

**Anna Godzich**

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

<https://orcid.org/0000-0003-4513-4232>

[annas@amu.edu.pl](mailto:annas@amu.edu.pl)

**Szymon Machowski**

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

<https://orcid.org/0000-0002-2558-6146>

[szymonm@amu.edu.pl](mailto:szymonm@amu.edu.pl)

***Komponent kulturowy w nauczaniu słownictwa  
na zajęciach z języka obcego na poziomie  
akademickim na przykładzie języka włoskiego –  
watykańskie kulinaryzmy jako kulturemy  
i elementy socjolektalne***

**A cultural component in teaching vocabulary within an academic  
course of Italian – Vatican culinary terms as culturemes  
and sociolect-based elements**

Meals are commonly known to be a crucial element of life, culture and interpersonal relationships in the Italian Peninsula. In Italian dictionaries of phraseology, idiomatic expressions representing names of culinary items constitute the vast majority of entries. This is a sign of the importance of meals, also considered as feasting together and the centrism of Italian food. As the cultural component is an integral element of language education at an academic level, Italian culinary items as components of idiomatic and fixed expressions in Vatican culinary items related to culturally rooted habits and secular Catholic rituals will be analyzed. The study presented in the paper aims at: i) clarifying



Artykuł jest udostępniany na licencji Creative Commons – Uznanie autorstwa-Na tych samych warunkach 4.0 Międzynarodowe, <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

the sociolect specifics of the Vatican clergy and kitchen staff members; ii) determining the importance of food in the socio-cultural reality of the Vatican as a type of a cultural code and an element of the regional/national culture; iii) emphasizing the essence of semantic and lexical problems related to food in academic intercultural didactics, e.g. a specialization proseminar in linguistics or translation studies, or the university instructor's own thematic seminar on culinary matters in Italy

**Keywords:** Vatican culinary terms, culturemes, sociolect, culture in foreign language teaching, food, Italian as foreign language didactics

**Słowa kluczowe:** kulinaryzmy watykańskie, kulturemy, socjolekt, kultura w nauczaniu języka obcego, pożywienie człowieka, dydaktyka języka włoskiego jako obcego

## 1. Wstęp

Na Półwyspie Apenińskim pożywienie zajmuje szczególne miejsce (zob. Fro-sini, Montanari, 2012). Nie tylko we Włoszech, ale i w Watykanie stanowi ono istotną część tak życia codziennego, jak i kultury oraz relacji rodzinnych i międzyludzkich. Waga pożywienia widoczna jest we wspólnym biesiadowaniu i swoistej „jedzeniocentryczności”. Jako że komponent kulturowy to nieodzowny element edukacji językowej na poziomie akademickim (zob. wiedza socjokulturowa i wrażliwość interkulturowa – *Europejski system opisu kształcenia językowego*, 2003: 95–96), przedmiotem naszej refleksji są zanurzone kulturowo watykańskie kulinaryzmy (a w konsekwencji także elementy kulturowe oraz wiedza wspólna) będące nośnikami obyczajowości, a także informacji związanych ze zwyczajami oraz świecką obrzędowością katolicką. Materiał badawczy został wyekscerpowany z publikacji Ewy Celady pod tytułem „Sekrety kuchni Watykanu” (2010), w której na podstawie źródeł historycznych i piśmiennictwa, autorka przyporządkowała potrawy kuchni watykańskiej do funkcji pełnionych przez osoby w Stolicy Apostolskiej i w kręgu najwyższych rangą dostojników kościelnych, i wśród pracowników obsługi Watykanu. Wybrana przez nas tematyka wydaje się mało znana, stanowi więc interesujący przedmiot badań z zakresu dydaktyki, językoznawstwa kulturowego, traduktologii i socjolingwistyki. Wyżej wspomniany materiał posłużył za korpus pierwotny. Dokonałiśmy z niego ekscerpcji jednostek leksykalnych, na które składają się wyrazy obejmujące zasięgiem oznaczania (zob. Bańczerowski i in., 1982: 188) kulinaryzmy watykańskie oraz frazy (zob. Bańczerowski i in., 1982: 284) o takim znaczeniu leksykalnym. Propozycje jego zawężenia zawarłiśmy w Tabeli nr 2 (zastosowanie w dydaktyce akademickiej).

Za cele niniejszej analizy przyjęliśmy wskazanie i wyjaśnienie:

- 1) specyfiki socjolektu duchowieństwa/kleru i pracowników kuchni watykańskiej,
- 2) znaczenia pożywienia w watykańskiej rzeczywistości społeczno-kulturowej jako swoistego kodu kulturowego i elementu kultury regionalnej/narodowej,
- 3) istoty znajomości zagadnień z pola semantyczno-leksykalnego pożywienia w dydaktyce interkulturowej na poziomie akademickim.

