LingVaria
Rok XXI (2026) | 2 (42) | s. 235–259
https://doi.org/10.12797/LV.21.2026.42.15
Licencja: CC BY-NC-ND 4.0

Sylwia Przęczek-Kisielak
Uniwersytet Jagielloński, Kraków
sylwia.przeczek@uj.edu.pl

LEKSYKA PIEKARSKA W TAKSACH WOJEWODZIŃSKICH DLA PIEKARZY KRAKOWSKICH Z LAT 1589–1799

Słowa klucze: taksy wojewodzińskie, leksyka piekarska, nazwy chleba, polszczyzna XVI, XVII i XVIII w.

Keywords: local taxes, bakers' vocabulary, names of bread, Polish language of the 16th, 17th, and 18th centuries

I. Motywacja. Badania oparte na dokumentach cechów rzemieślniczych w Krakowie

Do podjęcia próby opisu leksyki dotyczącej pieczywa na materiale taks wojewodzińskich dla cechu piekarskiego w Krakowie[1] skłoniły mnie niepokojące wnioski formułowane zarówno przez historyków, jak i językoznawców dotyczące braku opracowań zbiorczych i syntetycznych różnych aspektów funkcjonowania cechów rzemieślniczych w Polsce, a w szczególności w Krakowie. Można wskazać co najmniej dwa powody tego stanu rzeczy: pierwszy, bodajże najistotniejszy, dotyczył niedostatku źródeł, zwłaszcza tych najdawniejszych, z czasów powstawania pierwszych cechów rzemieślniczych w Polsce w XIII i XIV w. oraz ich rozkwitu w XV w. (od pierwszej

[1] Leksyka ta stanowi podstawę materiałową przygotowywanej przeze mnie rozprawy habilitacyjnej. Główne założenia tej dysertacji postanowiłam przedstawić w niniejszym artykule.

połowy XVI w. liczba źródeł dotyczących cechów rzemieślniczych wzrasta, choć okres świetności organizacji cechowej z kolei mija); drugi natomiast to znacznie utrudniony dostęp do źródeł zachowanych (spora ich część była rozproszona w różnych instytucjach i w rękach prywatnych). Zmianę tego stanu i jednocześnie wzrost zainteresowania organizacją cechową w różnych aspektach przyniósł koniec XIX w. i przełom wieków XIX i XX. Tu również można wskazać dwa zasadnicze powody tej zmiany: pierwszy wiązał się ze wzrostem zainteresowania dziejami Krakowa, z rozkwitem badań nad średniowiecznym okresem funkcjonowania miasta, w którym cechy rzemieślnicze odgrywały znaczącą rolę; drugi z kolei, zdecydowanie ważniejszy, dotyczył działalności wybitnych historyków, mianowicie Franciszka Piekosińskiego, Józefa Szujskiego, a następnie Stanisława Krzyżanowskiego. Pierwsi dwaj badacze przygotowali edycję najstarszych ksiąg miejskich Krakowa z XIV w., które następnie zostały wydane przez F. Piekosińskiego w nieocenionym źródle historycznym, jakim jest *Kodeks dyplomatyczny miasta Krakowa*, gromadzący materiał źródłowy do 1506 r. (*Kodeks*). Materiał z kolejnych lat, tj. 1507–1795, został opublikowany również przez Piekosińskiego w kilkuczęściowym zbiorze *Prawa, przywileje i statuta miasta Krakowa (1507–1795)* w 1885 r. i w latach następnych we współpracy ze S. Krzyżanowskim (*Prawa*). Właśnie Krzyżanowskiemu zawdzięczamy to, że do Archiwum Akt Dawnych Miasta Krakowa trafiło w samym 1890 r. ponad 1200 ksiąg miejskich i że z jego inicjatywy rozpoczął się proces przejmowania w depozyt archiwów cechowych, o czym pisał Marcin Starzyński w cennym opracowaniu *Krakowska rada miejska w średniowieczu*, zestawiającym starszą literaturę dotyczącą dziejów Krakowa (Starzyński 2010). Te dwa czynniki zainicjowały wieloaspektowy nurt badań nad funkcjonowaniem cechów rzemieślniczych w Krakowie, w którym zdecydowałam się wyróżnić cztery zasadnicze okresy:

1. Lata 1879–1890 to czas, w którym rozpoczęło się zainteresowanie dokumentami cechowymi jako źródłami do badań, choć głównie w sensie ustrojowo-prawnym. Etap ten rozpoczyna wspomniane wydanie *Kodeksu dyplomatycznego miasta Krakowa*, a zamyka rok 1890, kiedy to Archiwum Akt Dawnych Miasta Krakowa wzbogaca się o zbiór ponad 1200 krakowskich ksiąg miejskich. Rok ten jest więc *de facto* kolejnym milowym krokiem w badaniach naukowych wykorzystujących dokumenty cechowe.

2. Lata 1890–1945 są okresem rozkwitu badań nad tymi źródłami historycznymi, choć nadal niemal wyłącznie w sensie ustrojowo-prawnym. Już w 1891 r. ukazuje się pionierska praca Władysława Chotkowskiego *Rzemiosła i cechy krakowskie w XV wieku* (Chotkowski 1891), a na szczególną uwagę zasługuje dzieło Klemensa Bąkowskiego *Dawne cechy krakowskie* – monografia prezentująca dzieje cechów w średniowiecznym Krakowie (Bąkowski 1903). Jeszcze wcześniej, bo już w 1892 r., ukazał się ważny artykuł Władysława Stesłowicza (1892), który historycy uznają za „najpełniejsze przedstawienie funkcjonowania organizacji cechowej w późnośredniowiecznym Krakowie w ujęciu historyczno-prawnym" (Król 2023: 7). Jednocześnie z tymi syntetycznymi ujęciami krakowskich organizacji cechowych ukazują się

opracowania dotyczące konkretnych już rzemiosł, w tym m.in. piekarzy w ujęciu Franciszka Bardla (1901), rzeźników (Chmiel 1930) (bodajże najlepiej opracowany materiał źródłowy), garncarzy (Chmiel 1907), malarzy (Lepszy 1896), złotników (Lepszy 1898) i mieczników (Bocheński 1937). Niewielka książeczka F. Bardla *Cech piekarzy krakowskich w czasach Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu* wydana w 1901 r., choć niezwykle cenna i pionierska w badaniach nad organizacją cechową tej gałęzi rzemiosła, straciła już w wielu miejscach na aktualności. Spuścizna cechu piekarskiego jest dziś o wiele szersza, niż opisuje ją autor, co wynika prawdopodobnie z braku dostępu do wybranych źródeł na początku XX w. To z kolei powoduje, że niektóre informacje zawarte w tym opracowaniu są już nieaktualne, a nawet błędne, jak na przykład już ta o pierwszej wzmiance dotyczącej istnienia cechu piekarskiego w Krakowie. Bardel twierdzi, że

> najstarszą wiadomość o piekarzach krakowskich mieści przywilej Władysława Łokietka z r. 1306, nadany wójtom krakowskim Albertowi i Henrykowi, w którym król przeznacza im między innemi czynsz z kramów piekarskich (Bardel 1901: 10).

Tymczasem okazuje się, że piekarzy wspomina już przywilej lokacyjny Krakowa z 1257 r., obok krakowskich rzeźników i szewców (Wyrozumska 2007). Oznacza to, że piekarze byli istotnymi, a nawet kluczowymi dla funkcjonowania miasta rzemieślnikami. Mimo tego typu błędów lub przeoczeń pracę F. Bardla należy uznać za nieocenioną w badaniach nad organizacją i funkcjonowaniem cechu piekarskiego w Krakowie do XVI w.

3. Lata powojenne do ok. 2000 r. to czas, w którym organizacje cechowe były marginalnym wręcz przedmiotem badań naukowych. Poza kilkoma opracowaniami historyków, m.in. Barbary Orzelskiej-Konarskiej (1968), Feliksa Kiryka (1972), Hanny Zaremskiej (1974), Kazimierza Sękowskiego (1984) czy Jerzego Wyrozumskiego (1992), nie zajmowali się nimi badacze innych dziedzin nauki. W tym miejscu trzeba jednak wspomnieć o pewnym ważnym opracowaniu dotyczącym wyłącznie piekarstwa w Krakowie, mianowicie pracy Marii Ferber *Piekarstwo w Krakowie* (Ferber 1933), niemniej czas, który omawia autorka – początek XX w. – i źródła, z jakich korzysta (w tym dane zebrane m.in. z urzędów statystycznych) wysuwają powyższe opracowanie poza krąg moich zainteresowań. Stwierdzić jednak należy, że w tym okresie również publikowano dokumentację źródłową w postaci statutów, przywilejów i innych dokumentów cechów rzemieślniczych, jak chociażby *Statuty i przywileje cechów bydgoskich z lat 1434–1770* opublikowane w 1963 r. (*Statuty i przywileje*).

4. Okres od roku 2000 do dziś charakteryzuje się ponownym wzrostem zainteresowania badaczy, już nie tylko historyków, lecz także w znacznym stopniu językoznawców. Spośród prac z zakresu historii cechów w Krakowie należy wymienić monografię Marcina Gadochy *Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym* (2012), stanowiącą niejako kontynuację badań Bardla i w wielu miejscach

uzupełnienie jego rozważań, ponieważ Gadocha sięga czasem do informacji z późnego średniowiecza, by przedstawić pełny obraz tej gałęzi rzemiosła miejskiego na tle funkcjonowania całej krakowskiej aglomeracji. Ta praca okazuje się również cenna dla językoznawców, autor bowiem nie szczędził w niej leksyki między innymi z zakresu organizacji cechowej w ogólności, ale i w szczegółach, na przykład dotyczącej samej produkcji pieczywa, jak wyposażenie piekarni (np. *stół do taczania chleba*, *sąsieki*, *faski na mąkę*, *faski maślne*, *deszczki do placków*, *wircimak*, *siekiery*, *kociuby* itd. (ibid.: 118)), zasad wypieku (np. *okutka* – zasada, według której „cech dla wygody mieszkańców wyznaczał niekiedy osoby, które mogły piec chleb w niedziele i święta" (ibid.: 121), czy *zakazka* – „zakaz wypieku chleba aż do czasu wysprzedaży pieczywa znajdującego się w jatkach" (ibid.: 122)) czy wreszcie rodzajów pieczywa (*chleb czarny żytni (rżany)*, *chleb biały*, *bułka*, *zemła*, *strucel*, *obwarzanek*, *placek*, *kołacz*, *chleb razowy*, *kukiełka*, *krepel*, *chleb biskupi*, *chleb jateczny*, *kołacz twarożny z serem*, *kołacz z oliwą*, *obwarzanek pański*, *kukiełka/gżela/gżegżółka/kukułka*, *kukiełka spod Panny Maryi*, *placek z jagłami*, *chleb niemiecki*, *chleb parkowy*, *mała parka*, *placek francuski*, *chleb węgierski*, *placek biały*, *placek żydowski*, *precel*, *chleb z Błonia*, *chleb prądnicki*, *parkowy chleb*, *chleb z Pędzichowa*, *placek mosiężny*, *kołacz mosiężny*, *kołacz z serem*, *kołacz maślany*, *kukiełka kleparska z czarnuszką*, *kukiełka groszowa zębata zwana świnką*, *podpłomyk*, *placek szewski*, *sucharek*, *gryzek*, *piernik*, *słony placek*, *ciasto ziołowe*, *pączek*, *rogalik*, *placek z powidłami* (ibid.: 122–134)).

