

ANETA MÜLLER

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

ORCID: 0000-0003-4088-0594

e-mail: aneta.muller@amu.edu.pl

LEKSYKA ZWIĄZANA Z PRZYGOTOWANIEM PIWA W POZNAŃSKICH INWENTARZACH MIESZCZAŃSKICH Z LAT 1528-1601

Piwowarstwo od wieków miało istotny wpływ na rozwój miast. Także w Poznaniu przyczyniało się do wzrostu gospodarczego – liczni rzemieślnicy różnych profesji, w tym także piwowarzy, produkowali towary ze względu na rosnące zapotrzebowanie zarówno w obrębie miasta, jak i poza jego obszarem. Rzemieślnicy zawiązywali bractwa cechowe, które pilnowały interesów danej grupy zawodowej, kształciły nowych uczniów i czeladników. Za najstarszą wzmiankę o cechach poznańskich uważa się przywilej z 1280 roku, nie wspomina on jednak o browarnikach (Topolski (red.) 1988: 271)¹. Cech piwowarów zostaje odnotowany około 1440 roku na liście starszych cechowych zatwierdzanych przez władze miejskie. Stefan Abt, syntetyzując informacje o strukturze zawodowej mieszkańców Poznania w XVI wieku, stwierdza, że:

[...] na około 800 głów gospodarstw domowych produkcyjnych było: 86 kupców, kramarzy, budników i przekupniów, tj. przeszło 10%, 113 browarników, piwowarów i mielarzy, tj. około 15%, 79 krawców, kuśnierzy i sukienników, tj. 10%, 40 szewców, tj. 5%, 51 aptekarzy, doktorów i bab (akuszerek), tj. 6%, 31 złotników i zegarmistrzów, tj. 4% (Topolski (red.) 1988: 451).

Pod koniec XVI wieku cech zrzeszający piwowarów był jednym z najliczniejszych cechów poznańskich – gromadził on 13% czynnych mistrzów. Przyczyny takiego stanu rzeczy można upatrywać w tym, że w mieście odbywało się wiele jarmarków i targów, przybywało wówczas wielu obcych. Konkurencję dla piwa cechowego stanowiło piwo klasztorne i pochodzące z przedmieść – do miasta często wwożono piwo z Chwaliszewa i Śródki. Cech starał się (z różnym skutkiem) ukrócić ten proceder, tak samo jak próby warzenia i sprzedawania piwa przez osoby niezrzeszone. Piwowarzy należeli

¹ Wstęp dotyczący historii poznańskiego piwowarstwa opracowano na podstawie: Topolski (red.) 1988 oraz Łuczak 2000.

do najbogatszych ludzi w Poznaniu, co świadczy o dużym zapotrzebowaniu na ten alkohol.

W niniejszym artykule chcę się przyjrzeć słownictwu związanemu z przygotowaniem piwa zawartym w *Inwentarzach mieszczańskich z lat 1528-1635 z ksiąg miejskich Poznania*. Inwentarze bardzo często podają zawód osoby, po której śmierci został spisany majątek, dzięki czemu udało mi się wydzielić inwentarze osób związanych z produkcją piwa – są to przede wszystkim inwentarze mielcarzy (współcześnie: słodowników) lub ich żon (10 inwentarzy) oraz piwowarów (3 inwentarze). Ze względu na występowanie interesującej mnie leksyki w omawianym materiale uwzględniłam również inwentarz po zbiegłym winiarzu. Jest to łącznie 14 inwentarzy wybranych kluczem zawodowym. Jeśli chodzi o chronologię, są to niemal wyłącznie spisy XVI-wieczne – do analizowanego materiału włączyłam jeden inwentarz z samego początku XVII wieku, z 1601 roku (inw. 312), właśnie ze względu na zawartość słownictwa związanego z piwowarstwem. Wprawdzie wybrany tom notuje jeszcze dwa siedemnastowieczne inwentarze mielcarzy, jednak pierwszy z nich poświadcza leksykę związaną z domową produkcją wódki, a drugi zawiera słownictwo związane z przedmiotami użytku domowego jak naczynia czy pościel. Pomijam inwentarze w całości spisane po łacinie i w języku niemieckim – biorę pod uwagę natomiast te, w których pojawiały się wtręty łacińskie o charakterze urzędowym.

W tym miejscu rodzi się kilka pytań badawczych wartych postawienia: leksykę jakich zakresów tematycznych przynoszą inwentarze? Czy, a jeśli tak, to w jaki sposób, *Inwentarze...* uzupełniają zasób *Słownika polszczyzny XVI wieku* (dalej: SPXVI)? Czy teksty te informują nas o sposobach wytwarzaniu piwa w omawianym okresie?

Słownictwo związane z alkoholem poświadcza różnorodne gatunkowo teksty – od literatury sowizdrzalskiej i pamiętników, przez moralitety, aż po zielniki. Równie ważna jest jednak literatura użytkowa – księgi cechowe, akta miejskie, akta sądowe, lustracje czy właśnie inwentarze. Zawiera ona słownictwo nieco innego typu – często poświadcza leksykę dotyczącą technicznych aspektów związanych z produkcją czy sprzedażą alkoholu służącą do precyzyjnego odnotowania nazw spisywanych i opisywanych desygnatów.

