

ARTYKUŁY I ROZPRAWY

RENATA PRZYBYLSKA* | UNIwersYTET JAGIELLOŃSKI

Sposoby określania ilości w dawnych polskich przepisach kulinarnych

Słowa kluczowe: słownictwo kulinarne, kategoria ilości, historia języka polskiego.

doi: <http://dx.doi.org/10.31286/JP.01021>

Charakterystycznym wyróżnikiem dyskursu kulinarnego w każdej epoce jest konieczność posługiwania się różnymi określeniami miary dla produktów stosowanych w kuchni. W większości przepisów i receptur podstawowe jest pytanie, ile czego wziąć do takiej czy innej potrawy. Interesujące wydaje się przebadanie pod tym kątem tekstów dawnych polskich ksiąg kulinarnych i tzw. ksiąg szafarskich.

Podstawę materiałową do tego tematu stanowi seria *Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne* pod redakcją Jarosława Dumanowskiego, w której ukazały się dotąd najdawniejsze polskie książki kucharskie: *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* Stanisława Czernieckiego (wyd. I 1682 r.), *Kucharz doskonały* Wojciecha Wielądki (wyd. I 1786 r.), anonimowa *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów*, spisana prawdopodobnie w latach 1686–1688, oraz zebrane w dwóch tomach *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku* (*Źródła rękopiśmienne*, *Źródła drukowane*) i dodatkowo *Księga szafarska dworu Jan III Sobieskiego 1695–1696*.

Kategoria ilości¹ w języku związana jest przede wszystkim z kategorią gramatyczną liczebnika. Liczenie jednak, jak zobaczymy, wcale nie stanowiło głównej strategii stosowanej w określaniu ilości na potrzeby przepisów kulinarnych.

Określanie ilości produktów i potraw wiązało się z dwoma sytuacjami. Pierwsza z nich dotyczyła działalności na dworze królewskim, a zapewne i na dworach szlacheckich, tak zwanego szafarza, czyli osoby odpowiedzialnej za zaopatrzenie dworu w jedzenie oraz wydawanie dla kuchni dworskiej produktów potrzebnych do przygotowywania jedzenia. Każdorazowo szafarz musiał wyliczyć ilość produktów oraz – jak o tym świadczy wspomniana wcześniej księga szafarska – zapisać to, co wydał, w odpowiedniej księdze.

Druga sytuacja to oczywiście proces przygotowywania potraw według określonych przepisów, w których każdorazowo trzeba było sprecyzować, w jakiej ilości wziąć produktów do danej potrawy.

* renata.przybylska@uj.edu.pl; ORCID: 0000-0001-7787-6383¹ Semantycznej kategorii ilości we współczesnej polszczyźnie poświęciła wielostronicową monografię Marta Nowosad-Bakalarczyk (2018). Podstawę opisu stanowił materiał zaczerpnięty ze słowników języka polskiego oraz wybranych tekstów.

Określanie ilości było zdeterminowane tym, jaką naturę miały używane w kuchni składniki. Można je było podzielić na dające się policzyć morficzne, zindywidualizowane obiekty i obiekty amorficzne, dlatego niepoliczalne. Większy kłopot sprawiały oczywiście te drugie, czyli produkty amorficzne, w tym płyny, artykuły sypkie i amorficzne substancje stałe. Niepoliczalne były też produkty złożone z wielu drobnych obiektów, np. zioła w postaci świeżej lub suszonej.

Odpowiedź na pytanie „ile czego?” związana była z różnorodnymi pomysłowymi strategiami komunikacyjnymi.

Przejdźmy do opisanie każdej z tych strategii i wskazania jej językowych wykładników.

1. Liczenie

Aby odpowiedzieć na pytanie „ile?” w odniesieniu do pewnych artykułów, można je było po prostu policzyć. Warunek był jeden – musiały to być obiekty policzalne lub porcje czegoś uformowane jako policzalne.

Ilość wyrażaną w liczbach znajdujemy na przykład w *Księdze szafarskiej dworu Jana III Sobieskiego*. Studiując jej zapisy, można się przekonać, co było liczone i w jakiej ewentualnie postaci występowały rzeczy trudne do policzenia, np. sypkie lub płynne. Przede wszystkim wylicza się w tej księdze liczbę przeznaczonych do jedzenia ryb, np. „szczupaków 4, karpi 3, leszczy 2, jazi² 2, węgorzy 2, jesiotra 3, sendacz³ 1, rapa 1” ks67⁴; ptaków dzikich i hodowlanych, np.: „kura 1, kurcząt 1, gołębi 1, kaczki swojskie 1, jarząbki 1”; „gęsi 2, kur 3, kurcząt 2, kaczki 1, kapłon karmny⁵ 1, jarząbek i ptaszki 1” ks88; „kur starych 5” ks81; oraz całych zwierząt dzikich lub hodowlanych, np.: „zając 2” ks123; „cielęcica 4, barana 2” ks78.

Liczone są też wydzielone z tusz zwierząt fragmenty: głowa, ozór, nogi, nogi wieprzowe, schab, cynadry, szponder, połędwica zapisana w postaci *połędzwica* (ks138), rurki, czyli grube kości wołowe zawierające wewnątrz półpłynny szpik: „rurek cztery” ks183; „pieczenia szczepna” ks138; „łopatek dwie cielęcych” ks144; „barana starego pół 2” ks69; „mięsa ćwierć numero 2” ks117, oraz wyroby takie jak kiełbasa: „kiełbas numero 16” ks181.

Niejasne są takie zapisy: „kurczaków 3 1” ks130; „kurczęta z ptaszkami 1” ks145; „ptaszki z jarząbkami 1” ks145; „kurczaków i kurcząt 2” ks136; „nóżki z ptaszkami 1” ks147; „słone mięso 1” ks155; „mostek na misę 1” ks184. Zapisy w rodzaju: „mięsa 2, cielęcica 2” należy chyba interpretować jako skróty wyrażen: „mięsa (sztuk) 2, (mięsa z) cielęcica (sztuk) 2”. Na pewno nie jest to liczba całych zwierząt, wtedy musielibyśmy mieć wyrażenia: „cielęta 2” lub „cieląt 2”. Do takiej interpretacji skłania zapis na stronie 183 *Księgi szafarskiej*...

Panu Podkuchmistrzemu ze spiżarni

Pieczenia

Cielęcina

Mięsa sztuk dwie

2 Ryba słodkowodna z rodziny karpiowatych.

3 Dziś: sandacz.

4 Przy każdym przytaczanym przykładzie podaje się skrót źródła (rozwiązanie skrótów zamieszczono na końcu artykułu) oraz stronę.

5 Kastrowany kogut, intensywnie tuczony przy ograniczonej swobodzie ruchów (Dumanowski, Truściński (wyd. i oprac.) 2013: 57).

Liczone są też niektóre owoce, np.: „cytryn świeżych numero 20” ks124; „cytryn świeżych cztery” ks184, natomiast inne, takie jak jabłka, śliwy, gruszki, są zapisywane bez podawania ich ilości. Podobnie nie odnotowywano dokładnie ilości wydawanych grzybów oraz warzyw takich jak pietruszka, rzepa, marchew, pasternak, kapusta, a także barszczu czy drożdży. Nie określano bliżej ilości w księdze szafarskiej takich produktów jak *czamanaga* (zaprawa ormiańska), *tlustość* (smalec), mięso na smak⁶ i do jarzyny, *mleczo* (grasica cielęca), por. „na smak i na rumianą mięso, tlustość i mleczo” ks138.

