

Recenzja pracy doktorskiej p. mgr. Jakuba Szymańskiego pt. *Las paremias de la comida y la bebida en español y en polaco* napisanej pod kierunkiem dr. hab. Antonia Maríi Lópeza González, prof. UŁ

Przedłożona do oceny rozprawa doktorska niewątpliwie imponuje objętością, rzadko bowiem tego typu prace liczą niemal tysiąc stron, a tak jest w przypadku pracy p. mgr. Szymańskiego. Tom I dysertacji (543 strony) to część zasadnicza, która zawiera zagadnienia teoretyczne, część analityczną, wnioski, bibliografię oraz streszczenia. Tom II (362 strony), równie cenny, chociaż z innego powodu, obejmuje opracowany uprzednio korpus badawczy – niemal 3 000 przysłów – który, mam nadzieję, da asumpt do kolejnych badań z zakresu paremiologii.

Sam tytuł rozprawy (*Pemie z zakresu jedzenia i picia w językach hiszpańskim i polskim*) nie oddaje całej jej złożoności, nie jest to bowiem porównanie tylko dwóch systemów językowych, ale w rzeczywistości mamy do czynienia z dwoma językami, typologicznie odmiennymi i geograficznie oddalonymi (hiszpański i polski), oraz z meksykańską odmianą hiszpańskiego – językiem naddanym, superstratem nałożonym na języki rdzenne. To wzbogacenie perspektywy o Amerykę wraz z jej kulturą kulinarną jest uzasadnione i z pewnością podnosi wartość pracy, chociaż dodanie do wspomnianego zestawu (hiszpański – polski) kolejnego elementu, nawet dialektalnego (jeśli traktować odmianę meksykańską jako dialekt), nie ułatwia pracy badacza. Po drugie, w rzeczywistości owe pemie gastronomiczne, jak określa je sam Autor, zostały poddane analizie pod kątem trzech parametrów językoznawczych: leksyki, etnolingwistyki oraz traduktologii, o czym również warto byłoby wspomnieć w tytule pracy. Taka mnogość poziomów i

rozpiętość materiału nie ułatwia zadania, zwłaszcza w przypadku poziomu drugiego (etnolingwistyki), która, jak wiadomo, wykracza poza sztywne ramy językoznawstwa.

Rozprawa (mowa o części zasadniczej, czyli tomie I) ma strukturę modelową: rozległy wstęp (str. 19-29), w którym Autor przedstawia cel, obiekt badań, przyjętą metodologię, hipotezy oraz strukturę pracy, dwa rozdziały teoretyczne (str. 30-175): pierwszy, poświęcony zagadnieniom związanym z paremiologią jako dziedziną językoznawstwa oraz drugi – przedstawiający związki między językiem a kulturą. Część praktyczna (str. 158-479) to opis korpusu badawczego i jego doboru, a następnie trzy etapy analizy zebranego materiału. Wreszcie obszerne wnioski (str. 480-501), imponująca bibliografia (str. 502-529) oraz spisy tabel, schematów, grafik, lista kluczowych dla pracy leksemów oraz streszczenia w językach polskim i angielskim.

Podstawowym problemem w pracach o podobnej tematyce jest brak precyzyjnych granic pojęć *przysłowie* i *paremia*, a ich definicje leksykograficzne są niejednokrotnie sztandarowym przykładem tzw. błędnego koła (w terminologii Autora: *maraña conceptual*, str. 63, 64, 66). Na dodatek w tradycji hiszpańskojęzycznej stosowana terminologia jest o wiele bogatsza: m.in. używane często zamiennie *refrán* i *proverbio*, ale też *adagio*, *máxima*, *sentencia*, *apoteigma*, *frase proverbial*. Co prawda i w pracach polskojęzycznych napotykamy niekiedy terminy *priamel* czy *welleryzm*, ale są one, mam wrażenie, rzadziej stosowane, a przede wszystkim łatwiejsze do sprecyzowania. Doktorant świadomie mierzy się z tym problemem w pierwszym rozdziale swojej rozprawy (str. 30-141), gdzie dokonuje przeglądu ujęć, przedstawia taksonomie czołowych polskich i hiszpańskich paremiologów, wymienia podstawowe cechy przysłów na wszystkich poziomach językowych, wspomina o tzw. internacjonalizmach paremiologicznych i na str. 119-120 przedstawia podstawowe