Na podstawie omawianych przykładów pokażemy ponadto, jak obrazowe używanie języka odnosi się do faktu, że „słownictwo jest bardzo czułym wskaźnikiem kultury” (Sapir, 1978: 89). Przez *obrazowe używanie języka* rozumie się pewne konceptualizacje i zbiorowe wyobrażenia, oryginalność spojrzenia na świat obecną w danej społeczności (zob. Tabakowska, 1999: 5); w odniesieniu do naszych rozważań jest to też metafora jedzenia funkcjonująca we współczesnej włoszczyźnie w wielkiej różnorodności wyrażań.

Język włoski wpisuje się w tzw. kultury wysokokontekstowe (*high-context culture*; Hall, 1976). Wykorzystywanie metafory, informacji implicytnej, kontekstu oraz tzw. wiedzy wspólnej (Wierzbicka, 1996) jest w nim więc niezwykle istotne nie tylko, by móc się za jego pomocą komunikować, ale przede wszystkim, by pośredniczyć pomiędzy kulturą własną a obcą. Zaproponowane przez nas w Tabeli 2 elementy służą rozwijaniu kompetencji interkulturowej uczących się, ponieważ dają możliwość interpretowania zjawisk jednej kultury i przenoszenia ich na pole innej, poszerzając kompetencje językowe i kulturowe uczących się. Praca z takimi materiałami dotyczącymi pożywienia nie tylko umożliwi pełny rozwój filologiczny, ale i nierzadko stanowi impuls do samokształcenia (zob. Godzich, 2023). Cele naszego artykułu wpisują się zatem w założenia dydaktyki interkulturowej, ponieważ omówione tutaj terminy kulinarne i wiedza z nimi związana mogą posłużyć rozwijaniu kompetencji międzykulturowej, a także lepszemu poznaniu i zrozumieniu elementów tzw. wiedzy wspólnej włoskiego obszaru językowo-kulturowego (waga pożywienia i obyczajowość z nim powiązana, hierarchia, zgodnie z którą potrawy były spożywane przez wybraną grupę społeczną, elementy historii dotyczące niektórych potraw, językowo-kulturowa istota obrazowania i metaforyki związanej z pożywieniem, frazeologizmy). Wybrane z pierwotnego korpusu terminy kulinarne ilustrują liczne zagadnienia językoznawcze (zob. Tabela 2). Metodologia, jaką się posłużyliśmy, opiera się na analizie jakościowej wybranych terminów kulinarnych (nazw potraw lub produktów spożywczych), wyróżniających się, w naszej opinii, potencjałem dydaktycznym, tj. mogących z powodzeniem posłużyć podczas zajęć na poziomie akademickim do ćwiczeń o charakterze językoznawczym, traduktologicznym lub socjolingwistycznym, a także do rozwijania kompetencji językowej i interkulturowej.

## 2. Kuchnia w Kościele rzymsko-katolickim

Kuchnia w Kościele rzymsko-katolickim i związane z nią słownictwo od zarażenia historii Kościoła wykazuje silne odniesienie zarówno do Starego, jak i do Nowego Testamentu. W Starym Testamencie Bóg dostarczył Adamowi i Ewie pożywienie, jednocześnie nie pozwalając im na zrywanie owoców z zakazanego drzewa, Izraelici jedli mannę na pustyni, a w Nowym Testamencie ucztą wiary jest Eucharystia (Senz, 2018: 2). W nowożytnej historii Kościoła katolickiego można zaobserwować tendencję do utożsamiania kuchni kościołów partykularnych z tradycją narodową poszczególnych państw. W rozważanym przypadku skupimy się na tradycjach kulinarnych Watykanu.

Kuchnia watykańska jako centralna dla katolicyzmu od samego początku jego istnienia powieliła, ze względu na lokalizację i wpływy kulturowe, trendy kuchni rzymskiej (Moyer-Nocchi, 2019: 49), współcześnie opartej na makaronie. Swoistą osobliwością kuchni Stolicy Apostolskiej są też preferencje kulinarne papieży, które wzbogacają posiłki spożywane w Watykanie o potrawy i przysmaki wywodzące się z innych kręgów kulturowych.

## 3. Kulinaryzmy watykańskie

Na przykładzie zebranego słownictwa wyraźnie widać hierarchię i pewne wewnętrzne uwarunkowania panujące na dworze papieskim, a także kulinarne upodobania i preferencje, u podstaw których spoczywa pochodzenie poszczególnych papieży. Jak podkreśla Wierzbicka (2019: 16), nazwy produktów żywnościowych i typowych potraw są nośnikami istotnej wiedzy kulturowej dotyczącej życia, codzienności, obyczajów i zwyczajów danego społeczeństwa: „Oczywiste jest, że słowa tego rodzaju mogą nam wiele powiedzieć o tradycjach kulinarnych poszczególnych ludów”. Kulinaryzmy zaliczamy do *kulturemów*, czyli „ważnych dla samoidentyfikacji jakiejś społeczności słów-kluczy, charakteryzujących zarówno jej stosunek do tradycji, jak i radzenie sobie z czasem teraźniejszym, aktualne przeżywanie świata” (Nagórko i in., 2004: 23–24). Tym samym związane z nimi pozostają także pewne nieodzowne asocjacje, symbolika i konotacje (por. Galissonowska leksykultura – np. w chrześcijańskiej tradycji słowo *ryba* będzie nieodzownie kojarzone z bezmięsnymi piątkami: *Dziś piątek, więc na obiad ryba*). Ponadto zebrane słownictwo należy, w naszym mniemaniu, do etnoleksyki i etnopragmatyki w rozumieniu Peetersa (2016), czyli do jednostek leksykalnych posiadających istotny bagaż kulturowy, swoisty naddatek, i funkcjonujących w określonych sytuacjach językowych (socjolekt duchownych i pracowników kuchni watykańskiej).

