





Natalia Kasprzyk  <https://orcid.org/0009-0007-1310-6823>

Uniwersytet Jana Długosza w Częstochowie, Wydział Humanistyczny, Instytut Językoznawstwa, Szkoła Doktorska
ul. Waszyngtona 4/8, 42–200 Częstochowa, e-mail: natalia.kasprzyk@doktorant.ujd.edu.pl

Katarzyna Sitek  <https://orcid.org/0000-0002-1820-5835>

Uniwersytet Jana Długosza w Częstochowie, Wydział Humanistyczny, Instytut Językoznawstwa, Szkoła Doktorska
ul. Waszyngtona 4/8, 42–200 Częstochowa, e-mail: katarzyna.sitek@doktorant.ujd.edu.pl

MECHANIZMY NOMINACJI WYBRANYCH NAZW POTRAW REGIONALNYCH I ICH ZWEGANIZOWANYCH ODPOWIEDNIKÓW W KSIĄŻCE PAWŁA OCHMANA *ROŚLINNA KUCHNIA REGIONALNA* – ANALIZA PORÓWNAWCZA

NOMINATION MECHANISMS OF SELECTED NAMES OF REGIONAL
DISHES AND THEIR VEGANIZED COUNTERPARTS IN PAWEŁ OCHMAN'S
BOOK *ROŚLINNA KUCHNIA REGIONALNA* – A COMPARATIVE ANALYSIS

Słowa kluczowe: nazewnictwo kulinarne, kuchnia wegańska, kuchnia regionalna

Keywords: naming of dishes, vegan cuisine, regional cuisine

Streszczenie

Celem artykułu jest porównanie typów mechanizmów nominacji nazw potraw regionalnych i ich zweganizowanych odpowiedników na bazie materiału onimicznego, wyekscerpowanego z książki Pawła Ochmana *Roślinna kuchnia regionalna*. Dania w tej publikacji opatrzone są dwiema nazwami: regionalną i nową, zweganizowaną przez autora. Badana leksyka obejmuje 116 nazw przypisanych do 58 potraw. Analizie poddane zostały nazwy pochodzące z regionów południowej Polski. Tęm do badań jest scharakteryzowanie obecnych trendów w kuchni regionalnej Polski oraz zarysowanie problematyki nazewnictwa dań wegańskich. Wyjaśniono też pojęcie weganizacji. Omówione zostały tendencje i różnice w procesach nominacyjnych wybranych nazw. Na drodze analizy wyników stwierdzono, że zabieg weganizacji nazw nie służy wyrugowaniu dziedzictwa kulturowego przez autora, a pełni trojaki funkcje: identyfikacji desygnatu, indywidualizacji obiektu rzeczywistości pozajęzykowej i jego klasyfikacji oraz symbolizowania relacji między jednostkowym obiektem i jego kontekstem onimicznym. Działania, które podejmuje autor *Roślinnej kuchni regionalnej*, są sposobem na popularyzację dań regionalnych poprzez uprzystępnienie ich szerszej społeczności.

Abstract

The purpose of this article is to compare the types of nomination mechanisms for the names of regional dishes and their veganized counterparts on the basis of onymic material excerpted from

Paweł Ochman's book titled *Roślinna kuchnia regionalna*. The dishes in this publication bear two names: a regional one and a new one, veganized by the author. The lexis under scrutiny comprises 116 names assigned to 58 dishes. The analysis includes names from the regions of southern Poland. The background to the study includes a characterization of current trends in Polish regional cuisine and an outline of the problem of naming vegan dishes. The article also explains the concept of veganization and discusses some trends and differences in the nomination processes of selected names. The analysis of the results reveals that the procedure of veganization of names does not serve the purpose of the author's eradication of cultural heritage, but has a threefold function, namely identifying the designator, individualizing the object of extralinguistic reality and its classification as well as symbolizing the relationship between the individual object and its onimic context. The activities that the author book titled *Roślinna kuchnia regionalna* undertakes are a way to popularize regional dishes by making them accessible to a wider community.

1. WPROWADZENIE

Kuchnia polska łączy w sobie bogactwo tradycji oraz różnorodność smaków. Przez wieki na skutek licznych czynników kulturowych i historycznych kształtowała się i ulegała przemianom. Wpływy obcych kuchni, m.in. francuskiej, niemieckiej, rosyjskiej czy austriackiej, oraz rozmaite lokalne produkty sprawiły, że kuchnia polska stała się nie tylko fascynująca, ale także zróżnicowana. Część potraw zdobyła popularność na terenie całego kraju (np. bigos, kiszony ogórek czy rosół), inne nie rozpowszechniły się na taką skalę. Można je skosztować jedynie na danym obszarze lub w lokalu gastronomicznym serwującym kuchnię regionalną.

W ostatnich kilkunastu latach można zauważyć, iż Polacy zaczęli coraz bardziej interesować się tradycjami, a także historią swoich regionów. Wzrasta wśród nich poczucie odrębności, przynależności do „małych ojczyzn”, a w związku z tym, że kuchnia jest niezwykle istotnym elementem dziedzictwa kulturowego, nasila się u nich również zainteresowanie daniami czy wyrobami regionalnymi. W następstwie tego powstaje coraz więcej lokali gastronomicznych, książek kucharskich czy stron internetowych, które na nowo odkrywają i promują przysmaki z różnych części Polski. Potrawy uznawane kiedyś za chłopskie, biedniejsze, gorsze, teraz są serwowane w najlepszych restauracjach jako coś luksusowego, wykwintnego. Przykładem może być *rejbak*, inaczej *babka ziemniaczana*. Kiedyś jadany był przez chłopów w dni powszednie po ciężkiej pracy. Obecnie Polacy specjalnie przyjeżdżają na Podlasie czy Mazowsze, aby spróbować tego regionalnego przysmaku. Ponadto wiele z takich potraw jest sprzedawanych i reklamowanych jako „kuchnia tradycyjna”, „chłopskie jadło”, „kuchnia babuni” czy „kuchnia regionalna”, co często nie jest prawdą. Za przykład może służyć chleb ze smalcem, podawany w restauracjach jako tzw. czekadełko. Nie jest to danie ani regionalne, ani tym bardziej chłopskie. Biały chleb był kiedyś droгим produktem, częściej jadano ziemniaki czy podplomyki. Tak samo smalec, który robiony jest ze słoniny. Mięso dla

biedniejszej ludności było czymś, co spożywano tylko od święta. Dlatego wiele z takich potraw pochodzi z jadłospisu kuchni bogatej, charakterystycznej dla najzamożniejszych warstw społecznych. Nazywanie tych dań chłopskimi nadaje tylko aury swojskości, ale często niewiele ma wspólnego z prawdą [Sikora, 2021, s. 184–186].

Zwiększone zainteresowanie tematem kuchni regionalnych widoczne jest również na platformach społecznościowych – Facebooku, Instagramie, YouTube czy TikToku. Potrawy znane są nie tylko wśród starszych pokoleń, ale również popularyzowane są przez młodsze osoby, tworzące treści kulinarne w internecie czy też należące do kół gospodyń wiejskich, stowarzyszeń aktywnych kobiet i prowadzące profile społecznościowe tych organizacji. Często pod postami, w których zawarte są przepisy na regionalne dania, w sekcjach komentarzy toczą się rozmowy na temat nazewnictwa poszczególnych potraw. Jeśli w internecie takie dyskusje są wciąż żywe, można przypuszczać, iż w tradycyjnych konwersacjach również. Oprócz tego coraz większą popularnością cieszy się turystyka kulinarna, która jest połączeniem zwiedzania, poznawania historii odwiedzanego miejsca z próbowaniem nowych smaków, potraw, wyrobów regionalnych, dostępnych tylko w danej części Polski. Powstałe szlaki kulinarne przyczyniają się do promowania regionów i ich dziedzictwa kulturowego [por. Durydiwka, 2013, s. 9–30].

Potrawy regionalne – forma podania, prezencji, ale też nazwy – są współcześnie przekształcane tak, aby przyciągnęły uwagę odbiorców z różnych grup społecznych. Jedną z tych grup są weganie, czyli osoby, które rezygnują ze spożywania produktów zwierzęcych, stosowania ich w produkcji ubrań i kosmetyków oraz wykorzystywania zwierząt w badaniach naukowych lub w celach rozrywkowych [WSJP].

