

DOI: <https://doi.org/10.31648/an.11399>

**Agnieszka Kwapiszewska**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9157-870X>

Uniwersytet Warszawski/ University of Warsaw

[a.kwapiszewska@uw.edu.pl](mailto:a.kwapiszewska@uw.edu.pl)

## O smaku po włosku. Relacja synonimii kontekstowej między leksemami *gusto* i *sapore*

### About Taste in Italian. The Relation of Contextual Synonymy between Lexemes *gusto* and *sapore*

**Abstract:** This article examines the contextual synonymy between two Italian lexemes that denote taste: *gusto* and *sapore*. The aim is to develop a semantic profile of these two lexemes by considering both their literal (i.e., sensory) meanings and figurative ones. The central research question is: when is the Polish lexeme *smak* equivalent to the Italian *gusto*, and when does it correspond to the Italian *sapore*? The analysis reveals that *gusto* and *sapore* tend to be interchangeable in their sensory meanings, though only in certain contexts, whereas their figurative meanings diverge remarkably.

**Keywords:** contextual synonymy, semantic profile, *gusto*, *sapore*, *smak*

## Wstęp

Artykuł poświęcony jest relacji synonimii kontekstowej między włoskimi leksemami *gusto* i *sapore*. Jego cel to opracowanie portretu semantycznego tych dwóch leksemów, z uwzględnieniem ich znaczeń dosłownych, tj. zmysłowych, i przenośnych. Zamierzamy odpowiedzieć na pytanie: Kiedy polski leksem *smak* odpowiada włoskiemu *gusto*, kiedy zaś włoskiemu *sapore*?

Smak jest zmysłem bardzo ciekawym pod względem językowym: to jedyny ze zmysłów, o którym mówimy, używając tego samego słowa – *smak* – w odniesieniu zarówno do zdolności percepcyjnej (np. *zmysł smaku*, *stracić smak*), jak i do odczuwanych wrażeń zmysłowych (np. *smak słodki*, *smak gorzki*, *smak zupy*, *smak czekolady*). W języku włoskim *smak* jako ‘zmysł’ może zostać określony jedynie leksemem *gusto* (np. *organi del gusto* ‘organy smakowe’), natomiast *smak* rozumiany

jako ‘wrażenie zmysłowe’ może być określony leksemem *gusto* (np. *è un vino dal gusto pieno* ‘jest to wino o pełnym smaku’, *un gelato al gusto di fragola* ‘lody o smaku truskawkowym’) lub leksemem *sapore* (np. *cibo senza sapore* ‘jedzenie bez smaku’, *il sapore del caffè* ‘smak kawy’, *sapore dolce* ‘smak słodki’, *sapore amaro* ‘smak gorzki’, *sapore piccante* ‘smak pikantny’). Oba te wyrazy rozumiane dosłownie mają tylko jeden polski odpowiednik we współczesnej polszczyźnie: *smak*.

Podjęty problem badawczy wpisuje się w nurt lingwistyki zmysłów, kierunkiem dociekań nad relacją między językiem a percepcją sensoryczną (Winter 2019). Leksyka zmysłowa stanowi obszar chętnie eksplorowany w ramach semantycznych badań kontrastywnych, w szczególności etnolingwistycznych, gdyż kontekst ten pozwala na odkrycie istotnych podobieństw i różnic między porównywanymi językami. Wśród włosko-polskich analiz porównawczych z zakresu lingwistyki zmysłów najbardziej rozwiniętym kierunkiem są badania nad semantyką barw prowadzone przez Sylwię Skuzę (2010; 2014; 2015; 2018; 2019a; 2019b). Innym zmysłem, któremu poświęcono uwagę, jest dotyk. Problem konceptualizacji kategorii miękkości i twardości w języku włoskim i polskim został podjęty przez Agnieszkę Kwapiszewską (2021).

Prace poświęcone semantyce smaku w ramach włosko-polskich badań porównawczych należą do rzadkości. Skromne zainteresowanie tą tematyką budzi zdumienie, zwłaszcza że język włoski, jako nośnik jednej z najbardziej rozwiniętych kultur kulinarnych świata, wyróżnia się bogatą leksyką smakową.

Materiał językowy poddany analizie pochodzi z wybranych słowników jednojęzycznych języka włoskiego i języka polskiego, z korpusów internetowych oraz z publikacji wydanej przez stowarzyszenie *Slow Food* (Gho/Ruffa i in. 2019 [1993]). Skorzystano z następujących słowników języka włoskiego: Devoto – Oli (2007), Garzanti (1990), Sabatini – Coletti (2004), Zingarelli (2013), Zingarelli min. (1987), Nuovo De Mauro oraz Treccani. Wykorzystane słowniki języka polskiego to: ISJP, SJPDr, SJPSzym, USJP oraz WSJP PAN. Korpusy internetowe, do których sięgnięto, to: PAISÀ dla języka włoskiego i NKJP dla języka polskiego.

Artykuł składa się z czterech podrozdziałów. Pierwszy traktuje o zjawisku synonimii kontekstowej. W drugim poświęcono uwagę semantyce leksemów *gusto* i *sapore* w znaczeniu zmysłowym. Trzeci dotyczy zagadnienia rozszerzeń znaczeniowych obu leksemów. W czwartym przedstawione zostały wnioski z przeprowadzonej analizy.

## 1. Synonimia kontekstowa

W klasycznym podręczniku akademickim czytamy: „system słownikowy nie ogranicza ściśle liczby wyrazów i dopuszcza [...] do tego, że dwa lub więcej wyrazów odpowiada jednej i tej samej klasie zjawisk, co nazywamy *synonimią*” (Milewski 1965: 80; kursywa własna). Synonimia jest zjawiskiem powszechnym w języku naturalnym i, jak twierdzi Alicja Nagórko stanowi obok polisemii jego cechą niemal definicyjną. Synonimia dotyczy dwóch obszarów języka: leksykalnego i składniowego (Nagórko 1998: 327–328). Przedmiotem zainteresowania tego artykułu jest synonimia leksykalna, rozumiana jako „szczególny typ relacji w obrębie pola leksykalno-znaczeniowego” (Nagórko 1998: 328).

