

SYLWIA PRZĘCZEK-KISIELAK

Uniwersytet Jagielloński, Polska

<https://orcid.org/0000-0002-6734-9560>

Copyright and License: Copyright by Instytut Języka Polskiego PAN, Kraków 2023. This article is published under the terms of the Creative Commons Attribution – NoDerivatives 4.0 International (CC BY- ND 4.0) License (<https://creativecommons.org/licenses/by-nd/4.0/legalcode.pl>).

ZDROWIE I ZDROWY W ŚWIETLE DANYCH JĘZYKOWYCH Z NAJSTARSZYCH POLSKICH TEKSTÓW KULINARNYCH

Słowa kluczowe: pojęcie *zdrowie*, historia języka polskiego, leksyka najstarszych polskich tekstów kulinarnych, dyskurs kulinarny.

STRESZCZENIE

Niniejszy artykuł poświęcony został sposobom konceptualizacji pojęcia ZDROWIE w staropolszczyźnie, choć jego zasadnicza część dotyczy opozycji między zdrowiem a chorobą, czyli jednej z zasadniczych relacji w językowym obrazie świata. Materiał badawczy stanowią najstarsze polskie książki kucharskie opublikowane w serii „Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne” pod redakcją Jarosława Dumanowskiego. Materiał ten, niezwykle bogaty i cenny, nie został do tej pory wykorzystany w badaniach lingwistycznych, a wyraźnie wskazuje na powiązanie leksyki dotyczącej kuchni z pojęciem zdrowia, konceptualizowanego w tych tekstach na osiem różnych sposobów: biomedyczny model zdrowia jako braku choroby (1), ujęcie aksjologiczne – zdrowie jako wartość (2), stan równowagi między umysłem, ciałem i duchem (3), zdrowie w wymiarze duchowym: zadowolenie, radość i szczęście (4), styl życia (5), ujęcie funkcjonalne zdrowia (6), zdrowie jako narzędzie do realizacji celów (7), zdrowie w wymiarze społecznym (8). Autorka dokonuje analizy środków językowych służących konceptualizacji zdrowia na kilku poziomach języka: leksykalnym, składniowym i na poziomie tekstu. Rozważania te, poparte licznymi przykładami z tekstów, dowiodły, że najczęstszy i najliczniej reprezentowany jest biomedyczny model zdrowia, w ten sposób ujmowany również w opracowaniach leksykograficznych dotyczących najstarszej polszczyzny. Niemniej wyraźnie obecne w staropolskich tekstach kulinarnych są i pozostałe aspekty zdrowia: aksjologiczny (zdrowie jako wartość), duchowy (zdrowie – zadowolenie, radość i szczęście), psychologiczny (stan równowagi między umysłem, ciałem i duchem), funkcjonalny (narzędzie do realizacji celów), indywidualny i społeczny – zdecydowanie zatem bogatsze niż opisywane w najważniejszych źródłach leksykograficznych.

1. WSTĘP

O problemach z konceptualizacją pojęcia *zdrowie* pisał m.in. Jan Domaradzki, ustosunkowując się do definicji zaproponowanej przez Światową Organizację Zdrowia, która przedstawiając zdrowie jako „stan całkowitego fizycznego, psychicznego i społecznego dobrostanu”, wskazuje na trzy jego wymiary: biomedyczny, psychologiczny (fenomenologiczny) i socjokulturowy (behawioralny) (Domaradzki 2013, 408). Autor zaznacza, że:

granica między zdrowiem a chorobą, dobrym a złym samopoczuciem, jest często rozmyta i trudna do zdefiniowania, co zdaje się wynikać z tego, że na postrzeganie zdrowia i choroby wpływ mają nie tylko czynniki medyczne (kliniczne), ale także społeczno-kulturowe. (Domaradzki 2013, 408).

Zdrowie bywa definiowane na wiele sposobów:

- brak choroby;
- dobrostan biopsychospołeczny;
- stan równowagi między umysłem, ciałem i duchem;
- funkcja (rozpatrywanie zdrowia w kategoriach prawidłowego funkcjonowania danych typów organizmów);
- rola społeczna (zdrowie pozwala na wykonywanie w społeczeństwie rozmaitych zadań, przystosowanie do właściwych dla danego czasu warunków społecznych; socjalizacja i umiejętność wykonywania czynności dyktowanych w trakcie tego procesu);
- zdolność do adaptacji w zmieniających się warunkach środowiskowych;
- wartość (zdrowie jako niezbędny warunek pozwalający osiągnąć sukces, zapewniający wolność, umożliwiający dokonywanie trafnych wyborów; tożsamy ze szczęściem, aktywnością, sprawnością, witalnością, siłą, nawet urodą);
- szczególna norma biologiczna lub społeczna, której spełnienie pozwala uznać jednostkę za zdrową;
- wreszcie rodzaj kapitału, inwestycji na pomyślną przyszłość.

Wszystkie zaproponowane wyżej ujęcia pokazują *zdrowie* w opozycjach binarnych, choćby następujących:

- a) postrzeganie *negatywne* zdrowia wobec postrzegania *pozytywnego*: wartość, kapitał;
- b) zdrowie – choroba;
- c) wymiary *obiektywne* i *subiektywne*, ten ostatni realizujący się choćby w komunikatach ze staropolskich receptur kulinarnych, typu *pij dla zdrowia*, podkreślający osobistą odpowiedzialność jednostki za zdrowie.

Sposób pojmowania zdrowia musi być zatem kształtowany nie tylko na poziomie nauki oraz założeń i metod badawczych medycyny, ale też uwarunkowań kulturowych (wpływających na postrzeganie stanów pożądaných i niepożądaných), systemów wartości wyznawanych w danych społeczeństwach czy panujących w nich ideologii, w tym

przekonań religijnych. Wszystkie te czynniki decydują o zastosowaniu wybranej koncepcji zdrowia w danych warunkach czy typach tekstów.

W niniejszym artykule staram się opisać, jak etno- i socjolingwistyczne pojęcie kulturowe *ZDROWIA*, a także w tle jego antyteza *CHOROBA*, są konceptualizowane w najstarszych polskich tekstach kulinarnych, za pomocą jakich środków leksykalnych. Znaczną część artykułu, ze względu na zebrany materiał, poświęcam biomedycznej koncepcji zdrowia, bo ta już od najdawniejszych czasów jest najbardziej znana i popularna. Zanim jednak przystąpię do właściwej części analizy, przedstawię w skrócie sposób ujmowania zdrowia w siatce kategorii pojęciowych wyróżnianych w najstarszej i współczesnej polszczyźnie.

Kategoria pojęciowa *ZDROWIA* uwzględniana jest w słownikach tematycznych i monografiach naukowych poświęconych podziałom tematycznym polszczyzny. Już w *Słowniku pojęciowym języka staropolskiego* występuje kategoria zatytułowana 'Stan zdrowia. Leczenie' w ramach makropola CZŁOWIEK i podporządkowanego mu subpola ŻYCIE FIZYCZNE – kategoria zresztą niezwykle bogato reprezentowana. Z takiego zaklasyfikowania tematycznego jasno wynika, że staropolskie ujęcie zdrowia bazuje na antynomii zdrowie – choroba i traktowane jest jako kategoria przede wszystkim fizyczna. Co istotne, choć dość oczywiste, ta semantyka zdrowia nie uległa zmianie, bo w WSJP w ramach makropola CZŁOWIEK JAKO ISTOTA FIZYCZNA odnajdujemy subpole BUDOWA I FUNKCJONOWANIE CIAŁA LUDZKIEGO, autorzy jednak nie wyodrębniają już pola tematycznego ZDROWIE, a jedynie OKREŚLENIA FIZYCZNOŚCI CZŁOWIEKA. Równoległe z kolei do subpola BUDOWA I FUNKCJONOWANIE CIAŁA LUDZKIEGO okazuje się kolejne CHOROBY I ICH LECZENIE. B. Batko-Tokarz w opracowaniu *Tematyczny podział współczesnego języka polskiego. Teoria, praktyka, leksykografia* wydziela następujące subpola w ramach sfery CZŁOWIEK JAKO ISTOTA FIZYCZNA: 1. Budowa i funkcjonowanie ciała ludzkiego, 2. Bieg życia, 3. Pielęgnacja ciała, 4. Choroby i ich leczenie oraz 5. Określenia fizyczności człowieka, a w ramach interesujących mnie subpól 4 i 5: 4.1. Rodzaje chorób, 4.2. Przyczyny, objawy i skutki chorób, 4.3. Uzależnienia, 4.4. Leki i sposoby leczenia, zabiegi, sprzęty medyczne, 4.5. Osoby związane z leczeniem, 4.6. Miejsca i instytucje związane z leczeniem oraz 5.1. Wygląd, 5.2. Płeć i 5.3. Sprawność i wydolność organizmu. W obrębie subpola 5.3. odnajdujemy leksemy: *zdrowiuchny, zdrowiusieńki, zdrowiuški, zdrowiutki* oraz *zdrowy*; w obrębie zaś 4.1.: *zdrowie, zdrowieć, zdrowiuchny, zdrowiusieńki, zdrowiuški, zdrowiutki, zdrowo* I (przysłówek), *zdrowotny* oraz *zdrowy* (Batko-Tokarz 2019, 170–171, 187–189). To rozwiązanie zastosowane przez B. Batko-Tokarz i w WSJP jest bardzo znamienne w kontekście moich rozważań. Samo *zdrowie* znalazło się bowiem nie w polu 5.3. dotyczącym sprawności organizmu, ale w makropolu 4, zatem w kontekście chorób, w najczęstszym – co przedstawię w poniższych rozważaniach – sposobie jego definiowania przez negację choroby, kontynuowanym od staropolszczyzny.

2. PODSTAWA MATERIAŁOWA

Na podstawę materiałową moich rozważań wybrałam przepisy z najstarszych księzek kucharskich, wydawanych w ramach cyklu *Monumenta Poloniae Culinaria* oraz z receptur rozproszonych¹, będących również elementem tej serii². Ponadto wykorzystałam korpus najstarszych tekstów kulinarnych opracowany w roku 2021 przez zespół badaczy z Katedry Historii Języka i Dialektologii Wydziału Polonistyki UJ³.

¹ Receptury rozproszone to: „materiał zawarty na kartach wydawnictw i manuskryptów, których zasadniczy cel i tematyka dotyczyły innych kwestii, w szczególności lecznictwa, botaniki, ziołolecznictwa, gospodarki i innych [...] przekazów” (Dumanowski 2017, 14), zatem np. zielników, dzieł botanicznych i zoologicznych, traktatów dietetycznych, poradników medycznych, gospodarczych, kalendarzy i innych tekstów, nawet np. obszernego zbioru porad i wiadomości leczniczo-gospodarczych księdza Zygmunta Aleksandra Włyńskiego, który od 1797 r. spisywał receptury na kartach pustej, niepotrzebnej księgi mającej służyć do wpisywania aktów chrzcin, ślubów i zgonów (por. Dumanowski 2017: 15). Ponadto receptury wpisywane były w wolnych miejscach między informacjami o rodzinie, rachunkami lub kopiami ważnych dokumentów, w różnego rodzaju sylwach, miscellaneach i dokumentacji gospodarczej, jak np. wykazy zasiewów, różnego typu materiały inwentarzowe, opisy dóbr, na kartach których receptury znalazły się nawet czasem przypadkowo. Termin ten podkreśla również stan zachowania tych tekstów i konieczność ich uzupełnienia oraz konfrontacji z przekazami trudniej dostępnymi, zwartymi tekstami kulinarnymi. Problem dotyczy często datowania i ustalania autorstwa poszczególnych receptur, które powstawały czasem stopniowo, w ciągu kilku lat, były uzupełniane i zmieniane, czasem zapisywane na małych karteczkach lub wręcz skrawkach papierku (Przęczek-Kisielak 2021, 61–62)

² Seria wydawana przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie z prof. dr. hab. Jarosławem Dumanowskim na czele z Instytutu Historii i Archiwistyki Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, założycielem Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia. Obejmuje następujące tomy: Stanisław Czerniecki, *Compendium ferulorum albo zebranie potrawopracowanie i wstęp Jarosław Dumanowski*, t. I, wyd. poprawione i uzupełnione, Warszawa 2021; *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca* wydali i opracowali J. Dumanowski i S. Bułatowa, t. VIII, Warszawa 2021; *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w., źródła rękopiśmienne* opracowanie J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska i M. Sikorska, t. VII, Warszawa 2017; *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w., źródła drukowane* opracowanie J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska i M. Sikorska, t. VI, Warszawa 2011; *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696* opracowanie J. Dumanowski, M. Próba i Ł. Truściński, t. IV; red. J. Dumanowski, Warszawa 2013; W. W. Wielądko, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem* wyd. i opr. J. Dumanowski przy współudziale A. Kleśty-Nawrockiej, t. III; red. J. Dumanowski, Warszawa 2012; *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzenia wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne* wyd. i opr. J. Dumanowski i R. Jankowski, t. II; red. J. Dumanowski, Warszawa 2011. W ramach tej serii ukazały się również *Przepisy Paula Tremo*, które wydał i opracował Jarosław Dumanowski w tomie IX w Warszawie w 2022 roku, niemniej materiał z tego tomu nie jest uwzględniony w korpusie z racji jego późniejszego ukazania się.

