

**Małgorzata Witaszek-Samborska,**  
*Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie,*  
Poznań 2005, s. 444

Obyczaje kulinarne i praktyki związane z jedzeniem, zajmują szczególne miejsce w rozważaniach nad identyfikacją kulturową każdej społeczności, są bowiem jednym z ważnych znaków tożsamości grupowej, istotnym segmentem w dorobku kultury materialnej i duchowej, cenionym składnikiem narodowej tradycji.

Na językowe odzwierciedlenie kultury kuchni, czyli słownictwo kulinarne, składa się – jak wynika z definicji zawartych w najnowszych leksykonach polszczyzny ogólnej i monograficznych ujęciach polskiej leksyki kulinarnej – co najmniej kilka kategorii określeń, w tym nazwy potraw, napojów i produktów spożywczych, a także ich form oraz porcji, nazwy czynności związanych z przygotowaniem pożywienia, nazwy naczyń i urządzeń używanych w kuchni oraz nazwy cech potraw i ich składników. Do słownictwa polskiej kuchni zalicza się także, związane ze spożywaniem pokarmów, nazw używek, nazwy osób i miejsc związanych z jedzeniem, a nawet nazwy objętości i wag.

Przez fakt, że słownictwo z interesującego nas zakresu stanowi jedno z obszerniejszych pól tematycznych języka polskiego, a dotychczasowe opracowania współczesnej polskiej leksyki potwierdzają ponadto jego dużą „wyrazistość i rangę” w polszczyźnie, staje się szczególnie atrakcyjne dla każdego badacza, który przez pryzmat leksyki języka stara się dotrzeć do istoty narodowej czy lokalnej kultury, jej źródeł, wzorów, norm, zwyczajów, kontynuacji.

Jeśli ponadto uwzględnimy i tę okoliczność, że nazewnictwo kulinarne towarzyszy człowiekowi, zarówno w sensie jednostkowym, jak i gatunkowym, od początku jego istnienia, że jak w zwierciadle odbijają się w nim losy społeczności, osiągnięcia cywilizacyjne, wpływy zewnętrzne, wszelkie przejawy transformacji politycznych, ekonomicznych, społecznych, które skutkują – jak to widać choćby na przykładzie naszego słownictwa kuchni – ogromnym bogactwem i zróżnicowaniem formalnym, semantycznym, etymologicznym i stylistycznym – nie może dziwić, że jest poznawczym „łakomym kąskiem”.

Z wielokrotnie wyrażanym zainteresowaniem tą częścią polskiego zasobu leksykalnego kontrastuje stosunkowo skromny w tym zakresie dorobek polskiego językoznawstwa. Zdaniem Małgorzaty Witaszek-Samborskiej, jest on wręcz frag-

mentaryczny, co w pełni uzasadnia dokonany przez nią wybór polskiego słownictwa kulinarnego jako przedmiotu opracowania (s. 15).

Rzecz jasna, nawet przy bardzo rozbudowanych aspiracjach poznawczych i chęciach, nie jest możliwe siłami jednego autora, w ramach jednej monografii, całościowe i wszechstronne omówienie tak ogromnego i różnorodnego materiału językowego. W pełni zrozumiała jest zatem decyzja autorki o ograniczeniu pola badawczego do części słownictwa kulinarnego, a więc nazw potraw, napojów i produktów spożywczych, które to chyba w najbardziej oczywisty sposób są reprezentatywne dla językowego obszaru kuchni i w bezwzględnie oczywisty sposób z nim kojarzone, nawet przez przeciętnego użytkownika polszczyzny. Nie wymagają też głębszego uzasadnienia dalsze ograniczenia perspektywy badawczej, czego konsekwencją jest, zróżnicowana co do stopnia szczegółowości opisu, koncentracja na leksyce współczesnej, ze szczególnym uwzględnieniem kategorii semantycznych nazw pożywienia, ich pochodzenia i budowy oraz mechanizmów nominacji.