Jedno z głównych pytań, które należy sobie postawić, dotyczy możliwości istnienia w języku pełnej ekwiwalencji semantycznej dwóch lub więcej jednostek leksykalnych. Wielu językoznawców zgodnie twierdzi, że synonimia absolutna jest zjawiskiem bardzo rzadkim. Nagórko uznaje wręcz synonimię absolutną za swoistą anomalię, przejściowe zachwianie „równowagi ekologicznej, przy czym język jako system ekologiczny dąży do jej wyrównania” (Nagórko 1988: 329). Marta Wicherek uważa, że synonimia absolutna ogranicza się do trzech kontekstów: języków specjalistycznych (np. *katar* – *nieżył nosa*), języka dziecięcego (np. *pisak* – *ma-zak*) i akwizycji języka obcego (np. hiszp. *simple* – *sencillo*<sup>1</sup>, *acabar* – *terminar*<sup>2</sup>) (Wicherek 2010). W kwestii trzeciego kontekstu badaczka podkreśla, że przykładowe pary wyrazów są uważane za synonimy absolutne (choć w rzeczywistości nimi nie są) przez obcokrajowców uczących się języka hiszpańskiego, którzy nie zdają sobie jeszcze sprawy z odmiennych konotacji danych jednostek leksykalnych (Wicherek 2010: 658–659).

Ponieważ występowanie w języku synonimów absolutnych należy do rzadkości, za synonimy zwykło się uznawać „pary lub grupy wyrazów o zbliżonym, lecz nie identycznym znaczeniu” (Schabowska 1994: 221), charakteryzujące się „zamiennieścią częściową, np. *szeroki* – *rozległy* (Schabowska 1994: 221). Nagórko sugeruje wręcz, że całkowita ekwiwalencja semantyczna dwóch wyrazów „może okazać się mitem”; dlatego też badaczka proponuje, aby zamiast terminu *synonimia* (z gr. *syn-ónymos* ‘współmienny’) używać terminu *plezjonimia* (z gr. *plēsion* ‘bliski’) (Nagórko 1998: 330). Większość par lub grup wyrazów kwalifikowanych w słowniku jako synonimy to w rzeczywistości synonimy częściowe. Synonimia

<sup>1</sup> ‘prosty, łatwy’ [tłum. Agnieszka Kwapiszewska; dalej: AK].

<sup>2</sup> ‘kończyć’ [tłum. AK].

jest zjawiskiem ciągłym, swoistym *continuum*, „którego jeden biegun stanowi tożsamość semantyczna, czyli tautonomia [...], zaś drugi – brak jakichkolwiek cech wspólnych (w tym sensie skrajnym przypadkiem synonimii staje się semantyczna homonimia)” (Nagórko 1998: 330).

W tym artykule przyjęto definicję *synonimii* zaproponowaną przez Elisabethę Jeżek: „synonimia jest relacją między dwoma wyrazami, które w danym kontekście (a zatem w danym znaczeniu) mogą być użyte wymiennie bez wpływu na interpretację komunikatu”<sup>3</sup> (Jeżek 2005: 157). Na podstawie tej definicji, za synonimy uznać należy nie tylko wyrazy cechujące się pełną ekwiwalencją<sup>4</sup>, lecz także te wyrazy, które mogą zostać użyte wymiennie przynajmniej w jednym kontekście<sup>5</sup>. Warto zaznaczyć, że „synonimia [...] jest bardziej uzależniona od kontekstu niż jakakolwiek inna relacja znaczeniowa” (Schabowska 1994: 228), gdyż to właśnie w kontekście aktualizują się znaczenia jednostek leksykalnych.

Zamierzamy wykazać, że między *gusto* i *sapore* w znaczeniu zmysłowym zachodzi relacja synonimii kontekstowej, natomiast znaczenia przenośne tych wyrazów się nie pokrywają.

## 2. *Gusto* i *sapore* w znaczeniu zmysłowym

Na początku analizy należy wyjaśnić, że leksemy *gusto* i *sapore* uznajemy za tzw. wyrazy pierwotne percepcji smakowej. Pojęcie wyrazów pierwotnych zostało użyte przez Krystynę Pisarkową w kontekście pola semantycznego zapachów i zdefiniowane jako „podstawowe wyrazy tworzące pole wyrazowe zapachów i węchu w sposób samodzielny, to znaczy niezależnie od kontekstu” (Pisarkowa 1972: 330). W niniejszym artykule jako wyrazy pierwotne rozumiemy leksemy, których semantyka leksykalna odnosi się bezpośrednio do wrażeń smakowych. Są to – w języku włoskim – *gusto* i *sapore* oraz – w języku polskim – *smak*. Zdajemy sobie sprawę, że w obu językach występuje więcej wyrazów pierwotnych percepcji

<sup>3</sup> “la sinonimia è la relazione esistente tra due parole che in un dato contesto (e quindi in un dato significato) possono essere sostituite una dall'altra senza che questo abbia delle conseguenze sull'interpretazione” (Jeżek 2005: 157) [tłum. AK].

<sup>4</sup> Jeżek podaje tu przykład włoskich wyrazów *ombrello* – *parapioggia* (pol. *parasol* – *parapluj*). Badaczka przyznaje jednak, że jest to przypadek nieco naciągany (Jeżek 2005: 157). Sytuacja wygląda podobnie we współczesnej polszczyźnie: wyraz *parapluj* wyszedł już prawie z użycia.

