

ARTYKUŁY

Mirosława Sagan-Bielawa
Uniwersytet Jagielloński w Krakowie
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2940-9259>
e-mail: m.sagan-bielawa@uj.edu.pl

**„Czy *kapusta kiszona* i *kapusta kwaszona* to to samo?”.
Wariantywność leksykalna *kisić* –
kwasić w dobie internetu**

**„Are *kapusta kiszona* and *kapusta kwaszona* the same?”.
Lexical variation of *kisić* and *kwasić* in the Internet era**

Abstrakt

Tematem artykułu jest różnicowanie znaczeń synonimów leksykalnych *kisić* / *kwasić* ‘poddawać fermentacji, chronić przed zepsuciem’ oraz form pochodnych (np. *kiszenie*, *kwaszenie*, *kiszony* / *kwaszony* ogórek, *kiszona* / *kwaszona* kapusta). Niektóre media lifestyle i portale internetowe poświęcone kulinariom lub zdrowemu odżywianiu rozpowszechniają twierdzenie, że kwaszenie jest procesem innym niż kiszenie, polega na przyśpieszonej, „sztucznej” fermentacji z zastosowaniem octu i jest stosowane w przemysłowej produkcji żywności. Zwolennicy tej tezy nie uznają argumentów naukowych, podważają opinie językoznawców, że *kisić* i *kwasić* to synonimy o długiej tradycji. Analiza treści publikowanych w internecie pokazuje, że świadomość zróżnicowania regionalnego tego słownictwa jest nikła. Dla wielu użytkowników polszczyzny różnica pomiędzy wyrażeniami *kiszona kapusta* a *kwaszona kapusta* opiera się na opozycji naturalny – sztuczny, tradycyjny – przemysłowy. Interesujące jest to, że w XXI w. ekspansywna okazuje się leksyka, którą w drugiej połowie XX w. językoznawcy uznawali za recesywną (*kisić*, *kiszony*, *kiszenie*, *kiszanka* itp.). W tych przemianach językowych rolę odgrywają różnorodne czynniki: przeobrażenia stylu życia, sprzyjająca upowszechnianiu regionalizmów komunikacja internetowa oraz zwrot w postawach wobec zróżnicowania polszczyzny.

Słowa kluczowe: *kisić* / *kwasić*, wariantywność językowa, regionalizmy, postawy wobec języka, zmiany semantyczne

Abstract

The article concerns the differentiation between synonyms *kisić* and *kwasić* [in English both defined as] ‘to pickle through anaerobic fermentation in brine’ and related nominal and adjectival forms (i.e. *kiszenie* / *kwaszenie* ‘pickling’, *kiszony* / *kwaszony* ogórek ‘pickled cucumber’, *kiszona* / *kwaszona* kapusta ‘pickled cabbage, sauerkraut’). Some lifestyle media and Internet portals devoted to cooking or healthy foods claim that the process named *kwaszenie* (not *kiszenie*) is found in industrial food production and involves

accelerated ‘artificial’ fermentation using vinegar. Supporters of this thesis do not accept scientific arguments and question linguists’ opinions that *kisić* and *kwasić* have been Polish synonyms for a long time. Analysis of Internet content shows that awareness of the former regional variation is disappearing. For many people, the difference between the expressions *kiszona kapusta* and *kwaszona kapusta* is related to the opposition between natural and artificial, traditional and industrial. It is interesting that the vocabulary (*kisić*, *kiszony*, *kiszenie*, *kiszonka*) which was considered recessive in the second half of the 20th century is gaining popularity in the 21st century. The important role in these changes is played by heterogeneous factors, such as lifestyle changes, the possibility of spreading regionalisms on the Internet, and the shift in attitudes toward language variation.

Keywords: *kisić* / *kwasić*, language variation, attitudes toward language, regionalisms, semantic changes

Tematem artykułu jest obserwowane w ciągu ostatnich kilkunastu lat różnicowanie znaczeń czasowników *kisić* – *kwasić*, a także form pochodnych słowotwórczo: *kiszenie*, *kwaszenie*. Przedmiot zainteresowania stanowi jedno wspólne znaczenie tych wyrazów: ‘poddawać fermentacji, chroniąc przed zepsuciem’¹ (WSJP PAN), reprezentowane m.in. przez parę często używanych w polszczyźnie imiesłowów *kiszony* – *kwaszony*, np. w nazwach tradycyjnych polskich produktów (*kiszone ogórki*, *kwaszona kapusta*, *kapusta kiszona* itd.). Umieszczone w tytule artykułu pytanie znalazło się w 2022 r. w jednym z nagłówków na popularnym portalu kulinarnym „Przyslij Przepis”. Nagłówek miał dodatkowo przyciągnąć uwagę czytelnika kategoriycznym stwierdzeniem „Odpowiedź jest tylko jedna”. Może być ona zaskoczeniem dla językoznawcy, bo z lektury tekstu dowiadujemy się, że:

[...] kapusta kwaszona, choć wygląda podobnie, jest czymś zupełnie innym. Zamiast *kisić*, zalewa się ją octem z przyprawami i cukrem. Niestety, przez brak procesu fermentacji, kapusta kwaszona nie zawiera dobroczynnych probiotyków i tym samym nie ma tylu właściwości zdrowotnych, co kapusta kiszona (<https://www.przyslijprzepis.pl/artukul/czy-kapusta-kiszona-i-kwaszona-to-to-samo-odpowiedz-jest-tylko-jedna>, 29.08.2022)².

Istnienie tych dwóch konkurencyjnych nazw językoznawcy tłumaczą zróżnicowaniem regionalnym słownictwa, nie znaczeniem. Pod koniec XX w., a więc stosunkowo niedawno, wątpliwości użytkowników polszczyzny co do wyboru jednego z synonimów *kisić* – *kwasić* mogły wynikać wprost z przekonania, że ograniczone geograficznie nazwy (tu: *kisić*) są mniej wskazane w obiegu oficjalnym. Natomiast powyższy przykład ilustruje

¹ W artykule pomijam inne, niesynonimiczne znaczenia tych czasowników, jak np. *kisić* ‘przechowywać zbyt długo’, *kwasić* ‘psuć nastrój’ (WSJP PAN).