## 4. Socjolekt

Kulinarium watykańskie zebrane w książce „Sekrety kuchni Watykanu” można również rozpatrywać ze względu na przynależność do różnych socjolektów rozumianych jako „odmiany językowe związane z grupami społecznymi, takimi jak klasa, warstwa, środowisko i grupy zawodowe” (Wilkoń, 2000: 88). W analizowanym przypadku wyróżniamy socjolekty odpowiadające hierarchii obowiązującej w duchowieństwie rzymsko-katolickim takie jak: socjolekt papieski, socjolekt kardynałów oraz socjolekt świeckich i duchownych pracowników Watykanu. Wszystkie mają cechy odrębnych socjolektów, takie jak „istnienie środowiska społecznego, którego członkowie powiązani są silnymi więziami wewnątrzgrupowymi; 2) względna stabilność grupy; 3) silne poczucie odmienności w stosunku do innych grup; 4) ciągłość tradycji; 5) część kontaktów członków grupy nie ograniczona tylko do kontaktów zawodowych” (Wilkoń, 2000: 94). Do każdej z powyższych grup cech dystynktywnych socjolektów można dopasować spożywane przez jego reprezentantów potrawy, powiązane z okresem ich występowania. Zatem przeprowadzona przez nas analiza socjolingwistyczna jednostek leksykalnych, oprócz odniesienia kulturowego, będzie miała również charakter diachroniczny.

## 5. Analiza

Na potrzeby niniejszego opracowania z publikacji Ewy Celady wyekscerpowaliśmy 163 jednostki leksykalne będące nazwami potraw i produktów należących do kuchni watykańskiej. Są to wszystkie kulinariumy zebrane przez autorkę pierwotnego korpusu, który stanowi punkt wyjściowy dla naszych rozważań. Pozwoli to, w naszej opinii, na pokazanie zjawiska kulinariów watykańskich w szerszym kontekście oraz na osadzenie go w realiach historyczno-społeczno-kulturowych. Z uwagi na charakter artykułu zdecydowaliśmy się utrzymać podział zaproponowany przez autorkę książki, z której pozyskaliśmy materiał badawczy, to jest hierarchię dotyczącą rodzajów potraw i osób pełniących dane funkcje w Kościele. Ponadto dania przypisano do odpowiedniego okresu w dziejach chrześcijaństwa.

Celem nakreślenia historycznego tła dla kuchni watykańskiej poniżej przedstawimy zebrane w Tabeli nr 1 reprezentacje socjolektu papieskiego uporządkowane diachronicznie.

Na podstawie zebranego materiału wyróżnić możemy przede wszystkim dwa rodzaje wpływów na kuchnię watykańską: regionalne włoskie (*makaron z rybą miecz na sposób kalabryjski, potrawa z sera po wenecku, krem z kasztanów po bolońsku, risotto z grzybami i homarcami, panettone,*

**Tabela 1. Diachronicznie uporządkowane reprezentacje socjolektu papieskiego (za: Celada, 2010). Uwagi w nawiasach kwadratowych pochodzą od autorów.**