Inwentarz – mieszczański czy szlachecki – jako tekst o charakterze urzędowym przynosi badaczowi wycinek pewnej wiedzy, jest to jednak wycinek niezwykle dokładny (Pośpiech 1992: 7). Aleksander Zajda, nazywając inwentarz „żywym tekstem”, wskazuje, że w badaniach nad leksyką jest on nieocenionym źródłem materiału:

Przebogate słownictwo zawarte w żywych tekstach inwentarzy dóbr, miast, zamków, lustracji królewskich, testamentów otwiera szeroką panoramę dawnej rzeczywistości polskiej i przenosi nas w głąb tego obrazu przeszłości, jaki znamy z tekstów literackich i z podręczników historii. Stanowi też bardzo ważny rozdział w historii naszego języka (Zajda 2010: 90).

Także redaktorzy *Inwentarzy...* zwracają uwagę na ich użyteczność w badaniach różnych dyscyplin nauki – w historii kultury materialnej, historii sztuki, historii farmacji, historii kultury umysłowej (*Inwentarze* 1961: V). Jednak Błażej Osowski zauważa, że wobec stwierdzeń Zajdy nieco zadziwiająca jest niewielka liczba opracowań językoznawczych opartych na materiale pozyskanym z takiego źródła (Osowski 2019: 52). Badacz dokonuje przeglądu prac lingwistycznych, które wykorzystują inwentarze

mieszkańskie, szlacheckie lub kościelne w badaniach nad różnymi zagadnieniami dotyczącymi polszczyzny, ze szczególnym uwzględnieniem badań nad polszczyzną regionalną (Osowski 2019: 54-55). Sądzę, że stanowią także cenne źródło materiału do badań historycznojęzycznych.

Inwentarze mieszkańskie z lat 1528-1635 z ksiąg miejskich Poznania opracowane zostały przez Stanisława Nawrockiego i Jerzego Wisłockiego (Poznań 1961). Nie wpisują się one w sztywny podział źródeł na rękopiśmienne i drukowane. Są to współcześnie wydane rękopisy, które jednak poddano transkrypcji, a o trudnościach z nią związanych wspomina we wstępie zespół redakcyjny (*Inwentarze* 1961: XI-XV). W przypadku rozważań nad leksyką współczesne i poddane transkrypcji wydanie nie komplikuje sytuacji badawczej. Wybrane źródło zawiera 415 inwentarzy pochodzących z akt miasta Poznania, które przechowywane są w Archiwum Państwowym w Poznaniu. Są to przede wszystkim pośmiertne spisy majątku, podziały spadku, ale także spisy ruchomości na prośbę określonej osoby. Mają charakter skonwencjonalizowanego spisu majątku, który najczęściej jest ciągiem wyliczeń przedmiotów. Gdy przedmiot występował w kilku egzemplarzach, podawano ich liczbę, a także objętość lub wagę. Inwentarze były spisane w trzech językach: łacińskim, niemieckim i polskim. Często inwentarz zawiera łacińskie ustępy urzędowe, a pozostała część jest spisana w języku polskim lub niemieckim. Na końcu tomu zamieszczono indeks rzeczowy ze słownikiem, w którym objaśnieniu podlegają niektóre uwzględnione w nim hasła.

Ze względu na swój charakter inwentarze mogą posłużyć do badań wykorzystujących teorię pól leksykalno-semantycznych. Słownictwo zawarte w dokumentach można pogrupować w liczne, różnorodne grupy tematyczne. Poświadczane są w nich nazwy zawodów, jakie wykonywali dawni poznańscy mieszkańcy. Bogato prezentuje się słownictwo odzieżowe – inwentarze notują nie tylko nazwy elementów odzieży, ale również cechy ubrań oraz ich kolory. Uwzględniają także słownictwo związane z tkaninami – zarówno w kontekście odzieży, jak i w kontekście handlowym. Poświadczane są w związku z tym nazwy jednostek miar. Inwentarze notują też nazwy związane z pieniędzmi i walutami. Dokumenty poświadczają liczne słownictwo dotyczące wyposażenia domu. O dobrach materialnych poznaniaków na podstawie charakteryzowanego opracowania pisała m.in. Kinga Banderowicz (2012). Agata Madejska zbadała nazwy przyborów do pisania (2008), a Agnieszka Fluda-Krokos zajęła się nazwami naczyń (2011).

Inwentarze poświadczają także leksykę związaną z produkcją piwa. Pamiętać należy, że w wieku XVI w Polsce pijano piwo i miód pitny – znane już przed przyjęciem chrześcijaństwa – oraz wino, które na ziemiach polskich pojawiło się wraz z chrześcijaństwem, choć upowszechniło się dopiero w kolejnych stuleciach. Najpóźniej pojawiła się wódka – w XVI wieku była już znana, jednak szczyt jej popularności przypada na wiek XVII. Ze wszystkich trunków pitych w wieku XVI to właśnie piwo i jego wytwórstwo jest najczęściej wspomniane w inwentarzach. Odnotowane są oczywiście także pojedyncze słowa związane z winem czy wódką (gorzałką), jednak nie układają się one w znaczące grupy tematyczne związane z produkcją lub sprzedażą. W związku z tym wydaje się, że poznańscy mieszkańcy zajmowali się przede wszystkim produkcją słoju piwnego oraz piwa. Doskonale wpisuje się to w szerszy kontekst historyczny. Szczyt rozwoju piwowarstwa w Polsce rozpoczyna się w wieku XV i właśnie wtedy

powstają pierwsze cechy zrzeszające piwowarów. Przemysł piwny płynnie rozwija się do końca XVIII wieku, wspierając rolnictwo. Mapa Polski musiała być gęsto usiana browarami, gdzie warzono piwo z pszenicy lub jęczmienia z dodatkiem chmielu, których w kraju uprawiano ogromne ilości. W piwie ceniono jego właściwości odżywcze, pito je do śniadania i robiono z niego tzw. polewki z grzankami. Jako słaby alkohol świetnie gasiło pragnienie.

