

ELŻBIETA WIERZBICKA-PIOTROWSKA

Uniwersytet Warszawski, Warszawa

e-mail: elzbieta.piotrowska@uw.edu.pl

<https://orcid.org/0000-0002-2310-2814>

PRZEWODNIK PO POLSKICH NAZWACH CIAST, CIASTEK I CIASTECZEK

A GUIDE TO THE POLISH NAMES OF CAKES AND COOKIES

ABSTRACT: The article analyzes from a formal and semantical points of view 1800 names of cakes and cookies used at the end of the second decade of the 21st century. The research material includes names that are single lexemes and also names that are syntactic constructions containing two or more words. The first group is less numerous and is formed according to several repeating word-formation patterns. In the second group, twelve syntactic structures were distinguished, which are the basis for a large group of newly created names of Polish pastries. Particularly interesting is their semantic structure, in which the recurring components are not only the type of additives found in cakes and cookies as an ingredient enriching their taste or as a filling, possibly the bottom or top layer, but also the shape of the baking, its texture, origin, purpose and the source of the cooking recipe according to which the baking was prepared.

KEYWORDS: chrematonym, pastries, single-word name, syntactic structure, semantic component

Wprowadzenie

Potrawy spożywane nie w celu zaspokojenia głodu, ale dla przyjemności, miały od najdawniejszych czasów słodki smak. Aby go osiągnąć, początkowo

wykorzystywano miód, później głównym składnikiem takich przysmaków stał się cukier. Zawsze były traktowane jako pewien rarytas. Jeszcze w XVII wieku trafiały tylko na stół bogaczy, a w kolejnych wiekach kojarzyły się głównie ze świątecznym menu. Dopiero w czasach współczesnych ich spożywanie stało się powszechne, chociaż nadal ma charakter pewnego nadmiaru stanowiącego miły dla podniebienia dodatek. Wśród potraw tego typu królują ciasta, ciastka i ciasteczka, których nazwy, jak ktoś napisał, „powinny być tak pyszne, jak one same”. Mają więc z jednej strony zachęcać do spożycia dzięki zawartej w nich informacji o wyszukanych smakowitych dodatkach, z drugiej dzięki wyraźnemu nawiązaniu do tradycji. Nic dziwnego, że cukiernie prześcigają się w tworzeniu neologizmów odnoszących się do serwowanych przez nie słodkich wypieków, a nowi cukiernicy zaczynają swoją działalność od zapoznania się z obowiązującymi wzorcami nazewniczymi dotyczącymi ciast, ciastek i ciasteczek.

Nazwy wypieków cukierniczych były też przedmiotem opracowań naukowych. (por. Lemnis, Vitry 1979; Witaszek-Samborska 2005; Jaros 2011 i 2012, Burska 2021; Taras, Pietrzekiewicz 2015). Podkreślane były ich funkcje perswazyjna (Dawidziak-Kładoczna 2013; Gałkowski 2014) i estetyczna (Dąbrowska 1998), wielu autorów zwracało uwagę na etymologię poszczególnych nazw (Krótki 2016) oraz ich budowę słowotwórczą (Badyda 2011), a także na historyczne okoliczności ich powstawania (Kasprzyk-Chevriaux 2015). Wciąż jednak brakuje publikacji, która nie tylko od strony naukowej, ale także czysto praktycznej wskazywałaby licznym cukiernikom tendencje nazewnicze w polskim cukiernictwie. W pewnym stopniu cel ten został osiągnięty w artykule V. Jaros (Jaros 2011) oraz we fragmentach pracy M. Witaszek-Samborskiej (Witaszek-Samborska 2005), w których były wymienione nazwy m.in. wypieków cukierniczych, jednak ogrom nowego materiału, który pojawił się już po ukazaniu się wspomnianych publikacji, uzasadnia powtórne przyjrzenie się głównym wzorom tworzenia polskich nazw ciast, ciastek i ciasteczek, z jednej strony nawiązującym do tradycji polskiej onomazjologii, a z drugiej strony do współcześnie wykorzystywanych sposobów wzbogacania leksyki.

Prezentacja materiału badawczego

Artykuł zawiera opis językowych wzorów charakterystycznych dla współcześnie występujących w polszczyźnie nazw wypieków cukierniczych. Większość z tych wzorów była znana już dawniej, niektóre powstały jeszcze w okresie staropolskim¹,

¹ Na temat staropolskich nazw wypieków cukierniczych por. m.in. Z. Krótki 2016.

ale są też takie, które pojawiły się dopiero w ostatnim czasie na gruncie rodzimym lub zostały zapożyczone z innych języków.

Materiał będący przedmiotem analizy przeprowadzonej w artykule to 1800 nazw zebranych w latach 2019–2020. Pochodzą z różnych źródeł, m.in.:

- ze stron internetowych polskich cukierni i hurtowni ciast;
- z cenników wywieszanych w warszawskich cukierniach i kawiarniach;
- ze spisów produktów oferowanych w wybranych polskich supermarketach w działach ze słodyczami;
- z przepisów na wypieki cukiernicze, zawartych w wybranych współczesnych książkach kucharskich.

Desygnatami analizowanych nazw są trzy grupy wypieków, różniące się przede wszystkim wielkością. Pierwsza z nich – ciasta – obejmuje produkty największe pod względem rozmiaru, które są przeznaczone dla wielu osób lub są spożywane przez wiele dni. Z tego powodu mają najczęściej kształt lekko spłaszczonego walca lub prostopadłościanu o takiej wysokości, żeby można go było podzielić na porcje.

Druga grupa interesujących nas wypieków to ciastka, których wielkość jest dostosowana do jednorazowego spożycia przez jedną osobę. Czasami są kawałkami ciasta, ciętymi z większej całości, a czasami są pieczone osobno i wtedy mają różny kształt, bywają ozdabiane owocami, galaretką lub kremem, nadziewane bakaliami i zawsze stanowią pewną całość o charakterystycznej kompozycji, mającej często wyraźne walory estetyczne.