Okres w dziejach papieżstwa	Diachronicznie uporządkowane reprezentacje socjolektu papieskiego
kuchnia papieska od XIV do XVIII w.	kuropatwy z mięsnym farszem, pulpety z wątroby, indyczka faszerowana wątróbką, orszada z jęczmienia, węgorki pieczone z winem, biały krem z homara, kluski gotowane w rosole, kuropatwy z sosem czekoladowo-winogronowym, tort à la cretone, potrawa z sera po wenecku, tort rakowy z ziołami, paw koronacyjny, krem z kury, kiełbaski z Martino, słodki chleb wielkopostny, racuszki watykańskie w miodzie, jaja benedyktyńskie
kuchnia papieska na przełomie XIX-XX w.	wykwintna galareta z bażanta, jaja po medycejsku, pularda z trufkami, rosół z makaronem i ragoût z podrobów z perliczki, udziec barani z ryżem po gembursku, pieczeń cielęca po rzymsku, kabałek nadziewany polentą i borowikami, risotto z owocami morza, uszka w rosole z kaczki, przegrzebki z brzoskwiniami, gicz cielęca w sosie z jarzyn i białego wina, szparagi z parmezanem i dorszem, sałatka z fig i kawioru, risotto z krewetkami, homar koronacyjny
kuchnia papieska pod koniec XX w. i na początku XXI w.	zupa fasolowo-pomidorowa z makaronem, makaron zapiekany z mięsem i bakłażanami, sałatka jarzynowa z oliwkami, tartalетки z jabłkami i lodami waniliowymi, omlet z jarzynami, sałatka kwiatowa, zimowa potrawa kardynałów (makaron rurki, stonina, boczek, ser, pomidory), tarta mimosa, homary zapiekane z makaronem, jagnięcina pieczona z winem, jagnięcina z karczochem po rzymsku, postny dorsz, koktajl z mango i kiwi z krewetkami, płonący filet wołowy w calvadosie, okoń morski zapiekany z ziemniakami, barszcz z rurą [kość ze szpikiem], risotto z grzybami i homarcami, bigos, ciasto wielkanocne, pierożki tortellini w rosole, krewetki z rybą w galarecie, filet z morszczuka z małżami w sosie watykańskim, deser z jabłkami, lodami, kremem i bezami, ciasto jarzynowe z serem, pierożki tortellini z kabačkkiem i krewetkami w sosie pomidorowym, pieczeń wieprzowa z ziemniaczanymi kulami i kapustą kiszoną, koper włoski zapiekany z makaronem, spaghetti à la carbonara, smażony pstrąg z sałatką ziemniaczaną, kule z białego chleba z sosem grzybowym, karczochoy à la romana, strudel z jabłkami, naleśniki, słodki chleb bożonarodzeniowy – panettone, [ciasteczka] „kości świętego”, wieniec Trzech Króli [duża słodka bułka z serem], watykański ryż na mleku, ryż na mleku z kasztanami, słodzony miodem, ryż na mleku migdałowym, tarta z ryżu na mleku, biszkopt z bakaliami, tarta wenecka, tarta tiramisu, tradycyjna tarta włoska, krem z dyni i pomarańczy po rzymsku, krem z kasztanów po bolońsku, krem ananasowy, krem śmietanowy z morelami, mleczny deser, lekki krem z sera mascarpone, krem różany, ciasteczka migdałowe amaretti na podwieczorek, marcepan z daktylami, liguryjski deser z kasztanów, obwarzanki świętego Józefa z Neapolu na audyencji, wielkie kardynalskie salami z czekolady, makaron z rybą miecz na sposób kalabryjski, dorada w otocze z ziemniaków, tarta

Okres w dziejach papieżstwa	Diachronicznie uporządkowane reprezentacje socjolektu papieskiego
kuchnia papieska pod koniec XX w. i na początku XXI w.	migdałowa, pizza z szynką, tartarelle, łosoś, lasagne, krem migdałowy, ryby i owoce morza upieczone na rożnie serwowane z ryżem, deser truskawkowy z lodami truskawkowymi, makaron w rosole, pieczona kuropatwa z flaniem z kasztanów w winie.

*tarta wenecka, jagnięcina z karczochami po rzymsku*) oraz międzynarodowe (*bigos, ragoût, strudel z jabłkami, kapusta kiszona*). Te wyżej wspomniane zewnętrzne wpływy ukazują niehermetyczność, dużą otwartość kuchni watykańskiej (przy jednoczesnej wierności tradycji, np. *filet z morszczuka z małżami w sosie watykańskim, racuszki watykańskie w miodzie*). Obserwujemy także wyraźne elementy kuchni rzymskiej (*karczochy à la romana, krem z dyni i pomarańczy po rzymsku, pieczeń cielęca po rzymsku*). Możemy tutaj również dostrzec powiązanie potraw z obrzędowością religijną (*postny dorsz, obwarzanki świętego Józefa z Neapolu na audyencje, homar koronacyjny, paw koronacyjny, słodki chleb wielkopostny*).

W Tabeli 2 natomiast zawarliśmy wybrane kulinaryzmy pozyskane z korpusu pierwotnego (tj. wspomnianej już publikacji Ewy Celady), które naszym zdaniem warto wykorzystać w ramach edukacji językowo-kulturowej na poziomie akademickim. Zdecydowaliśmy się wybrać zagadnienia według nas najbardziej przydatne i reprezentatywne w dydaktyce interkulturowej, tj. kulturemy związane z kulinariami watykańskimi, stanowiące właściwy korpus, na którym oparliśmy nasze rozważania o charakterze glottodydaktycznym. Z uwagi na specyficzną tematykę, praca z wykorzystaniem tego typu materiału wydaje się odpowiednia począwszy od trzeciego roku studiów licencjackich oraz na studiach uzupełniających drugiego stopnia. Zaproponowane przez nas treści dydaktyczne zebraliśmy w poniższej tabeli i przyporządkowaliśmy do różnych przedmiotów akademickich.