Inna ważna praca historyczna z tego okresu to obszerna monografia Mateusza Króla *Cechy krakowskie w XIV–XVI wieku* (Król 2023), zatem obejmująca okres ważny dla niniejszego opracowania. To niezwykle cenne i wyczerpujące omówienie funkcjonowania cechów krakowskich w ujęciu historyczno-prawnym zostało przygotowane na podstawie

> całego zachowanego i znanego historykom materiału źródłowego średniowiecznego i szesnastowiecznego o charakterze normatywnym, z wykorzystaniem pozostałych źródeł cechowych i miejskich (ibid.: 29).

Na przeszło 600 stronach autor prezentuje działalność krakowskich cechów we wszystkich trzech ich ważnych aspektach i zarazem czynnikach spajających te organizacje: gospodarskim, kościelnym i towarzyskim na tle dziejów miasta i całej aglomeracji krakowskiej. Dla językoznawcy to bardzo ważna pozycja nie tylko ze względu na wskazane przez autora źródła materiałowe do dziejów wszystkich cechów krakowskich, lecz także z uwagi na szczegółowe, a wręcz drobiazgowe omówienie zasad funkcjonowania tych zrzeszeń rzemieślniczych, stanowiących jako tło istotny aspekt badań nad rozwojem leksyki z tego zakresu.

Lata po roku 2000 to wreszcie okres wzrostu badań nad językiem cechów rzemieślniczych w dawnym Krakowie i w Polsce. Co prawda prowadził takie Karol Stadtmüller na początku XX w. w odważnej próbie polonizacji słownictwa

rzemieślniczego zapożyczonego m.in. z języka niemieckiego (Stadtmüller 1922, 1925), jednak jego opracowania wpisują się w inną niż badania chociażby strukturalno-semantyczne tendencję niezwykle widoczną w okresie po odzyskaniu przez Polskę niepodległości, mianowicie „intensywne próby pozbycia się wyrazów obcych z języka przez wyszukiwanie i tworzenie (w razie braku takowych) ich odpowiedników polskich" (Przęczek-Kisielak 2020: 27). Taki prąd czystki językowej objął wówczas działalność publiczną oraz różne dziedziny nauki i gospodarki, jak geografia i geologia, technika (w tej dziedzinie aktywność K. Stadtmüllera była wzmożona), chemia, terminologia kolejowa, rolnictwo, leśnictwo, handel i usługi, żegluga, wreszcie rzemiosło. W artykule opublikowanym w 1937 r. autor napisał kategorycznie: „Całą naszą uwagę powinniśmy zwrócić na nasze słownictwo rzemieślnicze, wymagające rzeczywiście spolszczenia" (Stadtmüller 1937: 124). Działalność Stadtmüllera zatem, choć cenna i godna odnotowania, nie wniosła zbyt wiele do językoznawstwa w zakresie naukowego opracowania języka rzemieślniczego.

W tych podjętych zatem po roku 2000 badaniach nad językiem cechów rzemieślniczych w dawnym Krakowie i w całej Polsce da się wyróżnić kilka głównych nurtów:

a) styl i gatunek dokumentów cechowych,
b) frazeologia i paremiologia,
c) leksyka,

a w zakresie tejże:

– zapożyczenia w obszarze słownictwa rzemieślniczego,
– słownictwo rzemieślnicze w ogólności,
– słownictwo rzemieślnicze w zakresie pewnych pól semantycznych:
  - nazwy zawodów – rzemieślników,
  - nazwy związane z handlem,
  - nazwy narzędzi stolarskich,
  - nazwy z zakresu rzemiosła w drewnie i wyrobów stolarskich,
  - nazwy kaletnicze;
– teoretyczna klasyfikacja słownictwa rzemieślniczego,
– miejsce języka rzemieślniczego w obrębie odmian polszczyzny.

Już sam ogląd zakresu badań nad słownictwem rzemieślniczym pozwala wysunąć wniosek o niedużym zainteresowaniu tego typu problematyką. Choć podejmują ją przedstawiciele różnych ośrodków naukowych w Polsce i badania te obejmują cechy rzemieślnicze różnych miast, to w wielu wypadkach są to jedynie przyczynki do badań nad słownictwem rzemieślniczym obok kilku zaledwie obszerniejszych opracowań. To stało się dla mnie bezpośrednim powodem podjęcia badań nad leksyką cechu piekarskiego, jednego z najważniejszych cechów rzemieślniczych w dawnym Krakowie, którego dokumenty nie zostały w żaden sposób wykorzystane w badaniach językoznawczych, a które uczyniłam przedmiotem badań w przygotowywanej przeze mnie monografii.

II. Spuścizna cechu piekarskiego w Krakowie. Podstawa badań

Przechowywany w Archiwum Narodowym w Krakowie materiał źródłowy, będący spuścizną cechu piekarskiego w Krakowie, obejmuje bardzo szeroki zakres czasowy, mianowicie lata 1440–1945, umieszczony pod ogólną sygnaturą zespołu PL/29/PL-29-168/0. Zakres i zawartość tych źródeł są następujące: statuty i przywileje cechowe, protokoły zebrań, księgi uchwał i okólników cechowych, księgi mistrzów, księgi zapisów uczniów, księgi wyzwolin, rejestry uczniów, czeladników i pomocników piekarskich, protokoły egzaminacyjne, świadectwa czeladnicze, szkoła piekarska, zatrudnianie piekarzy, obrzędy religijne, księgi i akta rachunkowo-kasowe, nieruchomości piekarzy, przyjmowanie prawa miejskiego, jubileusze piekarzy, księgi wpisów, wreszcie akta różne (sygnatura 29/168/1-93). Zespół ów dzieli się na dwa nadrzędne układy, mianowicie **01 Dokumenty** oraz **02 Księgi i akta**. Materiały z pierwszego układu archiwalnego obejmują 13 dokumentów, począwszy od roku 1442, z drugiego zaś dwie najważniejsze księgi: *Liber actorum contubernii pistorum Cracoviensium famatis viris Alberto Gijlijowicz, Joanne Cesarz et Joanne Bogacz sewioratus oficio fungentibus, Jesu Christi Salvatoris nostri nomine invocato sub finem anni eiusdem 1571 scribi ceptus* (sygnatura 29/168/0/2/21) oraz *Acta controversiarum contubernii pistorum cracoviensium Anno Domini 1589 scribi coepta senioratus officio fungerentibus Stanislao Raynusz, Casparo Modliczki, Mathi Derda., Simone Sklarski* (sygnatura 29/168/0/2/100; to księga cechowa zawierająca m.in. wpisy uczniów, zapisy dłużne, poręczenia, sprawy sporne z lat 1540–1643). Do spuścizny cechu piekarskiego w Krakowie zaliczam również rękopiśmienne taksy wojewodzińskie dla piekarzy krakowskich z lat 1589–1799, zawarte w czterech księgach przechowywanych w Archiwum Narodowym w Krakowie:

Libri taxarum victualium et rerum mechanicarum (1589–1630), sygnatura 29/33/0/1.28/1512, Zespół: Akta Miasta Krakowa; zakres stron: 1–533 (dalej LTI);

Libri taxarum victualium et rerum mechanicarum (1631–1693), sygnatura 29/33/0/1.28/1513, Zespół: Akta Miasta Krakowa; zakres stron: 1–384 (dalej LTII);

Liber continens in se taxam victualium et aliarum utensilium rerum per officia palatinale, castrense capitaneale una cum nobili ac spectabili magistratu consulari Crac. expediri solitam… (1693–1727), sygnatura 29/33/0/1.28/1514, Zespół: Akta Miasta Krakowa; zakres stron: 1–358 (dalej LTIII);

Liber taxae victualium A. D. 1728 (1728–1799), sygnatura 29/33/0/1.28/1515, Zespół: Akta Miasta Krakowa; zakres stron: 1–349 (dalej LTIV).

To właśnie taksy wojewodzińskie dla piekarzy krakowskich uczyniłam podstawą źródłową przygotowywanej przeze mnie rozprawy habilitacyjnej poświęconej leksyce cechu piekarskiego w Krakowie, a ściśle słownictwu dotyczącemu pieczywa. Dokonałam ekscerpcji całego materiału leksykalnego z rękopiśmiennych taks wojewodzińskich dla piekarzy krakowskich z lat 1589–1799. Łączna liczba odczytanych

taks wyniosła 349, w poszczególnych księgach: LTI – 52, LTII – 118, LTIII – 72 oraz LTIV – 107.

W Archiwum Narodowym odnalazłam ponadto teczkę z przepisanymi na luźnych kartkach taksami wojewodzińskimi dla piekarzy. Z porównania zawartych w niej tekstów z tymi zapisanymi w LTI–LTIV wynika, że niektórych taks nie ma w wymienionych księgach. Włączyłam jednak i te teksty do swojej analizy. Jeśli przytoczony przeze mnie przykład wywodzi się z tej teczki, wówczas opatruję go symbolem KSI.

III. Klasyfikacja zebranego materiału leksykalnego według układu fasetowego

W szeroko pojętym polu pojęciowym PIECZYWO zgromadziłam ok. 900 jednostek. Dokonałam klasyfikacji zebranego materiału leksykalnego według układu fasetowego, a celem tej klasyfikacji czynię skonstruowanie definicji kognitywnej pieczywa/chleba w XVI–XVIII w. na podstawie taks wojewodzińskich dla piekarzy krakowskich, według metody zaproponowanej przez Jerzego Bartmińskiego (1980, 1988). Dokładna analiza wyekscerpowanego materiału pozwoliła mi wydzielić w nim następujące kategorie tematyczne modelujące sposób widzenia obranego przedmiotu badań przez nosiciela kultury miejskiej – „kategorie porządkujące różne aspekty poznania i mentalnego ustrukturyzowania wiedzy na temat pieczywa" (Przybylska 2025: 345) (po dwukropku podaję liczbę jednostek wydzielonych w obrębie danej kategorii):

– Wypiek chleba – składniki: 239
– Cechy pieczywa: 92
– Określenia kształtu i formy wypieku pieczywa: 44
– Technika wypieku: 8
– Typy/Nazwy pieczywa: 55
– Nazwy pieczywa od wagi i ceny tegoż: 221
– Pochodzenie pieczywa: 79
– Sprzedaż – kupno chleba: 99
– Przeznaczenie pieczywa: 40.

