

Prace Filologiczne 2022 (77): 273–289

ISSN 0138-0567; e-ISSN 2720-5037

Copyright © by Agnieszka Latos, 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.991>

AGNIESZKA LATOS

Uniwersytet SWPS, Warszawa

e-mail: [alatos@swps.edu.pl](mailto:alatos@swps.edu.pl)

<https://orcid.org/0000-0002-2549-3839>

## NEOLOGIZM KULINARNY *KASZOTTO*. STUDIUM PRZYPADKU

---

### CULINARY NEOLOGISM *KASHOTTO*. CASE STUDY

**ABSTRACT:** The study analyses the morphological structure, semantics and contemporary uses of the neologism *kaszotto* ‘kashotto’ created in Polish by analogy to the Italianism *risotto*. The hybrid word-formation structured as a semi-calque<sup>1</sup> reveals that the Polish culinary lexicon is being enriched not only through the transfer of Italian terminology or with lexical innovations such as pseudo-Italianisms. The assimilation of Italian cultural and linguistic elements also occurs as a structural and semantic remodelling of the foreign pattern in order to accommodate it to the realities of Polish culture. As illustrated by real examples of use, the new word pattern is replicated. On the sidelines of our linguistic discussion, we propose reflections on the mass reception of Italian culture and the experience of Italianity in today’s Poland, as well as on the semiotic potential of linguistic means carrying information about Italianity in the verbal communication of Polish speakers.

**KEYWORDS:** loan translation (semi-calque), food-related (culinary) Italianisms, Italian-Polish interferences

---

<sup>1</sup> Termin synonimiczny do ang. *partial calque*, oznaczający jednostkę leksykalną składającą się z elementu obcego i rodzimego.

## Wstęp

W klimacie zintensyfikowanej włosko-polskiej interferencji kulturowej, o której traktować będzie kolejny rozdział niniejszego artykułu, ciekawym przypadkiem kreatywnej adaptacji językowej i kulturowej jest neologizm *kaszotto*, który nie jest zapożyczeniem właściwym z języka włoskiego, lecz hybrydową półkalką wyrazową ukształtowaną na bazie zakotwiczonego w polszczyźnie italianizmu *ri-sotto* w wyniku adaptacji tradycyjnej potrawy włoskiej do kuchni polskiej. Praca ta podejmuje próbę analizy semantyczno-formalnej oraz opisu użycia neologizmu, który, choć nienotowany jeszcze w większości słowników, funkcjonuje we współczesnej polszczyźnie jako dobrze ugruntowany specjalistyczny termin kulinarny. Badanie dystrybucji i frekwencji użycia leksemu *kaszotto* oraz opis jego obrazu kolokacyjnego oparte są na danych językowych zebranych w kwerendzie internetowej, przeprowadzonej w styczniu i lutym 2022 roku. Studium zawiera również refleksję na temat okoliczności i przyczyn utworzenia neologizmu oraz potencjału semantycznego i słowotwórczego cechującego element *-otto*, który, będąc nośnikiem informacji o obcej proveniencji lub włoskości desygnatu może funkcjonować jako specyficzny sufiks derywacyjny, nadający nowo powstałym leksemom pozytywną konotację o żartobliwym zabarwieniu.

## Italianizmy kulinarne we współczesnej polszczyźnie

Zapożyczenia z języka włoskiego, zwane italianizmami, od ponad pięciu wieków wzbogacają leksykę języka polskiego w semantycznie różnorodnych obszarach i sferach życia, takich jak kuchnia i produkty żywnościowe, zwyczaje i życie codzienne, sztuka, architektura, nauki przyrodnicze czy medyczne (zob. opracowania całościowe: Widłak 2006, Borejszo 2007, Hendrykowski 2018 i prace skupiające się na wybranych zagadnieniach i typach zapożyczeń: Malinowska 2010, Szemberska 2011, Berezowski 2020). Mimo że przenikanie italianizmów do polszczyzny jest dzisiaj mniej silne w porównaniu do włoskich interferencji językowych w XVI i XVII wieku (Bańko i in. 2016, Widłak 2006<sup>2</sup>), transfer nazw i terminów włoskich do polskiego słownictwa, szczególnie w obszarze artykułów spożywczych i potraw kulinarnych, jest na przestrzeni ostatnich dekad procesem nadzwyczaj dynamicznym. Świadczy o tym bogata<sup>3</sup> i wydłużająca się w czasie

<sup>2</sup> Biorąc pod uwagę wpływy europejskie, to właśnie kultura włoska w ocenie Romana Pollaka (1985) najsilniej oddziaływała na przemiany zachodzące w kulturze polskiej do końca XVII wieku.

<sup>3</sup> Łukasz Berezowski (2020) sygnalizuje ok. 300 nowych włoskich leksemów kulinarnych w polszczyźnie i grupuje je w kategoriach: dania i napoje, lokale gastronomiczne i zwyczaje kulinarne.

lista zapożyczeń, które stopniowo zadamawiają się w polszczyźnie: *pizza*, *spaghetti*, *mozzarella*, *espresso*, *cappuccino*, *lasagne* (*lazania*<sup>4</sup>), *ruccola* (*rukola*), *pesto*, *ricotta*, *panna cotta*, *gnocchi*, *prosciutto*, *tiramisu*, *focaccia*, *frutti di mare*, *fritto misto*, *stracciatella*, *ravioli*, *contorno*, *aperitivo*, *al dente*, *cotto*, *crudo*, *corretto*.

Podobnie jak i w innych językach europejskich (np. Seymer, Stammerjohann 2007, Gerolimetto 2017) proces przenikania italianizmów kulinarnych do polszczyzny ewoluuje w czasie. Wynika to z faktu, że kuchnia włoska – charakteryzująca się bardzo długą historią, naznaczoną wielokulturowymi i etnicznie bardzo zróżnicowanymi wpływami, które zaowocowały bogactwem składników i receptur (zob. zarys historyczny Berezowskiego 2020) – jest jedną z najbardziej renomowanych i popularnych kuchni świata<sup>5</sup>. Według szacunku Widłaka (Widłak 2006), już w dwóch pierwszych wiekach wpływów włoskich kuchnia i produkty spożywcze były obszarem najczęstszych interferencji leksykalnych, stanowiąc około 23% wszystkich zapożyczeń, które przeniknęły do polszczyzny z języka włoskiego. W odróżnieniu od wczesnych pożyczek, w których przeważają nazwy warzyw, owoców i innych podstawowych surowców spożywczych, transfer włoskich leksemów kulinarnych zachodzący w XX i XXI w. zdominowany jest przez nazewnictwo potraw, napojów oraz miejsc i sposobów przygotowywania jedzenia.