Jak zaznaczyliśmy w poniższej tabeli, edukację akademicką na poziomie B1/B2 *Europejskiego systemu opisu kształcenia językowego* z wykorzystaniem kulinaryzmów warto rozpocząć od próby podziału zebranych potraw na: przystawki, pierwsze oraz drugie dania. Celem wprowadzenia w językowe obrazowanie proponujemy zaś wykorzystać elementy potocznego, „naiwnego” językowego obrazu świata np. [ciasteczka] „*kości świętego*”, *wieniec Trzech Króli* [duża słodka bułka z serem] czy nazwy nadawane na zasadzie podobieństwa (*wielkie kardynalskie salami z czekolady, tarta mimosy*) lub wyobrażeń (*ser caprice des dieux*). Ponadto na przykładzie materiału badawczego możemy tutaj dostrzec Apresjanowski naiwny język (1980) – język codzienny, silnie nacechowany pod kątem oralności. Obserwujemy to



Tabela 2. Zagadnienia językoznawcze związane z kulinariami watykańskimi do wykorzystania w ramach edukacji językowo-kulturowej na poziomie akademickim (opracowanie własne, kulinariemy zacerpnięto z publikacji Celady, 2010).

Przedmiot akademicki	proseminarium licencjackie – językoznawcze lub traduk-tologiczne	seminarium specjalizacyjne – językoznawcze lub traduk-tologiczne, autorskie seminarium tematyczne poświęco- ne zagadnieniu pożywienia na Półwyspie Apenińskim
Rok studiów	III studiów I stopnia (licencjackich)	I/II studiów drugiego stopnia (magisterskich)
Poziom językowy uczących się	B1/B2 Europejskiego systemu opisu kształcenia języko- wego	C1/C2 Europejskiego systemu opisu kształcenia języko- wego
Proponowane zagadnienia językoznawcze i zadania związane z kulinariami watykańskimi do wykorzy- stania w ramach edukacji językowo-kulturowej na poziomie akademickim	podział zebranych potraw na: przystawki (np. <i>karczocho à la romana</i> ), pierwsze (np. <i>risotto z grzybami i homar- cami</i> ) oraz drugie dania (np. <i>jagnięcina z karczochoami po rzymsku</i> );	
	wskazanie elementów potocznego, „naiwnego” języko- wego obrazu świata np. <i>barszcz z rurą</i> [kość ze szpi- kiem], <i>ciasteczka „kości świętego”, wieniec Trzech Króli</i> [długa słodka bułka z serem] oraz nazw nadawanych na zasadzie podobieństwa ([ <i>ciasteczka</i> ] „kości świętego”, <i>wielkie kardynałskie salami z czekolady, tarta mimo- sa</i> ) lub wyobrażeń ( <i>ser caprice des dieux</i> )	
	omówienie różnic w językowym obrazowaniu zawartym w nazwach potraw, np. <i>pieczeń wieprzowa z ziemniacza- nymi kulami</i> vs polskie <i>pieczeń wieprzowa z ziemniaka- mi, makaron penne</i> vs polskie <i>rurki</i>	



cd. tabeli 2

	wyodrębnienie elementów socjolingwistycznych, regionalizmów czy dialektyzmów, np. <i>panettone</i> , <i>mozzarella</i> , <i>mascarpone</i> , <i>pizza</i> – wskazanie, z jakiego dialektu / regionu Włoch pochodzi dany termin, wyjaśnienie jego etymologii oraz faktu, że są to zapożyczenia wewnętrzne (dialekt => włoszczyzna standardowa)	wyjaśnienie zagadnienia metafory konceptualnej (Lakoff, Johnson, 1980) JEDZENIE TO KAPRYS ( <i>ser caprice des dieux</i> )
	wyjaśnienie zagadnienia metafory konceptualnej (Lakoff, Johnson, 1980) np. JEDZENIE TO KAPRYS ( <i>ser caprice des dieux</i> )  sprawdzenie, czy kulinarzy watykańskie są rejestrowane w słownikach języka włoskiego lub polsko-włoskich źródłach leksykograficznych;  zwyfikowanie, jakie strategie przekładowe dla kulinarizmów włoskich są podawane w polskich źródłach leksykograficznych (lokalizacja, transpozycja, tłumaczenie dosłowne, objaśnienie, amplifikacja, omówienie itd.), np. <i>mozzarella</i> - ( <i>tlusty ser w gombkach</i> ) „mozzarella” (Meisels, 2001: 65), <i>risotto</i> – <i>ku- lin. (potrawa z ryżu) risotto</i> (Meisels, 2001: 347)	
		terminy kulinarne nacechowane kulturowo / kulturowy, np. <i>panettone</i> , <i>kaptony</i> , <i>mozzarella</i>  wykorzystanie tych elementów w szerszym językoznawczym zakresie, np. pokazanie językowego obrazowania lub frazeologizmów zawierających dany komponent kulinarny ( <i>fare come i capponi di Renzo</i> – dosł. 'zachowywać się jak kaptony/kastrowane koguty Renza [bohatera powieści „Narzeczeni” Aleksandra Manzonię]’ – w sytuacji trudnej zamiast zachowywać się solidarnie, obwiniać się i kłócić pomimo kłopotów

