



ALINA YODLOVSKA

ORCID: 0000-0001-9911-9826

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

aliyod@amu.edu.pl

Percepcyjna cecha smaku w języku polskim w porównaniu z innymi językami (na podstawie eksperymentu z użytkownikami różnych kultur językowych i definicji słownikowych)

Słowa kluczowe

definicje, prototyp, cecha percepcyjna SMAK

Key words

vocabulary definitions, prototype, perceptual sign TASTE

Cecha percepcyjna jest ważnym składnikiem strony treściowej leksemów, gdyż człowiek zdobywa wiedzę o świecie poprzez postrzeganie go za pomocą zmysłów. Badanie znaków percepcyjnych jest procesem złożonym, ponieważ nie istnieją one w świecie poza swoimi nośnikami.

Kiedy cecha percepcyjna jest przedstawiona w znaczeniu leksykalnym, leksykografo-
wie napotykać na duże trudności, gdyż pojawia się problem werbalizacji informacji prze-
kazywanej człowiekowi poprzez doznania. Problem ten rozwiązuje się poprzez odwołanie
do doświadczeń native speaker. W szczególności takie metody można zaobserwować przy
interpretacji przymiotników z percepcyjną cechą smaku. W strukturze definicji pojawia się
rzeczownik posiadający cechę niezmienną, wskazującą gust.

Jak zauważa Margarita Žujkova, „definicja opiera się na ustalonym związku podmiotu z jego cechą definiującą, która w praktyce kulturowej określonej grupy jest utrwalona jako stereotypowa”¹.

Z językowego punktu widzenia smak jest interesujący w tym sensie, że jest zwerbalizowany w dość skomplikowany sposób, dlatego głównym problemem jest poszukiwanie korelatów językowych dla różnych wartości skali smaku². Percepcja smaku jest złożonym zjawiskiem psychofizycznym, najważniejsza w nim jest „synteza wiedzy językowej i poza-językowej”³.

Zofia Szromba-Rysowa pisze⁴: „poprzez doznania smakowe dociera do naszej świadomości świat zewnętrzny, który zapamiętujemy często jako element rodzimej kultury, z którym identyfikujemy się po latach i za którym tęsknimy na obczyźnie”.

Jak zauważa filozof Etienne de Bonno Condillac⁵, „wrażenia smakowe działają na człowieka bardziej niż zapachy i określają jego stan bardziej niż dźwięki, ponieważ potrzeba jedzenia sprawia, że smak staje się dla człowieka bardziej niezbędny, a zatem sprawia, że cieszy się nim z większą intensywnością”.

Jakościowe cechy wrażenia smakowego ujawnia się poprzez wskazanie prototypu, który nosi te cechy. Reakcje skojarzeniowe na dany smak są różne wśród ludzi z różnych grup etnicznych, tak jak w różnych kulturach koncepcje smaku wiążą się z różnymi prototypami⁶.

Eleanor Rosch zaznacza, że mówiący posługują się tym, co nazywa ona prototypami, tj. przykładami kategorii, które służą jako specjalne (poznawcze) punkty odniesienia nie tylko dla mówiących jednym językiem, lecz także bardziej uniwersalnie⁷. Przez prototyp rozumiemy mentalny obraz przedmiotu jako przedstawiciela określonej kategorii, ukształtowany przez ludzką świadomość i niezbędny do orientacji w świecie⁸. Prototypowy obraz wyposażony jest w zespół cech, które osoby mówiące odróżniają od całościowego *gestaltu* i który ułatwia identyfikację (kategoryzację) nowych obiektów pojawiających się w doświadczeniu⁹.

¹ Margarita Žujkova, „Antropocentrizm u slovnikovih definicijah: vidsilka do prototipu”, *Luc'k: Shidnoëvropejs'ki nacional'nyj universitet im. Lesi Ukraïнки* 2 (2016): 50–62.

² Èt'enn de Bonno Kondil'āk, *Sočineniā*, t. 2, red. Veniamin Moiseevič Boguslavskij (Moskva: Mysl', 1982).

³ Tat'āna Matveeva, *Perceptivnāā kategoriā vkusa i lingvističeskie sredstva ee realizacii* (Čelābinsk: Čelābinskij Gosudarstvennyj Universitet, 2005).

⁴ Zofia Szromba-Rysowa, „Smak potraw w aspekcie tożsamości kulturowej”, *Małopolska* 5 (2003): 151–157.

⁵ Kondil'āk, *Sočineniā*.

⁶ Alina Yodlovska, „Percepcyjna cecha smaku w strukturze definicji słownikowych (na podstawie słowników języka polskiego)”, *Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza* 29 (2022), 2: 191–209.

⁷ Eleanor Rosch, „Human categorization”, *Advances in cross-cultural psychology* 1 (1977): 11–72.

⁸ Elena Kubrākova, red., *Kratkij slovar' kognitivnyh terminov* (Moskwa: MGU, 1996).

⁹ Žujkova, *Antropocentrizm*, 50–62.

Wybór prototypów może zależeć zarówno od historii i tradycji danego społeczeństwa, jego kultury materialnej i duchowej, postępu technicznego, ideologii, jak i od preferencji leksykografów.

Smak słony jest najbardziej prototypowy spośród czterech podstawowych jakości smakowych. W odróżnieniu od słodczy, goryczy i kwaśności, które na przestrzeni wieków były determinowane przez różne substancje i produkty (przykładowo dla smaku słodkiego prototypowymi substancjami były miód i cukier, kwaśnego – ocet i cytryna, gorzkiego – piołun i żółć), smak słony od zawsze determinowany był przez jedną substancję – sól, znaną ludzkości od czasów przedhistorycznych¹⁰.

Aby zrozumieć, jakie prototypy są reprezentowane w definicjach oraz w świadomości użytkowników różnych kultur językowych, jaki jest status obiektów prototypowych, szczegółowo zbadałam cztery przymiotniki oznaczające podstawowe gusta w języku ukraińskim, rosyjskim, polskim i angielskim oraz przeprowadziłam eksperyment językowy z rodzimymi użytkownikami.

Charakterystyka eksperymentu

Liczba respondentów i ich charakterystyka

W ankietach wzięło udział po 150 użytkowników każdego języka.

Zadanie polegało na uzupełnieniu wyrażenia swoimi propozycjami i podaniu po kilka słów:

1. *Słodki* (-a /-e) jak
2. *Gorzki* (-a/-e) jak
3. *Kwaśny* (-a/-e) jak
4. *Słony* (-a/-e) jak

Respondentami ankiet byli studenci specjalności filologia polska, neofilologia i orientalistyka, filologia rosyjska, angielska, ukraińska oraz kilkoro wykładowców tych wydziałów.

Analiza eksperymentu z użytkownikami polskiej kultury językowej

Wiek respondentów: 18–54 lat. Badaną grupę charakteryzowała liczebna przewaga kobiet (109 z 150 respondentów).

¹⁰ Władysław Kopaliński, *Słownik symboli*, t. 6 (Warszawa: Oficyna Wydawnicza Rytm, 2007).

Odpowiedzi respondentów

Słodki (-a/-e) jak

W słownikach języka polskiego prototypami słodkiego smaku są dwa pojęcia – *cukier* i *miód*. Według ankiety, polscy użytkownicy kojarzą słodki smak z *miodem* (68), *słodyczami* (54), *cukrem* (47) i *czekoladą* (40).

Definicje *miodu* i *cukru* wskazują na słodki smak: *miód* „słodka, lepka substancja” (WSJP), *cukier* interpretowany jest jako „słodka, sypka substancja, którą dodaje się do herbaty i innych napojów oraz potraw w celu polepszenia ich smaku” (WSJP).

Definicje *cukierka* i *czekolady* wskazują na obecność cukru, a więc na słodki smak: *cukierek* „zrobiony ze spreparowanego cukru z dodatkiem jakiegoś smaku” (WSJP), *czekolada* „masa z miazgi kakaowej z cukrem” (WSJP).

Znaczna liczba rodzimych użytkowników języka kojarzy słodki smak z nominacją owoców i deserów. Dla nich słodkie są *truskawki* (21), *malina* (13), *owoce* (9), *karmel* (8), *brzoskwinia* (6), *banan* (6), *ciasto* (6).

Leksykografowie w ogóle nie podali percepcyjnego znaku smaku dla definicji *truskawek*, tylko w słowniku (USJPDub) określono, że ten owoc jest bardzo smaczny.

