

Ewa Sikora

ORCID 0000-0003-3844-0119

Uniwersytet Pedagogiczny, Kraków

***Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś*, red. Tomasz Gęšina i Wioletta Wilczek, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, Katowice 2018, ss. 146**

Współczesne promowanie zdrowego trybu życia, a także swoisty renesans pro-stych, regionalnych dań są przyczynami wzrostu zainteresowania tematyką kuchni i jedzenia wśród przedstawicieli różnych dyscyplin naukowych, w tym językoznawców¹. W teże grupie badań (badań językoznawczych) można wyszczególnić analizy leksyki dotyczącej dań regionalnych², jak również analizy nazw pożywienia w szczególnym miejscu lub czasie³. Tematyka kulinarna także podejmowana jest często w perspektywie kulturowej⁴. Właśnie językowo-kulturowe ujęcie prezentuje recenzowana książka – *Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś* pod redakcją Tomasza Gęšiny i Wioletty Wilczek, na którą składają się artykuły przygotowane przez 15 autorów. Publikacja stanowi pokłosie konferencji naukowej nt. „Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś”, która odbyła się 9 maja 2017 roku. Wydarzenie zostało zainicjowane przez Instytut Języka Polskiego im. Ireny Bajerowej we współpracy z Katedrą Międzynarodowych Studiów Polskich oraz Szkołą Języka i Kultury Polskiej Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach. Na przestrzeni ostatnich lat tematyce kulinarnej poświęcono kilka spotkań naukowych, na których szeroko omawiano wskazany temat w różnych ujęciach, m.in. konferencję w Pszczynie „Kultura stołu w wiekach dawnych” zorganizowaną przez Uniwersytet Śląski, Uniwersytet Pedagogiczny im. KEN w Krakowie oraz Akademię Humanistyczno-Ekonomiczną w Łodzi (2009 r.); w Uniwersytecie Pedagogicznym im. KEN w Krakowie „Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej” (2015 r.), a także w Muzeum Lubelskim w Lublinie „Tradycyjne pożywienie – od sacrum do produktu regionalnego” (2017 r.). Niektóre z nich stały się asumptem do zaprezentowania wyników badań w postaci książkowej⁵.

Recenzowana książka składa się z dziesięciu artykułów podzielonych na trzy spójne tematycznie części: *Kulinaria przeszłości – dawna kuchnia w języku*

¹ W ujęciu językoznawczym por. np.: Źarski, Piasecki red. 2017; Witaszek-Samborska 2005; Lesz-Duk 2003.

² Por. np.: Światała-Trybek, Przymuszała 2018; Tymochowicz 2019.

³ Por. np.: Olma 2013; Mączyński 2008; Młynarczyk 2016.

⁴ Por. np.: Łeńska-Bąk 2010.

⁵ Por. Jędrzejewski i inni red. 2016.

i tekście, Nowoczesność i tradycja – współczesne odśłony kulinarne oraz Smaki świata i lokalnej kuchni – kulinaria narodowe i regionalne. Publikację otwiera wprowadzenie opracowane przez redaktorów, a kończy – informacja o autorach (*Noty o autorach*).