Ciasteczka, tworzące trzecią grupę wypieków cukierniczych, są zwykle płaskie i niezbyt duże, mają różny kształt, są wypiekane na ogół z kruchego ciasta i sprzedawane w paczkach lub na wagę. Nazwa *ciasteczka* bywa często zastępowana nazwą *ciastka*, przez co ta ostatnia jest dwuznaczna, ale kontekst nie dopuszcza do nieporozumień. Jeśli mowa o ciastkach, które zostały wysypane na talerz, wiadomo, że chodzi o ciasteczka, a jeśli podano ciastka na talerzykach, to ma się na myśli tradycyjne ciastka, a nie ciasteczka.

Oprócz różnicy wielkości, przeznaczenia i sposobu serwowania ciasta, ciastka i ciasteczka mają wiele cech wspólnych. Przede wszystkim są wypiekami, czyli stanowią efekt pieczenia, mają słodki smak i nie są przeznaczone do zaspokajania głodu, ale do spożywania dla przyjemności. Są to cechy definicyjne analizowanych nazw. Ich cechą definicyjną jest też obecność w nazywanych przez nie produktach rozmaitych dodatków, takich jak przyprawy, krem, galaretka, owoce itp. O rodzaju dodatków informują ich konkretne nazwy, np. *ciasto z bakaliami*, *ciastko z kremem*, *ciasteczka z orzechami*. Czasami nazwy zawierają też informacje o tym, w jaki sposób owe dodatki zostały w konkretnym wypieku umieszczone

– czy są jego nadzieniem, czy pokryciem wierzchniej powierzchni, czy też dodatkowym składnikiem masy stanowiącej jego podstawę.

Masa ta powstająca ze zmieszania mąki z wodą lub mlekiem, z jajkami, tłuszczem oraz innymi składnikami i przyprawami też nosi w języku polskim nazwę *ciasto*. Znaczenie to nie będzie jednak przedmiotem analizy przeprowadzonej w artykule, ale wyłącznie znaczenie drugie leksemu *ciasto*, czyli ‘wypiek z ciasta – masy, zwykle słodki, z dodatkiem przypraw’ (WSJP). Podobnej dwuznaczności nie ma już w wypadku nazw *ciastko* i *ciasteczko*.

Nazwy *ciasto*, *ciastko* i *ciasteczko* są hiperonimami dla materiału analizowanego w artykule. Jako pojedyncze słowa nie są bowiem nazwami konkretnych typów wypieków, sprzedawanych w cukierniach czy w sklepach. Stanowią co najwyżej człony konstytutywne dwu- lub kilkuwyrazowych nazw, np. *ciasto drożdżowe*, *ciastko z kremem*, *ciasteczka nadziewane wiśniami*. Takie nazwy, jak *tort*, *placek* czy *babka*, które są hiponimami nazwy *ciasto*, również samodzielnie nie tworzą dziś na ogół nazwy własnej, ale wchodzą w skład nazw dwu- lub kilkuwyrazowych, np. *placek z owocami*, *babka piaskowa*, *tort czekoladowy*.

Podział strukturalny nazw ciast, ciastek i ciasteczek

Wszystkie nazwy stanowiące materiał badawczy są zbudowane w podobny sposób. Pod względem formalnym można je podzielić na jednostki leksykalne jednowyrazowe, np. *makowiec*, *kremówka*, *herbatniki* oraz wyrażenia, których elementy są połączone związkami zgody, np. *babka piaskowa*, *piernik staropolski*, *pierniczki toruńskie*, związkami rządu lub przynależności, np. *sernik siostry Agaty*, *piernik po staropolsku*, *ciasteczka z kremem*.

Nazwy jednowyrazowe

Nazwy jednowyrazowe wypieków cukierniczych stanowią znacząco mniejszą część zebranego materiału. Niektóre z nich powstały jeszcze w okresie staropolskim, np. *piernik*, *miodownik*, *gryczanik* (Krótki 2016, s. 76–77), inne pojawiły się później jako efekt procesów słowotwórczych, np. *jagodzianka*, *makowiec*, *jabłecznik* lub zostały zapożyczone z innych języków, np. *szarlotka*, *tarta* czy *tiramisú*.

Nazwy będące derywatami były w języku polskim tworzone przez wieki za pomocą sufiksów charakterystycznych dla tej kategorii słowotwórczej. Najważniejsze z nich to:

- sufiks *-nik*, tworzący nazwy ciast od podstawy rzeczownikowej odnoszącej się do głównego składnika ciasta, np. *piernik* od *pieprz*, *sernik* od *ser*, *jabłecznik* od *jabłko*, lub od podstawy przymiotnikowej, np. *miodownik* od *miodowy*²;
- sufiks *-ec*³, tworzący nazwy ciast od podstawy przymiotnikowej w wyniku uniwerbizacji, np. *przekładaniec* od *ciasto przekładane czymś*, *makowiec* od *ciasto makowe*, *śmietanowiec* od *ciasto śmietanowe* itp.;
- sufiks *-ka*, dodawany do podstaw o różnym znaczeniu, np. *babka* od *baba*, *wuzetka* od *WZ (wuzet)*, *napoleonka* od *Napoleon*⁴.
- sufiks *-ek*, pełniący systemowo funkcję głównie deminutywną, w nazwach wypieków cukierniczych sygnalizuje czasami podobieństwo ich kształtu do czegoś nazwanego podstawą, co jest jednak od desygnatu podstawy mniejsze, np. *pączek* od *pąk*, *placek* od *plac*, *rożek* od *róg*; czasami wskazuje też na inny związek semantyczny z podstawą, np. *mazurek* od *Mazur*, *murzynek* od *Murzyn*.

Zdarza się również, że sufiksy *-ka* i *-ek* w polskich nazwach ciast pełnią wyłącznie funkcję włączania do polskiego leksykonu wyrazów obcego pochodzenia, co jest widoczne w nazwach takich, jak np. *muffinek*, *faworek* lub *bajaderka*⁵. Jest to zjawisko dość częste zwłaszcza w wypadku ciasteczek, których nazwy zapożyczone z języków obcych występują w polszczyźnie wyłącznie w liczbie mnogiej, np. *ptifurki*.

