskazuje jednoznacznie, czy czasownik *odpiec* znaczy w CF ‘upiec naprędce’. Jednakże opisywane mięso należy jeszcze później usmażyć, co sugeruje, że nie musiało wcześniej zostać w pełni upieczone, mogło więc być pieczone krótko, czyli, jak to ujęto w SW, „naprędce”. Taką funkcję, czyli oznaczanie wykonania zadanej czynności w sposób niezadowolający, przypisuje przyrostkowi *od-* Przybylska [2006: 116]. Jednakże jako przykłady czasowników zawierających prefiks *od-* w tym znaczeniu podaje wyrazy takie jak *odbębnić*, *odfajkować*, *odklepać* (np. wiersz). Są to słowa pejoratywne, wyrażające lekceważący stosunek agensa do wykonywanej przez niego czynności. Wydaje się mało prawdopodobne, by Czerniecki, przekazujący swoją wiedzę innym, zachęcał do bylejakości. Toteż być może prefiks *od-* w czasowniku *odpiec* niesie inne znaczenie. Może on oznaczać także wykończenie czynności, jak w czasowniku *odtańczyć*, choć przedrostek ten rzadko występuje w takiej funkcji. *Notabene*, taki sens znaczeniowy afiksu *od-* podali właśnie autorzy SW [za: Przybylska 2006: 86], jednak definicja wyrazu *odpiec* w samym słowniku, jak widać wyżej, nie uwzględnia takiego znaczenia tego formantu.

2.5.3. *Przepiec*

W SStp brakuje tego czasownika, a w SXVI przy haśle *przepiec* autorzy odsyłają czytelnika do haseł *przepieczony* (‘lekko upieczony, podpieczony’) [SXVI, t. 32, s. 78] oraz *przepiekhły* (dwa znaczenia: 1) ‘wypieczony’; 2) ‘zbytńio wypieczony, spieczony’) [SXVI, t. 32, s. 79].

²⁷ Ze zwierząt czworonożnych (przypis za CF [2012: 106]).

Widać więc, że czasownik ten miał dwa znaczenia, które rozróżniono, tworząc dla każdego inny imiesłów bierny – *przepiekły* to pierwotnie imiesłów czasu przeszłego czynny II, który następnie uległ adiektywizacji, a *przepieczony* to imiesłów czasu przeszłego bierny, współcześnie imiesłów przymiotnikowy bierny. W SL zawarto jedną definicję: ‘dostatecznie wskroś upiec, dopiec’ [SL, t. 4, s. 567]; natomiast w SW aż trzy: 1) ‘upiec, wypiec nawskroś, dopiec należycie’; 2) ‘spiec za bardzo; piekąc, przesuszyć’; oraz trzecią z kwalifikatorem *piek.* (piekarski) 3) ‘niedopieczony wyrób przesadzić do drugiego pieca’ [SW, t. 5, s. 160]. W SJPDor ponownie podano trzy definicje: 1) ‘zanadto wypiec’; 2) ‘dokładnie, należycie (wskroś) wypiec masę ciasta, mięsa itp.’; 3) ‘być dokładnie, należycie (wskroś) wypieczonym’, przy czym ta ostatnia opatrzona została kwalifikatorem *daw.* (dawniej). Nasuwają się również wątpliwości, czy nie powinna ona odnosić się do czasownika zwrotnego *przepiec się*. Natomiast w definicji drugiej wskazano obiekt czynności – może to być masa ciasta lub mięso [SJPDor²⁸] – co nie było doprecyzowane w definicjach z innych słowników. Z kolei w WSJP widnieje już tylko jedna definicja: ‘zanadto wypiec’ [WSJP²⁹]. Co ciekawe, SEBa również zawiera hasło *przepiec*, autor nie podał jednak etymologii tego wyrazu, a jedynie jego dwie definicje: 1) ‘upiec należycie’; 2) ‘upiec za bardzo, tak że chleb stał się za twardy, mięso za suche do spożycia’ [SEBa, t. 2, s. 887].

Na podstawie powyższych danych można wskazać trzy znaczenia czasownika *przepiec* (funkcjonujące w różnych czasach; pomijam termin piekarski z SW oraz trzecią definicję z SJPDor, która zdaje się być pomyłką): 1) ‘lekko upiec, podpiec’; 2) ‘dobrze wypiec, upiec’; 3) ‘zbytньо wypiec, spiec’. Pierwsze znaczenie funkcjonowało od XVI w. i prawdopodobnie zanikło jeszcze przed XVIII w. (brak potwierdzenia znaczenia w SL). Znaczenie drugie najwyraźniej wygasło w drugiej połowie XX w., ponieważ od SXVI notują je kolejno wszystkie słowniki oprócz WSJP. Natomiast w znaczeniu trzecim używa się czasownika *przepiec* od XVI w. do dziś (jedynie w SL brak takiej definicji).

W CF z pewnością czasownik *przepiec* nie jest używany w znaczeniu 3. – kuchmistrz nie zaleci przecież zepsucia przygotowywanego posiłku przez zbyt mocne wypieczenie. Co najwyżej czasownik *przepiec* w takim znaczeniu mógłby się pojawić w przestrodze do czytelnika, jednak brak takowej w CF. Czerniecki zdaje się używać czasownika *przepiec* w znaczeniu 1., co sugeruje okolicznik *na pól* w poniższym cytacie:

²⁸ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/przepiec;5484538.html>

²⁹ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/58675/przepiec>

Baranka weźmij, część mięsistą porąb cienko, ociągnij w maśle, weźmij pieczeń wołową, nie sól albo mało co i nie mocz. **Przepiecz na pół**, wyciśnij z niej polewkę, wlej w baranka ociągniętego, przydawszy masła płokanego, kwiatu i pieprzu. Przywarz, a daj gorąco. Możesz też, jeżeli chcesz, wycisnąć cytrynę [CF 2012: 122].

Na pół ‘do połowy’ może odnosić się do czasu pieczenia: ‘do połowy procesu pieczenia’, czyli lekko. Ponadto potrawa po przepieczeniu ma być jeszcze gotowana, nie wydaje się więc logiczne mocne wypiekanie jej wcześniej. Prefiks *prze-* pełni więc tutaj funkcję preterytywną (jak w *przeżyścić*, *przemyc*), czyli oznacza, że „dana akcja, trwająca stosunkowo krótko i powierzchowna, osiąga swój kres, bez względu na wynik, który może być niepełny, pod jakimś względem niezadowalający” [Przybylska 2006: 137].

2.5.4. *Przypiec*

Leksem ten został zanotowany we wszystkich analizowanych słownikach. W SS^{Stp} zdefiniowano go jako ‘przyrumienić, opiec, frigere, fuscare, adurere aliquid’ [SS^{Stp}, t. 7, s. 314], natomiast w SXVI podano już dwie definicje opisujące znaczenia kulinarne: 1) ‘piekąc, przyrumienić [w tym: co a. czego]’; 2) ‘mocno przygrzać, przypalić [w tym: komu, czemu]’ [SXVI, t. 33, s. 574]. W SL ponownie zawarto tylko jedną definicję: ‘nie bardzo pieć, trochę przygrzewać, przywarzyć, przypażyć’ [SL, t. 4, s. 667-668]. Z kolei SW podaje dużo znaczeń tego czasownika, ale tylko jedno dotyczące gotowania: ‘spiec po wierzchu, zatwardzić gorącem, zapiec, opiec, przypalić, przyrumienić’ [SW, t. 5, s. 340]. Natomiast SJPDor odsyła czytelnika do hasła *przypiekać*, które zawiera trzy definicje, jednak tylko pierwsze znaczenie odnosi się do czasownika gotowania: ‘piekąc przyrumieniać po wierzchu; opiekać’ [SJPDor³⁰]. W WSJP również tylko główne znaczenie czasownika *przypiec* odnosi się do kulinariów: ‘piekąc, mocno przyrumienić na wierzchu’ [WSJP³¹].

Z podanych wyżej definicji wyłaniają się dwa przeciwstawne znaczenia: 1) ‘upiec lekko, z wierzchu’ oraz 2) ‘upiec za mocno, przypalić’. Zdaje się, że czasownik ten funkcjonował równolegle w obu znaczeniach do ok. połowy XX w. – w SJPDor oraz WSJP pojawia się już tylko pierwsze znaczenie. W większości słowników podkreślona została również zmiana barwy pieczonego obiektu (*przyrumienić*), ponieważ to właśnie po niej poznaje się, czy potrawa upiekła się z wierzchu.

³⁰ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/przypiekac:5486796.html>

³¹ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/29756/przypiec/5162244/ciasto>

W CF czasownik *przypiec* funkcjonuje w znaczeniu 1., bo przecież trudno przypuszczać, by którykolwiek kuchmistrz dążył do przypalenia jedzenia. To, że *przypiec* oznacza w CF ‘upiec lekko, z wierzchu’, potwierdza również taki kontekst użycia tego wyrazu:

Tenże comber możesz już uwarzony **przypiec** w piecu upalonym, potrząsnąwszy chlebem białym tartem, zmieszanym z pieprzem i goździkami [CF 2012: 103].

Skoro comber został już wcześniej ugotowany, nie ma potrzeby go mocno wypiekać. Przedrostek *przy-* oznacza tu więc realizację czynności lub stanu tylko w pewnym stopniu [Śmiech 1986: 103; Janowska, Pastuchowa 2005: 101]. Jeszcze lepszym dowodem na takie znaczeni czasownika *przypiec* w CF jest poniższy fragment:

Gdy masz szczukę jaką główną albo podgłówną, oczyszczawszy one zrysuj, włóż na misę srebrną albo w kocioł, rozpal soli bardzo gorąco, potrząsaj szczukę rysowaną, a w piecu gorącym albo przed ogniem trochę **przypiecz** [CF 2012: 134].

Przysłówek *trochę* określający czynność pieczenia oznacza niewielką jej intensywność, czasownik *przypiec* nie może więc w takim kontekście znaczyć ‘upiec za mocno, przypalić’.

2.5.5. *Poodpiekać*

Czasownika *poodpiekać* nie notuje żaden słownik spośród wybranych na potrzeby tej pracy, zaś w samym CF pojawił się on tylko raz, w przepisie na miskolancję, czyli „potrawę z różnych jarzyn i mięsa” [SCF 2012: 195]:

Kapłona weźmij, cielęcą pieczeńią, ptaszków i co rozumiesz, **poodpiekaj** na węglu, włóż w rynkę, daj jabłek, grzybowej polewki, cebule, pietruszki, masła dobrego, pieprzu, gałki. Przywarz, a daj na stół [CF 2012: 120].

Prefiks *po-* prawdopodobnie oznacza tutaj dystrybutywność akcji [Cybulski 1980: 9; Śmiech 1986: 19; Janowska, Pastuchowa 2005: 63] – Czerniecki wymienił przecież wiele rzeczy do odpieczenia: kapłona, pieczeń cielęcą, jakieś ptactwo i „co rozumiesz”. Natomiast przedrostek *od-* może oznaczać wykończenie czynności (patrz 6.2. *odpiec*). W takim razie *poodpiekaj* w powyższym cytacie znaczyłoby ‘upiecz to wszystko’.

2.6. *Sadzić, podsadzić, podsadzać, wysadzić, wysadzić się, wysadzać się*

2.6.1. *Sadzić*

2.6.1.1. *Sadzić* – etymologia

W SEBr czasownik *sadzić* został wymieniony jako jeden z wyrazów pochodnych od rdzenia *sad-* w artykule hasłowym rzeczownika *sad*. Wymieniono tam wiele derywatów i niewiele z nich zostało osobno omówionych, opatrzone je tylko wspólnym komentarzem: „Przeważna ilość tych wyrazów już prasłowiańska [...]. Inne są już litewsko-słowiańskie, albo prasłowa [...]” [SEBr 1927: 478].

SEBa obejmuje hasła jedynie do litery P, brak więc w nim hasła *sadzić*. Natomiast Boryś zaklasyfikował czasownik *sadzić* jako wyraz ogólnosłowiański, wywodzący się z prasłowiańskiego **saditi*, **sad'q* ‘sadowić, umieszczać, osadzać; zasadzać, sadzić rośliny’. W słowniku podano również kilka znaczeń tego czasownika, ale żadne nie jest kulinarne [SEBo 2008: 537].

2.6.1.2. *Sadzić* – semantyka

W SStp podano osiem definicji leksemu *sadzić*, w tym żadna nie opisuje znaczenia kulinarnego [SStp, t. 8, s. 112]. Z kolei w wersji internetowej SXVI czasownik *sadzić* odnotowano, jednak nie został jeszcze opracowany [SXVI³²]. Natomiast w SL *sadzić* figuruje jako podhasło do *sadyby* i podano kilka definicji tego czasownika, ale ponownie żadne z odnotowanych tam znaczeń nie jest kulinarne [SL, t. 5, s. 206-207].

W SW nie zarejestrowano bezpośrednio znaczenia kulinarnego czasownika *sadzić*, ale jako drugą „definicję” podano znaczenie imiesłowu *sadzone* w wyrażeniu *jaja sadzone*: ‘kładzione w całości po wypuszczeniu ze skorupy na masło roztopione i tak usmażone’ [SW, t. 6, s. 5].

W SJPDor, podobnie jak w SW, wśród kilku definicji czasownika *sadzić* żadna nie jest związana z kulinariami, ale w artykule do tego hasła odnotowano *jaja sadzone* ‘jaja wybijane ze skorupy na gorący tłuszcz w całości i smażone z jednej strony’ [SJPDor³³].

W WSJP podano trzy definicje wyrazu *sadzić*, ale ponownie żadne ze znaczeń nie jest powiązane z gotowaniem. Dowodzą tego już same przykłady kontekstu dla omawianego czasownika w każdym ze znaczeń: *sadzić* 1) *rośliny*; 2) *dużymi krokami*; 3) *banaty* [WSJP³⁴].

³² <https://spxvi.edu.pl/indeks/szukaj/?tryb=0&q=sadzi%C4%87&typ=&porzadek=0>

³³ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/sadzik:5494541.html>

³⁴ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/20543/sadzik>

Natomiast *jajko sadzone* figuruje jako osobne hasło: ‘kulin. jajko usmażone na patelni w taki sposób, że wokół słabo ściętego żółtka jest obwódka ściętego białka’ [WSJP³⁵].

Na podstawie powyższej analizy widać, że słowniki nie odnotowały znaczenia kulinarnego czasownika *sadzić*. Podano takie znaczenie jedynie do formy imiesłowu przymiotnikowego biernego w wyrażeniu *jajko sadzone*. (Co ciekawe, wyrażenie *jaja sadzone* pojawia się dopiero w SL [t. 2, s. 227]. W SStp i SXVI nie odnotowano takiego połączenia wyrazowego.) Jednakże, nawet jeśli znaczenie kulinarne czasownika zachowało się tylko w jednej jego formie w jednym wyrażeniu, prawdopodobnie kiedyś cały czasownik takie posiadał. Sugeruje to także fakt, że w CF czasownik *sadzić* nie odnosi się do jajek, lecz do ryb (niestety w całej książce kucharskiej jest to jedyne miejsce, w którym czasownik ten występuje):

Ryby sadzone albo po czesku

Zrysuj rybę jaką masz albo chcesz, z łuszczką, włóż w kocioł, cebule niemało w talarki nakraj i pietruszki w kostkę i wzdłuż, wlej piwa, zasól, a warz. A gdy się ryba wysadzać będzie, wlej octu dobrego, oliwy albo masła, pieprzu, imbiru, kminu, jeżeli chcesz i kwiatu. Przywarz dobrze, wysadź, a daj na stół [CF 2012: 135].

