

Prof. dr hab. Ewa Sławkowa, prof. em.

Instytut Języka Polskiego

Uniwersytetu Śląskiego

Recenzja rozprawy doktorskiej pani Sylwii Stokowskiej pt.

Nazwy spożywczych w perspektywie diachronicznej

(na materiale „produktów Nowoczesnej kuchni domowej” pod red. prof. Emila Wyrobka)

Fakt, iż autorka w swojej pracy sięgnęła po słownictwo kulinarne wydaje się nie tylko w pełni uzasadnione, ale i wręcz poznawczo pożądane. O jedzeniu i przyrządzaniu potraw można bowiem dziś nieskończenie. Leksyka związana z kuchnią i gotowaniem atakuje nas zewsząd: jest wszechobecna w przestrzeni publicznej: w reklamach, w internecie, prasowych ogłoszeniach, krzyczy do nas z przydrożnych billboardów. Wydaje się coraz więcej książek kucharskich, które awansują do ważnego miejsca w rodzinnych księgozbiorach, coraz liczniejsze są programy telewizyjne wprowadzające w tajniki sztuki kulinarnej, w prasie przybywa przypisów i porad dla adeptów sporządzania potraw (w tym oryginalnych i egzotycznych), w internecie coraz większą popularność zyskują blogi poświęcone tej problematyce. Tę wielką karierę problemów kuchni i gotowania dokumentuje nie tylko powstały ostatnio film o najmłodszym kucharzu świata, Flynnie McGarry’em, ale i poezja, która w poszukiwaniu sposobów mówienia bliskich codziennemu doświadczeniu milionów ludzi, sięga chętnie po przepis kulinarny jako gatunek wypowiedzi. Wystarczy przypomnieć wiersz Marcina Świetlickiego pt. *Gotowanie*, który brzmi: *Woda. Zawrze. Wrzuć. Posól [...]* *Zalać jogurtem. Cukier [...]*

Kuchnia zdaje się znakiem firmowym współczesnej konsumpcyjnej kultury, co i językoznawcę, co dokumentuje recenzowana rozprawa, nie pozostawia obojętnym, otwierając przed nim nowy i frapujący obszar badań.

* * *

Przedmiotem opisu i analizy p. Sylwia Stokowska czyni leksykę kulinarną, którą wyekscerpowwała z wydanej w roku 1931 książki kucharskiej pod staropolsko brzmiącym tytułem: *Nowoczesna kuchnia domowa. Najnowszy poradnik w sztuce kulinarnej, podającego*

praktyczne i łatwe wskazówki, jak należy przyrządzić 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. Ten, sądząc z tytułu, nietypowy poradnik sztuki gotowania, był własnością nieżyjącego wuja p. Stokowskiej, Antoniego Stalmacha, osoby zasłużonej o dramatycznej biografii i z tego względu w rodzinie otoczonej należnym szacunkiem czy wręcz kultem.

Nie mamy więc w tym wypadku do czynienia z przeciętną książką kucharską, jakich wiele, ale z pozycją, która jest tyleż świadkiem historii, co indywidualnej biografii, jak dzieje się to w przypadku zupełnie innej książki, myślę tu o sportretowanej przez Marcina Wichę w jego *Rzeczach, których nie wyrzuciłem* (książka ta jest laureatką tegorocznej nagrody Nike). Jeśli jednak u Wichy poznajemy losy książki, którą autor odnalazł wśród rzeczy po zmarłej matce, to praca p. Stokowskiej nie przynosi informacji, jakie dokładnie były losy egzemplarza *Nowoczesnej kuchni domowej*, który znalazła się w posiadaniu jej wuja. Książka, o której pisze autor nagrodzonej książki, przywędrowała wraz z jego rodziną z sowieckiej Rosji, gdzie swego czasu była poczytnym dziełem, a do dziś pozostaje szczególnym świadectwem życia w tym kraju, natomiast co do *Nowoczesnej kuchni domowej* możemy jedynie domniemywać, czy przypadkiem nie towarzyszyła właścicielowi na syberyjskim zesłaniu?