Najliczniej reprezentowaną kategorią jest WYPIEK CHLEBA – SKŁADNIKI, której fragment analizy przedstawiam poniżej[2]. Bardzo liczną grupę stanowią też NAZWY PIECZYWA OD WAGI I CENY TEGOŻ. Zebrane tu jednostki są charakterystyczne dla taks wojewodzińskich, które składały się z ceny oraz wagi chleba.

[2] Ograniczam się w tym artykule do prezentacji zaledwie wycinka leksyki w poszczególnych fasetach. W zamieszczonych przykładach zachowuję oryginalną interpunkcję, gdy przytaczam dłuższy fragment taksy.

> W zależności od tego, który z elementów taksy miał stałą wartość, można wyróżnić dwa typy cenników. Taksa, w której cena była elementem niezmiennym, a odchyleniom ulegała waga pieczywa, lub taksa, w której stała była waga, a cena – zmienna (Gadocha 2012: 163).

Dlatego w tej grupie najwięcej nazw jest motywowanych nazwą pieniądza, np. ***grosz***, zarówno w konstrukcjach składniowych, jak i derywatach słowotwórczych: *chleb groszowy*, *po dwu pieniądzu za grosz jeden ważyć ma*, *chleb za grosz*, *chleb na grosz*, *groszowe bułki: bułki groszowe żeby w jednę półfunta ciasta wchodziło*, ale też ***pół grosza*****:** *chleb półgroszowy*, *półgroszowe parki*, *chleb na półgrosza*, *funt po półgroszku*, *chleb półgroszkowy*, *chleb szelężny półgroszkowy*; ***półtora grosza*****:** *półtoraczny chleb*, *półtorakowe bułki*, *chleb po półtoraku*, *chleb na półtorak*; ***dwa grosze*****:** *chleb dwugroszowy*, *bułki za szeląg*, *grosz i dwa grosze*; ***trzy grosze*****:** *chleb na trzy grosze według wagi*, *chleb na chleb trzygroszowy*, *bułki na trzy grosze*, *żeby chleb trzech groszowy*; ***kwar(t)nik*****:** *kwartniczny*, *kwartniczy*; ***pięć kwar(t)nik*****:** *chleb pięćkwartniczny*, *pięćkwartnikowy*; ***szeląg*****:** *bułek szelężnych po 3 w rządek*, *chleb szelężny*, *szelężny parkowy*, *szelężne rządki*, *bułki szelężne chleba rżanego*; ***dwa szeląg*****i:** *funt za dwa szeląg*i, *bułki groszowe*, *szelężne i dwuszelężne*; ***cztery szeląg*****i:** *w cztery szeląg*i *funt*, *funt groszami po 4 szeląg*i; ***pół szeląga*****:** *półszeląg*owy; ***pięć szeląg*****ów:** *pięćszelężne bułki* (*takowe przekupniowie po groszu z krzywdą pospolitą przedają lubo od piekarzów po półtoraku biorą*), *funt w piąci szeląg*ów; ***szostak***[3]**:** *chleb tylko na szostak*, *szostakowy chleb*. Taki chleb musiał być przez piekarzy dokładnie ważony, dlatego w taksach pojawia się dużo określeń i konstrukcji składniowych dotyczących wagi sprzedawanego pieczywa: *chleby podług urzędowej wagi*; *według wagi*; *pod wagą robić go proporcjonalnie według pieniędzy*; *chlebów robionych, przedawanych i słusznej a sprawiedliwej wagi w sobie niemających*; *chleby wadze i pieniądzom proporcjonalne*; *pieczone i wypieczone pod tą wagą*; *wagi swojej należytej niedonoszących*; *żeby waga korespondowała pieniądzom*; *sprawiedliwą wagą*; *sprawiedliwą wagą i ceną przedawane*; *dobrą wagą*; *jeżeli doważać nie będą*. Pojawiają się w nich również nazwy motywowane jednostką wagi właśnie, np. ***funt*****:** *bochenek chleba funtowy*, ***dwa funty*****:** *dwufuntowy*, ***trzy funty*****:** *trzechfuntowy*, ***pół funta*****:** *bułka chleba ćwierć funta mająca*, *pół funta* ważąca, ćwierć funta**:** *bułka ćwierćfuntowa*.

Określenie oczekiwanych CECH PIECZYWA, rzadziej nieoczekiwanych (*lżejszy*, *mniejszy*, *niedopieczony*, *spodlejszy*, *niewydarzający się*, *stęchły*, *drożdżami przesadzany*, *mały*, *niedopiekły*, *nieupiekły*, *niewypiekły*, *nieświatły*, *pośledni*, *zakalisty*, *zbytecznie mały*, *zdrowiu ludzkiemu szkodliwy*, *niezdarność chleba*, *pośledniejszy*, *drobny*, *pospolity*, *pośledni*), pojawiających się zawsze z zaznaczeniem kary, jaka miała spotkać piekarzy sprzedających w jatkach takie pieczywo (pieniężnej lub konfiskaty chleba na rzecz szpitali), stanowi obowiązkowy element niemal każdej taksy

[3] Srebrna moneta o wartości sześciu groszy.

wojewodzińskiej. Pozostaje to w związku z troską o to, jakie pieczywo mieli otrzymywać mieszkańcy miasta, aby nie zaopatrywali się w wypieki sprzedawane spoza niego (choć te były dopuszczane raz w tygodniu w dzień targowy, tj. we wtorek). Dlatego w taksach pojawia się tak dużo przymiotników wskazujących na pożądane cechy pieczywa, a wśród nich przede wszystkim: *chędogi*, *cudny*, *dobry*, *dobrze narobiony*, *dobrze wypieczony*, *dobrze wypiekany*, *dobrze wypiekły*, *dobrze wyrobiony*, *dosolony*, *drożdżami nieprzesadzany*, *drożdżami nierozdęty*, *najpiękniejszy*, *najprzedniejszy*, *niestęchły*, *niezakalisty*, *piękny*, *przedni*, *śniadły*, *śniady*, *światły*, *według dawnego zwyczaju pieczony*, *wycechowany*, *wypieczony*, *wypiekły*. Taksy wskazują również na KSZTAŁT I FORMĘ PIECZYWA, w jakich powinno lub mogło być wypiekane, choć – jak czytamy – nie ograniczano w tym względzie piekarzy: *wolność do pieczenia chleba tak rżanego jako i białego jakim kształtem i formą się onym podobać będzie* (LTI: 49); *jako będą rozumieć nalepiej jako bułkami i kukiełkami w jakiej formie się im będzie zdało dla lepszego odbytu* (LTI: 52); *chleba rżanego białego w jakiejkolowiek formie* (LTI: 287–288); *chleba białego w jakiejkolwiek formie wypieczonego* (LTI: 312). Stąd chleb przybierał różne kształty – ***parkowy*****:** *szelężny parkowy*, *rżany chleb aby był parkowy*, *chleb rżany parkowy*, *chleb w mieście parkowy drobny*; ***parka*****:** *szelężne rządki*, *półgroszowe parki*; ***para*****:** *para bułek po półtorak*, *bułki po piąci szelągach parę sprzedaj*; ***parzyste*****:** *parzyste bułki*, *chleb parzysty*; ***dwie*****:** *bułki dwie na półtorak*; ***bułka*****:** *chleb i bułki*, *bułek sześć w rzędzie*, *chleba tak rżanego jako i pszenicznego w zemłach bądź też bułkach*, *chleba białego tak w zemłach jako i w bułkach*, *chleba białego wypiekłego w zemłach i bułkach*; ***rządki*****:** *szelężne rządki*, *wypiekłe rządki*, *rządków sześć waży półtrzecia funta*; ***rządek*****:** *bułki szelężne w rządek*; ***bochny*****:** *bochny chleba rżanego na jeden dwa trzy cztery i dalej funtów*, *bochny na trzy grosze*, *bochny rżanego Promnickiego*; ***bochenki*****:** *bochenków inszych nie robili na groszy dwa, trzy, cztery i sześć*; ***pojedynek*****:** *szelężne rządki*, *półgroszowe parki*, *bułki pojedynkowe*, *bułki szelężne pojedynkowe*; ***kukiełka*****/*****kukła*****:** *chleba białego wypiekłego w zemłach i kukłach*; ***kołacze*****:** *pieczeniem kołaczy i krepli*; ***kreple*****:** *stularki, ktore się bawią pieczeniem kołaczow i kreplow*; ***zemła*****:** *białego chleba 20 zemel w rząd*, *chleba tak rżanego jako i pszenicznego w zemłach bądź też bułkach*, *chleba białego wypiekłego w zemłach i kukłach*. Taksy wojewodzińskie notują również specyficzne NAZWY PIECZYWA wypiekanego w Krakowie, które w związku z tym mogą nosić cechy regionalizmów: *obarzanek*, *chleb parkowy*, *szelężne rządki*, *chleb francuski* (*chleb francuską albo inszą cudzoziemską robotą*), *sucharki*, *chleb biskupi*, *chleb jateczny*, *chleb promnicki*, *chleb błoński*, *francuskie bułki*, *chleb niemiecki*, *chleb na pańskie stoły*, *kukiołka niemiecka*. Co istotne, nazwy te odzwierciedlają ukrytą w nich waloryzację i hierarchizację typów pieczywa, wyraźnie widoczną zwłaszcza w późniejszych taksach, tj. z ksiąg LTIII i LTIV. W LTIII na przykład dość konsekwentnie wyróżniano następujące typy pieczywa w zależności od jakości i typu mąki wykorzystanej do wypieku: *chleb biały pięknej mąki przedniej*, *chleb biały pospolitszej mąki*, *chleb rżany*, *chleb rżany miejskiej roboty*, *chleb rżany wiejskiej roboty*.

