

dr hab. prof. UW Elżbieta Wierzbicka-Piotrowska
Instytut Języka Polskiego
Uniwersytet Warszawski

Recenzja rozprawy doktorskiej mgr Sylwii Stokowskiej

**pt. „Nazwy produktów spożywczych w perspektywie diachronicznej (na materiale
„Nowoczesnej kuchni domowej” pod red. prof. Emila Wyrobka)”,
napisanej w 2018 roku na Wydziale Filologicznym Uniwersytetu w Białymstoku
pod kierunkiem prof. dr hab. Urszuli Sokólskiej.**

Rozprawa doktorska mgr Sylwii Stokowskiej jest poświęcona bardzo istotnemu naukowo zagadnieniu leksykalnemu, a mianowicie zmianom znaczeniowym zachodzącym na przestrzeni wieków w obrębie leksyki języka polskiego i ich wpływowi na łączliwość semantyczno-składniową opisywanych jednostek. Materiał, jaki wybrała Autorka pracy do analizy, to nazwy produktów spożywczych wyekscerpowane z książki kucharskiej z 1932 roku, wydanej pod red. prof. Emila Wyrobka. W sumie w rozprawie zostało dokładnie zanalizowanych 313 jednostek leksykalnych pochodzących z 1680 przepisów kulinarnych.

Praca mgr Sylwii Stokowskiej składa się z trzech rozdziałów podzielonych na podrozdziały, wniosków oraz indeksów. Liczy 313 stron w większości wypełnionych definicjami badanych leksemów, tabelami, wykresami oraz listami obejmującymi grupy analizowanych nazw, wyodrębniane ze względu na kryteria tematyczne, chronologiczne i formalne. Wśród kryteriów szczegółowych zastosowanych w opisie na uwagę zasługują te, które dotyczą typu zmian semantycznych zachodzących w badanych leksemach, ich łączliwości leksykalnej i formalnej, a także ich obecności w źródłach leksykograficznych. To ostatnie kryterium pozwoliło Autorce zbadać zebrany materiał także metodami językoznawstwa diachronicznego, co znalazło odzwierciedlenie w tytule rozprawy.

Recenzowana rozprawa ma więc charakter przede wszystkim materiałowy. Jej fragmenty dotyczące zastosowanej procedury badawczej oraz teoretycznych podstaw przeprowadzanej analizy zajmują niewiele miejsca. Znalazły się one przede wszystkim we *Wstępie*, w którym przedstawiony został cel i zakres pracy, przegląd literatury przedmiotu dotyczącej słownictwa związanego z przygotowywaniem posiłków, opis cech gatunkowych

przepisu kulinarnego oraz prezentacja źródła, z którego pochodzi analizowany w pracy materiał, czyli poradnik pt. *Nowoczesna kuchnia domowa*. Ciekawym i bardzo dobrze opracowanym fragmentem *Wstępu* jest zwłaszcza jego część poświęcona polszczyźnie początku XX wieku, czyli okresu, w którym powstał analizowany w pracy poradnik. Niektóre informacje zawarte w tym miejscu pracy znalazły odzwierciedlenie w części materiałowej rozprawy. Wyodrębnienie nazw regionalnych i gwarowych potwierdzało powszechne ich używanie przez społeczeństwo, w którym – jak pisze Autorka - tylko 8-10% ludności było zdolne do posługiwania się literacką odmianą polszczyzny (por. s. 64). Szkoda, że takiego przełożenia na część analityczną zabrakło, jeśli chodzi o różnorodność zapisu ortograficznego analizowanego słownictwa, która powinna się w tym czasie zmniejszać ze względu na intensywne prace prowadzone nad ujednoczeniem polskiej ortografii (por. s. 65).

Trzeba także podkreślić, że pisząc *Wstęp*, Autorka wykazała się dużą erudycją. Jej rozważania są opatrzone licznymi przypisami, w których powołuje się na prace nie tylko językoznawcze, ale także z dziedziny biologii, medycyny, socjologii oraz antropologii kultury. Być może ten nadmiar wiedzy spowodował, że jest bardzo ostrożna w podejmowaniu ważnych decyzji metodologicznych dotyczących własnych badań. Pisze na przykład, że w wypadku „leksyki związanej z kuchnią i kulinariami [...] można mówić o socjolekcie, a nawet profesjolekcie kucharzy i osób zajmujących się gotowaniem”, jednak w żadnym miejscu pracy nie napisała, czy tak właśnie tę leksykę traktuje, czy może inaczej.