Warto zauważyć, że pojawiające się ostatnio w literaturze specjalistycznej (Szemberska 2011, Berezowski 2020) rozróżnienie italianizmów na zapożyczenia „stare”, występujące w polszczyźnie od wieków lub przynajmniej od wielu dziesięcioleci, i te „nowe”, które przenikają do niej w ostatnich dekadach, jest w dużej mierze teoretycznym uproszczeniem. Jak problematyzuje Łukasz Berezowski (Berezowski 2020), precyzyjne zarysowanie ram czasowych włoskich interferencji językowych nie jest możliwe; ponadto nie da się dzisiaj przewidzieć, które z tak zwanych *nowych italianizmów* przetrwają próbę czasu i zadomowią się w języku polskim<sup>6</sup>. O ile proces przenikania italianizmów do polszczyzny utrzymuje się w czasie, o tyle zmienia się jego charakter oraz intensywność. I to właśnie zjawisko intensyfikacji transferu leksemów włoskich w obrębie różnych sfer życia codziennego, a szczególnie w obszarze kulinarnym, które wynika z dogłębnych

<sup>4</sup> Spolszczony wariant nazwy obcej.

<sup>5</sup> Na marginesie warto dodać, że słowa i wyrażenia kulinarne stanowią tzw. kulturemy, czyli leksemy oznaczające przedmioty i pojęcia nacechowane kulturowo zarówno ze względu na specyfikę narodową, etniczną, jak i regionalną (zob. Rak 2017).

<sup>6</sup> Trudności w ustaleniu ram czasowych oraz w ilościowym i jakościowym opisie zapożyczonych słów wynikają również ze specyfiki samego procesu interferencji językowych. Z jednej strony, zapożyczenia mogą funkcjonować w języku docelowym przez długi czas i mimo to nie zostać zarejestrowane. Z drugiej strony, obecność niektórych pożyczek językowych o charakterze efemeryd jest tak krótka, że nie zostaje po nich żaden udokumentowany zapis w oficjalnych zasobach leksykalnych języka, do którego przeniknęły (zob. Seymer, Stammerjohann 2007).

przemian społeczno-ekonomicznych zachodzących w Polsce i w Europie, a także z szerszych procesów globalizacyjnych w skali świata, teoretyzowane jest przez badaczy przy użyciu określenia *nowa italianizacja nazewnictwa polskiego*.

Przyjmując szerszą perspektywę czasową, obejmującą ostatnie dekady dwudziestego wieku, jak i wiek bieżący, można uznać, że nowe italianizmy kulinarne (zob. Coveri 2016) to innowacje leksykalne powstałe we współczesnej polszczyźnie pod wpływem języka włoskiego, z uwzględnieniem jego odmian wynikających jednakowo z głęboko posuniętej internacjonalizacji kuchni włoskiej, jak i z upowszechnienia tradycji i kuchni regionalnych<sup>7</sup>. Proces ten ma zasadniczo charakter ciągły, ale intensyfikacja zjawiska, zarówno pod względem ilościowym, jak i jakościowym, przypada na wiek bieżący, w którym interferencje włoskie przybierają często charakter oddolnych, spontanicznych inicjatyw indywidualnych, podejmowanych z pominięciem czynników weryfikacyjnych i wynikających nierzadko z działań komercyjnych lub popularyzatorskich. Prowadzi to często do niezachowania łączności z zasymilowanymi już w polszczyźnie włoskimi lub pseudowłoskimi jednostkami leksykalnymi oraz do pomnażania semantycznie niespójnych wariantów nazewniczych (np. *sos boloński* – *sos bolognese* – *ragu bolognese*, *szynka parmeńska* – *szynka dojrzewająca* – *szynka prosciutto* – *prosciutto*). Ponadto, we współczesnym procesie przenikania italianizmów do polszczyzny zaobserwować można często interferencje innych języków, a szczególnie wszechobecnego języka angielskiego<sup>8</sup>.

Nowe italianizmy kulinarne to na ogół monosemiczne zapożyczenia niezbędne<sup>9</sup>, które desygnują w sposób jednoznaczny produkty żywnościowe, jak włoskiego pochodzenia sery, wędliny, wina oraz dania i napoje typowe dla gastronomii Półwyspu Apenińskiego. Rzadziej są określeniami miejsc lub sposobu przyrządzania produktów spożywczych i potraw, np. *pizzeria* (*pizzernia*<sup>10</sup>), *al dente*, *antipasto*, *cotto*, *corretto*, *aperitivo*. Zachowując charakter słów obcych, tzw. egzotyzmów, leksemy te wypełniają lukę leksykalną<sup>11</sup> w języku docelowym

<sup>7</sup> W literaturze włoskiej stosuje się termin *neoitalianismi* ‘nowe italianizmy’ w celu oznaczenia zapożyczeń i kalek językowych, które przenikają i rozpowszechniają się w sposób bardzo dynamiczny i globalny od lat osiemdziesiątych zeszłego wieku w sektorach kojarzonych ze znakiem *Made in Italy*. Należą do nich nowe italianizmy kulinarne (zob. Coveri 2016).

<sup>8</sup> Co uwidacznia się m.in. w niepoprawnych tłumaczeniach włoskich produktów spożywczych, np. *zimne naciśnięcie* nawiązujące do ang. *cold press* w tłumaczeniu włoskiego wyrażenia *spremuta fresca*, czyli świeżo wyciskanego soku (Źródło: opakowanie włoskiego soku Limmi, dystrybutor *Index Food*).

<sup>9</sup> Zapożyczenia niezbędne kontrastowane są w literaturze z zapożyczeniami zbytecznymi, które desygnują pojęcia, zjawiska i przedmioty mające już w języku docelowym własne nazwy czy określenia.

<sup>10</sup> Forma obrazuje tendencję do spolszczania italianizmu w wymowie i piśmie.

<sup>11</sup> Przegląd teorii na temat jednostek lakunarnych w badaniach językoznawczych dostępny jest w pracy Joanny Szerszunowicz (2015).

(tj. otrzymującym zapożyczenie), w którym używane są do nazywania nowych produktów żywnościowych obecnych w polskiej rzeczywistości pozajęzykowej lub zwyczajów kulinarnych upowszechniających się wśród Polek i Polaków młodego i średniego pokolenia, szczególnie w aglomeracjach miejskich.

Italianizmy kulinarne różnią się między sobą stopniem przyswojenia (np. wł. *mozzarella* → pol. *mozzarella*, *mozarella*, *mozzarela*, wł. *tiramisù* → pol. *tiramisu*<sup>12</sup>, wł. *rucola* → pol. *rucola*, *rukola*, wł. *ricotta* → pol. *ricotta*, *rikotta*)<sup>13</sup> oraz drogą, jaką przeniknęły do polszczyzny. Możemy wśród nich wyróżnić zapożyczenia bezpośrednie (np. *prosciutto*, *pecorino*, *cotto*), zapożyczenia pośrednie (np. *parmезan*<sup>14</sup>) oraz internacjonalizmy, których równoczesna asymilacja w wielu językach uniemożliwia jednoznaczne wskazanie bezpośredniej proweniencji pożyczki w poszczególnych systemach językowych (np. *pizza*, *espresso*, *caffè latte*<sup>15</sup>). Sytuacja adaptacyjna większości z nich jest niestabilna, co objawia się między innymi występowaniem wariantów graficznych i morfologicznych, cechujących się różną frekwencją użycia, np. *lasagne*<sup>16</sup> oraz, jak opisano wyżej, wariantów leksykalnych czy nazewniczych, a także szeregiem problemów adaptacyjnych oraz faktem, że jako niezasymlowane lub mało zasymlowane jednostki leksykalne zapożyczenia te są często nieprzetłumaczalne (Berezowski 2020).

