

ZMYSŁ SMAKU

Studium leksykalno-semantyczne



NR 3181

Barbara Mitrenga

ZMYSŁ SMAKU

Studium leksykalno-semantyczne

Redaktor serii: Językoznawstwo Polonistyczne
Bożena Witosz

Recenzent
Marian Bugajski

Na okładce: Cézanne, Paul. *Still Life with a Curtain*.
Oil on canvas. 55 × 74,5 cm. France. Circa 1895. Inv. no. GE-6514
The State Hermitage Museum, St. Petersburg
Photograph © The State Hermitage Museum / photo by Vladimir Terebenin

Redaktor: Magdalena Starzyk
Projektant okładki: Emilia Dajnowicz
Redaktor techniczny: Barbara Arenhövel
Korektor: Lidia Szumigala
Łamanie: Grażyna Szewczyk

Copyright © 2014 by
Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego
Wszelkie prawa zastrzeżone

ISSN 0208-6336
ISBN 978-83-226-2297-1
(wersja drukowana)
ISBN 978-83-8012-033-4
(wersja elektroniczna)

Wydawca
Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego
ul. Bankowa 12B, 40-007 Katowice
www.wydawnictwo.us.edu.pl
e-mail: wydawus@us.edu.pl

Wydanie I. Ark. druk. 18,5. Ark. wyd. 18,5. Papier
Alto 80 g, vol. 1.5. Cena 32 zł (+ VAT)

Druk i oprawa: „TOTEM.COM.PL Sp. z o.o.” Sp.K.
ul. Jacewska 89, 88-100 Inowrocław

Spis treści

Wprowadzenie	7
Cele i zakres pracy	8
Źródła i zakres materiału	12
Metoda opisu leksyki smakowej	16
1. Zmysł smaku – problem badawczy	23
1.1. Psychologiczne i biologiczne podstawy percepcji zmysłowej	23
1.2. Zmysły w ujęciu filozoficznym	29
1.3. Zmysł smaku w literaturze lingwistycznej	31
1.4. Podsumowanie	40
2. Leksyka związana z nazwami zmysłu smaku	43
2.1. Historia smaku w polskiej kulturze	43
2.2. Nazwy zmysłu smaku w języku polskim	53
2.3. Semantyka wyrazów <i>ukuszenie</i> i <i>ukusić</i>	59
2.4. Semantyka rzeczownika <i>smak</i> i jego derywatów	66
2.5. Znaczenia metaforyczne wyrazu <i>smak</i> i jego derywatów	76
2.6. Podsumowanie	80
3. Leksykalne wykładniki smaku słonego	85
3.1. Wokół historii i symboliki soli	85
3.2. Wyrazy <i>sól</i> i <i>słony</i> w badaniach etymologicznych	92
3.3. Semantyka leksykalnych wykładników smaku słonego w polszczyźnie	95
3.4. Znaczenia metaforyczne leksyki związanej z solą i ze smakiem słonym	105
3.5. Podsumowanie	110
4. Leksykalne wykładniki smaku słodkiego	115
4.1. Smak słodki w ujęciu historycznym	115
4.2. Etymologia przymiotnika <i>słodki</i>	119
4.3. Semantyka przymiotnika <i>słodki</i> i charakterystyka smaku słodkiego w polszczyźnie	124
4.4. Referencje prototypowe smaku słodkiego w ujęciu diachronicznym	132

4.5. Metaforyczne znaczenia leksyki związanej ze smakiem słodkim	148
4.6. Podsumowanie	154
5. Leksykalne wykładniki smaku kwaśnego	157
5.1. Smak kwaśny dawniej i dziś	157
5.2. Etymologia przymiotnika <i>kwaśny</i>	159
5.3. Semantyka przymiotnika <i>kwaśny</i> i charakterystyka smaku kwaśnego w polszczyźnie	163
5.4. Referencje prototypowe smaku kwaśnego w ujęciu diachronicznym	176
5.5. Znaczenia metaforyczne leksyki związanej ze smakiem kwaśnym	189
5.6. Podsumowanie	191
6. Leksykalne wykładniki smaku gorzkiego	197
6.1. Smak gorzki wobec innych smaków w świetle historii	197
6.2. Etymologia przymiotnika <i>gorzki</i>	201
6.3. Semantyka przymiotnika <i>gorzki</i> i charakterystyka smaku gorzkiego w polszczyźnie	204
6.4. Referencje prototypowe smaku gorzkiego w ujęciu diachronicznym	213
6.5. Znaczenia metaforyczne leksyki związanej ze smakiem gorzkim	223
6.6. Podsumowanie	228
7. Zjawisko synestezji w języku polskim	231
7.1. Smak a inne doznania zmysłowe	231
7.2. Smak i węch	233
7.3. Smak i dotyk	238
7.4. Smak i wzrok	245
7.5. Smak i słuch	248
7.6. Podsumowanie	251
Zakończenie	255
Wykaz skrótów źródłowych	261
Literatura	273
Indeks wyrazów związanych ze zmysłem smaku	285
Wykaz tabel	293
Summary	295
Резюме	296

Wprowadzenie

Nie zaniedbujmy diachronii! Warto pytać o przeszłość.
Franciszek Sławski

W 2002 roku wystąpieniem zatytułowanym *Perspektywy historycznych badań leksyki polskiej* Irena Bajerowa przyłączyła się do apelu Franciszka Sławskiego, by nie zaniedbywać badań historycznojęzycznych (BAJEROWA, 2002: 241). Przypomnienie to było zarazem zachętą do poszukiwań diachronicznych i prośbą, by nie odkładać na później prac dotyczących dziejów naszego słownictwa. W tym kontekście znaczący jest końcowy fragment wystąpienia:

Różnymi metodami, różnymi drogami [...] konstruujemy dzieje naszego słownictwa, bo takie są nasze, językoznawców, obowiązki wobec kultury polskiej. Jak powiada J. Topolski, historyk jest „współtwórcą kultury”, a historyk języka szczególnie na takie miano zasługuje, gdyż przez historię słów jak najwyraźniej może on ukazać historię kultury, odkryć nieznanne jeszcze szczegóły także dziejów naszej, Polaków świadomości. Tak uzupełniając obraz dawnej naszej kultury, będziemy tę kulturę współtworzyć wraz z innymi gałęziami humanistyki.

BAJEROWA, 2002: 244

Oddana do rąk Czytelnika praca jest niejako odpowiedzią na ten apel, stanowi także próbę realizacji wyznaczonego historykom języka zadania. Stawiając sobie za cel opis leksyki związanej ze zmysłem smaku w ujęciu diachronicznym, poprzez historię tworzących ją słów podjęto próbę ukazania zmiany w postrzeganiu, zdawałoby się tak niezmiennych jakości, jakimi są cztery podstawowe smaki: słony, słodki, kwaśny i gorzki. Tłem analizy jest komentarz historyczno-kulturowy dotyczący zmieniających się na przestrzeni wieków upodobań smakowych Polaków i kształtowania się kuchni polskiej.

Książka jest skróconą (MITRENGA, 2010b, 2012c, [w druku]) i częściowo zmienioną wersją rozprawy doktorskiej, napisanej pod kierunkiem Pani Profesor Krystyny Kleszczowej i obronionej w październiku 2010 roku w Instytucie Języka Polskiego Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach. Pani Profesor Krystynie Kleszczowej, recenzentom pracy doktorskiej – Profesorom Magdalenie Pastuchowej i Radosławowi Pawelcowi, a także recenzentowi wydawniczemu – Profesorowi Marianowi Bugajskiemu pragnę podziękować za wnikliwą lekturę pracy oraz za wszystkie opinie i cenne uwagi, które pomogły mi przygotować monografię do druku.

Cele i zakres pracy

Problematyka zmysłów jest zagadnieniem interdyscyplinarnym. Bogactwo publikacji poświęconych różnym aspektom zmysłów pokazuje, że są one przedmiotem zainteresowania badaczy wielu profesji, między innymi biologów, chemików, fizyków, psychologów, pedagogów, filozofów, teologów, estetyków. Zmysły to jednak nie tylko problem naukowy, wszak są one również źródłem inspiracji dla poetów, pisarzy, artystów związanych z różnymi dziedzinami sztuki – muzyką, malarstwem, tańcem. Są także przedmiotem dociekań językoznawców. Podjęcie badań nad zmysłami wymaga zatem przyjęcia określonej perspektywy badawczej, która wyznaczy granice opisu, nie jest bowiem możliwe kompleksowe opisanie wszystkich zmysłów, w całym ich bogactwie i złożoności, choć niewątpliwie wartość poznawcza i naukowa takiego dzieła byłaby niepodważalna.