Taksa LTIV (299) wyróżnia np. *chleb biały na pańskie stoły*, *pasztetniczy*, *biały dobrze wypieczony*, *żytni niemiecki*, *żytni dobrze wypieczony* i *razowy z wsiów przywożony*. Chleb najwyższej jakości i zarazem najdroższy to chleb z pięknej mąki przedniej, który został nazwany *biskupim* po raz pierwszy w taksie LTIII (299) z roku 1721: *białego chleba przedniej mąki pięknej dobrze wypiekłego alias nazwiskiem Biskupiego. Chleb biskupi* – jak czytamy np. w taksie LTIII (318–319) – to chleb *biały przedniej mąki, światły, dobrze wypiekły*. Niżej w swoistej hierarchii pieczywa w taksach wojewodzińskich z LTIII znajduje się *chleb biały pospolitszej mąki*. Po raz pierwszy w LTIII (5) zanotowano, że jest to chleb, *który w jatkach przedają*, co stało się podstawą nominacji dla nazwy użytej po raz pierwszy w LTIV (27) z roku 1730: *pospolitszej zaś mąki alias jatecznego*. Kolejny w tej hierarchii pieczywa jest *chleb rżany*, a dalej *chleb rżany miejski* i *chleb rżany wiejski*. Taksy rozróżniają ponadto dwa główne typy *chleba rżanego miejskiego*, jak czytamy chociażby w taksie LTIV (150): *chleba białego z pszennej mąki przedniej który biskupim zowią font na groszy 3 szelągów jeden. Jatecznego białego* […] *rżanego promnickiego na groszy trzy*, *błońskiego żytnego font na groszy dwa szelągów dwa* czy LTIII (32–33): *funt chleba miejskiej roboty, w którą i promnicki wchodzi*. Te określenia z kolei: *miejskiej roboty*, *wiejskiej roboty*, *promnicki*, *błoński* odsyłają bezpośrednio do kolejnej kategorii tematycznej, jaką jest POCHODZENIE PIECZYWA. Pieczywo pochodziło, rzecz jasna, głównie od piekarzy krakowskich, stąd określenie *chleba piekarskiego*, mogli to być jednak *piekarze biali* / *piekarze pszenni* / *piekarze chleba pszennego*, *piekarze rżani*/ *żytni* / *piekarze chleba żytnego* (nazwy nominowane typem pieczywa wypiekanego przez poszczególnych piekarzy), *piekarze płomniccy i błońscy chleby rżane robiący* (LTIV: 134). Chleb mógł być ponadto *miejskiej roboty*, zwany również *miejskim*, jak też *wiejskiej* – zwany *wiejskim*, również wariantywnie *z wsiów przywożony* czy w ogólności *chleby na targi skąd inąd sprowadzane*. Sprzedawali go zresztą, oprócz piekarzy, także *przeszkodnicy obce chleby tak białe jako i rżane nanoszący* (LTIV: 99–100), *przeszkodnicy obcych chlebów*, *pasztetnicy* (stąd nazwa *chleba pasztetniczego*), *piernikarze*, *przekupnie* z wariantem fleksyjnym *przekupniowie*, również *przekupki*, *okienniczki*, *piwniczne* czy *stularki/sztularki*, ponadto w konstrukcji imiesłowowej *przywożący chleby z wsiów* czy *przedający w bramach*. Chleb mógł być sprzedawany *tak w Krakowie, Kaźmierzu, Kleparzu jako też po innych miastach i miasteczkach Prześwietnego Województwa Krakowskiego* (LTIV: 254–255). SPRZEDAŻ pieczywa odbywała się głównie w *jatkach* (z modyfikatorami *chlebowych* i *piekarskich*) – od miejsca sprzedawania pieczywa utworzono derywat *jateczny*, który z czasem stał się oficjalną nazwą stosowaną w taksach dla określenia *chleba z pospolitszej mąki także białego lub mąki szrotowanej* – choć zdarzało się też *odbycie chleba* (LTIII: 343) w bramach i nielegalnie w koszykach w dowolnym miejscu, dlatego w taksie LTIII (212–213) zaznaczono, że *chleb po mieście też w koszykach roznoszony być nie powinien tylko w jatkach przedawany biały lub też z okien domów lub kramów*, stąd nazwa *okienniczka* < *okno* ‘okno domu lub kramu, przez które sprzedawano towary’,

'kobieta sprzedająca w oknie'. *Okienniczki* zresztą i tak zobligowane były do sprzedaży chleba wypieczonego tylko przez piekarzy krakowskich, por. *Także okienniczki i przekupki które chleby przekupują aby nie śmiały innych chlebow miewać jedno z jatek krakowskich od piekarzow krakowskich te na wagę szacunek opisany przedawać mają pod winą grzywien czternaści i straceniem chleba takiego* (KSI 1601: 65). Sprzedaż ta była obwarowana surowymi przepisami *dla porządku w przedawaniu chleba* (LTIV: 86–87); *przedający gwichty wycechowane i wagi u siebie do ważenia mieć powinni* (LTIV: 95–96); *aby oszukania nie było kupujących* (LTIV: 246); *według niniejszych postanowień bułki i chleby na wagę która u każdego pod pieczęcią urzędu wojewodziego i miejskiego być powinna pod winami w prawie opisanymi* (LTIV: 71–72). Waga chleba i ilość użytych do jego wypieku składników sprawdzana była w czasie tzw. *prób białego chleba / urzędowych prób odprawionych w wypieczeniu chleba białego i rżanego* (LTIV: 171–172). „Pierwsza informacja o takim wydarzeniu pochodzi już z 20 października 1634 r., a kolejna (pełniejsza) z 26 marca 1667 r." (Gadocha 2012: 137). Ceny formułowane przez wojewodów w taksach często ustalane były bez korzyści dla piekarzy, zaniżano w nich wartość pieczywa w stosunku do kosztów zboża ze względu na chęć zapewnienia jak najbardziej przystępnych cen chleba mieszkańcom Krakowa. Piekarze nie mogli się z tym pogodzić i stale wysyłali do władz prośby o zwiększenie cen pieczywa. Urzędowe próby białego chleba, swego rodzaju kalkulacje, miały być takim kompromisowym rozwiązaniem i wskazywać realną wartość pieczywa (por. ibid.: 136). Odbywały się zazwyczaj „w siedzibie piekarzy, pod nadzorem specjalnie do tego wydelegowanych urzędników miejskich" (ibid.). Przykład takiej próby zawiera m.in. taksa LTIII (26):

Próba białego chleba Roku Pańskiego dnia 5 kwietnia odprawiona	
Za korzec mąki dali PP. Piekarze krakowscy	*fl 20*
Za drwa dali	*fl 15*
Za drożdże	*3*
Za sól 2	
[…]	
Ciasto z tej mąki robione ważyło funtów 57. Zrobiono z niego	
chleba groszowego funtów za	
półgroszowego za…	
szelężnego za…	
Chleb z pieca wybrany ważył funtów	*19*
Półgroszowy funtów	*12*
Szelężny funtów	*12.*
Wszytek ważył funtów	*45.*

Obowiązkowe w jatkach i w rynku były *tabliczki z opisaniem ceny funta chleba* (LTIII 137); *tabliczki chleba białego* (LTIII 148); *opisanie chleba białego* (LTIII 171–172); *tabliczki chleba jako białego tak i rżanego* (LTIII 330). Przepisy takie ustanawiano *dla pospolitego człeka* (LTII: 32); *dla wygody wyższego stanu ludzi* (LTII: 249); *aby wygoda ludziom była tak w pieczeniu chleba białego jako i rżanego* (LTII: 262); *dla wygody ludzkiej* (LTII: 268); *aby takowego chleba wypiekłego wygoda była* (LTII: 297), zatem istotną kwestią związaną z pieczywem było jego PRZEZNACZENIE, stąd wydzielona przeze mnie właśnie taka faseta.

Zaprezentowaną, choć skrótowo, klasyfikację zebranego materiału leksykalnego poddaję w swojej rozprawie analizie, której fragment zaledwie przedstawiam poniżej.

IV. Przykładowy sposób analizy leksykalno-semantycznej wybranej kategorii tematycznej Wypiek chleba – składniki

Słownictwo taks wojewodzińskich utrwala

> wyobrażenia na temat sposobu wytwarzania chleba, zwłaszcza głównych składników potrzebnych do jego produkcji [przede wszystkim mąki – S.P.-K.], ich wartościowania, a co za tym idzie – wartościowania różnych rodzajów pieczywa (Tyrpa 2022: 438).

Wiążą się z tym ściśle wyodrębnione przeze mnie określenia dotyczące zboża, które stawało się podstawą wyrobu mąki potrzebnej do wypieku. Najliczniej reprezentowaną bowiem fasetą jest kategoria WYPIEK CHLEBA – SKŁADNIKI, obejmująca ok. 240 jednostek. W związku z tą frekwencją wydzieliłam w niej subpola wskazujące najpierw na typy zbóż, których cena – jako podstaw wypieków – regulowała ceny pieczywa: I pszenica i chleb z mąki pochodzącej z tego zboża, II żyto i chleb z mąki z tego zboża, III mąka jako bezpośredni składnik wyrobu pieczywa i wreszcie IV dodatki lub pozostałe składniki do wypieku chleba.

Z taks wojewodzińskich wynika, że piekarze krakowscy stosowali do wypieku chleba mąkę pochodzącą z dwóch rodzajów zbóż: pszenicy i żyta. W taksie z roku 1715 czytamy ponadto o jęczmieniu, jednak w negatywnym aspekcie: (piekarze – S.P.-K.) *do żyta też aby jęczmienia nie mieszali odbierają napomnienie* (LTIII: 242); jeszcze w tej samej księdze w taksie LTIII (247): *z samej tylko mąki żytnej jęczmiennej nie przymieszując* czy te same słowa powtórzone w taksie LTIII (250). Pierwszy tego typu zapis pojawił się w roku 1676 w taksie (LTII) 208: *Piekarze powinni chleby* […] *piekać jęczmiennej mąki nie mieszając*. Z tych zapisów wynika jasno, że piekarze krakowscy prawdopodobnie stosowali do wyrobu pieczywa tzw. mieszankę mąki, aby obniżyć jego cenę, skoro postanowiono urzędowo zabronić używania tego typu

mąki zmieszanej. Te same zapisy, już o znacznie wyższej frekwencji, odnajdujemy w taksach późniejszych z księgi IV: *z samej pszennej* (LTIV: 222); *aby piekarze innych mąk podlejszych nie mieszali* (LTIV: 187); *z mąki samej żytnej* (37 razy poświadczone w taksach); *innej jako to jęczmiennej nie mieszając* (40 razy); *z czystych mąk jednej do drugiej nie mieszając* (LTIV: 171); *z samej pszennej innej nie mieszając* (LTIV: 211). O nakazie stosowania mąki z pszenicy lub żyta bez dodatku innej mąki świadczy również aż 151 razy użyty w taksach przymiotnik *czysty*[4]. Tę samą funkcję pełnią ponadto przymiotnik *sama* (43 razy; co ciekawe aż 40 razy użyto w szeregu *samej żytnej mąki*, co może sugerować, że częściej stosowano domieszki do mąki żytniej, być może również ze względu na większe zainteresowanie chlebem z mąki żytniej, znacznie tańszym od chleba białego) oraz wyjątkowo zastosowane w stosunku do mąki określenie *niemieszana* w taksie LTIV (334). Jak wynika z analizy chronologicznej i frekwencyjnej (pierwszy zapis z 1676 r. w LTII, w księdze LTIII 6 zapisów o zakazie stosowania mąki jęczmiennej, w księdze LTIV już 154 tego typu zapisy), mieszanie mąki pochodzącej z jęczmienia lub innego rodzaju zboża nasiliło się w XVIII w., skoro aż 96,7% tego typu wzmianek pochodzi z taks najpóźniejszych, tj. z lat 1728–1799. Gadocha odnosi to już jednak do wcześniejszego stulecia, pisze bowiem: „W XVII wieku do najpopularniejszych rodzajów mąk należały: pszeniczna, żytnia, tatarczana i jęczmienna" (Gadocha 2012: 103). Z analizy materiału z taks wojewodzińskich dla piekarzy krakowskich wynika, że w XVII w. mieszanie mąki jęczmiennej do pszennej lub żytniej nie było powszechne, a stało się takim dopiero w XVIII w.

