

Simone Pasternak

Uniwersytet Wrocławski
simone.pasternak@yahoo.com

Zapraw je korzeniem.

Analiza historycznojęzykowa wybranych nazw przypraw korzennych z *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego¹

Wstęp

W polskiej kuchni przyprawy korzenne stosuje się od stuleci. Maria Dembińska podkreśla, że w okresie od XV do XVIII wieku importowano do Polski liczne warzywa, przyprawy oraz korzenie². Potwierdzają to między innymi opisy stołu dworskiego autorstwa Jędrzeja Kitowicza:

Dalsze potrawy: flaki, czasem żółto szafranem zaprawne [...]. Wszystko to rozmaitymi smakami, do których zwyczajne zaprawy były: migdały, rozenki, kwiat, goździk, gałka, imbier, pieprz, szafran [...]³.

Cennym źródłem wiedzy na temat użycia korzeni w drugiej połowie XVII wieku jest wydana po raz pierwszy w 1682 roku książka kucharska Stanisława Czernieckiego *Compendium ferculorum*⁴. Z dzieła wybrałam ma-

¹ Artykuł powstał na podstawie fragmentu pracy dyplomowej pt. *Nazwy wybranych korzeni w „Compendium ferculorum, albo zebranie potraw” Stanisława Czernieckiego i ich losy w polszczyźnie*, która została napisana pod opieką dr hab. B. Mitrengi i obroniona w 2020 roku na Wydziale Humanistycznym Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach.

² M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław 1963, s. 91.

³ J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1985, s. 227.

⁴ W pracy korzystałam z następującego wydania: S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, opr. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009.

teriał badawczy, który stanowią wybrane nazwy korzeni wymienione przez kucharza w *Memoryjale generalnym albo ogólnej pamięci przygotowania na bankiet* [...], czyli w spisie produktów niezbędnych do przygotowania bankietu. Do grupy nazwanej *korzeniami* autor zalicza pięćdziesiąt produktów⁵. Jednak w pracy omówię tylko wybrane nazwy korzeni, w których dokonała się zmiana językowa. Wśród nich znajdują się: *goździki*, *kwiat muszkatołowy*, *gałka muszkatołowa* oraz *migdał*. Sama książka kucharska posłuży również jako przedmiot opisu oraz tło porównawcze dla analizy historycznojęzykowej wybranych nazw przypraw korzennych.

Pracy przyświecają dwa cele. Pierwszym z nich jest analiza leksemu⁶ *korzenie*, będąca jednocześnie wstępem do dalszych rozważań. Drugim celem jest wybranie z *Memoryjału generalnego*, zamieszczonego w najstarszej książce kucharskiej, czterech nazw korzeni, będących hiponimami wyrazu *korzenie*, a później również poddanie tych leksemów obserwacji historycznojęzykowej.

Aby prześledzić zmiany, które dokonywały się w materiale badawczym na przestrzeni wieków, analiza każdego z wyrazów zostanie podzielona na trzy części. W pierwszym etapie pojawi się opis wybranego korzenia na podstawie książki kucharskiej. Znajdzie się tam też informacja, jak często wybrana nazwa pojawia się w dziele oraz do czego i w jaki sposób dany produkt był wykorzystywany przez Czernieckiego.

Kolejnym elementem analizy będzie informacja etymologiczna na podstawie słowników etymologicznych takich, jak: *Słownik etymologiczny języka polskiego* Aleksandra Brücknera [SEBr]⁷, *Etymologiczny słownik języka polskiego* Andrzeja Bańkowskiego [SEBA] oraz *Słownik etymologiczny języka polskiego* Wiesława Borysia [SEBo].

Ostatnią część stanowić będzie analiza materiału językowego zaczerpniętego ze słowników historycznojęzykowych takich, jak: *Słownik staropolski* pod red. Stanisława Urbańczyka [SSTP], *Słownik polszczyzny XVI wieku* pod red. Marii Renaty Mayenowej i Franciszka Pełłowskiego [SXVI]. Zostaną również wykorzystane słowniki języka polskiego, wśród których znajdują się: *Słownik języka polskiego* Samuela Bogumiła Lindego [SL], *Słow-*

⁵ Nadanie niektórym produktom przez Czernieckiego statusu przypraw korzennych budzi wątpliwość. Zaproponowana przez niego klasyfikacja nie odpowiada również współczesnemu podziałowi na przyprawy korzenne. Jednak w tym artykule nie będę poddawała tego zagadnienia dalszym badaniom.

⁶ Aby uniknąć powtórzeń, terminy „leksem” i „wyraz” na potrzeby artykułu będą używane synonimicznie.

⁷ Wykaz wszystkich skrótów znajduje się na końcu artykułu.

nik języka polskiego pod red. Jana Karłowicza, Adama Antoniego Kryńskiego i Władysława Niedźwiedzkiego (tzw. słownik warszawski [SW]), *Słownik języka polskiego* pod red. Witolda Doroszewskiego [SDOR] oraz elektroniczny *Wielki słownik języka polskiego* pod red. Piotra Źmigrodzkiego [Wsjp]. Dzięki wymienionym słownikom możliwe stanie się przedstawienie rozwoju semantycznego wybranych leksemów i ukazanie, jak dane nazwy kształtowały się w polszczyźnie na przestrzeni wieków.

Przeprowadzone przeze mnie analizy mają charakter leksykologiczny⁸. Tego typu badania opierają się przede wszystkim na danych tekstowych⁹ pochodzących z opisywanej epoki oraz materiałach słownikowych¹⁰. Dlatego należy wspomnieć o zjawisku „niebezpiecznej kompetencji”. Aleksandra Janowska oraz Magdalena Pastuchowa zwracają uwagę, że współczesny lingwista ze względu na brak pełnego doświadczenia językowego badanej doby może mieć problemy z interpretacją dawnych tekstów¹¹. Metoda ta nie jest doskonała, jednak dotychczas nie pojawiła się skuteczniejsza propozycja. Z tego powodu wielu naukowców wykorzystuje ten sposób analizowania materiału w badaniach poświęconych historii języka polskiego¹².

Na temat *Compendium ferculorum* powstało wiele prac, zwłaszcza historycznych¹³. W ujęciu filologicznym zajmowano się przede wszystkim strukturą tej książki¹⁴. Jednak dotychczas nie pojawiło się dzieło podejmu-

⁸ D. Buttler, *Rozwój semantyczny wyrazów polskich*, Warszawa 1978, s. 7.

⁹ E. Woźniak, *Z warsztatu badacza semantyki historycznej – uwagi o metodzie i źródłach*, [w:] *Badania historycznojęzykowe. Stan, metodologia, perspektywy*, red. B. Dunaj, M. Rak, Kraków 2011, s. 71–78.

¹⁰ B. Sieradzka-Baziur, *Semantyka historyczna – zakres badań i ich wyniki* „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Linguistica” 2017, t. XII, s. 226–237.

¹¹ A. Janowska, M. Pastuchowa, *Niebezpieczna kompetencja* „Poradnik Językowy” 1995, z. 8, s. 19.