Za nadrzędny cel uznaje autorka poszukiwanie odpowiedzi na pytanie o rezultaty rywalizacji obcych wpływów w zakresie obyczaju kulinarnego z tradycyjnymi rodzimymi normami i wartościami.

Podstawę materiałową prowadzonych przez Witaszek-Samborską rozważań stanowi leksyka kulinarna wyekscerpowana z różnych zbiorów i rejestrów polszczyzny ogólnej, przede wszystkim z rozmaitych leksykonów, które w różny sposób notują i dokumentują współczesne słownictwo ogólnopolskie. Materiał leksykonowy uzupełnia słownictwo pochodzące z przepisów kulinarnych zamieszczonych na łamach współczesnej polskiej prasy, zwłaszcza kobiecej.

Wybór języka prasy, czy szerzej polszczyzny medialnej, nie może stanowić zaskoczenia. To ta odmiana, poddawana w ostatnim dość szczegółowemu oglądowi, należy nie tylko do najbardziej dynamicznych i szybko zmieniających się, ale też najżywiej i najszybciej reaguje na zmieniającą się rzeczywistość. Siłą rzeczy zatem stanowi z jednej strony naturalne źródło, z drugiej swoisty magazyn innowacji leksykalnych.

Omówione dotychczas decyzje Witaszek-Samborskiej w zakresie przedmiotu, celu badań i źródeł materiału w żadnym razie nie dają powodu do dyskusji, są na ogół podyktowane najsluszniejszymi przesłankami. Nieco inaczej rzecz się przedstawia w wypadku doboru konkretnego słownictwa do prowadzonej analizy językoznawczej. Tu, co wielokrotnie przyznaje sama autorka, nie dało się uniknąć rozstrzygnięć arbitralnych, przede wszystkim wymuszonych charakterem analizowanego materiału, a także pewnych niekonsekwencji, w większości zamierzonych i wyrozumowanych, w części spontanicznych, uwarunkowanych względami emocjonalnymi.

Przyjmujemy je jednak ze zrozumieniem. W naturze każdego badacza, który prowadzi prace empiryczne, leży chęć uwzględnienia materiału językowego w jak najszerszym zakresie. Duża liczba przykładów, statystyka, umacniają pew-

ność wnioscowania, zmniejszają ryzyko błędnego sądu. Na ogół jednak, z przyczyn czysto prozaicznych, na przykład ograniczeń czasowych, braku miejsca, niemożności podolania pracy w pojedynkę, konieczne jest redukcje materiału do niezbędnego, a przy tym wygodnego w opracowaniu minimum. Z taką sytuacją mamy niewątpliwie w wypadku polskiego słownictwa kulinarnego. Gdyby autorka chciała uwzględnić wszystkie jednostki, które tylko potencjalnie powinny znaleźć się w kręgu jej uwagi, opracowanie rozrosłoby się do monstrualnych rozmiarów, a sama praca nad nim trwałaby zapewne kilka lat dłużej, o ile w ogóle zostałaby ukończona.

Jako zło konieczne potraktować zatem należy rezygnację autorki z dużej części nazw, które z różnych względów zostały w opracowaniu pominięte. Przede wszystkim dotyczy to licznych określeń, które ze swej natury mieszczą się na peryferiach pola nazw kulinarnych, m.in. nazwy form i postaci produktów spożywczych (*dzwonko, pęto, plasterek tabliczka*), nazwy porcji (*głębszy, maluch, bombonierka*) i naczyń (*butelka, salaterka*), nazwy odpadków i pozostałości (*fusy, okruh, skorupka*), nazwy półproduktów i substancji przemysłowych (*destylat, oleomargaryna*) czy artystyczne indywidualizmy (*gorzonna, pigwica, ziomka*). Inna rzecz, że niektóre z określeń należących do wymienionych kategorii, w zostały w opracowaniu uwzględnione, co znajduje mniej lub bardziej wyraziste uzasadnienie, jak w wypadku nazw części bochenka chleba: *kromka, piętka, przylepka*, które zdaniem autorki – w odróżnieniu od innych określeń – wykraczają poza pojęcie ‘porcji’, albo jak *garnek, kociołek*, kiedy oznaczają nie tylko naczynia, ale i rodzaj potrawy.