Jako policzalne potraktowane zostały ponadto: flaki, dróbka (dziś powiedzielibyśmy *podroby*), ryż, migdały, np. „ryżu 1” ks68. Można sądzić, że jednostką liczenia dla tych produktów była jakaś raz ustalona umowna ich porcja, tym bardziej że raz pojawia się zapis: „ryżu zasób jeden” ks109. Nie wiadomo wszakże, jaką ilość ryżu zawierał wspomniany zasób, ile to było dokładnie.

Nie wiadomo też, o jaką ilość chodzi w zapisach typu: „wieprzowiny 3” ks126; „cielęcina 1” ks131. W wypadku jajek teoretycznie mogło być liczone każde z osobna, jednak zapisy typu: „Włochom: karpi 1 jajec 1; [...] Panu Mossakowskiemu jajec 1” ks197 wydają się sugerować, że mowa raczej o jakiejś umownej liczbie jajek, a nie dosłownie o jednym jajku. W przepisach kulinarnych oczywiście jajka liczono na sztuki, np.: „jedno całe jaję” m161; „dwie jaj” m163, wyróżniając w nich białka i żółtka, a właściwie *białki* i *żółtki*, bo takie formy liczby mnogiej były w użyciu: „do tego przydać żółtków sześć” m164; „rozbić cztery żółtki same” m165; „żółtków jajówczanych dziesięć rozbij” cf170; „białków od jajec dwanaście” m116.

Niektóre drobne produkty nie były liczone pojedynczo, lecz w większych jednostkach obrachunkowych. Raki i jaja liczone są zazwyczaj na kopy, czyli po 60 sztuk: „jajec półtrzeci kopy” ks72; „jajec kop dwie” ks73; „jajec kop półtrzecią” ks74; „jajec półtrzeciej kop, raków półtora kopy” ks83; choć są też zapisy sugerujące liczenie na sztuki, np. „jajec numero 30” ks187. Na kopy liczy się także ślimaki: „ślimaków pół kopy” ks181.

Zapasy cebuli w *Księdze szafarskiej*... są liczone według *wieńców*: „cebuli wieńcy dwadzieścia” ks133. Jako jednostka obrachunkowa czasami pojawia się w niej również *para*: „cynader para” ks123; „gołębi para” ks146; „śnieguł⁷ par 5” ks181.

W recepturach kulinarnych liczbowo wyrażona bywa ilość różnych dających się policzyć warzyw, np. cebuli: „dwie szarlotki⁸” w253; „trzy cebule krajane, dwie marchwi, jeden korzonek pasternaku, seler, trzy pory, przydaj półgłówki czosnku” w93; także ilość niektórych przypraw, m.in. gałek muszkatołowych: „gałek dwie muszkatołowych” m143; goździków: „dwa gwoździki” w251, oraz owoców takich jak jadalne kasztany: „weź sto kasztanów albo półtora” w93; „obierz z pierwszej skóry pięćdziesiąt kasztanów” w247.

Substancje sypkie i płynne są liczone według jednostek miary objętości lub jednostek miary masy, o których piszemy dokładnie niżej, por. np.: „jagieł garcy 2, mąki lwowskiej garcy 6” ks75; „soli garcy ośm” ks77; „soku garniec” ks67. Ilość na przykład masła odmierzana jest według

6 Słowo *smak* występuje tu w znaczeniu wywaru mięsnego jako podstawy wielu potraw.

7 Niewielki ptak z rodziny trznadłowatych (Dumanowski, Truściński (wyd. i oprac.) 2013: 59).

8 Chodzi o cebulę szalotkę (Dumanowski (wyd. i oprac.) 2012: 337).

liczby naczyń takich jak *faska*, natomiast słonina i miodownik⁹ mierzone są według liczby tzw. *tafli*, por.: „masła faska, słoniny tafla” ks67; „miodownika tafla 10” ks124; „miodownika tafla trzy” ks190.

Za pomocą liczebników podaje się oczywiście liczbę stosowanych w przepisach jednostek miary, a także różnych części powstałych z podziału czegoś, o czym będzie mowa w dalszej części artykułu.

2. Mierzenie objętości za pomocą rąk

Określając ilość czegoś, wykorzystywano to, że miarą rzeczy w dosłownym fizycznym sensie może być człowiek, jego ciało¹⁰ – a zwłaszcza ręce. Stąd m.in. taka miara jak *garść czegoś*, czyli zawartość dłoni ułożonej tak, że jej palce są skierowane do środka, por.: „garść mąki zmieszaj z trzema całymi jajami” w229; „pół garści pistacjów obgotuj w wodzie gorącej” w24; „garść migdałów drobnych i białego chleba” m108, oraz *garsztka*: „wsypać na masło garsztkę pszenicznej mąki” zr117. Oprócz tego w książkach kucharskich pojawia się dziś już zapomniana miara *przygarstń* lub *przygarstni*, *przygarstnie*: „Wsyp cukru dobrą przygarstnie” m140; „Weź rozynków wielkich i małych, coby ich było przygarstnie” m145; „Jagieł weź obwarzanych z półtora przygarstnia” m148; „Mąki przygarstni czworo” m152. Na podstawie tych cytatów trudno zrekonstruować postać mianownika i rodzaj gramatyczny tego rzeczownika. Linde w swoim słowniku odnotował podobnie brzmiące hasło *przygarstnie* z definicją: ‘ręce obie dwie do brania czego żłobkowato złożone, jako do brania piasku, mąki’ i cytatami: „Nie mam chleba pieczonego, oprócz przygarstnia mąki w kadzi. Nabierz przygarścią soli. Przygarstnie żyta. (Z waszych przygarszki upuszczajcie)”. W sstp odnajdujemy dwa podobne hasła: *przygarstnia* czy *przygarstń* ‘tyle, ile się zmieści w dwóch złączonych dłoniach’ oraz *przygarstnie*. Jak się wydaje, funkcjonował wariant w rodzaju żeńskim *ta przygarstnia* lub *ta przygarstń*¹¹ oraz wariant w rodzaju nijakim *to przygarstnie*¹².

Do części ciała jako miary odwoływano się też przy określaniu wymaganej grubości, szerokości lub długości, a nawet wysokości np. uformowanego ciasta lub krojonych na części warzyw. Jako miara służył *palec*, dokładniej palec w wymiarze swojej grubości, czyli średnicy w przekroju poprzecznym: „roztoczywszy ciasta tak grubo, jako palec” cf163; „roztocz ciasto wałkiem na grubość pół palca” w240; „zrysuj¹³ w pasy jesiotra świeżego albo wyża¹⁴ wzdłuż, tak szeroko jak półtora palca” cf178; „pokraj szparagi na grubość trzech palcy” w93; „na dwa palce szerokości, a dwa talary grubości pokraj grzanki” w250; „podnieś tort na dwa palca wysoko” m176; „zalej pomienione orzechy o pół palca, na dnie wlawszy likworu” m96. Wyróżniony wśród palców jako miara mógł być *mały palec*: „rozplaszczyc jak koniec palca

9 Piernik stosowany w kuchni jako przyprawa, ścierany na tarce lub rozmaczany w płynie (Dumanowski, Truściński (wyd. i oprac.) 2013: 58).

10 O antropocentrycznych nazwach miar w polszczyźnie pisała m.in. Agnieszka Jawór (2010).

11 Zapisywana też: *przygarżń*, *przygarś* (Dumanowski, Jankowski (wyd. i oprac.) 2011: 233).

12 Zapisywane też: *przygarście*, *przygarstnie* (Dumanowski, Jankowski (wyd. i oprac.) 2011: 233).

13 *Zrysować* – oskrobać rybę z łusek (Dumanowski, Spychaj (wyd. i oprac.) 2010: 206).