¹² Por.: M. Mączyński, *Ze studiów nad słownictwem XVII-wiecznych medytacji norbertańskich*, [w:] *Badania historycznojęzykowe. Stan, metodologia, perspektywy...*, s. 103–113; B. Mitrenga, *Zmysł smaku. Studium leksykalno-semantyczne*, Katowice 2014; A. Piela, *Czasowniki z nazwą potrawy w podstawie słotwórczej* „Poradnik Językowy” 2006, nr 6, s. 40–49; K. Wąsińska, *Słownictwo mentalne w historii polszczyzny. Studium słotwórczo-leksykalne*, Katowice 2015.

¹³ Zob.: J. Dumanowski, *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne* „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 2014, nr 4 (62), s. 527–540; J. Łoziński, M. Łozińska, *Historia polskiego smaku: kuchnia, stół, obyczaje*, Warszawa 2012; A. Matras, „Pieprzo i szafranno, moja mości panno”. *Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania* „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów UJ. Nauki Społeczne” 2016, nr 3(14), s. 55–68.

¹⁴ Zob.: A.M. Bąbel, *Przemiany formy tekstu kulinarne (III-XIX w.)* „Napis. Pismo poświęcone literaturze okolicznościowej i użytkowej” 2000, nr 6, s. 215–230; A. Woźniakowska, *Przepis kulinarne wczoraj i dziś*, [w:] *Bogactwo polszczyzny w świetle jej historii*, t. 1, red. K. Kleszczowa, A. Rejter, Katowice 2008, s. 119–132; A. Bronder, D. Hamerlok, *MasterChef XVII w. – studium porównawcze pierwszej polskiej książki kulinarnej „Compendium ferculorum” oraz współczesnych publikacji o tematyce kulinarnej*, [w:] *Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś*, red. T. Gęsińska, W. Wilczek, Katowice 2018, s. 13–26.

jące temat analizy diachronicznej nazw produktów spożywczych używanych przez Czernieckiego.

Do przeprowadzenia analizy niezbędne jest zapoznanie się z kontekstem kulturowym omawianej epoki. Z tego względu należy zaznaczyć, że w baroku uczty były niemalże codziennością, a okazji do ich wydawania szukano w każdej sytuacji – podczas uroczystości rodzinnych takich, jak: chrzty, zrzękowiny czy pogrzeby, ale także na odwiedziny, zjazdy, sejmiki i inne¹⁵. Biesiadowanie traktowano jako remedium na nudę i dobrą okazję do pokazania majątności gospodarza¹⁶. Z tego powodu uczty charakteryzowały się przede wszystkim obfitością wszelkiego rodzaju potraw. Najdroższymi produktami, które gościły na szlacheckich stołach, były przyprawy korzenne i suszone owoce z południa. Dzienniki rachunkowe, na które powołują się historycy, potwierdzają tę tezę:

W dniu 6 maja 1636 r. zapłacono za korzenie 1087 złp, ale nie wiemy, w jakim okresie były pobierane. W dniu 28 stycznia 1641 r. zapłacono aptekarzowi lwowskiemu Szymonowi za korzenie, cukry i marcepany, pobrane z okazji uroczystości rodzinnej, 3300 złp [...] ¹⁷.

Dla porównania, w księgach rachunkowych, które również pochodziły z tego okresu, beczka solonych ryb kosztowała 69 złotych polskich, cena łosia wynosiła 20 złotych polskich, natomiast gęś kosztowała 35 groszy¹⁸.

Głównymi przyprawami stosowanymi w kuchni staropolskiej były korzenie takie jak: imbir, szafran, muszkat, pieprz, goździki czy cynamon, a kucharze stosowali je ponad miarę¹⁹. Na zamiłowanie do ostrych w smaku produktów nie wpływała tylko ich wysoka cena. Duże znaczenie miała także unia lubelska, która przyczyniła się do wzrostu zainteresowania kulturą orientálną – kontrasty, wyrazistość czy zamiłowanie do egzotyki przejawiały się przede wszystkim w potrawach²⁰.

Najstarsza polska książka kucharska, jaką jest *Compendium ferculorum* autorstwa Stanisława Czernieckiego (kuchmistrza wojewody Lubomirskiego), wydaje się potwierdzać upodobanie w kuchni do osobliwości, obfitości,

¹⁵ W. Czaplński, J. Długosz, *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku*, Warszawa 1976, s. 114.

¹⁶ J. S. Bystroń, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce wiek XVI-XVIII*, t. 2, Warszawa 1976, s. 479.

¹⁷ W. Czaplński, J. Długosz, *Życie codzienne magnaterii...*, s. 115–116.

¹⁸ Tamże.

¹⁹ W. Łoziński, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Warszawa 2006, s. 211.

²⁰ J. Tazbir, *Kultura polskiego baroku*, Warszawa 1986, s. 23.

a w szczególności do suto używanych przypraw korzennych²¹. Widoczne jest to w pierwszym rozdziale poświęconym stu daniom mięsnym, w drugim – obejmującym sto receptur na przygotowanie ryb, a także w trzecim, w którym Czerniecki opisuje proces przyrządzania stu potraw mlecznych. Dodatkowo po każdym z rozdziałów zostało dodane uzupełnienie, w którym spisano przepisy na dodatki do wcześniej wymienionych dań oraz po jednym *Sekrecie Kuchmistrzowskim*²². W sumie w dziele zostały zaproponowane trzysta trzydzieści trzy receptury na potrawy.

1. Korzenie w przepisach *Compendium ferculorum*

Czerniecki w umieszczonym w książce kucharskiej *Memoryjale generalnym* [...] odnosi nazwę *korzenie* do większej liczby desygnatów, niż ma to miejsce współcześnie. Oprócz desygnatów takich, jak: cynamon, imbir, goździki czy gałka muszkatołowa, pojawiają się też: kwiat muszkatołowy, migdały, ryż, makarony włoskie, ocet winny i kapary²³. Jarosław i Katarzyna Dumanowscy w najnowszym wydaniu *Compendium ferculorum* opracowali słownik, który ma przedstawiać, jak kuchmistrz mógł rozumieć niektóre wyrazy. Definicja nazwy *korzenie* wydaje się tłumaczyć motywację Czernieckiego do nietypowej klasyfikacji produktów, a jednocześnie potwierdzać upodobania kulinarne omawianej epoki:

Terminu używano powszechnie zwłaszcza do ostrych, aromatycznych przypraw egzotycznych, takich jak pieprz, cynamon, gałka muszkatołowa, kwiat muszkatołowy, szafran, imbir, cynamon, kapary, ale także dla cukru, rodzynek, daktyli, suszonych śliwek, owoców cytrusowych, oliwy i wielu innych przypraw i dodatków. Duża ilość ostrych, egzotycznych przypraw – łączonych w przemysłne kombinacje, rozpuszczanych w sosach, gąszczach, używanych jako panierka i farsz oraz dodawanych do potraw – przesądzała o specyficznym, aromatycznym i bardzo ostrym smaku polskiej kuchni²⁴.

Analizując przepisy zamieszczone w książce kucharskiej można zauważyć, że przyprawy korzenne zdominowały kuchnię Czernieckiego. Kuch-

²¹ D. Chemperek, *Staropolska kuchnia. O pierwszej polskiej książce kucharskiej* „Kresy. Kwartalnik Literacki” 2002, nr 1, s. 248.