Co ciekawe, przepis wskazuje, że ryby sadzone nie były przygotowywane podobnie do jajek sadzonych, lecz gotowane w kotle. Przy tym enigmatycznym czasowniku pomocna jest definicja czasowników *podsadzać* i *wysadzać* z SCF: ‘podgotowywać, dusić aż do zgęstnienia płynu’ [SCF 2012: 199]. *Sadzić* znaczyło więc prawdopodobnie ‘gotować, dusić aż do zgęstnienia płynu’. Znaczenie to jest zgodne z powyższym kontekstem.

Może wydawać się dziwne, że czasownik *sadzić*, znaczący dziś przede wszystkim ‘umieszczać rośliny w ziemi’, odnoszony był kiedyś do gotowania. Należy jednak pamiętać, że etymologicznie *sadzić* znaczyło też ‘umieszczać, osadzać’ (patrz: 2.6.1.1. *Sadzić – etymologia*) – znaczenie to widoczne jest w dzisiejszym pokrewnym *sadzić* czasowniku *wsadzić*. Możliwe, że *sadzić* zyskało znaczenie kulinarne właśnie drogą skojarzeń: dostrzeżono, że rybę czy jajko się umieszcza, wsadza do kotła lub na patelnię. Można nawet pójść dalej tym tropem i skojarzyć sadzenie ryb czy jajek z sadzeniem roślin – oba wkłada się do „dziury”, czy to do wykopanej w ziemi, czy też będącej wnętrzem kotła.

³⁵ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/22828/jajko-sadzone>

2.6.2. *Podsadzić i podsadzać*

W SStp nie odnotowano czasownika *podsadzać*, zarejestrowano jednak *podsadzić*. Podano tylko jedno, niekulinarne znaczenie tego czasownika [SStp, t. 6, s. 274-275]. W SXVI objaśniono już oba czasowniki, jednak żadne z podanych znaczeń nie jest związane z kulinariami [SXVI, t. 26, s. 69]. Z kolei w SL brak obu wyrazów.

W SW przy *podsadzać* zawarto odnośnik do *podsadzić*, do którego podano siedem znaczeń, w tym ostatnie kulinarne: ‘kuch. podsmażyć’. Jako przykład użycia przytoczono zwrot *podsadzić jaja* [SW, t. 4, s. 413].

W SJPDor, odwrotnie niż w SW, to przy hasle *podsadzić* umieszczono odnośnik do *podsadzać* [SJPDor³⁶]. Odnotowano kilka znaczeń tego czasownika, ale wszystkie niezwiązane z gotowaniem [SJPDor³⁷]. Natomiast w WSJP zarejestrowano oba hasła i podano po kilka znaczeń do obu czasowników, ale ponownie znaczenia te nie są kulinarne [WSJP³⁸].

Czasowniki *podsadzać* i *wysadzać* zdefiniowano także w słowniczku w CF autorstwa Jarosława i Katarzyny Dumanowskich: ‘podgotowywać, dusić aż do zgęstnienia płynu’ [SCF 2012: 199].

Trudno ustalić przebieg rozwoju semantycznego czasowników *podsadzić* i *podsadzać* na podstawie jedynie dwóch definicji (z SW oraz SCF). W dodatku znaczenia w nich zawarte wykluczają się nawzajem: nie można jednocześnie czegoś ‘podsmażyć/podsmażać’ oraz ‘podgotować/podgotowywać, udusić/dusić aż do zgęstnienia płynu’ – są to alternatywne sposoby przygotowywania potraw. Definicje te pochodzą jednak z innych okresów, stąd prawdopodobnie czasowniki *podsadzić* i *podsadzać* po prostu zmieniły znaczenie: w XVII w. oznaczały podgotowywanie lub podduszanie, a w XIX już podsmażanie. Natomiast nie można z całą pewnością określić, kiedy dokładnie doszło do tej zmiany oraz kiedy leksemy te zaczęły funkcjonować w odniesieniu do kulinariów. Można za to uznać, że znaczenie związane z gotowaniem zanikło w XX w. – SJPDor oraz WSJP takiego nie odnotowują.

W CF czasowniki *podsadzić* i *podsadzać* odnoszą się do mięsa lub ryb:

Weźmij kapłona pięknie ochędożonego, rozbierz w członki, nie płocz, ułóż w piękne naczynie gliniane albo srebrne, wlej wina, pietruszki i cebule drobno, sardelli płokanych włóż, a nakrywszy, warz, przydawszy imbiru w kostkę, kwiatu muszkatowego, masła dobrego i soli, a **podsadziwszy**, daj na stół gorąco [CF 2012: 106].

³⁶ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/podsadzac;5474891.html>

³⁷ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/podsadzac;5474888.html>

³⁸ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/77862/podsadzac#>;
<https://wsjp.pl/haslo/podglad/77894/podsadzac>

Ogoloną rybę zrysuj, cebule i pietruszki niemało drobno nakraj, włoż w kocioł, zasól, a odwarz. A gdy **podsadzasz**, wlej oliwy z potrzebę, pieprzu, kwiatu. Przywarz, a daj na stół [CF 2012: 137].

Występowanie czasowników *podsadzić* i *podsadzać* w kontekście gotowania (warzenia), a nie smażenia, potwierdza, że Czerniecki używał tych wyrazów w znaczeniu podanym w SCF ‘podgotowywać, dusić aż do zgęstnienia płynu’ [SCF 2012: 199], a nie w SW ‘kuch. podsmażyć’ [SW, t. 4, s. 413]. Widać tu więc, jak wspomniałam już wcześniej, zmianę znaczenia czasowników *podsadzić* i *podsadzać*, co udowadnia również współczesne wyrażenie *jajko sadzone* – oznacza ono jajko smażone na patelni, a nie gotowane czy duszone [WSJP³⁹]. Natomiast prefiks *pod-* informuje o wykonaniu czynności w niepełnym wymiarze – *podsadzić* znaczy ‘trochę wysadzić’, a *podsadzać* ‘trochę wysadzać’.

2.6.3. Wysadzić

W SStp do czasownika *wysadzić* podano kilka znaczeń, ale niezwiązanych z kulinariami [SStp, t. 10, z. 7, s. 553-554], natomiast dotychczas wydane tomy SXVI nie obejmują hasła na literę W, ale wyraz *wysadzić* został odnotowany w wersji internetowej [SXVI⁴⁰]. W SL *wysadzić* wyodrębniono jako podhasło do *wysaczyć*. Odnotowano kilka znaczeń tego czasownika, ale nieodnoszących się do gotowania [SL, t. 6, s. 592-593].

W SW wśród licznych niekulinarnych znaczeń czasownika *wysadzić* zarejestrowano jedno związane z gotowaniem: ‘kuch. wygotować na silnym ogniu aż do zgęstnienia a. otrzymania esencji’ [SW, t. 7, s. 1022].

W SJPDor przy hasle *wysadzić* zawarto tylko odnośnik do *wysadzać* [SJPDor⁴¹]. Z kolei do czasownika *wysadzać* podano kilka znaczeń, ale niekulinarnych [SJPDor⁴²]. Podobnie w WSJP – odnotowano tam kilka znaczeń czasownika *wysadzić*, jednak żadne nie jest związane z gotowaniem [WSJP⁴³].

Jak już pisałam wcześniej, czasowniki *podsadzać* i *wysadzać* zdefiniowano także w słowniczku w CF autorstwa Jarosława i Katarzyny Dumanowskich: ‘podgotowywać, dusić aż do zgęstnienia płynu’ [SCF 2012: 199]. Znaczenie to jest podobne do znaczenia czasownika *wysadzić* zarejestrowanego w SW ‘kuch. wygotować na silnym ogniu aż do zgęstnienia a. otrzymania esencji’ [SW, t. 7, s. 1022]. Ponieważ brak definicji w pozostałych słownikach,

³⁹ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/22828/jajko-sadzone>

⁴⁰ <https://spxvi.edu.pl/indeks/szukaj/?tryb=0&q=wysadzi%C4%87&typ=&porzadek=0>

⁴¹ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/wysadzic;5521985.html>

⁴² <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/wysadzac;5521982.html>

⁴³ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/16843/wysadzic>

pewne jest jedynie, że leksem *wysadzić* (oraz *wysadzać*) był używany w znaczeniu kulinarnym w okresie od XVII do początków XX w., później wyszedł z użycia. Trudno natomiast stwierdzić, kiedy czasowniki te zaczęły być używane w kontekście kulinarnym.

W CF czasownik *wysadzić* pojawia się po przywarzaniu, w etapie końcowym przygotowywania potrawy:

Weźmij raki, wstaw w piwie, przewarz usiekanej botwiny, włóż śmietanej gęstej, masła płukanego, pieprzu, kwiatu. Przywarz a **wysadź** dobrze, a dasz na stół [CF 2012: 112].

Zrysuj rybę jaką masz albo chcesz, z łuszczką, włóż w kocioł, cebule niemało w talarki nakraj i pietruszki w kostkę i wzdłuż, wlej piwa, zasól, a warz. A gdy się ryba wysadzać będzie, wlej octu dobrego, oliwy albo masła, pieprzu, imbiru, kminu, jeżeli chcesz i kwiatu. Przywarz dobrze, **wysadź**, a daj na stół [CF 2012: 135].

Przysłówek *dobrze* w pierwszym z powyższych cytatów wskazuje na dużą intensywność czynności, co kwalifikuje *wysadzić* do grupy czasowników z przedrostkiem *wy-*, w których prefiks ten ma znaczenie „zrobić coś dokładnie, gruntownie, do końca; podlec jakiemuś stanowi o dużym natężeniu” [Śmiech 1986: 56]. Dlatego też sądzę, że należałoby zmodyfikować definicję z SCF do postaci ‘wygotować, wydusić aż do zgęstnienia płynu’. Należy jednak pamiętać, że definicja zaproponowana przez Dumanowskich odnosiła się nie tylko do czasownika *wysadzać*, ale także *podsadzać*.

2.6.4. *Wysadzić się i wysadzać się*

W SSStp do *wysadzić się* podano tylko jedną, niekulinarną definicję [SSStp, t. 10, z. 7, s. 553-554]. Leksemu *wysadzać się* nie zarejestrowano. W SXVI czasowniki te odnotowano tylko w wersji elektronicznej, ale do tej pory ich nie opracowano (stan na 22.06.2022)⁴⁴. Z kolei w SL czasownik *wysadzić się* pojawia się jako podhasło do *wysaczyć* i został opatrzony dwoma definicjami, ale żadna z nich nie ma powiązań z kulinariami [SL, t. 6, s. 592-593]. Czasownika *wysadzać się* nie odnotowano.

W SW przy haśle *wysadzać się* podano odnośnik do *wysadzić się*, gdzie z kolei, pośród kilku innych, odnotowano znaczenie kulinarne: ‘kuch. wydusić ś.’ [SW, t. 7, s. 1023].

W SJPDor czasowniki *wysadzać się* oraz *wysadzić się* zostały opracowane wspólnie jako podhasło do *wysadzać*. Odnotowano tam cztery znaczenia czasowników *wysadzać się*

⁴⁴ [https://spxvi.edu.pl/indeks/szukaj/?tryb=0&q=wysadzi%C4%87+si%C4%99&typ=&porzadek=0](https://spxvi.edu.pl/indeks/szukaj/?tryb=0&q=wysadzi%C4%87+si%C4%99&typ=&porzadek=0;);
<https://spxvi.edu.pl/indeks/szukaj/?tryb=0&q=wysadza%C4%87+si%C4%99&typ=&porzadek=0>

i *wysadzić się*, ale żadnego związanego z gotowaniem [SJPDor⁴⁵]. W WSJP również brak kulinarnych znaczeń czasowników *wysadzić się* oraz *wysadzać się* [WSJP⁴⁶].

Ponieważ tylko w SW odnotowano znaczenie czasowników *wysadzić się* i *wysadzać się* związane z gotowaniem ('kuch. wydusić ś.' [SW, t. 7, s. 1023]) oraz odnotowano je w SXVI, ale nie zostały jeszcze opracowane, można założyć, że czasowniki te używane były w znaczeniu 'wydusić się' od XVI-XVII do początków XX wieku.

W CF czasowniki *wysadzić się* i *wysadzać się* zdają się być używane właśnie w znaczeniu 'wydusić się':

Grzybów suchych dobrze upłokanych w garnuszku na poły z pietruszką wstaw, a warz nakrywszy tak długo, aż **się** polewka **wysadzi**, a mało co zostanie, którą weźmiesz, a z masłem młodym zmieszawszy i pieprzu przydawszy, gorące pieczone polej, a daj gorąco na stół [CF 2012: 129].

Zrysuj rybę jaką masz albo chcesz, z łuszczką, włóż w kocioł, cebule niemało w talarki nakraj i pietruszki w kostkę i wzdłuż, wlej piwa, zasól, a warz. A gdy **się** ryba **wysadzać będzie**, wlej octu dobrego, oliwy albo masła, pieprzu, imbiru, kminu, jeżeli chcesz i kwiatu. Przywarz dobrze, wysadź, a daj na stół [CF 2012: 135].

Zwłaszcza pierwszy z cytatów dość dokładnie opisuje sam proces wysadzania się polewki: jest to gotowanie (warzenie) pod przykryciem, aż „mało co zostanie” – domyślnie duża część płynu powinna wyparować. To potwierdza, że tak jak w czasowniku *wysadzić* prefiks *wy-* oznacza tutaj czynność o dużej intensywności (patrz: 2.6.3. *Wysadzić*). Zresztą *wysadzić się* jest czasownikiem zwrotnym utworzonym od *wysadzić*, więc zwrotność powinna być jedyną różnicą semantyczną pomiędzy tymi czasownikami.

2.7. [*Smażyć*], *odsmażyć*

2.7.1. [*Smażyć*]

2.7.1.1. [*Smażyć*] – etymologia

W SEBr czasownik *smażyć* został wymieniony w artykule hasłowym rzeczownika *smaga* 'pragnienie' jako wyraz pokrewny. Określono go jako prasłowo. Brückner nie wyjaśnia, jak od *smagi* oznaczającej pragnienie powstał czasownik *smażyć* 'grzać na rozgrzanym tłuszczu'. Poza tym *smażyć* to nie jedyny podany w słowniku derywat oddalony semantycznie od podstawy – wymieniono też wyrazy takie jak *smagły* 'o cerze śniadej' czy *smagnąć*

⁴⁵ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/wysadzac;5521982.html>

⁴⁶ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/23297/wysadzic-sie;>
<https://wsjp.pl/haslo/podglad/23298/wysadzac-sie>

‘uderzyć’. Brückner podsumował to następująco: „ani to dźwiękonaśladowcze, ani znaczeń rozdzielać nie należy; przy *prażyć* i *smalić* powtarza się takie samo przejście znaczeń” [SEBr 1927: 502].