14 *Wyż* – bielega, ryba z rodziny jesiotrowatych (Dumanowski, Spychaj (wyd. i oprac.) 2010: 205).

mały na mięsz i szklaneczką maluchną wyciskać, i kłaść na opłatki” m185. Rzadziej miarą była *dłoń*, przy czym chodziło chyba o grubość czy wysokość dłoni położonej płasko: „ma być tak grube ciasto jako dłoń” m143; „coby ciasto było tak grube jako dłoń dobra” m145. Wyjątkowo miarą wielkości i objętości była *pięść*: „wysunąć ciasto rękoma, potem rozrabiać, aż stęgnąć będzie, biorąc po tylich kawałkach jako pięść, rozrabiać wałkami tak cienko, jako list być może” m128. Miarą długości mógł być *członek*, por.: „na członek długo” m180; „na członek wzdłuż i wszę” cf163; „grubo jako palec, długo jako członek” cf174, oznaczający tu jeden z członów palca, czyli fragment między dwoma stawami. Takie znaczenie wyrazu *członek* mamy już w SStp. Dla omówionych tu określeń ilości i wielkości charakterystyczne są następujące konstrukcje składniowe: (a) przysłówek/przymiotnik parametryczny + *jako* + liczebnik + nazwa części ciała, np. *grubo jako palec*; (b) *na* + rzeczownik parametryczny w bierniku + liczebnik + nazwa części ciała w dopełniaczu, np. *na grubość pół palca*; (c) *na* + liczebnik + nazwa części ciała w bierniku + rzeczownik parametryczny w dopełniaczu, np. *na dwa palce szerokości*; (d) *na* + liczebnik + nazwa części ciała w bierniku + przymiotnik parametryczny, np. *na cztery palce głęboki*.

Związek z funkcjami ciała ludzkiego ma określenie *szczubec*. W L jest co prawda hasło *szczubec*, ale z odesłaniem do *szczypa*. *Szczypa*, *szczypka* stanowi część hasła czasownikowego *szczypać* i objaśniana jest następująco: ‘*Szczypa* pugillus, zawiera w sobie tyle, ile palcami objąć można’. *Szczubec* w SW jest definiowana podobnie: ‘ilość, którą można uszczknąć, ująć końcami paru palców’. SW przytacza ponadto w hasle *szczypa* różne warianty morfologiczne tego słowa: *szczyp*, *szczypka*, *szczubec*, *szczypec* i *szczurec*. Określenie takiej ilości czegoś stosowano w odniesieniu do soli: „*szczubec soli*” w241; maki: „*szczubec maki*” w243; „masła z *szczubcią maki*” w252; tartej cytryny: „wrzuc *szczubec* cytryny zielonej tartej” w230; zielonej pietruszki (posiekanej): „*szczubec* pietruszki obgotowanej siekanej” w108; i innych roślin w formie liści (?): „dwie *szczubcie* różnej sałaty, jako to: estragonu czyli toruń ziela, cybetu¹⁵” w25, a nawet w odniesieniu do ośrodku chleba: „dwie dobre *szczubcie* ośrodku chleba” w252.

3. Mierzenie objętości przez powołanie się na jakiś przedmiot – wzorzec

Odmierzanie ilości mogło się też dokonywać przez potraktowanie jakiegoś obiektu jako wzorca dla wymaganej wielkości/objętości. Przykładowo ilość masła określano przez wskazanie na rozmiar *orzecha*, przy czym czasem odróżniano *orzech laskowy* i *orzech włoski* jako dwie różne miary: „miej kielemkę¹⁶ żelazną, w którą włóż masła jak orzech laskowy” cf160; „włóż masła jak orzech z mąką utratowanego” w107; „jak dwa orzechy wielkości utratuj masła z pietruszką” w253. *Orzech* mógł być też miarą dla ilości ciasta, np.: „układaj małe kupki ciasta, wielkości orzecha” w229; „ciasto weź na talerz, wprzód oblij tłuszczem i smykajże je kluczem w tę tłuszcz, by wielkie jak orzech włoski” m153 (chodzi o odmierzanie wielkości kawałków ciasta do smażenia ich w tłuszczu), czy krochmalu: „wziąć krochmalu jako laskowy orzech” zr53.

15 Według J. Dumanowskiego w tym kontekście słowo to oznacza *szczypiorek* (Dumanowski (wyd. i oprac.) 2012: 310).

16 *Kielemka* – metalowe naczynie z rączką, rodzaj tygla lub małej patelni (Dumanowski, Spychaj (wyd. i oprac.) 2010: 190).

Podobnym wzorcem objętości mogło być *jajko*, przy czym znów odróżniano jako miarę *jajo kurze* i *jajo gęsie*: „Włóż w rondel masła w wielkości jaja” w229; „Włóż masła wielkości jaja” w231; „Kawałek cielęciny jak jaje” w108; „Migdałów utłuc [...], a masła w nie sztukę jako jaje gęsie włożyć” m12; „przybierz szpiku wołowego tyle jako dwie jaja kurcze” m120. W tej samej funkcji mogło się pojawić *ziarno grochu*, por. „włóż jak groch soli” w228.

Do określania grubości rozwałkowywanego ciasta jako wzorec wykorzystywano np. grubość będącej w obiegu monety, konkretnie wskazywanego w wielu przepisach *talara*: „uwałkuj cienko jak pół talara” w231; „ciasto rozwałkowane na grubość talara” w233; „zrób dwa placki [...] na grubość dwóch talarów każdy” w240; „roztocz wałkiem grubości półtalarka” w240; „masła jak półtalarek” w256. Wyraz *półtalarek* chyba oznacza tutaj miarę grubości *pół talara* – monety.

Jeśli coś miało być bardzo cienkie, przywoływano jako wzorec *papier*: „wałkować placki cienkie jako papier” m134; „mają być jak papierek cienki” (naleśniki) m14; *liść*: „biorąc po tylich kawałkach, rozrabiać wałkami tak cienko, jako list być może” m128; lub *nóż*: „roztocz cienko jako nóż” cf164; „kraj cienko jako tylec noża” cf177.

Rzadkie są w funkcji wzorca wielkości i ilości inne przedmioty, np.: „rozwałkuj tak wielkie jako pokrywka” m150; „cienko roztoczywszy w wielkości jak talerz” zr263; „placki cienkie jak marcypaniki” m132.

4. Mierzenie objętości za pomocą różnych naczyń

Sposobem określania ilości stosowanym do dziś jest w wypadku różnych artykułów sypkich, płynów lub amorficznych substancji stałych ich mierzenie dzięki użyciu rozmaitych pojemników, zwykle naczyń kuchennych. Zawartość naczynia będącego pojemnikiem staje się więc miarą objętości. Tak w dawnych przepisach kulinarnych funkcjonują następujące obiekty:

– *łyżka*, np.: „łyżce dwie” m90; „wsyp w rondel dwie łyżki mąki” w231; „łyżek dwie białego chleba tartego” m109; być może równoznaczna pod względem objętości z *łyżką od jedzenia*, por. „dwie łyżek od jedzenia mąki ubij z czterema jajami” w228, dodatkowo określana jako *wielka*, por. „wsyp potym trzy łyżki wielkie mąki” w231, i czasem odróżniana od *łyżki od kawy*: „Wody z kwiatu pomarańczowego łyżkę od kawy” w229, nazywanej też *łyżeczką kawianą*: „musztardy tłuczonej łyżeczkę kawianą wsyp” zr279;

- *katka/kadka*: „wsypać cukru, cynamonu lub katkę soli dla smaku” zr242¹⁷;
- *warząchiew*: „warząchiew drożdży” zr234;
- *szklanka*: „wlej blisko pół szklanki wody” w231; „wlej pół szklanki wódki” w239;
- *kubek/półkubek* (?): „rozczyń półkwarty mąki półkubkiem wody” w239;
- *flaszcza*: „oliwy pół flaszczy” zr119.

