

MICHALINA LEHMAN

Uniwersytet Wrocławski, Wydział Filologiczny

michalina.lehman@uwr.edu.pl

ORCID: 0000-0003-3802-1045

Czasowniki kulinarne dotyczące obróbki termicznej w *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego i ich zmiany znaczeniowe w dziejach polszczyzny (*ociągać/ociągnąć, sadzić, tretować*)¹

Culinary Verbs Concerning Thermal Processing in *Compendium Ferculorum* by Stanisław Czerniecki and Their Semantic Changes in Polish Language (*ociągać/ociągnąć, sadzić, tretować*)

Abstract

The article presents the results of semantic analysis of culinary verbs concerning thermal processing taken from *Compendium ferculorum*, the oldest Polish recipe book. The verbs' definitions from chosen dictionaries of old and contemporary Polish language have been compared with the use of particular verbs used in *Compendium ferculorum* in order to confirm or eliminate the consistency between the two meanings. The article provides a detailed analysis of only three verbs as a result of its limited length: *ociągać/ociągnąć, sadzić* and *tretować*. The aspectual pair of *ociągać* and *ociągnąć* could mean both kind of cooking or frying meat in the 17th century (when *Compendium ferculorum* was written). The next verb, *sadzić*, nowadays is an archaism, remaining only in *jajko sadzone* (fried egg) expression,

-
- ¹ Materiał badawczy i przedstawione w artykule wnioski są częścią badań, które były przedmiotem opisu w mojej niepublikowanej pracy magisterskiej pt. *Czasowniki kulinarne dotyczące obróbki termicznej w Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego i ich zmiany znaczeniowe w dziejach polszczyzny*, obronionej pod kierunkiem dr hab. Małgorzaty Dawidziak-Kładczynej na Uniwersytecie Wrocławskim (Lehman 2022).

it meant a way of cooking in the 17th century, though. The third analysed verb, *tretować*, had several meanings, e.g. frying or rinsing butter, but contemporary it is not used. Further research is needed.

Keywords: verbs, culinary vocabulary, semantics, *Compendium ferculorum*, changes in meaning, thematic field

Słowa kluczowe: czasowniki, leksyka kulinarna, semantyka, *Compendium ferculorum*, zmiany znaczeniowe, pole tematyczne

Compendium ferculorum (dalej CF) Stanisława Czernieckiego jako jedna z najstarszych polskich książek kucharskich², ciesząca się ogromną popularnością od momentu pierwszego wydania aż do pierwszej połowy XIX w. (Dumanowski 2021: 55), stanowi nieoceniony zabytek polskiej sztuki kulinarnej. Wydane po raz pierwszy w 1682 r., CF cieszyło się popularnością jeszcze przez długie lata. Gdyby jednak współcześnie ktoś zechciał przygotować jakąś potrawę według receptury z tej książki, napotkałby wiele przeszkód – problem stanowiłoby nie tylko zdobycie niektórych składników (np. bobrowych ogonów) czy samo przyrządzenie nieraz wymyślnych potraw (np. ryby częściowo smażonej, częściowo pieczonej i częściowo gotowanej), ale także samo zrozumienie tekstu – język ewoluuje i niektóre wyrazy zmieniają znaczenie lub wychodzą z użycia. Z tego powodu do współczesnych wydań dawnych tekstów często dodaje się słowniczki. W taki słowniczek zaopatrzone również współczesne wydanie CF, jednak objaśniono w nim tylko 16 czasowników, podczas gdy w tekście właściwym występuje ich znacznie więcej. Ponadto słowniczek ten nie powstał na podstawie pogłębionej analizy językoznawczej przepisów, lecz został opracowany przez historyka w celu ułatwienia zrozumienia tekstu przeciętnemu odbiorcy, potrzebne więc są badania lingwistyczne nad słownictwem CF, szczególnie nad czasownikami, notorycznie pomijanymi w analizach słownictwa kulinarnego. Niniejszy artykuł stanowi próbę ustalenia znaczenia trzech wybranych czasowników kulinarnych (*ociągać/ociągnąć*, *sadzić* oraz *tretować*) w CF. Prześledzę także zmiany semantyczne, jakie zaszły w tych czasownikach od doby średniopolskiej do współczesności, posługując się w tym celu słownikami etymologicznymi, historycznymi oraz języka polskiego, a także książkami kucharskimi wydanymi w okresie od XVI–XVIII w.

Stan badań³

Polska leksyka kulinarna doczekała się dość licznych, ale w większości fragmentarycznych opracowań. Najobszerniejsze opracowanie słownictwa kulinarnego z perspektywy synchronicznej stanowią *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* Małgorzaty Witaszek-Samborskiej (Witaszek-

2 Sam autor uważał swoje dzieło za najstarszą polską książkę kucharską (CF: 129), natomiast nie należy zapominać o *Kuchmistrzostwie* wydanym po raz pierwszy ok. 1540 r. Do niedawna było ono uznawane za zaginione, odkryto jednak jego XVIII-wieczną kopię. *Kuchmistrzostwo* jest tłumaczeniem dzieła czeskiego pt. *Kuchařství* (pol. *Kucharstwo*) (Dumanowski [1757] 2021: 66–68), w przeciwieństwie do CF, które zostało napisane przez Polaka po polsku.

3 Przedstawiając dotychczasowy stan badań świadomie pomijam, ze względu na ograniczoną objętość artykułu, bardziej ogólne opracowania dotyczące dziedzin takich jak diachronia języka polskiego (np. Dubisz 2005) (w tym również na temat zmian znaczeniowych staro- i średniopolskich czasowników), semantyka (w tym rozwój semantyczny wyrazów, np. Buttler

Samborska 2005). Autorka zawężyła badany materiał do nazw potraw, napojów i produktów spożywczych. W pracy koncentruje się głównie na ich strukturze. Kilka artykułów poświęcono też nazwom własnym potraw, zaczerpniętym z menu lokali gastronomicznych, czasopism kobiecych lub książek kucharskich, m.in.: *O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych* Marii Borejszo (1994), *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw* Anny Dąbrowskiej (1998), *Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie* Marii Lesz-Duk (2002), *Nazwy potraw a marketing. Perswazyjne środki językowe we współczesnym nazewnictwie gastronomicznym* Małgorzaty Dawidziak-Kładoczej (2013), a także „Rozkosz dla zmysłów”, czyli *język kart dań* Lidii Przymuszały (2021). Powstało również tekstologiczne opracowanie książki kucharskiej jako gatunku (Żarski 2008) oraz popularnonaukowy szkic typologii współczesnych nazw produktów kulinarnych ze względu na ich semantykę i pochodzenie (Markowski 1994).

Leksyka kulinarna bywała również przedmiotem opisu badań diachronicznych. Jedyna dłuższa rozprawa, czyli *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku* Anny Bochnakowej (1984), zgodnie z tytułem skoncentrowana jest na wyrazach obcego pochodzenia. Autorka napisała również kilka artykułów dotyczących lingwistyki kulinarnej: *O tytułach i przypisach w tłumaczonych na polski książkach kucharskich (na przykładach z XVIII, XX i XXI wieku)* (Bochnakowa 2011), *O pewnym terminie kulinarnym z XVIII wieku: historia „zie”* (Bochnakowa 2016), *Przenośne znaczenia terminów kulinarnych w języku polskim i francuskim* (Bochnakowa 2023). Inne fragmentaryczne opracowania słownictwa kulinarnego w perspektywie diachronicznej to m.in.: *Co jadano w Polsce w czasach saskich?* Krystyny Siekierskiej (1993), *Staro- i średniopolskie nazwy ciast* Zuzanny Krótki (2016), *Staropolskie słownictwo związane z pieczywem* Sylwii Pręcerek-Kisielak i Renaty Przybylskiej (2021) oraz *O landrynkach* (czyli o etymologii landrynek) Haliny Safarewiczowej (1966). Warto wspomnieć także o artykule *Nadawca w poradnikach dotyczących prowadzenia domu z drugiej połowy XIX wieku* Anny Tomeckiej-Mirek (2012) oraz o opracowaniu kulturoznawczym Anny Matras „*Pieprzo i szafranno, moja młodość panno*”. *Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania* (2016), dostarczającym cennych informacji o obyczajach kulinarnych w badanym okresie.

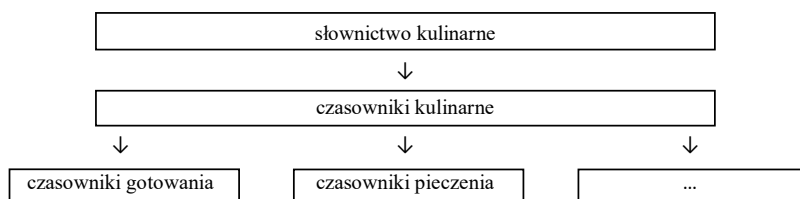
Oczywiście wyżej wymienione tytuły to jedynie przykłady dość bogatej i różnorodnej literatury dotyczącej leksyki kulinarnej, jednak dobrze obrazują one pewien problem badań nad polskim słownictwem kulinarnym: pomijanie czasowników. Zwróciła na nie uwagę jedynie Anna Bochnakowa w *Terminach kulinarnych romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku* (1984). Na ogromną liczbę rzeczowników (i mniejszą przymiotników) czasowników przypada tam tylko sześć: *garnirować, glaserować, grylować, kandyzować, marynować* (Bochnakowa 1984: 126). Wyraźnie dostrzegalna jest więc luka – brak badań nad czasownikami kulinarnymi. Artykuł ten ma się przyczynić do jej zapalenia.

