

Alina Yodlovska

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

ORCID: 0000-0001-9911-9826

Percepcyjna cecha smaku w strukturze definicji słownikowych (na podstawie słowników języka polskiego)

1. Wprowadzenie

Poznanie otaczającej nas rzeczywistości zaczyna się od percepcji za pomocą pięciu zmysłów (wzroku, węchu, dotyku, smaku, słuchu). Słownictwo percepcyjne odgrywa tym samym ważną rolę w kształtowaniu językowego obrazu świata. Zarazem jednak napotyka problem werbalizacji osobliwości tegoż świata w języku. Leksyka percepcyjna jest wynikiem interakcji człowieka z rzeczywistością i zawiera w sobie informacje o niej. Badanie słownictwa percepcyjnego ma zatem jednocześnie charakter psychologiczny i językowy.

Specyfika analizy pojęć percepcyjnych wynika z natury postrzegania. Przejawia się ona w subiektywności doznań, a co za tym idzie – w niejednoznaczności odczuwania zjawisk doświadczanych przez jednostkę. Istotne trudności pojawiają się już na etapie konstruowania definicji (interpretacji słownikowych) przedmiotów, które otaczają człowieka w jego codziennym życiu i mogą być mu dobrze znane. Problem wynika z konieczności wyboru tych cech denotacji, które powinny być uwzględnione w artykule słownikowym.

Jak zauważył Wojciech Chlebda w artykule *W poszukiwaniu językowo-kulturowego obrazu świata Słowian*:

Słownik rodzi się z koncepcji, której autor musi zadać sobie pytanie: co i komu chcę przekazać? Czy chcę mówić o świecie, jaki jest – czy o świecie, jakim powinien on być? A jeśli o świecie, jaki jest, to – jaki on jest? Jakim on jest – dla kogo (czy według kogo)? A jeżeli o świecie, jakim powinien on być – to kto ten wzorcowy świat określa? A jeżeli nie da się (bo nie da się) mówić o całym

świecie, to jaki jego wycinek ma uzyskać w słowniku swoją reprezentację? I czy podmiot zbiorowy, którego język będzie językiem tytułowym słownika, ma w nim mówić jednym głosem czy słownik przemówi naturalnym wielogłosem podmiotów dyskursu społecznego? [Chlebda 2010: 14]

Konstruując interpretacje, leksykografowie znacznie częściej kierują się zasadą redukcji, czyli minimalizowania liczby podawanych cech. Skrajnym przejawem tej zasady jest stwierdzenie Macieja Grochowskiego, że zwykle słowniki objaśniające powinny powstrzymać się od opisywania znaczenia niektórych powszechnie używanych rzeczowników (takich jak nazwy dni tygodnia, miesięcy, części ciała, niektórych zwierząt i roślin), bo *native speakerzy* nawet nie skorzystawszy z żadnej pomocy, wiedzą, co oznaczają takie słowa [Grochowski 2004: 12]. Taki praktycznie umotywowany sposób zmniejszenia objętości słownika doprowadziłby jednak do utraty zapisu motywacyjnych powiązań między poszczególnymi znaczeniami leksemów (takich jak metafora i metonimia). Ponadto w praktyce trudno jest określić, które słowa są znane mówcom, a które nie, oraz jak wyznaczyć granicę między tymi grupami leksyki. Jerzy Bartmiński pisze: „redukcja cech podawanych w definiensie do niewielkiego zespołu cech dyferencjalnych nie tylko nie jest celowa, lecz wręcz wydaje się niedopuszczalna. Zawiera element dowolności i osłabia siłę eksplikującą definicji na gruncie opisu języka” [Bartmiński 1984: 9].

W leksykografii teoretycznej istnieje koncepcja, zgodnie z którą definicja słowa powinna obejmować tylko te cechy, które odróżniają znaczenie tej jednostki od wartości wszystkich innych jednostek; owe cechy muszą być zaś konieczne i wystarczające. Amerykański językoznawca Edward Bendix podaje: „Minimalna definicja znaczenia jednostki to lista składników semantycznych niezbędnych i wystarczających do odróżnienia tego znaczenia od znaczeń wszystkich innych jednostek języka” [cyt. za: Fillmore 1969: 37]. Jak pokazuje praktyka leksykograficzna, ta teoretyczna zasada nie zawsze może być zrealizowana, ponieważ dobór niezbędnych i wystarczających cech mających być uwzględnionymi w artykule hasłowym wiąże się ze znacznymi trudnościami.

Definicje słów, które oznaczają znane, powszechnie spotykane przedmioty i zjawiska, często wykazują się brakiem stałego, obowiązkowego zestawu cech semantycznych. Na nieobiektywność słownikowych interpretacji zwraca uwagę wielu badaczy, m.in. przywoływany już Chlebda: „Przekonanie, iż poprzez słownik docieramy bezpośrednio do rzeczywistości językowej i że na dodatek jest ona «obiektywną rzeczywistością», jest złudzeniem” [Chlebda 2010: 14]. Mimo to leksykograf musi brać pod uwagę nie tylko własną wiedzę o zjawiskach oraz swoje wrażenia, preferencje i oceny ich dotyczące. Jego zadanie jest znacznie

trudniejsze: powinien modelować taką wiedzę o świecie, która jest charakterystyczna dla przeciętnego użytkownika języka, typowego członka społeczności językowej i kulturowej. Piotr Żmigrodzki pisze bowiem: „definicje powinny odzwierciedlać punkt widzenia przeciętnego człowieka z wykształceniem średnim ogólnym” [Żmigrodzki 2009: 185].