Wyjątkowo w tej funkcji pojawia się *przetak*: „dwa przetaki szczawiu i trzeci trybuli” zr148.

Ta strategia mierzenia ilości artykułów niepoliczalnych stała się podstawą wyłonienia pewnego systemu jednostek miary objętości, o których piszemy w podrozdziale 12. Bez szerszego kontekstu nie wiadomo, czy np. wyraz *faska* z *Księgi szafarskiej*... zakwalifikować do tej

17 „katka, prawdopodobnie od kadka, mała kadź, niewielki pojemnik albo mała ilość czegoś” (Dumanowski i in. (wyd. i oprac.) 2017: 242).

grupy, czy do zbioru ustalonych umownie jednostek miary, por.: „słoniny faski 2” ks102; „masła półfasek” ks189. *Faska* występuje już w SStp, w L w hasle *fasa* mamy też słowa *faska*, *faseczka*, a *fasa* definiowana jest jako ‘naczynie drewniane różniące się tym od beczki, że jedno tylko dno ma przymocowane’. Hasła *półfaska* lub *półfasek* u Lindego nie ma.

Nie wiadomo, co oznaczało słowo *miarka*: „weź mąki pięknej miarkę, kiedy past wielki, weź półtory miary” m145 – być może też jakieś naczynie używane do odmierzania ilości czegoś. Według Lindego *miara* mogła oznaczać m.in. różne narzędzia i naczynia do mierzenia czegoś, więc ten trop byłby prawdopodobny.

5. Określanie ilości przez podzielenie czegoś na części o określonej wielkości i kształcie, takie, które można też policzyć

Ilość czegoś wiąże się z dzieleniem i porcjowaniem artykułów i wyrobów. Występuje tutaj bogactwo określeń dla różnych form nadawanych np. ciastu czy wynikających z dzielenia, krojenia, porcjowania. Poszczególne produkty mogły być używane w całości lub w jakiejś części, np. „weźmij jelenia albo daniela, sarnę albo dzikiego wieprza tak wiele, ile chcesz, całkiem albo w sztuki” cf161. Jeśli coś miało być użyte całe, stosowano np. wyrażenie z przysłówkiem *całkiem*: „włóż cebulę całkiem, [...] którą dając wyrzucisz” cf157; „uwarzyć kapłona do rosołu całkiem” m165; lub przymiotnikami *całki*, *całkowy*: „wsyp całkowego pieprzu” m155. Instruowano, jak i na ile części coś dzielić: „porozkrawaj na dwoje” cf157; „pokraj w ćwierci” cf117; „na czworo poprzekrawaj” cf144; „rozkrojże na dwie połowicy” m143; „migdałów wzdłuż jeden na cząstek trzy albo cztery ukrajać” m119.

Podstawową nazwą części czegoś jest *kawałek*: „pokraj nadzienie nożem w małe kwadratowe kawałki” w235; albo *kawał*: „spory kawał cukru” w229; rzadziej *kawalec*: „przydaj masła kawalec” m110, oraz *kąszek/kąsek*: „słoniny w drobne kąski nakraj” m115; „octu kąszek winnego” m116; „oliwy kąszek” m170; „kąszek szafranu” m171; „kąszek cynamonu” m188; „twarogu po kąsku kładź” m154. *Kąsek* to wyraz obecny już w SStp oraz w L w hasle *kąsać*, w którym oznacza mały kawałek czegoś jadalnego. Co ciekawe, ta miara odnosi się nie tylko do tego, co można było ugryźć, czyli innymi słowy ukąsić, ale też do płynów. Rzadziej występuje *cząstka*: „na cząstek trzy albo cztery ukrajać” m119.

W znaczeniu części czegoś używana jest też *sztuka*, w L definiowana jako ‘kawał, szmat, spłacheć, część lada czegoś, odnoszona do różnych, w tym amorficznych rzeczy, np. „sztukę masła” m159, i jej zdrobnienie *sztuczka*: „daj do tego chleba białego z pięć grzanek, a na nie sztuczki masła” m160; „weźmij kapłona albo cielęciny, rozbierz w drobne sztuczki” cf108; „pokrój na sztuki [banie, czyli dynię – R.P.]” zr144. Linde też przytacza podobne przykłady: „sztukę chleba, kawałek, kęs chleba”. Osobno bogato ilustruje użycia wyrażenia *sztuka mięsa* o znaczeniu zawężonym do porcji mięsa wołowego obok znaczenia ogólniejszego ‘kawałek, kęs mięsa’.

Gdy chodziło o zioła lub przyprawy, porcją mogły być np. *gałązka*: „gałązkę cąbru” w109; *róźdzka*: „rozmarynu róźdzek cztery” m145; *liść, listek*: „pół bobkowego liścia” w245; „trzy listki bobkowe” w101; *trzcinka*: „trzcinki cynamonu” w240. Dzielać przykładowo czosnek, stosowano nazwę jego części – *odnózek/odnóżka, półodnóżka, kucik*, por.: „pół odnóżki czosnku”

w107; „ugotuj z odnóżkiem czosnku” w103; „włóż odnóżkę czosnku” w101; „włóż półodnóżkę czosnku” w243; „kucik czosnku” w119.

Szczególnie bogate słownictwo jest związane z formami, jakie nadaje kucharz produktom lub wyrobom, krając je i w ten sposób dzieląc oraz porcjując:

- *grosze*: „potym wziąć wołowy mózg, skrajać na grosze” m159; „aż marchew będzie miękka, potym na grosze to krajać” m162; „kraj na grosze limonii” m163;
- *guby*: „pokrajać [ciasto] w guby¹⁸ i kłaść w mąkę” zr234;
- *kostki*: „flaki gotowane w wodzie i krajane także w kostkę” w99;
- *listki, listeczki*: „rybę [...] w listki pokrajać” m123; „przykryj listkami słoniny i masłem” w235; „pokraj trufle w listeczki” w105;
- *oselki*: „pokraj w oselki [ciasto migdałowe]” m150;
- *placuszki*: „pokraj na małe placuszki” w231;
- *prąteczki*: „przybrać w prąteczki ukrajanych cytrynowych i pomarańczowych skórek” m119;
- *skibki*: „skibki pokrajać to wszystko nacięnij, możesz te skibki kłaść na piękny papier” m150;
- *spodki*: „pokraj małe spodki” w240 (przepis na torciki);
- *siateczki* (?): „upiekszy ich [naleśniki], nakrajać w siateczki¹⁹” m173;
- *szatki*: „grzyby skraj w szatki” cf108;
- *talarki/talerki*: „pokraj w talerki” w231; „cebulę w talarki nakraj” cf158;
- *talerzyki*: „ożór ugotowany w talerzyki pokrajać” zr99;
- *zrazy, zraziki*: „z pieczeni mięsa nie żyłowego cienko zrazów nakrajać, ubić każdy zrazik z obu stron dobrze” zr98; „z marchwią w zraziki krajana” w95; „kilka zrazików skórki pomarańczy kwaśnej” w254.