Cele i metodologia

Badania dotyczą leksyki kulinarnej, stanowiącej jednocześnie pole tematyczne, wyrazowe i semantyczne. Aktualnie brak spójnej teorii pól językowych (Grzegorzczkowska 2001: 60–61; Tokarski 2013: 250–252).

1978) czy dialektologii (np. Urbańczyk 1984), jednakże biorę pod uwagę osiągnięcia badaczy w tych dziedzinach językoznawstwa podczas analizowania czasowników.

Tokarski (2013: 257–258) wylicza różne typy pól wyrazowych, wśród nich pola semantyczne, czyli zbiory wyrazów o podobnym znaczeniu. Wśród pól semantycznych można wyróżnić pole słownictwa kulinarnego, a w nim podpole czasowników kulinarnych. W niniejszym artykule zostaną poddane analizie trzy wybrane czasowniki kulinarne: *sadzić*, *ociągać/ociągnąć*, *tretować*. Termin *czasowniki kulinarne* rozumiem jako „nazwy czynności związanych z przygotowywaniem, przechowywaniem i podawaniem jedzenia”. W artykule używam również terminu *czasowniki gotowania*, nie jest on jednak tożsamy z czasownikami kulinarnymi. Czasowniki gotowania stanowią podpole pola semantycznego czasowników kulinarnych. W terminie tym gotowanie należy rozumieć jako „poddawanie działaniu wrzącego płynu lub doprowadzanie płynu do wrzenia”, a nie jako „przygotowywanie gorących posiłków” (por. WSJP PAN, w którym wyróżniono aż sześć znaczeń czasownika *gotować* ([na:] <https://wsjp.pl/haslo/podglad/7180/gotowac> [data dostępu: 19 listopada 2025])). Zależności te obrazuje poniższy schemat:



Badania przedstawione w artykule stanowią ustalenia wstępne, przyczynek do planowanych szerszych badań w ramach mojej rozprawy doktorskiej⁴. W rozprawie doktorskiej zamierzam: 1) sklasyfikować pole językowe, jakim są czasowniki kulinarne doby średniopolskiej (na materiale z przygotowywanego przeze mnie korpusu książek kucharskich z okresu XVI–XVIII w.); 2) ustalić znaczenia oraz zmiany znaczeniowe mieszczących się w polu czasowników za pomocą zmodyfikowanej analizy kompozycyjnej (semowej)⁵ bazującej na kontekstach użycia badanych jednostek leksykalnych w źródłach, uzupełnionej ustaleniami leksykograficznymi i wiedzą historyczno-kulturową.

Niniejszy artykuł zakłada o wiele skromniejsze cele: określenie znaczenia wybranych czasowników kulinarnych w CF oraz zmian semantycznych, jakie w nich zaszły od doby średniopolskiej do współczesności. Termin *znaczenie* rozumiem za Grzegorczykową jako *relacje między klasami ciągów fonicznych a klasami zjawisk, wyróżnionymi poznawczo w świadomości językowej określonej społeczności* (Grzegorczykowa 2001: 27).

Analiza będzie przebiegać następująco:

1. próba ustalenia etymologii czasownika na podstawie słowników etymologicznych: SEBr, SEBa, SEBo;
2. prześledzenie zmian znaczeniowych czasownika w następujących słownikach: SStp, SPXVI, ESJP XVII, SL, SW, SJPD, WSJP PAN (lub USJP, jeśli w WSJP brak odpowiedniego hasła), SP, SGP Kar, SGP PAN, MSGP oraz w słowniczku załączonym do CF we współczesnym

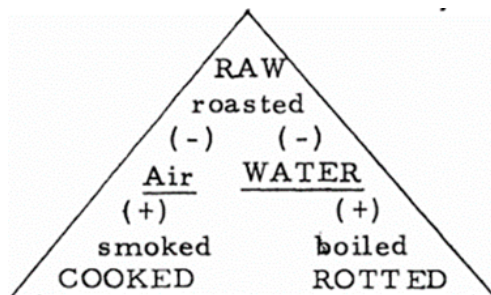
4 Artykuł bazuje również na mojej pracy magisterskiej pt. *Czasowniki kulinarne dotyczące obróbki termicznej w Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego i ich zmiany znaczeniowe w dziejach polszczyzny* (Lehman 2022).

5 Metoda ta została dokładnie opisana m. in. [w:] Tokarski, Ryszard (2013) *Światy za słowami. Wykłady z semantyki leksykalnej*, Lublin; 192–201.

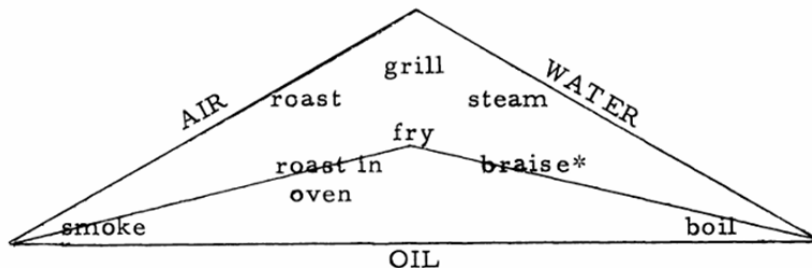
- wydaniu (SCF), opracowanym przez historyka kulinariów Jarosława Dumanowskiego, jeśli dany czasownik w nim występuje;
3. podsumowanie analizy leksykograficznej: wskazanie wyodrębnionych przez słowniki znaczeń;
 4. wstępne ustalenie okresu, w jakim funkcjonował dany czasownik, na podstawie jego notowań w słownikach oraz frekwencji w książkach kucharskich;
 5. skonfrontowanie znaczeń słownikowych z kontekstami użycia danego czasownika w CF (dane ilościowe) w celu ustalenia jego znaczenia.

W analizę wplotę również pomocniczo elementy analizy kompozycyjnej, wstępnie przypisując czasownikom semy, przy czym zdaję sobie sprawę, że analiza kompozycyjna jest narzędziem przeznaczonym do badania semantyki jednostek leksykalnych na tle całego pola językowego. Zaproponuję hipotetyczny zestaw semów, odwołując się do klasyfikacji semantycznej Magdaleny Bator [2014] oraz modelu semantycznego czasowników gotowania Adrienne Lehrer [1972].

Adrienne Lehrer (1972) w swoich badaniach sprawdza adekwatność modelu semantycznego gotowania zwanego trójkątem Levi-Straussa do badania kilku wybranych języków. Model ten z założenia miał mieć uniwersalny charakter i przedstawiać pole semantyczne gotowania w każdym języku. Po zastosowaniu trójkąta Levi-Straussa do analizy języków francuskiego, chińskiego, Nawaho, Jakalteń, Joruba, amharskiego, angielskiego, niemieckiego i japońskiego, Lehrer udowodniła wadliwość tego modelu i zaproponowała skorygowaną jego wersję.



Rysunek 1. Model semantyczny gotowania (tzw. trójkąt) Levi-Straussa. Źródło: Lehrer, Adrienne (1972) „Cooking Vocabularies and the Culinary Triangle of Lévi-Strauss”. [W:] *Anthropological Linguistics*. Nr 5 (14); 168



Rysunek 2. Model semantyczny czasowników gotowania Adrienne Lehrer. Źródło: Lehrer, Adrienne (1972) „Cooking Vocabularies and the Culinary Triangle of Lévi-Strauss”. [W:] *Anthropological Linguistics*. Nr 5 (14); 169

Model ten podaje minimalny zestaw komponentów, za pomocą których można opisać czasowniki gotowania prawdopodobnie w każdym języku. Lehrer zaznacza jednak, że komponenty w tym przypadku nie mogą być binarne. Niemożliwe jest również utworzenie uniwersalnej dla wszystkich języków struktury konceptów gotowania (*neutral structure of cooking concepts*). Tylko część komponentów jest leksykalizowana, w każdym języku jest to inny ich zestaw, co skutkuje różnymi strukturami semantycznymi.

