

Prace Filologiczne 2022 (77): 469–488

ISSN 0138-0567; e-ISSN 2720-5037

Copyright © by Małgorzata Witaszek-Samborska, Martyna Skrzypczak, 2022

Creative Commons: Uznanie autorstwa-Użycie niekomercyjne-

-Bez utworów zależnych 3.0 PL (CC BY-NC-ND 3.0 PL)

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/pl/>

<https://doi.org/10.32798/pf.1041>

MAŁGORZATA WITASZEK-SAMBORSKA

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza, Poznań

e-mail: malgorzata.samborska@amu.edu.pl

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8501-561X>

MARTYNA SKRZYPCZAK

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza, Poznań

e-mail: marskr13@st.amu.edu.pl

TOFUCZNICA I SKRZYDEŁKA Z BOCZNIAKÓW, CZYLI O NAZWACH POTRAW ZWEGANIZOWANYCH WE WSPÓŁCZESNEJ POLSZCZYŹNIE UWAG KILKA¹

TOFUCZNICA AND SKRZYDEŁKA Z BOCZNIAKÓW, OR THE NAMES
OF VEGAN DISHES IN CONTEMPORARY POLISH, A FEW COMMENTS

ABSTRACT: The authors of the article discuss the mechanisms used in contemporary Polish to define veganized dishes, i.e. those that in the prototype version contain animal products, but have been replaced with vegetable ones in the vegan version. The results of the analysis are compared with the remarks on the structure of culinary vocabulary made several years ago in the book *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (Witaszek-Samborska 2005). It turns out that the veganization of dishes at the beginning of the 21st century was indicated only by collocations with the atypical connectivity of their centres, and now they are also numerous derivatives, which show tendencies towards precision, clarity and the economy of lexical units at the same time,

¹ W artykule wykorzystano materiał leksykalny z pracy licencjackiej Martyny Skrzypczak *Weganizacja nazw potraw we współczesnej polszczyźnie (na podstawie źródeł internetowych)* napisanej w 2020 r. pod kierunkiem prof. dr hab. Małgorzaty Witaszek-Samborskiej w Instytucie Filologii Polskiej na Wydziale Filologii Polskiej i Klasycznej UAM. Autorką koncepcji, założeń, metod itp. opracowanych i zastosowanych przy przygotowaniu publikacji jest Małgorzata Witaszek-Samborska, szacunkowy wkład procentowy w powstanie artykułu: Małgorzata Witaszek-Samborska – 75%, Martyna Skrzypczak – 25%.

as well as the automation of naming processes and internationalization in the form of adopting foreign system patterns.

KEYWORDS: veganism, culinary vocabulary, lexis, word formation, collocation

Na stronie Polskiego Stowarzyszenia Wegańskiego czytamy:

Weganizm jest sposobem życia zakładającym powstrzymanie się od korzystania z produktów i usług, których wytworzenie lub dostarczenie wiąże się z krzywdą zwierząt. Weganie nie spożywają żywności pochodzenia zwierzęcego, nie noszą odzieży wykonanej ze skór, futer, wełny oraz jedwabiu, nie używają kosmetyków testowanych na zwierzętach, nie chodzą także do zoo ani do cyrków, w których wykorzystywane są zwierzęta².

W sferze żywieniowej weganizm, czyli dieta wegańska, jest jedną z odmian skrajnego wegetarianizmu i polega na eliminacji z posiłków wszelkich produktów pochodzenia zwierzęcego, a więc nie tylko mięsa i ryb, ale też jaj, mleka, nabiału, miodu itp. Wiele osób weganizm ogranicza tylko do tej dziedziny życia, w pozostałych korzystając z produktów odzwierzęcych.

Pierwsze towarzystwo zrzeszające wegan powstało w 1944 roku w Wielkiej Brytanii (*The Vegan Society*), wówczas też zaczął ukazywać się kwartalnik „The Vegan News” i oba te zdarzenia stanowiły – jak pisze Dariusz Gzyra – „moment przełomowy w procesie krystalizacji tożsamości zbiorowej wegan” (Gzyra 2017, s. 15). Jeden z założycieli towarzystwa – Donald Watson – jest też twórcą neologizmu *vegan*, będącego derywatem ujemnym (wstecznym) od ang. *vegetarian*³. Polskie Stowarzyszenie Wegańskie z siedzibą w Krakowie zostało zarejestrowane dopiero w 2014 roku⁴, a liczba wegan w naszym kraju – szacowana w 2020 roku na 4% wśród osób w wieku 18–65 lat⁵ – stale rośnie. Powstaje też coraz więcej blogów kulinarnych i książek kucharskich zawierających przepisy na dania wegańskie oraz lokali gastronomicznych serwujących potrawy wyłącznie z produktów roślinnych. Jest to zatem niewątpliwie jeden z silnych trendów we współczesnych zwyczajach żywieniowych rodaków. Jednocześnie w ramach

² <http://stowarzyszenieweganskie.pl/wprowadzenie-do-weganizmu> [data dostępu: 30.05.2021].

³ <https://www.medonet.pl/zdrowie/diety,weganizm---zasady--bezpieczenstwo--zamienniki,artykul,1732821.html> [data dostępu: 30.05.2021]. Por. też hasło *weganin* w: Kopiański 1999.

⁴ <https://rejestr.io/krs/507382/polskie-stowarzyszenie-weganskie> [data dostępu: 30.05.2021].

⁵ Jak odżywiają się Polacy? Kukuła Healthy Food 2020, https://naszbiznes24.pl/wp-content/uploads/2020/06/Raport-Kuku%C5%82a-Healthy-Food_Jak-od%C5%BCywiają%C4%85-si%C4%99-Polacy_2020.pdf [data dostępu: 30.05.2021].

nauk humanistycznych i społecznych rozwija się prężny dziś nurt studiów nad weganizmem jako efekt zainteresowania nim etyków, filozofów, socjologów, psychologów, literaturoznawców, religioznawców, etnologów, historyków itp.⁶

Słowa *weganin* i *weganizm* są w polszczyźnie całkowicie zaadaptowanymi zapożyczeniami właściwymi z języka angielskiego (ang. *vegan* i *veganism*), leksykograficznie zarejestrowanymi w latach 90. XX wieku. Hasło *weganin* odnotował po raz pierwszy Władysław Kopaliński w *Słowniku wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych z almanachem* (Kopaliński 1994), a oba leksemy wystąpiły w jego *Słowniku wydarzeń, pojęć i legend XX wieku* (Kopaliński 1999)⁷. W słownikach ogólnych języka polskiego wyrazy *weganin* i *weganizm* oraz pochodne od nich przymiotnik *wegański* i forma żeńska *weganka* pierwszy raz pojawiły się w *Innym słowniku języka polskiego* z roku 2000 pod redakcją Mirosława Bańki (ISJP 2000). Z danych korpusowych natomiast wynika, że w tekstach polskich wyraz *weganizm* występuje od 1989 roku, *wegański* od 1990, *weganin* od 1991, a *weganka* – dopiero od roku 1999 (NKJP).

Jeszcze nowszymi określeniami w polszczyźnie są czasowniki: niedokonany *weganizować* i pochodny od niego dokonany *zweganizować*. Wśród źródeł o charakterze leksykograficznym odnajdujemy je tylko w tych, które są opracowywane na bieżąco, dzięki czemu sukcesywnie rejestrują stabilizujące się w polszczyźnie neologizmy. Mowa tu o *Najnowszym słownictwie polskim* Obserwatorium Językowego Uniwersytetu Warszawskiego (dalej: NSP OJUW) oraz o *Wielkim słowniku języka polskiego* PAN (dalej: WSJP). W pierwszym z nich czasownik *weganizować* odnotowano w 2016 r., a w 2020 r. artykuł hasłowy zaktualizowano, nadając definicjom następujący kształt:

1. W środowisku wegan mówi się, że ktoś **weganizuje** jakąś potrawę mięsną (lub zawierającą produkty pochodzenia zwierzęcego), jeśli przyrządza bardzo podobną potrawę z produktów roślinnych. Można też powiedzieć, że ktoś **weganizuje** tradycyjne przepisy kulinarne, jeśli dostosowuje je do potrzeb kuchni wegańskiej, zastępując składniki pochodzenia zwierzęcego składnikami roślinnymi. 2. Mówi się też czasem, że ktoś, kto sam jest weganinem, **weganizuje** inną osobę, jeśli stara się wzbudzić w tej osobie zainteresowanie weganizmem, zwłaszcza zaś zachęcić ją do zastępowania potraw mięsnych roślinnymi. **Weganizować** to także upowszechniać w jakimś środowisku wiedzę o weganizmie (NSP OJUW).

