LingVaria
Rok XXI (2026) | 2 (42) | s. 199–216
https://doi.org/10.12797/LV.21.2026.42.13
Licencja: CC BY-NC-ND 4.0

Patrycja Pałka
Uniwersytet Jagielloński, Kraków
p.palka@uj.edu.pl

„PRZYŁÓŻ SMAKU JAKO POBACZYSZ, ŻEBY TŁUSTA BYŁA"[1] – TŁUSTOŚĆ W DAWNYM DYSKURSIE KULINARNYM

Słowa klucze: dyskurs kulinarny, semantyka, XVI w., XVII w., XVIII w.
Keywords: culinary discourse, semantics, 16th century, 17th century, 18th century

Wprowadzenie

Badacze dawnej polskiej obyczajowości zgodnie twierdzą, że kuchnia staropolska cechowała się ostrością, kwaśnością i słonością, które lubiano łączyć ze słodyczą, oraz tłustością potraw. Co więcej, obecne na stole magnackim smaki miały być wyraziste, zmienione, wręcz nienaturalne i często skontrastowane ze sobą, czego dopełnienie stanowił odmienny od zwyczajnego, zgoła zaskakujący, wygląd dań (zob. m.in. Kuchowicz 1975: 17–21; Bogucka 1994: 120–121; Dumanowski 2010: 60–68).

W niniejszym artykule skupimy się na opisie kategorii TŁUSTOŚĆ jako jednej z istotnych wartości dawnego dyskursu[2] kulinarnego manifestowanego w tekstach

[1] „Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca" (K: 137).

[2] W niniejszym artykule dyskurs rozumie się, po pierwsze, zgodnie z ujęciem tego pojęcia w lingwistyce dyskursu Waldemara Czachura, jako „zbiór habitualnych praktyk komunikacyjnych, realizowanych przez różne podmioty w formie seryjnych wypowiedzi (tekstów), które w procesie

datowanych od XVI do XVIII w., które zawierają przepisy na rozmaite potrawy spożywane przez ówczesną magnaterię. Dyskurs kulinarny, zgodnie z ujęciem Renaty Przybylskiej i Agaty Kwaśnickiej-Janowicz, rozumie się jako:

> kategorię abstrakcyjną, która modeluje wszystkie praktyki językowe (a szerzej: wszystkie praktyki komunikacyjne) związane z tematyką jedzenia. Jest to zatem rodzaj dyskursu charakteryzowanego przez kryterium tematyczne […]. Badanie dyskursu kulinarnego powinno w idealnych warunkach obejmować wszystkie dostępne teksty na dany temat, stworzone przez badaną społeczność w wybranym okresie i umiejscowione w określonym kontekście. Dyskurs taki jest w istocie otwartym zbiorem tekstów, ale jeśli analizujemy go historycznie, zbiór tekstów jest ograniczony czasowo i pod względem dostępności […]. Omawiany projekt badania staropolskiego dyskursu kulinarnego obejmuje wszystkie teksty odnoszące się do praktyk kulinarnych od czasów, gdy takie teksty powstały w Polsce po raz pierwszy, do końca XVIII w. Biorąc pod uwagę powstawanie tego typu przekazów w historii języka polskiego oraz ich współczesną dostępność, wybrany zakres czasowy można ograniczyć do okresu od XVI do XVIII w. W korpusie tym znajdują się najstarsze polskie książki kucharskie, a także traktaty dietetyczne i medyczne (Przybylska, Kwaśnicka-Janowicz 2025a: 396, tłum. P.P.).

Korpus, służący do badania dawnego dyskursu kulinarnego, obejmuje w tym artykule następujące teksty źródłowe: *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku. Źródła rękopiśmienne* (ZR) oraz *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku. Źródła drukowane* (ZD), *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca* (K), Stanisława Czernieckiego *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* (CF), *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów* […] (M) oraz Wojciecha Wielądki *Kucharz doskonały* (KD). Dodatkowo dane językowe zostaną uzupełnione wynikami ekscerpcji z wybranych słowników i korpusów notujących polszczyznę historyczną.

Na podstawie zebranych materiałów źródłowych zajmiemy się omówieniem pola pojęciowo-leksykalnego[3] TŁUSTOŚĆ. W opisie uwzględnimy, po pierwsze, jednostki,

---

interakcji kształtują określone wizje świata według przyjętych reguł kulturowych" (Czachur 2020: 143–144). Po drugie, bliskie jest nam postrzeganie dyskursu z uwzględnieniem perspektywy instytucjonalnej, co jest zgodne z francuską szkołą analizy dyskursu (m.in. Maingueneau 1991; zob. też: Foucault 1969, 2002; Grzmil-Tylutki 2010). Tu dyskurs związany jest ściśle z określoną dziedziną życia, dlatego też dostrzega się w nim instytucję społeczno-językową. Jak bowiem pisze Halina Grzmil-Tylutki, dyskurs tworzy się, czy inaczej mówiąc: „instytuuje się", w wymiarach społecznym i językowym, które stanowią nierozerwalną całość (Grzmil-Tylutki 2000: 13; zob. też Maingueneau 1991: 18).

[3] Pole pojęciowo-leksykalne (semantyczne) rozumiemy jako uporządkowany zbiór wyrazów (tworzący wewnętrznie zhierarchizowaną strukturę – system), które należą do wspólnej im,

między którymi zachodzą w obrębie analizowanego pola relacje słowotwórcze i semantyczne. Po drugie, weźmiemy także pod uwagę relacje syntagmatyczne, odnoszące się do występujących w badanych tekstach połączeń wyrazowych z leksemem *tłusty* i jego derywatami, które tworzą określone profile (pola, wizerunki) kolokacyjne (zob. Hebal-Jezierska 2010, 2014; Przybylska 2010, 2020, 2021).

Tłustość kuchni staropolskiej w badaniach historyków

Jak już wspomniano, tłustość uznawana jest w badaniach historyków za jedną z ważniejszych i bardziej typowych cech kuchni staropolskiej. Jarosław Dumanowski po pierwsze podkreśla, iż to, co tłuste, było wysokoenergetyczne, a więc pożywne, zdrowe i wyżej cenione od innych produktów z powodu zarówno gospodarczego deficytu i głodu, jak i częstych okresów postów i zakazów religijnych (Dumanowski 2013: 27). Po drugie, tłuste potrawy i produkty po prostu smakowały współczesnym, co wiąże się między innymi

> z inną kulturową konstrukcją smaku, wartościującą właśnie to, co tłuste. Wyodrębniano zresztą i fizycznie odczuwano smak tłusty jako jedno z głównych, a przede wszystkim najbardziej cenionych doznań smakowych (ibid.).

W dziele z 1640 r. pt. *Szkoła Salernitańska* […] (w tłum. Hieronima Olszowskiego) czytamy:

> O Smakach i ich własnościach. Trz smaki mają w sobie wielkie gorącości. Słony/ ostry/ i który ciągnie do gorzkości. Ziębią trzy/ kwaśny/ cierpki/ morsczyźnie podobny/ Tłusty/ słodki/ a trzeci w posmak nie sposobny. Bo w sobie mają pewne te pomiarkowanie/ Wszytkich ośmi przynosi język rozeznanie (OlszSzkoła: C3v, zob. KorBa).

Co ciekawe, dopiero nie tak dawno naukowcy potwierdzili istnienie na języku receptorów rozpoznających w produkcie żywnościowym tłuszcz – ściśle kwasy tłuszczowe – a tym samym wyróżniono kolejny rodzaj smaku: tłusty, obok słonego, kwaśnego, słodkiego, gorzkiego i umami (zob. Stewart, Feinle-Bisset, Golding, Delahunty, Clifton, Keast 2010; Szpakowska, Tymoszuk 2012: 106, 107).