Jakkolwiek by się nie działo, pozycja ta pozostaje wyjątkowa, nie tylko jako dzieło sztuki kulinarnej, ale i dokument nowoczesnej, także z punktu widzenia współczesnej wiedzy, myśli dietetycznej, napisany przez doświadczonych nauczycieli szkół rolniczych i gimnazjów (Jana Piętkę i Antoninę Piętkową), a zredagowany, co już zupełnie wyjątkowe, przez doktora wszech nauk lekarskich, później wybitnego profesora medycyny, zasłużonego w dziedzinie radiologii. Warto zwrócić uwagę na występujący w tytule książki przymiotnik *nowoczesny*, który jak pisze autorka w 5. paragrafie *Wstępu*, „pojawia się tu w znaczeniu kuchni nowatorskiej, [...], uwzględniającej oprócz elementów estetyczno-doznaniowych również wiedzę z zakresu medycyny i dietetyki” (s.34).

* * *

Jak stwierdziliśmy wyżej, praca doktorantki dotyczy leksyki związanej z kulinariami, które to zagadnienie autorka widzi, jak najśluszniej, w perspektywie antropologicznej i ogólnokulturowej. Daje temu wyraz we *Wstępie* swojej rozprawy, zwracając uwagę, za innymi opracowaniami, na ten aspekt współczesnej kultury, który związany jest nie tylko ze

swoistą modą na gotowanie, ale co ważniejsze, przede wszystkim z jedzeniem jako sfetyzowanym przedmiotem konsumpcji, obrosłym równocześnie kulturowymi rytuałami i zasadami. Nie bez racji przytacza tu fragment z artykułu Rafała Boryśławskiego, który pisze: [...] *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*¹ (s. 15).

Zawartość treściowa *Wstępu* (tu zwłaszcza paragraf 3. *Stan badań nad słownictwem kulinarnym*) pokazuje, że doktorantka bardzo sprawnie porusza się w obszarze badań nad kulinariami, ma w tym zakresie dobrą i ugruntowaną wiedzę oraz budzącą respekt znajomość literatury przedmiotu (w tym nie tylko pozycji z zakresu językoznawstwa), zachowuje jednak umiar i trzeźwą ocenę publikacji, wybierając z bogatej literatury jedynie te zagadnienia i wątki, które wiążą się bezpośrednio z tematem pracy i staną się użyteczne w jej kolejnych rozdziałach. Autorka w sposób przejrzysty, a zarazem zgrabny stylistycznie, przedstawia zawartość kolejnych prac językoznawczych z obszaru sztuki kulinarnej, trafnie rozpoznając ich miejsce w procesie badawczym.

* * *

Niezaprzeczalny walor rozprawy to jej aspekt diachroniczny. Znalazł on swój wyraz już w kompozycji samej pracy, a z całą mocą ujawnił się w sposobie przedstawiania materiału empirycznego w rozdziale I i II. Moją uwagę zwrócił zwłaszcza rozdział I, zatytułowany *Słownik nazw produktów spożywczych*, w którym wyekscerpowany z książki kucharskiej materiał leksykalny w liczbie 312 nazw, podzielony na kategorie semantyczne, został zaprezentowany w formie haseł. To ciekawe, a zarazem efektowne metodologicznie rozwiązanie, które ukazuje autorkę jako historyka języka, dla którego praca ze źródłami leksykograficznymi jest nie tylko codziennością, ale i twórczą i inspirującą szkołą wprowadzającą w arkana opracowywania materiału językowego.

Rozdział ten ma rzeczywiście, co autorka wyraźnie zaznacza w jego tytule, charakter słownika, w którym nazwy poszczególnych produktów spożywczych, należące do wydzielonych arbitralnie przez autorkę różnych grup semantycznych, pełnią rolę wyrazów hasłowych, zaś pozostałą część hasła wypełnia definicja semantyczna, cytaty z *Nowoczesnej*

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

kuchni, w tym przykłady fraz, wyrażeń i zwrotów raz informacje dotyczące notowań wyrazów w poszczególnych słownikach.