⁶ Tekstem założycielskim rodzących się studiów nad weganizmem psycholog Hal Herzog nazwał monografię literaturoznawczyni Laury Wright *The Vegan Studies Project: Food, Animals and Gender in the Age of Terror* wydaną przez University of Georgia Press (Athens and London) w 2015 roku (za: Gzyra 2017, s. 17).

⁷ Co ciekawe, NFPJ dokumentuje oba leksemy fotocytatami z tegoż słownika, a więc z roku 1999, podczas gdy najstarsze poświadczenia z NKJP pochodzą z lat wcześniejszych, o czym piszemy nieco dalej.

W WSJP odpowiednie hasło opracowano w grudniu 2021 r.⁸, datując chronologizację czasownika *weganizować* w polszczyźnie na rok 2012⁹. We współczesnych tekstach występuje też leksem *weganizacja* (ang. *veganisation*) związany semantycznie z tym czasownikiem, ale niezarejestrowany jeszcze w słownikach. W niniejszym artykule nawiązujemy do tegoż rzeczownika oraz pierwszego ze znaczeń czasownika – interesować nas będą mechanizmy wykorzystywane w polszczyźnie do określania potraw zweganizowanych, czyli takich, które w wersji prototypowej w swym składzie zawierają produkty pochodzenia zwierzęcego, ale w wersji wegańskiej zastąpiono je roślinnymi. Dokładniej zaś: chcemy przyjrzeć się nazwom takich potraw z perspektywy tendencji nominacyjnych wskazywanych we współczesnej polskiej literaturze językoznawczej, z uwzględnieniem uwag o strukturze słownictwa kulinarnego poczynionych kilkanaście lat temu w książce *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (Witaszek-Samborska 2005 – dalej: SSKWP). Ze względu na ograniczoną objętość artykułu skupiamy się na strukturalnym aspekcie zgromadzonych jednostek leksykalnych, pozostawiając na uboczu wiele zagadnień semantycznych, w tym kwestię stopnia równomierności/nierównomierności pokrycia przez owe leksemu siatki nominatywnej pola semantycznego nazw potraw w polszczyźnie.

Obserwacji poddajemy zbiór 180 jednostek językowych (jedno- i wieloelementowych) zebranych od listopada 2019 do maja 2020 roku z przepisów kulinarnych zamieszczanych na stronach internetowych i blogach kierowanych do wegan oraz z wpisów w grupach i na fanpage'ach zraszających zwolenników weganizmu na Facebooku¹⁰.

Cechą charakterystyczną nominacji potraw zweganizowanych jest dbałość twórców neologizmów o zachowanie w innowacji związku formalno-semantycznego z nazwą potrawy wyjściowej (niewegańskiej), a jednocześnie wskazanie (nazwanie) ekwiwalentu roślinnego. W nowym słownictwie kulinarnym powstającym w środowisku wegan dochodzi zatem do głosu przede wszystkim

⁸ Definicje leksemu *weganizować* w tym słowniku brzmią: 1. zmieniać skład potrawy w taki sposób, żeby nie zawierała produktów pochodzenia zwierzęcego; 2. powodować, że ktoś rezygnuje z potraw, które zawierają produkty pochodzenia zwierzęcego (WSJP).

⁹ Odnotować wypada, że w WSJP i w NSP OJUW zarejestrowano także hasła *weganizować się* („Jeśli ktoś **się weganizuje**, to staje się weganinem lub coraz bardziej przyswaja sobie wegański styl życia; rezygnuje z jedzenia produktów pochodzenia zwierzęcego albo je takie produkty coraz rzadziej. Słowo używane szczególnie przez wegan lub przez osoby interesujące się weganizmem” – NSP OJUW) i *zweganizować się* („Jeśli ktoś **się zweganizował**, to stał się weganinem lub w jakiejś mierze przyswoił sobie wegański styl życia, na przykład przestał jeść produkty pochodzenia zwierzęcego albo ograniczył ich jedzenie. Słowo używane szczególnie przez wegan lub przez osoby interesujące się weganizmem” – NSP OJUW), ale do znaczeń tych czasowników nie będziemy w tekście nawiązywać.

¹⁰ Rozwiązanie skrótów źródeł umieszczanych w artykule przy cytowanych nazwach potraw znajduje się na końcu artykułu.

tendencja do wyrazistości, precyzyjności jednostek językowych. Mechanizmami nazwotwórczymi wykorzystywanymi w tym zakresie pola semantycznego NAZW POTRAW są więc: po pierwsze – **wybrane techniki słowotwórcze** zapewniające jak największą przejrzystość budowy i jak najwęższy zakres znaczenia strukturalnego, po drugie zaś – **neofrazematyzacja**, rozumiana tu jako tworzenie połączeń wyrazowych (zestawień, frazemów, reprodunktów itp. – por. Kozarzewska 1967; Chlebda 1991, 2001, 2010; Lewicki, Pajdzińska 2001; Bańko 2001; Nowakowska A. 2001; Nowakowska B. 2005; Pęzik 2013)¹¹ o różnym stopniu spójności i regularności/nierregularności semantycznej (por. nierówny status lingwistyczny od dawna obecnych w polszczyźnie nazw, takich jak *pierogi z jagodami* a *pierogi ruskie*, *makaron w sosie pieczarkowym* a *spaghetti po bolońsku*, *karp smażony* a *karp po staropolsku* itp.), z których tylko część uznać można za nieciągłe jednostki leksykalne, większość zaś to kolokacje. Na zestawienia jako charakterystyczną cechę słownictwa kulinarnego, co więcej – należąca do językowych uniwersaliów – wielokrotnie zwracano uwagę w dotychczasowej literaturze językoznawczej (por. m.in. Borejszo 1994, 1996; Markowski 1994; Dąbrowska 1998; Lesz-Duk 2002, SSKWP, s. 123–166).

Nazw potraw zweganizowanych nie tworzy się natomiast przez przejmowanie do polszczyzny nowych zapożyczeń właściwych, które kompleksowo określałyby roślinne dania powstałe w wyniku substytucji produktu pochodzenia zwierzęcego. Jest to nietypowe na tle ogólnie słownictwa kulinarnego, gdyż wyrazy obcego pochodzenia nie są w polu semantycznym NAZW POTRAW rzadkością (SSKWP, s. 78–99). Warto dodać, że nowsze (tj. z przełomu tysiącleci) pożyczki z języka angielskiego konkurują w sferze kulinariów z leksemami przejmowanymi z innych języków, przykładowo włoskiego (*cannelloni*, *caprese*, *carpaccio*, *lazzania*, *mozzarella*, *penne*, *rukola*, *tagliatelle*, *tiramisu* itp.) czy hiszpańskiego (*burrito*, *chili con carne*, *gazpacho*, *nachos* itp.) (SSKWP, s. 90–92, 95–96). Potwierdza to jednak przedstawioną wcześniej tezę o staraniach wegan do przejrzystości nazw potraw, sygnalizowania w nich funkcjonalnej (wzrokowej, smakowej, zdrowotnej, uwzględniającej sposób przyrządzenia itp.) ekwiwalencji dań jarskich w stosunku do mięsnych. Na cenną przewagę przejrzystości semantycznej konstrukcji słowotwórczych nad zapożyczeniami zwracała niegdyś uwagę Jadwiga Puzynina, pisząc:

