

mgr Sylwia Stokowska
Wydział Filologiczny
Uniwersytet w Białymstoku

STRESZCZENIE

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

Tematem rozprawy doktorskiej są nazwy produktów spożywczych wyekscerpowane z *Nowoczesnej kuchni domowej. Najnowszy poradnik w sztuce kulinarnej, podającego 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* – książki kucharskiej wydanej w 1932 roku w Katowicach pod redakcją prof. Emila Wyrobka (lekarza). Przy opracowywaniu przepisów współpracowali z nim Antonina Piętkowa (nauczycielka w szkołach państwowych oraz kierowniczką kursów gospodarczych) i prof. Jan Piętka (nauczyciel w państwowym gimnazjum oraz szkołach rolniczych). *Nowoczesną kuchnię domową* opublikowano po raz pierwszy w 1931 roku.

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. Słownictwo kulinarne stanowi interesujący i wciąż niewyczerpany obszar do badań językoznawczych. Analiza tekstów kulinarnych pozwala obserwować zjawiska zachodzące we fleksji, składni, a także w sposobie budowania komunikatów o charakterze instruktażowo-dyrektywnym.

Ciekawy jest zatem nie tylko stan obecnej leksyki związanej z kulinariami, ale również to, jak funkcjonowała ona w polszczyźnie w wiekach wcześniejszych. Celem niniejszej rozprawy doktorskiej jest analiza nazewnictwa artykułów spożywczych w perspektywie diachronicznej.

Dysertacja składa się ze *Wstępu*, trzech rozdziałów głównych oraz *Wniosków końcowych*. Ważnym uzupełnieniem rozważań nad nazwami produktów spożywczych są zdjęcia, tabele i wykresy. Pracę zamyka spis wykorzystanej w rozprawie bibliografii.

We *Wstępie* przedstawiono stan badań nad słownictwem kuchennym i tekstami kulinarnymi. Wśród najważniejszych prac można wymienić m. in. prace: Waldemara Żarskiego *Książka kucharska jako tekst*¹ oraz Małgorzaty Witaszek-Samborskiej *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*². Obok monografii warto wskazać pomniejsze opracowania, a mianowicie artykuły, np. Waldemara Żarskiego *Nazwy zup w języku polskim*³, *Ewolucja wzorca gatunkowego polskich poradników kucharskich i jego uwarunkowania tekstowe*⁴; Kwiryny Handke *Zjawiska konserwatyzmu językowego w tekstach polskich książek kucharskich*⁵, Romana Zawilińskiego *W sprawie oczyszczenia słownictwa kulinarnego z naleciałości obcych*⁶, Jadwigi Wasilewskiej *W sprawie słownictwa kucharskiego*⁷, Elżbiety Marii Akackiej *Wybrane słownictwo dotyczące żywienia człowieka. Różnice pokoleniowe w mowie mieszkańców Białegostoku*⁸. We *Wstępie* w skondensowany sposób omówiono również historię i ewolucję przepisu kulinarnego i książki kucharskiej. Opisano też koncepcję i budowę *Nowoczesnej kuchni domowej*.

¹ W. Żarski, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008.

² M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005.

³ W. Żarski, *Nazwy zup w języku polskim*, „Rozprawy Komisji Językowej WTN” 2003, nr XXIX, s. 157-161.

⁴ 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.

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.

Zasadniczą część rozprawy stanowi rozdział pierwszy – *Słownik nazw produktów spożywczych* na który składa się 312 nazw produktów spożywczych, z uwzględnieniem podziału wyekscerpowanego materiału na kategorie semantyczne. Zaproponowana klasyfikacja jest tylko jedną z wielu możliwości, gdyż granice pomiędzy kategoriami są często dość płynne, w związku z czym niejednokrotnie należało podejmować dyrektywną decyzję o przydzieleniu danego hasła do określonej kategorii. W opracowanym słowniku znajdują się również informacje o notowaniu danego wyrazu (rzadko związku wyrazowego) w następujących leksykonach: *Słownik polszczyzny XVI wieku*⁹, *Słownik języka polskiego* Samuela Bogumiła Lindego¹⁰, *Słownik języka polskiego* Maurycego Orgelbranda¹¹, *Słownik języka polskiego* Jana Karłowicza, Adama Kryńskiego i Władysława Niedźwiedzkiego¹², *Słownik języka polskiego* pod redakcją Witolda Doroszewskiego¹³, *Uniwersalny słownik języka polskiego*¹⁴. Ponadto, jeśli dla danej nazwy brakowało jednoznacznych poświadczeń w SPXVI, konfrontowano wyekscerpowany materiał również z *Elektronicznym słownikiem języka polskiego XVII i XVIII wieku* pod red. Włodzimierza Gruszczyńskiego¹⁵. W tym miejscu wato 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’;

USJP ‘1. *urz.* a) to, co powstało w wyniku procesu produkcji, co zostało wytworzone w procesie produkcji; b) wytwór, rezultat czyjejs 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’.

⁹ *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).

