

Krystyna Kowalik

Instytut Języka Polskiego Polskiej Akademii Nauk

Nazwy własne i ich pochodne w polskiej współczesnej nomenklaturze kulinarnej

Na zasób leksykalny języka składają się dwa podzbiory jednostek, mianowicie wyrazy pospolite i nazwy własne.

Nazwy pospolite, imiona pospolite, apelatywy (łac. *nomina appellativa*) to „rzeczowniki mogące się odnosić do dowolnych egzemplarzy desygnatów należących do określonej klasy przedmiotów” (EJP); nadają się „do pełnienia funkcji predykatywnej”, za ich pomocą „można orzekać coś o dowolnym przedmiocie należącym do jego zakresu” (EJO).

Nazwy własne, imiona własne (łac. *nomina propria*) to nazwy przysługujące jednostkom. „Nazwy własne nie są definiowalne przez określenie znaczenia: np. słowo *krzesło* można zdefiniować przez wymienienie cech typowych dla wszystkich krzeseł, słowa *Karol* nie można zdefiniować w ten sposób” (Rymut 1987: 8). Inaczej mówiąc: „Nazwa własna jest rzeczownikiem, który posiada referencję jednostkową, tzn. zdolność wyznaczania, wskazywania indywidualnego, niepowtarzalnego obiektu w celu wyróżnienia go od innych w realnej lub wyobrażonej rzeczywistości pozajęzykowej, współczesnej lub minionej” (Kaleta 1998: 34). „Z punktu widzenia syntaktycznego imionami własnymi są wyrażenia, które w zdaniu elementarnym mogą zajmować tylko pozycję argumentu i nie nadają się do występowania w pozycji predykatu” (EJO).

I choć obie grupy jednostek należą do tego samego języka, zgodnie z tradycją leksykograficzną traktowane są jako odrębne podzbiory. Do słowników ogólnych trafiają tylko wyrazy pospolite. Natomiast nazwy własne to przedmiot badań odrębnej dyscypliny wiedzy, jaką jest onomastyka. Rejestrowane są w leksykonach specjalnie im poświęconych. W zależności od tego, do jakiego obiektu nazwy własne się odnoszą, uważane są za obiekt zainteresowania odrębnych poddyscyplin, takich jak antroponimia, toponimia, hydronimia, urbonimia, zoonimia, kosmonimia, chrematonimia itd. (Jakus-Borkowa 1987; Górniewicz 1988). Notabene stosowane w pracach klasyfikacji wykorzystują co najmniej kilka różnych, krzyżujących się ze sobą kryteriów, a w związku ze znaczną dynamiką procesów rozwojowych tej klasy jednostek nazewniczych obserwuje się postępującą specjalizację poddyscyplin zajmujących się opisem poszczególnych grup onimów (por. terminy typu heortonimia,

urbozoonimia; akcjonim, aktonim, anemonim, chrononim, ergonim / instytucjonim, dendronim, faleronim, fitonim, hodonim, ideonim, mitonim, tyronim itp. [Breza 1998: 348–349]). Pojedyncze wypadki obecności nazw własnych w słownikach ogólnych tłumaczy się arbitralnymi decyzjami redaktorów, w sytuacjach gdy wyraz będący prymarnie nazwą własną ulega apelatywizacji, przybierając znaczenie (znaczenia) leksykalne, na przykład typu *Amerykanka* 1. „mieszkanca Ameryki”; 2. „obywatelka Stanów Zjednoczonych Ameryki” // *amerykanka* 1. „fotel lub krótka kanapa, która tworzy po rozłożeniu rodzaj tapczanu”; 2. *ekonomiczny* „rodzaj księgowości”; 3. *poligraficzny* „mała maszyna dociskowa do drobnych druków”; 4. *rolniczy* „rodzaj pszenicy jarej”; 5. *sportowy* „walka zapaśnicza w stylu wolnoamerykańskim”; 6. *sportowy* „rodzaj łyżew sportowych”; 7. *przestarzały* „pojazd czterokołowy na resorach, jednokonny lub dwukonny” (PSWP).

Znanym procesem jest także wzajemne przenikanie jednostek z klasy apelatywów do nazw własnych (czyli onimizacja) (Cieślíkowa 1988) i odwrotnie – z klasy nazw własnych do pospolitych (apelatywizacja), a także transfery jednostek między podklasami różnego typu nazw własnych (transonimizacja): *dąbrowa* ‘naturalny las liściasty z przewagą dębów’ – *Dąbrowa* ‘nazwa miejscowości’, *kowal* ‘rzemieślnik’ – *Kowal* ‘nazwisko’; *Armagnac* – *armaniak* ‘napój alkoholowy’, *Madera* – *madera* ‘wino’, *Malaga* – *malaga* ‘wino’, *Warszawa* – *warszawa* ‘samochód’; *Jasiek* – *jasiek* ‘odmiana fasoli’, *Maciek* – *maciek* ‘brzuch’, *Marcinek* – *marcinek* ‘kwiat’, *Sylwester* – *sylwester* ‘ostatni dzień roku’; *Wisła* ‘rzeka’ – *Wisła* ‘miasto’ (Malec 2001: 99–115).

