

Małgorzata Witaszek-Samborska

DOI: 10.33896/PorJ.2023.10.1

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

malgorzata.samborska@amu.edu.pl

ORCID: 0000-0002-8501-561X

NOWE NAZWY POTRAW, NAPOJÓW I PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH W POLSZCZYŹNIE JAKO ZWIERCIADŁO WSPÓŁCZESNYCH TENDENCJI ŻYWIENIOWYCH (REKONESANS LEKSYKOGRAFICZNY)

1. UWAGI WSTĘPNE

W artykule *Nowe nazwy potraw, napojów i produktów spożywczych w polszczyźnie – formalno-genetyczne mechanizmy nominacyjne (rekonesans leksykograficzny)*, opublikowanym w poprzednim zeszycie „Poradnika Językowego”, starałam się wskazać, które z technik nazewniczych wykorzystywanych współcześnie we wskazanym polu leksykalno-semantycznym w języku polskim są kontynuacją mechanizmów zaobserwowanych na początku XXI wieku i czy w ciągu ostatnich 20 lat uaktywniły się w tym zakresie wzorce nowe. W niniejszym tekście interesuje mnie semantyczny, a nie formalno-genetyczny aspekt nowszych nazw potraw, napojów i produktów spożywczych. Chcę zbadać, czy w XXI wieku – a jeśli tak, to w jakim zakresie – zmieniły się potrzeby nominatywno-ekspresywne Polaków w odniesieniu do tego, co jedzą i piją, a dokładniej: które z tendencji nazwotwórczych zaobserwowanych na przełomie tysiącleci i przedstawionych w monografii *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (Witaszek-Samborska 2005; dalej: SSKWP) są kontynuowane i czy widoczne są zjawiska nowe. Podstawę materiałową rozważań stanowią – podobnie jak w wypadku poprzedniego tekstu – takie nazwy wyekscepowane z dwu różnych elektronicznych źródeł leksykograficznych opracowywanych na bieżąco: *Wielkiego słownika języka polskiego PAN* (WSJP PAN) oraz słownika neologizmów redagowanego w ramach Obserwatorium Językowego Uniwersy-

tetu Warszawskiego (OJUW i OJUWn)¹, których nie odnotowano w SSKWP, co czyni prawdopodobnymi ich okazjonalność bądź brak w polskich tekstach na początku XXI wieku i pozwala ostrożnie uznać za nowe w polszczyźnie ogólnej.

2. GLOBALIZACJA A SŁOWNICTWO KULINARNE

Zacznijmy od tendencji do umiędzynarodawiania kuchni polskiej po otwarciu naszego państwa na świat w ostatniej dekadzie XX wieku. Dotarła do nas wówczas, obecna już wcześniej w krajach Europy Zachodniej, kulinarna globalizacja, czyli moda na żywność egzotyczną, charakterystyczną dla narodów Azji, Afryki i Ameryk, zwłaszcza Ameryki Środkowej i Południowej. Znaczna część zarejestrowanych w OJUW/OJUWn XXI-wiecznych kulinarnych ksenizmów, a więc nazw potraw, napojów i produktów spożywczych określających desygnaty typowe dla kuchni obcych, została odnotowana już w SSKWP w wyniku ekscerpcji tekstów². Dotyczy to przykładowo takich zapożyczonych leksemów jak: *chutney* (ang. ts. z hindi i urdu) ‘gęsty sos z owoców i warzyw, charakterystyczny dla kuchni indyjskiej’³, *enchilada* (amer. hiszp. ts.) ‘zbożowy placek z nadzieniem mięsno-warzywnym, podawany na gorąco, tradycyjne danie kuchni meksykańskiej’, *gomashio* (jap. ts.) ‘sól sezamowa używana w kuchni japońskiej’, *hummus* (ang. ts. z arab.) ‘pasta z gotowanej ciecierzycy, sezamu, czosnku, oliwy i soku z cytryny, popularna potrawa w kuchni arabskiej i żydowskiej’, *kimchi* (ang. ts. z kor.) ‘sałatka na bazie sfermentowanej lub kiszzonej kapusty, tradycyjne danie kuchni koreańskiej’, *quesadilla* (amer. hiszp. ts.) ‘tortilla z masy kukurydzianej wypełniona roztopionym serem, podawana na gorąco’, *samosa* (hindi i urdu ts.) ‘trójkątny pierożek nadziewany warzywami, mielonym mięsem lub serem, smażony na głębokim oleju, popularna potrawa kuchni indyjskiej’ czy *tahini* (ang. ts. z arab. dial.) ‘pasta ze zmiksowanych ziaren sezamu charakterystyczna dla kuchni bliskowschodniej’.

Moda na potrawy, napoje i produkty spożywcze kuchni egzotycznych oraz łączenie smaków z różnych stron świata (tzw. kuchnia fusion) nie minęła, dlatego wciąż następują liczne importacje nowych ksenizmów z różnych języków świata do polszczyzny (ok. 16% analizowanego materiału). Dominują wśród nich leksemy z języków państw azjatyckich: japońskiego (np. *fugu* (jap.)⁴ ‘tropikalna oceaniczna ryba o zaokrąglonym

¹ Opracowywanie słownika (OJUW) zapoczątkował Mirosław Bańko (jako opiekun projektu) wraz z Janem Burzyńskim, Maciejem Czeszewskim, Agnieszką Kostrowiecką, Kacprem Nosarzewskim i Rafałem Tonderą, a obecnie prace nad nim (OJUWn) pod kierunkiem Katarzyny Kłosińskiej kontynuują: Agata Hącia, Jarosław Łachnik, Barbara Pędzich oraz Mateusz Adamczyk, Dagmara Banasiak i Kaja Kiełpińska (por. Hącia i in. 2021).