W polskim językoznawstwie brak dotąd monografii poświęconej zmysłowi smaku. Istnieją publikacje dotyczące percepcji wzrokowej (między innymi AMPEL-RUDOLF, 1994; SIEKIERSKA, 1992; TOKARSKI, 1995; WASZAKOWA, 2000, 2003; ZAWISŁAWSKA, 2004), zapachów (między innymi PISARKOWA, 1972; BUGAJSKI, 2004), wrażeń słuchowych (między innymi MADEJA, 2004; KŁADOCZNY, 2006), dotyku (między innymi BRONIKOWSKA, 2007). Leksyka sensualna, w tym dotycząca zmysłu smaku, bywa wykorzystywana w egzemplifikacji w publika-

cjach poświęconych szerokiemu spektrum zagadnień językoznawczych: derywacji (NAGÓRKO, 1987), antonimii (MARKOWSKI, 1986), językowemu obrazowi świata (WYSOCHAŃSKI, 2006), synestezji (JUDYCKA, 1963; BUTTLER, 1978: 115–117), leksyce kulinarnej (WITASZEK-SAMBORSKA, 2005; BOREJSZO, 2007). Wybrane dzieła literackie są również tworzywem do analiz poświęconych zagadnieniu sensualizmu (TERMIŃSKA, 1988), do opisu kulinarnych scen semantycznych (ŻARSKI, 1993). Pojedyncze opracowania, które poruszają zagadnienia z zakresu percepcji smakowej, poświęcone są między innymi słowotwórstwu gniazdowemu (JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982), czasownikom percepcyjnym (GRZESIAK, 1983; CHOJAK, 2007), metaforom językowym opartym na wrażeniach zmysłowych (PAJDZIŃSKA, 1996; BRONIKOWSKA, 2002), językowi reklamy i perswazji (WIERZCHOWSKA, 1999).

Nasuwa się pytanie, dlaczego słownictwo odnoszące się do zmysłu smaku i frazeologia z komponentami „smakowymi” nie stały się dotąd przedmiotem szczegółowej refleksji językoznawczej¹. Być może mniejsze znaczenie praktyczne tego zmysłu (w porównaniu ze zmysłami wzroku i słuchu) oraz jego „nikła” wartość poznawcza dla człowieka (zob. rozdział 1.1) nie sprzyjają koncentracji uwagi na zagadnieniu percepcji smakowej. Podjęcie badań nad leksyką należącą do pola semantycznego smaku stanowi próbę, choć częściowego, wypełnienia istniejącej luki w polskim językoznawstwie.

Główny cel publikacji stanowi historycznojęzykowy opis leksyki określanej mianem „smakowej” (w dalszej części na jej określenie stosowane jest wyrażenie „leksyka smakowa”). 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.

Książka składa się z wprowadzenia, siedmiu rozdziałów oraz zakończenia. W kolejnych rozdziałach omówiono zarówno zagadnienia

¹ Od 2010 roku badania poświęcone problematyce sensualności prowadzi zespół kierowany przez Włodzimierza Boleckiego, realizujący projekt *Sensualność w kulturze polskiej. Przedstawienia zmysłów człowieka w języku, piśmiennictwie i sztuce od średniowiecza do współczesności*. Projekt realizowany jest w Internecie na stronie: <http://www.sensualnosc.ibl.waw.pl> (dostęp: 12 I 2014).

teoretyczne, jak i ogólne dotyczące percepcji smakowej (rozdział 1), poddano analizie leksykę związaną z samym pojęciem smaku (rozdział 2), z poszczególnymi smakami (rozdziały 3–6) oraz ze zjawiskiem synestezji (rozdział 7). Publikację zamyka wykaz skrótów źródłowych, literatura, indeks wyrazów związanych ze zmysłem smaku i wykaz tabel.

Analiza materiału historycznego pokazuje, że niejednokrotnie interpretacja semantyczna dawnych kontekstów przez współczesnego użytkownika polszczyzny może prowadzić do błędu. O niebezpieczeństwie takiej pomyłki w odniesieniu do interpretacji konstrukcji staropolskich, wynikającej z nałożenia na fakty językowe wiedzy o języku dzisiejszym, pisały Aleksandra Janowska i Magdalena Pastuchowa w artykule *Niebezpieczna kompetencja* (JANOWSKA, PASTUCHOWA, 1995). Autorki zwróciły w nim uwagę, że najbardziej kłopotliwe w interpretacji dla współczesnego odbiorcy są dawne formacje, których struktura nie uległa zmianie na przestrzeni wieków, mimo to zmieniło się ich znaczenie (JANOWSKA, PASTUCHOWA, 1995: 11). Do wyrazów funkcjonujących w polszczyźnie od początków jej istnienia, których użycia w dawnych kontekstach są zagrożone współczesną interpretacją, należą między innymi nazwy podstawowych smaków.

W pracach poświęconych percepcji zmysłowej (wzrokowej i węchowej) analizy lingwistyczne poprzedzane są informacjami z dziedzin tak odległych od językoznawstwa, jak psychologia i neuropsychologia (BUGAJSKI, 2004: 16, 30–46). Marian Bugajski formułuje tezę, że „autonomiczny językoznawczy opis zapachów nie jest możliwy” (BUGAJSKI, 2004: 15). Ryszard Tokarski w *Semantyce barw we współczesnej polszczyźnie* wśród istotnych kwestii semantycznego opisu leksyki kolorystycznej wymienia właśnie konieczność „wyważenia proporcji między danymi tekstowymi oraz informacjami wywodzącymi się z innych dyscyplin wiedzy, np. historii sztuki, archeologii, etnografii itd., które pokazują społecznie utrwalone sądy na temat świata czy jego konkretnych fragmentów, praktyki posługiwania się przedmiotami, wierzenia, przesady itd.” (TOKARSKI, 1995: 32). Rozszerzenie perspektywy oglądu faktów językowych na inne dziedziny nauki i wyjście poza sferę języka widoczne jest również między innymi w publikacji Radosława Pawelca *Dzieje „sztuki”. Leksemy i pojęcia* (PAWELEC, 2003).

Autor w rozważaniach na temat odczytywania znaczeń w tekstach z minionych epok pisze:

Problem wiedzy językowej i pozajęzykowej w interpretacji znaczenia – istotny dla semantycznych analiz współczesnego języka – w badaniach historycznych nabiera szczególnego wymiaru. Ani jedna, ani druga wiedza nie jest nam dana bezpośrednio – w efekcie nasza interpretacja dawnych sensów jest związana z silniejszą lub słabszą projekcją współczesnego języka i świata na dawny tekst. Im skromniejsza wiedza historyczna i historycznojęzykowa – tym większy udział obecnego sposobu rozumienia w odczytaniu kontekstów sprzed wieków – aż do granicy swego solipsyzmu, zupełnej niemożności dotarcia do specyfiki minionego świata.

PAWELEC, 2003: 50

Analiza słów budujących gniazdo etymologiczne *sztuki* została poprzedzona informacjami na temat sztuki estetycznej. Radosław Pawelec w osobnym rozdziale przywołał wybrane prace estetyków i historyków oraz teksty pisarzy poświęcone sztuce estetycznej².

Książka *Zmysł smaku. Studium leksykalno-semantyczne* również wpisuje się w nurt badań interdyscyplinarnych. Interdyscyplinarność rozumiana jest tu jako uzupełnienie analizy faktów językowych o dane z zakresu innych dyscyplin naukowych (PASTUCHOWA, 2009: 226–227). Wydaje się, że w pracy poświęconej percepcji smakowej niemożliwe, a przynajmniej niewłaściwe byłoby skupienie się wyłącznie na analizie faktów językowych. W lingwistycznym opisie leksyki smakowej konieczne jest rozszerzenie perspektywy oglądu poprzez odwołanie się do ustaleń z zakresu historii i osadzenie opisu w kontekście kultury³. W każdym rozdziale wprowadzeniem do rozważań poświęconych danej jakości smakowej są informacje dotyczące historycznych uwarunkowań związanych z pozyskiwaniem substancji determinujących dany

² W rozważaniach na temat postrzegania sztuki w dawnych wiekach pojawia się informacja o smaku (w znaczeniu 'gust'). Radosław Pawelec pisze, że pojęcia smaku i gustu są kluczowe dla estetyki oświecenia, który nazywany był „wiekiem smaku” (PAWELEC, 2003: 65).