W taksach użyto 68 razy hiperonimu *zboże*, nie wyszczególniając już pszenicy ani żyta. Początkowo zresztą nazwę *zboże* nosiło tylko to ziarno, z którego czy to przeważnie, czy wyłącznie wypiekano chleb. Potwierdza to materiał nie tylko z Polski, lecz także z innych krajów. W północnych Niemczech jeszcze w XVII w. *zbożem* nazywano żyto, w Szwajcarii – pszenicę lub orkisz, we Francji, we Włoszech i w Anglii – pszenicę, w Norwegii zaś – jęczmień, gdyż nie było tam warunków do uprawy dobrej jakości pszenicy (por. Maurizio 1926: 298). W taksach dla piekarzy krakowskich użyto leksemu *zboże* głównie w kontekstach odnoszących się do obu gatunków zbóż: pszenicy i żyta, niemniej w 12 wypadkach leksem *zboże* dotyczył wyłącznie pszenicy, jak w przykładach: *Cena zboża mało co większa* […] *pszenica około* (LTIV: 48) czy *Uważając cenę zboża w tym czasie jako z nowego lubo w tych dniach przy złej drodze wilgotnej trochę droższa pokazuje się od przeszłych targów i w przeszłym miesiącu bywała ćwiertnia pszenice* (LTIV: 56), pochodzących z taks, w których nie pojawił się w ogóle leksem *żyto*. Pewne uzasadnienie tej sytuacji przynosi etymologia, wyprowadzająca wyraz *zboże* od prasłowiańskiego przymiotnika **sъbogъ* 'szczęśliwy' z przyrostkiem **-ьje* 'szczęście', który w wyniku rozwoju semantycznego – specjalizacji i przesunięć metonimicznych o podstawie w postaci

[4] Przymiotnik *czysty* występuje w taksach w kilku innych jeszcze znaczeniach.

styczności pól semantycznych – otrzymał znaczenie ‘to, co zapewnia szczęście, dobrobyt’, a następnie ‘dobytek, majątek, szczęście’. Jeszcze SStp podaje jako jedno ze znaczeń *zboża* ‘to, co się posiada, mienie, dobro, majątek, dobytek, posiadłość, *bona*, *possessio*, *res familiaris*’ lub ‘zasób dóbr mających szczególną wartość, bogactwo, kosztowności, *bona quaedam pretiosiora*, *opes*, *copiae*, *divitiae*’ (SStp XI: 271-272). Pszenica i chleb biały w historii, nie tylko polskiej, długo miały wysoką wartość, taki rodzaj pieczywa pojawiał się na stołach zamożniejszych osób, o czym zresztą czytamy jeszcze w taksach wojewodzińskich najpóźniejszych, wyraźnie hierarchizujących i waloryzujących typy chleba sprzedawane przez piekarzy krakowskich, jak w taksie LTIV (248–249): *chleba białego z najprzedniejszej mąki na pańskie stoły pasztetniczego bułka* […] czy wcześniejszych, np. LTII (349–350): *chleba białego z najprzedniejszej mąki dobrze wypiekłego pięknego po groszu dwa funt przedawali, drugi zaś w jatkach zwyczajniejszy mąki nie tak pięknej funt po pięci szelągów. Rżanego także chleba miejskiej roboty światłego i dobrze wypiekłego funt po groszu, wiejskiego zaś…* Chleb zatem najdroższy, bo z najlepszego typu mąki, to *chleb biały na pańskie stoły*, bo stać na niego było wyłącznie zamożne rody, stąd – zgodnie ze znaczeniem etymologicznym – chleb z pszenicy to dobro mające szczególną wartość, znak bogactwa i kosztowności, jeśli zastosować dalej idącą specjalizację znaczeniową. Wyraz *zboże* użyty w przykładowych, ale reprezentatywnych kontekstach: *Stosując się do ceny zboża teraźniejszych targów* (LTII: 308), *Zboże nie bardzo cenę w ostatnich ustawach będącą* (LTI: 120), *Ponieważ w tym czasie z nowego, cena zboża na targach pokazuje się od przeszłej taksy środopostnej* (LTIII: 104), zawsze w uzasadnieniu dla cen chleba odpowiedniej wagi, oznacza przede wszystkim ‘ziarno zboża – rośliny’, z którego miała powstać mąka potrzebna do wypieku chleba. We fragmencie jednak *zboża pozamakały dla częstych dżdżów* (LTIII: 340) czy taksach wspominających o oziminach: *pięknie pokazujących się oziminach* (LTIV: 49), *oziminy pięknie się pokazujące* (LTIV: 53), zatem zbożach wysiewanych jesienią, zarówno wyraz *zboże*, jak i *ozimina* odnoszą się do rośliny wydającej ziarna będące podstawą mąki potrzebnej do wypieku chleba.

Zboże w ogólności opisywane w taksach mogło być ponadto *namielistsze i lepsze niźli przeszłego roku było* (LTI: 131), *zboża pozamakały dla częstych dżdżów skąd do mełcia nie są tak sposobne i z nich chleb niewydarzający się* (LTIII: 340), *teraźniejsze zboże* (LTIV: 204). Leksem *namielistszy* stanowi prawdopodobnie *superlativus* przymiotnika *mielisty*, który odnajdujemy dopiero w SW (II: 956) oraz SJPD z kwalifikatorem przestarzały w znaczeniu ‘pełen mielizn, płytki’ (SJPD IV, zob. hasło *mielisty*). Bardziej prawdopodobne jednak jest oparcie tego leksemu na psł. rdzeniu sprzed metatezy **mel-* (por. **melti*), zatem rdzeniu wspólnym dla wyrazów *mleć*, *młyn*, *przemiał* itd. od pie. **mel* ‘rozkruszać, rozdrabniać’, co w formie *mielisty* mogłoby oznaczać ‘nadający się do mełcia’ czy – parafrazując taksę powyżej, tj. (LTIII: 340) – ‘sposobny do mełcia’, tzn. ‘odpowiedni do mełcia, stosowny, właściwy’, bo takie jest znaczenie leksemu *sposobny*. Zatem *namielistszy* to taki, który w najwyższym

stopniu nadaje się do mełcia, bądź taki, który został rozdrobniony, zmielony najlepiej i najdokładniej.

Wyodrębnione przeze mnie w taksach określenia pszenicy z kolei są następujące[5]: *chlebna* (73), *chlebowa* (3), *na chleb* (1), *na chleb biały* (1), *piekarska* (2), *czysta* (14), *chędoga* (14), *przednia* (3), *przedniejsza* (1), *najprzedniejsza* (3), *piękna* (5), *najpiękniejsza* (1), *wyborna* (1), *druga* (1). Najwięcej jednostek opisujących pszenicę dotyczy jej przeznaczenia, tj. *chlebna/chlebowa/na chleb* (warianty morfologiczno-składniowe) oraz *piekarska* (w sumie 80 użyć w taksach), pozostałe odnoszą się do jakości ziaren zboża, która powinna być niemal zawsze najwyższa, o czym świadczą przymiotniki w stopniu najwyższym: *najprzedniejsza* i *najpiękniejsza* czy wyższym: *przedniejsza*, ponadto przymiotniki wartościujące pozytywnie: *czysta*, *chędoga*, *przednia*, *piękna*, *wyborna*. Stopniowanie widoczne w przykładach: *przednia – przedniejsza – najprzedniejsza* czy *piękna – najpiękniejsza* oraz określenie *druga* wskazują na waloryzację pszenicy w zależności od jej jakości czy wręcz na typy pszenicy różnej jakości, co odnosi się następnie w taksach do gatunków mąki użytej do wypieku oraz rodzajów chleba z nich powstałych. Jest to istotna kwestia dotycząca leksyki piekarskiej w taksach i może przeczyć informacji zawartej w SPXVI przy przymiotniku *przedni*, iż *comparativus* i *superlativus* tego leksemu występują w tekstach XVI-wiecznych często z neutralizacją funkcji porównawczej, zatem w podstawowym znaczeniu ‘dobrego gatunku, wysokiej jakości’ (SPXVI XXXI: 242). Odwołując się do wiedzy z zakresu historii rolnictwa, można potwierdzić wniosek o zachowanej funkcji komparatywnej stopni wyższego i najwyższego w taksach z uwagi na różne typy pszenicy uprawiane w Polsce w wiekach XVII i XVIII, czego obraz daje *Encyklopedya rolnicza* (hasło *pszenica*, ER IX: 329–356; hasło *młynarstwo zbożowe*, część *Właściwości ziarna*, ER VII: 51–56). Rozróżnia ona siedem gatunków pszenicy w dwóch grupach. W każdym z siedmiu gatunków dają się wyróżnić jeszcze bardziej szczegółowo kolejne odmiany pszenicy (na przykład chociażby pszenica siewna zwyczajna występowała w 52 odmianach), których ziarno wykazuje różne właściwości do wyrobu mąki. *Encyklopedya rolnicza*, powołując się na badania znawców zagadnienia składu i budowy ziarna pszenicy, analizujących próbki setek najróżniejszych odmian pszenicy „przez zawodowych kupców i młynarzy” (ER IX: 345), ocenia różne typy ziaren: pszenica wilgotna niechętnie kupowana, zatem po cenach niskich,

