

## Renata Przybylska

Wydział Polonistyki  
Uniwersytet Jagielloński, Kraków  
ORCID: 0000-0001-7787-6383

## Sylwia Pręcerek-Kisielak

Wydział Polonistyki  
Uniwersytet Jagielloński, Kraków  
ORCID: 0000-0002-6734-9560

# Staropolskie słownictwo związane z pieczywem

**Słowa kluczowe:** historia języka, leksyka staropolska, leksyka kulinarna, nazwy pieczywa

**Keywords:** language history, old Polish lexis, culinary lexis, names of bread

Słownictwo związane z pożywieniem stanowi w każdym języku zbiór słów podstawowych, bez których nie może się obejść człowiek w żadnym okresie historycznym. Pole tematyczne 'jedzenie' – i jego szersze warianty, np. 'jedzenie i jego przygotowywanie' – jest obsadzone we współczesnym języku polskim przez ogromną liczbę jednostek leksykalnych, w tym także jednostek nieciągłych, czyli frazeologizmów. W centrum tego pola tematycznego znajduje się słownictwo powszechnie znane, silnie utrwalone w języku i dziedziczone właściwie bez zmian od wielu pokoleń. Na peryferiach sytuują się natomiast jednostki albo dopiero co wchodzące do użycia, stosunkowo nowe, albo jednostki wycofywane z języka, recesywne. Trzon słownictwa związanego z jedzeniem stanowią m.in. takie wyrazy: *chleb, zupa, jajecznica*, przykłady jednostek recesywnych to m.in. *legumina, kapłon, pularda*, a do jednostek o niedługiej historii w języku polskim możemy zaliczyć m.in. słowa *pizza, kebab, lasagne, sushi* (Witaszek-Samborska 2005: 168). Słownictwo kulinarne doskonale odzwierciedla aktualne kontakty językowe bezpośrednie i pośrednie z kulturami innych nacji i innymi językami, jak się wydaje podlega też – poza wspomnianym niezmiennie trwającym trzonem – różnym, często krótkotrwałym modom i dość żywiołowej wymianie. W obliczu współczesnego bogactwa słownictwa kulinarnego warto zadać sobie pytanie, jak to słownictwo przedstawiało się w przeszłości. Co jedli i pili nasi przodkowie, na ile ich upodobania kulinarne wiązały się także z językową

kreatywnością? Skąd czerpali nazwy dla kulinariów, co można powiedzieć o obcych wpływach na podstawie tego fragmentu leksyki i w końcu – na ile bogaty mógłby się okazać pełny tezaurus nazw związanych z jedzeniem, gromadzący wszystko to, co przewinęło się w polskiej kulturze jedzenia przez wieki?

Pierwszą sondażową próbą takiego badania jest niniejszy artykuł, poświęcony jednemu tylko mikropolu wydzielonemu w polu 'jedzenie', mianowicie słowom związanym z pieczywem w najstarszym okresie dziejów języka polskiego, czyli w staropolszczyźnie. Podstawowy materiał językowy pochodzi ze *Słownika pojęciowego języka staropolskiego* (Spjs). Został częściowo uzupełniony w wyniku własnej ekscerpacji.

Interesujące nas mikropole tematyczne, jak to zawsze bywa w badaniach nad językiem epok odległych, jest w słowniku siłą rzeczy reprezentowane fragmentarycznie. Piśmiennictwo staropolskie to, jak wiadomo, nieliczne zabytki językowe ograniczone do dwóch stylów funkcjonalnych tamtej doby: języka religijnego i urzędowo-kancelaryjnego. Jedzenie w żadnym z tych stylów nie stanowiło centrum zainteresowania piszących. Niektóre nazwy występują tylko w kontekstach biblijnych, trudno więc na ich podstawie bezpośrednio coś wnioskować o rodzajach pieczywa związanych z życiem w Polsce średniowiecznej.

Podstawowy materiał leksykalny został zaczerpnięty ze *Słownika pojęciowego języka staropolskiego* z pola oznaczonego numerem 2.2.8.1.4. *Mąka, kasze, pieczywo, ciasta, ciastka*. Pole to obejmuje 90 jednostek, w tym 77 rzeczowników, 6 czasowników i 7 przymiotników. W zdecydowanej większości są to jednostki autosemantyczne (80), wynotowano również 9 przykładów jednostek nieciągłych autosemantycznych: *twarde jajca, jaja miękkie, sadlny kołacz, obiedze sienne, ofiary suche, mały pokarm, mięsna tłustość, wielikonocny baranek (baranek wielikonocny, wielikonocne jagnię), jęczmienna woda (woda jęczmienna)*. W niniejszym artykule pod uwagę wzięto nazwy staropolskich wyrobów piekarniczych oraz desygnatów ściśle z nimi związanych. Struktura konceptualna tak ujętego pola obejmuje następujące kategorie leksykalno-semantyczne:

1. Nazwy pieczywa (40 jednostek): *begiel* 'ciasto przyrządzone na oleju, pączek', *bugiel* 'obwarzanek, precel', *bochenk/bochnek, bochenek chleba, buła, chleb, nagnieciony chleb* 'rodzaj ciasta', *ornaf* 'rodzaj pieczywa w kształcie rogu, rożek, rogal', *cołt* 'chleb lub bułka podłużnego kształtu', *cołta* 'ts.', *cołtek* 'chleb lub bułka podłużnego kształtu, tu może lekarstwo tak uformowane', *czorman* 'rodzaj pieczywa', *gniecieniec* 'placek z zagnieczonego ciasta', *grzanka* 'kawałek chleba lub bułki specjalnie przypiekany', *!kislowni* może 'pieczywo na kwasie', *klin* 'kukietka', *kołacz 1* 'rodzaj pieczonego, zwykle okrągłego i płaskiego ciasta', *kołacz 2* 'bochenek', *kręgiel* 'jakiś rodzaj pieczywa, może obwarzanek', *kukła* 'rodzaj podłużnego pieczywa, zwężającego się na końcu jak klin, kukietka', *kukietka, chleb kwaszony* 'chleb z mąki poddanej fermentacji bez drożdży', *mazaniec* 'rodzaj pieczywa', *chlebowa misa* 'rodzaj gorzszego chleba, wypiekanego w kształcie płaskiej miski i używanego jako miska',

*nadobogon* 'okrągły placek o podniesionym brzegu, wypiekany z ciasta chlebowego gorszego gatunku, służący jako misa, talerz, po użyciu spożywany przez ludzi lub dawany bydłu', *nieoprasznowy chleb* 'chleb z mąki poddanej fermentacji bez drożdży', *obarzanek* 'rodzaj ciasta w kształcie zwiniętego w kółko wałka, prawdopodobnie przed pieczeniem parzony', *opłatek* 'cienki płatek ciasta z pszennej mąki, najczęściej używany jako hostia do konsekracji we mszy św.', *osuch* 'wysuszony chleb, placek', *pakszymat* 'suchar, specjalny gatunek chleba po upieczeniu krojony i ponownie wypiekany (wysuszany)', *pankuch* 'placek', *papin* 'rodzaj potrawy czy też placka z mąki jęczmiennej', *pączek* 'rodzaj smażonego ciasta, smażony placek', *placek 1* 'rodzaj płaskiego pieczywa z niesfermentowanego ciasta', *placek 2* (w Biblii) 'cienki chleb z praśnego ciasta zaprawianego oliwą, spożywany w czasie Paschy, maca', *plaskur/plaskur* 'opłatek, chleb ofiarny przeznaczony na hostię', *podpłomyk* 'płaski placek pieczony zwykle na żarze', *pogłodek* 'skórka chleba czy też rodzaj bułki<sup>1</sup>', *pokręta* 'rodzaj pieczywa, placek, chleb, bochenek', *poskrobek* 'placek z resztek ciasta wyskrobanego ze ścian dzieży'.

2. Nazwy ciast i ciastek (13 jednostek): *begiel* 'ciasto przyrządzone na oleju, pączek', *ciasto*, *kołacz* 'rodzaj pieczonego, zwykle okrągłego i płaskiego ciasta', *obartuch* 'rodzaj ciasta', *grzybek* 'rodzaj ciasta', *jajecznik* 'rodzaj ciasta wypiekanego z jaj z dodatkiem mąki', *krepel/krapel* 'pulchne ciasto smażone na tłuszczu, może wypiekane, pączek', *miodownik* 'ciasto zrobione na miodzie z dodatkiem pieprzu, piernik', *pascha/paska* 'rodzaj ciasta, potrawa utarta z sera na mleku, maśle i jajach, spożywana głównie na Święta Wielkanocne', *pączek* 'rodzaj smażonego ciasta, smażony placek', *piernik/pierznik* 'ciasto przyprawione miodem i pieprzem', *pieróg/piróg* 'rodzaj ciasta nadziewanego albo zagniecionego z serem', *placek 1* 'rodzaj płaskiego pieczywa z niesfermentowanego ciasta', *placek 2*. (w Biblii) 'cienki chleb z praśnego ciasta zaprawianego oliwą, spożywany w czasie Paschy, maca'.

