

Dr hab. Anna Krzyżanowska, prof. nadzw.  
Instytut Filologii Romańskiej  
Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie

### **Recenzja rozprawy doktorskiej mgr Sary Wilkiewicz**

„Les recueils manuscrits des recettes de cuisine des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, conservés dans la collection « berlinoise » à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie, comme source du savoir sur la cuisine française de ladite période. Etude linguistique et culturelle, accompagnée de l'édition critique de textes”

Rozprawa doktorska Pani mgr Sary Wilkiewicz stanowi obszerne, bo liczące 454 strony studium, w którym Autorka łączy z powodzeniem dwa główne cele badawcze - opis lingwistyczno-kulturowy szesnasto- i siedemnastowiecznych tekstów, zawierających terminy kulinarne oraz krytyczną edycję wybranych do analizy manuskryptów, pochodzących z kolekcji "berlińskiej" Biblioteki Jagiellońskiej w Krakowie.

Przegląd prac poświęconych ostatnio problematyce dyskursu kulinarnego, jego językowych eksponentów oraz uwarunkowań społeczno-kulturowych pokazuje, że złożone i wielowymiarowe zjawisko, o którym mowa, jest przedmiotem szczególnego zainteresowania wielu badaczy, zarówno lingwistów, antropologów kultury, jak i historyków. Rozprawa Pani mgr Sary Wilkiewicz wpisuje się dobrze w szerszą perspektywę współczesnych badań o profilu interdyscyplinarnym i stanowi interesujące, rzetelne opracowanie nieopublikowanych i nieedytowanych do tej pory tekstów. Proponowane ujęcie diachroniczne wzbogaca dotychczasowe analizy o nowe aspekty dotyczące motywacji językowej i kulturowej oraz ewolucji francuskich terminów odnoszących się do sfery kulinarnej, a także ma istotny walor poznawczy, pozwala bowiem dotrzeć do pewnych konwencji i preferencji smakowych w szesnasto- i siedemnastowiecznej Francji.

Przedstawione do oceny opracowanie cechuje przejrzysta i logiczna kompozycja. Rozprawa składa się ze wstępu (s. 6-8) i ośmiu rozdziałów, z których każdy zakończony jest krótką,

syntetyczną konkluzją (s. 79-312), edycji obu manuskryptów i 4 not krytycznych (s. 313-441), podsumowania (s. 442-446), wyczerpującej bibliografii (s. 447-452) oraz streszczenia w języku polskim (s. 453-454).

W pierwszym rozdziale rozprawy (s. 9-15) Pani Wilkiewicz omawia dwa anonimowe manuskrypty stanowiące podstawę materiałową pracy: rękopis *Gall. Fol. 220*, zatytułowany *Recueil de recettes pour la cuisine et la pâtisserie*, będący zbiorem przepisów kulinarnych z drugiej połowy XVI w., który zawiera 392 terminy i wyrażenia kulinarne, oraz rękopis *Gall. Quart. 143 (Pour faire toutes sortes de confitures liquides)*. Drugi manuskrypt obejmuje, oprócz zbioru siedemnastowiecznych przepisów, część poświęconą przygotowywaniu perfum i produktów higieny (*Receptes des parfums du Duc de Montalte, tirés des meilleurs parfumeurs d'Italie et d'Espagne*). Z wymienionego wyżej drugiego rękopisu Doktorantka wyekscerpowwała 239 terminów i wyrażen odnoszących się do opisywanej dziedziny.

W kolejnych trzech rozdziałach (II, s. 16-38, III, s. 39-61, IV, s. 62-78), stanowiących tło społeczno-kulturowe dalszej szczegółowej analizy terminologii kulinarnej, została zarysowana historia kuchni francuskiej od Średniowiecza, poprzez Renesans aż do epoki Oświecenia. W tej części pracy Doktorantka skupiła słusznie swoją uwagę na opisie najbardziej znanych ówczesnych książek kucharskich: *Le Viandier de Taillevent* (wydana w 1485 lub 1486 r.), *Le Menagier de Paris* (napisana w 1393 r.), *Le Platine en François* (1505), *Le honesta voluptate* (1538) oraz *Le Cuisinier françois* (1651) i *L'art de bien traiter* (1674).

