

Prace Filologiczne 2023 (78): 153–179

ISSN 0138-0567; e-ISSN 2720-5037

Copyright © by Agata Kwaśnicka-Janowicz, 2023

Creative Commons: Uznanie autorstwa-Użycie niekomercyjne-

-Bez utworów zależnych 3.0 PL (CC BY-NC-ND 3.0 PL)

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/pl/>

<https://doi.org/10.32798/pf.1208>

AGATA KWAŚNICKA-JANOWICZ

Uniwersytet Jagielloński, Kraków

e-mail: agata.kwasnicka-janowicz@uj.edu.pl

<https://orcid.org/0000-0002-4827-6941>

KARMIA¹ CZYSTA – KONCEPT CZYSTOŚCI W STAROPOLSKIM DYSKURSIE KULINARNYM

KARMIA CZYSTA – THE CONCEPT OF PURITY IN OLD POLISH CULINARY DISCOURSE

ABSTRACT: The purpose of the study is to analyse the semantic category of PURITY and its corpus-based textual representations, as well as the question of the interpretive framework ruling its discursive meaning in Old Polish culinary discourse. The basis of the study is a corpus of texts including the oldest Polish texts on culinary topics, i.e. cookbooks, the oldest herbalists and dietary-health texts. The interpretation demonstrates that the concept of purity was determined in the old discourse by the conceptual framework of DIET, HEALTH and FASTING.

KEYWORDS: historical linguistics, lexical semantics, Old Polish vocabulary, culinary discourse

¹ *Karmia* ‘pokarm, posiłek, jedzenie, potrawa’ (SStp).

Wprowadzenie²

W prowadzonych ostatnio badaniach historycznojęzykowych coraz częściej stosowane są narzędzia lingwistycznej analizy dyskursu (por. Hawrysz 2022; Rejter 2018; Niewiara 2010; Siuciak 2011, 2016; Źarski 2017)³. Poprzez ujęcie dyskursu jako zjawiska językowego, a zarazem zdarzenia komunikacyjnego i kulturowego, w jego analizie możemy uwzględnić interdyscyplinarne podejście badawcze. Jak pisze Kamilla Biskupska, cytując pracę Teuna van Dijka:

Rozumienie dyskursu przyjmowane w ramach AD [*discourse analysis*] przedstawia się zwykle w trzech wymiarach, które za Teunem van Dijkem można opisać następująco: „[...] a) te, które skupiają się na «samym» dyskursie, czyli na strukturach tekstu lub wypowiedzi; b) te, które badają dyskurs i komunikację pod kątem ich uwarunkowań poznawczych; i c) te, które poświęcają szczególną uwagę kulturze oraz strukturom społecznym. To właśnie ów trójkąt: dyskurs—poznanie—społeczeństwo, wyznacza w gruncie rzeczy obszar interdyscyplinarnych badań nad dyskursem” (Dijk 2001, s. 34) (Biskupska 2014, s. 369).

Rozumienie dyskursu jako zjawiska językowego uwzględnia podejście skoncentrowane na opisie cech formalnych języka (badania leksyki, środków stylistycznych oraz gramatycznych). Tak definiowany dyskurs to najwyższa forma organizacji języka (Duszak 1998, s. 12) oraz zjawisko językowe tworzące większą całość niż pojedyncze słowa, zdania lub wypowiedzi, które są jego integralnymi częściami (Shugar 1997, s. 19).

Definiowanie dyskursu jako zdarzenia komunikacyjnego (por. dyskurs jako całokształt przekazów w społecznym obiegu; Czyżewski i in. 1997, s. 10) dominuje w ujęciach socjologicznych, w których dyskurs rozumiany jest także jako konkretna ustna lub pisemna dyskusja o określonej tematyce (Grzymała-Każłowska 2004).

Dyskurs opisywany jest również jako zdarzenie kulturowe i rozumiany na poziomie odniesień „powyżej” języka, choć za pomocą systemu językowego realizowanych. W tym ujęciu dyskurs definiowany jest jako wewnętrznie spójny system znaczeń dominujący w jakiejś formacji kulturowej, który określa sposób postrzegania i konceptualizacji świata w danym czasie (Podsiad 2000), także

² Artykuł jest rezultatem projektu realizowanego w ramach Programu Strategicznego Inicjatywa Doskonałości w Uniwersytecie Jagiellońskim, MiniGRANTY POB Heritage (edycja II) „Polskie dziedzictwo kulinarne w opisach lingwistycznych. Rola dyskursu kulinarnego w komunikacji zdrowotnej – Etap I. Opis doby staropolskiej (do XVIII wieku)”, ID H.1.3.2021.55

³ Por. także na temat perspektyw badawczych lingwistycznej analizy dyskursu w badaniach historycznojęzykowych Przybylska, Kwaśnicka-Janowicz (w druku).

uporządkowany system wiedzy, który określa sposoby, granice i kryteria poznania (Grzymała-Kazłowska 2004, s. 15).

W badaniach językoznawczych w nawiązaniu do ujęć lingwistyki tekstu kategoria dyskursu łączy analizę lingwistyczną tekstu z analizą społeczną kontekstu, czyli zewnętrznych wobec języka uwarunkowań komunikacji i życia społecznego (Labocha 2021, s. 168).

Uwzględniając interdyscyplinarny charakter badań dyskursywnych, w proponowanym ujęciu staropolski⁴ dyskurs kulinarny rozumiany jest jako całokształt przekazów w społecznym obiegu na określony temat w określonym miejscu i czasie, czyli obejmujący przekazy związane tematycznie z praktykami żywieniowymi funkcjonujące, głównie w formie pisanej, od początku piśmiennictwa w języku polskim do końca XVIII wieku. W tym ujęciu uwzględnia się teksty najstarszych polskich książek kucharskich (por. wydania w serii *Monumenta Poloniae Culinaris*), poradniki i najstarsze traktaty medyczno-dietetyczne, teksty obyczajowe (pamiętniki), teksty polemiczne oraz kazania religijne związane z praktykami żywieniowymi opisywanej wspólnoty komunikatywnej. Uwzględniając charakter materiałów źródłowych, badany korpus tekstów obejmuje teksty pisane, głównie ogłoszone drukiem w Polsce pomiędzy XVI a XVIII wiekiem.

W propozycji metodologicznej lingwistycznej analizy jej interdyscyplinarność wynika ze stosowanych tu narzędzi badawczych i aparatu teoretycznego, takich subdyscyplin językoznawczych jak lingwistyka tekstu, pragmatyka i stylistyka, semantyka kognitywna, lingwistyka kulturowa oraz etnolingwistyka (por. Czachur 2020, s. 224–225).

Modelem potencjalnym opisu jest zaproponowana przez lingwistów niemieckich wielopłaszczyznowa lingwistyczna analiza dyskursu (Diskurslinguistische Mehr-Ebenen-Analyse: DIMEAN) (Spitzmüller & Warnke 2011; por. Czachur, Miller 2012), obejmująca opis dyskursu w jego trzech wymiarach z odniesieniem do: tekstu, czyli płaszczyzny intratekstualnej, w której realizowany jest dyskurs (ujmujący analizę toposów, słów kluczowych, wzorców składniowych itp.), aktorów dyskursu, czyli płaszczyzny działania (strategie dyskursywne, formy komunikacji, medium przekazu) oraz analizę kontekstu, czyli płaszczyzny transtekstualnej, uwzględniającej tło dyskursu, takie jak mentalność, centra władzy, ideologie, historyczność czy intertekstualność przekazów (por. Warnke & Spitzmüller 2008, 2009; Spitzmüller & Warnke 2011). Jak prezentują tę koncepcję autorzy:

Rozróżnienie poszczególnych płaszczyzn dyskursu należy rozumieć jako zabieg analityczny, a nie jako odwzorowanie złożoności dyskursu. Tym samym w przedstawionym tutaj modelu nie chodzi o opracowanie teoretycznej koncepcji dyskursu w ujęciu

⁴ Podstawą źródłową prowadzonych badań są teksty staropolskie sięgające aż do połowy XVIII wieku (por. *staropolszczyzna sensu largo* Walczak 2006).

lingwistycznym, lecz o zestaw metod dla lingwistyki dyskursu. Wielopoziomowość modelu umożliwia w ramach konkretnej empirycznej analizy każdorazowo wybór istotnych obszarów badawczych przy równoczesnym nazwaniu tego, co nie jest aktualnym obiektem zainteresowania (Warnke & Spitzmüller 2009, s. 125).

Wykorzystanie w analizie modelu DIMEAN pozwala na modelowanie procedury badawczej i wybór określonych par kategorii opisu, np. opis ześrodkowany (analiza wybranych aspektów dyskursu), w sposób jednostopniowy (przy zastosowaniu pojedynczych kategorii analitycznych, np. analiza metafor) lub wielostopniowy (przy zastosowaniu kilku kategorii analitycznych, np. analiza metafor, słów kluczowych i toposów argumentacyjnych). Takie ujęcie umożliwia projektowanie procedury badawczej w zależności od przyjętych założeń lub także ze względu na często ograniczony w badaniach historycznojęzykowych korpus badawczy, por. korpus konkretny⁵ (Busse & Teubert 1994).

Staropolski dyskurs kulinarny – poziom intratekstualny

Jedną z propozycji analiz płaszczyzny intratekstualnej jest badanie obecnych w dyskursie toposów, realizowanych w warstwie językowej a rozumianych jako przedstawienia wyrażające określoną koncepcję i ocenę świata. Pojęcie toposu ugruntowane w tradycji literackiej⁶ może zostać opisane na poziomie językowym przy użyciu instrumentarium semantyki kognitywnej, charakteryzującej kategorie semantyczne obecne w dyskursie, a modelowane przez większe schematy konceptualne rządzące ich użyciem, interpretacją i rozumieniem przez uczestników dyskursu. Opis ram interpretacyjnych dla poszczególnych kategorii semantycznych zakłada zatem, że interpretacja struktur językowych jest modelowana przez większe schematy wyobrażeniowe (por. Fillmore 1985). W tak przyjętej definicji ramy zakłada się, że znaczenie słów rozpatruje się w relacji do sieci pojęć i że jest ono motywowane przez większe struktury konceptualne. W poszukiwaniu kluczowych ram modelujących staropolski dyskurs kulinarny moglibyśmy wskazać takie struktury pojęciowe, jak POST, ZDROWIE, CHOROBA, POŻYWNOSĆ, SWOJSKOŚĆ vs OBCOŚĆ itd. Ciekawą perspektywę zarysowują tu badania łączliwości leksykalno-semantycznej i składniowej określonych części mowy

⁵ Por. stosowane w lingwistyce dyskursu rozróżnienie na tzw. korpus wirtualny (potencjalny) i korpus konkretny, zestawiony przez badacza na podstawie dostępności źródeł (Busse & Teubert 1994).

⁶ Por. dziedziczone z tradycji retorycznej *loci communes*, czyli odwieczne archetypiczne motywy i tematy, świadczące o ciągłości kultury europejskiej i jej dawnych źródłach, np. obywatelskich czy religijnych. To uniwersalne przedstawienia wyrażające jakąś koncepcję i ocenę świata, a więc tematy w pewien sposób skomentowane i utrwalone (PSTL, 163).