Inwentarz jest gatunkiem użytkowym o mocno sformalizowanym charakterze. Spisy majątków sporządzane były w różnych okolicznościach (zwykle pośmiertnie), miały zatem zabezpieczać majątek dla spadkobierców. Jak pisał redaktorzy tomu:

Inwentarze sporządzane były przez dwóch ławników oraz delegata rady miejskiej lub wójta, którzy na miejscu spisywali majątek zmarłego, przechodząc kolejno przez wszystkie pomieszczenia, lub opierając się na zeznaniach rodziny spisywali ruchomości, łącząc je w poszczególne grupy, jak złoto, srebro, cyna, szaty itp. (*Inwentarze* 1961: VI).

Taka budowa inwentarzy pozwala na wynotowanie z nich fragmentów, w których spisywany jest majątek dotyczący produkcji piwa. Ze względu na charakter omawianych tekstów można się spodziewać słownictwa precyzyjnego, pozbawionego metafor. I rzeczywiście wybrane spisy poświadczają leksykę dokładnie opisującą to, co widzą spisujący², np.:

[...] słodu 20 ćwiercień i 1 1/2 wiertela, które leżą na mielcuchu Lisiwojtkowy [...]; rzeczy do browaru nadležące: panew, 26 achtelów, 11 drelików, 7 sygniów, kraganiec, 5 drybusów, szósty szrotwas, obręczy żelaznych cztery sztuki, 3 lije, 7 dzbanów, 11 drzewianek, deka na stół, kopica, krukiew, drwa we dworku nad rzeką za 9 wierdunków [...] (inw. 181).

[...], iż po śmierci męża swego, Macieja Bociana, słodu, pszenic, drew i rzeczy inszych roboty rzemiosła swego mielcarskiego należących zostało in valore fl. 200 [...] (inw. 205).

słodu pszenicznego na mielcuchu odmierzeli 19 słodów, do każdego waru po 16 ćwiercień, każdą ćwiertnię rachując po złotemu jednemu i po 12 gr, uczyni za wszytek sład do 19 warów zł 425 gr 18. Jęczmiennego słodu także na mielcuchu odmierzeli do dwu waru [s], na war każdy po 24 ćwiercień uczyni za wszytek ten sład jęczmienny zł 28 gr 24. [...] Sład tak pszeniczny, jęczmienny, chmiel, drwa uczynił sumy zł 517 i gr 2 (inw. 290).

[...] pszenice 5 małdrów i 7 ćwiercień i wiertel, słodu pszenicznego do siedmi warów to jest mierząc i rachując do każdego waru po 16 ćwiercień i 2 ćwiertni nadzwyczaj; chmielu półczwarta małdra, gardliny do kadzi siania za złoty, drew sosnowych do piwa 9 sążeń wzdłuż, a w górę na dwóch chłopiech (inw. 242).

W inwentarzach poświadczono zostały nazwy *piwo*³ i *piwsko*, pojawiają się one rzadko. Sam napój bywa charakteryzowany incydentalnie, a wybrane spisy pośmiertne jako cechy określające piwo notują jedynie kilka leksemów – *mieszane*, *zepsowane*, *żagańskie* – pochodzących z jednego inwentarza:

² Przywołując cytat z inwentarza, posługuję się skrótem „inw.” wraz z jego numerem w tomie, nie zaś z numerem strony.

³ W artykule nie definiuję przywoływanej leksyki w przypadku, gdy jest powszechnie znana. Odstępuję od tej zasady w przypadkach, gdy znaczenie słowa może być dzisiejszemu czytelnikowi nieznanne lub gdy słowo zmieniło znaczenie.

W piwnicy w pierwszym statku trochę jakiegoś piwka na lagrze, ćwierć sądka mieszanego; fasa wielka w który są drożdże piwa żagańskiego, drelink, w którym połowica jest piwa mieszanego, zepsowanego [...] (inw. 291).

Piwo zwykle odnotowane jest jako uszczegółowienie nazwy przedmiotu lub naczynia. Dookreślenie wskazywało na przedmiot używany w procesie produkcji tego trunku, np. *3 drybusy do piwa* (inw. 237), *30 achteli do piwa* (inw. 188), *drybusów do piwa 6* (inw. 222). Czasem występuje razem z jednostką miary lub nazwą naczynia, w którym się znajduje, np. *2 wary piwa, które się jeszcze za nieboszczyka zepsowały* (inw. 271), w *Wierach u Grzegorza 3 kłody piwa po 26 gr* (inw. 197). W spisach odnotowane zostało zestawienie *piwa* z drewnem przygotowanym do pracy w browarze lub mielcu, np. *drew sosnowych do piwa 9 sążeń wzdłuż* (inw. 242), *drew do piwa na dworku jest, jako opiekunowie powiadają, na 26 sążoń* (inw. 197). Było ono potrzebne m.in. do zagotowania brzezki oraz do suszenia słodu w słodowni.