Książka kucharska definiowana ze względu na kryterium funkcjonalne jako klasa tekstów użytkowych magazynuje codzienną praktyczną wiedzę, odzwierciedla także ideologię i wzorce estetyczne danej epoki. Pani Sara Wilkiewicz w tej partii rozprawy pokazuje przekonująco, w jakiej mierze status, płeć, przekonania religijne, czynniki geograficzne warunkowały sposób odżywiania się poszczególnych wspólnot czy warstw społecznych ówczesnej Francji. Zdaniem Doktorantki świadczyły o tym m.in. obyczaje żywieniowe w obrębie wspólnoty modlących się (*oratores*), walczących (*bellatores*) i pracujących (*laboratores*). Innym ważnym aspektem rozważań jest zwrócenie uwagi na zmianę konwencji smakowych i wzorców żywieniowych na przestrzeni omawianych epok – dominację smaku pikantnego i kwaśnego w średniowiecznej Francji, predylekcję do smaku słodkiego w epoce Renesansu oraz wykorzystywanie w XVII wieku warzyw i ziół do przygotowywania potraw dla elit. Należy tu dodać, że produkty te były wcześniej składnikami dań ubogich warstw społecznych.

Z perspektywy językoznawczej analiza pierwszych zachowanych rękopisów zawierających przepisy kulinarne jest zadaniem niezwykle trudnym i złożonym, wymaga rozległych kompetencji z zakresu historii języka, wiedzy filologicznej, pasji badawczej, cierpliwości i skrupulatności. Warto w tym miejscu podkreślić, że z tego zadania Pani mgr Sara Wilkiewicz wywiązała się bardzo dobrze. Przedmiotem jej badań były zbiory tekstów nie do końca jednorodnych, zapisywanych przez różnych kopistów, a ich umiejscowienie dotyczące wydania pozostaje z przyczyn obiektywnych w sferze hipotez. I tak, we francuskojęzycznym zbiorze *Gall. Fol. 220*, powstałym prawdopodobnie, jak sugeruje Doktorantka, na północy Francji – pojawiają się dość liczne pikardyzy ( *pieches, morcheaux* ), a także terminy wywodzące się z języka niderlandzkiego ( *spritsen* od *sprits*, *pricque* od *prikken* ), przy czym niektóre z nich zostały zaadaptowane pod względem ówczesnej pisowni francuskiej ( *craecquebesse* – *krakebeze* ). Z kolei drugi rękopis *Gall. Quart. 143* zawiera dodatkowo fragmenty tekstów w języku flamandzkim i niemieckim.

Rozdziały piąty (s. 79-199) i szósty (s. 200-257) mają charakter empiryczny i stanowią główny trzon rozprawy. Zweryfikowane w źródłach leksykograficznych słownictwo kulinarne zostało tematycznie uporządkowane według ogólnych subdomen, takich jak owoce i warzywa, potrawy, mięsa i ryby, inne produkty kulinarne, używane w kuchni naczynia, miary i wagi oraz wykonywane podczas przygotowywania potraw czynności wyrażane za pomocą leksemów czasownikowych. W obrębie wymienionych grup Pani Wilkiewicz omawia kolejno etymologię poszczególnych terminów, ich pisownię (w rękopisie), znaczenie ogólne oraz sens uaktualniony w tekstach, frekwencję oraz kontekst użycia. W rozdziale ósmym (s. 270-312) podobnej analizie zostało poddane 146 nazw perfum i produktów kosmetycznych wyekscerpowane z wymienionego wyżej rękopisu *Gall. Quart. 143* (s. 270-312).

W tytule obu rozdziałów, o których mowa, pojawia się sformułowanie „terminologie culinaire”, które sytuuje przedstawiony opis w ramach określonej dziedziny wiedzy a podstawowe pojęcie tej dziedziny – „termin” jest rozumiane jako słowo lub połączenie wyrazowe o specjalnym znaczeniu. Przeprowadzona w rozprawie analiza obejmuje zarówno terminy kulinarne tematycznie wyspecjalizowane w obrębie opisywanej dziedziny ( *codignac, candaliser, assaulcer, descailler, fricasser* ), terminy należące do różnych dziedzin, które zmieniają swoje znaczenie w zależności od kontekstu ( *poule, rosmarin* ), a także słowa należące do leksyki wspólnej różnym odmianom języka ( *eau, laver, mettre, faire, prendre* ). Poza tym Doktorantka zwraca uwagę na wyrazy mające formę graficzną nienotowaną dotąd przez słowniki języka francuskiego ( *rafiolle, voerre* – obok występujących form *raviolle, raviolle*,

*varres, voyrre, warre...*) oraz na obecność zapożyczeń z języka niderlandzkiego, języka Franków, języków germańskich i dialektów (głównie pikardyjskiego). Dostrzega również pewne istotne zjawiska językowe, takie jak użycie słów w nowym derywowanym znaczeniu, na przykład *louche* 1. ‘chochla’ 2. ‘wyrób cukierniczy w kształcie chochli’; *voerre* 1. ‘pojemnik’, 2. ‘zawartość pojemnika’; *mustachois* ‘wyrób cukierniczy, przygotowany na bazie przypraw korzennych z cukrem, masłem, wodą różaną i mąką, być może w formie wąsów’. Przywołane trzy ostatnie przykłady doskonale ilustrują podstawowe mechanizmy przesunięć semantycznych oparte na metonimii i metaforze, będące zarazem źródłem regularnej polisemii. Przyczyną zmian znaczeniowych może być także zawężenie znaczenia, tak jak w przypadku słowa *confiture*, które odnosiło się początkowo do każdego produktu przygotowanego na bazie cukru lub miodu.