³ Zespół ten na czele z prof. dr. hab. Renatą Przybylską oraz dr. hab. prof. UJ Agatą Kwaśnicką-Janowicz w roku akademickim 2021/2022 realizował projekt badawczy zatytułowany *Staropolskie dziedzictwo kulinarne w opisach lingwistycznych (dyskurs kulinarny a praktyki żywieniowe wspólnot komunikatywnych)* we współpracy ze wspomnianym prof. dr. hab. Jarosławem Dumanowskim. W ramach pracy tego zespołu powstał korpus staropolskich tekstów kulinarnych. Materiał wyekscerpowano z wszystkich tomów serii *Monumenta Poloniae Culinaria*.

3. ANALIZA

Rozważania nad funkcjonowaniem pojęcia *zdrowie* i sposobami jego konceptualizacji w najstarszych tekstach kulinarnych należy jednak rozpocząć od kwerendy słownikowej. Jak definiowane jest *zdrowie* i przymiotnik *zdrowy* w słownikach języka polskiego?

Tabela 1

Wyniki kwerendy słownikowej pojęć *zdrowie* i *zdrowy*.

Słownik	Zdrowie	Zdrowy	Uwagi
SStp	1. 'dobry stan fizyczny, też duchowy'; 2. 'w pełni sił, w dobrym stanie'.	1. 'dobrze się fizycznie mający, niechory, w pełni fizycznie sprawny, odznaczający się zdrowiem', 2. 'służący zdrowiu, uzdrawiający, działający leczniczo, też przenośnie'.	<i>Zdrowie</i> – stan fizyczny, też duchowy <i>Zdrowy</i> – wymiar tylko fizyczny
SPXVI	Nieopracowane	Nieopracowane <i>Niezdrowy</i> 'taki, który nie wykonuje niektórych swoich funkcji życiowych lub wykonuje je źle'; 2. 'Taki, który powoduje chorobę lub przyspiesza jej rozwój'; o Przen: Taki, który jest szkodliwy Synonimy: 1. błądy, bolący, bolejący, chory, cierpiący, mdły, niedołężny, niemocny, obrażony, osłabiały, osłabiony, ranny, słaby, ułomny, upadły, zarażony; 2. nieczysty, niestrawny, zagniły.	Tylko stan fizyczny
ESPXVII	Hasło w opracowaniu, brak znaczenia	1. 'mający dobre, nietknięte zdrowie'; 2. przen. 'mądry'.	
L		Oppos/ chory, cf słaby, cf duży, mocny, zdrowie mający,	
SWil	1. 'stan zdrowy, stan tego, który jest zdrowy, który nie jest chory, stan ciała, gdy wszystkie Jego części bez przeszkody odbywają swe funkcje'; 2. 'ocalanie, nieuszkodzenie, nienaruszenie'; 3. fig. 'Zdrowie za bliźniego kłaść mamy'; fig. zdrowa, użyteczna, dobra rada, mądrość w radzie. 4. fig. 'błogi stan duszy'.	Zdrowy, ». Zdrów 1. 'mający zdrowie, nieulegający chorobie'; 2. 'pozdrowiony, dziś tylko w przytoczonej modlitwie'; 3. 'bez szkody, cały'; 4. '(rozum) prawy, nieskażony, prosty, naturalny'; 5. 'słuszny, sprawiedliwy'; 6. 'w zdrowiu użyteczny, służący, zbawienny'.	Wymiar fizyczny Wymiar psychiczny Wymiar społeczny

Tabela 1 cd.

Słownik	Zdrowie	Zdrowy	Uwagi
SW	<ol style="list-style-type: none"> 1. 'stan istoty zdrowej, zdrowość'; 2. 'życzenie zdrowia, pozdrowienie, ukłon'; 3. 'pić czyjeś zdrowie'; 4. 'ocalenie, nienaruszenie, całość, bezpieczeństwo, ratunek'; 5. 'życie, głowa'; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 'cieszący się zdrowiem, nie chory'; 2. 'cały, nietknięty, ocalały, nienaruszony, nieuszkodzony, bezpieczny'; 3. 'sprzyjający zdrowiu, użyteczny dla zdrowia [...]'; 4. 'silny, duży, tęgi, rosły'. 	Wymiar fizyczny
SJPDor	<p>'stan żywego organizmu, w którym wszystkie funkcje przebiegają prawidłowo; dobre samopoczucie fizyczne i psychiczne'.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. życie 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 'odznaczający się zdrowiem, niechory'; 2. 'uczciwy, moralny'; 3. 'korzystnie wpływający na nasze zdrowie, służący zdrowiu'; 4. 'będący w należytym stanie, niezniszczony'; 5. 'pot. duży, wielki'; 6. 'przestarz. żywy'. 	Wymiar fizyczny Wymiar psychiczny
SJPDun	'Stan normalnie, prawidłowo funkcjonującego organizmu, nietkniętego chorobą'.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 'mający dobre zdrowie'; 2. 'świadczący o czymś zdrowiu'; 3. 'taki, który służy zdrowiu'; 4. 'niezepsuty, należyte zachowany'; 5. 'rozsądny, racjonalny, rzetelny'; 6. 'pozytywny pod względem moralnym, uczciwy'. 	Wymiar fizyczny Wymiar psychiczny Wymiar etyczny
ISJP	<ol style="list-style-type: none"> 1. 'stan fizyczny i psychiczny, w jakim znajduje się nasz organizm'; 2. 'stan, w którym nasz organizm funkcjonuje prawidłowo i w którym nie odczuwamy żadnych dolegliwości fizycznych ani psychicznych'. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 'taki, kto czuje się dobrze i nie cierpi na żadną chorobę'; 2. 'taki, który korzystnie wpływa na nasze zdrowie'. 	Wymiar fizyczny Wymiar psychiczny
WSJP	<ol style="list-style-type: none"> 1. stan fizyczny – 'kondycja, w jakiej znajduje się w danym momencie organizm'; 2. dobry stan – 'stan, w którym organizm nie cierpi na żadną chorobę'; 3. moralne – 'stan, w którym coś oparte jest na zasadach uznanych powszechnie za właściwe'; 	<ol style="list-style-type: none"> 1.a człowiek 'niecierpiący na żadną chorobę'; 1.b wygląd 'świadczący o tym, że nie cierpi się na żadną chorobę'; 2. owoc 'niezepsuty i dorodny'; 3. jedzenie 'nadający się do spożycia, wartościowy i ekologiczny'; 4. tryb życia 'korzystnie wpływający na zdrowie'; 	Wymiar fizyczny Wymiar społeczny Wymiar aksjologiczny Znaczenia 1 i 2 – definiowane przez negację stanu przeciwnego zdrowiu

Tabela 1 cd.

WSJP cd.	4. 'stan, w którym coś funkcjonuje w sposób prawidłowy'.	5. krytyka 'słuszny i mądry'; 6. postawy 'oparty na właściwych zasadach moralnych'; 7. system 'dobrze zorganizowany i sprawnie funkcjonujący'; 8. silnik 'taki, który sprawnie funkcjonuje i jest w dobrym stanie'; 9. dawka 'duża'.	
----------	--	--	--

Źródło: opracowanie własne.

Najbardziej żywy zatem, najsilniej utrwalony, najczęstszy i najstarszy zarazem jest nakierowany patologicznie (negatywnie) biomedyczny model zdrowia, którego podstawą jest konceptualizacja zdrowia jako braku choroby. Jak widać, źródła leksykograficzne tłumaczą to pojęcie najczęściej zgodnie z tym modelem jako 'stan tego, który nie jest chory', 'dobry stan – stan, w którym organizm nie cierpi na żadną chorobę' itp. Zdrowie jest antytezą choroby, stoi więc w wyraźnej binarnej opozycji do choroby właśnie. Jest jednocześnie pojęciem odwołującym się przede wszystkim do cielesności, a w tym wymiarze musi mieć charakter jednostkowy. Jest to stan, w którym organizm funkcjonuje sprawnie, bez zakłóceń, stan wymagający różnorodnych zabiegów utrzymujących tę sprawność i takich, które pozwolą powrócić do formy pierwotnej w momencie zaburzeń, utożsamianej z brakiem bólu i cierpienia, z brakiem choroby. Jest to ujęcie tradycyjne, które każe wiązać zdrowie z medycyną (rozumianą również jako zinstytucjonalizowana opieka zdrowotna: szpitale, apteki, gabinety czy przychodnie).

4. UJĘCIE BIOMEDYCZNE ZDROWIA – KONCEPCJA I

Ta strategia konceptualizacji pojęć *zdrowie* – *zdrowy* widoczna jest wyraźnie w najstarszych tekstach kulinarnych, zwłaszcza w recepturach rozproszonych rękopiśmiennych i drukowanych. Teksty te zawierają wiele komentarzy dotyczących leczniczego bądź szkodliwego charakteru poszczególnych produktów, zdrowego jedzenia czy diety, co wynika z bliskości czy wręcz genetycznego związku literatury kulinarnej i rozpraw o zdrowiu. Duża liczba receptur w analizowanym materiale ma wyraźnie w tekście zapowiedziany charakter leczniczy (por. bulion *Na zepsucie krwi i żołądka* Zd77, *Bulion zdrowotny z kapłona* Zd58, *Galareta dla chorych* Zd97 itd.) i stale operuje pojęciami *leku*, *choroby* i *zdrowia* (np. *Olej z włoskich orzechów dobre lekarstwo na świerbiączkę* Zr181; *jeść miasto lekarstwo* Zd 57; *chorobie* i *puchlinie służy* Zr194; *W chorobie białej wziąć garnek śmietany słodkiej i włożyć w nią smalcu wieprzowego* Zr 305; *Sekret ten bardzo dobry i doświadczony, dla chorych, źle się mających i już o zdrowie despetujących* CF179; *Nie źle jest i zdrowiu owszem użyteczno* Zd260 i wiele innych), taki, który pozwala wrócić do stanu sprzed choroby. Tak jest niemal w całym

materiale, choć następuje w nim pewne przesunięcie akcentów z tego, co zdrowe w sensie leczniczym na zdrowe w sensie żywieniowym. Ważnym źródłem inspiracji zresztą dla autorów receptur rozproszonych było *Compendium medicum auctum* (pierwsze wydanie z 1703 roku)⁴.