		<p>wyjaśnienie różnic w statusie kulturowym – ich podział na przypuszczalnie znane użytkownikom języka obcego / szerszej publiczności (<i>mozzarella, rukola, pizza, risotto</i>) oraz te o mniejszym zasięgu, w materiale badawczym, opatrzone hiperonimem (<i>ciasteczka migdałowe amaretti, pierożki ravioli, pierożki tortellini</i>)</p>
		<p>(auto)stereotypy – etnonimy pokarmosemiczne (<i>polentone, mangiapolenta, mangiapolate</i> itd.)</p>
		<p>wspólne przygotowanie wykazu typowych dań kuchni rzymskiej (na podstawie literatury lub kart menu rzymskich restauracji dostępnych on-line), porównanie ich z potrawami watykańskimi</p> <p>sprawdzenie, czy w ogólnowłoskich książkach kucharskich jak np. Pellegrina Artusiego "Włoska sztuka dobrego gotowania" (2017) znajdują się dania kuchni watykańskiej (np. <i>sos papieski</i>) oraz rzymskiej (np. <i>salsimbocca</i><sup>a)</sup> <i>po rzymku</i>) i na tej podstawie ocenienie, czy są one znane na Półwyspie Apenińskim</p>
		<p>odszukanie kraju bądź regionu pochodzenia danej potrawy z kuchni watykańskiej oraz historia jej powstania (np. potrawy kuchni polskiej, niemieckiej, dania z innych regionów Włoch).</p>

<sup>a)</sup> Typowe danie kuchni rzymskiej, zraziki z mlecznej cielęciny.

przede wszystkim w noszących ślady potoczności przykładach kulinaryzmów watykańskich jak *barszcz z rurą* [kość ze szpikiem] czy [ciasteczka] „*kości świętego*” – widać w nich niescjentyczne, nieencyklopedyczne spojrzenie na otaczający świat.

W ramach zajęć z tematycznego seminarium językoznawczego poświęconego pożywieniu na Półwyspie Apenińskim (poziom C1/C2 *Europejskiego systemu opisu kształcenia językowego*) lub z seminarium językoznawczego z zakresu socjolingwistyki współczesnych Włoch (poziom C1/C2 *Europejskiego systemu opisu kształcenia językowego*) warto sprawdzić wiedzę studentek i studentów o kuchni rzymskiej, spróbować (w zależności od poziomu jej znajomości przez daną grupę) przygotować wspólnie z uczącymi się wykaz typowych dań rzymskich i zaproponować porównanie potraw watykańskich z tradycyjnymi rzymskimi. Można wykonać to ćwiczenie także zestawiając kulinaria watykańskie z menu tradycyjnych rzymskich restauracji, celem wskazania różnic. Kolejne zadanie polega na odszukaniu kraju bądź regionu pochodzenia danej potrawy oraz historii jej powstania (np. potrawy kuchni polskiej, potrawy z innych regionów Włoch). Kulturemy (*mozzarella, panettone* itd.) stanowią ponadto interesujący punkt wyjścia do dyskusji o (auto)stereotypach, którą można rozwinąć, wprowadzając pojęcie *etnonimów pokarmosemicznych*, powszechnych na Półwyspie Apenińskim. Są to, zgodnie z definicją Chruszczewskiego i Kudły (2016: 14), etnonimy, które odnoszą się do pojęcia pokarm (np. wł. *polentone* – ‘*polenciarz*’, syn. *mangiapolenta* ‘*zjadacz polenty*’ – używane na Południu, pogardliwie o mieszkańcach Północy Włoch, wł. *mangiapatate* – ‘*ziemniakojad(-y)*’ – pogardliwie o mieszkańcach Bawarii, do której Włosi chętnie emigrowali zarobkowo).

W badanym materiale znajdujemy także szersze odniesienie nie tylko do kuchni włoskiej, ale też potraw żydowskich jako elementów kultury śródziemnomorskiej ściśle utożsamianych z kulturą judeochrześcijańską (por. Turasiewicz, Kieżun, 2022: 6):

**Tabela 3. Dania reprezentujące poszczególne socjolekty obecne w Watykanie (opracowanie własne na podstawie publikacji Celady, 2010).**