> najlepszą cenę osiąga pszenica odznaczająca się najwyższą zawartością mąki, obok normalnego stosunku proteinów, w każdym razie nadmiar tych ostatnich szkodliwiej wpływa na pokupność pszenicy (ibid.);

dalej odmiany ordynarne lub zwyrodnione, w których występuje znaczna ilość drzewnika, zatem niżej szacowane; „pszenice jasne zwykle posiadają cienką skórkę,

[5] W nawiasach podaję liczbę użyć danej jednostki w taksach.

należą do najbardziej mączystych i najwyżej bywają cenione" (ibid.). Ziarna pszenicy bywają oceniane również na podstawie ich kształtu: „ziarna pszeniczne o formie okrągłej, pękate, dobrze wypełnione, płytko rowkowate, osiągają wyższą cenę od kanciastych, wydłużonych lub przymarszczonych" (ibid.: 346), wagi:

> pszenice o wadze absolutnej bardzo wysokiej albo niskiej są mniej cenione od posiadających wagę absolutną średnią […]. Waga, oznaczonej miary ziarn uważa się za jedną z najpraktyczniejszych wskazówek przy ich szacowaniu i w ogóle im jest wyższą tem i pszenica lepszą osiąga cenę (ibid.),

zawartości glutenu, od którego zależy „zdolność pszenicy do wypieku" (ibid.) itd. Jak widać zatem, ocena ziaren pszenicy była procesem złożonym, rzutującym bezpośrednio na ich koszt. W takim kontekście określenia pszenicy wynotowane z taks, mianowicie *przednia – przedniejsza – najprzedniejsza*, *piękna – najpiękniejsza* (zatem *comparativa* i *superlativa*), ponadto przymiotniki *wyborna* czy *druga*, muszą się odnosić do jakości pszenicy określanej bardzo precyzyjnie na podstawie wymienionych wyżej czynników. Z pewnością w wypadku stopniowania nie mogło dojść do neutralizacji funkcji porównawczej.

Mąka pochodząca z *pszenicy* to w taksach *mąka pszeniczna* (9 razy, np. LTII: 333; LTIV: 74; LTIV: 200) lub *mąka pszenna* (47 razy, np. LTIII: 32–33; LTIV: 222), choć drugi leksem pochodzi prawdopodobnie już od imiesłowu *pъšenъ*. Jeden raz użyto w taksach szeregu *mąki przedniej pszenice korzec* (LTI: 89) z modyfikatorem dopełniaczowym *mąki pszenice*, tj. mąki (z) pszenicy.

Chleb z pszenicy, tj. chleb wypieczony z mąki *pszennej/pszenicznej/pszenice*, opisywany był w taksach następującymi leksemami: *biały* (422 razy), *pszeniczny* (44) oraz *pszenny* (20), ponadto *chleb z pszenicznej mąki* (2), *chleb pszenicznej mąki* (1), *chleb upieczony z mąki korca pszennej* (2), *chleb z pszennej mąki* (7), *chleb pszennej mąki* (10). Dla chleba wypieczonego z mąki pszennej w taksach przeważa zdecydowanie kolokat *biały*. Rozkład frekwencji leksemów *biały*, *pszeniczny* i *pszenny* (pozostałe nieliczne w ogólności) w poszczególnych księgach taks wojewodzińskich przedstawia tabela 1:

Tabela 1. Rozkład frekwencji leksemów *biały*, *pszeniczny* i *pszenny* w poszczególnych księgach taks wojewodzińskich

Jednostki	LTI (1589–1630)	LTII (1631–1693)	LTIII (1693–1727)	LTIV (1728–1799)
biały	52	99	145	126
pszeniczny	19	24	1	0
pszenny	1	4	1	14

Interesująco frekwencja ta prezentuje się już w LTI. Dla chleba pieczonego z mąki pszennej użyto w taksach z lat 1589–1630 następujących określeń: *biały chleb* (47 razy wyłącznie *biały* – zdecydowanie najwięcej); *pszeniczny chleb* (tylko w takim zestawieniu 4 razy: 2 razy w taksie z 1589 r., ponadto w taksach z 1603 r. i 1623 r.); *biały pszeniczny chleb* – oba określenia jednocześnie w łącznym szeregu (2 taksy z 1598 r.), także z 1625 r. i w kolejnych taksach regularnie *biały pszeniczny chleb*; w taksie z 1601 r. *chleb biały*, a następnie *chleb pszeniczny*, podobnie 2 razy w taksach z 1605 r. i z 1609 r.; *chleb pszenny biały* w taksie z 1607 r.; *chleb pszeniczny albo biały* w taksie z 1621 r. Daje się więc zauważyć pewna prawidłowość: w późniejszych taksach, tj. zwłaszcza po 1625 r., określenie *biały chleb* pojawia się zawsze w ciągu *biały pszeniczny chleb*, już rzadko wyłącznie jako *biały chleb* – częściej od tego wyrażenia pojawia się samo określenie *pszeniczny chleb*. *Chleb pszenny* wystąpił zaledwie raz w taksie z 1607 r., zresztą z określeniem *biały chleb*: *chleb pszenny biały*. Takie funkcjonowanie połączeń szeregowych w języku jest charakterystyczne dla zmian semantycznych.

Konsekwencją tego stanu jest fakt, że już w LTII jednostka *chleb pszeniczny* funkcjonuje najczęściej samodzielnie, bo 20 razy, a tylko 4 w połączeniu *chleb biały pszeniczny*. W LTIII pojawiła się jedynie raz, w LTIV nie użyto jej ani razu, zatem całkowicie wyszła z użycia. W LTIV z kolei wzrosła frekwencja leksemu *pszenny* w odniesieniu do chleba, gdyż użyto go 14 razy (bez dodatkowego określenia *biały*, jak w wypadku jednostki *pszeniczny*), mimo że nadal dominowało wyrażenie *biały chleb* (126 poświadczeń w taksach). Ta jednostka z kolei, *chleb pszenny* – jak wynika z materiału taks wojewodzińskich – wkracza dopiero do języka po 1728 r., bo we wcześniejszych księgach używano jej sporadycznie (LTI – jeden raz, LTII – cztery razy, LTIII – jeden raz).

Pozostaje w tym miejscu wyjaśnić, co stało się z podstawą nominacji wyrażenia *biały chleb* dla pieczywa wypiekanego z mąki pszennej. Oczywiście najprostsza droga wiedzie do leksemu *biały* określającego kolor pieczywa, a dokładniej do opozycji *jasny – ciemny* funkcjonującej w wielu polach tematycznych polszczyzny, a co za tym idzie, do waloryzacji *lepszy – gorszy*, mającej swoje podstawy już w księgach biblijnych. Ta opozycja była kontynuowana w produkcji rolniczej w wiekach XVII i XVIII, co opisuje *Encyklopedya rolnicza*, od „stopnia białości" mąki uzależniając jej jakość i wartość gatunkową:

> Wartość gatunkową mąki zbożowej ocenia się przede wszystkim podług jej *stopnia białości*, co pochodzi stąd, że im bielszy jest dany gatunek mąki, to z tem większym trudem i nakładem na środki mechaniczne jest on wytwarzany w młynie (ER VII: 160).

Tę „białość" reguluje m.in. białko roślinne:

> Jeżeli białko roślinne posiada barwę białą, mąka jest świeża i zdrowa, podczas gdy zabarwienia białka żółte, ciemnożółte lub szarawożółte wskazują różne stopnie stęchłości mąki lub mieszaninę mąki świeżej ze stęchłą (ibid.).

Ciemniejszy kolor pieczywa spowodowany jest ponadto cerealiną, czyli ciałem białkowatym, które nagromadzone jest bliżej powierzchni ziarna (por. ER II: 16). Natomiast efektem dokładniejszego i zwielokrotnionego przemiału ziarna jest usunięcie jego warstwy zewnętrznej zawierającej ową cerealinę, która odchodzi wówczas z otrębami. Tym samym mąka powstaje z samego środka ziarna i ma wówczas kolor biały. Również ze względu na to, że środek ziarna, tzw. bielmo, jest zwykle jasne, wręcz szkliście białe, mączyste, jego nazwa nawiązuje zarówno do koloru, jak i funkcji: mączyste, bogate w substancje zapasowe, zatem najlepsze. Uzyskiwanie mąki białej, pochodzącej z samego wnętrza ziarna, było więc procesem złożonym, wymagającym wielokrotnego mielenia specjalnego typu, co automatycznie wpływało na wyższą cenę mąki wyprodukowanej w ten sposób, potrzebnej do wypieku chleba białego najwyższej jakości, zatem i najdroższego. Dlatego też od dawna pieczywo pszenne uważane było za chleb bogatych, a opozycja *chleb biały – chleb ciemny/czarny*, znana w opisach wielu dziedzin nauki, prowadziła do opozycji *chleb bogatych – chleb biednych*. Już zresztą

> w najstarszych wykopaliskach Polski znajdowano […] dwa rodzaje chleba z różnego ciasta. Wygląd i skład jednego świadczą, że było to pieczywo prymitywne, sporządzone z ześrutowanych ziaren bez łuszczenia i czyszczenia, pełne ostrych i twardych plew, z domieszką kory brzozowej. Ten chleb […] był […] chlebem ludowym, chlebem biednych, podczas gdy bogatsi zajadali w tym czasie chleb pszenny (Kuźmiński 1968: 102–103).

Opozycję tę kształtowały również same właściwości pszenicy i żyta (z którego wytwarzano chleb ciemny), znajdujące odbicie w wyższej cenie samej pszenicy (na przykład w taksie z 1595 r. (LTI: 67) *ćwiertnię pszenice czystej chlebnej na targu kupują po gr. 80 groszem dwiema mniej albo więcej* […] *żyta ćwiertnię na targu kupują po gr. 48*). Właściwości te dotyczą m.in. zawartości i typów glutenu. *Chleb biały* zatem to chleb wypiekany z mąki białej, czyli pszennej najlepszego gatunku. Czy w związku z tym w procesie nominacji pieczywa pszennego nastąpiło przeniesienie określenia mąki na chleb z niej wypiekany: *mąka biała > chleb z mąki białej > chleb biały*, czy też podstawą nominacji stał się jasny kolor samego pieczywa? Określenie *biały chleb* należy już w taksach do wysoce ustabilizowanych wyrażeń, niemniej proces przenoszenia nazwy z mąki na chleb bądź odwrotnie widoczny jest w taksach w przykładach: *funt chleba białego pięknej mąki przedniej nie stęchłego* (LTIII: 343)

(przymiotnik *stęchły* odnosi się w taksach do mąki, zob. tabela 2), *chleba białego przedniego pięknej mąki* (LTIII: 357) (przymiotnik *przedni* odnosił się w taksach do pszenicy bądź mąki), *bułkę chleba białego* […] *piekarze powinni wypiekać z mąki przedniej i czystej pszenicznej dobrze wypieczonej* (LTIII: 201–202) (modyfikator *dobrze upieczony* odnosił się w taksach do chleba, tu zaś do mąki). W ostatnim przykładzie nastąpiło przeniesienie cechy procesu (*wypieczony*) z produktu – *chleba* – na surowiec – *mąkę*. Ten epitet przeniesiony, czyli *hipallage*, oparty został na relacji przyczynowo-skutkowej: mąka > chleb, w przykładzie zaś *chleba białego pięknej mąki przedniej nie stęchłego* na relacji przyczynowo-materiałowej: mąka > chleb, podobnie jak w przykładzie *chleba białego przedniego pięknej mąki*. Takie przeniesienie o charakterze składniowym miało prawdopodobnie miejsce i w wyrażeniu *biały chleb*, w którym określenie *biały* przysługujące mące zostało przeniesione na chleb.