W SEBa nie odnotowano wyrazu *smażyć*, ponieważ wydano tylko dwa tomy, kończąc na literze *P*. Natomiast w SEBo czasownik ten uznano za słowo północnośląskie, pochodzące od prasłowiańskiego dialektalnego **smažiti* ‘powodować, że coś wysycha, przybiera ciemną barwę, opalać, przypiekać, prażyć, palić’. Prawdopodobnie był to pierwotnie czasownik kauzatywny od prasłowiańskiego **smagnŭti* ‘schnąć, wysychać, zasychać; przypiekać się, opalać się (na słońcu), przybierając ciemną barwę’. Dalsza etymologia jest niepewna [SEBo 2008: 562].

2.7.1.2. [*Smażyć*] – semantyka

W SSStp do *smażyć* podano tylko jedną definicję: ‘przyrządzać potrawy na tłuszczu rozgrzewanym do wysokiej temperatury, aliquid frigere, excoquere’ [SSStp, t. 8, s. 319]. Widać więc, że już w XV w. czasownik ten miał znaczenie *stricte* kulinarne.

W SXVI brak hasła *smażyć*, ponieważ do tej pory ostatnim wydanym tomem jest tom 37., obejmujący hasła od *rozumu* do *rżyska* [SXVI, t. 37], jednak przykładowo hasło *nasmażyć* zostało zdefiniowane jako ‘usmażyć wiele’, co sugeruje, że znaczenie leksemu *smażyć* w XVI w. nie różniło się od współczesnego [SXVI, t. 16, s. 237]. Natomiast w wersji internetowej odnotowano wyraz *smażyć*, ale nie został on opracowany [SXVI⁴⁷].

W SL *smażyć* figuruje jako podhasło do rzeczownika *smażarz* i zostało tam zdefiniowane następująco: ‘prażyć, gąszcz lub tłustość jaką warzyć’ [SL, t. 5, s. 343]. Ponownie jest więc to znaczenie kulinarne.

W SW czasownik *smażyć* zdefiniowano jako ‘prażyć co tłustego a. co w tłuszczu’ [SW, t. 6, s. 239]. W SJPDor odnotowano podobne znaczenie, chociaż definicja jest bardziej precyzyjna: ‘poddawać produkt żywnościowy działaniu wysokiej temperatury, zwykle przez utrzymywanie go w roztopionym tłuszczu lub w syropie, żeby go uczynić nadającym się do spożycia zaraz lub w terminie późniejszym’ [SJPDor⁴⁸]. Natomiast w WSJP wyodrębniono aż dwa znaczenia kulinarne: 1) ‘poddawać działaniu rozgrzanego tłuszczu, przygotowując do spożycia’; 2) ‘podgrzewając owoce, odparowywać z nich sok i robić gęstą masę’ [WSJP⁴⁹].

⁴⁷ <https://spxvi.edu.pl/index/szukaj/?tryb=0&q=sma%C5%BCy%C4%87&typ=&porzadek=0>

⁴⁸ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/smazyc;5498455.html>

⁴⁹ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/4617/smazyc/1906149/frytki;>
<https://wsjp.pl/haslo/podglad/4617/smazyc/1906150/konfitury>

Powyższa analiza wykazuje, że znaczenie czasownika *smażyć* właściwie się nie zmieniło. W każdej definicji zostało zaznaczone, że jest to poddawanie pożywienia (lub innych substancji) działaniu wysokiej temperatury za pomocą tłuszczu – w kilku opisowo, w kilku za pomocą synonimicznego czasownika *prażyć* ('kulin. przygotowując do spożycia, poddawać coś działaniu bardzo wysokiej temperatury bez użycia wody lub tłuszczu' [WSJP⁵⁰]) z zaznaczeniem, że smażenie tym się różni od prażenia, że używa się do niego tłuszczu. Tylko w SL w definicji czasownika *smażyć* wspomniano oprócz prażenia także o warzeniu, jednakże przypuszczam, że jest to jedynie niefortunny dobór słownictwa przez autora, ponieważ przykłady użycia nie wskazują, by omawiany czasownik miał oznaczać gotowanie, czyli warzenie [SL, t. 5, s. 343].

2.7.2. Odsmażyć

Zarówno w SStp, SXVI, SL, jak i w SW nie odnotowano wyrazu *odsmażyć* (ani *odsmażać*). Dopiero w SJPDor pojawia się hasło *odsmażać* (ale nie *odsmażyć*): 'odgrzewać co smażąc na tłuszczu' [SJPDor⁵¹]. Natomiast w WSJP *odsmażyć* zostało zdefiniowane jako 'odgrzać jedzenie, poddając je działaniu rozgrzanego tłuszczu' [WSJP⁵²].

Z przeglądu definicji wyrazu *odsmażyć* w słownikach niewiele wynika. Pokazują jedynie, że czasownik *odsmażyć* używany był w XX w. i jest używany do dziś. Nie zmienił także od tego czasu znaczenia: 'odgrzewać jedzenie, smażyć'. Natomiast słowo to pojawia się także w CF i zdaje się, że zostało tam użyte w podobnym, ale jednak nieco innym znaczeniu:

Ochędzone jabłka poprzekrawaj na dwoje, zrób materyją z mąki, jajec i mleka, a w post z mąki a wody, maczaj jabłka, a **odsmaż** w oliwie albo maśle [CF 2012: 143].

Istotne jest, że zacytowany powyżej fragment stanowi sam początek przepisu. Nie ma w nim żadnej wzmianki o zagrzaniu jabłek przed ich odsmażeniem, czyli rzekomo odgrzaniem (ponownym podgrzaniem). To wskazuje, że prefiks *od-* musi w tym wypadku oznaczać coś innego niż powtórne wykonanie czynności w celu przywrócenia uprzedniego stanu rzeczy (w tym przypadku jest to bycie ciepłym). Przypuszczalnie prefiks *od-* oznacza w omawianym czasowniku wykończenie czynności, jak np. w wyrazie *odtańczyć* [Przybylska 2006: 86]. Czasownik *odsmażyć* znaczyłby więc w tym przypadku 'usmażyć (całkowicie)'.

⁵⁰ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/9666/prazyc/5168225/kukurydze>

⁵¹ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/odsmazac;5464622.html>

⁵² <https://wsjp.pl/haslo/podglad/56566/odsmazac>

2.8. *Tretować, odtretować, przetretować*

2.8.1. *Tretować*

2.8.1.1. *Tretować* – etymologia

SEBr zawiera hasło *tret* ‘chód, stopień’ (od niem. Tritt, treten), gdzie jako przykłady wyrazów pokrewnych do hasłowego zostały podane czasowniki *tretować* i *tratować*. Trudno stwierdzić, czy ma to związek z *tretować* ‘smażyć w maśle’ używanym w CF. Pozornie wydaje się, że wyrazy te nie są sobie pokrewne i mamy tu do czynienia z homonią. Warto jednak wspomnieć, że w słowniku załączonym do CF, opracowanym przez Jarosława i Katarzynę Dumanowskich, pierwszą podaną definicją czasownika *tretować* jest ‘rozetrzeć, gnieść, tłuc’, co by wskazywało, że wyraz ten może być pokrewny z *tratować*. Dopiero później zaznaczono, że

u Czernieckiego termin ten [*tretować*] oznacza jednak przede wszystkim smażyć w maśle. Czerniecki używa terminu „*tretować*” także na oznaczenie topienia masła aż do jego zrumienienia [SCF 2012: 205].

Być może więc *tretować* ‘smażyć w maśle’ Czernieckiego oraz *tretować* ‘rozetrzeć, gnieść, tłuc’ to dwa niespokrewnione ze sobą leksemy, pochodzące z różnych źródeł, jednak nie jest to pewne.

SEBa nie zawiera hasła *tretować*, ponieważ kończy się na literze P. W SEBo również brak tego czasownika oraz wyrazów mu pokrewnych.

2.8.1.2. *Tretować* – semantyka

W SStp nie zarejestrowano czasownika *tretować*, podobnie w SXVI (wersja internetowa). Odnotowano natomiast *tretować się*, jednak frekwencję występowania tego wyrazu określono jako 0 [SXVI⁵³].

W SL odnotowano wyraz *tretować* jako oboczna forma czasownika *tratować*. Z trzech podanych znaczeń *tratować/tretować* jedno jest kulinarne: „*Culin*. *Tratować* w kuchni, spuszczać co na gorące masło” [SL, t. 5, s. 698]. Dalej Linde jeszcze uściśla: „*tratować*, *przetratować* masło, w wodzie czystej przepłukać; także jabłka lub gruszki *tratować* czyli *rozetrzeć*” [SL, t. 5, s. 698]. Na podstawie tych dwóch cytatów można wyodrębnić trzy znaczenia zarejestrowane przez Lindego: 1) ‘spuszczać coś na gorące masło (smażyć na gorącym maśle)’; 2) o maśle: ‘opłukać w czystej wodzie’; 3) o owocach: ‘rozetrzeć’.

⁵³ <https://spxvi.edu.pl/index/szukaj/?tryb=0&q=tretowa%C4%87&typ=&porzadek=0>

W SW przy hasle *tretować*, oprócz kilku przykładów użycia (wskazujących na znaczenie niezwiązane z kulinariami), zanotowano wyrażenie *karaski w oleju tretowane* ‘smażone’, po czym podano definicję czasownika *tretować* ‘przyrumienić masło’ [SW, t. 7, s. 110]. Zawarto tam również odnośnik do hasła *tratować*, gdzie podano też trzy definicje opisujące znaczenia związane z gotowaniem, niemal identyczne jak w SL: kuch. 1) ‘spuszczać co na gorące masło’; 2) *masło* ‘w wodzie czystej przepłukać’; 3) *jabłka, gruszki* ‘rozetrzeć’ [SW, t. 7, s. 100].

W SJPDor nie odnotowano hasła *tretować*, a do *tratować* nie podano kulinarnych znaczeń [SJPDor⁵⁴]. W WSJP i USJP nie odnotowano żadnego z tych czasowników.

Na koniec warto zapoznać się z definicją podaną w SCF:

tretować – rozetrzeć, gnieść, tłuc. U Czernieckiego termin ten oznacza jednak przede wszystkim smażyć w maśle. Tretowane raki to więc raki obtaczane w gęstym cieście z mąki i jajek i następnie smażyć w maśle, tretowane jabłka smaży się w cieście naleśnikowym, a tretowane grzanki były z kolei przed usmażeniem maczane w żółtkach jajecznych. Czerniecki używa terminu „tretować” także na oznaczenie topienia masła aż do jego zrumienienia. Według Wielądka tretowanie oznacza po prostu smażyć na gorącym maśle, co wynika z lektury pierwszego przepisu Czernieckiego, w którym pojawia się ten termin [SCF 2012: 205].

Pojawiają się tutaj aż cztery znaczenia: 1) ‘rozetrzeć, gnieść, tłuc’; 2) ‘smażyć w maśle (a wcześniej w czymś obtoczyć?)’; 3) ‘topić masło aż do zrumienienia’; 4) (według Wielądka) ‘smażyć na gorącym maśle’, przy czym znaczenia 2) i 4) są do siebie bardzo zbliżone, sądzę więc, że można je potraktować jako jedno ‘smażyć na (gorącym) maśle’.

Przegląd definicji słownikowych pokazuje, że *tretować* to wyraz wieloznaczny. Słowniki SL oraz SW odnotowują trzy znaczenia tego wyrazu: 1) ‘smażyć coś na gorącym maśle’; 2) ‘o maśle: przepłukać w czystej wodzie’ oraz 3) ‘o owocach: rozetrzeć’. W SCF dodano jeszcze jedno znaczenie: 4) ‘topić masło do zrumienienia’. Zaznaczono tam jednak, że w CF słowo to stosowano przede wszystkim w znaczeniu 1., na co rzeczywiście wskazuje kontekst, w którym się pojawia, przy czym warto zaznaczyć, że najczęściej czasownik ten używany jest w „tytułach” przepisów w formie imiesłowu przymiotnikowego biernego (np. *Potrawa tretowana* [CF 2012: 106], *Kruszka z grzankami tretowanymi* [tamże, s. 116], *Potrawa z jabłkami tretowanymi* [tamże, s. 117], *Potrawa z gruszkami tretowanymi także* [tamże]), a w samych przepisach praktycznie się nie pojawia. Czerniecki używa tu wyrazów synonimicznych (lub opisujących kolejne etapy procesu tretowania), np.: „[...] **spuszczaj**”⁵⁵

⁵⁴ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/tratowac;5508436.html>

⁵⁵ To i następne pogrubienia w cytatach własne. M.L.

na masło gorące. **Smaż**, aż się **przyrumieni**” [tamże, s. 106]; „[...] **puszczaj** [grzanki] na gorące masło, [...] [kruszką także] w tymże maśle **usmaż** i **przyrumień**” [tamże, s. 116]; „[...] [jabłka] **puszczaj** na gorące masło, **smaż** rumiano” [tamże, s. 117]. Wyraźnie widać, że są to czasowniki oznaczające smażenie.

Używanie przez Czernieckiego czasownika *tretować* w pozostałych podanych wcześniej znaczeniach można wykluczyć również poprzez uważne wczytanie się w przepisy. W CF często pojawia się sformułowanie *masło płokane* [tamże, s. 114, 115, 153, 163 i in.]. Gdyby Czerniecki posługiwał się czasownikiem *tretować* w znaczeniu ‘przepłukać (masło) w czystej wodzie’, raczej stosowałby wyrażenie *masło tretowane*, tymczasem trudno takie znaleźć w całym CF, podczas gdy *masło płokane* pojawia się bardzo często. Jednocześnie fakt ten wyklucza znaczenie ‘topić masło do zrumienienia’ czasownika *tretować* w CF - czasownik ten w całej książce nigdy nie odnosi się do masła. Z kolei możliwość używania przez Czernieckiego wyrazu *tretować* w znaczeniu ‘rozetrzeć (o owocach)’ również można wyeliminować, ponieważ w przepisie *Potrawa z jabłkami tretowanymi* nie jest wspomniane o rozcieraniu czy zgniataniu (ani oczywiście tretowaniu) tych owoców. Czasowniki odnoszące się w tym tekście do jabłek to kolejno: *nakraj*, *maczaj*, *puszczaj* na gorące masło, *smaż*, *włóż*, *przywarz* [tamże, s. 117]. Brak więc jakichkolwiek synonimów do *rozetrzeć*, podczas gdy zwroty takie jak *smaż* czy *puszczaj na gorące masło* wskazują na użycie w nazwie potrawy czasownika *tretować* w znaczeniu ‘smażyć na maśle’.

Pozostaje jeszcze kwestia okresu, w jakim czasownik *tretować* był używany. Trudno stwierdzić, kiedy ów wyraz pojawił się w polszczyźnie – na pewno znany był w XIX w. (odnotował go Linde [SL, t. 5, s. 698]). Brak takiego hasła w SStp oraz w SXVI mógłby wskazywać, że czasownik *tretować* nie był znany polszczyźnie przed XVI w., należy jednak pamiętać o zjawisku niebezpiecznej kompetencji językoznawców i językoznawczyń historycznych. Zagadkowe jest również zarejestrowanie przez SXVI czasownika *tretować się*, jednak z zerową frekwencją. Łatwiej natomiast ustalić, kiedy leksem *tretować* wyszedł z użycia – ponieważ ostatnim słownikiem rejestrującym ten wyraz jest SW, można przypuszczać, że słowo to zanikło w XX w., jeszcze przed powstaniem SJPDor.