Sporo jest jednak wśród nazw ciast, ciastek i ciasteczek jednowyrazowych nazw niepodzielnych słowotwórczo, np. *tort*, *keks*, *ptyś*, *zebra*, *tarta*, *biszkopt*, *waffle*, *delicje*, *chrusty*, *tiramisú*, *brownie*, *panettone*. Ich geneza jest czasami oparta na metaforze lub metonimii, czasami są nazwami zapożyczonymi, a czasami ich etymologia jest trudna do wyjaśnienia.

² Sufiks *-nik* jako tworzący nazwy ciast od podstawy nazywającej substancję, z której ciasto zostało wykonane, wymieniają m.in. R. Grzegorzyczkowa, J. Puzynina w *Słownictwo współczesnego języka polskiego. Rzeczowniki sufiksalne rodzime*, Warszawa 1979, s. 192.

³ Sufiks *-ec* jako tworzący m.in. nazwy ciast wymienia R. Grzegorzyczkowa w *Zarys słownictwa polskiego*, Warszawa 1979, s. 46.

⁴ Według niektórych opracowań nazwa *napoleonka* może być derywatem nie od *Napoleon*, ale od *Neapol* (Kasprzyk-Chevriaux 2015).

⁵ Por. R. Grzegorzyczkowa, J. Puzynina w *Słownictwo współczesnego języka polskiego. Rzeczowniki sufiksalne rodzime*. Warszawa 1979, s. 116.

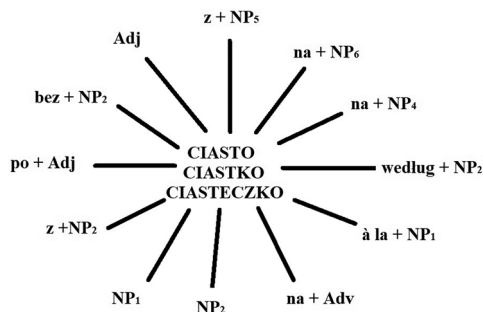
Nazwy dwu- lub kilkuwyrazowe

Wśród nazw ciast, ciastek i ciasteczek jest o wiele więcej konstrukcji dwu- lub kilkuwyrazowych niż nazw jednowyrazowych. Niektóre z nich składają się z wielu składników połączonych ze sobą związkami zgody lub rzędu, rzadziej przynależności, np. *tort z gotową masą malinową obłożony masą cukrową, babeczki drożdżowe leniwej gospodyni z truskawkami i kruszonką, muffinki mocno czekoladowe, babka piaskowa na szybko*. W części analitycznej artykułu wszystkie nazwy dwu- lub kilkuwyrazowe zostaną opisane jako konstrukcje dwuczłonowe oparte na związku nadrzędno-podrzednym, w których członem nadrzędnym jest:

- a) jeden z leksemów: *ciasto, ciastko* lub *ciasteczko* (zwykle w lm), np. *ciasto drożdżowe, ciastko z bakaliami, ciasteczka z nadzieniem owocowym* itp.;
- b) inna jednowyrazowa nazwa wypieków cukierniczych, np. *tort, babka, herbatniki* itp., stanowiąca hiponim nazw *ciasto, ciastko* lub *ciasteczka*, np. *tort kibica, piernik po bretońsku, placek ze sliwkami, pocziwa babka marmurkowa, sernik krakowski, herbatniki petit beurre* itp.,

natomiast członem podrzednym frazy nominalne lub adverbialne różnego typu, akomodowane przez człon nadrzędny.

Ze względu na typ frazy stanowiącej człon podrzędny w takiej nazwie, udało się wyodrębnić wśród współczesnych nazw ciast, ciastek i ciasteczek 12 rodzajów konstrukcji składniowych (ryc. 1), które – jak się okazało – są wyspecjalizowane także semantycznie, ponieważ każda z nich przekazuje informacje o określonych komponentach znaczeniowych występujących w nazwach wypieków cukierniczych, takich jak np. rodzaj nadzienia, kształt, barwa, pochodzenie lub przeznaczenie wypieku, sposób jego przyrządzania lub podawania na stół.



Ryc. 1. Konstrukcje tworzące nazwy wypieków cukierniczych we współczesnej polszczyźnie. Na wykresie umieszczono jako człony nadrzędne tylko leksemy *ciasto, ciastko, ciasteczka*, ale w ich miejscu mogą wystąpić także ich jednowyrazowe hiponimy, np. *tort, piernik, szarlotka, biszkopty, herbatniki* itp.

Charakterystyka składniowa tych nazw jest typowa dla wielu polskich chrematonimów. Podobnie są bowiem zbudowane nazwy licznych wytworów ludzkiej działalności. O tym, że badany materiał odnosi się do wypieków cukierniczych, decydują więc nie tylko jego cechy formalne, ale przede wszystkim znaczenie poszczególnych członów każdej analizowanej konstrukcji. Ciekawy okazał się przy tym związek między strukturą syntaktyczną a semantyczną analizowanych nazw, ponieważ każdy typ konstrukcji dopuszcza wystąpienie w nazwie takich a nie innych komponentów semantycznych, a to z kolei wpływa na jej używanie w określonych sytuacjach. Analiza pod tym kątem każdego z 12 typów nazw więcej niż jednowyrazowych pokazuje wyraźne tendencje nazewnictwa, jakie można dziś zaobserwować w polskim cukiernictwie.

CIASTO, CIASTKO, CIASTECZKO + [z + NP₅]

Konstrukcje, w których człon konstytutywny nazwy otwiera miejsce dla frazy nominalnej stanowiącej połączenie przyimka z rzeczownikiem w narzędniku, stanowiły ponad 30% zebranego materiału. Ze względu na zróżnicowanie wypieków pod kątem typu umieszczanych w nich dodatków w postaci nadzienia, pokrycia ich wierzchniej warstwy lub składników wzbogacających smak ciasta opisywane konstrukcje stanowiły w materiale badawczym przejrzystą semantycznie grupę nazw występujących we wszystkich katalogach wyrobów cukierniczych, książkach kucharskich oraz na specjalistycznych portalach internetowych.