Jak już wspomiano, współczesne zjawisko wzbogacania języka kulinarnego poprzez pożyczki włoskie związane jest z głębokimi przemianami społeczno-gospodarczymi i kulturowymi zachodzącymi w polskiej rzeczywistości od końca dwudziestego wieku. Coraz częstsze podróże Polek i Polaków do Włoch oraz Włoszek i Włochów do Polski, ruchy migracyjne mieszkańców obydwu krajów oraz współpraca i wymiana gospodarcza, naukowa i edukacyjna między Włochami i Polską powodują nasilenie kontaktów polsko-włoskich. W wyniku ekspansji rynkowej i komercjalizacji włoskie produkty spożywcze lub ich imitacje są szeroko dostępne dla polskiego konsumenta. Wzrasta również liczba włoskich lub

<sup>12</sup> Zmiana formy graficznej powoduje zmianę formy fonetycznej, gdyż akcent padający na ostatnią sylabę w słowie włoskim przesuwają się na przedostatnią sylabę italianizmu.

<sup>13</sup> Wskazane warianty są udokumentowane licznymi przykładami zebranymi przez wyszukiwarkę *google.pl*.

<sup>14</sup> *Parmезan* to według WSJP PAN zapożyczenie pośrednie. Nazwa desygnuje włoski ser produkowany w Parmie, Reggio Emilii i Modenie (wł. *parmigiano reggiano*), ale przeniknęła do polszczyzny za pośrednictwem języka francuskiego (fr. *parmesan*).

<sup>15</sup> Często używane w formie skróconej *latte*, co klasyfikuje leksem jako pseudoitalianizm, gdyż słowo *latte* po włosku oznacza mleko.

<sup>16</sup> Włoska nazwa *lasagne*, która używana jest do określania potrawy najczęściej w liczbie mnogiej, gdyż forma pojedyncza desygnuje również specyficzny kształt makaronu, poza spolszczoną nazwą *lazania*, używaną w formie pojedynczej, posiada wiele wariantów graficznych, stanowiących formy pośrednie między językiem obcym i rodzimym takich jak *lazagna*, *lasagne*, *lasagnie*, *lasagnia*.

pseudowłoskich restauracji, barów, pizzerii oraz sklepów z tradycyjnymi i regionalnymi produktami włoskimi.

Dla polszczyzny język włoski podobnie jak francuski i inne języki romańskie był i nadal jest językiem prestiżowym. Recepta kultura włoskiej, w szerokim sensie tego pojęcia, jest dzisiaj zjawiskiem bardziej masowym niż elitarnym. Podobnie jak w innych krajach europejskich, doświadczanie włoskości (*l'italianità*), czyli wszystkiego tego, co włoskie lub kojarzone z Włochami i uznawane w sposób spontaniczny za włoskie, jest zjawiskiem powszechnym. Spektrum skojarzeń związanych z włoskością, zarówno na poziomie kolektywnym, jak i indywidualnym, jest stosunkowo szerokie i na ogół nacechowane pozytywnymi konotacjami. Percepcja i ocena różnorodnych elementów kultury Półwyspu Apenińskiego i jej rodzimych przedstawicieli wzbudza, szczególnie wśród młodego pokolenia (Pawłowska 2014), pozytywne odczucia i emocje, aczkolwiek nie wszystko, co włoskie implikuje dodatnie wartościowanie (np. stereotyp mafii i włoskiego świata przestępczego lub przysłowiowej opieszałości osób zamieszkujących obszar basenu Morza Śródziemnomorskiego). Kultura włoska silnie emanuje na dzisiejsze realia polskie, dostarczając wzorców, które naśladowane są w wielu sferach życia codziennego, jak na przykład styl ubierania się czy sposób gotowania i jedzenia. Można powiedzieć, że stereotypowa włoskość jest dzisiaj po prostu modna i często urasta do rangi jednego z globalnych modeli kultury masowej, podlegając dynamicznym procesom internacjonalizacji i komercjalizacji (Galfaro 2006, Casini 2015).

### **Kaszotto: pierwszy oficjalny zapis i definicje w słownikach internetowych**

Słowo *kaszotto* wpisane zostało na listę nowych słów języka polskiego w internetowym słowniku neologizmów redagowanym przez Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego we wrześniu 2015<sup>17</sup> roku z następującą definicją „żart. potrawa z kaszy zapiekanej z mięsem, jarzynami, z dodatkiem ostrych przypraw”. Jego użycie ilustrowane jest następującym przykładem:

- (1) *Tegoroczny sezon na szparagi pożegnałam risotto z kaszy gryczanej, czyli kaszotto z bobem i szparagami (kulinarnyprzepisna.pl).*

Neologizm nie jest jeszcze notowany przez tradycyjne źródła leksykograficzne (SJPD, SWJP PAN, PSWP, USJP). Jego definicję można znaleźć w trzech słownikach internetowych. Pierwszy z nich to *Wikisłownik*<sup>18</sup>, który klasyfikuje słowo

<sup>17</sup> W zasobach NSP hasło *kaszotto* znajduje się pod następującym adresem internetowym <https://nowewyrazy.uw.edu.pl/haslo/kaszotto.html>.

<sup>18</sup> Podaję link do hasła: <https://pl.wiktionary.org/wiki/kaszotto>.

*kaszotto* jako termin kulinarno-spożywczy oznaczający „potrawę z kaszy przygotowywaną jak risotto”, jak w przykładzie (2). Słownik podaje podstawowe informacje gramatyczne (rzeczownik, rodzaj nijaki), wzór deklinacji i etymologię słowa, tj. pol. *kasza* + *-otto* z wł. *risotto*.

(2) *Dziś na obiad było grzybowe kaszotto.*

Bogaty opis neologizmu zawarty jest również w słowniku języka polskiego dostępnym w wersji onlinej pod nazwą *Dobry Słownik*<sup>19</sup>, w którym *kaszotto* definiowane jest jako:

danie z kaszy duszonej na patelni lub gotowanej w garnku z warzywami i mięsem (możliwe są też różne inne dodatki, np. grzyby czy nasiona roślin strączkowych zamiast mięsa).

W *Słowniku* znajduje się również dosyć rozbudowany opis powstania słowa i jego struktury morfemowej („*kaszotto* jest jak *risotto* – zawiera sufiks *-tto*<sup>20</sup> i *kasz(o)-* na wzór włoskiego *riso* ‘ryż’ ”), przykłady użycia leksemu (3–4) oraz informację o modelu jego odmiany i wszystkie formy fleksyjne.

(3) *Mieszamy kaszotto ze startym serem i posypujemy posiekany drobnutko rozmarynem. Dosmaczamy solą i pieprzem.*

(4) *Także kaszotto czy pęczotto to świetny sposób na wykorzystanie wszelkich warzyw, na które nie mamy pomysłu* (Katarzyna Wągrowa, *Życie zero waste*, 2017).