2.8.2. *Odtretować*

Żaden z wykorzystywanych na potrzeby tej pracy słowników nie odnotowuje czasownika *odtretować*, zaś w samym CF pojawia się on tylko raz:

Zrób naleśniki, w materyją wysp trochę szafranu i cukru, uwarz ryżu albo jajecznicę usmaż, wysp szafranu, rożenków drobnych, zawijaj tę materyją w naleśniki, w którą i cukru przydasz. Zrób z jajec materyją, to jest rozbij jajec, maczaj końce tych naleśników w jajcach rozbitych, puszczaj na gorące masło. A gdy **odtretujesz**, dawaj tę potrawę, a naleśniki na wierzch kładź, a zalewając, daj ciepło [CF 2012: 119].

Kontekst oraz wcześniejsza analiza znaczenia czasownika *tretować* (patrz: 2.8.1.2. *Tretować – semantyka*) wskazują, że czasownik *odtretować* dotyczy smażenia na maśle. Natomiast prefiks *od-* prawdopodobnie oznacza tutaj wykończenie czynności lub dużą jej dokładność (por. 2.7.2. *Odsmażyć*) [Przybylska 2006: 86] – inne możliwe znaczenia tego przedrostka nie pasują do przytoczonego kontekstu.

Z powyższej krótkiej analizy wynika, że *odtretować* w CF znaczy ‘(dokładnie?) usmażyć na maśle’. Brak danych, by ustalić, w jakim okresie czasownik ten był używany. Można jednak przypuszczać, że funkcjonował równolegle z czasownikiem *tretować*, ale okres używania tego wyrazu również nie jest pewny (por. 2.8.1.2. *Tretować – semantyka*).

2.8.3. *Przetretować*

W SSTp oraz SXVI nie odnotowano czasownika *przetretować*. W SL również, ale raz pojawia się forma *przetratować*, w objaśnieniu znaczenia czasownika *tratować/tretować*: „tratować, przetratować masło, w wodzie czystej przepłókać” [SL, t. 5, s. 698]. W SW także nie zarejestrowano czasownika *przetretować* (a *przetratować* ma niekulinarne znaczenie [SW, t. 5, s. 222]). Tak samo w SJPDor – odnotowano tylko *przetratować* i nie podano znaczenia związanego z gotowaniem [SJPDor⁵⁶]. Z kolei w WSJP i USJP nie uwzględniono żadnej z tych dwóch form.

Znaczenie kulinarne czasownika *przetretować* (lub *przetratować*) podano jedynie w SL, jednak wcześniejsza analiza czasownika *tretować* (patrz: 9.1.2. *Semantyka*) wskazała, że *tretować* w CF znaczy ‘smażyć na maśle’, a nie ‘przepłukać masło w czystej wodzie’, więc jest mało prawdopodobne, że *przetretować* oznacza w CF przepłukiwanie masła w wodzie, jak sugeruje SL. Wskazuje na to również kontekst:

Weźmij karpia, oczesz, skórę zdejmij, usiekaj drobno, cebule upiecz, usiekaj, zmieszaj to społem, głowę od tego karpia odwarz w rosole, włóż bigosek w rynkę, wlej masła albo oliwy, osoliwszy, smaż. Nakraj grzanek z chleba białego, rozpuść masła, a **nie przetretuj**, wysp w bigosek pieprzu i gałki tartej. Miej osobno, jeżeli chcesz, ser holenderski tarty albo parmazyn, maczaj grzanki w maśle, bigoskiem i parmazynem przetrząsaj, a układaj na srebrnym półmisku, głowę we środek włóż i upiecz w piecu, a daj na stół [CF 2012: 142].

⁵⁶ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/przetratowac;5485427.html>

Skoro masło zostało uprzednio rozpuszczone, nie można go już przepłukać. Jednak *przetretować* faktycznie odnosi się tutaj do masła, co jest dziwne, biorąc pod uwagę, że *tretować*, jak wynikało z wcześniejszej analizy, ma znaczenie ‘smażyć na maśle’. Może więc Czerniecki czasem używał czasownika *tretować* w dwóch znaczeniach: 1) smażyć na maśle oraz 2) ‘topić masło do zrumienienia’, choć uprzednia analiza tego nie wykazała? Mogło się tak złożyć, że w całym CF Czerniecki ani razu nie użył czasownika *tretować* w znaczeniu 2., ale ujawniło się ono dopiero w czasowniku *przetretować*. Biorąc pod uwagę powyższy cytat z CF i ukazany w nim kontekst użycia wyrazu *przetretować*, taka teza zdaje się być najbardziej sensowna. Natomiast prefiks *prze-* ewidentnie oznacza tutaj czynność zbyt długą lub zbyt intensywną [Przybylska 2006: 140]. Wskazuje na to użycie czasownika *przetretować* przez Czernieckiego w formie przestrogi, w trybie rozkazującym i z przeczeniem.

Czasownik *przetretować* na pewno był używany w XVII w. (czego dowodzi jego występowanie w CF) oraz prawdopodobnie funkcjonował jeszcze do XIX wieku (odnotowuje go SL). Współcześnie jest archaizmem.

2.9. *Warzyć, dowarzyć, odwarzyć, przewarzyć, przywarzyć, przywarzać, rozwarzyć, uwarzyć, zwarzyć;*

[wrzeć], dowrzeć, dowierać, odewrzeć, przewrzeć, uwrzeć, zewrzeć, zwierać

2.9.1. *Warzyć i [wrzeć]*

2.9.1.1. *Warzyć i [wrzeć]* – etymologia

Czasowniki *warzyć* i *wrzeć* pochodzą od tego samego źródła. W SEBr brak hasła *warzyć* (choć jest *warzocha* ‘mięsna warząchew’ [SEBr 1927: 603], co pokazuje związki rdzenia *war-* z gotowaniem), a *wrzeć* zostało opisane jako prasłowo. Aleksander Brückner nie podał prasłowiańskiego odpowiednika, jedynie starocerkiewnosłowiańskie *vřet’i* oraz odpowiedniki z innych języków słowiańskich i bałtyckich. Definiuje zaś ten czasownik synonimicznie jako ‘kipieć’ [SEBr 1927: 633].

SEBa obejmuje jedynie hasła do litery P, zatem brak w nim hasła *warzyć* lub *wrzeć*.

SEBo zawiera oba hasła – zarówno *warzyć*, jak i *wrzeć*. Oba czasowniki zostały określone jako ogólnosłowiańskie oraz pochodzące od tego samego źródła – prasłowiańskiego **vřet’i*, **vřq* ‘wrzeć, gotować się’ [SEBo 2008: 680, 711]. Autor posuwa się jeszcze dalej, wysnuwając przypuszczenie, że **vřet’i* wywodzi się z kolei z praindoeuropejskiego **ǵer-* ‘palić, prażyć’ [SEBo 2008: 711]. O *wrzeć* pisze tak:

wrzeć – *wrę* od XV w. ‘gotować się’, ‘burzyć się, pienić się’, ‘być wzburzonym, podnieconym’, ‘być pełnym wrzawy, ruchu, zgiełku’, stp. też ‘przechodzić proces trawienia’, daw. XVII w. ‘pienić się, wściekać się na kogoś’ (...) [SEBo 2008: 711],

widać więc, że czasownik ten uzyskał wiele przenośnych znaczeń, niepowiązanych z gotowaniem, stąd pominiętych w tej pracy. Natomiast *warzyć* Boryś zdefiniował jako ‘gotować’, a w staropolszczyźnie również ‘piec, wypiekać’. W artykule hasłowym zawarł również przypuszczenie, że jest to czasownik kauzatywny od prasłowiańskiego **vrět’i* ‘wrzeć’, pierwotnie oznaczający ‘powodować, że coś wrze’, w którym doszło do wymiany **b* → **a* [SEBo 2008: 680].

2.9.1.2. *Warzyć* – semantyka

W SStp podano dwa znaczenia czasownika *warzyć*, oba związane z gotowaniem⁵⁷: 1) ‘trzymać w płynach doprowadzanych do stanu wrzenia (głównie o gotowaniu pożywienia), ferventi aqua coquere (imprimis de cibo coquendo)’; 2) ‘piec, wypiekać, coquere, torrere’ [SStp, t. 10, z. 1, s. 47]. W SXVI, w wersji elektronicznej, także odnotowano ten czasownik, nie został jednak opracowany [SXVI⁵⁸]. W SL natomiast podstawowe znaczenie czasownika *warzyć* to ‘gotować’ [SL, t. 6, s. 226-227]. Pozostałe nie są kulinarne. Również w SW podano znaczenie czasownika *warzyć* związane z przygotowywaniem potraw jako główne: ‘poddawać wrzeniu, gotować’ [SW, t. 7, s. 470]. Także w SJPDor zarejestrowano znaczenie wyrazu *warzyć* związane z gotowaniem, ale już z pewnymi kwalifikatorami: „przestarz. dziś gw. i książk.; żywe w terminologii technicznej «utrzymywać w stanie wrzenia; przyrządzać gorące potrawy; gotować»” [SJPDor⁵⁹]. Podobnie w WSJP: ‘przest. gotować – posiłek’ [WSJP⁶⁰].

Definicje ze słowników wskazują, że czasownik *warzyć* pierwotnie miał szersze znaczenie ‘przetrzymywać w gorącym płynie’, po czym jego znaczenie zawężono do ‘gotować’. Stało się to prawdopodobnie między XV a XIX w. („między” SStp a SL). Również inne jego znaczenie, ‘piec, wypiekać’, zarejestrowane przez SStp, zanikło przed XIX wiekiem. Natomiast dłużej utrzymywało się znaczenie ‘gotować’ – co najmniej od XV w. do początków wieku XX, w którym to stuleciu znaczenie to zaczęło zanikać, o czym świadczą

⁵⁷ Większość słowników odnotowuje także połączenie wyrazowe *warzyć piwo* i definiuje *warzyć* w tym kontekście. Nie wymieniam takich definicji, ponieważ w CF nie wspomniano o warzeniu piwa.

⁵⁸ <https://spxvi.edu.pl/indeks/szukaj/?tryb=0&q=warzy%C4%87&typ=&porzadek=0>

⁵⁹ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/warzyć;5514113.html>

⁶⁰ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/97671/warzyć/5238424/zupe>

kwalifikatory *przestarz.* i *książk.*, którymi opatrzone hasło *warzyć* w SJPDor. W XXI w. jest to już czasownik zupełnie archaiczny.

W CF częściej niż sam czasownik *warzyć* używane są jego pochodne, ale i on sam występuje nierzadko. Nic nie wskazuje, by wyraz ten miał być używany przez Czernieckiego w innym znaczeniu niż ‘gotować’, przykładowo:

Weźmij rożenków wielkich albo drobnych, cebule albo bulwów, pietruszki albo marchwie, jabłek kwaśnych albo chleba białego, a na ostatek pasternaku. Ochędoż, wstaw przestrono w garcu, **warz**. A gdy dobrze uwre, przebij przez sito, a jeżeli gęściejszego potrzeba, nie lej tej polewki nic, w którym namieniona materyja **warzona** jest, a jeżeli rzedszego, przylewaj tyle, ile potrzeba, tak będziesz miał według woli swojej lubo rzedszy, lubo gęściejszy gąszcz [CF 2012: 104].

Weźmij jelenia albo łosia, porąb w sztuki jakie chcesz. Odwarz, wstaw nacedziwszy rosołem i octem, **warz**. A gdy dowiera, miej powidła przebite, rozpuszczone octem, przydaj soku wiśniowego, słodkości, pieprzu, imbiru, goździków, cynamonu. Przywarz, a daj na stół. A jeżeli chcesz potrząśnij migdałami wzdłuż krajanemi, wprzód oparzonemi i białym cukrem [CF 2012: 105].

2.9.1.3. [Wrzeć] – semantyka

W SS_{tp} odnotowano jedno znaczenie czasownika *wrzeć*, które bardziej można powiązać z obróbką termiczną niż z samym gotowaniem: ‘być gorącym, mieć wysoką temperaturę, ardere, calere’ [SS_{tp}, t. 10, s. 332]. W SXVI również odnotowano ten wyraz, jednak go nie opracowano [SXVI⁶¹]. Natomiast w SL zarejestrowane dwie formy omawianego czasownika: *wrzeć* oraz *wreć*. Zamiast właściwej definicji znaczenie tego wyrazu ma wyjaśniać następujące zdanie: „Gdy bulki powietrzne w znacznej mnogości podnosić się zaczynają, cząstki płynu wzruszają się, co się nazywa wrzeniem” [SL, t. 6, s. 406-407]. Zastanawiające jest, że Linde nie wspomniał w tej „definicji” o podwyższaniu temperatury płynu.

W SW wśród innych znaczeń czasownika *wrzeć* również odnotowano znaczenie związane z gotowaniem: ‘(o płynie) przemieniać ś. gwałtownie i w całej masie pod wpływem wysokiej temperatury w parę, posiadającą ciśnienie równe atmosferycznemu, gotować ś.’ [SW, t. 7, s. 729-730]. Także w SJPDor jako pierwsze podano znaczenie kulinarne: ‘o substancjach ciekłych: przemieniać się w parę; gotować się’ [SJPDor⁶²], nie inaczej w WSJP: ‘osiągnąwszy odpowiednio wysoką temperaturę, być się (sic!) w trakcie gwałtownej zamiany w parę’ [WSJP⁶³].

⁶¹ <https://spxvi.edu.pl/index/szukaj/?tryb=0&q=wrze%C4%87&typ=&porzadek=0>

⁶² <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/wrzec;5517972.html>

⁶³ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/7360/wrzec/5058319/ciecz>

Powyższe definicje wskazują, że znaczenie czasownika *wrzeć* (lub *wreć*) raczej się nie zmieniło. Można jedynie mieć wątpliwości co do definicji zawartej w SSStp: ‘być gorącym, mieć wysoką temperaturę, ardere, calere’ [SSStp, t. 10, s. 332]. Jest bardzo ogólna i z pewnością wskazuje na współczesne znaczenie tego wyrazu, lecz sugeruje także, że był on dawniej szerzej rozumiany. Jednak w pozostałych słownikach powtarza się znaczenie ‘o płynie: gotować się, tak że wysoka temperatura doprowadza do gwałtownej przemiany cieczy w parę’ (choć w SL nie wspomniano o wysokiej temperaturze).

W CF czasownik *wrzeć* również znaczy ‘o płynie: gotować się, tak że wysoka temperatura doprowadza do gwałtownej przemiany cieczy w parę’, co obrazują poniższe przykłady:

Weźmij cielęciny albo kapłona, mięsa wołowego albo zwierzyny, albo chudego świeżego wieprzowego, odbierz żyły i usiekaj drobno. Weźmij łoju kruchego, wołowego albo skopowego, albo jeleniego, odbierz żyły i usiekaj drobno jako najlepiej, zetrzyj chleba drobno białego albo usiekaj i mieszaj to wszystko społem, przydawszy jajec kilka. Dasz pieprzu i gałki, rób jakiegokolwiek chcesz figatelle, małe lub większe, warzone albo pieczone, a jeżeli też będziesz chciał, a potrzeba będzie, przydasz rożenków lubo małych, lubo wielkich, lubo też obojga według potrzeby. Zrobiwszy, spuść na **wrzącą** wodę, a jeżeli same będziesz chciał dać, odwarzywszy one, odbierz pięknie, włóż pietruszki. A kiedy też na insze potrawy będziesz chciał zażyć, według potrzeby już odwarzone włożysz [CF 2012: 104-105].