² Były to poddane ekscerpcji teksty mniej więcej 200 000 przepisów kulinarnych zamieszczanych w czasopismach kulinarnych i kobiecych z lat 1990–2004.

³ Definicje przytaczam za słownikami poddanymi ekscerpcji.

⁴ Informacje o etymologii pochodzą ze słowników objętych ekscerpcją.

ciele pokrytym ruchomymi kolcami, mająca krótkie płetwy, ciemny grzbiet i duży, jasny brzuch, który nadyma w sytuacji zagrożenia; pomimo swej toksyczności podawana jako rarytas w kuchni japońskiej', *habushu* (jap.) 'wysokoprocentowy japoński napój alkoholowy powstały w wyniku macerowania węża habu (*Trimeresurus flavoviridis*) w alkoholu awamori wytwarzanym z destylowanego ryżu', *ramen* (jap.) 'japoński rosół na bazie wieprzowiny, z makaronem pszennym, jajkiem na twardo, sosem sojowym i dodatkami warzywnymi', *wagyu* (jap. *wagyu*, dosł. 'japońska krowa, japońskie bydło') '[w]agyu to japońska wołowina pozyskiwana z krów rasy wagyu, hodowanych w specjalny sposób (np. zwierzęta są masowane sake podczas hodowli, puszczana jest im muzyka). Wagyu uchodzi za jeden z najzdrowszych, najbardziej wartościowych pod względem zawartości składników odżywczych, a także za jeden z najbardziej szlachetnych i najdroższych rodzajów mięsa', *zupa miso / zupa mizo* (jap. *miso-shiru*)⁵ '[z]upa miso (albo inaczej *miso-shiru*) to tradycyjna japońska zupa przygotowywana jako dodatek do wielu posiłków na bazie specjalnego warzywnego bulionu (zwanego *dashi*) oraz pasty sojowej (*miso*). Składnikami zupy miso mogą być także tofu, określone gatunki ryb oraz wodorostów', arabskiego (np. *ful* (arab. *fūl*) 'potrawa egipska w formie pasty, przygotowana z bobu i innych warzyw z dużą ilością przypraw', *szakszuka* (arab. *shakshouka*, dosł. 'mieszanka') 'danie kuchni bliskowschodniej, popularne zwłaszcza w Izraelu, składające się z jajek smażonych na gęstym sosie z pokrojonych pomidorów, papryki i cebuli lub innych warzyw, zwykle podawane jako śniadanie'), hindi (np. *mango lassi* (hindi) 'tradycyjny indyjski napój przyrządzany na bazie schłodzonego jogurtu naturalnego i miąższu owoców mango, rodzaj lassi', *pakora* (hindi) 'kawałki warzyw lub grzybów panierowane na głębokim oleju [sic!], zwykle w mące z ciecierzycy, popularna potrawa kuchni indyjskiej'), tajskiego (np. *pad thai* i *thai* (taj., dosł. 'tajskie smażenie') 'makaron ryżowy smażony z sosem rybnym, kawałkami sera tofu i krewetkami lub kurczakiem, zwykle podawany ze świeżym szczypiorkiem, kiełkami bambusa, pokruszonymi orzechami ziemnymi, płatkami suszonego chili i ćwiartką limonki, popularne danie kuchni tajskiej', *tom yum* i *yum* (taj.) 'tajska ostro-kwaśna zupa z grzybami, trawą cytrynową i krewetkami lub kurczakiem'), z malezyjskiego bądź chińskiego (*laksa* (mal. *laksa* według WSJP PAN; chiń. *la sha*, dosł. 'pikantny piasek' według OJUW) 'pikantna zupa z ryżowym makaronem z dodatkiem kurczaka, krewetek lub ryby, przyrządzana na bazie curry, tamaryndowca lub innych przypraw z dodatkiem mleka kokosowego, typowa dla kuchni zachodniej i południowej Azji' oraz – z pogranicza Azji i Europy – z gruzińskiego *czacza* (gruz.) 'gruziński wysokoprocentowy napój alkoholowy produkowany z odpadów winogronowych, głównie domowym sposobem'. Znaczna część egzotyzmów dociera do polszczyzny za pośrednictwem języka angielskiego, co odzwierciedlają dane etymologiczne podawane przy poszczególnych zapożyczeniach w poddanych ekscerpcji słownikach. Wskazać tu można choćby takie przykłady jak: *baba ganoush / baba ghanoush / babba ghanoush /*

⁵ Nieprzyswojone zapożyczenie właściwe *misoshiru / miso-shiru* odnotowano w SSKWP: 305.