Zmiany, które zachodzą w tych daniach, polegają na modyfikacji składu potrawy w taki sposób, aby nie zawierała żadnych produktów pochodzenia zwierzęcego [WSJP], czyniąc ją tym samym możliwą do spożycia przez weganina. Proces ten ma już swoją nazwę w języku polskim, a jest to czasownik *weganizować*. Istnieje on w WSJP od 2021 roku, natomiast samo pojęcie datowane jest na rok 2012, kiedy zostało wykorzystane po raz pierwszy na blogu Jadłonomia. Danie, które przeszło ten proces, zostaje określone mianem *zweganizowanego*.

Weganizować można potrawę, przyrządzając ją podobnie, lecz tylko z produktów roślinnych, lub kogoś, sprawiając, że ktoś rezygnuje z potraw zawierających składniki pochodzenia zwierzęcego [WSJP], a także tradycyjne przepisy kulinarne, dostosowując je do potrzeb kuchni wegańskiej [OJUW]. Jednak autorzy wegańskich przepisów, oprócz modyfikowania składników samych potraw, weganizują również ich nazwy, często dając tym samym znak, że są one przyrządzane jedynie z produktów roślinnych. Wprowadzane zmiany dotyczą zatem nie tylko sfery gastronomicznej, kulturowej, estetycznej, ale także językowej. Zabieg tej natury służy poinformowaniu wegan, że opisywana wersja dania jest przeznaczona dla nich,

dostosowana do ich potrzeb. Pojęcie *weganizacja* pojawiło się już w literaturze językoznawczej: „*Weganizację* nazw potraw rozumiem jako tworzenie ich na wzór takich, które określają dania z niewegańskim składem” [Skrzypczak, 2021, s. 107]. Do rzeczownika *weganizacja* w kontekście nazewnictwa potraw odnoszą się również Małgorzata Witaszek-Samborska i Martyna Skrzypczak [2022, s. 472].

W dalszej części artykułu nazwy dań, które zostały zmodyfikowane przez Pawła Ochmana, będą określane jako nazwy zweganizowane. Należy jednak zaznaczyć, iż w tym tekście pojęcie *zweganizowanej nazwy* jest rozumiane szerzej niż jedynie zaznaczenie zamiennika produktu mięsnego w nazwie. Nowa nazwa w przypadku dań prototypowo roślinnych pełni funkcję identyfikacyjną, ale przede wszystkim ma na celu językowe wyeksponowanie jej przeznaczenia dla wegan. Podobna sytuacja ma miejsce w przypadku zamieszczania certyfikatów (np. *Suitable for vegans*, *European quality for vegan*) na opakowaniach produktów prymarnie wegańskich, np. hummusu.

Paweł Ochman w swoich publikacjach [Ochman, 2022; 2023] przedstawia tradycyjne dania w nowej, roślinnej odsłonie, dba jednak również o odświeżenie języka i przystosowanie go do odbiorcy nie tylko regionalnego. Przy każdym przepisie umieszczone są dwie nazwy – oryginalna, dotycząca tradycyjnej, regionalnej wersji potrawy, a także nowa, zweganizowana, identyfikująca nierzadko zmodyfikowaną na modłę wegańską wersję przepisu. Nadanie nowej nazwy znanej już potrawie pełni funkcję nie tylko symboliczną czy informacyjną, ale przede wszystkim identyfikacyjną – autor wyraźnie rozdziela regionalne, dawne wytwory kulinarne od nowych, jednocześnie zachowując nazwę ugruntowaną w regionie w celu podkreślenia powiązania z historią i tradycją, ale także w celu edukacyjnym. Przed każdym przepisem zamieszczona jest krótka notka zawierająca dodatkowe informacje dotyczące dania i anegdotę związaną z pochodzeniem jego nazwy lub historią.

2. METODOLOGIA I PRZEDMIOT BADAŃ

Przedmiotem badań w niniejszym opracowaniu są nazwy dań zamieszczone w książce kucharskiej przeznaczonej dla osób na diecie pozbawionej produktów pochodzenia odzwierzęcego pt. *Roślinna kuchnia regionalna* autorstwa Pawła Ochmana, który w internecie jest znany pod pseudonimem Weganon. Prowadzi on również blog o tej samej nazwie. Na uwagę zasługuje sama struktura analizowanej publikacji, wyróżnia się ona bowiem na tle innych książek kucharskich. Rozpoczyna ją wstęp o funkcji metatekstowej, następnie zamieszczone są informacje dotyczące podstawowych zamienników składników pochodzenia zwierzęcego i przepisy podstawowe na dodatki, takie jak sosy, skwarki z tofu czy wegański

twarożek. Dalej znajduje się zasadnicza część książki, czyli przepisy kuchni regionalnej uporządkowane według regionów Polski, do których dodane zostały krótkie slogany charakteryzujące dany obszar, np. *SERCE KRAJU – Łódzkie*, *GDZIE WĘDROWAŁA KAROLINKA – Śląsk Opolski*, *RAJI CZAROWNICE – Świętokrzyskie*. W rozdziałach zamieszczone są przepisy, a każdy z nich opatrzony jest dwiema nazwami. Nazwa główna została wyróżniona pierwszeństwem w spisie treści oraz nad przepisami, a także wyodrębniona graficznie poprzez zastosowanie znacząco większej czcionki i wielkich liter. Nazwy te są autorstwa Pawła Ochmana. Druga nazwa (zapisana kursywą, w spisie treści dodatkowo w nawiasie) jest oryginalna, tradycyjnie desygnująca potrawę regionalną. Same przepisy, jak podaje autor, są „inspirowane oryginalnymi potrawami regionalnymi” [Ochman, 2020, s. 11]. W kwestii „oryginalności” receptur – niektóre z nich nie wymagały zmiany składników – są wśród nich tradycyjnie wegańskie, inne zaś zostały zmodyfikowane – zweganizowane przez autora.



01

MALOPOLSKA

KLUSKI ZIEMNIACZANO-OWSIANE

Dziadki kokuszczańskie

W kuchni regionalnej są takie potrawy, których nazwy większości nie mówią nic. Na pozór nie określają charakteru dania, składu czy wyglądu. Powstają zrywając w gwiazdę danego regionu. Zdania się również tak, że ta sama potrawa w różnych miejscowościach może mieć inne nazwy. A jak jest z dziadkami kokuszczańskimi? Po pierwsze, mniej je praktycznie tylko mieszkańcy Krakowa i Prowincji. Po drugie, powstają z połączenia ugotowanego gęstego ziemniaku z mąką pełnoziarnistą owsianą lub jęczmieńską. Dodatek maki pełnoziarnistej sprawia, że są lekko chrupkawe na powierzchni, jak zarodek drożdża. Po trzecie, są tak proste w wykonaniu, że nie sposób ich przepuścić. Podaje się je okraszane skwarkami lub drożdżem cebulką jako dodatek do obiadu.

WYKONANIE

SKŁADNIKI

- 1 kg mączystych ziemniaków
- ½ szklanki mąki owsianej pełnoziarnistej lub pszennej uniwersalnej
- sól i pieprz do smaku

- a. Ziemniaki obrać i ugotować w lekko osolonej wodzie. Wyłożyć i dokładnie ugotować tłuczkiem.
- b. Dodać mąkę oraz sól i pieprz do smaku i ponownie dokładnie ugotować. Przykryć garnek i odstawić na 10 minut.
- c. Z masy formować kulki wielkości orzecha włoskiego.
- d. Są gotowe do jedzenia, ale polecam je odstażyć na niewielkiej ilości tłuszczu i smażyć chwilę ciekłą, słodką smażącą z niewielką ilością kapusty i dowolnymi kielbasami wierzynkami.

119

ILUSTRACJA 1. Przykładowa strona z książki Pawła Ochmana *Roślinna kuchnia regionalna*

Źródło: Ochman, 2020.

Roślinna kuchnia regionalna to jedna z niewielu książek, które łączą tradycję i historię z filozofią weganizmu. Autor podkreślił w niej znaczenie zarówno nazw zweganizowanych, jak i regionalnych, które mogłyby funkcjonować

osobno, jednak zestawione razem wzajemnie się dookreślają. Ze względu na zamieszczenie przy każdym przepisie dwóch nazw osiągalne było przeprowadzenie analizy porównawczej. Może ona pomóc w zbadaniu, jak język adaptuje się do nowych trendów i zmian społecznych, a także jakie mechanizmy językowe są wykorzystywane do tworzenia nowych nazw i pojęć. Ponadto nowy materiał w postaci nazw wegańskich potraw potencjalnie dostarcza danych na temat dynamiki językowej i społecznej, co może pomóc w prognozowaniu przyszłych zmian językowych.