<sup>5</sup> Np. *biglietto* – *banconota* ('bilet' – 'banknot') Wyraz *biglietto* jest wymienny z wyrazem *banconota* w kontekście *un biglietto da dieci euro*, ale już nie w kontekście *un biglietto del treno*. Wyrażenie *\*una banconota del treno* jest dewiacyjne (Jeżek 2005: 157).

smakowej (choćby włoski leksem *retrogusto* i polski *posmak*), którym jednak nie będziemy poświęcać uwagi. Decyzja ta wynika z tego, iż naszym zamiarem nie jest przedstawienie pola semantycznego smaków w języku włoskim i polskim, lecz opracowanie portretu semantycznego dwóch włoskich odpowiedników polskiego leksemu *smak* – *gusto* i *sapore* – pomiędzy którymi zachodzi relacja synonimii kontekstowej.

Słowniki włoskojęzyczne wymienione na wstępie zgodnie podają, że wyraz *gusto* (< łac. *gustus*) rozumiany dosłownie ma dwa znaczenia:

- 1 ‘zmysł, za pomocą którego rozpoznajemy smaki’
- 2 ‘wrażenie odczuwane przez zmysł smaku’<sup>6</sup>

W przypadku *sapore* (< łac. *sapor*) słowniki notują dwa zabarwienia znaczeniowe tego leksemu rozumianego zmysłowo:

- 1a ‘wrażenie odczuwane przez zmysł smaku’
- 1b ‘właściwości pokarmów powodujące to wrażenie’<sup>7</sup>

Od tej pory, dla jasności wyводу, odnosząc się do konkretnych znaczeń lub zabarwień znaczeniowych analizowanych leksemów, będziemy korzystać z następujących określeń: *gusto* 1, *gusto* 2, *sapore* 1a i *sapore* 1b.

Widoczne jest, że wyraz *gusto* ma szerszy zakres znaczenia, gdyż odnosi się zarówno do nazwy zmysłu, jak i do wrażenia odczuwanego przez ten zmysł, dokładnie tak jak wyraz *smak* w języku polskim. W języku włoskim powszechnie występuje wyrażenie *al gusto*, które stanowi odpowiednik polskiego wyrażenia *w smaku* (np. *un vino piacevole al gusto* ‘wino przyjemne w smaku’, *farmaci amari al gusto* ‘lekarstwa gorzkie w smaku’). Istnieje również wyrażenie *al gusto di* (‘o smaku’), którego używa się, określając np. smaki lodów (*un gelato al gusto di fragola* ‘lody o smaku truskawkowym’) czy napojów (*una bevanda al gusto di cioccolato* ‘napój o smaku czekoladowym’).

Między *gusto* 2 i *sapore* 1a zachodzi relacja synonimii. Niektóre słowniki, np. Devoto – Oli (2007), definiują *gusto* 2 jako ‘*sapore*’.

Wrażenia odczuwane podczas przyjmowania pokarmów mogą być zatem wyrażane oboma leksemami w sposób wymienny, zarówno w funkcji opisującej,

<sup>6</sup> 1 ‘senso con cui percepiamo i sapori’ 2 ‘sensazione avvertita dal senso del gusto’ [tłum. AK].

<sup>7</sup> 1a ‘sensazione avvertita dal senso del gusto’ 1b ‘proprietà per cui determinate sostanze producono tale sensazione’ [tłum. AK].

jak i wartościującej. Można to potwierdzić, przeprowadzając test ich wzajemnej substytucji. W przykładach (1) i (2) użyte przymiotniki pełnią funkcję opisującą, zaś w przykładach (3) i (4) wartościującą.

- (1) gusto dolce, salato, piccante  
'smak słodki, słony, pikantny'<sup>8</sup>;
- (2) sapore dolce, salato, piccante  
'smak słodki, słony, pikantny';
- (3) gusto piacevole, squisito, sgradevole  
'smak przyjemny, wyborny, nieprzyjemny';
- (4) sapore piacevole, squisito, sgradevole  
'smak przyjemny, wyborny, nieprzyjemny'.

Interesujące jest to, że pomimo wzajemnej wymienności *gusto* 2 i *sapore* 1a, żaden ze słowników nie definiuje *sapore* 1a poprzez leksem *gusto*, co sugeruje, że ekwiwalencja semantyczna między tymi wyrazami nie jest pełna.

Warto przyrzeć się kontekstom, w których wyraz *sapore* występuje samodzielnie, tj. bez opisujących czy wartościujących go określeń. Jest to tzw. użycie absolutne (wł. *uso assoluto*<sup>9</sup>), które ilustrują takie wyrażenia jak np. *cibi senza sapore* ('potrawy bez smaku') i *dare sapore a un cibo* ('nadać smak potrawie'). W konstrukcji tej leksem *sapore* denotuje smak wyrazisty, typowy dla odpowiednio przyprawionego dania. Znamienne jest to, że przymiotnikowy derywat rzeczownika *sapore*, *saporito* oznacza 'bogaty w smaku; mający intensywny smak, również dzięki dodaniu przypraw i aromatów'<sup>10</sup>. Nadmienmy, że słowo *sapor* funkcjonowało w dawnej polszczyźnie: „SJPD notuje leksem *sapor* z kwalifikatorem *daw.* w znaczeniach a) 'przysmak, smakołyk', b) 'sos, przyprawa dodająca smaku'” (Batko-Tokarz 2023: 138).

Mówiąc o właściwościach smakowych jakiejś potrawy lub produktu spożywczego, zdecydowanie częściej używa się wyrazu *sapore* niż *gusto*. Zatem wyrażenia takie jak np. 'smak pizzy', 'smak makaronu', 'smak krewetek' tłumaczy się na język włoski odpowiednio jako *sapore della pizza*, *sapore della pasta*, *sapore dei gamberi*. Wynika to z tego, że wrażenia sensoryczne odczuwane podczas spożywania potraw nie ograniczają się tylko do wrażeń smakowych. Wyraz *sapore*, jak

<sup>8</sup> Wszystkie tłumaczenia włoskich przykładów autorstwa AK.