3. Nazwy kształtów i części poszczególnych wyrobów piekarniczych (10 jednostek): *chlebica* 'skórka chleba', *drobina/drobima* 'okruch, okruszyna', *klin* 'kukietka', *kroma* 'odcięty kawałek chleba', *kromka* 'odcięty kawałek chleba', *kus* 'kawałek, kromka', *łom* „może”<sup>2</sup> 'ułamany kawałek (chleba)', *pogłodek* 'skórka chleba czy też rodzaj bułki', *pośrodek* 'miąższ chleba (?)', *połubocheńca/półbocheńca* 'połówka bochenka chleba'.

4. Nazwy surowców do wyrobów piekarskich – nazwy mąki (8 jednostek): *białka* 'pszenna biała mąka', *biel/bil* 'mąka pszenna', *grys* 'grubo zmielona mąka, kaszka', *mazały* 'pl. tantum mąka', *mączka* 'mąka drobno zmielona, delikatna', *mączyny*

<sup>1</sup> Niektóre jednostki, w tym m.in. *pogłodek*, należą do więcej niż jednego pola, dlatego powtarzają się w kilku subpolach.

<sup>2</sup> Przed znaczeniem wyrazu w Spjs.

'pl. tantum najlżejsze cząstki mąki osiadające przy przemiele na ścianach młyna', *mąka* 'zmielone, roztarte ziarno zboża', *mliwo* 'produkt mielenia, zmełte zboże, mąka z otrębami'.

5. Nazwy kasz (6 jednostek): *gruca* 'krupy owsiane, kasza owsiana', *hreczycha* 'ziarno gryki, z którego otrzymuje się mąkę, kaszę',  *jagły* 'kasza z prosa',  *jarzyna/ jeryna* 'kasza, głównie ze zbóż jarych', *krupy* 'otłuczone ziarno, też kasza lub polewka z takich ziaren gotowana', *kucia/kucja* 'krupy owsiane, kasza owsiana'.

6. Nazwy miejsc związanych z pieczeniem (7 jednostek): *bułarnia* 'piekarnia', *młyn 1* 'zakład z urządzeniami do rozcierania różnych substancji na miaz, przede wszystkim zboża na mąkę', *młyn 2* 'młyn poruszany siłą końską', *młyn 3* 'młyn zaopatrzony w koło wodne ze skrzyniami czy korytkami na jego obwodzie', *młynek* 'niewielki młyn', *młynica/młynnica* 'główna robocza izba młyna lub sam budynek młyński', *piekarnia* 'miejsce, gdzie się wypieka pieczywo'.

7. Nazwy czynności (4 jednostki): *gnieść/gnieść się* '(o cieście) zagniać, wyrabiać', *kwasić* – *kwaszony* 'chleb z mąki poddanej fermentacji', *nagnieść* 'wyrobić, wymiesić ciasto, gniotąc uformować', *mleć* 'rozcierać zboże na mąkę'.

8. Nazwy narzędzi i naczyń (3 jednostki): *brotfas* 'rodzaj naczynia na chleb', *nadobogon* 'okrągły placek o podniesionym brzegu, wypiekany z ciasta chlebowego gorszego gatunku, służący jako misa, talerz, po użyciu spożywany przez ludzi lub dawany bydłu', *niecki* 'kosz na chleb'.

9. Nazwy dodatków (2 jednostki):  *kwas chlebnny* 'zaczyn', *ciasto* 'zaczyn'.

10. Nazwy cech wyrobów piekarniczych (13 jednostek): *chlebnny* 'chlebowy', *chlebowy*, *kisiały/kisały* (o chlebie, de pane) 'kwaśny, wyrośnięty na kwasie', *kwaszony* 'chleb z mąki poddanej fermentacji bez drożdży', *nagnieciony (chleb)* 'rodzaj ciasta', *nieoprzasnkowy (nieoprzaskowny) (chleb)* 'chleb z mąki poddanej fermentacji bez drożdży', *ofertorzny* 'ofiarny, złożony na ofiarę, poświęcony Bogu', *ofiarny/ofierny* 'złożony na ofiarę Bogu', *ogorzaty* 'rumiany, przypieczony', *jęczmieni/jęczmienni* 'z jęczmienia zrobiony', *podpopielny* o chlebie 'pieczony na węglach'.

11. Nazwy osób trudniących się wypiekami (3 jednostki): *miodowniczkowa/miodowniczkowa* 'ta, która zajmuje się pieczeniem i sprzedają miodowników', *piekarka* 'ta, co wypieka pieczywo', *piekarz*.

12. Nazwy opłat, danin związanych z wypiekami pieczywa (2 jednostki): *piekarne*, *wymiołek* 'opłata w ziarnie lub w mące uiszczana za zmielenie ziarna w młynie'.

Obfitość poszczególnych subpól w obrębie badanej leksyki uwarunkowana jest w znacznym stopniu charakterem i tematyką zachowanych tekstów staropolskich. *Słownik staropolski* podaje łącznie 307 poświadczeń dla poszczególnych leksemów z tego pola, w tym 200 cytatów zaczerpnięto z tekstów biblijnych, 41 – prawnych, 66 – innych świeckich. Jeśli chodzi o dokumenty religijne, najwięcej poświadczeń, bo 48, pochodzi z kazań staropolskich, głównie glos wpisanych do kazań łacińskich, dalej 46 z *Biblii królowej Zofii*, następnie 36 z łacińsko-niemieckiego tzw. słowniczka poznańskiego, zawierającego przede wszystkim słownictwo biblijne, zatem glosy z tego zabytku leksykograficznego należy również zaliczyć do tekstów religijnych. Pozostałe źródła religijne dla słownictwa związanego z pieczywem w okresie staropolskim to m.in. mamotrekt staropolskie, np. mamotrekt kaliski z 1471 r. (16 poświadczeń), *Psałterz floriański* (13), *Rozmyślanie o żywocie Pana Jezusa* (14) i inne źródła zawierające po kilka przykładów, m.in. łaciński traktat o sakramentach, zabytek *Rozmowy na czas święty*, odpis polskiego przekładu kanonu mszy świętej, *Modlitwy Wacława*, *Modlitewnik Nawojki*, *Psałterz puławski*, przekład *Modlitwy Pańskiej*, rękopisy klasztorne, polskie pieśni katolickie oraz cytaty ze Starego Testamentu. Dokumenty o charakterze prawnym będące źródłem staropolskich nazw kulinarnych w tym zakresie to z kolei akta grodzkie i ziemskie, przywileje rodowe, zapiski heraldyczne, statuty królewskie, zapiski sądowe, rotty sądowe, kodeksy dyplomatyczne, księgi przyjęć do prawa miejskiego, lustracje województwa płockiego, akta kapitulne, księgi ławnicze, wyroki sądów miejskich, czyli tzw. ortyle, księgi sądowe wiejskie, przepisy kanoniczne, uposażenia klasztorów diecezji krakowskiej – łącznie 36 cytatów, głównie jednostkowych, dla poszczególnych typów tekstów. Pozostałe źródła tego słownictwa również mają charakter świecki (66 cytatów). Dość duża liczba przykładów – 35 – pochodzi z wydania Józefa Rostańskiego *Średniowieczna historia naturalna w Polsce* (Rostański 1900). Staropolskie nazwy związane z wypiekami notowane były zatem również wśród nazw botanicznych, m.in. w *Antibolomenonie* – słowniku lekarskim sporządzonym przez Jana Stankę, średniowiecznego przyrodnika i lekarza, wykładowcę medycyny w Akademii Krakowskiej – oraz w glosach polskich wpisanych do różnego typu tekstów medycznych. Co istotne zresztą, najstarsze teksty kulinarne – receptury rozproszone – nieco późniejsze, bo z drugiej połowy XV i z XVI w., pochodzą głównie właśnie z wydawnictw i manuskryptów, których zasadniczy cel i tematyka dotyczyły w szczególności lecznictwa, botaniki i ziołolecznictwa oraz gospodarki, zatem np. z zielników, dzieł botanicznych i zoologicznych, traktatów dietetycznych czy poradników medycznych. Innym jeszcze źródłem dla staropolskiego słownictwa związanego z pieczywem są rachunki dworu królewskiego (18 poświadczeń), literatura średniowieczna, głównie poezja (6), wyjątkowo powieść (1), ponadto dwa teksty naukowe: traktat Parkoszowica oraz raporty ze spotkań działu filozoficzno-historycznego Akademii Cesarskiej (RAP).