(...) dbałość o rodzimy kształt słownictwa ogólnego ma swoje głębokie uzasadnienie, wiążące się z przejrzystością rodzimych struktur słowotwórczych, słabiej ulegających zatarciu, a nawet jeśli są w pewnej mierze zatarte – zachowujących więcej skojarzeń, znaczeń naddanych. Życie języka polega w dużym stopniu na obecności

¹¹ Status lingwistyczny pojęć określanych za pomocą wymienionych tu terminów jest szeroko dyskutowany w literaturze naukowej, wymieniono tu tylko przykładowe publikacje.

takich znaczeń i skojarzeń, aktualizujących się w tekstach. Na przykład rodzime nazwy kwiatów *bratek*, *niezapominajka*, *ostróżka*, *mieczyk* są o wiele bogatsze skojarzeniowo niż obce *gladiolusy*, *gerbery* czy też *flokсы*. Język zawierający dużo elementów rodzimych jest bardziej konkretny, obrazowy, bardziej podatny na różnego rodzaju gry językowe, niesie też w sobie wartość istotną dla większości użytkowników: klimat bliskości i pewnego związanego z nim ciepła (Markowski, Puzynina 2001, s. 57).

Warto w tym miejscu dodać, że taka praktyka nominacyjna jest zgodna z proekologiczną filozofią weganizmu, choć przypisywanie weganom świadomości tego faktu zapewne byłoby nadużyciem. Tym bardziej że w ramach technik nazwotwórczych stosowanych w odniesieniu do potraw zweganizowanych brak wprawdzie pożyczek właściwych, które byłyby nowymi całościowymi określeniami owych dań (jedyny wyjątek w zgromadzonym materiale to *pulled jackfruit* ‘szarpany chlebowiec’ jako wegańska wersja *pulled pork*), ale w procesach słowotwórczych i we frazematyce wykorzystywane są obecne już w polszczyźnie obce jednostki leksykalne, także nowe i o różnym stopniu stabilizacji (*brownie*, *muffina*, *pulled pork*, *tofu* itp.). Należy też zwrócić uwagę na wpływ języka angielskiego w postaci strukturalnych wzorców nazw potraw zweganizowanych, (m.in. formacji słowotwórczych z *wege-* czy *v-*), o czym będzie mowa w dalszej części artykułu.

Ostatni, niewspomniany dotąd mechanizm pomnażania zasobu leksykalnego polszczyzny, czyli derywacja semantyczna (neosemantyzacja) także znajduje odzwierciedlenie w analizowanym zbiorze nazw, choć stanowi raczej skutek uboczny, a nie przyczynę neologizacji, do czego także powrócimy nieco dalej.

Przejdźmy do omówienia technik słowotwórczych wykorzystywanych do nominacji w analizowanym zbiorze. Większość nazw powstaje zgodnie z tendencjami rozwojowymi morfologii wskazywanymi w publikacjach Hanny Jadackiej (Jadacka 2001; 2005): w zgromadzonych formacjach widać znaczny udział kompozycji, a w obrębie derywatów prostych – wykorzystywanie technik niesufiksalnych. Wyraźnie ujawnia się w nich wszystkich tendencja do automatyzacji zabiegów słowotwórczych, a więc do unikania wymian morfonologicznych przy łączeniu morfemów oraz do bezinterfiksального zespajania członów *compositów*. Szczegółowo rzecz przedstawia się następująco.

W złożeniach człony postpozycyjne zawsze wskazują na produkty bądź potrawy mięsne czy nabiałowe, które w kuchni wegańskiej podlegają roślinnej substytucji, co z kolei sygnalizowane jest przez komponenty umieszczane w prepozycji. Wśród *compositów* niewiele jest formacji interfiksalnych, typu: *pyrkoser* WIWP (w tym od regionalizmu *pyrka*) ‘potrawa z ziemniaka przypominająca ser’, *seleroryba* EV ‘potrawa z selera przypominająca rybę’, *selerosłedź* W ‘potrawa z selera przypominająca danie ze śledzia’. Zdecydowanie chętniej

– podobnie jak i poza polem kulinariów – tworzy się złożenia bezafiksalne, np. *pyrser* WIWP (znów od regionalizmu – *pyra*) ‘potrawa przypominająca ser, ale zrobiona z ziemniaka’, *sojaburger* DS ‘burger z soi’, *tofuburger* G ‘burger zrobiony z tofu’, *tofuryba* MM ‘potrawa z tofu zastępującego rybę’. Formacje powstałe przez automatyczne złączenie dwu podstaw (w drugim przykładzie nawet z zachowaną końcówką fleksyjną *-a*) nazywane bywają zrostami (por. Ociepa 1998, s. 35; Jadacka 2001, s. 94, 106; Mieczkowska 2002, s. 296), choć z wieloma zastrzeżeniami (Burkacka 2010, s. 231; Jadacka 2010). W przeciwieństwie do zrostów tradycyjnych nie są one wynikiem złączenia się grupy syntaktycznej (brak w nich zachowanej relacji składniowej między komponentami); odzwierciedlają obcą składnię języka angielskiego, a jako charakterystyczne nie tylko dla współczesnej polszczyzny, stanowią dowód postępującej w Europie internacjonalizacji (Waszakowa 2005, 2019; Burkacka 2010). Przykładami słowotwórstwa z dezintegracją, czyli ucięciem niefleksyjnych elementów prepozycyjnej podstawy (Ochmann 2002, 2004), są kolejne dwa *composita*: *seleszynka* D (od *seler* i *szynka* z ucięciem *-r*) ‘seler jako szynka’¹² i *ziemser* WIWP (od *ziemniak* i *ser* z ucięciem *-niak*) ‘potrawa z ziemniaka zastępującego ser’. Najbardziej charakterystyczne wśród współczesnych polskich neologizmów strukturalnych, często opisywane w literaturze lingwistycznej (np. Mieczkowska 2002; Ochmann 2002, 2004; Kaproń-Charzyńska 2005; Waszakowa 2005, 2019; Burkacka 2010) i także uważane za przejawy internacjonalizacji w słowotwórstwie są jednak złożenia bezafiksalne z inwersją i dezintegracją komponentu przymiotnikowego, czyli z częstkami typu *cyber-*, *eko-*, *euro-*, *porno-*, *tele-* itp. (tak por. Jadacka 2001, 2005), różnie nazywane i interpretowane ze względu na niejednoznaczny, nieustabilizowany i/lub szybko zmieniający się status przykładowo wymienionych komponentów. Dyskusja dotyczy głównie funkcjonalnej samodzielności (odrębna jednostka leksykalna lub jej forma zdezintegrowana, a więc komponent złożenia) bądź niesamodzielności (wówczas człon związany, prefiksoid) cząstek występujących w prepozycji¹³. W odniesieniu do nominacji w sferze kulinarnej wątpliwości będą dotyczyć statusu członu *wege-*, który można traktować jako rezultat dezintegracji przymiotnika *wegetariański* podczas zabiegu kompozycji (Waszakowa 2019, s. 186)¹⁴ albo jako niezależny dziś przymiotnik nieodmienny (*kuchnia*

¹² Wariantywną postać tej konstrukcji słowotwórczej – *selerynka* WN – uznajemy raczej za derywat powstały w wyniku analogii do *szynka*.

¹³ Dyskurs lingwistyczny związany z tym mechanizmem słowotwórczym szczegółowo referują Donata Ochmann (Ochmann 2002; 2004, s. 38-45) i Iwona Burkacka (Burkacka 2010). Por. też porządkującą typologię zaproponowaną przez Krystynę Waszakową (Waszakowa 2019).

