

OBJAŚNIENIA WYRAZÓW I ZWROTÓW

Agnieszka Piela

(Uniwersytet Śląski, Katowice,
e-mail: agapie@o2.pl)

O PĄCZKU HISTORYCZNIE

Wyraz *pączek* ma długą tradycję w polszczyźnie, jego początki sięgają XV wieku. W Sstp odnotowany został w dwóch znaczeniach: ‘pączek roślinny, z którego rozwijają się liście i kwiaty’ oraz ‘rodzaj smażonego ciasta, smażony placek’, a w SPXVI miał kilka sensów: ‘zawiązek lodygi, liścia lub kwiatu’, ‘ciasto o kulistym kształcie’, ‘plamka, punkcik’, ‘nierozwinięty kwiat’. Historyczne słowniki języka polskiego potwierdzają, że pierwotna semantyka *pączka* na przestrzeni wieków nie uległa zmianie, obecnie *pączek* wciąż definiowany jest jako ‘zawiązek pędu liścia lub kwiatu, zwykle ochraniający przez łuski’ [USJP]. Nieco inaczej sytuacja przedstawia się z jego wtórnym, przenośnym sensem. W całej historii języka polskiego *pączek* występował w kulinarnym znaczeniu, ale w dawnych leksykonach był różnie objaśniany. Samuel Bogumił Linde w *Słowniku języka polskiego* podaje takie jego rozumienie: ‘pączek smażony, pampuch’, w tzw. *Słowniku wileńskim* *pączek* to ‘rodzaj potrawy z delikatnego ciasta w kształcie okrągłym, smażonego tłusto z konfiturami lub bez nich’, w tzw. *Słowniku warszawskim* omawiane słowo znaczy ‘pulchne karnawałowe ciastko drożdżowe, smażone na maśle w kształcie kulek’, w SDor natomiast objaśniony został jako ‘ciastko o kształcie kulistym, nadziewane, smażone w tłuszczu’. Współczesne słowniki definiują *pączka* następująco: ‘ciastko o kształcie kulistym, nadziewane, smażone w tłuszczu’ [USJP], ‘okrągłe, pulchne, nadziewane konfiturą ciastko drożdżowe’ [SDun], ‘pulchne ciastko drożdżowe o kulistym kształcie, nadziewane konfiturą różaną, owocami, likierem, budyniem itp., smażone na głębokim tłuszczu’ [WSJP]. Warto dodać, że Jan Karłowicz w SGP odnotował, że *pączki* albo *pąki* (w liczbie mnogiej) to ‘placuszki pszenne lub żytnie upieczone w popiele’, a *pączki* albo *bęcały* (w liczbie mnogiej) to ‘kluski kartoflane’.

Wydaje się, iż historyczne definicje leksemu *pączek* nie dają szczegółowego wyobrażenia na temat jego desygnatu. O tym, jakiego typu wyrób kulinarny określano niegdyś mianem *pączek*, można dowiedzieć się z innych źródeł. Niewątpliwie dawny pączek różnił się od dzisiejszego przysmaku. Dowodzi tego Jędrzej Kitowicz w *Opisie obyczajów za panowania Augusta III*, który w rozdziale *O potrawach nowomodnych* tak pisał:

Ciasta także francuskie, torty, pasztety, biszkopty i inne, pączki nawet – wydoskonaliło się to do stopnia jak najwyższego. Staroświeckim pączkiem trafiwszy w oko, mógłby go być podsinić, dziś pączek jest tak pulchny, tak lekki, że ścisnąwszy go w rękę, znowu się rozciąga i pęcznieje jak gąbka do swojej objętości, a wiatr zdmuchnąłby go z półmiska.