W *Semantic Cuisine* (Lehrer 1969: 47) Lehrer podaje następujące komponenty dla czasowników gotowania w języku angielskim⁶:

zastosowanie wody (wina, mleka itp.)	[Ciecz (Liquid) +/-]
zastosowanie tłuszczu	[Tłuszcz (Fat) +/-]
bezpośrednie/niebezpośrednie źródło ciepła	[Bezpośrednie (Direct) +/-]
energiczny/nieenergiczny proces gotowania	[Energiczne (Vigorous) +/-]
długi/krótki czas gotowania	[Długi czas (Long time) +/-]
duża/mala ilość substancji (tłuszczu, wody itp.) używanej do gotowania	[Duża (Large) +/-]

Ponadto Lehrer podaje jeszcze trzy komponenty unikalne dla pojedynczych czasowników. Proponuje nie zapisywać ich w taki sposób, jak pozostałe, lecz zaznaczyć ich istotność przy poszczególnych czasownikach w następujący sposób (Lehrer 1969: 47):

rodzaj naczynia	[Istotny (Relevant) +]
dodany kluczowy składnik (sos)	[Istotny (Relevant) +]
szczególny cel (np. zachowanie kształtu)	[Istotny (Relevant) +]

Przykładem zastosowania modelu Levi-Straussa zmodyfikowanego przez Lehrer mogą być badania Magdaleny Bator nad czasownikami kulinarnymi w języku średnioangielskim (*Culinary Verbs in Middle English*; Bator 2014). Badaczka podzieliła je na czasowniki krojenia (*verbs of cutting*), gotowania (*verbs of cooking*) oraz przygotowywania (*verbs of preparing*). Ponieważ czasowniki analizowane w tym artykule są czasownikami gotowania, przytoczę dalszy podział jedynie tej grupy: czasowniki gotowania przy użyciu cieczy (*verbs of cooking in liquid*), czasowniki gotowania na tłuszczu (*verbs of cooking with fat*) oraz czasowniki gotowania za pomocą jakiegokolwiek innej substancji pośredniczącej lub bez żadnej substancji (*verbs of cooking with any or no medium*). Bator co prawda nie przeprowadza analizy kompozycyjnej, ale jej klasyfikacja semantyczna częściowo odzwierciedla zestaw komponentów czasowników gotowania zaproponowany przez Lehrer, szczególnie [Płyn (Liquid) +/-] i [Tłuszcz (Fat) +/-].

Material badawczy

Analizowane w artykule czasowniki zostały wybrane arbitralnie spośród licznych czasowników kulinarnych występujących w CF, najstarszej polskiej książce kucharskiej. Autor, Stanisław Czerniecki, piastował urząd

6 Tłumaczenie własne.

kuchmistrza na dworze Lubomirskich. Napisał swoje dzieło, jak deklaruje, *ad usum publicum* (CF 2021: 127), co nie oznacza, że kierował je do wszystkich – bardzo mała szczegółowość przepisów wskazuje, że odbiorcą planowym byli specjaliści, czyli inni kuchmistrzowie. Na potrzeby badań korzystałam jedynie ze współczesnego wydania CF w opracowaniu Jarosława Dumanowskiego z 2021 r. (CF 2021), opartego na pierwodruku z 1682 r., na podstawie egzemplarza z Biblioteki Kórnickiej Polskiej Akademii Nauk.

Ociągać i ociągnąć

Słowniki etymologiczne SEBa i SEBo (w SEBr nie podano źródłosłowu) są zgodne co do pochodzenia czasownika *ciągać/ociągnąć* od ps. **tęgati* (> **tędzati*) „ciągać, wlec, szarpać”, co z kolei wywodzi się z **tęgti*, **tęgo* „ciągnąć”. Oba te wyrazy pochodzą z praindoeuropejskiego **tengh-* (lub **teng-//tong-//tng-* według SEBa) należącego do pierwiastka **ten-* „ciągnąć, rozciągać”. W SEBr nie podano źródłosłowu.

W SStp brak leksemów *ociągać* i *ociągnąć*, pojawia się jedynie *ociądząć* jako termin prawniczy (SStp, t. 5; 405). Natomiast w SPXVI są hasła *ociągać* oraz *ociągnąć*. W artykule tego pierwszego uwzględniono znaczenie, które można uznać za kulinarne: „pokrywać warstwą czegoś [czym]” (SPXVI, t. 20; 28). Nie dotyczy ono jednak obróbki termicznej. To samo znaczenie podano przy *ociągnąć* (SPXVI, t. 20; 2).

W SL zawarto tylko jedną definicję czasownika *ociągać*: „kucharski termin: mięso ociągać [...], bijąc nad ogniem kruższym czynić” (SL, t. 3; 437). Pierwszy raz pojawia się więc znaczenie kulinarne dotyczące obróbki termicznej. Z kolei przy hasle *ociągnąć* (SL, t. 3; 437) znajduje się odnośnik do *obciągnąć*, do którego już nie podano znaczenia związanego z gotowaniem (SL, t. 3; 375).

W SW hasło *ociągać* opatrzone kwalifikatorem × (*mało używany*) oraz podano odnośnik do hasła *ociągnąć* (SW, t. 3; 553). Ten czasownik również został opatrzone kwalifikatorem ×. Zarejestrowano dwa jego znaczenia, w tym jedno kulinarne: „kuch. [...] mięso potrzymać na ogniu, aby ś. ociągnęło twardą powłóczką, aby ś. ścięło po wierzchu” (SW, t. 3; 553). W obu przypadkach dopisano, że częściej używany jest wariant *obciągnąć*, jednak w artykule hasłowym tego czasownika wśród wielu innych nie wymieniono powyższego znaczenia (SW, t. 3; 441), co sugeruje, że w znaczeniu kulinarnym częściej używano wariantu *ociągnąć*.

Z kolei w SJPD podano trzy definicje czasownika *ociągać*, przy czym żadna nie opisuje znaczenia związanego z gotowaniem (SJPD [na:] <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/ociagac;5462806.html> [data dostępu: 19 listopada 2025]). Ponownie brak więc znaczenia kulinarnego dotyczącego obróbki termicznej. Natomiast przy hasle *ociągnąć* autor jedynie odsyła do *ociągać* (SJPD; [na:] <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/ociagnac;5462809.html> [data dostępu: 19 listopada 2025]).

WSJP PAN nie zawiera ani hasła *ociągać*, ani *ociągnąć*, a *obciągać* i *obciągnąć* nie mają znaczenia kulinarnego (WSJP PAN [na:] <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/ociagnac;5462809.html> [data dostępu: 19 listopada 2025]), natomiast USJP rejestruje hasła *ociągać* i *ociągnąć*, ale oba wyrazy opatrzone są kwalifikatorem *łowieckie* i są to ich jedyne opisane znaczenia (USJP, t. 3; 8). Także w słownikach gwarowych brak powiązanych z kulinariami znaczeń tego czasownika.

Na koniec warto podać definicję czasownika *ociągnąć* z SCF: „potrzymać mięso nad żarzącymi się węglami, w rondlu z masłem lub podgotować w garnku tak, by ścięło się na wierzchu” (SCF 2021: 252). Dodatkowo we współczesnym wydaniu CF Jarosław Dumanowski (2021), historyk kulinariów, pisze, że

często powtarzanym w recepturach zwrotem jest „ociągnij”, co oznacza blanszowanie lub raczej wstępną obróbkę cieplną. Najczęściej to krótkie obgotowanie potrawy, ale Czerniecki pisze też o „ociąganiu” w maśle (...) lub, w przypadku potraw postnych, w oliwie. (Dumanowski 2021: 111)

Szybkim sposobem na zmianę właściwości (ścięcie się) powierzchni mięsa jest podgrzanie go, toteż ociąganie rzeczywiście mogło mieć charakter wstępnej obróbki termicznej. Definicję z SCF można zatem uznać za mniej lub bardziej spójną z treścią przytoczonego cytatu.

Z powyższych definicji słownikowych wyłaniają się dwa znaczenia czasownika *ociągać/ociągnąć*: 1) „czynić mięso bardziej kruchym poprzez bicie je nad ogniem” – tak podaje SL – oraz 2) „potrzymać mięso nad ogniem, aby jego wierzchnia warstwa się ścięła” – tak podają SW i SCF, przy czym w SCF doprecyzowano, że: a) źródłem ciepła podczas ociągania jest węgiel; b) naczynie, w którym proces się odbywa, to rondel lub garnek; c) proces może przebiegać w maśle albo w wodzie lub innym płynie na jej bazie (wskazuje na to użyty w definicji wyraz *podgotować*).

Prześledzenie kontekstów użycia omawianego czasownika w CF (por. Tabela 1) rzuca nowe światło na znaczenia czasownika *ociągać/ociągnąć*. Czarniecki najczęściej używa tego czasownika w odniesieniu do mięsa, ale nieraz także w odniesieniu do ryb, pieczarek, jajek i innych produktów spożywczych. W przypadku substancji, w której odbywa się proces obróbki termicznej żywności, potwierdza się, że może być to zarówno jakiś tłuszcz (masło, oliwa), jak również woda (lub płyn na niej bazujący, w CF jest to rosół). Ta druga występuje jednak czterokrotnie rzadziej. Źródło ciepła jest w CF rzadko wskazywane, gdy jednak to się zdarzy, stanowi je węgiel, czyli bezpośrednie źródło ciepła. Natomiast rodzaj naczynia w tym przypadku zdaje się nie być cechą różnicującą znaczenie. Ze względu na [bezpośrednie źródło ciepła +] oraz możliwe zarówno [tłuszcz +], jak i [woda +], leksem *ociągać/ociągnąć* w podziale czasowników kulinarnych stosowanym przez Lehrer [1972] i Bator [2014] plasuje się gdzieś pomiędzy gotowaniem ([bezpośrednie źródło ciepła +], [woda +]) a smażeniem ([bezpośrednie źródło ciepła +], [tłuszcz +]).