<sup>9</sup> Zdajemy sobie sprawę, że wyrażenia *użycie absolutne* i *konstrukcja absolutna* są kalkami z języka włoskiego. Nie funkcjonują one w polskiej leksykologii, zatem będziemy je zapisywać w cudzysłowie.

<sup>10</sup> 'ricco di sapore; che ha un sapore intenso, anche per l'aggiunta di condimenti e aromi' (Nuovo De Mauro) [tłum. AK].

twierdzi Rosalia Cavalieri, odnosi się właśnie do doświadczenia polisensorycznego, angażującego smak, dotyk i powonienie (Cavalieri 2011: 76).

O roli powonienia w degustowaniu potraw pisał już w XVIII wieku Jean Anthelme Brillat-Savarin w dziele *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*<sup>11</sup>. Korzystaliśmy z włoskiego tłumaczenia utworu (1978), ponieważ w polskim przekładzie (1973) pominięto dwa pierwsze rozdziały, szczególnie istotne dla podjętego przez nas tematu. Przytoczony fragment pochodzi z rozdziału zatytułowanego we włoskim przekładzie *Del gusto* (pol. *O smaku*): „Nie tylko jestem przekonany, że bez udziału węchu pełne smakowanie potrawy nie jest możliwe, lecz skłaniam się ku twierdzeniu, że smak i węch tworzą jeden zmysł”<sup>12</sup> (Brillat-Savarin 1978 [1825]: 29).

Wpływ wrażeń olfaktorycznych na smak znajduje wyraz w angielskim słowie *flavour* definiowanym przez Międzynarodową Organizację Normalizacyjną (ISO) jako „złożone połączenie wrażeń zapachowych, smakowych i związanych z nerwem trójdzielnym, odczuwanych podczas degustacji. Na to, co określa się słowem *flavour*, mają wpływ także efekty dotykowe, termiczne, bólowe i kinestetyczne”<sup>13</sup> (Cavalieri 2011: 78). Na kanwie angielskiego *flavour* Francuzi utworzyli neologizm *flaveur*, będący w użyciu od lat 80. XX wieku. Język włoski, jak zauważyli Mirco Marconi i Rosalia Cavalieri, nie ma swojego odpowiednika tego terminu (Cavalieri 2011: 78; Marconi 2007: 10).

Wymienne użycie leksemów *gusto* i *sapore* jest powszechne nie tylko w języku potocznym; można je odnotować również w literaturze przedmiotu z zakresu neurogastronomii. Marconi pisząc o tzw. pięciu podstawowych smakach (słonym, słodkim, kwaśnym, gorzkim i umami<sup>14</sup>), raz określa je jako „5 *gusti*”, a raz jako „5 *sapori*” (Marconi 2007: 11). Podobne zamieszanie terminologiczne zauważyliśmy w publikacji wydanej pod auspicjami stowarzyszenia *Slow Food* (Gho/Ruffa i in. 2019 [1993]). Autorzy opisują podstawowe właściwości smakowe potraw, stosując wymiennie leksem *gusto* i leksem *sapore*:

<sup>11</sup> Tytuł oryginału: *Physiologie du goût: ou méditations de gastronomie transcendante*.

<sup>12</sup> „dal canto mio non solo sono convinto che senza la partecipazione dell'odorato una completa degustazione è impossibile, ma sarei addirittura propenso a credere che l'odorato e il gusto formano unico senso” [tłum. AK].

<sup>13</sup> „combinazione complessa delle sensazioni olfattive, gustative e trigeminali percepite durante l'assaggio. Il *flavour* può essere influenzato da effetti tattili, termici, di dolore o cinestetici” [tłum. AK].

<sup>14</sup> Słowo pochodzenia japońskiego, które oznacza dosłownie ‘pyszny smak’. Smak umami wskazuje na obecność w pokarmie białek i nukleotydów. „Najwięcej substancji o smaku umami można znaleźć w sosie sojowym, suszonej rybie bonito oraz glonach, jak również w mięsie i serze” (Stańska/Krzeski 2016: 13).



- (5) una caratteristica organolettica che non può essere ricondotta a nessuno dei quattro gusti fondamentali  
'cecha organoleptyczna, której nie da się sprowadzić do żadnego z czterech smaków podstawowych';
- (6) sostanze a gusto salato  
'substancje o smaku słonym';
- (7) i sapori fondamentali si percepiscono in tempi diversi  
'smaki podstawowe odczuwa się w różnym czasie';
- (8) la zona di percezione del sapore dolce  
'strefa percepcji smaku słodkiego'.

Warto podkreślić, że wyróżnianie czterech lub pięciu<sup>15</sup> smaków podstawowych nie ma charakteru uniwersalnego; według Cavalieri jest to swoista konwencja utrwalona w kulturze zachodniej (Cavalieri 2011: 28). Istnieją zaś kultury, które klasyfikują wrażenia smakowe w zgoła odmienny sposób. Na przykład afrykańskie plemię Baganda zamieszkujące Ugandę klasyfikuje smaki pokarmów za pomocą dwóch wyrazów: *kuwoma* oraz *kawa*. Pierwszy wyraz odnosi się do jedzenia dobrego, drugi do jedzenia niesmacznego, przy czym do pierwszej kategorii zaliczają się również takie produkty jak cukier, słone mięso i niektóre kwaśne owoce, do drugiej zaś słona woda i chinina (por. Lanternari 1981: 742).

Z naszej analizy wynika, że wyrazy *gusto* i *sapore* używane są wymiennie w dwóch przypadkach: 1) w połączeniu z przymiotnikami określającymi tzw. smaki podstawowe<sup>16</sup> oraz 2) w połączeniu z przymiotnikami wartościującymi (np. *piacevole* 'przyjemny', *squisito* 'wyborny', *sgradevole* 'nieprzyjemny'). Są to kolokacje, w których występują *gusto* 2 i *sapore* 1a. Leksem *gusto*, jak podają słowniki, nie określa właściwości pokarmów działających na zmysł smaku. Dlatego mówiąc o właściwościach smakowych danej potrawy, zdecydowanie częściej używa się wyrazu *sapore* (np. *sapore del caffè* 'smak kawy', *sapore dell'aglio* 'smak czosnku'). Są to konteksty, w których *sapore* występuje w znaczeniu 1b.