Specjalne słowa określały części powstałe wskutek dzielenia tuszy zwierzęcej. Tuszę bowiem można było podzielić na:

- *członki*: „weźmij kapłona albo cielęciny, albo gołębi, rozbierz w członki” cf109;
- *śroty*²⁰: „jelenia oszyndowawszy²¹, a wieprza opaliwszy, porąb w śroty” cf178;
- *sztuki, sztuczki*: „weźmij jelenia albo łosia, porąb w sztuki jakie chcesz” cf105; „weźmij kapłona albo cielęciny, rozbierz w drobne sztuczki” cf108; „weźmi ćwierć kapłona, sztukę mięsa” zr54;
- *suropiecki*: „pokraj na suropiecki” cf111 (według *Encyklopedii staropolskiej* Zygmunta Glogera (1900–1903) *suropieki* to „podługowate zrazy mięsa wołowego, nasiekiwane i dobrze zaprawne, niekiedy słoniną szpikowane. Mówiono: «pokrajać pieczenią na suropieczki»”);
- *zrazy*: „wykrój zrazy cienkie skopowe” w112.

Porcjowanie może dotyczyć też np. słoniny. W tym celu używano takich nazw miar, jak *poлец*, czyli płat słoniny lub tłustego mięsa z całego boku zwierzęcia, por. „poлец słoniny” ks123; *tafla*: „słoniny tafla” ks74; oraz *listki*: „przykryj listkami słoniny i masłem” w235.

¹⁸ W L jest hasło *guba* z odesłaniem do *huba*, ale brak objaśnienia, które pasowałoby do tego kontekstu.

¹⁹ Prawdopodobnie jest to zniekształcona postać słowa *szateczki*, zdrobnienia od *szatki*.

²⁰ *Szrot* według L to 'podłużnie wykrojony kawałek mięsa, ryby, pasek'.

²¹ *Oszyndować* – zderzeć skórę (Dumanowski, Spychaj (wyd. i oprac.) 2010: 196).

6. Określanie ilości przez opisanie kształtu i wielkości tego, co jest formowane

Ilość czegoś pośrednio jest wskazywana przez nadawane przez kucharza wyrobom różne kształty, formy i wynikającą z tego ich wielkość. Wyrażenia opisujące zarazem wielkość i kształt występują w opisach sposobów nadawania formy wyrobom z jakiejś masy, zwłaszcza z ciasta:

- *gałeczki*: „zrób okrągłe spore gałeczki” w230; „zrób małe gałeczki” w230; „uczynić gałeczki” m170; „w małe gałeczki do upodobania” zr265;
- *kluseczki*: „kluseczki potym robić okrągłe na kształt rzepy” m125 (chodzi o pączki);
- *kulki*: „zrób w rękę okrągłe kulki” w246.

Czasem opis kształtu i związanej z nim wielkości zawiera porównanie do czegoś znanego z codziennego doświadczenia: „Urobić tak wielkie kawałki jako szyszka podługowata” m153; „robić pirożki jak kasztany tylki” m196; „biorąc go jako kasztan na raz” zr223; „urób jako kukielkę” cf111 (o masie mięsnej do pieczenia).

Tu zwłaszcza ciekawe jest użycie słów *bułka*, *bułeczka*, które odnoszą się do kształtu porcji czegoś: „Ususzyć do nich parę bułek białego chleba” m159; „Umocz białego chleba pół bułki w zimną wodę” m174; „Wziąć słodkiego twarogu, wbić do niego jajec, masła rozpuszczonego wlać i mąki pszennej bardzo niewiele, i drożdży trochę, żeby podeszły, robić bułeczki i sadzać do pieca” zr235; „do pieczenia zaś z tejże materyjej robić będziesz wielkie jako bułki groszowego chleba, obwinione w odzieczki²²” cf105; „a rękoma rób bułki, strucle lub co się podoba” m85; „zagituj z ośrzedkiem chleba, czyli bułki wielkości jaja” m125.

Wydzielenie porcji i nadanie jej kształtu było konieczne w wypadku wyrobów z natury mających postać amorficzną, które trzeba było jakoś ukształtować, np. masła lub sera, stąd wzięły się np. *gomółka*, por. „gomółka, gomółeczka sera” cf187, czy *osełka*, por. „masła młodego osełek 24” ks129. Linde tłumaczy *gomółę masła* jako ‘osła masła’, a *osłę masła* jako ‘kawał masła na kształt osły’, czyli kamienia do ostrzenia rzeczy zrobionych z żelaza.

7. Określanie ilości przez zebranie w jakąś umowną całość pewnych produktów

Niektóre artykuły z natury zbyt drobne, by je liczyć indywidualnie, łączono w jakąś całość, która w ten sposób stawała się dla tych artykułów pewną umowną miarą. Dotyczyło to zwłaszcza drobnych warzyw czy ziół. I tak określając ilość świeżych ziół, stosowano umowną miarę, jaką jest *wiązanka*, *wiązka*, *związka*, np.: „przydawszy wiązkę pietruszki” cf158; „włóż na blachę od tortu ciasto zrobione jak należy, na nim zwierzynę z wiązką ziół przednich” w235; „zrób związkę z szczawiu, trebuli, poru” w96. Ilość cebuli określały *wieńce*, w które ją splatano w celu dłuższego przechowywania. Rozróżniano wieńce według rozmiarów, np. w *Księdze szafarskiej*... raz pisano po prostu o *wieńcu cebuli*: „cebuli wieńcy dwadzieścia” ks133, innym razem o *wielkim wieńcu*: „cebuli wielkich wieńcy sześć” ks99. Miarą dla grzybów był *bont*: „grzybów bont” ks129. W *L bunt*, *bont* to ‘związanie, związka czego, zwłaszcza związka futer’ i tu pewnie o to znaczenie chodzi. Inne znaczenie ilościowe, m.in. ‘pospolicie liczba 15 czego’, nie pasuje do kontekstu tu rozważanego.

22 *Odzieczka* to błona pokrywająca narządy wewnętrzne (Dumanowski, Spychaj (wyd. i oprac.) 2010: 196).

8. Określanie ilości przez niedookreślone, nieściśle wyrażenia

Pewne określenia miary były zupełnie subiektywne, choć na tle danego przepisu jakoś zrozumiałe, wyrażane np. przysłówkami *niemało*: „włóż pietruszki *niemało*” cf160; *dobrze*: „na pateli dobrze tłustości rozgrzać” m125; *miernie*: „potym warz znowu w cukrze, wzięwszy go miernie do wielkości broskwiń” m92; *hojno*: „zalej go hojno wódką różaną” m87; *poniewiele*: „mieć cukier tłuczony, kandyzbot, i sypać tam *poniewiele*” zr248; słowami *cokolwiek*: „utłucz w moździerz cokolwiek migdałów słodkich” w96; *odrobina*: „włóż łyżkę musztardy z odrobiną octu” w103; *sięła*: „cukru *sięła*” m168 (w znaczeniu ‘dużo, mnóstwo’).

Najczęściej używanym nieostrym określeniem ilości jest rzeczownik *trocha*: „wlej *trochy* bulionu” w247; „posól *trochę*” cf160; „możesz przydać mąki *trochę*” cf160; „rozbij jajec z mlekiem i *trochą* mąki” cf161; „wlewaj po *trosze*” cf161; i jego warianty morfologiczne: *trochelka*: „włożyć *trochelkę* pieprzu” m116; *troszeczką*: „chleba białego *troszeczkę* wkrusz” m139. Linde w swoim słowniku wymienia ponadto jeszcze warianty: *troszeńka*, *troszka*, *troszynka*, definiując je jako ‘małość, kęs jednej rzeczy, lub też małość liczby względem wielu rzeczy, niemnogosc’; odnotowuje również użycia i formy przysłówkowe: *trochę*, *troszkę*, *troszeńko*, *troszeczek*.