Użyty w tytule niniejszego artykułu przymiotnik *kulinarny* (z łac. *culinarius*) oznacza: „związany z potrawami, a zwłaszcza z ich przyrządzaniem; gastronomiczny, kucharski” (WSWO). W związku z tym, że w słownikach wśród podstawowych kolokacji dla tego przymiotnika nie podaje się takich użyć jak *leksyka* czy *terminologia kulinarna*, należy doprecyzować, że na użytek tego tekstu przez *leksykę kulinarną*, która jest w tym momencie przedmiotem mojego oglądu, rozumiem nazwy produktów i potraw z nich przygotowywanych. Z uwagi na to, że nazwy te należą do klasy apelatywów, część z nich notowana jest przez słowniki polszczyzny ogólnej czy przez słowniki polszczyzny potocznej, ewentualnie gwarowej. Ze względu jednak na znaczne zróżnicowanie potraw, a co za tym idzie – także ich nazw, te ostatnie rejestrowane są w słownikach tylko w pewnym wyborze. Na przykład w PSWP mamy:

Zupa – z *makaronem*, z *ryżem*, z *wędzonką*, *jarzynowa*, *grochowa*, *cebulowa*, *kalafiorowa*, *mleczna*, *pomidorowa*, *na rosole*, *na kostce*; z *mięsa*, z *jarzyn*, z *owoców* i z kwalifikatorem <środowiskowy>: *zupa napoleońska* ‘z. gotowana ze smażonym tłuszczem’;

Kasza – *gryczana*, *jałgłana*, *kukurydziana*, *owsiana*, *tatarczana*; *kasza krakowska*;

Sos – *cebulowy*, *chrzanowy*, *grzybowy*, *pieczarkowy*, *majonezowy*, *musztardowy*, *pomidorowy*, *koperkowy*; *czekoladowy*, *kawowy*, *waniliowy*, *owocowy*, *jogurtowy*; ze *śmietaną*, z *chrzanem*; do *makaronu*, do *mięsa*, do *pieczeni*, do *sałatki*, jako połączenie sfrageologizowane *sos tatarski*, i spoza tej terminologii *sos monachijski* (plast. ‘pogardliwe określenie ciemnych barw, zwłaszcza brązowych i szarych, używanych chętnie przez malarzy szkoły monachijskiej w drugiej połowie XIX wieku’);

Tort – *czekoladowy, migdałowy, wiśniowy, orzechowy, waniliowy; biszkoptowy, bezowy, drożdżowy, brzdącowy; urodzinowy; piętrowy; tort węgierski, tort Fedora.*

Wobec takich faktów materiału do tego artykułu trzeba było szukać w innych źródłach, poza pozycjami leksykograficznymi. W tym wypadku były nimi książki kucharskie, z których najstarsza to *365 obiadów* autorstwa Lucyny Ćwierczakiewiczowej (1860). Ze współczesnych kilka różnych pozycji, w tym zawierające przepisy polskie regionalne i dania kuchni innych narodów (czeskie, serbskie, węgierskie, greckie itp.), uzupełnione ekscerptami z książek kucharskich dostępnych w internecie.

Problematyka ta w ostatnich latach doczekała się sporej bibliografii. Oprócz różnorodnych zbiorów przepisów mamy do dyspozycji monografie książkowe i liczne artykuły poświęcone zarówno problemom ogólnym, jak też zagadnieniom szczegółowym. Między innymi zanalizowane i zinterpretowane zostały teksty kulinarne (Żarski 2008), opracowane jest też słownictwo, w tym jego geneza, z wpływami obcymi włącznie (m.in. Markowski 1994; Meller 1994; Witaszek-Samborska 2005; Lech-Kirstein 2011; Wosiak-Śliwa 2011, tam dalsza literatura). Poniższy tekst stanowi przyczynek rozwijający jedną z 30 klas semantycznych, jakie ustalono dla pochodnych nazw własnych, mianowicie nazw produktów spożywczych i potraw, i zarazem jest to przyczynek dopełniający informacje dotyczące wzajemnych relacji między systemem onimów i apelatywów na płaszczyźnie nominacji wyrobów kulinarnych.

Nawet pobieżna lektura tekstów kulinarnych pozwala zauważyć, że nazwy potraw mają bardzo zróżnicowaną formę (por. Badyda 2011). Obok nazw jedno-wyrazowych w użyciu są nazwy o dość skomplikowanej nieraz strukturze. I choć same należą do klasy jednostek pospolitych, często w ich strukturze obecne są nazwy własne. W tym tekście chciałabym się skupić właśnie na tych nazwach, które genetycznie są odproprialne lub zawierają w swojej strukturze nazwy własne bądź ich pochodne.