³ Krystyna Kleszczowa zwraca uwagę na korzyści płynące z historiografii dla studiów lingwistycznych w artykule: *Językoznawstwo historyczne w świetle współczesnej historiografii* (KLESZCZOWA, 2009).

smak (sól, miód, cukier), recepcji danego smaku na przestrzeni wieków i jego relacji wobec pozostałych jakości smakowych. Uczynione w pracy odniesienia pozajęzykowe są komplementarne w stosunku do prowadzonej analizy leksyki dotyczącej zmysłu smaku⁴.

Źródła i zakres materiału

Wykorzystany w pracy materiał językowy obejmuje zasadniczo wyrazy, ich definicje oraz przykłady użyc zamieszczone w wybranych słownikach ogólnych i historycznych języka polskiego⁵.

W pracy ujęto również materiał wyekscerpowany z kartoteki *Słownika polszczyzny XVI wieku* (wybrane hasła na litery S i U) oraz zaczerpnięty bezpośrednio z odpisów tekstu modlitwy powszechnej z XIV i początku XV wieku, *Zabytku z początku XVI wieku*, wydane w 1898 roku przez Lucjana Malinowskiego, *Gadek o składności członków człowieczych z Arystotelesa i też inszych mędrców wybranych*

⁴ Język nie jest bytem autonomicznym, a czynniki zewnętrznojęzykowe mają istotny wpływ na jego rozwój i zmienność. Literatura dotycząca wpływu czynników zewnętrznych na rozwój języka jest bogata i powszechnie znana. Warto wspomnieć o monografii Ireny Bajerowej dotyczącej historii języka polskiego w latach 1939–2000, w której autorka pisze między innymi o socjalno-politycznym i kulturalno-oświatowym podłożu rozwoju języka oraz wpływie techniki (w tym rozwoju środków masowego przekazu) jako czynnika determinującym zmienność języka (BAJEROWA, 2005).

⁵ Wykaz słowników wraz ze skrótami stosowanymi w pracy zebrano w końcowej części publikacji (s. 281–282). Poddane ekscerpcji słowniki języka polskiego nie obejmują całego dorobku polskiej leksykografii. Spośród współczesnych słowników ogólnych języka polskiego nie ujęto w pracy między innymi *Praktycznego słownika współczesnej polszczyzny* pod redakcją Haliny Zgólkowej (wyjątkiem jest powołanie się na wymieniony słownik w przypisie 30. w rozdziale 7) oraz *Słownika współczesnego języka polskiego* pod redakcją Bogusława Dunaja. SJPD, jako słownik rejestrujący polszczyznę od połowy XVIII wieku do połowy XX wieku, traktowany jest jako słownik historyczny. Kolejne słowniki, począwszy do SJPSz, wydane po raz pierwszy w latach 1978–1981, traktowane są jako słowniki współczesne. Por. klasyfikację Piotra Żmigrodzkiego, który w opisie polskiej leksykografii współczesnej ujmuje SJPD (ŻMIGRODZKI, 2005: 157–173).

Andrzeja z Kobyлина oraz *Compendium ferculorum* Stanisława Czerneckiego. Niektóre współczesne użycia leksyki smakowej sprawdzono w korpusach tekstowych PWN (KPWN) i PAN (KPAN) oraz wyjątkowo, w wypadku braku poświadczeń danego wyrazu w korpusach, także w prasie i Internecie⁶.

W częściach poświęconych etymologii odwoływano się przede wszystkim do ustaleń zawartych w słownikach etymologicznych Wiesława Borysia, Aleksandra Brücknera i Franciszka Sławskiego. Wyjątkowo korzystano także z *Etymologicznego słownika języka polskiego* Andrzeja Bańkowskiego i *Słownika prasłowiańskiego* pod redakcją Franciszka Sławskiego.

W poszukiwaniu innojęzycznych odpowiedników wyrazów *smak*, *sól*, *słony*, *słodki*, *kwaśny* i *gorzki* wykorzystano kilkanaście słowników dwujęzycznych i obcojęzycznych, których spis znajduje się w wykazie słowników umieszczonym w końcowej części publikacji. Przy objaśnianiu etymologii lub dawnych znaczeń wyrazów angielskich i niemieckich odwoływano się zasadniczo do źródeł: *Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart* Johanna Christoha Adelunga⁷, *Word Origins: The Hidden Histories of English Words From A to Z* Johna Ayto, *Etymologisches Wörterbuch (nach Pfeifer)* i *Online Etymology Dictionary*.

W charakterystyce znaczeniowej poszczególnych wyrazów zwrócono uwagę nie tylko na znaczenia określone przez leksykografów, lecz

⁶ Przy kompletowaniu materiału badawczego korzystano także z innych źródeł, które nie były bezpośrednio cytowane w pracy: PSDP, MSZP, SGS1, SGS2, SF, *Nie dajmy zginąć słowom. Rzecz o odchodzącym słownictwie* (HANDKE, POPOWSKA-TORBORSKA, GALSTEROWA, 1996). Publikacje te spełniały funkcję pomocniczą w ekscerpcji wyrazów, związków frazeologicznych i przysłów. Przykłady zaczerpnięte z tych źródeł było dodatkowo sprawdzane w słownikach języka polskiego i analizowane na podstawie definicji i kontekstów słownikowych.

⁷ Słownik został wydany po raz pierwszy w Lipsku w latach 1774–1786. W niniejszej publikacji korzystano z wydania poprawionego przez Franza Xavera Schoenbergera, opublikowanego w Wiedniu w 1808 roku. Warto wspomnieć, że za czasów Lindego Johann Christoph Adelung był bibliotekarzem w Lipsku, gdzie pracował nad nowym wydaniem swojego słownika. Słownik Lindego przewyższa dzieło Adelunga, ponieważ pokazuje całe bogactwo polszczyzny (Adelung świadomie ograniczył się do słownictwa współczesnej sobie literatury pięknej) (URBAŃCZYK, 1972).

także na konkretne użycia analizowanego słownictwa. Każdorazowo opis znaczenia jakiejś formacji poparto odpowiednim cytatem lub grupą cytatów. Jednocześnie przyjęto zasadę niepowtarzania tych samych kontekstów za różnymi słownikami⁸. W materiale zaczerpniętym z SStp i SXVI zrezygnowano z przytaczania łacińskich części definicji i kontekstów, w których polskie wyrazy uwikłane są w łacińskie cytaty.

Każdy cytat przytoczony w pracy został opatrzony skrótem informującym, z jakiego tekstu pochodzi. Ponieważ materiał zaczerpnięto z różnych słowników, a w każdym z nich skróty podawane są według innych zasad przyjętych przez jego autora lub autorów, zdecydowano się na ich ujednoczenie w całej pracy; oparto się na skrótach podawanych w słownikach historycznych SStp i SXVI oraz SL i SJPD. Pod względem graficznym we wszystkich lokalizacjach zastosowano ten sam sposób użycia znaków interpunkcyjnych oraz zrezygnowano z kursywy. Wszelkie wątpliwości starano się rozstrzygnąć na podstawie *Opisu źródeł słownika staropolskiego* (TWARDZIK, red., 2005) oraz *Wiadomości o autorach i dziełach cytowanych w Słowniku Lindego* (HRABEC, PEŁOWSKI, 1963). W założeniu autorki takie ujęcie – mimo pewnych trudności i ograniczeń⁹ – ma swoje zalety, zapewnia bowiem możliwie największą „kompatybilność” opracowań słownikowych i niniejszej książki (PAWELEC, 2003: 295). Wyrazy, definicje i egzemplifikacje zaczerpnięte ze słowników historycznych (zwłaszcza SStp i SXVI) oraz bezpośrednio z dawnych źródeł podawane są w transkrypcji¹⁰, a nie w transliteracji stosowanej w danym słowniku bądź dziele.

W grupie analizowanych wyrazów znajdują się między innymi funkcjonujące na przestrzeni wieków nazwy zmysłu, określenia będą-

⁸ Dotyczy to zwłaszcza SW i SWil, których autorzy czerpali z SL. Na wadę opisów słownikowych wynikającą z powtarzania przez słownikarzy XIX i XX wieku definicji i kontekstów za SL wielokrotnie zwracali uwagę językoznawcy, opierający swe badania na materiale zaczerpniętym ze słowników kolejnych epok (KLESZCZOWA, 1989: 12; PAWELEC, 2003: 40–41).

⁹ Krystyna Kleszczowa w monografii *Verba dicendi w historii języka polskiego* wskazuje powody, dla których nie zdecydowała się na ujednoczenie skrótów, wymieniając między innymi brak możliwości ustalenia dokładnej lokalizacji źródeł w SW (KLESZCZOWA, 1989: 13–14). W wypadku cytatów z SW nie podjęto się próby ustalenia dokładnej lokalizacji, pozostawiając skrót i opis taki, jak w słowniku.