techniki przekładu tych jednostek. Niezwykle ciekawa i sumiennie opisana historia badań paremiologicznych (str. 129-141) mogłaby równie dobrze pojawić się na samym początku tego rozdziału jako wprowadzenie do rozważań teoretycznych. Na str. 67 Autor przedstawia także własne rozwiązanie kwestii terminologicznej (odpowiedniki polskie hiszpańskich określeń), uznając termin *paremia* za hiperonim czy też archileksem, co znacznie ułatwia pracę na tak obszernym materiale. Otwarcie przyznaje, że bazuje w swojej rozprawie na dokonaniach konkretnych badaczy (Julia Sevilla Muñoz, Carlos Crida Álvarez, Joanna Partyka), chociaż lista językoznawców, do których odnosi się w trakcie swoich rozważań, jest imponująca. Nie mniej ciekawym tematem jest funkcja przysłów. Na str. 114-119 Doktorant w sposób przemyślany, dokumentując swoje rozważania szeregiem cytatów zaczerpniętych z wielu autorów hiszpańsko- i polskojęzycznych, wymienia funkcje od tych najbardziej oczywistych (dydaktyczna, ludyczna) po te rzadziej wymieniane, jak funkcja aksjologizująca, normatywna, argumentacyjna, komunikacyjna czy wręcz manipulacyjna, w momencie, gdy nadawca za pomocą przysłowia (anonimowego przecież) dystansuje się wobec wypowiedzanego sądu. Wydaje się więc, że takie pragmatyczne ujęcie można dodać do listy potencjalnych aspektów badawczych, które Autor wymienia na samym końcu swojej pracy.

W rozdziale drugim (str. 142-157) Doktorant zajmuje się związkami między językiem a kulturą, świadomie decydując się na wybór terminu *etnolingwistyka*. Można by się zastanawiać, czy nie lepszym wyborem byłoby sformułowanie *językoznawstwo kulturowe*, skoro głównym obiektem badań są w pierwszej kolejności elementy języka (przysłowia), a kwestie kulturowe służą do ich interpretacji, ale Autor powołuje się na Janusza Anusiewicza, który wybrany termin (tj. *etnolingwistyka*) określa nie tylko jako najkrótszy, ale i taki, który zarazem syntetyzuje

wszystkie komponenty i sprzyja tworzeniu derywatów. Decyzję Doktoranta uznać należy zatem za słuszną i uzasadnioną. Na str. 152 przedstawiony został bardzo udany, moim zdaniem, schemat ilustrujący relacje między językiem, kulturą i przysłowiem, pojawiają się też terminy: pol. *słowo klucz* i hiszp. *culturema*, które znajdą swoje odbicie w późniejszej analizie oraz schemat Xaviera Pascuala Lópeza (str. 154-155) przedstawiający zestaw kanałów, poprzez które przysłowia filtrują i wcielają owe referencje kulturowe. Autor słusznie też zwraca uwagę na potencjalne pułapki badań etnolingwistycznych i wpływ kultury rodzimej na swoistą „subiektywizację” odbioru przysłów. Rodzi się zatem pytanie, jak ta perspektywa kulturowa w badaniu paremii (a więc konceptualizacji świata przez człowieka) ma się do sprzecznego niekiedy charakteru przysłów, o czym też wspomina Doktorant, i na ile badacz musi znać realia geograficzne, historyczne, społeczne czy obyczajowe, aby trafnie zinterpretować zawartość badanych jednostek.

Rozdział 3 (str. 158-175) to rzeczowy opis korpusu badawczego (i tu na samym początku umieściłabym stosowany w tej części spis skrótów, który znajdujemy dopiero na str. 535). Pozorną dysproporcję źródeł (4 zbiory hiszpańskie, 4 meksykańskie i tylko jeden polski) łatwo zrozumieć, jeśli weźmiemy pod uwagę, że *Nowa księga przysłów i wyrażen przysłowiowych* pod redakcją Juliana Krzyżanowskiego składa się *de facto* z trzech tomów i zawiera 1828 jednostek. Druga dysproporcja dotyczy właśnie liczby badanych przysłów: 761 dla peninsularnej odmiany hiszpańskiego, 334 dla odmiany meksykańskiej i 1828 dla języka polskiego, ale jest ona nieunikniona i trudno za nią winić Autora badania. Swoją drogą, przybliżenie owych dzieł czytelnikowi stanowi cenne uzupełnienie stanu badań z rozdziału pierwszego.