I w tym miejscu rodzi się wątpliwość dotycząca zasadności podziału materiału leksykalnego na konkretne kręgi semantyczne. Kwestia podziału i klasyfikacji wybranego obszaru leksyki na grupy pojawia się we wszystkich pracach poświęconych słownictwu, zawsze budząc kontrowersje i trudno się dziwić, że i autorka recenzowanej rozprawy, pracy poświęconej przecież określonej grupie leksykalnej, nie mogła ustrzec się przed podjęciem tej trudnej problematyki. Zaproponowała, powodowana właściwościami swojego materiału, własny podział semantyczny tego słownictwa, wyraźnie jednak różniący się od tego, który zastosowała monografistka leksyki kulinarnej, Małgorzata Witaszek-Samborska w pracy pt. *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, i który zapewne należy traktować za kanoniczny. Nie znaczy to jednak, że autorka rozprawy nie zdaje sobie sprawy z problemów, z jakimi mierzy się współczesna semantyka, w tym właśnie z kwestią (nie)możności ustalenia granic między poszczególnymi grupami nazewnictwa. Jest wprost przeciwnie. Doktorantka wyraźnie pisze o trudnościach, na jakie napotykała, chcąc wydzielić wyraźne grupy w obrębie interesującej ją leksyki, natomiast nie zaopatruje ich żadnym komentarzem. We *Wnioskach końcowych* stwierdza, że „granice subpól w obrębie pola semantycznego nazw produktów są nieostre i płynne. Taki stan rzeczy wpływa na możliwość kwalifikowania jednego leksemu do kilku różnych podklas leksykalno-kulinarnych” [...] (s. 275). Można było tu oczekiwać, że zmagając się praktycznie z problemem podziału słownictwa na kategorie, czyli z mającym bogatą tradycję badawczą zagadnieniem kategoryzacji i kategoryzowania, autorka sięgnie po instrumentarium badawcze semantyki kognitywnej, co bez wątpienia wzbogaciłoby pracę metodologicznie i, być może, doprowadziłoby do innego sposobu prezentacji materiału, np. poprzez wskazanie w obrębie słownictwa kulinarnego grup prototypowych i tych, które znajdują się na jego peryferiach.

Ta sugestia badawcza w żadnym stopniu nie przekreśla i nie podważa mojej opinii na temat benedyktyńskiej pracy, jaką p. Stokowska włożyła w opracowanie wybranej grupy leksyki. W rozdziale I rozprawy prezentuje należące do niej nazwy produktów spożywczych, za każdym razem przywołując ich leksykograficzną dokumentację. Sięga tu zarówno do słowników historycznych: (tu: *Słownik języka polskiego* S. B. Lindego), jak i tych zawierających tego rodzaju materiał (tu: *Słownik XVI-wiecznej polszczyzny*, elektroniczny *Słownik XVII i XVIII wieku* pod red. Wł. Gruszczyńskiego, *Słownik wileński*, *Słownik warszawski*, *Słownik języka polskiego* pod red. W. Doroszewskiego), a także do tych, które

rejestrują słownictwo współczesne (tu: *Uniwersalny słownik języka polskiego* pod red. S. Dubisza). W ten sposób czytelnik otrzymuje w skondensowanej formie, w postaci hasła słownikowego historię danego wyrazu.

Z zaprezentowanej w ten właśnie sposób leksyki kulinarnej wyłania się przede wszystkim obraz jej hybrydycznego charakteru, który ujawnia się w tej grupie wyrazów już w wcześniejszych okresach rozwoju polszczyzny. Przyjęcie perspektywy diachronicznej okazało się najwłaściwszą metodą, aby właśnie tę cechę tej grupy słownictwa można byłoby dobrze wyeksponować. Z faktu bowiem, że leksyka związana z kuchnią i gotowaniem ma dziś z jednej strony charakter międzynarodowy, czy wręcz globalny (wystarczy przywołać tu *hamburgery, hot-dogi, sushi, spaghetti, capucino* itd.), z drugiej zaś lokalny, słowiański (wymieńmy tu takie nazwy, jak *barszcz, szczypiorek, ziele angielskie*) niekoniecznie musimy wnosić, że sytuacja taka wyglądała identycznie już w minionych wiekach.