Pierwszą część rozpoczyna artykuł *MasterChef XVII w. – studium porównawcze pierwszej polskiej książki kulinarnej Compendium forculorum oraz współczesnych publikacji o tematyce kulinarnej* Alicji Bronder i Doroty Hamerlok wpisujący się w nurt genologii lingwistycznej, tekstologii i stylistyki historycznej. Autorki porównały siedemnastowieczne *Zebranie potraw* z współczesnymi książkami kucharskimi na czterech poziomach: strukturalnym, kognitywnym, stylistycznym i pragmatycznym. Poczyniona analiza pozwoliła badaczkom wskazać podobieństwa między dawną a współczesną realizacją gatunku książki kucharskiej głównie na poziomach strukturalnym i stylistycznym. Różnice natomiast ujawniły się w zakresie dwóch pozostałych aspektów. Autorki słusznie zwróciły uwagę na związek komunikatu z rzeczywistością pozajęzykową oraz na relację nadawczo-odbiorczą, które na przestrzeni lat uległy diametralnej zmianie i wpłynęły na kształt współczesnej książki kucharskiej. Kolejny artykuł Małgorzaty Broszko i Magdaleny Wojtyki pt. *Wiercimak, warząchew, dzieża – z historii zapomnianych nazw naczyń i przyrządów kuchennych* poświęcono leksykalnym badaniom diachronicznym. Autorki w sposób syntetyczny omówiły przeobrażenia semantyczne trzynastu leksemów wpisujących się w pole znaczeniowe 'naczynia kuchenne'. Materiał został wyekscerpowany ze słowników historycznych języka polskiego, a jego analiza miała odzwierciedlać najważniejsze tendencje w rozwoju leksyki: przeobrażenia semantyczne oraz zanikanie wyrazów. Przegląd, jakiego dokonały badaczki, implikował wniosek, że omawiane jednostki leksykalne są nieobecne w języku współczesnego pokolenia. Nowe światło na tak sformułowaną konkluzję mogłyby rzucić dane zawarte w słownikach gwarowych (m.in. SKarł, SGP), gdyż nie ulega wątpliwości, że wyrazy takie jak *warząchew/warzecha, makutra, czerpak* są nadal żywe wśród użytkowników gwary. Niemniej artykuł M. Broszko i M. Wojtyki jest istotny z punktu widzenia semantyki oraz stanowi ważny przyczynek do badań historycznojęzykowych. Pracą zamykającą pierwszą część tomu jest artykuł Kamila Krakowieckiego *Między kuchnią, religią i medycyną. O języku dzieła De herba vetonica Antoniusza Muzy*. Autor swoją pracę rozpoczął refleksją nad synkretyzmem rzymskich dzieł, które łączą w sobie dyskurs literacki i naukowy. Ukazanie wpływu tegoż synkretyzmu na płaszczyznę języka stało się celem artykułu. Badacz, analizując szesnastowieczne wydanie *De herba vetonica (O bukwicy zwyczajnej)*, wyszczególnił związek słownictwa z różnymi dziedzinami wiedzy ujawniający się zarówno na poziomie gramatycznym, jak i leksykalnym. Dowodzą tego formy czasowników wskazujące na związek dzieła Antoniusza Muzy z dyskursem medycznym i językiem kultowym oraz słownictwo charakterystyczne dla terminologii lekarskiej, gastronomicznej, a nawet religijnej. W końcowej części K. Krakowiecki zasygnalizował potrzebę dalszych badań nad *De herba vetonica* z uwzględnieniem szerszego kontekstu i innej metodologii.

Na drugą część recenzowanego tomu złożyły się cztery artykuły. Pierwszy ma charakter interdyscyplinarny i stanowi realizację – jak deklarują autorzy – założeń geografii sensorycznej będącej dziedziną geopoetyki⁶. Tomasz Gęsina i Adriana Loiodice w pracy pt. *Buon appetito! Doświadczenia zmysłowe włoskich potraw i miejsc z nimi związanych w najnowszej literaturze polskiej* odczytali publikacje dotyczące włoskiej kuchni i kultury przez pryzmat doświadczeń zmysłowych, tworząc tym samym swoistą mapę sensualną Półwyspu Apenińskiego, na której smak, węch i wzrok odgrywają kluczową rolę. Autorzy wykazali bowiem, że „tożsamość danego miejsca wyznacza sfera kulinarna” (s. 55), a „smakowanie staje się wzorem dla doświadczania za pomocą innych zmysłów, podkreślając kulturowy, a nie fizjologiczny charakter jedzenia” (tamże). Dlatego poznawanie przestrzeni kulinarnej Włoch jest polisensoryczne. Dzięki temu – jak trafnie zaznaczyli badacze – polskie wyobrażenie Italii nabiera zupełnie nowego znaczenia. Drugi artykuł w tej części tomu, poświęconej nowoczesności i tradycji, dotyczy badań nad nowymi technologiami, komunikacją społeczną i genologią. Autorka, Aleksandra Kalisz, w artykule pt. *Neo- czy postneo-telewizja? Oblicze polskiej telewizji na przykładzie poradników kulinarnych* podjęła próbę ukazania przyczyn przeobrażania się telewizji w ostatnich latach i uchwycenia „roli tematyizacji oraz genologicznych osobliwości w zachodzących przemianach analizowanego medium” (s. 63). W tym celu badaczka poddała analizie popularne programy kulinarne (*Okrasa łamie przepisy, Ewa gotuje, Makłowicz w podróży oraz Ugotowani*) i na tej postawie prześledziła rozwój poradnika jako gatunku, wyszczególniła jego kluczowe elementy oraz zwróciła uwagę na synkretyzm poradnika z reportażem i teleturniejem. Obserwacje umożliwiły konfrontację tradycyjnych modeli paleo- i neo-telewizji z postneo-rzeczywistością. A. Kalisz słusznie zauważyła, że współczesne programy telewizyjne odbiegają od realizacji funkcji dydaktycznej na rzecz rozrywki, a istniejące modele genologiczne podporządkowują się tematyizacji narzuconej przez konkretne telewizje. To z kolei przestaje obligować poszczególne stacje do zaspokajania wymagań wszystkich widzów, gdyż mogą skupić się na konkretnym odbiorcy. Kolejną pracą w tej części jest artykuł Aleksandry Koenig pt. *Analiza porównawcza struktury, pragmatyki i leksyki w dawnym i współczesnym przepisie kulinarnym (na podstawie przepisów: Marii Ochorowicz-Monatowej Galantyna z prosięcia i Kingi Paruzel Faszerowana pieczeń z indyka)*. Badaczka zestawiała dwie prace wspomniane w tytule, których czas wydania dzieli ponad sto lat i na tej podstawie wyszczególniła różnice i podobieństwa przepisów zarówno w warstwie strukturalnej, jak i semantycznej. Autorka położyła także duży nacisk na zmiany cywilizacyjne oraz dawną i współczesną obyczajowość. Wyciągnięte wnioski pozwoliły rzucić nowe światło na przepis kulinarny jako gatunek z punktu widzenia genologii lingwistycznej, mimo że w artykule zabrakło odwołania do tej właśnie dziedziny językoznawstwa⁷. Analiza porównawcza przyświecała także Marii Czempce-Wewiórze i Annie Gałęziowskiej-Krzystolik – autorkom