¹⁴ Autorka umieszcza leksemy *wegedieta*, *wegejadłospis*, *wegeposilek* w grupie złożzeń z członami obcymi, wśród struktur z powtarzalnym pierwszym członem obcym o postaci zdezintegrowanej, choć w przypisie dodaje: „Notabene człon ten funkcjonuje już jako samodzielny wyraz w języku potocznym, por. *posiłki wege* / *zostań wege*” (Waszakowa 2019, s. 186).

wege, *śmietanka wege* [Burkacka 2010, s. 237; Lisczyk 2019]). Podzielając opinię o samodzielności leksykalnej *wege* 1 i *wege* 2¹⁵ jako homonimicznych derywatów ujemnych od *wegetariański* i od *wegański* (por. Lisczyk 2019, s. 59–60), z ograniczeniem ich ekstensji do polszczyzny środowiskowej i potocznej, zaliczamy rzeczowniki z członem *wege* (*wegeberger* J ‘wegański burger’, *wegemleko* WIWP ‘mleko roślinne’, *wegeser* WIWP ‘wegański ser’ oraz *wegesmalec* KL ‘wegański smalec’) do złożzeń bezafiksalnych z inwersją przymiotnika. Za niefunkcjonalne trzeba natomiast uznać rzadkie derywaty bezafiksalne z obcą częścią *v-* jako rezultatem głębokiej dezintegracji prepozycyjnego komponentu angielskiego *vegan* ‘wegański’, typu: *wmięso* WN ‘wegański odpowiednik mięsa’ i *vnabiał* F ‘wegański odpowiednik nabiału’.

Na zakończenie uwag poświęconych *compositom* dodajmy, że dwa z nich – *kalafioryba* WA ‘potrawa z kalafiora zastępującego rybę’ i *seleryba* J ‘potrawa z selera przypominająca danie rybne’ – powstały w wyniku kontaminacji wyrazów z głoską [r] jako węzłem formalnym zespolenia. Kontaminacja z towarzyszącą jej dezintegracją leży zaś u podstaw określeń: *schabojowy*¹⁶ WIWP (*schabowy* + *sojowy* z ucięciem *s-* i dwoma węzłami formalnymi: *s-* i *-owy*) ‘potrawa z soi przypominająca kotlet schabowy’ oraz *tofeta* WD (*tofu* + *feta* z ucięciem *-u* i węzłem: głoską [f]) ‘ser zrobiony z tofu zamiast sera feta’¹⁷. Popularność wyrazów złożonych w nazewnictwie potraw zweganizowanych jest świadectwem łączenia czterech tendencji rozwojowych w polskim zasobie leksykalnym: 1. do uniwersalizacji i ekonomii, ponieważ konstrukcje bezafiksalne i dezintegralne są krótsze od połączeń wyrazowych będących ich podstawami, 2. do precyzji, gdyż przejrzystość struktury czyni je wyrazistszymi semantycznie od derywatów prostych, 3. do automatyzacji procesów nominacyjnych, bo chodzi głównie o formacje tworzone bez udziału afiksów, 4. do internacjonalizacji, ponieważ odzwierciedlają obce polszczyźnie (i nie tylko jej) cechy systemowe.

Drugą wyrazistą i liczną grupę konstrukcji słotwórczych w zgromadzonym zbiorze stanowią formacje analogiczne, rozumiane tu wąsko jako derywaty

¹⁵ Karolina Lisczyk dokumentuje obecność w polszczyźnie również przymiotników *wegi* (zapożyczonego z języka angielskiego *veggie* ‘wegetariański’) oraz *wega* (derywatu od *wegański*) – *wega zupa*, *wega burgery*, *wega przepis* (Lisczyk 2019, s. 59), ale w zgromadzonym przez nas zbiorze brak nazw potraw z członem *wega*. Zaznaczyć warto, że w internetowym słowniku NSP OJUW zanotowano jedynie zwrot *być wege* z definicją „Jeśli ktoś potocznie mówi, że **jest wege**, to znaczy, że jest wegetarianinem” (NSP OJUW). Nie uwzględniono zatem jego związku z weganizmem.

¹⁶ W przykładzie tym wyjątkowo nazwa potrawy mięsnej stanowi prepozycyjny składnik złożenia, przypuszczalnie z powodu prymarnej adiektywności substancywizowanego leksemu *schabowy*.

¹⁷ Nieostróżść granic między kompozycją a kontaminacją podkreśla m.in. Donata Ochmann (Ochmann 2002).

powstałe w wyniku nawiązania do formy jakiegoś innego leksemu, często z ucięciami nierespektującymi granic morfologicznych w jego strukturze (Ochmann 2002, s. 327). Ten rodzaj mechanizmu reprezentują wyrazy: *bobytko* WG (od *bób*) ‘kopytko z bobu’, *bóbger* MM (od *bób*) ‘burger z bobu’, *buraccio* PP (z ucięciem *-ak*) ‘carpaccio z buraka’, *ciecionez* HM (z ucięciem *-(o)rk-*) ‘majonez z ciecior ki’, *cieciorella* EV (z ucięciem *-k-*) ‘nutella z ciecior ki’, *fasolet* WIWP ‘kotlet z fasoli’, *rośleko* MFN (od *roślina* z ucięciem *-(l)in-* lub od *roślinny* z ucięciem *-(l)inn-*) ‘mleko roślinne’, *sojonez* WP i *sojanez*¹⁸ W-F ‘majonez z soi’, *spaghetti tofunese* PM (od *tofu*) ‘wegańska wersja spaghetti bolognese’, *tofugos* WIWP (od *tofu*) i *wegos* (od *wege*) WIWP ‘bigos z tofu, bez kawałków mięsa’, *tofumisu* KL (od *tofu*) ‘wegańska wersja tiramisu’, *tofurożek* V-N (od *tofu*) ‘twarożek zrobiony z tofu’, *tofuszek* WIWP ‘paluszek zrobiony z tofu, zastępujący paluszek rybny’, *wegab* TS (od *wege* lub od *wegański* z ucięciem *-ańsk-*) ‘kebab ze składników wegańskich’, *wegebasa* WIWP (od *wege*) ‘kiełbasa ze składników wegańskich’ oraz *wegedlinka* WIWP (od *wege*) ‘wędlina ze składników wegańskich’. W niektórych z nich można doszukiwać się też kontaminacji z węzłami formalnymi, przykładowo w leksemach: *buraccio* (głoska [r]), *fasolet* (głoska [l]), *rośleko* (głoski [l P]), *sojonez* ([oj] – [jo]) czy *tofumisu* i *tofurożek* ([t]). Technika analogii, należąca do chętnie dziś stosowanych (Ochmann 2002, s. 327–328; Burkacka 2019, s. 231; Waszakowa 2019, s. 181, 185, 188), jest zgodna z tendencjami do automatyzacji i skrótu w zabiegach słowotwórczych. Wątpliwości dotyczą natomiast precyzyjności niektórych nowych konstrukcji. Wyraziste semantycznie są te, które nawiązują do zapożyczeń silnie odczuwanych jako obce, np. *bóbger*, *buraccio*, *spaghetti tofunese* czy *tofumisu*, ale takie, jak *fasolet*, *tofugos* i *wegos* czy *tofuszek* już nie.

Na granicy formacji analogicznych i derywatów sufiksalnych z przyrostkiem *-(n)ica* sytuują się nazwy różnych typów wegańskiej jajecznicy: *awokadnica* MR ‘jajecznicza zrobiona z awokado’, *brokulnica* ‘jajecznicza z brokołu’ MND, *ciiecier-nica* WP, *ciiecierznicza* N (obie z ucięciem *-yc-*), *ciiecierzycznica* H-M, *cieciornica* SZ (z ucięciem *-k-*) ‘jajecznicza z cieczerycy/ciecior ki’, *jaglanica* BM (od przymiotnika *jaglany*) ‘jajecznicza z kaszy jaglanej’, *kalafiornica* VM ‘jajecznicza z kalafiora’, *owsianica* KWB (od przymiotnika *owsiany*) ‘jajecznicza z płatków owsianych’¹⁹, *soczewnica* PZ ‘jajecznicza z soczewicy’ itp. Analogia jeszcze wyraźniej uwidacznia się w konstrukcjach z formantem rozszerzonym o *-(e/a)cz-*, czyli *-(e/a)cznic-a*, typu: *okaracznica* NP ‘jajecznicza z okary sojowej’, *owsianecznica* ‘jajecznicza z płatków owsianych’, *sojecznicza* VC ‘jajecznicza z soi’ oraz *tofucznicza* J ‘jajecznicza zrobiona z tofu’.