Na potrzeby tej publikacji wyekscerpowane zostały tylko te nazwy, które pochodzą z regionów południowej Polski¹, ponieważ omówienie wszystkich nazw potraw, jakie zostały zamieszczone w książce Ochmana, nie jest możliwe w tak lapidarnej formie, jaką powinien mieć artykuł naukowy. Materiał badawczy zawiera 116 nazw przypisanych do 58 potraw, czyli 58 nazw regionalnych oraz 58 nowych – zweganizowanych przez autora.

Podział regionalny, a także nazewnictwo danych obszarów zostały również zaczerpnięte z książki *Roślinna kuchnia regionalna*. Ochman wyodrębnił między innymi takie regiony jak: Dolny Śląsk, Śląsk Opolski, Śląsk, Łódzkie, Małopolska, Świętokrzyskie, Podkarpacie, Lubelszczyzna [Ochman, 2020, s. 5–7]. Ziemie te odznaczają się bogatą historią i tradycjami. Charakteryzują się zróżnicowaniem pod względem geograficznym, etnicznym i kulturowym, co wpływa na różnorodność potraw i ich nazw. Na tych terenach występują dwa dialekty – małopolski oraz śląski. W 1915 roku Kazimierz Nitsch w *Dialektach języka polskiego* wyróżnił cztery obszary dialektalne Polski: Wielkopolskę, Pomorze (niekaszubskie), Mazowsze oraz Śląsk i Małopolskę z ziemią sieradzką i łęczycką [Karaś, 2010]. Choć obecnie w dialektologii stosowany jest inny podział dialektów i gwar polskich, w klasyfikacji Nitscha z początku XX wieku widoczne jest połączenie obszarów Śląska i Małopolski, co mogłoby sugerować ich wspólne cechy. Powiązania tych regionów w przeszłości mogą stanowić argument do tego, aby zaprezentować je również łącznie, analizując kulinaria. Dodatkowo badanie nazw potraw pochodzących ze wskazanych regionów daje autorkom możliwość zgłębiania dziedzictwa kulturowego obszaru, z którego się wywodzą.

Celem artykułu jest określenie zmian, jakie zachodzą w mechanizmach nominacyjnych po przekształceniu nazwy z regionalnej na zweganizowaną. Pomoże to zgłębić język danych społeczności i poznać sposoby interpretacji rzeczywistości tychże wspólnot. W badaniu zostały wykorzystane metoda statystyczna oraz analiza porównawcza.

1 Autorki na potrzeby artykułu zastosowały uproszczony podział Polski na regiony północne i południowe, pomijając tradycyjne rozróżnienie: wschodnia, zachodnia, północna, południowa i centralna Polska. Określenie *regiony południowej Polski* zostało przyjęte w celu ułatwienia narracji, zachowania klarowności i zwięzłości opisu.

3. NAZWA NAZWIE NIERÓWNA

Waldemar Źarski w publikacji pt. *Książka kucharska jako tekst* pisze:

Pojęcie kuchnia jako konwencji kulinarnej charakterystyczna dla danej grupy społecznej, najczęściej etnicznej, a więc sposób przyrządzania jedzenia, jego podawania i spożycia zgodne jest z definicją leksykalną: ‘charakterystyczny dla danego kraju lub rejonu zestaw potraw, gotowanych dań, napojów’. Możemy pod tym względem wyróżnić trzy grupy tytułów: kuchnia narodowa [...]; kuchnia regionalna, np. warszawska, krakowska, lwowska, dolnośląska, wielkopolska; kuchnia autorska [Źarski, 2008, s. 124–125].

Polska kuchnia regionalna to nie tylko zbiór potraw, ale też nieodłączny i niezwykle ważny element tradycji. Zaczęła się kształtować w momencie, kiedy ziemie polskie były podzielone. Włączenie ziem dawnej Rzeczypospolitej do państw trzech zaborców przyczyniło się do zwiększenia różnic pomiędzy kuchniami regionów. Wpłynęło to na kulturę, język, a tym samym również na nazewnictwo kulinarne.

Potrawy czy produkty regionalne to takie, które pochodzą z danego regionu lub można je wytwarzać tylko na wybranym obszarze, np. ze względu na dostępność składników. Termin *region* jest opisywany w różny sposób w opracowaniach naukowych, lecz za najpowszechniejszą i najbardziej pojemną definicję można uznać następującą:

[...] region jest pojęciem przestrzennym, odnoszącym się do konkretnie wydzielonego terytorium, które z racji względnej jednorodności charakteryzujących go cech oraz ich powiązań odróżnia się od innych otaczających go obszarów [Kulesza, 2014, s. 27].

W książkach kucharskich czy artykułach dotyczących kulinariów autorzy najczęściej używają zmodyfikowanego podziału na regiony historyczne Polski [np. Szymanderska, 2015; Tarnowska, 2017].

We współczesnych nazwach pożywienia, które kształtowały się na przestrzeni lat czy też zostały stworzone w niedalekiej przeszłości, można odnaleźć elementy kultury narodowej oraz wpływy kultur innych narodów. Dlatego duży udział w strukturze leksyki kulinarnej mają zapożyczenia, neosemantyzmy, ale też słownictwo rodzime. Podobnie przedstawia się to wśród nazw potraw regionalnych. Widoczne są w nich wpływy kultury niemieckiej, żydowskiej, rosyjskiej czy austriackiej, pojawiają się także takie elementy językowe, jak regionalizmy, formy dialektalne, gwarowe.

Główną cechą nazw potraw regionalnych jest obecność leksemów wskazujących na geograficzne lub kulturowe pochodzenie dania. Wiele z nich ma charakter pamiętkowy [Jaros, 2012, s. 116]. W nazwie zawarte są określenia dotyczące miasta,

wsi, regionu czy narodu lub grupy etnicznej. Człony pochodzące od nazw geograficznych podkreślają, że dana potrawa należy do kuchni regionalnej. Są informacją dla odbiorcy o obszarze, z jakiego wywodzi się potrawa czy części Polski, w jakiej jest możliwość skosztowania tego dania. Wśród nazw potraw regionalnych pojawiają się zarówno formy jednowyrazowe, jak i wieloczłonowe. Ich cechą nie jest opisowość, a raczej konkretność, zwięzłość, syntetyczność. Co więcej, jeśli w nazwie pojawi się również element gwarowy (np. *proziaki*), co jest częstym zabiegiem w nominacji potraw regionalnych, istnieje duże prawdopodobieństwo, iż nie będzie ona w całości zrozumiała dla odbiorcy spoza danego obszaru. Nazwy dań regionalnych czasami zawierają również informacje o składnikach czy o sposobie przygotowywania potrawy. W dalszej części artykułu, w celu uproszczenia, nazwy potraw regionalnych będą określane jako *nazwy regionalne*.

Język stosowany i kreowany przez wegan spełnia liczne funkcje w grupie (informacyjną, ekspresywną, ludyczną), zawiera różne elementy i struktury językowe (neologizmy – słowotwórcze, znaczeniowe, zapożyczenia; amalgamaty i kolokacje leksykalne). Komunikacja przebiega za pośrednictwem różnych kanałów, a we wspólnocie funkcjonują różne gatunki użytkowe (poradnik, dyskusja, przepis kulinarny, blog). Jako że znaczącą częścią ideologii weganizmu jest pożywanie, jednym z podstawowych gatunków użytkowych funkcjonujących w tej grupie społecznej jest przepis kulinarny. Podobnie jak język stosowany przez społeczność, tak i forma przepisów oraz nazw potraw są bardzo zróżnicowane pod względem strukturalnym i nominacyjnym.