Ilość była też związana z rozmiarem pewnych półproduktów czy ich porcji, dlatego w jej określaniu brały udział przymiotniki parametryczne, wskazujące na wielkość, takie jak: *spory*: „wziąć *sporych* jabłek 8” zr192; *dobry*: „dobry kawałek czegoś” w18; „masła łyżkę *dobrą*” m144; *skromny*: „mąki przedniej kwaterek *skromna*” zr267.

9. Określanie ilości w proporcji do innych składników potrawy

Ilość składników w potrawie można określać, ustalając jedynie wzajemne ich proporcje, bez podawania dokładnej wagi czy objętości. Taka strategia znajduje swój wyraz w następujących zapisach: „masła wziąć młodego, tak go wiele wziąć, jako i ciasta” m143; „masła i jajec zarówno” cf163; „odbierz pięknie cielecinę, wleje octu połowę mniejszą, a wody połowę większą, niech wre” m138; „dopieroż pół wina, pół wody wzięwszy, warzyć te grzanki w tym” m11; „ciasto na trzy sztuki rozdzielić, włóż je w to masło, coby się jedna sztuka zdała jako trzy sztuki” m153; „zwierzyna [dziczyzna] przez połowę miesza się z mięsem jatkowym” w239 (chodzi o placek mięsny, proporcje pół na pół); „według potrzeby wielkości potażu, weź więcej lub mniej dyni, czyli bani” w91; „masła powinno być 3 razy tyle co serdelów” zr118; „zmieszawszy wszystko, weźmij tyle, żeby to troje było szesnastą częścią wszystkich ingrediencyj” m87.

Proporcje mogą mieć za podstawę liczbę czegoś, np.: „wziąć jaj ośm i dwakroć tyle śmietany” m109; „limonii cztery albo pięć i tyleż jabłek kwaśnych usiekać drobno” m92. Innym wariantem jest wzajemne proporcjonalne mierzenie wagi produktów, np.: „włóż na szalki czternaście jaj, z drugiej strony tyleż cukru odważ, zdejm cukier, wsyp na to miejsce mąki na wagę siedmiu jaj” w180; „weź sześć jaj, w tejże wadze cukru, także mąki trzy jaja ważące” w240; „ćwierć funta weź ryżu [...] to jest ćwierć funta bierze się na cztery talerze” w95.

Do odmierzania składników w określonych proporcjach mogła służyć jakaś doraźna miara, dotycząca np. objętości, por. „wziąć jaki garnuszek na miarę, w który nalać mleka odlewnego [...] potym także miarę jajec dobrze ubitych, także miarę masła odtopionego” zr243. Spotkać

też można ustalanie ilości proporcjonalnie do wagi jakiegoś obiektu wzorca, np.: „Oberwawszy fiałki z korzonków, z listeczkami zielonymi, ususzyć ich, utrzyć, przesiać i dać w winie abo w piwie ile czerwony złoty²³ zaważy” zr271; „weźmiej cynamonu, co zaważy za grosz” zr274.

10. Określanie ilości całkowicie subiektywne, odwołujące się do rozeznania osoby przygotowującej potrawę

Nie brak w recepturach kulinarnych określeń pozostawiających kucharzowi całkowitą swobodę w wyborze ilości produktów i odwołujących się jedynie do jego wiedzy i doświadczenia. Niektóre przepisy – i jest ich doprawdy bardzo dużo – w ogóle nie zawierają wskazówek co do ilości składników. W innych spotykamy różne ogólnikowe sformułowania:

- *według potrzeby, ile potrzeba, co potrzeba, ile się zda*: „cukru według potrzeby” zr259; „mąki, ile potrzeba” w229; „wbij jaj, ile potrzeba, byle ciasta nie rozrządzić” w241; „pieprzu tłuczonego co potrzeba” m155; „dodawszy soli z potrzebę” cf160; „umieszać cynamonu, gałki muszkatowej, gwoździków i drobno krajanych skórek cytrynowych z cukru, wszystkiego ileć się zda” m133;
- *ile chcesz, ile rozumiesz, według upodobania, do upodobania, co się komu podoba*: „wziąć cukru co się komu podoba utłuczonego” zr259; „wlej wódki różanej, co chcesz” cf172; „wycisnąć sok z cytryny rękoma i tyle, ile rozumiesz, przydać cukru” m105; „weź fruktów, jakich chcesz i ile chcesz, koledry albo anyżu według upodobania” zr264; „szafranu do upodobania” zr266; „gwoździków, ile rozumiesz” m134; „mąki [...] zrozumiesz, że trzeba więcej, tedy przysypiesz” m153;
- *na wolą*: „ja na wolą daję” cf162;
- *według smaku*: „wycisnij cytryn według smaku” cf173; „soli według smaku” cf118;
- *dostatek*: „ale że to chudo jest [...] włóż masła dostatek ano siekanej słoniny” m121; „pietruszki dostatek” zr54;
- *pod miarę*: „różnej drobnej sałaty, pod miarą każdej weź podług jej mocy” w255.

W innych kontekstach wyrażenie *pod miarę* oznaczało określanie ilości składników zgodnie z jakimś przyjętym systemem miar, por. np. „a jeżeli chcemy pod miarą to: cukru ćwierć funta, rodzenków obojga ćwierć funta [...]” zr266.

11. Określanie ilości przez wskazanie na to, jaki efekt ma się uzyskać

Ilość składników mogła być regulowana stosownie do oczekiwanych wyników w trakcie przygotowywania danej potrawy, zwłaszcza w czasie wyrabiania ciasta. Zalecano obserwować zmiany np. w konsystencji ciasta i wtedy zmniejszać lub zwiększać ilość dodawanych składników. Pośrednio określanie ilości przez wskazanie na wymaganą konsystencję wyrobu mamy w następujących zapisach: „zarób [...], żeby się za łyżką ciągnęło” cf164; „zarób twardo, żebyś z pracą roztoczył” cf164; „zarobić to ciasto nie twardo, nie miętko” m168; „nie pod wagą

23 Czerwony złoty – staropolskie określenie monety złotej, florena, dukata, odróżniające monetę obiegową (ok. 3,5 g złota) od ówczesnej jednostki obrachunkowej, czyli złotego polskiego (https://pl.wikipedia.org/wiki/Czerwony_z%C5%82oty, dostęp: 18 listopada 2021).

jednak brać do likworu cukier, tylko tak, żeby gęsty był” m103; „wbij jaj, ile potrzeba, byle ciasta nie rozrzedzić” w241; „rozczyn ciasto [...], aby na cienkie dało się rozrobić listy” m179.

Często precyzowano, jakie ma być ciasto lub inna masa, przez porównanie: „żeby było gęsto jako kasza” cf178; „zrób materyją z mleka, mąki i jajec rzadko, jako na nóżki cielęce robią” cf105; „uwarz cukier tak niemal gęsto, jak na kołaczki Manus Christi” m92; „coby było jako śmietana” m140; „tak rzadko, jak na opłatki zarabiając” cf165; „tak gęsto jak ciasto formiane” cf166; „aż zgęstnie jako klej” m144; „ma to być gęste jak na pączki postne” m154.

12. Zastosowanie systemowych jednostek miary objętości

Dotychczas opisaliśmy sposoby określania miar i wag, które w mniejszym lub większym stopniu były niedokładne, można powiedzieć, że miały charakter subiektywny. Oczywiście już w najdawniejszych przepisach kulinarnych spotykamy nazwy jednostek miary objętości i wagi tworzących pewien system i w jakimś stopniu zestandaryzowanych. Służyły one obiektywnym sposobom mierzenia ilości, niezależnym od okoliczności, zmienności naczyń, ich rozmiarów czy subiektywnej oceny wielkości czegoś jako równego na przykład wielkości jaja czy orzecha.