Tłuste pożywienie oznaczało zatem w kuchni staropolskiej jedzenie nie tylko pożywne, lecz także smaczne, jak też świadczące o poziomie zamożności domu. Ilość

---

nadrzędnej kategorii znaczeniowej (nadrzędnego pojęcia) i które wchodzą wzajemnie w różne relacje paradygmatyczne, syntagmatyczne bądź mieszane (zob. Sobotka 2024; też m.in.: Trier 1931; Buttler 1967; Miodunka 1980; Tokarski 1984).

posiadanego tłuszczu, nawet jeśli był on już stary i wydzielał nieprzyjemną woń, była niezwykle ważna, wręcz modna. Wspomina o tym Zbigniew Kuchowicz, powołując się na znane dzieło Jędrzeja Kitowicza (wyd. I 1840–1841), w którym podaje się, że przy wyrabianiu ciasta „nawet w kuchniach wyższych kategorii" (Kuchowicz 1975: 24):

> Nie dobierano do nich masła młodego, ale owszem starego, czasem aż zielonego, albowiem takie było sporsze, dając więcej czucia swego, choć w mniejszej kwocie użyte niż młode (Kitowicz 1951: 456).

Upodobanie narodu polskiego do tłustej kuchni było zauważane nawet przez obcokrajowców, których ta przypadłość raziła. XVII-wieczny fryzyjski pamiętnikarz Ulryk Werdum pisał bowiem o Polakach, że „żrą chętnie tłusto" (Werdum 1876: 97). Co więcej, lubowano się również w spożywaniu tłustych napojów, pewnych gatunków piw czy też wódki, kawy lub herbaty z dodatkiem masła bądź tłustej śmietanki (Kuchowicz 1975: 24).

Historycy kulinariów zwracają jednak uwagę na znaczącą różnicę między XVII a XVIII stuleciem w podejściu do kuchni. Dla autora pierwszej polskiej książki kucharskiej wydanej w roku 1682 Stanisława Czernieckiego (zob. CF)

> zdrowe były potrawy sycące i kaloryczne. Zdrowie kojarzyło mu się z nasączaniem pokarmów słoniną, masłem, mieszaniem ich z jajkami, zalewaniem rosołem i wypełnianiem przetartym pieczonym mięsem (Dumanowski 2012: 22).

Dumanowski wyjaśnia dalej, że

> ciężkie, tłuste mięsne potrawy, wywary i koncentraty z XVII w. zostały w następnym stuleciu zastąpione przez dania znacznie lżejsze i mniej kaloryczne. O ile kucharze z XVII w. chcieli chorego postawić na nogi w wyniku swoistego szoku kalorycznego, to Wielądko preferował francuskie doświadczenia mające na celu głównie uniknięcie problemów związanych z niestrawnością i przejedzeniem (ibid.).

XVIII-wieczna moda na lekkostrawną, wykwintną i delikatną kuchnię francuską, pozbawioną potraw kwaśnych, mocno doprawionych, zawiesistych i tłustych, a także walka z sarmackim nieumiarkowaniem w jedzeniu i piciu spowodowały istotne przemiany na polskich stołach wyższych sfer. Jednak jak pisze Kuchowicz, zmiany te były

> powierzchowne i zachodziły jedynie w kręgach popisujących się modną „francuską kuchnią". Stół masowy, podstawowy, pozostał do końca wieku poza zasięgiem tych wpływów (Kuchowicz 1975: 30).

Co więcej, jeszcze w XIX i na początku XX w. tłuste pożywienie stanowiło „miernik zasobności chłopskiego czy robotniczego domu" (ibid.: 24).

Tłustość kuchni staropolskiej w badaniach lingwistycznych

Centralną część pola pojęciowo-leksykalnego TŁUSTOŚĆ stanowi leksem ***tłusty*** wraz z innymi jednostkami cechującymi się wzajemnymi powiązaniami formalnosemantycznymi, mającymi wspólny rdzeń *tłust-*. Wspomnijmy, że przymiotnik *tłusty*, jak podaje SEBor, należy do leksykalnego dziedzictwa prasłowiańskiego: psł. **tlъstъ* [<**tŭlz-to-*][4] i pierwotnie oznaczał on 'napęczniały, mający dużą objętość, gruby' (SEBor: 636). Mariola Jakubowicz, analizując ten leksem, dookreśla znaczenie etymologiczne jako 'nabrzmiały, zawierający wodę' i stwierdza, że zniknęło ono zupełnie,

> ustępując miejsca znaczeniu 'mający dużą objętość', istniejącemu do dziś w niektórych językach (np. głuż. *tołsty* 'mający gruby pień, o drzewie', ros. тóлстый 'gruby, też o książce', 'gruby, niski, o głosie' […]. Znaczenie 'tłusty, mający dużą zawartość tłuszczu', które dziś jest podstawowym znaczeniem kontynuantów w większości języków zachodnio- i południowosłowiańskich (np. pol. *tłusty*, słń. *tólst*, chrw. *tȕst*, błg. тлъст), wytworzyło się wtórnie, prawdopodobnie jeszcze w czasach wspólnoty wewnątrz poszczególnych dialektów (Jakubowicz 2010: 165–166).

Jak podają źródła leksykograficzne, wyraz *tłusty* w znaczeniu 'o istotach żywych: dobrze wykarmiony, utuczony, posiadający wiele tłuszczu w tkankach ciała' pojawia się już w *Psałterzu floriańskim*, datowanym na przełom XIV i XV w., np. „Ogarnęły mie cieląt wiele i juńcowie tłuści osiedli mie (tauri pingues obsederunt me) Fl 21, 12" (SStp t. 9: 163; zob. też BLŚP, forma nr 10213; SPJS). Z kolei *tłusty* 'zawierający tłuszcz, dużo tłuszczu' w odniesieniu do roślin i przedmiotów notowany jest w polszczyźnie w tekstach od XV w.[5], np. „Asser, tłusty chleb (pinguis panis) jego, a da rozkoszy krolom BZ Gen 49, 20" (SStp t. 9: 163; zob. też BLŚP, forma nr 10244; SPJS)[6].

---

[4] Wiesław Boryś wyjaśnia ponadto, że był to „pierwotny imiesłów bierny na -tъ od niezaświadczonych w językach słowiańskich kontynuantów psł. **tlz-ti*. Na taką prapostać wskazują odpowiedniki bałtyckie: litew. *tulžti*, *tulžtù* 'pęcznieć, nabrzmiewać (np. od wilgoci)', *łot. tulzt* 'nabrzmiewać'" (SEBor: 636).

[5] Należy odnotować, że w SEBor przymiotnik *tłusty* 'zawierający tłuszcz, dużo tłuszczu' również opisany jest jako leksem funkcjonujący w polszczyźnie od XIV w. (ibid.).

[6] Dodajmy, że SStp wydziela również dwa znaczenia metaforyczne przymiotnika *tłusty*: pierwsze to 'obfitujący we wszystko, wspaniały', np. „Gora boża, gora tłusta (mons pinguis) Fl 67, 15", drugie to użycie rzeczownikowe 'bogacz', np. „Jedli są i pochwalali są wszytcy tłuści ziemszczy (pingues terrae) Fl 21, 31" (SStp t. 9: 163).