W trzech z ośmiu słowników w definicji *maliny* przedstawiony jest znak słodkiego smaku: „słodkowinny” (SL), „słodkie” (SWJPDun, PSWP), w jednym słowniku podano leksem *smaczny*: „smaczne owoce” (SJPD).

Żaden słownik nie podaje smaku *brzoskwini*. Cztery z ośmiu słowników odnotowują słodki smak *banana*, a w słowniku (SWJPDun) jest leksem *smaczne owoce*.

Słodki smak *jabłka* prezentowany jest tylko w dwóch słownikach, w tym w WSJP podano, że *jabłko* ma słodko-kwaskowaty smak. *Gruszka* ma słodki smak w trzech słownikach (WSJP, PSWP, (SWJPDun). W definicji *karmelu*, o której użytkownicy wspominali osiem razy, nie podano żadnych oznak smaku, ale przedstawiono sposób przygotowania i wskazanie obecności cukru, a w konsekwencji słodki smak: *karmel* „brązowa, szklista, ciągliwa masa powstała z podgrzewanego cukru...” (WSJP). Respondenci sześć razy wymienili ciasto jako prototyp słodkiego smaku. Definicja wskazuje na słodki smak: „wypiek z ciasta – masy, zwykle słodki, z dodatkiem przypraw” (WSJP).

Interesujące jest to, że w przypadku żywności, którą respondenci wymieniają jeden lub dwa-trzy razy (*arbuz* – 3, *tort* – 2, *mango* – 2, *pomarańcza* – 2, *lody* – 2) w słownikowych definicjach, znajdują się wskazania na słodki smak, ale te produkty dla polskich użytkowników nie są prototypami tego smaku: *arbuz* „o twardej zielonej skórce i twardym, bardzo soczystym, słodkim, różowoczerwonym, jadalnym mięszu” (WSJP), *tort* „ciasto biszkoptowe, pokrojone w krążki, przełożone słodką masą” (WSJP), *mango* „duże owoce o słodkim, intensywnie żółtym mięszu” (WSJP), *pomarańcza* „jadalne owoce o kulistym kształcie i słodkim smaku” (WSJP), *lody* „słodki deser” (WSJP).

Analiza materiału badawczego pokazuje, że słodki smak najbardziej kojarzy się z *miodem*. Jak w dawnych czasach, tak i teraz właśnie smak miodu stanowił i stanowi podstawowe odniesienie dla słodczy. Jednak dla nowoczesnych użytkowników słodki smak kojarzy się również z *czekoladą* i różnymi *owocami*.

Gorzki (-a/-e) jak

Standardami dla gorzkiego smaku w polskich słownikach są: *piołun*, *gorczyca*, *zepsute orzechy* i *niesłodzona kawa*. Użytkownicy języka polskiego mają nieco inne standardy gorzkiego smaku, najczęściej wskazywali *czekoladę* (40), *grejpfruta* (34), *kawę* (34), *lekarstwo* (21).

Gorzki smak dla współczesnych użytkowników polszczyzny nie kojarzy się z *piołunem*, w ankietach dotyczących tej rośliny były tylko trzy takie odpowiedzi. Chociaż słowniki wskazują na jej bardzo gorzki smak: *piołun* „roślina o intensywnym zapachu, o bardzo gorzkim smaku z zieleń *piołunu* – rośliny” (WSJP), we współczesnej polszczyźnie porównanie *gorzki jak piołun* to czysto skonwencjonalizowane powiedzenie, gdyż obecnie smak *piołunu* nie jest powszechnie znany.

Tylko pięć osób wymieniło *orzechy* jako gorzkie, ale tylko jeden respondent wskazał na *zepsute orzechy*. *Gorczycę* wskazało 13 osób, również gorzkie były napoje, takie jak *herbata* (10), *kakao* (7), *syropy* (5).

Przejdźmy do definicji tych leksemów, które najbardziej kojarzą się z gorzkim smakiem.

W definicjach *czekolady* nie ma wskazania na smak: *czekolada* „masa z miazgi kakaowej z cukrem i innymi dodatkami” (WSJP).

We wszystkich słownikach języka polskiego jest wskazanie gorzkiego smaku dla *grejpfruta*: *grejpfрут* „nieco gorzkie, kuliste, podobne do pomarańczy, ale większe, soczyste owoce” (WSJP).

W słownikach nie ma smaku *kawy*, tylko jej zapach i kolor: *kawa* „ciemnobrązowy napój o charakterystycznym zapachu” (WSJP).

Dla definicji leków podano tylko, w jakim celu ich używamy: *lekarstwo* „substancja, która służy do leczenia chorób i zapobiegania im” (WSJP).

Gorczyca to standard gorzkiego smaku dla mówców i leksykografów, ale definicje nie oddają percepcyjnej cechy gorzkiego smaku: *gorczyca* „roślina o wysokiej łodydze, żółtych kwiatach, uprawiana ze względu na nasiona, mające zastosowanie jako przyprawa oraz w lecznictwie” (WSJP). W definicjach oznaczających *herbatę*, *kakao*, *syrop*, *orzechy* nie ma wskazania smaku.

Tylko pięcioro ankietowanych wskazało gorzki smak *pieprzu* i czworo – smak *imbiru*, w słownikach obiekty te są oznaczone jako mające ostry smak: *pieprz* „roślina uprawiana ze względu na owoce o ostrym smaku, które po wysuszeniu stosuje się jako przyprawę” (WSJP).

Analiza eksperymentu pokazuje, że smak gorzki odnoszony jest do różnych odcieni goryczy, a użytkownicy znają wiele gorzkich produktów: czekolada, grejpfrut, kawa, lekarstwo, gorczyca, herbata, kakao. Użytkownicy języka polskiego mają więc nieco inne standardy gorzkiego smaku. We współczesnym języku piołun nie jest postrzegany jako prototyp gorzkiego smaku.

Kwaśny (-a/-e) jak.....

Prototypy kwaśnego smaku w słownikach to *cytryna* lub *ocet*.

Dla native speakerów standardem kwaśnego smaku jest również *cytryna*; 140 na 150 osób wskazało kwaśną *cytrynę*, ale *ocet* został wymieniony tylko dwa razy. W słownikach *ocet* jest oznaczony kwaśnym smakiem: *ocet* „płynna przyprawa o kwaśnym smaku, otrzymywana z wina octowego lub spirytusu, stosowana jako dodatek do potraw i marynat” (WSJP).

Również native speakerzy wskazują na kwaśny smak *limonki* (23), *jablek* (17), *żelków* (17) i *pomarańczy* (12).

Przejdźmy do definicji słownikowych. Kwaśny smak *cytryny* jest prezentowany we wszystkich analizowanych słownikach, niektórzy leksykografowie wskazują intensywność smaku, dodając leksem *bardzo*: „o bardzo kwaśnym smaku” (WSJP, ISJP), „kwaśny miąższ” (SJPD, PWN, USJPDub, SWJPDun, PSWP).

Kwaśny smak *limonki* jest prezentowany tylko w dwóch słownikach: *limonka* „o kwaśnym smaku, przypominająca cytrynę” (WSJP). W jednym słowniku kwaśny smak jest porównywany przez smak innego owocu: „smak i aromat są bardziej wykwintne niż cytryna” (PSWP).

W definicji *jablka* tylko jeden ze słowników przedstawia obecność kwaśnego smaku, ale wraz ze słodkim: *jablko* „owoc o zielonej, żółtej lub czerwonej barwie, kulistym kształcie, brązowych pestkach, chrupkim miąższu i słodko-kwaskowatym smaku” (WSJP). Kwaśny smak nie jest podany w definicji *želka*: „sprężysty jak guma cukierek występujący w różnych kolorach i kształtach, wytwarzany przy użyciu żelatyny lub innej substancji powodującej tężenie” (WSJP).

Pomarańcza pojawia się jako kwaśny owoc tylko w trzech słownikach, ale razem ze słodkim smakiem: „o smaku słodkim lub kwaskowatym” (SWJPDun), „jedne są kwaśne drugie są słodkie” (SL), „słodkawokwaśne” (PSWP). Nieco rzadziej użytkownicy wspominali o innych owocach i jagodach: *kiwi* (8), *porzeczka* (7), *agrest* (6), *grejpfrut* (5), *cytrusy* (5), a także warzywa: *ogórek kiszony* (7), *kapusta* (5).