Charakter wszystkich dokumentów będących źródłem staropolskiego słownictwa związanego z pieczywem czy kulinariami w ogólności wpływa na stan wiedzy na temat ówczesnych realiów, interesującej nas sfery życia z kilku powodów. Dokumenty te nie zawsze pozwalają na precyzyjne rozgraniczenie leksyki rzeczywiście stosowanej od tej tworzonej doraźnie, np. dla potrzeb literackich. Ponadto pojawiające się w nich leksemy poświadczane są w dużej mierze jednostkowo (aż 70 leksemów), często w izolacji, bez szerszego kontekstu pozwalającego na właściwą interpretację znaczenia i budowy poszczególnych wyrazów, złożonych relacji formalno-znaczeniowych w przypadku derywatów słowotwórczych. To z kolei wpływa na jakość definicji podawanych w *Słowniku staropolskim*, często bardzo lakonicznych i ogólnych, niepozwalających na odtworzenie desygnatów, np. *czorman* 'rodzaj pieczywa', *! kislwini* może<sup>3</sup> 'pieczywo na kwasie', *kręgiel* (*kre-giel*) 'jakiś rodzaj pieczywa, może obarzanek', *papin* 'rodzaj potrawy czy też placka z mąki jęczmiennej' lub *sadlnik* 'tłuste ciasto wyrabiane prawdopodobnie na gęsim smalcu'. Autorzy definicji słownikowych niejednokrotnie wprost zaznaczali swoją niepewność, objaśniając znaczenia poszczególnych leksemów (*może, jakiś rodzaj, prawdopodobnie* czy przez znak zapytania).

Przejdźmy do omówienia wyróżnionych grup leksykalno-semantycznych.

### Nazwy wyrobów piekarniczych, czyli łącznie rozpatrywane nazwy pieczywa, ciast i ciastek

W centrum pola sytuuje się **chleb** – prastowo o zasięgu ogólnostowiańskim o niejasnej etymologii. Autorzy słowników etymologicznych odsyłają do prasłowiańszczyzny, która przejęła leksem z niemieczyzny. Według Brücknera<sup>4</sup> „Słowianie z niem., dziś *Laib*, goc. *hlaifs*, przejęli; dzisiejsze *Brot* zastąpiło dopiero później Niemcom ich pierwotne, ogólne *Laib*” (Brückner: 179). Podobnie twierdzi Boryś:

Psł. \**chlēbъ* 'chleb', zapożyczenie z germ. \**hlaiba-*, por. goc. *Hlaifs* 'chleb', stwniem. *hleib* 'ts.', dziś niem. *Laib* 'bochenek (chleba)'. Słowianie zapożyczyli od Germanów nazwę pieczywa na zakwasie, uformowanego w bochenki; wcześniej znali niewątpliwie pieczywo praśne, podpłomyki wypiekane bez zakwasu.

<sup>3</sup> Za Sstp.

<sup>4</sup> Ilekroć w tekście użyto nazwisk: Brückner, Bańkowski, Boryś, Sławski, Mańczak, tylekroć chodziło o ustalenie etymologiczne tych autorów zaprezentowane w ich słownikach etymologicznych. Nazwiska zatem stanowią jednocześnie skróty poszczególnych słowników etymologicznych (pełny opis zob. bibliografia).

Tak samo Sławski, który jednak przytacza autorów opowiadających się za teoretycznie możliwą rodzimością leksemu. Ustalenia etymologii niemieckiej powtarza dzisiaj choćby WSJP. Tymczasem dyskusję z nimi podejmuje Bańkowski, który jednoznacznie stwierdza, że jest to hipoteza nie do przyjęcia. Podobnie czyni Mańczak, zauważając, że powyższe wnioski pozostają w sprzeczności z tym, co można znaleźć w słowniku etymologicznym Klugego-Mitzki, a mianowicie, że niem. *Laib* „als Name des geformten Brots ist älter als Brot selbst, das erst nach Erfindung des Sauerteigs aufgekommen ist” („Nazwa ukształtowanego chleba jest starsza niż sam chleb, który pojawił się dopiero po wynalezieniu zakwasu”).

Wyraz ten używany był w połączeniach z określeniami precyzyjnymi, różnicującymi wyroby z mąki poddanej fermentacji: *chleb kwaszony*, *chleb zakwaszony*, *chleb nieopraskowny*, i z mąki niepoddanej fermentacji: *chleb opraskowny*, *opraskowy*, *chleb nagnieciony* (1437), *zagnieciony* (1413–4). Od niego pochodzą przymiotniki *chlebny* i *chlebowy*. Wyrażenie *chlebowa misa* oznaczało 'rodzaj gorszego chleba, wypiekanego w kształcie płaskiej miski i używanego jako miska', zapoż. z łac. lud. *mēsa* 'stół' łac. *mensa* 'ts', może za pośrednictwem germańskiego.

O randze chleba w omawianym okresie w wymiarze społecznym świadczą dwie charakterystyczne formacje słowotwórcze pochodne od tego słowa. Jedna z nich *chlebobardca* (1420), złożenie rzeczownika *chleb* i czasownika *darzyć* z sufiksem *-ca*, oznacza 'osobę hojną, dobrą, dobroczyńcę'; druga, o podobnej strukturze słowotwórczej *chlebojedźca* (1411), czyli 'ten, kto je chleb' oznaczała 'człowieka będącego na czymś utrzymaniu (także członka rodziny)<sup>5</sup>.

**Butka** – formalnie zdrobnienie od *buła* – ma nazwę najprawdopodobniej motywowaną przez swój okrągły kształt i źródło w prasłowie *bula* 'coś wypukłego', por. *wybulić*. Inaczej jednak rzecz widzą autorzy słowników etymologicznych. Różnice między ich poglądami na pochodzenie tego słowa unaczynia poniższa tabelka:

Tabela 1. Etymologia wyrazu *butka* według słowników etymologicznych

Brückner	<i>bula</i> , dawniej <i>buła</i> (papieska), od pieczęci przywieszanej przezwana, łac. <i>bullā</i> , 'pieczęć', 'pęcherzyk', 'guz'; stąd i <i>buła</i> , <i>butka</i> (od 15. w.), <i>buteczka</i> (dawniej <i>butka</i> chleba), i <i>bulba</i> albo <i>bulwa</i> , na 'ziemniaki' od wszelakich »korzeni« przenoszona; <i>butka</i> od nas na całą Ruś ( <i>butocznik</i> , 'piekarz').
Boryś	Od XV w. 'rodzaj białego pieczywa', od XVI <i>buła</i> 'chleb biały, okrągły, duży', dial. 'bochen'; por. stp. XV w. <i>bułarnia</i> 'piekarnia' / Psł * <i>bula</i> 'obrzemie, coś kulistego, okrągłego'...

<sup>5</sup> Krystyna Długosz-Kurczabowa pisze, że pojęcie pracodawcy czy inaczej chlebobdawcy w historii języka polskiego było wyrażane przez następujące, dziś już zapomniane, formacje pochodne od *chleb*: *chlebojad*, *chlebojedźca*, *chlebostraw*, *chleborób*, *chleburad*, nadto istniały słowa *próżnychleb* oznaczające darmozjada i *chlebopiek* oznaczające piekarza (Długosz-Kurczabowa: 93).

WSJP	psł. *bula 'obrzemie, coś kulistego, okrągłego'
Mańczak	cz. <i>boule</i> 'guz', r. dial. <i>bulka</i> 'okrągły kamień', stwń. <i>bula</i> 'obrzemie'. Psł. * <i>bula</i> / <i>bul</i> 'ja. Pokrewne łot. <i>baule</i> 'wiązka', niem. <i>Beule</i> 'guz', łac. <i>bullā</i> 'bańka na wodzie'. Według Borysia „wyraz pokrewny z <i>buchać</i> ”, z czym trudno się zgodzić. Między dźwiękami <i>buchać</i> a słowami spokrewnionymi z <i>bułka</i> nie ma żadnego podobieństwa ani znaczeniowego, ani formalnego (w <i>buchać</i> jest tylko spółgłoska <i>b</i> , natomiast w <i>bułka</i> i jego odpowiednikach innojęzycznych stale występują dwie spółgłoski: <i>b</i> i <i>l</i> ).
Bańkowski	Niejasne, może przez klasztory wprost z łac. <i>bullā</i> albo z fr. <i>boule</i> 'kula', stąd zdrobnienie <i>bułka</i> i stp. <i>bułarnia</i> .
Sławski	Zasięg i znaczenie przemawiają za pożyczką, choć nie ma zgody co do źródła, por. włos. fr. <i>boule</i> 'okrągły chleb', fr. <i>boulangē</i> 'piekarstwo', stg niem. <i>bullā</i> 'pryszcz', śrg niem. <i>biule</i> 'gula, guz', szwedz. <i>bulle</i> 'chleb, bułka'.

