

mgr Sylwia Stokowska
Wydział Filologiczny
Uniwersytet w Białymstoku

AUTOREFERAT

Nazwy produktów spożywczych w perspektywie diachronicznej
(na materiale „Nowoczesnej kuchni domowej” pod red. prof. Emila Wyrobka)

Promotor: dr hab. prof. UwB Urszula Sokólska

Recenzenci: prof. dr hab. Ewa Sławkowa

dr hab. prof. UW Elżbieta Wierzbicka-Piotrowska

Przedmiot, założenia i cel rozprawy

Przedmiotem rozprawy doktorskiej są nazwy produktów spożywczych wyekscerpowane z książki kucharskiej wydanej w 1932 roku w Katowicach pod redakcją prof. Emila Wyrobka, lekarza i społecznika. Współpracowali z nim Antonina Piętkowa – nauczycielka w szkołach państwowych, kierowniczka kursów gospodarczych, a także Jan Piętka – nauczyciel w państwowym gimnazjum oraz szkołach rolniczych. Pełny tytuł analizowanego źródła brzmi: *Nowoczesna kuchnia domowa. Najnowszy poradnik w sztuce kulinarnej, podający praktyczne i łatwe wskazówki, jak należy przyrządzać smaczne i zdrowe potrawy, zarówno proste jak i wykwintne, wraz z wzorami estetycznych zastaw stołowych tudzież z objaśnieniami naukowymi o witaminach, o wartości kalorycznej pokarmów i ich pożywności, o jarstwie, o poznawaniu środków spożywczych i ich przechowaniu*¹.

Kulinarria i gotowanie towarzyszyły człowiekowi od zawsze. Rafał Borysławski w artykule *Posmak niedosytu. Kultura jedzenia, jedzenie kultury* stwierdza, że:

Nie ma chyba czynności bardziej łączącej nas ze światem natury, a jednocześnie bardziej nas od niego oddalającej, niż jedzenie, tak bardzo podstawowej, a jednocześnie tak bardzo społecznie i kulturowo skomplikowanej. [...] spożywanie pokarmu ubrane zostało w niezliczone kulturowe uwarunkowania. Te same aspekty, które sprawiają, że nasze obyczaje kulinarne są i były ważnymi wyróżnikami człowieczeństwa, a jednocześnie znaczącymi podstawami naszej kulturowości [...].

¹ Egzemplarz *Nowoczesnej kuchni domowej*, który posłużył mi do ekscerpcji nazw produktów spożywczych, pochodzi z księgozbioru mojego wuja Antoniego Stelmacha – absolwenta Wydziału Matematyki Uniwersytetu Warszawskiego, nauczyciela matematyki, uczestnika trzech wojen: I wojny światowej, wojny 1920 r. oraz II wojny światowej. W trakcie pracy zawodowej został skazany i wywieziony do obozu pracy na Syberii za krzewienie polskiej kultury i oświaty. Był żołnierzem Armii Andersa, z którą przeszedł cały szlak bojowy – brał udział m. in. w bitwie o Monte Cassino. Po wojnie pełnił funkcję dyrektora Liceum Pedagogicznego w Kutnie i Zgierzu. Dzięki jego staraniom utworzono Szkołę Podstawową w Nurze (obecne województwo mazowieckie), do której przekazał większość swego księgozbioru.

Obyczaje kulinarne i praktyki związane z jedzeniem określają nas bowiem bardziej, niż możemy sobie z tego zdawać sprawę [...]².

Książki i poradniki kucharskie są wspaniałym odzwierciedleniem faktycznego stanu języka i rejestrują ów język takim, jakim posługują się użytkownicy zajmujący się sferą kulinarną, zarówno w jej aspekcie *stricte* zawodowym, jak i popularnym. Nie bez przyczyny słownictwo kulinarne stanowi interesujący i wciąż niewyczerpany obszar do badań językoznawczych. Wśród badaczy zajmujących się językowym aspektem kulinariów należy wymienić: Waldemara Żarskiego³, Małgorzatę Witaszek-Samborską⁴, Kwirynę Handke⁵, Romana Zawilińskiego⁶, Jadwigę Wasilewską⁷, Elżbietę Marię Akacką⁸. Analiza tekstów kulinarnych pozwala obserwować zjawiska zachodzące we fleksji, składni, a także w sposobie budowania komunikatów o charakterze instruktażowo-dyrektywnym. Ciekawy jest przy tym nie tylko stan obecnej leksyki związanej z kulinariami, ale również to, jak funkcjonowała ona w polszczyźnie w wiekach wcześniejszych.

Istotnym motywem podjęcia przeze mnie analizy nazewnictwa artykułów spożywczych w perspektywie diachronicznej wyekscerpowanych z *Nowoczesnej kuchni domowej* była chęć wpisania się w dyskurs językoznawczy nad tekstami kulinarnymi. Moim głównym zamierzeniem było przedstawienie zmian zachodzących w leksyce związanej z kulinariami na przestrzeni wieków – od XVI do początku XXI wieku. Zaprezentowałam przeobrażenia poszczególnych nazw w zakresie znaczenia, uwarunkowań chronologicznych, morfologicznych i ortograficznych. Opisałam również łączliwość syntaktyczno-semantyczną analizowanych jednostek.