Wybrany materiał poświadcza także nazwy zawodów związanych z piwem – jego wytwórstwem oraz sprzedażą. Są to *achtelowka* ‘szynkarka’, *browarz*, *mielcarczyk* ‘pomocnik lub uczeń słodowniczy’, *mielczarz* ‘słodownik’, *piwowar*, *szynkarka*: *Annie achtelówce od ojca nieboszczyka urządzony za 1/2 roka terażniejsze* (inw. 222), *Jakubowi browarzewi – słudze dawnemu ojcowskiemu – 8 grz.* (inw. 222), *Piotrowi mielcarczykowi dałam na 2 parze trzewików 16 gr* (inw. 271), *starsi przysiężni mielcarze szacowali przy bytności opiekunów dziecinnych 70 grz.* (inw. 271), *inwentarz pośmiertny piwowara Macieja Sadowskiego* (inw. 188), *długów: u szynkarek za piwo fl. 116 gr 8* (inw. 222). Nazwy *piwowar* i *mielczarz* odnotowane są także w tytułach spisów pośmiertnych. Wśród nazw poświadczone są te związane ze sprzedażą piwa przez kobiety – *achtelowka* i *szynkarka*. Do warzenia piwa odnoszą się *browarz* i *piwowar*, a do słodowania – *mielczarz* oraz *mielcarczyk*, który był pomocnikiem w mielcu. Inwentarze notują także przymiotnik pochodzący od nazwy zawodu – *mielcarski*: *rzemiosła swego mielcarskiego* (inw. 205). Choć SPXVI odnotowuje takie leksemy jak *piwowarka* czy *mielcarka*, to nie występują one w wybranym źródle. Mogło być to związane z faktem, że kobiety zwykle nie miały dostępu do bractwa cechowego – taką szansę otrzymywały przede wszystkim wdowy po członku cechu. Niemniej jednak kobiety zatrudniano w rzemiośle – także w browarach – ale przede wszystkim uczestniczyły w sprzedaży alkoholu, często prowadziły własne gospody i zajazdy (Bogucka 1998: 79-81).

Cały proces produkcji piwa zachodzi w odpowiednio przygotowanych do tego miejscach. Inwentarze poświadczają trzy takie nazwy: *browar*, *mielcuch* ‘słodownia’ i *ozd* ‘suszarnia słodu’: *kamienicę na Wroniecki ulicy z mielcuchem i browarem* (inw. 271), *jęczmiennego słodu także na mielcuchu odmierzeli do dwu waru* (inw. 290), *drwa piwne i do ozdu i piecówki oszacowali między sobą fl. 70* (inw. 304). Można przyjąć, że *browar* to miejsce, gdzie warzy się piwo, w *mielcuchu* przygotowuje się sód, a *ozd* to przestrzeń, gdzie sód poddaje się suszeniu. Wprawdzie indeks sugeruje, że są to trzy różne nazwy na jedno miejsce, w którym wyrabia się piwo, robi to jednak niekonsekwentnie, ponieważ przy leksemie *ozd* redaktorzy wskazują znaczenie ‘część mielcucha przeznaczona do suszenia słodu’. Można przypuszczać zatem, że chodzi o trzy różne miejsca. Należy mieć jednak na uwadze, że jest to moment, w którym

pełne rozróżnienie znaczenia jeszcze nie zaszło, stąd rzeczowniki te mogą czasem funkcjonować jako synonimy. W ciągu XVI wieku rozpoczyna się proces specjalizacji poszczególnych etapów produkcji piwa wynikający m.in. z oddzielenia przywileju warzenia piwa od jego sprzedaży:

[...] w Rokitnie była i karczma, i warzelnia, ale nie było słodowni; w Brodkach z kolei przywilej obejmował tylko prowadzenie słodowni. Proces rozdzielania miejsc warzenia, słodownia i wyszynku przebiegał najszybciej w miastach. [...] Pojawiły się wtedy nowe odrębne zawody: szynkarzy, piwowarów i słodowników. Dwa ostatnie dość wcześnie zaczęły być traktowane oddzielnie, zarówno zwyczajowo, jak i wobec prawa (Kaczmarek 1994: 24).

Proces różnicowania znaczeń widoczny jest też w *Inwentarzach*. Poświadczają one spisy pośmiertne ze sprecyzowanymi nazwami zawodu, w tym także z nazwami *piwowar* i *mielcarz*. Cech zrzeszający oba zawody w omawianym okresie działał w Poznaniu. Można przyjąć, że piwowar i mielcarz zawodowo zajmowali się innymi zadaniami w procesie przygotowania piwa.

