

Martyna Skrzypczak

Weganizacja nazw potraw w polszczyźnie (na podstawie źródeł internetowych)¹

Wstęp

Weganizować to znaczy usunąć z przepisu potrawy kulinarnej wszystkie składniki pochodzenia zwierzęcego i zastąpić je roślinnymi. Natomiast leksem ten – z perspektywy lingwistycznej – należy uznać za neologizm funkcjonujący w środowisku wegan, tak samo jak: *zweganizować*, *weganizować się*, *zweganizować się* (za OJ UW). Wymienione wyrazy należą do najnowszej warstwy polszczyzny. *Weganizację* nazw potraw rozumiem jako tworzenie ich na wzór takich, które określają dania z niewegańskim składem².

Stoję na stanowisku, że nazwy potraw wegańskich należą do swoistego socjolektu. Jego użytkowników łączy wspólna filozofia życia, a na pewno odżywiania. W socjolektach wykorzystywane są zaś te same sposoby bogacenia zasobu słownego, co w polszczyźnie ogólnej, czyli: nowe konstrukcje słowotwórcze, zapożyczenia zewnętrzne i wewnętrzne, nowe derywaty semantyczne (neosemantyzmy), neofrazeologizmy (tu też nowe zestawienia). Twórcy (zwykle anonimowi) nazw dań wegańskich również je wykorzystują. Różne mogą być natomiast proporcje pomiędzy kategoriami formalnymi.

¹ Artykuł stanowi zmodyfikowany fragment pracy licencjackiej napisanej w Instytucie Filologii Polskiej UAM w roku akademickim 2019/2020 pod kierunkiem prof. dr hab. Małgorzaty Witaszek-Samborskiej.

² Definicji słowa *weganizacja* nie odnalazłam w żadnym z uwzględnianych w artykule źródeł leksykograficznych.

Celem artykułu jest wskazanie i opisanie mechanizmów nazwotwórczych potraw zweganizowanych, czyli mających w swoim składzie zamienniki składników zwierzęcych. Jak wspomniałam wcześniej, powstają one analogicznie do nazw niewegańskich, dlatego w części analitycznej odwołuję się do określeń odsyłających do potraw tradycyjnych.

Poddawany analizie materiał to 180 jedno- i wielowyrazowych jednostek nazewniczych³. Nie biorę pod uwagę nazw typowych wegańskich dań i produktów (takich jak: *bukiet warzyw*, *tofu w imbirowej glazurze*, *hummus*, *falafel*), ponieważ ich skład z założenia jest pochodzenia roślinnego.

Słownictwo opisane w artykule pochodzi ze stron internetowych i blogów zawierających przepisy na wegańskie potrawy, a także grup oraz fanpage'ów na Facebooku zrzeszających polskich wegan i wegetarian⁴. Obecność lub brak zgromadzonego materiału w dziełach leksykograficznych sprawdzałam w trzech opracowaniach: *Leksykonie sztuki kulinarnej* Macieja Halbańskiego⁵ (dalej: HLSK), na stronie internetowej OJ UW oraz w *Wielkim słowniku języka polskiego PAN* pod redakcją Piotra Żmigrodzkiego⁶ (dalej: WSJP PAN).

W artykule opisano argumentację wegan, którzy popierają używanie nazw potraw mięsnych do określenia tych o wegańskim składzie, następnie przedstawiono pola semantyczne nazw wegańskich dań. W kolejnej części zaprezentowano klasyfikację formalną tychże.

Co o nazwach potraw roślinnych⁷ myślą weganie?

W Internecie można znaleźć sporo komentarzy, zarówno osób będących na diecie wegańskiej, jak i jedzących mięso, na temat konieczności używania nazw dań i produktów mięsnych do określenia tych, które mają skład wegański. Warto przytoczyć główne argumenty wegan za pełnoprawnością używania nazw potraw niewegańskich⁸.

³ Określeniami: „nazwa”, „leksem”, „słowo”, „jednostka leksykalna” itp. posługuję się wymiennie ze względów stylistycznych.

⁴ Wykaz wszystkich poddanych ekscerpcji stron internetowych wraz ze skrótami znajduje się na końcu artykułu.