Kiwi w jednym słowniku wydaje się słodkie (USJPDub), inny słownik wskazuje, że to smaczny, soczysty, bogaty w witaminę C owoc (SWJPDun). *Porzeczka* nie jest oznaczona jako kwaśna w żadnym ze słowników.

Percepcyjny znak kwaśnego smaku pojawia się wraz z kombinacją gorzkiego w definicjach *grejpfruta*: „o orzeźwiającym smaku gorzkawokwaśnym” (SJPD), gorzkawokwaśny

mięszsz (USJPDub), „o nieco gorzkim i kwaśnym miąższu” (ISJP), „o bardzo soczystym gorzkokwaśnym miąższu” (SWJPDun), „o słodkawo-kwaskowym miąższu z gorzkawym posmakiem” (PSWP).

Analiza eksperymentu pokazuje, że ocet nie jest już prototypem kwaśnego smaku w przeciwieństwie do cytryny, którą mówcy nazywali wiele razy i która pozostaje prototypem kwaśnego smaku dla native speakerów. Kwaśny smak jest charakterystyczny dla różnych substancji, produktów i potraw, może być cechą naturalną, immanentną, jak również wywołaną procesem fermentacji: *limonka, jabłko, żelki, pomarańcza, kiwi, porzeczka, agrest, grejpfrut, cytrusy, ogórek kiszony, kapusta kiszona*.

Słony (-a/-e) jak

Podstawowy przymiotnik smaku – słony we wszystkich definicjach opisany został przez rzeczownik *sól*. W tym przypadku związek między oznaczeniem produktu i prototypu jest tak ścisły, że sama nazwa pojęcia pochodzi od leksemu oznaczającego prototyp.

Rodzimi użytkownicy języka polskiego również najczęściej wskazywali na *sól* (110).

Były jednak inne odpowiedzi, np. *paluszki* (16), *ryba* (12), *chipsy* (12), *karmel* (11), *woda morska* (9), *frytki* (8), *sos sojowy* (8), *zupa* (8), *morze* (7), *łyż* (6).

Słony smak został przedstawiony tylko w definicji *łez*: *łyza* „kropla słonej, przezroczystej cieczy, wypływającej z oka głównie podczas płaczu” (WSJP).

W definicji *paluszków*, a także innych produktów, o których wielokrotnie wspominali respondenci, nie przedstawiono słonego smaku: *paluszek* „cienki podłużny wypiek” (WSJP).

Analiza eksperymentu z użytkownikami angielskiej kultury językowej

W badaniu wzięli udział respondenci z różnych stanów Ameryki Północnej¹¹.

Wiek użytkowników wynosił od 18 do 70 lat.

Większość z nich stanowili mężczyźni – 112, kobiety – 31, swojej płci nie określiło 7 osób.

¹¹ Większość pochodziła z następujących stanów: Kentucky – 17, Arizona – 13, Kalifornia – 11, Teksas – 9, Nowy Jork – 8. Stanu nie określiło 7 osób, pisząc: Ameryka – USA. Respondenci pochodzili także z innych stanów, m.in.: Floryda – 6, Illinois – 6, Kalifornia Południowa – 5, Waszyngton – 5, Pensylwania – 4, Oregon – 4, Alabama – 4, Arkansas – 4, Utah – 3, Wirginia – 3, Georgia – 3, Karolina Północna – 3, New Jersey – 3, Indiana – 3, Kansas – 2, New Hampshire – 2, Maryland – 2.

Odpowiedzi respondentów

Słodki (-a/-e) jak

W słownikach języka angielskiego prototypami słodkiego smaku są dwa pojęcia – *cukier* i *miód*.

Prototypy słodkiego smaku dla rodzimych użytkowników języka angielskiego, zgodnie z odpowiedziami w eksperymencie, to: *cukierek* – 60, *miód* – 54, *cukier* – 49.

Wszystkie definicje słownikowe najczęściej wymienianych pojęć reprezentują percepcję smaku: *candy* „a sweet food” (LD) (*cukierek* – słodki produkt), *honey* „a sweet sticky substance” (LD) (*miód* – słodka, lepka substancja), *sugar* „a sweet substance that is used to make food and drinks sweet” (CCALD) (*cukier* – słodka substancja służąca do słodzenia potraw i napojów).

Słodkie dla respondentów są: *ciasto drożdżowe* – 15 (*wiśniowe* – 3, *szarlotka* – 3), *czekolada* – 13, *tort* – 9 (*sernik* – 2).

Percepcyjna cecha smaku ukazana jest tylko w jednej z czterech definicji ciasta drożdżowego, ale wielokrotnie wskazywana w definicjach czekolady i tortu: *pie* „a baked food consisting of a sweet or savoury filling” (CED) (wypieki składające się z nadzienia na słodko lub słono).

Ankietowani wielokrotnie wymieniali *owoce*: *arbuz* – 7, *brzoskwinie* – 7, *owoce* – 6, *wiśnia* – 4, *jagody* – 4, *jabłka* – 4, *winogrona* – 2.

W przypadku dwóch najczęściej wymienianych owoców percepcyjna cecha smaku jest odzwierciedlona w definicjach: *watermelon* „has a hard green rind and sweet watery reddish flesh” (CED) (*arbuz* ma twardą, zieloną skórkę i słodko-wodnisty, czerwony miąższ), *peach* „has a downy reddish-yellow skin, yellowish-orange sweet flesh, and a single stone” (CED) (*brzoskwinia* ma puszystą czerwono-żółtą skórkę, żółtawo-pomarańczowy słodki miąższ i pojedynczą pestkę).

Zatem, poza prezentowanymi w słownikach cukrem i miodem, jako prototyp słodkiego smaku respondenci najczęściej wymieniają słodycze.

Gorzki (-a/-e) jak

Prototypami gorzkiego smaku w słownikach są: *skórka pomarańczy*, *kawa*, *kawa bez cukru*.

Prototypami tego smaku dla anglojęzycznych respondentów są: *kawa* – 29, *czekolada* – 12 (*gorzka* – 10, *niesłodzona* – 2), *cytryna* – 11, *lekarstwa* – 11, *herbata* – 9 (*earl grey* – 1, *herbata korzenna* – 1, *ze starych liści* – 1, *spalona* – 1), *grejpfrut* – 8, *piwo* – 7, *żurawina* – 7, *limonka* – 6.

Gorzki smak *kawy* prezentowany jest tylko w jednym ze słowników: *coffee* „a hot dark brown drink that has a slightly bitter taste” (LD) (*kawa* gorący, ciemnobrązowy napój o lekko gorzkim smaku).

W definicjach *czekolady* prezentowany jest smak słodki, nie gorzki: *chocolate* – „a sweet brown food” (LD) (*czekolada* słodki brązowy pokarm). Smak jest reprezentowany jedynie w definicjach cytryny w dwóch słownikach jako kwaśny: *lemon* „a fruit with a hard yellow skin and sour juice” (LD) (*cytryna* owoc o twardej, żółtej skórce i kwaśnym soku).

Żadna z definicji leku i herbaty nie określa smaku. Gorzki smak jest przedstawiony w definicjach *grejfruta*: *grapefruit* „has a sharp, slightly bitter taste” (CCALD) (ma ostry, lekko gorzki smak), „has yellow rind and juicy slightly bitter pulp” (ma żółtą skórkę i soczysty lekko gorzki miąższ) (COL), „with a pale-yellow rind, juicy pulp, and a somewhat sour taste” (WD) (o bladożółtej skórce, soczystym miąższu i nieco kwaśnym smaku).

Gorzki smak reprezentuje jedna definicja *piwa*: *beer* „a bitter alcoholic drink made from grain” (COB) (gorzki napój alkoholowy wytwarzany ze zboża).

Definicje *żurawiny* reprezentują kwaśny smak: *cranberry* „a small red sour fruit” (LD) (mały czerwony kwaśny owoc), „red berries with a sour taste” (CCALD) (czerwone jagody o kwaśnym smaku).

Kwaśny smak *limonki* przedstawiają definicje: *lime*: „a small juicy green fruit with a sour taste” (LD) (mały soczysty zielony owoc o kwaśnym smaku).

Czterech respondentów wspomniało o gorzkim smaku *leku*: *piłka* – 3, *syrop na kaszel* – 1.