²² S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw...*, s. 101.

²³ Tamże, s. 96.

²⁴ J. Dumanowski, K. Dumanowska, *Słownik*, [w:] *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, opr. J. Dumanowski, M. Spychaj..., s. 192.

mistrz najczęściej stosował pieprz i cukier, a do dań mięsnych dodawał gałkę muszkatołową, kwiat muszkatołowy oraz ocet winny. W przepisach na potrawy rybne dominowały kwiat muszkatołowy i cynamon, a w potrawach mlecznych często dało się wyczuć smak migdałów, goździków, szafranu oraz cynamonu.

2. *Korzenie* w słownikach etymologicznych i w słownikach języka polskiego

Kolejnym etapem analizy jest przedstawienie etymologii leksemu *korzeń*. W SEBR zauważono podobieństwo pnia omawianego leksemu do słowa **kierz* oznaczającego ‘krzak’ z różnicą pełnej samogłoski. W przyrostku *-eń* zaszły te same procesy, które można porównać na przykład z wyrazem *rzemień* [SEBR, t. 1, s. 258] (pierwotna forma mianownika to **rem-y*. W dobie staropolskiej doszło do przejęcia końcówki z biernika **rem-en-ь*, a po zmiękczeniu i zaniku jeru miękkiego w XI wieku – *řem’-eń*)²⁵. Autor w przypadku znaczenia ‘korzenno jadać’ dostrzega analogię do języka niemieckiego, w którym *würze* oznacza ‘przyprawę’, natomiast *wurzel* – ‘korzeń’ [SEBR, t. 1, s. 258].

W SEBA zwrócono uwagę na podobieństwo **kor-en-* do tematu **ker-*, które ma pochodzić od litewskiego czasownika *kerėti* ‘rozrastać się’ lub od rzeczownika *kėras* ‘krzak’. W tym przypadku ponownie zauważalna jest różnica w samogłosce otwartej [SEBA, t. 1, s. 799]. Bańkowski datuje pojawienie się tego leksemu w znaczeniu ‘przyprawiać korzeniami’ na XVI wiek [SEBA, t. 1, s. 799].

W SEBO, podobnie jak w wyżej przytoczonym słowniku, podaje się możliwość litewskiego pochodzenia leksemu. Oprócz tego wskazuje się też możliwość pochodzenia z łotewskiego *cērs* ‘krzak, krzew; korzenie drzewa’. Bańkowski pierwsze poświadczenie tekstowe wyrazu *korzeń* datuje na XV wiek [SEBA, s. 251].

Językoznawcy zgodnie widzą powiązanie omawianego leksemu z wyrazem *krzak*. Brückner dopatruje się etymologii w prasłowiańszczyźnie, natomiast pozostali naukowcy za źródłosłów wskazali jeden z języków bałtyckich. Przytoczeni badacze w artykułach hasłowych zwracają również uwagę na najważniejsze w kontekście artykułu znaczenie, czyli *korzeń* rozumiany jako ‘przyprawa’.

²⁵ K. Długosz-Kurczabowa, S. Dubisz, *Gramatyka historyczna języka polskiego*, Warszawa 2001, s. 189–190.

Przed rozpoczęciem analizy słownikowej należy zwrócić uwagę, że Czerniecki w *Memoryjale generalnym* stosuje zapis analizowanego leksemu w formie *plurale tantum* – *korzenie*. Z tego powodu w ekscerpcji słownikowej to liczba mnoga omawianego wyrazu będzie szczególnie istotna. Należy też zwrócić uwagę na jego polisemiczność, odnotowaną zarówno we współczesności, jak i w staropolszczyźnie (w samym SSTP zawarto sześć definicji tego leksemu [SSTP, t. 3, z. 5, s. 321–353]). W tej pracy znaczenia, które odbiegają od zakresu omawianego problemu, będą pomijane.

W pierwszym analizowanym słowniku – SSTP – druga w kolejności definicja dla hasła *korzenie* obejmuje istotne w kontekście artykułu znaczenie: ‘suszone korzenie i pędy roślin używanych w celach leczniczych lub przemysłowych, wyciągi z tych roślin’. Wśród przykładowych desygnatów, do których odnosi się nazwa *korzeń*, wyróżniono: *sparagi, dziurawiec zwyczajny, paproć, winorośl, por*. Zamieszczone konteksty słownikowe wskazują na ich właściwości barwiące: *korzenie, którymi sukno barwią Jer 2, 22* [SSTP, t. 3, z. 5, s. 352]. Ponadto zażywanie niektórych było uznawane za formę pokuty: *A takżeż my [...] jedzmy teże gorskie korzenie, toć jest izbychom na tem to świecie niektórą mękę prze miłego Krysta cierpieli na naszym cieie Gn 172b* [SSTP, t. 3, z. 5, s. 351].

Autorzy SXVI odnotowują znaczenie leksemu *korzeń* w liczbie pojedynczej jako ‘rośliny, zwłaszcza użytkowe’. Wśród wymienionych nazw roślin, obejmujących to znaczenie, znajdują się *cynamon* i *imbir*. Oprócz tego korzeniem określano też rośliny, które współcześnie zostały zapomniane lub pełnią jedynie funkcję ozdobną, takie jak: *narcyz, fiołek, czerwony korzeń czy jeleni korzeń* [SXVI, t. 10, s. 668–669]. W słowniku zamieszczono również inną, istotną w danym kontekście definicję: ‘zawierające substancje aromatyczne rośliny lub ich części, wykorzystywane najczęściej jako przyprawy do potraw; być może też każda przyprawa o palącym, ostrym smaku’. Jeden z przytoczonych w słowniku cytatów wskazuje takie produkty: [...] *przywieść/ zwłaszcza Pieprzu/ Goździkow/ Cynamonu/ Muszkatu i inszego BielKron 436* [SXVI, t. 10, s. 669].

W SL jako jedno z podhasel leksemu *korzeń* został odnotowany wyraz *korzenie* z definicją ‘przyprawy’, a w podanym kontekście wymieniono kilka przykładów: *pieprz, cynamon, muszkaty oraz cukry: Ryby przyprawić z korzeniem, to jest z pieprzem, z imbierem, z muszkatem etc. Sienn. 323* [SL, t. 1,

cz. 2, s. 1089]. W słowniku nie spotyka się już znaczenia wskazującego na rośliny użytkowe, jak miało to miejsce w SSTP i SXVI.

SW w artykule hasłowym leksemu *korzeń* przy definicji: ‘wonne przyprawy zagraniczne, jak pieprz, imbir, muszkatołowa gałka’ został odnotowany wyraz w formie *korzenie* z kwalifikatorem dawny [SW, t. 2, s. 485]. Jeden z kontekstów, który został przywołany: *Woń drogich korzeni*. Słow. [SW, t. 2, s. 485], informuje, że przyprawy korzenne na początku XX wieku nadal były drogocennymi produktami.