Jak pisze J. Dumanowski:

Trudno określić dzisiejsze wartości użytych w tekście miar i wag. Nie wiemy jakich miar używał autor książki (koronnych, litewskich, krakowskich, warszawskich czy innych). Dawne miary mogły się zmieniać nie tylko w czasie i przestrzeni, różnych miar używano także do różnego typu substancji i towarów (np. do ziarna i płynów, wina i piwa) (Dumanowski, Jankowski (wyd. i oprac.) 2011: 241).

W niniejszym opracowaniu w opisie dawnych miar korzystamy z ustaleń J. Dumanowskiego oraz danych ze słownika Lindego.

W najdawniejszym systemie jednostek miary używanych w polskich książkach kulinarnych możemy wskazać jednostki objętości osobno dla płynów i osobno dla ciał sypkich.

Do jednostek miary objętości płynu należały: *garniec*, *kwarta*, *kwaterka*, *półkwarta*, *półkwaterek*, *sztof*, *halba*.

Garniec dzielił się na 4 kwarty, kwarta składała się z 4 kwaterek. „Używany już w XVI w. garniec warszawski liczył 3,76–3,90 litra; garncie litewskie były mniejsze od koronnych (ok. 2,8–2,9 litra), garniec krakowski liczył 3,3, litra” (Dumanowski, Jankowski (wyd. i oprac.) 2011: 241). W ten sposób mierzono ilość oliwy, oleju, octu, wina, mleka, śmietany: „oleju garcy dwa na dwa dni” ks196; „wina pół garca” ks184; „mleka garcy, śmietany garcy” ks118; „soku garniec” ks160; „octu garcy numero 10” ks160.

Kwarta była jednostką objętości stanowiącą jedną czwartą garnca, stąd jej nazwa; w przybliżeniu było to 0,94 litra lub nieco mniej w wypadku garnca krakowskiego lub litewskiego. Na kwarty mierzono mleko, śmietanę, sok: „weźmij mleka słodkiego kwartę” cf170; „dwie kwarcie śmietany dobrej” m159; „do półtory kwart tego soku weźmij funt chędogiego cukru” m98.

Kwaterka była jednostką objętości równą jednej czwartej kwarty, czyli około 0,175–0,230 litra, por.: „wina wlej kwaterkę, octu winnego wlej kwaterkę” m140; „półczwarty kwaterki tej wody” m92.

Półkwarta była nazwą dla połowy kwarty, czyli od 0,35 do 0,47 litra.

Stosunkowo rzadko pojawiała się taka miara jak *sztóf, stof*. J. Dumanowski (Dumanowski i in. (wyd. i oprac.) 2017: 355) zaznacza, że w podanych recepturach chodziło o miarę objętości określaną jako *sztóf chełmiński*, mierzący około 1,38 litra.

W *Kucharzu doskonałym* W. Wielądki pojawia się jeszcze *półkwaterek*. „Wielądsko tłumaczył w ten sposób francuskie demi-setier, czyli ok. 0,152 l, które czasem określał też jako kwartę” (Dumanowski (wyd. i oprac.) 2012: 343). Rzadko występuje zapożyczona z niemieckiego nazwa *alba, halba* (połowa kwarty, czyli mniej niż pół litra).

Do jednostek objętości czegoś sypkiego zaliczały się: *garniec, korzec, kwaterka* i *półkwaterek*.

Garniec jako jednostkę objętości stosowano do odmierzania ilości soli, mąki, grochu i różnych kasz: „mąki lwowskiej garcy 6” ks175; „mąki kazimierskiej garcy 12” ks135; „mąki krakowskiej garcy 5” ks213; „kasze hreczanej garcy 6” ks75; „krupek hreczanych garcy 2” ks103; „perłowych garniec, grochu prostego garniec, jagieł garniec” ks169; „krupek pszennych garniec, krupek jęczmiennych garcy dwa” ks140; „soli garcy dziesięć” ks136. W *L garniec* ma następującą definicję: ‘miara srednia do mierzenia rzeczy sypnych i ciekłych, dzieli się na 2 półgarce, 4 kwarty i 16 kwaterek’ i ciekawą ilustrację w takim oto cytacie: „garniec ma w głąb całów 7, ćwierci 2 i ósmą część cala; na szerz całów cztery, trzy ćwierci i ósmą część cala”. Z. Gloger interpretował pochodzenie tej miary następująco:

Zwykły garnek gliniany do warzenia strawy, zwany w staropolszczyźnie „garncem”, stał się miarą nalewną czyli „garncem piwnym”, gar zaś dwa razy większy, używany do przechowywania rzeczy sypkich, został garncem podwójnym czyli „zbożnym”, t. j. zbożowym²⁴.

Korzec jest definiowany jako ‘miara do zboża’ i ilustrowany u Lindego cytatem: „korzec warszawski ma mieć garcy 32; dzieli się dalej na 4 ćwierci, z których każda zawiera garcy 8”; por. użycia tego słowa w *Księdze szafarskiej*...: „mąki rozchodniej półtora korca” ks129; „mąki kazimierskiej korzec, mąki kazimierskiej pół korca” ks149; „mąki toruńskiej pół korca” ks197.

Kwaterka mierzyła 0,235 litra i też mogła służyć do określania ilości czegoś sypkiego lub amorficznej substancji stałej, np. „kwaterka mąki ryżowej” w230; podobnie jak *półkwaterek*, np. „półkwaterek masła” zr266.

Faska z kolei była nazwą miary niestałej, zwyczajowej, stosowanej na przykład do masła; „w latach dziewięćdziesiątych XVII wieku w Warszawie oznaczała miarę równą 24 kwartom (22,56 l lub więcej)” (Dumanowski, Truściński (wyd. i oprac.) 2013: 56).

13. Zastosowanie systemowych jednostek miary wagi

Do jednostek masy (ciężaru, wagi) pojawiających się w badanych źródłach zaliczały się: *funt, uncja, łut* i *kwinta*.

Funt, także w postaci *font*, był jednostką masy mającą wartość około 405 g: „cukru fontów dwa” ks184; „oparzonych migdałów utłucz w moździerzu funt jeden” cf174; „wziąć funt przedniego kanaru” m85; „pięć ćwierci funta cukru” m92; „funt bez łutów trzech przedniej mąki”

24 https://pl.wikisource.org/wiki/Encyklopedia_staropolska/Miary_i_wagi (dostęp: 15 listopada 2021).

m134; „oliwy fontów 14” ks154; „ryżu fontów dwa” ks99. Widać, że na funty ważono rzeczy sypkie, ale też płyny, na przykład oliwę. J. Dumanowski zaznacza ponadto, że W. Wielądko tym terminem oddawał francuskie *livre*, około 489,5 g (Dumanowski (wyd. i oprac.) 2012: 343).

Uncję w swoim słowniczku W. Wielądko tak objaśnił: „uncya, ma w sobie dwa łoty, aptekarze ośm drachmów rachują w uncji” w300. Według J. Dumanowskiego (Dumanowski (wyd. i oprac.) 2012: 343) *uncja* to jednostka masy równa 1/16 funta, czyli licząca około 25 g.

Łut, także w postaci *łot*, to „jednostka miary stosowana najczęściej w handlu detalicznym, 1/32 funta; łut staropolski według konstytucji z 1764 r. wynosił 0,01266 kg, czyli 12,66 g, łut krakowski (XVI w.) to 12,75 g” (Dumanowski, Jankowski (wyd. i oprac.) 2011: 241), por. np.: „wziąć dwadzieścia łutów faryny cukru” m132; „weź 10 łutów tegoż ciasta, cukru mialkiego 6 łutów” zr264.