Tabela 1. Konteksty użycia czasownika *ociągać/ociągnąć* i mu pokrewnych w CF. Opracowanie własne

Kontekst	Liczba użyć
Calkowita liczba użyć	66
w tym: ociągać/ociągnąć	64
pociągać	1
poociągać	1
Obiekt:	
mięso (czasem z dodatkiem warzyw)	45
ryba (czasem z dodatkiem warzyw)	13
pieczarki	2
jajka	2
inne	2
Substancja:	
tłuszcz	25
w tym: masło	19
oliwa	6
woda lub inny płyn	6
w tym: rosół	4
woda	2

Kontekst	Liczba użyć
Naczynie:	
rynka	2
naczynie gliniane	1
brytfanna	1
kociołek	1
patella	1
Źródło ciepła:	
węgiel (<i>ociągać na węglu</i>)	5

Warto zwrócić uwagę na jeszcze jedną cechę semantyczną czasownika *ociągać/ociągnąć*, której nie wskazują cytaty z CF, a którą podkreślają słowniki: efekt czynności, czyli ścięcie się wierzchniej warstwy mięsa lub innej ociąganej żywności. Zarówno „milczenie” Czernieckiego na temat tej właściwości, jak i wskazywanie jej w słownikach, sugeruje, że jest to najważniejsza pod kątem różnicowania znaczeń cecha omawianego leksemu. Proponuję więc zdefiniować czasownik *ociągać* następująco: „gotować w wodzie lub smażyć w tłuszczu mięso lub inny produkt spożywczy nad żarzącymi się węglami, aż zetnie się wierzchnia warstwa produktu poddanego tej czynności”.

W CF w większości przypadków kontekst użycia czasownika *ociągać/ociągnąć* nie daje zbyt wielu informacji. Najczęściej czasownik ten jest wymieniany jako jeden z etapów przygotowywania potrawy, jak np. w tym przepisie:

Weźmij kapłona albo gęś, **ociągnij**, rozbierz w członki, włóż w garnek, wkraj drobno cebule i pietruszki, zalej rosół, wsyp krup perlowych, masła dobrego, pieprzu, szafranu, przywarz, a daj gorąco na stół. [CF 2021: 160]

Dlatego też bazując jedynie na kontekstach użycia, bez definicji słownikowych, bardzo trudno byłoby ustalić znaczenie tego słowa. Pojedyncze użycia wskazują na stopniowalność procesu ociągania:

[...] nakraj drobno słoniny tłustej w kostkę, smaź pospołu z kapłonem, **a gdy się dobrze ociągnie**, wlej rosół. [CF 2021: 167]

Włóż karpia w rynkę **ociąganego trochę** w oliwie albo maśle [...]. [CF 2021: 188]

Weźmij animelli niemało, to jest mleczka z cieląt, **ociągnij trochę** [...]. [CF 2021: 217]

oraz na powiązanie tej czynności ze zmianą koloru poddanego jej produktu:

[...] ociągnij w maśle, **aż się trochę przyrumieni**. [CF 2021: 170]

Weźmij kapłona, cielęciny pięknej, ptaszków jakich chcesz, [...] smaź to, **aż się trochę ociągnie**, **jednak żeby białe było pięknie**. [CF 2021: 171]

Bazując więc tylko na kontekstach użycia omawianego czasownika, można by uznać za cechę różnicującą zmianę koloru produktu, a nie ścięcie jego powierzchni, tym bardziej, że procesy te sobie towarzyszą. Niemniej jednak za słownikami uznają ścięcie się powierzchni za cechę różnicującą czasownika *ociągać/ociągnąć*. To komponent [ścięcie się powierzchni +] odróżnia ten czasownik od np. czasownika *farbować*.

Znaczenie kulinarne czasownika *ociągać/ociągnąć* rejestrują jedynie SL i SW (oraz SCF). Można więc przypuszczać, że czasownik ten był używany w takim znaczeniu od XVII w. do początków XX w., ponieważ nie użyto go ani razu w *Kuchmistrzostwie* (książce kucharskiej z XVI w.) (Dumanowski [1757])

2021) i nie notują go SJPD oraz słowniki współczesne (WSJP PAN, USJP). Warto również przypomnieć, że w SXVI zdefiniowano *ociągać* jako „pokrywać warstwą czegoś [czym]” (SPXVI, t. 20; 28), podano też analogiczną do tej definicję do *ociągnąć* (SPXVI, t. 20; 2). Prawdopodobnie doszło do przesunięcia znaczeniowego poprzez skojarzenie ścinania się powierzchni mięsa (lub innego produktu) z pokrywaniem czymś powierzchni tegoż mięsa.

Sadzić

W SEBr brak osobnego hasła *sadzić*, wyraz ten znajduje się pośród licznych innych w artykule hasłowym *sad* „ogród”. Brückner wywiódł słowo *sadzić* oraz liczne mu pokrewne od rdzenia *sied-*, nie sięgając dalej w przeszłość (SEBr; 478–479). Natomiast SEBo jako źródło podaje prasłowiańskie **saditi*, **sad'o* „sadowić, umieszczać, osadzać; zasadzać, sadzić rośliny” (SEBo; 537–538), doszło więc do przesunięcia znaczeniowego.

W SStp podano osiem definicji leksemu *sadzić*, z których żadna nie odnosi się do znaczenia kulinarnego (SStp, t. 8; 112), podobnie w wersji internetowej SPXVI (SPXVI; [na:] <https://spxvi.edu.pl/indeks/haslo/9803/> [data dostępu: 19 listopada 2025]), z tym że tutaj zarejestrowano sześć niekulinarnych znaczeń tego czasownika.

W SW nie zarejestrowano bezpośrednio znaczenia kulinarnego czasownika *sadzić*, ale jako drugą „definicję” podano znaczenie imiesłowu *sadzone* w wyrażeniu *jaja sadzone*: „kładzione w całości po wypuszczeniu ze skorupy na masło roztopione i tak usmażone” (SW, t. 6; 5).

W SJPD, podobnie jak w SW, żadna spośród kilku definicji czasownika *sadzić* nie jest związana z kulinariami, natomiast w artykule do tego hasła odnotowano połączenie wyrazowe *jaja sadzone* „jaja wybijane ze skorupy na gorący tłuszcz w całości i smażone z jednej strony” (SJPD; [na:] <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/sadzik;5494541.html> [data dostępu: 19 listopada 2025]).

W WSJP PAN podano trzy definicje wyrazu *sadzić*, jednak znów żadne ze znaczeń nie jest powiązane z gotowaniem. (WSJP PAN [na:] <https://wsjp.pl/haslo/podglad/20543/sadzik> [data dostępu: 19 listopada 2025]). Natomiast *jajko sadzone* figuruje jako osobne hasło: „kulin. jajko usmażone na patelni w taki sposób, że wokół słabo ściętego żółtka jest obwódka ściętego białka” (WSJP PAN [na:] <https://wsjp.pl/haslo/podglad/22828/jajko-sadzone> [data dostępu: 19 listopada 2025])). Również słowniki gwarowe SGP PAN, SGP Kar i MSGP nie podają kulinarnego znaczenia czasownika *sadzić*.

Na podstawie powyższego przeglądu widać, że słowniki nie odnotowały znaczenia kulinarnego czasownika *sadzić*. Podano takie znaczenie jedynie do formy imiesłowu przymiotnikowego biernego w wyrażeniu *jajko sadzone*. (Co ciekawe, wyrażenie *jaja sadzone* pojawia się dopiero w SL (t. 2; 227). W SStp i SPXVI nie odnotowano takiego połączenia wyrazowego.) W SCF figurują jednak czasowniki *podsadzać* i *wysadzać*⁷, zdefiniowane wspólnie jako „podgotowywać, dusić aż do zgęstnienia płynu” (SCF 2021: 256). Wspomniano o nich również we wstępie do CF (2021):

Czerniecki stosuje też redukcję wywarów i sosów, sztandarową technikę kondensacji smaku rozpowszechnioną przez klasycystyczną kuchnię francuską w XVII w. Wzmianki takie są jednak stosunkowo nieliczne. Odpowiadające tej technice terminy „wysadzić” i „podsadzić” odnajdujemy w 16 recepturach opisujących potrawy mięsne i zwłaszcza rybne. (Dumanowski 2021: 111)

7 Żaden z wyżej wskazanych słowników nie odnotowuje kulinarnego lub istotnego z perspektywy analizy znaczenia czasowników *podsadzać*, *podsadzić*, *podsadzać się*, *podsadzić się*, *wysadzać*, *wysadzić*, *wysadzać się*, *wysadzić się*.