⁶ Por. Rybicka 2014.

⁷ Por. np.: Witosz 2005; Żarski 2008.

artykułu *Kuchnia polska – uwagi do wydań z połowy i końca XX wieku*. Praca realizuje założenia metodologiczne rekonstrukcji językowego, a ściślej kulturowego obrazu świata. Celem badań auterek było odtworzenie zmieniającego się na przestrzeni lat obrazu Polski na podstawie popularnego poradnika *Kuchnia polska* wydawanego sukcesywnie od 1954 roku aż do 1993 roku. W artykule omówiono takie aspekty, jak organizacja pracy w kuchni, przechowywanie żywności, jadłospisy, żywienie dzieci, żywienie dietetyczne, przyjęcia towarzyskie oraz potrawy. Autorki wzięły pod uwagę zmieniającą się sytuację polityczną i społeczną, a także poruszyły kwestię roli kobiety – adresatki *Kuchni polskiej*.

Trzecią część tomu poświęconą kulinariom narodowym i regionalnym rozpoczyna artykuł pt. *Gruzja kręci się wokół kuchni* Gvantsy Kobakhidze. Wpisuje się on w nurt badań nad kulturą i językiem, a dokładniej nad identyfikacją językową. Autorka omówiła w nim pochodzenie i znaczenie przynależnej do kultury biesiadnej, gruzińskiej *supry* (uczta), a także rolę i funkcję *uczty* w kulturze Gruzinów. Wymieniła ponadto typowe dania przyrządzane na różnego rodzaju *supry* (codzienne oraz z okazji radosnych i smutnych wydarzeń). Skupiła się na przemianach kulturowych oraz społecznych, jak również na zróżnicowaniu w obrębie państwa. Badaczka trafnie wykazała, że elementy biesiady: wino, toasty, jedzenie odgrywają ważną rolę kulturotwórczą i spajającą lokalną społeczność. Dodatkowo G. Kobakhidze swój artykuł opatrzyła zdjęciami gruzińskich dań, co zdecydowanie uatrakcyjnia lekturę. Za pośrednictwem drugiej pracy czytelnik z Gruzji może „przenieść się” do Kirgistanu. Akylai Abylkadyr Kyzy swój artykuł pt. *Kuchnia jako element kirgiskiej kultury* rozpoczęła od krótkiej charakterystyki tego najmniejszego w Azji Środkowej kraju. W dalszej kolejności przytoczyła hipotezy dotyczące powstania nazwy *Kyrgyz*, by ostatecznie przybliżyć realia Kirgistanu na podstawie kuchni narodowej. Mimo że autorka we wstępie zaznaczyła, iż „punktem wyjścia [jej] rozważań będzie kategoria językowego obrazu świata” (s. 120), to cała praca nie spełnia założeń metodologicznych JOS⁸. Zabrakło w niej wyszczególnienia konkretnych danych stanowiących podstawę rekonstrukcji, dogłębnej analizy gramatyki i słownictwa oraz odtworzenia podstawowego zespołu cech utrwalonych w kirgiskim sposobie postrzegania świata. Autorki ostatniego artykułu dokonały charakterystyki kuchni śląskiej jako elementu językowego obrazu świata. Beata Kiszka i Wioletta Wilczek w pracy pt. *Nudle, karminadle i kreple, czyli kuchnia śląska bez tajemnic*, analizując sferę kulinarną Górnego Śląska, odtworzyły cechy samych Ślązaków. Podstawą materiałową stały się dla badaczek „książki kucharskie oraz lokalne publikacje dotyczące specyfiki kuchni regionu śląskiego” (s. 132). Autorki opisały typowe dla Górnego Śląska potrawy zarówno z perspektywy językowej, jak i kulturowej. Podkreśliły znaczenie kuchni jako dziedzictwa regionu, które jest nie tylko elementem tożsamości, ale także spoidłem integrującym ludzi. Pozwoliło to wyciągnąć cenne wnioski dotyczące związków nazw dań z historią, tradycją i codziennym życiem Ślązaków.