Jak pokazują wyniki zarówno słowników, jak i ankiet, kawa jest prototypem gorzkiego smaku. Skórka pomarańczowa w ankietach prezentowana była tylko raz, zatem nie jest ona dla respondentów pierwowzorem gorzkiego smaku.

Kwaśny (-a/-e) jak.

Leksykografowie nazywają *sok z cytryny*, *ocet*, *zielone owoce*, *cytrynę* i *niedojrzałe owoce* prototypami kwaśnego smaku.

Prototypami kwaśnego smaku są dla respondentów: *cytryna* – 97, *limonka* – 39, *grejfrut* – 13, *żurawina* – 9, *cukierki* – 9, *ocet* – 8, *ogórki* – 7.

W słownikowych definicjach *cytryny* i *octu* prezentowany jest kwaśny smak: *lemon* „a fruit with a hard yellow skin and sour juice” (LD) (*cytryna* owoc o twardej, żółtej skórce i kwaśnym soku), *vinegar* „a sharp-tasting liquid” (CCALD), (płyn o ostrym smaku), „sour-tasting liquid” (CED) (płyn o kwaśnym smaku).

Kwaśny smak jest reprezentowany w definicjach *limonki*: *lime* „with a juicy, sour pulp” (WD), (z soczystym, kwaśnym miąższem).

Niektóre definicje *grejfruta* odnotowują gorzki smak, inne kwaśny: *grapefruit* „has a sharp, slightly bitter taste” (CCALD) (ma ostry, lekko gorzki smak). We wszystkich definicjach *żurawiny* przedstawiono percepcyjną cechę smaku: *cranberry* „a small red sour fruit” (LD) (mały czerwony kwaśny owoc), „red berries with a sour taste” (CCALD) (czerwone jagody o kwaśnym smaku).

W definicjach *cukierków* reprezentowany jest tylko słodki smak: *candy* „a sweet food” (LD) (*cukierek* słodki pokarm), „sweet foods” (CCALD) (słodki pokarm).

Definicje ogórków ustalają smak, ale nie kwaśny, a mocny, ostry: *pickles* „have a strong, sharp taste” (CCALD) (*ogórki konserwowe* mają mocny, ostry smak).

Tylko *cytryna* i *ocet* są reprezentowane zarówno w słownikach, jak i w świadomości respondentów, ale tylko ośmiu z nich wymieniło *ocet*.

Słony (-a/-e) jak

W słownikach języka angielskiego prototypem słonego smaku jest tylko *sól*. Jednak, jak wynika z eksperymentu z rodzimymi użytkownikami języka angielskiego, *sól* nie jest na pierwszym miejscu. Prototypami smaku słonego są dla respondentów *chipsy* – 33, *precle* – 22, *frytki* – 21, *sól* – 14.

Tylko w jednej z definicji chipsów obecna jest *sól*: *potato chips* „a very thin slice of potato fried crisp and then usually salted and sometimes flavored” (WD) (*chipsy ziemniaczane* bardzo cienkie plasterki ziemniaków smażone na chrupko, zwykle solone, czasem aromatyzowane).

We wszystkich definicjach *precla* wskazana jest obecność soli, a tym samym słony smak: *a pretzel* „a small, crisp, shiny biscuit, which has salt on the outside” (CCALD) (*precel* mały, chrupiący, błyszczący biszkopt, pokryty zewnątrz solą).

Żadna z definicji *frytek* nie wskazuje na słony smak: *french fries* „long, thin pieces of potato fried in oil or fat” (CCALD) (*frytki* długie, cienkie kawałki ziemniaków smażone na oleju lub tłuszczu).

Definicja *sol*i przedstawia percepcyjną mocną cechę smaku, a mianowicie: *salt* „a strong-tasting substance” (CCALD) (*sól* – substancja o mocnym smaku), „with a characteristic taste” (WD) (z charakterystycznym smakiem).

Słone dla respondentów są: *prażona kukurydza* – 8, *orzeszki ziemne* – 8, *krakersy* – 7, *sos sojowy* – 7, *szynka* – 6, *ser* – 6, *ryba* – 6, *ocean* – 6, *morze* – 6 (*morze czerwone* – 1).

Tylko w jednej definicji *orzeszków ziemnych* stwierdzono, że są one spożywane w postaci solonej: *peanuts* „are often eaten as a snack, especially roasted and salted” (CCALD) (*orzeszki ziemne* często spożywane są jako przekąska, zwłaszcza prażone i solone).

Żadna z definicji *krakersa* nie wspomina o jego słonym smaku, ale jeden ze słowników podaje, że krakers z reguły nie jest słodki: *cracker* „a thin crisp biscuit, usually unsweetened” (CED) (*krakers* cienki, chrupiący biszkopt, zazwyczaj niesłodzony).

Słony smak również nie jest odzwierciedlony w definicjach *sera* i *sosu sojowego*: *cheese* „a solid food made from milk, which is usually yellow or white in colour, and can be soft or hard” (LD) (*ser* stały produkt spożywczy wytwarzany z mleka, który zwykle ma kolor żółty lub biały i może być miękki lub twardy).

Dwie definicje *szynki* wskazują na obecność soli: „the meat of this part, esp when salted or smoked” (COL) (*szynka* mięso z tej części, zwłaszcza solone lub wędzone).

Słone dla anglojęzycznych są: *mięso: bekon* – 5, *suszona wołowina* – 3, *mięso* – 2, *kielbasa* – 2.

Dla anglojęzycznych respondentów głównym prototypem słonego smaku nie jest *sól*, ale inne słone produkty, takie jak *chipsy, precle, frytki*.

Analiza eksperymentu z użytkownikami ukraińskiej kultury językowej

W ankiecie wzięło udział 150 uczestników – użytkowników języka ukraińskiego z różnych miast Ukrainy¹².

Odpowiedzi respondentów

Słodki (-a/-e) jak

Według słownika języka ukraińskiego *miód* i *cukier* są prototypami słodkiego smaku. Eksperyment pokazał, że dla osób mówiących po ukraińsku prototypami są także *miód* i *cukier*, gdyż respondenci wymienili je najczęściej razy: *miód* – 102, *cukier* – 25.

Percepcyjny znak słodkiego smaku podany jest w definicjach *miodu* i *cukru*: *мед* „густа солодка маса” (*miód* gęsta, słodka masa) (SUM); *цукор* „продукт харчування, солодка на смак біла кристалічна речовина” (SUM) (*cukier* produkt spożywczy, biała, krystaliczna substancja o słodkim smaku).

Oprócz tych słodkich produktów respondenci wymieniali: *cukierki* – 19, *czekoladę* – 18, *truskawkę* – 12, *arbuz* – 11, *brzoskwinie* – 8, *melon* – 7, *jabłko* – 7, *gruszkę* – 6.

Słodki smak określa definicja *cukierków*: *цукерка* „солодкий кондитерський виріб, вигот. з різних продуктів, зварених з цукром” (SUM) (*cukierek* słodki wyrób cukierniczy z różnych produktów gotowanych z cukrem).

W strukturze definicji czekolady podano, że jest ona głównie aromatyzowana cukrem, a zatem słodka: *шоколад* „порошок з розтертого насіння какао, перев. приправлений цукром і прянощами” (SUM), (*czekolada* proszek z mielonych nasion kakaowca, przeważnie doprawiany cukrem i przyprawami). W definicjach *truskawek* i *arbuza* przedstawiono percepcyjny znak smaku: *полуниця* „рожево-червона кисло-солодка ягода” (SUM) (*truskawka* różowo-czerwona słodko-kwaśna jagoda).

¹² Najwięcej respondentów pochodziło z Kijowa (28) i Łucka (25). Ankietowani pochodzili także z innych miast, m.in. Charków – 8, Drohobycz – 4, Sumy – 4, Czerniowce – 4, Pierwomajsk – 3, Równe – 2, Sambor – 2, Donieck – 2, Biela Cerkow – 2, Cherson – 2, Krzywy Róg – 1, Tarnopol – 1, Podolsk – 1, Lubotyn – 1, Chmielnicki – 1, Smila – 1, Ismail – 1, Biełgorod-Dniestrowski – 1.

W słowniku języka ukraińskiego percepcyjna cecha smaku nie jest reprezentowana w definicjach *brzoskwini*, *melona*, *jabłka* i *gruszki*. Definicje tych owoców reprezentują inne cechy percepcyjne, np. zapach lub cecha wizualna (kolor, kształt)

Kwaśny (-a/-e) jak

Według słownika języka ukraińskiego *ocet* i *cytryna* to prototypy kwaśnego smaku.