Zaznaczmy, że w badanych materiałach dawnych interesuje nas jedynie użycie kulinarne analizowanych leksemów, a więc takie, które występuje w kontekstach dotyczących jedzenia, potraw, przyrządzania ich oraz różnych składników i produktów, w tym także zwierząt, a ściśle ich mięsa. W zebranych tekstach źródłowych wyraz *tłusty* pojawia się, po pierwsze, w znaczeniu 'zawierający tłuszcz lub dużo tłuszczu' bądź 'przygotowany z dużą ilością tłuszczu', np. „Wziąć wołu jak **najtłustszego**, którego zarżnąwszy i skoro skóra będzie zdjęta, tudzież podroby wybrane, wszystko wraz na kloc, ciepłe jeszcze mięso będące, rąbać w szroty, wyjmując same mięsne sztuki" (ZR: 70); „Weź kapłona dobrego **tłustego**, ochędożże go, nasól tak jako i do pieczenia, to jest na rożnie, polewaj go octem winnym z masłem" (M: 145); „Ułóż na półmisku sreb[r]nym grzanki z bułki, zmocz bulionem **tłustym**, przygrzej, niech się trochę przypieką" (KD: 94). Po drugie, źródła potwierdzają stosowanie w XVI–XVII-wiecznych przepisach kulinarnych przymiotnika *tłusty* w użyciu rzeczownikowym 'coś, co jest tłuste, zawiera tłuszcz lub dużo tłuszczu', co obrazują następujące cytaty: „Ryż w mleku na pół warzyć, wziąć mleka, różanej wódki, **tłustego** topionego, rozynek, cukru, cynamonu, soli" (ZR: 67); „Weźmij kiszkę wołową niecienką, wyślamuj pięknie wywróciwszy, pokraj to mięso solone w kostkę, nie bardzo drobno, przydaj **tłustego** z wieprzowego grzbietu część trzecią" (CF: 178); „Wziąć potym patelę i dobrze ją **tłustym** nasmarowawszy, wlać to w nie, a tak w piecu piec, aż dosyć mieć będzie, co nóż wetknąwszy, poznasz" (M: 126).

Zgromadzony korpus notuje również jednostki derywowane od przymiotnika *tłusty*, takie jak: przysłówek ***tłusto*** 'w sposób świadczący o użyciu dużej ilości tłuszczu; z dużą ilością tłuszczu', np. „Ugotuj trzy ćwierci funta ryżu w małym garczku z bulionem i tłustością topioną; ugotowawszy **tłusto** i gęsto" (KD: 133), oraz rzeczownik: ***tłuszcz*** 'coś, co jest tłuste; lepka substancja pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego', np. „**Tłuszcz** tak ten, który ociekł, jak ten, który w mięsie pozostał, gdy ostygnie, będzie twardym i białym, a przy tym będzie miał taką słodycz, iż go w wielu okolicznościach będzie można zażywać zamiast masła" (ZR: 91). Ponadto często występującym[7] w analizowanych tekstach derywatem jest wyraz ***tłustość*** oznaczający zarówno 'cechę czegoś, co jest tłuste', np. „Po tej robocie olej nabędzie koloru oliwy, cokolwiek słodkawego smaku i **tłustości** przechodzącej oliwę" (ZR: 313), jak i 'coś, co jest tłuste, co zawiera dużo tłuszczu; lepkiej substancji pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego', np. „Wziąć cielęciny kruchej, tylko nie z żelami, pokrajać ją drobniusieńko, i **tłustości** trochę wołowej, tylko niespuszczanej, usiekać tą **tłustość** wespół z cielęciną, ma być tej **tłustości** tak wiele, jako gęsie jaje" (M: 143).

[7] Wyniki wyszukiwania w korpusach ukazują następujące dane frekwencyjne dla badanych jednostek: *tłusty* – 24 poświadczenia (konkordancje) w KPXVI, 500 poświadczeń w KorBa (500 to maksymalna liczba podawanych wyników w korpusie); *tłustość* – 19 poświadczeń w KPXVI, 500 poświadczeń w KorBa; *tłuszcz* – 0 poświadczeń w KPXVI, 46 poświadczeń w KorBa; *tłusto* – 1 poświadczenie w KPXVI, 19 poświadczeń w KorBa.

Zaznaczmy, że choć w tekstach źródłowych SPXVI lub KorBa występują derywaty czasownikowe (formacje współrdzenne) typu *tłuścić*, *natłuścić*, *otłuścić* 'smarować, nasmarować, posmarować czymś tłustym', to brakuje cytatów potwierdzających ich użycie z konkretnym odniesieniem do sfery kulinarnej.

Zwróćmy jeszcze uwagę na jeden aspekt semantyczny omawianych wyrazów. Chodzi mianowicie o użycia wyrazu *tłusty* czy *tłustość* w kontekście wykorzystywanych w recepturach kulinarnych roślin i ich części: *tłuste migdały*; *figi*, *jagody*; *liście tłuste*. Cecha *tłustości* jest tu bowiem odnoszona nie tylko do zawartości tłuszczu roślinnego w danym składniku potrawy, np. „Sposób robienia czokulady prostej, ale najużyteczniejszej jest ten. Upalą się w naczyniu jakim, mieszając, **ziarna kakao**, nie przepalając przecież, aby **w nich tłustości nie wygubić**, obłupią się i utłuką" (ZD: 261), lecz także do tego, co zgodne jest ze znaczeniem etymologicznym przymiotnika *tłusty* i oznacza 'gruby, mający dużą objętość', a przez to postrzegany jest jako 'mięsisty, soczysty', np. „Weźmi kapłona dobrze mięsistego i ochędożonego. Lakryciej co naświeższej drobno pokrajanej, **fig** suchych **tłustych**, chędogo opłokanych i drobno posiekanych" (ZD: 59), „naobierawszy **jagód** przewiędłych, coby **tłuste** były a słodkie" (ZD: 209), „**Liście tłuste**: szczaw, szpinak, portulaka, dragunek, bazylia, osobno posiekawszy, drobno suszą się podobnież" (ZD: 190).

Uzupełnienie centrum badanego pola stanowią leksemy, które wchodzą w różne relacje semantyczne z podanymi powyżej wyrazami o wspólnym rdzeniu *tłust-*. W pierwszej kolejności są to antonimy (w stosunku do jednostek *tłusty*, *tłusto*) takie jak: *chudy* i *chudo* oraz *nietłusty* i *nietłusto*, np. „Lubo baranek nie jest najwyborniejszy w smaku i niezbyt zdatny do kuchni, gdy mięso w nim **chude**, atoli sposób sporządzania niektórych części opiszę" (KD: 141), „Ale że to **chudo** jest, włóż wtenczas, gdy kładziesz polędzwicę, masła dostatek lubo siekanej słoniny" (M: 121). „Rozpuść je polewką wołową **nietłustą**, dobrze gęstą" (K: 145), „[…] a zmieszaj to dobrze, a gdy dasz na misę, posyp białemi migdałami, abydź *[s]* byś jej masłem **nietłusto** maścił, boć zieloność zginie" (K: 179). Dodajmy, że przymiotnik *chudy* stosowany jest też w zebranym korpusie w użyciu rzeczownikowym: „Głowę wieprzową oczyść pięknie, wyjmij kości, wykrój mięso i tłustość, nie tykając skóry, toż samo mięso pokraj drobno i tyleż tłustości, oddziel **chude** osobno, tłuste osobno" (KD: 135).