Źródło: opracowanie własne.

Inna nazwa bułki, ale pszennej tylko, poświadczona w BZ to *zemła*. Według Brücknera „z niem. *Semmel*, z łac. *simila*, a to wraz z grecką nazwą 'przedniej mąki', *semidalion*, z jakiegoś obcego języka”. Brückner przeciwstawia *zemłę*, jako pieczywo szlachetniejsze, wykwintniejsze, grubemu chlebowi razowemu zwanemu *borys* (por. hasło *borys*).

Odziedziczony z prasłowiańszczyzny jest *piróg* (1472), późniejsza postać to *pieróg*, który oznaczał 'rodzaj ciasta nadziewanego albo zagniecionego z serem'. Brückner uważa, że pierwotnie była to nazwa ciasta obrzędowego, etymologicznie przechowująca prasłowiańskie słowo *pir-* 'biesiada' z dodanym sufiksem *-og*, takim samym, jaki mamy w słowie *twaróg*.

Wśród nazw wypieków można wskazać wyrazy tworzone od podstaw rodzimych z wykorzystaniem podobnej techniki słowotwórczej. Zbieżne strukturalnie są formacje odprzymiotnikowe z sufiksem *-ik* z kategorii *nomina attributiva*: *jajecznik* 'rodzaj ciasta wypiekanego z jaj z dodatkiem mąki', *pierzniak/piernik* 'ciasto przyprawione miodem i pieprzem', *twarożnik* 'rodzaj ciasta z serem', *sadlnik* 'tłuste ciasto wyrabiane prawdopodobnie na tłustym smalcu', dla których możliwą podstawą słowotwórczą były tematy fleksyjne przymiotników: *jajeczny*, *twarożny*, *pie(p)rzny*, *sadlny* 'związany z sadłem', odnotowanych zresztą w Sstp w wiele mówiących nam kontekstach: *jajeczne białko*, *twarożny kołacz*, *tarłka pierzna*, *sadlny kołacz* 'rodzaj smażonego ciasta nadziewanego mięsem'. Formacje *twarożnik*, *sadlnik* występujące równoległe do multiwerbizmów *kołacz twarożny*, *sadlny kołacz* możemy uważać za jedne z pierwszych uniwerbizmów w polszczyźnie.

Drugą grupę tworzą derywaty typu *gniecieniec* 'placek z zagniecionego ciasta', *mazaniec* 'rodzaj pieczywa', *tluczeniec* 'piernik' o strukturze 'coś gniecione-go, mazanego, tłuczonego', należące do kategorii *nomina patientis*, urobione od

imiesłowów przymiotnikowych biernych sufiksem *-ec*. Według Sstp *mazaniec* jest bohemizmem<sup>6</sup>.

Trzecia grupa to derywaty z wielofunkcyjnym sufiksem *-ek*: *obarzanek*, *opłatek*, *oprzasnek*, *przasnek*, *poskrobek*, *pogłodek*. Jako nazwę z kategorii *nomina patientis* daje się zinterpretować wyraz *obarzanek* – ‘to, co zostało ob(w)arzone’, z datacją 1394 r. Nazwa jest żywa do dziś jako krakowski regionalizm, sporadycznie w czasach późniejszych w postaci *obwarzanek*, z przywróconym wyelidowanym *b*. Podobnie można potraktować *poskrobek* ‘coś, co jest wynikiem poskrobania czegoś’, mający realne znaczenie leksykalne ‘placek z resztek ciasta wyskrobanego ze ścian dzieży’. *Przasnek* to z kolei *nomen attributivum* ‘coś, co jest przasne’, tu w znaczeniu chleba z ciasta niepoddanego fermentacji. *Oprzasnek* pozornie wygląda na wariant poprzedniej nazwy, jednak nagłosowe *o-* skłania do poszukiwania ewentualnego czasownika, od którego mógłby pochodzić. Bańkowski uważa, że *o-* w tym wyrazie zostało wprowadzone na wzór słowa *opłatek*. Wyraz użyty jest w tekście Biblii. Pochodzenie odczasownikowe ma też zapewne leksem *osuch* (1472 r.), formacja bezsufiksalna, oznaczająca wysuszony chleb, placek, a motywowana chyba przez *osuszyć*. Podobnie od czasownika wywodzi się prawdopodobnie *ob(w)artuch* (1459) jako derywat od imiesłowu przymiotnikowego biernego czasownika *obewrzeć* – *ob(wa)rty* ‘obwarzony, obgotowany’ z sufiksem *-uch*. *Wychopień* ‘rodzaj placka z mąki zagniecionej wodą, pieczonego na żarze, podpłomyk’ motywowany jest przez zapomniany już czasownik *wychopić* objaśniany jako ‘wyrwać’ przez Brücknera, utworzony sufiksem *-eń*.

Dwie nazwy są fundowane najprawdopodobniej przez wyrażenia przyimkowe. Tajemniczo wygląda *pogłodek* ‘skórka chleba czy też rodzaj bułki’, w którym pobrzmiewa słowo *głód* i przyimek *po*, a zatem ewentualna motywacja mogłaby być ukryta w jakimś szczególnym rozumieniu frazy *po głodzie*. Drugi derywat pochodny od wyrażenia przyimkowego to *podpłomyk* ‘płaski placek pieczony na żarze’ o prawdopodobnej motywacji ‘to, pod czym jest/był płomień’.

Niejasna formalnie jest *pokręta* ‘rodzaj pieczywa, placek, chleb, bochenek’; potencjalna parafraza strukturalno-słowotwórcza to ‘coś pokręconego?’, a zatem może być to wyrób z ciasta splatanego z długich kawałków tak, jak dziś w chałce?

Ciekawą jednostką jest *papin* (1472) ‘rodzaj potrawy czy też placka z mąki jęczmiennej’, być może motywowany przez słowo z języka dziecięcego *papu* ‘jeść’, jak pisze Brückner w haśle *papać*:

Ale od wieków wołają i u nas dzieci *papu* (gdy chcą jeść; zapisał Mączyński 1564 r.), a to należy do (europejskich) słów dziecięcych,

<sup>6</sup> Przepis na *mazaniec* można dziś znaleźć na stronie internetowej [czechypopolsku.pl](https://czechypopolsku.pl): „mazanec alias velikonocni svecenik, czyli po prostu ciasto drożdżowe z rodzynkami i płatkami migdałów” (<https://czechypopolsku.pl/mazanec-baba-drozdzowa/>, dostęp: 9.05.2021).

u Niemców np. *pampen*, itp. Tak samo u Czechów, *pápa*, *pap(k)ati*, *papiczka* i *papinka*, serb. *papica*, itd.

Drugi pomysł etymologów to odesłanie do łac. *pappa*, *pappare* 'jeść'. Słowo *papin* lokuje się w szerszej rodzinie słów późniejszych, już dziś właściwie zapomnianych: *papinek* w SJPDor z dwoma znaczeniami: 1. 'pieszczoszek, delikacik, maminsynek'; 2. *papka* dla dzieci, w liczbie mnogiej 'łakocie, frykasy', także *papinkarz* w SL 'chowany na łakociach'<sup>7</sup>.

Niektóre wypieki nosiły nazwy metaforyczne, zazwyczaj tłumaczące się przez kształt wyrobu, por. *grzybek*, *kołacz*, *kręgiel/kregiel*, *roglik*, *rogliczek* 'w kształcie rogu zwierzęcia', *pączek*.

Nie jest jasne, czy wolno nam w tej grupie umieścić *kukłę*, nazwę podłużnego pieczywa zwężającego się na końcu jak klin. Do dziś przetrwała w postaci zdrobnienia *kukielka*, zachowana regionalnie i w gwarach. W Sstp synonimem *kukły* jest wieloznaczne słowo *klin*, w tym znaczeniu opisujące kształt pieczywa.

Jak widać z powyższego przeglądu słownictwa o genezie słowiańskiej, podstawą nominacyjną dla nazw pieczywa były następujące trzy główne koncepty: sposób wytwarzania produktu, np. *gniecieniec*, *o(b)wartuch*, główny lub najistotniejszy składnik wyrobu, np. *piernik*, *twarożnik*, kształt wyrobu, np. *bułka*, *klin*.

Dość licznie reprezentowane są wyrazy zapożyczone z niemieczyny: *krepel/krapel* (1472), 'pulchne ciasto smażone na tłuszczu, może nadziewane' (por. gwarowe śląskie i dziś żywe *krepel* 'pączek'), *pankuch* 'placek' (1455) (por. niem. *Pfankuch*), *strucel*, *strucla* 'rodzaj pieczywa z pszennej mąki, może przekładanego serem' z niem. *Strutzel* (r. męski); *ornaf* 'rodzaj pieczywa w kształcie rogu' z niem. *Hornaffe* – według Brücknera była to średniowieczna nazwa rogalika.