Weźmij kapłona albo co rozumiesz, ochędoż, wymocz, ociągnij, rozbierz, włóż w garnek pietruszki i masła, nalej rosołem. Warz nakrywszy, zrób mięsną materję siekaną z łojem, przydawszy pieprzu, gałki, rożenków obojga, urób jako kukielkę, a upiecz to w piecu albo na brytfannie, do której pamiętaj przydać jajec, chleba tartego, soli. A gdy upieczesz, wlej w tę materję, która **wre**, octu winnego, pieprzu, imbiru, cynamonu, słodkości, limonij, a gdy przywarzysz, dawaj, a te figatelle kraj na grzanki, a po wierzchu okładaj [CF 2012: 115].

2.9.2. *Dowarzyć*

W SSStp nie zarejestrowano wyrazu *dowarzyć* (ani *dowierać*), natomiast w SXVI przy hasle *dowarzyć* zawarto tylko odnośnik do hasła *niedowarzony* [SXVI, t. 5, s. 514], zaś przymiotnik *niedowarzony* zdefiniowano jako ‘niedogotowany’ [SXVI, t. 17, s. 254]. Na tej podstawie można odtworzyć znaczenie czasownika *dowarzyć* jako ‘dogotować’.

W SL podano kilka znaczeń czasownika *dowarzyć*, w tym dwa pierwsze kulinarne: 1) ‘uwarzyć zupełnie, dogotować, dopieć’; 2) ‘więcej jeszcze przywarzyć, żeby dostatkem było’ [SL, t. 1, s. 517].

W SW zarejestrowano dwa znaczenia czasownika *dowarzyć* związane z gotowaniem, podobne do tych odnotowanych w SL: 1) ‘uwarzyć zupełnie, dokończyć warzenia, dogotować’; 2) ‘więcej nagotować’ [SW, t. 1, s. 539].

W SJPDor również podano dwa kulinarne znaczenia, podobne do powyższych: 1) ‘uwarzyć zupełnie, dokończyć warzenia; dogotować’; 2) ‘więcej ugotować, ugotować dodatkowo’ [SJPDor⁶⁴]. Natomiast ani w WSJP, ani w USJP nie odnotowano czasownika *dowarzyć* (ani *dowierać*).

Słowniki wskazują, że czasownik *dowarzyć* miał dwa znaczenia: 1) ‘uwarzyć zupełnie, ugotować zupełnie’ oraz 2) ‘ugotować więcej, dodatkowo’. W SXVI przykłady użycia imiesłowu *niedowarzony* wskazują, że czasownik *dowarzyć* był używany raczej w znaczeniu 1., nie można jednak wykluczyć, że funkcjonowało wtedy także znaczenie 2. Czasownik ten był używany co najmniej od XVI do drugiej połowy XX wieku. Współcześnie jest to archaizm, zastąpiony przez czasownik *dogotować*. Zarówno *dowarzyć*, jak i *dogotować*, to czasowniki utworzone w sposób regularny poprzez dodanie do podstawy słotwórczej prefiksu *do-*, który w tym przypadku oznacza albo ‘doprowadzenie czynności do kresu rozumianego jako norma’, albo ‘akcję dodatkową, uzupełniającą tę samą akcję dokonaną wcześniej’ [Przybylska 2006: 52; Wróbel 1979].

W CF *dowarzyć* zdaje się występować w znaczeniu 1. ‘uwarzyć zupełnie, ugotować zupełnie’:

Gąskę młodą albo zajączka, albo cokolwiek młodego bijesz, spuść juszycę tak: weźmiej octu dobrego, zgrzej, juszycę albo krew tę, co żywego bijesz, puść na ten ocet, a mieszaj, tę zaś materiją mięsną porąbawszy albo rozebrawszy, **dowarz** i odbierz, wlej tę krew z octem, którą juszycą zowiesz, a warz, usmaż cebulę w maśle, a przebij przez sito chleba żytnego trochę. Przydaj octu, słodkości, pieprzu, imbiru, cynamonu, goździków, soku wiśniowego. Przywarz, soli nie przepominając, daj lubo gorąco, lubo na zimno [CF 2012: 105].

Weźmij którąkolwiek część baranka albo skopowiny, porąb, ociągnij na węglu, włóż w rynkę, przydaj masła niemało, soli według smaku, czosnku uwierć niemało, włóż, rozpuść rosołem, a **dowarzywszy** daj na stół. Możesz też cytrynę wycisnąć, jeżeli chcesz, albo octu winnego mocnego trochę przydać [CF 2012: 115].

2.9.3. *Odwarzyć*

W SStp nie odnotowano czasownika *odwarzyć*, natomiast w SXVI podano dwa znaczenia tego wyrazu: 1) ‘doprowadzić do wrzenia, przegotować [co]’; 2) ‘ugotować w płynie’ [SXVI, t. 20, s. 517]. Z kolei w SL czasownik ten zdefiniowano synonimicznie jako ‘odgotować’ [SL, t. 3, s. 501], dokładnie tak samo w SW. Warto jednak zauważyć, że nieco inaczej zdefiniowano tu

⁶⁴ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/dowarzyc;5422580.html>

wyraz *odwarzyć* w przykładzie użycia *odwarzona woda*: ‘gotowana, przegotowana’ [SW, t. 3, s. 680].

W SJPDor odnotowano jedynie *odwar* ‘wyciąg (płyn) z gotowanych w wodzie surowców (najczęściej części roślinnych o właściwościach leczniczych)’ [SJPDor⁶⁵].

W WSJP zarejestrowano czasownik *odwarzyć* i podane tam znaczenie jest powiązane z gotowaniem, ale różni się od przytoczonych wyżej: ‘daw. utrzymać mleko przez dłuższy czas w stanie wrzenia nad niewielkim płomieniem, tak aby odparowała część płynu i powstał twaróg’ [WSJP⁶⁶]. Znaczenia takiego nie odnotowano w pozostałych z używanych w tej pracy słowników.

Na podstawie powyższej analizy można wyodrębnić następujące znaczenia czasownika *odwarzyć*: 1) ‘doprowadzić do wrzenia, przegotować’; 2) ‘ugotować w płynie’; 3) ‘odgotować’. Pomijam tutaj znaczenie dotyczące mleka odnotowane w WSJP. Nielatwo też stwierdzić, w jakim znaczeniu używał tego czasownika Czerniecki. Kontekst wskazuje jedynie, że na pewno chodzi o gotowanie, ale trudno doprecyzować znaczenie:

Comber według zwyczaju uciawszy, namocz w occie dobrym przez godzin sześć, wyspawszy w ten ocet soli, wstaw w tymże occie, przydawszy wody, **odwarz**, obierz, a znowu wstaw, niech dowre dobrze, a zapraw [CF 2012: 103-104].

Zrobiwszy [=ulepiwszy pulpety], spuść [je] na wrzącą wodę, a jeżeli same będziesz chciał dać, **odwarzywszy** one, odbierz pięknie, włóż pietruszki. A kiedy też na insze potrawy będziesz chciał zażyć, według potrzeby już **odwarzone** włożysz [CF 2012: 105].

Weźmij jelenia albo łosia, porąb w sztuki jakie chcesz. **Odwarz**, wstaw nacedziwszy rosołem i octem, warz [CF 2012: 105].

W cytacie 2. zdaje się, że *odwarzyć* znaczy po prostu ‘ugotować’. Może to jednak równie dobrze znaczyć ‘przegotować’ czy może nawet, jak sugeruje przytoczona wcześniej definicja czasownika *odwarzyć* dotycząca mleka z WSJP, ‘utrzymać przez dłuższy czas w stanie wrzenia nad niewielkim płomieniem, tak aby odparowała część płynu i powstała gęsta masa’ (przynajmniej w cytatach 1. i 3.). Jeśli jednak wziąć pod uwagę funkcje semantyczne przedrostka *od-*, zasadne wydają się dwie rekonstrukcje znaczenia leksemu *odwarzyć*: ‘ugotować dokładnie, porządnie, mocno, całkowicie’ (dominuje tu sem pieczołowitości i dokładności) oraz ‘ugotować (przegotować) ponownie, jeszcze raz’ (znaczenie reproduktywne) [Przybylska 2006: 85-89]. Znaczenie drugie nie odpowiada jednak

⁶⁵ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/odwar:5464923.html>

⁶⁶ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/103169/odwarzyc>

przywołanym wyżej cytatom – przed wystąpieniem czasownika *odwarzyć* nie jest wspomniane żadne gotowanie, wyraz ten nie może więc mieć znaczenia reproduktywnego.

Czasownik *odwarzyć* funkcjonował w polszczyźnie co najmniej od XVI w. do początków XX wieku.

2.9.4. *Przewarzyć*

W SStp nie odnotowano wyrazu *przewarzyć*. Z kolei w SXVI podano dwa znaczenia tego czasownika: 1) ‘doprowadzić płyn do stanu wrzenia; 2) ‘zbyt długo gotować’ [SXVI, t. 32, s. 328].

W SL zarejestrowano kilka znaczeń czasownika *przewarzyć*, w tym wszystkie kulinarne: 1) ‘warząc przegotować’; 2) ‘zbytnie warzyć, rozwarzyć’; 3) ‘podwarzać’. Dalej podano dwie definicje czasownika *przewarzać*, z którymi również warto się zapoznać: 1) ‘wprzód warzyć’; 2) ‘znowu warzyć’ [SL, t. 4, s. 603].

W SW odnotowano aż kilka znaczeń czasownika *przewarzyć* powiązanych z gotowaniem: 1) ‘przegotować (warzeniem przemienić)’; 2) ‘nieco przegotować, podgotować’; 3) (z kwalifikatorem ×, oznaczającym, że wyraz jest mało używany) ‘wprzód zwarzyć’; 4) ‘jeszcze raz zwarzyć, ponownie ugotować’; 5) ‘za bardzo zwarzyć, rozgotować, przegotować’ [SW, t. 5, s. 230].

W SJPDor czasownik *przewarzyć* omówiono pod hasłem *przewarzać*. Podano dwa, kulinarne znaczenia tych czasowników, opisane jako „daw., dziś gw.”: 1) ‘doprowadzać co do zagotowania, gotować, przegotowywać’; 2) ‘gotować co zbyt długo; rozgotowywać’ [SJPDor⁶⁷]. W WSJP ani w USJP nie odnotowano żadnego z obu czasowników.

Na podstawie powyższej analizy można wyodrębnić następujące znaczenia czasownika *przewarzyć*: 1) ‘przegotować (przemienić coś wrzątkiem)’; 2) ‘zbyt długo gotować’; 3) ‘podgotować (lekko ugotować)’; 4) ‘trochę ugotować przed wykonaniem innej czynności’; 5) ‘trochę ugotować po wykonaniu innej czynności’. Tak duża liczba znaczeń wynika z wielofunkcyjności przedrostka *prze-* [Przybylska 2006: 137-141]. Zdaje się jednak, że Czerniecki używa czasownika *przewarzyć* w znaczeniu ‘gotować przez krótki czas, nie do zupełnego ugotowania’, czyli w znaczeniu 3. czy 4. Wskazuje na to kontekst – po wystąpieniu czasownika *przewarzyć* zwykle w dalszej części przepisu trzeba jeszcze daną potrawę *przywarzyć*, czyli dogotować do końca, przykładowo:

⁶⁷ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/przewarzac;5485515.html>

Weźmij botwiny, to jest naci ćwikłanej, wkraj drobno, wlej trochę rosołu, **przewarz** to, wlej potym śmietanej gęstej i masła przydaj płokanego, kwiatu pieprzu. Przywarz, a daj ciepło [CF 2012: 112].

Jeśli zaś chodzi o ramy czasowe, w których czasownik *przewarzyć* był używany, to będzie to okres od co najmniej XVI w. do początków XX w. W późniejszych latach tego stulecia wyraz ten zaczął zanikać, a współcześnie już w ogóle nie jest używany.

2.9.5. *Przywarzyć i przywarzać*

W SStp nie odnotowano czasowników *przywarzyć* ani *przywarzać*. Natomiast w SXVI do *przywarzyć* podano trzy definicje: 1) ‘pozwolić przez chwilę wrzeć, lekko podgotować, może też ugotować z czymś’; 2) ‘ugotować w płynie’ oraz 3) ‘gotowaniem spowodować przywarcie czegoś; przen: zhańbić na zawsze’ [SXVI, t. 34, s. 258]. Z kolei do *przywarzać* podano już tylko dwa znaczenia: 1) ‘pozwalać chwilę wrzeć, lekko podgotowywać; może też gotować z czymś’ oraz 2) ‘przypalać’ [SXVI, t. 34, s. 258].

W SL zarejestrowano czasownik *przywarzyć*, a *przywarzać* nie opisano osobno, lecz podano jako jego niedokonany odpowiednik. Oba czasowniki właściwie nie zostały zdefiniowane – Linde podał jedynie wyrazy im pokrewne w innych językach i przetłumaczył je na język polski [SL, t. 4, s. 701].

W SW czasowniki *przywarzyć* i *przywarzać* zostały omówione wspólnie pod hasłem *przywarzyć*. Podano tam dwa znaczenia tych czasowników, w tym jedno kulinarne: ‘nawpół ugotować, podgotować, pogotować’ [SW, t. 5, s. 397]. W SJPDor, WSJP oraz USJP żadnego z obu czasowników nie odnotowano.

Na podstawie powyższego przeglądu definicji słownikowych można wyodrębnić następujące znaczenia czasowników *przywarzyć* i *przywarzać*: 1) ‘lekko lub krótko przegotować’; 2) ‘ugotować w płynie’; 3) ‘gotowaniem spowodować przywarcie czegoś’; 4) ‘przypalać’. W CF czasownik ten używany jest przypuszczalnie w znaczeniu 2., na co wskazuje kontekst:

A gdy już masz dawać, weźmiesz wcześniej pieczeńią wołową miękką, baranią, kapłona, a nie moczywszy i nie soliwszy, będziesz piekł. A gdy się dopiekać będzie, zdjymiesz na misę, pokolesz, a wyciśniesz tę polewkę, którą na dawaniu wlejesz w potrawę, a **przywarzywszy**, dasz na stół gorąco [CF 2012: 126].

Odwarzywszy ogon bobrowy, który jeżeli chcesz, możesz w sztuki porąbać, który w occie i soli odwarzysz. Uwierć czosnku jako masło, octu winnego, oliwy albo masła. **Przywarz**, polej, a daj na stół [CF 2012: 146].

Weźmij on rosół, któryś wstawił, przecedź, weźmij cytryn, wyciśnij tyle, ile smak potrzebuje, a jeżeli cytryn nie masz, octu winnego, rozbij żółtków jajecznych ile potrzeba, rozpuść tym rosółem, a jeżeli chcesz, nakładź szczawiu i kwiatu, **przywarzaj** mieszając [CF 2012: 124].