Do drugiej grupy należą z kolei jednostki leksykalne pozostające w relacji hiponimii w stosunku do rzeczowników *tłuszcz* w znaczeniu 'lepka substancja pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle dodawana do potrawy' czy *tłustość* 'to, co tłuste, czym zaprawia się jedzenie', a są to: *biel*, *łój*, *masło*, *okrasa*, *olej*, *olejek*, *oliwa*, *omasta*, *omaszczenie*, *sadło*, *słonina*, *smalec* (*smalc*, *szmalc*, *szmalec*), których zastosowanie ilustrują następujące cytaty:

[…] jako najlepiej przetopić **bielu** wieprzowego, jeno świeżego (M: 165).
Weźmij **łoju** kruchego wołowego/ albo Skopowego/ albo Jeleniego/ odbierz żyły (CF: 16, KorBa).

Weźmi migdałów, zwierć je, a przebij przez sitko, a przyłóż dwa żół[t]ki od jaja i trochę wina dobrego, i **masła** majowego, potym daj korzenia słodkiego. Ten pokarm stoi za najlepszą receptę i posila człowieka (K: 190).

[…] tłustość wołowa lub inna na **okrasę** potrzebna, także przetapiana tłustość lub masło, leje się w kuropatwy, jarząbki i inne zwierzyny, podczas lata chcąc konserwować, ażeby się nie zepsuła (KD: 299).

[…] mogą też te wszystkie ciasta być przez miodu, oliwą albo **olejem** zyngowane, ale blade będą, nie tak rumiane jak z miodem (CF: 172).

[…] tłuszcze […] **Olej** z nasienia biedrzeńcowego […] **Olejek** rumienkowy ma pierwsze miejsce po różanym **olejku**, bo chłodzi miernie i zagrzewa, i przeto tak gorącym jako zimnym ułomnościom jest przynależący. […] Lniany **olej** […] Makowy **olej** […] Konopny **olej** […] Rzepikowy **olej** […] Z gorczyce **olej** […] Z pszonaku **olej** […] Z bukwie **olej** […] (ZD: 310–312).

Mózg jagnięcy smażyć w maśle albo w **oliwie** i jeść go, dla mężczyzny od baranka, a od owieczki dla białejgłowy (ZR: 66).

Serwatki, Maślonki, nie tylko na Folwarczną ale też i na Dworską Czeladź, powinna Dworka dla ochrony **omasty** z Nabiałów davvać (HaurEk: 33, KorBa).

O Kapuście. Czemu takowe naci smakują gdy będą warzone. […] Nie jest to z ich natury która w sobie żadnego smaku nie ma, ale on smak bierzą od soli albo z **omaszczenia** tłustego które tylko samo ku pożytku idzie […] (GlabGad: 13, KPXVI).

Włóż na spód **Sadła** świeżego/ albo masła/ albo kruchego siekanego łoju drobno/ wlej rosołu/ warz nakrajawszy drobno Cebule i Pietruszki/ (CF: 24, KorBa).

Słoniny weź tłustej świeżej, natrząśnijże pieprzem samym, każdy z nich naszpikować szrot; kiedy naszpikujesz, włóżże ich do tego na tym cieście (M: 145).

[…] syp po trosze do polewki, a daj tłuc przed się bez przestania, a gdy się samo będzie puszczać od tłuczenia, tedy to włóż do panwie w gorący **smalec** (K: 139).

[…] nasoli się mięso i poleży około sześciu godzin, gdy sól przejmie, wrzuci się w **szmalec** chociażby z wieprzowym zmieszany i w nim zagotuje (ZD: 97).

I wreszcie do trzeciej grupy zaliczono takie leksemy czasownikowe, które można sklasyfikować jako kauzatywy, gdyż ich charakterystyka wyraża się w elementach semantycznych: 'powodować/spowodować' i 'sprawiać/sprawić', a ściśle w badanych kontekstach kulinarnych – 'powodować/spowodować, że coś staje się tłuste w wyniku posmarowania lub dodania jakiegoś tłuszczu do potrawy'. Chodzi tu o następujące wyrazy: *krasić*, *okrasić*[8], *maścić*, *omaścić*, *przymaścić*, *maślić*, *omaślić*. Nadmieńmy, że podane jednostki leksykalne mogą wchodzić wzajemnie zarówno w relację synonimii, np. *okrasić – omaścić*, *omaślić – omaścić*, jak i w semantyczną relację kauzacji[9] w ramach wariantu czasownik – czasownik (np. *maścić – maślić*)[10] lub też czasownik – przymiotnik (np. *omaścić – tłusty*)[11]. W zebranym korpusie tekstów notowane są między innymi takie użycia omawianych leksemów jak:

> Ma dosyć zboża i bydła: wysyła od siebie niemało pszenice: (i gdzieby ją sprawiano/ zrównałaby w tym z Sicilią) i skór/ i serów: wydaje też wina białe osobliwe. Oliwy nie rodzi dla nikczemności obywatelów/ którzy potrawy swe **kraszą** łojem z zwierząt (BotŁęczRel II: 95, KorBa).

> […] kto chce żeby się Kapusta nie zepsował/ niech Kucharzowi i Kucharce mówi/ aby była dobrze **okraszona**/ gdyż przed tłustością złość z Kapusty ucieka (HercBan: 50, KorBa).

---

[8] Czasownik *okraszać* nie został tu wymieniony, ponieważ zebrane materiały źródłowe ani KorBa nie notują użyć kulinarnych tego wyrazu, choć SPXVI wydziela znaczenie: „2. Przyprawiać potrawy tłuszczem lub do smaku (1): Condio, Okraſzam/ Okorzeniam. Mącz 62d, [Impinguo, Pinguefacio, ich meſte/ mache fett. P. Tuczę/ okraſam. Volck 473, Ppp]" (SPXVI, t. 21: 254).

[9] Kauzację wyróżnia się w semantycznej bazie leksykalnej Słowosieć, w której jest to typ relacji zachodzący „między czasownikiem a innym czasownikiem, rzeczownikiem, przymiotnikiem lub przysłówkiem (nie tylko w stopniu równym), która oddaje zależność polegającą na tym, że jakaś czynność powoduje, że: 1) ktoś lub coś *coś robi* lub *coś się z nim dzieje*, 2) ktoś lub coś staje się *kimś*, *czymś* albo, że spowodowane zostaje *coś*, 3) ktoś lub coś staje się *jakimś*, 4) jest *jakoś*, ktoś lub coś robi coś *jakoś*. Krótko mówiąc: łączy czasowniki z ich zakładanym (wynikającym z definicji) skutkiem, który jest obserwowany w innym subiekcie niż agens czynności kauzatywnej" (Dobrowolska-Pigoń, Dziob, Maziarz, Piasecki, Szpakowicz, Wieczorek 2016: 15).

[10] Autorzy wytycznych do opisu czasowników w Słowosieci podają następujący test dla wariantu kauzacji V – V: „X i Y to czasowniki o jednakowym aspekcie, X to czasownik niedokonany: Jeżeli ktoś lub coś X-ował(o), to powodował(o), że ktoś lub coś Y-ował(o). X to czasownik dokonany. Jeżeli ktoś lub coś X-ował(o), to spowodował(o), że ktoś lub coś Y-ował(o)" (ibid.: 15–16).

[11] Autorzy wytycznych do opisu czasowników w Słowosieci podają następujący test dla wariantu kauzacji V – Adj: „X to czasownik, Y to przymiotnik […] X to czasownik niedokonany": „Jeżeli ktoś lub coś X-ował(o), to powodował(o), że ktoś lub coś stawał(o) się Y-owy(e), gdzie Y jest w stopniu równym lub wyższym. X to czasownik dokonany": „Jeżeli ktoś lub coś X-ował(o), to spowodował(o), że ktoś lub coś stał(o) się Y-owy(e), gdzie Y jest w stopniu równym lub wyższym" (ibid.: 16).