W zależności od tego, jaki komponent semantyczny wprowadzała fraza narzędnikowa, wśród nazw zawierających wyrażenie przyimkowe z + NP₅ dało się wyróżnić pięć podgrup. Rzeczownik w narzędniku może bowiem we współczesnej chrematonimii cukierniczej nazywać:

- 1) różne składniki spożywcze dodawane do masy tworzącej ciasto lub umieszczane na jego powierzchni, takie jak: owoce, przyprawy, miód, bakalie itp., np. *ciasto z jagodami, z rabarbarem, z kokosem*;
- 2) różne substancje dodawane do ciasta jako nadzienie lub masa, którą ciasto jest przekładane lub polewane, np. *ciasto z kremem, z budyniem, z kisiem, z pianką, z polewą czekoladową, z lukrem*;
- 3) różne drobne przedmioty, niekoniecznie spożywcze, które zostały w cieście ukryte, aby jedzący ciasto natrafił na nie w czasie jedzenia, np. *ciasto z niespodzianką, ciasto z serduszkami w środku*;

- 4) część ciasta wyróżniającą się charakterystycznym kształtem, stanowiącym jego znak rozpoznawczy, np. *ciasto z kratką, z czubkiem, z domkiem Baby Jagi, z rurkami wafłowymi, z kokardą*;
- 5) pozytywną ocenę wypieku, wyrażoną jednym z frazeologizmów oznaczających wysoką jakość produktu, np. *ciastko z klasą, piernik z certyfikatem*;

Wymienionych 5 typów połączeń z narzędnikiem wystąpiło w badanym materiale w nazwach zarówno ciast, jak również ciastek i ciasteczek, co oznacza, że stanowią one żywe wzory, z których korzystają współcześni producenci wyrobów cukierniczych.

CIASTO, CIASTKO, CIASTECZKO + [ADJ]

Równie obfity zbiór, bo liczący 28% materiału badawczego, tworzą nazwy wypieków cukierniczych, w których człon konstytutywny jest połączony związkiem zgody z frazą przymiotnikową. Z punktu widzenia charakterystyki semantycznej przymiotnik, który w takich nazwach występuje, to:

- 1) derywat utworzony od nazwy dodatków do ciasta, takich jak: owoce, przyprawy itp., np. *ciasto jagodowe, czekoladowe, kokosowe, orzechowe, marchewkowe*;
- 2) derywat utworzony od nazwy miejsca, w którym ten rodzaj ciasta jest wypiekany lub z którym kojarzy się w inny sposób, np. *sernik krakowski, ciastka francuskie, pączki hiszpańskie (gniazdka), piernik toruński, piernik angielski, placek włoski, sernik nowojorski, sernik wiedeński*;
- 3) derywat utworzony od nazwy oznaczającej coś, co kojarzy się z wartościami kulturowymi, autorytetem społecznym, uroczystą okazją, którą ciasto ma uświetnić, lub świętem, na które ciasto jest przeznaczone, np. *ciasto królewskie, sernik staropolski, ciasto tradycyjne, piernik świąteczny, sernik biało-czerwony, tort weselny, tort jubileuszowy, tort urodzinowy, pierniczki wielkanocne*;
- 4) imiesłów przymiotnikowy nazywający czynność wykonywaną przy przyrządzeniu ciasta, która nadaje mu charakterystyczny wygląd lub smak, np. *ciasto zawijane, ciasto pieczone na parze, piernik przekładany, sernik obłożony masą cukrową*;
- 5) przymiotnik wyrażający pod jakimś innym względem pozytywną ocenę ciasta, np. *ciasto wspaniałe, proste ciasto, ciasto drożdżowe polskie*.

Jak widać, fraza przymiotnikowa obecna w analizowanej grupie nazw jest o wiele bogatsza semantycznie od wyrażenia przyimkowego *z* + **NP**₅, ponieważ może przekazywać informacje nie tylko o dodatkach do ciast, ciastek i ciasteczek, ale także o miejscu ich wypiekania, o ich przeznaczeniu oraz o czynnościach wymaganych przy ich przyrządzaniu, aby zyskały oczekiwany wygląd lub smak. Ciekawy jest poza tym komponent aksjologiczno-kulturowy, który w nazwach wypieków cukierniczych pojawia się właśnie dzięki frazie przymiotnikowej.

Interesująca jest natomiast różnica między nazwami wypieków cukierniczych zawierającymi informację o obecnych w nich dodatkach. Analiza wykazała, że jeśli dodatki te są umieszczane jako widoczne elementy istniejące niezależnie od samej masy ciasta, to na ogół informacja o nich jest przekazywana frazą narzędnikową, natomiast w sytuacji, kiedy ciasto zawiera ten dodatek jako swój składnik, informacja o nim pojawia się we frazie przymiotnikowej. Tendencja ta jest widoczna w bardzo wielu nazwach wypieków ciast, ciastek i ciasteczek, np. różnica między *ciastem orzechowym* i *ciastem z orzechami* polega na tym, że pierwsze z nich ma smak orzechów lub zawiera kawałki orzecha w swojej masie, drugie natomiast charakteryzuje się tym, że orzechy są umieszczone na powierzchni ciasta lub stanowią wyraźnie wyodrębniające się nadzienie. W zebranym materiale znalazło się kilka par nazw potwierdzających tę różnicę, np.:

ciasto z budyniem – *ciasto budyniowe*

ciasto z bezą – *ciasto bezowe*

ciasteczka z czekoladą – *ciasteczka czekoladowe*

Przymiotniki w nazwach tego typu to najczęściej derywaty symilatywne, sygnalizujące podobieństwo ciasta pod jakimś względem do tego, co nazywa podstawa słowotwórcza, np. ‘ciasto takie jak budyń’ ‘ciasto o smaku takim jak beza’, ciasteczka mające smak czekolady’

CIASTO, CIASTKO, CIASTECZKO + [NA + NP₆]

Niewielka grupa nazw, stanowiąca zaledwie 1% materiału badawczego, zawierała jako człon określający połączenie przyimka *na* z rzeczownikiem w miejscowniku, który odnosił się do dwóch typów produktów, wykorzystywanych podczas pieczenia. Były to:

- 1) substancje umieszczane na blasze używanej do wypieku lub dodawane do surowej masy ciasta w celu jego spulchnienia lub nadania mu swobodnego koloru bądź aromatu, takie jak tłuszcze, alkohole, drożdże itp., np. *ciasto*

na maśle, ciasto na drożdżach, sernik na śmietanie, faworki na piwie, babka na winie;

- 2) dolna warstwa wypieku, odrębna od masy samego ciasta, która nadawała mu charakterystyczny wygląd lub smak, np. *ciasto na waflach, sernik na herbatnikach, sernik na lanym cieście, sernik na piernikowym spodzie, szarlotka na spodzie brownie.*

CIASTO, CIASTKO, CIASTECZKO + [NP₂]

Konstrukcje stanowiące połączenie członu nadrzędnego z frazą dopełniaczową tworzyły w zebranych materiale niezbyt liczną grupę o wyrazistej charakterystyce semantycznej związanej z posesywnością. Fraza dopełniaczowa jest w tego typu nazwach obligatoryjnie nazwą osobową, odnoszącą się do autora, rzadziej adresata wypieku, zawsze jednak nadającą całej konstrukcji charakter prestiżowy ze względu na ekspozycję kogoś, kto zasłużył na to, aby stać się symbolem smakowitego wypieku. Wśród fraz dopełniaczowych przeważają imiona, często poprzedzone słowem *siostra*, odnoszącym się do zakonnicy, lub nazwami pokrewieństwa, takimi jak *babcia, teściowa, ciotka*. Ciekawe, że są to prawie wyłącznie nazwy żeńskie, co świadczy o silnej stereotypizacji polskich nazw wypieków cukierniczych.

Jako przykłady nazw reprezentujących ten typ konstrukcji w zebranych materiale, można przytoczyć takie jak np. *Sernik Siostry Anastazji, Ciasto Agusi, Sernik Agnieszki, Sernik Trzech Króli, Ciasto Teściowej, Ciasto Babuni, Tort Babci Zosi.*

Mimo że konstrukcja z frazą dopełniaczową jest typem bardzo produktywnym wśród nazw wypieków cukierniczych, w badanym materiale znalazły się zaledwie 23 takie nazwy, co stanowi ok. 1,5% materiału badawczego.

CIASTO, CIASTKO, CIASTECZKO + [Z/BEZ/WEDŁUG + NP₂]

W nazwach wypieków cukierniczych dopełniacz występuje też często jako człon akomodowany przez jeden z trzech przyimków *z, bez* lub *według*, charakterystycznych dla konstrukcji tworzących takie nazwy. Każdy z nich wprowadza do nazw ciast, ciastek i ciasteczek komponenty semantyczne wynikające z funkcji, jakie konkretny przyimek ma przypisane systemowo.

Przyimek *z* tworzy w języku polskim m.in. wyrażenia sygnalizujące partytywność lub pochodzenie, toteż nazwy wypieków cukierniczych stanowiące konstrukcje z wyrażeniem przyimkowym **z+NP₂** informują o składniku

dominującym w cieście, ciastku lub ciasteczkach, który nadaje im charakterystyczny smak lub wygląd, np. *ciasto z dyni, rurki z ciasta francuskiego*. Fraza dopełniaczowa najczęściej odnosi się w takich nazwach do:

- 1) rodzaju ciasta, np. *tarta z kruchego ciasta*;
- 2) do jakiegoś dodatku wzbogacającego skład ciasta, *babka z białek, ciasteczka z sera koziego, będącego niejednokrotnie nazwą konkretnego produktu handlowego, np. szarlotka z antonówek, sernik z twarogu „Philadelphia”*.

Drugą funkcję, jaką pełni przyimek *z* w badanym materiale, czyli sygnalizowanie pochodzenia, można odnaleźć w licznych nazwach, w których dopełniacz odnosi się do określonych miejsc, np. *pierniczki z Torunia, pączki z zaścianka*.

Przyimek *bez* systemowo sygnalizuje brak lub pozbawienie czegoś. W nazwach ciast, ciastek i ciasteczek tworzy produktywną konstrukcję, w której fraza dopełniaczowa odnosi się do:

- 1) typowego składnika określonego typu ciasta, bez którego – wydawałoby się – nie jest możliwe jego sporządzenie, np. *sernik bez sera, pierniczki bez jajek i mąki pszennej, ciasto kasztanowe bez mąki, ciasto makowe bez mąki, piernik bez miodu*;
- 2) składnika, który może być szkodliwy dla niektórych osób, np. *ciasto jabłkowo-marchewkowe bez glutenu, ciasto bez konserwantów*;
- 3) czynności – wydawałoby się – niezbędnej do przyrządzenia ciasta, ale kłopotliwej, np. *kokosanki bez pieczenia, mazurek bez pieczenia*.

Trzeci z przyimków wymagający dopełniacza, który występuje często w nazwach wypieków cukierniczych to *według*. Systemowo sygnalizuje istnienie wzoru lub podstawy czegoś, toteż jest często wykorzystywany w nazwach wypieków cukierniczych, które dzięki konstrukcji **według** + **NP₂** nawiązują do prestiżowych receptur lub do autorytetów w dziedzinie cukiernictwa. Fraza dopełniaczowa w takich nazwach odnosi się najczęściej do:

- 1) tradycyjnych przepisów kulinarnych, np. *sernik według franciszkańskiej receptury*;
- 2) osób, którym jest przypisywany kulturowo talent kulinarny, co często wynika ze stereotypów kulturowych, np., *pierniczki według toruńskiego cukiernika, kruche ciasto z orzechami według siostry Krystyny*.

W badanym materiale nazwy zawierające opisane frazy dopełniaczowe stanowiły 15% całego zbioru, co świadczy o dużej produktywności tego typu konstrukcji.