/ *baba ghannouj* / *baba ghanouush* / *baba ghannoug* (ang. z arab. *bābā ganūj*, dosł. ‘rozpieszczony papa / tatuś’, ‘tatuś kozioł’) ‘[b]aba ganoush to potrawa (pasta) z pieczonego bakłażana i pomidorów z dodatkiem ziaren sezamu, czosnku, oliwy i rozmaitych przypraw. Danie typowe dla kuchni bliskowschodniej, zwłaszcza arabskiej’, *bento* (ang. z jap.) ‘[b]ento to elegancki smaczny i wysokiej jakości posiłek (często typowy dla kuchni japońskiej) podawany w specjalnie ozdobionym pudełku (a także samo to pudełko)’, *chia* (ang.) ‘szałwia hiszpańska lub szałwia argentyńska’⁶, *dżakfrut* (ang. *jackfruit*) ‘owoc chlebowca różnolistnego (zwanego również drzewem bochenkowym)’⁷ czy *harira* (ang.) ‘pochodząca z Maroka rozgrzewająca zupa na wywarze z mięsa, najczęściej baraniego, z dodatkiem roślin strączkowych i jarzyn’. WSJP PAN jako internacjonalizm (internac.: ang. *Stevia* (*genus*), hiszp. *Stevia* (*género*), ros. *stévija*) kwalifikuje *stewię* ‘substancję słodzącą wytwarzaną z liści stewii – rośliny [rosnącej w Ameryce Południowej i Środkowej – M.W.S.]’. Pojedyncze ksenizmy pochodzą natomiast z języków europejskich – przykładowo: *halloumi* (gr.) ‘biały, półtwardy ser z mleka owczego, czasami z domieszką mleka koziego i krowiego’ i *jota* (słoweń. *jóta*) ‘słoweńska zupa gotowana z ziemniaków, fasoli i kapusty’. Napływ licznych kulinarnych zapożyczeń do polszczyzny to także wynik nasilającego się w XXI wieku zjawiska zwanego *gastroturystyką* (ang. *gastrorism*)⁸, czyli takiego sposobu „[...] zwiedzania różnych miejsc, w którym (niemal) najważniejszą rolę odgrywa próbowanie lokalnych potraw, przysmaków, zapoznanie się z jedzeniem typowym dla określonego miejsca (regionu, obszaru)” (OJUWn) lub *turystyką kulinarną* – turystyką podejmowaną „[...] w celu poznawania lokalnych, regionalnych i narodowych surowców, produktów żywnościowych, a także tradycyjnych potraw, zarówno obszarów wiejskich, jak i miejskich” (OJUW).

3. LOKALNOŚĆ A SŁOWNICTWO KULINARNE

Równocześnie z tendencjami globalizacyjnymi w słownictwie kulinarnym początku XXI wieku uwidaczniało się zjawisko przeciwne, czyli lokalizacja, przejawiająca się w kolokacjach typu *mazurska zupa rybna*, *pierogi podhalańskie*, *śledź po kaszubsku* (Witaszek-Samborska 2005: 140–141) oraz w przekraczaniu granic polszczyzny ogólnej przez regionalizmy i dialektyzmy. Docenianie potraw lokalnych, utrwalonych tradycją poszczególnych regionów nie mija, wręcz przybiera na sile, co wiąże się z dbałością o produkcję żywności naturalnej i zdrowej, a na płaszczyźnie językowej

⁶ Szałwia hiszpańska, której nasiona są wykorzystywane jako dodatek do pokarmów, powszechnie uprawiana jest w Meksyku i Gwatemali.

⁷ Chlebowiec różnolistny rośnie w południowej i południowo-wschodniej Azji oraz w Afryce.

⁸ „Jeżeli interpretowalibyśmy jednostkę jako derywat słowotwórczy, uznalibyśmy ją prawdopodobnie za złożenie właściwe zbudowane z podstawy obcej *gastro-* (która może być widziana jako element przymiotnika *gastryczny*) oraz rzeczownika *turystyka*” (OJUW, hasło: *gastroturystyka*).

sprzyja przenikaniu określeń regionalnych do polszczyzny ogólnej. Dlatego w WSJP PAN licznie (11% analizowanego materiału) pojawiają się nazwy kulinariów dotąd ograniczone terytorialnie. W słowniku zaznaczono to za pomocą:

- a) kwalifikatorów geograficznych, jak w przykładach: *bośniaczka krak.* ‘bułka z białej mąki z dużą ilością kminku’, *kotłówka śl.* ‘zupa sporządzona z wywaru, w którym po świniobiciu gotowało się mięso na wędliny’, *spacerówka pozn.* ‘mięso z nogi świni’, *szabelek pozn.* ‘ekspresywnie o szablu – jadalnym strąku wraz z nasionami’, *szabelkówka pozn.* ‘zupa z szablu – jadalnych strąków wraz z nasionami’, *ścierka śl.* ‘zupa z małymi, twardymi kluskami – zacierkami’, *zołza śl.* ‘sos do polewania klusek, mięsa lub ryby’;
- b) sformułowań zawartych w definicjach, typu: *dziadówka* ‘kaszubska zupa na maślanie z ziemniakami i boczkiem’, *jucha* ‘charakterystyczny dla kuchni łemkowskiej kompot z suszonych owoców’, *kołocz* ‘popularne na Górnym Śląsku ciasto z posypką lub nadzieniem z sera, maku albo jabłek, mające prostokątny kształt’, *korbacz* ‘ser wytwarzany na Podhalu w kształcie cienkich i długich pasemek splecionych w warokcz lub połączonych w wiązki’, *liliput* ‘ser dojrzewający, charakterystyczny dla regionu Wielkopolski, mający owalny i walcowaty kształt, żółty miąższ z dziurkami oraz delikatny smak, uznany [za] oficjalny wielkopolski produkt regionalny’, *mioddek turecki* ‘słodka potrawa w postaci brytek z karmelizowanego cukru z dodatkiem miodu i orzechów, sprzedawana tradycyjnie w Krakowie przy cmentarzach w okresie Wszystkich Świętych’, *nagusy* ‘kluski w kształcie kulek uformowanych ze startych ziemniaków, podawane jako dodatek do mleka lub zupy w kuchni wielkopolskiej’, *pulki* ‘na Kaszubach: ziemniaki ugotowane w skórkach’, *zygmuntówka* ‘ciastko z masy migdałowej, musu czekoladowego i bezy; ciastko warszawskie’;
- c) uwag zamieszczonych w WSJP PAN w zakładce *Noty o użyciu*, np.: *pryta* ‘tanie wino owocowe niskiej jakości’ (Wyraz używany w tym znaczeniu prawdopodobnie od lat 70. XX wieku, głównie w Lublinie i okolicach), *stryk śl.* ‘placek ziemniaczany’ (Nazwa potrawy znana ze Śląska Cieszyńskiego), *weka* ‘duża bułka pszenna o wydłużonym kształcie, przeznaczona do krojenia w poprzek na kromki’ (W Krakowie i Galicji – germanizm z okresu zaboru austriackiego);
- d) informacji występujących w cytatach, jak choćby: *rejbak 1* ‘kluska z tartych surowych ziemniaków, mąki i gotowanych ziemniaków’: *Pierwowzorem rejbaka były kluski rejbaki, które swoją nazwę wzięły od procesu tarcia kartofli na ciasto, czyli po kurpiowsku rejbowania [...], rejbak 2* ‘wytrawne ciasto podobne do babki, pieczone z utartych ziemniaków połączonych z mąką, cebulą, usmażonymi kawałkami boczku i innymi dodatkami’: [...] *zakochał się w rejbaku. To nazwa babki ziemniaczanej zapożyczona od Kurpiów [...], szwaby* ‘potrawa przyrządzona z ciasta zrobionego głównie z ziemniaków gotowanych i surowych, uformowanego w kształcie dużych, grubych wrzecionowatych wałków wypełnionych farszem z białego sera i ziemniaków’: *Szwaby to potrawa typowa dla okolic Lubaczowa.*

Propagowany współcześnie aktywny tryb życia silnie związany jest ze wspomnianym już zdrowym i zgodnym z naturą odżywianiem się. W najnowszym słownictwie kulinarnym skutkuje to obecnością leksemów silnie wartościujących, zarówno pozytywnie, jak i negatywnie. Pierwszą grupę reprezentuje przede wszystkim synonimiczny ciąg zapożyczeń z języka angielskiego wyrażających aprobatę dla walorów odżywczych potraw i produktów: importacja *superfood* oraz dwie półkalki strukturalno-semantyczne tego leksemu: *superjedzenie*, *superżywność* definiowane w OJUW/OJUWn następująco: '[m]ianem superfoodu (a także superjedzenia, superżywności) określa się niekiedy produkty bardzo bogate w różnego rodzaju składniki odżywcze. Spożywanie tych produktów jest uważane za zdrowe dla ludzi'. Zbiór nazw aprobatywnych uzupełniają rzeczowniki nazywające żywność i jej komponenty specyficzne, prozdrowotne: środowiskowa *genodieta* 'dieta opracowana na podstawie badania DNA osoby ją stosującej' i *prebiotyk* 'substancja obecna w pożywieniu lub dodawana do niego, której funkcja polega na polepszeniu procesu trawienia poprzez pobudzenie do prawidłowego funkcjonowania bakterii znajdujących się w jelitach'. Przeciwny znak wartościowania wiąże się z nazwami piętnującymi nienaturalny skład produktów spożywczych, takimi jak: *chemia* 'ogół sztucznych substancji, które dodaje się do różnych produktów' czy *sztuczny* 'produkt spożywczy zawierający sztuczne – chemiczne dodatki', czasem z jednoczesną bądź dominującą krytyką mankamentów smakowych, np. *ścierwo* 'kawałek mięsa albo przyrządzona z niego potrawa, które z jakichś powodów wzbudzają negatywne odczucia u mówiącego', *świństwo* 'niesmaczna, budząca niechęć i odrzucająca rzecz do jedzenia lub picia' i *świństwko* 'ekspresywnie o niezdrowym lub niesmacznym czymś do jedzenia'.

4. NOWE ZWYCZAJE ŻYWIENIOWE A SŁOWNICTWO KULINARNE

Czas przejść do przedstawienia leksyki odzwierciedlającej nowsze trendy żywieniowe, które pojawiły się bądź rozpowszechniły w ostatnim dwudziestolecu.