Przyznaje także, że terminu *produkt* używa inaczej niż robią to autorzy słowników języka polskiego, których definicje tego słowa przytacza, ale słusznie uważa, że w analizie przepisów kulinarnych ma ono znaczenie nieco inne, a mianowicie ‘składnik przyrządzanych potraw’, a nie ‘wyrób powstały w wyniku procesu produkcji’. Być może gdyby zajrzała do innych słowników niż te, które uwzględniła w rozprawie, nie musiałaby zaznaczać, że słowo *produkt* traktuje nie tak, jak powinno to wynikać ze źródeł leksykograficznych, ale tak, jak rozumieją je użytkownicy polszczyzny potocznej i osoby zajmujące się sferą kulinarną (s. 20). Wystarczyłoby powołać się na *Inny słownik języka polskiego* pod red. M. Bańki, w którym jedno ze znaczeń słowa *produkt* to właśnie to, które Autorka rozprawy łączy z rozumieniem nieskodyfikowanym i tym samym według niej nieobecnym w słownikach, a mianowicie: ‘coś, co jest przeznaczone do jedzenia lub przygotowania potraw’, np. *Zgromadziła wszystkie niezbędne produkty do upieczenia ciasta*.

Nie jest też do końca jasno przedstawione przez Autorkę rozprawy, na czym polega ujęcie diachroniczne przeprowadzonej przez nią analizy. Można się co najwyżej domyślać z opisu materiału, że zostały w nim uwzględnione zmiany znaczeniowe nazw produktów, ich zanikanie lub zastępowanie ich z czasem innymi leksemami. Na potwierdzenie tych procesów językowych przytacza Autorka zapisy pochodzące ze słowników wydawanych w XIX w. oraz tych dotyczących polszczyzny dawnej. Przy ujęciu diachronicznym powinien być jednak uwzględniony także *Słownik prasłowiański*, zwłaszcza że na s. 210 rozprawy zostały wymienione te nazwy produktów spośród analizowanych w pracy, które pochodzą z epoki prasłowiańskiej. Jak wynika z przypisu, lista ta została sporządzona wyłącznie na podstawie językoznawczych opracowań słownictwa polskiego o prasłowiańskim rodowodzie, ale Autorka nie podała żadnych argumentów potwierdzających, że wymienione przez nią nazwy mają rzeczywiście taki rodowód. Poza tym ujęcie diachroniczne powinno obejmować również etymologię opisywanych leksemów, ich rodzimy lub obcy rodowód, a także przekształcenia brzmieniowe wywołane procesami fonetycznymi dokonującymi się w kolejnych okresach historii polszczyzny. Nieuwzględnienie tego wszystkiego nie jest jednak zarzutem pod adresem Autorki, ale zwróceniem uwagi, że powinna zaznaczyć w rozprawie, czego w pracy czytelnik nie znajdzie, mimo że ma ona w tytule określenie „ujęcie diachroniczne”.

Jeśli chodzi o kolejne rozdziały rozprawy, to są one ułożone w ciągu odpowiadającym metodzie indukcyjnej – od prezentacji szczegółowych opisów słownikowych opisywanych nazw przez analizę ich notacji leksykograficznych i łączliwości syntaktyczno-semantycznej do wniosków ogólnych dotyczących wewnętrznej struktury tworzonego przez nie pola semantycznego oraz zmian, jakie się w nim dokonały w czasie ostatnich stuleci.

Zgodnie z tym porządkiem rozdział I rozprawy zawiera imponujący swoimi rozmiarami słownik nazw produktów spożywczych obejmujący 313 haseł, który został jednak poprzedzony bardzo skrótowymi informacjami na temat zasad budowy artykułu hasłowego. Zabrakło w tym miejscu przede wszystkim refleksji badawczej dotyczącej wyboru typu definicji zastosowanego w słowniku oraz wyjaśnienia, co to znaczy, że wyrażenie ma charakter terminologiczny (np. *skórka cytrynowa* ma zdaniem Autorki charakter terminologiczny a *skórka pomarańczowa* nie, *woda różana* tak, ale *woda sodowa* już nie).