Także kontekst, w jakim występuje czasownik *sadzić* w CF, wskazuje na to, że Czerniecki stosował go w takim samym znaczeniu, jak czasowniki *podsadzać* i *wysadzać* (oczywiście z różnicą aspektu): pojawił się on tylko raz w nazwie przepisu, w którym autor użył czasowników *wysadzać się* i *wysadzić*:

10. Ryby sadzone albo po czesku

Zrysuj rybę, jaką masz albo chcesz, z łuszczką włóż w kociel, cebule niemało w talarki nakraj i pietruszki w kostkę i wzdłuż, wlej piwa, zasól, a warz. A gdy się ryba wysadzać będzie, wlej octu dobrego, oliwy albo masła, pieprzu, imbiru, kminu, jeżeli chcesz i kwiatu, przywarz dobrze, wysadź, a daj na stół. (CF 2021: 181)

Ponadto w CF (2021) wyraz *sadzone* z powyższego cytatu opatrzone jeszcze przypisem o następującej treści: Tzn. *duszone w „wysadzonym”, czyli zredukowanym sosie* (CF 2021: 181). Porównanie powyższego objaśnienia z definicją czasowników *podsadzać* i *wysadzać* z SCF wskazuje, że *sadzić* zostało użyte w tytule przepisu w tym samym znaczeniu co *wysadzać* i *podsadzać*, jako ich niedokonany odpowiednik⁸.

Prześledzenie kontekstów występowania czasowników *sadzić*, *podsadzać*, *podsadzić*, *wysadzać*, *wysadzać się*, *wysadzić* dostarcza dodatkowych informacji o tej technice kulinarnej (por. Tabela 2).

Tabela 2. Konteksty użycia czasownika *sadzić* i mu pokrewnych w CF. Opracowanie własne

Kontekst	Liczba użyc
Całkowita liczba użyc	13
w tym: <i>sadzić</i>	1
<i>podsadzać</i>	2
<i>podsadzić</i>	4
<i>podsadzić się</i>	1
<i>wysadzać</i>	0
<i>wysadzać się</i>	1
<i>wysadzić</i>	3
<i>wysadzić się</i>	1
Obiekt:	
mięso (ptaki, często z dodatkiem warzyw)	3
ryby (często z dodatkiem warzyw)	9
grzyby	1
rosół	2
polewka	1
Substancja:	
woda lub inny płyn	10
w tym: woda	6
piwo	2
wino	1
rosół	1

8 Ze względu na ograniczoną objętość artykułu nie przytaczam cytatów weryfikujących znaczenie *podsadzać* i *wysadzać* podane przez Jarosława Dumanowskiego.

Kontekst	Liczba użyc
Naczynie:	
kocioł (<i>kociel</i>)	3
kociołek (<i>kocietek</i>)	2
garnuszek	1
rynka	1
<i>piękne naczynie gliniane lub srebrne</i>	1

Czerniecki najczęściej posługiwał się czasownikami *posadzić* oraz *wysadzić*. W większości przykładów użycia czasownika *sadzić* lub mu pokrewnych trudno jest określić obiekt czynności ze względu na mało precyzyjny charakter przepisów np.:

Ogoloną rybę zrysuj, cebule i pietruszki niemało drobno nakraj, włóż w kociel, zasól, a warz, **a gdy posadzasz**, wlej oliwy z potrzebę, pieprzu, kwiatu, przywarz, a daj na stół. (CF 2021: 182)

Weźmij szczupaka półmiskowego i lina, ochędoż pięknie, wymocz, wstaw w garncu pięknym w wodzie, warz dobrze nakrywszy, aż od kości odpadnie, trochę zasoliwszy, gdy uwre, odlej polewkę osobno w piękne naczynie, żeby się podstała, którą przecedź przez gęstą serwetę, przylej wina, cytryn wyciśnij według smaku, cukru według potrzeby, cynamonu całkiem, goździków, piżma. Warz to społem, a przywarzywszy dobrze, weźmij migdały utłuczone i uwiercione dobrze, rozpuść tą wszytką polewką, a przecedź przez gęstą serwetę, wlej znowu w bardzo piękny kocietek, warz na węglach przez ćwierć godziny, wylej na misę, a wynieś na zimno. Możesz natenczas piżmo włożyć, **gdy będziesz posadzał**, lepiej będzie, bo nie wywietrzeje. (CF 2021: 223)

Autor napisał CF z myślą o innych kucharzach, czyli specjalistach kulinarnych, dlatego przepisy w nim zawarte często stanowią prosty ciąg czasowników w 2. osobie trybu rozkazującego bez podanych dopełnień, i osobie nieobyczej w kulinariach trudno może być określić obiekt podsadzania czy wysadzania. Omawiane czasowniki czasami odnoszą się do ciał stałych (por. *ryby sadzone* (CF 2021: 181); *a gdy się ryba wysadzać będzie* [tamże]), co pozornie kłóci się z definicją podaną przez Jarosława Dumanowskiego – zgodnie z nią obiektem analizowanych czasowników powinny być wyłącznie rzeczowniki oznaczające płyn. Dokładniejsza lektura przepisów nasuwa jednak wniosek, że jest to synekdocha stosowana przez autora i w rzeczywistości czynność sadzenia odnosi się do płynu (sosu, polewki), w którym zanurzony jest główny składnik dania (zwykle mięso lub ryba, raz Czerniecki opisuje podsadzanie grzybów [CF 2021: 174]).

Sadzenie jest rodzajem gotowania z dwóch powodów: po pierwsze, obiektem czynności jest zawsze płyn na bazie wody (choć często dodawano do niego także jakiś tłuszcz, ale dopiero w trakcie warzenia), po drugie, wskazuje na to kontekst – w przepisach wysadzenie lub podsadzenie żywności zawsze stanowi wynik warzenia, czyli gotowania, np.:

Weźmij kapłona albo ptaka inszego, nie płocz, ochędoż, rozbierz w członki, potłucz, słoniny nakraj drobno w kosteczkę i cebule z pietruszką drobno nakraj, smaź toż społem, potem przylej rosółu, **warz**, **a gdy się posadzi**, wyciśnij soku z cytryny i kwiatu włóż albo octu winnego, a przywarzywszy, daj gorąco na stół. (CF 2021: 148)

Weźmij rybę jaką chcesz albo masz, oczesz, zrysuj, wkraj cebule drobno i pietruszki w kostkę i wzdłuż, **włóż w kociel, wlej wody**, zasól według potrzeby, **odwarz**, **a na wysadzeniu wlej śmietany**. (CF 2021: 181)

Ogoloną rybę zrysuj, cebule i pietruszki niemało drobno nakraj, **włóż w kocioł, zasól, a warz, a gdy podsadzasz**, wlej oliwy z potrzebę, pieprzu, kwiatu, przywarz, a daj na stół. (CF 2021: 182)

Potwierdza to również najczęściej wskazywane naczynie, czyli kocioł bądź kociołek. Także garniec służył do gotowania ([bezpośrednie źródło ciepła +], [woda +]), a nie do smażenia czy pieczenia.

Przykłady użycia badanej grupy czasowników potwierdzają, że Czerniecki stosował je w znaczeniu „podgotowywać, dusić aż do zgęstnienia płynu”, jak sugerował Jarosław Dumanowski. Co prawda nigdzie w CF nie wspomniano o zgęstnieniu płynów, ale zwiększenie ich objętości jest semantycznie spójne z opisem przygotowania całej potrawy.

Analiza wykazuje, że doszło do przesunięcia znaczeniowego czasownika *sadzić* oraz mu pokrewnych. Pochodzące od prasłowiańskiego **saditi* „sadowić, umieszczać, osadzać; zasadzać, sadzić rośliny” (SEBo; 537–538) *sadzić* stopniowo nabierało coraz więcej różnych znaczeń i trudno aktualnie ustalić, z którego wyewoluowało znaczenie kulinarne. Być może istotny był tutaj ruch w dół: skojarzono gęstnienie płynu, a więc i zmniejszanie jego objętości, czyli spadanie jego poziomu w naczyniu, z ruchem opadającym, jaki wykonuje się podczas siadania, por. *sadzać*₁ „podgotowywać, dusić aż do zgęstnienia płynu”, *sadzać*₂ „pomagać komuś usiąść lub prosić albo zmuszać kogoś, aby usiadł” (WSJP PAN [na:] <https://wsjp.pl/haslo/podglad/20544/sadzac/2729721/przy-stole> [data dostępu: 19 listopada 2025]); *osad*, *osadzać się* (na dnie).

Pozostało jeszcze ustalić ramy czasowe, w jakich czasownik *sadzić* i inne mu pokrewne funkcjonowały w znaczeniu „podgotowywać, dusić aż do zgęstnienia płynu”. W *Kuchmistrzostwie* (Dumanowski [1757] 2021), najstarszej polskiej książce kucharskiej, żaden z badanych czasowników nie występuje w tym znaczeniu, można więc przypuszczać, że w czasach jego powstania (ok. 1540 r.) jeszcze nie doszło do przesunięcia znaczeniowego. Po CF czasownik *sadzić* występuje w znaczeniu „podgotowywać, dusić aż do zgęstnienia płynu” co najmniej do drugiej połowy XVIII w. – stosuje go jeszcze Paul Tremo w swojej *Kuchni na sześć osób...* (Dumanowski [2. poł. XVIII w. – początek XIX w.] 2022). Czasownik ten używany jest również w przepisach powstałych między pierwszym wydaniem CF a czasami Tremona⁹. Trudno ustalić, kiedy omawiane znaczenie czasownika *sadzić* zanikło – słowniki go nie odnotowują, co jest pewną wskazówką, jednak temat wymaga dokładniejszych studiów nad językiem kulinarnym XIX i XX w. Pewne jest natomiast, że współcześnie czasownik ten utracił znaczenie kulinarne, a ślad po nim pozostał jedynie w nazwie potrawy *jajko sadzone*.