Przyjmując takie podejście, spotykamy się jednak z sytuacjami, w których jednostki z tej samej grupy tematycznej (np. rośliny, zwierzęta, narzędzia itp.) można opisać w słowniku na podstawie różnych schematów, ponieważ przeciętny użytkownik języka może wykazywać się różną znajomością podstawowych i peryferyjnych zjawisk należących do danej grupy. Stanowi to właściwie podstawę kognitywnego podejścia do konstruowania definicji słownikowych. Wydaje się, że ta subiektywność może mieć swoje korzenie w narodowej percepcji pewnych elementów rzeczywistości, charakterystycznej dla dużych wspólnot językowych i w dużej mierze pełniącej funkcję ich integrowania.

Ponieważ wszyscy ludzie działają na podstawie tych samych neuropsychologicznych mechanizmów, postrzeganie danych docierających do mózgu kanałami czuciowymi, różnica w ocenie znaczenia informacji percepcyjnej dla cech denotacji (znaku odniesienia) i treści tegoż znaku (jego specyficznej jakości) zależą od specyfiki konkretnej kultury. Wspomniana informacja percepcyjna jest podstawą tzw. organoleptycznego opisu żywności. W procesie takiej oceny degustator opiera się wyłącznie na własnych odczuciach (związanych ze zmysłami smaku, zapachu, wzroku, dotyku, okazjonalnie słuchu) i nie wykorzystuje danych pochodzących z analizy chemicznej.

2. Cel badania

Celem moich badań jest analiza słownictwa związanego ze smakiem odnotowanego w leksykonach polskich, a także – w ramach tła porównawczego – rosyjskich, ukraińskich i angielskich, w tym identyfikacja obecności lub braku cechy percepcyjnej SMAK w definicjach słów oznaczających owoce.

Należy przypomnieć, że udział pewnej klasy słownictwa o cechach percepcyjnych (tj. dotyczących wzroku, słuchu, dotyku, węchu i smaku) w strukturze znaczenia leksykalnego powoduje trudności w jego prezentacji w słownikach objaśniających.

Dzięki zmysłowi smaku możemy uzyskać nie mniej informacji o środowisku niż przy innych sposobach obcowania z nim. Doświadczenie smaku jest jednak prawdopodobnie bardziej pasywnym odczuciem w porównaniu do tych zapewnianych przez wzrok i dotyk, ponieważ kiedy tylko spożywana substancja dostanie się do ust, informacja o smaku pozostaje taka sama niezależnie od tego, co dana osoba robi [Laenko 2005: 115].

Nazwy smaków należą do słownictwa percepcyjnego i odgrywają ważną rolę w postrzeganiu rzeczywistości. Tego rodzaju doznania zmysłowe, jak również te zapachowe, są hedonistyczne, bardziej indywidualne i związane ze stanem emocjonalnym człowieka niż inne. Smak jest więc odbierany aksjologicznie oraz jest on subiektywny – smaki i zapachy interesują człowieka nie same w sobie, ale tylko w tym sensie, w jakim sprawiają mu przyjemność lub nieprzyjemność [Ruzin 1994: 61–63].

Doznania smakowe, jakich doświadcza człowiek w trakcie spożywania określonych pokarmów, należą do bardzo istotnych, ponieważ stoją na pierwszym miejscu w skali wartości psychologicznych związanych ze zmysłami. Jak zauważył Étienne de Condillac: „Wrażenia smakowe wpływają na człowieka bardziej niż zapachy i determinują jego stan bardziej niż dźwięki, ponieważ potrzeba jedzenia sprawia, że smak jest dla ludzi bardziej niezbędny” [Kondil’ák 1982: 234]¹. Nie bez znaczenia jest ponadto fakt, iż w ostatnich latach wraz z rozszerzeniem się asortymentu dostępnych potraw zmienił się także sposób myślenia o jedzeniu, co wyzwoliło „kreatywność, indywidualizm i artyzm w tej swoistej dziedzinie sztuki” [Witaszek-Samborska 2005: 75].

Smak opisujemy przy użyciu trzech cech – jego jakości, intensywności oraz oceny hedonistycznej. Tym samym można wyróżnić leksemę oznaczającą określony smak, przymiotniki dotyczące jego intensywności (np. *słodkawy*, *przesolony*, *gorzkawy*, *kwaskowaty*) oraz wartościujące go pod względem hedonistycznym (pozytywnie lub negatywnie). Smaki główne odbierają wyłącznie receptory smakowe i są one jednomodalne; zaliczamy do nich: *słodki*, *słony*, *gorzki* i *kwaśny*. Smaki niepodstawowe są zaś polimodalne, oddziałują także z receptorami zapachu, dotyku i innymi, np.: *ostry*, *cierpki*, *pieprzny*. Relacje aksjologiczne w kategorii smaku zdawane są za pośrednictwem oceny emocjonalnej: np. *smaczny*, *apetyczny*, *obrzydliwy*.

3. Werbalizacja podstawowych smaków w definicjach słownikowych w języku polskim

Przejdźmy do definiowania smaków podstawowych. Percepcja pierwszego z nich, **gorzkiego**, jest reprezentowana przez semy (zróznicowane cechy semantyczne, składniki znaczenia, które ujawnia się podczas porównywania znaczeń różnych słów) obserwowane w następujących definicjach: ‘mający ostry, nieprzyjemny smak lub zapach; też: niesłodzony’ [SSTPS]; ‘mający ostry, nieprzyjemny smak lub zapach, np. zepsutych orzechów’ [WSJP PAN]; ‘mający ostry, nieprzyjemny smak, taki jak piołun, gorczyca itp., lub

1 Tłumaczenie własne autorki.

kojarzący się z takim smakiem (przeciwstawiany słodkiemu); zawierający gorycz, goryczkę; czasem o zapachu: odczuwany jako gorycz, gorzkawy' [SJPDor]; 'o smaku: ostry, nieprzyjemny zawierający gorycz (jak np. piołun)' [SJPDun]. Wzorcami gorzkiego smaku są więc w języku polskim gorczyca, piołun oraz zepsute orzechy.