W kolejnym analizowanym słowniku – SDOR – przy definicji: ‘rośliny lub ich części, zawierające substancje aromatyczne, używane jako przyprawy do potraw oraz do fabrykacji leków i olejków eterycznych; w większości sprowadzane z krajów południowych’ zauważono, że leksem *korzeń* w tym znaczeniu zwykle występuje w liczbie mnogiej [SDOR]. W dalszej części artykułu hasłowego za pomocą kontekstu wymieniono kilka przykładów takich roślin: *Nie szczędzić korzeni – pieprze, bobki, imbiry cykaty, szafrany* [...] Malcz. Maria 30. [SDOR].

WsJP podaje współczesne znaczenie leksemu *korzeń*: ‘części roślin zawierające substancje aromatyczne lub lecznicze, używane jako przyprawy do potraw lub w ziołolecznictwie’ [WsJP]. Natomiast dla hasła *korzenie* nie odnotowano definicji wskazującej na interesujące w kontekście artykułu znaczenie [WsJP].

Analiza historycznojęzykowa wskazuje, że początkowo korzeniami nazywano przede wszystkim rośliny użytkowe o właściwościach przydatnych dla ludzi. Jednak już w SXVI zwrócono uwagę na inne rozumienie tego leksemu – nazywano tak szczególnie aromatyczne rośliny lub ich części. Za to dopiero w SL zawarto znaczenie, które jest najbardziej tożsame ze współczesną definicją wyrazu *korzeń*. Doszło zatem do specjalizacji znaczenia wyrazu w tym zakresie. Należy również zauważyć, że od SSTP do SDOR (z wyjątkiem w SXVI) przy formie wyrazu *korzenie* odnotowywano istotne dla tematu pracy znaczenie, przy czym w SW uznano je za dawne. Natomiast w WsJP przy hasle *korzenie* nie notuje się definicji oznaczającej przyprawę, co oznacza, że doszło do zaniku formy *plurale tantum* w tym znaczeniu.

2.1. Goździki w przepisach *Compendium ferculorum*

W *Compendium ferculorum* goździki są wykorzystywane przez kuchmistrza w dwudziestu przepisach. Czerniecki nie zagłębia się w szczegóły dotyczące tego, w jaki sposób dodawać je do potraw. Goździki w recepturach na przyrządzanie mięs i ryb pojawiają się głównie w potrawach na słodko, wraz z cukrem i innymi korzeniami²⁶. Natomiast w daniach mlecznych przyprawa ta dodawana jest do potraw na słoń, głównie do pasztetów²⁷ i galaret²⁸. Możliwe, że w ten sposób autor analizowanego tekstu uzyskiwał pożądaną kontrast w smaku czy zapachu. Ważną z językowego punktu widzenia informacją jest to, że kuchmistrz w swoich recepturach używa formy *goździki*.

2.2. Goździk w słownikach etymologicznych i w słownikach języka polskiego

Etymologię leksemu *goździk* przedstawia SEBA. W artykule hasłowym podkreślono, że wyraz ten w liczbie mnogiej oznacza przede wszystkim przyprawę. W drugiej połowie XV wieku najczęściej stosowano ten leksem w wariacie fonetycznym *gwoździk* [SEBA, t. 1, s. 465]. W przypadku rozważań nad pochodzeniem leksemu zwrócono przede wszystkim uwagę na podobieństwo wysuszonych pączków kwiatów (czyli goździków) do gwoździ. Autor słownika twierdzi, że mogło wiązać się to z przekładem ze średnio-wysoko-niemieckiego, w którym *negel-kîn* to ‘mały gwoździec’ i ‘suszony pączek goździków’. Później wyraz przekształcił się w formę *neilkîn*, z której pochodzi niemieckie *nelke* oznaczające ‘goździk’ [SEBA, t. 1, s. 465]. Należy jednak podkreślić, że w wielu europejskich językach również dostrzeżono wyżej opisaną podobieństwo, a pierwszym językiem, w którym tego dokonano, był według Bańkowskiego język hiszpański [SEBA, t. 1, s. 465].

W SEBo również pojawiła się informacja o dwóch wariantach fonetycznych: *goździk* oraz *gwoździk*, które funkcjonowały równolegle od XV wieku [SEBo, s. 175]. W artykule hasłowym zwrócono uwagę na podobieństwo omawianej przyprawy do gwoźdźca. Boryś podaje, że *goździk* to pierwotne zdrobnienie od *gwoździec*. W słowniku znalazła się też informacja, że współcześnie *gwoździk* funkcjonuje jako regionalizm [SEBo, s. 175].

²⁶ S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw...*, s. 143.

²⁷ Tamże, s. 161.

²⁸ Tamże, s. 172.

Autorzy ekscerpowanych słowników etymologicznych zgodnie piszą o podobieństwie wysuszonych pąków kwiatów do gwoździ. Wiązałoby się to z przeniesieniem nazwy za sprawą metafory opartej na podobieństwie desygnatów²⁹. Bańkowski w swoim słowniku podkreśla, że polszczyzna nie była w tym odosobniona.

Ekscerpca SSTP potwierdza funkcjonowanie dwóch wariantów fonetycznych leksemu. Pierwsza podana definicja odnosi się do drzewa, z którego pozyskuje się omawianą przyprawę: ‘goździk, *Eugenia caryophyllata Thun.*’. Natomiast drugie znaczenie jest nieistotne w kontekście tej pracy: ‘mały las’ [SSTP, t. 2, z. 6, s. 477]. W artykule hasłowym podane są też połączenia wyrazowe z leksemem *goździki*, odnoszące się do różnych gatunków roślin. Oprócz tego pojawia się zestawienie *wielkie goździki* oznaczające ‘zasuszony pączek kwiatowy drzewa azjatyckiego [...] (używany jako przyprawa kuchenna)’ [SSTP, t. 2, z. 6, s. 477].

W SXVI przy haśle *goździk* pojawiło się odesłanie do leksemu *gwoździk*, co oznaczałoby, że ten wariant fonetyczny był popularniejszy. Potwierdza to również informacja frekwencyjna zamieszczona w słowniku. Definicja podana w słowniku jednoznacznie wskazuje, że *gwoździk* był rozumiany przede wszystkim jako przyprawa: ‘goździkowiec korzenny i jego suszone pączki kwiatowe używane jako przyprawa i środek leczniczy; [...]’ [SXVI, t. 8, s. 271]. Zamieszczone w słowniku cytaty poświadczają wykorzystanie tej przyprawy w kuchni: *Ezop im przyniosł języki/ Z octem/ z pieprzem/ i z gwoździkami BierEz D* [SXVI, t. 8, s. 271] oraz stosowanie jej jako remedium na dolegliwości jamy ustnej: *Gryzie Gwozdik w ustach swych/ z tobą rozmawiając PaxLiz D3* [SXVI, t. 8, s. 271].

W SL odnotowano leksem *goździk* wraz z wariantem fonetycznym *gwoździk*. W kontekście słownikowym pełniącym funkcję definicji podano: *goździk korzenny [...], tak nazwany z przyczyny kształtu swego; korzenie to wonne, jest owoc drzewa Indyjskiego wielkości jabłoni, który kielichem ukoronowany przed dojrzałością odbijają i suszą*. Kluk. Dykc. 1, 111 [SL, t. 1, cz. 2, s. 764]. Znaczenie omawianego leksemu jako rośliny zostało odnotowane w artykule hasłowym jako drugie, co wskazuje, że definicja ta nie była dominująca.