Szczególnie interesuje mnie to, z jakich podtypów nazw własnych czerpiemy przy konstruowaniu nazwy kulinarnej, do jakich kategorii gramatycznych należą, jaka jest ich pozycja w strukturze nazwy i ewentualnie funkcja. W zasadzie pomija się tu nazwy produktów wytwarzanych na skalę przemysłową typu herbata *assam, madras, yunan*; herbata *cejlońska, chińska, gruzińska, indyjska*; ser *Boryna, edamski, ementalski, podlaski*; piwo *tyskie, Leżajsk, Okocim, Warka, Żywiec*, wódka *gdańska, śliwowica łącka* (szerzej na ten temat zob.: Lewandowski 1992, Gałkowski 2008: 260–269).

Do najprostszych strukturalnie należą nazwy potraw równe brzmieniowo nazwom własnym, to jest klasyczne eponimy, czyli „wyrazy albo wyrażenia utworzone od imienia lub nazwiska osoby prawdziwej lub fikcyjnej” (Kopaliński 1996), powstałe drogą deonimizacji. W słowniku Władysława Kopalińskiego jest co najmniej 50 takich haseł, będących nazwami różnych gatunków wina i innych napojów, będących nazwami serów, ciast, owoców itp., np. *alasz, armaniak, bordo, burgund, calvados, chateaubriand, grog, madera, malaga, małmazja, martini, napoleon, porto,*

sherry, tokaj; brie, camambert, cheddar, gouda, rokfor; melba, pralina, sandwicz, tatar; Marysieńka, Świtezianka, Wereszczaka itd. Są tu też derywaty typu *bawarka, brukselka, diablotka, karpatka, kronselka, landrynka, napoleonka, sapieszanka, sardynka; mazurek, rzeszowiak, ementaler, pilzner; windsorki*.

Pozostałe to nazwy co najmniej dwuelementowe – jeden z nich (powiedzmy A) ma status wyrazu pospolitego (w przeważającej większości nazw jest rzeczownikiem), drugi (analogicznie B) jest nazwą własną lub derywatem od niej pochodnym. Nazwa własna jest rzeczownikiem bądź pochodnym od niej przymiotnikiem lub przysłówkiem. Spośród tych określników podstawowego rzeczownika pospolitego tylko przymiotnik występuje zarówno w prepozycji, jak i w postpozycji, określnik rzeczownikowy (w formie mianownika [M] lub w dopełniaczu [D]) zajmuje pozycję bezpośrednio po członie określanym lub jest wprowadzany przymikiem (ewentualnie wyrażeniami przyimkofunkcyjnymi). W postpozycji również występuje określnik przysłówkowy. Biorąc pod uwagę te elementy, można wyodrębnić kilka podstawowych typów strukturalnych (por. też Ološtiak, Garančová 2011), z których dwuelementowe można uznać za prototypowe. Warto przy okazji zauważyć, że mamy tu zróżnicowaną ortografię, co uzmysławia, że część z nich nadal ma status nazwy własnej, inne to eponimy bądź derywaty od nazw własnych. A więc:

RZECZOWNIK + RZECZOWNIK (M): *befsztyk Bristol, befsztyk Oscar, befsztyk Wellington; chleb graham, herbata Sahara, pizza Scarlet, sałatka Cezar, połędwica Wellington, rosół Bombaj, żeberka glazurowane Las Vegas; herbatniki liverpoolki, herbatniki manchesterki;*

RZECZOWNIK + RZECZOWNIK (D): *babka Gośki, pierniki Olgi, gołąbki Kasi, gulasz Karola, kaczka Denise, kawa Mozarta, kotlet Anny, pasta Sachera, placek Janosika, ryż Kreola, tort Fedora, tort Sachera; bogracz Roberta Makłowicza, żur Wojciecha Siemiona;*

RZECZOWNIK + „PRZYIMEK” + RZECZOWNIK (z podtypami wydzielonymi ze względu na postać przyimka):

- *dorsz à la Joanna, gruszki à la Belle Helene, herbata à la Mount Everest, kurczak à la Radziwiłł, à la Wołodyjowski, minestrone à la Kaczyński, szaszłyki à la Zuzka, wołowina à la Stroganow;*
- *całuski dla Pawełka;*
- *gęś na sposób węgierski, fasola na sposób chiński, makaron na sposób włoski, papryka na sposób francuski, ryba na sposób tajski, schab na sposób rzymski, tuńczyk na sposób indyjski, wołowina na sposób bretoński, (nalewka) gruszkówka na włoski sposób;*
- *jagnię z Lograno, kartoflanka z Pragi, krokiety z Wrocławia, (nalewka) jałowcówka z Borów Tucholskich, (nalewka) ambrozja, lipówka z Podlasia, proziaki z Podkarpacia, strudel z Karlsbadu, surówka z Pucka, szynka z Bobrownik, udka z Ciechocinka;*
- *chlebek prosto z Pizy;*
- *polewka piwna rodem z Soplicowa;*