Nazwy dań wegańskich ze względu na typ budowy można podzielić na jednostki analityczne oraz syntetyczne. Główną cechą określeń syntetycznych jest ich skrótowość, uzyskiwana m.in. dzięki uniwerbizacji, która przyczynia się do powstawania neologizmów strukturalnych. Mogą one nie być w pełni zrozumiałe dla osób nieposługujących się socjolektem wegan. Zwykle również nie informują o wielu składnikach potrawy. Jedną z najpopularniejszych twórczyń takich nazw i oczywiście dań, które identyfikują, jest Julita Romaniuk, która tworzy i publikuje swoje treści na blogu kulinarnym Biedanizm. Przykładami mogą być tutaj nazwy makaronów: *wampiroadporny*, *CCC*, *zielony*, *uzdrowiciel* [Romaniuk, 2023]. Pełnią one funkcję ekspresywną oraz ludyczną, często są efektem gry językowej i zabawy słowem. Oprócz tego powszechne są w nich kontaminacje, definiowane jako „rodzaj kompozycji polegający na skrzyżowaniu dwu całych lub fonicznie uszczuplonych jednostek leksykalnych w jedną całość strukturalną, najczęściej zawierającą cząstkę wspólną dla obu komponentów” [Ochmann, 1997, s. 132] i rozpatrywane czasem jako amalgamaty – uznawane za „konceptualną integrację, zachodzącą w kontaminacjach na ich biegunie semantycznym” [Kardela, 2006, s. 202]: *biedab* (bieda + kebab) [Romaniuk, b.r.], *bobomole* (bób + guacamole) [Dymek, b.r.], *tofurnik* (tofu + sernik). Rozumienie takich nazw w dużej mierze zależy od wiedzy odbiorcy [Żarski, 2008, s. 121].

Nazwy analityczne to wieloczłonowe zestawienia, które cechują się wysokim poziomem informacyjności. Są opisowe i często szczegółowo przedstawiają składniki i smak potrawy – odbiorca doskonale wie, czego może się po niej spodziewać. Analityczność nominacji kulinarnej to jedna z powszechnych cech w polskim języku kulinarnym [Witaszek-Samborska, 2005, s. 123] i znajduje ona odzwierciedlenie w odmianie środowiskowej wegan. Wśród nazw potraw przez nich stosowanych powszechne są nazwy analityczne. Przewagę mają nazwy 2–4-składnikowe, jednak często można napotkać nazwy składające się z siedmiu i większej liczby członów, jak: *cytrynowe pesto z papryki z prażonym makiem z tagliatelle i świeżą bazylią*, *pasta z ciecierzycy z czerwoną cebulą w occie balsamicznym i z suszonymi pomidorami* [Dymek, b.r.], *komfortowa zapiekanka: ziemniaki z cebulką pod kwaśną śmietaną z tofu czy chrupiąca ciecierzycza w salacie z porem, jabłkiem i dressingiem z orzechów włoskich* [Wałkowicz, b.r.]. W badanej próbie leksykalnej jednostki wieloczłonowe stanowią 94,83% (55 na 58 nazw). Pełnią one funkcję informacyjną, są precyzyjne i łatwo zrozumiałe, mimo swej czasem pozornej zawilgości. Trafiają do każdego odbiorcy, nie tylko do weganina korzystającego z socjolektu tej grupy społecznej. Oczywiście wśród nazw analitycznych występują również takie, które nasycone są słownictwem środowiskowym – członami zapożyczonymi lub neologizmami, np.: *tosty francuskie z aquafabą*, *wegański klasyk BLT* [Wałkowicz, 2020], *faux gras* [Dymek, b.r.].

4. ANALIZA PORÓWNAWCZA²

W celu porównania nazw regionalnych i zweganizowanych uwzględnione zostały wszystkie mechanizmy nominacyjne je kształtujące. W wielu z nich pojawiają się nawet dwa lub trzy różne mechanizmy. Mimo że większość opracowań nazw kulinariów bierze pod uwagę tylko jeden mechanizm [Witaszek-Samborska, 2005; Jaros, 2012], tutaj zostały uwzględnione wszystkie, w celu skrupulatnego zarysowania szerokiego obrazu różnic i podobieństw, jakie dzielą i łączą obie grupy nazewnicze. Zostały również określone mechanizmy tworzenia nazw jednoczłonowych, chociaż wielu badaczy odchodzi od tej praktyki, przykładem jest M. Witaszek-Samborska, która twierdzi, że są one „zbyt ciasne dla wyrażenia związanych z nimi konotacji i sprostania mnogości potencjalnych funkcji” [Witaszek-Samborska, 2005, s. 123]. Zabieg ten został przeprowadzony z tego samego powodu – aby otrzymać możliwie pełny obraz mechanizmów kształtujących obie grupy. Jako że wśród wersji regionalnych znajduje się wiele

² Do analizy została użyta częściowo zmodyfikowana klasyfikacja mechanizmów nominacji słownictwa kulinarnego Małgorzaty Witaszek-Samborskiej [2005, s. 123–164].

nazw jednoczłonowych, dokonanie porównania przy pominięciu mechanizmów ich tworzenia byłoby niemożliwe i dałoby niemiarodajne wyniki.

W nazwach występują bazy onomazjologiczne znane w polszczyźnie ogólnej. Są to powszechnie używane określenia pożywienia, takie jak *chleb*, *ciastko*, *placcek*. Mogą one dotyczyć głównego składnika dania (*sernik*, *tofurnik*). Pojawiają się zarówno w nazwach jednowyrazowych, jak i w wielowyrazowych. W przypadku występowania w nazwach (głównie zweganizowanych) powszechnie znanych jednostek leksykalnych, takich jak *zupa*, *pieróg*, *tort*, nie są one tłumaczone. Od tej zasady przyjęte jednak zostały dwa wyjątki. Pierwszym z nich są człony typu *kapusta* ‘danie z kapusty’, *ziemniaki* ‘danie z ziemniaków’, które są neosemantyzmami – nie oznaczają jadalnej części rośliny, lecz dania z niej przyrządzone w określony sposób. Drugim wyjątkiem są wszelkie jednoczłonowe nazwy, będące jednocześnie określeniem bazy onomazjologicznej. Występują one jednak w wersji gwarowej i mogą być niezrozumiałe dla przeciętnej osoby posługującej się polszczyzną ogólną. Przykładami takich nazw są: *begle*, *oberiba*, *śliszki*, *poleśniki*. Ze względu na ich wartość językową, potrzebę wyjaśnienia ich znaczenia, a także zbadania nieopisaną dotychczas w literaturze etymologii, zostaną one uwzględnione w analizie zarówno pod kątem nominacyjnym, jak i etymologicznym.

Nietłumaczone bazy onomazjologiczne, znane w polszczyźnie ogólnej, obecne w materiale, to: *ciasto*, *babeczka*, *pieróg*, *pita*, *chleb*, *kapusta*, *knedel*, *łazanka*, *pierunik*, *zupa*, *keks*, *kluska*, *placcek*, *sernik*, *wafelek*, *ciastko*, *potrawka*, *sałatka*, *kapuśniak*, *bułeczka*, *gołąbek*, *pasztecik*, *racuch*, *tort*, *kotlet*, *strudel*, *pączek*, *krem*, *drożdżówka*, *fasola*, *naleśnik*, *ciasteczko*, *barszcz*.

Pochodzenie trzech nazw regionalnych (*łężnie bieszczadzkie*, *piotrowskie cejlony*, *dziędziuchy z Dokudowa*) pozostaje nieznanne, a tym samym przyczyny ich powstania nie są jasne. Dzięki platformie Facebook autorkom udało się skontaktować z Gminnym Ośrodkiem Kultury w Białej Podlaskiej³, w celu uzyskania stosownych informacji na temat etymologii nazwy. Niestety, nawet najstarsi przedstawiciele społeczności znali tylko potrawę oraz jej nazwę, lecz nie potrafili wyjaśnić jej pochodzenia. Informacja ta pokazała, że czasami nie jest możliwe, aby dotrzeć do etymologii każdego słowa w przeprowadzanych badaniach.