¹⁰ Transkrypcja według *Zasad wydawania tekstów staropolskich* z 1955 roku.

ce nazwami czterech podstawowych jakości smakowych oraz wybrane wyrazy należące do gniazd słowotwórczych z centrum: *smak, sól, słodki, kwas / kwaśny*¹¹, *gorzki, miód, cukier, ocet, cytryna, piołun i żółć*, w ujęciu historycznym¹². Kryterium decydującym o włączeniu danej jednostki do analizy jest jej semantyczne odniesienie do zmysłu smaku. W centrum zainteresowania są przede wszystkim przymiotniki będące nazwami czterech podstawowych smaków, ich rzeczownikowe odpowiedniki, deminutiwa i intensiwa przymiotnikowe, w tym słownictwo nacechowane (typu *słodziutki, słodziuteńki*), inne wyrazy nacechowane emocjonalnie lub stylistycznie oraz composita przymiotnikowe i przysłówkowe. W rozdziale 7 uwzględniono inne określenia smaku (np. *delikatny, ciężki, ostry*).

Poza obszarem analizy znalazły się wyrazy związane ogólnie z przemysłem (*solarstwo, miodosytnictwo, cukiernictwo, cukrownictwo*), w tym nazwy miejsc (*solarnia, cukiernia, cukrownia, kiszarnia*), nazwy sprzętów, naczyń i przyrządów (*solnica, miodarka, cukiernica, solomierz*) i inne. Zrezygnowano również z uwzględniania w pracy wyrazów i znaczeń opatrzonych kwalifikatorem chemiczne oraz słownictwa gwarowego. Ponadto wykluczono z analizy leksykę związaną z narządem zmysłu (*język, usta, podniebienie*), jedynie w rozdziale 2 omówiono wyrażenie *członek ukuszenia*.

Pod względem przynależności do części mowy analizowany materiał zawiera głównie przymiotniki, przysłówki i rzeczowniki, spośród czasowników szczegółowej analizie poddany został jedynie *ukusić*¹³.

¹¹ Na przestrzeni wieków relacja wyraz podstawowy – wyraz pochodny między rzeczownikiem *kwas* i przymiotnikiem *kwaśny* była zmienna (zob. rozdział 5).

¹² Budowa gniazd, ich struktura, głębokość i złożoność nie jest przedmiotem analizy w niniejszej pracy. Próbę rekonstrukcji gniazda słowotwórczego przymiotnika *gorzki* oraz gniazd utworzonych od rdzeni *słod-* i *sol-* w ujęciu historycznym autorka podjęła w artykułach: *Gniazdo słowotwórcze przymiotnika „gorzki” w historii języka polskiego* oraz *Słowotwórstwo gniazdowe w badaniach historycznojęzykowych (na przykładzie polskich derywatów wywodzących się z pie. *sal-)* (MITRENGA, 2010a, 2010c).

¹³ Pierwotnym zamiarem było uwzględnienie w publikacji czasowników derywowanych od nazw smaków, przypraw i substancji smakowych: *słodzić, kwasić, kisić, solić, pieprzyć, szafranić*, czasowników procesualnych: *słodnać, kisać, gorzknąć*, i ich licznych prefiksalnych derywatów; synonimów czasownika *jeść* wskazujących na percepcję smakową: *smakować, degustować, próbować, kosztować, delektować się, lasować*,

Metoda opisu leksyki smakowej

Książka ma charakter studium leksykalno-semantycznego. W pracy zastosowano metodę analizy definicji słownikowych wyrazów należących do leksyki smakowej oraz kontekstów ich użycia. Na podstawie poświadczeń użycia danego wyrazu w słownikach rejestrujących polszczyznę dawną i współczesną wnioskuje się o jego wartości znaczeniowej w danym okresie. W rozdziałach, w których przedstawiono leksykę należącą do konkretnych gniazd słowotwórczych (np. przymiotnika *słodki* w rozdziale 4.3), zgrupowano cytaty według nadrzędnej treści, przykładowo wydzielono konteksty wskazujące na określony sposób postrzegania i wartościowania danej jakości smakowej (np. świadczące o pozytywnym bądź negatywnym postrzeganiu słodkiego smaku w XVI wieku). Należy zaznaczyć, że – zwłaszcza w odniesieniu do staropolszczyzny – ze względu na niekompletność materiału oraz specyfikę zachowanych źródeł językowych metoda analizy kontekstów nie umożliwiła opracowania szerszego komentarza dotyczącego funkcjonowania leksyki smakowej w tym okresie.

W analizie semantycznej słownictwa związanego z percepcją smaczkową wykorzystano dane etymologiczne dotyczące wybranych wyrazów. Włączenie etymologii do badań było podyktowane chęcią ustalenia nie tylko pochodzenia i pierwotnego znaczenia wyrazów, ale przede wszystkim skonfrontowania, czy znaczenia odnotowane w słownikach rejestrujących najstarszą warstwę polszczyzny kontynuują znaczenia utrwalone w rdzeniach. W wypadku wyrazów zapożyczonych podjęto próbę odtworzenia drogi zapożyczenia; czyniono to ze świadomością, że pojawienie się danego wyrazu w polszczyźnie zawsze wiąże się z określonym etapem rozwoju języka (stąd charakterystyczna forma

oraz czasownika *czuć* w znaczeniu ‘reagować na bodźce działające na narządy smaku’). Ze względu na dużą liczbę wyekscerpowanych jednostek, często o charakterze polisemicznym, funkcjonujących w znaczeniach odnoszących się do percepcji smakowej i przenośnych, zasadniczo zrezygnowano z włączenia ich do analizy (niektóre zostały jednak wymienione w pracy). Szczegółowe opracowanie wszystkich aspektów związanych z czasownikami smakowymi mogłoby stanowić temat osobnej dysertacji. Zob. MITRENGA, 2011.

językowa), ale także z pewnym momentem w historii kraju, z dokonującymi się przemianami politycznymi i społeczno-gospodarczymi¹⁴.

Przedstawione w pracy rozważania etymologiczne dotyczące wyrazów *smak*, *sól*, *słony*, *słodki*, *kwaśny* i *gorzki* dodatkowo zostały rozszerzone o obserwację ich słowiańskich i niesłowiańskich odpowiedników. Na podstawie dostrzeżonych podobieństw podjęto próbę sformułowania wniosków na temat kształtowania się nazwy zmysłu smaku oraz sposobów nominacji podstawowych jakości smakowych w rodzinach języków indoeuropejskich. Obserwacje te potwierdzają bliskość poszczególnych języków.

Warto odnotować, że podobny sposób wykorzystania badań etymologicznych, polegający na porównaniu znaczeń przymiotników romańskich, germańskich i słowiańskich nazywających cechy: *młody*, *stary*, *mały*, *wielki*, *dobry* i *zły*, w celu poszukiwania podobieństw między językami oraz podjęcia próby udowodnienia tezy o wspólnym językowym obrazie świata języków indoeuropejskich zaproponowała Aleksandra Niewiara w artykule *Badania etymologii a odtwarzanie językowego obrazu świata* (NIEWIARA, 2000). Autorka wykazała między innymi, że w wypadku niektórych przymiotników w różnych językach do nazwania tej samej cechy wykorzystywane są rdzenie o odmiennym brzmieniu, ale znaczeniu, które mieści się w tym samym polu semantycznym (NIEWIARA, 2000: 103). Na podstawie analizy etymologicznej w obrębie leksyki smakowej również zaobserwowano przykłady wyrazów utworzonych od różnych rdzeni, ale o podobnym znaczeniu. W tym miejscu należy jednak zastrzec, że wszelkie wnioski wysnute na podstawie danych etymologicznych mają charakter hipotetyczny, gdyż opierają się na etymologiach, w których niejednokrotnie tkwi pierwiastek niepewności. Charakter hipotetyczny mają także konstatacje dotyczące porównania polskich wyrazów z ich innojęzycznymi odpowiednikami.

Analiza etymologiczna przymiotników *słony*, *słodki*, *kwaśny* i *gorzki* była przyczynkiem do refleksji na temat prototypowości poszczegół-

¹⁴ „W słownictwie wyrażają się bowiem dzieje obyczajowości narodowej, wsteczk aż do czasów, do których żadne świadectwa pisemne nie docierają. Z każdej doby rozwojowej, rodzimej czy pozostającej pod wpływem obcym, ocalały w słownictwie ślady-osady, a w nich oko wprawne wyczyta, o czym dzieje milczą” (SEBR: XI).

nych jakości smakowych oraz postawienia pytania o smak najbardziej i najmniej prototypowy. Na podstawie danych etymologicznych za najbardziej prototypowy uznano smak, którego pierwotne znaczenie już na gruncie praindoeuropejskim odnosiło się do percepcji smakowej (smak słony). Analogicznie – za najmniej prototypowy uznano ten smak, którego znaczenie etymologiczne wskazywało na percepcję zmysłową inną niż smakowa, a znaczenie smakowe ukształtowało się dopiero na gruncie polskim (smak gorzki). W pierwszych częściach rozdziałów od 3 do 6 podjęto próby charakterystyki każdego z podstawowych smaków pod kątem stopnia jego prototypowości.