Najważniejszym półfabrykatem wykorzystywanym do produkcji piwa jest sódł pozyskiwany ze zbóż – zwykle jęczmienia lub pszenicy. Aby go uzyskać, należy doprowadzić ziarna zbóż do podkiełkowania. Wówczas uwalniają się enzymy pozwalające na rozkład skrobi zawartej w ziarnach na cukier, który jest niezbędny do przeprowadzenia fermentacji. Skiełkowane ziarna należy wysuszyć (Kopyra 2016: 18-21). *Sódł* w inwentarzach poświadczony jest często, choć przede wszystkim w spisach pośmiertnych mielcarzy, czyli mężczyzn wyrabiających go. Sódł uszczegółowiany jest jako jęczmienny lub pszeniczny: *sódłu pszenicznego do siedmi warów* (inw. 242), *sódł tak pszeniczny, jęczmienny* (inw. 290), choć jeden z inwentarzy wspomina także o użyciu żyta: *koryto do moczenia żyta do sódłu* (inw. 237). Spisy poświadczają ponadto połączenie *sódł na mielcuchu: sódłu na mielcuchu – fl. 108 gr 14* (inw. 222).

W produkcji tak sódłu, jak i piwa istotne są rośliny – zboża, z których wytwarza się sódł, oraz chmiel, który dodaje się do piwa. Zwykle w źródle odnotowane są przymiotniki pochodzące od nazw roślin, jednak inwentarze poświadczają też nazwy rzeczownikowe, takie jak *jęczmień*, *pszenica* i *żyto*: *pszenice 5 małdrów i 7 ćwiercień i wiertel* (inw. 242), *pszenice żadnej nie zostało* (inw. 271), *jęczmienia gotowego na górze* (inw. 304), *koryto do moczenia żyta do sódłu* (inw. 237). To właśnie z tych trzech zbóż przygotowywano sódł do uwarzenia piwa, choć żyto odnotowano zaledwie raz. Rośliną używaną w procesie warzenia piwa był także chmiel. Dziś dodaje się go ze względu na walory smakowe – jego szyszki mogą nadawać aromat różnego typu, dawniej jednak chodziło przede wszystkim o właściwości bakteriostatyczne konserwujące piwo (Kopyra 2016: 27). Inwentarze dowodzą, że również poznańscy mielcarze i piwowarzy go używali: *chmielu 3 małdry* (inw. 271), *chmielu trocha* (inw. 104), *chmielu półczwarta małdra* (inw. 242).

Suszenie sódłu miało swoją nazwę, którą odnotowały spisy – jest to *ozdzenie*: *drew dębowych do ozdzenia zostało stosik przy mielcuchu* (inw. 271). Drewno, o którym mowa w cytacie, było niezbędne, ponieważ suszenie odbywało się za pomocą gorącego powietrza.

Liczną grupę stanowią nazwy naczyń używanych w browarze i mielcuchu oraz jednostki miar objętości. W ekscerpowanych spisach poświadczono następujące nazwy naczyń: *achtel* || *jachtel* ‘beczka do piwa o objętości 1/8 dużej beczki’, *beczka*, *drelik* || *drelink* ‘naczynie do przechowywania płynów’, *drzewianka* ‘naczynie drewniane’, *fasa* ‘beczka’, *kadz* ‘rodzaj beczki’, *kloda* ‘beczka’, *koryto* ‘naczynie drewniane’, *lij* ‘naczynie w kształcie stożka’, *misa*, *panew* ‘naczynie podobne do kociołka’, *sypień* ‘naczynie do przelewania, przesypywania’, *szrotwas* ‘naczynie do płynów’, *zban* ‘dżban’. Zwykle są one wymieniane jako majątek. Inwentarze poświadczają także *miech* ‘wór, worek’, np. *miechów słodowych 12* (inw. 213), *na mielcuchu 9 miechów siodu jęczmiennego* (inw. 197). Włączam go do grupy naczyń, ponieważ dla *naczynia* przyjmuję definicję ‘pojemnik do przechowywania płynów lub rzeczy’. W spisach między nazwami naczyń jest wymieniony także *drybus*, np. *Statki do piwa należące: 2 kadzi, 6 drybusów, jachteli do 2 warów, panew* (inw. 271). Indeks dołączony do inwentarzy tłumaczy, że jest to ‘trójnog do stawiania naczynia nad ogniem’, zatem według redaktorów źródła nie jest to naczynie, ale podstawka pod naczynie.

Nieco inaczej wygląda sytuacja z jednostkami miar objętości – odnotowane są często, jednak ich różnorodność jest mniejsza: *ćwiertnia* ‘jednostka miary, zwykle zboża’, *maldr* ‘jednostka miary zboża’, *war* ‘jednostka miary piwa; porcja piwa z jednego cyklu warzenia’, *wiertel* ‘jednostka miary ciał sypkich’. Ich częste użycie jest uzasadnione – służyły do obliczenia objętości płynów (piwo) lub produktów sypkich (słód, zboża), które pozostały po zmarłym, a które należało spisać i obliczyć ich wartość.