Przedstawiony w rozdziale I rozprawy „słownik” nazw produktów i artykułów spożywczych pozwala także zaobserwować wewnętrzną dynamikę leksyki kulinarnej: z jednej strony powiększanie się jej zasobu o nowe elementy na początku XX wieku, z drugiej zaś wycofywanie się z języka niektórych wyrazów należących do tej grupy. Odnajdujemy tu więc wyrazy o charakterze wyraźnie archaicznym, jak na przykład *akiermas/alkiermes/kiermes* ‘barwnik do ciasta, sok z robaczków’ (s. 157), *cykota* ‘skórka pomarańczowa, cytryna osmażana w cukrze’ (s. 179), *pólğęsek* ‘połowa tylnej części gęsi bez nogi i bez kości’, *sztetyna* ‘gatunek jabłka’ (s. 75), *sago* ‘kaszka’ (s. 123), którą, skądinąd, znam jako *sagankę*, jak również frazy i wyrażenia o takim właśnie charakterze, jak np. *sos rumiany* (s. 169), *podbić żółtkiem* (s. 169), *lój usiekać* (s. 170) czy *przekładać beszamelem* (s. 168). Możemy tu także zaobserwować zmiany znaczeniowe, jakim ulegają wyrazy. Przykładem jest tu dzisiejszy *biszkopt*, który w XVIII wieku zapisywany był jeszcze jako *biskott* i miał znaczenie ‘chleba przypiekanego’ (s. 145). Dowiadujemy się też, że wyrazy, które w związku z gwałtownym dziś rozwojem słownictwa kulinarnego skłonni bylibyśmy uznać za zupełnie nowe, nierzadko zapożyczone, istniały już w języku polskim, z przerwami, od kilku wieków.

Zapisy leksykograficzne, które każdorazowo przytacza doktorantka, niespodziewanie ujawniają pewne nieścisłości, czy wręcz zabawne błędy słownikarzy. Tylko bowiem płać autorów, stereotypowo (za wyjątkiem zawodowych kucharzy) stroniących od spraw kuchni i gotowania, możemy tłumaczyć odesłanie w hasło *szalotka* ‘gatunek cebuli’ do *szarlotki* ‘ciasta z jabłkami’ (s. 95).

Szacunek budzi niezwykła skrupulatność i pieczołowitość, z jaką autorka opracowuje swój materiał w rozdziale II, gdzie przedstawia interesujące ją nazwy produktów spożywczych pod kątem ich obecności w źródłach leksykograficznych. Konfrontacja wybranej leksyki z zasobami słownikowymi pozwala precyzyjnie prześledzić losy kolejnych jednostek tej grupy leksyki w historii polszczyzny) oraz odtworzyć jej ewolucję na przestrzeni wieków (od XVI wieku po 1.dekadę wieku XXI), jednak zasadniczy walor tej części pracy polega w moim przekonaniu na czym innym. Przedmiotem uwagi autorki są tu same notacje leksykograficzne nazw produktów i zawarte w nich treści. To właściwości notacji, w tym zwarte w nich kwalifikatory, pozwalają na wydzielenie kilkunastu różnych grup nazw. Nie sposób jednak nie zauważyć, że ta część pracy zawiera nie tylko ten sam materiał, który został omówiony już wcześniej w rozdziale I, ale przywołuje te treści, które zostały w nim zawarte. Tyle jednak, że interesująca autorkę grupa leksyki została tu zaprezentowana innej perspektywie.

Chętnie usłyszałabym odpowiedź na pytanie, czym kierowała się autorka, projektując ten rozdział właśnie w ten sposób. Mogę tylko przypuszczać, że p. Stokowską kierowała chęć sporządzenia maksymalnie wieloaspektowego i wieloperspektywicznego obrazu wybranej grupy słownictwa, który obejmowałby różne jego aspekty, w tym historyczny, normatywny i statystyczny. Sądzę też, że istotną rolę w wyborze takiego sposobu postępowania badawczego mogła też odegrać świadomość miejsca, jakie w badaniach językoznawczych odgrywają różnego rodzaju klasyfikacje i typologie materiału językowego.

* * *

Interesującym zagadnieniem, które wiąże się najściślej z omawianą tu grupą leksyki, jest semantyka i struktura jej pola znaczeniowego. Ma ono przecież nie tylko charakter nominalny, ale i werbalny, z czego dobrze zdaje sobie sprawę autorka, poświęcając osobny, obszerny rozdział III właśnie zagadnieniu łączliwości. Rzeczywiście, nazwy produktów spożywczych wchodzą w różnego rodzaju związki, tworząc ustabilizowane struktury składniowe (frazy i zwroty) i domagając się, jak ujmuje to autorka, użycia przymiotników lub czasowników. Jest to jednak ujęcie bardzo tradycyjne. Można łatwo wyobrazić sobie opis tych zjawisk za pomocą, na przykład, instrumentarium składni semantycznej, kiedy to wyeksponowane byłyby nie nazwy produktów spożywczych (rzeczowniki), a nazwy procesów i czynności związanych z przyrządzaniem potraw (czasowniki). Wtedy też, ze wszech miar słuszna uwaga autorki o występującej w kulturze kulinarnej zjawisku cyklizacji, nabrałaby jeszcze innego wymiaru. Powstawanie bowiem znormatywizowanych zbiorów