- *panga na styl włoski*;
- *krupnik w stylu żydowskim, tort w stylu angielskim*;
- *zapiekanka według Macieja Kuronia*;
- *bulion rybny znad Morza Śródziemnego*;

RZECZOWNIK + PRZYMIOTNIK: *barszcz ukraiński, wołyński, wigilijny, befsztyk tatarski, bigos cygański, kaszubski; bułka arabska, poznańska; chleb bieszczadzki, cygański, galicyjski, krakowski, krzeszowicki, myślenicki, nałęczowski, popradzki, prański, radomski, sądecki, słowiański, staropolski* (por. Jaros 2011), *kiełbasa głogowska, krakowska, lisiecka, podlaska, podwawelska, rzeszowska, sądecka, śląska, toruńska, żywiecka, rogal świętomarciński, kluski śląskie, sałatka grecka, nicejska, paryska, włoska, pierogi ruskie, ser tyłżycki; tort prowansalski, rumuński, szwarcwaldzki, węgierski; zacierka zagłębiowska, żurek poznański*;

RZECZOWNIK + PRZYSŁÓWEK: *kuskus po arabsku, makaron po bolońsku, fasolka po bretońsku, ziemniaki po cabańsku, cynaderki, mintaj z warzywami po chińsku, bakłażany, karp, grillowany pstrąg, pulpety z ryby, szaszłyki z cytryną po grecku; omlet po hiszpańsku, wołowina po irlandzku, pierś z kurczaka po meksykańsku, flaki, gulasz, jaja, jajka, jajecznica, kartoflanka, kurczak, leczo, naleśniki, parówki, placek po węgiersku; frytki, jajko, kawa, kalafior, pstrąg, sernik, sznycel po wiedeńsku; kawa, brokuły, brzoskwinie, cielęcina, cukinia, cykorja, lasagne, spaghetti, szparagi, tiramisu po włosku; cielęcina, geś, karp, pstrąg, schab, śledź, wątróbka z rusztu, wołowina, ziemniaki po żydowsku*;

PRZYMIOTNIK + RZECZOWNIK: *austriacka wątróbka, bałkańska potrawka, egipski kebab, falenicki placek, fińska wieprzowina, hawajski kurczak, karkonoska kwaśnica, łemkowskie kotlety, łowickie parówki, mokotowski specjały, moskiewski królik, nelsoński mózg, siedlecki kurczak, sopocki tuńczyk, szczeciński indyk, śląski pischinger, włoska sałatka, wrocławski śledź, wrocławska wołowina*.

Te podstawowe typy nazewnicze mogą wystąpić w najróżnorodniejszych kombinacjach wieloelementowych, zawierających dodatkowe leksemy modyfikujące czy precyzujące znaczenie struktury podstawowej, w których wystąpi co najmniej jeden pochodny od nazwy własnej: *zapiekanka ruska z gryki; ryba z kapustą po brazylijsku; ryba w sezamie po chińsku; feta na rukoli, grillowany pstrąg, pulpety z ryby, szaszłyki z cytryną po grecku, zupa grzybowa po kurpiowsku (z gąsek), wołowina w piwie po pszczyńsku; sałata zielona na sposób francuski; żeberka w miodzie prosto z Pizy; chruścik babci Jasi; żur sandomierskich mnichów; grzybki marynowane cioci Stasi, biszkopt orzechowy panny Ewy; kiszona kapusta à la Bachus; sałata z kartofli podług Dumasa; kluski z mięsem wg Olci; ciasteczka na andrucie na Boże Narodzenie; malinowa ratafia gdańska z Przymorza, (nalewka) kaziówka wileńska itd.*

Szczególnie różnicowane strukturalnie są nazwy potraw wielowyrzowych, w których występuje określnik przymiotnikowy. Może on bowiem zajmować różną pozycję w strukturze nazwy. Może to mieć związek z faktem, że serwowane danie zawiera produkt identyfikowany przez przymiotnik odprzypalny: *rolada z indyka*

z *kaszą krakowską*, zapiekanka z *kaszy krakowskiej*, paszteciki *we francuskim cieście*, budyń z *kapusty włoskiej*, fondue z *sera szwajcarskiego*. Niezbyt liczne są przykłady dwuwyrzowe z przymiotnikiem w pozycji inicjalnej (por. wyżej typ PRZYMOTNIK + RZECZOWNIK), częstsze z takim usytuowaniem przymiotnika są nazwy wielowyrzowe: *białostocka* zupa z opieniek, *białowieckie* filety z dzika, *galicyjska* sałatka z jajek, *lubelska* baba z kaszy i ziemniaków, *małopolska* sałatka z czarnej rzepy, *miechowska* zupa z serwatki, *podlaski* paszтет ziemniaczany, *staropolska* kartoflanka z grzybami, *toskańska* tarta z pomidorami itp.