Leksyka pozyskana z inwentarzy to łącznie 38 jednostek leksykalnych. Słownictwo rodzime reprezentowane jest przez 18 leksemów: *beczka*, *chmiel*, *ćwiertnia*, *drzewianka*, *jęczmień*, *kloda*, *koryto*, *lij*, *miech*, *piwo*, *piwowar*, *piwsko*, *pszenica*, *słód*, *sypień*, *war*, *zban*, *żyto*. Słownictwo zapożyczone to łącznie 20 jednostek, które można podzielić na trzy grupy: zapożyczenia niemieckie, łacińskie oraz o niepewnym pochodzeniu. Odnotowano także jeden leksem o nieznanym etymologii. Materiał poświadcza 17 zapożyczeń niemieckich (w tym derywaty od tych zapożyczeń): *achtel* || *jachtel*, *achtelówka*, *browar*, *browarz*, *drelink*, *drybus*, *fasa*, *maldr*, *mielcarczyk*, *mielcarski*, *mielcarz*, *mielcuch*, *panew*, *szynkarka*, *wiertel*. Ponadto odnotowano jedno zapożyczenie o proveniencji łacińskiej: *misa*. Poświadczono są także 3 jednostki o niepewnym pochodzeniu: *kadz* (SBor wskazuje na pochodzenie greckie, z kolei SBAñ – prasłowiańskie), *ozd*, *ozdzenie* (SBAñ wskazuje na pokrewieństwo ze staroangielskim lub łaciną). Leksemem o nieznanym pochodzeniu jest *szrotwas*. Liczne zapożyczenia niemieckie są w pełni uzasadnione – to właśnie wraz z osadnikami niemieckimi w czasie kolonizacji na prawie niemieckim nastąpił intensywny rozwój różnych gałęzi przemysłu i rzemiosła.

Przegląd słownictwa wyekscerpowanego z inwentarzy pozwala na potwierdzenie założenia, że źródła te notują leksykę piwowarską, precyzyjną i niepozostawiającą miejsca na domysły dotyczące desygnatu, co wynika z charakteru tego rodzaju tekstu użytkowego. Ponadto zebrane jednostki leksykalne budują niewielkie pole leksykalno-semantyczne, na które składa się kilka podpól⁴:

⁴ Za najbliższe moim badaniom uznaję założenia metodologiczne dotyczące pól leksykalno-semantycznych w ujęciu Andrzeja Markowskiego (1992).

- nazwy trunku (*piwo, piwsko*),
- nazwy osób związanych z wytwarzaniem i sprzedażą piwa (*achtelowka, browarz, mielcarczyk, mielcarz, piwowar, szynkarka*); przymiotniki pochodzące od nazwy zawodu (*mielcarski*),
- nazwy miejsc związanych z produkcją piwa (*browar, mielcuch, ozd*),
- nazwy półfabrykatów do wyrobu piwa (*ślód*),
- nazwy roślin używanych w produkcji piwa (*chmiel, jęczmień, pszenica, żyto*),
- nazwy czynności (*ozdzenie*),
- nazwy naczyń (*achtel || jachtel, beczka, drelik || drelink, drzewianka, fasa, kadź, kłoda, koryto, lij, miech, misa, panew, sypień, szrotwas, zban*),
- nazwy jednostek miar objętości (*ćwiertnia, małdr, war, wiertel*),
- varia (*drybus*).

Przy grupowaniu leksyki posiłkowałam się wyłącznie kontekstem pochodzącym z inwentarzy oraz dołączonym do nich indeksem-słownikiem. Kiedy redaktorzy opracowywali poznańskie inwentarze, nie było jeszcze SPXVI, którego pierwszy tom wyszedł w 1966 roku, a więc 5 lat po tym, jak opublikowano inwentarze. Jest to istotna informacja, ponieważ gdy omawianą leksykę odniesiemy do SPXVI, okazuje się, że znaczenia tekstowe niektórych wyrazów mogą się różnić od znaczeń słownikowych, co ma wpływ na budowę pola leksykalno-semantycznego. *Inwentarze mieszczańskie z lat 1528-1635 z ksiąg miejskich Poznania* stanowią jedno ze źródeł niekanonicznych SPXVI⁵, co oznacza, że były ekscerpowane wybiórczo. Różnice w definiowaniu znaczeń między SPXVI a inwentarzami wynikają z tego, że w wielu przypadkach redaktorzy słownika mają znacznie bogatszy materiał pochodzący z różnych tekstów, co pozwala na precyzyjniejsze zdefiniowanie jednostek. Istotna różnica w znaczeniach zachodzi w obrębie nazw naczyń. Gdyby kierować się znaczeniami pochodzącymi wyłącznie ze słownika, pole leksykalno-semantyczne prezentowałoby się w poniższy sposób:

- nazwy trunku (*piwo, piwsko*),
- nazwy osób związanych z wytwarzaniem i sprzedażą piwa (*achtelowka, browarz, mielcarczyk, mielcarz, piwowar, szynkarka*); przymiotniki pochodzące od nazwy zawodu (*mielcarski*),
- nazwy miejsc związanych z produkcją piwa (*browar, mielcuch, ozd*),
- nazwy półfabrykatów do wyrobu piwa (*ślód*),
- nazwy roślin używanych w produkcji piwa (*chmiel, jęczmień, pszenica, żyto*),
- nazwy czynności (*ozdzenie*),
- nazwy naczyń (*lij, drzewianka, koryto, miech, misa, panew, sypień, szrotwas, zban*),
- nazwy naczyń informujących o objętości (*achtel || jachtel, beczka, drelink, fasa, kadź, kłoda*),
- nazwy jednostek miar objętości (*ćwiertnia, małdr, war, wiertel*),
- varia (*drybus*).