Zanim przejdę jednak do analizy środków językowych werbalizujących antytezę zdrowie – choroba, muszę wspomnieć o uwagach, jakie sformułował Igor Němec w artykule z 1994 roku, dotyczących znaczenia opozycji semantycznych w systemie konceptualnym. Według autora pojęcia, które mają ogromne znaczenie dla ludzi, wartości konstytutywne, jak nazwała je S. Niebrzegowska-Bartmińska (Niebrzegowska-Bartmińska 2010), zawsze są związane z systemem binarnych opozycji. Dotyczy to często wartości najwyższego uznania, takich jak życie i jego przeciwieństwo – śmierć, szczęście i smutek itd. (Němec 1994). Takie więc ujmowanie zdrowia ma nie tylko uzasadnienie medyczne, ale wywodzi się również z podstaw filozofii języka.

Po jakie zatem środki sięgają autorzy najstarszych tekstów kulinarnych w celu werbalizacji zdrowia jako przeciwieństwa choroby? Wyniki ekscerpacji materiału pod tym kątem zgrupowałam według trzech typów tych środków: leksykalnych, składniowych i dotyczących struktury tekstu.

4.1. Środki leksykalne

Najczęstszymi elementami leksykalnymi w tym zakresie są te oparte na rdzeniu ZDROW-: *zdrowie, zdrowy, zdrów, zdrowszy, najzdrowszy, zdrowotny, ozdrowieje, zdrowsze do jedzenia...* Zr105; *Niektórzy w nie miętki przykładają, a bywa to dobrze, gdyż niejedno smakowi, ale i zdrowiu taka przyprawa służy* Zd162; *W chorobach wszelkich nazdrowsze picie jest tyzanna, to jest jęczmienna woda* Zr272; *Na serca bolenie używać bardzo zdrowe* Zr199; *Człowiek tyć zacznie i cale ozdrowieje* Zr57, *na serca bolenie używać bardzo zdrowe* Zr199, *osobliwego smaku i do zdrowia* Zd80, *pokarm do posiłku pewny, prędko i zdrowy* Zd80, *potrawa zdrowym, jako i chorym bardzo użyteczna* Zd97, *zdrowiu nieszkodzącą* Zd278, *Potym pożywaj zdrów* K167; *Warzyć, aż niemal trzecia część wywrę, inaczej bowiem niedobre i niezdrowe są takowe polewki* Mbdsk143.

Materiał ten pozwala wskazać co najmniej pięć znaczeń wyrazu *zdrowy*: 1. lecznicze – taki, który pozwala wrócić do zdrowia, skuteczny: *na serca bolenie używać bardzo zdrowe* Zr199, *w chorobach nazdrowsze* Zr272, *bardzo zdrowe na...* Zr199, *zdrowotny bulion* Zd74; 2. sprzyjający zdrowiu: *woda zdrowa do picia* Zr275, *będzie przyjemniejsze i zdrowsze, jest to nazdrowsze korzenie*; ujęcie profilaktyczne: *zdrowsze będą do jedzenia* Zd149, formułowane ponadto: *zdrowiu służy* Zr145, *zdrowiu zrobić*; 3. niezsputy,

⁴ Pełny tytuł: *Compendium medicum auctum to iest: krotkie zebranie i opisanie chorob ich rożności, przyczyn, znakow, sposobow do leczenia także rożnych sposobow robienia Wodek, Oleykow, Julepow, Syr pow, Konfitur, Maści, Plastrow, &c, i rożnych osobliwych rzeczy, na siedem traktatow rozdzielone, i teraz przez tegoż Autora z errorow drukarskich wyczyszczone. Z przydatkiem osobliwych Chorob, tak Męskich, iako i Białogłowskich, i Dziecimnych. Dla większey wygody ludzkiej przedrukowane.*

nieuszkodzony: *wziąć wiśni dojrzałych, żeby zdrowych* Zr185, *wziąć owsa zdrowego i niestęchłego*; 4. duży: *wziąć wiśni zdrowych, wziąć muszkatek zdrowych* – czasem znaczenie ‘duży’ a ‘nieuszkodzony’ jest trudne do rozstrzygnięcia; 5. taki, który nie cierpi na żadną chorobę: *bardzo częste potrawa zdrowym, jako i chorym; zarówno dla chorych, jak i dla zdrowych*; 6. pozdrowienie, życzenie: *potem pożywaj zdrów* K167.

Co istotne, ta binarna opozycja: *zdrowy – chory, zdrowie – choroba* jest często wprost reprezentowana w tekstach kulinarnych, zwłaszcza w najstarszych: *zarówno dla chorych, jak i dla zdrowych; na serca bolenie używać bardzo zdrowe; w chorobach nazdrowsza; bardzo zdrowe na*. Stosowane są w nich zarówno hiperonimy *choroba, chory, zarówno dla chorych, jak i dla zdrowych*, jak i hiponimy typu: *serca bolenie, puchlina, paraliż* itd. (o tym jeszcze w dalszej części artykułu). Co ciekawe zresztą, obok opozycyjnego *chory, choroba* pojawia się też zaprzeczenie *niezdrowość: to robi nieprzyjemność smaku i niezdrowość* Zr117. W tym miejscu warto również wskazać inne z kolei opozycje, np. *piękne, ale zanadto zdrowiu niesłużące* Zr94, *kawior przyjemny, ale za zdrowy nie może być poczytany*, które wyraźnie wskazują ponadto na funkcjonowanie kategorii estetycznych w najstarszych tekstach kulinarnych: *smaku, skoro coś może być przyjemne, ale nie za zdrowe, również wyglądu: piękne, ale niesłużące zdrowiu*.

Wartość zdrowia w związku z powyższym staje się widoczna dopiero na tle choroby, zatem jego antywartości. Choroba, która jest zakłóceniem naturalnego, normalnego stanu, powoduje ból, osłabienie, paraliż, więc cierpienie, a nawet śmierć. W takim kontekście należy podkreślić ważną cechę zdrowia, mianowicie jego zmienność, fakt, że nie jest stałe. Pisały o tym m.in. A. Christou i K. Táborská, dostrzegając tę cechę zdrowia w czeskiej frazeologii (Christou, Táborská 2022, 305). O zdrowie należy więc dbać i chronić je przed szkodliwym wpływem pewnych czynników, również kulinarnych. Werbalizowane wielokrotnie w najstarszych tekstach kulinarnych potrzeba dbałości o zdrowie i ostrzeżenia przed szkodliwymi wpływami na zdrowie implikują wysoką wartość zdrowia w językowym obrazie świata (Christou, Táborská 2022, 305).

Zdrowie w tych tekstach jest przedstawiane jako rzecz cenna, obiekt, który wymaga podejmowania określonych działań w celu jego ochrony i opieki. Produkty kulinarne czy potrawy ocenia się według tego, jak wpływają na zdrowie, bierze się pod uwagę głównie te czynniki, które *służą zdrowiu, są mu potrzebne, nie szkodzą, są użyteczne: do poratowania chorego zdrowia barzo potrzebne* Zd169, *osobliwego smaku i do zdrowia (jakoby francuskiego użył potażiu albo sztufaty włoskiej)* Zd80, *zdrowiu nieszkodzącą* Zd278, *Nie źle jest i zdrowiu owszem użyteczno* zd260, *poratowania chorego zdrowia barzo potrzebne* Zd166, *gdyż nie jedno smakowi, ale i zdrowiu ta przyprawa służy* Zr149⁵. Człowiek jest właścicielem tej cennej rzeczy i ma wykonywać swoje działania *dla zdrowia* właśnie, co wskazuje na wysokie wartościowanie zdrowia, które jest traktowane jako skarb i pewien rodzaj kapitału.

⁵ Podobne spostrzeżenia formułują Christou i Táborská na podstawie analizy czeskiej frazeologii (por. Christou i Táborská 2022,306).

Autorzy staropolskich receptur kulinarnych formułują zróżnicowane zalecenia dietetyczne, które dotyczą zdrowych praktyk żywieniowych albo stanowią ostrzeżenia przed niezdrowym jedzeniem. W najstarszych tekstach kulinarnych używa się całej gamy przymiotników oraz imiesłowów opisujących pozytywny wpływ pewnych czynników na zdrowie. Zaliczyć tu należy z pewnością bardzo częsty przymiotnik *dobry*: *na gorączkę, na pragnienie dobry* ZR157; *Konfekt dobry na paraliż i zawrócenie głowy* Mbdsk: 100 – tu zatem w znaczeniu ‘taki, który działa, udany, właściwy’ w połączeniu najczęściej *dobry na co*. Wysoką frekwencją w najstarszych tekstach kulinarnych, zwłaszcza w recepturach rozproszonych, odznaczają się przymiotniki i imiesłowy *posilający, posilny, posilniejszy*: *strawność posilną i prędką daje* ZD58, *jest rzecz bardzo posilająca i chłodząca* CF 1682: 173, *robi się także rosół bardzo posilny z kury* KD: 14, *ludziom osłabiałym z chorób pokarm barzo przyjemny, smaczny i posilający* ZD123, *łatwiejsza jest do strawienia i posilniejsza* Zd152. Ich znaczenie ‘pożywny’ opiera się na przekonaniu, że zdrowe jest to, co dostarcza organizmowi dużej liczby kalorii, co jest sycące, kaloryczne. Często są to potrawy nasączone tłuszczem, tj. *thustością*, np. masłem czy słoniną, wymieszane z jajkami i rozdrobnionym mięsem, dodatkowo podlane rosółem. W przepisie „Na potrawę z chleba” z 1613 roku zapisaną u S. Syreńskiego, czytamy:

Ludziom osłabiałym z ciężkich i długich chorób pokarm barzo przyjemny, smaczny i posilający, zwłaszcza gdzie by gorączki nie było, wziąć ośrodkki białego chleba, zetrzeć ją co nadrobniej na tarce, do tego wziąć dwie części wina białego dobrego, polewki chędogiej tłustej, kapłuniej albo z mięsa wołowego, cynamonu trochę tartego, szafranu jeszcze mniej, kwiatu muszkatołowego trochę, to wespół, przy ogniu węglistym, miasto kaszę rzadkiej warzyć. Potym, gdy uwre, wbić żółtek świeżego jaja i znowu przywarzyć a przycukrować wedle upodobania chorego (Zd123).

Chleb, wino, polewka tłusta na mięsie kapłonim lub wołowym z dodatkiem jaj i przypraw były posilające dla ludzi po przebytych przez nich długich, ciężkich chorobach. Dawały ich organizmom siłę, a tę mogła zapewnić jedynie duża dawka kalorii. Staropolskie przepisy kulinarne pozwalają ponadto śledzić rozwój semantyczny przymiotnika *zdrowy* w odniesieniu do pewnych produktów i ich zawartości kalorycznej. W *Kucharzu doskonałym* W. Wielądki z 1783 roku, we wstępie do części poświęconej daniom z drobiu, czytamy z kolei:

Zaczynam od kurcząt, które są najzdrowsze z przyczyny, iż to mięso jest miernie posilające i do strawienia łatwe, dla czego i chorym jeść zazwyczaj pozwala się (KD143).

Wielądki napisał wprost, że najzdrowsze jest to, co „miernie posilające”, więc niskokaloryczne i lekkostrawne, co jest bliższe założeniom współczesnych diet. Wiek XVIII zatem przynosi w tej dziedzinie radykalną zmianę, widoczną właśnie w liście produktów i dań zaproponowanych przez Wielądkę.