[…] a gdy go [*żur*] dobrze nieuwarzy nadyma żołądek i wiatry czyni, z zwłaszcza kiedy ji morawskim olejem **maszczą** (FalZioł III 42d, KPXVI).

Kiedy gluzy, a wrzody pod pażami, ku skrytym miejscom albo za uszami wychodzą, dobry to znak ku Ozdrowieniu; na te się kasza pogańska warzona **omaślona** (**omaszczona**) ciepła (MuthWier: 112, KorBa).

Kasza z nowej róże […] a **przymaść** masłem, a w postne dni oliwą abo makowym olejem (K: 178).

Wlej na to mleka na wierzch, **omaśl** masłem nowym abo starym, a jeśli czasu postnego, tedy oliwą abo makowym olejem (K: 161).

Zebrany korpus tekstów kulinarnych dostarcza dodatkowo ważnych danych językowych w zakresie powtarzalnych połączeń wyrazowych z leksemami: *tłusty*, *tłusto*, *tłustość*, *tłuszcz*. Ów zbiór kolokacji umożliwia zrekonstruowanie wizerunku (obrazu) kolokacyjnego analizowanych słów, co z kolei pozwala na szersze ukazanie kategorii TŁUSTOŚĆ w badanych dawnych tekstach kulinarnych. Metoda opisu takiego wizerunku polega na grupowaniu w segmenty semantyczne kolokatów, czyli „wyrazów współwystępujących, sąsiadujących z ośrodkiem kolokacji, tworzących sensowne połączenia lub część sensownego połączenia" (Hebal-Jezierska 2014: 68; zob. też Przybylska 2020).

Wyróżnione profile semantyczne leksemu *tłusty*, uzupełnione i ilustrowane także kolokatami wyrazów ściśle powiązanych ze sobą strukturalnie i semantycznie jak: *tłusto*, *tłustość*, *tłuszcz*, są następujące.

– OGÓLNIE – JEDZENIE: tłusta strawa; pokarm tłusty; potrawy wielkiej tłustości; jadać, jeść tłusto.
– ZWIERZĘ – MIĘSO ZWIERZĘCIA (POCHODZENIE ODZWIERZĘCE): tłusty jendyk, kapłon, węgorz, wieprz; tłuste mięso, wołowe; kapłon, ptaszek jesienny; baran, wół; karp, łosoś tłusty; baranina, ryba, sztuka mięsa tłusta; kurczątko, kurczę, ptactwo; mięso, wieprzowe tłuste; ptaki tłuste; tłusty mięsny.
– CZĘŚCI CIAŁA ZWIERZĘCIA – MIĘSA: kiszki tłuste (z wieprza); tłuste z wieprzowego grzbietu; tłustość nerek; tłustość z wnętrzności.
– TŁUSZCZ – PRODUKT/SUBSTANCJA: tłusta słonina; słonina tłusta; tłuste topione; tłustość wieprzowa, wołowa; tłustość czysta, cedzona, gorąca, krajana, niesolona, niemoczona, przesmażona, rozpuszczona, świeża; barania, cielęca, skopowa, świnia, wieprzowa, wołowa; zwierzęca; przetapiana tłustość; tłustość wieprza; na okrasę potrzebna; tłustość z mięs jałowych, pieczystego, zwierzyn; tłustość ocieknie; posmarować, przyprawiać, wysmarować tłustością; wyciskać (ciasto) na tłustość; kłaść, włożyć, wpuszczać w tłustość; smażyć, tretować, utretować, usmażyć, uwarzyć w tłustości; smażyć w tłustościach; wykroić tłustość; mięso

i tłustość; zbierać tłustość (z potraw), nie zbierać tłustości; tłuszcz ociekł; przechowywać tłuszcz; tłuszcze i łoje.
– Produkty mięsne (przetworzone): kiełbasa, polędwica (polędzwica) tłusta.
– Produkty – nabiał: tłuste mleko, ser tłusty; tłustość mleka, syra.
– Produkty – zupy: bulion tłusty, polewka (nie bardzo) tłusta.
– Inne produkty i potrawy: tłusta część (o śmietanie), kapusta, kasza tłusta; tłusta pieczeń; tłuste migdały; figi, jagody, liście tłuste.
– Jakość – kolor: biała, rumiana tłustość; biały tłuszcz.
– Jakość – smak: tłusty smak; nie bardzo tłusty i niesłony; tłustość osolona, słodka.
– Jakość – płynność: tłuste topione; wylać tłuste; tłustość cedzona; lać tłustość, wlać tłustości; osączyć tłustość; oblać, polewać, skrapiać tłustością; obmoczyć w tłustości; wycisnąć z tłustości; tłuszcz ociekł.
– Jakość – twardość/miękkość: twardy tłuszcz.
– Jakość – temperatura: ciepła tłustość; tłustość gorąca, miernie gorąca, wrząca.
– Jakość – wiek: tłuste i świeże, młode; popsuta, świeża tłustość.
– Jakość – ilość: mierno, niezbyt, nie bardzo tłusty; dwa razy tyle tłustości, pół funta tłustości; mierna tłustość.
– Sposób ogólnej obróbki: ugotować tłusto; tłustość gotowała się, przeszła sosem; oderżnąć, odrzeć, usiekać, wziąć, wybierać, wykroić; rozpuścić, skwarzyć tłustość; nie wygubić tłustości; rozgrzać, uskwarzyć, utretować, wygotować tłustości; wypieczenie tłustości; obrać (z wierzchu wkoło), oczyścić z tłustości; pieczony, warzyć; posiekany z tłustością (tłustościami).
– Obróbka – zwiększenie ilości tłuszczu: czynić, nasmarować tłustym; przysmażyć czym tłustem; zasiekać tłustym; nabrać, nabyć, przydać tłustości; posmarować, przyprawiać, wysmarować tłustością.
– Obróbka – usunięcie, zmniejszenie ilości tłuszczu: oddzielić tłuste; wylać tłuste; zbierać, zebrać, zdjąć tłustość (łyżką, z potraw).
– Wartościowanie – cechy pozytywne: tłuste i świeże, tłuste i delikatne; tłusty, miękki; tłusty smaczny; tłusty, świeży; tłusty mięsny; chudy i tłusty; dobry, tłusty; tak tłusty jak tuczony (kapłon); tłustość bardzo użyteczna (do kuchni).
– Wartościowanie – cechy negatywne: tłusty niedobry (pokarm częsty ku jedzeniu).