Kluczowa część pracy to część analityczna (roz. 4, 5 i 6, str. 176-479) podzielona na trzy zapowiadane etapy: analizę leksykalną, etnolingwistyczną i traduktologiczną. Doktorant skrupulatnie, wedle wcześniej przyjętego i opisanego schematu, przeprowadza analizę ilościową i jakościową, a wyniki podane są w czytelnych tabelach i wykresach. Ze względu na ogrom materiału świadomie zawęża ją do kilku kategorii (chleb i inne rodzaje pieczywa, mięso i ryby, napoje alkoholowe oraz czynność jedzenia i picia), a i tak nierzadko wychodzi poza zakres tematu pracy. O ile bowiem zestawienie nazw pospolitych odnoszących się do produktów żywnościowych i napojów alkoholowych jest w pełni uzasadnione (i skrupulatnie przeanalizowane), część dotycząca nazw własnych (skądinąd bardzo ciekawa i opatrzona bogatą literaturą przedmiotu), rzeczowników pospolitych (nazw części ciała, elementów przyrody, broni, środków transportu czy odzieży) czy tzw. innych archaizmów (paragraf 4.4.2) śmiało mogłaby stanowić materiał do osobnego artykułu właśnie z zakresu językoznawstwa kulturowego i – wraz próbą interpretacji tych danych językowych z perspektywy kulturowej – stanowiłaby kolejny przyczynek do badań z zakresu język-kultura. Wielki podziw wzbudza rzetelność przeprowadzonych badań i ich czytelny przekaz, niedosyt z kolei budzi niekiedy brak próby interpretacji uzyskanych danych. Czy np. odmienne użycie czasowników *być/ mieć* i innych czasowników w badanych przysłowiach związane jest z typologią trzech badanych odmian czy raczej z samą składnią paremii? Czy odmienne pozycjonowanie potraw spowodowane jest tylko geografią i tradycją kulinarną, czy też odmiennymi warunkami kulturowymi (tradycja szlachecka w Polsce jako punkt odniesienia dla całego społeczeństwa)? Są to tylko sugestie kolejnych pytań, które nasuwają się w trakcie lektury tekstu i tak już niezwykle bogatego w fakty językowe i pozajęzykowe, ale zarazem jest to chyba główne ryzyko czy też niebezpieczeństwo badań

etnolingwistycznych, o którym wcześniej wspomniał Doktorant. Należy przyznać, że na część z tych pytań próbuje On dać odpowiedź w dalszej części pracy. Uznanie należy się Autorowi także za uwagi kończące badanie leksykalne (str. 295-311) obejmujące m. in. relacje między przysłowiami hiszpańskimi i meksykańskimi, schematy syntaktyczne paremii czy obecność związków frazeologicznych.

Dwie pozostałe części analizy to właśnie studium etnolingwistyczne (str. 312-410) i traduktologiczne (str. 411-480). W trakcie lektury pierwszego nabywamy sporej wiedzy o kulturze i tradycji kulinarnej trzech krajów (rodzaje pieczywa, mięs, ryb czy alkoholu), chociaż znowu rodzi się pytanie, na ile przysłowia oddają stan faktyczny i obrazują dietę społeczności językowych, na ile dane nazwy pojawiają się ze względu na skojarzenia (np. hiszp. *sardina* 'sardynka' kojarzona z czasem postu), a na ile decyduje o tym rym – jedna z podstawowych cech wielu przysłów, służąca ich zapamiętywaniu (np. *lamprea – fea*, *abadejo – viejo*, *mero – carnero*, *lenguado – engañado* itd.). Toteż po obszernym (str. 295-310) podsumowaniu z wykorzystaniem imponującej liczby opracowań związanych z kulturą kulinarną, obejmującym „bazę żywieniową” trzech opisywanych społeczności (schematy 12, 13, 14), zwyczaje związane ze spożywaniem alkoholu, rolę głodu i postu, kombinacje posiłków, obrzędowość jedzenia i picia, a nawet produkty importowane pojawiające się w badanych przysłowiach, Autor, świadomy ograniczeń tych interpretacji, przyznaje, że mają one charakter przybliżony. Pomocne mogą zatem okazać się słowa Anny Wierzbickiej, że przysłowia stanowią interpretację, a nie wierne odbicie rzeczywistości pozajęzykowej. Analiza dotycząca traduktologii (str. 411-480), przeprowadzona zgodnie z przyjętym podziałem na odpowiedniki dosłowne, konceptualne i zerowe i ujęta w czytelne wykresy, oddaje problematykę przekładu takich związków wyrazowych i świadczy o znajomości tematu ze strony Autora. Wiele