¹⁸ Niepoprawnie z zachowaną końcówką fleksyjną od *soja*.

¹⁹ Derywat o podwójnej motywacji, gdyż podstawą może być też wyrażenie *płatki owsiane*.

Analogię słowotwórczą dostrzec można także w nazwach wegańskich wersji sernika, choć jednocześnie są to regularne derywaty proste z sufiksem *-nik*, jak: *jagielnik* WA ‘ciasto z kaszy jaglanej przypominające sernik’ czy *nernik* AAD (z ucięciem *-kowiec-*) ‘ciasto z nerkowców przypominające sernik’²⁰, bądź z formantami rozszerzonymi *-elnik* i *-(u)rnik*: *makielnik* V-B ‘ciasto z maku przypominające sernik’ czy *tofurnik* J ‘ciasto zrobione z tofu przypominające sernik’.

Jak łatwo zauważyć, w nominacjach jajecznicy i sernika wyrazistość analogii przeważa nad automatyzmem zabiegów nazwotwórczych, który – jak już wspomniano – w odniesieniu do współczesnych derywatów Hanna Jadacka dostrzega m.in. w produktywności sufiksów niewywołujących alternacji. Z drugiej strony, ta sama badaczka w 2001 roku prognozowała w polskim słowotwórstwie powrót produktywności sufiksów rodzimych, w tym *-nica* i *-nik*, po okresie mody na formanty obce (Jadacka 2001, s. 152).

Wśród nazw potraw zweganizowanych zupełnie wyjątkowo pojawiają się derywaty z innymi sufiksami, jak choćby *dynieczka* FIG (przyrostek *-eczka*) ‘kotlet z dyni i soczewicy’ czy uniwerbizmy *sojak* PA i *sojówka* TW ‘kotlet sojowy’ – wprawdzie mniej precyzyjne niż złożenia i formacje analogiczne, ale za to zgodne z tendencją do ekonomii traktowanej jako skrótowość.

W analizowanym subpolu semantycznym nieliczne są też prefiksalne konstrukcje słowotwórcze. Sygnalizują one substytucyjny charakter dania za pomocą przedrostków *niby-* i *nie-* – przykładowo: *nibyryba* B ‘potrawa z selera przypominająca potrawę rybną’, *niby-mięso* WJWG ‘wegański odpowiednik mięsa’ oraz niezbyt fortunne *niemso* WW ‘wegański odpowiednik mięsa’ – lub brak odzwierzęcego produktu w składzie potrawy, jak w formacjach *bezsernik* OD ‘sernik bez sera’ i *bezjajecznicza* TTM ‘jajecznicza bez jajek, zrobiona z tofu’, przy czym dyskusyjna może być słowotwórcza typologia dwu ostatnich przykładów sytuujących się na granicy formacji prefiksalnych i pochodnych od wyrażen syntaktycznych z przyimkiem *bez*. Derywacja prefiksalna wśród rzeczowników jest jednym z wyrazistych przejawów tendencji do skrótu i automatyzacji technik słowotwórczych.

Czas na drugi wskazany na wstępie mechanizm pomnażania zasobu leksykalnego dotyczącego potraw zweganizowanych – neofrazematyzację. Dochodzi w niej do głosu przede wszystkim tendencja do wyrazistości i precyzji semantycznej neologizmów, zwłaszcza że wykorzystuje się w tej nominacji schematy kolokacyjne (czyli odtwarzalne struktury onomazjologiczno-formalne) doskonale znane użytkownikom polszczyzny z określeń stosowanych w kuchni niewegańskiej (SSKWP, s. 123–166).

²⁰ W NSP OJUW zarejestrowano także formę *nerkownik*.

Najliczniejsze – podobnie jak wśród nazw potraw niezwiązanych ze specyficzną dietą – są wyrażenia materiałowe, podkreślające składniki dania (por. SSKWP, s. 128), a zatem w przypadku analizowanego zbioru – główny produkt roślinny. Tę strukturę onomazjologiczną reprezentują dwa wzorce formalno-gramatyczne: 1. wariantywny pod względem szyku *jakieś coś / coś jakieś* i 2. *coś z czegoś*. W obu pozycję członu nadrzędnego i jednocześnie bazy onomazjologicznej (komponentu centralnego) zajmuje nazwa niewegańskiej potrawy lub niewegańskiego produktu, a komponent podrzędny to określenie składnika roślinnego. Pierwszy model (*jakieś coś / coś jakieś*) z przymiotnikiem w prepozycji aktualizują nazwy: *buraczana muffina* J, *fasolowe ciasteczko* P, *jabłany klopsik* EV, *kalafiorowy stek* VG, *kapuściany stek* IG, *kokosowy bekon* J, *łososiowa marchewka* J, *wielowarzywny pulpet* WN itp., a z adiektywum w postpozycji, takie jak: *brownie fasolowe* WI, *budyń jabłany* CK, *burger warzywny* AM, *ciasto pomidorowe* J, *majonez sojowy* VB, *mielony kalafiorowy* J, *parmezan migdałowy* KZ, *pączek ziemniaczany* J, *piernik pomidorowy* J, *ser migdałowy* PS, *sernik jabłany* OS, *śmietana ryżowa* WN, *twaróg migdałowy* EV. Konstrukcje drugiego typu (*coś z czegoś*) to przykładowo: *brownie z fasoli* EV, *burger z bobu* VTJ, *ciastko z fasoli* EV, *fishburger z chlebowca i ciecierzycy* MM, „*jajecznicza*” z *kalafiora* AS, *jajecznicza z owsianki* WF, *kebab z selera* F, *klopsik z ciecierzycy* EV, *łosoś z marchewki* MM, *majonez z ciecierzycy* JD, *mielony z kalafiora* DS, *nutella z ciecierzycy* VB, *ser z ciecioriki* AP, *ser z ziemniaka* WN, *serek z migdałów* OS, *serek topiony z ciecierzycy* WN, *sernik z orzechów nerkowca* G, *skrzydełko z bocznika* EV, *smalczyk z ziemniaka* WN, *stek z kalafiora* NTP, *sznycel z ciecierzycy* WN, *śledź z bakłażana* CB, *twarożek z migdałów* J. We wskazanych wyrażeniach mamy do czynienia z przekraczaniem normy łączliwości leksykalnej ośrodków kolokacji i poszerzaniem ich semantycznego zakresu, czyli generalizacją. Prowadzi to do powstania tzw. neologizmów związanych, czyli nowych, kontekstowo rozszerzonych znaczeń wyrazów *burger*, *ciastko*, *kebab*, *muffina*, *ser*, *sernik*, *smalczyk*, *stek*, *śledź*, *twarożek* itp. Trudno dziś przewidzieć, czy przynajmniej niektóre z nich będą w przyszłości funkcjonować w nowych, zgeneralizowanych znaczeniach także poza specyficznym kontekstem, co udało się takim derywatom semantycznym, jak *deska* ‘podłużny, odpowiednio wyprofilowany przyrząd, który służy do uprawiania sportów wodnych albo zimowych’ (WSJP) (pierwotnie tylko w kontekstach: *deska snowboardowa*, *deska surfingowa* itp., dziś także *pływać na desce*, *jeździć na desce* itp.) czy w sferze kulinariów *kotlet* ‘bite, mielone lub siekane, a następnie przyprawione **mięso, czasami też jajka lub jarzyny** [podkr. M.W.S., M.S.] uformowane w plaster lub mały placek, zwykle panierowane i usmażone na tłuszczu’ (WSJP) (wcześniej w kontekstach: *kotlet jajeczny*, *kotlet kalafiorowy*, *kotlet warzywny*). Słownik neologizmów NSP OJ UW rejestruje wprawdzie wyraz *burger* już z definicją ‘hamburger ze zdrowszych, często bardziej wyszukanych

składników niż tradycyjny, zwykle z wysokiej jakości mięsem wołowym lub jego wegetariańskim odpowiednikiem²¹, ale WSJP odnotowuje go na razie tylko w tradycyjnym zakresie semantycznym: ‘płaski, okrągły, niepanierowany kotlet z mielonego lub siekanego mięsa’ (WSJP), trudno zatem uznać generalizację znaczeniową tego leksemu za ustabilizowaną zmianę językową. Dodajmy natomiast, że kontekstowe, okazjonalne poszerzanie zakresu semantycznego nazw potraw (nie tylko wegańskich) jest ich cechą charakterystyczną „ze względu na typowe w sztuce kulinarnej eksperymentowanie i dążenie do oryginalności” (SSKWP, s. 121).