Cytat potwierdza, że staropolskie pączki były twarde, skoro można nimi było „podsinić oko”. Stąd ulepszano ich recepturę. W pochodzącej z XVIII wieku książce kucharskiej *Kucharz doskonały...* zapisano, że pączki mają „ciasto delikatne, do którego rozczyniają mąkę, jak na naleśniki, smażą w maśle, tłustości, kładą w szrodek konfitury, powidła, lub same przez się robia”. W tym dziele podano przepisy na „pączki delikatne”, „pączki śmietankowe”, „pączki z jajec i sera”, „pączki z jabłek i brzoskwiń” czy „pączki z pomarańcz”. Okazuje się, że dawniej pączki serwowano nie tylko na przystawkę, ale również jako danie główne. Pączki podawane na obiad przyrządzano w następujący sposób:

Wsyp w rondel kwaterkę mąki ryżowej, ubij z dwiema jajami i kwartą mleka, dwiema uncjami cukru, gotuj przez godzin dwie, gdy zgęstnie odstaw od ognia, wrzuc szczeni bęć cytryny zielonej tartej, kwiatu pomarańczowego smażonego siekanego, trochę soli, wszystko zmieszawszy, wylej śmietaną na półmisek mąką posypany, posyp znowu mąką; przestudziwszy pokraj na małe kawałki, zrób okrągłe spore gałeczki, czyli pączki, usmaż w tłustości ciepłej; gdy się zarumienią wyjmij, przedko pocukruj [*Kucharz doskonały...*, przepis *Pączki inaczej. Na danie*].

Pączek od wieków był cenioną potrawą na polskim stole, nic zatem dziwnego, że zwyczaj jego smażenia i spożywania znalazł odzwierciedlenie w języku. Frazeologizm (*czuć się, optywać, wyglądać* itp.) *jak pączek w maśle* ‘czuć się, wyglądać bardzo dobrze, mieć doskonałe warunki materialne’ znany był już w XVI wieku. NKPP obrazuje jego użycie cytatami pochodzącymi z dzieł Mikołaja Reja, por.: „Iż wszystkiego pomieranie, z rozmysłem używa / Już jako pączek w maśle w dobrej sławie pływa” [Rej, *Wiz.* 38; 1558], „Zacny człowiek zawždy jako pączek w maśle sobie pływa” [Rej, *Zwierz.* 260; 1562], „A jako pączek w maśle w rozkoszy pływając” [Rej, *HwL*, 820; 1568]. SPXVI dokumentuje ponadto zapomniane już przysłowie *Dziecię ma się u ojca by pączek w maśle*. Tradycję spożywania pączków w tłusty czwartek utrwaliło przysłowie *Powiedział nam Bartek, że dziś tłusty czwartek*, które niegdyś znane było w dłuższej wersji: *Powiedział nam Bartek, że dziś tłusty czwartek, a Bartkowa uwierzyła, dobrych pączków nasmażyła*. Co więcej – w przeszłości występowała odrębna nazwa piekarza trudniącego się wyłącznie wypiekiem i sprzedażą pączków. Rzeczownik *pączkarz* ‘co pączki robi, sprzedaje’ poświadcza SL. Ów wyraz był jeszcze w użyciu na początku XX wieku, dziś próżno go szukać w polszczyźnie. Dodać trzeba, że dzisiaj *pączek* i jego zdrobnienia *pączuszek*, *pączuś* występują w nowej, metaforycznej semantyce, choć nie wszystkie współczesne leksykony ją dokumentują. Są to pieszczotliwe określenia używane zazwyczaj w stosunku do pulch-

nych, tłuściutkich dzieci, ale i osób dorosłych (bez rozróżnienia płci) [por. notację w SDun].