(np. obecnych w staropolskich przekazach kulinarnych przymiotników: *postny, zdrowy, pożywny, czysty, przaśny, chędogi, piękny*), obrazującej proces tworzenia się nowych konotacji i wynikających stąd zmian i przesunięć semantycznych leksemów, modelujących staropolski dyskurs kulinarny.

Jak wynika z obserwacji korpusu tekstów, jedną z kluczowych dla staropolskiego dyskursu kulinarnego kategorii semantycznych była kategoria/domena pojęciowa CZYSTOŚĆ. Jej reprezentacja w staropolskim dyskursie kulinarnym ujawnia dużą frekwencję jednostek reprezentujących to pojęcie w badanym korpusie, zwłaszcza w tekście charakteryzującym się dużym stopniem archaiczności, bo stanowiącym XVIII-wieczną, domniemaną kopię tekstu z XVI wieku, czyli zaginionego *Kuchmistrzostwa* (druk ok. 1540 r., Kraków).

Zbiór zatytułowany *Kuchmistrzostwo*, prawdopodobnie kopia (por. Dumowski & Bułatowa 2021), wiązany jest z czeskim pierwowzorem *Spis o krmích* wydanym przez Pavla Severýna w 1535 roku i stanowi integralną część pochodzącej z XVIII wieku kolekcji przepisów, wydanych pod wspólnym tytułem *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*. Oprócz części związanej z tekstem XVI-wiecznym *Zbiór...* zawiera kolekcję przepisów z XVII i XVIII wieku. *Kuchmistrzostwo* składa się tu z 224 przepisów o numerach 94–317, głównie na zwierzynę i ryby wraz z oddzielnym rozdziałem pt. *Karmie sobotniej wypisanie*, poświęconym potrawom sobotnim, przygotowywanym zgodnie z regułami złagodzonego postu tzw. maślnego, czyli z użyciem nabiału.

Jedynie w tekście stanowiącym kopię zakładanego pierwowzoru XVI-wiecznego odnotowane zostały archaiczne formy i użycia przysłówka *czyście*. Dla potrzeb interpretacji kategorii semantycznej CZYSTOŚĆ analizie poddane zostały wyrażenia o największej frekwencji tekstowej (słowa klucze): *czysty* (adi.), *czyście* (adv.), jak również opisane relacje semantyczne, które tworzyły te jednostki w badanym polu tekstowym (antonimia, synonimia, hiperonimia, tu relacje z jednostkami: *chędogi, chędogo* [także (*o*)*chędożyć* i jego rodzina słowotwórcza] oraz *przaśny*). Weryfikacji poddane zostały również zakładane procesy przesunięć semantycznych przymiotnika *czysty* → ‘bez zmaży’, ‘doskonały’ (pod względem jakości). Dla opisu tych waloryzujących przesunięć semantycznych uwagą objęte zostały stosowane w tekście strategie dyskursywne, realizowane przez wzorce składniowe polegające na użyciu wyrażen predykatywnych z modyfikatorem: czasownik + adv., typu: *wymyj czyście; precedź czyście, ochędoż pięknie* oraz konstrukcje porównawcze: *precedź, ochędoż + jak(o) (obyczaj/każe/jest)*.

Celem opracowania jest analiza kategorii semantycznej CZYSTOŚĆ i jej korpusowych reprezentacji tekstowych oraz pytanie o ramę interpretacyjną rządzącą jej dyskursywnym znaczeniem w staropolskim dyskursie kulinarnym.

Podstawowym korpusem tekstów, który został poddany oglądowi, jest wydzielona z tekstu *Zbioru dla kuchmistrza* (skrót ZK, wyd. 1757) część przepisów kulinarnych *Kuchmistrzostwa* (skrót K, kopia tekstu XVI-wiecznego) zestawiona z recepturami reszty tej kolekcji (przepisy datowane na XVII i I. poł. XVIII w.). Dla obserwacji przesunięć semantycznych badanych jednostek z pola CZYSTOŚĆ wykorzystane zostały dwa kolejne przekazy staropolskich książek kulinarnych – najstarszy zachowany tekst drukowany, czyli *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego (skrót CF, druk 1682) oraz równoległy chronologicznie do *Zbioru dla kuchmistrza* tekst *Kucharza doskonałego* autorstwa Wojciecha Wielądki (skrót KD, druk 1783). W ujęciu kontekstu społeczno-kulturowego uwzględniono staropolskie teksty o tematyce żywieniowej – tu zwłaszcza tradycję tzw. *regimina sanitatis*, jej recepcję na gruncie polskim (por. Herka 1660) oraz najstarsze polskie zielniki i dzieła paramedyczne, zawierające wskazówki żywieniowo-zdrowotne (por. Falimirz 1534; Siennik 1564, 1568). Ujmując możliwość modelowania dyskursu kulinarnego przez reguły religijne, uwagę objęte zostały również teksty Kościoła katolickiego określające kwestie katolickich postów (Powodowski 1578), por. Dumanowski 2021a.

Słowa kluczowe: czysty (adi.) w staropolskim dyskursie kulinarnym

Przymiotnik *czysty*, wiązany etymologicznie z psł. **čistъ*, we współczesnych opisach leksykograficznych charakteryzowany jest przez kilka znaczeń: 1. ‘taki, na którym nie ma brudu, zanieczyszczeń; wyprany, posprzątnany, wyczyszczony’: *czysty ręcznik, czysty pokój*, 2. ‘przejrzysty, niczym nieprzesłonięty, klarowny, niezmacony’: *czyste niebo, czysta woda*, 3. ‘mający wyraźne, harmonijne, przyjemne brzmienie’: *czysty głos, czysty dźwięk*, 4. ‘mający charakterystyczne jedynie dla siebie składniki, bez domieszek, pozbawiony obcych naleciałości’: *czysta bawełna, czysty spirytus, czysta polszczyzna*, 5. ‘uczciwy, prawy, zacny, bez skazy’: *czyste zamiary, czysty jak dziecko*, 6. ‘wyrazisty, kształtny, mogący służyć za wzór, dokładnie wypracowany, idealny’: *czysty profil*, 7. ‘nieobciążony długiem’: *czysta hipoteka*, 8. pot. ‘całkowity, zupełny, nieulegający wątpliwości’: *czysty szaleniec*, 9. środ. ‘niemający związku z przestępstwem, nieobciążony podejrzeniem’: *czyste pieniądze* (SWJP I, s. 150).

Z przeglądu wydzielonych znaczeń możemy wyprowadzić wniosek, że podstawowym i wspólnym znaczeniem przymiotnika *czysty* jest charakteryzowanie desygnatów, które są pozbawione domieszek obcych elementów, ocenianych jako negatywnie wpływających na jakość obiektu.

Obserwacja frekwencji tekstowej formy *czysty* w tekstach staropolskiego dyskursu kulinarnego pozwala wskazać w samym tekście kopii XVI-wiecznego

Kuchmistrzostwa 107 wystąpień tekstowych *czysty* (adi.) i jego form fleksyjnych oraz wydzielić na tej podstawie z uwzględnieniem danych SStp⁷ oraz SPXVI⁸ następujące znaczenia formy: 1. ‘czysty fizycznie, niebrudny’, por. *przypraw sobie* (‘przygotuj sobie’) *czyste chusty, a do każdej daj osobno to korzenia: pieprzu* (K, s. 160); *udziałaj łopatę czystą z gontu szYROKĄ* (K, s. 166), *daj na czyste sito albo na drusłak* (K, s. 179), *Potym wstaw panew czystą na węgle, aby się dobrze rozgrzała* (K, s. 167); *Weźmi czysty garnek niewielki* (K, s. 167). W przypadku tych dwóch ostatnich poświadczeń pojawia się pytanie, czy fragmentów tych nie moglibyśmy wiązać także ze znaczeniem poświadczonym przez SStp ‘(o blasze) nie pokryta farbą’.

Pozostaje również pytanie, czy powyższe poświadczenia, jak również konteksty: *Stłuc go [sztokfisa] dobrze siekierą na stole, a namocz go w ciepłej wodzie, a niechaj moknie przez noc. Potym zastaw go w czystej wodzie, a potym weź funt albo pół funta migdałów, rozwierć, a rozpuść czystem ukropem, a odcedź od tej wody, w którejś warzył* (K, s. 161), sugerują to samo wspólne znaczenie 2. ‘bez domieszki, wolny od obcych substancji’, por.

Potym wsyp tych prochów: koriandru, hanyżu, kminu tłuczonego, jądr wiśniowych a czystego bzu (K, s. 142); *Weźmi czystych migdałów z garść albo co chcesz* (K, s. 173); *weźmi wina czystego, rozpuść to; przydaj czystej krwi kapłonej* (K, s. 153); *śmietany czystej słodkiej* (K, s. 153); *potym weźmi czystego masła na rynkę, zastaw ją na czyste*

⁷ Por. notowane znaczenia formy *czysty* w okresie staropolskim:

1. ‘czysty fizycznie, niebrudny’

2.a.2. ‘bez zmaży’

– ‘wolny od czegoś; nieskalany przez kogoś; czysty w stosunku do kogoś’

b. ‘rytualnej; prawnej’

3. ‘bez domieszki, prawdziwy, niefałszowany’

– (o blasze) ‘niepokryty farbą’

4. ‘nienaruszony, bezsporny’

5. ‘doskonały, wyborny’

– *corruptum* [por. *corruptus*, -a, -um ‘zepsuty, znajdujący się w złym stanie, uszkodzony’

II. przén. ‘moralnie zepsuty’ III. ‘zniewolony (do nierządu)’ (SŁP I, 779)]

6. ‘jasny’

7. ‘goły, szczery, niezarośnięty drzewami lub krzewami’

8. ‘skuteczny, nieosłabiony’ (Sstp).

⁸ Por. znaczenia *czysty* zestawione na podstawie materiału XVI-wiecznego:

I. W funkcji podstawowej

1. Wolny od brudu, oczyszczony, bez plam, schludny; lśniący, błyszczący; biały, a.

O chrzcie

2. Przezroczysty, przejrzysty; nie zmacony, klarowny, nie zamglony; niedostrzegalny, niewidoczny; jasny

3. Otwarty, pusty, próżny, goły, nie zarośnięty (o przestrzeni)

4. Zawierający składniki sobie tylko właściwe, bez obcych domieszek, bez szkodliwych, niekształceń itp.; niezmiśzany, niezepsuty, nienaruszony, bez szwanku, zdrowy; prawdziwy,

węgle, aby było gorące (K, s. 166); wina czystego słodkiego przylej (K, s. 167); weźmi czystej białej mąki na misę, rozpuść ją z octem jako kaszę (K, s. 153); weźmi czystego mleka (K, s. 168); Weźmi czystego piwa (K, s. 170).

Poświadczony w tekście XVI-wiecznej wersji polskiego *Kuchmistrzostwa*, wiązanej z czeskim pierwowzorem, znaczenie *czysty* (adi.) pozostaje niewątpliwie pod wpływem tłumaczonego w tekście oryginału i znaczenia *sch. čistý* 'piękny, doskonały, wolny od czegoś' (SSC).