W przedstawionym zbiorze profili semantycznych, składających się na obraz kolokacyjny omawianych leksemów, rysuje się kilka charakterystycznych cech, istotnych dla postrzegania w dawnych tekstach kulinarnych tego, co tłuste – jego pochodzenia, smaku, koloru, temperatury, stanu skupienia, sposobu obrabiania, wykorzystania, mierzenia, a nawet oceniania jakości czy przydatności. Taki obraz jest ważny nie tylko dla kategorii tłustości, lecz także dla całego dawnego dyskursu kulinarnego, gdyż ukazuje również wartości i reguły funkcjonowania określonej wspólnoty. Zauważalna bowiem jest tu przede wszystkim dominanta tego, co

zwierzęce i mięsne, a w kontekście jedzenia ściśle powiązane z tym, co odżywcze i bogate w kalorie, czyli *pożywne*, *posilające*, *posilne*, *sytne*. W przepisie na przyrządzanie cebuli z 1571 r., zapisanym za Pietrem de Crescenzim, czytamy zatem: „Surowa cebula żadnego tuczenia ani sytności ciału nie dawa, wszakoż warzona, gdyby pierwszą wodę odlawszy, w drugiej była warzona, **tedy czyni dobrą sytność, a zwłaszcza z mięsem tłustym,** a z woniającym korzenim przyprawiona […]" (ZD: 164, zob. Cresc). W badanych tekstach kulinarnych wiele jest też receptur na potrawy posilające, zwłaszcza różnego rodzaju polewki, buliony, galarety czy dania jednogarnkowe, które zwykle przyrządzane są z różnych mięs, w tym także tych tłustych, i/lub z dodatkiem jakiegoś tłuszczu. Na przykład Szymon Syreński w swym *Zielniku* […] z 1613 r. podaje taki oto przepis na polewkę z pęczaku:

> Pęcak jęczmienny w wodzie naprzód odwarzą, potym odcierają w zimnej wodzie chędogiej, znowu warzą w grochówce abo w polewce grochowej, a jeszcze lepiej w polewce z czarnej cieciorki, masła świeżego i warzą do rozewrzenia. Potym pietruszki zielonej, majeranu abo jakich inych ziół wdzięcznie pachniących, według każdego myśli i upodobania usiekać i w maśle przysmażyć, do pomienionej polewki z jęczmienia wlać, przywarzyć i chorym jeść dawać, a zwłaszcza tym, którym mięso obrzydło. Co **jeśli takową polewkę chcemy posilniejszą ciału mieć, tedy miasto grochowej polewki, wziąć polewki z kur abo kapłoniej, abo** z mięsa jałowiczego, cielęcego, **abo z skopowego**, a przywarzyć i ziół do tego przerzeczonym sposobem włożyć (ZD: 58, zob. SyrZiel).

Tłustość, kaloryczność i pożywność potraw jest także łączona w badanych dawnych źródłach kulinarnych z pokarmem służącym zdrowiu, co ilustrują między innymi takie cytaty jak: (o polewce chlebowej) „Bywa też tak **zdrowym, jako i chorym** z chleba potrawa barzo użyteczna czyniona, warząc ośrzodkę w polewce kapłuniej abo jakiego inego **mięsa tłustego**" (ZD: 56), (o pęczaku jęczmiennym) „Weźmi pęcaku tegoż jęczmienia, […] w mięśnej polewce mierno **tłustej** warz dobrze, […] masła młodego bez soli do tego przydać i kilka żółtków z świeżych jajec, cukrem posyp, będziesz miał potrawę barzo osobliwą, tak **dla zdrowych jako chorych, posilającą i tuczącą**" (ZD: 129) (bądź o biermuszce i gramatce – polewce piwnej) „Nie tylko do picia przychodzi piwo, ale i do inakszego używania, jako do biermuszek albo gramatek, z chlebem a **z masłem albo z oliwą**, z cukrem bądź z miodem czynionych, które **tak chorym, jako zdrowym są przynależącym i zdrowym pokarmem**" (ZD: 58). Wspomina o tym Sylwia Przęczek-Kisielak (2023: 180) w pracy na temat konceptualizacji pojęcia ZDROWIA w staropolszczyźnie, a także J. Dumanowski w części wstępnej do książki kucharskiej *Kucharza doskonałego* […] (1786 r.), który pisze, iż dla

> Czernieckiego synonimem słowa „zdrowy" było określenie „posilający". Zdrowe było dla niego to, co kaloryczne. […] Sto lat po wydaniu *Compendium ferculorum*

> nieco inny zestaw zdrowych potraw opisał w swym *Kucharzu doskonałym* Wojciech Wielądko. Już we wstępie do rozdziału o daniach z wieprzowiny przestrzegał czytelników, że to mięso jest „trudne do strawienia i żołądek osłabia". Z kolei we wstępie do przepisów z drobiu szczególnie wychwalał kurczęta, „które są najzdrowsze z przyczyny, iż to mięso jest miernie posilające i do strawienia łatwe, dlaczego i chorym jeść zazwyczaj pozwala się" (Dumanowski 2012: 21).

Ponadto kategoria TŁUSTOŚĆ w analizowanych tekstach kulinarnych prowadzi nas wprost do postrzegania jej również w kontekście religijnym – tego, co postne i niepostne. Często bowiem w przepisach poszczególnych potraw podawane są dwie wersje ich przyrządzania – zarówno na czas mięsny, jak i postny, z zaznaczeniem podziału na wykorzystanie odpowiedniego rodzaju tłuszczu, np. „Odwarz szczupaka, słoniny w drobne kąski nakraj […]. W **dzień postny** miasto słoniny chleba białego kraj w kostki, w **maśle** utretuj albo w **oliwie**, a **na miejsce mięsnej** polewki weźmij gąszczu z grochu rzadkiego, a niedługo warz tego" (M: 115), „W **mięsny czas** usmaż [jajka – P.P.] w **sadle** topionym, w **postny** weź **masła** topionego" (KD: 215) czy „przymaść **masłem**, a w **postne dni oliwą** abo **makowym olejem**" (K: 178). Tak więc z kategorią TŁUSTOŚCI powiązane są semantycznie i kulturowo takie struktury konceptualne jak DIETA, ZDROWIE, POST, ale też CZYSTOŚĆ, którą opisuje A. Kwaśnicka-Janowicz, zaznaczając, że w dyskursie kulinarnym

> w praktykach kulturowych dawnych wspólnot komunikatywnych regulacje żywieniowe (dietetyczne) podlegały warunkowaniu przez reguły zdrowotne, te zaś były modelowane przez reguły religijne, tworząc stan pierwotnej homeostazy (Kwaśnicka-Janowicz 2023: 175).

Podsumowanie

W niniejszym artykule na podstawie analizy źródłowych materiałów kulinarnych od XVI do XVIII w. staraliśmy się zrekonstruować pole pojęciowo-leksykalne TŁUSTOŚĆ, do którego zaliczono, po pierwsze, jednostki cechujące się wzajemnymi powiązaniami formalnosemantycznymi czy znaczeniowymi, wchodzące w relacje paradygmatyczne, takie jak: *tłusty*, *tłusto*, *tłustość*, *tłuszcz*; *chudy*, *chudo*, *nietłusty*, *nietłusto*; *biel*, *łój*, *masło*, *okrasa*, *olej*, *olejek*, *oliwa*, *omasta*, *omaszczenie*, *sadło*, *słonina*, *smalec* (*smalc*, *szmalc*, *szmalec*); *krasić*, *okrasić*, *maścić*, *omaścić*, *przymaścić*, *maślić*, *omaślić*. Po drugie, do badanego pola znaczeniowego dodano także jednostki powiązane ze sobą syntagmatycznie w obrębie kolokacji, których ośrodkiem są wyrazy: *tłusty*, *tłusto*, *tłustość*, *tłuszcz*, np. *tłusty jendyk*; *tłuste topione*; *tłustość wieprzowa*; *biały tłuszcz*; *tłustość na okrasę (potrzebna)*; *tłustość z pieczystego*; *tłustość ocieknie*; *posmarować tłustością*; *wygotować tłustości*; *ugotować tłusto*; *nasmarować tłustym*; *zasiekać tłustym*; *nabrać tłustości* itp.