Prototypami kwaśnego smaku dla osób mówiących po ukraińsku są: *cytryna* – 129, *jabłko* – 17, *ocet* – 17, *limonka* – 15, *wiśnia* – 8, *ogórek kiszony* – 8, *szczaw* – 7, *kapusta kiszona* – 7, *kiwi* – 6.

Smak kwaśny reprezentują definicje *cytryny*, *octu*, *szczawiu* i *kiwi*: *лимон* „плід овальної форми, з товстою жовтою пахучою шкіркою, кислий на смак” (SUM) (*cytryna* owalny owoc z grubą, żółtą, pachnącą skórą, o kwaśnym smaku), *оцет* „рідина з різким кислим смаком” (SUM) (*ocet* ciecz o ostrym kwaśnym smaku), *щавель* „здебільшого має кислий смак” (SUM) (*szczaw* ma przeważnie kwaśny smak); *киві* „плоди з бархатистою шкіркою та кисло-солодким смаком” (SUM) (*kiwi* owoce o aksamitnej skórce i słodko-kwaśnym smaku).

W definicjach *jabłka* i *wiśni* nie był reprezentowany smak kwaśny: *яблуко* „плід яблуні, перев. кулястої форми” (SUM) (*jabłko* owoc jabłoni przeważnie o kulistym kształcie).

Oprócz *cytryny* i *octu* respondenci wymieniają także inne owoce i produkty kwaśne.

Słony (-a/-e) jak

Słowniki języka ukraińskiego wskazują na *sól* jako na pierwowzór słonego smaku.

Dla rodzimych użytkowników języka ukraińskiego prototypami słonego smaku są: *sól* – 50, *kiszone ogórki* – 42, *morze* – 22 (*martwe* – 3), *łzy* – 20, *ryby* – 19 (*suszone* – 4, *wędzone* – 1), *śledź* – 13, *ropa* – 13, *woda morska* – 12, *sos* – 6, *pot* – 6, *chipsy* – 6.

Definicja *solі* przedstawia smak: *сіль* „біла речовина з гострим характерним смаком” (SUM) (*sól* biała substancja o ostrym, charakterystycznym smaku).

Definicja *morza* wskazuje na smak wody: *море* „великий водний простір з гірко-солоною водою” (SUM) (*morze* wielki zbiornik wodny z gorzko-słoną wodą).

W strukturze definicji *łez* przedstawiono również słony smak: *сльоза* „безбарвна прозора солонувата рідина” (SUM) (*łza* bezbarwna, przezroczysta, słona ciecz).

Słony smak nie jest reprezentowany w definicjach *ryby*, *śledzia*, *sosu*, *potu*, *frytek*.

Definicja *ropy* wskazuje na słony smak: *пона* „соляний розчин високої концентрації” (SUM) (*ropa* roztwór soli o wysokim stężeniu).

Trzech respondentów wskazało na *słony pot*, a jeden na *słoną krew*: *pot* – 3, *krew* – 1.

Gorzki (-a/-e) jak

Według słowników języka ukraińskiego prototypami gorzkiego smaku są *chinina* i *gorczyca*. Rodzimi użytkownicy języka ukraińskiego mają jednak zupełnie inne prototypy, a mianowicie: *piołun* – 55, *pieprz* – 35 (*chili* – 2, *bułgarska* – 1, *ostra* – 1), *rzodkiewka* – 27, *gorczyca* – 26, *chrzan* – 13, *grejpfrut* – 13, *kawa* – 10 (*bez cukru* – 2, *robusta* – 1), *imbir* – 8, *cytryna* – 6.

Definicje najczęściej przywoływanych pojęć *piołunu* i *pieprzu* ustalają percepcyjny znak gorzkiego smaku: *полинь* „трав’яниста або напівкущова рослина родини складноцвітих з міцним запахом і гірка на смак” (SUM) (*piołun* roślina zielna lub półkrzewiasta z rodziny Compositae o silnym zapachu i gorzkim smaku), *перець* „тропічна повзуча рослина, а також її плоди у вигляді зернят із гірким смаком і пряnym запахом, що вживаються як приправа” (SUM) (*pieprz* tropikalna roślina pnąca, a także jej owoce w postaci nasion o gorzkim smaku i korzennym zapachu, które służą jako przyprawa).

Definicje *gorzycy*, *rzodkiewki*, *musztardy*, *kawy* i *imbiru* nie oddają smaku: *гірчиця* „трав’яниста олійна рослина з родини хрестоцвітих” (SUM) (*gorczyca* zielna roślina oleista z rodziny krzyżowych).

Gorzki smak określa definicja *chrzanu*: *хрін* „трав’яниста овочева рослина родини хрестоцвітих з потовщеним кореневищем, їдким і гірким на смак” (SUM) (*chrzan* roślina zielna z rodziny krzyżowych o pogrubionym kłączu, o ostrym i gorzkim smaku).

W definicji *grejpfruta* prezentowany jest smak łączony: *грейпфрут* „запашний соковитий плід цього дерева, кисло-солодкий на смак, жовтогарячого кольору” (SUM) (*grejpfrut* pachnące soczyste owoce tego drzewa, słodko-kwaśne w smaku, żółto spalone).

Definicja *cytryny* przedstawia smak kwaśny, a nie gorzki: *лимон* „кислий на смак” (SUM) (*cytryna* kwaśna w smaku).

Gorzkie także dla osób mówiących po ukraińsku są: *leki* (3), *pigułka* (1), *aspiryna* (1), *ziele* (1), *cykorja* (1).

Analiza eksperymentu z użytkownikami rosyjskiej kultury językowej

Liczba respondentów i ich charakterystyka

W ankiecie wzięło udział 150 uczestników – użytkowników języka rosyjskiego z różnych miast Rosji¹³. Większość z nich stanowiły kobiety – 123, mężczyźni – 26.

¹³ Najwięcej respondentów pochodziło z Tomsku (74) i Moskwy (34). Ankietowani pochodzili także z innych miast, m.in.: Petersburg – 9, Siewiersk – 3, Nowosybirsk – 2, Czelabińsk – 2, Kaługa – 2, Omsk – 2, Władywostok – 1, Piatigorsk – 1. Wiek użytkowników wynosił od 18 do 61 lat.

Analiza wyników

Słodki (-a/-e) jak

Słowniki wskazują dwa prototypy smaku słodkiego, a mianowicie *cukier* i *miód*.

Produkty te są również dla respondentów prototypami, jednak oprócz *miodu* – 59 i *cukru* – 47, wymieniają także inne produkty, w tym różne owoce i słodycze: *brzoskwinia* – 19, *czekolada* – 26, *cukierek* – 21, *arbuz* – 13, *wata cukrowa* – 10, *truskawka* – 9 (*truskawka w syropie*), *jabłko* – 8, *jagoda* – 8, *dżem* – 7, *tort* – 7 (*babciny* – 1), *karmel* – 7, *bułka* – 6.

W definicjach najczęściej przywoływanych pojęć przedstawiono percepcyjny znak smaku słodkiego: *мёд* „сладкое сиропообразное вещество” (BAS) (*miód* słodka substancja syropowata), „сладкая сиропообразная густая жидкость” (OSH) (*słodka* syropowata gęsta ciecz), *сахар* „сладкое вещество” (*cukier* słodka substancja).

W definicjach podaje się, że *czekolada* zawiera określoną ilość cukru: *шоколад* „кондитерское изделие – застывшая масса какао с сахаром” (OSH) (*czekolada* wyrób cukierniczy – mrożona masa kakaowa z cukrem).

Słodki smak przedstawia definicja *cukierka*: *конфета* „сладкое кондитерское изделие” (BAS) (*cukierek* słodki produkt cukierniczy). W definicjach *arbuza* i *truskawki* wskazany jest słodki smak: *арбуз* „растение с большими шарообразными сладкими плодами” (OSH) (*arbuz* roślina o dużych kulistych słodkich owocach), *клубника* „растение сем. розоцветных со сладкими ароматными розово-красными ягодами, а также его ягоды” (OSH) (*truskawka* roślina z rodziny Rosaceae o słodkich aromatycznych różowo-czerwonych jagodach, a także jej jagody), natomiast smaku tego nie ma w definicji jabłek. Słodki smak reprezentuje tylko jedna definicja brzoskwini.