¹⁰ S. B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. 1-6, Lwów 1854, (skrót: SL).

¹¹ M. Orgelbrand, *Słownik języka polskiego*, t. 1-2, Wilno 1861, (skrót: SWil).

¹² J. Karłowicz, A. Kryński i W. Niedźwiedzki, *Słownik języka polskiego*, t. 1-8, Warszawa 1900-1927, (skrót: SW).

¹³ *Słownik języka polskiego*, t. 1-10, pod red. Witolda Doroszewskiego, Warszawa 1958-1968, (skrót: SJPD).

¹⁴ *Uniwersalny słownik języka polskiego*, t. 1-4, pod red. Stanisława Dubisza, Warszawa 2003, (skrót: USJP).

¹⁵ *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).

Zgodnie ze znaczeniami podanymi w powyższych leksykonach mianem *produktu* w kuchni 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 itd. Na potrzeby niniejszej pracy wzięto 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*¹⁶. Andrzej Markowski w artykule *Kuchnia polska w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych*¹⁷ użył terminu *produkt* nie tylko w odniesieniu do nazw potraw, ale też składników, np. *antrykot, karmel, schab, kakao*. W opracowanym przeze mnie *Słowniku* wyodrębniono następujące kategorie semantyczne:

1. Owoce, warzywa i grzyby

- 1.1. Owoce

- 1.1.1. Owoce drzew

- 1.1.2. Owoce krzewów i krzewinek

- 1.1.3. Inne

- 1.2. Warzywa

- 1.2.1. Warzywa strączkowe, nasiona

- 1.2.2. Warzywa bulwiaste i cebulowe

- 1.2.3. Owoce warzyw

- 1.2.4. Warzywa liściaste

- 1.2.5. Inne

- 1.3. Orzechy

- 1.4. Grzyby

- 1.5. Przetwory warzywne, owocowe i owocowo-warzywne

- 1.6. Inne artykuły pochodzenia roślinnego

2. Nabiał

- 2.1. Jaja

¹⁶ M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem kulinarnym ...*, Poznań 2005.

¹⁷ 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.

- 2.2. Produkty mleczne
- 3. Mięso
 - 3.1. Mięso ssaków
 - 3.2. Drób i mięso ptaków żyjących dziko
 - 3.3. Podział ciał zwierząt na gatunki mięs
 - 3.4. Wędliny i pieczone
- 4. Zboża i produkty zbożowe
 - 4.1. Zboża
 - 4.2. Mąki, kasze i makarony
 - 4.3. Artykuły piekarnicze i smażone
- 5. Ryby i owoce morza
 - 5.1. Ryby
 - 5.2. Owoce morza
 - 5.3. Produkty rybne
- 6. Przyprawy i dodatki
 - 6.1. Przyprawy
 - 6.2. Dodatki do potraw
 - 6.2.1. Sosy
 - 6.2.2. Tłuszcze
 - 6.2.3. Dodatki chemiczne
 - 6.2.4. Dodatki słodkie
 - 6.2.5. Inne dodatki
- 7. Produkty płynne
 - 7.1. Woda i ekstrakty
 - 7.2. Alkohole
- 8. Inne

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. Wskazano tu między innymi wyrazy odziedziczone z epoki prasłowiańskiej, nazwy nienotowane w żadnym ze słowników, słownictwo nienotowane w SPXVI, SPXVII/XVIII czy SL, nazwy zarejestrowane dopiero w SWil, SW i USJP. Przedstawiono również przeobrażenia semantyczne wyrazów, m. in. zawężenie zakresu

znaczeniowego, przeniesienie znaczenia. Ponadto zaprezentowano sposób odnotowania wyrazów w słownikach, zarówno bez kwalifikatorów, jak i z kwalifikatorami typu: *kucharskie, staropolskie, przestarzałe, książkowe, wychodzące z użycia, gwarowe, potoczne, rubaszne, zoologiczne, farmaceutyczne, myśliwskie, anatomiczne*.

Trzeci rozdział pt. *O łączliwości syntaktyczno-semantycznej nazw produktów spożywczych* dotyczy funkcjonowania nomenklatury artykułów spożywczych w większych strukturach, jakimi są frazy, wyrażenia i zwroty. Łączliwość syntaktyczno-semantyczna nazw produktów spożywczych stanowi bardzo interesujący problem badawczy. Dokonano podziału wyrażeń na wyrażenia o charakterze terminologicznym, ściśle określające gatunek bądź rodzaj produktu, nazwy odnoszące się, np. do produktów markowych i regionalnych, wskazujące na ściśle określony skład, smak bądź wygląd; wyrażenia luźne i łączliwe zawierające m. in. przymiotniki wartościujące bądź opisujące jakość produktu, odwołujące się do zmysłów, określające jego wiek bądź stopień dojrzałości, cechy fizyczne (stężenie, skład itd.), miarę użytych w przepisie artykułów spożywczych (dokładna waga, liczba sztuk, pojemność lub objętość liczone za pomocą różnych jednostek itp.). Wśród zwrotów wyodrębniono i poddano analizie 462 struktury dopełniaczowe, 5499 biernikowych, 1776 narzędnikowych oraz 167 miejscownikowych – są to struktury właściwe przepisom kulinarnym. W rozdziale tym zaprezentowano również listy rankingowe czasowników występujących w wymienionych wyżej konstrukcjach syntaktycznych. Pozwoliło to na wskazanie roli poszczególnych czasowników w opisie czynności związanych z przygotowaniem posiłków.