Źródła materiału słownikowego

Książka kucharska, której słownictwo poddałam analizie, jest dziełem na wskroś nowoczesnym – i to nie tylko w kontekście okresu, w którym została opublikowana. Nawet dziś

² Borysławski R., *Posmak niedosytu. Kultura jedzenia, jedzenie kultury*, „ER(R)GO. Teoria–Literatura–Kultura” nr 1 (4), 2002, s. 139-142.

³ W. Żarski, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008; Tenże, *Nazwy zup w języku polskim*, „Rozprawy Komisji Językowej WTN” 2003, nr XXIX, s. 157-161; Tenże, *Ewolucja wzorca gatunkowego polskich poradników kucharskich i jego uwarunkowania tekstowe*, [w:] *Odmiany stylowe polszczyzny dawniej i dziś*, pod red. U. Sokólskiej, Białystok 2011, s. 413-430.

⁴ M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005.

⁵ Handke K., *Zjawiska konserwatyzmu językowego w tekstach polskich książek kucharskich*, [w:] *Polszczyzna północno-wschodnia*, cz. 2, pod red. B. Nowowiejskiego, Białystok 1999, s. 135-160.

⁶ R. Zawiliński, *W sprawie oczyszczenia słownictwa kulinarnego z naleciałości obcych*, „Poradnik Językowy” 1926, z. 6-7, s. 91-95; Tenże, *Słownictwo kucharskie wobec wymagań języka*, „Poradnik Językowy” 1927, z. 3, s. 33-34.

⁷ J. Wasilewska, *W sprawie słownictwa kucharskiego*, „Poradnik Językowy” 1926, z. 8, s. 105-109; Taż, *Jeszcze w sprawie słownictwa kucharskiego*, „Poradnik Językowy” 1926, z. 9-10, s. 125-127; Taż, *Jeszcze w sprawie słownictwa kucharskiego (c. d.)*, „Poradnik Językowy” 1927, z. 2, s. 17-19.

⁸ E. M. Akacka, *Wybrane słownictwo dotyczące żywienia człowieka. Różnice pokoleniowe w mowie mieszkańców Białegostoku*, [w:] *Polszczyzna mówiona mieszkańców miast*, pod red. H. Sędziak, Białystok 2004, s. 177-185.

poruszane w niej kwestie, takie jak: zdrowe odżywianie, kaloryczność potraw itp. nie tracą nic ze swej aktualności. Co więcej, *Nowoczesna kuchnia domowa* prezentuje holistyczne podejście do kwestii odżywiania i traktuje ten aspekt ludzkiej egzystencji jako rodzaj sztuki. Jedzenie służyć ma nie tylko zaspokojeniu podstawowych potrzeb fizjologicznych związanych z odżywianiem, ale również wzbudzać pozytywne doznania estetyczne, które dotyczą zarówno sposobu dekoracji dań, jak i ich serwowania czy zastawy stołowej. Posiłki muszą mieć wreszcie właściwy skład i wielkość, w zależności od stanu zdrowotnego człowieka, jego wieku, płci, wykonywanego zawodu czy kondycji psycho-fizycznej. Nie ma zatem wątpliwości, że określenie „nowoczesna książka kucharska” pojawia się tu w znaczeniu kuchni nowatorskiej, szerokoaspektowej, uwzględniającej oprócz elementów estetyczno-doznaniowych również wiedzę z zakresu medycyny i dietetyki. *Nowoczesna kuchnia domowa* składa się ze *Wstępu* i trzydziestu rozdziałów, z czego dwadzieścia sześć jest poświęconych przepisom, m.in. na zupy, dania mięsne, leguminy słodkie, przetwory owocowe i kompoty, pieczywo zwykłe (chleby), pieczywo wykwintne (ciasta i torty). Całość została wzbogacona licznymi rysunkami i zdjęciami, często barwnymi, wizualizującymi np. propozycje serwowania potraw. Warto również zwrócić uwagę na rozbudowany tytuł, który, mimo nowoczesnego wymiaru zawartości książki kucharskiej, formą nawiązuje do tradycji wcześniejszych⁹.

Struktura i zawartość rozprawy

Niniejsza dysertacja składa się ze *Wstępu*, trzech rozdziałów głównych oraz *Wniosków końcowych*. Ważnym uzupełnieniem rozważań nad nazwami produktów spożywczych są zdjęcia przejęte za *Nowoczesną kuchnią domową* oraz opracowane przeze mnie tabele i wykresy ilustrujące przeprowadzone analizy. Pracę zamyka spis wykorzystanej w rozprawie bibliografii.

We *Wstępie* zreferowałam stan badań nad słownictwem kuchennym i tekstami kulinarnymi. W skondensowany sposób przedstawiłam historię oraz ewolucję przepisu kulinarnego i książki kucharskiej, począwszy od kamiennych tabliczek pochodzących z okresu babilońskiego, na których wyryto receptury wykwintnych dań, poprzez antyczne traktaty (np. *Deipnosophistai* autorstwa Greka – Athenaeusa), a dalej – teksty staro- i średniopolskie, następnie XIX-wieczne książki kucharskie i poradniki kulinarne (np. *Gospodyni litewska* Anny Ciundziewickiej, *Kucharka litewska* Wincenty Zawadzkiej czy *365 obiadów za pięć złotych* Lucyny Ćwierczakiewiczowej), wreszcie wydania z XX i XXI wieku, kiedy to nastąpił lawinowy rozwój rynku książek kucharskich i przepisów kulinarnych dostępnych również w wersji on-line¹⁰. W części wstępnej

⁹ W. Żarski zauważa, że długie tytuły, także książek kucharskich, są typowe szczególnie dla okresu klasycznego i literatury XVIII w.; por.: W. Żarski, *Książka kucharska...*, s. 109.