Znaczenie 'bez domieszki, wolny do obcych substancji' pozwala na metonimiczne przesunięcie do 3. 'klarowny, jasny, przezroczysty', por. precedzana przez chustę *galareta w czystej jusze* (K, s. 160) (tu także przygotowywana w podobny sposób *galareta jasna* K, s. 160), *Weźmi wina dobrego abo czystej juchy z kur* (K, s. 174).

Czy o takim znaczeniu możemy mówić także w przepisie z części *Karmie sobotniej wypisanie*, zbioru potraw postnych na sobotę, kiedy w złagodzonej wersji

rzetelny, szczerzy, niesfałszowany; prawidłowy, regularny; poprawny/zrozumiały, pewny, cały, całkowity, zupełny, pełny

A. W sensie fizycznym

a. W funkcji rzeczownika (O pokarmach, napojach)

a. Wolny, oswobodzony od czegoś; pozbawiony, nie posiadający, nie znający, nie doświadczaający czegoś; nie obciążony czymś

B. W sensie umysłowym

a. Wolny, oswobodzony od czegoś; pozbawiony, nie posiadający, nie znający, nie doświadczaający czegoś; nie obciążony czymś

b. Istny, zupełnie podobny do kogoś lub czegoś, wierutny, jawny, oczywisty, notoryczny, skończony

5. Bezgrzeszny, niewinny, nieskazitelny, niepokalany moralnie; szlachetny, prawy, cnotliwy, zacny; święty

a. W funkcji rzeczownika

a. Dziewiczy, niewinny, wstydlivy, skromny; bez zmyzy, niepokalany, nienaruszony płciowo; całkowicie wstrzemięźliwy pod względem płciowym

a. W funkcji rzeczownika

6. Bez skazy rytualnej, oczyszczony, dozwolony (o czystości rytualnej opartej na przepisach prawa Starego Testamentu)

a. W funkcji rzeczownika

a. Oczyszczony po trądzie

7. Posiadający zaletę stosowną dla danego przedmiotu; dobry, piękny, przyjemny; bogaty, obfity; doskonały, wyborny, trafny, słuszny, doniosły, ważny; wesoły, pogodny; swobodny, śmiały; smaczny, pożywny; chętny, odpowiedni (do czego), skuteczny, stosowny, niezawodny, dogodny

a. Mężny, śmiały, dzielny, odważny, waleczny; wielki, wspaniały, możny; poważny; wzorowy, doskonały, niepospolity; zdatny, zdolny (o ludziach)

8. n-pers: Zestawienie: «Bolesław Czysty»

II. Wyrażenie przyimkowe w funkcji przysłówka: «do czysta» = zupełnie, całkowicie, do cna, bez reszty (SPXVI).

postu (tzw. post maślny) można było jeść nabiał i jaja? We fragmencie tym pojawia się trudne do jednoznacznego zinterpretowania wyrażenie *karmia czysta temu mocno* oraz fraza *czysteć są tak te jajca* (por. Przepis 211 oraz 214).

Kasza dobra bardzo zimna gdy ją kto chce mieć: Weźmi mleka czystego a ryżu k temu, jakoby kaszę chciał działać, a warz ten ryż w mleku, potym precedź przez chustę na misę, a niechaj ostydnie. Potym miej mleko migdałowe czyste zimne, a cukrem osłodzone, polej ten ryż, precedziwszy przez drusłak. A wierz, że jest karmia czysta temu mocno (K, s. 169); Jajcy migdałowe tak czyni (przepis mówi o tłuczonych migdałach, gotowanych z żółtkami i włożonych do skorupki jaj – AK-J) (...) niechaj ostydnie czyście, a niech się zsiądzie, a będzie jako insze jajca. A gdybyś już chciał dać na misę, uczynisz to tak: rozbij tę skorupę, a jajca zostaw, rozkraj je czyście wszystkie, potym je rozkładź na misie a małmazyją czysto polej, czysteć są tak te jajca, potym pożywaj (K, s. 169).

Porównawczy kontekst, który pozwala na rozumienie *czysty* jako ‘przejrzysty, klarowny’, może również ‘pełny, bez zastrzeżeń, wad (doskonały)’ odnajdujemy w XVIII-wiecznym tekście *Kucharza doskonałego*: *Chcąc poznać, jeżeli jaja są świeże, trzeba je przejrzeć naprzeciw światła, powinny być czyste (‘niezmacone/przezroczyście’) i zupełne (‘pełne/bez zanieczyszczeń’)* (KD, s. 213).

Kwestią dodatkową, do której odniesienia znajdują się w kolejnej części pracy, pozostaje pytanie o możliwość weryfikacji uwikłania tekstu poświęconego potrawom postnym w znaczenia naddane, wynikające z kontekstu społeczno-kulturowego, modelującego staropolski dyskurs kulinarny.

Słowa kluczowe: *czyście* (adv.) w staropolskim dyskursie kulinarnym

Poświadczona jedynie w tekście kopii XVI-wiecznego *Kuchmistrzostwa* forma *czyście* (adv.) jest reprezentowana przez 108 wystąpień tekstowych, a na podstawie dostępnych poświadczeń i danych SStp⁹ i SPXVI¹⁰ możemy zdefiniować jej

⁹ Por. dane Słownika staropolskiego, forma *czyście*:

1. ‘czysto, bez brudu’ Była (sc. Maryja) tako barzo czysta, *więcej* niżli kto może wierzyć... Kiedykolwiek w kolebce albo w pieluchach leżała, nigdy się nie skalała podług obyczaja dziecięcego, ale sie zawždy czyście chowała (*se munde conservabat*) Rozm 13

2. ‘bez grzechu’ Chrystus się nam narodził... w Betleem, żydowskim mieście, z panny Maryi czyście 1435

3. ‘jasno, błyszcząco’ Czyście, jaśnie *super limpidissimam (sanguis enim eius in medio eius est, super limpidissimam petram effudit illum Ezech 24, 7) 1471* (SStp).

¹⁰ Znaczenia formy *czyście* wg SPVI:

1. Bez brudu, schludnie; do czysta, na czysto (w sensie fizycznym)
2. Przezroczyście, przejrzyste, jasno (w sensie fizycznym)
3. Dźwięcznie, wyraźnie, bez szmerów (o dźwiękach, o głosie)

znacznie jako przesunięcie od: 1. 'bez brudu, do czysta' > 'zupełnie, całkowicie, bez wyjątku' do 'dokładnie, doskonale (starannie, skrzętnie, należyście, porządnie, ściśle (o precyzji wykonania jakiejś czynności, pracy fizycznej)'; por.

Weźmi kilka głów sarnich albo cielęcych, obwarz je, a odbierz czyście (...) a usiekaj czyście na stole (K, s. 141); weźmi migdałów, obłup je, a skraj czyście (K, s. 137); Weź kur z misę albo ze dwie, przypraw je czyście, przysól, a upiecz dobrze (K, s. 149); Oparwiwszy ptaki czyście, wynątrz je (K, s. 136); a nalewaj tego ciasta do tego garca do połowice i ciągni po maśle czyście (K, s. 167); Nasyp pieprzu tłuczonego na tę pieczenią i tę cebulę skrajawszy czyście, zamaż, by odetchu nie miała (K, s. 143); Weźmi kokosz albo połowicę, albo ćwierć, upiecz je czyście (K, s. 145); Oparz czyście kury młode, a obierz je czyście jak gołębięta (K, s. 146); skraj je czyście i rozpuść tą juchą, jako pobaczysz, żeby na misę dosyć było (K, s. 151); mieszaj czyście, aby precz nie wybiegło (K, s. 165); krajże je na grzanki czyście cienko (K, s. 142), Cebulę usmażyć czyście bronatno (K, s. 143), zsiekaj to czyście drobno (K, s. 145).

W przypadku ostatnich poświadczeń, w wyrażeniach z dwoma modyfikatorami (*krajże czyście cienko; usmażyć czyście bronatno; zsiekaj czyście drobno*), wydaje się, że *czyście* pełni funkcję zbliżoną do wykładnika stopnia cechy jak dzisiejszy operator metapredykatywny *bardzo*.

W tekście *Kuchmistrzostwa* brak czasownika *czyścić* i formacji prefiksalnych (*oczyszczyć, wyczyścić*) w znaczeniu 'usunąć brud; uczynić czystym', por. takie poświadczenia w XVIII-wiecznym tekście *Kucharza doskonałego*:

Weź pół kwarty soczewicy, więcej albo mniej, według wielości potaziu; oczyść i wypłucz (KD, s. 94); Trzeba wziąć trzy podniebienia wołowe na półmisek, oczyść pięknie i ugotuj w wodzie (KD, s. 99); Oczyść w wodzie letniej mleczko cielęce (KD, s. 107); Ugotowawszy w wodzie, oczyść z sierści, wybierz większe kości (KD, s. 114); głowę wieprzową oczyść pięknie (KD, s. 135); drewno włożyć, gdy się wypala, wyczyścić i zamknąć piec (KD, s. 294); wsyp natychmiast ćwierć funta kwiatków pomarańczowych, zagotuj, dokąd się cukier nie wyczyści, odstaw od ognia (KD, s. 281).

4. Zupełnie, całkowicie, bez wyjątku

a. Wyłącznie, tylko

5. Dobrze, doskonale, wybornie, wyśmienicie, znakomicie; pięknie; przyjemnie, mile; słusznie, trafnie, odpowiednio, stosownie, w sam raz; skutecznie; swobodnie; łatwo; sprawnie, zręcznie; bardzo; mocno, usilnie (czasem w charakterze składnika emfaticznego i doprawdy, zaiste, zgoła, wręcz lub itp.)

a. Dzielnie, mężnie, odważnie, śmiało

b. Jawnie, otwarcie, wyraźnie; jasno, zrozumiale

c. Dokładnie, starannie, skrzętnie, należyście, porządnie, ściśle (o precyzji wykonania jakiejś czynności, pracy fizycznej)

6. Niewinnie, bez grzechu, niepokalanie, bez zmayı wstydliwie, cnotliwie; obyczajnie, uczciwie (SPXVI).

W tekście *Kuchmistrzostwa* w tej funkcji stosowana jest predykacja za pomocą wyrażeń z przysłówkiem *czyście* w znaczeniu ‘bez brudu, do czysta’ > ‘zupełnie, całkowicie, dokładnie’, por.

odbierz czyście, oprav czyście, wymyj czyście, oparz i obierz czyście (kury), obłup szczukę czyście, oskrob ją czyście (rybę), wypierz je (flaki) czyście; Oprawiwszy ptaki czyście, wynątrz je, a przysól (K, s. 136); Obłup je [wiewiórki], a wewnątrz je wymyj czyście (K, s. 141); Oparz czyście kury młode, a obierz je czyście jak gołębięta (K, s. 146), obłup szczukę czyście (K, s. 154); oskrob ją czyście (K, s. 155); Flaki tak działaj – Wypierz je czyście (K, s. 190).