W pracy wykorzystano również pojęcie wzorca prototypowego, rozumianego jako najbardziej typowe, naturalne, najszerzej występujące odniesienia każdego ze smaków, tj. produkty charakteryzujące się danym smakiem, substancje, owoce itd. Stanowi to zarazem nawiązanie do semantycznych prac poświęconych percepcji wzrokowej, w których kategoria prototypu wykorzystywana jest w opisie podstawowych nazw barw (TOKARSKI, 1995; WASZAKOWA, 2000)¹⁵. Krystyna Waszakowa, przedstawiając założenia opisu porównawczego nazw barw w kilku językach na płaszczyźnie synchronicznej, wskazała, że poszukiwanie odniesień podstawowych nazw barw powinno obejmować badanie łączliwości formy przymiotnikowej (np. *zielony*) oraz odpowiednich derywatów odprzymiotnikowych (np. *zieleń*, *zielonawy*, *zieloniutki*, *zieleniec*) (WASZAKOWA, 2000: 60). W opisie przyjęto jednak, że badaniu poddane zostaną tylko przymiotniki. Następnym krokiem badawczym była analiza kontekstów zawierających dany przymiotnik, kolejnym – zbudowanie modelu sieciowego, obrazującego strukturę znaczeniową podstawowej nazwy barwy, w której ukazane zostały związki semantyczne między poszczególnymi profilami danej nazwy (WASZAKOWA, 2000: 65).

¹⁵ Warto zwrócić uwagę, że kwestia zastosowania pojęcia prototypu w semantyce była przedmiotem rozważań Anny Wierzbickiej (WIERZBIKA, 2006: 179–202). Autorka zwróciła uwagę, że pojęcie to bywa nadużywane we współczesnej semantyce i jest traktowane jako „uniwersalny środek oszczędzający wysiłek myślowy” (WIERZBIKA, 2006: 179). Pisząc o użyteczności pojęcia prototypu, wskazuje jego zastosowanie w definiowaniu nazw kolorów. Uważa, że użycie w eksplikacjach barwy np. zielonej czy niebieskiej „prototypów” takich jak trawa czy niebo jest uzasadnione (WIERZBIKA, 2006: 192–193).

W tym miejscu konieczne jest wyraźne zastrzeżenie, że niniejsza praca nie mieści się w nurcie popularnej semantyki kognitywnej: zrezygnowano ze szczegółowych rozważań dotyczących semantyki prototypu (GRZEGORCZYKOWA, 1998; KLEIBER, 2003), nie podjęto próby stworzenia modeli sieciowych jakości smakowych oraz wyznaczania profili poszczególnych nazw smaków. Nie zdecydowano się również na wybór metody badania językowego obrazu świata w ujęciu zaproponowanym przez Jerzego Bartmińskiego (BARTMIŃSKI, 2006), gdyż wymagałoby to konsekwentnego zastosowania w analizie materiału badawczego pojęć takich jak punkt widzenia, perspektywa, profil, profilowanie, faseta. Uznano bowiem, że w analizie zebranego materiału historycznojęzykowego korzystniejsze będzie posłużenie się elementami różnych metod opisu lingwistycznego¹⁶, w tym wykorzystanie pojęcia wzorca prototypowego zaczerpniętego z językoznawstwa kognitywnego¹⁷.

Posłużenie się pojęciem wzorca prototypowego pozwoliło na ograniczenie opisu referencji poszczególnych smaków do najbardziej prototypowych (dla słonego – sól, dla słodkiego – miód i cukier, dla kwaśnego – ocet i cytryna, dla gorzkiego – piołun i żółć). Poza obszarem analizy znalazły się między innymi takie referencje, jak: lukrecja, tureckie bakalie (dla smaku słodkiego), kwaśne jabłko, szczaw (dla smaku kwaśnego), chmiel, gorczyca, chinina, opium (dla smaku gorzkiego). Przyjęta perspektywa diachroniczna wymagała zastosowania metody umożliwiającej ustalenie wymienionych wzorców prototypów. W wypadku smaków słonego i słodkiego nie było to problematyczne, ponieważ definicje słownikowe przymiotników *słony* i *słodki* wskazują na sól, miód i cukier; poza tym produkty te najczęściej pojawiają się w kontek-

¹⁶ W badaniach z zakresu semantyki historycznej analizy językoznawcze łączące różne propozycje opisu nie są rzadkością. Warto wspomnieć chociażby o pracy *Dzieje „sztuki”* Radosława PAWELCA (2003).

¹⁷ Pytanie o możliwość wykorzystania kognitywizmu w badaniach historycznojęzykowych stawia wielu językoznawców. Kwestię tę podjęła Irena Bajerowa w ostatnim napisanym przez siebie artykule, opublikowanym na łamach „LingVariów” (BAJEROWA, 2010). Autorka opowiedziała się w nim z jednej strony za podejmowaniem prób wyzyskania dla badań diachronicznych nowych prądów językoznawczych, z drugiej – za eklektyzmem w badaniach historii języka polskiego. Wśród propozycji wykorzystania kognitywizmu wskazała między innymi na możliwość zastosowania pojęcia prototypu w wyjaśnianiu zjawisk historycznojęzykowych (BAJEROWA, 2010).

stach związanych z wymienionymi smakami. Nie bez znaczenia wydaje się również to, że wskazanie soli, miodu i cukru jako prototypowych odniesień ma poparcie w doświadczeniu ‘słoności’ i ‘słodczy’ przez współczesnego człowieka.

Ustalenie referencji prototypowych dla smaków kwaśnego i gorzkiego nie było tak oczywiste. Za najbardziej prototypowe uznano produkty, substancje, rośliny itp., które:

- najczęściej pojawiały się w definicjach i kontekstach słownikowych przymiotników *kwaśny* i *gorzki*;
- poświadczono zostały w słownikach jako element wyrażen: *kwaśny...*, *kwaśny jak...*, *gorzki...*, *gorzki jak...*, *gorzkość (czego)...*;
- funkcjonowały lub zachowały się w polszczyźnie jako składniki porównań o budowie *X jak Y*;
- funkcjonowały w analogicznych znaczeniach przenośnych, jak przymiotniki *kwaśny* i *gorzki*;
- są związane z doświadczeniem ‘kwaśności’ i ‘goryczy’ przez współczesnego człowieka;

Na prototypowy charakter danych produktów, substancji, roślin itp. powinny też wskazywać dane pozajęzykowe (historyczne).

Spojrzenie historyczne na kształtujące się na przestrzeni wieków referencje prototypowe poszczególnych smaków wymagało również określenia wzajemnej relacji między nimi (np. miód i cukier) oraz ustalenia drogi przybliżania się do centrum bądź schodzenia na peryferie danej kategorii (tu: danego smaku). Tak jak w wypadku kategoryzacji stanowiącej w kognitywizmie narzędzie służące porządkowaniu rzeczywistości, któremu nieodłącznie towarzyszy interpretacja rzeczywistości będąca wynikiem patrzenia na świat w określony sposób (zob. MAĆKIEWICZ, 1999), zaproponowane „uporządkowanie” odniesień prototypowych dla poszczególnych jakości smakowych ma charakter obiektywno-subiektywny.

Analiza materiału źródłowego w ujęciu diachronicznym skłoniła do zwrócenia uwagi na zarejestrowane w słownikach znaczenia metaforyczne poszczególnych wyrazów. W konsekwencji zdecydowano się na włączenie do rozdziałów od 2 do 6 części poświęconych temu zagadnieniu. W każdym z rozdziałów rozważania na temat znaczeń metaforycznych leksyki smakowej składają się z dwóch części. W pierwszej zapre-

zentowano dotychczasowe publikacje poświęcone analizie przenośnych użyć słownictwa dotyczącego percepcji smakowej. W opracowaniach tych funkcjonowanie znaczeń metaforycznych leksyki smakowej w polszczyźnie omówiono na płaszczyźnie synchronicznej, w części drugiej pokazano więc przykładowe znaczenia i użycia nieznanne we współczesnym języku polskim.