Leksem *gusto* pojawia się często w kontekstach takich jak: *un gelato al gusto di fragola* ('lody o smaku truskawkowym'), *un liquore al gusto di caffè* ('likier o smaku kawowym'), *una bevanda al gusto di cioccolato* ('napój o smaku czekoladowym'). Szczególnie interesujący jest kontekst lodziarski, w którym wyraz

<sup>15</sup> Piątym smakiem, niekiedy jeszcze pomijanym, jest umami.

<sup>16</sup> Do tej listy dodalibyśmy również przymiotnik *piccante* 'pikantny' ze względu na jego występowanie, zarówno w połączeniu z *gusto*, jak i z *sapore*. Należy zaznaczyć, że z fizjologicznego punktu widzenia pikantność nie jest odczuciem stricte smakowym, lecz termiczno-dotykowym. Nieprzypadkowo w języku angielskim pojęcie pikantności wyrażane jest przymiotnikiem *hot* ('gorący').



*gusto* odnosi się nie tylko do smaku lodów, lecz także do ich ilości. We włoskich lodziarniach znajdziemy napisy np. *coppetta da due gusti, cono da tre gusti*, gdzie *gusti* (l. mn. od *gusto*) przetłumaczymy na język polski jako ‘gałki’, ‘kulki’ lub ‘porcje’, zaś *coppetta* i *cono* odpowiednio jako ‘kubeczek’/ ‘papierowy pucharek’ i ‘rożek’. Zastąpienie leksemu *gusto* leksemem *sapore* prowadzi w tym kontekście do połączeń dewiacyjnych, co obrazują poniższe przykłady:

- (9) Che gusti prendi?  
‘Jakie smaki wybierasz?’;
- (10) Che \*sapori prendi?;
- (11) Vorrei un cono da due gusti  
‘Poproszę rożek na dwie gałki’;
- (12) Vorrei un cono da due \*sapori.

Za pomocą leksemu *gusto* określane są również smaki chipsów czy jogurtów. *Gusto* pełni w tych kontekstach funkcję kategoryzującą: przypisuje dany produkt do odpowiedniej kategorii smakowej. Nierzadko włoskie lodziarnie proponują klientom tzw. smak dnia, czyli *gusto del giorno* lub smak miesiąca, czyli *gusto del mese*. Oprócz nazw konwencjonalnych (np. *pistacchio* ‘pistacja’, *cioccolato* ‘czekolada’, *limone* ‘cytryna’) znajdziemy też bardziej fantazyjne, które nie określają smaku wprost, lecz na zasadzie skojarzeń (np. *bacio*<sup>17</sup> ‘pocałunek’, *profumo di Sicilia* ‘zapach Sycylii’, *desiderio* ‘życzenie, pragnienie’).

### 3. *Gusto* i *sapore* w znaczeniu przenośnym

Według słowników wymienionych na wstępie wyraz *gusto* prezentuje następujące znaczenia przenośne:

- 1 ‘elegancja, dystynkcja; umiejętność rozróżniania rzeczy pięknych i wyrafinowanych’
- 2 ‘styl charakterystyczny dla danej epoki’
- 3 ‘subiektywna preferencja’
- 4 ‘przyjemność, satysfakcja’
- 5 ‘skłonność do czegoś, ochota, kaprys’<sup>18</sup>.

<sup>17</sup> Możliwe, że jest to odwołanie do smaku słynnych orzechowych pralinek o nazwie *baci* produkowanych przez firmę *Perugina*.

<sup>18</sup> 1 ‘eleganza, distinzione; capacità di discernere le cose belle e fini’ 2 ‘maniera complessa delle caratteristiche di uno stile, di un’epoca’ 3 ‘preferenza soggettiva’ 4 ‘piacere, soddisfazione, godimento’ 5 ‘inclinazione, voglia, capriccio’ [tłum. AK].

Przenośne znaczenia leksemu *gusto* koncentrują się wokół trzech pojęć: estetyki, subiektywności i przyjemności. Poniższe przykłady (13) i (14) odwołują się do pojęcia estetyki, przykłady (15) i (16) do pojęcia subiektywności, zaś przykłady (17) i (18) do pojęcia przyjemności.

- (13) Villa Pisani ben riflette il gusto sofisticato del proprietario  
‘Villa Pisani dobrze odzwierciedla wyrafinowany gust właściciela’;
- (14) vestirsi con gusto  
‘ubierać się ze smakiem, gustownie’;
- (15) sui gusti non si discute  
‘o gustach się nie dyskutuje’;
- (16) adattando il suo personaggio al gusto del pubblico parigino  
‘dostosowując swojego bohatera do gustu paryskiej publiczności’;
- (17) mangiare di gusto  
‘jeść ze smakiem’;
- (18) non c’è gusto a guardare gli altri che si divertono  
‘nie ma przyjemności w patrzeniu, jak inni się bawią’.

Zwróćmy uwagę, że w kilku przykładach wyraz *gusto* został oddany w języku polskim przez termin *gust*. Leksem ten definiowany jest w języku polskim jako:

- 1 ‘poczucie piękna, harmonii, elegancji’
- 2 ‘to, co ktoś lubi i w czym znajduje przyjemność’
- 3 ‘zespół cech charakterystycznych dla czyjejś twórczości lub jakiegoś kierunku w sztuce’ (WJSP PAN).