⁵ Na 567 tekstów niekanonicznych SPXVI uwzględnia 10 pozycji inwentarzowych – są to zarówno inwentarze dóbr szlacheckich, mieszczańskich czy biskupich, jak i inwentarze biblioteczne, zob. *Kanon tekstów*, <http://spxvi.edu.pl/kanon/teksty-zrodlowe/> (31.05.2023).

W grupie nazw naczyń i pojemników wydzielona została wówczas podgrupa nazw naczyń informujących o objętości. Znalazły się w niej nazwy naczyń, które jednocześnie mogą być punktem odniesienia przy odmierzaniu płynów lub ciał sypkich. Mają one określoną objętość, np. *achtel* to ‘beczka będąca jednostką miary piwa; 1/8 beczki’ (SPXVI), a *drelink* to ‘1. miara objętości wina, jedna z największych, zawierająca ponad 1000 l’ (SPXVI) oraz ‘2. beczka o pojemności jednego drelinka’ (SPXVI). W podpołu varia nadal znajduje się zaledwie jeden leksem, czyli *drybus*, jednak SPXVI odnotowuje go w zupełnie innym znaczeniu – ‘naczynie do prania’ (SPXVI). Jest to pojedyncza notacja ze słownika Jana Mączyńskiego⁶. Z kolei *miech* w SPXVI nie ma powiązania ze słodem – słownik nie poświadcza połączenia *miech słodowy*, odnotowano jedynie *miech chmielowy*, którego z kolei nie podają inwentarze.

Przypadek taki jak *drybus* skłania do zastanowienia się, czy inwentarze, które znalazły się na liście źródeł SPXVI spoza podstawowego kanonu i podlegały wybiórczej ekscerpacji, mogą wnieść coś nowego do materiału pochodzącego z SPXVI. Główną ideą SPXVI była idea kompletności w zakresie słownictwa, jednak twórcy leksykonu od początku zdawali sobie sprawę, że tak ambitny postulat trudno będzie zrealizować. Jak każdy słownik także i ten nie jest w stanie zarejestrować całości szesnastowiecznego słownictwa. Problem nieodnotowanych leksemów poruszany był przez badaczy na przestrzeni lat, również ze wskazaniem na zwiększanie liczby haseł pochodzących spoza ustalonego kanonu źródeł (por. Peplowski 1970; Moszyńska 1994; Walczak 2001; Migdał, Walczak 2003).

Można założyć, że inwentarze uzupełniałyby zasoby słownikowe o nowe znaczenia lub, co znacznie bardziej prawdopodobne, nowe poświadczenia (co pozostaje szczególnie ważne w sytuacji, kiedy notacji danego leksemu jest niewiele) oraz nowe połączenia. W przypadku *drybusa* byłoby to być może nowe znaczenie. Prawdopodobnie również znaczenie *drelinka* ‘1. miara objętości wina, jedna z największych, zawierająca ponad 1000 l’ (SPXVI) można by poszerzyć o kontekst piwny, ponieważ hasło słownikowe wskazuje jedynie na wino. Przypuszczalnie *drelinka* do piwa używano rzadko – jedynie w przypadku, gdy zabrakło innych pojemników do przechowywania uwarzonego już piwa. Nie można wykluczyć takiej możliwości, w historii innych trunków zdarzało się, że narzędzia lub miejsca związane z wytwórstwem jednego alkoholu wykorzystywano do produkcji innego – takim przykładem są pierwsze gorzelnie powstające w budynkach po browarach. Wydaje się, że ostrożnie można uznać, iż inwentarze przyniosły uzupełnienie znaczenia *drelinka* o związek z piwem.

W pozostałych przypadkach uzupełnienia polegałyby na dostarczeniu nowych poświadczeń leksemów, które nie są licznie reprezentowane w źródłach, np. *achtel* został odnotowany w SPXVI sześciokrotnie, podczas gdy w omawianych inwentarzach pojawia się kilkanaście razy. Także pochodzące z inwentarzy *ozd* i *ozdzenie* mogłyby uzupełnić materiał słownikowy o dodatkowe poświadczenia. Wprawdzie rodzina wyrazów zbudowana na rdzeniu *ozd-* w SPXVI prezentuje się dość licznie (9 leksemów, np. *ozd*, *ozdowy*), jednak hasła mają po jednym poświadczeniu lub dwóch poświadczeniach.

⁶ Słownik Lindego odnotowuje jego dwa znaczenia: ‘trójnóg, z niem. Dreyfuß’ oraz ‘pomywalnik, wanianka’. Niewykluczone, że przesłedenie notacji w innych słownikach przyniosłoby lepsze wyobrażenie tego desygnatu.

W takim przypadku każdy dodatkowy cytat pochodzący ze spisów pośmiertnych jest istotny, ponieważ może przynieść nowy kontekst, a także poszerzyć wiedzę o historycznym procesie wyrobu piwa.

Analiza zebranego materiału pozwala odpowiedzieć na postawione pytania badawcze. Inwentarze piwowarów i mielcarzy ukazują leksykę precyzyjną, związaną z działalnością zawodową dawnych rzemieślników. Wynika to z gatunku, jakim jest inwentarz – to tekst użytkowy, zwykle o prawnym charakterze – powstawał on bowiem pośmiertnie i miał na celu zabezpieczenie majątku. Spisy takie pozwalają przyjrzeć się nieco dokładniej wnętrzu szesnastowiecznego poznańskiego browaru i słodowni: jak je nazywano, kto w nich pracował, jakie narzędzia były istotne przy pracy. Sam trunek schodzi na dalszy plan – jako produkt końcowy z pewnością większą rolę odgrywał w karczmach i szynkach.