Drugim gatunkiem zboża, z którego wytwarzano mąkę do wypieku chleba, było żyto. Leksem *żyto* w taksach wojewodzińskich dla piekarzy krakowskich pojawił się 200 razy, z czego 173 bez żadnych dodatkowych określeń informujących przede wszystkim o jakości ziaren tego zboża, bo w tym głównie znaczeniu, tj. 'ziarna tego gatunku zboża', pojawia się *żyto* w taksach. Tylko 27 razy, tj. w 13,5%, użyto określeń wartościujących lub kategoryzujących to zboże. Frekwencja użycia zarówno samego leksemu *żyto*, jak i jego dodatkowych określeń jest uzależniona od księgi z taksami wojewodzińskimi, a co za tym idzie – jest uwarunkowana chronologicznie. I tak w LTI *żyto* zanotowano 38 razy bez dodatkowych określeń, a 16 razy z określeniami; w LTII – 66 razy bez kolokacji, 11 razy z przymiotnikami; w LTIII – 57 razy wyłącznie w postaci rzeczownika bez modyfikatorów; podobnie w LTIV, choć w tej księdze częstotliwość użycia leksemu *żyto* znacznie spadła, bo wyniosła zaledwie 12. I tak jak w wypadku pszenicy, im późniejsze taksy, zwłaszcza te po roku 1728, tym mniej pojawia się kolokatów *żyta*, odwrotnie proporcjonalnie do liczby użyć przymiotników opisujących głównie wartość mąki do wypieku chleba, bo ich liczba w LTIII i LTIV wyraźnie wzrasta. Wiąże się to także prawdopodobnie z faktem, że piekarze nie musieli kupować zboża na przemiał na mąkę do wypieku chleba, bo mogli zaopatrywać się w nią bezpośrednio u tzw. mączników.

Również im późniejsze taksy, tym mniej pojawia się w nich kolokatów *żyta*. Co istotne, jeszcze w LTII wynotowano 11 określeń tego zboża, a już w LTIII nie pojawił się żaden przymiotnik je opisujący, podobnie w LTIV. Kolokaty *żyta* w taksach wojewodzińskich dla piekarzy krakowskich są następujące: kategoryzujące – zaledwie 2 razy użyte *chlebne* oraz 1 raz *czerwone* – ponadto pozytywnie wartościujące: *chędogie* (11), *przednie* (5), *najpiękniejsze* (3), *piękne* (2), *nowe* (1), *prawie dobre* (1), *czyste* (1) obok wartościujących negatywnie: *stare* (1), *podlejsze* (1), *napodlejsze* (1), *pośledne* (2). Jeden raz tylko w LTIII w opisie żyta odwołano się bezpośrednio do jego znaczenia 'ziarno', mianowicie w szeregu *ziarna chudego niebranego* (LTIII: 234). Z powyższego przeglądu kolokatów *żyta* i ich frekwencji w taksach jasno wynika, że zdecydowanie większą wagę przykładano do jakości pszenicy użytej do wyrobu

mąki do wypieku chleba niż do jakości żyta, które – jak podaje wiele źródeł historyczno-rolniczych – było przecież najpopularniejszym zbożem chlebowym. Z *Encyklopedyi rolniczey* dowiadujemy się, iż „zasiew żyta w Królestwie Polskiem wynosi […] trzy razy tyle co zbiór pszenicy w kraju […]. Przestrzeń pod uprawę żyta […] wynosi ⅓ całej przestrzeni obsianej" (ER XI: 329).

Określeniem chleba wypieczonego z mąki żytniej jest w taksach wojewodzińskich dla piekarzy krakowskich przede wszystkim adi. *rżany*, charakteryzujący się wysoką frekwencją tekstową w taksach: liczba jego użyć wynosi 359 wobec 48 wystąpień przymiotnika *żytny*, głównie w taksach późniejszych, bo z lat 1728–1799. Po raz pierwszy wyrażenie *chleb żytny* pojawiło się w taksie z roku 1623 (LTI: 368): *żytnego chleba iż żyta biorą po R 6 tedy funt jeden za grosz przedawać mają*. W księgach LTII i LTIII wyrażenie to należało również do rzadkich, wystąpiło w taksach: LTII (94), LTII (116), LTII (141, dwukrotnie: *chleba razowego żytnego*, *chleba cienkiego żytnego*) oraz LTIII (318–319). Ponadto w taksie z 1692 r. LTII (364) pojawiło się wyrażenie *rżany chleb żytny*: *rżany chleb żytny gdy żyta cena około fl. 7, 8 i wyżej bywa*, a w taksie z roku 1726 LTIII (343) *chleb rżany albo żytny*: […] *przez to odbycie lepsze w przedaży chleba jako białego pszennego tak i rżanego albo żytnego nastąpi*. Takie niejako przejściowe struktury z dwuskładnikowym określeniem chleba dotyczącym tego samego elementu w przestrzeni realnej, przy czym składniki te pozostają w relacji synonimii czy stają się wręcz dubletami, są charakterystyczne w momencie, gdy pewne określenie – w tym wypadku *żytny* – pojawia się jako nowe i zaczyna powoli wypierać określenie wcześniejsze, starsze (tu: *rżany*), choć nadal dominujące, bo stanowiące w LTIV 71% określeń chleba wypieczonego z mąki żytniej. Należy jednak zaznaczyć, że w stosunku do ksiąg wcześniejszych (*chleb rżany* wobec *żytnego*: LTI 98%, LTII 97,1%, LTIII 99%) nastąpił wyraźny spadek frekwencji adi. *rżany* na rzecz 42 użyć, czyli 29%, przymiotnika odrzeczownikowego *żytny*. Również w LTIV pojawiło się sześć razy podwójne określenie chleba *rżany albo żytny* wskazujące przez spójnik rozłączności na wymienne stosowanie obu przymiotników. Przymiotnik *rżany* nigdy nie był w taksach kolokatem mąki pochodzącej z żyta, tego typu mąka była wyłącznie *żytna*, choć wyrażenie *mąka żytna* zyskało na popularności dopiero w LTIV, zatem w taksach z lat 1728–1799. We wcześniejszych tekstach użyto go zaledwie cztery razy: w LTII (144) z roku 1657, LTIII (247), LTIII (250 dwukrotnie), z kolei w późniejszych z księgi LTIV już 49 razy. Ciekawy przykład, choć jednak chyba wyłącznie problemów graficznych lub będących wynikiem błędu, stanowi zapis w taksie LTIV 257: *mąka rżytna* (*Chleba rżanego z mąki rżytnej czystej nie mieszając jęczmiennej sprawiedliwy funt sprzedawać będą po półtora grosza*).

Z tych dwóch gatunków zbóż, pszenicy i żyta, wytwarzano mąkę do wypieku chleba, opisaną w taksach wojewodzińskich dla piekarzy krakowskich za pomocą następujących leksemów (ujęcie chronologiczne i frekwencyjne), które prezentuję już wyłącznie w formie tabeli (zaznaczę tylko, że wśród określeń dotyczących mąki przeznaczonej do wypieku chleba najwyższą frekwencją – 395 użyć – odznaczały się

te wartościujące produkt pozytywnie obok 92 razy użytych określeń wartościujących negatywnie lub wskazujących na niższy stopień jakości mąki; ponadto 31 razy opisano w taksach mąkę z uwagi na sposób jej obróbki; pozostałe jednostki – 12 użyć – dotyczyły zwykle ceny bądź wagi tego produktu).

Tabela 2. Określenia mąki w taksach wojewodzińskich dla piekarzy krakowskich

LTI	LTII	LTIII	LTIV
Określenia wartościujące pozytywnie			
przednia **1**	*przednia* **17**	*przednia* **20**	*przednia* **34**
		piękna przednia **33**	*przednia pszeniczna pasztetnicza* **8**
			pasztetnicza sucha **2**
	najprzedniejsza **2**	*przedniejsza piękna* **1**	
		przedniejsza **1**	*najprzedniejsza* **46** *najprzedniejsza pasztetnicza* **2**
			pasztetnicza **1**
	światła **3**	*światła* **3**	*światła* **18**
	niestęchła **2**	*niestęchła* **1**	*niestęchła* **8**
	piękna **5**	*piękna* **5**	*piękna* **34** *równie piękna* **1**
			najpiękniejsza **7**
			czysta **120** *czysta pszeniczna* **5** *czysta żytna* **10** *mąka pszenna/pszeniczna równie czysta* **5**
			niemieszana **1**
			pierwsza **1**
Określenia wartościujące negatywnie lub wskazujące na niższy stopień jakości			
	śniada **1**		
	poślednia **1**		*pośledniejsza* **1**
podjemna **1**	*pospolitsza* **1**	*pospolitsza* **56**	*pospolitsza* **7**
podlejsza **1**	*zwyczajniejsza* **1**		*grubsza* **2**
	podła **1**		*podlejsza* **8**
	stęchła **2**	*stęchła* **4** (opozycja *stęchła – światła*)	*ordynaryjna* **5**

LTI	LTII	LTIII	LTIV
		Określenia dotyczące obróbki mąki	
polna **1**			*polna* **1**
	pięknie wyprawiona **1**	*mąki dobrze wyprawować* **1**	*dobrze wyprawiona* **1** *dobrze wyprawna* **1** *wyprawna* **1** *mącznicy aby mąki należycie wyprawiali* **1**
	pytlowana przez sito przesiana **1**		*dobrze wypieczona* **2**
	niespytlowana tj. razowego chleba mąka **1**		*chleb razowy* **15**
	razowa **1**	*otręby od pytlów* **1**	
		swymi pytlami mielą **1**	
		pospolitsza szrotowana **1**	
		Określenia inne	
		drożej kupiona **1**	*mąki należycie mierzyć i sprawiedliwą miarą* **1**
			podobne gatunki mąk **8**
			chleb i mąka w różnych gatunkach **1**
			innego gatunku chleb biały **1**