3 W skład gminy Biała Podlaska wchodzi wieś Dokudów, z której to pochodzi danie *dziędziuchy z Dokudowa*.

TABELA 1. Mechanizmy nominacji wybranych nazw regionalnych i zweganizowanych z uwzględnieniem regionów pochodzenia

Region	Lp.	Nazwa regionalna	Mechanizm nominacji	Nazwa zweganizowana	Mechanizm nominacji
DOLNY ŚLĄSK	1	Ciasto z kruszonką z Ziemi Kłodzkiej	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny), genetyczna (etniczno-geograficzna)	Ciasto drożdżowe z cynamonową kruszonką	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), materiałowa (określająca składnik sekundarny)
	2	Bomby legnickie	N. metaforyczna, genetyczna (etniczno-geograficzna)	Piernikowe babeczki z marcepanem	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), materiałowa (określająca składnik sekundarny)
	3	Bomby apostołów	N. metaforyczna, genetyczna (upamiętniająca)	Piernikowe domki	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), metaforyczna
	4	Śliwiaki ^a	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Pierogi z suszonymi śliwkami	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny)
	5	Bałkańska pita z Lipian	N. genetyczna (etniczno-geograficzna)	Pita z jabłkami i dynią	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny)
	6	Begle ^b	N. sensoryczna (z określeniami wrażeń wzrokowych)	Śląskie obwarzanki ^c	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), określająca sposób przyrządzenia potrawy (aspekty techniczne)
ŁÓDZKIE	7	Radomszczański tatarczuch ^d	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Chleb gryczany	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	8	Łowicka kapusta z grochem	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), materiałowa (określająca składnik sekundarny), materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Kapusta z grochem	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny), materiałowa (określająca składnik podstawowy)

Region	Lp.	Nazwa regionalna	Mechanizm nominacji	Nazwa zweganizowana	Mechanizm nominacji
ŁÓDZKIE	9	Łódzkie knedle z truskawkami	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), materiałowa (określająca składnik sekundarny)	Knedle z truskawkami	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny)
	10	Dziad kapuściany	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), genetyczna (odśrodkowa)	Łazanki z kapustą	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny)
	11	Warciański piernik marchwiowy	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Piernik marchewkowy	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	12	Polewka gruszkowa	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Zupa gruszkowa	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
MAŁOPOLSKA	13	Małopolski cwibak ^e z fasoli	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), materiałowa (określająca składnik podstawowy), określająca sposób przyrządzania potrawy (aspekty techniczne)	Keks fasolowy	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	14	Małopolskie kluski ziemniaczano-fasolowe	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Kluski z fasoli jaś	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	15	Dziadki kokuszczańskie ^f	N. sensoryczna (z określeniami wrażeń dotykowych), n. genetyczna (etniczno-geograficzna),	Kluski ziemniaczano-owsiane	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	16	Pasztet z fasoli z marchewką lub grzybami	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), materiałowa (określająca składnik sekundarny)	Pasztet z fasoli	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)

Region	Lp.	Nazwa regionalna	Mechanizm nominacji	Nazwa zweganizowana	Mechanizm nominacji
MAŁOPOLSKA	17	Podhalańskie moskole ^g	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), genetyczna (upamiętniająca)	Placki ziemniaczane	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	18	Sernik krakowski	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Tofurnik ^h z kruchą kratką	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), sensoryczna (z określeniami wrażeń dotykowych), sensoryczna (z określeniami wrażeń wzrokowych)
	19	Pischinger ⁱ	N. genetyczna (upamiętniająca)	Wafelki z kremem czekoladowo-orzechowym	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny)
ŚLĄSK OPOLSKI	20	Krajanki	N. określająca sposób przyrządzenia potrawy (aspekty techniczne)	Krucho-drożdżowe ciastka tofurnikowe	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), sensoryczna (z określeniami wrażeń dotykowych)
	21	Śliszki ^j wigilijne	N. temporalno-okolicznościowa, sensoryczna (z określeniami wrażeń dotykowych)	Makowe ciasteczka	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	22	Pieróg postny ze Starych Kolni	N. temporalno-okolicznościowa, genetyczna (etniczno-geograficzna)	Postny pieróg	N. temporalno-okolicznościowa
	23	Oberiba ^k na gęsto	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), sensoryczna (z określeniami wrażeń dotykowych)	Potrąwka z kalarepy	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	24	Kartoffel-salat ^l	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Salatka ziemniaczana	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)

Region	Lp.	Nazwa regionalna	Mechanizm nominacji	Nazwa zweganizowana	Mechanizm nominacji
ŚLĄSK OPOLSKI	25	Pańczkraut ^l	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), określająca sposób przyrządzania potrawy (aspekty techniczne)	Ziemniaki z kiszoną kapustą	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), materiałowa (określająca składnik sekundarny)
	26	Wodzionka ^m	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Zupa chlebowa	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
PODKARPACIE	27	Jeżowskie kapuśniaki z kaszą tatarską	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), materiałowa (określająca składnik sekundarny), genetyczna (etniczno-geograficzna)	Bułeczki z kapustą i kaszą gryczaną	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny)
	28	Gołąbki z kaszą gryczaną i tartymi ziemniakami	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny),	Gołąbki z kaszą i ziemniakami	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny),
	29	Fujarki pastusze	N. metaforyczna, genetyczna (odśrodkowa)	Paszteciki z bobem i pieczarkami	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny)
	30	Podkarpackie racuchy dyniowe	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Placki dyniowe z jabłkami	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), materiałowa (określająca składnik sekundarny)
	31	Proziaki ⁿ	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Placki sodowe	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	32	Fuczki ^o	N. sensoryczna (z określeniami zapachu)	Placki z kiszoną kapustą	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny)
	33	Tort z fasoli piękny jaś	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Tort fasolowy	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	34	Łężnie ^p bieszczadzkie	N. genetyczna (etniczno-geograficzna),	Ziemniaczane kotlety z kapustą	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy) materiałowa (określająca składnik sekundarny)

Region	Lp.	Nazwa regionalna	Mechanizm nominacji	Nazwa zweganizowana	Mechanizm nominacji
ŚLĄSK	35	Ciasteczka cieszyńskie	N. genetyczna (etniczno-geograficzna)	Drobne ciasteczka świąteczne	N. sensoryczna (z określeniami wrażeń wzrokowych), temporalno-okolicznościowa
	36	Strudel jabłkowy	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Jabłkowy zawijaniec	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), określająca sposób przyrządzenia potrawy (aspekty techniczne)
	37	Dołki	N. określająca sposób przyrządzenia (aspekty techniczne)	Minipączki	N. sensoryczna (z określeniami wrażeń wzrokowych)
	38	Moczka ^r	N. określająca sposób przyrządzenia potrawy (aspekty techniczne)	Piernikowy krem świąteczny	N. temporalno-okolicznościowa, materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	39	Placki z blachy	N. określająca sposób przyrządzenia potrawy (aspekty techniczne)	Placki ziemniaczane po śląsku	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), genetyczna (etniczno-geograficzna)
	40	Poleśniki ^s	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Placki ziemniaczane w kapuście	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	41	Siemieniotka ^t	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Świąteczna zupa konopna	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), temporalno-okolicznościowa

Region	Lp.	Nazwa regionalna	Mechanizm nominacji	Nazwa zweganizowana	Mechanizm nominacji
ŚWIĘTOKRZYSKIE	42	Baniocek ^u	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Ciasto dyniowe	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	43	Szczodraki ^w	N. temporalno-okolicznościowa	Drożdżówki na Trzech Króli	N. temporalno-okolicznościowa
	44	Kotlety baniowe z pokrzywami	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), materiałowa (określająca składnik sekundarny)	Dyniowe kotlety	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	45	Fasola po korczyńsku	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), genetyczna (etniczno-geograficzna)	Fasola korczyńska w sosie	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), genetyczna (etniczno-geograficzna)
	46	Pasternocek ^x	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Pasztet z pasternaku	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	47	Paluchy Baby Jagi	N. genetyczna (upamiętniająca), metaforyczna	Pyzowe paluchy	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), metaforyczna
	48	Opatowskie pyzie	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), sensoryczna (z określeniami wrażeń wzrokowych)	Pyzunie	N. sensoryczna (z określeniami wrażeń wzrokowych)
	49	Piotrowskie cejlony ^y	N. genetyczna (etniczno-geograficzna)	Ziemniaczane poduszeczki	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), metaforyczna
LUBELSZCZYŻNA	50	Ciastka przez maszynkę	N. określająca sposób przyrządzenia potrawy (aspekty techniczne)	Ciastka z maszynki	N. określająca sposób przyrządzenia potrawy (aspekty techniczne)
	51	Cebularz lubelski	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Drożdżówki z cebulą i makiem	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny)

Region	Lp.	Nazwa regionalna	Mechanizm nominacji	Nazwa zweganizowana	Mechanizm nominacji
LUBELSZCZYŻNA	52	Lubelskie naleśniki drożdżowe	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Naleśniki drożdżowe	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	53	Werbkowieckie placki z soczewicy	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Placki z soczewicy i ziemniaków	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)
	54	Lubelski podcos ^z	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), określająca sposób przygotowania potrawy (aspekty pragmatyczne)	Podcos ^{aa}	N. określająca sposób przygotowania potrawy (aspekty pragmatyczne)
	55	Zawijaki wygnanowskie	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), określająca sposób przygotowania potrawy (aspekty techniczne)	Świderki z suszonymi owocami	N. materiałowa (określająca składnik sekundarny), sensoryczna (z określeniami wrażeń wzrokowych)
	56	Dziędziuchy ^{ab} z Dokudowa	N. genetyczna (etniczno-geograficzna)	Ziemniaczane ciasteczka z jagodami	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), materiałowa (określająca składnik sekundarny)
	57	Kakory ^{ac} z Łobaczewa Małego	N. genetyczna (etniczno-geograficzna), materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Ziemniaczane pierogi z marchewką	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy), materiałowa (określająca składnik sekundarny)
	58	Barszcz czereśniowy	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)	Zupa czereśniowa	N. materiałowa (określająca składnik podstawowy)

^a *Śliwiaki* – ‘pierogi z farszem z suszonych śliwek z sosem makowym’, od rzecz. *śliwka* [Ochman, 2020].