Jeśli chodzi o typ definicji zastosowany w słowniku, to wybrała Autorka najbardziej pasującą do analizowanego materiału definicję semantyczną – niestety, nie wyjaśniając, jak jest ona zbudowana i czym różni się od innych rodzajów definicji, ani nawet nie odwołując

się w przypisie do źródła, w którym czytelnik mógłby takie informacje znaleźć. Definicja semantyczna jest w pracy stosowana konsekwentnie w większości haseł, ale w niektórych Autorka rezygnuje z niej, być może sugerując się definicjami pochodzącymi z innych słowników, np. w hasłach *buraczek* (s. 90), *fasolka* (s. 88), *grzybek* (s. 104), *kielbaska* (s. 139). Jeśli było to czymś podyktowane, należało to zaznaczyć w pracy, a jeśli jest to błąd często zresztą popełniany przez autorów słowników, to koniecznie trzeba go poprawić.

Błędami w sztuce definiowania są także:

- powtarzanie w opisie znaczenia nazwy kategorii nadrzędnej obecnej w tytule działu słownika, np. *owoc* w haśle *brusznica* (s. 79);
- umieszczanie prawie identycznych definicji w opisie różnych nazw, co nie ujawnia różnic w ich znaczeniu, np. w hasłach *głóg* (s. 80) i *malina* (s. 81) lub *śliwka* (s. 83) i *renkloda* (s. 75);
- umieszczanie w definicji semantycznej słów pochodzących z metajęzyka, np. słowa *nazwa* w hasłach *malina* (s. 81) i *owoc* (s. 86).

Błędy takie pojawiają się w licznych słownikach, nie ustrzegła się ich także Autorka recenzowanej pracy, ale jest ich w jej rozprawie bardzo mało i nie wpływają na ogólną pozytywną ocenę opracowanego w rozdziale I słownika.

Jego niewątpliwą zaletą jest zastosowany przez mgr Sylwię Stokowską układ tematyczny. Hasła zostały przez nią pogrupowane ze względu na przynależność do określonych pól semantycznych. Trzeba podkreślić, że podział tematyczny materiału został w pracy bardzo dokładnie przemyślany i skonfrontowany z innymi obecnymi w literaturze przedmiotu, na które powołuje się Autorka w przypisach na s. 72. Brakuje – co prawda – wyjaśnienia, jak jest w pracy rozumiany termin *pole semantyczne*, ale niewątpliwą zaletą tej części rozprawy są precyzyjnie wyodrębnione kategorie znaczeniowe opisywanej leksyki, wynikające z jej funkcji pełnionej w tekstach mających cechy przepisu kulinarnego. Nieuzasadnione są w związku z tym wątpliwości Autorki co do rozłączności tak opracowanego podziału nazw produktów, w którym jej zdaniem *oliwa* potraktowana przez nią jako tłuszcz mogłaby być zaliczona również do przetworów owocowo-warzywnych, ponieważ jest wytwarzana z oliwek. Gdyby jednak pójść tokiem rozumowania Autorki, to można by także *zupę pomidorową* potraktować jako przetwór owocowo-warzywny, a sól jako minerał, a nie przyprawę. Jak więc słusznie zauważa Autorka rozprawy, w nomenklaturze kulinarnej analizowane nazwy pełnią inną funkcję niż w języku ogólnym. Słowo *oliwa*

oznacza 'tłuszcz używany jako dodatek do potraw lub środek używany do ich przyrządzaniu', *sól* przyprawę, a *czereśnia* owoc, a nie drzewo. Intuicja mgr Sylwii Stokowskiej okazała się więc w tym wypadku lepsza niż encyklopedyczne definicje słownikowe, ale znów wziął górę ujawniający się często w rozprawie jej brak pewności co do słuszności przyjmowanych rozstrzygnięć metodologicznych.