Widzimy zatem, że znaczenia włoskiego *gusto* i polskiego *gustu* są w znacznej mierze zbieżne. Słowo *gust* pojawiło się w polszczyźnie w XVII wieku za pośrednictwem języków romańskich. Jednoznaczne ustalenie, który z języków romańskich był źródłem zapożyczenia, wydaje się niemożliwe. W przypadku wyrazów wywodzących się z języków klasycznych (a do takich należy *gust*) źródłem pożyczki mogło być kilka języków (Bochnakowa 2012: XXVII). Warto zaznaczyć, że w dawnej polszczyźnie słowo *gust* funkcjonowało również w znaczeniu zmysłowym (Batko-Tokarz 2023). Świadczą o tym przykłady przytoczone przez Barbarę Batko-Tokarz (2023), zaczerpnięte z tekstów XVII- i XVIII-wiecznych, np.

- (19) [...] mają wdzięczne gusty Owoce, zioła zapach (W. Potocki, *Fraszki albo Sprawy, Powieści i Trefunki* 1669);
- (20) [...] frukt do gałki muszkatelowej podobny, odoru i gustu miłego (B. Chmielowski, *Nowe Ateny* 1754);

- (21) Oto kapłun, zdaje się być bardzo dobry Ma dobry gust [...]. Pocznij WmP ten pasztet, upraszam. Jest wyśmienity, ma dobry odor (Anonim, *Akademia dziecinna albo zbiór nauk różnych* 1761).

Analiza przeprowadzona przez Batko-Tokarz wykazała, że leksem *gust* został wprowadzony do polszczyzny w XVII wieku zarówno w znaczeniu przenośnym, jak i zmysłowym. Jednak książki kucharskie z epoki obrazują, że cechy degustacyjne potraw były zdecydowanie częściej określane wyrazem *smak*, co prawdopodobnie wynika ze znacznie dłuższego funkcjonowania tego leksemu w języku polskim (Batko-Tokarz 2023: 145). Jak twierdzi Nagórko, współistnienie dwóch wyrazów o tym samym znaczeniu można traktować jako przejściowe zachwianie „równowagi ekologicznej” w systemie językowym (Nagórko 1998: 329; zob. 1). Za naturalne należy więc uznać, że z czasem doszło do zaniku użycia słowa *gust* w znaczeniu zmysłowym, które „okazało się redundantne wobec zadomowionego w polszczyźnie zmysłowego rozumienia *smaku*” (Batko-Tokarz 2023: 147). Pozostało natomiast znaczenie przenośne leksemu *gust* „utożsamione z upodobaniem, a także rozwinęło się znaczenie estetyczne” (Batko-Tokarz 2023: 146).

Należy zwrócić uwagę na współistnienie leksemów *smak* i *gust* w znaczeniu odnoszącym się do pojęcia estetyki (przykłady 22 i 23) i do pojęcia subiektywności (przykłady 24 i 25):

- (22) Mieszkanie urządzone ze smakiem;
- (23) Ubranie w najlepszym guście;
- (24) Przeprowadzka była mu nie w smak;
- (25) Scena była, leżaki były, a co do wartości artystycznej – rzecz gustu.

Ta wymiennosc nie jest jednak pełna. W kontekstach związanych z kierunkami w sztuce lub zespołem cech charakterystycznych dla czyjejś twórczości, zastąpienie wyrazu *gust* wyrazem *smak* prowadzi do połączeń dewiacyjnych. Obrazują to poniższe przykłady:

- (26) Ani teatr frankfurcki, ani berliński [...] nie wykraczał poza gust klasycystyczny;
- (27) Ani teatr frankfurcki, ani berliński [...] nie wykraczał poza \*smak klasycystyczny;
- (28) [...] kilkanaście lat po wybudowaniu pałacu (ok. 1825 r.), po jego wschodniej stronie założono park w guście angielskim [...];
- (29) [...] kilkanaście lat po wybudowaniu pałacu (ok. 1825 r.), po jego wschodniej stronie założono park w \*smaku angielskim [...].

Istnieją jednak konteksty, w których akceptowalne jest wyłącznie użycie leksemu *smak*. Są to konteksty związane z przyjemnością, jakiej doświadczamy podczas

spożywania pokarmów (przykład 30) oraz z przyjemnością odczuwaną podczas wykonywania jakiejś czynności (przykład 32). Przykłady (31) i (33) obrazują dwiacyjne użycie leksemu *gust*.

(30) Jeść coś ze smakiem;

(31) Jeść coś \*z gustem;

(32) Straciłem smak do książek, już ich nie mogłem czytać;

(33) Straciłem \*gust do książek, już ich nie mogłem czytać.

Należy zaznaczyć, że we wszystkich przykładach przytoczonych do tej pory leksemu *smak* i *gust* zostałyby przetłumaczone na język włoski wyłącznie jako *gusto*.

Przyjrzyjmy się teraz kierunkom rozszerzeń semantycznych leksemu *sapore*. Słowniki wymienione na początku niniejszego opracowania podają następujące znaczenia przenośne tego wyrazu:

1 ‘charakter, ton’

2 ‘żywość, radość, umiejętność przyciągania i angażowania, zespół cech uważanych za atrakcyjne’<sup>19</sup>.

Pierwsze znaczenie przenośne leksemu *sapore* odnosi się do cechy charakterystycznej danej rzeczy, zachowania lub wydarzenia (przykłady 34 i 35). Drugie znaczenie opatrzone jest w słownikach skrótem *ass.* lub *assol.* (od *assoluto* ‘absolutny’), który wskazuje na „konstrukcję absolutną”, przedstawioną w przykładach (36) i (37). Zwróćmy uwagę na to, że w tłumaczeniach przykładów (34) i (35) użycie leksemu *smak* brzmi sztucznie. W tych kontekstach naturalnym wyborem są wyrazy *ton* lub *charakter*.

(34) una novella di sapore romantico

‘nowela o romantycznym charakterze, tonie (dosł. smaku)’;

(35) sentivo nelle sue frasi un sapore di accusa

‘wyczuwałem/wyczuwałam w jego/jej słowach ton (dosł. smak) oskarżycielski’;

(36) l’imprevisto dà sapore alla vita

‘nieprzewidywalność nadaje życiu smak’;

(37) un racconto senza sapore

‘opowiadanie bez wyrazu (dosł. smaku)’.