<p><b>Potrawy żydowskie / mogące być uznane za przykłady socjolektu prezbiterów i zakonników z początku istnienia chrześcijaństwa</b></p>	<p>maca, kanapka z zielonej sałaty z masą jabłkową, pieczony udziec barani, przystawka z moreli, jagnię po królewsku, potrawka z dyni z bakłażanami i migdałami, pstrągi w łagodnej i aromatycznej marynacie, węgorek zapiekane w cieście, szpada mięsa pieczonego z ziołami, potrawka z fasoli i rzepy, sernik królewski, wielkopostne karpie z purée z pigwy, dzika kaczka z młodym selerem, krem z kapłona, młode gołębie, jesiotr w płatkach róży, kapłony w jasnym bulionie z cynamonem, kury w ziołach, pawie w młodych selerach, pasztet (paté) z kapłonów, zające w różowym occie, kapłony w winie, smażony krem, słodkie migdały.</p>
---	--

Współczesne reprezentacje socjolektu świeckich i duchownych pracowników Watykanu	makaron z sosem ragu, ryż z pomidorami i mozzarellą, koper włoski z pieca, ryba podobna do dorady na dziko z gotowanymi ziemniakami, cielęcina z boćwiną w gorzkim sosie, kotlet z karkowego schabu wieprzowego z grochem, ryż z cykorią, panierowana pierś kurczaka z kapustą, ser biały z grochem, cielęcina z ziemniakami, makaron w pikantnym sosie pomidorowym, makaron z zielonym sosem i przyprawami, makaron świderki z chudym boczkiem i rukolą, pulpety z cykorią, makaron z omułkami, łosoś pieczony z ziemniakami, gicz cielęca z cykorią podróżnik, jagnięcina z ziemniakami, makaron z fasolą, kielbaski z zieloną fasolką, ryż z cykorią, cielęcina po rzymsku, makaron wstążki w sosie grochowym, bakłażany z mozzarellą i parmezanem, makaron rurki z chudym boczkiem i rukolą, kalmary faszerowane tuńczykiem.
Nazwy dań reprezentujące socjolekt kardynalski	homar zapiekany z ziemniakami w kulkach, filet z mięsa z pieczarkami, ziemniakami i szampanem, kurczak z szynką, pomidorami i mozzarellą, łosoś wędzony z cytryną, sałatka z mango, kiwi i krewetek, płonący filet wołowy z zieloną papryką, sosem grzybowym i koniakiem, ser <i>caprice des dieux</i> , nadziewana oliwka w panierce, spaghetti z małżami, makaron rurki, pierożki ravioli z serem i szpinakiem.

Zebrany w powyższej tabeli materiał potwierdza prawdziwość frazeologizmu *boccone da prete/boccone del prete* (wł. dosł. ‘księży kęs’), oznaczającego najsmaczniejszą część danej potrawy (mięsnej). Sformułowanie to ma swoje odpowiedniki w wielu dialektach włoskich (por. liguryjskie *bōccon/ buccun/ bucun di/ du prævi*), co dowodzi nie tylko jego żywotności i popularności, ale i powszechności zaobserwowanego przez użytkowników języka zjawiska – najlepsze, najznakomitsze porcje przypadają w udziale zamożnym, klerowi. Jak słusznie zauważa Celada (2010: 244), „[w] dziedzinie gastronomii kuria i kardynałowie mają uprzywilejowaną pozycję”. Kuchnia duchownych wiązana była bowiem zawsze z wystawnością i wykwintnością, a ślady takiego myślenia i skojarzeń zachowały się w języku.

## 6. Uwagi końcowe

Niniejsza refleksja wpisuje się w naszą intencję rozpowszechniania wiedzy na temat kulinariów i tradycji watykańskich. Pożywienie to nieodzowny element tożsamości regionalnej na Półwyspie Apenińskim, jednak niewiele mówi się o kuchni czy też kulinaryzmach Stolicy Apostolskiej, podczas gdy gastronomia ta szczyci się wielowiekowymi tradycjami, których nie sposób jednak opisać tutaj z uwagi na ograniczenia redakcyjne. W naszej opinii watykańska sztuka kulinarna pozostaje nieznana dla szerszej publiczności z uwagi także na hermetyczny charakter samej instytucji Kościoła, tymczasem warto przyjrzeć się

różnicom społecznym widocznym w zebranych materiale badawczym (zob. Tabela nr 3), na podstawie którego można zaobserwować specyfikę socjolektu duchowieństwa/kleru i pracowników kuchni watykańskiej. Niezwykle istotne jest znaczenie pożywienia w watykańskiej rzeczywistości społeczno-kulturowej – stanowi ono swoisty kod kulturowy, wyznacza okres w roku (święta i przypisane do nich potrawy) oraz łączy się z obrzędowością katolicką (*śladki chleb wielkopostny, homar koronacyjny* itd.). Dla studentów filologii włoskiej i italoofilów zagadnienia językowo-kulturowe z pola semantyczno-leksykalnego pożywienia mogą stanowić interesujące poszerzenie wiedzy o kraju nauczanego języka: stosunkowo niewiele uwagi poświęca się kulinaryzmom watykańskim w aspekcie dydaktyki języka włoskiego jako obcego (np. sylabusy przedmiotów dla kierunku filologia włoska, kursy języka włoskiego dla studentów studiów niefilologicznych).