CIASTO, CIASTKO, CIASTECZKO + [PO + ADJ]

Komponent semantyczny związany z wykorzystywaniem wzorcowych receptur przy pieczeniu ciast, ciastek i ciasteczek jest też obecny w nazwach, w których człon podrzędny stanowi wyrażenie **po + Adj**. Z diachronicznego punktu widzenia jest to połączenie przyimka *po* z przymiotnikiem w formie charakterystycznej dla dawnej odmiany rzeczownikowej. W opisie synchronicznym wyrażenie to jest natomiast traktowane jako przysłówek utworzony od przymiotnika za pomocą formantu prefiksально-sufiksального *po + -u*, przy czym przymiotnik stanowiący podstawę słowotwórczą dla tego typu przysłówek jest zwykle derywatem odrzeczownikowym⁶, np.

aktor → *aktorski* → *po aktorsku*

W analizowanym materiale przymiotnik będący podstawą tego typu derywacji należał zwykle do jednej z dwóch poniższych kategorii słowotwórczych:

- 1) przymiotniki odmiejscowe, np. *piernik po bretońsku*, *sernik po krakowsku*, *ciasteczka z kremem po warszawsku*;
- 2) przymiotniki utworzone od nazwy uprzywilejowanej grupy społecznej, np. *sernik po królewsku*, *chrusty po szlachecku*.

Konstrukcja **po + Adj** pojawiła się w materiale badawczym zaledwie kilka razy, co może wynikać z jej archaiczności.

CIASTO, CIASTKO, CIASTECZKA + [NP₁/À LANP₁]

Dwie spośród konstrukcji wyodrębnionych w wyniku analizy zebranego materiału są wyspecjalizowane w wyrażaniu podobieństwa wypieku cukierniczego do czegoś nazwanego członem podrzędnym nazwy. W obu konstrukcjach członem tym jest fraza mianownikowa, przy czym w pierwszej z nich pełni funkcję przydawki rzeczownej, łącząc się bezpośrednio związkiem zgody z członem nadrzędnym, np. *Tort Kraina Lodu*, *Ciasto Pani Walewska Pychotka*, w drugiej natomiast jest poprzedzona członem zapożyczonym z języka francuskiego *à la* tworzącym w języku polskim frazy oznaczające, że to, o czym mowa, zostało zrobione w sposób przypominający mówiącemu coś innego, np. *ciastko à la napoleonka*.

⁶ Interpretację taką proponuje R. Grzegorzczkova w pracy *Zarys słowotwórstwa polskiego*, 1979, s. 89–90 oraz w *GWJP, Morfologia*, t. 2, s. 529–530.

W zależności od tego, jaki komponent semantyczny wprowadza fraza mianownikowa w konstrukcjach, w których łączy się bezpośrednio związkami zgody z członem nadrzędnym, może to być:

- 1) nazwa własna, np. *Tort Czarny Las*, *Tort Bob Budowniczy*, *Tort Ciasteczkowy Potwór* (*Cookie Monster*), *Tort Legia Warszawa*, *Muffinki Elmo*, *sernik „Złota Rosa”*, *ciasto „Dziad”*⁷;
- 2) nazwa pospolita odnosząca się do przedmiotu o charakterystycznym kształcie, który jest nadawany ciastu lub ciasteczkom, np. *babka tulipan*, *tort butelka*, *ciasto murzynek*, *ciastka cytrynki*, *ciastka lwie paszcze*, *ciasteczka szyszki* itp.

Jak wykazała analiza, fraza mianownikowa w pierwszej podgrupie nazw odnosiła się najczęściej do powszechnie znanych osób, instytucji lub filmów, dzięki czemu tworzyła atmosferę swojskości, a nazywany wypiek cukierniczy włączała do świata bliskiego konsumentom. W drugiej podgrupie nazw zwracała natomiast uwagę na wygląd ciasta, które przypominało kształtem lub kolorem coś z otaczającej rzeczywistości, i tym samym tworzyła rodzaj gry językowej, co zwykle zwiększało atrakcyjność przekazu. Obie opisane podgrupy nazw z przydawką rzeczowną w mianowniku były w zebranych materiale dość licznie reprezentowane.

Znacząco mniej nazw zawierało człon podrzędny wyrażony frazą mianownikową poprzedzoną wyrażeniem *à la*, mimo że pełni ona podobną funkcję w nazwach wypieków cukierniczych. Jak wykazała analiza, wyrażenie o postaci *à la NP_i* odnosiło się zawsze do jakiegoś znanego rodzaju ciasta, ciastka lub ciasteczek, np. *ciasto à la piernik*, *ciasto à la drożdżowe*, *ciasto à la pleśniak*, *ciasto à la ambasador*⁸, *ciasto à la tiramisù*, *ciastko à la napoleonka*, *ciasteczka à la biszkopty*, a czasami do konkretnych popularnych w handlu produktów, najczęściej batonów, których nazwy własne zajmują miejsce frazy mianownikowej, np. *ciasto à la 3 Bit*, *ciasto à la mars*⁹, *ciasto à la Milky Way*, *ciasto à la snickers*.

CIASTO, CIASTKO, CIASTECZKA + [NA + ADV]

Ciekawa grupa nazw, chociaż niezbyt liczna, zawierała jako człon podrzędny tworzących ją konstrukcji wyrażenie adverbialne odnoszące się do temperatury

⁷ O nazwach własnych wykorzystywanych w nazewnictwie kulinarnym por. K. Kowalik (2013). Nazwy własne i ich pochodne w polskiej współczesnej nomenklaturze kulinarniej, *Annales Universitatis Paedagogicae Crocoviensis. Studia Linguistica*, VIII, 157–166..

⁸ *Ambasador* to przekładane ciasto biszkoptowe z dużą ilością dwukolorowej masy budyniowej z dodatkiem bakalii. Pokryte jest galaretką z brzoskwiniami.

⁹ Ciasto o smaku znanego batona z karmelem, nadzieniem nugatowym i czekoladą.

spożywania ciasta. W zebranym materiale wszystkie tego typu nazwy, często bardzo złożone, miały jako frazę adverbialną jedno z czterech wyrażień: *na zimno*, *na ciepło*, *na chłodno* lub *na gorąco*, np. *ciasto na zimno*, *ciasto na ciepło*, *sernik na chłodno*, *sernik na zimno na biszkopecie*, *biszkopekt na zimno*, *biszkopekt przekładany na ciepło*, *czekoladowe ciasto na gorąco*, *szarlotka na ciepło*.