^b *Begle* – ‘rodzaj obwarzanka z parzonego ciasta’, od *bajgiel* <jidysz *bajgl*, z niem. *Beugel* ‘rogał’> [Ochman, 2020; SO].

^c *Obwarzanki* – ‘pieczywo w formie zwiniętego w kółko grubego wałka, posypanego solą, makiem lub sezamem’, od czas. *obwarzyc* ‘obgotować’ [WSJP].

- ^d *Tatarczuch* – gw. ‘chleb lub placek z mąki tatarczanej’, *tatarczany* ‘gryczany’ [Witaszek-Samborska, 2005; SGPK, t. V].
- ^e *Cwibak* – ‘ciasto biszkoptowe, przekładane warstwowo bakaliami, pieczone dwukrotnie; keks’ <niem. *Zwieback*; *zwei* ‘dwa’, *backen* ‘piec’> [Witaszek-Samborska, 2005; Etym; Leks].
- ^f *Dziadki kokuszczańskie* – ‘okrągłe kluski ziemniaczane, często o chropowatej powierzchni’, prawdopodobnie od chropowatej powierzchni, przypominającej zarost męczyzny, od rzecz. *dziadek* [LisPr; Ochman, 2020].
- ^g *Moskole* – gw. od *moskol* ‘podhalański placek z mąki owsianej i/lub ziemniaków pieczony na blasze kuchennej’ <gw. *moskal* ‘żołnierz rosyjski’> [Witaszek-Samborska, 2005; SGPK, t. III].
- ^h *Tofurnik* – ‘wegański odpowiednik sernika, przyrządzany z tofu’ [OJUW].
- ⁱ *Pischinger* – ‘tort wafłowy przekładany masą czekoladowo-orzechową’ <niem. od *Pischinger* – nazwisko austriackiego cukiernika> [Witaszek-Samborska, 2005].
- ^j *Śliszki* – ‘małe drożdżowe bułeczki z makiem moczone w mleku po upieczeniu’, prawdopodobnie od przym. *śliski* [Ochman, 2020].
- ^k *Oberiba* – gw. ‘na Śląsku: kalarepa’ [Witaszek-Samborska, 2005; Ochman, 2020].
- ^l *Kartoffelsalat* – ‘sałatka ziemniaczana’ <niem. *die Kartoffel* ‘ziemniak’, *der Salat* ‘sałata, sałatka’> [Witaszek-Samborska, 2005; DWDS].
- ^m *Pańcakraut* – ‘gotowana kapusta kiszona wymieszana z tłuczonymi ziemniakami’ <niem. *das Kraut* ‘kapusta’, *pantschen* ‘rozcieńczać, mieszać’> [DWDS; LisPr; MSGGŚ].
- ⁿ *Wodzionka* – inaczej *wodzianka* ‘zupa z wody i wkruszonego chleba, czasem z okrasą’, od rzecz. *woda* [Witaszek-Samborska, 2005].
- ^o *Proziaki* – ‘placki sodowe’ <gw. *proza* ‘soda’> [Rembiszewska, 2018; Ochman, 2020; SiLub].
- ^p *Fuczki* – ‘placki z kiszoną kapustą’, prawdopodobnie od gw. *fucyc* ‘śmierdzić’ [SGPK, t. II].
- ^q *Lężnie* – etymologia nieznana.
- ^r *Moczka* – ‘śląska potrawa wigilijna na wywarze warzywnym z bakaliami, suszonymi owocami, piwem, zagęszczona piernikiem’, od czas. *moczyć* [Witaszek-Samborska, 2005].
- ^s *Poleśniki* – ‘placek drożdżowy lub placek z ciasta ziemniaczanego przypieczony z obu stron z pozostałością liści kapusty’, prawdopodobnie od połączenia *po* + *liść*, analogicznie do *naleśnik* <**na listě* ‘na liściu’> [LisPr; WSJP].
- ^t *Siemieniotka* – ‘śląska i małopolska zupa z siemienia konopnego’, od rzecz. *siemię* [Witaszek-Samborska, 2005].
- ^u *Baniocek* – ‘ciasto dyniowe’, od rzecz. *bania* ‘dynia’ [Witaszek-Samborska, 2005].
- ^w *Szczodraki* – ‘placuszek, rogal pieczony na Nowy Rok lub święto Trzech Króli’, od wyrażenia *szczodry czas* ‘okres od drugiego dnia świąt Bożego Narodzenia do Trzech Króli’ [Witaszek-Samborska, 2005; Ochman, 2020].
- ^x *Pasternocek* – ‘pasztet z pasternaku’, od rzecz. *pasternak* [Ochman, 2020].
- ^y *Cejlony* – etymologia nieznana.
- ^z *Podcos* – ‘potrawa przyrządzana z liści młodej kapusty z dodatkiem pęczaku i ziół, często gotowana na wywarze mięsny’, od przym. *podczas* [Ochman, 2020].
- ^{aa} *Podcos* – zweganizowana potrawa na wzór regionalnego podcosu. Por. przyp. z.
- ^{ab} *Dziędziuchy* – etymologia nieznana.
- ^{ac} *Kakory* – ‘ziemniaczane pierogi z marchewką’, od rzecz. *karoten* [Ochman, 2020].

Nazwy regionalne:	Nazwy zweganizowane:
1. Nazwy materiałowe:	1. Nazwy materiałowe:
1.1. Określające składnik podstawowy: 30 (51,7%)	1.1. Określające składnik podstawowy: 39 (67,2%)
1.2. Określające składnik sekundarny: 7 (12,1%)	1.2. Określające składnik sekundarny: 19 (32,8%)
2. Nazwy określające sposób przyrządzenia potrawy:	2. Nazwy określające sposób przyrządzenia potrawy:
2.1. Aspekty techniczne: 8 (13,8%)	2.1. Aspekty techniczne: 3 (5,2%)
2.2. Aspekty pragmatyczne: 1 (1,7%)	2.2. Aspekty pragmatyczne: 1 (1,7%)
3. Nazwy genetyczne:	3. Nazwy genetyczne:
3.1. Etniczno-geograficzne: 27 (46,6%)	3.1. Etniczno-geograficzne: 3 (5,2%)
3.2. Odśrodkowskie: 2 (3,4%)	3.2. Odśrodkowskie: 0
3.3. Upamiętniające: 4 (6,9%)	3.3. Upamiętniające: 0
4. Nazwy sensoryczne:	4. Nazwy sensoryczne:
4.1. Z określeniami wrażeń wzrokowych: 2 (3,4%)	4.1. Z określeniami wrażeń wzrokowych: 5 (8,6%)
4.2. Z określeniami wrażeń dotykowych: 3 (5,2%)	4.2. Z określeniami wrażeń dotykowych: 2 (3,4%)
4.3. Z określeniami zapachu: 1 (1,7%)	4.3. Z określeniami zapachu: 0
5. Nazwy temporalno-okolicznościowe: 3 (5,2%)	5. Nazwy temporalno-okolicznościowe: 5 (8,6%)
Nazwy metaforyczne: 4 (6,9%)	Nazwy metaforyczne: 3 (5,2%)

Nazwy przyjęte przez Ochmana w jego publikacji nie reprezentują przekroju wszelkich nazw dań wegańskich stosowanych w społeczności, nie są próbką, która może posłużyć do charakterystyki ogółu. Zweganizowane nazwy wprowadzone przez autora są analityczne, wielocłonowe⁴, bez członów obcych czy neologizmów (wyjątki – *tofurnik*, *tofurnikowy*). Jego celem jest dotarcie do jak największej rzeszy odbiorców, a co za tym idzie – popularyzacja weganizmu/wegetarianizmu za pomocą budowania przekonania, że można „gotować roślinnie”⁵, a jednocześnie domowo, tradycyjnie i prosto. Dzięki niestosowaniu w nazwach zweganizowanych członów regionalnych, niezrozumiałych dla odbiorcy, nieznanymi mu, na rzecz wyszczególnienia znanych każdemu składników, wprowadzając głównie określenia z polszczyzny ogólnej, buduje on poczucie swojskości i prostoty prezentowanych dań, co ma zachęcić do zaznajomienia się z przepisem i przyrządzenia opisywanej potrawy.