Powrócę jednak do leksemów *posilny* i *posilający*: warta podkreślenia jest w ogóle wysoka frekwencja wyrazów opartych na rdzeniu SIŁ-: *siły, posilać, posilny, posilający, posilić*, co wobec powyższych uwag o znaczeniu przymiotnika *zdrowy* do XVIII wieku

nie powinno dziwić. Ta wysoka frekwencja jednak ma również uzasadnienie w wyraźnej w najstarszych tekstach kulinarnych konceptualizacji choroby jako istoty żywej, a dokładniej wroga, przeciwnika, z którym należy walczyć, przeciw któremu trzeba wystąpić, którego trzeba *poskromić*: *bardzo dobra naprzeciwno jadom* Zd55, *uskramiają wietrzność* Zd56, *róża cielista w cukrze przeciw suchotom i zepsowaniu wątroby i śledziony* Mbdsk 89, *Zarazie i jadu każdemu odpór czyni, odpór dając* Zd2498. W przepisach tych zatem obecna jest metaforyka militarna: polem bitwy staje się ludzkie ciało, a wróg, czyli choroba, je atakuje, dotyka i *przeciw/naprzeciw/przeciwko* niemu trzeba wystąpić, trzeba się przed nim *ratować*, użyć *ratunku*, broni, czyli *leku*, zwłaszcza gdy przejmuje władzę i zaczyna *panować*, gdy jest *potężny*, gdy doprowadza do *osłabienia* swojego z kolei przeciwnika, który musi się *umocnić* czy *posilić*, by zwyciężyć: *kapusta zdrowa podczas panowania niektórych chorób* Zd195, *sposób robienia mleka, które też same ma skutki do leczenia chorób* Zd154, *ludziom osłabiałym z chorób* Zd123, *Gdy choroby zaraźliwe panują* Zr287, *dla poratowania chorego zdrowia* Zd166, *chorej jest ratunkiem* Zd170, *syrop z jarmużu czerwonego na umocnienie piersi* KD275, *od złego powietrza broni* KD275, *serdeczne posilenie, broniąc go od* Zd267, *potężniejsza w popiele żarzystem pieczona* Zd178. A. Christou i K. Táborská wyliczają jeszcze inne metaforyczne konceptualizacje zdrowia i choroby, jak metafory oparte na orientacji przestrzennej (zdrowie – góra, choroba – dół), metafory ontologiczne (abstrakcje przedstawiane jako coś konkretnego, np. obiekt, osoba, substancja itd.) i wreszcie metafory naturalne (oparte na zjawiskach przyrodniczych) (Christou i Táborská 2022, 314–315). Konceptualizacja choroby jako wroga, widoczna w najstarszych polskich tekstach kulinarnych, należy w związku z powyższym do tzw. metafor ontologicznych. Innym przykładem tychże jest przedstawienie leku, *który od złego powietrza broni*, jako obiektu, osłony przed atakami choroby. Dzięki niemu człowiek może czuć się bezpieczny: *Którzy ich tak na każdy dzień żyją, bezpieczni są odparaliżu, nie chorują na śledzionę, na wątrobę, gdyż one wnętrzości utwierdzają* Zr 300. Ciekawe jest tu aktywizowanie etymologicznej motywacji dla środków leksykalnych służących wyrażeniu pojęcia zdrowie⁶. Zdrowy to twardy, niedający się złamać, w związku z tym bezpieczny. Według Ally Kozhinoway całą różnorodność wyrażen pojęcia zdrowia o charakterze aksjologicznym można zredukować do ograniczonej liczby modeli. Autorka wyróżnia dwa tylko podstawowe modele, mianowicie przedstawienie zdrowia jako czegoś solidnego, twardego, więc zastygłego i statycznego, jak w powyższych rozważaniach, oraz jako czegoś, co jest w ruchu, więc w dynamice (Kozhinowa 2021, 68). Takie więc metaforyczne ujęcie zdrowia (metaforyka ontologiczna) jest częste i w innych językach słowiańskich. Konsekwencją tego konceptualizowania choroby i walki z nią jest również wtórna wobec opozycji *zdrowie – choroba* czy *zdrowy – chory* opozycja *mocny, silny – słaby*, wyraźnie występująca w najstarszych tekstach kulinarnych, m.in. we wspomnianych wyżej jednostkach *posilny, posilający, posilać* itd. (ok. 100 notacji): *Ten pokarm stoi za najlepszą receptę i posila człowieka* K190, *buliony chorych posilające* Zd63, *rzecz*

⁶ O etymologii wyrazu zdrowie dwa akapity niżej.

posilająca i chłodząca Zd63, *daj choremu – posiliz go* Zd63. Sama choroba nazywana jest *słabością i niemocą: gdy słabość jest [...], przepisze się następujący bulion* Zd70, *żółtą niemoc* wywodzi Zd144, ponadto *boleścią, niezdrowością, boleniem: klucie w boku i piersiach oddala, boleść w nerkach* KD275, *na serca bolenie używać bardzo zdrowe* Zr 199, *robi nieprzyjemność smaku i niezdrowość* Zr 117.

Powyższe przykłady i zastosowana w nich metaforyka dają obraz takiego waloryzowania świata, w którym zdrowie postrzegane jest jako stan doskonałości, jako wartość nadrzędna, ale przy tym normalna, zaś choroba jest zaburzeniem tego stanu, wytrąceniem z normy.

Pochodnymi wobec opozycji *zdrowie – choroba* i *zdrowy – chory* są następujące przeciwieństwa⁷:

zdrowie – choroba,
norma – brak normy,
normalne – nienormalne,
prawidłowe – nieprawidłowe,
naturalne – nienaturalne,
moc, siła – niemoc, słabość,

dlatego konieczne jest to, co *posilające*, wreszcie

stan, w którym czujemy się dobrze – stan, w którym czujemy się źle,

w związku z tym również:

dobro – zło,
dobry – zły.

[...] *jako dobre masło jest największą zaletą w zaprawieniu potraw, a najlepsze zaś potrawy złym masłem zepsuć się mogą, tak koniecznie potrzeba, ażeby kucharz znalazł się dobrze na onegoż dobroci* KD221, *bardzo dobra naprzeciwnko jadom* Zd55.

Częste w recepturach rozproszonych połączenie *dobry, bo/i zdrowy: bardzo zdrową i dobrą* Zd188, znajduje potwierdzenie w etymologii: psł. **šьdorvъ* jest złożeniem i wywodzi się z pie. **siŭ-* ‘dobry’ i **deruo-* deryw. od **deru-* ‘drewno’, jak podaje ESJPBor, więc *zdrowy* – odnoszący się najpierw do przedmiotów drewnianych – to w kolejności ‘pełen sił, krzepki, silny, mocny, twardy’, następnie *niechory*. Zrozumiała

⁷ Jerzy Bartmiński w artykule z 2010 roku stwierdza, że terminy o wartościach aksjologicznych zazwyczaj łączą się w relacje, jak wobec opozycji życie i śmierć kolejne równoległe relacje: młodość i starość, piękno i brzydota, radość i smutek, ruch i nieruchomość, siła i słabość, całość i niekompletność, aktywność i bierność, moc, stałość i kruchość, kolorystyka i bladeść, brak koloru, góra – dół, co potwierdza Irena Vaňková „w swoim badaniu życia ludzkiego z perspektywy fenomenologii językowej” (powyższe opozycje głównie za Christou, Táborská 2022, 309–312).

jest wobec tego wysoka frekwencja wyrazów opartych na rdzeniu -SIŁ- w najstarszych tekstach kulinarnych i w sposobach konceptualizowania w nich zdrowia. W tym kontekście nie dziwi również imiesłów *krzepiący*: *bulion krzepiący dla słabych i starców* Zd64 czy *likwor krzepiący dla ożywienia sił* Zd64. Jego frekwencja jest jednak niska, bo pojawia się w tych tekstach zaledwie trzy razy. Ostatni przykład odnosi się wyrażenie do staropolskiego znaczenia wyrazów *zdrowy*, *zdrowie* mianowicie ‘żywy, życie’, poświadczonego w przykładzie: [*A także się ty, grzeszny człowiecze, nie oddalaj k milemu Krystowi nawrócić..., abyć tobie Kryst dał długie zdrowie, bo ty... możesz dzisiaj... z tego świata żyć*] Gn14 (SPJS). *Ożywić siły* należy wtedy, gdy ich brakuje, a brak siły to przecież choroba. Pokarm wpływający korzystnie na zdrowie człowieka lub przyczyniający się do przywrócenia zdrowego, czyli naturalnego stanu opisywany jest w najstarszych tekstach kulinarnych przez przymiotnik *potężny* czy nawet jego komparatyw *potężniejszy*: *potężniejsza w popiele żarzystym pieczona* Zd178, także *pomocny*: *Takie mleko jest bardzo pomocne na konsumpcyą* Zd154 czy bardzo częste *użyteczny*: *Bywa też tak zdrowym, jako i chorym z chleba potrawa barzo użyteczna* Zd59 oraz *pożyteczny* – podkreślające w sposób ogólny wartościowość produktu – pokarmu. Użyteczne jest to, co przynosi dobry skutek, co jest przydatne, ale i potrzebne, ważne dla zdrowia: *Bywa z otrąb bardzo pożyteczna polewka, tak dla zdrowych jako i chorych* Zd67, co temu zdrowiu przystoi, zatem *przystojne*: ‘takie, które przystoi, które należy spożywać dla zdrowia, które jest słuszne i właściwe’: we wszelakich *chorobach gorących przystojnym bywa jedzeniem* Zd173 czy *przyległe*: *przyległy wątrobie* Zd270 (odwołanie się do staropolskich znaczeń czasownika *przylegać*: 1. ‘mieć oparcie, podstawę, podporę w kimś a. w czymś, polegać, zasadać się, opierać się na kimś’ lub 2. ‘być potrzebnym’ czy może 3. ‘jest słuszne, właściwe’ SStp). Powyższe przymiotniki można potraktować jako hiperonimy wobec tych, które w najstarszych tekstach kulinarnych nazywają konkretne już korzystne działanie danego pożywienia, czyli *czyszczący* i *oczyszczający*: *bulion czyszczący* Zd58, *bulion oczyszczający* Zd74 w znaczeniu ‘usuwający chorobę’ (specyficzne pojmowanie choroby jako stanu „złego bólu”, kojarzonego z psuciem, gniciem, ciemnością i wreszcie brudem, zakotwiczone w etymologii: psł. *bolb* ‘chory’ od pie. *b^hel-* ‘uciskać, przez ucisk doprowadzać do słabości, osłabiony chory’, dalej *chłodzący*: *rzecz posilająca i chłodząca* Zd 63, *jest rzecz bardzo posilająca i chłodząca* CF173, następnie w przymiotnikach utworzonych od podstawy rzeczownikowej przed dodanie przedrostka *anty-*: *antyseptyczny*, *antyskorbutyczny*, *antysmasmotyczny* Zd64 i Zd66, czy w samym przymiotniku *skuteczny*, notowanym częściej w komparatywie: *Czerwona (kapusta) jest skuteczniejsza niż biała* Zd74, *Ten konfekt im starszy, tym lepszy i skuteczniejszy* Zd251. Synonimiczne znaczenie mają jeszcze następujące leksemmy notowane w najstarszych tekstach kulinarnych:

- *przyjemny*: *ludziom osłabiałym z chorób pokarm barzo przyjemny, smaczy i posilający* Zd123;
- *rozkoszny*: *Takowa potrawa bywa barzo przyjemna i rozkoszna do używania ludziom suchoty mającym* Zd180;

- kosztowny: ‘ważna ze względu na jej działanie lecznicze, prozdrowotne’: *plucom owrzedziałym potrawa kosztowna* Zd131 (powtórzona metafora ontologiczna: zdrowie jest kosztowne, to skarb);
- osobliwy: *ludziom sił osłabiających osobliwym jest pokarmem* Zd131;
- czysta: ‘właściwa, odpowiednia w kontekście zdrowotnym’: *wierz, że jest karmia czysta temu mocno* K169.

Nawiązując do sposobów konceptualizowania w najstarszych tekstach kulinarnych samej choroby, nieodłącznego elementu w sposobach wyrażania pojęcia zdrowie w staropolszczyźnie, warto przyjrzeć się całemu polu semantycznemu CHOROBY. Sposobem na opisanie kategorii pojęciowej *zdrowia* jest odwołanie się wprost do aspektu medycznego tego pojęcia przez wskazanie lub wręcz konkretne nazwanie choroby – drugiego bieguna biomedycznego modelu zdrowia, drugiego członu opozycji, leksemu definiującego negatywnie *zdrowie*.