² W cytatach zaczerpniętych z internetu pozostawiam oryginalną pisownię i wyróżnienia czcionki. Wraz z adresem strony podaję datę publikacji tekstu lub – jeśli nie można jej ustalić – datę dostępu. Materiał był zbierany w okresie od grudnia 2023 r. do maja 2024 r.

zjawisko, którego podłożem jest skłonność do poszukiwania czy do nadawania synonimom jakichś szczególnych, dodatkowych znaczeń. O podobnych przypadkach różnicowania zakresu semantycznego synonimów *kiszony* – *kwaszony* pisała Monika Szymańska w rozprawie doktorskiej poświęconej statusowi regionalizmów w świadomości użytkowników języka polskiego (Szymańska 2011: 107–110). Analiza wpisów internetowych doprowadziła badaczkę do następującego wniosku:

[...] wyrażenie *kwaszona kapusta* dla wtajemniczonych w arkana kulinarne i specjalistów dietetyków ma jeszcze jedno znaczenie (lub: odcień znaczeniowy) – może oznaczać produkt uzyskany inną drogą niż tradycyjna obróbka. W tym znaczeniu *kwaszona kapusta* to ‘kapusta poddana działaniu kwasu’ czyli warzywo przyprawione kwasem (na przykład octem). Byłby to sygnał dla konsumenta, że oferuje mu się szczególnego rodzaju produkt (zazwyczaj niżej oceniany przez specjalistów w dziedzinie żywienia) (Szymańska 2011: 108).

Nowsze dane, treści pochodzące ze stron internetowych poświęconych zdrowemu żywieniu i sztuce kulinarnej, których przykłady zostaną zaprezentowane poniżej, potwierdzają utrwalanie się tego kolejnego – nienotowanego w słownikach – znaczenia czasownika *kwasić* oraz form pokrewnych.

Celem niniejszego artykułu jest zwrócenie uwagi na nieoczekiwaną ewolucję semantyczną wyrazów *kwasić*, *kwaszenie*, *kwaszony*, która nie idzie w parze z wcześniejszymi przewidywaniami językoznawców co do losów synonimów *kisić* – *kwasić*. Stanowi on też próbę wyjaśnienia, jaka może być przyczyna wartościującego różnicowania przez użytkowników polszczyzny znaczenia tych dotychczasowych wariantów leksykalnych.

Obecna w uzusie repartycja znaczeń (*kiszone* ‘fermentujące naturalnie’ – *kwaszone* ‘fermentujące w sposób sztuczny’) nie ma poświadczenia w słownikach. Przegląd wydawanych w ciągu ostatnich czterech dekad słowników języka polskiego (zob. ISJP, PSWP, SJP PWN, SWJP, WSJP PAN, WSJP PWN) pokazuje, że w jednym znaczeniu *kwasić* i *kisić* oraz wyrazy pochodne słowotwórczo (*kiszeniak* – *kwaszeniak*, *kiszonka* – *kwasonka*) są synonimami, bez żadnych odcieni znaczeniowych, np.:

kisić – **ukisić** ‘poddawać fermentacji; kwasić, zakwaszać’: Kisić ogórki, kapustę (SWJP),

kwasić – **ukwasić I** ‘o warzywach, owocach i innych produktach pochodzenia roślinnego: poddawać procesowi fermentacji mlekowej w celu konserwacji i uzyskania określonych walorów smakowych’: Kwasić kapustę, buraki, ogórki (SWJP),

kisić ‘poddawać fermentacji’ (SJP PWN),

kwasić ‘konserwować warzywa, owoce i inne surowce roślinne przez poddawanie ich fermentacji mlekowej’ (SJP PWN),

kiszony „o surowcach roślinnych (głównie warzywach): poddany fermentacji mlekowej” [...] *Bliskożnaczne*: kwaszony (PSWP),

kiszonka to 1. karma dla zwierząt domowych z zakiszonych roślin lub ich części, np. liści kukurydzy lub buraków cukrowych. 2. kiszzone warzywa. *Kiszonka z kapusty pekińskiej jest zdrowa i bardzo delikatna.* [= kwaszonka] (ISJP),

kwaszeniak ‘ogórek nadający się, przeznaczony do kwaszenia; kiszeniak’ (WSJP PWN).

Kwasić i *kisić* łączy ponadto etymologia. Od prasłowiańskiego **kysnŏti* ‘zacząć ulegać fermentacji, zacząć kwaśnieć’ pochodzi czasownik kauzatywny **kvasiti* ‘powodować, że coś kiśnie, fermentuje’³ (SEJPBor).

Choć nie odnotowują tego cytowane słowniki języka polskiego, wyrażenia *kwaszona kapusta*, *kwaszone ogórki* są tradycyjnie przypisywane warszawskiej odmianie polszczyzny ogólnej, natomiast *kiszzone ogórki*, *kiszona kapusta* mają być reprezentantami polszczyzny krakowskiej (Zaręba 1973: 253; Kopaliński 1987: 935; Miodek 2002: 310; Ochmann, Przybylska 2019: 189)⁴. Nie wymieniał ich Kazimierz Nitsch (1914) w zestawieniu „odrębności słownikowych” Krakowa, Warszawy i Poznania, ale taki podział regionalny pojawił się w dyskusji na temat najbardziej charakterystycznych wyznaczników dialektów kulturalnych dawnego Królestwa Polskiego i dawnej Galicji, dyskusji toczonej na łamach „Języka Polskiego” jeszcze krótko po zakończeniu II wojny światowej (*Różnice* 1948–1949). *Kwasić* i *kisić* miały być jedną z różnic leksykalnych, przy czym redakcja stwierdzała: „*kwaszone* ogórki i *kapusta* zdają się szerzyć na szkodę *kiszonych*. Geografia szczegółowej nie znana, poza tym że na południu trwają *kiszzone*; ale np. w Wielkopolsce?” (*Różnice* 1949: 139–140).