Przysłówek *czyście* ‘bez brudu, do czysta’ wywodzi się z przymiotnika *czysty* i należy do starej grupy przysłówek na -ě, typu *dobr-ě* (pol. *dobrze*), *złě* (pol. *źle*), z pochodzenia formy Ms. lp. r. n. Dzisiejsza forma na -o (*czysto*), dawny M. – B. lp. r. n. była w prasłowiańszczyźnie rzadkością, a rozpowszechniła się dopiero wraz z zanikiem odmiany prostej przymiotnika. W języku polskim proces ten datuje się na XVI w. (GHJP, s. 325), a obecność w tekście kopii *Kuchmistrzostwa* tak dużej reprezentacji tekstowej form pierwotnych na -e (< *ě) jest kolejnym dowodem na archaiczność tego przekazu. Dla porównania formy na -o (*czysto*) mają tylko cztery poświadczenia tekstowe, często równoległe z formami archaicznymi na -e: *daj wrzeć, iżby dobrze uwrzały, potym precedź czysto* (K, s. 146); *Potym rozpuść czysto wodą ciepłą i precedź czyście* (K, s. 159); *potym je rozkładź na misie a malmazę czysto polej* (K, s. 169); *warz je w czystym winie, uwarzywszy czysto, daj do dojnicy, uwierć czyście z pietruszczanym korzeniem* (K, s. 178), por. w danych *Słownika polszczyzny XVI wieku* poświadczenia form wariantywnych: *czyście*: 266, *czysto*: 7 (SPXVI).

Przymiotnik *czysty* – pochodzenie i etymologia formy, relacje w gnieździe etymologicznym (*cedzić* – *czysty*)

Przymiotnik *czysty*, poświadczony w języku polskim od XIV w. w znaczeniach ‘niezabrudzony, niezanieczyszczony’, ‘wolny od domieszek, zniekształceń, obcych wpływów’, ‘niezamglony, przejrzysty, przezroczysty; wyrazisty’, ‘dźwięczny, wyraźny w brzmieniu’, ‘szlachetny, prawy, moralny’, pot. ‘niewątpliwy, oczywisty, prawdziwy, zupełny’, kasz. *čěsti* też ‘podobny, istny, prawdziwy’, ‘niezapłodniony’, ‘nieurodzajny’ ma charakter ogólnosłowiański. Poświadczony jest w cz. *čistý* ‘czysty’, r. *čistýj* ‘czysty, schludny; poprawny, dokładny; klarowny, bez domieszek; szczerzy, otwarty’, scs. *čisto* ‘czysty, nieskalany, jasny’. Forma psł. **čisto* [< **kīd-to*-] o znaczeniu ‘z niczym nie zmieszany, pozbawiony domieszek, prawdziwy, pełny; pozbawiony zanieczyszczeń, nie zabrudzony, przejrzysty, klarowny’, jest przymiotnikiem

z przyr. *-tō [< *-to-], wyprowadzanym od pie. *(s)kěj-d- ‘ciąć, odcinać, oddzielać, odłączać’, należącego do pierwiastka *(s)keĭ- ‘ciąć, oddzielać’, z którym powiązany etymologicznie jest również czasownik *cedzić* (SEJPBor). Związek *czysty* ‘pozbawiony brudu; bez domieszek’ uwzględnia również *Słownik etymologiczny* F. Sławskiego, który wiąże psł. *čistъ z ie. *(s)kid-to- (: *(s)koĭd-) i łączy z rodziną *cedzić*, psł. *čediti, co pozwala na rekonstrukcję pierwotnego znaczenie przymiotnika jako ‘przecedzony, wyklarowany, rozjaśniony’ > ‘czysty’ (SEJPS I, s. 132).

Uwzględnienie etymologicznego związku pomiędzy *czysty* i *cedzić* w płaszczyźnie semazjologicznej (forma) pozwala również na poszukiwania dla obu form wspólnych odniesień onomazjologicznych (pojęcie).

W świetle tych ustaleń w tekście *Kuchmistrzostwa* uderza sposób przygotowywania potraw polegający na rozdrabnianiu i wielokrotnym niekiedy przecedzaniu pokarmu w postaci płynnej, najczęściej *juchy* (sosu) lub *gąszczu* (gęstego sosu lub purée z gotowanych warzyw), w którym opisywany koncept czystości realizowany jest poprzez dokładne oddzielenie składników, pozbawienie ich domieszek obcych substancji, dające w efekcie klarowność i przejrzystość wywaru. Na 102 zamieszczone w tekście *Kuchmistrzostwa* przepisy na zwierzynę i ryby w 84 pojawia się zalecenie przecedzania, niekiedy nawet dwukrotnego podczas przygotowywania potrawy (najczęściej *juchy*, innego płynu lub przetartej wcześniej konsystencji – *gąszczu*) przez chustę, sito lub durszlak (por. Przepis 94). Jucha świeża na jeleninie – por. dwukrotne przecedzanie sosu –

1. Weźmi octu z wodą i zmieszaj, wymyj tę zwierzynę ze krwi, a przedceć tę juchę przez sito albo przez chustę i przystaw [w] czystej wodzie albo tej jusze (...), 2. Gdy uwre, odbierz czyście na nieckach, przedceć tę juchę przez sito albo przez chustę, a okorzeń pieprzem, goździkami, szafranem (K, s. 136); Weźmi potym cebuli czystej, uwarzonej w garku, rozwierć potym w panwi jako kaszę, a weźmi wina dobrego, rozpuść tym, a przedceć przez chustkę (K, s. 137); Wieprzowina dzika (...) przystaw te grzanki w dobrym occie, a umieszawszy z piwem, a kiedy już wręć zacząną, preced[ź] przez sito, a włóż w nie wieprzowinę i skorzeń jakiemi kto ma korzenie (K, s. 137); Ususzywszy grzanek z białego chleba czarno, włóż do zająca, a potem odcedź juchę, a precedź przez gęsty drusłak, a wlej ją zasię w zająca, niechaj wre z nienagła (K, s. 138); Weźmi krew z zająca, wpuść na wino, a warz z nienagła przy małym ogniu, a upal białego chleba czarno, daj do tego, a mięsnej polewki nietłustej też do tego. Potym precedź przez chustę, udziałaj jako dobrze juchę gęstą (...) Warz w tem, żeby się wszystko zsiadło, wydławiaj, a potym precedź ten smalec wszy[s]tek, iżby nic nie zostało (K, s. 139).

Frekwencja tekstowa form z tematem *cedź-* ujawnia 115 wystąpień, w których dominują formy trybu rozkazującego, tu formy prefiksalne (107 wystąpień): *przecedź* (91 wystąpień): *przecedź to czyście przez sitko* (K, s. 137); *odcedź* (13 wystąpień): *a potem odcedź juchę, a precedź przez gęsty drusłak* (K, s. 138); *wycedź* (1

wystąpienie): *wycedź je czyście* (K, s. 155). Mniejszą frekwencją charakteryzują się formy bezokolicznika, formy imiesłowowe lub czasu przeszłego (8 wystąpień): *przecedzić* (1 x): *rozpuść tę kaszę nie bardzo gęsto, co byś mógł przez chustę przecedzić* (K, s. 174), *przecodziwszy* (5): *udziałaj gąszczu z grzanek z octem a z winem, ukraj jabłek ze dwie, a przecodziwszy, daj na zwierzynę* (K, s. 141), *przecodził* (2): *wsyp do niej kaszę, którąś przecodził* (K, s. 180).

Użycie określonych form językowych wiąże się bezpośrednio z typem tekstu i realizowanym w nim wzorcem gatunkowym, służącym przekazywaniu praktyk żywieniowych w obrębie określonej wspólnoty komunikatywnej.

Koncept czystości. Płaszczyzna działania (aktorzy dyskursu)

Pytając o reguły użycia wyrażen językowych w tekstach staropolskiego dyskursu kulinarnego, uwzględniamy w opisie wzorce działań językowych charakterystyczne dla opisywanych form i gatunków wypowiedzi. Badając poziom interakcji aktorów dyskursu – nadawcy (kuchmistrza) i potencjalnego odbiorcy (kucharza, pracownika kuchni dworskiej, warstwę szlachecką lub mieszczańską), zakładamy istnienie określonych strategii dyskursywnych, których celem było osiągnięcie zamierzonego efektu komunikacyjnego. Korzystając z ustaleń genologii lingwistycznej, uwzględniamy typ i układ tekstu poprzez odniesienia do jego wzorca gatunkowego, charakteryzując badany gatunek tekstu, jakim jest książka kucharska (por. Żarski 2008; Bronder & Hamerlok 2018). Jest to tekst typowy dla poradnika kulinarnego, oferującego wzorzec działania przeznaczony do powielenia, przekazywany przez medium druku, które jednocześnie zawęży zarówno zakres tematyczny dzieła (opis głównie kuchni tzw. wysokiej – arystokratycznej, szlacheckiej), jak i grono jego potencjalnych czytelników. Jako tekst o prymarnej funkcji informacyjnej i dyrektywnej w strategiach komunikacyjnych realizuje przede wszystkim perswazyjność, osiąganą poprzez użycie określonych form językowych. Do takich językowych środków należą, m.in.:

- wyrażenia predykatywne (dyrektywy): *obierz czyście, przecedź czyście*;
- nominacje wartościujące w nazwach potraw – *czysty miód, czysta mąka, czyste wino* (tu także synonimiczne: *chędogi olejek, miód chędogi przaśny* [jakość]);
- określone schematy argumentacyjne, takie jak argumenty z autorytetu oraz z poglądu dominującego, por. w przepisie 99 pod znamionym tytułem *Wieprzowina swojska* (w wersji czeskiej po prostu *Veprovinu* [Zibrť, s. 166]) przepis podaje:

Wźmi chleba, wina, piwa, winnego octu, a z tych wszystkich jednym, którym chcesz, wymyj tę tłustą zwierzynę, potem je włoż w kocielek i warz, a daj trochę jabłek do

tego i jedne cebule albo jako rozumiesz, gdy to uwre wszystko, precedź jako obyczaj jest (K, s. 137); Weźmi trzy albo cztery sarnie głowy, obwarz je czyście, a odrzy jako obyczaj jest (K, s. 170); Jeśli chcesz dobrze uczynić, daj migdałów, rodzenków, jako u wielkich dworów jest obyczaj (K, s. 149; 812); Kury z białą juchą: Jako jest obyczaj, odebrawszy je chędogo, zastawić w garku miernym polewanym, odszumowawszy je chędogo, nakłaść na nie pietruszki (K, s. 315).

Tu także w funkcji perswazyjnej wykorzystywane są argumenty ze społecznego dowodu słuszności, przypominające współczesne slogany reklamowe (por. Przepis 376). Olejek na paraliż:

Wziąć olejku pieprzowego siemienia kwartę, gorzałki mocnej pół kwarty, gorczyce białej funt. To wszystko pospołu włożyć i smażyć, a gdy się przysmaży, tedy wlać olejku philosophorum kieliszek (z cegły ten olejek robią) i tak to smażyć, aż się olejek chędogo uczyni, a tak wycisnąć olejek w worku. Doświadczony, potrzebny bardzo, kto robi, nie żałuje (ZK, s. 212. Przepis 577).

Smażenie róży w miodzie realizuje strategię perswazyjną odnoszącą się do społecznego dowodu słuszności poprzez zastosowanie wyliczenia: *Drudzy biorą liścia (...), Drudzy tłuką liścia kwiatów (...), Drudzy biorą dwie części miodu (...), Drudzy też tak przyprawują (...)* ZK, 253. Wybór określonych form leksykalnych oraz ich ekwiwalencja w tekstach chronologicznie młodszych stanowi jeden z wyznaczników strategii argumentacyjnych (tu zwłaszcza nominacje wartościujące w nazwach potraw), wpisujących się w dyskursywne modelowanie znaczenia całego przekazu¹¹.