¹⁰ Blogi internetowe, np. Kwestia Smaku – <https://www.kwestiasmaku.com/> (dostęp: 01.08.2018); Minimalist Baker – <https://minimalistbaker.com/> (dostęp: 01.08.2018); Green Kitchen Stories –

opisałam także koncepcję i budowę *Nowoczesnej kuchni domowej* oraz wskazałam cel i zakres rozprawy.

Zasadniczą część rozprawy stanowi rozdział pierwszy – *Słownik nazw produktów spożywczych*, na który składa się 312 nazw produktów spożywczych, z uwzględnieniem podziału wyekscerpowanego materiału na następujące kategorie semantyczne:

1. Owoce, warzywa i grzyby
 - 1.1. Owoce
 - 1.1.1. Owoce drzew, np.: *czereśnia, gruszka, sztetyna*
 - 1.1.2. Owoce krzewów i krzewinek, np.: *brusznica, ostreżyna, pigwa*
 - 1.1.3. Inne, np.: *mak, melon, winogrono*
 - 1.2. Warzywa
 - 1.2.1. Warzywa strączkowe, nasiona, np.: *bób, fasola, groch*
 - 1.2.2. Warzywa bulwiaste i cebulowe, np.: *brukiew, marchew, pietruszka*
 - 1.2.3. Owoce warzyw, np.: *dynia, ogórek, pomidor*
 - 1.2.4. Warzywa liściaste, np.: *jarmuż, kapusta, szczaw*
 - 1.2.5. Inne, np.: *karczoch, kard, kukurydza*
 - 1.3. Orzechy, np.: *kasztan, kokos, migdał*
 - 1.4. Grzyby, np.: *pieczarka, rydzyk, trufla*
 - 1.5. Przetwory warzywne, owocowe i owocowo-warzywne, np.: *marmelada, powidła, sok*
 - 1.6. Inne artykuły pochodzenia roślinnego, np.: *kakao, kawa, rodzynek*
2. Nabiał
 - 2.1. Jaja, np.: *białko, jajo, żółtko*
 - 2.2. Produkty mleczne, np.: *bryndza, parmezan, twaróg*
3. Mięso
 - 3.1. Mięso ssaków, np.: *baranina, cielęcina, prosię*
 - 3.2. Drób i mięso ptaków żyjących dziko, np.: *kapłon, pantarka, pularda*
 - 3.3. Podział ciał zwierząt na gatunki mięs, np.: *boczek, ćwiartka, mostek*
 - 3.4. Wędliny i pieczone, np.: *kielbasa, pieczeń, pieczone*
4. Zboża i produkty zbożowe
 - 4.1. Zboża, np.: *pszenica, ryż, żyto*
 - 4.2. Mąki, kasze i makarony, np.: *grysik, sago, zacierka*
 - 4.3. Artykuły piekarnicze i smażone, np.: *andrut, grzanka, naleśnik*
5. Ryby i owoce morza
 - 5.1. Ryby, np.: *jesiotr, karp, łosoś*
 - 5.2. Owoce morza, np.: *homar, ostryga, rak*
 - 5.3. Produkty rybne, np.: *ikra, kawior, mleczko*
6. Przyprawy i dodatki
 - 6.1. Przyprawy, np.: *alkiermas, czarnuszka, listek bobkowy*
 - 6.2. Dodatki do potraw

<http://www.greenkitchenstories.com/> (dostęp: 01.08.2018); programy kulinarne w telewizji, np. *Makłowicz w podróży, Ewa gotuje*; vlogi i filmiki udostępniane w serwisie [youtube.pl](https://www.youtube.com/user/mailpatpl/featured), np. <https://www.youtube.com/user/mailpatpl/featured> (kanał poświęcony parzeniu herbaty), (dostęp: 01.08.2018); <https://www.youtube.com/user/pozytywnakuchnia> (dostęp: 01.08.2018); <https://www.youtube.com/jamieoliver> (dostęp: 01.08.2018).

- 6.2.1. Sosy, np.: *beszamel, musztarda, sos*
- 6.2.2. Tłuszcze, np.: *łój, masło, oliwa*
- 6.2.3. Dodatki chemiczne, np.: *kostka Maggi, potas, proszek do pieczenia*
- 6.2.4. Dodatki słodkie, np.: *karmel, lukier, miód*
- 6.2.5. Inne dodatki, np.: *skórka cytrynowa, zaprawa, zasmażka*
- 7. Produkty płynne
 - 7.1. Woda i ekstrakty, np.: *buljon, esencja, olejek*
 - 7.2. Alkohole, np.: *curacao, madera, rum*
- 8. Inne, np.: *galareta, masa, nadziewka*.

Zaproponowana przeze mnie klasyfikacja jest tylko jedną z wielu możliwości, gdyż granice pomiędzy kategoriami są często dość płynne, w związku z czym niejednokrotnie zmuszona byłam podejmować dyrektywną decyzję o przydzieleniu danego hasła do określonej kategorii, np.:

- masło* zakwalifikowałam do tłuszczów, choć można je uznać także za produkt mleczny;
- oliwę* potraktowałam jako tłuszcz, choć niekiedy zalicza się ją do przetworów owocowo-warzywnych, ponieważ jest wytwarzana z oliwek;
- sok* potraktowałam jako rodzaj przetworu otrzymywanego z owoców, choć można go zaliczyć również – co nie jest takie rzadkie w środowisku kucharzy – do płynów.