W definicjach *jagód*, *karmelu* i *bulek* nie ma określenia słodkiego smaku: *ягода* „небольшой сочный плод кустарников, полукустарников, кустарничков и травянистых растений” (OSH) (*jagoda* mały soczysty owoc krzewów, półkrzewów, karłowatych krzewów i roślin zielnych), *булка* „небольшой белый пшеничный хлеб, обычно круглой или овальной формы” (BAS) (*bułka* mały biały chleb pszenny, zwykle okrągły lub owalny w formie).

Słony (-a/-e) jak

Według słownika języka rosyjskiego *sól* jest pierwowzorem słonego smaku. Prototypami słonego smaku dla rosyjskojęzycznych respondentów są: *огórek* – 54 (*kiszony* – 4), *морзе* – 32 (*martwe* – 1, *czarne* – 1), *рыба* – 29 (*gotowana* – 2, *czerwona* – 1, *suszona* – 1), *sól* – 29, *łyż* – 19, *frytki* – 17, *śledź* – 13, *woda morska* – 8, *karmel* – 7, *pomidor* – 6, *pot* – 6, *smalec* – 6.

Tylko definicja *sol* wskazuje na ostry smak: *соль* „белое кристаллическое вещество со острым вкусом” (OSH) (*sól* biała, krystaliczna substancja o ostrym smaku).

Słony smak wyraża się w definicji *lez*: *слезы* „прозрачная соленоватая жидкость, выделяемая слезными железами” (MAS) (*ły* przezroczysty, słony płyn wydzielany przez gruczoły łzowe).

W jednej z definicji *śledzia* przedstawiono smak słony: *сельдь* „морская промысловая рыба, водящаяся в северных частях Атлантического и Тихого океанов (употребляется в пищу гл. образом в соленом и копченом виде)” (MAS) (*śledź* morska ryba handlowa występująca w północnych częściach oceanów Atlantyckiego i Spokojnego (wykorzystywana głównie w postaci solonej i wędzonej)).

W definicjach *pomidorów*, *potu*, *smalcu* nie jest reprezentowany percepcyjny znak słonego smaku.

Kwaśny (-a/-e) jak

W słownikach języka rosyjskiego leksykografowie przedstawiają kilka prototypów smaku kwaśnego: *cytryna*, *żurawina* i *ocet*.

Eksperyment pokazał, że rodzimi użytkownicy języka rosyjskiego nazywają te same prototypy, które są prezentowane w słownikach: *cytryna* – 126, *żurawina* – 17, *ocet* – 13, ale poza nimi: *jablko* – 17, *limonka* – 9, *pomarańcza* – 9, *kiwi* – 6, *wiśnia* – 6.

Kwaśny smak jest podany w definicjach *cytryny*, *żurawiny* i *ocetu*: *лимон* „цитрусовое дерево, а также сочный кислый плод” (OSH) (*cytryna* drzewo cytrusowe, a także soczysty, kwaśny owoc), „имеющий кислый вкус” (MAS) (posiadający kwaśny smak), *клюква* „растение из сем. брусничных с кислыми красными ягодами” (BAS) (*żurawina* roślina z rodziny borówek z kwaśnymi czerwonymi jagodami), *уксус* „водный раствор уксусной кислоты – жидкость с резким кислым вкусом, употр. как острая приправа к пище” (OSH) (*ocet* wodny roztwór kwasu octowego – ciecz o ostrym kwaśnym smaku, jak ostra przyprawa do jedzenia).

Definicje *jablka* i *wiśni* nie wskazują smaku.

Tylko jedna definicja *pomarańczy* oddaje słodko-kwaśny smak tego owocu: *апельсин* „цитрусовое дерево, а также сочный ароматный кисло-сладкий плод его с мягкой кожурой оранжевого цвета” (OSH) (*pomarańcza* drzewo cytrusowe, a także soczysty, aromatyczny słodko-kwaśny owoc z miękką skórką pomarańczową).

Gorzki (-a/-e) jak

Chinina i *piołun* według słowników języka rosyjskiego charakteryzują się gorzkim smakiem, jednak badanie wykazało, że respondenci języka rosyjskiego mają inne prototypy: *rzodkiewka* – 40, *musztarda* – 21, *czekolada* – 18, *papryka* – 18, *grejpfrut* – 15, *kawa* – 15, *cebula* – 14, *lekarstwo* – 11, *tabletki* – 10 (*przeciw gorączce* – 1), *chrzan* – 9, *imbir* – 8, *czosnek* – 7, *piołun* – 6, *życie* – 6 (*moje życie* – 1).

Tylko sześcioro respondentów wymieniło *piołun* jako nośnik gorzkiego smaku.

Żadna z definicji *rzodkiewki* nie reprezentuje gorzkiego smaku, a jedynie znak wizualny: *peduc* „с мякотью белого или красноватого цвета и розовой или красной кожурой” (MAS) (*rzodkiewka* o białym lub czerwonym miększu i różowej lub czerwonej skórce)

Ostry, ale nie gorzki smak przedstawiają definicje *musztardy* i *czosnku*: *горчица* „острая приправа к пище” (OSH) (*musztarda* ostra przyprawa do żywności), *чеснок* „луковицы которого обладают острым вкусом и специфическим резким запахом” (BAS) (*czosnek* jego cebulki mają ostry smak i specyficzny ostry zapach).

Gorzki smak nie jest reprezentowany w definicjach *czekolady*, *kawy*, *imbiru* i *tabletki*.

W definicjach *pieprzu* i *cebuli* przedstawiono ostry smak: *пепец* „тропическое растение, а также плоды его в виде зерен, острые и жгучие на вкус” (MAS) (*pieprz* roślina tropikalna, podobnie jak jej owoce w postaci ziaren, ostre i palące w smaku), *лук* „огородное или дикорастущее растение сем. лилейных с острым вкусом луковицы и съедобными трубчатыми листьями” (OSH) (*cebula* ogrodowa lub dzika roślina z rodziny lili o ostrym smaku cebul i jadalnych liściach rurkowatych).

Połączony smak gorzko-słodki i gorzko-kwaśny przedstawiają definicje *grejfruta*: *грейпфрут* „круглый или овальный ароматичный плод этого дерева с горьковато-сладким вкусом” (MAS) (*grejpfрут* okrągły lub owalny aromatyczny owoc tego drzewa o gorzko-słodkim smaku).

Gorzki smak jest przedstawiony w definicjach *chrzanu*: *хрен* „горьким и едким на вкус” (BAS) (*chrzan* gorzki i cierpki w smaku).

Gorzki smak był również reprezentowany w definicjach *piołunu*: *полин* „эфироносное растение с мелкими корзинками цветков, с сильным запахом и горьким вкусом” (OSH) (*piołun* roślina eteryczna z małymi koszyczkami kwiatów, o silnym zapachu i gorzkim smaku).

Prototypy wszystkich czterech smaków pochodzące z odpowiedzi rodzimych użytkowników różnych języków przedstawiono w tabelach 1–4.

Prototypem słodkiego smaku w kulturach słowiańskich jest *miód*, natomiast rodzimi użytkownicy języka angielskiego wskazują na *cukierki*. Użytkownicy języków ukraińskiego, rosyjskiego i polskiego wskazują na starszy prototyp – *miód* (podobnie jak leksykoграфowie w słownikach), a rodzimi użytkownicy języka angielskiego wskazują na prototyp typowy dla współczesnych ludzi.

Głównymi prototypami smaku gorzkiego są: *czekolada* (dla mówiących po polsku), *kawa* (dla mówiących po angielsku), *piołun* (dla mówiących po ukraińsku), *rzodkiewka* (dla mówiących po rosyjsku). Tylko rodzimi użytkownicy języka ukraińskiego wskazują na tradycyjny pierwowzór smaku – *piołun*.

Tabela 1. Prototypy słodkiego smaku w różnych kulturach językowych

Polska	Angielska	Ukraińska	Rosyjska
miód – 68	cukierek – 60	miód – 102	miód – 59
słodycze – 54	miód – 54	cukier – 25	cukier – 47
cukier – 47	cukier – 49	cukierek – 19	czekolada – 26
czekolada – 40	ciasto drożdżowe – 9	czekolada – 18	cukierek – 21
truskawki – 21	czekolada – 13	truskawka – 12	brzoskwinia – 19
malina – 13	tort – 7	arbuz – 11	arbuz – 13
owoce – 9	arbuz – 7	brzoskwinia – 8	wata cukrowa – 10
karmel – 8	brzoskwinia – 7	melon – 7	truskawka – 9
brzoskwinia – 6	owoce – 6	jabłko – 7	jabłko – 8
banan – 6		gruszka – 6	jagoda – 8
ciasto – 6			tort – 7
			karmel – 7
			dżem – 7
			bułka – 6

Źródło: opracowanie własne.