*Begiel* (1500) według Sstp to 'ciasto przyrządzone na oleju, pączek', ale np. Brückner wyprowadza to słowo od niemieckiego *Bögel*, a to od *Bogen* 'łuk' i tłumaczy inaczej, jako 'precel'. Wydaje się, że mamy do czynienia z pomieszaniem desygnatów. Słowo *begiel* ma w Sstp bliski sobie fonetycznie wyraz *bugiel* objaśniony jako 'obarzanek, precel'. W *Słowniku regionalizmów krakowskich* (Przybylska, Ochmann 2017) odnotowano wyraz *bajgiel* i przypisano mu dwa znaczenia: 1. 'okrągła bułka z dziurką w środku, zwykle najpierw lekko podgotowana we wrzącej wodzie, a następnie pieczona, ozdobiona przyprawami lub cebulą czy serem; wywodząca się z tradycji żydowskiej' i 2. dziś rzadziej 'to samo

<sup>7</sup> Jako ciekawostkę można przytoczyć współczesny wpis na stronach internetowych forum.gazeta.pl: „Jestem ciekawa, czy któraś z Was pamięta ten zlepek masła, mąki i cukru nazywany na śląsku papinkami” ([https://forum.gazeta.pl/forum/search\\_.html?query=forum.gazeta.pl%3A+%E2%80%9EJestem+ciekawa%2C+czy+kt%C3%B3ra%2C+z+Wa-s+pami%C4%99ta+ten+zlepek+mas%C5%82a%2C+m%C4%85ki+i+cukru+nazywany+na+%C5%9B+%C4%85sku+papinkami%E2%80%9D](https://forum.gazeta.pl/forum/search_.html?query=forum.gazeta.pl%3A+%E2%80%9EJestem+ciekawa%2C+czy+kt%C3%B3ra%2C+z+Wa-s+pami%C4%99ta+ten+zlepek+mas%C5%82a%2C+m%C4%85ki+i+cukru+nazywany+na+%C5%9B+%C4%85sku+papinkami%E2%80%9D), dostęp: 9.05.2021).

co obwarzanek'. W związku z tym prawdopodobnie mamy trzy różne desygnaty z pomieszaniem ich nazw. Wyjściowo, a zatem w okresie najdawniejszym prawdopodobnie było tak: 1. *bajgiel* to okrągła bułka z dziurką z kuchni żydowskiej, 2. *obwarzanek* to pieczywo w formie zwiniętego w kółko grubego wałka, posypane makiem, solą, sezamem itp., obgotowywane przed wypiekaniami, 3. *precel* (z niem. *Brezel*) to pieczywo w formie grubego wałka w kształcie ósemki, posypane np. makiem, solą.

W historii języka polskiego ów *bajgiel* występował w wielu postaciach wariantywnych; *begiel*, *bugiel* (Sstp), *begiel*, *bygiel* (SWil), *bajgiele*, *begiel*, *bygiel* (SW). Można więc postawić hipotezę, że *begiel* (1500) i *bugiel* (1437) ze Sstp to dwie fonetycznie różne nazwy dla tego samego desygnatu, ale nie pączka, lecz właśnie opisanego wyżej rodzaju pieczywa z kuchni żydowskiej. Źródłem najprawdopodobniej był jidysz, a nie bezpośrednio niemieczyzna.

Wieloznaczne słowo *placek* (1444) u swej podstawy ma niemiecki wyraz *Platz*. W Sstp przypisano mu dwa znaczenia: 1. 'rodzaj płaskiego pieczywa z niesfermentowanego ciasta'; 2. (w Biblii) 'cienki chleb z praśnego ciasta zaprawianego oliwą, spożywany w czasie Paschy, maca'. Natomiast według Bańkowskiego już w XV w. miał dwa znaczenia specjalne: 1. 'płaskie ciasto pieczone', 2. 'płaskie ciasto smażone'.

Źródło w języku niemieckim mają też najprawdopodobniej słowa *cołt* (1472), *cołta* (1343), *cołtek* 'chleb lub bułka podłużnego kształtu, tu może lekarstwo tak uformowane'. Brak tego hasła w słownikach etymologicznych. Odnajdujemy je w dziele *Das Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der polnischen Schrift- und Standardsprache* (Vincenz, Hentschel 2010), gdzie czytamy: „COŁTA subst. f. (m.), od 1343; też cołt: 'chleb lub bułka forma wydłużona', 'chleb lub podłużna bułka'".

Wyłącznie religijne odniesienie ma zapożyczenie z języka staroczeskiego *opłatek*, wyraz genetycznie wyprowadzany z łaciny kościelnej od 'oblata', oznaczający 'chleb ofiarny, hostię'. Takie samo znaczenie ma słowo *plaskur/plaskur* (1500) 'opłatek, chleb ofiarny przeznaczony na hostię'. Brückner interpretuje *plaskur* jako słowo pochodzące z greckiego *prosfora* 'ofiara', wskazując na pokrewieństwo z rus. *praskura* i *proskura*. Natomiast w haśle *proskura* pisze:

proskura, w najrozmaitszych postaciach, rozpodobnione *plaskur(a)*, p.; 'chleb pszenney na hostję do cerkwi'; *proskurnica*, 'baba wypiekająca proskury'; z grec. *prosfora*, 'ofiara'; cerkiewne, u pisarzy unickich i dyzunickich 17. wieku częste; *praskura* i *proskura* u Stanka r. 1472, o 'pieczywie pszennem'.

Bańkowski odnotowuje hasło *plaskur*, ale z innym znaczeniem: 'orkisz' [por. „1689, zamiast *plaskur* według *plaski*. U Knapskiego (1621) »plaskur« przez pomieszanie

z *proskura*”]. Współcześni miłośnicy pieczywa i rekonstruktorzy dawnego jedzenia znają mąkę *płatkurkę* jako rodzaj mąki orkiszowej<sup>8</sup>.

Niejasne jest pochodzenie słowa *paksymat/pakszymat*, oznaczającego specjalny gatunek chleba po upieczeniu krojony i ponownie wypiekany (wysuszany). O słowie *czorman* można powiedzieć tylko tyle, że pochodzi z niemieckiego, ale nie ustalono, z jakiego wyrazu i jaką drogą przeszło do polszczyzny. Brückner pisze jedynie, że był to też w XVI w. przydomek szlachecki niemieckiego pochodzenia, jak Rej itp.

Równie nieczytelna jest budowa słowa *nadobogon* oznaczającego ‘okrągły placek o podniesionym brzegu, wypiekany z ciasta chlebowego gorszego gatunku, służący jako misa, talerz, po użyciu spożywany przez ludzi lub dawany bydłu’.

### Nazwy potraw podawanych z chlebem lub sporządzanych z dodatkiem chleba

W tej grupie mieszczą się słowa takie, jak *topienica* (1472) ‘polewka winna z chlebem’, *grzanka* ‘kawałek chleba lub bułki specjalnie przypiekany; por. cytaty w Sstp: „pisali siedząc o dzbanie piwa, grzanki jedząc”.

### Nazwy kształtów i części poszczególnych wyrobów piekarniczych

*Bochnek/bochenk* (późniejsze *bochenek*) to według Brücknera wyraz o niejasnym pochodzeniu. Według WSJP pochodzi od średnio-wysoko-niemieckiego *vochenze/fochenze* oznaczającego rodzaj placka, biały chleb. W Sstp jest objaśniony jako *unus panis totus*, czyli jedna cała część chleba. Wyrażenie *bochenek chleba* sugerowałoby zatem, że *chleb* pierwotnie był raczej nazwą substancji amorficznej (ciasta do wypieku?), która porcjowana była na części określane właśnie jako *bochenek*. Wariantem morfologicznym tego słowa jest postać *bochniec*, z sufiksem *-ec*. Poświadczona jest też, ale tylko w postaci w liczbie mnogiej w opisie herbu *połubochęńce*, formacja pochodna w liczbie pojedynczej odtworzona jako *połubochęńca* (?) oznaczająca pół bochenka. Najczęstszą formą chleba był być może właśnie *bochniec*, w nim wyróżniano *skórę* (*chlebową*) (1500), czyli zewnętrzną przypieczoną powłokę, co wygląda na metaforyczne przeniesienie pierwotnego prasłowiańskiego znaczenia tego wyrazu – kory drzew; następnie *pośrzodek*, czyli część wewnętrzną, miękką, mięsz, określaną nadto wieloma innymi wyrazami – wariantami fonetycznymi