Tretować

Słowniki etymologiczne (SEBr, SEBo) nie odnotowują kulinarnych znaczeń czasownika *tretować* – formę tę potwierdzono jako dawny wariant czasownika *tratować* „deptać coś w biegu” (SEBo; 640). SEBo podaje również staropolski wyraz *tratować się* „ranić koronę kopyta źle postawioną nogą (o koniu)”. Według SEBo i SEBr *tretować* jest zapożyczeniem i pochodzi od niemieckiego *treten* „deptać” (SEBr; 576; SEBo; 640) lub średniowysokoniemieckiego *trēten/trētten* „deptać; wchodzić, wstępować” (SEBo; 640).

W SStp nie zarejestrowano czasownika *tretować*, podobnie w SPXVI (wersja internetowa). Odnotowano natomiast *tretować się*, jednak frekwencję występowania tego wyrazu określono jako 0 (SPXVI; [na:] <https://spxvi.edu.pl/indeks/szukaj/?tryb=0&q=tretowa%C4%87&typ=&porzadek=0> [data dostępu: 19 listopada 2025]).

9 Na podstawie przygotowywanego przeze mnie korpusu książek kucharskich z okresu XVI–XVIII w. (por. *Cel i metodologia*).

W SL odnotowano wyraz *tretować* jako oboczną formę czasownika *tratować*. Z trzech podanych znaczeń *tratować/tretować* jedno jest kulinarne: „Culin. Tratować w kuchni, spuszczać co na gorące masło” (SL, t. 5; 698). Dalej Linde jeszcze uściśla: „tratować, przetratować masło, w wodzie czystej przepłukać; także jabłka lub gruszki tratować czyli rozetrzeć” (SL, t. 5; 698). Na podstawie tych dwóch cytatów można wyodrębnić trzy znaczenia zarejestrowane przez Lindego: 1) „spuszczać coś na gorące masło (smażyć na gorącym maśle)”; 2) o maśle: „opłukać w czystej wodzie”; 3) o owocach: „rozetrzeć”.

W SW przy hasle *tretować*, oprócz kilku przykładów użycia (wskazujących na znaczenie niezwiązane z kulinariami), zanotowano wyrażenie *karaski w oleju tretowane „smażone”*, po czym podano definicję czasownika *tretować* „przyrumienić masło” (SW, t. 7; 110). Zawarto tam również odnośnik do hasła *tratować*, gdzie podano też trzy definicje opisujące znaczenia związane z gotowaniem, niemal identyczne jak w SL: kuch. 1) „spuszczać co na gorące masło”; 2) masło „w wodzie czystej przepłukać”; 3) jabłka, gruszki „rozetrzeć” (SW, t. 7; 100).

W SJPD nie odnotowano hasła *tretować*, a do *tratować* nie podano kulinarnych znaczeń (SJPD [na:] <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/tratowac;5508436.html> [data dostępu: 19 listopada 2025]). W WSJP PAN i USJP nie zarejestrowano żadnego z tych czasowników. Natomiast ze słowników gwarowych tylko SGP Kar odnotowuje znaczenie kulinarne *tretować* „smażyć” (SGP Kar, t. 5; 420).

Na koniec warto zapoznać się z definicją podaną w SCF:

tretować – rozetrzeć, gnieść, tłuc. U Czernieckiego termin ten oznacza jednak przede wszystkim smażenie w maśle. Tretowane raki to więc raki obtaczane w gęstym cieście z mąki i jajek i następnie smażone w maśle, tretowane jabłka smaży się w cieście naleśnikowym, a tretowane grzanki były z kolei przed usmażeniem maczane w żółtkach jajecznych. Czerniecki używa terminu „tretować” także na oznaczenie topienia masła aż do jego zrumienienia. Według Wielądka tretowanie oznacza po prostu smażenie na gorącym maśle, co wynika z lektury pierwszego przepisu Czernieckiego, w którym pojawia się ten termin. (SCF 2021: 205)

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

Przegląd definicji słownikowych pokazuje, że *tretować* to wyraz wieloznaczny. Słowniki SL oraz SW odnotowują trzy znaczenia tego wyrazu: 1) „smażyć coś na gorącym maśle”; 2) „o maśle: przepłukać w czystej wodzie” oraz 3) „rozetrzeć, gnieść, tłuc”. W SCF dodano jeszcze jedno znaczenie: 4) „topić masło do zrumienienia”. Najbardziej zbliżone semantycznie do wspomnianego wcześniej domniemanego źródłosłowu (niem. *treten* „deptać”) jest znaczenie 3., można więc przypuszczać, że jest ono najstarsze. Być może jednak *tratować/tretować* należące do ogólnej odmiany języka ma inny źródłosłów niż *tretować* stosowane jako termin kulinarny. Polszczyzna przejęła mnóstwo terminów kulinarnych z języka francuskiego, może więc tam należy szukać źródła tego czasownika, jest to jednak zadanie dla romanisty.

Należy jeszcze ustalić, w którym znaczeniu stosował czasownik *tretować* Stanisław Czerniecki (por. Tabela 3).

Tabela 3. Konteksty użycia czasownika *tretować* i mu pokrewnych w CF. Opracowanie własne

Kontekst	Liczba użyc
Całkowita liczba użyc	25
w tym: <i>tretować</i>	19
<i>odtretować</i>	4
<i>przetretować</i>	2
Obiekt:	
masło	7
ryby	7
mięso	5
owoce (jabłka, gruszki)	4
grzanki	2
inne (groch, naleśniki)	2
Substancja:	
Tłuszcz	4
w tym: masło	2
oliwa	2
Otoczka:	
sama jajka	4
mieszanina mleka, mąki i jaj	4
sama mąka	3
mieszanina mąki i wody	2
mieszanina jajek i mąki	1

Na podstawie kontekstów użycia wyróżniłam dwa znaczenia czasownika *tretować* w CF: *tretować*₁, w przybliżeniu odpowiadające znaczeniu 1. „smażyć na gorącym maśle” z definicji słownikowych, oraz *tretować*₂, odpowiadającemu 4. znaczeniu słownikowemu „topić masło do zrumienienia”. O znaczeniu 2. „o maśle: przepłukać w czystej wodzie” wspomnę podczas omawiania *tretować*₂, natomiast używanie przez Czernieckiego wyrazu *tretować* w znaczeniu 3. „rozetrzeć, gnieść, tłuc” można wyeliminować na podstawie kontekstu użycia czasownika w CF. Słowa *tretować* w tym znaczeniu używano, jak wskazał Linde (SL, t. 5, 698) głównie w odniesieniu do owoców. W CF tretowane są jedynie jabłka i gruszki. Czasownik *tretować* zastosowano tu tylko w tytułach: *Potrawa z jabłkami tretowanemi* (CF 2021: 159), *Potrawa z gruszkami tretowanemi także* (tamże), *Ryby z jabkami [sic!] tretowanemi* (tamże; 190), *Gruszkami tretowanemi także uczynisz, przydawszy do mąki szafranu, jeżeli chcesz*¹⁰ (tamże). W żadnym z wymienionych przepisów nie wspomniano o rozcieraniu czy zgniataniu tych owoców.

*Tretować*₁

W SCF zaznaczono, że w CF słowo *tretować* stosowano przede wszystkim w znaczeniu 1. „smażyć na gorącym maśle”. Nie jest to jednak do końca prawda. Pozornie kontekst użycia *tretować*₁ rzeczywiście

10 Takie długie tytuły będące jednocześnie całą treścią przepisu nie są w CF rzadkością, por. *Suropiecki śpikowane i nieśpikowane tymże sposobem gotuj* (CF 2021: 150), *Potrawa z salatką krajaną także* (tamże; 154), *Z grzybami świeżymi młodem także uczynisz* (tamże; 186), *Tort z poziomkami także* (tamże; 215) i in. Wyrażenia *tymże sposobem* czy *także* odnoszą się do poprzedniego przepisu, jednak o tym, że jest to już kolejny przepis, świadczy numeracja, zaś o tym, że jest to tytuł, również wyodrębnienie graficzne.