Materiały potwierdzają też nazwy, w których występuje więcej niż jeden wyraz z zasobów nazw własnych, typu kawa *Jacobs po wiedeńsku*, *podkarpackie* placki *po węgiersku*, *wielkanocny* żurek *lubelski*, *wielkanocny* żurek *małopolski*, tort *Rafaello Anety*, bigos *staropolski* z restauracji *M. Gessler*, gołąbki z *Buczacza*, czyli przysmak babci *Rogowskiej*. I choć nazw ostatniego typu nie jest wiele, to wydaje się, że można zaryzykować uogólnienie dotyczące charakteru występujących w jednej nazwie określników atrybutywnych. Przeważnie są różnymi pod względem kategoryjnym leksemami. Jeśli równocześnie występują dwa określniki realizowane przez tę samą klasę leksemów (np. dwa przymiotniki lub dwa rzeczowniki), zwykle zróżnicowane są semantycznie: przymiotniki – jeden o znaczeniu temporalnym, drugi – lokalizującym (ale por. *francuskie* guziczki w stylu *greckim* i *włoskim*, jaja *austriackie* *po wiedeńsku*); rzeczowniki – jeden wskazujący na miejsce, drugi – o znaczeniu osobowym.

Jeśli chodzi o subkategorie nazw własnych (i ich derywatów) motywujących nazwy potraw, można tu wskazać zasadniczo trzy podstawowe grupy (Witaszek-Samborska 2005):

- 1) nazwy osobowe,
- 2) nazwy geograficzne,
- 3) nazwy temporalne i pochodne od wymienionych nazw.

Nazwy osobowe: przede wszystkim występują derywaty od imion, nazwisk, nawet pseudonimów osób znanych z kart historii i literatury (*przyrkowska* zupa cebulowa) lub wyróżniających się współcześnie: polityków, ludzi z kręgu show biznesu, w tym ekspertów w sprawach żywieniowych oraz postaci fikcyjnych, na przykład bohaterów literackich (gulasz *szwejkowski*, przysmak *Zorby*). Tu należą też derywaty od nazw narodów, plemion, nazw mieszkańców pewnych regionów (*łemkowskie* kotlety, ziemniaki *po cabańsku*, bigos *po cygańsku*, *ormiańskie* kotlety wołowe, wołowina *szeklerska*, krupnik *w stylu żydowskim*) itp. W pewnych nazwach utrwalone zostały imiona (por. Łobodowska 2011) (ew. nazwiska) osób lub bliskich tych, którzy wymyślili, upublicznili, upowszechnili przepis na daną potrawę: boczek pieczony „*Andzi*”, kotlet *Anny*, czekoladowy tort *Ewy*, risotto domowe *Joli*, gulasz *Karola*, torcik z biszkoptów *Sylwii*; herbatka pani *Eli*.

Jaki mają związek nazwy potraw z motywującymi je podstawami? Mogą to być nazwy potraw przyrządzanych przez kogoś, ulubione przez kogoś, nadane na cześć kogoś itd. Rzadsze są tu nazwy rzeczownikowe typu cytowanych *beszamel*, *melba* (ps. Nellie Melba – australijska śpiewaczka), sałatka *Cezar*, *Napoleon*, *mazurek*, *Rzeszowiak*, *moskol*; małże *św. Jakuba* w sosie curry, placek *Janosika*, kielbaski *Macieja Kuronia*, bigos *staropolski* według *Macieja Kuronia*, polędwica *à la Richelieu*, zrazy *à la Nelson*, sałata zielona *à la Zamoyski* czy derywowane od nazw własnych

przymiotniki: kotlety *pożarskie*, lub przysłówki z formantem nieciągłym *po- + -u*: *po nelsonsku*.