<sup>8</sup> „W rodzinie orkiszowej płatkurka zajmuje miejsce starszej siostry pszenicy orkisz. W starożytnej Mezopotamii uprawiana była na szeroką skalę. Płatkurka jest prymitywnym gatunkiem pszenicy – jednym z pierwszych udomowionych zbóż na Bliskim Wschodzie. Ma płaskie, podobne do jęczmienia kłosa, a pochodzi z obszarów obecnej południowo-wschodniej Turcji, gdzie uprawiano ją już 10 tys. lat p.n.e. Płatkurka świetnie czuje się w polskim klimacie. Początki polskiego rolnictwa są związane z uprawą właśnie tego zboża. Nasiona płatkurki odnaleziono w jaskiniach koło Ojcowa. Była uprawiana w tych okolicach ok. 2 tys. lat p.n.e.” (<https://www.niro-bio.pl/reliktowe-nowosci-plaskurka/>, dostęp: 10.03.2020).

jako: *pośrodek/pojrzodek/pojśrodek/postrzedek*. Inną odnotowaną w Sstp nazwą skórki chleba jest formacja pochodna od *chleb*: *chlebica* z sufiksem *-ica*. Chleb porcjowano, krojąc *kromy*, *kromki* – słowa odziedziczone z prasłowiańszczyzny, pierwotnie oznaczające coś odciętego. Pierwsza ukrojona z brzegu kromka nazywała się *przylepa* (1500), słowo pochodne od czasownika *przylepić*. Synonimem *kromki* była *skiba* (1472), zapożyczenie ze średnio-wysoko-niemieckiego *Sciba*, oznaczająca pierwotnie odciętą pługiem podczas orki bryłę ziemi. Sstp nie notuje jednak *skiby* w znaczeniu kromki chleba. Inną nazwą kawałka chleba był *kus* (1472), postać oboczna prasłowa *kęs*, i może *łom*, pochodne od dawniejszego *łomić*, później wypartego przez *tamać*, oraz *drobima*<sup>9</sup>/*drobina* (Rozm), derywat od prasłowa *drobić*.

### Nazwy mąki

Hiperonim *mąka* (BZ) to prasłowo o zasięgu ogólnosłowiańskim. Szczegółowe nazwy mąki odzwierciedlają podział jej rodzajów według sposobu mielenia ziarna wpływającego na jej jakość: na mąkę bardzo drobną i z dobrego gatunku zboża, prawdopodobnie z pszenicy, określaną jako *białka*, *biel* (BZ) – tu podstawą konceptualizacji nazwy jest biała barwa – i mąkę grubo mieloną, zapewne też z gorszego ziarna, uważaną za gorszą, nazywaną *tłoką*, derywat od czasownika *tłoczyć* – tu punktem wyjścia dla utworzenia nazwy jest czynność. Z grubo mielonych ziaren powstawały kasze. Słownik odnotowuje jeszcze derywat od *mąka*, mianowicie *mączka* – formalne deminutiwum z sufiksem *-ka* oznaczające 'delikatną mąkę pszenną uzyskiwaną przez moczenie tłuczonego ziarna; krochmal'. Zauważmy, że nie mamy świadectwa językowego potwierdzającego przeciwstawianie mące białej mąki ciemnej lub wręcz czarnej. Natomiast już w średniowieczu istniało rozróżnienie między piekarzami nazywanymi *białymi*, którzy wypiekali chleb biały, czyli z mąki pszennej, i piekarzami *czarnymi*, wypiekającymi chleb z mąki żytniej, ciemny, czarny.

Brückner twierdzi, że pierwotnie słowo *mąka* oznaczało ciasto, a nie zmielone ziarno, pochodzi bowiem od pnia *menk-* oznaczającego ugniatanie czegoś namozonego.

*Mąka* jest podstawą wyrażenia nieciąętego: *przyprawiona mąka* (1419) – synonim *krochmalu*, występuje ponadto w kontekstach uszczegółwiających jej pochodzenie z określonego zboża: *jęczmienna mąka* (1419).

*Krochmal* (1419) to nazwa 'delikatnej mączki pszennej, uzyskiwanej przez moczenie tłuczonego ziarna', zapożyczenie z niem. *Kraftmehl*.

Osobno trzeba wspomnieć tu o słowie *mliwo* (1450), w Sstp występującym w kontekście *mliwo słodowe*, oznaczającym półprodukt w procesie mielenia, mianowicie mąkę wraz z otrębami. Bańkowski uważa, że *mliwo* jest formą dialektalną prawidłowej postaci *mlewo*, zbudowanej z podstawy od czasownika *mleć*

<sup>9</sup> Tę lekcję Bańkowski (I 299) uważa za błędną.

i sufiksu *-wo*. W wyrazie *mliwo* według niego doszło do asymilacji morfologicznej do słów z sufiksem *-iwo* i stąd jako późniejsza innowacja *mliwo*.

Pochodne od *mąki* jest też słowo *mączyny*, oznaczające 'najlżejsze cząsteczki mąki unoszące się w powietrzu, osiadające przy przemiele na ścianach młyńa'. To bardzo ciekawa formacja plurale tantum z sufiksem *-iny/-yny* być może z kategorii słów typu *obierzyny*, *popłuczyny*, a więc odczasownikowych nazw obiektów i wytworów czynności, dla której należałoby chyba postulować czasownik \**mączyć*.

Wątpliwe są forma i znaczenie jednostki *mazały*, interpretowane w Sstp jako plurale tantum o prawdopodobnym znaczeniu 'mąka'.

### Nazwy kasz

Umieszczamy je w zbiorze słownictwa związanego z pieczywem, ponieważ często trudno wyznaczyć granicę między tym, co jest kategoryzowane jako mąka, a tym, co objęte hiperonimem kasza.

Słowo *kasza* o nieustalonej etymologii także należy do dziedzictwa prasłowiańskiego, jednak nie występuje w Sstp. Szczegółowe rodzaje kasz kryją się za nazwami: *gruca* (1420 r.) – nazwa kaszy z owsa i/lub potrawy z takiej kaszy, zapożyczenie ze średnio-wysoko-niemieckiego *Grütze*; *kucia* lub *kucja*<sup>10</sup> o tym samym znaczeniu; *grys* (1393 r.) – kasza grubo mielona, nazwa zapożyczona ze średnio-wysoko-niemieckiego *Griess* (Bańkowski I 492). Nazwy te odślaniają potrzebę rozróżniania kasz ze względu na to, z jakiego zboża pochodzą, por. *gruca* z owsa,  *Jagły* (PF) z prosa, przy czym znów *Jagły* to nazwa ogólnosłowiańska, dziedziczona z prasłowiańszczyzny, *Jarzyzna/Jerzyna* ze zbóż jarych, oraz na to, w jaki sposób przerobione zostało ziarno: *Krupy*, sg *Krupa* – znów *Prasłowo*, które oznacza ziarno pokruszone na kaszę właśnie, ale też samą taką kaszę lub z niej potrawę, *tlucz*, *tluczeniec* – nazwy kaszy powstałej w wyniku tłuczenia ziarna, pochodne od czasownika *tluc*.

*Krupy* są rozróżniane według rodzajów zbóż jako *Krupy jęczmienne*, *Krupy owsiane*, pojawia się też niejasne określenie *Krupy darte*, wskazujące prawdopodobnie na jakiś sposób obróbki ziaren zboża i przetwarzania ich na kaszę. Warto tu jeszcze wspomnieć o słowie *hreczycha*, oznaczającym ziarno gryki przerabiane na mąkę i kaszę, motywowanym przez małorus. *hreczka* 'gryka'.

Niejasna jest nazwa *zaspica* (1472) 'kasza, krupy'.

### Nazwy dodatków

Dla nazwania zaczynu w Sstp występują dwa określenia: *ciasto* i *kwias chlebny*, obie z tekstu Rozm.

<sup>10</sup> Brückner pisze, że słowo to „tylko na wschodniej pości” oznacza „potrawę na Boże Narodzenie, rozgotowaną pszenicę z miodem i makiem”; uważa słowo za cerkiewizm (Brückner: 279). Dziś w tym znaczeniu funkcjonuje słowo *kutia*, uznawane za pochodzące z ukraińskiego bądź białoruskiego.