Zdolność jego percepcji miała istotne znaczenie w życiu człowieka, ponieważ dzięki niej mógł on oceniać żywność pod kątem jej przydatności do spożycia. Smak gorzki jest bowiem postrzegany jako najmniej przyjemny lub nawet nieprzyjemny. Jego negatywna ocena jest zwerbalizowana we wszystkich słownikach i reprezentuje ją leksem *nieprzyjemny*. Bywa on również opisywany przez leksem *ostry* – który oznacza inny smak – lub poprzez synonimy (*nieśłodzony*) bądź antonimy (*przeciwstawiany słodkiemu*). Dlatego też obserwujemy w języku opozycję *słodki* – *gorzki*.

W słowniku Lindego smak gorzki notowany jest przez odniesienie do nieprzyjemnych doznań, jakie wywoływał (opisywany jest mianem smaku przykrego, szczypiącego, piołunowatego [L]), podczas gdy wszystkie inne słowniki wskazują na prototyp.

Poziom percepcyjny smaku **kwaśnego** reprezentują semy obecne w następujących definicjach: 'taki, który ma smak podobny do smaku cytryny lub octu' [WSJP PAN]; 'mający cierpki smak' [SSTPS]; 'mający smak cierpki, taki jak smak cytryny, octu, niedojrzałych jabłek itp.; skwaśniały' [SJPDor]; 'zimny i szczypiący' [L].

Jak można zauważyć, leksykografowie, opisując smak kwaśny, powołują się na inny – cierpki. I odwrotnie, opisując smak cierpki, wskazują na kwaśny. Mamy więc do czynienia z tzw. błędnym kołem w definiowaniu, por.: *kwaśny* 'mający cierpki smak' [SSTPS]; *cierpki* 'mający kwaskowaty lub gorzkawo-kwaśny smak' [SSTPS]. Autorzy haseł proponują ponadto te same prototypy dla smaków kwaśnego i cierpkiego: cytrynę albo ocet bądź niedojrzałe jabłka. Przy opisywaniu cierpkiego wskazuje się jednak również na wpływ tego smaku na odczuwających go ludzi ('wywołujący cierpienie języka i ust' [SJPDun]), przywołuje smaki połączone, tj. kombinowane (np. 'gorzkawo-kwaśny' [SJPDor, SSTPS]), lub jego intensywność ('kwaskowaty' [SJPDun], 'trochę gorzki i kwaśny' [ISJP]). Smak kwaśny jest więc określany w relacji do innych jakości smakowych ('cierpki') lub doznań ('zimny i szczypiący'), a także poprzez jego wartościowanie ('nieprzyjemny').

Dane historyczne wskazują, że na przestrzeni wieków zmieniały się referencje prototypowe dla smaku kwaśnego. Od najdawniejszych czasów funkcję tę pełnił w tym przypadku ocet. W kuchni staropolskiej był on powszechnie stosowany jako substancja nadająca potrawom kwaśny smak, należał do przypraw

najchętniej dodawanych do mięs i przez wieki cieszył się wielkim uznaniem. Historycy wskazują, że wraz ze zmianą upodobań smakowych Polaków pod wpływem kuchni francuskiej w czasach oświecenia (odejście od zbytnej kwaśności) do zakwaszania żywności zaczęto używać cytryn.

Na poziom percepcyjny smaku **słonego** składają się semy wykorzystane w definicjach: ‘mający smak soli’ [SSTPS]; ‘zawierający znaczną ilość soli’ [SJPDun]. Spośród czterech podstawowych jakości smakowych to właśnie słony jest tą najbardziej prototypową. Podstawowy przymiotnik smaku – *słony* – we wszystkich definicjach opisany jest przez rzeczownik *sól*. W większości języków indoeuropejskich nazwa smaku słonego pochodzi od leksemu stanowiącego występujący w jego definicjach prototyp – tak ścisły jest związek między nimi. Do dzisiaj *sól* stanowi jedną z podstawowych i najbardziej rozpowszechnionych przypraw.

Poziom percepcyjny smaku **słodkiego** oznaczają semy widoczne w poniższych opisach: ‘mający smak taki jak cukier’ [SSTPS]; ‘mający smak taki jak cukier, miód itp.’; także: ‘niekwaśny, niesłony’ [SJPDor]; ‘taki, który zawiera dużo cukru lub smakuje tak, jakby zawierał dużo cukru’ [WSJP PAN]; ‘taki, który ma smak taki jak cukier, miód, zawierający dużą ilość cukru, niekwaśny, niesłony’ [PSWP].

Definicje słowa *słodki* zawierają więc zwykle odniesienie do rzeczownika *cukier*, a często także do wyrazu *miód*. Można więc mówić o dwóch wzorcach prototypowych, tj. „starszym” – miodzie – i „nowszy” – cukrze. Słowniki języka polskiego poświadczają zmianę prototypu smaku słodkiego (*miód* → *cukier*). W niektórych przypadkach leksykografowie podają ponadto znaczenia synonimiczne wyrażone przez inne leksemy – oznaczające inne smaki – z dodanym prefiksem *nie-*, por. *niekwaśny*, *niesłony*.

W tabeli 1 przedstawiono wzorce smaków występujące w polskich słownikach.

Analiza definicji różnych smaków wykazała, że leksykografowie nie uważają uwzględniania prototypów za obowiązkowe w definicji; w niektórych słownikach wzorce są wskazywane dość często, w innych – przeciwnie – ujmowane są w definicjach sporadycznie, nieregularnie.