<sup>19</sup> 1 ‘carattere, tono’<sup>2</sup> ‘vivacità, brio, capacità di attrarre e coinvolgere, insieme di caratteristiche che attraggono’ [tłum. AK].

Znaczenia leksemu *sapore* pokrywają się ze znaczeniem leksemu *smak*, w takich kontekstach jak np.

- (38) Smak wielkiej przygody;
- (39) Poznać smak powodzenia;
- (40) Smak zwycięstwa i upokarzającej porażki.

W powyższych przykładach *smak* rozumiany jest jako ‘wrażenie, którego doznajemy, gdy czegoś doświadczamy’. Należy zaznaczyć, że może być to zarówno doświadczenie przyjemne (np. przygoda, powodzenie, zwycięstwo), jak i trudne (np. porażka, upokorzenie). Sytuacja wygląda podobnie w przypadku włoskiego leksemu *sapore*, który wykazuje łączliwość z wyrazami zarówno o pozytywnej (np. *romantico* ‘romantyczny’, zob. przykład 34), jak i negatywnej konotacji (np. *accusa* ‘oskarżenie’, zob. przykład 35).

Interesujące jest występowanie leksemu *sapore* w „konstrukcji absolutnej”, które znajduje swój polski odpowiednik tylko w perspektywie zmysłowej. Mówimy, że *coś jest bez smaku* w odniesieniu do mdłej, niedoprawionej potrawy. Natomiast włoski leksem *sapore* występuje samodzielnie zarówno w znaczeniu zmysłowym (np. *dare sapore a un cibo* ‘nadać smak potrawie’), jak i przenośnym (np. *l'imprevisto dà sapore alla vita* ‘nieprzewidywalność nadaje życiu smak’, zob. przykład 36).

#### 4. Wnioski

W wyniku przeprowadzonej analizy można stwierdzić, że *gusto* i *sapore* stanowią jednostki leksykalne charakteryzujące się dużym bogactwem znaczeniowym. Synonimia kontekstowa okazała się skutecznym narzędziem do opracowania portretu semantycznego wyrazów o tak wysokiej złożoności treściowej. Nadszedł czas, aby odpowiedzieć na postawione pytanie badawcze: Kiedy polski leksem *smak* odpowiada włoskiemu *gusto*, kiedy zaś włoskiemu *sapore*?

Zacznijmy od znaczenia zmysłowego analizowanych wyrazów. *Smak* w znaczeniu ‘zmysłu, za pomocą którego rozpoznajemy smaki’, może być wyrażony tylko za pomocą leksemu *gusto*. Podwójne znaczenie leksemu *gusto* – jako zmysłu (*gusto* 1) i jako wrażenia smakowego (*gusto* 2) – sprawia, że leksem ten jawi się jako dokładniejszy odpowiednik polskiego *smaku* niż leksem *sapore*. Wyraz *sapore* nie oznacza bowiem zdolności organizmu do odbierania bodźców smakowych. W przypadku *smaku* rozumianego jako ‘wrażenie odczuwane przez zmysł smaku’, *gusto* i *sapore* mogą być stosowane wymiennie w połączeniu z przymiotnikami

określającymi tzw. smaki podstawowe oraz w połączeniu z przymiotnikami wartościującymi. W takich kontekstach między *gusto* i *sapore* – umownie określonymi jako *gusto* 2 i *sapore* 1a – zachodzi relacja synonimii.

Przeprowadzona analiza wykazała, że wyraz *gusto* nie określa właściwości pokarmów działających na zmysł smaku. Dlatego w kontekstach, w których występują odniesienia do właściwości smakowych konkretnych potraw czy produktów spożywczych, zdecydowanie przeważa użycie leksemu *sapore*. Jest to użycie, w których *sapore* występuje z znaczeniu 1b.

Z kolei do wyrażania smakowej kategoryzacji produktów spożywczych używany jest leksem *gusto*. W tej sytuacji poszczególne smaki lodów, chipsów czy jogurtów pełnią rolę swoistych etykiet językowych, nierzadko o funkcji marketingowej, mających za zadanie przyciągnięcie uwagi konsumentów.

Z badania wynika, że relacja synonimii kontekstowej zachodzi między *gusto* i *sapore* w znaczeniu zmysłowym. Leksemy te prezentują natomiast całkowicie odmienne kierunki rozszerzeń semantycznych, co sprawia, że znaczenia przenośne dwóch wyrazów nie pokrywają się. Kierunki rozszerzeń semantycznych leksemu *gusto* koncentrują się wokół trzech pojęć: estetyki, subiektywności i przyjemności. Kierunki rozszerzeń semantycznych leksemu *sapore* dotyczą cech danej rzeczy, danego zachowania lub wydarzenia. W „konstrukcji absolutnej” leksem *sapore* denotuje zespół cech uważanych za atrakcyjne, takich jak żywość i radość, co koreluje z samodzielnym użyciem tego leksemu w znaczeniu zmysłowym: *sapore* w „konstrukcji absolutnej” odnosi się do smaku wyrazistego. Sytuacja wygląda analogicznie w języku polskim, co potwierdzają takie wyrażenia jak *nadać smak potrawie* czy *danie bez smaku*.

## Bibliografia

- Batko-Tokarz, B. (2023), *O guście ze smakiem – czyli kiedy i dlaczego wyraz gust utracił w polszczyźnie znaczenie zmysłowe*. LingVaria 1/35: 135–151. DOI: <https://doi.org/10.12797/LV.18.2023.35.10>.
- Bochnakowa, A. (red.) (2012), *Wyrazy francuskiego pochodzenia we współczesnym języku polskim*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Brillat-Savarin, A. (1973 [1825]), *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*. Przeł. Guze, J. Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy.
- Brillat-Savarin, A. (1978 [1825]), *Fisiologia del gusto. Meditazioni di gastronomia universale*. Trad. in *Brillat-Savarin letto da Roland Barthes*. Palermo: Sellerio.
- Cavalieri, R. (2011), *Gusto: L'intelligenza del palato*. Roma/Bari: Laterza.
- Devoto-Oli (2007) – Serianni, L./Trifone, M. (cur.), *Il Devoto-Oli: vocabolario della lingua italiana 2007 con CD-Rom*. Firenze: Le Monnier.
- Garzanti (1990) – *Il Grande Dizionario Garzanti della lingua italiana*. Milano: Garzanti.