Relacje semantyczne w polu tekstowym CZYSTOŚĆ

Stosowane przez autora tekstu *Kuchmistrzostwa* środki językowe, charakteryzujące się dużym stopniem archaiczności, bardzo ciekawie prezentują się w zestawieniu z tekstami datowanymi na wiek XVII i XVIII. Pytając o relacje semantyczne w opisywanym polu tekstowym CZYSTOŚĆ, obserwujemy charakterystyczny brak form synonimicznych dla *czysty* i *czyście* w tekście interpretowanym jako kopia przekazu XVI-wiecznego. Wobec analizy tekstów późniejszych oraz danych

¹¹ Pełna charakterystyka materiału z perspektywy genologii lingwistycznej (przedstawienie związków użytych środków językowych z typem tekstu i jego wzorcem gatunkowym oraz aktorami dyskursu) wykracza poza ramy niniejszego opracowania przyjmującego formę opisu ześrodkowanego. Przyjęty jako wzorec wielopoziomowy model DIMEAN pozwala w ramach konkretnej empirycznej analizy każdorazowo na wybór istotnych obszarów badawczych przy równoczesnym nazwaniu tego, co nie jest aktualnym obiektem zainteresowania (por. Warnke & Spitzmüller 2009, s. 125). Podejście genologiczne stanowi jednak jedną z możliwych metod lingwistycznej analizy dyskursu kulinarnego (por. Źarski 2008; Bronder & Hamerlok 2018).

leksykograficznych mogliśmy spodziewać się tutaj ekwiwalencji semantycznej w postaci form: *czysty* vs *chędogi/chędożny*, *przaśny*; *czyście* vs *chędogo* oraz *przedz czyście*, *obierz czyście* vs *ochędoż*.

Obserwacja przekazów chronologicznie późniejszych wobec kopii *Kuchmistrzostwa* wykazuje swoiste „wysycanie” tekstów formami synonimicznymi, zastępującymi archaiczne wyrażenia *czysty* i *czyście*. Analiza pozostałych receptur (XVII i 1. poł. XVIII w.) ze *Zbioru dla kuchmistrza* wykazuje dużą frekwencję form z tematem *chędog-*/*chędož-* (142 poświadczenia tekstowe) przejmujących konteksty archaicznego *czysty* przez formę przymiotnikową *chędogi*¹² ‘czysty, niezanieczyszczony, bez domieszek’¹³, również w stopniu najwyższym *najchędoższy*:

Wziąć także róży chędogiej, obrawszy, odmierzyć jej funt i wsypać oną chędogą do dujnicy i wiercić, a skoro się pocznie wpół uwierciwać, wsypać cukru chędogiego do onej róży, aż się prawie dobrze uwierci, potem oną kłaść do rynki jakiej nowej chędogiej i smażyć, jeno by się zagrzała (ZK, s. 252); Potym kiedy pomoknie ona róża, wykręcić przez chędogą serwetę (ZK, s. 253); Obrac listków chędogich goździkowych (ZK, s. 254); Narwawszy liścia szołwiowego, obrać chędogiego i opłukać, przysuszywszy, siekać na nieckach chędogich (ZK, s. 254); trzykroć albo czterykroć je wodą chędogą obmyć (ZK, s. 264); włożyć to na papier chędogi, i zagniatać tak cukrem jako mąką (ZK, s. 266); cukru prawie chędogiego białego (ZK, s. 267); Wziąć jeden funt chędogiej pszennej mąki (ZK, s. 267); włożyć w chędogi cynowy statek (ZK, s. 275); włożyć je w chędogą chusteczkę (ZK, s. 289); Potym w chędogiej nietłustej ryncie na ogniu przysmażyć (ZK, s. 294); Mięsa co najchędoższe uczynić i usiekać (ZK, s. 317); Miodem chędogim przaśnym osłodzić (ZK, s. 322); Mąki prawie chędogiej pszenicznej (ZK, s. 338).

¹² Forma *chędogi* z psł. **chędogō* ‘mądry, doświadczony, biegły w czym, zwinny, sprytny’ (> ‘pilny, staranny, dokładny, porządny’ (np. w pracy) > ‘porządny, ładny, schludny, czysty’) jest zapożyczeniem z germ. **handag-*, por. goc. *handugs* ‘mądry’, stnord. *hōndurg* ‘dzielny, tęgi’, stwniem. *hantag* ‘ostry, gorzki’ (SEJ/Bor).

¹³ Por. znaczenia formy *chędogi* notowane przez SPXVI:

1. Czysty, schludny, porządny, a. Nie zanieczyszczony, bez domieszek

2. Piękny, ozdobny, wytworny, urodziwy

3. Dostatni; o jedzeniu też: dobry, smaczny

Przen.

4. Zdrowo wyglądający, wyborowy, zdatny

5. Moralnie dodatni: dobry, uczciwy, pilny, staranny, słuszny, a. O charakterze ludzkim (SPXVI).

Słownik staropolski notuje jedno tylko poświadczone znaczenie formy *chędogi* ‘czysty, tu oczyszczony z grzechów’ (SStp).

Stosowana w tekstach chronologicznie późniejszych forma przymiotnikowa *przaśny*¹⁴ w znaczeniu ‘nie poddany obróbce, zachowujący sobie właściwe własności; niezawierający obcych domieszek’ (por. Kwaśnicka-Janowicz 2021) nie stanowi dla *czysty* ekwiwalentu semantycznego. W tekście *Zbiuru dla kuchmistrza* stosowana jest jedynie na określenie rodzaju miodu, por. *miód przasny* ‘świeży, o niezmiennym jeszcze smaku; niepoddany obróbce, zachowujący sobie właściwe własności’:

Do tej gorczyce przyliwać cukier rozpuszczony i dobrze odszumowany, i precedzony, który by był gęsty jako miód przasny, tak wiele jako się podobać będzie, żeby wdzięczna była (ZK, s. 292); Miodem chędogim przasnym osłodzić (...) a tego strzec, aby nie przygorzała, gdyż miód przasny rad się kotła chwytać (ZK, s. 322).

Również jedynie raz, także na określenie *miodu przasnego* (KD, s. 284) użyta została forma *przaśny* w tekście XVIII-wiecznego *Kucharza doskonałego*. Nie ma licznych reprezentacji forma *przaśny* w tekście *Compedium ferculorum*, gdzie użyta została dwa razy na określenie rodzaju ciasta: *Zrób spód na tort z twardego przasnego ciasta* (CF, s. 168); *Zrób na tort z winem spód z ciasta przasnego* (CF, s. 168). Przasne ciasto było ciastem niekwaszonym, pieczonym bez zakwasu czy drożdży (CF, s. 200), co potwierdzają również pierwsze znaczenia tej formy w SPXVI: ‘pozbawiony kwasu, niekwasny (o pieczywie)’, co możemy jednak interpretować jako rozszerzenia znaczenia pierwotnego ‘bez domieszek, dodatku obcych substancji, w swej pierwotnej postaci’.

Tekst *Zbiuru dla kuchmistrza* w części receptur XVII–XVIII-wiecznych wykazuje również w miejscu archaicznego *czyście* dużą frekwencję formy przysłówkowej *chędogo* ‘czysto, starannie, porządnie’¹⁵, por. w tym samym znaczeniu *ochędożnie*, również z możliwością interpretacji jako ‘doskonale’ oraz wariantywnej *chędożnie*¹⁶/*najchędożniej* ‘(naj)staranni(ej)’:

Różę jako najchędożej wybierz (ZK, s. 214); Kwiatków różanych chędogo obranych font (ZK, s. 215); przepuścić cukier w tej wodzie i odszumować chędogo (ZK, s. 215); samo drzewo, a coraz się odnowi i odmłodnieje, a chędogo (‘doskonale, pięknie’?

¹⁴ Forma *przaśny* notowana jest w znaczeniach ‘nie poddany fermentacji, niezakwaszony (o pieczywie)’, dawniej też ‘świeży, o niezmiennym smaku’, ‘wykarczowany i uprawiany (o polu)’ i wyprowadzana jest z psł. **prēsno* ‘świeży, niezakwaszony’ pokrewnego z lit. *prėskas* ‘świeży, niezakwaszony’ (SEJPBor), por. także Kwaśnicka-Janowicz 2021.

¹⁵ Por. znaczenia *chędogo* w SPXVI:

1. Czysto, porządnie
2. Pięknie, wytwornie, ozdobnie
3. Dostatnio, wygodnie
4. Dobrze, uczciwie, pilnie, starannie; skromnie; słusznie, trafnie.

Formy *chędogo* nie notuje Słownik staropolski.

¹⁶ Por. też *chędożnie* ‘dobrze, starannie, dwornie’ (SPXVI).

AKJ) będzie rosło, też suche gałązki odcinaj i precz zarzuć (ZK, s. 223); a obrawszy prawie ('bardzo, jak najdokładniej' AKJ) chędogo, odważyc funt jej (ZK, s. 252); opłukać go chędogo i, ochędożywszy jako najlepiej z wierzchu (ZK, s. 254); a przepalić ochędożnie w garcu gorzałczanym (ZK, s. 299); a zarazem potrzeba włożyć do onego miodu korzenie, każde z osobna zawiązawszy [w] woreczki płócienne, ochędożnie w czas nagotowawszy (ZK, s. 310); pod kotłem zrazu wolno pal, żebyś go sitami albo czym jako najchędożniej bydź może, zszumował (ZK, s. 352.)

Również analityczne konstrukcje: *przecedź czyście, obierz czyście* wypierane są przez werbalne *chędożyć* i formacje prefiksalne (*wy-*, *o-*, *po-wy-*, *prze-chędożyć*) 'czyścić, myć'¹⁷:

Tatarkę pięknie wychędożyć (ZK, s. 130); Ochędożyć kapłona tłustego i odebrać go zaraz (ZK, s. 193); ochędożywszy je pięknie, utłucz wstępnie miałko (ZK, s. 194); Wychędożyć pięknie wieprzowe lelitka (ZK, s. 197); Tedy z tych, co się ponadsiękało, powychędoż korzonki przez lato (ZK, s. 224); Jeśli by kto chciał miodu używać, tedy dwakroć go chędożyć i cedzić musi jako wyżej napisano (ZK, s. 249); opłukać go chędogo i, ochędożywszy jako najlepiej z wierzchu (ZK, s. 254); samych listków białych naskubść, na rzeszecie gęstym przechędożyć (ZK, s. 255); Nabierz goździków co potrzeba, które ochędoż z plugastwa i wysusz (ZK, s. 268).

Co znamienne, tutaj pojawiają się również konstrukcje analityczne z przyśłówkiem *pięknie* w znaczeniu 'dokładnie, starannie', por. *pięknie wychędożyć* (ZK, s. 130).