W tabeli uwzględniłam polimodalny smak cierpki, ponieważ jest on ściśle związany z innym – jednym z głównych – smaków, czyli kwaśnym.

Tylko w WSJP PAN i ISJP podano wzorce dla wszystkich smaków podstawowych i polimodalnego smaku cierpkiego. Należy stwierdzić, że wybór prototypu może zależeć od wielu czynników: historii i tradycji danego społeczeństwa, jego kultury materialnej i duchowej, postępu technicznego, ideologii, wreszcie – nawet od osobistych preferencji leksykografów.

Tabela 1. Wzorce smaków w polskich słownikach

	WSJP	SJPDor	SSTPS	USJP	ISJP	SJPDun	L	PSWP
słodki	cukier	cukier, miód	cukier	cukier, miód	cukier	cukier, miód	cukier	cukier, miód
kwaśny	cytryna lub ocet	cytryna, ocet, nie- dojrzałe jabłka	—	cytryna, ocet	ocet lub cytryna	cytryna lub ocet	—	cytryna lub ocet
słony	sól	sól	sól	sól	sól	sól	sól	sól
gorzki	zepsute orzechy	piotun, gorczyca	—	—	niesłodzona kawa lub zepsute orzechy	piotun	—	gorczyca, piotun
cierpki	cytryna albo ocet	—	—	—	niedojrzałe jabłka	—	owoce nie- dojrzałe	—

Źródło: opracowanie własne na podstawie WSJP, SJPDor, SSTPS, USJP, ISJP, SJPDun, L, PSWP.

4. Prototypy smaku w różnych kulturach językowych

Główne atrybuty referencyjne pożywienia są określane przez słownik na podstawie smaku obiektu prototypowego, por. *słodki* ‘zawierający dużą ilość cukru, miodu’ [SJPDor]; *kwaśny* ‘taki, który ma smak podobny do smaku cytryny lub octu’ [WSJP PAN].

Reprezentacja smaku obmyślana jest przy użyciu porównania. Jakościowe cechy wrażenia smakowego ujawnia się poprzez wskazanie prototypu, który także nosi tę cechę. Reakcje skojarzeniowe na dany smak są różne wśród ludzi z różnych grup etnicznych, tak jak w różnych kulturach koncepcje smaku wiążą się z różnymi prototypami. Analizując zatem główne nominacje smakowe w słownikach, dostrzegamy, że w Rosji gorzki kojarzy się na przykład ze smakiem chininy i piołunu – *gorzki* ‘mający szczególnie nieprzyjemny żrący smak (smak chininy, piołunu)’ [MAS]². Rodzimym użytkownikom języka angielskiego – ze smakiem skórki pomarańczowej i fusów kawowych (por. *gorzki* ‘mający lub oznaczający niesmaczny, ostry smak, jak skórka pomarańczy lub kawa’ [CED]³) lub kawy bez cukru (por. *gorzki* ‘o mocnym, ostrym smaku, jak czarna kawa bez cukru’ [LD]⁴). Ukraińcy natomiast gorzki smak kojarzą np. z gorczycą i chininą – por. *gorzki* ‘taki, który ma specyficzny cierpki, ostry smak (np. chinina, gorczyca)’ [VTSUM]⁵. Piołun, gorczyca, zepsute orzechy, niesłodzona kawa – te obiekty pojawiają się z kolei w słownikach języka polskiego jako prototypy smaku gorzkiego.

Prototypy smaku w różnych kulturach językowych podano w tabeli 2. Jak widać, należy do nich żywność, w tym owoce, potrawy, jagody i napoje.

Dane pochodzące ze słowników wskazują na bliskość kultury ukraińskiej, rosyjskiej i polskiej, od których różni się kultura angielska. Prototypy smaków słodkiego i słonego są identyczne we wszystkich z nich.

Analizując definicje słownikowe, możemy stwierdzić istnienie obiektów odniesienia smaków słodkiego, słonego i – częściowo – kwaśnego, które wykraczają poza jedną kulturę językową i są szeroko rozpowszechnione. Nieco inne wyniki otrzymujemy, przypatrując się przymiotnikowi *gorzki*, co jednak również wskazuje na percepcyjne postrzeganie właściwości przedmiotów.

2 Tłumaczenie własne autorki. Por.: горький ‘имеющий особый неприятный едкий вкус (вкус хины, полыни)’ [gor’kij ‘imeuŝij osobyj nepriatnyj edkij vkus (vkus hiny, polyni)].

3 Tłumaczenie własne autorki. Por.: *bitter* ‘having or denoting an unpalatable harsh taste, as the peel of an orange or coffee.’

4 Tłumaczenie własne autorki. Por.: *bitter* ‘having a strong sharp taste, like black coffee without sugar.’

5 Tłumaczenie własne autorki. Por.: гіркий ‘який має своєрідний їдкий, різкий смак (напр.: хіна, гірчиця)’ [girkij ‘âkij maê svoëridnij їdkij, rizkij smak (напр.: hîna, gîrčicâ)']

Tabela 2. Prototypy smaku w różnych kulturach językowych

smak	słowniki			
	polskie	ukraińskie	rosyjskie	angielskie
słodki	cukier, miód	cukier, miód	cukier, miód	cukier, miód
gorzki	piołun, gorczyca, zepsute orzechy, niesłodzona kawa	chinina, gorczyca	chinina, piołun	skórka pomarańczy, kawa, kawa bez cukru
słony	sól	sól	sól	sól
kwaśny	cytryna, ocet, niedojrzałe jabłka	ocet, cytryna	cytryna, żurawina, ocet	sok z cytryny, ocet, zielone owoce, cytryna, niedojrzałe owoce

Źródło: opracowanie własne na podstawie SJPDoR, SJPDoDun, USJP, PSWP, WSJP PAN, L, SSTPS, CED, LD, VTSUM, MAS.

