



**You have downloaded a document from
RE-BUŚ
repository of the University of Silesia in Katowice**

Title: Wprowadzenie

Author: Tomasz Gęšina, Wioletta Wilczek

Citation style: Gęšina Tomasz, Wilczek Wioletta. (2018).
Wprowadzenie. W: T. Gęšina, W. Wilczek (red.), "Kuchnia w języku
i kulturze dawniej i dziś" (S. 7-10). Katowice : Wydawnictwo
Uniwersytetu Śląskiego



Uznanie autorstwa - Na tych samych warunkach - Licencja ta pozwala na kopiowanie, zmienianie, rozprowadzanie, przedstawianie i wykonywanie utworu tak długo, jak tylko na utwory zależne będzie udzielana taka sama licencja.



UNIwersYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Biblioteka
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

Wprowadzenie

Moją kuchnię widzę jako dar dla innych – zawsze gotuję dla innych, nigdy dla siebie. Jeśli jestem sama, jem na mieście. Bo jedzenie ma sens, jeśli człowiek to dzieli. Ma sens w kontekście biesiadowania w tej fantastycznej przestrzeni, jaka się wytwarza wokół stołu.

T. CAPPONI-BORAWSKA: *Moja włoska wyspa*

W kuchni zawsze jest ciekawie. To tu coś bulgocze, kipi, smaży się, coś się ciacha na kawałki, wylewa, rozlewa, tłucze, ubija, rozbija, coś paruje i coś się skrapla. Jest tak gęsto od wydarzeń, że panuje niemal święta, duchowa atmosfera.

M. ROSZKOWSKI: *Pisane słońcem*

Kuchnia – świat smaków i zapachów... Jedzenie to nie tylko zaspokajanie podstawowych potrzeb, ale też smakowanie potraw czy zachwywanie się ich wyglądem. Zarówno przyrządzanie, jak i spożywanie dań może być przyjemnością dla ciała i duszy, podróżą w świat magii, zmysłowości i wrażeń sensualno-estetycznych. Od wieków kuchnia kształtowała życie poszczególnych rodzin, społeczności czy narodów. Stawała się wyznacznikiem identyfikacji kulturowej, stanowiąc o tożsamości danej jednostki na kulinarnym mapie świata. Rozwijała życie towarzyskie, tworzyła więzi między ludźmi, bazujące na wspólnym doświadczeniu spotkań przy stole. Wyzwalała klimat biesiadny, odświętny i uroczysty. Bogactwo składników, wyjątkowość receptur i tradycja przygotowywania dań sprawiają, że kulinaria nieustannie pobudzają apetyt...

Tematyka kulinarna stała się inspiracją do zorganizowania konferencji naukowej nt. „Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś” (Katowice, 9 maja 2017 r.). Inicjatywa wydarzenia została podjęta przez Instytut Języka Polskiego im. Ireny Bajerowej we współpracy z Katedrą Międzynarodowych Studiów Polskich oraz Szkołą Języka i Kultury Polskiej Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach. Uczestnikami konferencji byli studenci, doktoranci i pracownicy wymienionej uczelni, reprezen-

tujący różne jej jednostki. Efektem ich kulinarnych tropów badawczych są teksty zawarte w niniejszym tomie. Kilka z nich powstało w wyniku żywej dyskusji nad zaprezentowanymi wystąpieniami i zainteresowaniem tematyką kuchenną. Autorzy artykułów podjęli różnorodną problematykę związaną z tym zagadnieniem w ujęciu historycznym i współczesnym. Ważnym aspektem badań była także kuchnia narodowa i regionalna. Wymienione kręgi tematyczne stały się podstawą do wydzielenia trzech części niniejszej pracy.

W części *Kulinaria przeszłości – dawna kuchnia w języku i tekście* znalazły się prace poświęcone analizom dawnej leksyki i tekstów. Centrum zainteresowania autorek pierwszego artykułu stanowi najstarsza polska książka kulinarna *Compendium ferculorum* autorstwa Stanisława Czernieckiego, zestawiona ze współczesnymi publikacjami o tematyce kulinarnej. Diachroniczne porównanie tekstów zostało przeprowadzone na kilku poziomach: strukturalnym, kognitywnym, stylistycznym i pragmatycznym, co umożliwiło wskazanie podobieństw i różnic w sposobie realizacji gatunku książki kucharskiej dawnej i współczesnej. Autorki drugiego tekstu skupiły swą uwagę badawczą na leksyce związanej z nazwami dawnych naczyń i narzędzi kuchennych. Źródło analizy stanowił materiał językowy wyekscerpowany z historycznych słowników języka polskiego, który umożliwił prześledzenie zawartości pola leksykalnego NACZYNIA KUCHENNE. Przemiany w zakresie słownictwa zostały zestawione z wątkami kulturowymi i społecznymi, również będącymi podstawą zmienności wyrazów w obrębie wymienionej kategorii. Kolejny artykuł dotyczy łacińskiego dzieła *De herba vetonica* Antoniusza Muzy, które łączy w sobie wątki z kilku dziedzin: kuchni, religii i medycyny. Przekonanie o synkretycznym charakterze utworu było spowodowane występowaniem w nim elementów książek kucharskich, tekstów medycznych i formuł o funkcji kultowej, co zaowocowało analizą warstwy leksykalnej wymienionych dyscyplin. Autor prześledził także zróżnicowanie osobowych form czasownika i częstotliwość ich występowania w tekście.