Mimo zamieszczonych wyżej uwag krytycznych, uważam, że słownik zaprezentowany w tej części rozprawy jest przykładem rzetelnej analizy leksykograficznej, uwzględniającej dane pochodzące z 8 słowników języka polskiego, obejmujących słownictwo od XVI do XX w. W opisie każdej analizowanej nazwy produktu oprócz definicji zostały przytoczone przez Doktorantkę konteksty jej użycia przez autorów analizowanej książki kucharskiej, informacje o kwalifikatorach, jakimi była opatrywana w słownikach dawnych i współczesnych, a także przykłady jej łączliwości z przymiotnikami, wyrażeniami przyimkowymi oraz czasownikami, pochodzące z analizowanego poradnika kulinarnego.

Rozdział II rozprawy pt. „Notacje leksykograficzne nazw produktów wykorzystywanych w przepisach „Nowoczesnej kuchni domowej” zawiera zestawienie w postaci tabeli efektów analizy leksykograficznej przeprowadzonej w rozdziale I. Dzięki zastosowaniu takiej obrazowej metody prezentacji wyników badań, Autorka mogła podzielić badany materiał na grupy słów notowane w poszczególnych słownikach oraz takie, które nie były notowane w żadnym z nich. Na podstawie tych zestawień wybrała z kolei te nazwy, które były używane w przeszłości, ale wyszły z użycia w wieku XX, oraz takie, których żywot przypadał na określony okres w historii polszczyzny, ale był za krótki, aby nazwa się zachowała, wreszcie takie, które przetrwały wieki i nadal są używane. Było ich w badanym materiale najwięcej, bo aż 91%.

Niepokój recenzencki budzi w tym wypadku jedynie niekompletność wyodrębnionych grup. Wśród nazw produktów, które ze względu na rzeczywiste lub wyimaginowane podobieństwo z innym desygnatem niezwiązanym z tematyką kulinarną są używane metaforycznie także na oznaczenie owego desygnatu, zabrakło takich leksemów, jak: *grzyb*, *szczupak*, *marchewka*, *arbuz*, *jabłko* (por. s. 216), a wśród nazw produktów roślinnych, w których nastąpiło metonimiczne przeniesienie znaczenia z nazwy rośliny na nazwę części tej rośliny nie zostały uwzględnione liczne nazwy owoców drzew i krzewów o tej samej postaci, np. *czereśnia*, *wiśnia*, czy *głóg* (por. s. 215). Zabrakło też licznych nazw roślin, które są

identyczne z nazwami potraw zawierających te rośliny jako główny składnik, np. *zurawina*, *sałata*, *kapary* (por. s. 215-216).

Ciekawe wnioski, jakie mimo to udało się Autorce wyciągnąć z opracowanych zestawień, dotyczyły przeobrażeń semantycznych w obrębie badanego słownictwa, występujących w nim homonimów oraz wyrazów polisemicznych, a także przynależności badanego słownictwa do różnych odmian polszczyzny. Żmudna analiza statystyczna przeprowadzona w tym rozdziale przez Autorkę pozwoliła na zarysowanie wszechstronnego obrazu badanej leksyki i wskazania kierunków jej rozwoju w przyszłości.

Rozdział III rozprawy zawiera analizę strukturalną materiału badawczego. Został on w związku z tym podzielony na wyrażenia, zwroty i frazy, których członami konstytutywnymi są analizowane nazwy produktów. O ile wyrażenia i zwroty zostały w rozprawie opisane zgodnie z ich rozumieniem przyjętym w literaturze przedmiotu, o tyle frazy zostały potraktowane w sposób całkowicie niespójny z dotychczasowymi opiami polskiej frazeologii. Autorka przyjęła bowiem w tym wypadku podstawy teoretyczne wyodrębniania fraz opracowane na użytek analizy języka S. Żeromskiego. Jest to o tyle nietrafny wybór, że powieści tego pisarza nie mają nic wspólnego z przepisami kulinarnymi, a nazwy produktów żywnościowych stanowią niewielki procent słownictwa używanego w jego utworach. Nic więc dziwnego, że frazy wyodrębnione w rozprawie Sylwii Stokowskiej wyglądają na przypadkowo wybrane przez nią zdania z analizowanego poradnika, a brak przytoczonej definicji frazy w nowym rozumieniu sprawia, że z metodologicznego punktu widzenia ten fragment rozprawy nie wnosi nic istotnego do opisu leksyki kulinarnej i mógłby być spokojnie pominięty.