Nazwy geograficzne to głównie derywaty od nazw państw i regionów (kurczak *afrykański*, mus *bawarski*, *chorwackie* pierożki z serem, *egipski* kebab, *fińska* wieprzowina, zupa *alpejska*; bigos *kaszubski*, bliny *kurpiowskie*, kluski *śląskie*, barszcz *wołyński*, zacierka *zagłębiowska*; zupa grzybowa *po kurpiowsku* [z gąsek], pierogi *małopolskie*, barszcz *małopolski*, barszcz *mazowiecki*, kurczak *po mazursku*, baranina *po podlasku*, zrazy *słowińskie*, *świętokrzyskie* szaszłyki, wiejska zalewajka z *Wielkopolski*; wołowe zrazy *po bawarsku*, kisz *lotaryński*, królik *po morawsku*, zapiekanka *prowansalska*), dalej – są to derywaty od nazw miast, zarówno polskich, jak i obcych (*rymska* pieczeń, sos *bordoski*, halibut *po oliwsku*, śledzie *po sopocku*, flaki *po warszawsku*, kwaśnica *po żywiecku*, cielęcina *po mediolańsku*, sernik *po wiedeńsku*), ale też od nazw kontynentów lub ich części – krewetki *na sposób azjatycki*, wieprzowina *na sposób orientalny*, *skandynawska* zupa zielona. Nazwy od nich powstałe przeważnie pełnią funkcję określników informujących o faktycznym lub domniemanym genetycznym związku potrawy z danym miejscem, potrawy charakterystycznej dla danego terenu. Użyte tu przysłówki informują o sposobie przygotowywania potraw.

W zebranych przeze mnie materiałach szczególnie licznie potwierdzony jest związek przyrządzanych potraw z narodowymi kuchniami Europy, zwłaszcza z węgierską (ok. 90), włoską (60), francuską (*po parysku* ok. 45), austriacką (*po wiedeńsku* ponad 40), grecką (ponad 30), choć na brak innych nie można narzekać, o czym informują takie przymiotniki obecne w nazwach potraw jak: *amerykański*, *andaluzyjski*, *angielski*, *argentyński*, *australijski*, *białoruski*, *brazylijski*, *bretoński*, *bułgarski*, *burmański*, *chiński*, *chorwacki*, *czeski*, *duński*, *florencki*, *hawajski*, *hinduski*, *hiszpański*, *holenderski*, *indyjski*, *irański*, *japoński*, *kanadyjski*, *kolumbijski*, *libański*, *litewski*, *łotewski*, *marokański*, *niemiecki*, *perski*, *prowansalski*, *rosyjski*, *szwajcarski*, *szwedzki*, *tajski*, *turecki*; *londyński*, *paryski*, *rymski*, *wiedeński* itp., także przysłówki, por. m.in. mięso mielone zapiekane *po bałkańsku*, herbata *po bombajsku*, *po bourbońsku*, *po eskimosku*, *po kenijsku*, *po krymsku*, *po polinezyjsku*, *po szwedzku*, *po turkietańsku*, *po szkocku* i in. W tym typie bezkonkurencyjne są potrawy kuchni żydowskiej (ponad 20).

Na tym tle zaskakuje stosunkowo skromna lista potraw wyspecyfikowanych jako polskie: sos *polski*, kotlety *polskie*, zrazy zawijane *polskie*, flaki, karp, sandacz, zając, jajka *po polsku*; pasztet zajęczy *na sposób polski*, herbata *na sposób polski*.

Interesująco natomiast przedstawiają się polskie potrawy regionalne, w których nazwach jako lokalizatory informujące o ich związku z określonym miejscem występują czy to nazwy tych miejsc (baba z *Kłęczan*), czy pochodne rzeczowniki (*rzeszowiak*), przymiotniki (*krakowskie* małdrzyki, *krakowskie* pierniki, sernik *krakowski*) lub przysłówki (bażant *po krakowsku*, kurczak *po krakowsku*, ryba *po podhalańsku*). Dominują potrawy przygotowane *po warszawsku*, ale są też specjały m.in. *augustowskie*, *białostockie*, *częstochowskie*, *gdańskie*, *hajnowskie*, *królewieckie*, *kurozwęckie*, *lubelskie*, *lwowskie*, *łomżyńskie*, *miechowskie*, *poznańskie*, *przemyskie*, *pszczyńskie*, *rzeszowskie*, *sandomierskie*, *siemiatyckie*, *suwalskie*, *tarnobrzeskie*, *toruńskie*, *tykocińskie*, *urzędowskie*, *wojciechowskie*, *galicyjskie*, *kaszubskie*

(Wosiak-Śliwa 2011), *małopolskie, mazurskie, podhalańskie, podkarpackie, podla-
skie, słowińskie, śląskie, świętokrzyskie, warmińskie, wielkopolskie, wileńskie, żmudz-
kie* oraz *wawelskie*.

Nazwy temporalne to raczej rzadko wykorzystywane derywaty od nazw świąt, z których okazji określone dania są przygotowywane: barszcz *wigilijny*, *wielkanoc-
ny*, *wielkanocny* żurek lubelski, koreczki *sylwestrowe*, poncz *bożonarodzeniowy*. Tu zaliczyłam także dania odwołujące się do receptur staropolskich (typu: *staropolskie* zrazy cielęce, piernik *po staropolsku*).