Najczęściej pojawia się sama jednostka *choroba*: Służy czemu? **Chorobie, puchlinie** Zr194, *W chorobach wszelkich nazdrowsze picie jest tyzanna, to jest jęczmienna woda* Zr 272, *Gdy lub powietrze lub choroby zaraźliwe panują, octem tym na czczo smarować pulsę na rękę* Zr 287, *służy w wielką chorobę* Zr 293, *Sposób robienia mleka, które też same ma skutki do leczenia chorób* Zd154. Często również w tych tekstach odnajdujemy choroby nazwane konkretnie, zatem hiponimy: *Którzy ich tak na każdy dzień zażywają, bezpieczni są od paraliżu, nie chorują na śledzionę* Zd162, *W chorobie białej wziąć garnek śmietany słodkiej i włożyć w nią smalcu wieprzowego* Zr 305. Z najstarszych tekstów kulinarnych, zwłaszcza z receptur rozproszonych, możemy wynotować cały rejestr nazw jednostek chorobowych: *na gorączkę, na pragnienie, na serce, na świerbiączkę, na biegunkę, na serca bolenie* itd. Wysoką frekwencją w tych tekstach odznacza się zdecydowanie leksem *chory* w znaczeniu rzeczownikowym ‘ten, kto jest chory, u którego stwierdzono chorobę’: *chorym dają dla posilenia, albowiem gasi, pobudza* itd. Zr274, *nakazując choremu używanie bulionu* Zd68, *przepiszesz choremu* Zd70, *zaleci się choremu* Zd70, *chory powinien używać* Zd70, *tego użyje chory rana* Zd70, *gdy słabość jest (...), przepisze się choremu następujący bulion* Zd70, *dasz choremu* Zd71, *zacznie się od przepisania choremu bulionu następującego* Zd71, *niech chory używa* Zd71, *Dla chorych* Zd59, *buliony chorych posilające* Zd63. Do tego samego pola pojęciowego w staropolszczyźnie zaliczyć należy również następujące leksemy:

- a) lekarstwo, lekarska: *uchodzi za przedziwne lekarstwo na suchoty i stawową chorobę* Zd152, *doświadczone lekarstwo przeciwko* Zd131, *używają miasto lekarstwa, częścią dla zapachu wdzięczniejszego ustom* Zd169, *dobry na ..., bardzo dobra rzecz na...* [Konfekt dobry na paraliż i zawrócenie głowy (Mbdsk 100)]
też kontaminacja tychże: *dobre lekarstwo na: Olej z włoskich orzechów dobre lekarstwo na świerbiączkę* Zr181, *jeść miasto lekarstwo* Zd57, *biegunkom [...]* *potrawa lekarska* Zd130, *jest lekarstwem i pokarmem* Zd131;
- b) leczenie: *Sposób robienia mleka, które też same ma skutki do leczenia chorób* Zd154;
- c) ratunek: *wątrobie zamulonej bywa ratunkiem* Zd169, *chorej jest ratunkiem* Zd170;

- d) syrop: *Mak wilczy obłądny jest kwiat w zbożu rosnący, z którego syrop na katar* KD275, *Syrop z jarmużu czerwonego na umocnienie piersi* KD: 275
- e) leksemy związane ze zinstytucjonalizowaną opieką zdrowotną: *nie sprzeciwiając się aptekarzom* Zr194, *A są niektórzy lekarze, którzy warzą z kapłuny złoto, a tę polewkę dają pić tym, którzy mają kordiaki*
- f) praeserwatiwa ‘aspekt medyczny, profilaktyczny, środek zapobiegawczy’: *Praeserwatiwa na paraliż, osobliwie głowie i piersiom, także żołądkowi pożyteczna* Mbdsk88
- g) czasowniki konkretnie nazywające działanie jedzenia: *czyści* Zr237, *trawi* Zr237, *krzepi*, *wzbudza* Zd166, *rozpędza* bolenie Zr278, *rozgania* zatkania Zr278; *wnętrznosci utwierdzają*, *zbytnie lepkie wilgotności wywodzą od śledziony*, *mocz pędzą*, *glisty zabijają*, *przeciwko truciznie są miasto* *dryjakwie* Zr300, *żołądek czyści* Zr237, *ciało z krost czyści* Zd55 *czy posila* (ok. 50 w całym tekście)

Zdarzają się całe przepisy nasycone tego typu czasownikami:

Jakie skutki sprawuje tenże likwor [...] dobry i skuteczny na ból żołądka, niestrawność i womity, uśmierza kolki, zatwardzenie rozwalnia, klucie w boku i piersiach oddala, boleść w nerkach, zatrzymanie uryny wypędza, kamień kruszy, obciążenie śledziony i cikliwość uspokaja, zawrót głowy, romatyzm gubi, krótki oddech umacnia, glisty w dzieciach umarza, dając im po łyżce przez cztery lub pięć poranków; od złego powietrza broni, biorąc łyżkę wychodząc z domu oraz [pod] nosem i pulsa, czyli skronie nasmarowawszy; ten likwor słowem na bardzo wiele innych defektów pomaga. Pewny pan zacny i godny wiary potwierdził, iż na biegunkę z własności zimnej wątroby pochodzącą, chorując czas długi, tymże likworem uzdrowiony został (KD 278–279).

Często również pojawia się czasownik **przepisać**, znamieny dzisiaj przez swoją konotację: ktoś (najczęściej lekarz) *przepisze* coś komuś: *przepiszesz choremu* Zd70, *gdy słabość jest [...], przepisze się następujący bulion* Zd70, także *pisać*: *jeżeli poty są wielkie [...], pisze się mu bulion* Zd71, ponadto **zalecić**: *zaleci się choremu* Zd70.

4.2. Środki składniowe

Analizę tychże opieram na ustaleniach Zdzisławy Krążyńskiej, zawartych w pięcioczęściowej monografii o staropolskich przyimkach (Krążyńska 2000, 2001, 2004, 2010, 2012), bo należy zaznaczyć, że środki składniowe służące konceptualizacji zdrowia w ujęciu biomedycznym sprowadzają się w głównej mierze do specyficznych konstrukcji z przyimkami. Autorka uznaje „większość kategoriałnych znaczeń przyimków innych niż przestrzenne za transformowane ze znaczeń przestrzennych. Są one mniej lub bardziej wyraziste. Im są mniej wyraziste, tym większe prawdopodobieństwo zaistnienia rekcji, przez co rozumiem powstanie formalnego schematu „zapowiadanego” przez czasownik” (Krążyńska 2015, 193).

Nowe znaczenie kategoriałne przyimków w staropolskich tekstach kulinarnych to głównie cel (przeciwdziałanie chorobie), a zyskały je w korpusie kulinarnym następujące najczęstsze przyimki:

dla: *likwor krzepiący dla ożywienia sił* Zd64; *dla przepolerowania krwi i innej wilgotności* Zd144; *Też szpinak dla odmiękczenia żywota tak bywa przyprawiany* Zd159.

Historycznej semantyce przyimka *dla* poświęciła uwagę Z. Topolińska, ustalając, że „grupy imienne z *dla* to jedna z form konstrukcji konstytuowanych odpowiednio przez predykat przyczyny lub celu (*p*), wiążący argument propozycjonalnym (*a2*), którego referentem jest zdarzenie interpretowane przez autora tekstu odpowiednio jako przyczyna i/lub cel innego zdarzenia (*a1*) wyrażonego pełną konstrukcją zdaniową z *verbum finitum*” (Topolińska 2010, 154). Wyraźna jest więc synonimia między konstrukcjami wprowadzanymi podrzędnym *żeby* (*żeby ożywić siły, żeby przepolerować krew, żeby odmiękczyć żywot*) lub *w celu* (*w celu ożywienia sił* itd.). W SStP wskazano aż pięć znaczeń przyimka *dla*, wśród nich właśnie przyczyny i celu (niemal 1/7 użyty tego przyimka w tekstach staropolskich).

na: *uchodzi za przedziwne lekarstwo na suchoty i stawową chorobę* Zd152; *Podlawszy polewką, przygrzej jej oraz i z pigwą, a tak na żołądek zażywaj* Mbdsk 99; *Konfekt dobry na paraliż i zawrócenie głowy* Mbdsk 100;

ku: *Na twierdzenie i ku posileniu* Zd197, Zd198; *ku ochłodzeniu żołądka* Zd128;

(na)przeciw(ko): *doświadczone lekarstwo przeciwko* Zd131; *bardzo dobra naprzeciwko jadom* Zd55;

do: *Sposób robienia mleka, które też same ma skutki do leczenia chorób* Zd154; *także do stołowego przysmaku, nic tylko przyjemne, ale i do poratowania chorego zdrowia barzo potrzebne* Zd166;

za: *Te za używaniem swym żywot odmiękczają* Zd166; *Mirabulany tak konfektowane służą za posilenie serca i pragnienia* Mbdsk 94.

Wymienione cechy przestrzenne stanowiły podstawę wykształcenia się jeszcze kilku innych znaczeń kategoryalnych. Wśród nich wskazać należy m.in. konstrukcje z dwoma rodzajami rzeczowników po przyimku: z rzeczownikami osobowymi i z rzeczownikami nazywającymi czas (por. Krążyńska 2015, 199):

1. z rzeczownikami osobowymi (14), np. *dawca, biorca, przeciwnik, beneficjent, pośrednik*:

no. bulion do/dla/na: bulion do zażywania rano na czczo Zd76; *bulion dla osób niemających apetytu* Zd76; *podkolanek zaś, czyli pręga wołowa dobra jest na bulion dla osób zdrowych* KD 1;

2. z rzeczownikami czasu (13), np. *akcja zachodzi w którymś momencie czasu, trwa w czasie, akcja zachodzi w czasie ujętym limitacyjnie: coś pić, jeść kiedyś (w znacznym krachaniu krwią przepisze się bulion następujący* Zd71).

Na podstawie zebranego z najstarszych tekstów kulinarnych materiału możemy mówić o procesie wykształcenia się rekcji pewnych czasowników. Jak pisała Z. Krążyńska,

proces wykształcania się rekcji obejmuje przede wszystkim relacje typu quasi-obiekt/treść. Rzeczowniki po przyimku nie oznaczają w nich fragmentów rzeczywistości, [...] tylko na ich podobieństwo (jako przedmioty) traktują „przedmioty” myślowe, akcje itp. W tego typu konstrukcjach kategoriałne znaczenie wyrażenia przyimkowego jest zamazane. Ponieważ stan semantycznej nieokreśloności nie sprzyja wytworzeniu się kategoriałnego znaczenia, dochodzi w konsekwencji do ukształtowania się formalnych schematów, wedle których rozwija się najbliższe otoczenie czasownika, natomiast kategoriałna semantyka relacji schodzi na dalszy plan (Krażyńska 2015, 201).

Najliczniej w tym zakresie poświadczono są czasowniki *służyć* – coś służy na coś/ przeciw czemuś/w czymś/za coś: *toż właśnie służy na wątrobę* Zd144; *nie tylko smakowi, ale i zdrowiu taka przyprawa służy* Zr 300; *służy osobliwie w gorączkach* Zr 272; *Mirabulany tak konfektowane służą za posilenie serca i pragnienia* Mbds: 94; *być* – coś jest/bywa lekarstwem na coś, coś jest (lekarstwem) ku czemuś: *pewne jest lekarstwo mężowi ku cielesnemu uczynku ku ochłodzeniu żołądka, olej z włoskich orzechów dobre lekarstwo na świerbiączkę* Zr181; też konstrukcje z czasownikiem eliptycznym *być* – coś komuś/dla kogoś zdrowy pokarm: *jest użytecznym i smakowitym jedzeniem zwłaszcza tym, którzy ...; niemocnym gorącymi niemocami i ciężkimi, barzo zdrowy pokarm, dla ubogich dobra, użyteczna, bo zdrowa, dawać* – coś dawać za coś: *dawać choremu za napój ordynaryjny* Zd74.