Może jednak bliższe prawdy byłoby stwierdzenie, że w CF czasownik *przywarzyć* znaczy po prostu ‘dogotować’, często bowiem wyraz ten pojawia się dopiero pod koniec przepisu, najczęściej wręcz w ostatnim zdaniu, jako ostatnia czynność przed podaniem potrawy (w całym CF wielokrotnie powtarza się zdanie „Przywarz, a daj na stół.” [CF 2012]). Zwykle wcześniej występują inne czasowniki oznaczające gotowanie: *przewarzyć* (patrz: *przewarzyć*), *warzyć* [CF 2012: 118, 119, 120]. Przywarzenie to tylko dokończenie rozpoczętego wcześniej procesu gotowania, więc współcześnie raczej używano by w takim kontekście i znaczeniu czasownika *dogotować* (*dowarzyć*), ponieważ to prefiks *do-* oznacza, że akcja jest „dodatkowa, uzupełniająca tę samą akcję dokonaną wcześniej” [Wróbel 1979, za: Przybylska 2006: 52]. Potwierdzać tę tezę zdaje się inny czasownik stosowany przez Czernieckiego – *przydać*. Oto przykłady jego użycia z CF:

Comber [...] namocz w occie dobrym [...], wstaw w tymże occie, **przydawszy** wody [CF 2012: 103].

Weźmij od górnej pieczeni ziobier kilka, [...] namocz w occie winnym przez dwie godzinie, **przydawszy** soli, potem osusz [CF 2012: 120].

Powyższe przykłady wyraźnie pokazują, że *przydać* oznacza ‘dodać’. Można by w obu zdaniach zamienić formę *przydawszy* na *dodawszy*, a treść tekstu pozostałaby bez zmian. Jest to dowód na to, że prefiks *przy-* w języku Czernieckiego mógł oznaczać powtórzenie akcji wykonanej wcześniej jako dodatkowej, dokańczającej, co współcześnie przekazuje przedrostek *do-*.

2.9.6. *Rozwarzyć*

W SStp nie odnotowano wyrazu *rozwarzyć*, a w SXVI podano tylko jedno, kulinarne znaczenie tego czasownika: ‘mocno zagotować, tak by stało się bardzo miękkie lub się rozpadło, rozgotować [co]’ [SXVI, t. 37, s. 68]. Bardzo podobne znaczenie czasownika *rozwarzyć* podaje SL: ‘mocno przewarzyć, dać rozewrzeć, rozgotować’ [SL, t. 5, s. 150]. Nie inaczej w SW – *rozwarzyć* zdefiniowano jako ‘mocno przewarzyć, dać rozewrzeć; rozgotować, uwarzyć na papkę’ [SW, t. 5, s. 725]. W SJPDor, WSJP ani USJP nie odnotowano tego czasownika.

Słowniki podają bardzo podobne definicje czasownika *rozwarzyć*. Na ich podstawie można wyciągnąć wniosek, że *rozwarzyć* to dawny odpowiednik dzisiejszego *rozgotować* o znaczeniu ‘gotując jakiś produkt zbyt długo, doprowadzić go do zbytnej miękkości lub rozdzielenia się na drobne kawałki’, co jest zgodne z semantyką przedrostka *roz-* – oznacza on m. in. oddalenie się wzajemne przedmiotów lub ich części [Przybylska 2006: 199]. W CF wyraz *rozwarzyć* jest używany w podobnym znaczeniu, ale z pewną różnicą: stan rozgotowania nie jest uznawany za niepożądany. Przykładowo w jednym z przepisów Czerniecki wydaje polecenie, by rozwarzyć „kaulefiory”: „Kaulefiorów wstaw w garnuszk, **rozwarz** [...]” [CF 2012: 129]. Co się zaś tyczy okresu funkcjonowania tego czasownika w polszczyźnie, używano go na pewno między XVI w. a połową XX. Brak danych co do czasów wcześniejszych, a słowniki późniejsze (SJPDor, WSJP i USJP) nie odnotowują takiego słowa.

2.9.7. *Uwarzyć*

Według SStp *uwarzyć* oznaczało ‘przygotować pokarm do spożycia przez gotowanie lub pieczenie, ugotować, upiec, cibum coquendo, assando ad sumendum praeparare’ [SStp, t. 9, z. 6, s. 487]. Czasownik ten został też odnotowany w elektronicznej wersji SXVI, nie został jednak opracowany [SXVI⁶⁸]. Z kolei w SL nie zarejestrowano takiego wyrazu.

W SW ponownie odnotowano kulinarne znaczenie czasownika *uwarzyć*: ‘ugotować, zwarzyć, zgotować’, ale zwrot *uwarzyć pewną ilość* objaśniono już jako ‘nawarzyć, nagotować’ [SW, t. 7, s. 410], natomiast w SJPDor czasownik *uwarzyć* zdefiniowano krótko: ‘przestarz. dziś gw. ugotować’ [SJPDor⁶⁹]. Podobną definicję zawarto w WSJP: ‘przest. ugotować – posiłek’ [WSJP⁷⁰].

Z definicji zawartych w wybranych słownikach wynika, że czasownik *uwarzyć* znaczył po prostu ‘ugotować’. Prefiks *u-* w obu przypadkach oznacza uczynienie czegoś jakimś, w tym przypadku pożywienia gotowym do spożycia [Przybylska 2006: 231]. Tylko w SStp podano szerszą definicję, obejmującą także pieczenie. Nie stoi to jednak w sprzeczności ze znaczeniem ‘ugotować’, jeśli czasownik *ugotować* definiuje się jako ‘przygotować gorący posiłek’, a nie ‘doprowadzić do wrzenia lub przygotować do spożycia, zwykle poddawszy działaniu wrzącego płynu’ (obie definicje za WSJP⁷¹). Poprawny jest np. zwrot *ugotować obiad*,

⁶⁸ <https://spxvi.edu.pl/indeks/szukaj/?tryb=0&q=uwarzy%C4%87&typ=&porzadek=0>

⁶⁹ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/uwarzyc;5513163.html>

⁷⁰ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/97675/uwarzyc/5238434/zupe>

⁷¹ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/7394/ugotowac/2527921/posilek;>
<https://wsjp.pl/haslo/podglad/7394/ugotowac/2527920/makaron>

choć tym obiadem może być pieczeń. Można przypuszczać, że już w staropolszczyźnie używano czasownika *uwarzyć* w tych dwóch znaczeniach.

Użycie czasownika *uwarzyć* w CF również wskazuje na znaczenie ‘ugotować’:

Weźmij comber, wymocz pięknie przez godzin pięć najmniej, wstaw w naczyniu glinianym, którego jeżeli nie masz, obwiń w płótno, a wstaw w kotle, zasól dobrze, a gdy odewre, odbierz pięknie i włóż pietruszki. A gdy uwre, daj na misę, potrząsnąwszy rozmaitemi kwiatkami, z migdałami albo gęstą śmietaną i octem winnym, a przywarzywszy, polej, a daj na stół. Tenże comber, możesz już **uwarzony** przypiec w piecu upalonym, potrząsnąwszy chlebem białym tartem, zmieszanym z pieprzem i goździkami [CF 2012: 103].

Takowyż comber uciąwszy, namocz w occie piwnym i soli przez godzin sześć, a według zwyczaju, **uwarzywszy** go w occie z wodą i solą, weźmij miodowniku tartego albo też przez sito przebitego, wlej wina, octu, słodkości, rożenków wielkich, migdałów prażonych, pieprzu, szafranu, cynamonu, limonij. Przywarz, a daj na stół [CF 2012: 103].

Ze słowników wynika, że czasownik *uwarzyć* używany był od czasów staropolskich do początków lub połowy XX w. W czasach późniejszych słowniki jeszcze go odnotowują, ale uważany jest za przestarzały.

2.9.8. *Zwarzyć*

W SStp spośród trzech podanych znaczeń czasownika *zwarzyć* jedno zdecydowanie jest kulinarne: ‘ugotować, coquere, excoquere’ [SStp, t. 11, s. 497]. Natomiast w wersji internetowej SXVI odnotowano ten czasownik, ale go nie opracowano [SXVI⁷²]. W SL z kolei, podobnie jak w SStp, podano trzy znaczenia czasownika *zwarzyć*, w tym jedno związane z przyrządzaniem potraw: ‘zgotować na ogniu’ [SL, t. 6, s. 1173]. W SW, oprócz kilku innych, także odnotowano kulinarne znaczenie czasownika *zwarzyć*: ‘zgotować, uwarzyć, ugotować’ [SW, t. , s. 636]. W SJPDor podobnie: ‘przyrządzić gorącą potrawę, ugotować’, z tym że czasownik *zwarzyć* w związanym z gotowaniem znaczeniu uznano za przestarzały i gwarowy [SJPDor⁷³]. Natomiast w WSJP co prawda odnotowano ten czasownik, ale jedyne znaczenie powiązane z kulinariami dotyczy zepsucia się mleka⁷⁴ [WSJP⁷⁵].

⁷² <https://spxvi.edu.pl/indeks/szukaj/?tryb=0&q=zwarzy%C4%87&typ=&porzadek=0>

⁷³ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/zwarzyc;5531941.html>

⁷⁴ Znaczenie ‘spowodować, że jakaś płynna substancja zmieni swoją konsystencję tak, że powstaną w niej grudki’, odnoszone do mleka, odnotowano również w innych używanych na potrzeby tej pracy słownikach. Co więcej, znaczenie to można uznać za kulinarne, jednak w CF czasownik *zwarzyć* ewidentnie nie jest w nim używany, dlatego pomijam je.

⁷⁵ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/97676/zwarzyc/5238441/mleko>

Powyższa analiza wskazuje, że znaczenie czasownika *zwarzyć* w zasadzie się nie zmieniało. Od czasów staropolskich oznaczał on ‘ugotować’. Znikł w XX w. – w SW nie opatrzone go jeszcze żadnym kwalifikatorem, w SJP Dor uznano już za przestarzały. Natomiast fakt, że w WSJP odnotowano zupełnie inne znaczenie, również wskazuje, że leksem *zwarzyć* w znaczeniu ‘ugotować’ już całkowicie przestał być używany, a przetrwało mniej powszechne znaczenie dotyczące zepsucia się mleka.

Analiza czasowników *uwarzyć* (patrz: 2.9.7. *Uwarzyć*) oraz *zwarzyć* wykazuje, że czasowniki te mają to samo znaczenie ‘ugotować’, przy czym przedrostek *u-* zawiera sem uczyńnienia czegoś jakimś [Śmiech 1986: 32; Przybylska 2006: 231], a prefiks *z-* najwyraźniej pełni w czasowniku *zwarzyć* jedynie funkcję aspektową [Janowska, Pastuchowa 2005: 198-199], co jednak w przypadku akurat tych czasowników dało taki sam, a przynajmniej bardzo zbliżony efekt. W CF można znaleźć oba te czasowniki w znaczeniu ‘ugotować’ (przykłady użycia czasownika *uwarzyć*: patrz 10.7. *Uwarzyć*, tutaj podaję tylko cytaty ze *zwarzyć*):

Weźmij szczupaka świeżego, oczesz, pokraj na dzwona, włóż w naczynie gliniane albo srebrne, albo drzewiane, wsyp soli dostatek i octu winnego tak wiele, żeby zamókł szczupak, i kminu tłuczonego, i oliwy, a mocz to godzinę. Weźmij szpilek drewnianych cienkich, powtykaj na roženki dzwona, przetykaj, jeżeli chcesz, salwią, piecz na roście, a zynguj czym chcesz i chlebem białym tartym potrząśnij. A gdy dopieczesz, **zwarz** ten ocet w którymś moczył, przydaj oliwy, daj z szpilekami na półmisek, polej tym saporem.

2.9.9. *Dowrzeć i dowierać*⁷⁶

W SStp nie odnotowano ani czasownika *dowierać*, ani czasownika *dowrzeć* (czy też *dowreć*), z kolei w SXVI *dowierać* zdefiniowano jako ‘dogotowywać się’ [SXVI, t. 5, s. 527], a *dowrzeć* analogicznie jako ‘ugotować się zupełnie; dogotować się’ [SXVI, t. 5, s. 545].

W SL czasownik *dowarzyć* został wymieniony jako podhasło do rzeczownika *dowar*. Odnotowano tutaj również jego niedokonany odpowiednik *dowierać*. Do czasowników tych podano kilka znaczeń, w tym dwa związane z gotowaniem: 1) ‘uwarzyć zupełnie, dogotować, dopieć’; 2) ‘więcej jeszcze przywarzyć, żeby dostatkem było’ [SL, t. 1, s. 517-518].

W SW czasowniki *dowierać* i *dowrzeć* również omówiono łącznie, pod hasłem *dowrzeć*. Czasownik ten został zdefiniowany jako ‘ugotować ś. zupełnie, dogotować ś.’ [SW, t. 1, s. 543]. Pozostałe znaczenia nie są związane z kulinariami. Warto też zaznaczyć, że czasowniki

⁷⁶ Pomijam przypadki odnotowania przez słowniki homonimicznych *dowierać* ‘domykać’ i *dowrzeć/dowreć* ‘zamknąć, domknąć’ (przykładowo w SStp).

dowierać i *dowrzyć* opatrzone zostały kwalifikatorem ×, co oznacza, że w czasie powstania słownika były to wyrazy rzadko używane.

W SJPDor odnotowano czasownik *dowierać*, ale nie podano znaczeń kulinarnych [SJPDor⁷⁷]. Natomiast przy czasowniku *dowrzyć* widnieje jedynie odnośnik do *dowierać* [SJPDor⁷⁸]. Z kolei w WSJP ani w USJP nie odnotowano żadnego z tych czasowników.

We wszystkich wymienionych wyżej słownikach pojawiły się łącznie dwa znaczenia czasowników *dowrzyć* (*dowreć*) i *dowierać*: 1) ‘ugotować się zupełnie’ oraz 2) ‘ugotować więcej’. Jest to klasyczny przykład dwuznaczności wynikającej z dwóch różnych funkcji semantycznych przedrostka *do-*: w znaczeniu 1. oznacza on, że czynność została dokończona, doprowadzona do stanu rozumianego jako norma, a w 2., że akcja została powtórzona jako dodatkowa, uzupełniająca wcześniejszą [Przybylska 2006: 50-51]. Można też założyć, że oba te znaczenia funkcjonowały równolegle od najdawniejszych czasów, mimo że znaczenie 2. odnotowano jedynie w SL. Czasowniki *dowrzyć* i *dowierać* (w znaczeniu kulinarnym) zaczęły zanikać na początku XX wieku.

W CF czasowniki *dowierać* i *dowrzyć* używane są w znaczeniu 1. ‘ugotować się zupełnie’, na co wskazuje kontekst:

Weźmij materyją mięsną wołową albo cielęcą, jarzábka albo kuropatwę, gołębie i cokolwiek mięsnego jest, co być może do rosółu gotowano i zwierzyny wszystkie. Wymocz, wysoluj pięknie i ułóż w garnku, ociągniej. Ten zaś rosół, w którymś ociągał, kiedy się podstoi, przecedź przez sito i wlej w tę materyją mięsną, włóż pietruszki, masła, przysól, odszymuj. A gdy **dowre**, daj gorąco na stół [CF 2012: 103].

Weźmij kapłona albo cielęciny, albo gołębi, ociągnij, rozbierz, ułóż w garku, zasól, karczochy odwarz, odbierz, pokraj. A gdy **dowiera**, włóż na potrawę mięsną, włóż masła płokanego niemało i tartego chleba białego trochę. Przywarzaj, a mieszaj, wsyp pieprzu i kwiatu, a daj gorąco na stół [CF 2012: 114].