W SW artykuł hasłowy zamieszczono pod hasłem *goździk*. Leksem *gwoździk* został podany jako wariant fonetyczny. W słowniku w pierwszej

²⁹ D. Buttler, *Rozwój semantyczny...*, s. 87.

kolejności podawane są znaczenia dotyczące roślin ozdobnych, dopiero na ostatnim miejscu ujęto wartość: ‘suszony pączek kwiatowy goździka aromatycznego’. Zamieszczono tam informację, że w przypadku tego znaczenia częstsze jest użycie leksemu w liczbie mnogiej [SW, t. 1, s. 887].

W SDOR wyraz hasłowy, przy którym została podana definicja, to *goździk*. W tym słowniku nie pojawia się żadna informacja o innym wariancie fonetycznym. Należy tu zwrócić uwagę, że definicja wskazująca na przyprawę jest podana dopiero jako druga, pierwsze natomiast znaczenie odnosi się do rośliny ozdobnej. Podobnie jak w SW, w SDOR pojawia się uwaga, że leksem w znaczeniu: ‘nierozkwitłe wysuszone pączki kwiatowe drzewa goździkowego używane jako przyprawa korzenna’ występuje w liczbie mnogiej. Natomiast przytoczone konteksty słownikowe potwierdzają, że przyprawa ta była chętnie wykorzystywana w kuchni: *Goździki używane są jako przyprawa do kompotów, konfitur, przetworów cukierniczych, do marynat, do likierów oraz do produkcji olejku eterycznego do celów perfumeryjnych*. Kalend. Spoż. II, 930 [SDOR].

W WSJP pod hasłem *goździk* jedną z definicji jest: ‘suszony pączek kwiatu tropikalnego drzewa goździkowca korzennego używany jako przyprawa do potraw’. Pozostałe znaczenia dotyczą innej rośliny. W słowniku nie pojawiła się informacja o częstszym użyciu wyrazu w liczbie mnogiej w istotnym dla niniejszego artykułu znaczeniu. Przytoczone dalej konteksty również nie poświadczają tej zasady. Wyraz w znaczeniu przyprawy jest używany w liczbie pojedynczej: *Gospodarze szczodrze częstują pysznym grzańcem o aromacie goździka* oraz w liczbie mnogiej: *Dodajemy przyprawy: goździki, anyż, cynamon, gałkę muszkatołową, czarny pieprz, imbir* [WSJP].

Analiza historycznojęzykowa wykazała kilka wartych uwagi faktów. Jeden z nich dotyczy etymologii wyrazu, która wiąże się z kształtem przyprawy podobnym do gwoździa, co poskutkowało powstaniem dwóch wariantów fonetycznych: *gwoździk* oraz *goździk*. Wariant *gwoździk* był częściej używany w staropolszczyźnie i to pod tym hasłem należy szukać wyrazu w słownikach obejmujących ten okres. Kolejna zmiana zaszła dopiero w SW, w którym to artykuł hasłowy został zamieszczony pod hasłem *goździk*. Należy zwrócić uwagę na polisemiczność tego wyrazu. Leksem rozumiany jest zarówno jako przyprawa korzenna, jak i roślina ozdobna. W słownikach historycznojęzykowych dominującym znaczeniem wyrazu *goździk* jest ‘korzeń’. Od SW to się zmieniło – tam definicja dotycząca roślin ozdobnych

została zamieszczona wcześniej (podobnie jak w SDOR i Wsjp). Niektórzy autorzy słowników proponowali, by liczby mnogiej leksemu używać w odniesieniu do przyprawy, w przypadku roślin ozdobnych natomiast zalecano stosowanie liczby pojedynczej. Jednak konteksty ze współczesnego słownika wykazują, że wśród użytkowników języka polskiego to rozgraniczenie nie funkcjonuje.

3.1. Kwiat muszkatołowy i gałka muszkatołowa w przepisach *Compendium ferculorum*

W *Compendium ferculorum* kuchmistrz pisze o dwóch przyprawach, które pochodzą z drzewa muszkatołowego. Są to kwiat muszkatołowy – zastosowany w siedemdziesięciu dwóch recepturach – oraz gałka muszkatołowa – wykorzystana pięćdziesiąt pięć razy. Oba korzenie są używane często, przede wszystkim w daniach na słono. Należy zaznaczyć, że Czerniecki tylko raz skomponował te przyprawy razem. Takie połączenie zaproponował w *Potrawie z pierożkami*³⁰. Pojawiły się również receptury, w których autor książki kucharskiej dał możliwość wyboru przyprawy, na przykład: „a gdy zewrze, włóż masła, dobrego kwiatu albo gałki [...]”³¹. Może to oznaczać, że omawiane produkty miały bardzo podobny smak, który nie kontrastował ze sobą tak, jak oczekiwano tego w tamtej epoce. W książce kucharskiej nie pojawiła się informacja o tym, jak smakują te przyprawy. Co warto zauważyć, kwiat muszkatołowy był stosowany przez kucharza znacznie chętniej niż gałka, a nawet (co w przypadku korzeni było rzadkie) pojawiła się wzmianka o tym, jak przygotować kwiat przed dodaniem go do potrawy: „A gdy dowiera, miej [...] tłuczonego kwiatu”³². Co istotne z językowego punktu widzenia, w najstarszej książce kucharskiej przymiotnik wchodzący w skład omawianych nazw był używany w wariacie *muszkatołowy*.

3.2. Kwiat muszkatołowy i gałka muszkatołowa w słownikach etymologicznych i w słownikach języka polskiego

Informacja etymologiczna na temat leksemu *muszkat* znalazła się tylko w jednym z analizowanych słowników – w SEBA. Pojawienie się wyrazu w znaczeniu: ‘przyprawa kuchenna z owoców muszkatołowca’ datowane jest

³⁰ S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw...*, s. 111.

³¹ Tamże, s. 108.

³² Tamże, s. 136.

na 1464 rok [SEBA, t. 2, s. 227]. Źródła, w których można dopatrywać się pochodzenia leksemu, jest według autora słownika kilka. Pierwszym z nich jest staroczeski *muskát*, kolejnym średnio-wysoko-niemiecki *muskāt* oraz starofrancuski i staroprowansalski *muscat* (a właściwie *muscātum*) oznaczający ‘coś aromatycznego pachnącego piżmem’ [SEBA, t. 2, s. 227]. Na powiązania z piżmem wskazuje także łacińskie *muscus*. Bańkowski nie rozstrzyga jednak, która etymologia byłaby najbardziej prawdopodobna. W słowniku odnotowano również wyraz *muszkatołowy*, który w piśmie miał pojawić się po raz pierwszy w 1806 roku. Autor pochodzenie tego leksemu wiąże z dialektalnymi formami *muszkatoła* oraz *muszkatulą*. W artykule hasłowym odnotowano połączenia – *kwiat muszkatołowy* i *gałka muszkatołowa* [SEBA, t. 2, s. 227]. Kolejnym istotnym dla artykułu hasłem, które pojawiło się w słowniku, jest leksem *muszkatowy*. Najczęstsze użycie wyrazu przypada na okres od XV wieku do pierwszej połowy XIX wieku. Bańkowski zauważa, że leksem pochodzi od *muszkatu*, a w najczęstszych połączeniach wynotował *kwiat muszkatowy* oraz *orzech muszkatowy*. W artykule hasłowym zawarto informację, że od XVIII wieku znana jest już jedynie *gałka muszkatołowa* [SEBA, t. 2, s. 227].