Zebrana leksyka pozwala także na zbudowanie niewielkiego pola leksykalno-semantycznego. Najliczniej prezentują się w nim nazwy naczyń oraz nazwy osób pracujących przy wyrobie i sprzedaży piwa. Wydaje się zawierać większość istotnych elementów, choć w niektórych grupach znajduje się zaledwie jedna jednostka leksykalna. Brakuje w nim jednak nazw czynności, ponieważ inwentarze poświadczają jedynie *ozdzenie*, nie ma natomiast *warzenia*.

Okazuje się też, że wybrane przeze mnie inwentarze mogą uzupełnić materiał leksykalny pozyskany z SPXVI niekoniecznie o nowe leksemy, ale raczej – co bardziej prawdopodobne – o nowe znaczenia oraz kolejne poświadczenia.

Bibliografia

Słowniki (wraz ze skrótami)

- SBań – Bańkowski A., 2000, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, t. 1-2, Warszawa.
SBor – Boryś W., 2005, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków.
SPXVI – Mayenowa M.R. i in. (red.), 1966-, *Słownik polszczyzny XVI wieku*, Wrocław.

Źródło

- Inwentarze mieszczańskie z lat 1528-1635 z ksiąg miejskich Poznania*, oprac. J. Wisłocki, S. Nawrocki, Poznań 1961.

Literatura

- Banderowicz K., 2012, *Koneweczek osiem sztukcek i mycka aksamitna białogłowska. O dobrach doczesnych w inwentarzach rzeczy pozostałych po poznańskich mieszczanach*, „Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza”, t. 19, z. 2, s. 47-64.
Bogucka M., 1998, *Białogłowa w dawnej Polsce. Kobieta w społeczeństwie polskim XVI-XVIII wieku na tle porównawczym*, Warszawa.

- Fluda-Krokos A., 2011, *W XVI-wiecznej kuchni – nazwy naczyń w domach mieszczan poznańskich w inwentarzach z lat 1528-1600*, w: *Zbliżenie. Literatura – kultura – język – translatoryka*, red. I. Fijałkowska-Janiak i in., Gdańsk, s. 220-229.
- Kaczmarek T., 1994, *Księga piw i browarów polskich*, Warszawa.
- Kopyra T., 2016, *Piwo. Wszystko co musisz wiedzieć, żeby nie wyjść na głupka*, Kraków.
- Linde S.B., 1807-1814, *Słownik języka polskiego*, Warszawa.
- Łuczak L., 2000, *Piwo, piwko, piweńko...*, Poznań.
- Madejska A., 2008, *Nazwy przyborów do pisania w inwentarzach mieszczan poznańskich z lat 1528–1793 i w historii języka polskiego*, „Język Polski”, nr 4-5, s. 353-362.
- Markowski A., 1992, *Leksyka wspólna różnym odmianom polszczyzny*, t. 1-2, Wrocław.
- Migdał J., Walczak B., 2003, *Uwagi o słownikach historycznych języka polskiego (cz. II)*, „Studia językoznawcze. Synchroniczne i diachroniczne aspekty badań polszczyzny”, s. 209-217.
- Moszyńska D., 1994, *O słownictwie staropolskim nieobecny w Słowniku polszczyzny XVI wieku*, w: *Studia historycznojęzykowe I*, red. M. Kucala, Z. Krążyńska, Kraków, s. 23-27.
- Osowski B., 2019, *Wariantywność leksykalno-semantyczna języka wielkopolskich inwentarzy z drugiej połowy XVIII wieku. Studia z dialektologii historycznej*, Poznań.
- Pepłowski F., 1970, *O zasobie leksykalnym Słownika polszczyzny XVI wieku*, w: *W służbie nauce i szkole. Księga pamiątkowa poświęcona Profesorowi Doktorowi Zenonowi Klemensiewiczowi*, red. W. Krencik, s. 247-255.
- Pośpiech A., 1992, *Pułapka oczywistości. Pośmiertne spisy ruchomości szlachty wielkopolskiej z XVII wieku*, Warszawa.
- Topolski J. (red.), 1988, *Dzieje Poznania do roku 1793*, cz. 1, Warszawa–Poznań.
- Zajda A., 2010, *Historia języka polskiego dzisiaj. Możliwości, zadania i postulaty w zakresie badań nad historią słownictwa polskiego*, „LingVaria”, nr 2, s. 75-101.

ANETA MÜLLER

Lexis related to beer production in Poznań bourgeois inventories from the years 1528-1601

Abstract

Abstract: The article aims to show Poznań bourgeois inventories as a source for studying lexis related to beer production. The excerpted vocabulary has been classified into lexical-semantic fields by means of textual and lexical meanings derived from the *Dictionary of Polish Language of the 16th century*. The possibility of supplementing the dictionary resources by lexical material obtained from the inventories has also been indicated – these are new meanings and numerous new attestations, especially relevant for lexemes recorded in the dictionary several times. The analysis was supplemented by a commentary on the origin of the lexica.

Keywords: inventory, lexis, history of language, 16th century, brewing.