Analiza danych językowych wykazała, że kategorię TŁUSTOŚĆ można uznać za jedną z kluczowych ram, która modeluje staropolski dyskurs kulinarny, ujawniając wartości i reguły funkcjonowania dawnej wspólnoty komunikatywnej. Kategoria ta powiązana jest bowiem z innymi ważnymi w tym dyskursie domenami pojęciowymi typu: POŻYWNOŚĆ, ZDROWIE, CHOROBA, POST, CZYSTOŚĆ, ale też SWOJSKOŚĆ VS OBCOŚĆ, SMAK i GUST czy KSZTAŁT, ILOŚĆ i KOLOR, z których większość została już opracowana przez takich badaczy jak: Barbara Batko-Tokarz (2023) A. Kwaśnicka-Janowicz (2023), Barbara Mitrenga (2014), S. Przęczek-Kisielak (2023) czy R. Przybylska (2022a, 2022b, zob. też: Przybylska, Ochmann 2021; Przybylska, Kwaśnicka-Janowicz 2025a, 2025b). Opis tych kategorii, a wśród nich także TŁUSTOŚCI, możliwy do przeprowadzenia współcześnie jedynie na podstawie bardzo ograniczonego zbioru kulinarnych tekstów staropolskich (reprezentujących tylko kuchnię szlachecką i magnacką, a nie chłopską), poświadcza istnienie określonej dziedziny życia – ludzkiej aktywności społeczno-językowej, skupionej wokół tematyki jedzenia, która kreowała dawny dyskurs kulinarny i sama była przez ów dyskurs kreowana.

Skróty

litew. – litewski, łot. – łotewski, psł. – prasłowiański

Źródła

BLŚP: *Baza leksykalna średniowiecznej polszczyzny*, 2024, [on-line:] https://blsp.ijppan.pl/ (dostęp: 18 II 2026).

BotŁęczRel II: G. Botero, *Relacje powszechne* […], cz. 2, Kraków 1609.

BZ: *Biblia Królowej Zofii*, *Biblia szaroszpatacka. Podobizna kodeksu Biblioteki Reformowanego Gimnazjum w Szaroszpataku*, wyd. L. Bernacki, Kraków 1930.

CF: S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2010.

Cresc: P. Crescenzi, *O pomnożeniu i rozkrzewieniu wszelakich pożytków, ksiąg dwojenaście: ludziom stanu każdego, którzy by się uczciwym gospodarstwem bawili, wielce potrzebne a użyteczne*, Kraków 1571.

FalZioł: S. Falimirz, *O ziołach* […], Kraków 1534.

Fl: *Psałterz floriański łacińsko-polsko-niemiecki. Rękopis Biblioteki Narodowej w Warszawie*, wyd. R. Ganszyniec, W. Taszycki, S. Kubica, pod red. L. Bernackiego, Lwów 1939.

GlabGad: A. Glaber, *Problemata Aristotelis. Gadki z pisma wielkiego filozofa Arystotela* […], Kraków 1535.

HaurEk: J.K. Haur, *Ekonomika ziemiańska generalna* […], Kraków 1675.

HercBan: S.K. Hercius, *Bankiet narodowi ludzkiemu* […], Kraków 1660.

K: *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, S. Bułatowa, Warszawa 2021.

KD: W. Wielądko, *Kucharz doskonały* (wyd. I: 1786), wyd. i oprac. J. Dumanowski przy współudziale A. Kleśty-Nawrockiej, Warszawa 2012.
KorBa: *Elektroniczny korpus tekstów polskich XVII i XVIII w.*, 2013–2023, [on-line:] https://korba.edu.pl (dostęp: 18 II 2026).
KPXVI: *Korpus polszczyzny XVI wieku*, 2012–2026, [on-line:] https://spxvi.edu.pl/korpus/ (dostęp: 18 II 2026).
M: *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów* […], wyd. i oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Warszawa 2011.
Mącz: J. Mączyński, *Lexicon Latino Polonicum ex optimis Latinae linguae Scriptoribus concinnantum* […], Regiomonti Borussiae 1564.
MuthWier: J. Muthmann, *Wierność Bogu i cesarzowi czasu powietrza morowego należąca* […], Brzeg 1716.
OlszSzkoła: *Szkoła Salernitańska* […], tłum. H. Olszowski, Kraków 1640.
SEBor: W. Boryś, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 2005.
SPJS: *Słownik pojęciowy języka staropolskiego*, kier. projektu B. Sieradzka-Baziur, 2011–2015, [on-line:] https://spjs.ijp.pan.pl (dostęp: 18 II 2026).
SPXVI: *Słownik polszczyzny XVI wieku*, red. komitet redakcyjny (t. I–IV), M.R. Mayenowa (t. V–XVII), F. Pepłowski (t. XVIII–XXXIV), K. Mrowcewicz, P. Potoniec (t. XXXV–XXXIX), Wrocław–Warszawa–Kraków 1966–2021.
SStp: S. Urbańczyk (red.), *Słownik staropolski*, t. I–XI, Wrocław–Warszawa–Kraków 1953–2002.
SyrZiel: S. Syreński, *Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią* […], Kraków 1613.
Volck: M. Volckmar, *Dictionarium trilingue tripartitum ad discendam linguam Latinam, Polonicam et Germanicam accommodatum*, Gdańsk 1596.
ZD: *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku. Źródła drukowane*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Warszawa 2016.
ZR: *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku. Źródła rękopiśmienne*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Warszawa 2017.

Literatura

Batko-Tokarz B., 2023, *O* guście *ze* smakiem – *czyli kiedy i dlaczego wyraz* gust *utracił w polszczyźnie znaczenie zmysłowe*, „LingVaria" XVIII, nr 1 (35), s. 135–151, https://doi.org/10.12797/LV.18.2023.35.10.
Bogucka M., 1994, *Staropolskie obyczaje w XVI–XVII wieku*, Warszawa.
Buttler D., 1967, *Koncepcje pola znaczeniowego*, „Przegląd Humanistyczny" 11 (2), s. 41–59.
Czachur W., 2020, *Lingwistyka dyskursu jako integrujący program badawczy*, Wrocław.
Deptuchowa E., Jasińska K., Klapper M., Kołodziej D., 2020, *O projekcie Korpusu Polszczyzny do 1500 roku*, „Poradnik Językowy" 8, s. 7–16, https://doi.org/10.33896/PorJ.2020.8.1.
Dobrowolska-Pigoń M., Dziob A., Maziarz M., Piasecki M., Szpakowicz S., Wieczorek J., 2016, *Czasownik w Słowosieci 4.0*, Wrocław, [on-line:] https://clarin-pl.eu/ (dostęp: 18 II 2026).

Dumanowski J., 2010, *„Compendium ferculorum" Stanisława Czernieckiego*, [w:] S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. II, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, „Monumenta Poloniae Culinaria", t. 1, Warszawa, s. 13–92.

Dumanowski J., 2012, *Kucharz doskonały Wojciecha Wincentego Wielądki*, [w:] W. Wielądko, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, wyd. i oprac. J. Dumanowski przy współudziale A. Kleśty-Nawrockiej, „Monumenta Poloniae Culinaria", t. 3, Warszawa, s. 11–52.

Dumanowski J., 2013, *Kuchnia w czasach Sobieskiego*, [w:] *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński, „Monumenta Poloniae Culinaria", t. 4, Warszawa, s. 7–52.

Foucault M., 1969, *L'archéologie du savoir*, „Bibliothèque des Sciences Humaines", Paris.

Foucault M., 2002, *Archeologia wiedzy*, tłum. A. Siemek, „Arcydzieła Wielkich Myślicieli", Warszawa.