na to wskazuje, przy czym warto zaznaczyć, że najczęściej czasownik ten używany jest w „tytułach” przepisów w formie imiesłowu przymiotnikowego biernego (np. *Potrawa tretowana* (CF 2021: 106), *Kruszka z grzankami tretowanymi* (tamże; 116), *Potrawa z jabłkami tretowanymi* (tamże; 117), *Potrawa z gruszkami tretowanymi także* (tamże), a w przepisach z rzadka pojawia się czasownik *odtretować* (np. *mleczu¹¹ kawalki odtretuj* (tamże; 188). Częściej jednak Czerniecki używa wyrazów synonimicznych (lub opisujących kolejne etapy procesu tretowania), np.: „[...] **spuszczaj** na masło gorące. **Smaż**, aż się **przyrumieni**” (tamże; 106); „[...] **puszczaj** [grzanki] na gorące masło, [...] [kruska także] w tymże maśle **usmaż** i **przyrumień**” (tamże; 116); „[...] [jabłka] **puszczaj** na gorące masło, **smaż** rumiano” (tamże; 117). Wyraźnie widać, że są to czasowniki oznaczające smażenie, więc *tretowanie*₁ również jest rodzajem smażenia. Jednak cechą różnicującą *tretować*₁ od *smażyć* jest maczanie lub obtaczanie obrabianej żywności przed jej usmażeniem w jajkach, mące, mleku lub różnych mieszaninach tych produktów. Co prawda kontekst użycia omawianego czasownika w CF potwierdza tę tezę tylko połowicznie (w 10 przypadkach z 18 opisano obtaczanie, w pozostałych 8 nie), ale też jej nie obala (ani razu nie opisano *tretowania*₁ jako procesu bez obtaczania lub maczania produktu przed jego smażeniem). Argumentem za jest również dalsza część przytoczonej wcześniej definicji czasownika *tretować* z SCF:

Tretowane raki to więc raki obtaczane w gęstym cieście z mąki i jajek i następnie smażone w maśle, tretowane jabłka smaży się w cieście naleśnikowym, a tretowane grzanki były z kolei przed usmażeniem maczane w żółtkach jajecznych. (SCF 2021: 205),

a także słowa Jarosława Dumanowskiego z opracowania CF (2021: 111):

Autor jako odrębną technikę postrzega „tretowanie”, czyli smażenie mięsa lub ryb obtaczanych w cieście, wyraźnie odróżniając to od smażenia i wspominając o takim przygotowaniu potrawy bądź jej niektórych składników w 18 recepturach.

Po ustaleniu znaczenia zostaje jeszcze kwestia okresu, w jakim czasownik *tretować* był używany. We wspomnianej i przytoczonej wcześniej definicji z SCF Dumanowski wskazuje, że do generalizacji znaczeniowej leksemu *tretować* „smażyć na maśle, uprzednio obtoczywszy przyrządzany produkt w mące lub namoczywszy go w jajkach albo mieszaninie jajek z mąką, mlekiem lub wodą” → „smażyć na maśle” doszło w czasach późniejszych niż powstanie CF:

Według Wielądka tretowanie oznacza po prostu smażenie na gorącym maśle, co wynika z lektury pierwszego przepisu Czernieckiego, w którym pojawia się ten termin. (SCF 2021: 205)

Historyk odnosi się tu do Wojciecha Wielądki i jego *Kucharza doskonałego* (Wielądka [1783] 2012), książki kucharskiej wydanej po raz pierwszy w 1783 r. (Dumanowski 2012: 41). Tłumaczy to, dlaczego słowniki Lindego i późniejsze podają tylko ogólnejsze znaczenie „smażyć na maśle”, pomijając to bardziej specjalistyczne. Trudno natomiast stwierdzić, kiedy czasownik *tretować*₁, czy nawet czasownik *tretować* w jakimkolwiek znaczeniu kulinarnym pojawił się w polszczyźnie – na pewno znany był w XIX w., ponieważ odnotował go Linde (SL, t. 5; 698). Brak takiego hasła w SStp oraz w SPXVI, a także niewystępowanie czasownika *tretować* w szesnastowiecznym *Kuchmistrzostwie*, mógłby wskazywać, że czasownik ten nie był znany w polszczyźnie przed XVII w. Łatwiej natomiast ustalić, kiedy leksem *tretować* wyszedł z użycia – ponieważ ostatnim słownikiem rejestrującym ten wyraz jest SW, można przypuszczać, że słowo

¹¹ Tj. grascicy cielęcej (SCF 2021: 252).

to zanikło w XX w., jeszcze przed powstaniem SJPD, *tretować*₁ jednak wyszło z użycia prawdopodobnie już wcześniej, przed 1783 r., skoro Wielądko stosuje ten termin w znaczeniu „smażyć na maśle”.

Tretować₂

Czerniecki używa czasownika *tretować* także w odniesieniu do masła. W takim kontekście ma on inne znaczenie (*tretować*₂) niż kiedy dotyczy innego produktu spożywczego (*tretować*₁). Niestety kontekst użycia dostarcza w tym przypadku niewiele informacji: autor na ogół wskazuje masło tretowane jako składnik przepisu (*weźmij masła tretowanego* (CF 2021: 170); [*dodaj*] *masła dobrego nietretowanego płokanego* (tamże; 171); *miej dwie kielcemce małe żelazne (...), a wlej w jedno masła tretowanego* (tamże; 207); *wlej masła tretowanego w patellę* (tamże; 213); *włóż na piękną patellę masła tretowanego* (tamże; 219), nie podając żadnych informacji o samym procesie tretowania. Dwukrotnie użył także czasownika *przetretować* (*rozpuść masła, a nie przetretuj* (tamże; 189), *przetretuj masło* (tamże; 207) również nie wyjaśniając istoty samej czynności.

Jarosław Dumanowski w przytoczonej wcześniej definicji czasownika *tretować* w SCF twierdzi, że Czerniecki używa terminu „*tretować*” także na oznaczenie *topienia masła aż do jego zrumienienia* (SCF 2021: 205), czyli w 4. znaczeniu słownikowym. Wspomina o tym również w opracowaniu do CF (2021), podczas opisywania technik kulinarnych wspomnianych w książce: *w przypadku samego masła „tretowanie” oznacza jednak po prostu smażenie bądź rozpuszczenie* (Dumanowski 2021: 111). Historyk nie mówi natomiast nic o płukaniu masła, czyli 2. znaczeniu słownikowym *tretować*. W samym CF wielokrotnie pojawia się sformułowanie *masło płokane* (np. *masła włóż płokanego* (CF 2021: 185); *daj (...) masła płokanego albo oliwy* (tamże; 203). Raz nawet oba określenia, *płokane* i *tretowane*, występują obok siebie: [*dodaj*] *masła dobrego nietretowanego płokanego* (tamże; 171). Takie użycie sugeruje, że imiesłowy te oznaczają inne czynności. Stąd na podstawie kontekstu występowania czasownika *tretować* w odniesieniu do masła nie można jednoznacznie ustalić jego znaczenia, niemniej jednak, biorąc pod uwagę głos Jarosława Dumanowskiego, dysponującego bogatą wiedzą pozajęzykową dotyczącą kulinariów tamtego okresu, najbardziej prawdopodobnym znaczeniem *tretować*₂ w języku Czernieckiego jest 4. znaczenie słownikowe, czyli „topić masło do zrumienienia”.

Podsumowanie i wnioski

Analiza definicji słownikowych oraz przykładów użycia w CF pary aspektowej czasowników *ociągać* oraz *ociągnąć* wykazała, że dotyczyły one obróbki termicznej mięsa „nad żarzającymi się węglami”, mogły natomiast oznaczać zarówno smażenie, jak i gotowanie. Kluczowym elementem semantycznym tego czasownika było ścięcie się powierzchni poddawanego ociąganiu produktu. Wyraz ten w takim znaczeniu stosowano prawdopodobnie w okresie od XVII w. do początków wieku XX, wcześniej oznaczał on pokrywanie czegoś warstwą czegoś innego. Podobnie czasownik *sadzić*, dziś zachowany jedynie w wyrażeniu *jajko sadzone*, w XVII w. oznaczał prawdopodobnie gotowanie „aż do zgęstnienia płynu”. Znaczenie to utrzymywało się od XVII do XVIII w., kiedy to musiało dojść do przesunięcia znaczeniowego *gotować* → *smażyć* (na gorącym maśle).

Najwięcej znaczeń z omawianych czasowników miał czasownik *tretować*. Czerniecki stosował go jednak tylko w dwóch znaczeniach: „zrumienić masło” i „smażyć na maśle, uprzednio obtoczywszy

przyrządzany produkt w mące lub namoczywszy go w jajkach albo mieszaninie jajek z mąką, mlekiem lub wodą”. Prawdopodobnie w XVIII w. doszło do przesunięcia tego drugiego znaczenia do „smażyć na maśle”. Czasownik *tretować* w znaczeniu kulinarnym stosowany był w okresie od XVII w. do początków wieku XX.

Zaprezentowane w tym artykule przykłady analizy czasowników kulinarnych z CF to jedynie załączek potencjalnych większych badań nad średniopolską leksyką kulinarną. Ujawnione nieścisłości semantyczne oraz wątpliwości co do faktycznego znaczenia niektórych czasowników (a także okresu ich stosowania) potwierdzają, że czasowniki kulinarne to pole wymagające dokładniejszej analizy. Planowane są dalsze, szersze badania – studia nad użyciem czasowników kulinarnych w innych tekstach kulinarnych z badanego okresu.

Źródła

- Czerniecki, Stanisław ([1682] 2021) *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- SCF – Dumanowski, Jarosław (oprac.) (2021) „Słownik”. [W:] Czerniecki, Stanisław ([1682] 2021) *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie; 241–248.