4.3. Aspekt tekstowy

Na tym poziomie, już najwyższym, analizowany biomedyczny aspekt konceptualizacji pojęć *zdrowie* – *zdrowy* dotyczy zasadniczo informatywności przepisów (mowa głównie o recepturach rozproszonych), tj. zakresu, wyboru i organizacji receptur. Stąd często pojawia się w tych tekstach funkcja apelatywna, widoczna zwłaszcza w tytułach: *bulion dla...; bulion na...; bulion (jaki?) krzepiący, czyszczący...* [specyficzna konstrukcja tytułów receptur; Manfred Görlach (1992) zalicza do najważniejszych właściwości przepisów właśnie strukturę tytułów]. Bardzo wyraźnie również zaznaczony jest w tych tekstach ich odbiorca albo ten, dla którego dana potrawa jest najlepsza bądź została przeznaczona: *Dobrze jej [mamec] też polewki albo juchy z kur pożywać* Zd55; *smaczna i użyteczna potrawa, tak zdrowym, jako i chorym* Zd57; *Którzy ich tak na każdy dzień zażywają, bezpieczni są od paraliżu, nie chorują na śledzionę, na wątrobę, gdyż one wnętrzości utwierdzają, zbytnie lepkie wilgotności wywodzą od śledziony, mocz pędzą, glisty zabijają, przeciwko truciznie są miasto dryjakwie* Zr300. Te informacje kierują nas do konsytuacji, która dotyczy najczęściej choroby: *gdy choroby panują* Zr287; *gdy chory..., nakazując choremu używanie bulionu* Zd68; *przepiszesz choremu* Zd70; *zaleci się choremu, chory powinien używać* Zd70; *tego użyje chory rana* Zd70; *gdy słabość jest [...], przepisze się następujący bulion* Zd70; *jeżeli poty są wielkie [...], pisze się mu bulion* Zd71; *w znacznym krachaniu krwią przepisze się bulion następujący* Zd71; *dasz choremu* Zd71; *zacznie się od przepisania choremu bulionu następującego* Zd71; *niech chory używa* Zd71.

Na koniec rozważań o strategii i narzędziach ujmowania pojęć *zdrowy* – *zdrowie* w aspekcie biomedycznym podkreślić należy, że przepisy staropolskie określa się zdecydowanie częściej słowem *receptura*, co jest widoczne chociażby w tytułach dwóch tomów *Monumenta Poloniae Culinaria*, a etymologia słowa *recepta* i *receptura* jest wspólna większości języków indoeuropejskich i pozostaje w związku z jej medyczną genezą: łac. *receptio* ‘przyjęcie’; receptor ‘przyjmujący’, receptum ‘zobowiązanie, poręka’, **recipere* ‘odbierać, przyjmować’, *capere* ‘brać, ująć, chwycić’; ang. *recipe* 1. ‘a medical prescription’ (Żarski 2008, 151). Łatwo zauważyć, że nastąpiła generalizacja znaczenia tego leksemu: od ‘pisemnego polecenia lekarskiego do sporządzenia lekarstw’ na inne polecenia, w tym również przyrządzanie jedzenia. Ciekawą zresztą hipotezę formuluje Damian Włodzimierz Makuch, twierząc, że „zapewne to rzeczownik *prepis* jest bardziej właściwy polszczyźnie niż *recepta*” (Makuch 2012, 148). Dla poparcia swoich przypuszczeń podaje przykłady dwóch polskich tekstów funkcjonalnie odpowiadających praktyce opisywania instrukcji wytwarzania danego środka leczniczego: są to glosy do łacińskiego traktatu medycznego z końca XV wieku i „zapiski na luźnej kartce znalezionej w *Psalterzu* łacińskim” z 1. połowy XVI wieku (Makuch 2012, 148). Zaznaczyć bowiem trzeba, że *recepta* to pierwotnie tekst narracyjny z cechami gatunkowo przypisywanymi dziś przepisom kulinarnym, jak czasowniki w 2. osobie trybu rozkazującego, formy predykatywne, zaimki wskazujące, drobiazgowy opis przyrządzania leku itd. oraz z tytułem wyraźnie wskazującym, jaki „środek winien być użyty na jaką dolegliwość – *maść przeciw dnamię czy wódka ku umywaniu brody po goleniu albo łaźni*” (Makuch 2012, 148). Wszystkie te elementy, od tytułu począwszy, pojawiają się przecież w staropolskich recepturach rozproszonych, można powiedzieć: receptach, czyli przepisach.

Zanim przejdę do omówienia pozostałych strategii konceptualizacji zdrowia, muszę uzasadnić dysproporcje pomiędzy prezentacją biomedycznego aspektu tego pojęcia a pozostałymi ujęciami. Zdrowie rozumiane w kontekście choroby i jako jej przeciwieństwo to najczęstszy pod względem frekwencji środków użytych w najstarszych tekstach kulinarnych sposób konceptualizacji tego pojęcia, wobec czego część artykułu jemu poświęcona musi odbiegać objętością od pozostałych śródrozdziałów.

5. UJĘCIE AKSJOLOGICZNE – KONCEPCJA DRUGA

Aksjologizacja zdrowia w najstarszych tekstach kulinarnych zaprezentowana została właściwie w toku rozważań nad biomedycznym aspektem tego pojęcia (por. *zdrowie* – *skarb*), niemniej wyrażona jest przede wszystkim za pomocą środków prymarnie wartościujących, a w szczególności m.in. intensyfikatorów w postaci stopnia wyższego i najwyższego przymiotników, np. *zdrowsze, nazdrowsze: takowe sery są smaczniejsze i zdrowsze* Zd 149; w *chorobach wszelkich nazdrowsze picie jest tyzanna, to jest jęczmienna woda* Zr 272. Waloryzacja ukierunkowana pozytywnie wyrażona jest również przez predykaty powinnościowe typu *trzeba, potrzeba, należy* itp.: *Kasztany tak pieczone są lżejsze, ale je zawsze z umiarkowaniem jeść potrzeba* Zd 187; RONDEL,

naczynie miedziane z rączką w kuchni najczęściej używane, który należy się dobrze mieć wybielony, ponieważ potrawa, gdy długo w rondlu stoi, zaraz miedzią przechodzi i szkodliwa jest zdrowiu KD 296. W świetle wcześniejszych rozważań nad biomedyczną koncepcją zdrowia uznać należy – na podstawie zgromadzonych środków leksykalnych i składniowych – że zdrowie w tych tekstach jest wartością nadrzędną, pożądaną, cenną, a choroba czymś, co zaburza ten doskonały stan (choroba zresztą była dość produktywną domeną źródłową, a tę produktywność wyrażały m.in. metafory – np. choroba jako przeciwnik, wróg – które prezentowały określone waloryzowanie świata). Tę wartość należy chronić, stąd w tych tekstach tak dużo werbalizowanych sposobów na zachowanie zdrowia: *klarowna woda, która zdrowa jest do picia* Zr 275; *pożywaj po ranu dla posilenia żołądka i dla dobrej krwi pomnożenia* Zd 159.

6. KONCEPCJA TRZECIA – RÓWNOWAGA MIĘDZY UMYSŁEM, CIAŁEM I DUCHEM

Verbalizowanie tej koncepcji zdrowia w najstarszych tekstach kulinarnych jest wyraźne, o czym świadczy chociażby podany fragment: *sposobi strawność, wzbudza duchy ożywiający, serce rozwesela, rozpędza głowy bolenie, rozgania żołądkowe i szledzionowe zatkania* Zr 278. Widoczne jest to również w poniższej recepturze z Falimirza z 1534 roku:

Weźmi soku różanego, mieszaj go z białym cukrem, a warz u ognia z pół godziny, który jest dobry flegmatykom, melankolikom i też kolerykom mdłym, dla umniejszenia duchów ożywiających, i też k temu jest użyteczny cukier różany, a nawiczej kolerykom, ale flegmatykom więcej służy miodek różany, a zwłaszcza z wodą, w której by było warzono nasienie włoskiego kopru, a to dla wyczyszczenia żołądka z nieczystości flegmistych ZD229.

Tekst receptury jest wyraźnym manifestem założeń tzw. dietetyki humoralnej. M. Sikorska, pisząc o związkach między kuchnią i medycyną w staropolszczyźnie, zaznacza:

Dietetyka humoralna stanowiąca trzon ówczesnej medycyny sprawiła, że związek między kucharstwem i medycyną był niemal symbiotyczny [...]. Jedzenie i picie stanowiło jeden z sześciu elementów budujących system mający zapewnić zdrowie. Na sześć rzeczy nienaturalnych, czyli pozacielesnych, które wpływały na ludzkie zdrowie, składały się oprócz pożywienia i napoju: powietrze, ruch i odpoczynek, sen i chodzenie, nasycanie się i wypróżnianie, a także doświadczanie różnych stanów emocjonalnych. Miejsce kucharza w tym systemie było bardzo ważne. Był on odpowiedzialny za dostarczenie osobom, którym służył, posiłków sprzyjających utrzymaniu odpowiedniej równowagi humoralnej, co miało przeładować się nie tylko na cielesną, ale także na psychiczną sferę człowieka (Sikorska 2013).

Dlatego chociażby *polewka, czyli bulion odwilżający i ochładzający* Zd 76, miała być zdrowa, gdyż w świetle założeń tej dietetyki „to, co jemy, może być bowiem ciepłe i wilgotne lub zimne i suche. Dawna dietetyka opierała się [...] na odpowiednim dobraniu tych kombinacji do typu człowieka, jego wieku, pory roku i innych warunków” (Dumanowski 2009). Wobec tego *estragon umacnia żołądek, sprawia apetyt, pobudza poty i pędzi urynę; najlepszy jest estragon przesadzany w ogrodzie na ziemię uprawioną i tustą, służy*

w zimową porę starym, flegmatykom i melancholikom, ludzie krwiści często go używać nie mogą KD289, liście ćwikły z kolei miękkie i soczyste, służą ludziom młodym, krwistym i czyszczą krew, ale starzy i flegmatycy, którzy są żołądka słabego, nie powinni tego używać często KD288, a stare jaja są przyczyną niespokojności ludziom temperamentu gorącego i cholerycznego KD213. Nie dziwi zatem w najstarszych tekstach kulinarnych tak wysoka frekwencja wyrazów współnordzennych opartych na częścce *chłod-*: *rzecz posilająca i chłodząca* Zd97; *ku ochłodzeniu żołądka* Zd128; *chłodzi ona mięsna polewka* Zd159; *jest to wprawdzie potrawa chłodząca, orzeźwiająca* Zd187; *jest rzecz bardzo posilająca i chłodząca* CF173. W cytowanych powyżej Zd frekwencja ta wyniosła ok. 90 użyć. Nowego odcienia znaczeniowego nabiera też przymiotnik *czysty* i w ogóle derywaty oparte na rdzeniu *czyst-*: *znamienicie czyści* Zd55; *wyczyści od ...* Zd55; W SStp czasownik *czyścić* ma cztery znaczenia: 1. ‘usuwać brud, zanieczyszczenie’; 2. ‘usuwać zmacę moralną’; 3. ‘usuwać domieszki’ i 4. ‘kastrować’. Według Sebastiana Petrycego „poszczególne składniki należało dobierać odpowiednio do przeważającego u danej osoby humoru”: *Melancholikom służy pokarm mierno ciepły i wilgotny. Cholerykom ma być chłodzący i wilgotny. Flegmatykom gorący a subtelny, zaś w których się krew zbytnia rodzi, mają pokarm miewać chłodzący i małego tuczenia* (Dias-Lewandowska 2015). Usuwać nadmiar jednej z czterech właściwości pokarmu: *gorący/chłodny* oraz *wilgotny/suchy* w służbie dietyki humoralnej to właśnie *czyścić*. Niezwykle istotny odcień semantyczny tego czasownika: ‘usuwać dokładnie, do stanu równowagi między poszczególnymi właściwościami pokarmu, należycie’ widoczny jest w formacji przysłówkowej *czyście: weźmi migdałów, obłup je, a skraj czyście* [dokładnie < czysto, bez brudu] i *rozeków trochę, usmaż to w rynce, pocześniej* [lepiej, smaczniej] K137. To pojęcie *zdrowia* w świetle dietyki humoralnej werbalizowane jest ponadto w innych czasownikach wskazujących na działanie poszczególnych produktów czy potraw: *uskramiać, chłodzić, odwilżać (polewka, czyli bulion odwilżający i ochładzający* Zd76) – w SStp brak czasownika *odwilżać*, dalej *wywodzić (żółtą niemoc wywodzi* Zd144) – nawiązanie do podstaw dietyki humoralnej i przekonania, że poszczególne typy osobowości powstawały w wyniku działania czterech płynów: krwi, flegmy, żółci i czarnej żółci, których równowaga stanowiła o prawidłowym funkcjonowaniu organizmu; dalej: *przepolerować (dla przepolerowania krwi i innej wilgotności* Zd144), *czynić {dobrą krew}* (*krew dobrą czyni i chłodzi ta mięsna polewka* Zd 159), *wywodzić wilgotności (zbytnie lepkie wilgotności wywodzą* Zr 300) i *orzeźwiać (jest to wprawdzie potrawa chłodząca, orzeźwiająca* Zd187).