Coraz więcej zwolenników zdobywają sposoby odżywiania się eliminujące z pożywienia produkty pochodzenia zwierzęcego – najogólniej rzecz ujmując: wegetarianizm i weganizm. Nie są one nowe (na świecie rozwijają się od I połowy XX wieku), ale w Polsce dopiero w wieku XXI bardzo przybrały na sile⁹. Inspirują do przygotowywania potraw, w których prototypowe składniki odzwierzęce zastępuje się roślin-

⁹ 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: 15). Pierwsza instytucjonalna organizacja wegan w naszym kraju – Polskie Stowarzyszenie Wegańskie z siedzibą w Krakowie – została zarejestrowana dopiero w 2014 roku (<https://rejestr.io/krs/507382/polskie-stowarzyszenie-weganske> [dostęp: 14.10.2023]).

nymi, a chęć odzwierciedlenia tego faktu w nominacjach wyzwała w użytkownikach polszczyzny językową kreatywność. Najczęściej powstają wówczas formacje słowotwórcze o strukturze analogicznej do leksemu nazywającego prototyp potrawy, dzięki czemu neologizmy kojarzone są przez użytkowników polszczyzny z owym prototypem. Kilka określeń odnosi się do serników przygotowywanych z innych produktów niż ser, np. *jagielnik* to sernik z kaszy jaglanej, *nernik* i *nerkownik* – z orzechów nerkowca, a *tofurnik*¹⁰ – z tofu; leksem *bezsernik* zaś zawiera jedynie ogólnikową informację o braku sera w potrawie, nie wskazując wprost jego zamiennika. Skutkiem analogii są też *tofucznicza* – określenie wegańskiej jajecznicy przygotowywanej z tofu¹¹ – oraz *wegeberger* / *wege burger* / *vegeberger* / *vege burger* ‘[...] kotlet będący roślinnym (wegetariańskim lub wegańskim) odpowiednikiem hamburgera, przygotowany np. z kaszy, fasoli, ciecierzycy, buraków itd.’, a wynikiem kontaminacji – dwa kolejne określenia: *seleryba* ‘[s]eleryba to wegańska potrawa z selera i jadalnych wodorostów (nori), smakiem oraz wyglądem imitująca smażoną rybę’ i *sojonez* ‘[s]ojonez to gęsty sos z mleka sojowego, oleju i przypraw, używany jako wegański odpowiednik majonezu’. Warto zaznaczyć, że w SSKWP, a zatem na początku XXI wieku, nie zarejestrowano ani jednej jednowyrazowej nazwy tego typu. W artykule z 2022 roku poświęconym nazwom potraw zweganizowanych czytamy:

Na weganizację potraw wskazywały wówczas [tj. na początku XXI wieku – M.W.S.] wyłącznie kolokacje z nietypową łączliwością ich ośrodków, a więc kontekstową generalizacją semantyczną (*bigos z cebuli*, *bigos grzybowy*, *flaczki z boczników*, *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*, *ragout ze szparagów*, *owocowe szaszłyki*, *szaszłyki ziemniaczane*, *selerowe cordon bleu*, *steaki 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*, *placpek bez jaj*, *sernik bez sera* [SSKWP, s. 132]) oraz [...] połączenia z określeniami: *jarski*, *jarosz*, *wegetariański*, *wegetarianin* (SSKWP, s. 132). **Zmiana w zakresie nominacji potraw zweganizowanych ma więc przede wszystkim jakościowy, a nie tylko ilościowy charakter** (Witaszek-Samborska, Skrzypczak 2022: 482–483).

Zbiór nazw żywności wegańskiej uzupełniają – najczęściej zapożyczone – określenia prototypowo odnoszące się do potraw, napojów i produktów o składzie roślinnym, przykładowo: *aquafaba* (ang. od łac. *aqua* ‘woda’ i *faba* ‘fasola’) ‘[w]eganie,

¹⁰ Wymienione rzeczowniki można też interpretować jako regularne derywaty z sufiksem *-nik*, ale analogia do nazwy *sernik* wydaje się oczywista.

¹¹ W przepisach na wegańską jajecznicę zamieszczanych na blogach kulinarnych znaleźć można również nazwy – nieodnotowane w źródłach leksykograficznych poddanych ekscerpcji – takie jak: *awokadnica*, *brokulnica*, *cieciernica* (też: *ciecierznica*, *ciecierzycznica*, *cieciornica*), *jaglanica*, *kalafiornica*, *okaracznica* ‘jajecznica z okary sojowej’, *owsianica* i *owsianecznicza*, *soczewnica*, *sojecznicza* (por. Skrzypczak 2021: 115–116; Witaszek-Samborska, Skrzypczak 2022: 477).

wegetarianie i osoby z alergiami pokarmowymi aquafabą nazywają wodę po ugotowaniu ciecierzycy lub zalewę pozostałą po ciecierzycy konserwowej’, *smoothie* (ang.) ‘schłodzony napój ze zmiksowanych owoców lub warzyw, często z dodatkiem lodu’, wymienione wcześniej *baba ganoush / baba ghanoush / babba ghanoush / baba ghannouj / baba ghanouush / baba ghannoug* (ang. z arab.) i *mango lassi* (hindi) oraz rodzimy derywat *siekacz* ‘potrawa przypominająca kotlet, lecz przygotowana z warzyw pociętych na drobne kawałki i innych składników’.