Podczas ekscerpacji materiału słownikowego brane pod uwagę są cztery nazwy: *kwiat muszkatołowy*, *gałka muszkatołowa*, *orzech muszkatołowy* oraz *muszkat*, które będą analizowane w podanej kolejności.

W SSTP w wyrazie hasłowym *kwiat* jednym z podhasła był *kwiat muszkatołowy* definiowany jako ‘osnówka nasienia rośliny, *Myristica fragrans* Houtt.’ [SSTP, t. 3, z. 6, s. 477]. Oznaczałoby to, że nazwa *kwiat* byłaby tutaj błędna, ponieważ według tego znaczenia *kwiat muszkatołowy* byłby tą częścią rośliny, która otacza nasiono. *Gałka muszkatołowa* nie została uwzględniona w słowniku. Pojawia się w nim natomiast hasło *orzech muszkatołowy* w znaczeniu: ‘roślina *Myristica fragrans* Houtt., czy też jej owoc [...]’ [SSTP, t. 5, z. 8, s. 631]. W przypadku leksemu *muszkat* zawarto definicję: ‘orzech muszkatołowy, roślina i jej owoce, *Myristica fragrans* Houtt.’ [SSTP, t. 4, z. 5, s. 368]. Przytoczone definicje wskazują, że granice znaczeniowe omawianych nazw nie są zbyt wyraźne i mogą się pokrywać.

Autorzy SXVI umieścili nazwę *kwiat muszkatołowy* jako podhasło do leksemu *kwiat*, a podana definicja rozszerza informację o możliwości wykorzystania tej części rośliny przez człowieka: ‘osnówka (*arillus*) nasiona drzewa muszkatołowego używana jako przyprawa korzenna lub lekarstwo’ [SXVI,

t. 11, s. 617]. W podanych dalej kontekstach pojawia się szczegółowy opis wyglądu kwiatu muszkatołowego: *owoc Mirystyki roście/ podobny żółdziowi/ bo także dwie skorze na sobie miewa/ pierwszą jakoby siatką się zakryje/ tę zowiemy kwiat Muszkatołowy* BielKron 446v [SXVI, t. 11, s. 617]. Przytoczona definicja oraz kontekst ponownie poświadczają, że jest to część nasiennej rośliny związana z nasieniem, a nie związana z kwiatem. W SXVI przy haśle *gałka muszkatołowa* została podana jedynie skąpa definicja: ‘Nasienie drzewa muszkatołowego’ [SXVI, t. 7, s. 181]. Więcej informacji pojawia się w wyrazie hasłowym *orzech muszkatołowy*, który również rozumiany jest jako: ‘nasiono drzewa muszkatu [...]’ [SXVI, t. 22, s. 93]. Można założyć, że *gałka* i *orzech muszkatołowy* nazywają tę samą część rośliny. W słowniku przywołano kontekst, który precyzuje, czym charakteryzuje się *orzech muszkatołowy*: *Orzech muszkatołowy jest ciepły i suchy w wtorim stopniu, jest owoc drzewa jednego ktore roście w Indziej* FalZiol III 10b-c [SXVI, t. 22, s. 93]. W kolejnych cytatach pojawia się także potwierdzenie informacji o tym, że kwiat muszkatołowy jest osłonką gałki: *Muskatołowy kwiat bywa obierany z drzewa i z orzecha muszkatołowego* FalZiol III 10a [SXVI, t. 22, s. 93]. W słowniku przy leksemie *muszkat* odnotowano kilka wariantów fonetycznych – *moszkat*, *muszkatum* – a podana definicja brzmi: ‘muskatowiec wonny, drzewo z rodziny muszkatołowcowatych [...], pochodzące z Moluków; osnówka [...] nasiona zw. kwiatem muszkatołowym używane jako przyprawa korzenna, podobnie jak jądro nasiona zw. gałką muszkatołową [...]’ [SXVI, t. 15, s. 219]. Przywołane znaczenie wyrazu świadczy o wieloznaczności leksemu *muszkat*.

W SL nie odnotowano haseł *kwiat muszkatołowy* oraz *orzech muszkatołowy*. Pojawia się jedynie *gałka muszkatołowa* jako możliwe połączenie wyrazowe z definicją: ‘owoc drzewa Indii Wschodnich, wielki jak orzech, zapachu wdzięcznego, który odziany jest powłoką szczególną, nazwaną kwiatem muszkatołowym’ [SL, t. 2, cz. 1, s. 167]. W podanym znaczeniu znajduje się wzmianka na temat leksemu *kwiat muszkatołowy*, mimo że sam słownik nie odnotował nazwy jako wyrazu hasłowego. Może to oznaczać, że kwiat w XVIII wieku był znany, ale tracił swą popularność. Podobnie może być z wyrazem *orzech muszkatołowy*, który również pojawia się jedynie w kontekstach wyrazu hasłowego *muszkat*: *Muskatołowy orzech zowią od woni, którą ma bardzo rozkoszną, podobną piżmu [...]* Urzęd. 364. Boter 34. [SL, t. 2, cz. 1, s. 167].

Autorzy SW zamieścili hasło *kwiat muszkatowy* wraz z drugim wariantem fonetycznym *muszkatowy* i definicją: ‘osnówka, otaczająca ziarno muszkatowe’ [SW, t. 2, s. 663]. Zamieszczono również wzmiankę o zestawieniu leksykalnym *orzech muszkatowy*, jednak nie pojawia się przy nim żadna definicja lub kontekst [SW, t. 3, s. 834]. Nazwa *gałka muszkatowa* została uwzględniona w słowniku wraz z jej drugim wariantem, jakim jest *gałka muszkatoła*. Podane w słowniku znaczenie to: ‘owoc rośliny’ [SW, t. 1, s. 799]. Leksem *muszkat* nie został zdefiniowany, a przytoczony w artykule hasłowym kontekst poświadcza wyrazisty smak korzeni: *Płec piękna gasi pragnienie muszkatem, co dając trzeźwość, myśli nie zapłacze*. Mick. [SW, t. 2, s. 1076].

SDOR nie notuje nazw *kwiat muszkatowy* i *orzech muszkatowy* jako haseł. Natomiast *gałka muszkatowa* pojawia się jako podhasło do wyrazu hasłowego *gałka* oraz *muszkat*. W słowniku podano informację o wariacie fonetycznym, jakim jest *gałka muszkatoła*, a definicja tej nazwy to: ‘wysuszony owoc nasienny kwiatu drzewa muszkatowego, używany jako przyprawa’ [SDOR]. *Kwiat muszkatowy* został odnotowany w przytoczonym cytacie przy hasle *muszkatowy*: *Do kramarstwa liczono bowiem wówczas, oprócz innych przedmiotów, także i pieprz, imbir, goździki, kwiat muszkatowy, cynamon [...] i inne korzenie, z których podówczas sporządzono lekarstwa*. Baliń. M. Polska III/2, 83 [SDOR], co świadczyłoby, że ta przyprawa nadal istniała w świadomości użytkowników języka.