W słownikach, w których interpretacje zawierają odniesienia do przedmiotów noszące dane cechy, nie ma jednego stałego rzeczownika (lub rzeczowników), który można by uznać za uniwersalny, ponadetniczny prototyp „bycia gorzkim”.

Należy stwierdzić, że prototypy smaków w słownikach języków słowiańskich oraz języka angielskiego nie są identyczne. Te pierwsze podają w artykułach hasłowych podobny zestaw obiektów służących identyfikacji goryczy (w tym chininę, gorczycę i piołun); w tych drugich natomiast typowym reprezentantem gorzkiego smaku jest kawa bez cukru albo skórka pomarańczy. Jeśli chodzi o piołun i chininę, to wybór tych przykładów jako punktu odniesienia może nie być oczywisty dla współczesnych użytkowników języka, ponieważ jest mało prawdopodobne, aby wiele osób ich skosztowało. W tradycji kulturowej wielu Słowian nadal istnieją jednak stare stereotypy gorzkiej chininy i gorzkiego piołunu odzwierciedlane w wielu porównaniach. Leksykografowie ukraińscy, rosyjscy i polscy skoncentrowali się na odnalezieniu pierwowzoru tego smaku wśród przedmiotów odgrywających znaczącą rolę w tradycyjnej kulturze ludowej, podczas gdy angielscy wybrali obiekt odniesienia nieodłączny od sposobu życia współczesnego człowieka.

5. Cecha percepcyjna SMAK w definicjach słów oznaczających owoce

W poniższej analizie wybrano różne obiekty z grupy tematycznej tworzonej przez owoce, a następnie zbadano, jak różne słowniki przedstawiają ich cechę percepcyjną, jaką jest smak. Grupa leksemów oznaczających owoce i jagody obejmuje w różnych językach od kilkudziesięciu do nawet kilkuset wyrazów. Wśród nich odnajdujemy nazwy dobrze znane (jabłko, banan, cytryna, pomarańcza, malina, gruszka itp.), ale także nominacje tych gatunków roślin, które są uprawiane tylko na ograniczonym obszarze, lub służą jako nazwy dla niektórych odmian drzew lub krzewów owocowych.

Przegląd powyższych definicji dowodzi, że leksykografowie nie uważają za konieczne uwzględniania cechy percepcyjnej SMAK w interpretacji elementów grupy tematycznej tworzonej przez owoce i jagody. W niektórych słownikach cecha ta jest wymieniana dość często, w innych zaś – dołączana sporadycznie i nieregularnie. Fakt ten może wydawać się dziwny, ponieważ wiele roślin, takich jak brzoskwinia, gruszka, wiśnia, figa czy ananas, człowiek uprawia tylko po to, aby uzyskać pyszne owoce. *A priori* można by więc oczekiwać, że właściwość „smakowa” – wraz z innymi, tj. wielkością, kształtem, kolorem, charakterystyką skórki owocu itp. – powinna być ważnym składnikiem leksykalnego znaczenia elementów tworzących tę grupę tematyczną. Smak jednak pojawia się w definicjach z polskich słowników nieregularnie.

Językowe sposoby opisywania tej właściwości percepcji zmysłowej w definicjach mogą być różne. Po pierwsze, mogą za nie odpowiadać proste przymiotniki oznaczające smak, por.: *słodka* (*mandarynka*), *kwaśna* (*limonka*), *gorzki* (*granat*), po drugie zaś – złożone przymiotniki oznaczające smaki połączone, np. *słodko-kwaskowaty* (*smak jabłka*), *gorzkawo-kwaśny* albo *słodkawo-kwaskowy* (*grejpfrut*). Ocena smaku owocu jako *smaczny* (tu: ‘dający przyjemność związaną z jego spożywaniem’) obecna jest w przypadku arbuza, banana, czereśni, kiwi i maliny. Intensywność smaku jest z kolei zwerbalizowana w definicjach *cytryny* (owoce ‘bardzo kwaśne’), *duriana* (‘bardzo smaczne’), *figi* (‘bardzo słodkie’), *granatu* (‘nieco gorzkie’), *grapefruita* (roślina o ‘gorzkawych owocach’, ‘bardzo soczystym, gorzko-kwaśnym miąższu’) oraz *nektarynki* (owoc ‘wyjątkowo soczysty i słodki’). Niektóre przykłady opisano poprzez wskazanie smaku innego owocu i jego prototypowego smaku: *wiśnię* (owoc ‘podobny do czereśni, ale mniejszy i kwaśniejszy’ [por. ISJP]), *mango* (owoc ‘w smaku przypominający brzoskwinie’ [por. ISJP]) oraz *limonkę* (której ‘smak i aromat są bardziej wykwintne niż cytryna’ [por. PSWP]).

Wyraz *słodki* pojawia się najczęściej w definicjach banana, arbuza i mango (tj. w przypadku czterech z ośmiu przywoływanymi słownikami).