W obrębie każdej z grup semantycznych zastosowałam układ alfabetyczny. Hasła w *Słowniku* zbudowane są następująco: główka hasła (wyrazem hasłowym z reguły są pojedyncze wyrazy, wyjątkowo – wyrażenia o charakterze terminologicznym); definicja semantyczna; cytaty z *Nowoczesnej kuchni domowej*; informacje dotyczące notowania wyrazu w źródłach leksykograficznych oraz przykłady fraz¹¹, wyrażeń i zwrotów zaczerpniętych z przepisów analizowanej książki kucharskiej. Wyekscerpowany materiał skonfrontowałam z zasobami następujących leksykonów: *Słownik polszczyzny XVI wieku*¹², *Słownik języka polskiego* Samuela Bogumiła Lindego¹³, *Słownik języka polskiego* Maurycyego Orgelbranda¹⁴, *Słownik języka polskiego* Jana Karłowicza, Adama Kryńskiego i Władysława

¹¹ Za frazę uznawałam zespół wyrazów, który jest złożony z członu nominalnego oraz werbalnego i przybiera formę zdania. Takie rozumienie przyjmuję za Kwiryną Handke, która przewodniczyła wieloosobowemu zespołowi badaczy, opracowujących słownictwo pism Stefana Żeromskiego. Brałam zatem – wzorem autorów cyklu – pod uwagę również połączenia luźne i niezestandaryzowane, a nie wyłącznie zdania, które odznaczają się pewnym stopniem utarcia i są często powielane w tej samej lub nieznacznie zmienionej formie. Por.: K. Handke, *Słownictwo pism Stefana Żeromskiego. Tom wstępny*, Kraków 2002.

¹² *Słownik polszczyzny XVI wieku*: <http://spxvi.edu.pl/>, pod red. M. R. Mayenowej, F. Peplowskiego (t. 1–34), K. Mrowcewicz, P. Potoniec (od t. 35, do hasła ROWNY), Wrocław 1966–1994, Warszawa 1995–, (dostęp 01.01.2016 – 30.08.2018), (skrót: SPXVI).

¹³ S. B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. 1-6, Lwów 1854, (skrót: SL).

¹⁴ M. Orgelbrand, *Słownik języka polskiego*, t. 1-2, Wilno 1861, (skrót: SWil).

Niedźwiedzkiego¹⁵, *Słownik języka polskiego* pod redakcją Witolda Doroszewskiego¹⁶, *Uniwersalny słownik języka polskiego* pod red. Stanisława Dubisza¹⁷. Ponadto, jeśli dla danej nazwy brakowało jednoznacznych poświadczeń w SPXVI, porównywałam wyekscerpowany materiał również z *Elektronicznym słownikiem języka polskiego XVII i XVIII wieku* pod red. Włodzimierza Gruszczyńskiego¹⁸.

Przykładowe hasło:

CZEREŚNIA ‘owoc drzewa czereśniowego’: „*Czereśnie* opłókać¹⁹ i wydrylować, zrobić syrop i na wrzący wrzucać *czereśnie*, dodać kawałek cynamonu i zagotować parę razy” (KOMPOT Z CZEREŚNI JASNYCH, 462)²⁰; „Twarde *czereśnie* wydrążyć, zrobić syrop z połowy cukru (na 1 kg. owocu, 1 kg. cukru), raz zagotować i zostawić [...] zalać *czereśnie* i smażyć” (CZEREŚNIE, 481).

SPXVI jedynie *trześnia* w indeksie²¹; SPXVII/XVIII w indeksie; SL bez kwalifikatorów; SWil i SW poświadczają znaczenie, ale odsyłają też do *stp. trześnia* ‘rosnące dziko w południowej części Polski niewysokie drzewo o okrągłych, mięsistych i soczystych owocach, posiadających pestki nasienne; drewno daje się dobrze polerować’; SJPD oraz USJP w tym znaczeniu; <ros. *czereśnia*>.

wyrażenia: twarda *czereśnia*;

zwroty: *czereśnie* opłókać; *czereśnie* wydrylować; wrzucać *czereśnie*; *czereśnie* wydrążyć; *czereśnie* zalać; *czereśnie* smażyć.

Pragnę w tym miejscu zwrócić uwagę na termin *produkt* i jego znaczenie; otóż słowniki podają następujące definicje:

SW ‘1. plód, wyrób, z przykładem: „Najcenniejszym kraju polskiego produktem jest zboże”; 2. liczba powstała z rozmnożenia dwóch liczb, iloczyn’;

SJPD ‘wyrób, wytwór otrzymywany, powstały w wyniku produkcji, artykuł konsumpcyjny; rezultat, wynik określonej działalności ludzkiej’;

¹⁵ J. Karłowicz, A. Kryński i W. Niedźwiedzki, *Słownik języka polskiego*, t. 1-8, Warszawa 1900-1927, (skrót: SW).

¹⁶ *Słownik języka polskiego*, t. 1-10, pod red. Witolda Doroszewskiego, Warszawa 1958-1968, (skrót: SJPD).

¹⁷ *Uniwersalny słownik języka polskiego*, t. 1-4, pod red. Stanisława Dubisza, Warszawa 2003, (skrót: USJP).