Należy również pamiętać, iż włoska gastronomia znajduje odzwierciedlenie w dużej liczbie frazeologizmów w pozycjach leksykograficznych; zob. słownik Pittano (1992), Lapucciego (1993) czy Drzymały (1993), np. *mangiar l'aglio* – dosł. 'jeść czosnek' – złościć się w duchu, *Che pizza!* – dosł. 'Ale pizza' – Ale nudy!) – są to elementy nie do przecenienia w kształceniu wrażliwości interkulturowej w edukacji językowej.

Ponadto w naszej opinii zebrane tutaj konkluzje można rozszerzyć i wykorzystać w dydaktyce innych języków obcych (dialektyzmy, regionalizmy, frazeologizmy, etnonimy atrybutywne, obrazowanie i metaforyka zauważalna na przykładzie kulinaryzmów itd.).

## Bibliografia

- Apresjan J. (1980), *Semantyka leksykalna. Synonimiczne środki języka*. Wrocław–Warszawa–Kraków: Ossolineum.
- Artusi P. (2017), *Włoska sztuka dobrego gotowania*. Warszawa: Muza S.A.
- Bañcerowski J., Pogonowski J., Zgółka T. (1982), *Wstęp do językoznawstwa*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM.
- Celada E. (2010), *Sekrety kuchni Watykanu*. Warszawa: Świat Książki.
- Chruszczewski P. P., Kudła M. (2016), *Etonimy pokarmosemiczne. Tradycje kulinarne w nazwach grup etnicznych z perspektywy językoznawstwa antropologicznego*, (w:) Wach S., Buczek K., Knapik A. R., Chruszczewski P. P. (red.), *Język, kultura, komunikacja*. Wrocław: PAN, s. 9–22.
- Drzymała P. (1993), *Fraseologia italiana. Słowniczek frazeologiczny włosko-polski*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM.
- Europejski system opisu kształcenia językowego* (2003). Online: [https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/attachments/ESOKJ\\_Europejski-System-Opisu.pdf](https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/attachments/ESOKJ_Europejski-System-Opisu.pdf) [DW 10.01.2023].

- Frosini G., Montanari M. (2012), *Il sapore di una nazione*, (w:) Frosini G., Montanari M. (red.), *Il secolo artusiano. Atti del Convegno Firenze-Forlimpopoli 30 marzo – 2 aprile 2011*. Firenze: Accademia della Crusca, s. 15–20.
- Galisson R. (1987), *Accéder à la culture partagée par l'entremise des mots à C.C.P. (Charge Culturelle Partagée)*. „Études de Linguistique Appliquée”, nr 67, s. 119–140.
- Godzich A. (2023), *Językowo-kulturowy obraz pożywienia człowieka w języku włoskim – implikacje glottodydaktyczne*, (w:) Szczęk J., Pawlikowska-Asendrych E. (red.), *Kulinarische Welt in Sprache, Kultur und Literatur*, Bd. II. Hamburg: Verlag Dr. Kovac, s. 283–295.
- Hall E.T. (1976), *Beyond Culture*. New York: Doubleday.
- Lapucci C. (1993), *Il dizionario dei modi di dire della lingua italiana*. Milano: Garzanti.
- Meisels W. (2001), *Podręczny słownik włosko-polski. Dizionario pratico italiano-polacco. M-Z*. Warszawa: Wiedza Powszechna.
- Moyer-Nocci K., Rolandi G. (2019), *The Eternal Table: A Cultural History of Food in Rome*. Lanham (Maryland): Rowman & Littlefield Publishers.
- Nagórko A., Łaziński M., Burkhardt H. (2004), *Dystynktywne słownik synonimów*. Kraków: Universitas.
- Peeters B. (2016), *APPLIED ETHNOLINGUISTICS is cultural linguistics, but is it CULTURAL LINGUISTICS?* „International Journal of Language and Culture”, nr 3/2, s. 137–160.
- Pittàno G. (1992), *Frase fatta capo ha. Dizionario dei modi di dire, proverbi e locuzioni*. Bologna: Zanichelli.
- Sapir E. (1978), *Kultura, język, osobowość. Wybrane eseje*. Warszawa: PIW.
- Tabakowska E. (1999), *Gramatyka i obrazowanie*. Kraków: PAN.
- Turasiewicz, M., Kieżun, B. (2022), *Farina. Kuchnia śródziemnomorska*. Kraków: ZNAK.
- Wierzbicka A. (1996), *Prototypes and invariants*, (w:) Wierzbicka A., *Semantics. Primes and universals*. Oxford, New York: Oxford University Press, s. 148–169.
- Wierzbicka A. (2019), *Słowa klucze. Różne języki – różne kultury*. Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego.
- Wilkoń A. (2000), *Typologia odmian współczesnej polszczyzny*. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.

Received: 3.10.2022

Revised: 31.12.2022