Ostatnią wzmiankę na temat słowa *kaszotto* znajdziemy w zasobach internetowych SJP, gdzie definiowane jest ono jako „danie z kaszy, mięsa i warzyw”<sup>21</sup>.

## Etymologia i struktura morfologiczno-znaczeniowa neologizmu *kaszotto*

Neologizm *kaszotto* utworzony został przez analogię do *risotto*, italianizmu kulinarnego dosyć upowszechnionego<sup>22</sup> we współczesnej polszczyźnie, definiowanego jako „włoska potrawa z ryżu, mięsa i warzyw, z dodatkiem parmezanu, doprawiana cebulą i czosnkiem, jak również winem, smażona i gotowana w rosole” (WSJP PAN). Podobnie jak jego włoski archetyp, *kaszotto* to rzeczownik odmieniany rodzaju nijakiego (Tab. I).

<sup>19</sup> Podaję link do hasła: <https://dobryslownik.pl/slowo/kaszotto/223955/>.

<sup>20</sup> Podział morfemowy nie jest poprawny, gdyż sufiks włoski to cząstka *-otto*.

<sup>21</sup> Podaję link do hasła: <https://sjp.pl/kaszotto>

<sup>22</sup> Korpus NKJP zawiera 204 przykłady użycia leksemu *risotto* w formie podstawowej (wyszukiwarka PELCRA).

Tabela I. Deklinacja neologizmu *kaszotto*<sup>23</sup>

Przypadek	liczba pojedyncza	liczba mnoga
<b>mianownik</b>	<i>kaszotto</i>	<i>kaszotta</i>
<b>dopełniacz</b>	<i>kaszotta</i>	<i>kaszott</i>
<b>celownik</b>	<i>kaszottu</i>	<i>kaszottom</i>
<b>biernik</b>	<i>kaszotto</i>	<i>kaszotta</i>
<b>narzędnik</b>	<i>kaszottem</i>	<i>kaszottami</i>
<b>miejscownik</b>	<i>kaszotcie</i>	<i>kaszottach</i>
<b>wołacz</b>	<i>kaszotto</i>	<i>kaszotta</i>

Struktura leksemu jest przejrzysta i zawiera dwa odrębne komponenty językowe: element polski *kasz-* i element włoski *-otto*. Format morfologiczny słowa jest imitacją obcego wzorca wyrazowego (ang. *word pattern*), złożonego z rdzenia *ris-* (*riso* ‘ryż’) i wielofunkcyjnego sufiksu *-otto*. Formacja ta, wykraczająca poza przyjęte wzorce derywacyjne polszczyzny, może być analizowana jako półkalka wyrazowa (Bańko i in. 2016), w której pierwsza część została zaadaptowana w tłumaczeniu nazwy zboża poprzez zastąpienie oryginalnego elementu włoskiego *riso* ‘ryż’ polskim ekwiwalentem *kasza*, desygnującym bardziej typowy i powszechny w kuchni polskiej rodzaj zboża<sup>24</sup>. Drugi element, *-otto*, został przeniesiony ze słowa wzorcowego bez modyfikacji.

W perspektywie diachronicznej formacja słowotwórcza może być traktowana jako proces dwuetapowy. Na początku do polszczyzny przeniknął italianizm *risotto*, desygnujący tradycyjne włoskie danie na bazie ryżu (ang. *primary adaptation*, zob. Filipović 1997). Z czasem potrawa upowszechniła się i została zaadaptowana do realiów polskich, co zaowocowało powstaniem częściowo spolszczonej nazwy *kaszotto*, której desygnatem jest danie na bazie kaszy przygotowane w podobny sposób jak *risotto* (ang. *secondary adaptation*, zob. Filipović 1997). Hybrydowa półkalka strukturalna z częstką *-otto* została następnie wykorzystana do utworzenia innych, mniej powszechnych kulinarnych formacji rzeczownikowych o identycznej budowie morfemowej, składającej się z 1. nazwy zboża i 2. obcego zakończenia *-otto*. I tak w zasobach internetowych eksplorowanych

<sup>23</sup> Warto zauważyć, że wskazany wzór deklinacyjny bazuje na modelu normatywnym współczesnej polszczyzny. W analizowanych przykładach użyć internetowych przeważa ilościowo forma mianownikowa neologizmu (M=B=W), która może wystąpić też w kontekstach syntaktycznych wymagających odmiennej formy fleksyjnej, jak ukazuje porównanie dwóch przykładów: 1. *Szaszłyki z kaszotta* (D) 2. *W skład mojego* (D) *kaszotto* (M=B=W) *wchodzą* (...), z których pierwszy zawiera odpowiednią strukturalnie formę w dopełniaczu, a drugi formę mianownikową mimo konstrukcji dopełniaczowej.

<sup>24</sup> Kasza to jeden z najstarszych produktów spożywczych Słowian (Stokowska 2015).



przy użyciu wyszukiwarki *google.pl* znajdziemy leksem *pęczotto*, utworzony przez połączenie cząstki *pęcz-*, wyodrębnionej z nazwy kaszy pęczak, i zakończenia *-otto* (ok. 28 tysięcy użyć) i, analogicznie, leksem *gryczotto* z cząstką *grycz-*, oznaczającą kaszę gryczaną (ok. 5 tysięcy użyć), *jaglotto* z cząstką *jagl-*, oznaczającą kaszę jaglaną (ok. 5 tysięcy użyć), oraz *ryżotto*, częściowo spolszczony wariant *risotto*, w którym włoski rdzeń *ris-* zastąpiony został polskim ekwiwalentem (ok. 1,5 tysięcy użyć)<sup>25</sup>. Opiswane nazwy potraw kulinarnych tworzą spójną rodzinę jednostek leksykalnych derywowanych obcym sufiksem *-otto* od leksemów desygnujących różne rodzaje zbóż. Z uwagi na stosunkowo niewielką frekwencję oraz zakres użycia ograniczony w głównej mierze do przepisów i porad kulinarnych, neologizmy te mogą być uznane za okazjonalizmy utworzone na fali popularności włoskiej potrawy *risotto* jak i nowo utworzonego dania rodzimego *kaszotto*. Trudno przewidzieć czy te modne dziś efemerydy wejdą na stałe do zasobów leksykalnych języka kulinarnego oraz do codziennej polszczyzny.