o naszych społeczeństwach mówi tabela nr 9 (str. 477) zawierająca najczęściej występujące hasła kulturowe i opatrzona, a jakże, listą ilustrujących je przysłów.

Przejdźmy zatem do wniosków, które odpowiednio do objętości całej rozprawy zajmują dwadzieścia stron. W pierwszej kolejności, i słusznie, Autor ustosunkowuje się do hipotezy badawczej postawionej na początku pracy. I tu chyba należy zwrócić uwagę na ogólność tejże hipotezy. Stwierdzenie bowiem, że „paremie z zakresu jedzenia i picia stanowią odbicie kultury gastronomicznej każdej z tych trzech społeczności językowo-kulturowych i że w jednostkach tych zaobserwować można ogólną panoramę kwestii żywieniowych, ich podstawę i hierarchię, a także szereg koncepcji związanych z jedzeniem i piciem” (cytat za polską wersją streszczenia, str. 542) jest tak oczywiste, że trudno z nim polemizować. Można by to raczej uznać za punkt wyjścia do wszelkich refleksji tego typu. Zwłaszcza że na str. 336 (“Hay que tener en cuenta, no obstante, que la visión plasmada en los respectivos refraneros no se corresponde al cien por ciento con las gastronomías española, mexicana y polaca, sino que constituye un reflejo de ellas con todas sus restricciones, ya que es imposible fijar en las paremias todo lo relativo a la comida y a la bebida de manera exhaustiva y objetiva.”) i na str. 483, we wnioskach (“Las paremias no necesariamente reflejan la realidad alimentaria de manera precisa y constituyen en su conjunto más bien su retrato aproximado”) Autor sam przyznaje, że jest to tylko właśnie przybliżony obraz szeroko pojętej tradycji gastronomicznej. Znacznie ciekawiej byłoby, moim zdaniem, postawić na wstępie pytanie, czy i jak przynależność do trzech różnych obszarów geograficznych czy kulturowych oraz asymetria powiązań między nimi ze względu na wspomnianą wielopoziomowość czysto lingwistyczną (język/ język/ dialekt) wpływa na interpretacje gastronomii w poszczególnych grupach paremii. Podobnie druga przyjęta hipoteza, według której

na wszystkich trzech badanych poziomach (leksykalnym, etnolingwistycznym i traduktologicznym) istnieją zarówno podobieństwa, jak i różnice w badanych jednostkach nie podlega raczej dyskusji. Przydatne byłoby też dodanie do opisywanych spostrzeżeń chociaż jednego przykładu (pojawiają się one m.in. na str. 492, co znacznie ułatwia lekturę). Tym niemniej wszystkie założenia pracy zostały spełnione, zarówno na poziomie teoretycznym, jak i praktycznym. Doktorant skrupulatnie wylicza najczęściej pojawiające się komponenty tradycji gastronomicznej, wymienia dodatkowe elementy przysłów tego typu, a czasem, co bardzo się chwali, próbuje te fakty językowe wytłumaczyć (jak np. w przypadku przysłów polskich obecność czasownika *bić* czy czasowniki związane z wypróżnianiem, str. 486). Oczywiście wciąż pozostaje wiele pytań, np.:

- Skąd bardziej archaizujący charakter przysłów polskich?
- Dlaczego akurat w meksykańskich przysłowiach bardziej widoczny jest podtekst erotyczny czy notuje się więcej wulgaryzmów?
- Dlaczego przysłowia w języku hiszpańskim (i te z Hiszpanii, i z Meksyku) mają charakter bardziej ludowy w przeciwieństwie do przysłów polskich?

Cenne są spostrzeżenia, że z pragmatycznego punktu widzenia osobnym przedmiotem badania można by uczynić toasty¹, życzenia czy przekleństwa, że granice między paremiologią a frazeologią nie mają ściśle ustalonych granic czy też zwrócić uwagi na patriarchalny (o ile nie wręcz seksistowski) charakter wielu przysłów.