Podczas ekscerpacji materiału badawczego niejednokrotnie należało rozstrzygnąć, czy włączyć dane znaczenie lub kontekst do analizy. Przymiotniki smakowe i inne leksykalne wykładniki percepcji smakowej są notowane w słownikach jako wyrazy polisemiczne. Obserwacja leksyki odnoszącej się do danego smaku w perspektywie diachronicznej pozwoliła jednak zauważyć, że czasem to samo znaczenie w różnych słownikach określane jest bądź jako znaczenie przenośne, bądź jako odrębne znaczenie bez kwalifikatora świadczącego o znaczeniu metaforycznym. Wychodząc z założenia, że każde znaczenie przenośne wynika z procesu metaforyzacji słownictwa oznaczającego zjawiska konkretne, w tym wypadku wrażenia zmysłowe, w analizie uwzględniono możliwie wiele znaczeń wskazujących na szeroko rozumiane podobieństwo między wyrazem w znaczeniu wyjściowym i nowym – metaforycznym¹⁸.

Zwrócono również uwagę na odmienne sposoby sygnalizowania znaczeń przenośnych w różnych słownikach. Szczegółowo to zagadnienie omawia Ewa Rudnicka w pracy *Znaczenie metaforyczne w polskiej tradycji słownikarskiej* (RUDNICKA, 2004: 47–142), dlatego w tym miejscu w celu zobrazowania problemu warto jedynie podać za autorką, że w SL znaczenia niedosłowne oznaczane są za pomocą licznych kwalifikatorów, między innymi: fig., figur., allegor., alleg., przen., transl., tr.,

¹⁸ O różnych rodzajach znaczeń, w tym przenośnych, zob. RUDNICKA, 2004: 22–45. Autorka pisze, że badacze leksykologii za znaczenia przenośne uznają te, „które są utworzonymi w sposób nieregularny derywatami semantycznymi, motywowanymi szeroko rozumianym podobieństwem desygnatów wyrazu w znaczeniu wyjściowym i nowym – derywowanym. Podobieństwo może dotyczyć rozmaitych cech, zarówno konkretnych, obserwowalnych zmysłowo (kształt, kolor, funkcja itp.), jak i abstrakcyjnych (np. cechy psychiczne, sposób funkcjonowania w mentalności społecznej). Możliwości są właściwie nieograniczone, przy czym podobieństwo jest uzasadnieniem dla swoistej projekcji wybranych elementów semantycznych z tematu pomocniczego na temat główny” (RUDNICKA, 2004: 30).

metaphor., meton. (RUDNICKA, 2004: 56). Znaczenia przerośne mogły być również oznaczane podwójnym asteryskiem, najczęściej dotyczyło to wyrazów o nacechowaniu stylistycznym (słowa poetyckie). Natomiast znaczenia metaforyczne utarte, traktowane jako „figura martwa” nie były oznaczane (por. RUDNICKA, 2004: 48–49).

Rozważania dotyczące znaczeń metaforycznych w ujęciu diachronicznym nie mają charakteru monograficznego. Przyjęta w niniejszej pracy propozycja ich opisu jest raczej zasygnalizowaniem problemu niż jego rozwiązaniem. Uznano jednak, że całkowite pominięcie znaczeń przerośnych dałoby niekompletny obraz funkcjonowania leksyki smakowej w polszczyźnie.

Indeks wyrazów związanych ze zmysłem smaku*

A

aksamitny 243, 252
atłasowy 243

B

brzydki 239

C

cierpkawy 252
cierpki 121, 165, 234, 237, 239, 252
cierpkość 169, 170
ciężki 244
cukier 15, 119, 139, 140, 142, 143, 144,
146, 147, 148, 155
cukierek 144, 147
cukierkandel 147, 155, 256
cukierki 144
cukierkowatość 148, 153, 155, 257
cukierkowaty 148, 153, 155, 257
cukierkowy 147, 148, 155
cukierlan 144, 147, 155
cukiernysy 147, 155
cukrolek 146, 155
cukrosmażki 146, 147, 155, 256
cukrowacenie 147
cukrowacieć 146
cukrować 119, 140, 142, 143, 144, 145,
146, 147, 155
cukrować się 146

cukrowany 119, 140, 142, 143, 144, 147
cukrowaty 140, 144, 155
cukrownik 147
cukrowny 119, 140, 142, 143, 144, 146,
147, 155
cukrowy 140, 148
cukry bhp 141, 144
cukrzeć 144, 147
cukrzenie 147
cukrzyca 147
cyter 185
cytr 183, 185
cytronowy 185
cytrowy 185
cytrus 183, 185, 194
cytryn 185
cytryna 178, 183, 184, 185, 186, 187, 194
cytrynada 188
cytrynat 183, 185, 187, 194
cytrynata 186, 187
cytrynka 185, 186, 187
cytrynny 185, 187
cytrynowo 187
cytrynowy 185, 186, 187
cytrynowka 186, 187, 188

D

degustacja 77
degustacyjny 77
degustator 77

* Informacje na temat zakresu wykorzystanego w niniejszej pracy słownictwa odnoszącego się do zmysłu smaku znajdują się we *Wprowadzeniu* (s. 14–16 i 20–21).

degustować 77
delikatny 244, 252

G

gładki 244, 252
głębia 247, 248, 252
głęboki 247, 248, 252
gorzyczka 211
gorzki zob. gorzki
gorski zob. gorzki
gorskliwy zob. gorzkliwy
gorszniejszy zob. gorzkniejszy
gorzyc 76, 209, 210, 213, 215, 220, 224, 225, 227, 229, 258
goryczka 207, 210, 211, 213
gorzyczkowatość 213
gorzyczkowaty 210, 211, 212, 213
gorzkiej 209, 210, 228
gorzniejszy zob. gorzkniejszy
gorzka (rzecz.) 211
gorzkawo 211, 212, 213
gorzkawokwaśny 212, 213
gorzkawosłodki 212, 213
gorzkawosłonawy 211
gorzkawość 210, 213
gorzkawy 201, 209, 210, 211, 212, 213, 228, 234, 258
gorzki 13, 15, 17, 20, 76, 108, 121, 135, 136, 145, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 220, 221, 223, 224, 225, 227, 228, 229, 237, 239, 241, 249, 250, 252, 256, 257, 259
gorki 204
gorski 204
gorzski 204
gorzki 204
gorzkliwość 210, 211, 226
gorzkliwy 208, 209, 210, 211, 228, 258
gorskliwy 208
gorzkniejszy 211
gorszniejszy 211

gorzniejszy 209, 210, 228
gorzko 108, 208, 209, 210, 211, 212, 224, 225, 227, 229, 259
gorzkość 207
gorzkokwaśny 210, 211, 212
gorzkopieprzny 209, 211
gorzkopierno 211
gorzkopierny 209, 211, 256
gorzkoślony 104, 210, 211, 212
gorzkość 20, 61, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 225, 226, 227, 259
gorzski zob. gorzki
gorzki zob. gorzki

J

jedwabisty 243, 252

K

kandelcukier 146, 256
kandiscukier 146, 256
kandys 146
kandysbrod 146
kandysbrod 146
kis 172, 193
kisać 160
kisały 166, 172, 193
kisiale 191
kisiałka 172, 193
kisiały 166, 167, 172
kisić 160, 257
kisieć 161
kisiel 161, 166, 167, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 190, 193, 194, 257, 259
kisielek 172, 174, 175, 176
kisielica 172, 193
kiszawość 172
kiszawy 172
kiszły 167, 171, 172
kiszonka 174, 176
kiszony 161, 192
kusić 60, 61, 64, 65, 81
kuszenie 64, 65