⁸ Por. np.: Bartmiński 2006; Grzegorzczkowska 1999; Anusiewicz, Dąbrowska, Fleischer 2000.

Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś to publikacja ze wszech miar interesująca. Jest swoistą podróżą w czasie i przestrzeni: od średniowiecza po współczesność, przez Azję Środkową aż po Górny Śląsk. Podjęcie tematyki kulinarnej w ujęciu synchronicznym i diachronicznym ukazuje, w jak szerokim kontekście można badać to zagadnienie, oraz sygnalizuje potrzebę dalszych refleksji naukowych nad kulinariami z różnych perspektyw: językoznawczej, literaturoznawczej, kulturoznawczej bądź innych. Na niewątpliwą wartość tego tomu wpływa także fakt, że artykuły w nim zawarte wyszły spod pióra młodych badaczy pochodzących z różnych krajów i chociaż są interdyscyplinarne, to łączy je tendencja do podkreślania związków z ziemią rodzinną i małą ojczyzną oraz do analizowania zagadnień człowiekowi najbliższych. Zgromadzony w książce materiał źródłowy poparty bibliografią pokazuje, jakie znaczenie w kulturze, w życiu ludzi i postrzeganiu świata ma przygotowywanie i spożywanie potraw. Dobrze by było, gdyby katowicka konferencja oraz będący jej pokłosiem tom doczekały się kontynuacji, by uzupełniać oraz poszerzać dotychczas zgromadzoną wiedzę, a także inspirować do podejmowania dalszych badań nad tematyką kulinarną w języku i kulturze.

Rozwiązanie skrótów

SGP – *Słownik gwar polskich*, t. I, red. M. Karaś, J. Reichan, t. II–V, red. J. Reichan, S. Urbańczyk, t. VI, red. J. Okoniowa, J. Reichan, t. VII–IX, red. J. Okoniowa, J. Reichan, B. Grabka, od z. 29, red. B. Grabka, R. Kucharzyk, J. Okoniowa, J. Reichan, z. 1, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk, od z. 2 Łódź, t. III, Wrocław–Warszawa–Kraków, od t. IV – Kraków, 1977–.

SKarł – J. Karłowicz, *Słownik gwar polskich*, t. 1–6, Kraków 1900–1911.

Bibliografia

- Anusiewicz J., Dąbrowska A., Fleischer M., 2000, *Językowy obraz świata i kultura*, „Język a Kultura”, t. 13: *Językowy obraz świata*, red. A. Dąbrowska, J. Anusiewicz, Wrocław, s. 11–44.
- Bartmiński J., 2006, *Językowe podstawy obrazu świata*, Lublin.
- Grzegorzczak R., 1999, *Pojęcie językowego obrazu świata*, [w:] *Językowy obraz świata*, red. J. Bartmiński, Lublin, s. 39–46.
- Jędrzejewski P., Magira P., Skrzężyna K., Szuster G. (red.), 2016, *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*, Kraków.
- Lesz-Duk M., 2003, *Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie*, „Prace Naukowe WSP w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo”, z. 4, s. 175–181.
- Łeńska-Bąk K., 2010, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach: historia kultury sub specia culinaria*, Opole.
- Mączyński M., 2008, *Co jadały panny siostry w XVII wieku – czyli słownictwo kulinarne w „Kronice” siostr norbertanek*, „Małopolska. Regiony – Regionalizmy – Mała ojczyzna” X, s. 102–111.

- Młynarczyk E., 2016, *Językowy obraz pożywienia ludności wiejskiej w sytuacji niedostatku materialnego (na przykładzie wybranych frazemów)*, [w:] *Słowiańska frazeologia gwarowa*, red. M. Rak, K. Sikora, Kraków, s. 226–253.
- Olma M., 2013, *Zwyczaje żywieniowe i upodobania kulinarne w rodzinie Pawlikowskich (na podstawie korespondencji prywatnej)*, „Rocznik Przemyski”, t. 39: *Literatura i Język*, s. 13–36.
- Rybicka E., 2014, *Geopoetyka. Przestrzeń i miejsce we współczesnych teoriach i praktykach literackich*, Kraków.
- Światała-Trybek D., Przymuszała L., 2018, „Dobry żur, kiej w nim szczur”: *dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Opole.
- Tymochowicz M., 2019, *Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie*, Lublin.
- Witaszek-Samborska M., 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- Witosz B., 2005, *Genologia lingwistyczna. Zarys problematyki*, Katowice.
- Żarski W., 2008, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław.
- Żarski W., Piasecki T. (red.), 2017, *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*, Wrocław.