Na koniec warto jeszcze wspomnieć o kulinarnych nazwach metaforycznych, które w znacznym stopniu powielają wymienione wyżej wzorce, ale różnią się od wcześniej wymienianych językową realizacją tych schematów, na przykład *bieda zupa kresowa*, *gulasz z nutką Orientu*, „Z całego serca” tort na *walentynki*, nalewka „*francuskie wspomnienie lata*”, gdzie nazwa potrawy opatrzona jest określnikami szczególnego typu; *mokotowskie* specjały, gdzie zamiast nazwy konkretnej mamy wyraz oznaczający ‘coś wyjątkowo smacznego, szczególnie wykwintną potrawę’, *łakomczuchy z Mazowsza*, przysmak *Zorby*; garnek *prowansalski*, garnek z *Kozienic*, *toskański* garniec, kocioł *cygański*, *meksykański* kociołek, rondel *burgundzki*, gdzie pojawiają się charakterystyczne określniki odproprialne, ale brak właściwej nazwy potrawy, którą zastąpiono wyrazami tylko funkcjonalnie związanymi z technologią obróbki potraw i wreszcie pojedyncze, takie jak: *gołąwska zieleń*, *świt w Augustowie*, *lwowska awanturka*, fale *Dunaju*, jaja *Amora*, *wiedeński melanz*.

Osobna sprawa to poprawność językowa tych nazw, pisownia małą czy wielką literą, a także ich ustrukturalizowanie, por. *szynka z Łysych*, *klopsiki z piersi cioci Ewy*, *gałki z mięsa lwony*, *Nelsoński mózg* i inne.

Choćby pobieżny rzut oka na materiały językowe sprzed lat i obecne uświada-
mia z jednej strony bogatą kuchnię naszych przodków, różnorodność produktów i potraw z nich przygotowywanych. Potwierdzają to również badania historyków kultury materialnej. Z drugiej strony – daje się zauważyć wyraźny rozwój współczesnej polskiej sztuki kulinarnej, już to przez otwarcie na szeroki świat i znaczny udział w kształtowaniu polskiego menu dominujących kuchni zarówno europejskich, jak i pozaeuropejskich, już to przez ożywienie polskiej kuchni regionalnej. W tym kontekście uwidacznia się specyfika słownictwa (Stachurski 2000) kulinarnego na tle innych klas chrematonimów. Widać ponadto, że współcześnie w nazywaniu potraw w znacznie większym stopniu wykorzystujemy nazwy własne. A wszystko to dowodzi wagi faktów językowych w utrwalaniu i kumulacji naszej wiedzy o świecie materialnym.

Z całą pewnością ma rację Andrzej Markowski, pisząc:

W nazwach produktów kulinarnych – potraw i napojów – jest zawarta część historii naszej kultury odzwierciedlonej w języku. Sposób, w jaki nasi przodkowie nazywali – i jak my nazywamy – to, co jemy i pijemy, świadczy przecież o określonym widzeniu świata, o wydobywaniu z rzeczywistości tego, co się uznaje za ważne i cenne, o dostrzeganiu podobieństw między rzeczami z różnych kręgów. Nazwy kulinarne pokazują też związki naszej kultury z kulturami innych narodów. Widać w nich odbicie mód dawno przebrzmiałych, ale także tych, które nadchodzą (Markowski 1994: 141).

Bibliografia

Teksty źródłowe (wybór)

- Bangert E., Mahrle Ch., 2009, *Kawa*, tłum. E. Rohozińska, Warszawa.
- Caprari M., 2009, *Herbata*, Warszawa.
- Ćwierciakiewiczowa L., 1985, *365 obiadów*, opracował do druku, poprzedził wstępem i zapatrzył w słowniczek J. Kalkowski, Kraków.
- Kuchnia polska. Przepisy dawne i nowe*, 2008, Warszawa.
- Kuchnia śródziemnomorska*, 2005, tłum. M. Samborska, Ożarów Mazowiecki.
- Kuchnia włoska. Klasyczne i nowoczesne dania*, 2012, tłum. E. Jaroszewicz, Ożarów Mazowiecki.
- Mięso na różne sposoby*, 2009, Warszawa.
- Podróże kulinarne. Tradycje. Smaki, Potrawy*, seria [bmw., brw.].
- Regionalna kuchnia polska. Małopolska*, zebrała M. Orłowska, Kielce [brw.].
- Regionalna kuchnia polska. Podlasie i Lubelszczyzna*, zebrała M. Orłowska, Kielce [brw.].
- Rok w kuchni*, 2008, cz. 1–2, Warszawa.
- Wasilewska M., 2009, *Kuchnia polska. Tylko sprawdzone przepisy*, Warszawa.