- Gho, P./Ruffa, G. (cur.) (2019 [1993]), *Il piacere del vino. Come imparare a bere meglio*. Bra: Slow Food Editore.
- ISJP – Bańko, M. (red.) (2000), *Inny słownik języka polskiego*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Kwapiszewska, A. (2021), *Mięczak czy twardziel? Kategoria miękkości i twardości w Językowym Obrazie Świata Włochów i Polaków*. W: Długosz, D./Pecko, J./Świtlik, S. (red.), *Neofilologia: perspektywy transdyscyplinaroności*. T. 2. Warszawa: Uniwersytet Warszawski: 115–121.
- Jeżek, E. (2005), *Lessico. Classi di parole, strutture, combinazioni*. Bologna: il Mulino.
- Lanternari, V. (1981), 'sensi', voce in *Enciclopedia Einaudi*. vol. XII. Torino: Einaudi: 730–765.
- Marconi, M. (2007), *Dentro al gusto. Arte, scienza e piacere nella degustazione*. Edagricole-New Business Media.
- Milewski, T. (1965), *Językoznawstwo*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Nagórko, A. (1998), *Synonimia kontekstowa i sytuacyjna. Implikacje leksykograficzne*. *Prace Filologiczne* XLIII: 327–340.
- NKJP – *Narodowy Korpus Języka Polskiego*. <https://nkjp.pl/> [dostęp: 25.04.2025].
- Nuovo De Mauro*. <https://dizionario.internazionale.it/> [dostęp: 24.04.2025].
- PAISÀ. <https://www.corpusitaliano.it/it/index.html> [dostęp: 25.04.2025].
- Pisarkowa, K. (1972), *Szkic pola semantycznego zapachów w polszczyźnie*. *Język Polski* LII/5: 330–339.
- Sabatini – Coletti (2004), *Dizionario della lingua italiana 2004*. Milano: Rizzoli Larousse.
- Schabowska, M. (1994), *O synonimii*. *Rocznik Naukowo-Dydaktyczny WSP w Krakowie* 168: *Prace Językoznawcze* VIII: 221–229.
- SJPD – Doroszewski, W. (red.), *Słownik języka polskiego* [online]. <https://doroszewski.pwn.pl/> [dostęp: 25.04.2025]
- SJPD<sup>r</sup> – Drabik, L. (red.) (2007), *Słownik języka polskiego*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- SJPSzym – Szymczak, M. (red.) (1995), *Słownik języka polskiego*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Skuza, S. (2010), *Le sfumature del colore blu e verde nelle espressioni idiomatiche e paremiologiche in italiano, francese e polacco*. *Études romanes de Brno* 31/1: 229–239. <https://hdl.handle.net/11222.digilib/114924> [dostęp: 24.04.2025].
- Skuza, S. (2014), *Rosso, giallo, blu. Un'analisi etnolinguistica sui colori primari in italiano e in polacco in prospettiva sincronica e diacronica*. Toruń: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika.
- Skuza, S. (2015), *Emolinguwistyczna analiza leksemów koloru niebieskiego w językach polskim i włoskim w ujęciu diachronicznym i synchronicznym*. *Prace Językoznawcze* 17/2: 91–111.
- Skuza, S. (2018), *Il colore bianco italiano e biały polacco – approccio semantico*. *Toruńskie Studia Włosko-Polskie – Studi polacco-italiani di Toruń* XIV: 171–182. DOI: <https://doi.org/10.12775/TSP-W.2018.012>.
- Skuza, S. (2019a), *Il colore nero e le sue sfumature in italiano e in polacco: un approccio contrastivo*. *Études romanes de Brno* 40/1: 123–136. DOI: <https://doi.org/10.5817/ERB2019-1-8>.
- Skuza, S. (2019b), *Łaciński virdis, włoski verde, polski zielony – językowo-kulturowe studium barwy zielonej*. *Studia Europea Gnesnensia* 19: 131–152. DOI: <https://doi.org/0.14746/seg.2019.19.6>.
- Treccani. <https://www.treccani.it/vocabolario/> [dostęp: 24.04.2025].
- Stańska, K./Krzeski, A. (2016), *Smak umami: od odkrycia po wykorzystanie kliniczne*. *Otolaryngologia Polska* 70/4: 10–15. DOI: <https://doi.org/10.5604/00306657.1199991>.
- USJP – Dubisz, S. (red.) (2003), *Uniwersalny słownik języka polskiego*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Wicherek, M. (2010), *Tres casos de sinonimia absoluta*. W: Górniewicz, J./Grzmil-Tylutki, H./Piechnik, I. (éds), *En quête de sens. Études dédiées à Marcela Świątkowska. W poszukiwaniu znaczeń. Studia dedykowane Marceli Świątkowskiej*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego: 656–660.



- WSJP PAN – Żmigrodzki, P. (red.), *Wielki słownik języka polskiego PAN*. <https://wsjp.pl> [dostęp: 24.04.2025].
- Winter, B. (2019), *Sensory linguistics: Language, perception and metaphor*. Amsterdam: John Benjamins.
- Zingarelli (2013), *Lo Zingarelli: vocabolario della lingua italiana di Nicola Zingarelli*. Bologna: Zanichelli.
- Zingarelli min. (1987), *Il Nuovo Zingarelli minore: vocabolario della lingua italiana di Nicola Zingarelli*. Bologna: Zanichelli.