Tabela 3. Prezentacja percepcyjnej cechy SMAK w słownikach języka polskiego

	WSJP PAN	SJPDor	SSTPS	USJP	ISJP	SJPDun	L	PSWP
agrest	—	—	—	—	—	—	jagody kwaśne	—
ananas	o słodkim miąższu	—	—	o słodkim miąższu	—	—	—	słodkie owoce
arbuz	o słodkim miąższu	—	—	smaczne owoce, słodki kawon	—	słodki, wodnisty miąższ	—	smaczne owoce, słodki
awokado	—	brak w słowniku	—	—	—	—	brak w słowniku	—
banan	słodkie owoce	słodki	—	—	o słodkim miąższu	smaczne, pożywne owoce	brak w słowniku	słodki
borówka	—	—	—	—	—	—	—	—
brzoskwinia	—	—	—	—	—	—	—	—
cytryna	o bardzo kwaśnym smaku	kwaśny miąższ	kwaśny, soczysty miąższ	kwaśny miąższ	o bardzo kwaśnym smaku	kwaśny	jedne kwaśne, drugie słodkie	kwaśny, soczysty miąższ
czereśnia	—	—	—	smaczne owoce	—	słodkie owoce	—	—
durian	brak w słowniku	brak w słowniku	—	bardzo smaczne owoce	brak w słowniku	brak w słowniku	brak w słowniku	bardzo smaczne owoce

	WSJP PAN	SJPDor	SSTPS	USJP	ISJP	SJPDun	L	PSWP
figa	o słodkich owocach	—	—	—	—	—	—	bardzo słodki
gruszka	słodkie i soczyste owoce	—	—	—	—	o słodkim miąszu	—	o słodkim miąszu
granat	niecو gorzkie owoce	—	—	—	—	—	—	—
grapefruit	niecو gorzkie owoce	o orzeźwiający m smaku gorzkawo-kwaśnym	o gorzkawych owocach	o gorzkawo-kwaśnym miąszu	o nieco gorzkim i kwaśnym miąszu	o bardzo soczystym, gorzko-kwaśnym miąszu	brak w słowniku	o słodkawo-kwaskowym miąszu z gorzkawym posmakiem
jabłko	o słodko-kwaskowatym smaku	—	—	—	—	—	słodkie	—
jeżyna	—	—	—	—	—	—	—	—
kiwi	—	brak w słowniku	—	o słodkim miąszu	—	smaczny, soczysty miąsz	brak w słowniku	—
kokos	—	—	—	—	—	—	brak w słowniku	—
liczi, litchi	brak w słowniku	brak w słowniku	—	—	—	—	brak w słowniku	—

	WSJP PAN	SJPDor	SSTPS	USJP	ISJP	SJPDun	L	PSWP
limona, limonka	o kwaśnym smaku	gatunek cytryny	o kwaśnych owocach	—	—	—	—	smak i aromat są bardziej wykwintne niż cytryna
łochylnia	—	—	—	—	—	—	—	—
malina	—	o smacznych, czerwonnych owocach	—	—	—	smaczne owoce, słodkie	słodko-winny	słodkie owoce
mandarynka	—	o słodkich owocach	—	—	—	słodkie owoce	brak w słowniku	o smacznych owocach
mango	o słodkim miąższu	o słodkich, aromatycznych, jadalnych owocach	o słodkich, soczystych owocach	słodki	owoc w smaku przypominający brzoskwinie	—	brak w słowniku	lepiej smakuje po ugotowaniu
melon	—	—	—	słodki	—	słodki	owoce w smaku delikatne	słodki
morwa	—	—	o słodkich owocach	—	—	słodki i mdły w smaku owoc	—	—
nektarynka	—	—	—	—	—	wyjątkowo soczysty i słodki	brak w słowniku	—
pomarańcza	o słodkim smaku	—	—	słodkie owoce	—	o smaku słodkim lub kwaśnym	jedne są kwaśne, drugie są słodkie	o słodkawo-kwaśnych owocach

	WSJP PAN	SJPDor	SSTPS	USJP	ISJP	SJPDun	L	PSWP
porzeczka	—	—	—	—	—	—	—	—
śliwka o słodkim smaku	—	—	—	—	—	—	—	—
truskawka	—	—	—	o bardzo smacznym mięszu	—	—	—	—
winogrono	—	—	—	—	słodkie	owoce od kwaśnych po bardzo słodkie	—	o smaku od kwaśnego do bardzo słodkiego
wiśnia	—	—	—	—	owoc podobny do czereśni, ale mniejszy i kwasniejszy	—	—	o smacznym mięszu
żurawina	—	o kwaśnych czerwonych jagodach, bogatych w witaminy	—	—	—	—	—	—

Źródło: opracowanie własne na podstawie WSJP PAN, SJPDor, SSTPS, USJP, ISJP, SJPDun, L, PSWP.

Z kolei percepcyjny znak *gorzki* jest najczęściej werbalizowany w hasłach definiujących grapefruita. Owoc ten jest ceniony za swój oryginalny, taki właśnie smak. Prezentowany jest on we wszystkich słownikach, ale opisuje się go na różne sposoby, np. poprzez ocenę intensywności (owoce ‘nieco gorzkie’, roślina ‘o gorzkawych owocach’) czy poprzez łączenie z innymi smakami (owoc ‘o gorzkawo-kwaśnym miąższu’ czy o ‘słodkawo-kwaskowym miąższu z gorzkawym posmakiem’).

Kwaśny smak cytryny jest najsilniej uwyraźniony w definicjach – występuje bowiem w hasłach z wszystkich ośmiu analizowanych słowników. Owoc zawsze jest ‘kwaśny’ lub ‘bardzo kwaśny’, jedynie L podaje dwie możliwości: owoce ‘jedne kwaśne, drugie słodkie’. Warto też podkreślić, że jedynie w przypadku powyższych cytrusów każda z cytowanych pozycji przedstawia opis smaku.