W pełni zrozumiałe jest natomiast pominięcie w analizie kulinarnego nazewnictwa proprialnego, w tym nazw firmowych i handlowych. Ze względu na liczebność (i atrakcyjność) powinno ono bowiem stanowić przedmiot osobnego opracowania. Inna rzecz, że to rozstrzygnięcie nie jest bezwyjątkowe, autorka uwzględnia ostatecznie takie nazwy własne, które się dalece zapelatywizowały, o czym świadczy m.in. ich frekwencja tekstowa i forma, zwłaszcza kształt graficzny (*graham, melba, strogonow*).

Dyskusyjna, w konkretnych wypadkach nieraz trudna do zaakceptowania, jest rezygnacja z uwzględnienia niektórych typów określeń wielowyrazowych sytuujących się na pograniczu frazeologii i syntaksy, zwłaszcza tworzonych seryjnie i regularnych semantycznie zestawień typu: *kotlet drobiowy, sos pomidorowy, zupa grzybowa*, (mimo że znalazły uznanie inne, jak: *kotlet schabowy, sos sojowy, zupa żółwiowa*).

Mimo znaczącej redukcji wyjściowego materiału leksykalnego przedmiotem prowadzonych rozważań jest i tak niebagatelna grupa ok. pięciu tysięcy jednostek, reprezentujących centrum badanego kręgu tematycznego, typowych dla współczesnego polskiego nazewnictwa kulinarnego, w większości ustabilizowanych w języku.

Jak przekonuje już pierwszy analityczny rozdział monografii, poświęcony kategoriom semantycznym, brany pod uwagę zbiór leksemów jest nie tylko wystarczająco bogaty i zróżnicowany, ale też w pełni reprezentatywny dla interesującego nas pola tematycznego. Jego ocena z perspektywy semantycznej, wzbogacona o syntetyczny zarys dziejów polskiej kuchni, daje dobre wyobrażenie o kształtowaniu się semantycznej struktury naszego nazewnictwa kulinarnego. W niej odbijają się relacje wiążące rodzimą tradycję z historycznymi i współczesnymi przeobrażeniami, zwłaszcza z rewolucyjnymi przemianami lat ostatnich, które nie tylko radykalnie poszerzyły zakres dostępnych produktów spożywczych, potraw i związanych z nimi obyczajów, ale też „przekształciły sposób myślenia o jedzeniu {...} wyzwalając kreatywność, indywidualizm i artyzm w tej swoistej dziedzinie sztuki” (s. 75).

Swoją drogą, jak na dłoni, uwidacznia się w tej części pracy charakterystyczna niekonsekwencja, z którą Witaszek-Samborska zмага się w różnych fragmentach książki. Po pierwsze, wbrew poczynionej deklaracji uwzględnia w prowadzonych rozważaniach nie tylko składniki najnowszej polszczyzny, ale i nazwy z przeszłości, których obecność na współczesnym gruncie nie zawsze ma dostatecznie silne potwierdzenie. Po drugie, typowe w zamierzeniu ujęcie synchroniczne nabiera historycznego charakteru. Z tej konstatacji można by uczynić poważny zarzut, lecz nie brakuje solidnych przesłanek, które pozwalają od tego zamiaru odstąpić. Najważniejszą jest desperacja autorki, która wiedzona poznawcza imperatywem, kosztem metodologicznej konsekwencji, wypełnia potężną lukę w badaniach nad polską leksyką kulinarną, pisząc tym sposobem jej historię. Zdaje bowiem sprawę z tego, co dobitnie podkreśla, że „historia kulinariów na płaszczyźnie językowej wciąż dopiero czeka na opracowanie” (s. 10).