Zbadanie stopnia regularności wymienionych mechanizmów semantycznych w zebrany korpusie (rozszerzonym o inne zbiory tekstów) byłoby niezwykle interesującym przedsięwzięciem. Podobnie jak odwołanie się w analizach przykładów do *Dictionnaire historique de la langue française* pod redakcją Alain Rey (1998, tom 1-3, Dictionnaires le Robert, Paris), pozwoliłoby bowiem miejscami doprecyzować i wzbogacić ich interpretację zarówno od strony językowej, jak i zakotwiczenia w wiedzy kulturowej (np. opis hasel *citron*, s. 82 oraz *parmésain, parmesan*, s. 143). Warto również sięgnąć do wydanej w 2014 r. monografii Maryse Colson, zatytułowanej *Etude linguistique du Cuisinier français de La Varenne (1651), Le vocabulaire culinaire comme système, la recette de cuisine comme genre* (Editions universitaires européennes), w której Autorka proponuje systemowy opis słownictwa kulinarnego, oparty na podstawowych (paradygmatacznych) relacjach znaczeniowych. Na koniec jeszcze jedna sugestia dotycząca analizowanego korpusu. Zaskakujące wydaje się zaliczenie do terminologii kulinarnej niektórych leksemów, np. wykładników miary, takich jak: *année, nuit, semaine, landemain*, wyrażen typu *longtemps si que*, czy czasowników *tuer, se casser*.

Te drobne uwagi w żadnej mierze nie obniżają wysokiego poziomu naukowego i wartości merytorycznej rozprawy. Pani Sarze Wilkiewicz udało się w pełni osiągnąć wytyczone we wstępnej części pracy cele. Przedstawione do oceny obszerne opracowanie o charakterze filologicznym pozwala prześledzić proces ewolucji i wzbogacania leksyki kulinarnej na przestrzeni XVI i XVII wieku. W swoich rozważaniach Doktorantka wychodzi poza pole badawcze leksykologii, sygnalizując obecność konwencji przy redagowaniu przepisu kulinarnego już w dawnych książkach kucharskich (s. 33). Przepisy te charakteryzowały się

zazwyczaj stałą liczbą segmentów (np. lista podstawowych składników, sposób przyrządzenia), niezmiennym, logicznym układem oraz zawierały powtarzalne konstrukcje bezosobowe o charakterze instruktarzowym (np. *il faut*, s. 176). Z perspektywy historycznej i antropologicznej rozprawa pozwala ukazać istotne wzorce społeczno-kulturowe dotyczące praktyk żywieniowych oraz konwencji i preferencji smakowych na przestrzeni XVI i XVII wieku. Na pochwałę zasługuje także przygotowanie czterech not krytycznych analizowanych rękopisów, co świadczy o szerokich kompetencjach Doktorantki z zakresu historii języka francuskiego. Pod względem formalnym praca została starannie zredagowana, strona językowo-stylistyczna tekstu nie budzi zastrzeżeń, tok wykładu jest klarowny i precyzyjny.

Biorąc pod uwagę problematykę i zakres badań stwierdzam, że przedstawione studium, łączące refleksje teoretyczną z przeprowadzoną analizą opartą o starannie wyselekcjonowany i rzetelnie opracowany materiał empiryczny w znaczny sposób uzupełnia badania w obrębie leksykologii oraz terminologii i tym samym spełnia wymogi określone w art. 13 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. z 2003 r. Nr 65, poz. 595, z późn. zm.). Z pełnym przekonaniem wnoszę zatem o dopuszczenie Pani mgr Sary Wilkiewicz do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

Uważam również, że ze względu na duży walor poznawczy i wysoki poziom merytoryczny rozprawy oraz umiejętne połączenie analizy językoznawczej ze zjawiskiem kształtowania się kultury kulinarnej w szesnasto- i siedemnastowiecznej Francji niniejsze opracowanie zasługuje na wyróżnienie.

*Anna Kryżanowska*

Lublin, 2 stycznia 2018 r.