¹⁸ *Elektroniczny słownik języka polskiego XVII i XVIII wieku*, pod red. W. Gruszczyńskiego, <https://sxvii.pl/>, (dostęp 01.02.2017 – 30.08.2018), (skrót: SPXVII/XVIII).

¹⁹ Wszystkie cytaty zapisywane w *Słowniku* są w wersji oryginalnej, zgodnie z przepisami ortograficznymi sprzed roku 1936, stąd formy typu: *opłókać*, *dobremi*, *smacznem*, *kompotjerka*, *zrumienionem*, *buljon*, *waniljowy*, *amonjak* itp.

²⁰ W ten sposób podawana jest w *Słowniku* informacja o lokalizacji przepisu: nazwa potrawy jest zapisana kapitalikami, a po przecinku znajduje się numer strony, z której pochodzi przepis.

²¹ Informacja „W indeksie” oznacza, że leksem jest notowany wyłącznie w *Indeksie haseł* danego leksykonu, najczęściej bez podanego znaczenia i ilustracji kontekstowej.

USJP '1. *urz.* a) to, co powstało w wyniku procesu produkcji, co zostało wytworzone w procesie produkcji; b) wytwór, rezultat czyjejś twórczości artystycznej, działalności społecznej, pracy umysłu itp.; 2. *chem.* substancja otrzymywana w wyniku reakcji chemicznej; 3. *książk. lekcew. a. iron.* o osobie lub rzeczy, które zostały ukształtowane w wyniku jakiegoś procesu'.

Zgodnie ze znaczeniami podanymi w powyższych leksykonach mianem *produktu* powinno określać się jedynie 'coś, co zostało w jakiś sposób przetworzone i jest wynikiem procesu produkcji', np. mąkę, cukier, kaszę, kakao, sok, syrop, cukier waniliowy, proszek do pieczenia. Jednakże w potocznym użyciu znaczenie jest znacznie szersze i obejmuje wszystkie składniki wykorzystywane do przyrządzenia potraw, a więc również jabłko, marchew, kalarepę, borówki, mięso itd. Na potrzeby niniejszej pracy wzięłam pod uwagę szerszy zakres znaczeniowy nazwy *produkt*, tak jak rozumieją go użytkownicy potocznej polszczyzny i ludzie zajmujący się sferą kulinarną. Takie rozumienie przyjęła również Małgorzata Witaszek-Samborska w swojej monografii *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*²². Andrzej Markowski w artykule *Kuchnia polska w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych*²³ użył terminu *produkt* nie tylko w odniesieniu do nazw potraw, ale też składników, np. *antrykot, karmel, schab, kakao*.

Rozdział drugi pt. *Notacje leksykograficzne nazw produktów wykorzystywanych w przepisach „Nowoczesnej kuchni domowej”* stanowi rewizję notacji leksykograficznych w ujęciu diachronicznym, z uwzględnieniem notowania i kwalifikacji nazw w poszczególnych słownikach. Zasadniczą część rozdziału stanowi tabela²⁴ obrazowo ujmująca notowanie haseł w poszczególnych z słownikach. Dzięki temu zestawieniu mogłam wskazać wyrazy odziedziczone z epoki prasłowiańskiej (np. *barszcz, chleb, kasza, żyto*), nazwy nienotowane w żadnym ze słowników (np. *kostka Maggi, proszek drożdżowy*), słownictwo nienotowane w SPXVI, SPXVII/XVIII i SL (*homar, pikle, sztetyna*), nazwy zarejestrowane dopiero w SWil (np. *estragon, homar, koniak*), SW (np. *galaretka, nerkówka, pantarka, sztam*) i USJP (*curacao*) itd. Przedstawiłam również przeobrażenia semantyczne wyrazów, m. in. zawężenie zakresu znaczeniowego, przeniesienie znaczenia. Ponadto zwróciłam uwagę na sposób odnotowania wyrazów w słownikach, bądź to bez żadnych kwalifikatorów, bądź z kwalifikatorami typu: *kucharskie, staropolskie, przestarzałe, książkowe, wychodzące z użycia, gwarowe, potoczne, rubaszne, zoologiczne, farmaceutyczne, myśliwskie, anatomiczne*.

²² M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem kulinarnym ...*, Poznań 2005.

²³ A. Markowski, *Kuchnia polska w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych*, [w:] *Wokół stołu i kuchni*, pod red. M. Łozińskiej i J. Łozińskiego, Warszawa 1994, s. 129-141.

²⁴ Alicja Pihan-Kijasowa, w swojej pracy *Słownictwo z zakresu handlu w prozie Bolesława Prusa (na tle XIX-wiecznej leksyki handlowej)*. *Studia* w formie tabelarycznej ujmuje rejestrowanie w leksykonach słownictwo handlowe wyekscerpowane z prozy Bolesława Prusa.