W obliczu tych nowych formacji słowotwórczych rodzi się jednakże ciekawe pytanie na temat aktualnego statusu cząstki *-otto* w języku polskim. Końcówka ta występuje w kilku izolowanych leksemach o włoskiej lub włosko-łacińskiej etymologii, np. *lotto*, *motto*, *strambotto*, *cotto*, *risotto*<sup>26</sup>. To obce zakończenie wyrazowe o niestandardowej strukturze fonetycznej nie pełni funkcji typowych dla morfemu gramatycznego czy sufiksu słowotwórczego. Mimo to końcówka ta, wyrazista i łatwo segmentowalna przez użytkowników języka polskiego jako odrębna cząstka fonetyczna i morfologiczna wyrazów<sup>27</sup>, w ostatnim czasie nabiera specyficznych treści leksykalnych ‘danie na bazie zboża przygotowane jak risotto lub podobne do risotta’ i jest często wykorzystywana do tworzenia nowych leksemów i to nie tylko w zakresie sztuki kulinarnej. Świadczy to o istnieniu w dzisiejszej polszczyźnie tendencji do używania obcego sufiksu słowotwórczego jako wzorzec wyrazowy, aczkolwiek za wcześniej jeszcze na prognozy czy wzorzec ten

<sup>25</sup> W zasobach internetowych pojawia się również leksem *jęczotto*, określający danie na bazie kaszy jęczmiennej i zawierający cząstkę *jęcz-*. Komponent wyrazowy *jęcz-*, fonetycznie tożsamy z rdzeniem czasownika *jęzczyć*, wzbudza humorystyczne skojarzenia (np. „bo konsument jęczy z zachwytem”, online: <https://lepszymak.wordpress.com/2011/03/07/risotto-z-kaszy-jeczmiennej-i-konkurs/>), ale zdaje się jednocześnie blokować użycie słowa, które w analizowanych zasobach internetowych występuje tylko siedem razy.

<sup>26</sup> Podajemy jednostki leksykalne, które niezależnie od ich statusu morfologicznego w języku źródłowym (język włoski) czy odmienności fleksyjnej w języku docelowym (język polski) zawierają w swej strukturze nietypową dla języka polskiego cząstkę *-otto*.

<sup>27</sup> Jak dowodzi swoboda w derywowaniu słów przy użyciu tego sufiksu: „1. *Muszę zrobić mizeriotto do obiadotto, ale fajne filmotto leci w telewizorotto* (...) 2. *Kaszotto jest super! Już nie mogę się doczekać na przepis Ziemniaczotto*. 3. *Kaszotto, ryżotto, makaronotto a czy będzie też kartoflotto i kluskotto?* 4. *Kaszotto... A co z waszym mózgottem?*” (Komentarze pod artykułem „Kaszotto z mięsem i warzywami” Źródło: [kobieta.interia.pl/kuchnia/](http://kobieta.interia.pl/kuchnia/), online: <https://kobieta.interia.pl/kuchnia/news-kaszotto-z-miesem-i-warzywami>).

stanie się produktywny<sup>28</sup>, czy z czasem częstka ta skostnieje jako element składowy nowo utworzonych nazw kulinarnych.

Struktura znaczeniowa leksemu może być analizowana na różnych poziomach semantycznych. Podstawowe znaczenie desygnacyjne słowa to, jak opisano wyżej, potrawa na bazie kaszy z dodatkiem warzyw lub mięsa przygotowana jak risotto. Istotnym elementem semantyki słowa jest jego znaczenie odbite (ang. *reflected meaning*, zob. Leech 1981), wynikające z interferencji wyrazu z jego włoskim archetypem. Przez bliskie pokrewieństwo do italianizmu, leksem *kaszotto* budzi odmienne skojarzenia niż te, które wywołuje tradycyjne polskie danie obiadowe *kasza z .../danie z kaszy i z ...*, utożsamiane z potrawą gotowaną w prosty sposób i kojarzoną ze zdrową, ale stosunkowo tanią, codzienną kuchnią rodzimą. Potrawa tak pospolita, że nie doczekała się odrębnej, specyficznej nazwy desygnacyjnej. *Kaszotto* natomiast to nazwa własna oznaczająca danie kulinarne przygotowywane według stosunkowo nowej, wyszukanej procedury o obcej, a jednocześnie prestiżowej proveniencji. Nazwa może zatem wywoływać pozytywne konotacje, które poza egzotyecznością i niepospolitością kulinarną implikują wyższą jakość, nowoczesność oraz otwartość na nowe trendy i obce kultury osób, które danie takie przygotowują i spożywają. Innym komponentem znaczeniowym neologizmu jest jego żartobliwe zabarwienie konotacyjne, które rodzi się jako efekt semantycznej fuzji rodzimej nazwy desygnującej nader tradycyjny dla Polaków i Słowian produkt spożywczy z wyrafinowaną kuchnią obcą przynależącą do stosunkowo odległej kultury romańskiej. Ta hybrydowa kombinacja tradycyjnego elementu kuchni polskiej z elementem obcym i egzotycznym w realiach rodzimych może zatem sprawiać wrażenie żartu językowego. Żartu, który choć czasem budzi krytykę<sup>29</sup>, zdaje się zyskiwać popularność wśród użytkowników języka polskiego, o czym opowiemy w kolejnym rozdziale niniejszej pracy.

## Neologizm *kaszotto* w komunikacji językowej w polskim Internecie

Jako stosunkowo młoda formacja słowotwórcza, neologizm *kaszotto* nie występuje w zasobach Narodowego Korpusu Języka Polskiego NKJP. Badanie jego dystrybucji, frekwencji użycia oraz współczesnych zastosowań i obrazu kolokacyjnego oparte jest na danych dostępnych w sieci internetowej, analizowanych z wykorzystaniem

<sup>28</sup> W restauracji *La Grande* w Pszczynie 2 lutego 2022 serwowano danie *gulaszotto*, opisane jako „delikatniutki gulasz z kurczaka z kaszą gryczaną w sosie pieczeniowym z surówką z białej kapusty.” (Źródło: menu restauracji).

<sup>29</sup> „Wynalazca słowa *kaszotto* powinien zostać poddany torturom i powoli umierać w męczarniach przez minimum tydzień.” Komentarz pod artykułem „Kaszotto z mięsem i warzywami” (Źródło: [kobieta.interia.pl/kuchnia/](https://kobieta.interia.pl/kuchnia/), online: <https://kobieta.interia.pl/kuchnia/news-kaszotto-z-miesem-i-warzywami>).

wyszukiwarki internetowej *Google.pl*. Sekcja ta poświęcona jest opisowi wyników kwerendy internetowej przeprowadzonej w styczniu i lutym 2022 roku. W formie podstawowej, tj. mianownik liczby pojedynczej<sup>30</sup>, neologizm *kaszotto* rejestruje około 170 tysięcy użyc. Liczbę tę należy traktować jako szacunek przybliżony ze względu na wykorzystany w pracy nieprecyzyjny rodzaj źródła danych statystycznych. Biorąc pod uwagę stosunkowo dużą frekwencję użycia, wyraz ten zaklasyfikować można nie jako okazjonalizm, ale jako neologizm.