semantycznych i struktur składniowych, tworzonych według kryteriów wyznaczonych przez język książek kucharskich, w czym p. Stokowska, i słusznie, widzi przejaw cyklizacji, wiąże się także, czy przede wszystkim, z właściwościami konotacyjnymi konkretnych czasowników. Możliwe byłoby wtedy przedstawienie kilkunastu, najistotniejszych dla sztuki kulinarnej, struktur predykatowo-argumentowych. Potrawy bowiem, które spożywamy, są przecież rezultatem następujących po sobie takich procesów, jak czyszczenie/płukanie/przebieranie składników, następnie dzielenie (krajanie, kruszenie, rozdrabnianie), potem łączenie/mieszanie, (tu: dodawanie, dolewanie) i wreszcie termiczna obróbka, czyli gotowanie, pieczenie lub smażenie. Czasowniki te to predykaty, które implikują argumenty o określonych rolach semantycznych

* * *

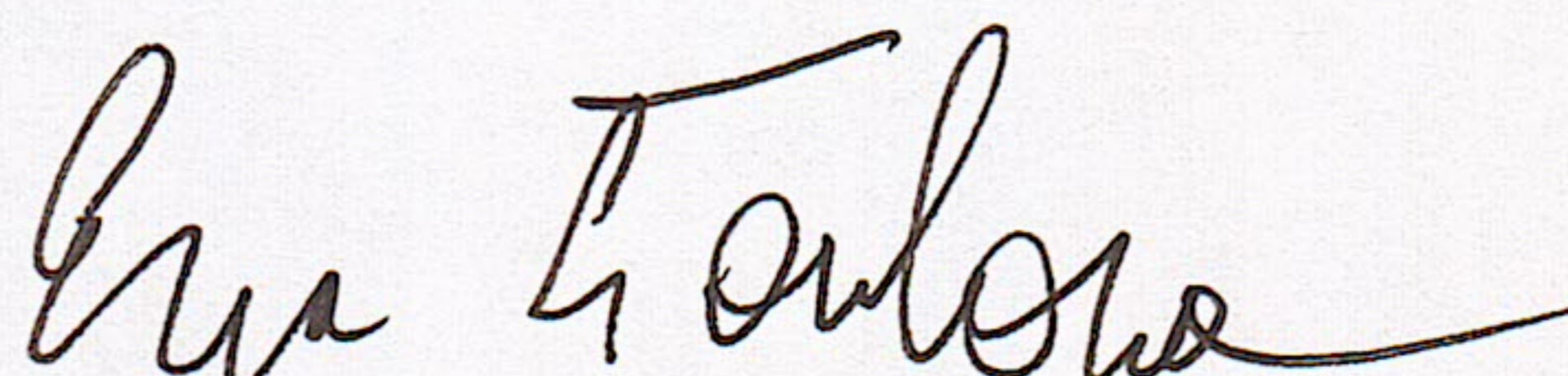
Doktorantka nie mogła, co zrozumiałe, pozostać obojętna wobec tych treści w tytule *Nowoczesnej kuchni*, które mówią o wzbudzaniu przez odżywianie doznań estetycznych i postanowiła zilustrować swoje wywody naukowe ilustracjami. Praca ma zatem, co trzeba podkreślić i docenić, bogatą stronę wizualną, na którą, między innymi, składają się pochodzące z omawianej książki historyczne zdjęcia proponowanych przez autorów potraw oraz świątecznych nakryć i „organizacji” stołu.

* * *

W mojej opinii, przedstawiona do oceny rozprawa spełnia wszelkie wymogi stawiane pracom doktorskim, a uwagi polemiczne i sugestie metodologicznych uzupełnień nie podważają przekonania, że w przypadku rozprawy p. Sylwii Stokowskiej mamy do czynienia z przykładem postępowania badawczego, które zainteresowanie opisywaną problematyką łączy z ugruntowaną i usystematyzowaną wiedzą merytoryczną z zakresu historii języka, ze szczególnym uwzględnieniem badań nad słownictwem.

Z pełnym przekonaniem wnoszę o dopuszczenie mgr Sylwii Stokowskiej do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

Cisownica, 17 listopada 2018


Ewa Sławkowa