Tabela 2. Prototypy gorzkiego smaku w różnych kulturach językowych

Polska	Angielska	Ukraińska	Rosyjska
czekolada – 40	kawa – 29	piołun – 55	rzodkiewka – 40
grejpfrut – 34	czekolada – 12	pieprz – 35	musztarda – 21
kawa – 34	cytryna – 11	rzodkiewka – 27	czekolada – 18
lekarstwo – 21	lekarstwa – 11	musztarda – 26	grejpfrut – 15
gorczyca – 13	herbata – 9	chrzan – 13	kawa – 15
herbata – 10	grejpfrut – 8	grejpfrut – 13	cebula – 14
kakao – 7	piwo – 7	kawa – 10	leki – 11
	żurawina – 7	imbir – 8	tabletki – 10
	limonka – 6	cytryna – 6	chrzan – 9
			imbir – 8
			czosnek – 7
			piołun – 6
			życie – 6

Źródło: opracowanie własne.

Tabela 3. Prototypy kwaśnego smaku w różnych kulturach językowych

Polska	Angielska	Ukraińska	Rosyjska
cytryna – 140	cytryna – 97	cytryna – 129	cytryna – 126
limonka – 23	limonka – 39	jabłka – 17	żurawina – 17
jabłka – 17	grejpfrut – 13	ocet – 17	jabłko – 17
żelki – 17	żurawina – 9	limonka – 15	ocet – 13
pomarańcza – 12	cukierek – 9	wiśnia – 8	limonka – 9
kiwi – 8	ocet – 8	ogórek kiszony – 8	pomarańcza – 9
porzeczka – 7	ogórki – 7	szczaw – 7	kiwi – 6
agrest – 6	żurawina – 7	kapusta kiszona – 7	wiśnia – 6
	limonka – 6	kiwi – 6	

Źródło: opracowanie własne.

Dla wszystkich respondentów prototypem smaku kwaśnego jest *cytryna*, która pokrywa się z etalonami smaków wskazanymi w słownikach.

Tabela 4. Prototypy słonego smaku w różnych kulturach językowych

Polska	Angielska	Ukraińska	Rosyjska
sól – 110	chipsy – 33	sól – 50	ogórek – 54
paluszki – 16	precel – 22	kiszone ogórki – 42	morze – 32
ryba – 12	frytki – 21	morze – 22	ryba – 29
chipsy – 12	sól – 14	łzy – 20	sól – 29
karmel – 11	popcorn – 8	ryba – 19	łzy – 19
woda morska – 9	orzeszki ziemne – 8	śledź – 13	frytki – 17
frytki – 8	krakersy – 7	ropa – 13	śledź – 13
sos sojowy – 8	sos sojowy – 7	woda morska – 12	woda morska – 8
zupa – 8	szynka – 6	sos – 6	karmel – 7
morze – 7	ser – 6	sztokfisz – 6	pomidor – 6
łzy – 6	ryba – 6	chipsy – 6	pot – 6
	ocean – 6		smalec – 6

Źródło: opracowanie własne.

W odróżnieniu od jednego prototypu słonego smaku – *sol*, który występuje we wszystkich słownikach, najczęściej wspominają o nim jedynie respondenci polscy i ukraińscy. Dla anglojęzycznych prototypem słonego smaku są *chipsy*, a dla rosyjskojęzycznych jest to *ogórek*.

Wnioski z badań

Definicje przymiotników wskazujących główne smaki: *kwaśny*, *słodki*, *gorzki*, *słony*, wybrane ze słowników języka angielskiego, ukraińskiego, polskiego i rosyjskiego, budowane są na podstawie odniesienia do pewnego desygnatu – nośnika cechy, która nazywa przymiotnik. Wybór prototypów może zależeć zarówno od tradycji kulturowych, warunków geograficznych i ekonomicznych, w jakich kształtuje się język, jak i od świadomości językowej zwykłych członków społeczności.

Eksperyment z native speakerami pokazał, że respondenci mają inne prototypy smaków niż prezentowane w słownikach, wskazując *słodycze*, *kawę*, *czekoladę* i produkty typu *fast food*.

Dla osób mówiących po ukraińsku, polsku i rosyjsku *miód* jest na pierwszym miejscu wśród prototypów słodkiego smaku, natomiast dla osób mówiących po angielsku jest to *cukierek*. Ukraińcy kojarzą gorzki smak z *piołunem*, *pieprzem*, *rzodkiewką* i *musztardą*, rosyjskojęzyczni – z *rzodkiewką*, *musztardą* i *czekoladą*, polscy użytkownicy – z *czekoladą*, *grejpfrutem* i *kawą*, anglojęzyczni – z *kawą* i *czekoladą*. W przeprowadzonym eksperymencie *cytryna* jest prototypem kwaśnego smaku we wszystkich kulturach językowych. Osobom anglojęzycznym słony smak kojarzy się z *chipsami*, *preclami* i *frytkami*, ukraińskim – z *solą*, *ogórkami* i *morzem*, rosyjskim – z *ogórkami*, *morzem* i *rybami*, a polskim – z *solą*, *paluszkami* i *rybami*. Użytkownicy kultur słowiańskich mają podobne prototypy w przeciwieństwie do kultury angielskiej.

Interpretacje słowa *słodki* zawierają odniesienie do rzeczowników *cukier* i *miód*. W definicjach przymiotnika *kwaśny* najczęściej pojawia się rzeczownik *cytryna*, a także odniesienia do *octu*, *żurawiny* i *niedojrzałych owoców*. Gorzki smak opisuje się za pomocą rzeczowników: *piołun*, *musztarda*, *niesłodzona kawa*, *zgnile orzechy* i *skórka pomarańczowa*. Podstawowym przymiotnikiem smakowym jest *słony* – we wszystkich definicjach określa się go za pomocą rzeczownika *sól*.

Potwierdzeniem prototypowego statusu *cytryny*, *cukru* i *miodu* jako nośników znaków „być kwaśnym”, „być słodkim” są zwłaszcza ugruntowane porównania ludowe, znane w wielu językach słowiańskich.

Prototypy w słownikach języków słowiańskich i języka angielskiego nie są zgodne: słowniki języków słowiańskich podają w definicjach ścisły zestaw nazw służących do identyfikacji goryczy, do których zalicza się *chinina*, *musztarda*, *piołun*, a w słowniku angielskim jako typowy nośnik gorzkiego smaku obecna jest *kawa bez cukru*. Jeśli chodzi o *piołun* i *chininę*, dla współczesnych mówców wybór tych desygnatów jako odniesień może nie być oczywisty, ponieważ jest mało prawdopodobne, aby wiele osób znało ich smak. Piołunu na ogół nie używa się do celów spożywczych, a chinina przestała być stosowana w medycynie. Jednak w tradycji kulturowej wielu Słowian nadal istnieją stereotypy „gorzkiej chininy” i „gorzkiego piołunu”, co znajduje odzwierciedlenie w ciągłych porównaniach. W szczególności w języku ukraińskim, jak widać z wyników eksperymentu z użytkownikami języka

ukraińskiego, którzy nazwali piołun głównym prototypem gorzkiego smaku. Grupa rzeczowników opisujących smak *słodki*, *kwaśny* i *ślony* wydaje się dość ugruntowana w słownikach języka ukraińskiego, rosyjskiego, polskiego i angielskiego. Natomiast w słownikowym opisie przymiotników *gorzki* stosuje się odniesienia do grupy różnych zjawisk, w słownikach języków słowiańskich z jednej strony i słowniku języka angielskiego z drugiej nie znaleźliśmy żadnego wspólnego przedmiotu prototypowego – nosiciela znaku „być gorzkim”. Autorzy słowników ukraińskiego, polskiego i rosyjskiego skupiają się bardziej na poszukiwaniu pierwowzoru wśród obiektów odgrywających znaczącą rolę w tradycyjnej kulturze ludowej, natomiast słownik języka angielskiego stanowi obiekt odniesienia typowy dla stylu życia współczesnych ludzi.