Tabela II. Obraz kolokacyjny neologizmu *kaszotto*

<b>Przymiotniki podrzędne względem leksemu <i>kaszotto</i></b>
<i>proste, pożywne, apetyczne, gęste, aromatyczne, apetyczne, sycące, najprostsze, aksamitne, kremowe, wyraziste w smaku, zielone, zapiekane, pikantne, klasyczne, słynne, nowoczesne, wegetariańskie, nasze, polskie, meksykańskie, jesiennie, błyskawiczne, dyniowe, warzywne, grzybowe, paprykowo-pomidorowe, wegańskie, mięsno-warzywne, gulaszowe, pomidorowe, jednogarnkowe, jaglane, gryczane, potrójnie pomidorowe, chłopskie, serowe</i>
<b>Wyrażenia przymikowe</b>
<b>z/ze + NARZĘDNIK:</b> <i>pieczonym kurczkiem, warzywami, bakłażanem i pomidorem, suszonymi grzybami, zielonym groszkiem, młodą kapustą, łososem i parmezanem, szparagami, indykiem i cukinią, pomidorem, cebulą i origano, pieczarkami, kurkami na winie, klopsikami z mięsa, sosem pieczarkowym, rybą, jarmużem, trzema rodzajami kasz, wołowiną, boczkiem, ciecierzycą, porem i kurczakiem, soczewicą, pieczonym burakiem, imbirem i serem feta, z kurkami i cukinią na cydrze</i>
<b>z + DOPEŁNIACZ:</b> <i>kaszy gryczanej, kaszy jęczmiennej, kaszy jaglanej, pęczaku, białej kaszy gryczanej, z warzyw korzeniowych</i>
<i>k. à la pizza, k. od Łowicza, k. po swojsku, k. na szybko, k. dla niemowląt</i>
<b>Inne struktury składniowe</b>
<i>sos do k., przepis na k., składniki na k, mięso podawane z k.</i>
<i>danie kaszotto, danie gotowe kaszotto, kaszotto cztery sery, w wersji kaszotto, kaszotto Winiary, kaszotto Chakalaka</i>

W zebranych przykładach użycia dystrybucja leksemu dotyczy w głównej mierze tekstów kulinarnych, które można usytuować na pograniczu języka ogólnego i języka fachowego lub sektorowego<sup>31</sup>. Jako monosemiczny termin gastronomiczny *kaszotto* występuje najczęściej w poradach i przepisach kulinarnych oraz w menu restauracji<sup>32</sup>. W opisie jego obrazu kolokacyjnego skupiliśmy się

<sup>30</sup> Forma mianownikowa jest identyczna do formy w bierniku i wołacz (M=B=W).

<sup>31</sup> Język używany w gastronomii i związany z działalnością w tym sektorze zawodowym.

<sup>32</sup> I to zarówno restauracji serwujących dania kuchni narodowych, w tym kuchni polskiej, jak i tych specjalizujących się w polskich daniach regionalnych, jak na przykład restauracja *Zakopiańskie Smaki* oferująca w swoim menu *kaszotto z żurawiną, suszonymi pomidorami i czosnkiem niedźwiedzim* (online: <https://zakopianskiesmaki.pl/>).

na przymiotnikach prepozycyjnych i postpozycyjnych, wyrażeniach przymikowych oraz strukturach składniowych zawierających rzeczowniki nadrzędne lub apozycje (Tab. II). W połączeniach międzywyrazowych dominują określenia przymiotnikowe oraz wyrażenia przymikowe. Przymiotniki określające i modyfikujące leksem *kaszotto* możemy podzielić według kryterium semantycznego na wskazujące rozmaite cechy jakościowe desygnatu (np. *gęste, zapiekane, pikantne, zielone*), w tym przymiotniki pozytywnie waloryzujące danie (np. *aksamitne, sycące, apetyczne, pożywne*), przymiotniki oznaczające relacje (*nasze, meksykańskie, polskie*) oraz przymiotniki gatunkowe, które klasyfikują danie na podstawie najważniejszego składnika lub typu składników, a także innych cech rodzajowych (np. *wegetariańskie, mięsno-warzywne, grzybowe, jesienne*).

Typowe wyrażenia przymikowe mają formę ‘*kaszotto* (skrót k.) + przymimek *z/ze*’. Desygnują albo zawartość potrawy, czyli jej główny składnik lub składniki występujące w formie narzędnika (np. *k. z kurczakiem i porem*), albo odmianę zboża lub innego surowca, wykorzystanego w jej przygotowaniu, w połączeniu z dopełniaczem (np. *k. z kaszy jaglanej*). Nierzadko wyrażenia z przymimkiem *z* łączone są w bardziej rozbudowane grupy wyrazowe modyfikujące leksem (np. *k. z kaszy gryczanej z pieczarkami i orzechami włoskimi, grzybowe k. z kurczakiem, k. z kurkami na winie*). Inne, rzadziej występujące frazy przymikowe określają sposób przygotowania, serwowania lub producenta i przeznaczenie potrawy np. *k. à la pizza, k. z kurkami na winie, k. po swojsku, k. od Łowicza, k. dla niemowląt*. Neologizm jest też częścią struktur składniowych zawierających rzeczownik nadrzędny połączony z ośrodkiem kolokacyjnym przymimkiem (np. *sos do kaszotta*) lub elementem składowym apozycji (np. *danie kaszotto*).

Analiza przykładów zebranych w kwerendzie internetowej pokazuje, że poza dosyć dużą frekwencją użycia, leksem *kaszotto* prezentuje zróżnicowane semantycznie i syntaktycznie połączenia i relacje międzywyrazowe w kontekstach o charakterze kulinarnym i żywieniowym. Jego stosunkowo rozbudowane pole semantyczne nacechowane jest neutralnymi i pozytywnymi treściami konotacyjnymi.

### **Potrzeba nazewnicza, żart językowy, wytwór marketingu kulinarnego, a może innowacja wynikająca z doświadczania obcości we współczesnej Polsce?**

Neologizm *kaszotto* utworzony został na wzór włoskiego zapożyczenia *risotto*. Historię archetypu wyrazowego, dzięki któremu powstał analizowany w tej pracy leksem, można zarysować następująco. Zanim zagościło w polskiej rzeczywistości kulinarnej, włoskie słowo *risotto* można określić jako lukę kulturową,

gdyż, podobnie jak polska nazwa *bigos* w kulturze włoskiej, służyło do nazywania potrawy nieobecnej w realiach polskich i nieznannej użytkownikom tego języka. W wyniku upowszechnienia się tego dania w Polsce zrodziła się potrzeba nazewnicza, a powstała luka językowa wypełniona została w procesie zapożyczenia. W polszczyźnie kulinarna pożyczka *risotto* jest nośnikiem informacji o włoskości, a zatem określić ją można jako ekwiwalent *quasi* absolutny (zob. Taylor 1998), który, mimo że ma identyczne znaczenie desygnacyjne, różni się znaczeniem konotacyjnym. Swojskość czy rodzimość referencjalna, cechująca włoskie słowo, przekształca się w polszczyźnie w nazwę nacechowaną obcością i charakteryzującą się pozytywnymi konotacjami przypisywanymi prestiżowej i atrakcyjnej dla polskiego społeczeństwa kuchni włoskiej.

Zadomowiony w polszczyźnie italianizm dostarcza z kolei modelu pozwalającego na utworzenie hybrydowej półkalki *kaszotto*, a powstały wzór wyrazowy 'nazwa zboża + włoski sufiks *-otto*' jest reduplikowany w następnych formacjach kulinarnych o mniejszej częstotliwości użycia (*pęczotto*, *gryczotto*, *jagłotto*, *ryżotto*). Powstają również inne, okazjonalne formacje, w których struktura znaczeniowa modelu słowotwórczego ulega rozszerzeniu. W izolowanych jak dotąd przypadkach obejmuje nazwy dań bazujące na innych, niezbożowych składnikach (np. *gulaszotto*) oraz wykracza semantycznie poza obszar kulinarny związany z żywieniem człowieka, jak w przypadku hybrydowej nazwy własnej portalu *piesotto*, oferującej zindywidualizowane i zdrowe karmy dla psów<sup>33</sup>.