CIASTO, CIASTKO, CIASTECZKA + [NA + NP₄]

Ostatnia z konstrukcji występujących w polskich nazwach wypieków cukierniczych zawiera połączenie przyminka *na* z frazą biernikową, która przekazuje komponent semantyczny przeznaczenia ciasta. W badanym materiale była to:

- 1) nazwa jakiegoś święta lub uroczystej okazji, które miały być uświetnione wypiekami cukierniczymi, np. *piernik na Boże Narodzenie*, *babka na Wielkanoc*, *ciastko na Walentynki*, *tort na rocznicę ślubu*, *sernik na imprezę towarzyską*;
- 2) nazwa jakiegoś charakterystycznego rekwizytu związanego z określonym świętem, np. *obwarzanki na choinkę*, *ciasteczka na świąteczny stół*, *ciasto na prezent urodzinowy*.

Chociaż ten typ konstrukcji jest bardzo produktywny w nazwach wypieków cukierniczych, w badanym materiale nie był zbyt licznie reprezentowany.

Komponenty semantyczne nazw ciast, ciastek i ciasteczek

Wszystkie analizowane nazwy wypieków cukierniczych można podzielić także pod kątem znaczeniowym, wyróżniając wśród nich typowe kategorie semantyczne, których w wyniku analizy zebranego materiału udało się wyróżnić kilkanaście. Każda z nich wpływa na językowy obraz wypieków cukierniczych charakterystyczny dla współczesnej polszczyzny. Obraz ten jest obecny w ich nazwach dzięki użytym przy ich tworzeniu środkom leksykalnym, słowotwórczym, metaforom, metonimiom oraz konstrukcjom składniowym, które nadają nazwom określone znaczenie relacyjne. Dzięki nim przekazują informacje o 10 najważniejszych onomazjologicznie komponentach semantycznych, do których należą:

- główny składnik wypieku, który okazał się ważną kategorią m.in. dla nazw utworzonych za pomocą sufiksu *-nik*, np. *sernik*, *piernik*, a także tych, które były oparte na konstrukcji z przydawką przymiotną, np. *ciasto czekoladowe*, *ciasto kasztanowe*, *kuleczki kokosowo-ananasowe*;

- konsystencja wypieku – kategoria obecna jako element definicyjny w takich nazwach, jak: *ciasto drożdżowe*, *ciasto francuskie*, *faworki*, a także wyrażona członem podrzędnym w nazwach złożonych, np. *puszysty sernik*, *krucho ciastka*, *pulchne pierniczki*;
- dodatki umieszczane jako nadzienie lub pokrycie wypieków cukierniczych, stanowiące najczęściej występującą w analizowanym materiale kategorię semantyczną zarówno w nazwach jednowyrazowych, np. *makowiec*, *kremówka*, jak i w konstrukcjach z frazą narzędnikową, np. *ciasto z wiśniami*, *babka z rodzynkami*, *ciasteczka z kremem*;
- kształt wypieku, który jako kategoria semantyczna jest często obecny już w znaczeniu nazwy wypieku, np. kształt owalny w nazwie *babka*, kształt podłużny w nazwie *makowiec*, a czasami informacja o kształcie wypieku jest wyrażana metaforycznie, np. *pączek*, *paluszki*, *ciasteczka domki* lub *kulki kokosowe*, *tort butelka* albo wprost za pomocą członu podrzędnego nazwy więcej niż jednowyrazowej, np. *tort w kształcie księżki*, *torcik w kształcie serca*, *pączki z dziurką*;
- smak wypieku, który jest często ściśle związany z jego głównym składnikiem lub zastosowanymi dodatkami, ale wykładnikiem tej kategorii semantycznej bywa też człon podrzędny konstrukcji tworzącej nazwę, np. *ślone paluszki*, *sernik ze słodkimi ziemniakami*;
- sposób przyrządzania, który jako kategoria semantyczna jest najczęściej obecny w nazwach stanowiących konstrukcje z przyimkiem *na* i frazą miejscownikową, np. *ciastka na oliwie z oliwek*, *sernik na parze*, a także w nazwach zawierających wyrażenie *bez* + dopełniacz, dzięki któremu jest podkreślane, że wypiek został przygotowany w sposób nietypowy, np. *czekoladowe ciasto bez mąki*, *piernik bez miodu*, lub że jego przygotowanie nie będzie kłopotliwe, np. *szybki sernik bez pieczenia*;
- temperatura spożywania – kategoria semantyczna obecna w nazwach zawierających wyrażenia *na ciepło*, *na zimno*, *na chłodno*, np. *sernik na zimno*, *szarlotka na ciepło*;
- przeznaczenie wypieku, które jako kategoria semantyczna jest współcześnie bardzo często wprowadzane do nazw ciast, ciastek i ciasteczek w postaci przydawki przymiotnej, np. *babka wielkanocna*, *tort weselny*, *ciasteczka świąteczne* lub dopełniaczowej, np. *tort kibica*, połączenia *na* z biernikiem, np. *serduszka na choinkę*, *ciasto na Walentynki*, a czasami pojawia się jako wynik metonimii bezpośrednio w nazwie, np. *osiemnastka z musem truskawkowym*;
- pochodzenie, które jest odpowiedzialne za tradycję polskich wypieków, dlatego kategoria ta bywa często obecna w ich nazwach, np. *sernik*

krakowski, ciasto siostry Anastazji, sernik według przepisu babuni, babka po krakowsku, piernik po staropolsku;

- pozytywna ocena wypieku, która jako kategoria semantyczna pojawiła się w nazwach wypieków stosunkowo niedawno, zachęcając do ich kupienia i spożycia, np. *pyszny makowiec, ciasto przepyszne, ciastko z klasą, nieznośnie dobre ciasteczka.*

Podsumowanie

Analiza przeprowadzona w artykule potwierdziła istnienie skończonej liczby wzorów językowych stanowiących podstawę tworzenia w języku polskim nazw wypieków cukierniczych – od najbardziej produktywnych, takich jak konstrukcje z frazą narzędnikową lub połączenia leksemów *ciasto, ciastko* lub *ciasteczka* z przymiotnikiem, do takich, które były poświadczone w materiale badawczym zaledwie kilkoma przykładami. Licząc zarówno nazwy jednowyrazowe, jak i te składające się z większej liczby słów, udało się wyodrębnić kilkanaście podstawowych schematów onomazjologicznych, wykorzystywanych współcześnie w polskim cukiernictwie. Także pod względem semantycznym nazwy ciast, ciastek i ciasteczek zawierają skończoną liczbę komponentów znaczeniowych, które – jak pokazał zebrany materiał – są często charakterystyczne dla tworzących je konstrukcji składniowych.