Dla XVII-wiecznego tekstu *Compendium ferculorum* nie notujemy nie tylko archaicznych form *czysty* i *czyście*, ale również formy przymiotnikowej *chędogi* i przysłowka *chędogo*. Poświadczona jest jedynie forma werbalna *ochędożyć* i formacje prefiksalne *zchędożyć* w znaczeniu 'oczyścić, wyczyścić':

Sposób robienia gąszczu: 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 (CF, s. 104); Weźmij kapłona albo gołębi, albo cielęciny, rozbierz pięknie, nie mocz ślimaków, odwarz, ochędoż, usiekaj drobno (CF, s. 111); Weźmij comber jeleni, danieli, bawoli, wołowy, sarni, wieprza dzikiego, który według deskrypcyjey wzwyz mianowanej masz uciąć, a ochędożywszy namocz w occie dobrym (CF, s. 127); Szczupaka słonego ochędoż pięknie, mięso od skóry i od kości odbierz, usiekaj (CF, s. 148); skorupki same ochędoż wodą i solą (CF, s. 153); weźmij rożenków drobnych, zchędoż, wstaw w winie (CF, s. 178).

¹⁷ Por. znaczenia *chędożyć* za SPXVI:

1. Utrzymywać w czystości, czyścić, myć; utrzymywać w porządku przez wycieranie, wygładzanie, obcinanie, przystrzyganie, usuwanie części zbędnych, narośli etc.
2. Ozdabiać, przybierać, czynić pięknym, a. Farbować, barwić (SPXVI)

Od podstawy werbalnej *chędożyć* tworzony jest imiesłów *ochędożony* ‘oczyszczony > czysty’:

Weźmij gołębie ochędożone albo kapłona (CF, s. 115); Weźmij kapłona pięknie ochędożonego, rozbierz w członki, nie płocz, ułóż w piękne naczynie gliniane albo srebrne (CF, s. 106); wsyp ochędożonych pinelli, włóż masła albo oliwy (CF, s. 138); Ochędożone jabłka poprzekrawaj na dwoje (CF, s. 143); opłatki zarabiają, a rozpaliwszy w maśle gorącym pięknie ochędożoną formę, maczaj w cieście (CF, s. 164)

oraz forma substantiwum *ochędóstwo* ‘czystość’, którą wymienia autor w kontekście pożądanых cech każdego kuchmistrza:

Ma też kuchmistrz o całym rządzie kuchennym wiedzieć, o naczyniu kuchennym wszystkim i liczbie onego wiedzieć, kucharzów w posłuszeństwie, poczciwości, trzeźwości trzymać i ochędóstwie całym, chroniąc się tego, co by mogło abominationem człowiekowi uczynić. A sam ma być do tego powodem ochędożny, trzeźwy, czujny, wierny, a nade wszystko panu swemu życzliwy i prędky (CF, s. 99).

Z kolei tekst XVIII-wiecznego *Kucharza doskonałego* nie notuje zupełnie form przymiotnikowych *chędogo* ani werbalnych *(o)chędożyć*. W znaczeniach ‘czysto’ > ‘dokładnie, starannie’ > ‘doskonale’ pojawiają się wyrażenia predykatywne z przysłówkiem *pięknie*:

oczyść pięknie, wyczyść pięknie: Trzeba wziąć trzy podniebienia wołowe na półmisek, oczyść pięknie i ugotuj w wodzie (KD, s. 99); Oczyszcivszy pięknie, ugotuj flaki w wodzie (KD, s. 99); Główkę cielęcą pięknie oczyść (KD, s. 119); pokraj w grubą kostkę, obrawszy pięknie (KD, s. 107).

Ta obserwowana zmiana środków językowych – wypieranie archaicznych form *czysty* i *czyście* przez wyrażenia *chędogi*, *chędogo/chędożnie* (i formy werbalne) – przebiega paralelnie do zmiany modelu kuchni sarmackiej/staropolskiej na nowy wzór francuskiej kuchni klasycznej. Zmiana repertuaru stosowanych środków językowych staje się znakiem zmian w mentalności epoki i myśleniu o pożądanym wzorze praktyk żywieniowych.

Koncept czystości. Poziom transtekstualny (kontekst)

Opisując dyskurs w perspektywie ontycznej, skupiamy się na jego aspekcie tematycznym, ujmując możliwie pełny kontekst społeczny i kulturowy, czyli uwzględniamy zewnętrzne wobec języka uwarunkowania komunikacji i życia społecznego. Poprzez opis poziomu kognitywnego możemy uchwycić również zazębianie się sfer dyskursów, zwłaszcza niewyspecjalizowanych i pozbawionych jeszcze

dystynkcji dyskursów żywieniowych i zdrowotnych, przy silnym modelowaniu tych obu przez dyskurs religijny.

Analiza tekstu receptur ze *Zbioru dla kuchmistrza* (przepisy z XVII i 1. poł. XVIII wieku) w zestawieniu z przepisami kulinarnymi kopii *Kuchmistrzostwa* potwierdza jedynie cztery formy przymiotnika *czysty*, por. *czysty miód* (ZK, s. 216); *czysta woda* (ZK, s. 217); *cukier czysty miałko utłuczony* (ZK, s. 266) oraz *miednica polewana wielka czysta* (ZK, s. 227). Archaiczna forma przysłówka *czyście* w charakterystycznych wyrażeniach *obierz czyście* ‘obierz starannie, dokładnie’ notowana jest jedynie w dwóch poświadczenia tych konstrukcji, por. *usiekać czyście* oraz *warzyć w panwi czyście* w tym samym, ale znamionym przepisie na *Słonę abo beczkową szczukę*, która realizuje również znany z receptur *Kuchmistrzostwa* koncept żywności rozdrobnionej:

Namoczywszy ją przez noc, żeby odmokła słoność tak wielka, potym odebrać mięso od kości i od skóry, a nie psować skóry, usiekać czyście ono mięso i pieczoną cebulę z nim usiekać między to, kto chce, pieprzu i szafranu wsyp i rodzenków drobnych, przysolić troszeczką. Potym onę skórę rybią pokrajać, jako kto chce szeroko, i posypać ją mąką pszeniczną, a kłaść na to ono mięso rybie i także je z wierzchu posypować mąką i warzyć w panwi czyście w ukropie, że będzie twardo. A potym zaś skórę odjąwszy, krajać w talerzyki i smażyć w maśle albo w oleju. Kiedy kto chce, żeby każda potrawa była smaczna, tedy nie zarazem kłaść jedno z drugim, ale każdą rzecz osobno, żeby jedno drugiemu smaku nie odejmowało (ZK, s. 322–323).

W kończącym przepis komentarzu kuchmistrza odnajdujemy być może wskazówkę, która pozwoli nam zrozumieć archaiczny, jak dowodzą tego dane językowe, koncept przygotowywania pokarmów rozdrobnionych i rozdzielonych, zgodnie z przyjętą zasadą kulinarną wyłożoną w słowach kuchmistrza: *Kiedy kto chce, żeby każda potrawa była smaczna, tedy nie zarazem kłaść jedno z drugim, ale każdą rzecz osobno, żeby jedno drugiemu smaku nie odejmowało* (ZK, s. 322–323).

Waloryzowany pozytywnie koncept braku zmieszania składników potraw porbrzmiewa również w komentarzu z XVII-wiecznego tekstu *Compendium ferculorum*, w którym pojawia się synonimiczne do przymiotnika *czysty* ‘pozbawiony domieszki, obcych substancji’ wyrażenie *nie brudny*, którym kuchmistrz rodu Lubomirskich ocenił obce mody w kuchni polskiej, wypowiadając się na temat obsypywania chlebem potraw:

Obsypywanie chlebem tartym potraw żadnego smaku nie czyni, ale potrawę oczernia. Dla tego obsypują chlebem, żeby była udatniejsza, bo oczy zachęcają apetyt, ma tedy być chleb rumiany, suchy, jeżeli chcesz obsypować, lepiej jednak uczynisz, kiedy potrafisz, że sama przez się potrawa będzie piękna, nie brudna, smaczna, której chlebem nie potrzeba obsypować (CF, s. 100).

Interpretowana jako gastronomiczne zanieczyszczenie, ta przyniesiona z Zachodu praktyka obca była barokowym i sarmackim konceptom kulinarnym (Kleśta-Nawrocka & Kleśta-Nawrocki 2016, s. 57).

Notowane przez *Słownik polszczyzny XVI wieku* znaczenia formy *czysty* 4. ‘wierający składniki sobie tylko właściwe, bez obcych domieszek, bez skaz, zniekształceń itp.; niez mieszany, nie zepsuty, nienaruszony, bez szwanku’ wskazują na możliwość przesuwania tych sensów w kierunku ‘zdrowy’ a także ‘prawdziwy, rzetelny, szczerzy, niesfałszowany; prawidłowy, regularny; poprawny/zrozumiały, pewny, cały, całkowity, zupełny, pełny’ (SPXVI), odzwierciedlając proces waloryzacji formy i nadania jej ładunku aksjologicznego. Te rozszerzenia notowane są również w materiale słownika w odniesieniu do nazw pokarmów i napojów, określanych substancywizowaną formą *czysty*, a na jej pozytywny sens i pożądaną przez mówiącego efekt wskazują notowania z najstarszych zielników staropolskich:

A kto dobre dobrym roztwarza/ rad fye czyftego nájija y ieffcze powtarza. March A3; March V (FalZioł II 3a); Pátrz ábyś niemiefał wzołádku czyftego z nieczyfтым: s kąd by miało być fkázenie sfráwy przyrodzoney (SienLek 12v, 16v, 17v [2 r.])¹⁸.

W mocno inspirowanej teorii humoralną pracy Stanisława Herki, profesora medycyny i teologii Akademii Krakowskiej, *Bankiet narodowi ludzkiemu* (1660), autor wymienia najważniejsze składniki i pokarmy, zwracając uwagę na ich właściwości zdrowotne. I tak pisząc w rozdziale 5. *O wodzie*, podaje, że „woda ma przyrodzenie zimne i wilgotne (...). Pierwsza zdrojowa, która po piasku i kamieniach płynie czysta, miernie zażywana w pragnieniu, zdrowa”. Inne rodzaje wód jak rzeczna, deszczowa, studzienna, stawowa i jeziorna, wreszcie śniegowa mogą być surowe i szkodliwe, także ze względu na zanieczyszczenie innymi składnikami lub brakiem dostępu słońca. „Tych wszystkich złości i surowość ogień odejmuje, które dobrze przewarzywszy ochłodzić. Po ustaniu się plugastwa odlać i do używania w pięknym (tu ‘czystym’) naczyniu chować” (Herka 1660, s. 7)¹⁹.

¹⁸ Ten proces waloryzujących przesunięć semantycznych, które znajdują swój wykładnik w postaci substancywizacji formy *czysty*, odnajdujemy w opisach staropolskich zielników, tu w opisie procesu przygotowywania leczniczych mikstur: *Y wszytki ziola maią być świeże, á brać ich pod iedną miarą, á z siekáwszy ie włoż w czyste wino niech vkisaią/ przez osm dni maią stać, potom wypáł pierwszą thedy wodka iesth iakoby Srebro/ wtorą iako Złoto/ trzecią iako Balsám* (FalZioł 15d, s. 5–12). *Ty wodki maią być z lane do iakiego náczyńiá srebrnego/ á potom vezmi Złoto czyste á zagrzewaiącz albo rozpálaiącz ie: gas wtych wódkach A tho czynń tak dłuęo ażby zło-tha trzecią część vbył* (FalZioł 17b, s. 17–22) i dalej: *Wodka wyborna tym ludziem kthorzy chcą czystosć bez szkodzenia zdrowiu zachować* (FalZioł 18c, s. 21–23).