Na zakończenie pragniemy podjąć rozważania nad logiką tworzenia neologizmów z włoskim sufiksem *-otto* oraz popularnością, jaką zdobywają one wśród użytkowników języka polskiego. Czy powstałe nowe formacje kulinarne wynikają z bezpośredniej potrzeby nazewnicznej? Czy są raczej rezultatem zabiegu marketingowego związanego z powszechną komercjalizacją produktów spożywczych i dań na rynku polskim<sup>34</sup>? A może atrakcyjność tej nietypowej operacji słowotwórczej wynika z ekspresywności nowo utworzonych leksemów, postrzeganych jako słowa niecodzienne, żartobliwe o pozytywnych konotacjach, ale też jako nazwy, których desygnaty cechuje w rzeczywistości pozajęzykowej wyższa jakość, nowoczesność i innowacyjność. Innymi słowy, leksemy te konotują pozytywną i pożądaną zmianę.

<sup>33</sup> Podaję adres witryny internetowej: <https://piesotto.pl/>. Dziękuję za rozmowę p. Bartłomiejowi Drzewieckiemu, który poprzez analogię do terminów kulinarnych *risotto* i *kaszotto* stworzył nieszablonową nazwę własną, oznaczającą produkty żywieniowe dla psów o wysokim, „ludzkim” standardzie jakości. Nazwa cieszy się dużą popularnością również dlatego, że w recepcji słowo nabiera pozytywnego zabarwienia emocjonalnego typowego dla hipokorystyków, wynikającego prawdopodobnie z interakcji rdzenia *pies* z końcówką *-otto*.

<sup>34</sup> „Do kieliszków nalewamy to samo wino, którego użyliśmy do gotowania. Niechaj narodowie wždy postronni znają, iż Polacy nie risotto, iż kaszotto mają!” (Gessler 2013).

Trudno analizowaną przez nas innowację leksykalną *kaszotto* i bliźniacze jej neologizmy uzasadnić bezpośrednią potrzebą nazewniczą, przynajmniej nie w sensie dosłowym tego terminu. Kasza w różnorodnych odmianach jest przecież spożywana od wielu wieków w Polsce, a potrawy z tego zboża nie stanowią *novum* w kuchni polskiej. Krytyka nowych formacji kulinarnych ze strony części użytkowników języka opiera się na ogół na przekonaniu, że we współczesnej polszczyźnie nie ma takiej potrzeby nominatywnej, a formacje tego typu są co najmniej zbędne<sup>35</sup>.

Z drugiej strony, jeśli skonfrontujemy przykładowo wyrażenie *kasza z warzywami* z neologizmem *kaszotto z warzywami*, zauważymy, że określenia te nie posiadają pełnej ekwiwalencji desygnacyjnej i konotacyjnej, mimo iż określają potrawę rodzimą przygotowaną na bazie kaszy. Poza nową recepturą o prestiżowej proveniencji włoskiej, danie *kaszotto* implikuje znacznie większy wachlarz potencjalnych składników oraz większą różnorodność kombinacji smakowych. Jak pokazują zebrane przykłady użycia, nazwa desygnuje potrawę nie tylko smakowo bogatszą, gotowaną według bardziej złożonego przepisu, ale również łatwiej modyfikowalną i rejestrującą większą liczbę wariantów. Zwyczaj spożywania kaszy, osadzony w kulturze polskiej od wielu wieków, ulega w dzisiejszych czasach procesowi adaptacji i reinterpretacji pod wpływem obcego wzorca kulinarnego, który przypadł do smaku i upowszechnił się w polskiej rzeczywistości pozajęzycznej. Możemy powiedzieć, że rozbieżności leksykalne między dwoma konfrontowanymi nazwami wskazują właśnie na różnice w konceptualizacji ich desygnatów (zob. Wierzbicka 1992), czyli tradycyjnej i pospolitej potrawy polskiej i jej nowej, bogatszej i bardziej wyszukanej wersji kulinarniej, powstałej w obecności lub pod impulsem „obcego”, który:

pozwała nam na określenie siebie, a to następuje w wyniku krytycznej obserwacji obcego, ujmowania go w kategoriach własnych wartości kulturowych, a zatem wartościowania go, czyli tworzenia jego etnicznego stereotypu (Zajączkowski 1973, s. 284).

Jak sugeruje powyższy cytat, opozycja ‘swój/obcy’ umożliwiła wyróżnienie rodzimych cech charakterystycznych dla kultury przyswajającej obce wzory (tu tradycyjna polska żywność), a jednocześnie przyczynia się do rozbudzania nowych potrzeb i do rozpoznawania zjawisk zachodzących w rzeczywistości pozajęzycznej (tu proces wzbogacania polskiej sztuki i zwyczajów kulinarnych w niej panujących inspirowany kuchnią włoską). Wydaje się, że funkcja nominatywna i ekspresywna opisywanych neologizmów kulinarnych jest jednakowo istotna.

<sup>35</sup> Krytyka ta może też wynikać z ogólnej postawy wobec języka, charakteryzującej się puryzmem językowym, jak ilustrują następujące komentarze: „1. *Kaszotto* – cóż to za nazwa zwykłej kaszy. Czy ona lepiej smakuje? 2. *Kaszotto!* co za debilne makaronizmy. 3. *Podroby z warzywami i kaszą, taka ma być nazwa.*” Komentarze pod artykułem „*Kaszotto z mięsem i warzywami*” (online: <https://kobieta.interia.pl/kuchnia/news-kaszotto-z-miesem-i-warzywami>).

Są one świadectwem konfrontacji międzykulturowej oraz recepcji i kreatywnego włączania aspektów kultury włoskiej do dziedzictwa kulturowego społeczeństwa polskiego. Są również jednostkami leksykalnymi nacechowanymi ekspresywnie. Neologizmami, które zawierają w swej warstwie konotacyjnej cechy takie jak osobliwość, nietypowość, niecodziennność, ale również pozytywne wartościowanie i żartobliwe zabarwienie wynikające ze scalenia cech kontrastowych, czyli 'włoskości/obcości' i 'polskości/swojskości'. Potencjał konotacyjny i słowotwórczy związany jest z efektem ikonicznym w budowie wyrazowej zawierającej włoski sufix *-otto*.

Jako nowotwór, którego forma wykracza poza przyjęte w języku polskim wzorce derywacyjne i modele słowotwórcze, leksem *kaszotto* jest elementem stylotwórczym (zob. Sokólska 2011). Świadczy o tym obserwowana w polskiej leksyce kulinarnej tendencja do reduplikacji i ekspansji wzorca wyrazowego, na podstawie którego termin ten został powołany do życia. Z dzisiejszej perspektywy nie da się z pewnością ustalić, czy badany w niniejszej pracy neologizm ustabilizuje się w normie leksykalnej ani, czy formacje analogiczne (oraz te potencjalne) trwale wzbogacą zasoby słownictwa kulinarnego polszczyzny. Niewątpliwie opisywane innowacje leksykalne w obszarze nazewnictwa kulinarnego są językowym odzwierciedleniem współczesnej kultury kuchni polskiej, otwartej na wszelkiego rodzaju eksperymenty, fuzje, ulepszenia i nowinki, a także, a może przede wszystkim, językowym obrazem dynamicznych i dogłębnych zmian zachodzących w praktykach i zwyczajach żywieniowych użytkowników polszczyzny.