Ważny wniosek wyciągnięty z przeprowadzonej analizy dotyczy funkcji pełnionych przez nazwy wypieków cukierniczych, do których należą oprócz funkcji poznawczej funkcje perswazyjna i poetycka. Wykładnikami funkcji perswazyjnej są ograniczenia leksykalne dotyczące poszczególnych członów konstrukcji, np. możliwość użycia wyłącznie określeń nacechowanych pozytywnie, które składają się na charakterystykę opisywanych wypieków. Mają one bowiem zachęcać do ich spożywania lub samodzielnego pieczenia, przekonując, że są smaczne, nieszkodliwe, łatwe do przyrządzenia, a do tego nawiązują do najlepszych tradycji narodowych, religijnych i rodzinnych. Funkcję poetycką pełnią z kolei te z analizowanych nazw, które zawierają gry językowe, ciekawe zestawienia brzmieniowe, są oparte na metaforze, metonimii lub mają znaczenie symboliczne.

Wszystko to sprawia, że można uznać za obecny we współczesnej polszczyźnie charakterystyczny dla niej zbiór środków językowych składających się na system nominacyjny dotyczący nazw ciast, ciastek i ciasteczek, który dałoby się opisać, wykorzystując metodologię znaną w językoznawstwie kognitywnym jako gramatyka konstrukcji.

Bibliografia

- Badyda, E. (2011). O problemach z ustaleniem postaci chrematonimu – na przykładzie nazw polskich wyrobów cukierniczych. W: M. Biolik, J. Duma (red.), *Chrematonimia jako fenomen współczesności* (31–41). Olsztyn: Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego.
- Burska, K. (2021). Nazwy autorskich wypieków w polskich show kulinarnych, *Prace Językoznawcze*, XXIII/1, 215–228.
- Dawidziak-Kładoczna, M. (2013). Nazwy potraw a marketing. Perswazyjne środki językowe we współczesnym nazewnictwie gastronomicznym, *Prace Naukowe Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie. Językoznawstwo*, IX, 85–108.
- Dąbrowska, A. (1998). O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw. W: P. Kowalski (red.), *Oczywisty urok biesiadowania* (248–253). Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej.
- Gałkowski, A. (2014). Motywacja w procesie tworzenia chrematonimii marketingowej, *Poznańskie Spotkania Językoznawcze*, XXVII, 63–72.
- Jaros, V. (2011). Techniki nominacyjne w zakresie współczesnego nazewnictwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych. W: M. Biolik, J. Duma (red.), *Chrematonimia jako fenomen współczesności* (215–233). Olsztyn: Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego.
- Jaros, V. (2012). Techniki nominacyjne w zakresie współczesnej leksyki specjalistycznej odnoszącej się do wyrobów piekarniczych i cukierniczych, *Prace Naukowe Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie. Językoznawstwo*, VIII, 103–120.
- Krótki, Z. (2016). Staro- i średniopolskie nazwy ciast, *Annales Universitatis Pedagogicae Cracoviensis, Studia Linguistica*, XI, 75–86.
- Lemnis, M., Vitry, H. (1979). *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*. Warszawa: Interpress.
- Kasprzyk-Chevriaux, M. (2015). *Krótką historią polskich deserów*. <https://culture.pl/pl/artykul/krotka-historia-polskich-deserow> (opublikowany 21 stycznia 2015 r.).
- Taras, B., Pietrzekiewicz, I. (2015). Struktura receptury kulinarnej na przykładzie przepisów na wypieki. *Słowo. Studia językoznawcze*, nr 6, 122–132.
- Witaszek-Samborska, M. (2005). *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe im. Adama Mickiewicza w Poznaniu.

STRESZCZENIE

Artykuł zawiera analizę 1800 nazw ciast, ciastek i ciasteczek używanych w końcu 2. dziesięciolecia XXI w., które zarówno pod względem formalnym, jak i semantycznym wykazują wiele podobieństw. Przede wszystkim da się wśród nich wyróżnić nazwy stanowiące

pojedyncze leksemy oraz konstrukcje dwu- lub więcej wyrazowe. Pierwsza grupa jest mniej liczna i zawiera oprócz nazw niepodzielnych słowotwórczo derywaty utworzone według kilku powtarzających się wzorów słowotwórczych. W drugiej grupie analizowanych onimów wyodrębniono 12 połączeń składniowych, które są podstawą dla bardzo licznej grupy nowo tworzonych nazw w polskim cukiernictwie. Ciekawa jest zwłaszcza ich struktura semantyczna, w której powtarzającymi się komponentami są nie tylko rodzaj dodatków występujących w ciastach, ciastkach i ciasteczkach jako składnik wzbogacający ich smak lub jako nadzienie, ewentualnie spód lub warstwa wierzchnia, ale także kształt wypieku, jego konsystencja, pochodzenie, przeznaczenie oraz autor receptury, według której wypiek został przygotowany.

SŁOWA KLUCZOWE: chrematonim, wypieki cukiernicze, nazwa jednowyrazowa, konstrukcja składniowa, komponent semantyczny

ELŻBIETA WIERZBICKA-PIOTROWSKA
Instytut Języka Polskiego
Wydział Polonistyki
Uniwersytet Warszawski
ul. Krakowskie Przedmieście 26/28
00-927 Warszawa