Trzeci rozdział pt. *O łączliwości syntaktyczno-semantycznej nazw produktów spożywczych* dotyczy funkcjonowania nazw artykułów spożywczych w większych strukturach, jakimi są frazy, wyrażenia i zwroty. Łączliwość syntaktyczno-semantyczna nazw produktów spożywczych stanowi bardzo interesujący problem badawczy. Dokonałam m. in. podziału wyrażeń na wyrażenia o charakterze terminologicznym, ściśle określające gatunek bądź rodzaj produktu, a wśród nich: nazwy botaniczne (m.in. *borówki czarne, burak czerwony, burak ćwikłowy, fasolka szparagowa*); nazwy odnoszące się, do produktów markowych i regionalnych (*likier Maraschino, musztarda francuska, oliwa nicejska, ser szwajcarski* itd.), wskazujące na ściśle określony skład, smak bądź wygląd (np. *grysik pszenny, grysik kukurydzany, mąka pszenna, mąka kukurydziana*); nazwy produktów przygotowywanych według określonej receptury (*kruche ciasto, ciasto naleśnikowe, ciasto strudlowe, jajo na twardo, jajo na miękko* itp.); także wyrażenia luźne i łączliwe, a wśród nich wyrażenia: zawierające m. in. przymiotniki wartościujące bądź opisujące jakość produktu (*ładny pomidor, tłusta wieprzowina, piękny karp, zdrowy ogórek*), odwołujące się do zmysłów (np. smak: *befsztyk osolony, gorzki migdał, paprykowana słonina* itd.), określające wiek produktu bądź stopień jego dojrzałości (np. *młoda gęś, melon niedojrzały, stara kuropatwa, nieprzejrzały pomidor*), cechy fizyczne (m.in. struktura produktu: *brukiew nie drzewiasta, kalarepa nie drzewiasta, winogrona gruboziarniste* itd.), miarę użytych w przepisie artykułów spożywczych (np. dokładna waga: *1 ½ dkg amoniaku, 5 gr. Lawendy, ½ kg legawki* itp.). Wśród zwrotów wyodrębniłam i poddałam analizie 462 struktury dopełniaczowe, 5499 biernikowych, 1776 narzędnikowych oraz 167 miejscownikowych – są to struktury właściwe przepisom kulinarnym. W rozdziale tym zaprezentowałam również listy rankingowe czasowników występujących w wymienionych wyżej konstrukcjach syntaktycznych. Pozwoliło to na wskazanie roli poszczególnych czasowników w opisie czynności związanych z przygotowaniem posiłków²⁵.

Każdy z rozdziałów kończy się krótkim, syntetycznym podsumowaniem.

Ostatnią część pracy stanowią *Wnioski końcowe* dotyczące funkcjonowania nazw produktów spożywczych na przestrzeni wieków, ich zmian semantycznych oraz łączliwości syntaktyczno-semantycznej.

Konkluzje

Nie ma wątpliwości, że *Nowoczesna kuchnia domowa* w 1. połowie XX w. była nowoczesną książką kucharską. Zawierała bowiem nie tylko przepisy kulinarne, ale także informacje o wartości odżywczej poszczególnych produktów, przykłady właściwie skomponowanych jadłospisów, menu dla osób chorych, rekomendacje dotyczące zdrowego odżywiania czy eleganckiego nakrycia stołu na różne okazje. Można tu oczywiście odnaleźć

²⁵ Szczegółowe przykłady zostaną podane w końcowej części autoreferatu.

również inspiracje tradycjami średnio-, a nawet staropolskimi, o czym świadczy choćby obszerny, kilkuwersowy tytuł, który swym rozbudowaniem nawiązuje do odległej tradycji. Jednak nowatorskie podejście autorów do sfery żywieniowej wysuwa się na pierwszy plan i – nawet, z punktu widzenia współczesnej wiedzy – wzbudza niemały respekt.

Przyjęta przeze mnie koncepcja pracy i konfrontacja wyekscerpowanego materiału z zasobami leksykograficznymi pozwoliła na ukazanie tych nazw w perspektywie diachronicznej, począwszy od XVI wieku po 1. dekadę XXI stulecia oraz sformułowanie następujących konkluzji:

1. Stosowane w *Nowoczesnej kuchni domowej* nazewnictwo kulinarne ulegało pewnym przeobrażeniom na przestrzeni wieków. Zmiany zachodziły nie tylko w zakresie form strukturalnych i graficznych wyrazów, ale także ich znaczeń czy nacechowania emocjonalnego.

Nazwy produktów spożywczych stanowią rozbudowane i wewnętrznie zróżnicowane pole semantyczne, w którym granice subpól są nieostre i płynne. Taki stan rzeczy wpływa na możliwość kwalifikowania jednego leksemu do kilku różnych podklas leksykalno-kulinarnych, a nawet kategorii niezwiązanych z kulinariami. Jest to wynikiem wzajemnego oddziaływania na siebie różnych elementów świata wewnętrznego i zewnętrznego człowieka oraz silnej interakcji między rzeczywistością językową a rzeczywistością pozajęzykową.

2. Nazewnictwo artykułów spożywczych w perspektywie diachronicznej pokazuje, że mamy do czynienia z obszarem żywym, zmieniającym się pod wpływem warunków zewnętrznych. Z jednej strony możemy zaobserwować wychodzenie leksemów z użycia, z drugiej zaś – pojawianie się wyrazów nowych, w tym także przejmowanie nazw z innych kultur. Na stan słownictwa kulinarnego mają również wpływ mody pozajęzykowe związane z aktualnymi trendami w odżywianiu czy nawet kontaktami społeczno-polityczno-gospodarczymi. To dlatego istotnym aspektem, mającym wpływ na powiększanie się zasobu wyrazowego związanego z nazwami produktów spożywczych, są kontakty językowe z innymi kulturami. Doskonałym tego przykładem są nazwy owoców egzotycznych, których włączanie do zasobu leksykalnego polszczyzny jest efektem poznawania nowych regionów, krajów. Stąd też nazwy, dziś już powszechnie znane i używane typu: *ananas, cytryna, figa, pomarańcza*. Dość liczną grupę stanowią również nazwy, które pomimo różnych sytuacji językowych i pozajęzykowych nie uległy wyparciu z języka, ani nie wprowadzono ich substytutów w formie zapożyczeń czy neologizmów. Chodzi tu głównie o wyrazy genetycznie prasłowiańskie, wyrazy zapożyczone jeszcze w okresie wspólnoty prasłowiańskiej lub wreszcie pożyczki średniowieczne, np.: *chleb, jabłko, pszenica, ryba, ser, sok, żyto*.