### Nazwy cech wyrobów piekarniczych

Mieszczące się w tym subpolu przymiotniki w większości określają wyróżniające dany wypiek cechy: *kisiały* 'kwaśny, wyrośnięty na zakwasie', por. *kisiały chleb*; *kwaszony* 'z mąki poddanej fermentacji bez drożdży', *nieoprzaskowny* 'to samo'; *podpopielny* (BZ) 'pieczony na węglach, na popiele' odnoszony do wypiekania w ten sposób chleba z niesfermentowanego ciasta, użyty w kontekstach: *podpopielny chleb*, *podpopielny oprasnek*; albo są częścią stałego wyrażenia, w którym znaczenie przymiotnika pozostaje niejasne: *nagnieciony chleb* 'rodzaj chleba'. Dla nazwania pieczywa rumianego, przypieczonego pojawia się przymiotnik (adiektywizowany imiesłów) *ogorzały* (PF). Przymiotniki *ofiarny* (BZ) i *ofertorzny* (Rozm) wprowadzają kontekst sakralny, oznaczając chleb poświęcony na ofiarę Bogu. *Jęczmieni* określa rodzaj kaszy powstałej z jęczmienia: *krupy jęczmienie*. Wieloznaczny przymiotnik *chlebny* jest częścią wyrażenia  *kwas chlebny* oraz określeniem czwartej niedzieli postu *chlebna* (1466). W BZ użyty jest też w znaczeniu 'urodzajny' w wyrażeniu „*ziemia chlebna a winna*". Natomiast przymiotnik *chlebowy* udokumentowany jest w wyrażeniu *stół chlebowy* z wiersza Słoty z przypisanym mu znaczeniem 'stół, przy którym się jada', oraz *karmia chlebowa* (PF), czyli 'pokarm, posiłek z chleba'.

### Nazwy miejsc związanych z pieczywem

W centrum sytuuje się *młyn* (1387), czyli nazwa urządzenia i całego zakładu, w którym mielono zboże na mąkę. Wyraz jest zapożyczeniem ze staro-wysoko-niemieckiego, a pierwotnym źródłem było późnołacińskie słowo *molina*, *molinum*, jako że Słowianie najpierw znali tylko metodę ręcznego mielenia ziaren na kaszę i mąkę na żarnach. Od niego pochodne to *młynek* (1498) 'niewielki młyn' i *młynica/młynnica* (1428) 'główna robocza izba młyna lub sam budynek młyński'.

Miejsce wypiekania pieczywa to *piekarnia* (1500) albo synonimiczna według Sstp *bułarnia* (1500), obie formacje z charakterystycznym dla nazw miejsc sufiksem *-arnia*.

### Nazwy czynności i procesów związanych z wypiekaniem

W tym subpolu mieszczą się przede wszystkim czasowniki. Część z nich reprezentowana jest jedynie przez formy imiesłowowe, zwykle imiesłowy przymiotnikowe bierne. Zapożyczony z niemieckiego czasownik *szrotować* użyty w formie imiesłowowej *szrotowana* (o mące) (1479) oznacza 'przesiewać mąkę, oczyszczając ją w ten sposób', i jest związany z niem. *Schrott* 'okrawki, odpadki'. Bliskoznaczny czasownik *pytłować* (1463) 'oczyszcza mąkę, przesiewając przez pytel', również oparty jest na wyrazie zapożyczonym z niemieckiego. Do dziś dnia mówimy o *chlebie pytłowym*, czyli wypiekanym z jasnej mąki żytniej, dawniej nazywanej *mąką pytłową*. Czasownik *siać* (PF) o genezie prasłowiańskiej ma także znaczenie 'przesiewać przez sito'.

Na prasłowiańskim rdzeniu *gniet-* ufundowane są czasowniki *gnieść* (1500), *nagnieść* (1462) 'wyrobić, wymiesić ciasto, gniotąc uformować', oznaczające wyrobienie ciasta na wypieki', a do prasłowa *miesić* nawiązuje czasownik *zamiesić* (BZ) 'zagnieść mąkę z wodą'. *Kwasić* (BZ) nazywa proces poddawania czegoś (tu ciasta chlebowego) fermentacji zakwaszającej, czynienia kwaśnym, kiszenia, użycia imiesłowowe potwierdzają istnienie domniemanego czasownika *zakwasić*: *chleb zakwaszony*. Natomiast czasownik *ukisieć* (Rozm) oznacza w odniesieniu do ciasta 'ulec procesowi fermentacji i przez to spulchnić się', a *kisieć* 'o cieście: fermentować'.

### Nazwy osób trudniących się wypiekami

Nazwa osobowa *piekarz* (w Sstp datacja 1478) datowana jest przez Bańkowskiego na 1450 r.; to forma prasłowiańska, urobiona sufiksem *-arz*. Według tego autora motywowana jest raczej przez jakiś rzeczownik niż czasownik, rzeczony sufiks tworzył bowiem regularnie nazwy osobowe, lecz od rzeczowników, a nie od czasowników, stąd hipoteza, że podstawą był wyraz *pek* 'wypiek chleba, chleb'. *Piekarz* to prasłowo żywe do dziś, występujące zarówno w wielu nazwach miejscowych, jak i w nazwiskach. Na uwagę zasługuje zwłaszcza nazwa *Piekary*, którą ma dziś 15 miejscowości w Polsce. Historycznie interesujące są *Piekary* pod Krakowem, wieś służebna, której mieszkańcy mieli dostarczać swoje wyroby na dwór królewski na Wawelu. Ciekawa jest formacja żeńska *piekarka*, dziś zapomniana, urobiona według typowego dla feminatywów, do dziś żywego i produktywnego wzorca od nazwy męskiej przez dodanie sufiksu *-ka*. Nazwa *miodowniczkowa/miodowniczkowa* (forma z *e* chyba pod wpływem czeskim) to kolejna formacja żeńska, tym razem z sufiksem *-owa*, dla której jako podstawę chyba trafniej wskazać nazwę sprzedawanego przez nią produktu *miodowniczek/miodowniczek* (prawdopodobnie formacji zdrobniającej od *miodownik/miodownik*) niż nazwę męską, która – gdybyśmy mieli ją rekonstruować – miałyby może postać *\*miodowniczkowy/miodowniczkowy?*. Nazwy te poświadczają udział kobiet w wypiekaniu i sprzedaży pieczywa, nadto sugerują już początki pewnej specjalizacji w tej dziedzinie.

Wyrazy pochodne od rzeczownika *piekarz* w tym polu to przymiotnik *piekarski* i nazwa miejsca *piekarnia*, w innych polach autorzy słownika pojęciowego umieścili słowa *piekarzowa* (1448) 'żona piekarza' i *piekarzyk* 'chłopiec terminujący u piekarza, pomocnik piekarza'. Przymiotnik *piekarski* występuje w wyrażeniu *piekarski piec* (1500). Z kolei przymiotnik *chlebny* w jednym ze swych znaczeń nazywa pachołka noszącego chleb.

### Nazwy narzędzi i naczyń

Nazwą naczynia, w którym wyrabiano ciasto na chleb, jest *dzieża* (Rozm), prasłowo ogólnosłowiańskie, podstawa formacji zdrobniającej *dzieżka* (PF).

*Niecki* (zwykle pl, sg *niecka*) był to według Bańkowskiego 'zespół dwóch naczyń drewnianych o okrągłych dnach, wyżłobionych z jednego pnia przepołowionego

wzdłuż tak bliźniaczych, że jedno odwrócone dnem do góry może służyć za pokrywę drugiego'. Twierdzi on, że pierwotna postać to *necka*, a wtórna – *niecka* (zatem byłoby to zapożyczenie z czeskiego przez to twarde *n*?). Brückner wskazuje, że jest to genetycznie cerkiewizm, zdrobnienie sufiksem *-ka* pierwotnego *niecy*, *niecwe*, (*niecwa*). *Niecka* służyła jako naczynie, w którym wyrabiano ciasto do późniejszego wypieku i w którym zapewne rośło ciasto przed wsadzeniem do pieca.

*Pytel* w Sstp pojawia się w kontekście „przesiewać mąkę przez pytel (1462)” oraz „oblóczył jeśm się w pytel”.

Nazwa wywodzi się od pytła, czyli drobnego sita z gazy młyńskiej w kształcie rękawa, służącego do odsiewania mąki od otrąb. Kilkakrotnie mielona mąka, dokładnie oczyszczona i przesiana przez pytel nosiła niegdyś nazwę mąki pytlowej<sup>11</sup>.

Brückner pisze pod tym hasłem: „dziś tylko o worku młyńskim, przez który się mąkę przesiewa”. Słowo prawdopodobnie przyszło z niemieckiego *Beutel* przez czeskie pośrednictwo.

Niemieckie z pochodzenia jest też słowo *brodfas* (1500) 'rodzaj naczynia na chleb' z niem. *Brodfass* 'dzieża na chleb'.

*Łopata kołaczowa* to 'narzędzie służące do wkładania i wyjmowania kołaczy z pieca', *łopata* to według Brücknera kolejne prasłowo, natomiast występujący w tym wyrażeniu przymiotnik relacyjny *kołaczowa* wskazuje na przeznaczenie narzędzia.

### Nazwy opłat, danin związanych z wypiekiem pieczywa

Tu mieszczą się niezdefiniowana bliżej nazwa daniny *piekarne* (1353) oraz *wymiołek* (1455) 'opłata w ziarnie lub w mące uiszczana za zmielenie ziarna w młynie'.