Weźmij kurczę albo cielęciny, mostku drobno porąbanego, ociągnij w rosole, odbierz, nalej rosółem, wkraj pietruszki i masła, animelli włóż niemało, które mleczkiem cielęcym zowią, a gdy **dowiera**, weźmij to mleczko, uwierć w donicy, włóż w rosół, włóż kwiatu. Przywarz, a daj gorąco na stół. Możesz też cytrynę wycisnąć, jeżeli chcesz [CF 2012: 122].

⁷⁷ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/dowierac;5422609.html>

⁷⁸ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/dowrzec;5422652.html>

2.9.10. *Odewrzeć*⁷⁹

W SStp nie odnotowano czasownika *odewrzeć/odewreć*, z kolei według SXVI *odewrzeć* oznaczało ‘oddzielić się przez gotowanie [od czego]’ [SXVI, t. 20, s. 213].

W SL również nie zarejestrowano czasownika *odewrzeć/odewreć*, natomiast w SW do *odewrzeć* podano dwa znaczenia, oba kulinarne: 1) ‘wrząc, oddzielić ś., odstać, odleżć; odgotować ś.’; 2) ‘odbyć warzenie ś., przebyć wrzenie należycie, dostatecznie; ugotować ś.’ [SW, t. 3, s. 595]. Z kolei w SJPDor zarejestrowano czasownik *odewrzeć*, ale podane do niego znaczenie nie jest związane z gotowaniem [SJPDor⁸⁰]. W WSJP i USJP w ogóle nie odnotowano takiego czasownika.

Ponownie, podobnie jak w przypadku chociażby czasowników *dowrzeć* i *dowierać*, w słownikach odnotowano dwa znaczenia wyrazu *odewrzeć (odewreć)*, co wynika wyłącznie z różnych znaczeń prefiksu *od-*. W znaczeniu ‘oddzielić się przez gotowanie’ przedrostek *od-* informuje o oddzieleniu się (oddaleniu się) czegoś, w tym wypadku części tego, co jest gotowane. Natomiast w znaczeniu ‘dostatecznie się ugotować’ odnotowanym przez SW prefiks *od-* oznacza wykonanie, skończenie czegoś (jak np. w czasowniku *odbyć*) [Przybylska 2006: 87-89]. W CF czasownik *odewrzeć* używany jest raczej w znaczeniu 2., na co wskazuje kontekst, np.:

Weźmij comber, wymocz pięknie przez godzin pięć najmniej, wstaw w naczyniu glinianym, którego jeżeli nie masz, obwiń w płótno, a wstaw w kotle, zasól dobrze, a gdy **odewre**, odbierz pięknie i włóż pietruszki. A gdy uwre, daj na misę, potrząsnąwszy rozmaitemi kwiatkami, z migdałami albo gęstą śmietaną i octem winnym, a przywarzywszy, polej, a daj na stół [CF 2012: 103].

Czasownik *odewrzeć (odewreć)* używany był (przynajmniej w znaczeniu ‘oddzielić się przez gotowanie’) najpóźniej od XVI do początków XX w.

2.9.11. *Przewrzeć*

W SStp nie odnotowano czasownika *przewrzeć*, z kolei według SXVI wyraz ten oznaczał ‘przegotować do temperatury wrzenia’ [SXVI, t. 32, s. 374]. W SL również podano tylko jedno znaczenie tego czasownika: ‘zbyt przewarzyć się’ [SL, t. 4, s. 611].

⁷⁹ Pomijam przypadki odnotowania przez słowniki homonimicznego *odewrzeć/odewreć* ‘otworzyć’ (przykładowo w SStp czy SXVI).

⁸⁰ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/odewrzec;5463438.html>

W SW podano już dwa kulinarne znaczenia czasownika *przewrzeć*: 1) ‘przegotować ś.; przewarzyć ś.’; 2) ‘przestać gotować ś.’ [SW, t. 5, s. 244]. Natomiast w SJPDor, WSJP i USJP nie odnotowano takiego czasownika.

Jak widać wyżej, słowniki podają trzy różne znaczenia czasownika *przewrzeć*: 1) ‘przegotować do temperatury wrzenia’; 2) ‘przegotować się’ oraz 3) ‘przestać się gotować’. Tak częste zmienianie się znaczenia tego czasownika jest mało prawdopodobne, raczej za każdym razem zależnie od potrzeby wykorzystano inną funkcję semantyczną przedrostka *prze-*. Kolejno w czasowniku *przewrzeć* oznacza on: w znaczeniach 1. i 3. minięcie pewnej fazy, tu: gotowania się (jak w *przekwitnąć*) – w definicjach różni się tylko perspektywa: w znaczeniu 1. zwrócono uwagę na dotarcie do fazy wrzenia, w znaczeniu 3. – na jej koniec; w znaczeniu 2. czynność zbyt długą lub zbyt intensywną (jak w *przesłodzić*) [Przybylska 2006: 137-141]. Jeśli zaś chodzi o czas funkcjonowania czasownika *przewrzeć* (choć pewnie nie w jednym znaczeniu), to forma ta pojawiła się najpóźniej w XVI w., a zanikła w XX.

Nie jest zbyt jasne, w jakim znaczeniu czasownik *przewrzeć* występuje w CF:

Weźmij świeżego zebra albo łosia, jelenia albo daniela, sarnę albo dziką kozę, albo co chcesz, z części mięsistej porąb w sztuczki, a nie mocz i nie płocz. Włóż w naczynie gliniane, ociągnij w maśle, cebule usmaż niemało, i z jabłkami przewarzonemi zmieszaj, a zrób z tego gąszcz, pietruszki niemało w kosteczkę nakraj, soli według smaku. Nalej rosołem, a warz nakrywszy, a gdy w pół **przewre**, wlej octu winnego, wkraj limonij, rożenków obojga, pieprzu, cynamonu, goździków, gałki, słodkości. Podsadz dobrze, a daj na stół [CF 2012: 118].

Oczywiste jest, że w powyższym cytacie czasownik *przewrzeć* na pewno nie został użyty w znaczeniu 2. oraz 3., ale znaczenie 1. również nie jest zgodne z kontekstem. Przysłówek *w pół* informuje o połowicznym wykonaniu czynności, podczas gdy wrzenie zawsze obejmuje całą gotowaną ciecz. Może więc prefiks *prze-* pełni tu inną funkcję. Z powyższym kontekstem zgodne są dwie: 1) spędzanie czasu na czymś lub wytrwanie w jakimś stanie, jak np. w czasownikach *przeczekać* czy *przeżyć* (wtedy *w pół* należałoby rozumieć jako ‘trochę, przez krótki czas’) oraz 2) całkowite ulegnięcie jakiemuś procesowi, jak w czasownikach *przemarznąć*, *przemoknąć* (wtedy *w pół* oznaczałoby, że akurat w tym przypadku wyjątkowo nie należy doprowadzić do całkowitego wrzenia). Ponieważ brak innych użyc czasownika *przewrzeć* w CF, kwestia pozostaje nierozstrzygnięta.

2.9.12. *Uwrzeć*

W SStp nie odnotowano czasownika *uwrzeć*. Natomiast w wersji elektronicznej SXVI zarejestrowano ten wyraz (również w postaci *uwreć*), ale go nie opracowano [SXVI⁸¹]. Z kolei w SL podano kilka znaczeń tego czasownika, w tym dwa kulinarne: 1) ‘ugotować się’ oraz 2) ‘wrząc ubyc, umniejszyć się’ [SL, t. 6, s. 196-197].

W SW również podano dwa znaczenia czasownika *uwrzeć* związane z gotowaniem: 1) ‘wrząc ugotować ś.; ugotować ś.; uwarzyć ś.’; 2) ‘wrząc ubyc; wygotować ś.; wyparować’ [SW, t. 7, s. 420-421]. Natomiast słowniki SJPDor, WSJP oraz USJP nie odnotowują takiego czasownika.

Jak wykazałam wyżej, czasownik *uwrzeć* (*uwreć*) był używany najpóźniej od XVI w. do początków XX w. W tym czasie miał on dwa znaczenia: 1) ‘ugotować się (poprzez wrzenie)’ oraz 2) ‘wyparować podczas gotowania’. Widać tutaj dwie różne funkcje semantyczne prefiksu *u-*: w znaczeniu 1. oznacza on doprowadzenie czynności do skutku (np. *umyć*, *upiec*), w znaczeniu 2. zmniejszenie ilości lub rozmiarów czegoś (np. *ułamać*, *urwać*) [Przybylska 2006: 229-232].

W CF czasownik *uwrzeć* funkcjonuje w znaczeniu 1., co potwierdzają m. in. poniższe przykłady użycia:

Weźmij comber, wymocz pięknie przez godzin pięć najmniej, wstaw w naczyniu glinianym, którego jeżeli nie masz, obwiń w płótno, a wstaw w kotle, zasól dobrze, a gdy odewre, odbierz pięknie i włóż pietruszki. A gdy **uwre**, daj na misę, potrząsnąwszy rozmaitemi kwiatkami, z migdałami albo gęstą śmietaną i octem winnym, a przywarzywszy, polej, a daj na stół [CF 2012: 103].

Weźmij kapłona, upiecz lub uwarz, rozbierz w członki, weźmij ryżu, wstaw w słodkiej śmietanie albo w mleku, przydawszy masła, pieprzu, cukru, rożenków obojga, cynamonu. A gdy **uwre**, weźmij jajec dziesięć, osobno białki wypuść na misę, a żółtki rozbiwszy, wlej w ten ryż i umieszaj, układaj kapłona na misie albo półmisku w grobelkę, ryż ten na wierzch włóż i pięknie ugładź, wsadź w piec gorący. A gdy się pocznie rumienić, rozbij białki patyczkami tak długo, aż się piana uczyni, ułóż to wieńcem wkoło na tej potrawie, wsadź znowu w piec, a gdy się upiecze, pocukruj, a daj ciepło [CF 2012: 116].

2.9.13. *Zewrzeć i zwierać*⁸²

W SStp nie odnotowano ani czasownika *zewrzeć*, ani czasownika *zwierać*, natomiast w wersji elektronicznej SXVI zarejestrowano oba te czasowniki, ale nie podano ich znaczenia [SXVI⁸³].

⁸¹ <https://spxvi.edu.pl/indeks/szukaj/?tryb=0&q=uwrze%C4%87&typ=&porzadek=0>

⁸² Pomijam przypadki odnotowania przez słowniki homonimicznego *zewrzeć* ‘zaprząć, zamknąć’ (przykładowo w SStp) oraz *zwierać* ‘zamykać, domykać, ścisnąć’ (przykładowo USJP).

⁸³ <https://spxvi.edu.pl/indeks/szukaj/?tryb=0&q=zewrze%C4%87&typ=&porzadek=0;>

Z kolei w SL uwzględniono dwie formy czasownika *zewrzeć*: *zewrzeć* i *zewreć*, przytoczono też jego jedno znaczenie związane z gotowaniem: ‘wrąc się wzburzyć’ [SL, t. 6, s. 1031]. Przy hasle *zwierać* zawarto jedynie odnośnik do *zewrzeć* [SL, t. 6, s. 1179].

W SW czasowniki *zewrzeć* oraz *zwierać* zdefiniowano już wspólnie. Podano znaczenie ‘zacząć wrzeć, zawrzeć, zagotować ś.’ [SW, t. 8, s. 461]. Natomiast w SJPDor ponownie przy hasle *zwierać* zawarto odnośnik do *zewrzeć*, a z kolei temu czasownikowi nie przypisano znaczenia kulinarnego [SJPDor⁸⁴]. Podobnie w WSJP – ani w przypadku czasownika *zewrzeć*, ani w przypadku czasownika *zwierać* nie odnotowano znaczenia związanego z gotowaniem [WSJP⁸⁵].

Na podstawie powyższych definicji można określić znaczenie czasowników *zewrzeć* i *zwierać* jako ‘zagotować się’ (w *zagotować się* przypuszczalnie doszło do przejęcia znaczenia przedrostka *z-/ze-* przez prefiks *za-*). Również w CF czasowniki te zdają się mieć właśnie takie znaczenie:

Weźmij kapłona albo cielęciny, albo ptaki jakie masz, ochędoż pięknie, rozbierz, włóż w naczynie piękne, gliniane albo srebrne, wlej trochę wody, pietruszki i cebule drobno, soli, masła dobrego niemało. A gdy **zewre** pod nakryciem dobrze, wlej wina, cukru, kwiatu, kasztany odwarzone wylupione włóż całkiem, a przywarzywszy, daj na stół gorąco [CF 2012: 108].

Wstaw słodkiego mleka, a gdy **zwierać** będzie, zabel żółtkami jajecznymi, rozbitemi z masłem, przydawszy cynamonu, cukru, ususz grzanek z chleba białego, a dawaj z grzankami na stół [CF 2012: 158].

Analiza definicji słownikowych wykazuje, że czasowniki te używane były najpóźniej od XVI w. do początku XX wieku.

<https://spxvi.edu.pl/index/szukaj/?tryb=0&q=zwiera%C4%87&typ=&porzadek=0>

⁸⁴ <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/zwierac;5532040.html>;

<https://sjp.pwn.pl/doroszewski/zewrzec;5529440.html>

⁸⁵ <https://wsjp.pl/haslo/podglad/23329/zewrzec;>

<https://wsjp.pl/haslo/podglad/23308/zwierac>

Zakończenie

W niniejszej pracy przedstawiłam podział tematyczny czasowników gotowania oraz przeprowadziłam analizę semantyczną czasowników kulinarnych dotyczących obróbki termicznej wyekscerpowanych z CF. Najpierw jednak, w części teoretycznej, zaprezentowałam najważniejsze koncepcje semantyczne, opisałam słownictwo kulinarne jako pole tematyczne, zaprezentowałam dotychczasowy stan badań nad leksyką kulinarną, czasownikami oraz CF, a także krótko scharakteryzowałam samo CF. W części analitycznej opisałam materiał badawczy, przedstawiłam wspomniany podział tematyczny czasowników gotowania oraz przeprowadziłam właściwą analizę czasowników kulinarnych dotyczących obróbki termicznej.

Z pracy wynikają następujące wnioski: przede wszystkim w większości przypadków znaczenie, na jakie wskazywał kontekst użycia danego czasownika w CF, było zgodne ze znaczeniem (lub jednym ze znaczeń, jeśli było ich kilka) podanym przez słowniki. Jednak czasami tej zgodności nie było, np. w przypadku czasowników *podsadzić* i *podsadzać*, które według SW (jedyne słownika, który je odnotował, z wyjątkiem SCF) oznaczają gotowanie lub podduszanie, natomiast w CF wyraźnie są to synonimy smażenia. Problematicznym czasownikiem było też *tretować*, do którego słowniki podały aż cztery zupełnie różne znaczenia, a i w CF, choć sam czasownik *tretować* konsekwentnie był używany tylko w jednym znaczeniu, to już pochodny od niego *przetretować* w zupełnie innym.

Jeden czasownik nie został odnotowany przez żaden słownik: *poodpiekać*. Więcej było czasowników, które opracowano w co najmniej jednym z zarejestrowanych słowników, ale nie podano do nich kulinarnego znaczenia, np. *pociągać*. W takich przypadkach zrekonstruowałam znaczenie danego czasownika w CF na podstawie kontekstu jego użycia, etymologii oraz możliwych funkcji zawartego w nim przedrostka. Przy okazji jednej z takich analiz odkryłam dublet: *pociągać* i *poociągać* ‘ociągnąć (podpiec lub podgotować w rondlu z masłem) po kolei kilka rzeczy’.