Według źródeł etymologicznych pierwotne znaczenie wyrazu *pączek* jest zdrobnieniem staropolskiego słowa *pęk* // *pąk* (z niepierwotnym *-a-* na wzór deminutywum *pączek*), występującego dawniej w znaczeniu 'zawiązek kwiatu lub liścia', z kolei jego wtórny, kulinarny sens rozwinął się wskutek podobieństwa kształtu ciastka do zawiazku pędu rośliny. Leksem *pęk* ma swoje źródło w prasłowiańskim rzeczowniku **pǫkь* 'coś wypukłego, rozdętego, grubego; coś pękatego', pochodzącym od czasownika **pǫčiti* // **pučiti* 'nadymać, wzdymać, czynić pękatym, wypukłym'. Prasłowiańskie **pǫčiti* // **pučiti* to czasownik kauzatywny (czasownik wyrażający powodowanie czynności lub stanu oznaczonych przez jego rdzeń), wywodzący się z dźwiękonaśladowczego **pǫkati* (*pękać*) // **pukati* (*pukać*) 'pękać z trzaskiem' z pierwotnym znaczeniem 'powodować (przez nadęcie, nabrzmienie), że coś pęka' (forma **pukati* to odmianka fonetyczna **pǫkati*, ze starą obocznością **ǫ* / **u*) [por. SeBr, SeBań, SeBor, SeMań]. Stąd w polszczyźnie pokrewieństwo m.in. następujących wyrazów: *pączek*, *pęczek*, *pęcznić*, *pękać*, *pęknać*, *pękaty*, *pukać*, *wypukły* czy *rozpuk* 'rozpęknięcie się'. Ostatni wyraz jest archaizmem zawartym dziś tylko we frazeologizmie *śmiać się do rozpuku*, ale dawniej mówiono też *śmiać się do pęku* // *rozpęku* [SeBr].

Okazuje się, że tożsame dawniej znaczeniowo wyrazy *pęk* i *pąk* (od XV do XVII w.) funkcjonują dziś w odmiennej semantyce. Współcześnie *pęk* jest odrębnym rzeczownikiem nazywającym 'większą liczbę czegoś, zwykle jednorodnych przedmiotów, złożonych równo i związanych razem; wiązkę'. A. Bańkowski w *Etymologicznym słowniku języka polskiego* pisze, że rozwój semantyczny wyrazu *pęk* przebiegał od 'pąk po części już rozwinięty, otwarty' do 'kiść płatków, listków itp.; wiązka'. Zauważyć należy, że obecnie wyraz *pączek*, mimo dość przejrzystej budowy słowotwórczej (podstawa *pąk-* (*pącz-*) oraz przyrostek *-ek*, tworzący m.in. kategorię nazw zdrobniałych), nie jest już formacją deminutywną słowa *pąk* (por. *pąki bzu*, *róży*; *pączki róży*, *konwalii*), podobnie jak *pęczek* nie jest zdrobnieniem *pęku*. W obu przypadkach nastąpiła neutralizacja funkcji deminutywnej. W przeszłości było jednak inaczej.

Długą tradycję w języku polskim mają synonimiczne odpowiedniki rzeczownika *pączek*. Jednym z jego dawnych bliskoznaczników był *pampuch* (też *pampucha*; por. zdrobnienia: *pampuszek*, *pampuszka*). W języku polskim leksem *pampuch* datowany jest na przełom XVI i XVII wieku, to pożyczka niemieckiego *Pfannkuchen*. Aleksander Brückner w *Słowniku etymologicznym języka polskiego* podaje, że *pampuch* to 'pączek smażony na panwi' (*panew* 'płytkie metalowe naczynie', por. niemieckie *Pfanne* 'patelnia', łacińskie *patina* 'patelnia, płaska miska', greckie *patánē* 'rodzaj półmiska'). Ów wyraz notował jeszcze SDor w znaczeniu 'rodzaj pączka z mąki pszennej smażonego na tłuszczu; racuch' (z kwalifikacją: *regionalny*). Podobne jego definicje znajdują się w daw-

nych słownikach. SW podaje, że *pampuch* to ‘rodzaj pączków z mąki pszennej, smażonych w zapusty na smalcu, a w post na oleju, raczuch’, SWil definiuje go jako ‘pączek z ciasta smażony w tłustości’, SPXVII dokumentuje go w semantyce ‘pączek, racuch’, a w SL znaczy ‘pączek maślany’. Rzeczownik *pampuch* występował też w metaforycznej semantyce – w ten sposób określano niegdyś człowieka niskiego, grubego, pękatego, por. definicje: ‘grubas, tłuszczoch’ [SPXVII], ‘pękacz, brzuchaty’ [SL], ‘człowiek małego wzrostu, gruby, pękaty’ [SWil], ‘człowiek niski, pękaty, tłuszczoch, grubas, brzuchal’ [SW], ‘o człowieku niskim, pękatym; o tłuszczochu’ (z kwalifikacją: *zartobliwy* albo *pogardliwy*) [SDor].