Pozostałe wzorce kolokacyjne wykorzystywane do sygnalizowania wegańskiej substytucji produktów są w analizowanych nominacjach znacznie rzadsze (co również jest ogólnie znamienne w nomenklaturze kulinarnej [SSKWP, s. 133–166]). Pod względem onomazjologicznym reprezentują one kilka kategorii:

1. Wyrażenia aktualizujące modele: *wegańskie coś* oraz *wege coś / coś wege* – informujące wyłącznie, ale za to *explicite* o wegańskim charakterze dania, przykładowo: *wegańska bita śmietana* EV, *wegański majonez* J, *wegańska wuzetka* AR, *wegańskie mielone* W; *leczno wege* CK, *wege hot dogi* AR, *wege mielone z ryżu i czerwonej fasoli* AR.
2. Konstrukcje podkreślające brak niewegańskiego składnika potrawy, realizujące schematy składniowe:
 - a) *coś bez czegoś*, np. *majonez bez jajek* J, *jajecznica bez jajek* VI;
 - b) *coś jakieś / jakieś coś* (z przymiotnikiem od wyrażenia syntaktycznego z przymikiem *bez*), np. *galaretką bezżożna* W, *pasta bezjajeczna* J, *sos bezrybny* J; *bezrybny filet z selera* EV.
3. Kolokacje określające sposób przyrządzania potraw, z obcym przymikiem we wzorcu *coś à la coś*, np. *bakłażan à la śledź* S-C ‘bakłażan przyrządzony jak śledź’, *boczniak à la schabowy* MS ‘kotlet z boczniaka przypominający schabowy’, *tofu à la śledź* WN ‘potrawa z tofu przyrządzonego jak śledź’.
4. Nazwy etniczno-geograficzne tworzone zgodnie z matrycą *coś po jakimś* – pozornie wskazujące na związek dania z kulturą i zwyczajami pewnego regionu, państwa lub narodu, ale w odniesieniu do potraw wegańskich raczej uruchamiające stereotypowe asocjacje związane z kuchnią niewegańską. Chodzi o wyrażenia *kalafior po grecku* AMS, *soja po grecku* WN oraz *tofu „po grecku”* WB określające wegańskie wersje ryby po grecku.

²¹ Zaznaczmy, że definicja ta obejmuje *de facto* dwa różne znaczenia leksemu *burger*: 1. ‘kotlet’ i 2. ‘okrągła kanapka z takim kotletem’.

Przedstawiając zestaw typowych modeli wielowyrazowych nazw potraw zweganizowanych, przytaczaliśmy konstrukcje jak najmniej rozbudowane, stanowiące egzemplifikację wyłącznie jednego, w danym miejscu prezentowanego wzorca. W rzeczywistości jednak w tekstach przepisów kulinarnych częste są nazwy redundantne semantycznie, w których wybranej macierzy towarzyszy przymiotnik *wegański*: *wegańska jajecznicza bez jajek*, *wegańska jajecznicza z ciecierzycy SZ*, *wegański burger warzywny*, *wegański losoś z marchewki MM*, *wegański majonez z ciecierzycy JD*, *wegański ser z ciecioriki AP*, *wegański sernik z orzechów nerkowca G*, *wegański śledź z bakłażana CB*, *wegańskie spaghetti tofunese PM*.

Spośród ponad 20 cech onomazjologicznych (takich, jak: sposób przyrządzenia potrawy [pod względem technicznym i pragmatycznym], geneza środowiskowa, charakter familijno-domowy, autor bądź patron potrawy, cechy organoleptyczne, funkcja/przeznaczenie/zastosowanie potrawy itp.), uwzględnianych w kolokacjach określających dania kuchni niewegańskiej (SSKWP, s. 123–166), pięć – jak widać – wykorzystuje się do zaznaczenia substytucji w potrawach zweganizowanych, a proporcje frekwencji poszczególnych wzorców zostają zachowane w stosunku do struktury kolokacji określających dania niewegańskie. Podobnie jest w odniesieniu do pozostałych typów kolokacji wyróżnionych w SSKWP – nazwy potraw wegańskich „obrastają” w kolokaty podkreślające różne cechy onomazjologiczne, np. *bakłażan á la śledź po staropolsku WJWG*, *domowy majonez z soi – na Wielkanoc WN*, *domowy wegab, czyli wegański kebab TS*, *idealne wegańskie brownie J*, *najlepszy wegański sernik AS*, *najprostszy twarożek z tofu AR*, *tajwański rosół pomidorowy J*, *wegański sernik na zimno z mango PSZ*, *wielkanocna galaretka bezżożna W*, *tofuryba świąteczna J*, *zielony tofurożek V-N*.

Warto też zaznaczyć, że w prasowych przepisach kulinarnych z lat 1990–2004 poddanych analizie w SSKWP ani razu nie wystąpiła nazwa potrawy zawierająca przymiotniki *wegański* czy – tym bardziej – *wege* lub wyrażenie *dla wegan*, choć określenia *jarski*, *wegetariański*, *jarosz* i *wegetarianin* się pojawiały – *jarski*: *jarska zapiekanka*, *jarski gulasz*, *jarskie flaczki*, *roladki jarskie*, *sznycle jarskie*; *wegetariański*: *wegetariańska zupka jarzynowa*, *wegetariański szaszłyk*, *wegetariańskie gołąbki*, *wegetariańskie kotlety*, *wegetariańskie paszteciki*; *bigos wegetariański*, *kiełbaska wegetariańska*, *pilaw wegetariański*, *smalec wegetariański*; *jarosz*: *placek jarosza*, *przysmak jarosza*, *zapiekanka jaroszów*, *gulasz dla jaroszy*, *lasagne dla jarosza*; *wegetarianin*: *sałatka dla wegetarian*, *tarta dla wegetarianina* (SSKWP, s. 132).

* * *

Przedstawione w artykule nazwy potraw zweganizowanych stanowią rezultat nowej, ale wcale nie marginalnej części współczesnych procesów nominacyjnych. W zakresie charakterystycznej dla słownictwa kulinarnego analityczności

twórcy nowych kolokacji korzystają z kilku wybranych, od dawna sprawdzonych matryc onomazjologicznych, by zaznaczyć substytucyjny skład potraw. Kreatywność i wyobraźnia wegan bardziej uwidaczniają się w zabiegach słowotwórczych, co skutkuje obfitością ciekawych (choć nie zawsze fortunnych – por. *jagnolet* WIWP [nietrafnie od *jagły* z ucięciem *-t-* lub od *jaglany* z ucięciem *-lan-*] ‘kotlet z kaszy jaglanej’ czy omawiane wcześniej *fasolet*, *niemso*, *vnabiał* itp.) derywatów analogicznych i bezafiksalnych złożzeń z dezintegracją jednej z podstaw. Neologizmom tego typu atrakcyjność estetyczną zapewnia fakt, że są – jak pisze Donata Ochmann – „zjawiskiem z pogranicza kompozycji, akronimii, uniwerbizacji i zabawy językowej” (Ochman 2002, s. 328). Nazwy potraw zweganizowanych semantycznie cechuje symilatywność – ich forma rzadko jednak zdradza nieprototypowość tradycyjnego dania, gdyż może być to odczuwane jako jego deprecjacja (derywaty z prefiksami *niby-*, *nie-*), raczej sugeruje pełną ekwiwalencję i równowartość produktu, o czym świadczą formacje powstałe z wykorzystaniem mechanizmów kompozycji i analogii. W zabiegach nominacyjnych wyrażnie dochodzą do głosu tendencje do precyzji, wyrazistości i jednocześnie ekonomii jednostek leksykalnych, a także do automatyzacji procesów nazwotwórczych i internacjonalizacji, rozumianej w odniesieniu do analizowanego zbioru przede wszystkim jako przejmowanie obcych wzorów systemowych.