3. Konfrontacja materiału wyekscerpowanego przeze mnie z *Nowoczesnej kuchni domowej* z leksykonami obejmującymi leksykę znaną polszczyźnie począwszy od XVI wieku

po pierwszą dekadę XXI stulecia pokazuje ciągłość dziejową (lub wręcz przeciwnie – brak ciągłości dziejowej) wielu nazw. Pokazuje również osadzenie tych nazw w określonej rzeczywistości historyczno-kulturalnej. Jeśli całość zbadanego przeze mnie materiału potraktujemy jako zbiór 100-procentowy, to da się w nim zauważyć następujące proporcje:

3.1. Około 18,27% nazw produktów spożywczych to wyrazy odziedziczone z epoki prasłowiańskiej, np.: *barszcz, jesiotr, mąka, miód, śliwka, wino, zając*;

3.2. Prawie 15,5% stanowią nazwy nienotowane w SPXVI, np.: *buljon, kokos, konfitura, madera, zasmażka, żelatyna*;

3.3. Blisko 8,33% to hasła nieodnotowane w SPXVI i SPXVII/XVIII, np.: *ananas, arak, dyszek, pularda, woda różana, zacierka*;

3.4. Około 41% haseł jest odnotowanych w *Indeksach* SPXVI i SPXVII/XVIII, m. in.: *boczek, czekolada, nerka, olejek, sardela, orzech, powidła, poziomka, szczupak, zapach*;

3.5. Ponad 7% haseł nie zostało zanotowanych w SPXVI, SPXVII/XVIII oraz SL, np.: *beszamel, buraczek, pieprz angielski, sago, sztetyna*;

3.6. Około 6,4% wyrazów zostało zanotowanych dopiero w SPXVII/XVIII, np.: *alkiermes, arbuż, berberys, pieczyste, ryż, rybka, czekolada*;

3.7. Około 8,33% nazw zarejestrowanych zostało w SL, np.: *ananas, arak, marmelada, szalotka, wanilja, woda różana*;

3.8. Blisko 9,3% haseł jest notowanych dopiero w SWil, takie jak: *beszamel, homar, koniak, lukier, pieprz angielski, renkloda, rostbef*;

3.9. Prawie 3,2% wyrazów pojawia się po raz pierwszy w SW, np.: *befszyk, galaretka, nerkówka, sztam, żelatyna*;

3.10. Ponad 8% nazw wyszło z użycia w XX wieku, np.: *dyszek, cąber, legawka, ostrężyna, półgęsek*;

3.11. Prawie 1,3% haseł nie zostało odnotowane w żadnym ze słowników: *kostka Maggi, skórka cytrynowa, proszek drożdżowy, proszek wanilji*.

3.12. Około 1,92% nazw ma krótką historię notowania w leksykonach, np.: *nerkówka, przodek zajęczy, sztetyna*;

3.13. Około 1,6% stanowią leksemy, których historia rejestracji w słownikach jest zmienna, np.: *dyszek, szponder, szyjka rakowa, woda różana*.

Konfrontacja zasobu nazw produktów spożywczych z punktu widzenia normy ówczesnej i obecnej ukazuje dynamizm zmian zachodzących w obszarze leksyki. Doskonałym przykładem szybkości ewolucji nazewnictwa kulinarnego są leksemy użyte przez autorów *Nowoczesnej kuchni domowej* w przepisach, a nie notowane w SW, np.: *curacao, galaretka, zrazówka, żelatyna*.

4. Istotną kwestią jest również łączliwość syntaktyczno-semantyczna nazw produktów spożywczych. Obserwacja konstrukcji składniowych, jakie tworzą nazwy artykułów spożywczych z czasownikami, pozwala zaobserwować dominujące w *Nowoczesnej kuchni domowej* zjawiska syntaktyczno-frazeologiczne i sformułować na tej podstawie wnioski o charakterze uogólniającym.

Najmniej liczną grupę stanowią frazy, zaś podstawą budowania komunikatów w przebadanym przeze mnie źródle są wyrażenia i zwroty.

4.1. Wyrażenia służą do przekazywania informacji dotyczących wykorzystywanych produktów spożywczych. Takie konstrukcje m. in.:

4.1.1. Mają charakter terminologiczny, np.: *borówki czarne, kapusta włoska, oliwa nicejska, wino szampańskie, kasza owsiana, mąka pszenna razowa, wino białe*;

4.1.2. Precyzują jakość, sposób lub stopień obróbki, np.: *świeża kawa, dobry rum, piękny karp, zdrowy ogórek, przegotowany barszcz, surowy groszek, suszona brzoskwinia, upieczona kuropatwa*;

4.1.3. Odnoszą się do zmysłów, np.: *befsztyk osolony, kwaśna śmietana, gorzki migdał, twardy pomidor, gorący ocet, ostudzona galareta*;

4.1.4. Wskazują na stopień rozdrobnienia zastosowanych artykułów spożywczych, np.: *chleb utarty, tarta czekolada, pokrajane daktyle, tłuczone korzenie, sproszkowana wanilja, plasterki cytryny*.