Natomiast w ostatnim analizowanym przeze mnie słowniku – Wsjp – odnotowano jedynie nazwę *gałka muszkatowa* w znaczeniu: ‘nasienie muszkatowca korzennego używane jako ostra, aromatyczna przyprawa, wykorzystywane także w przemyśle kosmetycznym i farmaceutycznym’ [Wsjp], a liczne przytoczone w słowniku konteksty świadczą o rozległym zastosowaniu tej przyprawy również we współczesności.

Analiza historycznojęzykowa wykazuje, że przyprawy nazywane jako *gałka muszkatowa*, *kwiat muszkatowy*, *orzech muszkatowy* oraz *muszkat* nie są odróżniane w słownikach języka polskiego. W materiale leksykograficznym skupiono się przede wszystkim na różnicach, z jakich części drzewa pochodzą omawiane przyprawy. Nie pojawia się natomiast informacja o różnicach w smaku czy zapachu. Dzięki analizie materiału można wywnioskować, że *orzech muszkatowy* był synonimem nazwy *gałka muszkatowa*, *kwiat muszkatowy* natomiast stanowił inną część tej

samej rośliny. Ekscerpcja słownikowa pozwoliła na prześledzenie procesu zanikania członu *muszkatowy*, który od SW pojawia się jedynie jako drugi wariant fonetyczny, a w WSJP nie zostaje już w ogóle wspomniany. Widoczne jest także wychodzenie z użycia nazw takich, jak *kwiat muskatołowy* oraz *orzech muskatołowy*, które od SL są jedynie wspominane w cytatach dokumentujących inne jednostki leksykalne, a w ostatnim analizowanym słowniku są zupełnie pomijane.

4.1. Migdały w przepisach *Compendium ferculorum*

Migdały to produkty zaklasyfikowane przez Czernieckiego jako korzenie, jednak współcześnie nie są już w taki sposób kategoryzowane. W najstarszej książce kucharskiej migdały wchodziły w skład dziewiętnastu przepisów. Omawiany produkt był stosowany jako przyprawa do mięs oraz ryb, ale przede wszystkim dodawano go do potraw mlecznych. Pojawiły się również receptury, w których migdały stanowiły główny składnik, na przykład w *torcie migdałowym*³³ lub w *potrawie z migdałowym saporem*³⁴. Opis migdałów od opisów innych korzeni u kuchmistrza różni fakt, że niemalże w każdej recepturze pojawia się rada, jak przygotować ten produkt przed dodaniem go do dania. Pojawiające się wskazówki to, m.in.: „potrząśnij migdałami wzdłuż krajanemi”³⁵, „weźmij migdałów ochędożonych”³⁶ i wiele innych.

4.2. Migdał w słownikach etymologicznych i w słownikach języka polskiego

Rozważania na temat etymologii leksemu *migdał* rozpocznę od analizy danych pozyskanych z SEBR. Autor słownika doszukuje się pochodzenia wyrazu w łacińskim *amygdalum*, którego źródła sięgają greki [SEBR, t. 1, s. 336]. Według Brücknera na przełomie XVI i XVII wieku omawiany leksem cieszył się dużą popularnością, co przejawiało się w powstawaniu licznych frazeologizmów. Przykłady odnotowano między innymi u Reja: *prosty migdał*, czyli ‘chłop’, czy u Kochowskiego, u którego pojawił się *migdał niełupiony* określający błazna [SEBR, t. 1, s. 336].

³³ Tamże, s. 166.

³⁴ Tamże, s. 116.

³⁵ Tamże, s. 105.

³⁶ Tamże, s. 172.

W SEBA pierwsze poświadczenie wyrazu datuje się na 1419 rok. Etymologii leksemu Bańkowski dopatruje się w łacińskim *amygdalum* lub w greckim *amygdalon*. W jego słowniku zamieszczono następującą informację: „Wprost z gr. chyba cs. *migdalb* [...]” [SEBA, t. 2, s. 185]. W artykule hasłowym nie zostało wyjaśnione, dlaczego mimo obecności jeru miękkiego, w leksemie *migdał* nie zachowało się historycznie miękkie *l*. Należy przywołać słowa Krystyny Długosz-Kurczabowej oraz Stanisława Dubisza, którzy podkreślają, że: „b zanikając pozostawiał palatalność poprzedzającej go spółgłosce, przy czym ta palatalność nie w każdej pozycji zachowała się do dziś”³⁷.

W SEBR oraz SEBA jako źródło wyrazu *migdał* wskazuje się łacinę lub grekę. Bańkowski dopuszcza odwołanie do formy staro-cerkiewno-słowiańskiej, jednak sam nie jest pewien swoich rozważań. W SEBo nie odnotowano leksemu.

Analizę słownikową rozpocznę od SSTP, w którym zdefiniowano *migdał* jako ‘migdał pospolity, roślina lub jej owoc [...]’ [SSTP, t. 4, z. 4, s. 250)]. Przy hasle odnotowano również połączenia takie, jak: *słodki migdał*, *gorzki migdał* oraz *kwaśny migdał* [SSTP, t. 4, z. 4, s. 251].

W SXVI podano możliwość innego wariantu fonetycznego *mygdał* oraz zanotowano dwie definicje. Pierwsza to: ‘migdałowiec zwyczajny, drzewo śródziemnomorskie z rodziny różowatych o jadalnych nasionach owocu’ [SXVI, t. 14, s. 148–149], a druga, istotniejsza w kontekście pracy: ‘Pestka (nasiono) drzewa migdałowca’ [SXVI, t. 14, s. 149]. W podanych znaczeniach nie dokonano klasyfikacji tego produktu, jednak w przywołanych dalej kontekstach podejmuje się taką próbę. W jednym z przykładów nazwano migdały orzechami: *Orzech/ wszelaki owoc w szeszujach rosnący jako są orzechy/ migdały kasztany/ żołądź/ muszkat*. Mącz 255c [SXVI, t. 14, s. 149]. W kolejnym kontekście zestawiono je z daktylami (według Czernieckiego również są korzeniami): *Radbych cię też w swym domu czcił. Bo tam mam dosyć daktyłow/ Fig rozynkow i migdałow* BierEz Qv [SXVI, t. 14, s. 149]. Odnotowano także cytat, w którym nazywa się omawiany wyraz korzeniem, ale głównie ze względu na to, że dzięki takiej klasyfikacji migdały stawały się kosztowniejsze: *stawiliśmy [...] aby jako korzenie [...] tym sposobem najdrożej były sprzedawane i kupowane*. [...] SarnStat 274 [SXVI, t. 14, s. 149]. W słowniku zamieszczono informację o zestawie-

³⁷ K. Długosz-Kurczabowa, S. Dubisz, *Gramatyka historyczna...*, s. 97.

niach *gorzkie migdały* i *słodkie migdały*, a z podanych kontekstów wynika, że odróżniało się je na podstawie zastosowania. Te pierwsze stosowane były przede wszystkim do lekarstw, a drugie odgrywały istotną rolę w kuchni. Odnotowano także związek frazeologiczny *prosty migdał* z definicją ‘prostak, grubianin’ [SXVI, t. 14, s. 149].