Gruszczyński W., Adamiec D., Ogrodniczuk M., 2013, *Elektroniczny korpus tekstów polskich z XVII i XVIII w. (do 1772 r.) – prezentacja projektu badawczego*, „Polonica" 33, s. 309–316.

Grzmil-Tylutki H., 2000, *Francuski i polski dyskurs ekologiczny w perspektywie aksjologii*, Kraków.

Grzmil-Tylutki H., 2010, *Francuska lingwistyczna teoria dyskursu. Historia, tendencje, perspektywy*, Kraków.

Hebal-Jezierska M., 2010, *Obrazy kolokacyjne wybranych leksemów należących do pola semantycznego* cudzoziemiec *(na materiale korpusu języka czeskiego SYN2006PUB)*, [w:] J. Goszczyńska, Z. Greń (red.), *Res slavisticae. Księga dedykowana Profesor Ewie Siatkowskiej*, Warszawa, s. 73–92.

Hebal-Jezierska M., 2014, *Zastosowanie korpusowych profili kolokacyjnych do rekonstrukcji językowych stereotypów Polaka, Czecha i Słowaka w językach zachodniosłowiańskich*, „Polonica" 34, s. 67–78.

Jakubowicz M., 2010, *Drogi słów na przestrzeni wieków. Zarys słownika motywacji semantycznych na materiale przymiotników słowiańskich odziedziczonych z prasłowiańszczyzny*, Warszawa.

Kitowicz J., 1951, Opis *obyczajów za panowania Augusta III*, oprac. R. Pollak, „Biblioteka Narodowa. Seria 1", nr 88, Wrocław.

Kuchowicz Z., 1975, *Stoły pańskie i chudopacholskie*, [w:] idem, *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź, s. 14–59.

Kwaśnicka-Janowicz A., 2023, *„Karmia czysta" – koncept czystości w staropolskim dyskursie kulinarnym*, „Prace Filologiczne" LXXVIII, s. 153–179, https://doi.org/10.32798/pf.1208.

Maingueneau D., 1991, *L'analyse du discours. Introduction aux lectures de l'archive*, „Hachette Université. Linguistique", Paris.

Miodunka W., 1980, *Teoria pól językowych. Społeczne i indywidualne ich uwarunkowania*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego", 559; „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Językoznawcze", z. 67, Kraków.

Mitrenga B., 2014, *Zmysł smaku. Studium leksykalno-semantyczne*, „Prace Naukowe Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach", nr 3181, Katowice.

Przęczek-Kisielak S., 2023, Zdrowie *i* zdrowy *w świetle danych językowych z najstarszych polskich tekstów kulinarnych*, „Socjolingwistyka" t. 37, nr 1, s. 171–196, https://doi.org/10.17651/SOCJOLING.37.10.

Przybylska R., 2010, *Językowy obraz „starej pijanej kobiety" w polszczyźnie*, [w:] S. Borowicz, J. Hobot, R. Przybylska, *Stara rebeliantka. Studia nad semantyką obrazu*, Kraków, s. 233–258.

Przybylska R., 2020, *Kolokacje a analiza semantyczna wyrazu*, „LingVaria" XV, nr 2 (30), s. 43–51, https://doi.org/10.12797/LV.15.2020.30.04.

Przybylska R., 2021, *Hasło* honor *w świetle danych korpusowych*, [w:] T. Szczerbowski (red.), *Język „okrągły jak pomarańcza…". Pamięci Profesor Krystyny Pisarkowej w 90. rocznicę Jej urodzin*, „Prace Monograficzne – Uniwersytet Pedagogiczny im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie", 1084, Kraków, s. 335–348.

Przybylska R., 2022a, *Kategoria kształtu w dawnych polskich przepisach kulinarnych*, „Prace Filologiczne" LXXVII, s. 349–362, https://doi.org/10.32798/pf.842.

Przybylska R., 2022b, *Sposoby określania ilości w dawnych polskich przepisach kulinarnych*, „Język Polski" CII, z. 3, s. 5–20, https://doi.org/10.31286/JP.01021.

Przybylska R., Kwaśnicka-Janowicz A., 2025a, *Old Polish Culinary Texts in Linguistic Studies: An Overview of Approaches and Research Perspectives*, „Zeitschrift für Slavische Philologie" 81, nr 2, s. 387–412.

Przybylska R., Kwaśnicka-Janowicz A., 2025b, *Colors in Old Polish Cuisine: A Linguistic Perspective*, [w:] M. Palmowski, M. Urban (red.), *Culinary Crossroads: Language, Culture, and Cuisine in Global Perspective*, „TRANSitions", t. 17, Göttingen, s. 191–211, https://doi.org/10.14220/9783737019026.191.

Przybylska R., Ochmann D. (red.), 2021, *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*, „Polszczyzna Regionalna i Historyczna", 2, Kraków.

Sieradzka-Baziur B., Duska J., Kajtoch K., Mika D., 2016, *Słownik pojęciowy języka staropolskiego – charakterystyka*, „Język Polski" XCVI, z. 3, s. 68–79, https://doi.org/10.31286/JP.96.3.7.

Sobotka P., 2024, *Pole semantyczne*, [w:] M. Grochowski (red.), *Przewodnik językowo-encyklopedyczny po gramatyce semantycznej języka polskiego w ujęciu historycznym*, s. 323–330, [on-line:] https://gramsem.ijppan.pl/hasla/pole-semantyczne/ (dostęp: 18 II 2026).

Stewart J.E., Feinle-Bisset Ch., Golding M., Delahunty C., Clifton P.M., Keast R.S.J., 2010, *Oral Sensitivity to Fatty Acids, Food Consumption and BMI in Human Subjects*, „British Journal of Nutrition" nr 104 (1), s. 145–152, https://doi.org/10.1017/S0007114510000267.

Szpakowska M., Tymoszuk E., 2012, *Wybrane aspekty oceny jakości produktów żywnościowych*, „Zarządzanie i Finanse" t. 10, nr 3, cz. 3, s. 104–113.

Tokarski R., 1984, *Struktura pola znaczeniowego (studium językoznawcze)*, „Prace Wydziału Humanistycznego – Lubelskie Towarzystwo Naukowe. Monografie", t. 17, Warszawa.

Trier J., 1931, *Der deutsche Wortschatz im Sinnbezirk des Verstandes. Die Geschichte eines sprachlichen Feldes*, t. 1: *Von den Anfängen bis zum Beginn des 13. Jahrhunderts*, „Germanische Bibliothek", 31, Heidelberg.

Werdum U., 1876, *Dziennik podróży Ulryka Werdum (1670–1672)*, [w:] F.K. Liske, *Cudzoziemcy w Polsce*, Lwów, s. 64–196.

"Add Flavor As You See Fit, So That It Is Fatty" – Fattiness In Old Polish Culinary Discourse

Abstract

This article discusses the category of FATTINESS as one of the important values of Old Polish culinary discourse. The study is based on texts dating from the 16th to the 18th century, containing recipes for various dishes consumed by the magnates of the era. Employing conceptual and lexical field analysis, the study investigates the domain of "fattiness" by examining lexical units that are involved in both paradigmatic relations – characterized by mutual formal-semantic (word-formation) or semantic connections – and syntagmatic relations (combinatory patterns among the examined words). The collected collocations makes it possible to reconstruct the collocational profile of the relevant lexemes. This, in turn, situates the category of FATTINESS in the studied old texts within the broader context of other conceptual domains integral to culinary discourse, such as NUTRITION, HEALTH or FASTING.