Najczęściej są to związki luźne i łączliwe, w których wyrazami określającymi nazwy produktów są przymiotniki i imiesłowy.

4.2. W przepisach *Nowoczesnej kuchni domowej* największą frekwencję mają zwroty, wśród których można wyodrębnić cztery grupy struktur, jakie tworzą z nazwy produktów z czasownikami, a mianowicie:

4.2.1. Struktury dopełniaczowe, np.: *dać soli, dać kopru, dodać papryki, dodać kaparów, nalać galarety, wyjąć z rosółu*;

4.2.2. Struktury biernikowe, np.: *włożyć czekoladę, poukladać ostrygi, zalać agrest, dolać wino, otrzeć cukier, namoczyć brzoskwinie, zawinąć omlet*;

4.2.3. Struktury narzędnikowe, np.: *nałożyć nadziewką* [sic! – dop. S.S.], *zalać miodem, polać oliwą, nasmarować konfiturą, wymieszać z makaronem, zabarwić sokiem*;

4.2.4. Struktury miejscownikowe, np.: *obsmażyć na maśle, obsmażyć w tłuszczu, podsmażyć w syropie, zmaczać w oliwie, upiec na andrucie, zastudzić w sztamie*.

Najpopularniejsze są struktury biernikowe – 5 499 wyodrębnionych konstrukcji. Pozostałe struktury są w znaczącej mniejszości, ponieważ wskazano 1 776 struktur narzędnikowych, 462 dopełniaczowe i jedynie 167 miejscownikowych. W przepisach nie

zastosowano struktur mianownikowych, celownikowych oraz wołączowych. Wynika to ze ściśle określonego sposobu formułowania przez nadawcę dyrektywno-instruktażowego komunikatu.

Nazwom produktów spożywczych towarzyszą czasowniki w odpowiedniej formie, głównie w bezokoliczniku. Bezokoliczniki bowiem w sposób dyrektywny wskazują na czynności, jakie należy wykonać, aby przyrządzić potrawę. Co ważne, użycie perfektywnych form bezokolicznikowych czasowników wiąże się z instruktażowym charakterem treści przepisów, a także ich funkcją impresywną, apelatywną i dyrektywną.

Można powiedzieć, że w kulturze kulinarnej mamy do czynienia z cyklizacją pewnych struktur, z ich łączeniem w ukierunkowane, ściśle określone sekwencje oraz tworzeniem znormatywizowanych zbiorów semantycznych i struktur, tworzonych według kryteriów wyznaczonych przez tradycję pisania książek kucharskich²⁶.

5. W zakresie semantyki również zachodzą interesujące zjawiska. Wśród procesów dotyczących znaczeń nazw produktów spożywczych można wskazać, m. in.: zawężanie zakresów znaczeniowych (*agrest* – pierwotnie ‘wszystkie kwaśne owoce’), przenoszenie nazw botanicznych na potrawy (*fasolka, groch, marchewka*), przenoszenie szeroko pojętych nazw kulinarnych na inny przedmiot w związku z podobieństwem rzeczywistym lub wyimaginowanym (*burak, cebula, karczoch, korniszon, mleczo, śledź*), przenoszenie nazwy jednego desygnatu kulinarnego na inny kulinarny (*twaróg*: ‘produkt otrzymywany z kwaśnego, ogrzewanego mleka przez oddzielenie nadmiaru serwatki i odpowiednie sprasowanie’ ⇔ ‘potrawa z twarogu przyrządzona na słodko lub pikantnie’; *grzybek*: ‘zdrobnienie od grzyb; jadalna roślina leśna przeważnie w kształcie parasola lub kapelusza osadzonego na nóżce’ ⇔ ‘suszone gruszki; suszone owoce’; *pieczarka*: ‘jadalny grzyb o białym lub brązowym kapeluszu i białych blaszkach’ ⇔ ‘suszone gruszki; suszone owoce’).

6. Przedstawione w dysertacji nazwy produktów spożywczych stanowią jedynie pewną część całej leksyki związanej z kulinariami. Centrum pola kulinariów stanowi słownictwo o historycznie ustabilizowanym statusie, co wynika z silnego związku ze sferą bytową człowieka²⁷, np. jego przyzwyczajęń żywieniowych, tradycji kulinarnych, kultury jedzenia. Jednakże pole słownictwa kulinarnego jest żywe, stale związane z rzeczywistością pozajęzykową, co sprawia, że oprócz jednostek ustabilizowanych włączane są nowe, które pojawiają się w związku z różnymi sytuacjami pozajęzykowymi.

²⁶ Na temat cyklizacji w tekstach artystycznych szerzej wypowiadają się badacze lubelscy; zob.: J. Bartmiński, S. Niebrzegowska-Bartmińska, *Tekstologia*, Warszawa 2012, s. 206.

²⁷ Teresa Smółkowa twierdzi, że *niezmiennosc odnajdujemy [...] nie tylko w samym trwaniu jednostek leksykalnych, mających ciągle to samo odniesienie do rzeczywistości pozajęzykowej i znaczenie, ale także w odpornych na zmiany stereotypach. Te ostatnie utrwała w języku silne zakotwiczenie w kulturze. Kultura jest więc w języku czynnikiem stabilizującym. Zob. T. Smółkowa, Słownictwo – zmienność i stabilność, „Prace Filologiczne”, XLIII, s. 429.*