Już w XV wieku znana była nazwa *krepel* (dawne *krapel*) ‘pulchne ciasto smażone na tłuszczu, może nadziewane, pączek’ [Stp.]. Przyjmuje się, że to właśnie *krepel* jest poprzednikiem dzisiejszego pączka. Ów wyraz najprawdopodobniej został zapożyczony z języka niemieckiego, od *Krapfen*, *Kräpfel*, *Kräppel*, choć niektóre źródła wskazują, że są to prasłowa [SeBr]. Dodać trzeba, że w dawnych wiekach *krepel* był potrawą spożywaną przez niższe warstwy społeczne, co zaświadczyl Mikołaj Rej, pisząc: „Mniejsi stanowie pieką krepelę, więksi torty” [Rej Zw 61; SL], „gdy już [opilcy] sobie tych tortów napieką / nasmażą / albo też mniejszy stanowie krepelów” [Rej Zwierc 61; SXVI]. Nazwa *krepel* przetrwała do naszych czasów, ale dzisiaj jest regionalizmem górnośląskim. Odmienna nazwa dla pączka występuje również na Kaszubach. W tym regionie Polski mówi się o *purclach*, czyli małych pączkach pieczonych w zapusty.

Obecnie wiele regionów Polski słynie z wypieku najrozmaitszych pączków. Na liście tradycyjnych produktów cukierniczych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajdują się: **pùrcle kaszubskie** (woj. pomorskie), **krepel / krepiki** (woj. śląskie), **pączek opatowski** (woj. świętokrzyskie), **pączki żakowolskie z powidłami z antonówek** (woj. lubelskie), **pączki lubuskie** (woj. lubuskie), **pączki ziemniaczano-dyniowe** (woj. kujawsko-pomorskie), **pączki tradycyjne** (woj. łódzkie).

Bibliografia

- J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*; dostępne w Internecie: <https://literat.ug.edu.pl/kitowic/index.htm>
- Kucharz doskonały...*, dostępne w Internecie: <http://www.dbc.wroc.pl/dlibra/docmetadata?id=24118&from=publication>
- NKPP – J. Krzyżanowski (red.), *Nowa księga przysłów i wyrażen przysłowiowych polskich*, t. 1–4, Warszawa 1969–1978.
- SDor – W. Doroszewski (red.), *Słownik języka polskiego*, t. 1–11, Warszawa 1958–1969.
- SDun – B. Dunaj (red.), *Język polski. Współczesny słownik języka polskiego*, t. 1–2, Warszawa 2007.
- SeBań – A. Bańkowski, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, t. 1–2, Warszawa 2000.

- SeBor – W. Boryś, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 2005.
- SeBr – A. Brückner, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, wyd. II, Warszawa 1970.
- SeMań – W. Mańczak, *Polski słownik etymologiczny*, Kraków 2017.
- SGP – J. Karłowicz, *Słownik gwar polskich*, t. 1–6, Kraków 1900–1911.
- SL – S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. 1–6, Warszawa 1994–1995.
- SPXVI – M.R. Mayenowa (red.), *Słownik polszczyzny XVI wieku*, t. 1–36, Wrocław–Warszawa–Kraków 1966–2012.
- SPXVII – W. Gruszczyński (red.), *Słownik języka polskiego XVII i 1. połowy XVIII wieku* (www: http://xvii-wiek.ijp-pan.krakow.pl/pan_klient/index.php).
- Sstp – S. Urbańczyk (red.), *Słownik staropolski*, t. 1–11, Wrocław–Warszawa–Kraków 1953–2002.
- SW – J. Karłowicz, A.A. Kryński, W. Niedźwiedzki, *Słownik języka polskiego*, t. 1–8, Warszawa 1900–1927 (tzw. *Słownik warszawski*).
- SWil – A. Zdanowicz i in. (oprac.), *Słownik języka polskiego*, t. 1–2, Wilno 1861 (tzw. *Słownik wileński*).
- USJP – S. Dubisz (red.), *Uniwersalny słownik języka polskiego*, t. 1–4, Warszawa 2003.
- WSJP – *Wielki słownik języka polskiego*, www.wsjp.pl.