¹ W tym miejscu odsyłam m.in. do artykułu Krystyny Wojtczuk z 2007 r. („Współczesne polskie wykrzykniki w funkcji toastów”), Jolanty Piwowar z 2003 r. („O współczesnej polszczyźnie biesiadnej”) czy Anety Krężel z 2006 r. („Komizm w toastach i językowe sposoby jego wyrażania”).

Wreszcie warto wspomnieć o części materiałowej tej rozprawy. Zarówno bowiem wykaz haseł mieszczący się w tomie I na str. 539-540 może sam w sobie stanowić materiał do nowego artykułu poświęconego leksyce gastronomicznej, jak i cały tom II, a w nim starannie przygotowane tabele zawierające w trzech badanych systemach językowych kolejno: przysłowie, dokumentację źródła, typ paremii (najczęściej właśnie przysłowie, niekiedy wyrażenie frazeologiczne), tematykę (hasła) i, co bardzo cenne, warianty i synonimy danego przysłowia oraz tam, gdzie to możliwe, jego odpowiedniki w drugim języku to niezwykle cenny materiał, którym Autor hojnie dzieli się ze środowiskiem naukowym. Jest on na tyle obszerny, właściwie udokumentowany i opisany, że może stać się inspiracją i bazą do wielu kolejnych badań językowych i kulturowych.

I chociaż Doktorant (na str. 500) twierdzi, że główną zasługą tej rozprawy jest przygotowanie tego olbrzymiego korpusu, sądzę, że tych zasług jest dużo więcej. Mimo dość ogólnej hipotezy mamy bowiem do czynienia z pracą, której przygotowanie wymagało ogromnego wysiłku. Mam na myśli nie tylko zebranie przysłów i stworzenie korpusu, ale też imponującą liczbę prac z zakresu paremiologii, traduktologii, etnolingwistyki, leksykologii, historii społecznej czy historii powszechnej. Wszystkie te pozycje (których spis zajmuje ponad dwadzieścia stron) cytowane są w sposób świadczący o doskonałej znajomości tematu i dojrzałości badawczej. Zgromadzony materiał – ale też ilość poruszanych kwestii – może stanowić temat kolejnych badań, a część poruszanych w rozprawie wątków śmiało mogłaby pojawić się w osobnych artykułach. Na pochwałę zasługuje też skrupulatność Autora w analizie ilościowej, czytelny i przyjazny system tabel i ilustracji, nienaganna strona redakcyjna i językowa i, co zasługuje na niezwykle uznanie przy tak obszernym tekście, brak literówek.

Uwagę zwraca też wielojęzyczna bibliografia, która zawiera, rzecz jasna, prace związane z dokonaniem badaczy z zakresu wybranych języków, ale też opracowania na temat przysłów w językach takich jak arabski, perski, sumeryjski, francuski, włoski, baskijski, galicyjski, niemiecki, czeski; podręczniki fleksji, poetyki, semiotyki czy antropologii, a nawet prace na pierwszy rzut oka egzotyczne dla językoznawcy, jak te o konsumpcji alkoholu w Hiszpanii czy o uprawie ziemniaka w Polsce. Tak bogaty repertuar świadczy niewątpliwie o świetnym przygotowaniu merytorycznym Autora do napisania rozprawy na wybrany temat.²

Reasumując, rozprawa doktorska pt. *Las paremias de la comida y la bebida en español y en polaco* z całą pewnością spełnia wymagania stawiane pracom doktorskim w obowiązujących przepisach (ustawa z dnia 20 lipca 2018 r., Dz. U. 2018 poz. 1668), wnoszę zatem o dopuszczenie jej autora, p. mgr. Jakuba Szymańskiego, do dalszych etapów przewodu doktorskiego. Jednocześnie postuluję wydanie obu tomów pracy drukiem.



dr hab. Ewa Stala, prof. UJ

Kraków, 11.09.2023

² W tym miejscu pozwolę sobie podsunąć jeszcze jedną pozycję związaną z tematyką pracy, a mianowicie wydaną niedawno (w 2017 r.) pracę zbiorową pt. *De América a Europa. Denominaciones de alimentos americanos en lenguas europeas*.