## Bibliografia

- Bańko, M. i in. (2016). *Nie całkiem obce. Zapożyczenia wyrazowe w języku polskim i czeskim*. Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego.
- Berezowski, J.L. (2020). Trudności w przekładzie włoskich leksemów bezekwiwalentowych na język polski na przykładzie terminologii kulinarnej, *Rocznik Przekładoznawczy*, 15, 29–52. DOI: 10.12775/RP.2020.002.
- Borejszo, M. (2007). *Zapożyczenia włoskie we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM.
- Casini, S. (2015). Italianismi e pseudoitalianismi nel mondo globale: il ruolo dell'enogastronomia. W: R. Bombi i V. Orioles (red.), *Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana* (82–102). Udine: Forum. DOI: 10.4424/978-88-8420-931-3-11.
- Coveri, L. (2016). Neoitalianismi gastronomici dalle regioni al mondo: il caso di ciabatta 'tipo di pane'. W: S. Morgana i in. (ed.), *L'italiano del cibo (Milano, 30 settembre-2 ottobre 2015)*. Atti. (101–112). Firenze: Accademia della Crusca.

- Filipović, R. (1997). The Theoretical Background of the Project ‘The English Element in European Languages, *Studia Romanica et Anglica Zagrabiana*, 42, 105–111.
- Galofaro, F. (2006). Moda e cultura italiana in Polonia: prestiti semiotici. W: M. Barni, F. Giuliani (red.), *Il logos della Polis*. Rzym: Aracne. Pozyskano z [https://www.academia.edu/641516/Moda\\_e\\_cultura\\_italiana\\_in\\_Polonia\\_prestiti\\_semiotici](https://www.academia.edu/641516/Moda_e_cultura_italiana_in_Polonia_prestiti_semiotici) [data dostępu: 20.10.2021].
- Gerolimetto, M. (2017). Italianismi nel piatto. Studio interlinguistico del lessico culinario d’origine italiano nei ristoranti d’Europa (niepublikowana praca magisterska). Università degli Studi di Padova, Padwa.
- Hendrykowski, M. (2018). *Tutti frutti. Z dziejów kulturowych transferów języka włoskiego w polszczyźnie dawnej i współczesnej*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM.
- Leech, G. (1981). *Semantics*. Harmondsworth: Penguin Book.
- Malinowska, M. (2010). Rimodellamento semantico di alcuni italianismi in polacco. Uno studio contrastivo, *Romanica Cracoviensia*, 1, 61–71.
- Pawłowska, A. (2014). Mówisz: Włoch, myślisz: mafia? Stereotyp Włocha w oczach młodych Polaków. W: M. Gaza i K. Kubacka (red.), *Bogactwo językowe i kulturowe Europy w oczach Polaków i cudzoziemców*, tom 2 (112–116). Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego.
- Seymer, G., Stammerjohann, H. (2007). L’italiano in Europa: italianismi in frase, inglese e tedesco. W: N. Maraschio (red.), *Firenze e la lingua italiana fra nazione ed Europa: atti del convegno di studi, Firenze, 27–28 maggio 2004. Università degli studi di Firenze 80. anniversario 1924–2004* (1–16). Firenze: University Press.
- Sokólska, U. (2011). Neologizm jako element stylotwórczy. W: U. Sokólska (red.), *Odmiany stylowe polszczyzny dawniej i dziś* (309–325). Białystok: Uniwersytet w Białymstoku.
- Szemberska, A. (2011). Wybrane nowe italianizmy we współczesnej polszczyźnie, *Kwartalnik Językoznawczy*, 3/7, 46–65.
- Taylor, Ch. (1998). *Language to language. A practical and theoretical guide for Italian/English translation*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Wiślak, S. (2006). *Italia e Polonia. Popoli e lingue in contatto*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Wierzbicka, A. (1982). *Uniwersalia ugruntowane empirycznie*. Warszawa: IBL PAN.
- Zajęczkowski, A. (1973). Obrazy świata białych. W: A. Zajęczkowski (red.), *Obrazy świata białych* (278–293). Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy.

## Słowniki i korpusy językowe

DS – *Dobry Słownik. Internetowy słownik poprawnej polszczyzny*, red. Ł. Szalkiewicz i in., <https://dobryslownik.pl/> (online).

NKJP – *Narodowy Korpus Języka Polskiego*, <http://nkjp.pl/>.



- NSP – *Najnowsze Słownictwo Polskie*, Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego, <https://nowewyrazy.uw.edu.pl/> (online).
- PSWP – *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*, red. H. Zgólkowa, Poznań 1994–2005.
- SJPD – *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski. Warszawa 1958–1969.
- SWJP – *Słownik współczesnego języka polskiego*, red. B. Dunaj, Warszawa 1996.
- SJP – *Słownik języka polskiego*, <https://sjp.pl/> (online).
- SJP PWN – *Słownik języka polskiego PWN*, <https://sjp.pwn.pl/> (online).
- USJP – *Uniwersalny słownik języka polskiego*, red. S. Dubisz, Warszawa 2003.
- WSJP PAN – *Wielki słownik języka polskiego PAN*, <https://wsjp.pl/> (online).
- WS – *Wikisłownik* (jęz. polski), <https://pl.wiktionary.org/wiki/Wikis%C5%82ownik/> (online).

## STRESZCZENIE

W pracy analizowana jest budowa morfemowa, struktura znaczeniowa i współczesne użycie neologizmu *kaszotto* utworzonego w języku polskim przez analogię do italianizmu *risotto*. Ta hybrydowa formacja słowotwórcza o strukturze półkalki wyrazowej pokazuje, że proces wzbogacania polskiego słownictwa kulinarnego pod wpływem języka włoskiego nie ogranicza się do transferu nazewnictwa lub innowacji leksykalnych typu pseudoitalianizmy. Asymilacja włoskich elementów kulturowych i językowych bazuje też na strukturalnym i semantycznym przemodolewaniu wzorca obcego w celu dostosowania go do realiów kultury polskiej. Jak ilustrują przykłady użycia, stworzony w ten sposób model słowotwórczy jest reduplikowany. Na marginesie rozważań *stricte* lingwistycznych, proponowana jest refleksja na temat masowej recepcji kultury włoskiej i doświadczania *włoskości* we współczesnej Polsce oraz potencjału semiotycznego językowych nośników informacji o *włoskości* w komunikacji werbalnej użytkowników języka polskiego.

**SŁOWA KLUCZOWE:** półkalka językowa, italianizmy kulinarne, interferencje włosko-polskie

AGNIESZKA LATOS  
Wydział Nauk Humanistycznych  
Uniwersytet SWPS  
ul. Chodakowska 19/31  
03-815 Warszawa