Autor zmienia nazwę dania, nawet gdy jego skład był pierwotnie wegański, aby wyeksponować językowo jego przeznaczenie dla wegan. Na pierwszy rzut oka widoczna jest opozycja nazwy zapisanej współczesną polszczyzną ogólną i nazwy regionalnej.

4 W badanej próbie jedynie trzy nazwy są jednocłonowe: *minipączki*, *podcos*, *pyzunie*.

5 Połączenie wyrazowe „gotować roślinnie” jest już powszechnie stosowane w środowisku wegan. Oznacza ‘gotować z wykorzystaniem produktów wyłącznie roślinnych’. Przykłady użycia: *Praktyczne porady, jak ograniczyć mięso w diecie i gotować roślinnie* [Prusaczyk, 2020], *Gotuj! roślinnie* [Rokicka, 2024].

Przyjmując za Waldemarem Żarskim, że tytuły przepisów mają charakter onimiczny [Żarski, 2008, s. 117], można twierdzić, że ich główną funkcją jest funkcja nominatywna, czyli identyfikacyjna – w ten sposób nawet tradycyjne przepisy, niecharakteryzowane wcześniej jako „wegańskie”, zostają w sposób czytelny przeznaczone dla wegan. Książki kucharskie postrzegane są jako przynależne do kategorii historyczno-społecznej, która powstaje na danym etapie rozwoju życia społecznego [Żarski, 2008, s. 122].

Paweł Ochman w swoich nazwach stosuje apelatywy, które tradycyjnie odnoszą się do potraw (głównie) mięsnych. Takim przykładem może być *paszтет* ‘pieczona potrawa ze zmielonego duszonego lub gotowanego mięsa i podrobów z dodatkiem przypraw’ [WSJP], jednak obecny w publikacji przepis nie zawiera mięsa (podstawowego składnika tegoż dania), co nie pokrywa się z definicją słownikową. Jest to zabieg, który pozwala społeczności wegan na sygnalizowanie podobieństwa do potraw pierwotnie mięsnych. Takie neosemantyzmy powstają „w wyniku generalizacji zakresu wyrazów, tzn. rozszerzenia pierwotnego znaczenia leksemów” [Nowak, 2017, s. 184]. Definicje słownikowe niektórych z nich już uwzględniają nowe znaczenia nazw dań, poszerzone o wersje wegańskie lub wegetariańskie. Przykładem jest *kotlet*, którego etymologia, wywodząca się z języka francuskiego (*côtelette* ‘żeberko’), odnosi się bezpośrednio do pochodzenia mięsnego. Tak też definiują ten leksem dawne słowniki: „KOTLETY, -ów, plur., KOTLETKI, -etek, plur. demin., z Fr. żeberka z gurki cielęcej lub fkopowej albo wieprzowej odkroione” [Linde, 1808, s. 1106]. Jednak współczesne definicje słownikowe rozszerzają już to znaczenie: „bite, mielone lub siekane, a następnie przyprawione mięso, czasami też jajka lub jarzyny uformowane w plaster lub mały placek, zwykle panierowane i usmażone na tłuszczu” [WSJP]. „Powstające w ten sposób neosemantyzmy na stałe weszły już do polszczyzny” [Skrzypczak, 2021, s. 110].

Weganon w swojej publikacji stosuje dualizm nazewniczy – proponuje nowe onimy, ale pozostawia również nazwy regionalne. Jego celem nie jest bowiem „przerobienie” historii, tradycji czy zbudowanie jej nowej wersji, ale ocalenie jej od zapomnienia, podkreślenie regionalności i rdzenności danych elementów dziedzictwa kulturowego, w tym przypadku dań, z jednoczesnym przywołaniem ich do życia, lekkim unowocześnieniem czy uatrakcyjnieniem dla konkretnego odbiorcy. Dokonuje tego poprzez zastosowanie dwóch zabiegów: zachowanie nazwy tradycyjnej pod nazwą zweganizowaną w celu powiązania zmodyfikowanego przepisu z wersją klasyczną, regionalną, a także poprzez notkę dołączoną do przepisu, w której zawiera wiadomości dotyczące regionu, z którego pochodzi dany przepis (np. konkretnej wsi) oraz ciekawostki związane z jego historią czy etymologią. Tak więc wpływ historii, warunków geograficznych czy przyrodniczych na kształtowanie się kuchni regionalnej przedstawiony jest wieloaspektowo.

Dane liczbowe i procentowe przedstawiono oddzielnie dla każdej grupy, liczącej po 58 nazw, w celu zestawienia i porównania obu grup pod kątem częstotliwości występowania określonych typów mechanizmów nominacji. Dla uporządkowania opisu w grupie oznaczanej jako pierwsza znajdują się nazwy regionalne, w grupie drugiej natomiast nazwy zweganizowane (wegańskie).

W obu grupach dominuje typ nazw materiałowych. Przeważają jednak określenia dotyczące składnika podstawowego (w 67,2% nazw wegańskich i w 51,7% nazw regionalnych) nad mechanizmami określającymi składnik sekundarny (w 32,8% w grupie drugiej, w 12,1% z grupy pierwszej). Zgodnie z poczynionymi powyżej spostrzeżeniami w nazewnictwie Pawła Ochmana panuje pewna jednolitość. Konsekwencja ta ujawnia się w nacisku na ukazanie składników i ogólnej sensoryki dania, na co wskazuje przytoczony powyżej udział nazw materiałowych. Zabieg ma na celu odwołanie się do wyobraźni odbiorcy. Można dostrzec, że były one tworzone przez jednego autora, mimo że często budowane są analogicznie do nazw pierwotnych – a przynajmniej zawierają analogiczne człony – np. *lubelskie naleśniki drożdżowe* : *naleśniki drożdżowe*, *warciański piernik marchwiowy* : *piernik marchewkowy*, *łowicka kapusta z grochem* : *kapusta z grochem*. Typy nazw materiałowych oraz sensorycznych to grupy, w których nazwy zweganizowane wyraźnie górują nad regionalnymi.

Powyższe przykłady ukazują jeszcze jedną bardzo wyraźną tendencję. Autor publikacji *Roślinna kuchnia regionalna* zdecydowanie zminimalizował występowanie członów wskazujących na pochodzenie etniczno-geograficzne danych potraw. Wiele nazw sformułowanych analogicznie zostało poddanych skróceniu o jeden człon, właśnie wskazujący na proveniencję dań: *łódzkie knedle z truskawkami* : *knedle z truskawkami*. Aspekty genetyczne zostały zaznaczone jedynie w trzech zweganizowanych nazwach (*śląskie obwarzanki*, *placki ziemniaczane po śląsku*, *fasola korczyńska w sosie*), co stanowi zaledwie 5,2%. W grupie nazw regionalnych aż 32 z nich informują o pochodzeniu potrawy i okolicznościach jej powstania (n. etniczno-geograficzne, np. *małopolski cwibak z fasoli*, *balkańska pita z Lipian*; n. odśrodkowe, np. *fujarki pastusze*, *dziad kapuściany*; n. upamiętniające, np. *Pischinger*, *bomby apostołów*), co daje 55,1%. W jednej z nazw występują dwa mechanizmy typu genetycznego (*podhalańskie moskole*).

W grupie nazw regionalnych, oprócz tego, że pojawia się o wiele więcej nazw etniczno-geograficznych niż w grupie drugiej, widoczne są również elementy gwarowe. Jako przykład można podać nazwy *oberiba na gęsto* czy *proziaki*. Pierwsza potrawa pochodzi ze Śląska Opolskiego. *Oberiba* oznacza w gwarze śląskiej kalarepę [Ochman, 2020, s. 169]. Natomiast *proziaki* wywodzą się z Podkarpacia. Są to placki sodowe. Nazwa pochodzi od słowa *proza*, co na tych obszarach oznacza sodę [Ochman, 2020, s. 189]. Wszelkie cechy gwarowe pojawiające się w nazwach

podkreślają związek dania z konkretnym regionem. W grupie nazw zweganizowanych stosowana jest wyłącznie polszczyzna ogólna, poza dwoma wyjątkami – pozostawieniem gwarowej nazwy *podcos* oraz zastosowaniem neologizmu *tofurnik*, który jest już jednak dość powszechnie stosowany nie tylko przez wegan. Co więcej, grupa nazw regionalnych charakteryzuje się dużo większą różnorodnością pod kątem występowania mechanizmów nominacyjnych. Można w niej odnaleźć 12 różnych podtypów w 6 różnych grupach. Natomiast w grupie drugiej – 9 podtypów. Nie odnotowano w niej nazw: odśrodkowych, upamiętniających oraz sensorycznych z określeniami zapachu. W wielu podtypach z obu grup zanotowano jedynie po kilka nazw, są to jednak podtypy z reguły mało popularne w polskim nazewnictwie kulinarnym i z tego powodu, a także przez niewielką objętość próbki badawczej, liczby te nie są znaczące. Jednak wartości w tych podtypach rozkładają się względnie równomiernie.