Obecność w internetowych przepisach kulinarnych jednostek leksykalnych i kolokacji przedstawionych w artykule jest odzwierciedleniem zjawiska umacniającego swą rangę w życiu polskiego społeczeństwa – wzrostu popularności sposobu odżywiania i stylu życia zwanych weganizmem. Na płaszczyźnie językowej przekłada się to nie tylko na pomnażanie w ostatnich latach zasobu neologizmów (głównie zapożyczeń) określających potrawy z zasady wegańskie (*baba ganoush*, *chutney*, *pakora*, *smoothie*, *tahini* itp.)²², ale też nazw potraw zweganizowanych, czego dowodzi weryfikacja obecności zgromadzonego materiału w SSKWP. W słowniku tam zamieszczonym, a zatem na początku XXI wieku, nie zarejestrowano ani jednej z przytoczonych w niniejszym artykule jednostek jednoelementowych. Na weganizację potraw wskazywały wówczas wyłącznie kolokacje z nietypową łączliwością ich ośrodków, a więc kontekstową generalizacją semantyczną (*bigos z cebuli*, *bigos grzybowy*, *flaczki z boczniaków*,

²² W słowniku neologizmów NSP OJ UW zdefiniowano je następująco: *baba ganoush* <arab., dosł. ‘rozpieszczony tatuś’> ‘pasta z mięszu pieczonego bakłażana, sezamu, czosnku, oliwy i soku z cytryny, popularna potrawa kuchni bliskowschodniej’, *chutney* <ang. z hindi> ‘gęsty sos z owoców i warzyw, charakterystyczny dla kuchni indyjskiej’, *pakora* <ind.> ‘kawałki warzyw lub grzybów panierowane na głębokim oleju, zwykle w mące z ciecierzycy, popularna potrawa kuchni indyjskiej’, *smoothie* <ang.> ‘schłodzony napój ze zmiksowanych owoców lub warzyw, często z dodatkiem lodu’, *tahini* ‘pasta ze zmiksowanych ziaren sezamu charakterystyczna dla kuchni bliskowschodniej’.

flaczki z warzyw, frykadelki ryżowe, frykadelki z grochu, gulasz z warzyw, ziemniaczany gulasz z papryką, hamburgery ryżowe, ziemniaczany hamburger, hot-dogi ziemniaczane, potrawka ze szpinaku, potrawka z brokułów, potrawka warzywna z cieciorą na ostro, jarzynowe ragoût, ragoût ze szparagów, owocowe szaszłyki, szaszłyki ziemniaczane, selerowe cordon bleu, steki z bakłażanów, tagliatelle z warzyw, zrazy z żyta i warzyw, zrazy ziemniaczane [SSKWP, s. 122]), wyrażenia podkreślające brak składnika niewegańskiego (gołąbki bezmięsne, gołąbki bez mięsa, placek bez jaj, sernik bez sera [SSKWP, s. 132]) oraz wspomniane już wcześniej połączenia z określeniami: *jariski*, *jarosz*, *wegetariański*, *wegetarianin* (SSKWP, s. 132). **Zmiana w zakresie nominacji potraw zweganizowanych ma więc przede wszystkim jakościowy, a nie tylko ilościowy charakter.**

Stopień stabilizacji analizowanych jednostek leksykalnych w polszczyźnie jest na razie nieduży – w WSJP nie zarejestrowano żadnej z przytaczanych w artykule nazw jednowyrazowych (i odnotowano zaledwie cztery kolokacje: *burger sojowy*, *burger warzywny*, *kotlet z fasoli*, *kotlet sojowy*), a w słowniku neologizmów NSP OJUW jest ich obecnie dziewięć (*bezsernik*, *jagielnik*, *nernik* i wspomniany w przypisie 19. *nerkownik*, *seleryba*, *sojonez*, *tofucznicza*, *tofurnik*, *wegeberger*)²³. O dalszych losach analizowanych nazw trudno dziś wyrokować. Czas pokaże, na ile weganizm i związana z nim sfera nominacji okażą się trwałe w życiu i języku Polaków.

Bibliografia

- Bańko, M. (2001). *Z pogranicza leksykografii i językoznawstwa. Studia o słowniku jednojęzycznym*. Warszawa: Wydział Polonistyki Uniwersytetu Warszawskiego.
- Borejszo, M. (1994). O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych, *Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza*, 1, 92–107.
- Borejszo, M. (1996). Nazwy zestawione we współczesnym słownictwie kulinarnym. W: M. Białoskórska (red.), *Synchroniczne i diachroniczne aspekty badań polszczyzny*, t. III (109–119). Szczecin: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego.
- Burkacka, I. (2010). Klasyfikacja słowotwórcza nowszych zapożyczeń. *Linguistica Copernicana*, 2(4), 229–240.
- Chlebda, W. (1991). *Elementy frazematyki. Wprowadzenie do frazeologii nadawcy*. Opole: Wyższa Szkoła Pedagogiczna w Opolu.
- Chlebda, W. (2001). Frazematyka. W: J. Bartmiński (red.), *Współczesny język polski* (335–342). Lublin: Wydawnictwo UMCS.
- Chlebda, W. (red.) (2010). *Na tropach reproduktów. W poszukiwaniu wielowrazowych jednostek języka*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.

²³ Dane z 22 kwietnia 2022 r.

- 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.
- ISJP – Bańko, M. (red.). (2000). *Inny słownik języka polskiego*, t. 1–2. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Jadacka, H. (2001). *System słotwórczy polszczyzny (1945–2000)*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Jadacka, H. (2005). *Kultura języka polskiego. Fleksja, słotwórstwo, składnia*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Jadacka, H. (2010). Zrosty – najmniej znana struktura słotwórcza. W: J. Chojak, T. Korpysz, K. Waszakowa (red.), *Człowiek – słowo – świat* (325–332). Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego.
- Kaproń-Charzyńska, I. (2005). *Derywacja ujemna we współczesnym języku polskim. Rzeczowniki i przymiotniki*. Toruń: Top Kurier.
- Kopaliński, W. (1994). *Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych z almanachem*. Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Wiedza Powszechna.
- Kopaliński, W. (1999). *Słownik wydarzeń, pojęć i legend XX wieku*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Kozarzewska, E. (1967). Zestawienie jako jednostka leksykalna, *Poradnik Językowy*, 3, 131–136.
- Lesz-Duk, M. (2002). Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie, *Prace Naukowe Wyższej Szkoły Pedagogicznej w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo*, 2, 175–180.
- Lewicki, A.M., Pajdzińska, A. (2001). Frazeologia. W: J. Bartmiński (red.), *Współczesny język polski* (315–333). Lublin: Wydawnictwo UMCS.
- Liszyk, K. (2019). Wege – samodzielna jednostka, człon złożenia, wyraz motywujący, *Poradnik Językowy*, 5, 56–66. DOI: 10.33896/PorJ.2019.5.5.
- Markowski, A. (1994). Kuchnia w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych. W: M. Łozińska, J. Łoziński (wybór i oprac.), *Wokół stołu i kuchni* (129–141). Warszawa: Wydawnictwo Tenten.
- Markowski, A., Puzynina, J. (2001). Kultura języka. W: J. Bartmiński (red.), *Współczesny język polski* (49–71). Lublin: Wydawnictwo UMCS.
- Mieczkowska, H. (2002). Nowe techniki derywacyjne w języku polskim i słowackim. W: J. Rusek, W. Boryś, L. Bednarczuk (red.), *Dzieje Słowian w świetle leksyki. Pamięci Profesora Franciszka Sławskiego* (291–299). Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Nowakowska, A. (2001). Zestawienie – termin – frazeologizm. W: K. Michalewski (red.), *Współczesna leksyka. Cz. II.* (33–40). Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego.
- Nowakowska, B. (2005). *Nowe połączenia wyrazowe we współczesnej polszczyźnie*. Kraków: Wydawnictwo LEXIS.