W zbiorze omawianego tu słownictwa napotykamy jednostki cechujące się wariantywnością formalną, zwłaszcza morfologiczną, czego przykładem jest wielość postaci słowa *coft*, *cofta*, *coftek*; oboczność *strucel/strucla*. Taka niestabilność formy często cechuje wyrazy zapożyczone, ale może dotyczyć też słów o źródłosłowie rodzimym, np. *warz/warza* czy *tłucz* obok *tłuczeniec*. Niektóre słowa mają także niejasną lub nie do końca odczytaną jednoznacznie postać ortograficzną, a zatem i fonetyczną, np. *jęczmieni* czy *jęczmienny*, *kislowini*, *kucia* czy *kucja*, *mazały*. Największym jednak wyzwaniem badawczym jest częsty brak jakichkolwiek danych do ustalenia właściwego znaczenia słowa, co powinno zmierzać ostatecznie do odtworzenia jego desygnatu. Jak się wydaje, pewne światło na niektóre słowa

<sup>11</sup> <https://przepisynadomowyserichleb.blogspot.com/2016/11/chleb-pytlowy.html> (dostęp: 4.03.2020).

mogłyby rzucić pogłębione studia porównawcze uwzględniające dane z całego dialektalnego obszaru słowiańskiego oraz konfrontacja ze słownictwem historycznym dialektów języka niemieckiego.

## BIBLIOGRAFIA

### Źródła staropolskie

- BZ: *Biblia szarospatacka. Podobizna kodeksu Biblioteki Reformowanego Gimnazjum w Szarospataku*, wyd. L. Bernacki, Kraków 1930 (wcześniejsze wydanie: *Biblia królowej Zofii, żony Jagiełły. Z kodeksu szarospatackiego*, wyd. A. Małeki, Lwów 1871).
- PF: „Prace Filologiczne”, wydawane przez Jana Baudouina de Courtenay, Jana Karłowicza, Antoniego Adama Kryńskiego i Lucjana Malinowskiego, Warszawa 1885 i nn.
- RAP: E. Kałużniacki, *Kleinere altpolnische Texte aus Handschriften des XV. und des Anfangs des XVI. Jahrhunderts*, „Sitzungsberichte der Philosophisch-Historischen Classe der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften” 1882, t. 101, przedruk: Wien 1882, s. 267–310.
- Rozm: *Rozmyślanie o żywocie Pana Jezusa. Z rękopisu grecko-katol. Kapituły Przemyskiej*, wyd. A. Brückner, Kraków 1907.

### Źródła leksykograficzne

- Bańkowski: A. Bańkowski, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, Warszawa 2000.
- Boryś: W. Boryś, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 2010.
- Brückner: A. Brückner, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Warszawa 1970.
- Długosz-Kurczabowa: K. Długosz-Kurczabowa, *Wielki słownik etymologiczno-historyczny języka polskiego*, Warszawa 2008.
- Mańczak: W. Mańczak, *Polski słownik etymologiczny*, Kraków 2017.
- SJPDor: *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, Warszawa 1958–1969.
- SL: S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, Warszawa 1807–1816.
- Sławski: F. Sławski, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 1952–1982.
- Spjs: *Słownik pojęciowy języka staropolskiego*, <https://spjs.ijp.pan.pl>.
- Sstp: *Słownik staropolski*, red. S. Urbańczyk, Warszawa 1953–2002.
- SW: *Słownik języka polskiego*, red. J. Karłowicz, A. Kryński, W. Niedźwiedzki, Warszawa 1900–1927.
- SWil: *Słownik języka polskiego*, red. A. Zdanowicz i in., t. 1–2, Wilno 1861.
- WSJP: *Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Żmigrodzki, <https://www.wsjp.pl/> (dostęp: kwiecień 2021).

## Literatura przedmiotu

- F. Bardel, 1901, *Cech piekarzy krakowskich w czasach Rzeczypospolitej Polskiej*, Kraków.
- A. de Vincenz, G. Hentschel, 2010, *Das Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der polnischen Schrift- und Standardsprache*, Göttingen–Oldenburg.
- J. Dumanowski (red.), 2016, *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, Warszawa.
- J. Dumanowski (red.), 2017, *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, Warszawa.
- M. Gadocha, 2012, *Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym*, Kraków.
- F. Kluge, 1960, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, bearbeitet von W. Mitzka, 18. Aufl., Berlin.
- H. Lis, P. Lis, 2009, *Kuchnia Słowian. O żywności, potrawach i nie tylko...*, Kraków.
- R. Przybylska, D. Ochmann (red.), 2017, *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*, Kraków.
- J. Rostański, 1900, *Średniowieczna historia naturalna w Polsce, cz. I. Symbola ad historiam naturalem medii aevi. Plantas, animalia, lapides et cetera simplicia medicamenta quae Polonia adhibebantur inde a XII usque ad XVI saeculum [...] collegit [...], cz. II. Collectanea scientiam naturalem qualis medii aevi temporibus in Polonia viguit illustrantia. Materiały źródłowe do słownictwa przyrodniczego średnich wieków w Polsce*, Kraków.
- E. Schubert, 2019, *Jedzenie i picie w średniowieczu*, przeł. L. Lewandowska, Toruń.
- M. Witaszek-Samborska, 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- <https://czechypopolsku.pl/mazanec-baba-drozdowa/> (dostęp: 9.05.2021).
- <https://forum.gazeta.pl/forum/search,.html?query=forum.gazeta.pl%3A+%E2%80%9Ejestem+ciekawa%2C+czy+kt%C3%B3ra%C5%9B+z+Was+pami%C4%99ta+ten+zlepek+mas%C5%82a%2C+m%C4%85ki+i+cukru+nazywany+na+%C5%9B%C4%85ku+papinkami%E2%80%9D> (dostęp: 9.05.2021).
- <https://przepisyndomowyserichleb.blogspot.com/2016/11/chleb-pytlowy.html> (dostęp: 4.03.2020).
- <https://www.niro-bio.pl/reliktowe-nowosci-plaskurka/> (dostęp: 10.03.2020).

## STRESZCZENIE

Artykuł stanowi prezentację staropolskiego słownictwa związanego z pieczywem w głównej mierze na podstawie materiału wyekscerpowanego ze *Słownika pojęciowego języka staropolskiego* z pola semantycznego oznaczonego numerem 2.2.8.1.4. *Mąka, kasze, pieczywo, ciasta, ciastka*, obejmującego 90 jednostek, w tym 77 rzeczowników, 6 czasowników i 7 przymiotników, ale także uzyskanego w wyniku własnych badań. Struktura konceptualna

wyznaczonego pola obejmuje 11 kategorii leksykalno-semantycznych, a wśród nich: nazwy pieczywa, nazwy ciast i ciastek, kształtów i części poszczególnych wyrobów piekarniczych, surowców do wyrobów piekarskich – nazwy mąki, nazwy kasz, miejsc związanych z pieczeniem, czynności i procesów, narzędzi i naczyń, nazwy dodatków, nazwy cech wyrobów piekarniczych, nazwy osób trudniących się wypiekami, nazwy opłat, danin związanych z wypiekami pieczywa. Materiał ten został przeanalizowany pod kątem typów źródeł, z których został wyekscerpowany (307 poświadczeń dla poszczególnych leksemów z tego pola w *Słowniku staropolskim*, w tym 200 cytatów z tekstów biblijnych, 41 – prawnych, 66 – innych świeckich), rzutujących na wyniki badań historycznojęzykowych, ale przede wszystkim został poddany analizie etymologicznej, słotwórczej i semantycznej na tle istotnych zjawisk kulturowych i społecznych w okresie staropolskim.

## Old Polish vocabulary related to bread

### SUMMARY

The article is a presentation of the Old Polish bread-related vocabulary mainly on the basis of the material extracted from the *Conceptual Dictionary of the Old Polish Language* from the semantic field marked with number 2.2.8.1.4. *Flour, cereal, bread, cakes, biscuits*, including 90 units, including 77 nouns, 6 verbs and 7 adjectives, but also obtained as a result of my own research. The conceptual structure of the designated field includes 11 lexical-semantic categories, including: names of bread, names of cakes and pastries, shapes and parts of individual bakery products, raw materials for bakery products – names of flour, names of groats, places associated with baking, activities, tools and utensils, names of additives, names of the characteristics of bakery products, names of people, names of fees, levies related to baking bread. This material was reviewed in terms of the types of sources from which it was excerpted (307 credentials for individual lexemes from this field in the *Old Polish Dictionary*, including 200 quotations from biblical texts, 41 – legal, 66 – other secular), affecting the results of historical-linguistic research, but above all an etymological, word-formation and semantic analysis against the background of significant cultural and social phenomena in the Old Polish period.