Opracowania

- Badyda E., 2011, *O problemach z ustaleniem postaci chrematonimów – na przykładzie nazw polskich wyrobów cukierniczych*, [w:] *Chrematonimia jako fenomen współczesności*, red. M. Biolik, J. Duma, Olsztyn, s. 31–41.
- Breza E., 1998, *Nazwy obiektów i instytucji związanych z nowoczesną cywilizacją (Chrematonimy)*, [w:] *Polskie nazwy własne. Encyklopedia*, red. E. Rzetelska-Feleszko, Warszawa – Kraków, s. 343–361.
- Demińska M., 1994, *Z dziejów produkcji żywności w Polsce*, [w:] *Wokół stołu i kuchni*, wybór i oprac. M. i J. Łozińscy, Warszawa, s. 7–31.
- Gałkowski A., 2008, *Chrematonimy w funkcji użytkowej. Onomastyczne studium porównawcze na materiale polskim, włoskim, francuskim*, Łódź.
- Górniewicz H., 1988, *Wstęp do onomastyki*, Gdańsk.
- Jakus-Borkowa E., 1987, *Nazewnictwo polskie*, Opole.
- Jaros V., 2011, *Techniki nominacyjne w zakresie współczesnego nazewnictwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych*, [w:] *Chrematonimia jako fenomen współczesności*, red. M. Biolik, J. Duma, Olsztyn, s. 215–233.
- Kaleta Z., 1998, *Teoria nazw własnych*, [w:] *Polskie nazwy własne. Encyklopedia*, red. E. Rzetelska-Feleszko, Warszawa – Kraków, s. 15–81.
- Kopaliński W., 1996, *Słownik eponimów, czyli wyrazów odmiennych*, Warszawa.
- Kowalik K., 2008, *Pochodne nazw własnych w słownikach ogólnych współczesnej polszczyzny*, [w:] *Nowe studia leksykograficzne*, red. R. Przybylska, P. Żmigrodzki, Kraków, s. 191–202.
- Kowecka E., 1984, *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.*, Warszawa.
- Lech-Kirstein D., 2011, *Kreacje nazewnicze w nazwach drinków*, [w:] *Chrematonimia jako fenomen współczesności*, red. M. Biolik, J. Duma, Olsztyn, s. 283–292.

- Lewandowski A., 1992, *Współczesne polskie nazwy firmowe*, Zielona Góra.
- Łobodzińska R., 2011, *Imiona w różnych klasach chrematonimów*, [w:] *Chrematonimia jako fenomen współczesności*, red. M. Biolik, J. Duma, Olsztyn, s. 301–310.
- Malec M., 2001, *Imię w polskiej antroponimii i kulturze*, Kraków.
- Markowski A., 1994, *Kuchnia w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych*, [w:] *Wokół stołu i kuchni*, wybór i oprac. M. i J. Łozińscy, Warszawa, s. 129–141.
- Meller B., 1994, *Obce wpływy w kuchni polskiej*, [w:] *Wokół stołu i kuchni*, wybór i oprac. M. i J. Łozińscy, Warszawa, s. 33–55.
- Ološtiak M., Garančovská L., 2011, *O spôsoboch tvorenia chrématoným*, [w:] *Chrematonimia jako fenomen współczesności*, red. M. Biolik, J. Duma, Olsztyn, s. 357–370.
- Romanowska M., 2007, *Słownik sztuki kulinarnej*, Warszawa.
- Rymut K., 1987, *Nazwy miast Polski*, Wrocław.
- Stachurski E., 2000, *Słowa-klucze polskiej epiki romantycznej*, Kraków.
- W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie się kultur. Zbiór studiów*, 2003, red. T. Stegner, Gdańsk.
- Wielka księga nalewek. Przewodnik wraz z przepisami po szlachetnym alkoholu, który w domowych warunkach możemy uczynić*, 2012, oprac. J. Rogala, Ożarów Mazowiecki.
- Witaszek-Samborska M., 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- Wosiak-Śliwa R., 2011, *Kaszubskie nazwy potraw i napojów*, Gdańsk.
- Żarski W., 2008, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław.

Objaśnienia skrótów

- EJO – *Encyklopedia językoznawstwa ogólnego*, red. K. Polański, Wrocław 1993.
- EJP – *Encyklopedia języka polskiego*, red. S. Urbańczyk, Wrocław 1991.
- PSWP – *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*, t. 1–50, red. H. Zgólkowa, Poznań 1996–2005.
- WSWO – *Wielki słownik wyrazów obcych PWN*, red. M. Bańko, Warszawa 2005.

Proper Names and Their Derivatives in the Polish Culinary Terminology

Abstract

The article pertains to the culinary terminology that is contemporarily used in the Polish language. The main aim of the article is to define the scope and way of using proper names and their derivatives in the creation of culinary terminology, i.e. subcategories of proper names that appear in that terminology, their grammatical categories, their function and position in the complex structure of a culinary name.