Natomiast *kwinta* była nazwą dla ćwierci łuta, czyli około 3,2 g, np. „kwinta proszku perłowego” m86.

W niektórych recepturach staropolskich używane były ponadto jednostki wagi aptekarskiej: *gran*, *drachma* i *libra*.

Gran to najmniejsza jednostka wagi aptekarskiej, według miar używanych w XVI-wiecznych zielnikach polskich było to około 1,05 g (Dumanowski i in. (wyd. i oprac.) 2017: 329). *Drachma*, także w postaci *dragma*, stanowiła 1/8 uncji i zarazem 1/4 łuta, czyli około 3 g, por. np. „drachmę pieprzu” w181. *Libra* była nazwą dla funta aptekarskiego, jednostki wagi zawierającej 12 uncji; było to zapewne około 301,23 g (Dumanowski i in. (wyd. i oprac.) 2017: 329) lub około 405 g (Dumanowski, Jankowski (wyd. i oprac.) 2011: 241), por. np. „masła niesłonego ćwierć libry” m161.

W książce rękopiśmiennej *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...* autor używa ponadto jednostki wagi określanej jako *ćwierć*, co J. Dumanowski interpretuje jako 1/4 funta, czyli około 101 g (Dumanowski, Jankowski (wyd. i oprac.) 2011). W tekście termin ten występuje też w wariacie morfologicznym jako *ćwiartka* lub *ćwiertka*: „pięć ćwierci funta cukru” m92; „wziąć cukru trzy ćwierci” m136; „pięć ćwiartek cukru tłuczonego” m183; „weźmij mąki pszennej ćwiartki dwie” m180; „weźmij trzy ćwiartki migdałów” m174.

Kategoria ilości w przepisach kulinarnych odgrywa oczywiście kluczową rolę. W przeszłości autorzy przepisów, kucharze, szafarze stosowali różne strategie umożliwiające mniej lub bardziej dokładne określanie pożądanej ilości produktów lub składników potraw.

Paradoksalnie, jak wykazaliśmy wyżej, przełożenie ilości produktów wyrażonej dawnym systemem miar i wag na dzisiejszy język okazuje się trudniejsze niż przeniesienie do czasów współczesnych pozostałych strategii. Jako uniwersalna i ponadczasowa metoda jawi się na przykład mierzenie przez odwołanie do wielkości wynikających z budowy ludzkiego ciała i jego czynności. Podobnie ustalanie wzajemnych proporcji składników w istocie nie wymaga zastosowania obiektywnego matematycznego systemu miar i wag. Kwiryna Handke (1994), która badała sposoby określania miar w XIX- i XX-wiecznych książkach kucharskich, opisała podobne zjawiska, twierdząc, że są one związane z kolokwialną odmianą polszczyzny i szczególnie charakterystyczne dla codziennej komunikacji rodzinno-sąsiedzkiej.

Wyrażanie miar odwołuje się do takich operacji umysłowych jak porównywanie, wydzielanie części z całości i – odwrotnie – łączenie obiektów w jakąś całość, podawanie ich objętości lub określanie ich ciężaru. Tym, co wyróżnia akurat przepisy kulinarne, jest określanie ilości składników związane z procesem przygotowywania potrawy przez obserwowanie na bieżąco, czy osiąga się pożądaný efekt, np. właściwą konsystencję ciasta. Co ciekawe, kategoria ilości w recepturach w zasadzie nie jest powiązana z kategorią smaku; jeśli już, to wskazówki są bardzo ogólnikowe, a autor receptury polega na wyczuciu kucharza. Widać zatem, że przygotowywanie potraw jest sztuką, a nie tylko techniką możliwą do przedstawienia w liczbach i sztywnych procedurach.

Rozwiązanie skrótów źródeł

- cf: Stanisław Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* (wyd. I 1682 r.), wydali i opracowali Jarosław Dumanowski, Magdalena Spychaj, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2010.
- ks: *Księga szafarska dworu Jan III Sobieskiego 1695–1696*, opracowali Jarosław Dumanowski, Łukasz Truściński, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2013.
- m: *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...*, opracowali Jarosław Dumanowski, Rafał Jankowski, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2011.
- w: Wojciech Wielądko, *Kucharz doskonały* (wyd. I 1786 r.), wydał i opracował Jarosław Dumanowski przy współudziale Aleksandry Kleśty-Nawrockiej, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2012.
- zd: *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku. Źródła drukowane*, wydali i opracowali Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2016.
- zr: *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku. Źródła rękopiśmienne*, wydali i opracowali Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2017.

Bibliografia

- Dumanowski J. (wyd. i oprac.) 2012: *Wojciech Wielądko, „Kucharz doskonały”*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa.
- Dumanowski J., Dias-Lewandowska D., Sikorska M. (wyd. i oprac.) 2016: *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku. Źródła drukowane*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa.
- Dumanowski J., Dias-Lewandowska D., Sikorska M. (wyd. i oprac.) 2017: *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku. Źródła rękopiśmienne*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa.
- Dumanowski J., Jankowski R. (wyd. i oprac.) 2011: *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa.
- Dumanowski J., Spychaj M. (wyd. i oprac.) 2010: *Stanisław Czerniecki, „Compendium ferculorum albo zebranie potraw”*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa.
- Dumanowski J., Truściński Ł. (wyd. i oprac.) 2013: *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa.
- Gloger Z. 1900–1903: *Encyklopedia staropolska*, t. 1–4, Druk P. Laskauera i W. Babickiego, Warszawa (pl.wikisource.org/wiki).
- Handke K. 1994: *Element „nieokreśloności” w określaniu miar w kolokwialnej polszczyźnie*, [w:] K. Handke, H. Dalewska-Greń (red.), *Polszczyzna a/i Polacy w schyłku XX wieku*, Slawistyczny Ośrodek Wydawniczy przy Instytucie Slawistyki Polskiej Akademii Nauk, Warszawa, s. 163–184.

- Jawór A. 2010: *Antropometryczne nazwy miar w polszczyźnie*, „Etnolingwistyka. Problemy Języka i Kultury”, nr 22, s. 183–193.
- L: S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, wyd. 2, popr. i pomn., t. 1–6, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Lwów 1854–1860.
- Nowosad-Bakalarczyk M. 2018: *Kategoria ilości i jej wykładniki we współczesnej polszczyźnie*, Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin.
- sstp: *Słownik staropolski*, red. S. Urbańczyk, t. 1–9, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków 1953–1987, t. 10–11, Instytut Języka Polskiego Polskiej Akademii Nauk, Kraków 1988–2002.
- sw: *Słownik języka polskiego*, red. J. Karłowicz, A. Kryński, W. Niedźwiedzki, t. 1–8, nakładem prenumeratorów i Kasy im. Mianowskiego, Warszawa 1900–1927.

Summary

Ways of quantifying amounts in old Polish culinary recipes

Keywords: culinary discourse, quantity category, history of the Polish language.

The article presents a dozen or so methods of quantifying amounts used in the oldest Polish culinary books. The material is based on the works published for the first time in the *Monumenta Poloniae Culinaria* series edited by Jerzy Dumanowski. Determining the quantity in the culinary discourse was associated not only with counting, using measures of volume and weight, but also with the use of human body parts, vessels, items treated as a standard to measure products, determining the mutual proportions of products, as well as subjective assessments of quantity resulting from observing the process of preparing dishes.