Nie bez znaczenia dla naszej oceny jest też charakter współczesnego polskiego słownictwa, w tym związanego z pożywieniem. Na fali, sentymentalnej, ale ugruntowanej komercyjnie, mody na rustykalność, zdrowy sposób życia i odżywiania się, tak jak zapomniane potrawy powracają, do naszego menu, tak dawna leksyka odzyskuje blask i miejsce w słowniku.

We fragmentach traktujących o budowie i pochodzeniu polskiej terminologii kulinarnej uderza proporcja leksyki rodzimej do zapożyczonej, jako że, nawet jeśli uwzględnimy fakt, że przedstawione dane statystyczne odnoszą się wyłącznie do analizowanego materiału, jest ona znacząco uboższa. Inna rzecz, że zaskakująco mocną pozycję ma tu leksykalne dziedzictwo prasłowiańskie, z ostatnich badań wynika, że jest znacząco liczniejsze niż wynikało to z powszechnie uznawanych obliczeń Tadeusza Lehra-Spławińskiego.

Zapożyczenia, nie licząc kalk strukturalnych i semantycznych, stanowią 50% badanego materiału słownikowego, wyrazy rodzime ok. 1/3. Pewne kontrowersje może natomiast budzić fakt, że w dokonanych obliczeniach jako osobne

kategorii traktowano wielowyrzowe zestawienia i frazeologizmy, co niewątpliwie deformuje statystyczny obraz całości materiału. Nie zaskakuje natomiast udział przejęć z poszczególnych języków. I tak, zgodnie chyba z powszechnym oczekiwaniem, najliczniejsze w analizowanym słownictwie kulinarnym okazały się nazwy przejęte z języka francuskiego (1/4 wszystkich zapożyczeń), na dalszych miejscach znalazły się niemieckie, angielskie, włoskie i łacińskie. Tę statystykę tłumaczy się zarówno atrakcyjnością poszczególnych kuchni narodowych (galicyzmy), jak też wpływami stricte językowymi (latynizmy) czy sąsiedztwem geograficznym (germanizmy, wschodnie sławizmy).

Zdziwienia nie powinien też budzić duży udział wśród kulinariów, tzw. ksenizmów, czyli wyrazów nazywających obce realia, m.in. arabskie (*kuskus*), tureckie (*kebab*), japońskie (*tofu*). W świetle dziejów światowej kuchni ich liczna obecność także na polskim gruncie jest zrozumiała, co więcej, należy liczyć się z tym, że w najbliższej przyszłości liczba ta będzie stale rosła.

Zajęcie przez autorkę konsekwentnie leksykalistycznego stanowiska wobec genezy zapożyczeń, czyli uznawanie za źródło pożyczki ostatniego ogniwa w łańcuchu drogi przejęcia, choć dziś najczęściej praktykowane i w pełni akceptowalne, zaciemnia jednak obraz rzeczywistego pochodzenia obcych kulinariów. Zbyt dużą rolę w tym ujęciu przypisuje się kulturze anglosaskiej, która wprawdzie ma swój udział w kształtowaniu światowej (a więc i polskiej) nomenklatury żywieniowej, ale zawdzięcza to przede wszystkim fenomenowi makdonaldyzacji i karierze *fast food*.

Analiza ok. 2000 formacji słowotwórczych z kręgu leksyki kulinarnej wskazuje m.in. na bezwzględną dominację zdrobnień, które notabene w wielu wypadkach informują nie tyle o rozmiarach desygnatów, co wskazują na emocjonalny stosunek do nich. Jakiś udział w dużej liczebności deminutywów mają z jednej strony regionalne tendencje regionalne, m.in. na dawnych kresach i w obrębie polszczyzny typu północno-wschodniego, ale też swoista moda na zdrabnianie, np. częste także w warszawskich sklepach: *chlebek*, *masełko*, *serek*, ale też *gazetka*.

Słownictwo kulinarne dowodzi też niezwyklej aktywności w różnych podgrupach tematycznych konstrukcji zuniwerbizowanych tworzonych z udziałem nobilitowanych stylistycznie sufiksów *-ówka*, *-owiec*: *grochówka* (zupa), *kminkówka* (wódka), *kremówka* (ciastko), *karkówka* (mięso), *malinówka* (owoc), *perłówka* (kasza), *ekspresówka* (herbata), ilustruje też lawinowy przyrost złożzeń, zwłaszcza bezafiksalnych oraz konstrukcji prefiksoidalnych typu: *minikanapka*, *eurobigos*, *ekstraprzekąska*, *psychodrink*.

Zbyt „ciasne”, zdaniem Witaszek-Samborskiej, ramy nazw syntetycznych, które nie mogą sprostać wyzwaniom stawianym przez potrzeby nominatywne w zakresie kulinariów, sprawiają, że nominacja w tym polu tematycznym ma głównie charakter analityczny, wyrażający się w wielocłonowości nazw potraw.

Podkreśla zarazem, że zjawisko to nie jest ani nowe, ani wyłącznie polskie, wobec tego są podstawy do uznania go za uniwersalne.

Skoro jednak wielocłonowość, widoczna w nie tylko w przywołanych barbaryzmach, jest cechą języków obcych, z których tak obficie czerpie polska terminologia kulinarna, wobec tego całkiem uprawnione jest domniemanie, że obecne na naszym gruncie konstrukcje analityczne mogą być także rezultatem oddziaływania obcych wzorców nominacyjnych. Ten rodzaj obcego udziału w kształtowaniu naszego słownictwa będzie jednak możliwy do oszacowania dopiero wtedy, kiedy doczekamy się wyczerpującego opracowania kalk strukturalnych wchodzących w obręb pola kulinariów.

W syntetycznym zakończeniu mamy do czynienia nie tylko z rekapitulacją wcześniejszych spostrzeżeń, ale i z wnioskami ogólniejszej natury. Autorka podkreśla m.in. międzynarodowy charakter polskiej leksyki kulinarnej, zwraca uwagę na peryferyjność najnowszych nazw wobec tradycyjnego centrum oraz obecność na gruncie nazw kulinariów wielu tendencji charakterystycznych dla polskiej leksyki okresu przemian, jak: internacjonalizacja słownictwa, duży przyrost neologizmów, seryjność tworzonych formacji słotwórczych, restytucja zapomnianych nazw, zależność leksyki od mody kulturowej. Konkludując, sytuje określenia kulinarne w ramach, tej odmiany polszczyzny, którą Kazimierz Ozóg nazywa konsumpcyjną.

Integralną część monografii Małgorzaty Witaszek-Samborskiej stanowi obszerny słownik rejestrujący 4518 nazw jedno- i wielocłonowych. Artykuł słownika poza hasłem obejmuje jego warianty morfologiczne, informację etymologiczną, pełną lub uproszczoną (synonimiczną, syntetyzująco-analityczną) definicję znaczeniową, dokumentację leksykograficzną i źródłową oraz dane o frekwencji tekstowej wraz z oceną potencjalności hasła.

Ze wstępu wiemy, że autorka nie ma zamiaru zajmować się dziejami kulinariów, ich zróżnicowaniem regionalnym czy różnorodnym nacechowaniem. Bogatsza jednak, niż wymagają ramy opracowania, dokumentacja słownikowa, uwzględniająca m.in. chronologiczne i stylistyczne kwalifikacje, różne postacie fonetyczne, pozwala na domniemanie, że autorka przygotowała sobie grunt pod kontynuację tematu.

Nie mam wątpliwości, że ta pięknie wydana książka nie tylko zostanie przyjęta z wdzięcznością i satysfakcją przez środowisko językoznawców, ale znajdzie też wielu entuzjastów wśród przeciętnych użytkowników polszczyzny, zwykłych „zjadaczy chleba”, którym nie jest zupełnie obojętne, co jedzą, ale i jak to, co jest przedmiotem konsumpcji, się nazywa.