Co ciekawe, w żadnym słowniku leksykografowie nie opisują smaku dla jagód, jakimi są porzeczka, borówka, jeżyna, łochynia, i owocu brzoskwini. Tę percepcyjną cechę uwzględniono jednak w definicjach innych jagód: malin, truskawek, agrestu i winogron. One również są cenione za swój smak, a uprawia się je w dużej umiarkowanej strefie euroazjatyckiej. Smak agrestu pojawia się jednak tylko w jednym słowniku – L. Choć jagody te zawierają dużo cukru, określono je jako kwaśne (‘jagody kwaśne’ [L]). *Maliny* są ‘słodkie’ w trzech słownikach, w jednym zaś – ‘smaczne’. Żadna z przywołanych pozycji nie werbalizuje słodkiego smaku truskawek, tylko jedna opisuje, że są one ‘bardzo smaczne’. Winogrona są za to ‘słodkie’ w trzech słownikach; określa się je jako owoc ‘o smaku słodkim’ lub ‘od kwaśnego do bardzo słodkiego’.

Brzoskwinie, gruszki i śliwki to owoce tak dobrze znane użytkownikom polszczyzny, że wzmianka o ich smaku w definicjach może być odebrana jako informacja banalna. Błędem byłoby jednak sądzić, że smak arbuza jest dla ludzi ważniejszy niż brzoskwini czy ananasa. Wszystkie owoce z wybranej grupy mają wyrazisty, przyjemny smak, a rośliny, na których rosną, są uprawiane specjalnie dla owoców. Zebrane przykłady ilustrują zjawisko subiektywności w doborze cech różnicujących podczas interpretacji wyrazów w słowniku.

6. Wnioski

Opisy słowne leksemów, których istotnym komponentem semantycznym jest smak, są ważnym problemem leksykograficznym, ponieważ cecha ta jest trudna do zwerbalizowania. Badania psycholingwistyczne wykazały, że znaczna część właściwości, które człowiek postrzega za pośrednictwem kanałów percepcyjnych (w tym smakowych), nie jest jednak przywoływana w definicjach słownikowych.

W strukturze definicji do oznaczenia smaków podstawowych wykorzystywany jest wzorzec smaku, natomiast w opisach tych polimodalnych wyjaśnia

się przede wszystkim ich intensywność oraz wpływ na odczuwającego je człowieka. Ponieważ smak jest prototypem zadowolenia, definicje zawierają takie jego parametry wartościujące, jak znak *smaczny*.

Ponadto w różnych kulturach różne smaki wiążą się z różnymi prototypami. Dostrzegamy np., że w Rosji gorzki kojarzy się ze smakiem chininy i piołunu, rodzimym użytkownikom języka angielskiego – ze smakiem skórki pomarańczowej i fusów kawowych, Ukraińcom z kolei – z gorzczyką i chininą. W słownikach języka polskiego jako prototypy smaku gorzkiego pojawiają się zaś piołun, gorczyca, zepsute orzechy i niesłodzona kawa.

Domena SMAK jest ważną składową sensoryczną znaczenia leksemów z analizowanej grupy tematycznej owoców i jagód. Jest to o tyle ważne, że pomaga *native speakerom* w prawidłowej identyfikacji opisywanych obiektów. Po przeanalizowaniu definicji słownikowych 34 owoców można jednak zauważyć, że w wielu przypadkach autorzy słowników pomijają odniesienie do percepcyjnego kanału smaku, ważnego przecież dla opisu pożywienia (w tym wypadku – w szczególności dla opracowania definicji owoców uprawianych właśnie dla uzyskania smacznej żywności).

Porównałam na potrzeby analizy wpisy z ośmiu słowników języka polskiego; wybrawszy z nich leksemy należące do opisywanej grupy tematycznej (łącznie 34 jednostki), stworzyłam próbkę ich definicji. Jednym z postawionych pracy celów było prześledzenie wykorzystania znacznika smaku w deskrypcjach owoców (niezależnie od tego, jakie informacje o nim są zawarte w definicji).

Stwierdziłam, że najczęściej marker ten występuje w definicjach następujących owoców, które wyróżniają się smakiem: (*słodkie*) *mango, banan, arbuż*; (*kwaśna*) *cytryna* i (*gorzki*) *grapefruit*. Prawdopodobnie wysoka świadomość użytkowników dotycząca smaku pospolitych owoców (takich jak *brzoskwinia, śliwka* czy *wiśnia*) powoduje z kolei tendencję do ignorowania tego w ich definicjach słownikowych. O smaku nie wspomniano w opisach *jagód, porzeczek, borówek, jeżyny, łochyni*.

Odkryłam ponadto tendencję do pomijania opisu smaku w przypadku tych owoców, które nie są typowe dla danego kraju (terytorium), a zatem – są mniej powszechne w doświadczeniu percepcyjnym. Uważam jednak, że definicja słownikowa powinna dostarczać informacji zwłaszcza o tych owocach, których większość użytkowników nie otrzymuje bezpośrednio poprzez receptory smakowe.

Bibliografia

Słowniki (wraz ze stosowanymi skrótami)

- SJPDor – Doroszewski Witold, red. (1958–1969), *Słownik języka polskiego*, t. 1–11, Warszawa.
- SJPDun – Dunaj Bogusław, red. (1996), *Słownik współczesnego języka polskiego*, Warszawa.
- USJP – Dubisz Stanisław, red. (2003), *Uniwersalny słownik języka polskiego*, t. 1–4, Warszawa.
- PSWP – Zgólkowa Halina, red. (1994–2005), *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*, t. 1–50, Poznań.
- WSJP PAN – Żmigrodzki Piotr, red., *Wielki słownik języka polskiego PAN*, Kraków, <http://www.wsjp.pl> [dostęp: 15 listopada 2021].
- L – Linde Samuel Bogumił (1807–1814), *Słownik języka polskiego*, t. 1–6, Warszawa.
- SSTPS – Bralczyk Jerzy, red. (2005), *Słownik 100 tysięcy potrzebnych słów*, Warszawa. Wersja online: <https://sjp.pwn.pl> [dostęp: 5 grudnia 2021].
- ISJP – Bańko Mirosław, red. (2000), *Inny słownik języka polskiego*, t. 1–2, Warszawa.
- CED – *The Collins English Dictionary*, <https://www.collinsdictionary.com> [dostęp: 10 grudnia 2021].
- LD – *Longman Dictionary of Contemporary English*, <https://tinyurl.com/3z75zhdK> [dostęp: 10 grudnia 2021].
- VTSUM – Бусел Вячеслав Тимофійович, red. (2005), *Великий тлумачний словник сучасної української мови*, Київ.
- MAS – Евгеньева Анастасия Петровна, red. (1985–1988), *Словарь русского языка (Малый академический словарь)*, т. 1–4, Москва.
- [VTSUM – Busel Văčeslav Timofijovič, red. (2005), *Velikij tlumačnij slovník sučasnoï ukrains'koï movi*, Kiïv.
- MAS – Evgen'eva Anastasiâ Petrovna, red. (1985–1988), *Slovar' russkogo âzyka (Malij akademičeskij slovar')*, т. 1–4, Moskva.]