¹⁹ Por. w charakterystyce środowiska ryb S. Falimirz stosuje podobne klasyfikacje (*woda czysta ciekąca*), podając, że węgorz: *Mieszka w wodzie czystey ciekączy/ w mętney nie może mieszkać*. Capitulum 70 (FalZioł 29d, s. 20–22).

Rozumienie konceptu CZYSTOŚCI związanej ze sposobem przygotowywania potraw i nadawanej im w ten sposób pożądanej jakości ma swoje źródła w średniowiecznych teoriach związanych z żywieniem i jego wpływem na zdrowie oraz dobrostan człowieka.

Średniowieczna literatura dietetyczno-zdrowotna wywodziła się głównie z tradycji średniowiecznych *regimina sanitatis* (traktatów o zdrowiu) i opierała się na medycynie Hipokratesa i Galena. Zawarte w nich zalecenia dotyczące zachowania zdrowia oparte były na teorii humoralnej Hipokratesa, rozwiniętej przez Galena, mówiącej o czterech płynach istniejących w organizmie człowieka (krew, żółć żółta, żółć czarna, śluz), pomiędzy którymi powinna panować równowaga (gr. *eukrasia*, *ευκρασία*)²⁰. Brak tej równowagi (gr. *dyskrasia*, *δυσκρασία*) oznacza chorobę. Aby tego uniknąć, stan ten regulowany i równoważony mógł być poprzez odpowiednie pożywienie, któremu przypisywano cztery, podobne do humorów właściwości: ciepły – zimny, suchy – wilgotny²¹. *Regimina sanitatis* tworzone w drugiej fazie rozwoju pozostawały pod wyraźnym wpływem arabskim, ich zasadnicza część poświęcona była „rzeczom nienaturalnym” (*res non naturales*), oddziaływującym na naturę ludzką. Były to czynniki takie jak dieta, sen, odpoczynek, rozumiane jako przyczyny zdrowia lub choroby (Rzepiela 2020, s. 32).

Jak zatem widać, dawne reguły żywieniowe (dietetyczne) dążyły do zachowania równowagi między typem organizmu i osobowości a spożywanymi produktami. Naturalny stan człowieka był pochodną wielu, skorelowanych ze sobą czynników, a spożywanie pokarmów nie musiało wiązać się z „czystym” poczuciem estetyki i smaku.

Odniesienia do reguł teorii humoralnych, które stały u podstaw wartościowania pokarmów jako czyste → doskonałe i pożądane widoczne są wyraźnie w tekstach Stanisława Herki. Tworzą one właściwy dla wiedzy medycznej

²⁰ Por. charakterystyczne opisy XVI-wiecznych zielników: *Bylica iako Galenus pisze/ iest ziele przyrodenia ciepłego/w wtorym prawie doskonały stopniu. Iest też sucha w pierwszym prawie doskonałym stopniu/ a snadź wtorego coś dochodzi (...)* *Iest Bylica otwieraiąca drog/ y żył czyściąca* (SienHerb 2r, Bylica).

²¹ Czterem płynom ustrojowym (zwanym „humorami”) odpowiadały cztery elementy, a z tym łączyła się teoria o typach temperamentów: tak więc żółć czarna (gr. *chole melaina*, *χολή μέλαινα*) była związana z ziemią, jej nadmiar powodował stan zwany melancholią, żółć żółta (gr. *chole*, *χολή*) związana była z ogniem, jej przewaga warunkowała typ zwany „cholerykiem”, śluz (gr. *phlegma*, *φλέγμα*) łączył się z wodą i wpływał na temperament flegmatyczny, natomiast krew (łac. *sanguis*), związana z powietrzem, wpływała na usposobienie człowieka, określane jako sangwiniczne. Każdy płyn (humor) miał dwie podstawowe kwalifikacje: krew jest ciepła i wilgotna, żółć ciepła i sucha, czarna żółć zimna i sucha, flegma zimna i wilgotna. Takie same cechy przypisywano ludziom w różnym wieku: dzieci są ciepłe i wilgotne, młodzież ciepła i sucha, dorośli zimni i susi, starsi ludzie zimni i wilgotni. Podobnie klasyfikowano także różne rodzaje pożywienia (Rzepiela 2020, s. 33).

i teologicznej tamtych czasów komentarz do analizowanych przez nas znaczeń pożywienia czystego (por. *karmia czysta, jajca czyste*). Opisując w rozdziale VII własności jaj, autor stwierdza, że „w jednym jajcu cztery się rzeczy przeciwne (...) zamykają”, ponieważ żółtko jest gorącej i wilgotnej natury, białko zaś zimnej i suchej. Ze względu na ich niekorzystne dla zdrowia właściwości, autor ostrzega przed spożywaniem jaj starych, także przygotowywanych w nieodpowiedni sposób:

Świeże są najlepsze, prędko posilają i tuczą, dawne zaś są złe i w żołądku się prędko zagniją, nie tylko żadnego pożytku z zażywania nie uczynią, ale inne potrawy dobre poszpecą i w cholerę się obrocą. Miętko uwarzone zdrowe są, pieczone nie tak. Twarde żołądkowi są nieprzyjemne, ze wszystkich najgorsze są, gdy twardo smażone” (Herka 1660, s. 41).

Sposób potwierdzenia dobrej jakości tych produktów proponowany w XVIII-wiecznym tekście *Kucharza doskonałego* (por. *Chcąc poznać, jeżeli jaja są świeże, trzeba je przejrzeć naprzeciw światła, powinny być czyste (niezmącone/przezroczyste) i zupełne (pełne/bez zanieczyszczeń)* (KD, s. 213) stanowi bezpośrednie nawiązanie do teorii humoralnej, bo uzupełnia je uwaga autora, że jaja, zwłaszcza stare (czyli pozbawione przejrzystości), są przyczyną niespokojności ludziom temperamentu gorącego i cholerycznego (KD, s. 213). Pożądanym więc stanem było przygotowanie pożywienia czystego (> zupełnego, doskonałego), które dając podobne doznania, gwarantowało bezpieczeństwo w sferze zarówno humoralnej (zdrowotnej), jak i realizowało nakazy religijnych reguł postnych (por. roślinne imitacje potraw zwierzęcych).

Podsumowanie

Obserwowany materiał staropolskiego dyskursu kulinarnego (tu tekstów najstarszych książek kucharskich) obrazuje metonimiczne przesunięcie pierwotnej semantyki form *czysty (czyście)* od ‘oddzielony, precedzony’ > ‘pozbawiony domieszek, nieskażony’ > ‘czysty’ do ‘doskonały; zdrowy’. Równoległe z zanikiem form i znaczeń archaicznych, por. *czysty* i *czyście*, także w konstrukcjach predykatywnych *przecedź czyście* w tekście *Kuchmistrzostwa*, nieobecnych w kulinarnych tekstach chronologicznie młodszych, zmienia się preferowany model kuchni od przygotowywanej w zgodzie z regułami dietetycznymi i zdrowotnymi do kuchni opartej na smaku i przyjemności jedzenia.

Koncept czystości pokarmów polegający na waloryzowaniu potraw, które realizowały regułę czystości w samym procesie produkcji pożywienia (archaiczne przepisy na przecierane i precedzane wielokrotnie potrawy, prowadzące do

klarowności/przejrzystości pokarmów, braku niepożądanego składnika) charakteryzował najbardziej archaiczne językowo receptury kopii XVI-wiecznego *Kuchmistrzostwa*²². W młodszych chronologicznie tekstach, wraz ze zmianą mentalności, przetwarzane i oddzielane w procesie produkcji pokarmy, utożsamiane z pożądanym ideałem diety zostały ograniczone do przepisów na pokarmy dla chorych (por. w tekście *Compendium ferculorum* przepisy 93. Galareta dla chorych, 95. Kontuza dla chorych). Tu również realizował się model kuchni postnej (por. w CF przepis 91. Blamas na post, 92. Galareta na post) podporządkowanej silnie teorii humoralnej, według której nieodpowiednie pożywienie (niezgodne z typem humoralnym), także jedzenie w nadmiarze, mogło prowadzić do grzechu (nieczystości)²³, a tym samym stanowić źródło choroby. W tym również kontekście powinniśmy czytać wyrażenia z przepisów na kuchnię postu sobotniego, imitującą składnikami roślinnymi pożywienie zwierzęce (*karmia czysta temu mocno*: potrawa postna z mleka, mleka migdałowego oraz ryżu, klarowana poprzez dwukrotne przecedzanie i oczyszczanie) oraz kulturowo-żywnieniowy koncept postnych dań imitujących potrawy z produktów odzwierzęcych, również klarowanych, por. *jajcy migdałowe (czysteć są tak te jajca)*, *ser migdałowy* (K, s. 169), ponieważ w zachowywanej równowadze prawidłowe (tu zgodne z regułą religijnego postu) praktyki żywieniowe gwarantowały zdrowe i szczęśliwe życie²⁴.

Pytając o ramy semantyczne analizowanej kategorii CZYSTOŚĆ, która rządzi jej dyskursywnym znaczeniem, możemy wskazać kilka możliwych odniesień i wiązać ją ze strukturą konceptualną DIETA, ZDROWIE oraz POST, zakładając, że w praktykach kulturowych dawnych wspólnot komunikatywnych regulacje żywieniowe (dietetyczne) podlegały warunkowaniu przez reguły zdrowotne, te zaś były modelowane przez reguły religijne, tworząc stan pierwotnej homeostazy.

²² Por. podobnie forma *rozewrzeć* ‘rozgotować (się)’, charakteryzująca potrawy przecierane, pojawia się tylko w najstarszych przepisach, np. w pochodzących z *Kuchmistrzostwa* recepturach na „Kury po węgiersku” (nr 140), „Ser migdałowy tak rób” (nr 213), „Kasza z sarnich głów” (nr 216), „Kaszę migdałową tak działaj” (nr 218) czy „Kaszę z wątroby jakiej chcesz, jeleniej, sarniej, cielęcej” (nr 238). Później termin ten występuje albo w recepturach o dosyć archaicznym charakterze, podobnych w stylu do fałszywych „kasz” z *Kuchmistrzostwa* („Kasza z białego chleba”, nr 327), albo w recepturach wzorowanych na poradach Pedemontana z 1568 r. (nr 472, 599, 600 i inne) i w zamykającym „Zbiór dla kuchmistrza” przepisie na „Pierniczki głogowe” (nr 1003) (Dumanowski & Bułatowa 2021, s. 77–78).

²³ Por. *Drugi grzech do prawdziwej mądrości naszkodliwy jest obżarstwo i opilstwo jako się przedtym z słów Salomonowych wywiodło; Iż obżarstwo a opilstwo człowieka od Boga i wiary prawdziwej odwiodszy, Diabłu go poddawa* (Powodowski 1578, s. 51; 91).