- kwas 15, 160, 163, 166, 167, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 190, 192, 193
kwasek 167, 170, 172, 173, 174, 175
kwasiciel 172, 191, 195
kwasicielka 172
kwaśić 160, 163
kwaśić się 189, 194
kwasiąc 166, 167, 170, 172, 193, 256
kwasiogroch 191, 194
kwaskawo 172
kwaskawy 172, 173
kwaskowato 172, 173, 174, 175
kwaskowatość 170, 172, 173, 174, 175
kwaskowaty 167, 171, 172, 173, 174, 175, 193
kwaskowito 172
kwaskowitość 170, 171, 172
kwaskowity 171, 172, 193, 256, 258
kwaskowy 167, 173, 174, 175
kwasota 173
kwasówka 172
kwasy białe 189
kwasza 172, 193
kwaszeninia 166, 167, 170, 171, 256
kwaszonka 174
kwaszony 160, 167
kwaśnawo 173, 174, 175
kwaśnawy 173, 174, 175, 176, 258
kwaśne (rzecz.) 172
kwaśniaczek 172
kwaśnieć 189
kwaśnik 170, 193
kwaśnina 170
kwaśniusienki 167
kwaśno 167, 171, 172, 174, 175, 193
kwaśnogniewliwość 191
kwaśnogniewliwy 191, 195, 259
kwaśnojuchy 167, 172
kwaśno-słodki 172
 kwaśnosłodki 174, 175
kwaśnosłodki zob. kwaśno-słodki
kwaśnosłony 104, 173, 174, 175
kwaśność 167, 169, 170, 172, 173, 193
kwaśny 13, 15, 17, 20, 76, 159, 160, 161, 162, 163, 165, 166, 167, 168, 169, 171, 172, 173, 175, 176, 180, 181, 183, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 237, 239, 247, 250, 252, 253, 256, 258
- L
- landrynkowaty 153
lekki 244
lemon 187
lemoniada 184, 187, 188
 lemonjada 187
 limonada 184, 185, 187
 limonata I 184
 limoniada 184, 187
 limoniata 184
 limonjada 187
lemoniadka 188
 limonadka 187
lemonjada zob. lemoniada
lima 188
limona zob. limonia
limonada zob. lemoniada
limonadka zob. lemoniadka
limonata I zob. lemoniada
limonata II 187
limonia 184, 185, 186, 187, 194
 limona 186, 187, 188
 limonija 184, 185
 limonja 186, 187
 limunija 185
 limunia 186
 limunja 186, 187
limoniada zob. lemoniada
limoniadowy 187
limoniata zob. lemoniada
limonija zob. limonia
limoniowy 187
 limonowy 187
limonja zob. limonia
limonjada zob. lemoniada

limoniadowy 187
limonka 188
limonowy zob. limoniowy
limunija zob. limonia
limunia zob. limonia
limunja zob. limonia

M

małosolny 104
mdły 244, 246, 247, 253
melis 146
miedny zob. miodny
miedownik zob. miodownik
miedowy zob. miodowy
miedzwność 134
 miedźwność 134, 256
miedzwność zob. miedzwność
miedzno zob. miodno
miedzny zob. miodny
miód zob. miód
miodek 134, 137
miodnie 138
miodno 137, 138
 miedzno 137
miodność 138
miodnusz 137
miodnusz 137–138, 155
miodnuszynki 138
miodnuszynko 138
miodnutki 138, 155, 258
miodnutko 138
miodny 133, 137, 138
 miedny 133, 155, 256
 miedzny 134, 256
miodojęczyczny 137, 152
miodoliz 137, 256
miodomleczny 137
miodomówny 137, 142, 152, 155
miodooki 142
miodopłynny 142
miodowany 134

miodowina 137
miodowka 134
miodownik 133
 miedownik 133, 256
miodowo 134, 137, 138
miodowy 133, 137, 138
 miedowy 133, 155, 256
miód 15, 132, 133, 136, 137, 138, 141, 155,
 221
 miód 133, 134, 135
mocny 244, 252
muślinowy 243

N

niekwaśny 130, 167
niesłodki 130
niesłodko 130
niesłony 104
niesmacznie 74, 78, 79
niesmaczno 74, 75, 78, 79
niesmaczność 71, 73, 78
niesmaczny 69, 71, 72, 73, 75, 76, 78, 79,
 83, 207
niesmak 71, 73, 75, 76, 77, 78, 82
niesmaka 73, 74
niesmakownie 78
niesmakowany 69
niesmakowitość 73, 74
niesmakowity 72, 74

O

occiany 180, 181
occieć 181
occieć 180
ocet 15, 165, 175, 178, 179, 180, 181, 182,
 183, 194
ocetny 180
octowaty 182
octowy 178, 180, 181, 182
ocukrować 140, 141
ocukrowanie 140
ocukrowany 140

omiedzić 137, 155, 256
oskoma 170
oskomina 170, 241
oskominność 170
osłodzić 120, 141
osmak 71, 73, 74, 252
ostry 205, 241, 252

P

piefun zob. piołun
piełyn zob. piołun
pieprzny 106, 241, 252
pikantny 106, 241, 252
piołon zob. piołun
piołonek zob. piołunek
piołun 15, 136, 214, 215, 216, 217, 218,
219, 229, 240, 256
piefun 216, 218
piełyn 218
piołon 216
piołyn 216, 217, 218
piołunek 214, 216, 217, 218
piołonek 216
piołynek 216, 217
piołunin 218
piołunkować 217, 218
piołunkowanie 217, 218
piołunkowany 217
piołunkowy 216, 217
piołynekowy 216, 217, 218
piołunkówka 217, 218
piołunny 217, 218
piołunować 217, 218
piołunowanie 217, 218
piołunowany 217
piołunowaty 214
piołunowo 218
piołunowy 216, 217, 218, 219
piołynowy 216, 217, 218
piołunówka 217, 218, 219
piołyn zob. piołun
piołynek zob. piołunek
piołynekowy zob. piołunkowy

piołynowy zob. piołunowy
płaski 247, 248, 253
pocukrować 140, 141
pocukrowanie 140
pocukrzenie 140
pocukrzyć 141
posmaczek 75, 79, 80, 83
posmak 71, 73, 74, 75, 79, 80, 83
posmaka 73
półślodki 130
półślodko 130, 131
przaśny 165, 166, 168, 172
przegorśniały 209
przegorśnić 209
przegorzki 209, 210, 228, 258
przegorzknąć 209
przegorzkniały 209
przekwaśny 171, 193
przesłodki 127, 128, 129, 130, 131, 258
przesłodko 129, 130, 131
przesłony 99, 101, 113, 258
przycukrować 140, 147
przygorzki 209, 210, 228
przygorzkły 209
przygorzkniały 209
przygorzknąć 209
przykwas 170
przykwasek 167, 170, 171, 193
przykwaskowy 167, 193
przykwaśniejszy 171
przykwaśny 167, 171, 193, 256, 258
przysłód 127, 128, 129
przysłódz 127
przysłodki 128, 129, 155, 258
przysłodczy 127, 128, 129
przysłódz zob. przysłód
przysłono 103
przysłony 101, 103, 113
przysłoński 99, 101, 103, 113
przysmaczek 71, 73, 74, 75, 79, 80, 83
przysmak 70, 71, 72, 73, 74, 75, 79, 80,
83, 103
puszysty 243, 252

R

rosolic 103
rosoł zob. rosół
rosołowy 99, 103
rosół 96, 101, 103, 104, 113, 257
rosoł 99
rozkoszny 126

S

satynowy 243
skisły 192
skusić 59, 60, 64
skwaszony 189, 192, 247
skwaśniały 189
słaby 244, 252
słodeczny 120
słodka 129
słodkawo 128, 129, 131
słodkawość 128, 129, 153
słodkawy 127, 128, 129, 130, 131, 153, 258
słodki 13, 15, 16, 17, 19, 76, 94, 119, 120,
121, 122, 123, 124, 125, 127, 128, 129,
130, 131, 135, 136, 145, 148, 149, 150,
152, 154, 155, 165, 172, 198, 199, 209,
220, 221, 239, 246, 247, 250, 253, 256,
258
słodko 127, 128, 129, 130, 131, 152
słodkocierpki 129
słodkocukrowy 128, 129, 155, 258
słodko-gorzki 132
słodkogorzki 127, 128, 129
słodkogorzki zob. słodko-gorzki
słodkogorzko 127, 128, 129
słodkokorzenny 127, 128, 129
słodkokwaskowaty 128, 258
słodko-kwaśny 132, 258
słodkokwaśny 127, 128, 258
słodkokwaśny zob. słodko-kwaśny
słodkomówienie 152
słodkomówność 152
słodkomówny 152, 249
słodkonudny 153

słodko-słony 104, 132, 258
słodkosłony 101, 103, 112, 128, 129,
155, 258
słodkosłony zob. słodko-słony
słodkosyropowy 129, 258
słodkości 132
słodkość 61, 127, 128, 129, 130, 131, 132,
155
słodkotrawny 129, 155
słodkousty 152
słodkowato 129
słodkowatość 127
słodkowaty 127, 128, 129
słodkowito 128, 129
słodkowity 128, 129, 155, 258
słodny 120
słodycz 76, 127, 128, 129, 130, 131, 132,
150, 155, 220, 221, 247
słodycze 131
słodyczka 130, 131
słodyczkowaty 153
słodziuchno 129, 258
słodziuchny 127, 128, 129, 258
słodziuczki 127
słodziusieńki 129
słodziusieńko 128, 129, 258
słodziuski 129, 130, 131
słodziusko 129
słodziuteńki 127, 128, 129, 130, 131, 258
słodziuteńko 128, 129
słodziutki 127, 128, 129, 130, 131
słodziutko 129
słodź 128, 129
słonawo 101, 105
słonawość 103
słonawy 101, 104, 105, 234, 258
słoniawo 101, 103
słoniawy 99, 101, 103, 113
słonina 99, 113, 257
słoninka 99
słoniny błp 96, 103, 257
słonizna 102, 113