Literatura

- Bartmiński Jerzy (1984), *Definicja leksykograficzna a opis języka*, w: *Słownictwo w opisie języka*, red. Kazimierz Polański, Katowice, s. 9–21.
- Bartmiński Jerzy, Tokarski Ryszard (1993), *O definicjach i definiowaniu*, Lublin.
- Chlebda Wojciech (2010), *W poszukiwaniu językowo-kulturowego obrazu Słowian*, w: *Etnolingwistyka a leksykografia. Tom poświęcony Profesorowi Jerzemu Bartmińskiemu*, red. Wojciech Chlebda, Opole, s. 7–20.

- Fillmore Charles J. (1969), *Review of Edward Herman Bendix „Componential Analysis of General Vocabulary. The Semantic Structure of a Set of Verbs in English, Hindi and Japanese*, „General Linguistics”, nr 1, s. 30–64.
- Goldstein E. Bruce (2009), *Sensation and Perception*, wyd. 8, Boston.
- Grochowski Maciej (2004), *Informacja semantyczna w słownikach popularnych i naukowych. Postulaty metodologiczne*, „Poradnik Językowy”, z. 9, s. 8–18.
- Mitrena Barbara (2014), *Zmysł smaku. Studium leksykalno-semantyczne*, Katowice.
- Witaszek–Samborska Małgorzata (2005), *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- Żmigrodzki Piotr (2009), *Najważniejsze zasady opisu znaczenia w „Wielkim słowniku języka polskiego”*, „Linguistica Copernicana”, nr 1, s. 183–197. DOI: <https://doi.org/10.12775/LinCop.2009.010>.
- Żmigrodzki Piotr (2012), *Wielki słownik języka polskiego PAN. Zasady opracowania*, Kraków.
- Кондильяк Этьенн Бонно де (1982), *Сочинения*, т. 2, ред. Вениамин Моисеевич Богуславский, Москва.
- Кравченко Александр V. (1996), *Язык и восприятие. Когнитивные аспекты языковой категоризации*, Иркутск.
- Лаенко Людмила Владимировна (2005), *Перцептивный признак как объект номинации*, Воронеж.
- Моисеева Софья Ахметовна, Яровая Елена Юрьевна (2012), *Категория перцептивного модуса вкуса и специфика его исследования*, в: *Язык профессионального общения и лингвистические исследования. С. ст. междунар. науч.–практ. семинара*, ред. Татьяна Самосенкова Владимировна, Людмила Григорьевна Петрова, Белгород, с. 203–207.
- Ружин Игорь Геннадьевич (1994), *Когнитивные стратегии именованности. Модусы перцепции (зрение, слух, осязание, обоняние, вкус) и их выражение в языке*, „Вопросы Языкознания”, nr 6, с. 79–100.
- [Kondil'âk Èt'enn Bonno de (1982), *Sočineniâ*, t. 2, red. Veniamin Moiseevič Boguslavskij, Moskva.
- Kravčenko Aleksandr V. (1996), *Âzyk i vospriâtie. Kognitivnye aspekty âzykovoj kategorizacii*, Irkutsk.
- Laenko Lûdmila Vladimirovna (2005), *Perceptivnyj priznak kak ob"ekt nominacii*, Voronež.
- Moiseeva Sof'â Ahmetovna, Ârovaâ Elena Ũr'evna (2012), *Kategoriâ perceptivnogo modusa vkusa i specifika ego issledovaniâ*, w: *Âzyk professional'nogo obšeniâ i lingvističeskie issledovaniâ. S. st. meždunar. nauč.–prakt. seminar*, red. Tat'âna Samosenkova Vladimirovna, Lûdmila Grigor'evna Petrova, Belgorod, s. 203–207.

Ruzin Igor' Gennad'evič (1994), *Kognitivnye strategii imenovaniâ. Modusy percepcii (zrenie, sluh, osâzanie, obonânie, vkus) i ih vyraženie v âzyke*, „Voprosy Âzykozna-niâ”, nr 6, s. 79–100.]

Alina Yodlovska

The Perceptual Feature of Taste in the Structure of Dictionary Definitions (Based on Dictionaries of the Polish Language)

The article compares the verbal description of the names of thirty-four fruits in Polish dictionaries, taking into account the descriptions of tastes in the definitions and their relationship with the structure of the definitions. The definitions of bases and poly-modal tastes are analysed and differences in the way they are interpreted are revealed. Standards for the perception of the tastes in Polish, Russian, Ukrainian and English are highlighted.

KEYWORDS: perceptual mode; vocabulary definitions; verbalization; perceptual sign
TASTE.

mgr Alina Yodlovska – Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Uniwersytet Narodowy im. Łesi Ukrainki w Łucku; zainteresowania badawcze: leksykografia, psycholingwistyka.