5. PODSUMOWANIE

Z dokonanej analizy mechanizmów nominacji nazw potraw regionalnych oraz ich nowych zweganizowanych odpowiedników można wywnioskować, iż zmieniając nazwy, autor nie ma na celu usunięcia z historii nazw tradycyjnych, lecz sformułowanie dodatkowo określeń nowocześniejszych, bardziej zrozumiałych. Stworzenie książki o kuchni roślinnej czy samych przepisów wegańskich, które nawiązują do kuchni regionalnej i bazują na niej, jest jednocześnie próbą ocalenia tradycji, dziedzictwa kulturowego danego regionu oraz poszanowaniem historii, a także formą zachęcenia młodych ludzi do próbowania potraw w nowym, wegańskim wydaniu.

Analiza nazw potraw wyekscerpowanych z publikacji Pawła Ochmana, pochodzących tylko z regionów południowej Polski, pokazała, jak wiele jest luk badawczych do wypełnienia, co staje się pretekstem do obszerniejszych badań, skupiających się na słownictwie kulinariów regionalnych oraz wegańskich/wegetariańskich z terenu całego kraju.

ROZWIĄZANIA SKRÓTÓW

Skróty konwencjonalne

czas. – czasownik

demin. – deminutywny

fr. – francuski

gw. – gwarowy
 n. – nazwa
 niem. – niemiecki
 plur. – pluralizm
 przyim. – przyimek
 przym. – przymiotnik
 rzecz. – rzeczownik

Słowniki

- DWDS – *Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache*, b.r., <https://www.dwds.de> (dostęp: 27.03.2024).
- Etym – *Online Etymology Dictionary*, b.r., <https://www.etymonline.com> (dostęp: 27.03.2024).
- Leks – PRZYMUSZAŁA Lidia, ŚWITAŁA-TRYBEK Dorota, 2021, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole.
- LisPr – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, b.r., *Lista produktów tradycyjnych*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12> (dostęp: 27.03.2024).
- MSGGŚ – CZĄSTKA-SZYMON Bożena, LUDWIG Jerzy, SYNOWIEC Helena, 1999, *Mały słownik gwary Górnego Śląska*, cz. 1, Leksem, Katowice.
- OJUW – Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego, b.r., <https://noweWyrazy.uw.edu.pl> (dostęp: 27.03.2024).
- SGPK – KARŁOWICZ Jan, 1900–1911, *Słownik gwar polskich*, t. I–VI, Akademia Umiejętności, Kraków.
- SŁLUB – PELCOWA Halina, 2019, *Słownik gwar Lubelszczyzny*, t. 6: *Pokarmy*, Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin.
- SO – WIŚNIAKOWSKA Lidia, oprac., 2008, *Słownik wyrazów obcych PWN*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- WSJP – ŻMIGRODZKI PIOTR, red., b.r., *Wielki słownik języka polskiego*, <https://wsjp.pl> (dostęp: 27.03.2024).

BIBLIOGRAFIA

- DURYDIWKA Małgorzata, 2013, *Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej*, „Prace i Studia Geograficzne”, t. 52, s. 9–30.
- DYMEK Marta, b.r., *Jadłonomia*, <https://www.jadlonomia.com> (dostęp: 27.03.2024).
- JAROS Violetta, 2012, *Techniki nominacyjne w zakresie współczesnej leksyki specjalistycznej odnoszącej się do wyrobów piekarniczych i cukierniczych*, „Prace

Naukowe Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo”, z. VIII, s. 103–120.

- KARAŚ Halina, 2010, *Ugrupowania dialektów i gwar polskich*, w: H. Karaś, red., *Dialekty i gwary polskie. Kompendium internetowe*, <http://www.dialektologia.uw.edu.pl/index.php?l1=podstawy-dialektologii&l2=ugrupowania-dialektow-mwr> (dostęp: 23.03.2024).
- KARDELA Henryk, 2006, *(Nie)podobieństwo w morfologii: amalgamaty kognitywne*, w: H. Kardela, Z. Muszyński, M. Rajewski, red., *Podobieństwo. Kognitywistyka 2*, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin, s. 195–210.
- KULESZA Mariusz, 2014, *Rozważania na temat regionu geograficzno-historycznego*, „Studia z Geografii Politycznej i Historycznej”, t. 3, s. 27–48.
- LINDE Samuel Bogumił, 1808, *Słownik języka polskiego*, t. 1, cz. 2: G–L, Drukarnia XX . Piarów, Warszawa.
- NOWAK Tomasz Łukasz, 2017, *Czy ryba może być z selera tak jak kaban z kury? O nazwach potraw na wegańskich blogach (i stołach)*, „Dziennikarstwo i Media”, nr 8, s. 183–195.
- OCHMAN Paweł, 2020, *Roślinna kuchnia regionalna*, Wydawnictwo Marginesy, Warszawa.
- OCHMAN Paweł, 2022, *Kasze w roślinnej kuchni regionalnej*, Wydawnictwo Marginesy, Warszawa.
- OCHMAN Paweł, 2023, *Roślinna kuchnia kresowa*, Wydawnictwo Marginesy, Warszawa.
- OCHMAN Paweł, b.r., *Weganon*, <https://weganon.pl> (dostęp: 27.03.2024).
- PRUSACZYK Monika, 2020, *Praktyczne porady, jak ograniczyć mięso w diecie i gotować roślinnie*, <https://dietazglowa.pl/praktyczne-porady-jak-ograniczyc-mieso-w-diecie-i-gotowac-roslinnie> (dostęp: 2.11.2024).
- REMBISZEWSKA Dorota, 2018, *Nazwy potraw w południowo-wschodniej Małopolsce jako przejaw kontaktów językowych (bandurzak, lewasz, proziak)*, „Studia Pigioniana”, t. 1, s. 137–145.
- ROKICKA Alicja, 2024, *Gotuj! roślinnie*, Wydawnictwo Marginesy, Warszawa.
- ROMANIUK Julita, 2023, *Makaroniara club*, wydanie własne.
- ROMANIUK Julita, b.r., *Biedanizm*, <https://www.instagram.com/biedanizm> (dostęp: 27.03.2024).
- SIKORA Kazimierz, 2021, „Chłopskie jadlo” – na pobojuwisku stereotypów i kulturowych nieporozumień, w: R. Przybylska, D. Ochmann, red., *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*, Wydawnictwo Libron, Kraków, s. 175–201.
- SKRZYPCZAK Martyna, 2021, *Weganizacja nazw potraw w polszczyźnie (na podstawie źródeł internetowych)*, „Poznański Półrocznik Językoznawczy”, nr 1(30), s. 107–135.

- SZYMANDERSKA Hanna, 2015, *Kuchnia polska. Potrawy regionalne*, Świat Książki, Warszawa.
- TARNOWSKA Beata, 2017, *Polska kuchnia regionalna. Smak tradycji*, P.H.W. Fenix, Warszawa.
- WAŁKOWICZ Eryk, 2020, *Roślinny comfort food dla każdego*, Flow Books, Kraków.
- WAŁKOWICZ Eryk, b.r., *erVegan*, <https://ervegan.com> (dostęp: 27.03.2024).
- WITASZEK-SAMBORSKA Małgorzata, 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Adama Mickiewicza, Poznań.
- WITASZEK-SAMBORSKA Małgorzata, SKRZYPCZAK Martyna, 2022, *Tofucznicza i skrzydełka z boczniaków, czyli o nazwach potraw zweganizowanych we współczesnej polszczyźnie uwag kilka*, „Prace Filologiczne”, nr LXXVII, s. 469–488.
- ŻARSKI Waldemar, 2008, *Książka kucharska jako tekst*, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław.