V. Zakończenie

Zamierzeniem niniejszego artykułu była prezentacja głównych założeń i celu prowadzonych przeze mnie badań na materiale (niezwykle wartościowym, bo rękopiśmiennym) taks wojewodzińskich dla piekarzy krakowskich z lat 1589–1799. Wydzielenie wspomnianych w tekście faset pozwoli mi – mam nadzieję – odtworzyć zasadnicze elementy językowego obrazu chleba w polszczyźnie dawnej, z wieków XVI–XVIII, choć już na tym etapie są widoczne podstawowe jego rysy, jak rozmaity kształt, m.in. *bułek*, *żemeł*, *kukieł/kukiełek*, *krepli*, *kołaczy* i *obarzanków*; wypiekanie wyłącznie przez piekarzy zrzeszonych w cechu, ale sprzedawanie również poza cechem przez *okienniczki*, *przekupki* lub *piwniczne*, nielegalnie także przez *sztularki*; wypiekanie głównie *chleba białego/pszenicznego/pszennego* z mąki *pszennej/pszenicznej* najlepszego gatunku (*przedniej*, *chlebnej*) oraz *żytniego/żytniego* z mąki *żytniej*. Ten chleb, który miał być zawsze *wypieczony/wypiekły/dopiekły*, podlegał również wyraźnej waloryzacji i hierarchizacji ze względu na rodzaj mąki użytej do

wypieku, ale też i ze względu na jego przeznaczenie. Sprzedawano najczęściej chleb *groszowy*, lecz także *dwugroszowy*, *trzygroszowy*, *półtoragroszowy*, *szelężny*, *dwuszelężny* i *kwartniczy* – cena regulowana była wartością zboża w danym roku oraz jego wagą. Pieczywo to musiało być *piękne*, *chędogie*, *dobrze wypiekłe*, *światłe*, *cudne*, *dobre* i *drożdżami nieprzesadzane*, co było przedmiotem kontroli urzędników miejskich. Taki obraz chleba wpisuje się w funkcjonujący od najdawniejszych tekstów sakralnych motyw pieczywa szanowanego, będącego podstawą funkcjonowania człowieka, jego zasadniczym elementem pożywienia, chronionego wręcz przepisami prawa.

Skróty

adi. – adiektyw, pie. – praindoeuropejski, psł. – prasłowiański

Źródła

KSI: *Taksy wojewodzińskie dla piekarzy od r. 15 Julii 1573–16 Augusti 1630,* Archiwum Narodowe w Krakowie, sygn. 29/667/115.

LTI: *Libri taxarum victualium et rerum mechanicarum* (1589–1630), Archiwum Narodowe w Krakowie, sygn. 29/33/0/1.28/1512.

LTII: *Libri taxarum victualium et rerum mechanicarum* (1631–1693), Archiwum Narodowe w Krakowie, sygn. 29/33/0/1.28/1513.

LTIII: *Liber continens in se taxam victualium et aliarum utensilium rerum per officia palatinale, castrense capitaneale una cum nobili ac spectabili magistratu consulari Crac. expediri solitam…* (1693–1727), Archiwum Narodowe w Krakowie, sygn. 29/33/0/1.28/1514.

LTIV: *Liber taxae victualium A. D. 1728* (1728–1799), Archiwum Narodowe w Krakowie, sygn. 29/33/0/1.28/1515.

SJPD: W. Doroszewski (red.), *Słownik języka polskiego*, t. I–XI, Warszawa 1958–1969.

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–XXXVI), red. P. Potoniec (t. XXXVII), K. Mrowcewicz (t. XXXVIII–XXXIX), Wrocław–Warszawa–Kraków 1966–2021.

SStp: S. Urbańczyk (red.), *Słownik staropolski*, t. I–XI, Kraków 1953–2002.

SW: J. Karłowicz, A.A. Kryński, W. Niedźwiedzki (red.), *Słownik języka polskiego*, t. I–VIII, Warszawa 1900–1927.

Literatura

Bardel F., 1901, *Cech Piekarzy Krakowskich w czasach Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu*, Kraków.

Bartmiński J. (red.), 1980, *Słownik ludowych stereotypów językowych. Zeszyt próbny*, „Polska Kultura Narodowa", Wrocław.
Bartmiński J., 1988, *Definicja kognitywna jako narzędzie opisu konotacji*, [w:] J. Bartmiński (red.), *Konotacja*, Lublin, s. 169–183.
Bąkowski K., 1903, *Dawne cechy krakowskie*, „Biblioteka Krakowska", nr 22, Kraków.
Bocheński Z., 1937, *Krakowski cech mieczników*, „Biblioteka Krakowska", nr 92, Kraków.
Chmiel A., 1907, *Garncarze krakowscy*, Kraków.
Chmiel A., 1930, *Rzeźnicy krakowscy*, Kraków.
Chotkowski W., 1891, *Rzemiosła i cechy krakowskie w XV wieku*, Kraków.
ER: J. Aleksandrowicz, W. Andrychiewicz, S. Chaniewski, F. Czarnomski, M. Dobrski, S. Dawid, K. Godlewski, L. Górski, F. Górski, T. Jackowski, A. Janasz, E. Jankowski, S. Jentys, J. Jeziorański, *Encyklopedya rolnicza*, t. I–XI, Warszawa 1890–1902.
Ferber M., 1933, *Piekarstwo w Krakowie*, Kraków.
Gadocha M., 2012, *Cech piekarzy i handel chlebem w Krakowie w okresie nowożytnym*, Kraków.
Kiryk F., 1972, *Cechowe rzemiosło metalowe. Zarys dziejów do 1939 r.*, Kraków.
Kodeks: *Kodeks dyplomatyczny miasta Krakowa. 1257–1506*, cz. 1–4, wyd. F. Piekosiński, „Wydawnictwa Komisji Historycznej Akademii Umiejętności w Krakowie", nr 13, 22, Kraków 1879–1882.
Król M., 2023, *Cechy krakowskie w XIV–XVI wieku*, Kraków, https://doi.org/10.12797/9788381389747.
Kuźmiński B., 1968, *100 wieków chleba*, „Światowid", Warszawa.
Lepszy L., 1896, *Cech malarski w Polsce. Od wieków średnich do XVIII wieku. Przyczynek do historyi sztuki*, „Wiadomości Numizmatyczno-Archeologiczne" t. 2, s. 1–48.
Lepszy L., 1898, *Cech złotniczy w Krakowie*, „Rocznik Krakowski" t. 1, s. 135–268.
Maurizio A., 1926, *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa.
Orzelska-Konarska B., 1968, *Mistrzowie i czeladnicy. Pozycja społeczna czeladzi w cechach krakowskich w XV–XVII w.*, „Biblioteka Tysiąclecia Rzemiosła Polskiego", 8, Warszawa.
Prawa: *Prawa, przywileje i statuta miasta Krakowa (1507–1795)*, wyd. F. Piekosiński, Kraków 1885.
Przęczek-Kisielak S., 2020, *O czystość mowy polskiej? Dyskusje o zapożyczeniach na łamach „Języka Polskiego" w latach 1913–1939*, „Język Polski" C, z. 1, s. 24–46, https://doi.org/10.31286/JP.100.1.2.
Przybylska R., 2025, Kukiełka *'rodzaj pieczywa' w gwarach i w dawnej tradycji ludowej*, „Etnolingwistyka" 37, s. 343–357, http://dx.doi.org/10.17951/et.2025.37.343.
Sękowski K., 1984, *Statuty krakowskiego cechu konwisarzy i ludwisarzy z roku 1412 i 1512 jako źródło do historii techniki*, „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki" 29, s. 399–429.
Stadtmüller K., 1922, *O sposobach usunięcia gwary rzemieślniczej ze słownictwa technicznego polskiego*, „Przegląd Techniczny" XL, nr 9–10, s. 87–94.
Stadtmüller K., 1925, *Słownictwo rzemieślnicze*, cz. I–XI, Kraków.
Stadtmüller K., 1937, *Sposób ustalenia polskiego słownictwa technicznego*, „Język Polski" XXII, z. 4, s. 123–125.
Starzyński M., 2010, *Krakowska rada miejska w średniowieczu*, Kraków.
Statuty i przywileje: *Statuty i przywileje cechów bydgoskich z lat 1434–1770*, wyd. T. Esman, Z. Guldon, „Źródła do Dziejów Bydgoszczy", nr 1, Bydgoszcz 1963.

Stesłowicz W., 1892, *Cechy krakowskie w okresie powstania i wzrostu*, „Kwartalnik Historyczny" 6, s. 277–333.
Tyrpa A., 2022, *Chleb w świetle polskiej frazematyki gwarowej*, „Prace Filologiczne" LXXVII, s. 435–450, https://doi.org/10.32798/pf.1040.
Wyrozumska B., 2007, *Przywileje ustanawiające gminy miejskie wielkiego Krakowa (XIII–XVIII wiek)*, Kraków.
Wyrozumski J., 1992, *Kraków do schyłku wieków średnich*, „Dzieje Krakowa", t. 1, Kraków.
Zaremska H., 1974, *Żywi wobec zmarłych. Brackie i cechowe pogrzeby w Krakowie w XIV – pierwszej połowie XVI wieku*, „Kwartalnik Historyczny" 81, s. 733–749.

Bakery-Related Lexicon in the Voivodeship Tax Registers for Kraków Bakers (1589–1799): A Report

Abstract

This article examines the linguistic image of bread in the Polish language of the 16th, 17th, and 18th centuries, drawing on handwritten voivodeship tax registers for Kraków bakers spanning the years 1589–1799. The paper begins by reviewing the state of research on the language of craftsmen, particularly of Kraków bakers, and proposes a novel periodization of this scholarship, dividing it into four stages: 1879–1890, 1890–1945, the postwar period up to approximately 2000, and 2000 to the present. Using the source material preserved in four volumes at the National Archives in Kraków, the study identifies the conceptual facets that constitute the linguistic image of bread and inform its cognitive definition, presents selected lexemes within particular categories organizing various aspects of cognition and the mental structuring of knowledge about baked goods. Finally, the article provides a sample lexical-semantic analysis of one specific conceptual facet: BREAD BAKING – INGREDIENTS.