²⁴ Por. również idea oczyszczenia/jego braku w sensie religijnym osiągnięta mogła być poprzez praktyki żywieniowe, por. polemika *Nic nie wchodzi z zewnątrz w człowieka, co mogłoby uczynić go nieczystym; lecz co wychodzi z człowieka, to czyni człowieka nieczystym* NT, Mk 7, 15; *Pokarm sam przez się nie zgorszy człowieka, gdy go kto w bojaźni Bożej do potrzeb ciała przyrodzonej używa. I mowiemy z Pawłem ś. iż czystym wszystkie rzeczy są czystymi* (Powodowski 1578, s. 91).

Bibliografia

- Biskupska, K. (2014). Analiza dyskursu i krytyczna analiza dyskursu. W: M. Szczepański, A. Śliz (red.), *Współczesne teorie społeczne: w kręgu ujęć paradygmatycznych* (369–388). Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Bronder, A., Hamerlok, D. (2018). MasterChef XVII w. – studium porównawcze pierwszej polskiej książki kulinarnej Compendium ferculorum oraz współczesnych publikacji o tematyce kulinarnej. W: T. Gęsina, W. Wilczak (red.), *Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś* (13–24). Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.
- Busse, D., Teubert, W. (1994). Ist Diskurs ein sprachwissenschaftliches Objekt? Zur Methodenfrage der historischen Semantik. In: D. Busse, F. Hermanns, W. Teubert (Hg.), *Begriffsgeschichte und Diskursgeschichte. Methodenfragen und Forschungsergebnisse der historische Semantik* (10–28). Opladen: Westdeutscher Verlag.
- Czachur, W. (2020). *Lingwistyka dyskursu jako integrujący program badawczy*. Wrocław: Oficyna Wydawnicza ATUT – Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe.
- Czachur, W., Miller, D. (2012). Niemiecka lingwistyka dyskursu – próba bilansu i perspektywy, *Oblicza Komunikacji*, 5, 25–43.
- Czyżewski, M., Kowalski, S., Piotrowski, A. (red.). (1997). *Rytualny chaos. Studium dyskursu publicznego*. Kraków: Wydawnictwo Aureus.
- Dijk van Teun, A. (2001). Badania nad dyskursem. W: *Dyskurs jako struktura i proces* (G. Grochowski, tłum.). Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Dumanowski, J., Bułatowa, S. (red.). (2021). *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Dumanowski, J. (2021a). Old Polish Fasting: Discourse and Dietary Practices in the 16th–18th Century. In: B. Dybaś, J. Bojarski (Hg.), *Gruppenidentitäten in Ostmitteleuropa: Auf der Suche nach Identität* (93–116). DOI: 10.14220/9783737013345.93 [dostęp: 15.03.2023]
- Duszak, A. (1998). *Tekst, dyskurs, komunikacja międzykulturowa*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Fillmore, Ch.J. (1985). Frames and the semantics of understanding, *Quaderni di semantica*, 6(2), 222–254.
- Grzymała-Kazłowska, A. (2004). Socjologicznie zorientowana analiza dyskursu na tle współczesnych badań nad dyskursem, *Kultura i Społeczeństwo*, 1, 13–24.
- Hawrysz, M. (2022). Korzyści poznawcze z dyskursologicznego spojrzenia na teksty dawne (przypadek renesansowej polemiki religijnej), *Biuletyn Polskiego Towarzystwa Językoznawczego*, 78, 85–98.
- Kleśta-Nawrocka, A., Kleśta-Nawrocki, R. (2016). Brudne jedzenie w kuchni polskiej. W: K. Krzemiński, A. Kmieć, K. Olszewska (red.), *Człowiek – czystość i brud. T. 1. Aspekt humanistyczno-etnologiczny* (53–69). Toruń: Wydawnictwo Naukowe UMK.

- Kwaśnicka-Janowicz, A. (2021). *Przaśny* i jego rodzina wyrazowa. Na marginesie artykułu S. Urbańczyka *Co znaczy dziś wyraz przasny?* W: L. Bednarczuk, W. Boryś, M. Stachowski (red.), *Księga pamiątkowa Profesora Stanisława Urbańczyka w 110. rocznicę urodzin* (156–162). Kraków: Wydawnictwo Lexis.
- Labocha, J. (2021 [1996]). *Język, tekst, komunikacja. Studia i szkice* (M. Mycałka, K. Tutał, red.). Kraków: Księgarnia Akademicka.
- Niewiara, A. (2010). *Kształty polskiej tożsamości. Potoczny dyskurs narodowy w perspektywie etnolingwistycznej (XVI–XX w.)*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.
- Podsiad, A. (2000). *Słownik terminów i pojęć filozoficznych*. Warszawa: Instytut Wydawniczy PAX.
- Przybylska, R., Kwaśnicka-Janowicz, A. (w druku). *Old Polish texts on culinary topics in linguistic descriptions – the state of research and research prospects*.
- Rejter, A. (2018). Styl czy dyskurs naukowy? Perspektywa historyczna, *Forum Lingwistyczne*, 5, 17–25.
- Rzepiela, A. (2020). Moderata diaeta. Charakterystyka zaleceń dietetycznych w średnio-wiecznym „kodeksie zdrowia” *Regimen Sanitatis Salernitanum*. W: B. Płonka-Syroka, A. Syroka (red.), *Historia diety i kultury odżywiania. T. 3. Zalecenia i regulacje dotyczące odżywiania w historii Europy (XIII–XXI w.) i w wybranych kulturach pozaeuropejskich* (31–42). Wrocław: Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich we Wrocławiu.
- Siuciak, M. (2011). Przejawy dyskursu publicznego w dawnych tekstach prawnych, *Język Polski*, z. 1, 50–57.
- Siuciak, M. (2016). Polski dyskurs patriotyczny w prasie i w pismach okolicznościowych z drugiej połowy XVIII wieku, *Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza*, 23 (43), nr 1, 81–93.
- Spitzmüller, J., Warnke, I.H. (2011). *Diskurslinguistik. Eine Einführung in Theorien und Methoden der transtextuellen Sprachanalyse* (De Gruyter Studium). Berlin–Boston: De Gruyter.
- Shugar, G.W. (1997). Dyskurs dziecięcy. Początki i źródła rozwoju. W: T. Rittel, J. Ożdżyński (red.), *Dyskurs edukacyjny*. Kraków: Wydawnictwo Naukowe WSP.
- Walczak, B. (2006). Staropolszczyzna – zakres pojęcia w płaszczyźnie historycznojęzykowej. W: E. Koniusz, S. Cygan (red.), *Staropolszczyzna piękna i interesująca*, t. 1 (11–19). Kielce: Wydawnictwo Akademii Świętokrzyskiej.
- Warnke, I., H., Spitzmüller, J. (2008). *Methoden der Diskurslinguistik. Sprachwissenschaftliche Zugänge zur transtextuellen Ebene*. Berlin/New York: de Gruyter.
- Warnke, I., H., Spitzmüller, J. (2009). Wielopoziomowa lingwistyczna analiza dyskursu – DIMEAN (W. Czachur, K. Zielińska (tłum.)), *Tekst i Dyskurs = Text und Diskurs*, 2, 123–147.
- Żarski, W. (2008). *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego

Żarski, W. (2017). Ewolucja dyskursu kulinarnego i jego uwarunkowań kulturowych w polszczyźnie. W: W. Żarski, T. Piasecki (red.), *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura* (243–251). Wrocław: Oficyna Wydawnicza ATUT.

Źródła i rozwiązania skrótów źródeł

- K – Kuchmistrzostwo. W: *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, wyd. i oprac. J. Dumanowski i S. Bułatowa, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie: Warszawa 2021, s. 136–193.
- CF – S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* (wyd. I 1682 r.), wyd. i oprac. J. Dumanowski i M. Spychaj, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie: Warszawa 2010.
- ZK – *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, wyd. i oprac. J. Dumanowski i S. Bułatowa, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie: Warszawa 2021, s. 136–193.
- KD – W. Wielądtko, *Kucharz doskonały* (wyd. I. 1786 r.), wyd. i oprac. J. Dumanowski przy współudziale A. Kleśty-Nawrockiej, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2012.
- FalZioł – S. Falimirz, *O ziołach i o mocy ich*, wyd. Florian Ungler: Kraków 1534.
- Herka – S.K. Herka, *Bankiet narodowi ludzkiemu*, wyd. Lenczewski Bertutowicz Stanisław – Wdowa i Dziedzice: Kraków 1660.
- Powodowski – H. Powodowski, *Korab zewnętrznego potopu czyli sposob zbawienny przeciw zbytkom w iedzeniu y picciu*, wyd. Mikołaj Szarfenberg: Kraków 1578.
- SienHerb – M. Siennik, *Herbarz to jest zioł tutecznych i postronnych opisanie*, wyd. Mikołaj Szarfenberg: Kraków 1568.
- SienLek – M. Siennik, *Lekarstwa doświadczone*, wyd. Łazarz Andrysowicz: Kraków 1564.
- GHJP – Z. Klemensiewicz, T. Lehr-Spławiński, S. Urbańczyk, *Gramatyka historyczna języka polskiego*, Państwowe Wydawnictwo Naukowe: Warszawa 1981.
- PSTL – M. Głowiński, T. Kostkiewiczowa, A. Okopień-Sławińska, J. Sławiński, *Podręczny słownik terminów literackich*, OPEN: b.m. 2002.
- SEJPBor – W. Borys, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Wydawnictwo Literackie: Kraków 2005.
- SEJPS – E. Sławski, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Nakładem Towarzystwa Miłośników Języka Polskiego: Kraków 1952.
- SPXVI – *Słownik polszczyzny XVI wieku*, red. M.R. Mayenowa, F. Peplowski (t. 1–34), K. Mrowcewicz, P. Potoniec (t. 35–37), K. Wilczewska, L. Woronczakowa i in. (t. 27–37), Zakład Narodowy im. Ossolińskich: Wrocław 1966–1994, IBL PAN: Warszawa 1995–.
- SSC – J. Gebauer, *Slovník staročeský*, t. I-II, Praha 1903-1916 i jego kontynuacja: *Staročeský slovník*, red. B. Havránka, Academia: Praha 1977 i następne.

SStp – *Słownik staropolski*, red. S. Urbańczyk, t. 1–11, Zakład Narodowy im. Ossolińskich: Wrocław, IJP PAN: Kraków 1953–2002.

SWJP – *Słownik współczesnego języka polskiego*, red. B. Dunaj, Wydawnictwo Wilga: Warszawa 1996.

STRESZCZENIE

Celem opracowania jest analiza kategorii semantycznej CZYSTOŚĆ i jej korpusowych reprezentacji tekstowych oraz pytanie o ramę interpretacyjną rządzącą jej dyskursywnym znaczeniem w staropolskim dyskursie kulinarnym. Podstawę badań stanowi korpus tekstów obejmujący najstarsze polskie teksty o tematyce kulinarnej, tu książki kucharskie, najstarsze zielniki oraz teksty dietetyczno-zdrowotne. Przeprowadzona interpretacja wykazała, że koncept czystości był warunkowany w dawnym dyskursie przez ramę pojęciową DIETA, ZDROWIE oraz POST.

SŁOWA KLUCZOWE: językoznawstwo historyczne, semantyka leksykalna, słownictwo staropolskie, dyskurs kulinarny

AGATA KWAŚNICKA-JANOWICZ
Katedra Historii Języka i Dialektologii
Wydział Polonistyki
Uniwersytet Jagielloński
ul. Gołębia 16
31-007 Kraków