Nowym zjawiskiem jest istnienie firm specjalizujących się w dostarczaniu pod wskazany adres zestawu oddzielnie zapakowanych, zbilansowanych posiłków na dany dzień przygotowanych dla konsumenta zgodnie z określonymi wymogami i preferencjami. Wyrażenie *dieta pudełkowa*, czyli ‘[...] zestaw pokarmów (często mających właściwości odchudzające) opracowanych dla danej osoby na dłuższy okres (np. na miesiąc, kilka miesięcy), dostarczanych jej każdego dnia w pojemnikach (zwykle kartonowych pudełkach), z których każdy zawiera jeden posiłek’ jest ustabilizowane w polszczyźnie, a samo zjawisko cieszy się sporą popularnością, zwłaszcza wśród Polaków młodych i w wieku średnim; podobnie jak substancje, głównie napoje, poprawiające sprawność fizyczną i umysłową organizmu. Przykładowo można tu wskazać takie ich nazwy, kwalifikowane w WSJP PAN jako potoczne, jak: *energetyk* ‘słodki, bezalkoholowy napój gazowany o działaniu pobudzającym’, *izotonik* ‘napój uzupełniający niedobory płynów i składników mineralnych w organizmie powstające w czasie wysiłku fizycznego’ i *pobudzacz* ‘substancja, której zadaniem jest powodowanie, by ktoś stał się bardziej aktywny’. Znacznie mniej znana jest, wiązana z optymalnym, zdrowym odżywianiem się, wymieniona już *genodieta*.

Spożywanie pokarmów, słusznie kojarzone ze zmysłowością – wszak jemy nie tylko delektując się smakiem (*apetyczna zapiekanka, pyszne pączki, smakowita pieczeń, pikantne szaszłyki, indyk słodko-kwaśny, papryka na słodko* – Witaszek-Samborska 2005: 151–152), ale i odbierając bodźce wzrokiem (*dwukolorowa babka, różowy sernik, babka marmurkowa, ażurowe herbatniki* – Witaszek-Samborska 2005: 153–15), węchem (*aromatyczny bulion, pachnący piernik, baba z korzennym aromatem* – Witaszek-Samborska 2005: 157), dotykem (*gorąca czekolada, cielęcina na zimno, aksamitny mus z kiwi* – Witaszek-Samborska 2005: 155–156), a nawet słuchem (np. *chrupiące gofry, chrupki chleb, kaczką na chrupko z orzechami* – Witaszek-Samborska 2005: 157)¹² – i silnie łączone z seksualnością (afrodyzjaki), przybiera dziś czasem wyszukane formy, co znajduje odbicie w nowych importacjach typu: *body shot* (ang.) ‘porcja tequili serwowana w pępku roznegliżowanej kobiety lub roznegliżowanego mężczyzny, którą poprzedza się zlizywaniem soli z ciała, a kończy się zagryzaniem plasterkiem cytryny umieszczonej w ustach leżącej kobiety lub leżącego mężczyzny’ czy *body sushi* (ang.) ‘forma spożywania sushi

¹² Szerzej na ten temat zob. *Nazwy sensoryczne – odwołujące się do cech organoleptycznych potraw* w: Witaszek-Samborska 2005: 150–157.

polegająca na bezpośredniej konsumpcji z ciała leżącej nagiej kobiety lub leżącego nagiego mężczyzny'. „[J]edzenie sfotografowane lub sfilmowane w zmysłowy sposób” (OJUW) określa się zapożyczonym z angielszczyzny wyrażeniem *food porn*.

Wśród nowych nazw środków żywnościowych zwraca uwagę fakt, że dotyczą one również tych potraw, napojów i produktów, które przede wszystkim sprawiają przyjemność konsumentom. Zdecydowanie powiększył się w ostatnich latach zbiór zapożyczeń dotyczących jednej z używek – kawy parzonej na różne sposoby: *cold brew* (ang., dosł. ‘zimny wywar’) ‘napój kawowy podawany na zimno, przygotowywany przez długotrwałe namaczanie zmielonej kawy w zimnej wodzie’, *drip* (ang., dosł. ‘kropla’) ‘kawa przygotowywana poprzez powolne zalewanie gorącą wodą zmielonych ziaren kawy wsypanych do szklanego lub ceramicznego zaparzacza z papierowym filtrem, często umieszczonego bezpośrednio na filiżance’, *flat white* i *white* (ang.) ‘napój kawowy przygotowywany przez zalanie dwóch porcji kawy espresso niewielką ilością lekko spienionego mleka’, *selfieccino* (ang. *selfie* i wł. *cappuccino*) ‘cappuccino z wizerunkiem klienta (zrobionym wcześniej jako selfie) odwzorowanym za pomocą barwników spożywczych na powierzchni pianki’. To minipole semantyczne dopełniają: rodzimy, środowiskowy derywat paradygmatyczny *przelew* ‘kawa przygotowana w ten sposób, że gorąca woda przesącza się przez zmielone ziarna umieszczone w filtrze’ oraz ekspresyjne leksemy potoczne: *kawulec* ‘kawa’ i *kapuczina żart.* ‘cappuccino’.

Potrawy kojarzone przez każdego z nas jako smaki dzieciństwa pozostają ważne także w życiu dorosłym, najczęściej przywołują bowiem miłe, kojące wspomnienia. We współczesnej polszczyźnie określa się je za pomocą wyrażen przejętych z języka angielskiego: zapożyczenia właściwego *comfort food* ‘posiłek przywołujący miłe wspomnienia, kojarzący się z domem i dzieciństwem, zwykle zawierający dużą liczbę kalorii i łatwy w przygotowaniu’ (OJUW) oraz kalki strukturalno-semantycznej *żywność komfortowa* ‘[ż]ywnością komfortową nazywa się posiłki, produkty lub dania, często domowe i sentymentalnie kojarzone z dzieciństwem, których jedzenie daje poczucie przyjemności, spokoju, ukojenia, poprawia nastrój’ (OJUW). Z kolei potrawy i napoje, których z jakichś powodów należy skosztować, zyskały również angielskojęzyczne nominacje: *must drink pot.* ‘modny lub bardzo popularny napój, uważany za taki, którego trzeba spróbować’ i *must eat pot.* ‘modna lub bardzo popularna potrawa, uważana za taką, której trzeba spróbować’.

W notacjach WSJP PAN odzwierciedlają się też sentyment starszych Polaków do kuchni czasów PRL, z rozrzwieniem wspominających potrawy, napoje i produkty tego okresu, i moda nań w zwyczajach konsumenckich młodszych pokoleń. W słowniku zarejestrowano takie nazwy jak: *cytroneta* ‘niegazowany napój o smaku cytrynowym, sprzedawany w okresie Polski Ludowej w woreczkach foliowych, do picia przez słomkę, którą przebijano woreczek’, *krem sultański* ‘deser z ubitej śmietany, z nasączonymi rumem rodzynkami, pokruszonymi bezami i udekorowany kilkoma rurkami’, *meduza (z lornetą)* ‘porcja galarety mięsnej, podawana w lokalach gastro-

nomicznych w okresie PRL jako obowiązkowa zakąska do alkoholu', *napój firmowy* 'niegazowany napój, przygotowywany w Polsce w latach 70. i 80. XX w. z wody, soków owocowych i pokrojonej cytryny, mieszany i schładzany w specjalnych urządzeniach z charakterystycznym przezroczystym kloszem w górnej części, sprzedawany w lokalach gastronomicznych lub w ulicznych kioskach', *paprykarz szczeciński* 'potrawa z ryb zmieszanych z ryżem i koncentratem pomidorowym, odpowiednio zakonserwowana i zamknięta w szczelnym opakowaniu blaszanym, której recepturę opracowano w Polsce w latach 60. XX w.' czy *wapniak* 'w Polsce do czasów komunizmu: jajko trzymane przez dłuższy czas w wodzie wapiennej w celu przedłużenia jego przydatności do spożycia, mające z tego powodu specyficzny smak'.

W nazewnictwie potraw, napojów i produktów spożywczych nie znalazły natomiast odzwierciedlenia, przynajmniej w leksyce zarejestrowanej w słownikach, trzy zjawiska: 1) dbałość o niemarnowanie żywności, 2) gotowanie na oczach gości oraz 3) sprzedawanie potraw i produktów spożywczych w obiektach mobilnych. W polu tematycznym KULINARIA pojawiło się wprawdzie kilka jednostek leksykalnych związanych z ideą *zero waste*: wyrażenie *ratownik żywności* '[...] osoba dostarczająca do jadłodzielni jedzenie pozyskane od sprzedawców i osób prywatnych (a także swoje własne) – im już niepotrzebne (zwykle z krótką datą przydatności do spożycia), by je uchronić przed zmarnowaniem się', zapożyczenie właściwe *foodsharing*, kalka strukturalno-semantyczna *lodówka społeczna* (ang. *community fridge*) oraz formacje słowotwórcze *jadłodzielnia* i *podzielnia*:

Ludzie, którzy dbają o ekologię i którym bliska jest idea *zero waste*, **foodsharingiem** nazywają bezkosztowe dzielenie się niepotrzebnym (zwykle z krótką datą przydatności do spożycia lub nadmiarowym) jedzeniem pozyskanym od sprzedawców i osób prywatnych, a także swoim własnym, by uchronić je przed zmarnowaniem. **Foodsharingowi** służą zazwyczaj specjalnie do tego przygotowane miejsca zwane *jadłodzielniami*, *lodówkami społecznymi*, *podzielniami*. Ludzie na przekazywanie nadmiarowego jedzenia umawiają się także za pośrednictwem internetu, na grupach i forach w mediach społecznościowych (OJUWn)¹³.

Brak jednak nazw żywności w ten sposób przekazywanej. Podobnie jak nie zyskały nominacji potrawy i napoje przygotowywane podczas *live cookingu*, czyli 'gotowania na żywo' (OJUW) czy sprzedawane bezpośrednio z samochodów ciężarowych, choć w polszczyźnie funkcjonuje kilka synonimicznych określeń takich pojazdów: '*jadłowym* (a także *jadłobusem*, *gastrowozem*, *gastrobusem*, *żarciwozem*, *żarciobusem* lub *szamowozem*) nazywa się czasem potocznie niewielki samochód ciężarowy służący jako punkt sprzedaży różnego typu dań i przekąsek, zwykle przygotowywanych na miejscu. Najczęściej używane określenie takiego pojazdu to *foodtruck*'.