Słowniki języka polskiego

- SStp – Urbańczyk, Stanisław (red.) (1953–2002) *Słownik staropolski*. Kraków: IJP PAN. T. 1–8.
- SPXVI – Mayenowa, Renata (red.) (1966–2016) *Słownik polszczyzny XVI wieku*. Wrocław, Warszawa: IBL PAN. T. 1–37. [Na:] <https://spxvi.edu.pl/> (data dostępu: styczeń–maj 2022).
- ESJP XVII – Gruszczyński, Włodzimierz (red. nauk.) *Elektroniczny słownik języka polskiego XVII i XVIII wieku*. [Na:] <https://sxvii.pl/> (data dostępu: grudzień 2024).
- SL – Linde, Samuel Bogumił ([1807–1814] 1960) *Słownik języka polskiego przez M. Samuela Bogumiła Linde*. Warszawa. T. 1–6.
- SW – Karłowicz, Jan, Kryński, Adam Antoni Kryński, Władysław Niedźwiedzki (red.) (1900–1927) *Słownik języka polskiego*. Warszawa. T. 1–8.
- SJPD – Doroszewski, Witold (red.) (1958–1969) *Słownik języka polskiego PAN*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo „Wiedza Powszechna” (1958–1962), Państwowe Wydawnictwo Naukowe (1963–1969). T. 1–11. [Na:] <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/lista> (data dostępu: styczeń–maj 2022).
- USJP – Dubisz, Stanisław (red.) (2003) *Uniwersalny słownik języka polskiego*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN. T. 1–6. [Na:] https://usjp.pwn.pl/krok1.html?utm_source=ref&utm_medium=web&utm_campaign=7P_0916_ref_201609 (data dostępu: styczeń–maj 2022).
- WSJP PAN – Żmigrodzki, Piotr (red.) (2007–) *Wielki słownik języka polskiego PAN*. Kraków: Instytut Języka Polskiego PAN. [Na:] <https://wsjp.pl/index.php> (data dostępu: styczeń–maj 2022).

Słownik prasłowiański

- SP – Sławski, Franciszek (red.) (1974–2001) *Słownik prasłowiański*. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich. T. 1–8.

Słowniki gwarowe

- SGP Kar – Karłowicz, Jan ([1900–1911] 1981) *Słownik gwar polskich*. Warszawa: Wydawnictwo Artystyczne i Filmowe. T. 1–6.
- SGP PAN – Zakład Dialektologii Polskiej Instytutu Języka Polskiego PAN w Krakowie (oprac.) (1979–) *Słownik gwar polskich*. Wrocław; Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich. T. 1–10.
- MSGP – Kucharzyk, Renata (i in.) (2010) *Mały słownik gwar polskich*. Kraków: Wydawnictwo Lexis.

Słowniki etymologiczne

- SEBr – Brückner, Aleksander (1927) *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Kraków: Krakowska Spółka Wydawnicza.
- SEBa – Bańkowski, Andrzej (2000) *Etymologiczny słownik języka polskiego*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN. T. 1–2.
- SEBo – Boryś, Wiesław (2005) *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Kraków: Wydawnictwo Literackie.

Bibliografia

- Bator, Magdalena (2014) *Culinary verbs in Middle English*. Frankfurt nad Menem: Peter Lang Edition.
- Bochnakowa, Anna (1984) *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.* Kraków: nakł. Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Bochnakowa, Anna (2011) „O tytułach i przypisach w tłumaczonych na polski książkach kucharskich (na przykładach z XVIII, XX i XXI wieku)”. [W:] *Między Oryginałem a Przekładem*. T. 17; 207–215.
- Bochnakowa, Anna (2016) „O pewnym terminie kulinarnym z XVIII wieku: historia zie”. [W:] *Prace Komisji Neofilologicznej PAU*. T. 14; 27–33.
- Bochnakowa, Anna (2023) „Przenośne znaczenia terminów kulinarnych w języku polskim i francuskim”. [W:] *Poradnik Językowy*. Nr 10; 84–93.
- Borejszo, Maria (1994) „O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych”. [W:] *Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza*. Nr 1(21); 92–107.
- Buttler, Danuta (1978) *Rozwój semantyczny wyrazów polskich*. Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego.
- Dawidziak-Kładoczna, Małgorzata (2013) „Nazwy potraw a marketing. Perswazyjne środki językowe we współczesnym nazewnictwie gastronomicznym”. [W:] *Prace Naukowe AJD. Filologia Polska. Językoznawstwo*. Nr 9; 85–108.
- Dąbrowska, Anna (1998) „O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw”. [W:] Piotr Kowalski (red.) *Oczywisty urok biesiadowania*. Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej; 248–253.
- Dubisz, Stanisław (2005) *Język – Historia – Kultura*. Warszawa: Wydział Polonistyki Uniwersytetu Warszawskiego.
- Dumanowski, Jarosław (2012) „‘Kucharz doskonały’ Wojciecha Wincentego Wielądki”. [W:] Wojciech Wielądki ([1783] 2012) *Kucharz doskonały: pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem z fr. przetł. i wielą przydatkami pomnożony przez Wojciecha Wielądka*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

- Dumanowski, Jarosław (red. i oprac.) ([1757] 2021) *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Dumanowski, Jarosław (2021) *Kuchmistrz Lubomirskich i jego dzieło*. [W:] Stanisław Czerniecki ([1682] 2021) *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Dumanowski, Jarosław (red. i oprac.) ([2. połowa XVIII w. – początek XIX w.] 2022) *Przepisy Paula Tremo*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Grzegorzczkova, Renata (2001) *Wprowadzenie do semantyki językoznawczej*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Krótki, Zuzanna (2016) „Staro- i średniopolskie nazwy ciast”. [W:] *Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Linguistica*. Nr 11; 75–86.
- Lehman, Michalina (2022) *Czasowniki kulinarne dotyczące obróbki termicznej w „Compendium ferculorum” Stanisława Czernieckiego i ich zmiany znaczeniowe w dziejach polszczyzny*. Niepublikowana praca magisterska napisana pod kierunkiem dr hab. Małgorzaty Dawidziak-Kładoczej, Uniwersytet Wrocławski, Wydział Filologiczny, Instytut Filologii Polskiej, Wrocław.
- Lesz-Duk, Maria (2002) „Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie”. [W:] *Prace Naukowe WSP w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo*. Z. 4; 175–180.
- Markowski, Andrzej (1994) „Kuchnia w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych”. [W:] Maja Łozińska, Jan Łoziński (wyb. i oprac.) *Wokół stołu i kuchni*. Warszawa: Wydawnictwo Tenten; 129–141.
- Matras, Anna (2016) „Pieprzo i szafranno, moja mościa panno”. *Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania*. [W:] *Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów Uniwersytetu Jagiellońskiego. Nauki Społeczne*. Nr 14; 55–68.
- Przęczek-Kisielak, Sylwia, Renata Przybylska (2021) „Staropolskie słownictwo związane z pieczywem”. [W:] Przybylska, Renata, Ochmann, Donata (red.) *Polskie kulinaria: aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*. Kraków: Wydawnictwo Libron – Filip Lohner; 37–56.
- Przymuszała, Lidia (2021) „’Rozkosz dla zmysłów’, czyli język kart dań”. [W:] *LingVaria*. Nr 16(1(31)); 225–234.
- Safarewiczowa, Halina (1966) „O landrynkach”. [W:] Marian Adamus (red.) *Studia językoznawcze poświęcone profesorowi doktorowi Stanisławowi Rospondowi*. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich – Wydawnictwo.
- Siekierska, Krystyna (1993) „Co jadano w Polsce w czasach saskich. (Uwagi o terminologii kulinarnej w Słowniku Troca i w niektórych pamiętnikach XVIII wieku). [W:] Barbara Bartnicka (red.) *Polszczyzna Mazowska i Podlasia. Różnice w mowie pokoleń*. Łomża: Łomżyńskie Towarzystwo Naukowe im. Wagów; 125–135.
- Tokarski, Ryszard (2013) *Światy za słowami. Wykłady z semantyki leksykalnej*. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Tomecka-Mirek, Anna (2012) „Nadawca w poradnikach dotyczących prowadzenia domu z drugiej połowy XIX wieku”. [W:] *Język a Kultura*. T. 23; 105–120.
- Urbańczyk, Stanisław (1984) *Zarys dialektologii polskiej*. Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe.
- Wielądko, Wojciech ([1783] 2012), *Kucharz doskonały: pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem z fr. przetł. i wielą przydatkami pomnożony przez Wojciecha Wielądkę*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Witaszek-Samborska, Małgorzata (2005) *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza.
- Żarski, Waldemar (2008) *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.

Źródła internetowe

- Lehrer, Adrienne (1969) „Semantic Cuisine”. [W:] *Journal of Linguistics*. Nr 1 (5): 39–55. [Na:] <https://www.jstor.org/stable/4175017> (data dostępu: 2024–2025).
- Lehrer, Adrienne (1972) „Cooking Vocabularies and the Culinary Triangle of Lévi-Strauss”. [W:] *Anthropological Linguistics*. Nr 5 (14): 155–171. [Na:] <https://www.jstor.org/stable/30029315> (data dostępu: 2024–2025).