słono 99, 101, 104, 107, 108
słonogorzki 103, 104, 105
słonojodowy 102
słonokwaśny 102
słonosiarczany 102
słoność 99, 104, 105, 106, 109, 259
słony 13, 17, 19, 76, 92, 94, 96, 101, 104,
105, 106, 107, 108, 109, 111, 112, 113,
119, 120, 154, 237, 250, 256, 257
słod 120, 127, 154
smaczek 73, 79, 83
smaczen 73, 74
smacznie 71, 74, 78, 82
smaczniuchno 74
smaczniuchny 71, 72, 73, 74, 258
smaczniutki 73, 74
smaczniutko 74
smaczno 70, 71, 74, 75, 82
smaczność 56, 71, 73, 75, 82
smaczny 69, 70, 72, 76, 78, 80, 82, 126,
135, 247
smak 13, 15, 17, 41, 53, 54, 55, 56, 57, 58,
64, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 75, 76, 77, 78,
79, 81, 82, 242, 252, 259
smaka 69, 71, 73, 74, 82, 256
smakarz 71, 73, 74, 82, 256
smakołyk 73, 74, 75, 257
smakosz 73, 75, 256
smakoszostwo 48, 73, 74, 75, 257
smakoszowstwo 73, 74, 257
smakoszowski 73, 74, 75, 257
smakoszowstwo zob. smakoszostwo
smakowanie 56, 57, 64, 69
smakowicie 71, 74, 75
smakowito 71, 74, 256
smakowitość 48, 50, 71, 73, 75, 236, 237
smakowity 71, 72, 73, 80, 82, 236, 237,
247
smakowniczek 71, 73, 74, 82, 256
smakownik 71, 73, 74, 75, 256
smakowny 74, 75
smakowy 73
solanka 102

solny 96
solonka 101, 103
solony 96
solowato 101, 103
solowatość 99, 101, 103, 113
solowaty 99, 101, 103, 113
solowy 96
solówka 101
sól 13, 15, 17, 32, 87, 92, 93, 95, 99, 100,
102, 103, 104, 107, 112, 120, 257

T

tabarzet 140
tępy 242, 252

U

ukusić 15, 59, 60, 61, 62, 64, 65, 66, 81
ukuszać 59, 60, 64, 65
ukuszenie 64, 65
ukuszenie 41, 55, 56, 57, 59, 60, 61, 62, 64,
65, 66, 81, 256
umami 26, 27

Z

zasolonka 99, 103
zgorznieć 209
zgorzkniałość 224
zgorzkniały 209, 212, 213
zgorzknąć
zgorzknąć 209

Ż

żółć zob. żółć
żółcenie 222
żółciany 222
żółcić 221, 222, 229
żółcieć 221, 222
żółciowy 222
żółcistość 221
żółcisty 221
żółć 136, 215, 220, 221, 222, 229, 257
żółć 220
żółknieć 222

Wykaz tabel

- Tabela 1. Rzeczownik *smak* ‘zmysł smaku’ w wybranych językach indoeuropejskich
- Tabela 2. Definicje rzeczownika *smak* w wybranych słownikach
- Tabela 3. Rzeczownik *sól* w wybranych językach indoeuropejskich
- Tabela 4. Przymiotnik *słony* w wybranych językach indoeuropejskich
- Tabela 5. Definicje przymiotnika *słony* w wybranych słownikach
- Tabela 6. Przymiotnik *słodki* w wybranych językach indoeuropejskich
- Tabela 7. Odcienie słodczy i przykładowe produkty o słodkim smaku
- Tabela 8. Definicje przymiotnika *słodki* w wybranych słownikach
- Tabela 9. Przymiotnik *kwaśny* w wybranych językach indoeuropejskich
- Tabela 10. Odcienie smaku kwaśnego i przykładowe kwaśne produkty
- Tabela 11. Definicje przymiotnika *kwaśny* w wybranych słownikach
- Tabela 12. Przymiotnik *gorzki* w wybranych językach indoeuropejskich
- Tabela 13. Definicje przymiotnika *gorzki* w wybranych słownikach
- Tabela 14. Odcienie goryczy i przykładowe produkty o smaku gorzkim

Barbara Mitrenga

The Sense of Taste

A Lexical-Semantic Study

Summary

The following book presents a meticulous description of the sense of taste from the perspective of linguistics. The analysis of both former and contemporary lexis which belong to the semantic field of taste – hereby referred to as the lexis of taste – is provided with a historico-cultural commentary which concerns the Polish penchant for taste over the centuries, as well as the shaping of Polish cuisine. The analysis of linguistic facts finds interdisciplinary complementation in the following fields: biology, psychology, chemistry and history. Metalinguistic references taken up in this study are correlative to the lexical analysis of the sense of taste, which duly places the book within the scope of interdisciplinary studies.

This book's linguistic data is derived from nine general and historical dictionaries of the Polish language, as well as directly from the sources. The lexis in question encompasses, among others, the noun *smak* (taste) along with its former equivalent – *ukuszenie*; adjectives referring to four basic taste qualities, e.g. *salty*, *sweet*, *sour*, and *bitter*, as well as their derivatives. Moreover, the study provides a description of derivatives of the following nouns: *salt*, *honey*, *sugar*, *vinegar*, *lemon*, *wormwood*, and *bile*, or names of the most characteristic products which represent particular taste from the historical perspective. However, derivations based on the previously stated words are not the subject of the proposed analysis, but lexemes whose meaning connotes the sense of taste (exclusive of words such as *sugar bowl*, *patisserie*, and *brine*). Observations are made with regard to basic as well as metaphorical lexis of taste.

The book consists of the introduction, seven chapters and conclusions. The subsequent chapters take up theoretical and general issues which deal with the perception of taste (chapter one), provide the analysis of lexis referring to the notion of taste (chapter two), to particular tastes (chapters three to six), as well as the phenomenon of synaesthesia (chapter seven). The book ends with a list of tables used in the thesis, a list of abbreviations, sources, and index.

Барбара Митренга

Чувство вкуса

Лексико-семантические исследования

Резюме

Настоящая книга включает подробное описание чувства вкуса с лингвистической точки зрения. Анализ старой и современной лексики, принадлежащей к семантическому полю вкуса и называемой в работе вкусовой лексикой, сопровождается историко-культурным комментарием на тему изменяющихся на протяжении веков вкусовых пристрастий поляков и формирования польской кухни. Дополнением интерпретации языковых фактов служат также данные из области других дисциплин: биологии, психологии, химии и истории. Представленные в работе внеязыковые соотнесения обогащают описание лексики, касающейся чувства вкуса. В этом значении книга вписывается в круг междисциплинарных исследований.

Рассмотренный в работе языковой материал был почерпнут из девяти общих и исторических словарей польского языка, а также непосредственно из текстовых источников. В частности, в книге анализируются существительное *smak* (вкус) и его прежнее соответствие – слово *ukuszenie*, прилагательные, являющиеся названиями четырех основных вкусовых качеств: *słony* (соленый), *słodki* (сладкий), *kwaśny* (кислый), *gorzki* (горький), вместе с образованными от него дериватами. Кроме того, объектом анализа стали дериваты от существительных *sól* (соль), *miód* (мед), *cukier* (сахар), *ocet* (уксус), *cytryna* (лимон), *piolun* (полынь) и *żółć* (жёлчь), т.е. названия наиболее характерных продуктов для отдельных вкусовых качеств в историческом плане. Предметом детального анализа не являются однако полные словообразовательные гнезда, созданные на основе перечисленных слов, а только лексемы, значение которых относится к чувству вкуса (вне исследовательского интереса оказались, например, слова *cukiernicza* – сахарница, *cukiernia* – кафе-кондитерская, *solanka* – соляные источники). Наблюдения охватывают вкусовую лексику как в основном значении, так и в метафорическом.

Книга состоит из введения, семи глав и заключения. В первой главе рассмотрены теоретические и общие положения о вкусовом восприятии, во второй анализу подвергнута лексика, связанная с самим понятием вкус. В последующих главах (гл. 3–6) внимание обращено на отдельные типы вкуса. Последняя, седьмая глава, посвящена явлению синестезии. В конце представлен список таблиц, появившихся в исследовании, перечень сокращений, использованная литература и указатель имен.