Na drugą część – *Nowoczesność i tradycja – współczesne odśłony kulinarne* – złożyły się cztery teksty podejmujące różnorodne wątki dotyczące obecnego funkcjonowania sfery kulinarnej w różnych przestrzeniach. Niektóre prace miały charakter porównawczy – zestawiały współczesne obserwacje z dawnymi tekstami. W pierwszym artykule autorzy poddali oglądowi badawczemu receptę kuchni włoskiej w najnowszej literaturze polskiej. Przedmiotem opisu było doświadczenie włoskich potraw oraz miejsc z nimi związanych za pomocą zmysłów (smaku, węchu i wzroku). Istotną rolę w interpretacji stanowiły założenia geografii sensorycznej będącej elementem geo-poetyki jako orienta-

cji badawczej. Dominującym punktem odniesienia była Toskania, która wraz z innymi miejscami Półwyspu Apenińskiego stworzyła literacką topografię sensualną opartą na smaku, zapachu oraz sferze wizualnej. Zagadnieniem przewodnim drugiej pracy jest przestrzeń telewizyjna i ewoluujący w jej obrębie gatunek poradnika kulinarnego. W artykule prześledzono zjawisko tematyzacji wspomnianego medium oraz scharakteryzowano złożoność gatunku pojawiającego się w nim poradnika. Przedmiotem refleksji były cztery programy telewizyjne: *Okrasa łamie przepisy*, *Ewa gotuje*, *Makłowicz w podróży* oraz *Ugotowani*, zróżnicowane pod względem formalnym i treściowym. Obserwacje pozwoliły na zestawienie tradycyjnych modeli paleo- i neo-telewizji z postneo-rzeczywistością, opartą na różnorodności tematycznej. Następnym tekstem porusza kwestię zmienności i trwałości leksyki dawnych i współczesnych przepisów kulinarnych. Opisu przekształceń gatunku przepisu dokonano na podstawie dwóch przykładowych tekstów, oddzielonych ponad stuletnim czasem powstania: przepisu pochodzącego z *Uniwersalnej książki kucharskiej...* Marii Ochorowicz-Monatowej (pierwsze wydanie: 1912) oraz tekstu zawartego w książce autorstwa Kingi Paruzel *Nie...zwykła kuchnia, bo każdy jest inny* (2014). Analiza była skupiona na transformacjach leksykalnych, formalnych i stylistycznych. Perspektywa porównawcza przyświecała też autorkom kolejnego tekstu, w którym zestawili kilka zróżnicowanych czasowo wydań znanej książki kucharskiej *Kuchnia polska* (z roku 1959 oraz wersji późniejszych – z roku 1985 i 1993). Przedmiotem opisu były uwagi wstępne do publikacji, informacje o zasadach żywienia, organizacji pracy w kuchni czy sposobach przechowywania produktów. Ważkim aspektem badań była konfrontacja nazw potraw zawartych w poszczególnych wydaniach. Poczynione obserwacje pozwoliły wysunąć wnioski na temat przeobrażeń społecznych i polityczno-gospodarczych w Polsce oraz pozycji kobiety w polskiej rodzinie w ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat.

Z kolei artykuły zebrane w części trzeciej – *Smaki świata i lokalnej kuchni – kulinaria narodowe i regionalne* – łączy tematyka sygnalizowana tytułem działu, powstała z chęci charakterystyki sfery kulinarnej skupiającej ludność zamieszkującą dane państwo lub region. Rozważania rozpoczyna tekst o kuchni gruzińskiej, w którym autorka prezentuje bogactwo smaków i różnorodność dań serwowanych w Gruzji. Szczegółowemu opisowi poddano, będącą składnikiem kultury biesiadnej, gruzińską *suprę* (uczte) i jej nieodłączne elementy: jedzenie, wino, toasty i śpiew, pełniące funkcję kulturową i integrujące lokalną społeczność. W artykule przedstawiono również tradycyjne gruzińskie potrawy narodowe. Prezentacja kuchni danego kraju była także założeniem kolejnego artykułu, który został poświęcony kuchni kirgiskiej. Towarzy-

szące autorce przeświadczenie o geograficznej i kulturowej odległości krajów Azji Środkowej, takich jak Kirgistan, zaowocowało przybliżeniem specyfiki życia Kirgizów i spożywanych przez nich tradycyjnych dań. Uwagę poświęcono także opisowi obyczajów dotyczących serwowania mięsa, nierozzerwalnie spajających świat kuchni ze sferą kulturową. Autorki ostatniego z tekstów pomieszczonych w tomie dokonały charakterystyki kuchni śląskiej jako egzemplifikacji kuchni regionalnej. Analiza nazw śląskich potraw została wzbogacona o kontekst kulturowy, ukazujący ich specyfikę, pochodzenie oraz zakorzenienie w tradycji. Funkcjonowanie wielu tradycyjnych potraw ma związek z dawną chłopsko-robotniczą społecznością regionu. Kuchnia śląska została także potraktowana jako element kulturowego dziedzictwa regionu, którego wykładnikami są: turystyka kulinarna, promocja lokalnych specjalów i okolicznościowych wydarzeń.

Artykuły zgromadzone w tej książce, pomimo iż wykorzystują często odmienne założenia metodologiczne, potwierdzają, że tematyka kulinarna stanowi impuls do inspiracji badawczych. Poczynione analizy i obserwacje prezentują bogaty materiał źródłowy, świadcząc tym samym o niezmiennie istotnej roli sztuki przyrządzania potraw w życiu człowieka. Złożoność i różnorodność podjętej problematyki przekonuje o możliwości dalszych, wieloaspektowych badań nad kuchnią w języku, literaturze czy kulturze.

Tomasz Gęsina, Wioletta Wilczek