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.

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 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 uległo 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, zmieniających 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, zajac*;

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 SXPVI 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, arbuz, 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, natomiast podstawą budowania komunikatów w przebadanym przez 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 i obligują do ich wykorzystania, 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, poukładać 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 wołaczowych. Wynika to ze ściśle określonego sposobu formułowania przez nadawcę dyrektywno-instruktażowego komunikatu.

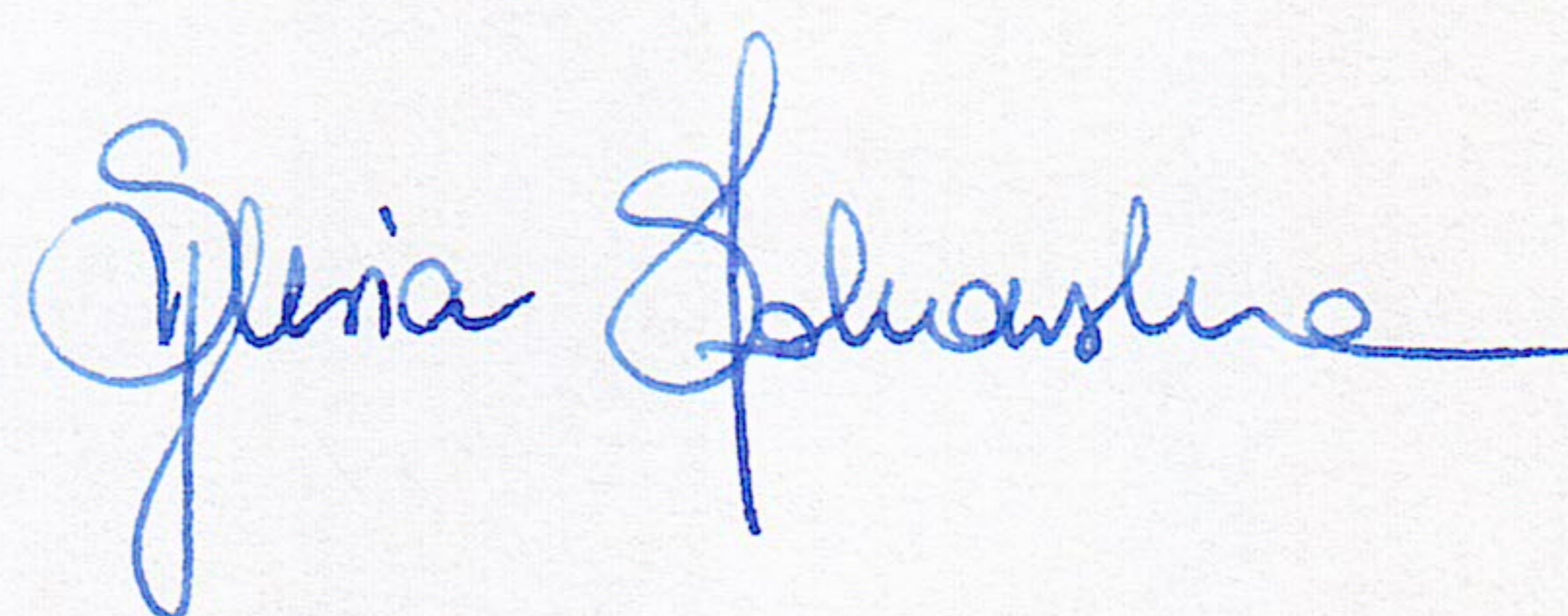
Nazwy produktów spożywczych „domagają się” zastosowania czasowników w odpowiedniej formie, głównie w bezokoliczniku. Bezokoliczniki bowiem w sposób dyrektywny wskazują na czynności, jakie należy wykonać, aby przyrządzić potrawę. Co ważne, użycie perfektywnych form bezokolicznikowych czasowników wiąże 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 kucharskich¹⁸.

5. W zakresie semantyki również zachodzą interesujące zjawiska. Wśród procesów dotyczących znaczeń nazw produktów spożywczych można wskazać, m. in.: zawężanie zakresów znaczeniowych (*agrest*), 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’).

¹⁸ Na temat cyklizacji w tekstach artystycznych szerzej wypowiadają się badacze lubelscy; zob.: J. Bartmiński, S. Niebrzegowska-Bartmińska, *Tekstologia*, Warszawa 2012, s. 206.

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 człowieka¹⁹, np. jego przyzwyczajzeń 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.



¹⁹ 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.