Bibliografia

- Kondil'ák, Èt'enn Bonno de. *Sočineniâ*, t. 2, red. Veniamin Moiseevič Boguslavskij. Moskva: Mysl', 1982.
- Kopaliński, Władysław. *Słownik symboli*. T. 6. Warszawa: Oficyna Wydawnicza Rytm, 2007.
- Kravčenko, Aleksandr V. *Âzyk i vospriâtie. Kognitivnye aspekty âzykovoj kategorizacii*. Irkutsk: Izdatel'stvo Irkutskogo gosudarstvennogo universiteta, 1996.
- Kubrâkova, Elena S., red. *Kratkij slovar' kognitivnyh terminov*. Moskva: Iz-vo MGU, 1996.
- Laenko, Lûdmila Vladimirovna. *Perceptivnyj priznak kak ob'ekt nominacii*. Voronež: Voronežskij gosudarstvennyj universitet, 2005.
- Matveeva, Tat'âna. *Perceptivnaâ kategoriâ vkusa i lingvističeskie sredstva ee realizacii*. Čelâbinsk: Čelâbinskij gosudarstvennyj universitet, 2005.
- Mitrenga, Barbara. *Zmysł smaku: studium leksykalnosemantyczne*. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, 2014.
- Rosch, Eleanor. „Human categorization”. *Advances in cross-cultural psychology* 1 (1977): 11–72.
- Szromba-Rysowa, Zofia. „Smak potraw w aspekcie tożsamości kulturowej”. *Małopolska* 5 (2003): 151–157.
- Yodlovska, Alina. „Percepcyjna cecha smaku w strukturze definicji słownikowych (na podstawie słowników języka polskiego)”. *Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza* 29 (2022), 2: 191–209.
- Žujkova, Margarita. „Antropocentrizm u slovnikovih definicijah: vîdsilka do prototipu”. *Luc'k: Shidnoévropejs'kij nacional'nyj universitet im. Lesi Ukraïнки* 2 (2016), 6: 50–62.

Wykaz skrótów

- CCALD – *Collins COBUILD Advanced Learner's Dictionary*. <https://www.collinsdictionary.com>.
- CED – *The Collins English Dictionary*. <http://www.collinsdictionary.com>.
- ISJP – Bańko, Mirosław. *Inny słownik języka polskiego*. T. 1–2. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2000.
- LD – *The Longman Dictionary of Contemporary English*. <http://www.ldoceonline.com/>.
- PSWP – Zgólkowa, Halina, red. *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*. T. 1–50. Poznań: Wydawnictwo Kurpisz, 1994–2005.
- PWN – *Słownik języka polskiego PWN*. <https://sjp.pwn.pl>
- SJPD – Doroszewski Witold, red. *Słownik języka polskiego*. T. 1–11. Warszawa: Wiedza Powszechna, PWN, 1958–1969.

- SL – Linde, Samuel. *Słownik języka polskiego*, 6. tomów, reprint. Warszawa: Gutenberg-Print, 1994–1995.
- SWJPDun – Dunaj, Bogusław, red. *Słownik współczesnego języka polskiego*. Warszawa: Przegląd Reader's Digest, 1998.
- USJPDub – Dubisz, Stanisław, red. *Uniwersalny słownik języka polskiego*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2003.
- WD – *Webster's New World College Dictionary*. Fourth Edition. <https://www.collinsdictionary.com>.
- WSJP – Żmigrodzki Piotr i in., red. *Wielki słownik języka polskiego PAN*. www.wsjp.pl.
- BAS** – Чернышев В.И., ред. *Словарь современного русского литературного языка*: в 17 т. АН СССР, 1950–1965. / Černyšev B.I., red. *Slovar' sovremennogo russkogo literaturnogo ōzyka*: v 17 t. AN SSSR, 1950–1965.
- SUM** – Бусел, Вячеслав Тимофійович, ред. *Великий тлумачний словник сучасної української мови*. Київ: ВТФ «Перун», 2005. / Busel, Vāčeslav Timofijovič, red. *Velikij tlumačnij slovnik sučasnoï ukrāins'koï movi*, Київ: Їрpin: «Perun», 2005.
- MAS** – Петровна, Евгеньева Анастасия, ред. *Словарь русского языка (Малый академический словарь)*, т. 1–4. Москва: Русский язык, 1985–1988. / Petrovna, Evgen'eva Anastasiā, red. *Slovar' russkogo ōzyka (Maľyj akademičeskij slovar')*, t. 1–4. Moskva: Russkij ōzyk, 1985–1988.
- OSH** – Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. *Толковый словарь русского языка*. 2000. Ožegov S.I., Švedova N.Ū. *Tolkovyj slovar' russkogo ōzyka*.

Percepcyjna cecha smaku w języku polskim w porównaniu z innymi językami (na podstawie eksperymentu z użytkownikami różnych kultur językowych i definicji słownikowych)

Streszczenie

Badanie percepcyjnej cechy smaku pozwala w dużym stopniu ujawnić cechy określonej kultury językowej. Nie przyjmujemy wszystkich substancji jako jedzenie, ale po pierwsze te, które są jadalne dla człowieka, a po drugie te, które są akceptowane i kochane w określonej kulturze, czyli „wybrane” przez kulturę narodową.

Celem moich badań jest analiza słownictwa związanego ze smakiem, odnotowanego w leksykonach polskich, a także – w ramach tła porównawczego – rosyjskich, ukraińskich i angielskich oraz identyfikacja prototypów w świadomości użytkowników różnych kultur językowych, ich status.

W badaniu zostały wykorzystane następujące metody: analiza definicji słownikowych, analiza pojęciowa, eksperyment lingwistyczny. Na przykładzie definicji smaków wybranych ze słowników języka angielskiego, ukraińskiego, polskiego i rosyjskiego pokazano, że interpretacja tych słów budowana jest na podstawie odniesienia do pewnego desygnatu – nośnika cech, tj. przymiotnika.

Autorzy słowników ukraińskiego, polskiego i rosyjskiego skupiają się bardziej na poszukiwaniu pierwowzoru wśród obiektów odgrywających znaczącą rolę w tradycyjnej kulturze ludowej, natomiast słownik języka angielskiego stanowi obiekt odniesienia typowy dla stylu życia współczesnych ludzi.

Wyniki eksperymentu pozwoliły na ukazanie różnic i podobieństw w informacjach przedstawionych przez leksykografów w definicjach słownikowych oraz w informacjach prezentowanych w świadomości współczesnego użytkownika. Respondenci mają inne prototypy smaków niż prezentowane w słownikach: *słodycze, kawę, czekoladę i produkty typu fast food*.

Perceptual feature of TASTE in Polish compared to other languages (based on experiment with speakers of different language cultures and dictionary definitions)

Summary

The study of the perceptual feature of TASTE allows us to reveal to a large extent the features of a specific linguistic culture. We do not accept all substances as food, but first those that are edible for humans, and secondly those that are accepted and loved in a specific culture, i.e. “selected” by the national culture.

The aim of my research is to analyze the vocabulary related to taste recorded in Polish lexicons, as well as – within the comparative background – Russian, Ukrainian, and English, and to identify prototypes in the consciousness of users of different linguistic cultures and their status. The following methods were used in the study: analysis of dictionary definitions, conceptual analysis, and linguistic experiment. Using the example of definitions of tastes selected from dictionaries of English, Ukrainian, Polish and Russian, it was shown that the interpretation of these words is built on the basis of reference to a certain referent—the carrier of features, i.e. an adjective.

The authors of Ukrainian, Polish, and Russian dictionaries focus more on searching for the prototype among objects that play a significant role in traditional folk culture, while the English dictionary is a reference object typical of the lifestyle of modern people. The results of the experiment allowed us to show the differences and similarities in the information presented by lexicographers in dictionary definitions and the information presented in the minds of the modern user. The respondents had different prototypes of tastes than those presented in dictionaries: *sweets, coffee, chocolate, and fast food products*.

Cytowanie

Yodlovska, Alina. „Percepcyjna cecha smaku w języku polskim w porównaniu z innymi językami (na podstawie eksperymentu z użytkownikami różnych kultur językowych i definicji słownikowych)”. *Studia Językoznawcze. Synchroniczne i diachroniczne aspekty badań polszczyzny* 23 (2024): 229–250. DOI: 10.18276/sj.2024.23-13.