W drugiej połowie XX w. czasownik *kisić* i formy pokrewne były uznawane za warianty recesywne, wypierane przez *kwasić* i pochodne. Co warto podkreślić, przyznawali to zarówno językoznawca warszawski Witold Doroszewski, jak i językoznawca krakowski Alfred Zaręba (W.D. 1963: 96–97; W.D. 1968: 344; Zaręba 1973: 253). W przeciwieństwie do Zaręby Doroszewski w poradach udzielanych na łamach „Poradnika Językowego” nie wspominał w ogóle o istnieniu różnic regionalnych. Odpowiadając na pytanie czytelniczki, czy jeżeli Polski Komitet Normalizacyjny stosuje ter-

³ Rdzenne **y* przechodzi w **va* w formach pochodnych **kvasiti*, **kvaso* (SEJPBor).

⁴ *Kapusta kiszona* i *kiszzone ogórki* są wymieniane jako typowe regionalizmy krakowskie na różnego rodzaju stronach internetowych (zob. np. <<http://zwiedzaj.krakow.pl/?sownik-polsko-krakowski,39>>, <https://pl.wiktionary.org/wiki/Indeks:Polski_-_Regionalizmy_krakowskie>, <<http://www.uce.pl/krk/rozwiniecie.html>>, dostęp: 30.08.2024). Form tego typu nie znajdziemy natomiast wśród przykładów regionalizmów w popularnym internetowym kompendium „Dialekty i gwary polskie” (Karaś bd.).

min *kwaszenie*, nie należałoby używać analogicznego terminu *kwaszonki* – nie *kiszonki* – nie rozstrzygnął ostatecznie tej kwestii. Zaznaczył jednak, że „formy *kisić*, *kisnąć* należą do tych, których «potencjał życiowy» raczej słabnie, są one używane w języku potocznym coraz rzadziej” (W.D. 1968: 344). Alfred Zaręba podkreślał z kolei, że zmiany zachodzą przede wszystkim w sferze oficjalnej, w handlu i w usługach gastronomicznych, a ich przyczyny „mają charakter socjolingwistyczny” (Zaręba 1973: 255). Według niego słownictwo zapisane w przepisach i wykazach sporządzanych w Warszawie przejmują w Małopolsce przede wszystkim „przybysze, nowi mieszkańcy (czy tylko pracownicy) miast”, ze słabą znajomością języka literackiego i krakowskiego dialektu kulturalnego. Jeszcze na początku XXI w. Jan Miodek pisał: „Ubolewam nad tym, że coraz częściej formy wywiedzione od czasownika *kisić* wypierane są przez konstrukcje *kwasić*, *kwaszenie*, *kwaszony*, *zakwaszony*, *kwasowy*” (Miodek 2002: 310). Warto dodać, że *kwaszone ogórki* według przeprowadzonych przez M. Szymańską (2011: 110) badań ankietowych nie zostały uznane w większości odpowiedzi⁵ za regionalizm, raczej za formę ogólnopolską, nienacechowaną terytorialnie.

Wbrew temu, co twierdziły autorytety językoznawcze przez pół wieku, *kisić*, *kiszony*, *kiszenie* utrzymują się dość dobrze w polszczyźnie potocznej. Potwierdzają to np. badania prowadzone w miastach południowej Polski, w Pilźnie i w Zawierciu (Nowak 2011; Wojciechowska 2012). Ich autorki wnioskuje dość kategorycznie: „Do ziemniaków podaje się *kwaśne mleko* (*zsiadłe mleko* należy raczej do słownictwa biernego) lub *kiszone ogórki* (nigdy: *kwaszone*)” (Nowak 2011: 214), „Obcy jest im czasownik *kwasić* i nigdy nie mają do czynienia z *kwaszoną* kapustą lub *kwaszonymi* ogórkami” (Wojciechowska 2012: 138).

Można nawet zaryzykować twierdzenie, że wariant *kisić* wraz z pochodnymi, który teoretycznie miał zanikać w polszczyźnie ogólnej, stał się w XXI w. bardziej ekspansywny. Wyszukując w korpusie Monco⁶ frazy *kisić* / *kwasić* *ogórki*, *kisić* / *kwasić* *kapustę*, przekonamy się, że w portalach internetowych ilościowo przeważają połączenia z tym pierwszym czasownikiem. Wyniki wyszukiwania pokazują tam 3749 zdań z wyrażeniami i zwrotami: *kisić* *kapustę*, *kiszenie* *kapusty*, *kiszona* *kapusta* oraz 2352 zdania z *kisić* *ogórki*, *kiszenie* *ogórków*, *kiszone* *ogórki*. Odpowiedników z wyrazami *kwasić*, *kwaszenie* jest dużo mniej – 177 zdań z rzeczownikiem *kapusta*, 144 zdania z rzeczownikiem *ogórek*. Podobne wnioski podpowiada

⁵ Badania przeprowadzono z udziałem 66 mieszkańców miast Górnego Śląska.

⁶ Monco, <monco.frazeo.pl>, dostęp: 30.08.2024.

też przegląd portalu kulinarnego „Przyslij Przepis”⁷, który jak wspomniano na wstępie, upowszechnia twierdzenie, że proces kwaszenia nie jest tożsamy z kiszeniem. Paradoksalnie, dostępna na portalu wyszukiwarka traktuje *kwaszone* i *kiszone* jako synonimy, bo niezależnie od tego, który wyraz wpisujemy, otrzymujemy łączne wyniki, zarówno z jedną, jak i drugą formą. Zainteresowani mogą znaleźć tam np. ponad tysiąc przepisów na przetwory zwane w zdecydowanej większości ogórkami *kiszonymi* lub na dania, których są one składnikiem. Większą wariantywność obu form można zauważyć w przypadku połączeń z rzeczownikiem *kapusta*⁸.

W tym miejscu należy podkreślić rolę internetu w rozpowszechnianiu teoretycznie zanikających elementów językowych. Zawartość popularnych serwisów, na których można opublikować własny przepis, współtworzą amatorzy gotowania pochodzący z różnych stron Polski, o różnym wykształceniu. Udostępniając swoje ulubione, sprawdzone, niekiedy przekazywane z pokolenia na pokolenie przepisy, często są nieświadomi, że zapisane tam słownictwo nie jest powszechnie używane lub ma inne znaczenie w niektórych odmianach polszczyzny, więc go nie unikają⁹. Jeśli przepis spotka się z uznaniem użytkowników sieci, zwiększy się zasięg i mniej popularnych form językowych.

Obecnie czasownik *kisić* i formy pokrewne – w interesującym nas znaczeniu – nie tylko wydają się górować frekwencyjnie nad swoimi odpowiednikami, ale na zasadzie kontrastu zyskują także bardziej pozytywny odcień znaczeniowy. Wcześniejsze obserwacje M. Szymańskiej (2011), o których była mowa we wstępie artykułu, potwierdzają treści dostępne w portalach kulinarnych i lifestylowych (np. „Smakosze”, „Przyslij Przepis”, „Haps”, „Sma-ker”, „Akademia Smaku”, „Interia Kobieta”), a także na stronach sklepów internetowych prowadzonych przez producentów żywności (np. „Ogródek Dziadunia”, „Vita-Smak”, „Krokus”, „Brassica”). Nie wszyscy użytkownicy polszczyzny uznają *kwasić* i *kisić* za synonimy. Bez trudu można znaleźć artykuły przestrzegające przed produktami z *kwaszony* w nazwie, zwłaszcza jeżeli chodzi o popularne w polskiej kuchni przetwory z ogórków czy kapusty:

Ogórki kwaszone często znajdziemy na sklepowych półkach. Wyglądają podobnie jak kiszzone, jednak to zupełnie inne ogórki. Podczas kiszenia dochodzi do fermentacji mlekowej, dzięki temu ogórki mają charakterystyczny smak i zapach. Z kolei

⁷ Zob. <<https://www.przyslijprzepis.pl/>>, dostęp: 23.07.2024.

⁸ O tym, że w Narodowym Korpusie Języka Polskiego przeważa *kisić* w połączeniu z rzeczownikiem *ogórki* wspominał też Mirosław Bańko (2012), pisząc o wariantywności *kiszzone* – *kwaszone* w Poradni Językowej PWN.

⁹ Jest to zresztą zjawisko charakterystyczne dla wielu innych obszarów komunikacji internetowej (zob. Kucharzyk 2018: 86–88).

producenci ogórków kwaszonych przyspieszają ten proces, zalewając ogórki gotową już zalewą, najczęściej na bazie octu (<https://haps.pl/Haps/7,167709,28745294,czym-roznia-sie-miedzy-soba-ogorki-czy-kiszone-i-kwaszone-to.html>, 01.08.2022).

W przypadku kapusty kiszonej – szczególnie się ją zamyka, by bakterie rozpoczęły proces fermentacji mlekowej (która trwa min. dwa tygodnie). [...] Kapusta kwaszona z kolei nie potrzebuje fermentacji. Poszatkowaną zalewa się octem z dodatkiem cukru i przypraw, a następnie pakuje do opakowań (nie tylko słoików, ale i np. foliowych worków czy plastikowych pudełek).

Jaka kapusta jest lepsza – kiszona czy kwaszona? [...] Jeśli zależy ci na zdrowszym wyborze, zdecyduj się na kapustę kiszoną (<https://smaker.pl/informacje-kapusta-kiszona-a-kwaszona-czym-sie-rozni-jakie-ma-wlasciwosci-kto-nie-powinien-jej-jesc,1924929,a,.html>, 07.02.2023).

Nigdy nie kupuj takiej kapusty. Jest źródłem konserwantów i może zrujnować twoje zdrowie [nagłówek – przyp. aut.] Kapusta kwaszona i kiszona, mimo że mają podobne nazwy, w rzeczywistości to dwa różne produkty. Ta z dodatkiem octu jest tylko marną podróbką prawdziwej, ulegającej procesowi fermentacji. Jakie są zasadnicze różnice między kiszoną a kwaszoną kapustą? Uważaj, by nie dać się nabrać na dietetyczne oszustwo (<https://kobieta.interia.pl/porady/news-nigdy-nie-kupuj-takiej-kapusty-jest-zrodlem-konserwantow-i-mo,nId,7195244>, 08.12.2023).

Z kapustą kiszoną łączy ją jedynie podobny wygląd. Początkowe etapy produkcji są takie same (szatkowanie i ubijanie). Jednak kolejne kroki diametralnie się różnią. Kapusta jest bowiem zalewana octem z dodatkiem cukru, przypraw oraz substancji konserwujących. Kapusta kwaszona nie potrzebuje czasu na fermentację, ponieważ ta nie zachodzi. Kapustę zalaną octem i resztą składników można od razu pakować w worki foliowe lub inne opakowania. Ponieważ fermentacja mlekowa nie zachodzi, w kapuście kwaszonej nie występują cenne dla zdrowia probiotyki (<https://akademiasmaku.pl/artukul/czym-rozni-sie-kapusta-kiszona-od-kwaszonej,84,14.03.2024>).

Rozróżnienie między kiszeniem i kwaszeniem nie jest wcale tak oczywiste. Wiele osób uważa, że warzywa kiszone i kwaszone to ten sam produkt. Tak naprawdę to dwa różne procesy konserwacji warzyw. **Kwaszenie wiąże się z użyciem octu i cukru**, co uniemożliwia przebieg naturalnej fermentacji. Wtedy konieczna jest pasteryzacja. Do kiszenia warzyw potrzebna jest tylko woda i sól. A **prawdziwe kiszenie wymaga z kolei sporo czasu**. I my w Ogórku [tak] Dziadunia doskonale o tym pamiętamy. Dlatego nasze warzywa kisimy długo, bez pośpiechu (<https://ogrodekdziadunia.pl/produkty/warzywa-kiszone/2-248>, 15.04.2024).

Co trzeba podkreślić, takie opinie nie są zgodne z wiedzą z zakresu technologii żywności, w terminologii specjalistycznej bowiem kwaszenie „polega na fermentacyjnym wytworzeniu kwasu mlekowego w surowcach, zwłaszcza roślinnych, głównie w warzywach” (Boruch, Król 1993: 157). Natomiast ocet – „negatywny bohater” cytowanych powyżej teorii – jest wykorzystywany do robienia marynat, w procesie zwanym zakwaszaniem, który „polega na utrwalaniu produktów za pomocą kwasu octowego o stężeniu 1–4% lub rzadziej kwasu cytrynowego, mlekowego, winowego” (Boruch, Król

1993: 157). Temat nieadekwatnego zdaniem konsumentów nazewnictwa stał się jednak na tyle nośny, że doczekał się zainteresowania ze strony Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Olsztynie. Inspektorat wydał stosowną informację „dla producentów kwaszonych/kiszonych [podkreśl. aut.] przetworów warzywnych woj. warmińsko-mazurskiego” (*Informacja* 2019), w której przypomina, że:

[...] jeżeli producent stosuje ww. dodatki [kwas octowy lub inny – przyp. aut.] w procesie produkcji omawianych przetworów w celu zabezpieczenia ich przed rozwojem drobnoustrojów, to powinno skutkować to zmianą nazwy produktu np. **kapusta utrwalana kwasem octowym, z podaniem ilości dodanego kwasu (jego zawartości w produkcji)** (*Informacja* 2019).

Ewolucja znaczeniowa synonimów *kiszony* – *kwaszony* nie jest jedynie teoretycznym problemem lingwistycznym. Ma swoje wymierne skutki finansowe, ponieważ opinia szerzona w sieci może zaszkodzić sprzedaży produktów mających w nazwie imiesłów *kwaszony*. Próbują więc walczyć z nią niektórzy producenci żywności, umieszczając na swoich stronach następujące wpisy:

Słowo „kiszony” i „kwaszony” według słownika języka polskiego i według podręczników technologii oznacza dokładnie ten sam proces, czyli po prostu kiszenie (kwaszenie) warzyw w sposób naturalny w wyniku działalności bakterii kwasu mlekowego (<https://przetwory.com/ogorki-kiszone-a-kwaszone>, 19.12.2023).

Kiszeniem/ kwaszeniem warzyw zajmujemy się już od czterech pokoleń. Przez cały okres naszej działalności nazwy **ogórki kiszone** i **ogórki kwaszone** były traktowane jako synonimy (<https://vitasmak.pl/kiszone-czy-kwaszone>, 02.05.2024).

Inna z firm sprzedających w sklepie internetowym kapustę charsznicą¹⁰ odwołuje się do autorytetu specjalistów językoznawców, cytując pod nagłówkiem „Kiszona czy kwaszona”¹¹ wypowiedzi Krystyny Długosz-Kurczabowej (2004) i Jana Miodka (2021), w których odnoszą się oni do tych wątpliwości. Na stronie firmy brak komentarzy, ale trzeba dodać, że cytowane wyjaśnienia, iż obie formy są poprawne, spotkały się z krytyką użytkowników sieci w innych miejscach. Porada K. Długosz-Kurczabowej – opublikowana pierwotnie w Poradni Językowej PWN – udostępniona na portalu poświęconym zdrowemu żywieniu została tam niezbyt chętnie skomentowana, autorkę posądzono o upowszechnianie „kuriozalnych rzeczy” (zob. Szymańska 2011: 108). Komentarze o podobnej treści znalazły się także pod wpisem Jana Miodka na facebookowym profilu „Słownik polsko@polski”:

¹⁰ Charsznicka kapusta kwaszona / kiszona [taka dokładnie podwójna nazwa – przyp. aut.] znajduje się na Liście produktów tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, jako tradycyjny produkt z województwa małopolskiego (zob. <<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/charsznicka-kapusta-kwaszona>>, dostęp: 03.02.2022).

¹¹ Zob. <<http://kiszonakapusta.pl/index.php/pl/>>, dostęp: 24.07.2024.

Kiszony – naturalnie

Kwaszony – zakwaszony kwasem

Zawsze trzeba zwracać uwagę jak się kupuje, to nie to samo znaczenie

Bzdura. Kapusta kiszona a kwaszona to kolosalna różnica. Kiszenie jest procesem naturalnym zaś kwaszenie to dodatek octu.

Nie zgad[z]am się! To dwa różne procesy. Proszę poczytać na czym polegają i nie wprowadzać czytelników w błąd (<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=4546177098762282&id=130017820378254&set=a.538998789480153>, 13.03.2024).

Również odpowiedź, której w poradni PWN udzielił Mirosław Bańko (2012), że *kisić* / *kwasić* są równoznaczne, spotkała się z krytyczną, choć bardziej stonowaną, uwagą użytkowniczki portalu:

Z moich obserwacji w sklepach spożywczych wynika, że dziś *kiszone* i *kwaszone* to nie to samo. Przetwórcy żywności mają najwyraźniej swój język branżowy. Ogórki kwaszone są swego rodzaju przyspieszoną wersją ogórków kiszonych, uzyskaną szybko, sztucznie, bez udziału naturalnie pojawiających się bakterii (<https://sjp.pwn.pl/poradnia/haslo/kiszono-kwaszono;12929.html>, 6.03.2022).

Nie oznacza to, że tę innowację semantyczną przyjmują wszyscy bezrefleksyjnie i w pełni ją akceptują. Dyskutanci na forach internetowych, w mediach społecznościowych i na blogach dzielą się również nieco odmiennymi spostrzeżeniami, np.:

Coś mi się wydaje, że internauci z 15 lat temu wrzucili nieznanie im słowo kwaszenie (albo raczej nieużywane) jako coś gorszego od kiszenia i pooszło w przestrzeń polskiego internetu mocno (https://forum.gazeta.pl/forum/w,77,166283502,166283502,kiszenie_kwaszenie.html#google_vignette, 02.07.2018).

Też ostatnio doczytałam, że to żadna różnica. Powiem szczerze, że zaskoczyła mnie ta informacja (<http://www.poradyherrbaty.pl/2017/03/kapusta-kiszonka-czy-kwaszona-ktora.html>, 05.08.2022).

Znajdziemy też wypowiedzi, które wobec sporu zachowują żartobliwy dystans: „Tak, czy siak – PYCHA!”¹².

Wracając do fragmentu cytowanej wyżej krytycznej wobec M. Bańki uwagi, zauważmy, że dotyczy ona aktualnego użycia wyrazów w nazewnictwie handlowym („dziś [podkreśl. aut.] *kiszone* i *kwaszone* to nie to samo”), a nie pierwotnego znaczenia. Przynajmniej część zwolenników tej tezy ma świadomość dotychczasowego neutralnego znaczenia wyrazów *kwasić*, *kwaszone*, *kwaszenie*. Jedna z uczestniczek forum dyskusyjnego w wątku

¹² Interpunkcja oryginalna. Zob. <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=4546177098762282&id=130017820378254&set=a.538998789480153>, 13.03.2024.

zatytułowanym „Kiszenie – kwaszenie” opowiada następująco o zmianach własnego poczucia językowego:

Pochodzę z bardzo centralnego Mazowsza (Warszawa) i jestem na tyle „wiekowa”, że pamiętam iż słyszało się w sklepie „poproszę kilo ogórków, czy kapusty „kwaszonej” i nikomu do głowy nie przychodziło, że mogłaby to być kapusta, czy ogórki nieukiszone w naturalnym procesie. Używano tego zamiennie. Od paru jednak lat zauważyłam, że kapusta bywa jakaś „dziwna”, jakby nieukiszona i ku swojemu ogromnemu zdziwieniu usłyszałam, że zamiast kisić kapuchę, jak pambóg przykazał, zalewa się ją rozmaitymi kwaśnymi cudami, i chyba najbardziej „zdrowy” z nich jest ocet, choć wówczas trudno mówić o ukiszeniu kapusty. Więc twierdzę, że owszem, w tej chwili kiszenie i kwaszenie to zdecydowanie co innego (https://forum.gazeta.pl/forum/w,77,166283502,166283502,kiszenie_kwaszenie.html#google_vignette,02.07.2018).

Według teorii szerzonej w sieci wśród miłośników zdrowego żywienia kwaszenie jest próbą oszukiwania konsumenta, jako termin ulega zatem degradacji. Jak przeczytamy na jednym z portali kulinarnych, „ogórki kwaszone to ogórki kiszzone produkowane niższym kosztem i w bardzo szybki sposób” (Patacz 2022). Mówiąc inaczej, kwaszone to „gorsze” kiszzone. Innowacja semantyczna w przypadku *kwasić* i pochodnych polega na pogorszeniu treści wyrazu, o którym – jak stwierdza Danuta Buttler – „można mówić i wtedy, gdy w nowym użyciu zachowuje on wprawdzie charakter neutralny stylistycznie i emocjonalnie, ale oznacza realia uznane za gorsze, mniej ważne, mniejsze niż jego pierwotny desygnat” (Buttler 1978: 134). W omawianym przypadku oznacza to inny niż tradycyjny proces przygotowania produktu spożywczego i automatycznie – jego niską jakość, mniejszą wartość odżywczą.

W dyskusjach internetowych na temat *kisić* i *kwasić* ujawniają się zjawiska typowe dla współczesnego dyskursu kulinarnego, w którym ważne miejsce zajmuje podział na jedzenie zdrowe i niezdrowe, „naturalne” vs. „sztuczne”. Badania korpusowe pokazują np., że w polskich mediach *zdrowa żywność* / *dobra żywność* / *naturalna żywność* są nacechowanymi pozytywnie wyrażeniami ekwiwalentnymi (Biardzka 2017: 17–19), a żywność uznaną za niezdrową określa się m.in. mianem „chemii” (Kładczyński 2017: 97). Należy zauważyć, że na tej samej zasadzie przeciwstawia się w cytowanych powyżej wypowiedziach produkty z nazwy *kwaszone* produktom *kiszonym*. Kiszenie „jest procesem *naturalnym*”, „prawdziwe kiszenie wymaga z kolei sporo czasu”. Natomiast kwaszenie „uniemożliwia przebieg *naturalnej* fermentacji”, kwaszone produkty to „nieukiszone w *naturalnym* procesie”, „bez udziału *naturalnie* pojawiających się bakterii”. Kwaszona kapusta „jest tylko marną podróbką *prawdziwej*” – głosi sieć.

Zajmująca się zagadnieniem kultury żywienia socjolożka Agata Bachórz stwierdza, że toczące się na forach internetowych spory bardzo często dotyczą tego, co uznajemy za „prawdziwe” jedzenie. W następujący sposób opisuje ona charakterystyczne zachowania uczestników internetowych dyskusji:

W mniej lub bardziej ukryty sposób, z użyciem różnych kryteriów, dzieli się potrawy oraz artykuły spożywcze na te, które zasługują na etykietę „prawdziwości”, jak i te, które nie spełniają odpowiednich wymogów. [...] Prawdziwymi są po pierwsze potrawy uważane za naturalne, przy czym należy pamiętać, że naturalność ta podlega ciągłym negocjacjom (Bachórz 2014: 297–298)¹³.

Jak zauważa badaczka, w burzliwych nierzadko sporach ujawnia się nie tylko dbałość o jakość potraw, ale uderza brak zaufania do wszelkich procesów technologicznych, do produktów „kupnych” i „sklepowych”. Stali bywalcy forów kulinarnych za cenną umiejętność uznają „deszyfrowanie zakłamań” dotyczących żywności. Zdaniem badaczki, towarzyszy temu poczucie wyższości wobec „ignorantów” (Bachórz 2014: 305), co możemy zresztą zauważyć w przytaczanych wcześniej komentarzach internetowych.

Opisywana tu zmiana semantyczna, różnicowanie znaczeń dotyczących synonimów *kisić / kwasić*, *kiszone / kwaszone* itp., ma niewątpliwie swoje podłoże kulturowo-społeczne. Wynika m.in. właśnie z buntu przeciwko nowoczesności, charakterystycznego dla czasów współczesnych lęku przed niezdrową, „skażoną chemią” żywnością. Na marginesie jednak należy zostawić rozważania na temat zasadności przekonań o rzekomej nieuczciwości producentów żywności, ponieważ wychodzą one daleko poza sferę lingwistyczną. Dla językoznawcy ważnych będzie tutaj kilka innych wniosków, dotyczących wariantowości w języku polskim.

Rozpowszechnieniu teorii o różnicach znaczeniowych pomiędzy *kisić* a *kwasić* sprzyja niewątpliwie częsta wśród Polaków podejrzliwość czy – jak nazywają to autorzy raportu „Postawy wobec języka” – niechęć wobec wariantowości, potrzeba „komfortu wynikającego z obcowania z akceptowanymi [przez siebie – przyp. aut.] formami” (Kłosińska i in. 2017: 114–115). Podważanie kompetencji językoznawców, czego przykłady zostały przedstawione w artykule, wynika nie tylko z poczucia wyższości wobec „kulinarnego ignorantą”. Może ono – o czym pisze m.in. Marian Bugajski – wiązać się z tym, iż „użytkownik współczesnego języka polskiego trudno się godzi z istnieniem wszelkiego rodzaju form obocznych” (Bugajski 2006: 49). Postawę tę mogli przez lata wzmacniać sami językoznawcy, wypowiadając się na temat wariantów w podobny sposób, jak Witold Doroszewski w sprawie

¹³ Innym kryterium autentyczności wyróżnionym przez A. Bachórz (2014) jest zgodność przepisu z tradycją, z oryginalnymi (np. narodowymi czy regionalnymi) recepturami.

wyrażeń *kiszone ogórki*, *kwaszone ogórki*: „znaczą to samo, więc jedno z nich jest zbyt i lepiej dokonać między nimi wyboru” (W.D. 1968: 344).

Upowszechnienie polszczyzny ogólnej, wypracowanie jednolitego wzorca komunikacji, było wpisane w plan modernizacji społeczeństwa w XX w., ale tak ukształtowała się – powiedzmy, jako skutek uboczny modernizacji – nieprzychylna postawa wobec regionalizmów. Słownictwo przypisywane jednemu regionowi, np. ograniczone do południowej Polski czy Wielkopolski, potraktowano jako podrzędne w stosunku do słownictwa ogólnopolskiego, „prowincjonalne” w negatywnym sensie, a więc raczej niewłaściwe w sytuacji oficjalnej. W odczuciu wielu użytkowników polszczyzny jest więc ono po prostu niepoprawne¹⁴. Stąd też bierze się odwrotna reakcja, obserwowana przez badaczy, czyli uznawanie za regionalizm wszystkiego, co w jakikolwiek sposób odbiega od normy, w tym błędów językowych i archaizmów (Szymańska 2015: 374; Kucharzyk 2023: 105). Z drugiej strony, jak pisze M. Szymańska (2015: 375), „widoczna jest powszechność niektórych regionalizmów, a nawet ich swoista ekspansywność”. Umożliwia ją nieograniczony i egalitarny charakter kontaktów wirtualnych, które wpisały się na stałe w naszą codzienność. Duże znaczenie ma także przewartościowanie relacji centrum – peryferia, jakie zaszło na przełomie wieków również na płaszczyźnie językowej. Badania komunikacji internetowej prowadzone w ostatnich latach przez Renatę Kucharzyk dowodzą, że docenia się wartość komunikacyjną słownictwa regionalnego, jego użytkownicy wskazują na niewspółmierność leksyki ogólnopolskiej, mówienie wyłącznie standardem jest według nich „nienaturalne, nudne i bezbarwne” (Kucharzyk 2023: 107–109).

Dzisiaj peryferyjność się docenia, dlatego że stanowi odpowiedź na globalizację. Podkreślanie regionalności, związków z tradycyjną kuchnią (np. „kiszone jak dawniej”) nobilituje słownictwo, bo wpisuje się ono w modę na lokalność. Produkt identyfikowany jako regionalny, swojski, kojarzy się ponadto z naturalnością, o której była mowa w niniejszym artykule, a więc i ze zdrowiem, zdrowym odżywianiem. Wbrew zapowiedziom językoznawców sprzed ponad pół wieku *kiszony* nie okazał się wariantem recesywnym, wręcz przeciwnie – możemy obserwować jego ekspansję i w pewnym stopniu semantyczną meliorację. Tymczasem upowszechnione w drugiej połowie XX w. w ogólnopolskim handlu warianty *kwasić*, *kwaszone* odbierane są jako nierzeczność oficjalna, oznaczające produkty „dużego” przemysłu spożywczego. Wartościowanie wariacji na zasadzie lepszy – gorszy może prowadzić

¹⁴ Świadczą o tym m.in. wypowiedzi zebrane w raporcie *Postawy wobec języka*, w których stawia się pytania o poprawność regionalizmów (lub form uznawanych za regionalne) (Kłosińska i in. 2017: 39–41).

do pejoratywizacji pewnych jednostek leksykalnych, nawet do wycofania ich z użycia. Nie ośmielam się jednak w tej chwili prognozować, czy „zniesławione” przez amatorów zdrowego żywienia wyrażenia *kwaszone ogórki*, *kwaszona kapusta* staną się wariantami recesywnymi.

Wykaz skrótów

- ISJP – Bańko M. (red.) (2014): *Inny słownik języka polskiego PWN*. Wyd. 2. T. 2. Warszawa.
- PSWP – Zgólkowa H. (red.) (1998): *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*. T. 16–18. Poznań.
- SEJPBor – Boryś W. (2005): *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Kraków.
- SJP PWN – *Słownik języka polskiego PWN*, <<https://sjp.pwn.pl/>>, dostęp: 15.04.2024.
- SWJP – Dunaj B. (red.) (1999): *Słownik współczesnego języka polskiego*. T. 1. Warszawa.
- WSJP PAN – Żmigrodzki P. (red. nauk.) (2007–): *Wielki słownik języka polskiego PAN*, <<https://wsjp.pl/>>, dostęp: 15.04.2024.
- WSJP PWN – Dubisz S. (red.) (2018): *Wielki słownik języka polskiego PWN*. T. 2. Warszawa.

Literatura

- Bachórz A. (2014): *Jedzenie „prawdziwe” i „nieprawdziwe”? Kategoria autentyczności w internetowym dyskursie kulinarnym*. [W:] *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*. Red. U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz. Warszawa, s. 293–319.
- Bańko M. (2012): *Kiszono, kwaszono*. „Poradnia Językowa PWN”, <<https://sjp.pwn.pl/poradnia/haslo/kiszono-kwaszono;12929.html>>, dostęp: 15.03.2024.
- Biardzka E. (2017): *Narzędzia badawcze francuskiej analizy dyskursu na przykładzie zdrowej żywności w dyskursie medialnym*. [W:] *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*. Red. W. Żarski, T. Piasecki. Wrocław, s. 13–21.
- Boruch M., Król B. (1993): *Procesy technologii żywności*. Łódź.
- Bugajski M. (2006): *Język w komunikowaniu*. Warszawa.
- Buttler D. (1978): *Rozwój semantyczny wyrazów polskich*. Warszawa.
- Długosz-Kurczabowa K. (2004): *Kwaszona czy kiszona?* „Poradnia Językowa PWN”, <<https://sjp.pwn.pl/poradnia/haslo/kwaszona-czy-kiszona;5196.html>>, dostęp: 15.03.2024.
- Informacja (2019): Informacja dotycząca sposobu znakowania kiszonych przetworów warzywnych (kapusta, ogórki). Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Olsztyn, <<https://www.gov.pl/web/wijhars-olsztyn/informacja-dotyczaca-sposobu-znakowania-kiszonych-przetworow-warzywnych-kapusta-ogorki>>, dostęp: 20.08.2024.
- Karaś H. (bd.): *Typy i przykłady regionalizmów*. „Dialekty i gwary polskie. Kompendium internetowe”, <<http://www.dialektologia.uw.edu.pl/index.php?11=podstawy-dialektologii&l2=typy-i-przyklady-mwr>>, dostęp: 04.04.2024.
- Kładoczny P. (2017): *Co dziś w jedzeniu jest niezdrowe i jak o tym mówimy?* [W:] *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*. Red. W. Żarski, T. Piasecki. Wrocław, s. 93–101.
- Kłosińska K., Hącia A., Mandes S., Adamczyk M., Kielińska K. (2017): *Postawy wobec języka. Raport z badań przeprowadzonych w ramach programu Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego „Obserwatorium Kultury” 2016–2017*. Warszawa, <<http://postawywobecjezyka.uw.edu.pl/>>, dostęp: 08.09.2023.
- Kopaliński W. (1987): *Słownik mitów i tradycji kultury*. Warszawa.

- Kucharzyk R. (2018): *Wpływ regionalnych odmian języka na współczesną polszczyznę potoczną*. „Prace Językoznawcze” XX/3, s. 79–89. DOI: 10.31648/pj.4542.
- Kucharzyk R. (2023): *Regionalne różnice leksykalne w potocznej świadomości językowej*. „Gwary Dziś” 16, s. 99–111. DOI: 10.14746/gd.2023.16.8.
- Miodek J. (2002): *Słownik ojczyzny polszczyzny*. Wrocław.
- Miodek J. (2021): *Kwaszony czy kiszony?* „Słownik polsko@polski”, <https://www.facebook.com/Słownikpolskopolski/?locale=pl_PL>, dostęp: 13.03.2024.
- Nitsch K. (1914): *Odrębności słownikowe Poznania, Krakowa, Warszawy*. „Język Polski” II, z. 8–10, s. 261–270.
- Nowak I. (2011): *Regionalizmy leksykalne Pilzna na tle regionalizmów krakowskich*. „Język Polski” XCI, z. 2–3, s. 211–217.
- Ochmann D., Przybylska R. (red.) (2019): *Powiedziane po krakowsku. Słownik regionalizmów krakowskich*. Wyd. IV popr. Kraków.
- Patacz M. (2022): *Czym się różnią ogórki kiszone od kwaszonych? Tylko nieliczni zdają sobie sprawę, bardzo łatwo o fatalną pomyłkę*. „Smakosze”, <<https://smakosze.pl/czym-sie-roznia-ogorki-kiszone-od-kwaszonych-jk-070722>>, dostęp: 06.05.2024.
- Różnice 1948–1949, *Różnice między językiem galicyjskim a królewickim*. Cz. 1: „Język Polski” XXVIII, z. 3, s. 89–93. Cz. 2: „Język Polski” XXIX, z. 3, s. 137–141.
- Szymańska M. (2011): *Regionalizmy językowe w świadomości użytkowników języka polskiego*. Praca doktorska. Katowice: Uniwersytet Śląski, <<https://rebus.us.edu.pl>>, dostęp: 12.05.2024.
- Szymańska M. (2015): *Regionalizmy a dialektyzmy – rozróżnienie w literaturze przedmiotu i w świadomości użytkowników języka*. „Język Polski” XCV, z. 4, s. 366–377.
- W.D. [Witold Doroszewski] (1963): *Objaśnienia zwrotów i wyrazów*. „Poradnik Językowy” 2, s. 93–100.
- W.D. [Witold Doroszewski] (1968): *Objaśnienia zwrotów i wyrazów*. „Poradnik Językowy” 6, s. 342–347.
- Wojciechowska A. (2012): *Wybrane regionalizmy krakowskie w mowie mieszkańców Zawiercia*. „Język Polski” XCII, z. 2, s. 132–141.
- Zareba A. (1973): *Ze zjawisk współczesnego języka polskiego. Administracja a prowincjonalizmy*. „Język Polski” LIII, z. 4, s. 251–258.