Jeśliby zmienić perspektywę i przyjrzeć się bardziej samym prefiksom niż czasownikom, można zauważyć, że najtrudniej było ustalić, jaki sem dodaje do czasowników przedrostek *od-*. We wszystkich kontekstach, w jakim czasowniki z tym prefiksem (*odpiec*, *odsmażyć*, *odtretować*, *odwarzyć*, *odewrzeć*) występują w CF, może to być znaczenie wykończenia czynności lub pieczołowitego jej wykonania. Jednakże równie dobrze przedrostek *od-* mógłby w tych wszystkich czasownikach pełnić jedynie funkcję aspektową. Sugeruje to również wysoka częstotliwość używania przez Czernieckiego właśnie

czasowników z prefiksem *od-* – jakby postrzegał ten prefiks jako „podstawowy”, najmniej ingerujący w znaczenie wyrazu. Jednakże w literaturze przedmiotu pełnienie przez przedrostek *od-* jedynie funkcji aspektowej jest uznawane za niezmiernie rzadkie [Śmiech 1986: 80; Janowska, Pastuchowa 2005: 55]. Nie mogę również ani potwierdzić, ani obalić tej hipotezy, ponieważ, jak wspomniałam, funkcja wskazania pieczołowitości lub wykończenia czynności przez prefiks *od-* w przytoczonych wyżej czasownikach również jest bardzo prawdopodobna. Pozostawiam więc tę kwestię nierozstrzygniętą.

Warto również wspomnieć, że większość podstaw słowotwórczych analizowanych czasowników jest do dziś używana i zachowały one swoje dawne znaczenie (np. *zgrzać* ← *grzać*; *odpiec*, *przepiec*, *przypiec*, *poodpiekać* ← *piec*; *odsmażyć* ← *smażyć*; *dowrzeć*, *dowierać*, *odewrzeć*, *przewrzeć*, *uwrzeć*, *zewrzeć*, *zwierać* ← *wrzeć*). Pozostałe podstawy słowotwórcze analizowanych czasowników to *sadzić* i *ciągać*, które mają współcześnie inne znaczenie, oraz zupełnie nieobecne we współczesnej polszczyźnie *tretować* i *warzyć* (ten ostatni czasownik może najwyżej pojawić się w stylizacji na język staropolski). Dowodzi to, że częściej zmieniała się łączliwość czasowników z prefiksami niż znaczenie samych rdzeni lekсыkalnych.

Niniejsza praca nie wyczerpała możliwości badań, jakie dają czasowniki gotowania wyekscerpowane z CF. Kontynuując badania, można przeanalizować znaczenie czasowników gotowania z CF należących do innych pól tematycznych. Interesujące byłoby również przebadanie funkcji prefiksów w języku Stanisława Czernieckiego. Potencjalnym tematem badań może być również porównanie częstości używania w CF synonimów czy nawet dubletów czasownikowych (np. *warzyć* i *gotować*).

Wykazałam również wcześniej, że w polskim językoznawstwie słabo przebadano czasowniki gotowania w ogóle, a nie tylko te z CF, więc każde badanie dotyczące ich wniosłoby wielką wartość do nauki. Mam nadzieję, że moja praca nie jest ostatnią, lecz jedną z pierwszych poświęconych czasownikom gotowania, i luka w tym zakresie powoli zostanie zapełniona.

Aneks 1. Wykaz wszystkich czasowników z *Compendium ferculorum*, które odnoszą się do obróbki termicznej

D

dopiekać się, dowarzyć, dowierać, dowrzyć

O

ociągać, ociągnąć, odewrzyć, odpiec, odsmażyć, odtretować, odwarzyć, opalić, oparzyć,

P

parzyć, piec, pociągać, podpiekać się, podsadzać, podsadzić, podsmażać, podsmażyć, poociągać, poodpiekać, prażyć, przepiec, przesmażyć, przetretować, przewarzyć, przewrzyć, przypiec, przyrumienić, przysmażyć, przystawić do ognia, przywarzać, przywarzyć

R

rozpalić, rozwarzyć, rumienić

S

sadzić, smażyć, spiec się

T

tretować

U

upiec, usmażyć, uwarzyć, uwrzyć

W

warzyć, wrzeć, wstawić, wysadzać się, wysadzić, wysadzić się

Z

zagotować, zaparzyć, zewrzeć, zgrzać, zwarzyć, zwierać

Aneks 2. Wykaz wszystkich czasowników kulinarnych z *Compendium ferculorum*, które zmieniły znaczenie lub wyszły z użycia

C

chędożyć, czesać

D

dowarzyć, dowierać, dowerzeć

K

kłaść

N

nacedzić, nakładać, nałożyć, naszpikować, natchnąć, nawłóczyć, nawyłupywać

O

obsadzać, obsadzić, ochędożyć, ociągać, ociągnąć, oczesać, odebrać, odewrzeć, odłużać, odpiec, odsmażyć, odsuszyć, odtretować, odwarzyć, ogolić, oschnąć, oszyndować

P

pociągać, podlepić, podrapać, podrobić, podsadzać, podsadzić, podstać się, pokarbować, pokładać, pokolić, poociągać, poodpiekać, poprzetłukiwać, poprzyrzynać, porozbierać (porozbierać), porozkrawać, porozłupowywać, postawić, poszpikować (pośpikować), potłuc, potrząsnąć, powtykać, powybierać, pozatykać, pozdejmować, pozyngować, przebić, przegnieść, przepiec, przeprawić, przespikować (prześpikować), prześrzotować, przetłuc, przetretować, przetrząsać, przewarzyć, przewrzeć, przybrać, przycisnąć, przyczynić, przydać, przykładać, przylać, przyłożyć, przymieszać, przypiec, przystawić, przywarzać, przywarzyć, puszczać, puścić

R

rozbić, roztoczyć, rozwarzyć, rozwiercić, rysować

S

sadzać, sadzić, schować, sformować, sklepić, spuszczać, spuścić

T

tretować

U

uczynić, uczynić się, ukrajać, ukręcić, umieszać, upłukać (upłokać), usiekać, uwarzyć, uwiercić, uwinąć, uwrzeć

W

warzyć, wiercić, wpuszczać, wpuścić, wybić, wybierać, wybrać, wygodzić, wyłupić, wynieść, wyruszać się, wysadzać się, wysadzić, wysadzić się, wysolować, wyszlamować, wytrzeć, wywietrzyć

Z

zabielać, zamoknąć, zaprawić, zaprawować, zasklepić, zastać, zaśrubować (zaśrobować), zażyć, zchędożyć, zewrzeć, zgotować, zgrzać, zmiatać, zrysować, zwarzyć, zwierać, zyngować

Źródła

Czerniecki S., 2012, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, Warszawa.

SCF – *Słownik*, 2012, oprac. J. i K. Dumanowscy, [w:] S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, Warszawa, s. 182-206.

Słowniki języka polskiego

SStp – *Słownik staropolski*, 1953-1995, Wrocław i in., t. 1-8.

SXI – *Słownik polszczyzny XVI wieku*, 1966-2016, Wrocław, Warszawa, Kraków, t. 1-37.

SL – S. Linde, *Słownik języka polskiego*, 1854-1860 (1960), Lwów, t. 1-6.

SW – *Słownik języka polskiego*, red. J. Karłowicz, A. Kryński i W. Niedźwiedzki, 1900-1927, Warszawa, t. 1-8.

SJPDor – *Słownik języka polskiego PAN*, red. nacz. W. Doroszewski, 1958-1969, Warszawa, <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/lista> (dostęp: styczeń- 2022)

USJP – *Uniwersalny słownik języka polskiego*, red. S. Dubisz, 2003, t. 1-6, Warszawa.

WSJP – *Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Źmigrodzki, 2007-2022, <https://wsjp.pl/index.php> (dostęp: styczeń- 2022).

Słowniki etymologiczne

SEBr – Aleksander Brückner, 1927, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków.

SEBa – Andrzej Bańkowski, 2000, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, Warszawa, t. 1-2.

SEBo – Wiesław Boryś, 2008, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków.

Bibliografia

Apresjan J., 1980, *Semantyka leksykalna*, Wrocław.

Bochnakowa A., 1984, *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Językoznawcze”, z. 78.

Bojar B., 1979, *Opis semantyczny czasowników ruchu oraz pojęć związanych z ruchem*, Warszawa.

Borejszo M., 1994, *O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych*, „Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza”, nr 1, s. 92-107.

Bronder A., Hamerlok D., 2018, „MasterChef” XVII w. – *studium porównawcze pierwszej polskiej książki kulinarnej „Compendium ferculorum” oraz współczesnych publikacji o tematyce kulinarnej*, [w:] *Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś*, red. T. Gęsina, W. Wilczek, Katowice, s. 13-26.

- Cybulski M., 1980, *Prefiksalne formacje czasownikowe w rękopisach sandomierskich z XVI-XVIII wieku*, „Rozprawy Komisji Językowej Łódzkiego Towarzystwa Naukowego”, t. XXVI.
- Cygal-Krupa Z., 1986, *Słownictwo tematyczne języka polskiego. Zbiór wyrazów w układzie rangowym, alfabetycznym i tematycznym*, Kraków.
- Cygal-Krupa Z., 1990, *Podstawowe słownictwo tematyczne języka polskiego (na wybranych przykładach)*, Kraków.
- Dawidziak-Kładoczna M., 2013, *Nazwy potraw a marketing. Perswazyjne środki językowe we współczesnym nazewnictwie gastronomicznym*, „Prace Naukowe AJD. Filologia Polska. Językoznawstwo”, nr IX, s. 85-108.
- Dąbrowska A., 1998, *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław, s. 248-253.
- Deptuchowa E., Wanicowa Z., 2000, *Funkcje i znaczenie przedrostka „za-” w staropolskich czasownikach odczasownikowych*, [w:] *Studia historyczno-językowe III*, red. K. Rymut, W. Rzepka, Kraków.
- Dumanowski J., 2012, „*Compendium ferculorum*” Stanisława Czernieckiego i *Monumenta Poloniae Culinaria*, [w:] S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, Warszawa, s. 13-70.
- Dumanowski J., 2014, *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 4, s. 527-539.
- Falińska B., 1991, *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*, [w:] *Regionalizmy w języku familijnym (zbiór studiów)*, red. K. Handke, Wrocław – Warszawa – Kraków, s. 79-88.
- Grzegorzczkowska R., 1969, *Czasowniki odimienne we współczesnym języku polskim*, „Prace Językoznawcze PAN”, nr 53.
- Grzegorzczkowska R., 2001, *Wprowadzenie do semantyki językoznawczej*, Warszawa.
- Janowska A., 1994, *Modyfikacja przestrzeni. Czasowniki z „nad-” i „pod-” w historii języka polskiego*, „Poradnik Językowy”, z. 5-6, s. 49-67.
- Janowska A., 1999, *Funkcje przestrzenne przedrostków czasownikowych w polszczyźnie*, Katowice.
- Janowska A., 2003, *O tautologicznych derywatach czasownikowych w staropolszczyźnie*, [w:] *Śląskie studia lingwistyczne*, red. K. Kleszczowa, J. Sobczykowa, Katowice, s. 151-156.
- Janowska A., 2007, *Polisemia staropolskich czasowników. Źródła, swoistość, konsekwencje*, Katowice.

- Janowska A., Pastuchowa M., 2005, *Słowotwórstwo czasowników staropolskich. Stan i tendencje rozwojowe*, Kraków.
- Kleszczowa K., 1991, *Czasowniki z prefiksem „nad-” w historii języka polskiego*, „Biuletyn Polskiego Towarzystwa Językoznawczego”, t. 42-45, s. 227-240.
- Kleszczowa K., 2003, *Staropolskie „adiectiva dicendi”. Ze studiów nad semantyką historyczną*, [w:] *Śląskie studia lingwistyczne*, red. taż, J. Sobczykowa, Katowice, s. 133-141.
- Krupianka A., 1979, *Czasowniki z przedrostkami przestrzennymi w polszczyźnie XVIII wieku*, Warszawa – Poznań – Toruń.
- Lesz-Duk M., 2002, *Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie*, „Prace Naukowe WSP w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo”, nr 2, s. 175-180.
- Madeja A., 2003, *XVI-wieczne czasowniki opisujące głosy zwierząt*, [w:] *Śląskie studia lingwistyczne*, red. K. Kleszczowa, J. Sobczykowa, Katowice, s. 179-186.
- Markowski A., 1992, *Leksyka wspólna różnym odmianom polszczyzny*, t. 1-2, Wrocław.
- Markowski A., 1994, *Kuchnia w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych*, [w:] *Wokół stołu i kuchni*, wybór i opracowanie M. i J. Łozińscy, Warszawa, s. 129-141.
- Miodunka W., 1976, *Swoistość słownictwa tematycznego*, „Język Polski”, nr 3, s. 180-186.
- Miodunka W., 1980, *Teoria pól językowych. Społeczne i indywidualne ich uwarunkowania*, Warszawa – Kraków.
- Niewiara A., 1994, *Rozwój czasownikowych formacji języka polskiego zbudowanych według schematu „do + verbum + się”*, „Prace Językoznawcze”, t. 22, s. 78-84.
- Pasternak S., 2020, *Nazwy wybranych korzeni w „Compendium ferculorum, albo zebranie (sic!) potraw” Stanisława Czernieckiego i ich losy w polszczyźnie*, niepublikowana praca licencjacka pod kierunkiem dr Barbary Mitrengi, Uniwersytet Śląski, Wydział Filologiczny, Instytut Językoznawstwa, Katowice 2020.
- Pastuchowa M., 2000, *Zmiany semantyczne i strukturalne czasowników odrzeczownikowych w polszczyźnie*, Katowice.
- Pastuchowa M., 2003, *Zmiana znaczenia czy zmiana użycia? O niektórych problemach z opisem czasowników staropolskich*, [w:] *Śląskie studia lingwistyczne*, red. K. Kleszczowa, J. Sobczykowa, Katowice, s. 157-163.
- Przybylska R., 2006, *Schematy wyobrazeniowe a semantyka polskich prefiksów czasownikowych do-, od-, prze-, roz-, u-*, Kraków.
- Siekierska K., 1993, *Co jadano w Polsce w czasach saskich*, [w:] *Różnice w mowie pokoleń*, red. B. Bartnicka i in., Łomża – Warszawa, s. 125-135.

Sieradzki A., 1993, *Prefiksacja czasownikowa w siedemnastowiecznych księgach miejskich Gniezna*, Poznań.

Śmiech W., 1986, *Derywacja prefiksalna czasowników polskich*, Wrocław.

Tokarski R., 1984, *Granice pola znaczeniowego*, [w:] *Słownictwo w opisie języka*, red. K. Polański, Katowice, s. 85-99.

Tokarski R., 2013, *Światy za słowami. Wykłady z semantyki leksykalnej*, Lublin.

Witaszek-Samborska M., 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.

Wróbel, 1979, *Współczesne i staropolskie czasowniki z przedrostkiem „do-”*, „Opuscula Polono-Slavica”, s. 415-421.

Żarski W., 2008, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław.