

Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis

Studia Linguistica XI (2016)

ISSN 2083-1765

Barbara Mitrenga, Zmysł smaku. Studium leksykalno-semantyczne, Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, 2014, ss. 291 [5]

Recenzowana książka Barbary Mitrengi jest „skróconą i częściowo zmienioną wersją rozprawy doktorskiej” (s. 8) obronionej w 2010 roku pod kierunkiem prof. dr hab. Krystyny Kleszczowej w Instytucie Języka Polskiego Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach.

Zachętą do opracowania jednej z grup polskiego słownictwa tematycznego, jak zaznacza autorka, było wystąpienie Ireny Bajerowej z 2002 roku, zatytułowane *Perspektywy historycznych badań leksyki polskiej*, w którym badaczka apelowała do językoznawców, by nie zaniechali badań historycznojęzykowych. Zasadne więc, zdaniem Barbary Mitrengi, było podjęcie się próby opisu diachronicznego słownictwa związanego z percepcją smakową (s. 7), które zaowocowało powstaniem omawianej książki. Dotychczas bowiem ta sfera leksyki nie została poddana dogłębnej refleksji językoznawczej.

Autorka na wstępie precyzuje cel i zakres publikacji – jest nim „historycznojęzykowy opis leksyki określanej mianem «smakowej». [...] Przedmiotem szczegółowej analizy lingwistycznej uczyniono wyrazy, które swymi znaczeniami odsyłały w dawnej polszczyźnie i odsyłają współcześnie do zmysłu smaku. W mniejszym zakresie obserwacją objęto również frazeologizmy i przysłowia zawierające leksykę smakową” (s. 9). Ponadto, jak podaje autorka, tłem analizy jest „komentarz historyczno-kulturowy dotyczący zmieniających się na przestrzeni wieków upodobań smakowych Polaków i kształtowania się kuchni polskiej”¹ (s. 7). W tym miejscu należy jednoznacznie stwierdzić, że określony cel, który wyznaczyła sobie autorka w pracy, został w pełni zrealizowany.

Zgodnie z założeniami przedstawionymi we wprowadzeniu, materiał językowy obejmuje „wyrazy, ich definicje oraz przykłady użycia” (s. 12), odnotowane w wybranych historycznych i współczesnych słownikach ogólnych języka polskiego, między innymi w *Słowniku staropolskim*, *Słowniku polszczyzny XVI wieku*, *Słowniku języka polskiego* Samuela Bogumiła Lindego, *Słowniku wileńskim*, *Słowniku warszawskim*, *Słowniku języka polskiego* pod redakcją Witolda Doroszewskiego, *Słowniku języka polskiego* pod redakcją Mieczysława Szymczaka, *Innym słowniku języka polskiego* pod redakcją Mirosława Bańki, *Uniwersalnym słowniku języka polskiego* pod redakcją Stanisława Dubisza.

¹ Do kanonu opracowań dotyczących leksyki kulinarnej w polszczyźnie należą, jak powszechnie wiadomo, monografie M. Witaszek-Samborskiej (2005) i W. Żarskiego (2008) oraz liczne publikacje przyczynkarskie, np.: B. Falińskiej (1991: 79–88), A. Markowskiego (1994: 129–141), J. Kobylińskiej (2005: 102–110), M. Mączyńskiego (2008: 102–111), M. Olmy (2013: 13–36).

Ze względu na specyfikę zgromadzonego materiału, autorka w publikacji wykorzystuje również słowniki etymologiczne: Aleksandra Brücknera, Franciszka Sławskiego, Wiesława Borysia, *Etymologiczny słownik języka polskiego* Andrzeja Bańkowskiego, a także *Słownik prasłowiański* pod redakcją Franciszka Sławskiego oraz słowniki dwujęzyczne i obcojęzyczne.

W ekscerpcji materiału językowego Barbara Mitrenga nie ogranicza się do egzemplifikacji tekstowych znajdujących się w opublikowanym materiale leksykograficznym, sięga bowiem po źródła z kartoteki *Słownika polszczyzny XVI wieku* (wybrane hasła na litery S i U). Cennym uzupełnieniem zbiorów leksykograficznych są też inne teksty kultury, takie jak: *Zabytek języka polskiego z początku wieku XVI*, wydany przez Lucjana Malinowskiego w 1898 roku, *Gadki o składności członków człowieczych z Arystotelesa i też inszych mędrców wybranych* Andrzeja z Kobylina oraz *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego. Do kompletnej realizacji tematu pracy autorka wykorzystuje również korpusy tekstowe PWN i PAN, a także materiały z prasy i internetu. Źródła te stanowią wystarczający materiał badawczy do opisu historycznojęzykowego.

Monografia Barbary Mitrengi odznacza się przejrzystą strukturą. Oprócz wprowadzenia obejmuje siedem rozdziałów badawczych, zakończenie, wykaz skrótów źródłowych, literaturę, indeks wyrazów związanych ze zmysłem smaku, wykaz tabel oraz dwa streszczenia: w języku angielskim i rosyjskim.

Rozdział pierwszy (s. 23–41) przynosi teoretyczne rozważania na temat percepcji zmysłowej. W dwóch pierwszych podrozdziałach autorka ukazuje to zjawisko w aspekcie psychologicznym i biologicznym oraz filozoficznym, w kolejnym, trzecim, przywołuje prace lingwistyczne poświęcone słownictwu tematycznemu odnoszemu się głównie do leksyki smakowej. Są to publikacje autorstwa Zofii Cygal-Krupy (1986, 1990), Andrzeja Markowskiego (1992), Małgorzaty Witaszek-Samborskiej (2005) czy Barbary Bartnickiej (2007), w których leksyka smakowa nie jest traktowana jako jedna grupa tematyczna, ale stanowi część rozważań nad słownictwem kulinarnym w polszczyźnie. Znacznie więcej miejsca, zgodnie z tematem pracy, autorka poświęca omówieniu dwóch innych publikacji, które według niej w bezpośredni sposób podejmują próbę opisu pola semantycznego smaku. Są to: *Metoda analizy gniazdowej w konfrontatywnych badaniach słowotwórstwa współczesnego języka polskiego i rosyjskiego (formacje odprzymiotnikowe)* Ludwika Jochym-Kuszlukowej (1982) oraz „*Niewypowiedzianie smaczne, nieopisanie pięknie pachnące*” – opis smaku i zapachu w komunikatach perswazyjnych na przykładzie tekstów reklam telewizyjnych Magdaleny Wierzchowskiej (1999: 107–114).

W rozdziale drugim (s. 43–83), oprócz ciekawej obudowy teoretycznej na temat historii smaku w kulturze polskiej, odnajdujemy interesujący opis słownictwa należącego do pola semantycznego smaku, w tym takich pojęć jak: *ukuszenie* i *ukusić*, a także wyrazu *smak* i jego dawnych (np. *smaka*, *smakowniczek*, *smakarz*, *smaczno*, *smaczność*) oraz współczesnych (np. *smaczny*, *smakołyk*, *smakowity*, *smacznie*, *przysmak*, *przysmaczek*) derywatów słowotwórczych. Następnie autorka prezentuje metaforyczne znaczenia leksemu *smak* i utworzonych od niego formacji słowotwórczych.

Trzon prezentowanej monografii stanowią cztery kolejne rozdziały badawcze (s. 85–229) poświęcone omówieniu leksykalnych wykładników smaków: słonego, słodkiego, kwaśnego i gorzkiego. W rozdziałach tych, oprócz ciekawie

przedstawionych faktów pozajęzykowych związanych z historią danego smaku, mamy przeprowadzoną rzetelną charakterystykę materiału językowego z perspektywy diachronicznej. W doborze materiału autorka ogranicza się do wybranych derywatów, których znaczenia prymarnie odnoszą się do percepcji smakowej. Na podstawie zbiorów leksykograficznych oraz innych tekstów źródłowych (przywołane wyżej) zebrane leksemy poddaje bliższemu oglądowi pod kątem ich pochodzenia, a także ewolucji semantycznej. Wskazuje przy tym na zmiany ilościowe zachodzące w obrębie badanej leksyki.

Barbara Mitrenga dokonuje również próby charakterystyki każdego z podstawowych smaków pod kątem opisu ich prototypowości. Tym samym wyznacza najbardziej prototypowe referencje poszczególnych smaków w ujęciu diachronicznym. Dla smaku słonego jest to sól, dla słodkiego – miód i cukier, dla kwaśnego – ocet i cytryna, dla gorzkiego – piołun i żółć. Należy dodać, że każdy z rozdziałów zamyka analiza znaczeń metaforycznych zebranej leksyki. Co ważne, autorka swoje językoznawcze obserwacje poszerza o opis jednostek frazeologicznych zawierających komponent należący do leksyki smakowej.

Część analityczną pracy dopełnia rozdział siódmy (s. 231–253), skoncentrowany na omówieniu zjawiska synestezji językowej. Autorka wyróżnia i opisuje cztery grupy synestezji: 1) synestezje związane ze zmysłami smaku i węchu (smakowo-zapachowe i zapachowo-smakowe); 2) synestezje związane ze zmysłami smaku i dotyku (smakowo-dotykowe i dotykowo-smakowe); 3) synestezje związane ze zmysłami smaku i wzroku (smakowo-wzrokowe i wzrokowo-smakowe); 4) synestezje związane ze zmysłami smaku i słuchu (smakowo-słuchowe i słuchowo-smakowe).

Recenzowaną pracę zamykają: wnikliwe zakończenie i bogata bibliografia² (nie tylko) lingwistyczna, zawierająca 169 pozycji (oprócz materiałów słownikowych), która została w pełni wykorzystana w partiach tekstowych prezentowanej monografii. Szkoda jednak, że autorka w obrębie tak obszernej literatury przedmiotu nie wydzieliła opracowań językoznawczych. W tym miejscu należy zaznaczyć również, że w pracy autorka nie ustrzegła się drobnych uchybień, zauważa się bowiem pewne nieścisłości przy podawaniu dat opracowań przywoływanych w tekście (s. 34) i zamieszczonych w bibliografii.

Należy jednak podkreślić, że uporządkowaniu, a także jasności oraz przejrzystości opisu wielu leksemów związanych z percepcją smaku służą podsumowania zamykające poszczególne rozdziały badawcze pracy, w których autorka zawiera najważniejsze wnioski wysnute z dokonanych analiz. Monografię tę, o bogato zaprezentowanym materiale egzemplifikacyjnym, cechuje zarówno trafność, jak i rzetelność wyводу naukowego.

Książka Barbary Mitrengi *Zmysł smaku. Studium leksykalno-semantyczne* w pełni wpisuje się w nurt badań interdyscyplinarnych. Uzasadniona i godna pochwały wydaje się decyzja autorki, by w pracy lingwistycznej poświęconej opisowi leksyki smakowej nie skupiać się jedynie na analizie faktów językowych (s. 11). Wieloaspektowa analiza materiału potwierdza słuszność tego założenia.

² W wykazie cytowanej literatury zabrakło kilku publikacji z zakresu językoznawstwa, dotyczących zmysłu smaku we współczesnej polszczyźnie: Kaczor (2010: 47–52; 2011: 31–47); Dawidziak-Kładoczna (2010: 37–48).

Z całym przekonaniem należy stwierdzić, że publikacja ta znajdzie szerokie grono czytelników – nie tylko wśród językoznawców, ale i badaczy innych dyscyplin naukowych.

Ewa Horyń

Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie

Bibliografia

- Bartnicka B., 2007, *Słownictwo pism Stefana Żeromskiego, t.8, Świat doznań zmysłowych (węch, smak, dotyk)*, Kraków.
- Cygal-Krupa Z., 1986, *Słownictwo tematyczne języka polskiego. Zbiór wyrazów w układzie rangowym, alfabetycznym i tematycznym*, Kraków.
- Cygal-Krupa Z., 1990, *Podstawowe słownictwo tematyczne języka polskiego (na wybranych przykładach)*, Kraków.
- Dawidziak-Kładoczna M., 2010, *Mechanizmy konceptualizacji smaku w opisach i notach degustacyjnych win*, „Prace Naukowe Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie. Seria: Językoznawstwo”, z. 7, s. 37–48.
- Falińska B., 1991, *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*, [w:] *Regionalizmy w języku familijnym. Zbiór studiów*, red. K. Handke, Wrocław, s. 79–88.
- Jochym-Kuszlukowa L., 1982, *Metoda analizy gniazdowej w konfrontatywnych badaniach słowotwórstwa współczesnego języka polskiego i rosyjskiego (formacje odprzymiotnikowe)*, Kraków.
- Kaczor M., 2010, *Opis smaku w reklamie*, [w:] *Język, tekst, kultura*, red. H. Bartwicka, Bydgoszcz, s. 47–52.
- Kaczor M., 2011, *Synestezyjne opisy smaków*, „Zielonogórskie seminaria językoznawcze” 2010, red. S. Borawski, M. Hawrysz, Zielona Góra, s. 31–47.
- Kobylińska J., 2005, *Pożywienie*, [w:] *Zagórzanie (Górale gorczańscy) – góralska grupa etnograficzna*, „Małopolska. Regiony-Regionalizmy-Małe Ojczyzny”, t. 7, s. 102–110.
- Markowski A., 1992, *Leksyka wspólna różnym odmianom polszczyzny*, Wrocław.
- Markowski A., 1994, *Kuchnia w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych*, [w:] *Wokół stołu i kuchni*, red. M. Łozińska, J. Łoziński, Warszawa, s. 129–141.
- Mączyński M., 2008, *Co jadały panny siostry w XVII wieku – czyli słownictwo kulinarne w „Kronice” siostr norbertanek*, „Małopolska. Regiony-Regionalizmy-Małe Ojczyzny”, t. 10, s. 102–111.
- Olma M., 2013, *Zwyczaje żywieniowe i upodobania kulinarne w rodzinie Pawlikowskich (na postawie korespondencji prywatnej)*, „Rocznik Przemyski”, t. 49, z. 2: *Literatura i język*, s. 13–36.
- Wierzchowska M., 1999, *„Niewypowiedziane smaczne, nieopisane pięknie pachnące” – opis smaku i zapachu w komunikatach perswazyjnych na przykładzie tekstów reklam telewizyjnych*, [w:] *Polszczyzna w komunikowaniu publicznym*, red. W. Gruszczyński, J. Bralczyk, G. Majkowska, Warszawa, s. 107–114.
- Witaszek-Samborska M., 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- Żarski W., 2008, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław.