

Małgorzata Witaszek-Samborska

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

malgorzata.samborska@amu.edu.pl

ORCID: 0000-0002-8501-561X

NOWE NAZWY POTRAW, NAPOJÓW I PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH W POLSZCZYŹNIE – FORMALNO-GENETYCZNE MECHANIZMY NOMINACYJNE (REKONESANS LEKSYKOGRAFICZNY)

1. UWAGI WSTĘPNE

Słownictwo, jak powszechnie wiadomo, jest tą płaszczyzną systemu językowego, na której zmiany zachodzą bardzo szybko, a przy współczesnej medialnej nadinformacyjności i błyskawicznym tempie przepływu danych – wręcz lawinowo. Dotyczy to różnych dziedzin życia, w tym codzienności i najbliższego otoczenia człowieka, a więc i kulinariów. Udaną próbę wskazania przemian, jakie zaszły w polu tematycznym JEDZENIE w ciągu ostatniego trzydziestolecia (od początku ostatniej dekady XX wieku po rok 2021) podjął Jarosław Łachnik (2022a). Poddał on analizie strukturę semantyczną tego pola¹ w zakresie najnowszej leksyki, a dokładniej: leksyki postrzeganej jako nowa przez internautów, zgłaszanej do Obserwatorium Językowego Uniwersytetu Warszawskiego oraz – po weryfikacji – rejestrowanej w słowniku online przez zespół językoznawców², i porównał z siatką nominatywną słownictwa współnoodmianowego pola JEDZENIE I JEGO PRZYRZĄDZANIE zaprezentowaną pod koniec XX wieku w monografii autorstwa Andrzeja Markowskiego (Markowski 1992). Komparacja ta jednoznacznie wskazała zmiany w strukturze leksyki

¹ Autor wyznacza możliwie szeroki zakres pola tematycznego JEDZENIE. Pisze: „Do tego pola zaliczam wszystkie jednostki neologiczne będące nazwami elementów rzeczywistości, a także czynności, stanów, cech itp. związanych z jedzeniem jako czynnością (spożywaniem) i obiektem czynności (np. potrawy, napoje)” (Łachnik 2022: 30).

² Badania te zapoczątkował Mirosław Bańko (jako opiekun projektu) wraz z Janem Burzyńskim, Maciejem Czeszewskim, Agnieszką Kostrowiecką, Kacprem Nosarzewskim i Rafałem Tonderą, a obecnie kontynuują je, pod kierunkiem Katarzyny Kłosińskiej: Agata Hącia, Jarosław Łachnik, Barbara Pędzich oraz Mateusz Adamczyk, Dagmara Banasiak i Kaja Kiełpińska (por. Hącia i in. 2021).

związanej z jedzeniem na rzecz jej coraz silniejszej antropocentrycznej. W artykule czytamy:

W słownictwie najnowszym [...] wyraźnie pojawiają się także leksemy, w których strukturę znaczeniową niejako wpisany jest człowiek – człowiek, który lubi pewne potrawy, ma określone zaburzenia, problemy związane z jedzeniem, odżywia się w pewien sposób i odwiedza takie, a nie inne miejsca, w których je.

Charakter obydwu zbiorów jednostek jest [...] nieco inny. Słownictwo wspólne pokazuje, że jedzenie istnieje w świecie. Oczywiście jest dla człowieka ważne (stąd tak duże obciążenie tego pola), ponieważ zaspokaja jego najbardziej podstawową potrzebę fizyczną. Jednak istnieje niejako OBOK niego, niezależnie od niego, w świecie całkowicie zewnętrznym (por. *kubek, talerz, podwieczorek, sucharek, wędlina, beczka, tarka, gorący, chudy, kopytka, kleik, ostry, gorący, kasza, cielęcina*). Słownictwo najnowsze natomiast w większym stopniu opisuje człowieka (czy też to człowiek sam siebie opisuje przez jego przyrządy), istnieje nadal na zewnątrz, ale bliżej, bardziej WOBEC niego, odzwierciedla jego problemy, kłopoty, oczekiwania i pragnienia, w pewnym stopniu go doopisuje, interpretuje czy nawet definiuje (por. *superżywność, must eat, herba, dekadencja, live cooking, homing, weganizować, truskawkować, piwoszyć, chlebożerca, yerbopijca, gastroturysta, czekoladeria*) (Łachnik 2022a: 43).

Na kanwie interesujących obserwacji Jarosława Łachnika (dotyczących przekształceń wewnętrznej budowy całego pola tematycznego JEDZENIE) rodzi się pytanie, czy w najobszerniejszym podpolu owego pola tematycznego – polu znaczeniowym (leksykalno-semantycznym)³ POTRAWY, NAPOJE I PRODUKTY SPOŻYWCZE⁴ – również zaszły zmiany. Tym bardziej, że od ukazania się monografii *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (Witaszek-Samborska 2005), w której odnotowane zostały właśnie nazwy tego, co jemy i pijemy, obecne w tekstach na początku XXI wieku, minęły już prawie dwie dekady. To okres wystarczająco długi, by sprawdzić, które ze wskazanych wówczas prawidłowości i tendencji nominacyjnych okazały się trwałe, oraz by dostrzec zjawiska nowe. Zbadanie i przedstawienie obu tych zagadnień – a więc oscylacji neologizmów⁵ z interesującego mnie tu pola leksykalno-semantycznego między kontynuacją procesów nominacyjnych (stałością) a ich zmiennością – jest celem cyklu dwu artykułów, z których pierwszy niniejszym prezentuję.

³ Pole znaczeniowe (leksykalno-semantyczne) to „grupa wyrazów powiązanych wspólnym znaczeniem, między którymi istnieją określone relacje semantyczne, dające w konsekwencji system zwarty i hierarchiczny” (Tokarski 1984: 86).

⁴ Podczas analizy struktury pola tematycznego JEDZENIE Jarosław Łachnik wydzielił 18 pól leksykalnych, z czego tylko pierwszych 6 (Nazwy ogólne, Potrawy, Mięso i ryby, Inne składniki potraw, Napoje, Owoce i warzywa) (Łachnik 2022a: 35–38) reprezentuje zakres wyznaczony przeze mnie polu POTRAWY, NAPOJE I PRODUKTY SPOŻYWCZE.

⁵ Terminu *neologizm* używam tu w szerokim zakresie znaczeniowym, tzn. obejmują nim wszystkie jednostki leksykalne nowe w języku, niezależnie od mechanizmu, który zadecydował o ich pojawieniu się w polszczyźnie.

2. ZAKRES ANALIZOWANEJ LEKSYKI

Materiał do rozważań jest tu znacznie skromniejszy niż we wspomnianej monografii sprzed prawie 20 lat. By nie był przypadkowy, zdecydowałam się na wybór opracowań leksykograficznych jako jego źródeł. Oczywiście jest bowiem, że wiele występujących w tekstach jedno- i wielowyrazowych określeń to okazjonalizmy czy efemerydy, które nie zyskały dotąd lub nigdy nie zyskają statusu zmian językowych⁶. Leksykograficzna rejestracja neologizmów również nie oznacza wprawdzie pewności odnośnie do stopnia stabilizacji poszczególnych jednostek leksykalnych w polszczyźnie, ale – zwłaszcza dzięki możliwościom stwarzanym przez współczesne elektroniczne korpusy – pozwala założyć, że w słownikach odnotowano wyrazy i frazeologizmy w tekstach nierzadkie. Stanowią one dokumentację sposobu postrzegania i interpretowania rzeczywistości przez określoną wspólnotę językową w danym czasie, co czyni z nich materiał właściwy dla celu niniejszego artykułu. Zasygnalizowany w tytule rekonesans badawczy opiera się zatem na danych pozyskanych w wyniku eksploracji zawartości dwu bardzo różnych elektronicznych źródeł leksykograficznych opracowywanych na bieżąco: *Wielkiego słownika języka polskiego PAN* (WSJP PAN) oraz słownika neologizmów redagowanego w ramach Obserwatorium Językowego Uniwersytetu Warszawskiego (OJUW i OJUWn). Analizie zostaną poddane określenia potraw, napojów i produktów spożywczych zarejestrowane co najmniej w jednym z tych dwu opracowań do końca września 2023 roku, a nieuwzględnione w *Studiach nad słownictwem kulinarnym...*, czyli na początku XXI wieku.

Zacznijmy od konstatacji, że nie wszystkie jednostki leksykalne uchwycone w wyniku zastosowania tej metody są neologizmami XXI wieku. Wśród rzeczowników i wyrażen rzeczownikowych zarejestrowanych w WSJP PAN, a nieobecnych we wspomnianej monografii, znalazły się między innymi nazwy opatrzone kwalifikatorami chronologicznymi (*przestarzałe*, np. *galas* ‘zupa ze świeżych lub suszonych owoców’⁷, *kaliniak* ‘jadalna ryba podobna do karpia, żyjąca na wolności lub hodowana dla mięsa w specjalnych gospodarstwach, mająca oliwkowozielone boki ze złocistym odcieniem’, a nawet *dawne*: *szadok* ‘pomelo – owoc’), ekspresywne deminutywa (np. *kaczusia* ‘ekspresywnie o kaczcze – potrawie’, *kapelusik* ‘mały kapelus – część grzyba’, *kapelutek* ‘ekspresywnie o kapeluszu – części grzyba’, *kałonek* ‘mięso małego, młodego, wykastrowanego koguta’, *melonik* ‘ekspresywnie o melonie – owocu’, *musik* ‘ekspresywnie o musie – potrawie’, *zaciereczka* w zn. rodzaju kluski i zupy z takimi kluskami) i augmentatywa (np. *kaczucha* ‘ekspresywnie o kaczcze – potrawie’, *kaszana* ‘ekspresywnie o kaszance – wędlinie’, *papa* ‘ekspre-

⁶ „[...] innowacje, które zostały zaaprobowane w normie i systemie, to zmiany językowe” (Markowski 2018: 43).

⁷ Definicje przytaczam za słownikami poddanymi ekscerpji.

sywnie o papce – gęstej masie’, *pieczara* ‘ekspresywnie o pieczarce’), nazwy mięsa mniej znanych ryb (np. *kaliniak*, *oczeretniak* i *pszencznik* ‘jadalna ryba podobna do karpia, żyjąca na wolności lub hodowana dla mięsa w specjalnych gospodarstwach, mająca oliwkowozielone boki ze złocistym odcieniem’, *śliz* ‘mięso śliza – ryby’), potoczne nazwy jadalnych grzybów (np. *bagniak* ‘grzyb jadalny o żółtym kolorze kapelusza, rosnący pod sosnami, na wrzosowiskach i w miejscach wilgotnych; *Suillus variegatus*’, *bielak* ‘grzyb, który ma biały kolor’) czy inne od dawna obecne w polszczyźnie określenia typu: *biały salceson* ‘salceson, który nie zawiera krwi zwierzęcej’, *ciapa*, też *ciapcia* i *ciapka* ‘gęsta, półpłynna masa o nieprzyjemnym wyglądzie, powstała z czegoś rozmokłego lub rozgotowanego’, *czarny salceson* ‘salceson zawierający krew zwierzęcą’, *gulasz angielski* ‘mielonka wieprzowa sprzedawana w puszkach, którą można podawać pokrojoną w plasterki jako dodatek do kanapki’, *jednogarnkówka* ‘gęste, wieloskładnikowe danie przygotowywane w jednym garnku; danie jednogarnkowe’ czy *kapuśniak* i *kapuśniaczek* ‘oddzielnie upieczony kawałek ciasta nadewany kapustą’.

Zgodnie z przyjętym celem badania analizie i opisowi poddane zostaną dalej wyłącznie te jednostki leksykalne, które – przy wskazanych wyżej założeniach – ostrożnie uznać można w polszczyźnie ogólnej za nowe, obecne dopiero w tekstach XXI-wiecznych. W niniejszym artykule przyjrę się mechanizmom formalno-genitycznym wykorzystywanym obecnie do wzbogacania zasobu słownictwa kulinarnego w perspektywie porównawczej do sposobów dominujących w tym zakresie na początku tysiąclecia⁸. W kolejnym tekście, analogicznie uwzględniając aspekt komparatywny, będę chciała przybliżyć obraz współczesnych tendencji żywieniowych utrwalony w siatce nominatywnej utkanej z nowych nazw potraw, napojów i produktów spożywczych.

3. NEOFRAZEOLOGIZMY I NEOSEMANTYZMY

W obrębie nowego słownictwa kulinarnego można zaobserwować stabilność wcześniejszych proporcji między z jednej strony znacznym udziałem 1) importacji i substytucji nazw z języków obcych oraz 2) zabiegów słowotwórczych na gruncie rodzimym (reprezentowanych najliczniej), z drugiej zaś rzadszym – podobnie jak w polszczyźnie ogólnej – wykorzystywaniem w tym polu procesów 3) derywacji semantycznej (neosemantyzacji) i 4) neofrazeologizacji (podobnie por. Łachnik 2022b). W wypadku ostatniej z tych kategorii chodzi o udział we współczesnym słownictwie

⁸ Analizę formalną słownictwa ze wspomnianego wcześniej szeroko zakreślonego pola tematycznego JEDZENIE (por. przypis 1.) na materiale słownika Obserwatorium Językowego UW przeprowadził niedawno Jarosław Łachnik (2022b). W swym artykule szczegółowo przedstawił strukturę ilościowo-formalną tego pola z perspektywy synchronicznej.

kulinarnym nowych połączeń wyrazowych, którym można przypisać status jednostek leksykalnych w systemie, nie zaś o aktualizowane w tekstach modele nominacyjne kolokacji. Bogactwo owych modeli i częstość ich tekstowych realizacji to bowiem immanentna cecha komunikacji dotyczącej kulinariów (por. Borejszo 1994, 1996; Witaszek-Samborska 2005: 123–166). Wśród nowszych wyrażen znalazły się przykładowo takie jak: *czokolada bąbelkowa* ‘czokolada tabliczkowa wypełniona niewielkimi pęcherzykami powietrza, nadającymi jej specyficzną konsystencję’, *olej musztardowy* ‘olej pozyskiwany z ziaren gorczycy, wykorzystywany do przygotowywania potraw i pielęgnacji ciała’ czy *wino domowe* w zn. ‘[wino – M.W.S.] typowe dla danej restauracji, serwowane w kieliszkach lub w karafkach’. Zestawienia to zaledwie około 6% nowych nazw z badanego pola.

Licniejszy zbiór tworzą rezultaty ewolucji semantycznej wyrazów – przeniesienia znaczeń, zarówno powstałe na podstawie podobieństwa (rzeczywistego bądź wyłącznie mentalnie przypisywanego desygnatom) – metaforyzacje, typu: *arabeska* ‘ciasto złożone z dwóch warstw – makowej i serowej’, *glazura* ‘cienka warstwa lodu na powierzchni zamrożonych produktów spożywczych’, *kantyczka* ‘różnokolorowe ciasto składające się z kilku warstw, tradycyjnie przekładane biszkoptami posmarowanymi dżemem oraz masą kakaową i makową’, *kukułka 1* ‘ciasto zrobione z kilku warstw biszkoptu oraz masy czekoladowej i śmietanowej, ułożonych na przemian i podobnych przez to do pasków na cieple kukułki – ptaka, przygotowane z dodatkiem alkoholu i przypominające smakiem kukułkę – cukierek’, *nagus* ‘wytrawne ciasto podobne do babki, pieczone z utartych ziemniaków połączonych z mąką, cebulą, usmażonymi kawałkami boczku i innymi dodatkami’, *szczur* ‘torebka herbaty ekspresowej z przymocowanym sznurkiem i kawałkiem papieru, pełniącego rolę etykiety, za który trzymając, wkłada się ją do szklanki i zalewa wrzątkiem, żeby zaparzyć napój’, jak i (rzadziej) oparte na styczności czasowo-przestrzennej obiektów – metonimizacje, przykładowo: *infuzja* ‘napój, który był w kontakcie z jakąś substancją, przez co częściowo przejął jej zapach lub smak’ i *kukułka 2* ‘likier przygotowany ze spirytusu i kukułek – cukierków’⁹. Neosemantyzmy stanowią mniej więcej 12% badanych neologizmów kulinarnych.

4. ZAPOŻYCZENIA

Znaczny jest natomiast udział zapożyczeń w najnowszej warstwie nazw potraw, napojów i produktów spożywczych. O ile jednak otwarcie Polski i Polaków na świat pod koniec XX wieku zaowocowało lawinowym napływem obcych określeń z za-

⁹ Na temat derywacji semantycznej w słownictwie kulinarnym por. szerzej: Witaszek-Samborska 2005: 111–122.

kresu kulinariów i były one wówczas największą liczebnie kategorią wśród neologizmów (Witaszek-Samborska 2005: 171), o tyle dziś ustępują miejsca aktywności systemu słowotwórczego polszczyzny, stanowiąc mniej więcej jedną trzecią najnowszych nazw potraw, napojów i produktów spożywczych. Mimo że kuchnie amerykańska i brytyjska nie cieszą się prestiżem wśród konsumentów, to właśnie z języka angielskiego – jako współczesnej *lingua franca* – przejmujemy obecnie, podobnie jak na początku wieku, najwięcej leksemów obcych. Przewagę mają wśród nich importacje o różnym stopniu adaptacji, takie jak: *apetizer* (ang. *appetizer*)¹⁰ ‘potrawa jedzona przed daniem głównym’, *appletini* (ang. ts., skr. od *apple martini* ‘martini jabłkowe’) ‘zielony koktajl z wódki albo wermutu i napoju o smaku jabłka, np. soku, cydru, brandy, likieru lub syropu’, *cold brew* (ang. dosł. ‘zimny wywar’) ‘napój kawowy podawany na zimno, przygotowywany przez długotrwałe namaczanie zmielonej kawy w zimnej wodzie’, *dżekfruit* (ang. *jackfruit*) ‘owoc chlebowca różnolistnego (zwanego również drzewem bochenkowym)’, *egg nog* (ang. ts.) ‘słodki napój alkoholowy na bazie surowych żółtek jaj kurzych i mleka, z dodatkiem wanilii, cynamonu, miodu i gałki muszkatołowej’, *must drink* (ang. ts.) ‘modny lub bardzo popularny napój, uważany za taki, którego trzeba spróbować’, *must eat* (ang. ts.) ‘modna lub bardzo popularna potrawa, uważana za taką, której trzeba spróbować’, *smoothie* (ang. ts.) ‘schłodzony napój ze zmiksowanych owoców lub warzyw, często z dodatkiem lodu’, *starter* (ang. ts.) ‘potrawa jedzona przed daniem głównym’ bądź *wrap* (ang. *wrap* ‘zawijać, owijać’) ‘rodzaj przekąski mającej postać rulonu z ciasta z farszem’, także z pośrednictwem angielszczyzny przy zapożyczaniu z innych języków, np. *bento* (ang. z jap.) ‘[b]ento to elegancki smaczny i wysokiej jakości posiłek (często typowy dla kuchni japońskiej) podawany w specjalnie ozdobionym pudełku (a także samo to pudełko)’, *harira* (ang. z arab.) ‘pochodząca z Maroka rozgrzewająca zupa na wywarze z mięsa, najczęściej baraniego, z dodatkiem roślin strączkowych i jarzyn’ czy *julep* (ang. *julep* z arab. *juḷāb* ‘woda różana’) ‘koktajl alkoholowy przygotowywany na bazie skruszonych liści mięty, alkoholu, syropu cukrowego i innych składników pochodzenia ziołowego lub owocowego, popularny przede wszystkim w południowych stanach USA’. Towarzyszą im zdecydowanie mniej liczne półkalki i kalki strukturalno-semantyczne z angielskiego, np. *dieta pudełkowa* (ang. *box diet*) ‘[d]ieta pudełkowa to zestaw pokarmów (często mających właściwości odchudzające) opracowanych dla danej osoby na dłuższy okres (np. na miesiąc, kilka miesięcy), dostarczanych jej każdego dnia w pojemnikach (zwykle kartonowych pudełkach), z których każdy zawiera jeden posiłek’, *superjedzenie* i *superżywność* (ang. *superfood*) ‘[m]ianem superjedzenia (a także superfoodu, superżywności) określa się niekiedy produkty bardzo bogate w różnego rodzaju składniki odżywcze. Spożywanie tych produktów jest uważane za zdrowe dla ludzi’, *żywność komfortowa* (ang. *comfort food*) ‘[ż]ywnością komfortową

¹⁰ Dane o obcym pochodzeniu leksemów pochodzą z poddanych ekscerpcji słowników.

nazywa się posiłki, produkty lub dania, często domowe i sentymentalnie kojarzone z dzieciństwem, których jedzenie daje poczucie przyjemności, spokoju, ukojenia, poprawia nastrój’.

Kontynuacja w ostatnim dwudziestoleciu globalnych zainteresowań konsumentów kuchnią z różnych stron świata oznacza ciągły napływ do polszczyzny nazw potraw zapożyczanych z różnych języków, często bardzo egzotycznych. Obecnie najliczniej reprezentowane są ksenizmy japońskie: *fugu* (jap. ts.) ‘tropikalna oceaniczna ryba o zaokrąglonym ciele pokrytym ruchomymi kolcami, mająca krótkie płetwy, ciemny grzbiet i duży, jasny brzuch, który nadyma w sytuacji zagrożenia; pomimo swej toksyczności podawana jako rarytas w kuchni japońskiej’, *habushu* (jap. ts.) ‘wysokoprocentowy japoński napój alkoholowy powstały w wyniku macerowania węża habu (*Trimeresurus flavoviridis*) w alkoholu awamori wytwarzanym z destylowanego ryżu’, *ramen* (jap. ts.) ‘japoński rosół na bazie wieprzowiny, z makaronem pszennym, jajkiem na twardo, sosem sojowym i dodatkami warzywnymi’, *wagyu* (jap. *wagyū*; dosł. ‘japońska krowa, japońskie bydło’) ‘[w]agyu to japońska wołowina pozyskiwana z krów rasy wagyu, hodowanych w specjalny sposób (np. zwierzęta są masowane sake podczas hodowli, puszczana jest im muzyka). Wagyu uchodzi za jeden z najzdrowszych, najbardziej wartościowych pod względem zawartości składników odżywczych, a także za jeden z najbardziej szlachetnych i najdroższych rodzajów mięsa’. Różnorodność języków, z których zapożyczamy dziś słownictwo kulinarne, obrazują kolejne przykłady: z tajskiego *pad thai* i *thai* (taj. ts.) ‘makaron ryżowy smażony z sosem rybnym, kawałkami sera tofu i krewetkami lub kurczakiem, zwykle podawany ze świeżym szczypiorkiem, kiełkami bambusa, pokruszonymi orzechami ziemnymi, płatkami suszonego chilli i ćwiartką limonki, popularne danie kuchni tajskiej’ oraz *tom yum* i *yum* (taj. ts.) ‘tajska ostro-kwaśna zupa z grzybami, trawą cytrynową i krewetkami lub kurczakiem’, z hindi *mango lassi* (hindi ts.) ‘tradycyjny indyjski napój przyrządzany na bazie schłodzonego jogurtu naturalnego i miąższu owoców mango, rodzaj lassi’ i *pakora* (hindi ts.) ‘kawałki warzyw lub grzybów panierowane na głębokim oleju, zwykle w mące z ciecierzycy, popularna potrawa kuchni indyjskiej’, z arabskiego *ful* (arab. *fūl*) ‘potrawa egipska w formie pasty, przygotowana z bobu i innych warzyw z dużą ilością przypraw’ i *szakszuka* (arab. *shakshouka*, dosł. ‘mieszanina’) ‘danie kuchni bliskowschodniej, popularne zwłaszcza w Izraelu, składające się z jajek smażonych na gęstym sosie z pokrojonych pomidorów, papryki i cebuli lub innych warzyw, zwykle podawane jako śniadanie’ czy *laksa* z malezyjskiego (mal. ts. według WSJP PAN) lub chińskiego (chiń. *la sha*, dosł. ‘pikantny piasek’ według OJUW/OJUWn) ‘pikantna zupa z ryżowym makaronem z dodatkiem kurczaka, krewetek lub ryby, przyrządzana na bazie curry, tamarindowca lub innych przypraw z dodatkiem mleka kokosowego, typowa dla kuchni zachodniej i południowej Azji’. Mniej egzotyczne przykłady to: *czacza* (gruz. ts.) ‘gruziński wysokoprocentowy napój alkoholowy produkowany z odpadów winogrono-

wych, głównie domowym sposobem’, *halloumi* (gr. ts.) ‘biały, półtwardy ser z mleka owczego, czasami z domieszką mleka koziego i krowiego’, *jota* (słoweń. *jóta*) ‘słoweńska zupa gotowana z ziemniaków, fasoli i kapusty’, *mors* (ros. z gr. *mursa* ‘woda z miodem’) ‘napój zrobiony z soku owocowego, wody i cukru lub miodu, w niektórych wariantach zawierający alkohol i służący jako półprodukt w wyrobie wódki owocowej’ oraz *radler* (niem. *Radler*) ‘niskoalkoholowy napój będący połączeniem piwa i lemoniady’.

Podsumowując obserwacje dotyczące nowszych zapożyczeń w słownictwie kulinarnym, należy stwierdzić, że tak nieproporcjonalnie duży wpływ języka angielskiego w dziedzinie życia niebędącej emblematyczną ani dla Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej, ani dla Wielkiej Brytanii nie dziwi, gdyż widoczny był już wcześniej (Witaszek-Samborska 2005: 171). Podobna uwaga dotyczy importacji nazw z języków egzotycznych. Dziwić natomiast może brak nowszych zapożyczeń z języków włoskiego, francuskiego i hiszpańskiego, gdyż to one – poza anglicyzmami – dominowały wśród neologizmów w słownictwie kulinarnym przełomu wieków (Witaszek-Samborska 2005: 171–172). Po nagłym napływie do polszczyzny nazw wielu cenionych w świecie produktów i potraw z krajów romańskich obecnie ważniejszy okazuje się kulturowy status języka (tu: angielskiego) niż kuchni (tu: włoskiej, francuskiej czy hiszpańskiej). Stopień przyswojenia najnowszych pożyczek, podobnie jak przed dwudziestoma laty, bywa różny.

5. KONSTRUKCJE SŁOWOTWÓRCZE

Jak już wspomniano, grupą najliczniej reprezentowaną wśród nowych nazw z badanego pola są obecnie formacje słowotwórcze, stanowiące prawie połowę neologizmów kulinarnych. Na początku XXI wieku pisałam:

Wśród **najnowszych derywatów** w nominacji kulinarnej widoczne są przejawy tendencji charakterystycznych dla rozwoju systemu słowotwórczego współczesnej polszczyzny – przede wszystkim **seryjność formacji**, w której Irena Bajerowa (1993, 47) widzi **replikę seryjności wytworów kultury masowej**. Neologizmy (o różnym stopniu stabilizacji językowej) powielają głównie typy formacji tworzących we współczesnej polszczyźnie klasy otwarte (zbiory kategoryalnych lub prawie kategoryalnych potencjalizmów) (Witaszek-Samborska 2005: 175).

Konstatacja ta pozostaje aktualna – konstrukcje słowotwórcze zasilające współcześnie zasób nazw z zakresu kulinariów powielają typy derywacyjne produktywne także dwadzieścia lat temu. Przede wszystkim widać to w seryjnych nominacjach ciast, napojów alkoholowych i zup – nazwy ich opierają się na dwu modelach uniwersalnych: z sufiksem *-(owi)ec* w wypadku ciast¹¹ (np. *cynamonowiec* ‘ciasto –

¹¹ Szerzej na ten temat por. Witaszek-Samborska 2008.

wypiek, którego istotnym składnikiem jest cynamon’, *gumowiec* ‘wilgotne ciasto podobne do biszkoptu przygotowywane z owocami, bitą śmietaną lub dodatkiem kakao’, *kajmakowiec* ‘warstwowe ciasto przekładane kajmakiem – kremem’, *olejowiec* ‘ciasto z dodatkiem owoców, przygotowywane z mąki, jajek, oleju i proszku do pieczenia’) oraz z *-(ów)ka* w odniesieniu do trunków (typu: *ananasówka* ‘mocny napój alkoholowy przyrządzony z soku ananasa, wódki i cukru’, *bananówka* ‘napój alkoholowy przyrządzany z dojrzałych bananów, wódki i cukru’, *fasolówka* ‘mocny napój alkoholowy przyrządzany z jadalnych nasion fasoli’, *jabłkówka* ‘mocny napój alkoholowy przyrządzany z jabłek’, *jajkówka* ‘napój alkoholowy przygotowywany z żółtek jaj, cukru, mleka i spirytusu’, *kurkówka* ‘mocny napój alkoholowy przyrządzany z kurek – grzybów’, *proboszczówka* ‘napój alkoholowy wyrabiany z wody i spirytusu, czasem też z innego napoju alkoholowego; wzbogacany różnymi dodatkami aromatycznymi’ czy *ziołówka* ‘mocny napój alkoholowy wyrabiany ze spirytusu i ziół’) i zup (np. *ryżówka* ‘zupa z ryżu z dodatkiem warzyw, czasami także mięsa’, *szabelkówka* *pozn.* ‘zupa z szablu – jadalnych strąków wraz z nasionami’). Zgodność z obiema wewnętrzn językowymi tendencjami rozwojowymi jednocześnie – do ekonomii (skrótów) i precyzji (wyrazistości semantycznej) – sprzyja produktywności modeli uniwerbizacyjnych z różnymi sufiksami również poza tymi trzema podpolami (przykładowo z sufiksem *-ka*: *hamburka* ‘bułka’, *pekinka* ‘kapusta pekińska’, *wiedenka* ‘parówka z mięsa wieprzowego’), a także poza polem tematycznym KULINARIA. Jeszcze bardziej ekonomiczne i również częste są uniwerbizmy powstające w wyniku derywacji paradygmatycznej, jak choćby: *bezgluten* ‘żywność, która nie zawiera glutenu – substancji białkowej występującej w ziarnach niektórych zbóż’, *energetyk* ‘słodki, bezalkoholowy napój gazowany o działaniu pobudzającym’, *francuz* ‘bułka francuska’, *izotonik* ‘napój uzupełniający niedobory płynów i składników mineralnych w organizmie powstające w czasie wysiłku fizycznego’, *przelew* ‘kawa przygotowana w ten sposób, że gorąca woda przesącza się przez zmielone ziarna umieszczone w filtrze’ itp.

Częściej niż na początku XXI wieku badane pole zasilają dziś nazwy potoczne będące wynikiem derywacji ujemnej i ujemno-sufiksoidalnej, co obrazują przykłady: *alko* ‘alko to potocznie i często żartobliwie alkohol’, *drin* ‘drink’, *herba* ‘niektórzy ludzie potocznie i żartobliwie herbatę nazywają herbatę’, *kebs* ‘kebab’, *kielba* ‘niektórzy ludzie, najczęściej młodzi, potocznie i żartobliwie kielbą nazywają kielbasę’, *ogór* ‘ekspresywnie o ogórku – owocu’. Dezintegracja obecna jest również – podobnie jak dwadzieścia lat temu – w złożeniach bezafiksalnych typu: *czekodżem* ‘czekodżem to przetwórczo owocowo-czekoladowy tworzący gęstą masę; połączenie dżemu i czekolady’, *genodieta* ‘dieta opracowana na podstawie badania DNA osoby ją stosującej’, *seleryba* ‘seleryba to wegańska potrawa z selera i jadalnych wodorostów (nori), smakiem oraz wyglądem imitująca smażoną rybę’, łączących – tak jak wyżej wskazane derywaty proste – ekonomię (skrótowość) z semantyczną wyrazistością.

Ta ostatnia cecha leży też u podstaw analogii słowotwórczej¹² chętnie wykorzystywanej we współczesnych nominacjach (Ochmann 2002: 327–328; Burkacka 2019: 231; Waszakowa 2019: 181, 185, 188), także kulinarnych. W analizowanym polu serię nazw z członem *-burger* (por. Ociepa 1998; Witaszek-Samborska 2005: 90; Witalisz 2016: 61, 128–129), obecnych w polszczyźnie od lat 90. XX wieku, uzupełnia dziś szereg derywatów utworzonych na wzór włoskiego zapożyczenia *risotto*, a są to: *bulgurotto*, *gryczotto*, *jaglotto*, *kaszotto*¹³, *peczakotto*, *peczotto*. Wszystkie one oznaczają potrawy przypominające *risotto*, przyrządzane z różnych gatunków kaszy i rozmaitych dodatków (np. mięsa, warzyw, nasion roślin strączkowych, grzybów itd.). Przykłady pojedynczo zastosowanej analogii to: *kashi / kaszi* na wzór *sushi* ‘*kashi* to potrawa podobna do *sushi*, przyrządzana w formie niewielkich porcji kaszy podawanych z różnymi dodatkami, zawijanych w płaty wodorostów’ i *wódzitsu* – potoczne, żartobliwe określenie wódki nawiązujące do *ju-jitsu*. Zjawiskiem nowym, nieobecnym w kulinarnych nominacjach z przełomu wieków, jest seryjne wykorzystywanie analogii przez twórców nazw potraw zweganizowanych, czyli takich, w których składzie produkty pochodzenia zwierzęcego zastąpiono odpowiednikami roślinnymi, tak by wyglądem i konsystencją przypominały potrawę prototypową. Najliczniejsze wśród rzeczowników odnotowanych w słownikach są określenia sernika bez sera (*bezsernika* – ‘*bezsernik* to wegańskie ciasto przyrządzane jako odpowiednik sernika. Ser zastępuje się w *bezserniku* na przykład orzechami nerkowca, kaszą jaglaną lub tofu’), czyli: *jagielnik*, *nernik*, *nerkownik*, *tofurnik*¹⁴, zarejestrowano również *tofucznicę* – nazwę wegańskiego substytutu jajecznicy przygotowywanego z tofu¹⁵.

6. PODSUMOWANIE

Z przedstawionych uwag na temat formalno-genetycznych tendencji nominacyjnych w najnowszym słownictwie kulinarnym, a dokładniej: w zakresie nazw potraw, napojów i produktów spożywczych, wynika, że pole to cechuje elastyczna stabilność. Wykorzystywane na początku XXI wieku mechanizmy nazwotwórcze raczej podle-

¹² Za Donatą Ochmann formacjami analogicznymi nazywam derywaty powstałe w wyniku nawiązania do formy jakiegoś innego leksemu, często z ucięciami nierespektującymi granic morfologicznych w jego strukturze (Ochmann 2002: 327).

¹³ Por. artykuł Agnieszki Latos (2022) poświęcony temu leksemowi.

¹⁴ Wymienione rzeczowniki można też interpretować jako regularne derywaty z sufiksem *-nik*, ale analogia do nazwy *sernik* wydaje się tu nie bez znaczenia.

¹⁵ W przepisach na wegańską jajecznicę zamieszczanych na blogach kulinarnych można znaleźć również nazwy – nieodnotowane w źródłach leksykograficznych poddanych ekscerpcji – takie jak: *awokadnica*, *brokulnica*, *cieciernica* (też: *ciecierznica*, *ciecierzyczna*, *cieciornica*), *jaglanica*, *kala-fiornica*, *okaracznicza* ‘jajecznicza z okary sojowej’, *owsianica* i *owsianecznicza*, *soczewnica*, *sojecznicza* (por. Skrzypczak 2021: 115–116; Witaszek-Samborska, Skrzypczak 2022: 477).

gają kontynuacji bądź nasileniu niż nagłym czy istotnym zmianom. Najwyrazistsza z owych zmian jest obecna przewaga rezultatów procesów derywacyjnych nad importacją leksemów z języków obcych, co jest konsekwencją wpływu czynników zewnętrznojęzykowych (uspokojenia społeczeństwa po „zachłyśnięciu się” otwarciem Polski na świat po roku 1989, a następnie w 2004 po akcesji do Unii Europejskiej) i dobrze świadczy o aktywności polskiego systemu słowotwórczego.

Wykaz skrótów

ang.	angielski
arab.	arabski
chiń.	chiński
dosł.	dosłownie
gr.	grecki
gruz.	gruziński
jap.	japoński
mal.	malezyjski
niem.	niemiecki
pot.	potoczny
pozn.	poznański
ros.	rosyjski
skr.	skrót
słoweń.	słoweński
taj.	tajski
ts.	to samo

Bibliografia

- Bajerowa, I. 1993. *Język ogólnopolski XX wieku*. W: *Encyklopedia kultury polskiej XX wieku*, t. II: *Współczesny język polski*, red. J. Bartmiński, s. 27–52. Wrocław: Wydawnictwo „Wiedza o Kulturze”.
- Batko-Tokarz, B. 2008. *Tematyczny podział słownictwa w Wielkim słowniku języka polskiego*. W: *Nowe studia leksykograficzne 2*, red. P. Żmigrodzki, R. Przybylska, s. 31–48. Kraków: Wydawnictwo „Lexis”.
- Batko-Tokarz, B. 2019. *Tematyczny podział słownictwa współczesnego języka polskiego – teoria, praktyka, leksykografia*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Borejszo, M. 1994. O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych. *Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza*, s. 92–107.
- Borejszo, M. 1996. *Nazwy zestawione we współczesnym słownictwie kulinarnym*. W: *Synchroniczne i diachroniczne aspekty badań polszczyzny*, t. III, red. M. Białoskórska, s. 109–119. Szczecin: Uniwersytet Szczeciński.
- Burkacka, I. 2019. Klasyfikacja słowotwórcza nowszych zapożyczeń. *Linguistica Copernicana* 2(4), s. 229–240.