¹³ Derywat *podzielnia* jest hiperonimem w stosunku do złożenia *jadłodzielnia*: '[p]odzielnia to miejsce, do którego ludzie przynoszą zbędne, lecz zdatne do użytku rzeczy, by inni mogli je wziąć dla siebie i z nich korzystać' (OJUWn).

5. PODSUMOWANIE

Zaprezentowany tu przegląd współczesnych tendencji żywieniowych utrwalonych w XXI-wiecznych jednostkach siatki nominacyjnej pola leksykalno-semantycznego POTRAWY, NAPOJE I PRODUKTY SPOŻYWCZE polszczyzny ma charakter rekonesansu, bo oparty został wyłącznie na zbiorze leksyki zarejestrowanej w słownikach. Pozwala jednak zauważyć najogólniejsze prawidłowości. Przede wszystkim kontynuowane są silne globalizacyjne, lokalizacyjne i prozdrowotne tendencje nazwotwórcze obecne w tym polu co najmniej od ostatniego dziesięciolecia XX wieku. Uzupełniają je procesy nowsze, skutkujące pojawianiem się w słownictwie niewielkich zakresowo, kilkuelementowych kategorii semantycznych. Najwyraźniej dochodzą wśród nich do głosu poglądy ekologiczne (wegetarianizm i weganizm) oraz traktowanie pożywienia jako źródła przyjemności (określenia zmysłowe, nazwy napojów kawowych, żywność komfortowa).

Wykaz skrótów

amer. hiszp.	amerykański hiszpański
ang.	angielski
arab.	arabski
chiń.	chiński
dial.	dialektalny
dosł.	dosłownie
gr.	grecki
gruz.	gruziński
hiszp.	hiszpański
internac.	internacjonalizm
jap.	japoński
kor.	koreański
krak.	krakowski
mal.	malezyjski
pot.	potoczny
pozn.	poznański
ros.	rosyjski
słoweń.	słoweński
śl.	śląski
taj.	tajski
żart.	żartobliwy

Bibliografia

- Gzyra, D. 2017. Studia nad weganizmem – nowy obszar badawczy. *Edukacja Etyczna* 14, s. 14–26. Online: https://edukacjaetyczna.pl/wp-content/uploads/2017/17_2_Gzyra.pdf [dostęp: 14.10.2023].
- Hącia, A., Kłosińska, K., Łachnik, J., Pędzich, B. 2021. *Słownik polskich neologizmów w Obserwatorium Językowym Uniwersytetu Warszawskiego*. W: *Dialog z Tradycją*, t. IX: *Językowe świadectwo przemian społecznych i kulturowych*, red. E. Horyń, E. Młynarczyk, s. 109–130. Kraków: Collegium Columbinum.
- <https://rejestr.io/krs/507382/polskie-stowarzyszenie-weganskie> [dostęp: 14.10.2023].
- OJUW – Kłosińska, K. red. b.r. Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego *Najnowsze słownictwo polskie*. Online: <https://nowewyrazy.uw.edu.pl/> [dostęp: wrzesień–październik 2023].
- OJUWn – Kłosińska, K. red. b.r. Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego. Online: <https://obserwatoriumjezykowe.uw.edu.pl/> [dostęp: wrzesień–październik 2023].
- Skrzypczak, M. 2021. Weganizacja nazw potraw w polszczyźnie (na podstawie źródeł internetowych). *Kwartalnik Językoznawczy* 1, s. 107–135.
- Witaszek-Samborska, M. 2005. *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza.
- Witaszek-Samborska, M., Skrzypczak, M. 2022. *Tofucznicza i skrzydełka z boczników*, czyli o nazwach potraw zweganizowanych we współczesnej polszczyźnie uwag kilka. *Prace Filologiczne* LXXVII, s. 469–488.
- WSJP PAN – Żmigrodzki, P. red. 2007–. *Wielki słownik języka polskiego PAN*. Online: <https://wsjp.pl/> [dostęp: wrzesień–październik 2023].

New names of dishes, beverages, and foods in the Polish language as a reflection of the contemporary nutritional trends (a lexicographic research)

Summary

This article presents and overview of the contemporary nutritional trends established in the 21st-century units of the nominative grid of the lexical and semantic field POTRAWY, NAPOJE I PRODUKTY SPOŻYWCZE (DISHES, BEVERAGES, AND FOODS) of the Polish language. It bears characteristics of a research, since it is based exclusively on an analysis of the lexis that is being recorded in two dictionaries that are being developed on an ongoing basis and that is absent from the 2005 monographic study of culinary lexis. However, some most general regularities are noticeable. In the first place, the strong glocalisation and health-promoting naming trends present in this field at least since the last decade of the 20th century have prevailed. They are complemented by more recent processes, resulting in the emergence of semantic categories that are small in scope and comprise a few components in the vocabulary. The most prominent among these are ecological views (vegetarianism and veganism) and the treatment of food as a source of pleasure (sensual terms, stimulant names, comfort food).

Keywords: culinary terminology – thematic field – lexical and semantic field – nominative and expressive needs of Polish speakers – naming trends.

Trans. Monika Czarnecka