W SL klasyfikuje się migdały jedynie jako owoce drzewa. W kontekście, który jednocześnie pełni funkcję definicji, napisano: *Migdały są owocami drzewa nazwanego migdał*. Dyk. Med. 4, 295 [SL, t. 2, cz. 2, s. 95]. Dalsze cytaty poświadczają, że są to nasiona często używane w cukiernictwie. W słowniku zanotowano związek frazeologiczny, który jest używany do dzisiaj – *niebieskie migdały* [SL, t. 2, cz. 2, s. 95].

Definicja zamieszczona w SW to: ‘ziarno migdału karłowego albo popolitego: Migdały gorzkie, słodkie’ [SW, t. 2, s. 977]. *Migdał* byłby w tym przypadku rozumiany jako nasiono. W dalszej części artykułu hasłowego wyróżniono przysłowie: *Mysleć o niebieskich migdałach* oraz podano frazeologizm *prosty migdał* z kwalifikatorem przestarzały [SW, t. 2, s. 977].

W SDOR ponownie sklasyfikowano omawiany wyraz jako nasiono: ‘jadalne nasienie migdała zwyczajnego’. Odnotowano również frazeologizm *niebieskie migdały* [SDOR]. W innym słowniku – WSJP – pojawia się definicja zbliżona do podanej w SDOR: ‘jadalne pokryte brązową łuską i białe w środku nasienie migdała – drzewa’.

Analiza historycznojęzykowa leksemu *migdał* wykazała, że definicje słownikowe nie są tożsame z pojmowaniem tego wyrazu przez Czernieckiego. W historycznojęzykowych źródłach leksykograficznych leksem udokumentowany był jako owoc, a od SW mieścił się w kategorii nasion. Jeden z kontekstów w SXVI faktycznie utożsamia migdał z korzeniem, jednak było to podyktowane chęcią sztucznego podniesienia wartości produktu przez kupców. Podobne wnioski nie pojawiły się w związku z dalszą analizą słownikową. W SXVI zamieszczono też informację o rozróżnieniu na dwa typy migdałów (słodkie i gorzkie), Czerniecki natomiast w swojej książce nie wspomina o takim podziale. W analizie materiałów słownikowych można wyróżnić kilka frazeologizmów. Jednym z nich jest zapomniany dzisiaj *prosty migdał*, a kolejnym odnotowany po raz pierwszy w SL *niebieskie migdały*.

Podsumowanie

Przeprowadzona analiza historycznojęzykowa ukazała, jak zmieniło się rozumienie leksemu *korzenie*. Ten hiperonim początkowo obejmował bardzo dużą grupę nazw roślin użytkowych, jednak od doby średniopolskiej jego zakres znaczeniowy zaczął się zawężać i obejmować tylko nazwy odnoszące się do produktów, które wpływają na smak potraw. Analiza wykazała również, że forma *plurale tantum korzenie* w znaczeniu ‘przyprawy korzennej’ współcześnie zanikła. W kolejnej części pracy, zawierającej analizę czterech wybranych nazw korzeni zaczerpniętych z *Compendium ferculorum*, opisano zmiany językowe zachodzące w obrębie omawianych leksemów. W przypadku wyrazu *goździk* interesująca okazała się jego etymologia oraz równoległe funkcjonowanie do początków XX wieku dwóch wariantów fonetycznych. Warto też zwrócić uwagę na polisemiczność tego leksemu oraz próbę przyporządkowania liczby pojedynczej dla znaczenia odnoszącego się do rośliny ozdobnej, a liczby mnogiej do leksemu definowanego jako ‘przyprawa’. Nazwa *kwiat muszkatołowy* to przykład zestawienia lekсыkalnego, które mimo że w dobie średniopolskiej było szeroko używane, we współczesnej polszczyźnie zanikło. Podobnie stało się z nazwą *orzech muszkatołowy*, który był nazwą synonimiczną wobec *gałki muszkatołowej*. Analiza pozwoliła na zaobserwowanie w zestawieniach zaniku członu *muszkatołowy* przez zastąpienie go członem *muszkatołowy*. Ostatnia analizowana nazwa – *migdał* – to w rozumieniu Czernieckiego ‘korzeń’. Jednak analiza materiału słownikowego wykazała, że taka klasyfikacja była niezwykle rzadka. Wyraz częściej był definiowany jako nasiono.

Przeprowadzone badania potwierdzają, że przyprawy korzenne były znane od czasów staropolskich, a w dobie średniopolskiej odgrywały istotną rolę w wielu przepisach. Z uwagi na ograniczenia formalne artykułu, analiza objęła zaledwie cztery nazwy przypraw korzennych. W przyszłości warto byłoby kontynuować badania nad zmianami, które dokonywały się w nazwach produktów kuchni średniopolskiej.

Wykaz skrótów

- SEBA – Bańkowski A., *Etymologiczny słownik języka polskiego*, Warszawa 2000.
- SEBO – Boryś W., *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 2008.
- SEBR – Brückner A., *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 1927.
- SDOR – *Słownik języka polskiego*, t. I–XI, red. W. Doroszewski, Warszawa 1958–1969.
- SL – S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. 1–6, Warszawa 1807–1814.
- SSTP – *Słownik staropolski*, t. 1–11, red. S. Urbańczyk, Wrocław–Warszawa–Kraków 1953–2002.
- SW – *Słownik języka polskiego*, t. I–VIII, red. J. Karłowicz, A.A. Kryński, W. Niedźwiedzki, Warszawa 1900–1927.
- SXVI – *Słownik polszczyzny XVI wieku*, t. 1–36, red. M.R. Mayenowa i in., Wrocław–Warszawa–Kraków 1966–2016.
- WSJP – *Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Źmigrodzki, Kraków, 2007– (<http://www.wsjp.pl>).

Simone Pasternak

Spice them up with a root spice.

An historical-linguistic analysis of selected root spices names from *Compendium ferculorum* by Stanisław Czerniecki

The article is focused on the names of selected root spices taken from the oldest Polish cookbook, which is *Compendium ferculorum* by Stanisław Czerniecki. The paper briefly describes the importance of roots spices in Polish cuisine in the Baroque era, how the name of root spices was understood by the author of the cookbook and which products he included in this group. In the following part, four names of root spices were extracted: *goździki*, *gałka muszkatołowa*, *kwiat muszkatołowy* oraz *migdał* (*cloves*, *nutmeg*, *nutmeg flower* and *almond*), and then described on the basis of information contained in the *Compendium ferculorum*. This is followed by a historical and linguistic analysis including considerations of the etymology of the lexemes mentioned. The work ends with a part in which, on the basis of historical-

language dictionaries and dictionaries of the Polish language, linguistic changes (phonetic, semantic and word-formation) occurring over the centuries within the lexemes mentioned above are traced.

Keywords: *Compendium ferculorum, Stanisław Czerniecki, cookbook, root spices, historical-linguistic analysis*

Słowa kluczowe: *Compendium ferculorum, Stanisław Czerniecki, książka kucharska, przyprawy korzenne, analiza historycznojęzykowa*