- Ochmann, D. (2002). Między dezintegracją a analogią. O pewnym typie złożzeń współczesnej polszczyzny, *Język Polski*, 5, 322–329.
- Ochmann, D. (2004). *Nowe wyrazy złożone o podstawie zdeintegrowanej*. Kraków: Księgarnia Akademicka.
- Ociepa, R. (1998). Parę uwag na temat anglicyzmu *burger*, *Poradnik Językowy*, 3, 32–36.
- Pęzik, P. (2013). Paradygmat dystrybucyjny w badaniach frazeologicznych. Powtarzalność, reprodukcja i idiomatyzacja. W: P. Stalmaszczyk (red.), *Metodologie językoznawstwa. Ewolucja języka. Ewolucja teorii językoznawczych* (143–160). Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego.
- Waszakowa, K. (2005). *Przejawy internacjonalizacji w słowotwórstwie współczesnej polszczyzny*. Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego.
- Waszakowa, K. (2019). Internacjonalizacja w słowotwórstwie polszczyzny przełomu XX i XXI wieku jako przykład jednostronnych kontaktów językowych, *Biuletyn Polskiego Towarzystwa Językoznawczego*, 75, 179–193. DOI: 10.5604/01.3001.0013.6620.
- Witaszek-Samborska, M. (2005). *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM.

Netografia

- Gzyra, D. (2017). Studia nad weganizmem – nowy obszar badawczy. *Edukacja Etyczna*, 14, 14–26. DOI 10.24917/20838972.14.2., https://edukacjaetyczna.pl/wp-content/uploads/2017/17_2_Gzyra.pdf [data dostępu: 30.05.2021].
- <https://www.medonet.pl/zdrowie/diety,weganizm---zasady--bezpieczenstwo--zamienniki,artykul,1732821.html> [data dostępu: 30.05.2021].
- <https://rejestr.io/krs/507382/polskie-stowarzyszenie-weganskie> [data dostępu: 30.05.2021].
- <http://stowarzyszenieweganskie.pl/wprowadzenie-do-weganizmu> [data dostępu: 30.05.2021].
- Jak odżywiają się Polacy? Kukuła Healthy Food 2020, https://naszbiznes24.pl/wp-content/uploads/2020/06/Raport-Kuku%C5%82a-Healthy-Food_Jak-od%C5%BCywiad%C4%85-si%C4%99-Polacy_2020.pdf [data dostępu: 30.05.2021].
- NFJP – Narodowy Fotokorpus Języka Polskiego, www.nfjp.pl [data dostępu: 30.05.2021].
- NKJP – Narodowy Korpus Języka Polskiego, www.nkjp.pl [data dostępu: 30.05.2021].
- NSP OJ UW – *Najnowsze słownictwo polskie*. Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego, <https://nowewyrazy.uw.edu.pl> [data dostępu: 22.04.2022].
- Weganizm*. Pozyskano z https://pl.wikipedia.org/wiki/Weganizm#Weganizm_%C5%B-Cywieniowy [data dostępu: 30.05.2021].
- WSJP – Żmigrodzki, P. (red.). (2007–). *Wielki słownik języka polskiego PAN*, <https://wsjp.pl> [data dostępu: 22.04.2022].

Spis skrótów źródeł materiału

AAD – anappleaday.pl²⁴
AM – agnieszkamaciag.pl
AMS – agasmaka.pl
AP – alergiapokarmowa.pl
AR – askarzeznic.pl
AS – annasudol.pl
B – beszamel.se.pl
BM – blendman.pl
C – cynamonowooo.blogspot.com
CB – cookingbox.pl
CK – cookieknica.pl
D – durszlak.pl
DS – doradcasmaku.pl
EV – ervegan.com
F – fooder.pl
FIG – foodingreen.pl
G – gotujmy.pl
HM – Fanpage na Facebooku Healthy Madness – Zdrowe Szaleństwo
H-M – hello-morning.org
IG – iwonagotuje.blogspot.com
J – jadlonomia.com
JD – justdeliciousx.pl
KL – kuchnialidla.pl
KWB – kucharkawbaletkach.pl
KZ – kierunekzdrowie.com
MFN – milkfromnature.com
MM – mniumniu.com
MND – mlodzinadorobku.pl
MS – milionsmakow.pl
N – netto.pl
NP – nieprobujcie.blogspot.com
NTP – nietylkopasta.pl
OD – okiemdietetyka.pl

²⁴ Data dostępu do wymienionych stron internetowych: listopad 2019 – maj 2020.

OS – olgasmile.com
P – przepisy.pl
PA – puszka.pl
PM – parsleysagerosemaryandme.blogspot.com
PP – przyslijprzepis.pl
PS – pracowniaserow.pl
S-C – spicy-carrot.com
SZ – sokzycia.pl
TS – targsmaku.pl
TTM – tofutomniam.blogspot.com
TW – taniewege.blogspot.com
VB – veganbanda.pl
V-B – vegerat-biegowy.pl
VC – veganchives.pl
VG – vitogryzie.com
VI – vegemi.pl
VM – veganama.pl
V-N – vega-nation.com
VTJ – vegetujemy.pl
W – weganon.pl
WA – weganka.com
WB – wegeblw.pl
WD – wegedoxa.com
WF – webfood.pl
W-F – weganskiefrykaski.blogspot.com
WG – grupa na Facebooku WEGANG
WI – warzywneinspiracje.pl
WIWP – Grupa na Facebooku Wegetarianie i Weganie Polska
WJWG – wszystkjestwglowie.pl
WN – wegannerd.blogspot.com
WP – wegopedia.pl
WW – Fanpage na Facebooku Więcej Wegańskich

STRESZCZENIE

Autorki artykułu omawiają mechanizmy wykorzystywane współcześnie w polszczyźnie do określania potraw zweganizowanych, czyli takich, które w wersji prototypowej w swym składzie zawierają produkty pochodzenia zwierzęcego, ale w wersji wegańskiej zastąpiono je roślinnymi. Wyniki analiz porównują z uwagami o strukturze słownictwa kulinarnego poczynionych kilkanaście lat temu w książce *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (Witaszek-Samborska 2005). Okazuje się, że na weganizację potraw na początku XXI wieku wskazywały wyłącznie kolokacje z nietypową łączliwością ich ośrodków, obecnie zaś są to także liczne formacje słowotwórcze, w których przejawiają się tendencje do precyzji, wyrazistości i jednocześnie ekonomii jednostek leksykalnych, a także do automatyzacji procesów nazwotwórczych i internacjonalizacji w postaci przejmowania obcych wzorów systemowych.

SŁOWA KLUCZOWE: weganizm, słownictwo kulinarne, leksyka, słowotwórstwo, kolokacja

MAŁGORZATA WITASZEK-SAMBORSKA

Instytut Filologii Polskiej
Uniwersytet im. Adama Mickiewicza
Collegium Maius
ul. Fredry 10
61-701 Poznań

MARTYNA SKRZYPCZAK

Instytut Filologii Polskiej
Uniwersytet im. Adama Mickiewicza
Collegium Maius
ul. Fredry 10
61-701 Poznań