- Hącia, A., Kłosińska, K., Łachnik, J., Pędzich, B. 2021. *Słownik polskich neologizmów w Obserwatorium Językowym Uniwersytetu Warszawskiego*. W: *Dialog z Tradycją*, t. IX, *Językowe świadectwo przemian społecznych i kulturowych*, red. E. Horyń, E. Młynarczyk, s. 109–130. Kraków: Collegium Columbinum.
- Latos, A. 2022. Neologizm kulinarny *kaszotto*. Studium przypadku. *Prace Filologiczne LXXVII*, s. 273–289.
- Łachnik, J. 2022a. Nowe słownictwo związane z jedzeniem – na materiale Obserwatorium Językowego UW. Próba rekonstrukcji struktury pola tematycznego. *Poradnik Językowy 2*, s. 25–45.
- Łachnik, J. 2022b. Analiza najnowszego słownictwa polskiego z pola tematycznego JEDZENIE – na materiale słownika Obserwatorium Językowego UW. Analiza formalna jednostek i analiza ilościowa pola. *Prace Filologiczne LXXVII*, s. 291–314.
- Markowski, A. 1992. *Leksyka wspólna różnym odmianom polszczyzny*, t. I–II. Wrocław: Wydawnictwo „Wiedza o Kulturze”.
- Markowski, A. 2018. *Kultura języka polskiego. Teoria. Zagadnienia leksykalne. Nowe wydanie*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Ochmann, D. 2002. Między dezintegracją a analogią. O pewnym typie złożeń współczesnej polszczyzny. *Język Polski 5*, s. 322–329.
- Ociepa, R. 1998. Parę uwag na temat anglicyzmu *burger*. *Poradnik Językowy 3*, s. 32–36.
- OJUW – Kłosińska, K. red. b.r. Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego. *Najnowsze Słownictwo Polskie*. Online: <https://nowewyrazy.uw.edu.pl/> [dostęp: wrzesień 2023].
- OJUWn – Kłosińska, K. red. b.r. Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego. Online: <https://obserwatoriumjezykowe.uw.edu.pl/> [dostęp: wrzesień 2023].
- Skrzypczak, M. 2021. Weganizacja nazw potraw w polszczyźnie (na podstawie źródeł internetowych). *Kwartalnik Językoznawczy 1*, s. 107–135.
- Tokarski, R. 1984. *Granice pola znaczeniowego*. W: *Słownictwo w opisie języka*, red. K. Polański, s. 85–99. Katowice: Uniwersytet Śląski.
- Waszakowa, K. 2019. Internacjonalizacja w słowotwórstwie polszczyzny przełomu XX i XXI wieku jako przykład jednostronnych kontaktów językowych. *Biuletyn Polskiego Towarzystwa Językoznawczego 75*, s. 179–193.
- Witalisz, A. 2016. *Przewodnik po anglicyzmach w języku polskim*. Kraków: Wydawnictwo JAK.
- Witaszek-Samborska, M. 2005. *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza.
- Witaszek-Samborska, M. 2008. Mufinki i bakaliowce, czyli o współczesnych tendencjach nominacyjnych dotyczących ciast i ciasteczek w polszczyźnie. *Studia Językoznawcze. Synchroniczne i diachroniczne aspekty badań polszczyzny t. 7*, s. 191–205.
- Witaszek-Samborska, M., Skrzypczak, M. 2022. *Tofucznicza i skrzydełka z boczników*, czyli o nazwach potraw zweganizowanych we współczesnej polszczyźnie uwag kilka. *Prace Filologiczne LXXVII*, s. 469–488.
- WSJP PAN – Żmigrodzki, P. red. 2007–. *Wielki słownik języka polskiego PAN*. Online: <https://wsjp.pl/> [dostęp: wrzesień 2023].

New names of dishes, beverages, and foods in the Polish language: formal and genetic nominative mechanisms (a lexicographic research)

Summary

This article is an attempt to present the formal and genetic nominative mechanisms in the new nomenclature of dishes, beverages, and foods in the Polish language. The author adopts a comparative perspective, making the description of these mechanisms in the monograph *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie (Studies on the culinary vocabulary in the contemporary Polish language)* of 2005 the basis for her review. The contemporary material comes from two online lexicographical sources that are being developed on an ongoing basis. An analysis of the formal and genetic structure of the most recent names of dishes, beverages, and foods with the structure of the analogous lexical and semantic field from almost 20 years ago leads to the conclusion that the nominative mechanisms are characterised by flexible stability, and the predominance of the activity of the word-formation system over the importation of foreign lexemes that is observed currently (in contrast to the early 21st century) results from extralinguistic changes.

Keywords: culinary terminology – thematic field – lexical and semantic field – formal and genetic nominative mechanisms.

Trans. Monika Czarnecka