7. KONCEPCJA CZWARTA: WYMIAR DUCHOWY – ZADOWOLENIE, RADOŚĆ I SZCZĘŚCIE

Zdrowie interpretowane jest w tym ujęciu jako stan, który determinuje poczucie zadowolenia, radość i szczęście, jako źródło dobrostanu psychicznego. To m.in. *estragon służy w zimową porę starym, flegmatykom i melancholikom, ludzie krwiści często go używać nie mogą* KD 289, a *jaja stare są przyczyną niespokojności ludziom temperamentu gorącego i cholerycznego* KD 213, ale też jako stan pożądaný w tym zakresie. Wystarczy dla zobrazowania tego elementu asocjacyjnego pojęcia *zdrowia* wskazać

konkretną recepturę ze zbioru Statoriusa-Stojeńskiego pt. *Konfekt z borakowych kwiatków* z 1613 roku:

Wielki użytek bywa tego konfektu i częsty, który tym obyczajem jako z gwoździkowych kwiatków bywa robiony. Ten w gorączkach srogich, też w morowych, z wielkim ratunkiem bywa używany. Serce i duchy w nim ciało ożywiający posila. Zarazie i jadu każdemu odpór czyni, odpór dając. Dolegliwościom wszelakim serdecznym i obciążliwościom jego wielkim ratunkiem bywa. Lękającym się bez przyczyny, smętne, frasowliwe uwesela, melankolicznym duchom bywa uweseleniem, używając go, a winem tegoż popijając (Syreński, 1613) (Zd 2498).

Asocjaty zgromadzone na tej płaszczyźnie pojęcia *zdrowie* to najczęściej czasowniki oznaczające pozytywne działanie pokarmu, jak *wzbudzać, ożywiać, rozweselać* (*sposobi strawność, wzbudza duchy ożywiający, serce rozwesela* Zr 278) i derywaty oparte na rdzeniu *wesoł-*: *uweselać, uweselenie, rozweselać*, jak w przepisie Statoriusa-Stojeńskiego, ale przede wszystkim przymiotnik *przyjemny* notowany w korpusie ok. 80 razy, głównie w znaczeniu ‘wywołujący zadowolenie’, a w odniesieniu do potraw ‘wywołujący zadowolenie, czyli smaczny’, np. [...] *potrawa przyjemna nie tylko zdrowym, ale i chorym* Zd60, *ludziom osłabiałym z chorób pokarm barzo przyjemny, smaczny i posilający* Zd123 – tu w znaczeniu ‘skuteczny, pomocny, przydatny’, jak w SPXVI ‘którego spożywanie jest zdrowe na coś’.

Innym jednoznacznie pozytywnie wartościującym przymiotnikiem jest *rozkoszny*: *Takowa potrawa bywa barzo przyjemna i rozkoszna do używania ludziom suchoty mającym* Zd180; kontrastuje on z formami negatywnie wartościującymi w przykładzie *złe i ostre humory leczy* Zd61, bo te *złe i ostre* trzeba wyleczyć, pokonać, zniszczyć. Funkcjonowanie przymiotnika *przyjemny* i rzeczownika *przyjemność* ma ponadto w najstarszych tekstach kulinarnych jeszcze jeden wymiar, widoczne jest w nim wyraźne łączenie oddziaływania leczniczego i żywieniowego poszczególnych potraw. Smak ma sprawiać przyjemność, ale też łagodzić przykre działanie leku, a nie sam być lekiem.

Zdrowie w wymiarze duchowym staje się wręcz podstawą *zdrowia* w wymiarze fizycznym, cielesnym, jest w ogóle, zgodnie z kolejną koncepcją, narzędziem do osiągnięcia celu, jakim jest specyficznie rozumiany sukces, ale i swoiste dobro.

8. KONCEPCJA PIĄTA: STYL ŻYCIA

Kolejna warstwa znaczeń asocjacyjnych pojęcia *zdrowie* utrwalonych w najstarszych tekstach kulinarnych skupia się wokół stylu życia, a konkretnie przybiera postać zwerbalizowanych konkretnych form zachowań: *Przedziwszy przez bibułę, będzie zdrowszy* Zr311; *Którzy ich tak na każdy dzień zażywają, bezpieczni są od paraliżu, nie chorują na śledzionę, na wątrobę, gdyż one wnętrzości utwierdzają, zbytnie lepkie wilgotności wywodzą od śledziony, mocz pędzą, glisty zabijają, przeciwko truciźnie są miasto dryjakwie* Zr 300; *klarowna woda, która zdrowa jest do picia* Zr275; *Kapusta ta smaku wybornego, zdrowa podczas panowania niektórych chorób* Zd195; *Kasztany tak pieczone są lżejsze, ale je zawsze z umiarkowaniem jeść potrzeba* Zd187; *Przednia*

mąka będzie, zdrową i wyśmienitą da potrawę Zd187; z takiej mąki zrobiony chleb jest posilniejszy i smaczniejszy Zd189; konfekt pigwowy umocniający żołądek Zd199; Praeserwatiwa [środek zapobiegawczy] na paraliż, osobliwie głowie i piersiom, także żołądkowi pożyteczna Mbdsk 88.

Jak widać, znaczenia te dotyczą przede wszystkim sposobu odżywiania i profilaktyki. Silnie wyartykułowany został w tych tekstach aspekt dbałości o zdrowie. Dawne receptury przekazują – można powiedzieć – wiedzę na temat sposobów zachowania zdrowia, które dotyczą w głównej mierze umiaru w jedzeniu (*kasztań jeść należy z umiarkowaniem*), picia służącej zdrowiu klarownej wody, spożywania kapusty bogatej w witaminy, zwłaszcza w okresach szczególnej podatności na choroby, spożywania w ogólności potraw uodparniających i chroniących przed chorobami (*konfekt pigwowy umocniający żołądek Zd199; Praeserwatiwa [środek zapobiegawczy] na paraliż, osobliwie głowie i piersiom, także żołądkowi pożyteczna Mbdsk 88*), specjalnej obróbki i przygotowania potraw (*Przedziwszy przez bibułę, będzie zdrowszy, Kasztań tak pieczone są lżejsze*), stosowania produktów dobrej jakości (*Przednia mąka będzie, zdrową i wyśmienitą da potrawę Zd187; z takiej mąki zrobiony chleb jest posilniejszy i smaczniejszy Zd189*). Stosowanie się do tych zaleceń zapewnia bezpieczeństwo (*Którzy ich tak na każdy dzień zażywają, bezpieczni są od... Zr300*). Zdziwiał w tym kontekście pewna antynomia: *lżejsze (Kasztań tak pieczone są lżejsze)* i *lekkie* (kolekacje, np. *lekka przyprawa, którzy dadzą sok z potaziem, powinni przenosić cielęcy nad wołowy, który jest chłodzący i lekki, gdy dobrze zrobiony KD95*) – w sumie 8 użyć – oraz zdecydowanie przeważające jednostki *tłusty (tłustość)* o wysokiej frekwencji 111 użyć oraz *karmny* (5) w znaczeniu synonimicznym ‘tłusty, utuczony, upasiony’, jak chociażby w przykładach poniżej:

tłustość mlecza (jarzyny mięso na smak mięso na rumianą/pólpieczenie tłustość mlecza grycht) KSz155; tłustość rurki KSz183;

karmny kapłon kar[mny] KSz67; wieprz karmny KSz126; gęś kar[mna KSz99; kurczęta karmne (kurcząt kar[mnych]1) KSz128; indyk karmny KSz200; kapłon półkar[mny] KSz128.

Żeby zrozumieć, dlaczego to, co tłuste jest opisywane jako zdrowe, trzeba się odwołać do ustaleń z zakresu dietetyki historycznej i historii wyżywienia, według której jeszcze w XVI wieku popularne było rozumienie tego, co zdrowe, jako sycącego, kalorycznego, a tłuste potrawy miały wysoką kaloryczność. Chodziło głównie o to, aby chorego niejako „postawić na nogi” w wyniku szoku kalorycznego, stąd też *tłusty* może być synonimem jednostek *posilny, posilający* w tych tekstach. Na tej samej płaszczyźnie należy umiejscowić niezwykle precyzyjne nazwy dotyczące procedur kulinarnych, typu *osmalczyć, omaścić*, które – poza ich archaicznością (w tekstach kulinarnych z XVI wieku ta precyzyjność jest charakterystyczna, a widoczna również w leksemach *okorzeń, oszafrani*, tj. ‘dopraw, ale konkretnym typem ziół’) – zwracają uwagę właśnie semantyką swoich komponentów, tj. *tłustych smalcu czy masła*.

9. KONCEPCJE SZÓSTA I SIÓDMA – UJĘCIE FUNKCJONALNE ZDROWIA ORAZ ZDROWIE JAKO NARZĘDZIE DO CELU (BEZ ZDROWIA NIC NIE OSIĄGNE)

W najstarszych tekstach kulinarnych dość wyraźnie zaznacza się pojęcie zdrowia w ujęciu funkcjonalnym. Zdrowy organizm pozwala po prostu żyć, a zgodnie z kolejną koncepcją zdrowia, czyli koncepcją siódmą, zdrowie jest warunkiem sukcesu, narzędziem do osiągnięcia celów życiowych, które mogą być rozmaite. W ramach ujęcia funkcjonalnego należy powrócić jeszcze raz do pierwotnego znaczenia *zdrowia* i przymiotnika *zdrowy*, mianowicie wspomnianych już wyżej ‘życie’ i ‘żywy’. B. Dunaj chociażby jeszcze współcześnie w SJP traktuje przymiotnik *zdrowy* jako synonim *żywego*: ‘stan normalnie, prawidłowo funkcjonującego organizmu, nietkniętego chorobą, żywego organizmu’. Psł. **сѣдорѣ* i **сѣдорѣје* z pie. **sŭ-* ‘dobry’ i **derŭo-* ‘drzewo’ – pierwotnie ‘z dobrego drzewa’ w wyniku generalizacji zaczęły się odnosić do ludzi, oznaczając kogoś ‘pełnego sił, krzepkiego’ (por. *zdrowy/silny jak dąb*), ‘zdrowego’ właśnie. Stąd w staropolskich recepturach powiązanie posiłków z siłą, mocą, walką ze słabością (kolejna dychotomia: siła – słabość), co obrazują chociażby przykłady: *mocy człowiek od tego pokarmu nabiera* Zd127; *starzy i flegmatycy, którzy są żołądka słabego, nie powinni tego używać często* KD288 – *słabość* oznaczająca chorobę, podatność na chorobę. Nieprzypadkowo zatem *moc* oznacza wartość ziół w pokonywaniu chorób, zdolność wywierania pozytywnego i skutecznego wpływu na zdrowie: *przy tym naukę dając przezorną o mocy, czyli wysmienitości warzywa i ziół* KD, tutaj użyta synonimicznie z rzeczownikiem *wysmienitość*.