O wiele wartościowsze naukowo są rozważania dotyczące wyrażen i zwrotów, ponieważ pokazują łączliwość nazw produktów z przymiotnikami, czasownikami i wyrażeniami przyimkowymi. Autorka uwzględniła w tej części rozprawy nie tylko najczęściej występujące formy wyrazów wchodzących w związek składniowy z nazwami produktów, ale także ich funkcję semantyczną. Dzięki temu mogła wyodrębnić wyrażenia, które mają charakter nazw gatunkowych oraz takie, w których została wymieniona cecha zmienna produktu, np. jego kolor, kształt, wielkość lub konsystencja.

Szczególną precyzją badawczą odznacza się w tym rozdziale część poświęcona zwrotom. Autorka stworzyła w niej listę rankingową czasowników o określonej rekcji, a następnie wybrała najczęściej występujące czasowniki reprezentujące poszczególne typy

konstrukcji: dopełniaczowe, biernikowe, narzędnikowe i miejscownikowe. Okazało się, że wszystkie należą do tych pól semantycznych, które są ściśle związane z przygotowywaniem potraw i że są zróżnicowane znaczeniowo ze względu na produkt, który jest obiektem czynności, np. czasownik *drylować* łączy się z nazwami owoców, a *rozprowadzić* z nazwami płynów.

Wysoka wartość tej części rozprawy wynika nie tylko z dokładności opisu materiału badawczego, ale także z nowatorskiego charakteru przeprowadzonej w tym rozdziale analizy. Dotychczas nikt z badaczy nie podjął się takiego zadania, aby wszechstronnie opisać łączliwość syntaktyczno-semantyczną określonej grupy leksemów i doprowadzić dzięki temu do wykrycia pewnych prawidłowości w tworzeniu fraz nominalnych i werbalnych z udziałem tych jednostek. Proponuję, aby Autorka rozprawy opracowała tę część swoich rozważań w postaci artykułu, który z pewnością stanie się ważnym przyczynkiem do podejmowanych w przyszłości badań nad polskim słownictwem kulinarnym.

Ostatnia część pracy zawiera wnioski sformułowane przez Autorkę na podstawie przeprowadzonej analizy diachronicznej (porównywanie notacji leksykograficznych z różnych okresów rozwoju polszczyzny) oraz synchronicznej (badanie łączliwości syntaktyczno-semantycznej leksyki kulinarnej), które wynikają logicznie z rozważań zawartych w kolejnych rozdziałach.

Biorąc pod uwagę przedstawioną wyżej charakterystykę rozprawy mgr Sylwii Stokowskiej uważam, że mimo wymienionych wcześniej kilku uwag krytycznych, recenzowana praca zasługuje na wysoką ocenę. Stanowi przejrzystą, dobrze skomponowaną całość, prezentowane w niej tezy są poparte licznymi przykładami użycia opisywanych nazw produktów i trafnie dobranymi argumentami. Nawet jeśli widać w niej wątpliwości samej Autorki co do słuszności takiego a nie innego ujęcia, to świadczy to wyłącznie o jej dojrzałości badawczej. Ciekawy jest także wybrany przez nią temat i trafnie dobrany materiał badawczy, a niewątpliwą zaletą pracy są liczne ilustracje pochodzące z analizowanej książki kucharskiej, które przybliżają atmosferę towarzyszącą przygotowywaniu posiłków w 20-leciu międzywojennym i zwracają uwagę na walory estetyczne przygotowywanych wówczas potraw.

Wniosek. Przedstawiona do oceny praca pt., „Nazwy produktów spożywczych w perspektywie diachronicznej (na materiale „Nowoczesnej kuchni domowej” pod red. prof. Emila Wyrobka)”, napisana przez mgr Sylwię Stokowską na Wydziale Filologicznym

Uniwersytetu w Białymstoku pod kierunkiem prof. dr hab. Urszuli Sokólskiej zarówno pod względem merytorycznym, jak i formalnym spełnia wymogi stawiane dysertacjom doktorskim. Wnoszę w związku z tym o dopuszczenie mgr Sylwii Stokowskiej do kolejnych etapów przewodu doktorskiego.

Warszawa, 20 listopada 2018 r.

Arkadiusz Machulski-Pietrola