W myśl obu tych koncepcji zdrowie jest dobrem, które zapewnia siłę fizyczną, sprawność, pogodę ducha, młodość (*ĆWIKŁA liście... miękkie i soczyste, służą ludziom młodym* KD288), nawet urodę, ale jest też swoistym kapitałem, który pozwala osiągnąć inne wartości. Zdrowie jest więc wartością podstawową, najważniejszą, ale jako takie pełni funkcję służebną w stosunku do innych wartości: *użyteczne dla pracujących* Zd192; *Ten kunszt wielkim swadźbom służy abo jako kto chce mieć wedle swego gospodarstwa* K 142.

10. KONCEPCJA ÓSMA – RELACJE SPOŁECZNE

Najliczniej reprezentowany w najstarszych tekstach kulinarnych jest jednostkowy wymiar zdrowia, kilka jednak fragmentów wskazuje na werbalizowanie jego społecznego wymiaru, chociażby *kasza dla głowy z jarej mąki (...) daj przed innemi* K 190 – przykład, który wskazuje, że dbałość o zdrowie nie ogranicza się tylko do dbałości indywidualnej, ale wymaga od wydającego potrawy starannego wyboru najpierw tych dań, które mają pozytywny wpływ na zdrowie innych. Dzięki takiej odpowiedzialności kształtują się pozytywnie relacje międzyludzkie. Społeczny wymiar zdrowia oznacza również to, że istnieje swego rodzaju zróżnicowanie zdrowych pokarmów w zależności od grupy społecznej, co jest pochodną faktu, że różne grupy społeczne mają różny stopień zapotrzebowania na poszczególne składniki odżywcze w zależności np. od

wykonywanej pracy czy środowiska naturalnego, które na to funkcjonowanie tych grup wpływa: *bulion posilający, że w drodze i na wsi można się obejść bez innego mięsa* Zd73; *ci, którzy się siedzeniem bawią, nie powinni zażywać* Zd117.

Zachowanie zdrowia i możliwości jego ochrony są również zależne od statusu materialnego człowieka, dlatego w najstarszych tekstach kulinarnych zaznacza się wyraźnie dbałość o to, aby i ubodzy mogli skutecznie chronić swoje zdrowie: *Ale gdy jest ubogi pokarm, niechaj go ubodzy pożywają albo z chrzanem, albo z gorczycą* Zd109; *potrawa (zdrow)a zwłaszcza dla czeladzi i robotników* Zd124; *wieśniacy... tym taki pokarm zdrowy* Zd129; *użyteczne dla pracujących* Zd192.

11. PODSUMOWANIE

Analiza materiału z najstarszych polskich książek kucharskich i receptur rozproszonych wykazała, że już w staropolszczyźnie *zdrowie* było niezwykle istotną wartością. Profilowanie tego pojęcia odbywało się na kilku płaszczyznach, wyraźnie obecnych w tekstach w postaci wielu różnorodnych środków językowych. *Zdrowie* ujmowane było przede wszystkim jako kategoria fizjologiczna, biomedyczna (brak choroby) i ten sposób jego konceptualizacji jest najczęściej reprezentowany w staropolskich tekstach kulinarnych, następnie aksjologiczna (*zdrowie* jako wartość), duchowa (*zdrowie* – zadowolenie, radość i szczęście), psychologiczna (stan równowagi między umysłem, ciałem i duchem), funkcjonalna (narzędzie do realizacji celów), indywidualna i społeczna – zdecydowanie zatem bogatsza niż opisywana w najważniejszych źródłach leksykograficznych. Znaczenie *zdrowia* ujawniało się przede wszystkim w relacji *zdrowie* – choroba, ale ta aktywizowała inne wyraźnie obecne w tekstach kulinarnych opozycje semantyczne, jak życie i śmierć, młodość i starość, siła i słabość, norma i jej brak, szczęście i niepowodzenie, nawet dobro i zło itd. Stale zatem w najstarszych tekstach kulinarnych operowano kategorią wartości i antywartości, co z kolei oddaje binaryzm ludzkiego postrzegania świata.

BIBLIOGRAFIA

- Bartmiński, J. 2010. „Jaké hodnoty spoluu tvářejí jazykový obraz světa Slovanů”. *Slovo a slovesnost* 71(4): 329–339.
- Cf – Czerniecki, S. [1682] 2010. *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, red. J. Dumanowski, i M. Spychaj. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jan III w Wilanowie.
- Christou, A., i K. Táborská. 2022. „Koncepty ZDRAVÍ (zdrowie) i NEMOC (choroba) w czeskiej frazeologii”. *Etnolingwistyka. Problemy Języka i Kultury* 34: 303–318.
- Domaradzki, J. 2013. „O skrytości zdrowia. O problemach z konceptualizacją pojęcia zdrowie”. *Hygeia Public Health* 48(4): 408–419.
- ESJPBor –Boryś, W. 2010. *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Kraków: Wydawnictwo Literackie.

- ESXVII – Gruszczyński, W. red. *Elektroniczny słownik języka polskiego XVII i XVIII wieku*. Kraków: IJP PAN, sxvii.pl.
- Görlach, M. 1992. „Text types and language history”. W *History of Englishes*, red. M. Rissanen. Berlin: De Gruyter Mouton, 736–761.
- ISJP – Bańko M. red. 2000. *Inny słownik języka polskiego*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Kozhinowa, A. 2022. „Koncept ZDROWIE w języku rosyjskim – na podstawie danych leksykograficznych”. W *I Międzynarodowy Kongres Etnolingwistyczny. Nazwy wartości i koncepty kulturowe. Hierarchie i rekonstrukcje*. t.4: 283–296. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Kozhinowa, A. „O semantycznych i motywacyjnych powiązaniach niektórych środków wyrażenia pojęcia ZDROWIE w dialektach rosyjskich”. <https://journals.umcs.pl/et/article/view/12303> (25 lutego 2023).
- Krażyńska, Z. 2015. „Staropolskie konstrukcje z przyimkami. Krótka synteza”. *LingVaria* 10(2): 193–204.
- Krażyńska, Z. 2000–2012. *Staropolskie konstrukcje z przyimkami*, t. 1–5. Poznań: Wydawnictwo WiS.
- Ks – Dumanowski, J., i Ł. Truściński red. 2013. *Księga szafarska dworu Jan III Sobieskiego 1695–1696*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jan III w Wilanowie.
- Batko-Tokarz, B. 2019. *Tematyczny podział słownictwa współczesnego języka polskiego: teoria, praktyka, leksykografia*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- L – Linde, S.B. 1807–1814; 1854–1860. *Słownik języka polskiego*, t. 1–6. Lwów: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- M – Dumanowski, J., i R. Jankowski, red. 2011. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...* Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jan III w Wilanowie.
- Makuch, D. W. 2012. *Recepta na receptę. Próba analizy praktyki kulturowej zapośredniczonej przez pismo*. https://www.nck.pl/upload/archiwum_kw_files/artykuly/damian_wlodzimierz_makuch_-_recepta_na_recepte._proba_analzy_praktyki_kulturowej_zaposedniczonej_przez_pismo.pdf (9 lutego 2025).
- Marczewska, M. 2012. „Zdrowie i choroba – wartość i antywartość w językowym obrazie świata Polaków (na podstawie przysłów)”. W *Wartości w językowo-kulturowym obrazie świata Słowian i ich sąsiadów (1)*, red. M. Abramowicz, J. Bartmiński, i I. Bielińska-Gardziel. Lublin: Wydawnictwo UMCS, 251–260.
- Němec, I. 1994. „Odráz předkřesťanského a křesťanského modelu světa v jazyce”. *Slovo a slovesnost* 55(4): 263–269.
- Niebrzegowska-Bartmińska, S. 2010. „Konstitutivní hodnoty polského lidového snáře”. *Slovo a slovesnost* 71(4): 310–316.
- Przęczek-Kisielak, S. 2021. Źródła do badań krakowskiego słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym. W *Polskie kulinarium. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*, red. R. Przybylska, i D. Ochmann. Kraków: Wydawnictwo LIBRON, 57–102.
- Rodziewicz, B. 2019. „Konceptualizacja pojęć ZDROWIE i ЗДОРОВЬЕ jako wartości w świetle danych empirycznych (ujęcie psycholingwistyczne)”. *Roczniki Humanistyczne* 67(7): 63–77.
- SJPDor – Doroszewski W., red. 1958–1969. *Słownik języka polskiego*, t. I–XI. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- SJPDun – Dunaj, B., red. 1996. *Słownik współczesnego języka polskiego*. Warszawa: Wilga.
- SPJS – Sieradzka-Baziur, B., red. *Słownik pojęciowy języka staropolskiego*. Kraków: IJP PAN, <https://spjs.ijp.pan.pl/szukaj/index>.
- SPXVI – Mayenowa, M.R., F. Peplowski, K. Mrowcewicz, i P. Potoniec, red. 1956–2012. *Słownik polszczyzny XVI wieku*, t. 1–36. Wrocław–Warszawa–Toruń: IBL PAN, <http://spxvi.edu.pl/>.

- SStp – Urbańczyk, S., red. 1953–2002. *Słownik staropolski*, t. 1–11. Warszawa–Wrocław–Kraków: Zakład im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Kraków: Instytut Języka Polskiego Polskiej Akademii Nauk.
- SW – Karłowicz, J., A. Kryński, i W. Niedźwiedzki, red. 1900–1927. *Słownik języka polskiego*. Warszawa: nakładem prenumeratorów i Kasy im. Mianowskiego.
- SWil – Zdanowicz A., i in. 1861. *Słownik języka polskiego*, t. 1–2. Wilno: M. Orgelbrand.
- Syreński S. 1613. *Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią*, Kraków: Drukarnia Bazylego Skalskiego.
- Topolińska, Z. 2010. „DLA – semantyka i składnia”. *Linguistica Copernicana* 1(3): 153–163.
- Wielądko, W. [1786] 2012. *Kucharz doskonały*, red. J. Dumanowski, i A. Kleśta-Nawrocka. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jan III w Wilanowie.
- WSJP – Żmigrodzki, P., red. 2007–. *Wielki słownik języka polskiego*. Kraków: IJP PAN, <http://www.wsjp.pl>.
- Zd – Dumanowski, J., i D. Dias-Lewandowska, red. 2016. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku. Źródła drukowane*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jan III w Wilanowie.
- Zr – Dumanowski, J., i D. Dias-Lewandowska, red. 2017. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku, Źródła rękopiśmienne*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jan III w Wilanowie.
- Żarski, W. 2008. *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.

“Health” and “healthy” in the light of linguistic data from the oldest Polish culinary texts

Keywords: the concept of *health*, history of the Polish language, lexis of the oldest Polish culinary texts, culinary discourse.

ABSTRACT

This article is devoted to the ways of conceptualizing health in Old Polish (Staropolszczyzna), mainly focusing on the opposition between health and illness, which is one of the fundamental oppositions in the linguistic worldview. The research material consists of the oldest Polish cookbooks. Based on the cookbooks published in the series “Monumenta Poloniae Culinaria. Polish Culinary Heritage”, edited by Jarosław Dumanowski, this article presents the linguistic means used to express the concept of health in old Polish culinary recipes. The author distinguishes eight ways of conceptualizing health in these texts: The most widely represented biomedical model of health as the absence of disease (1). An axiological approach: health as a value (2). The state of balance between the mind, body, and spirit (3). Health in the spiritual dimension: contentment, joy, and happiness (4). Lifestyle (5). The functional aspect of health (6). Health as a tool for achieving goals (7). Health in the social dimension (8). The author analyzes linguistic means used to conceptualize health at several levels of language: lexical, syntactic, and textual. The observations presented are supported by numerous examples from the texts, proving that the biomedical model of health is the most common and most widely represented one, and the topic is also included in lexicographic studies on the oldest Polish language according to this model. Nevertheless, other aspects of health are clearly present in Old Polish culinary texts: axiological (health as a value), spiritual (health as satisfaction, joy, and happiness), psychological (state of balance between mind, body, and spirit), functional (a tool to achieve goals), individual and social; definitely a broader range than described in the most important lexicographic sources.