⁵ M.E. Halbański, *Leksykon sztuki kulinarnej*, wyd. 4. popr. i uzup., Warszawa 1999.

⁶ *Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Żmigrodzki, <https://wsjp.pl> [dostęp: 15.11.2019–10.06.2020].

⁷ Roślinnych, czyli takich, które nie zawierają składników pochodzenia zwierzęcego.

⁸ Warto jednak podkreślić, że nie wszyscy weganie i wegetarianie opowiadają się za używaniem tych nazw. Przykładem może być wypowiedź osoby będącej członkiem grupy *Weganie i Wegetarianie Polska*: „Szkoda, że nazwy potraw wegetariańskich sugerują potrawy mięsne – powinniśmy mieć nazwy potraw kategorycznie odcinające się od potraw mięsnych”, <https://www.facebook.com/groups/wegetarianie> [dostęp: 17.04.2020].

Autorzy blogów o tematyce związanej z dietą roślinną próbują odpowiedzieć na często kierowane do nich pytanie o to, dlaczego wegańskie potrawy „udają” mięsne. Eryk Wałkowicz, znany jako Ervegan, w artykule na swoim blogu pisze między innymi, że nie zawsze osoba, która wybiera dietę wegańską, nie lubi mięsa, a powody zmiany sposobu odżywiania bywają różne⁹. Uważa też, że: „Wegański kotlet pod tytułem *schabowy* wcale nie jest kulinarным oszustwem, jest pełnoprawnym i prawdziwym wegańskim daniem, które przypomina to mięsne”¹⁰. Podobną opinię wyraża Dagmara Gruba. Według niej lepiej używać tradycyjnego nazewnictwa potraw i unikać słów typu „zamiennik”, „alternatywa” dla ich wegańskich odmian, ponieważ nie są one gorszą wersją dań zawierających składniki odzwierzęce¹¹. Julia Merchelska pisze zaś, że na sklepowych półkach mamy coraz większy wybór „mięś” w roślinnej odsłonie, które „pozwalają osobom na diecie wegańskiej cieszyć się ulubionymi smakami z młodości bez konieczności porzucenia swoich wartości i przekonań”¹². Hanna Sywula jest ponadto zdania, że tradycyjne dania kojarzą się z czymś powszechnym i naturalnym. Podkreślany jest więc sentyment do posiłków w gronie rodzinnym, wśród których przeważały dania mięsne, a co za tym idzie, takie też nazewnictwo spożywanych potraw z wegańskim składem¹³.

Kolejnym argumentem jest kwestia związana z możliwością kupna wegańskich produktów pod „mięsnymi” nazwami i łatwość uzyskania w ten sposób szybkiej informacji, którego składnika tradycyjnej potrawy jest to zamiennik, o czym pisze Julian Czurko¹⁴. Podobną motywację można dostrzec w nazewnictwie potraw na wegańskich blogach. Osoby szukające przepisu na konkretne danie łatwiej znajdą je pod tradycyjną nazwą z dopiskiem na przykład „wegański”, niż gdyby każda potrawa miała zupełnie nowe określenie. Mimo to wśród nazw identyfikujących zweganizowane dania jest również sporo neologizmów, o czym piszę w części *Klasyfikacja formalna (genetyczna) nazw wegańskich potraw*.

⁹ E. Wałkowicz, *Czy wegetarianie udają i dlatego jedzą kotlety? – czyli więcej o wegańskich parówkach, tatarze i sojowej wędlinie*, <https://ervegan.com/2015/07/czy-wegetarianie-udaja-i-dlatego-jedza-kotlety-czyli-wiecej-o-weganskich-parowkach-tatarze> [dostęp: 17.04.2020].

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ D. Gruba, *Czy nazwa ma znaczenie?*, <https://www.otwarteklatki.pl/czy-nazwa-ma-znaczenie> [dostęp: 17.04.2020].

¹² J. Merchelska, *Dlaczego weganie jedzą „mięso”*, <https://www.otwarteklatki.pl/dlaczego-weganie-jedza-mieso> [dostęp: 17.04.2020].

¹³ H. Sywula, *Wegańskie słowotwórstwo*, <http://www.hania.es/weganske-slowotworstwo> [dostęp: 17.04.2020].

¹⁴ J. Czurko, *Offtopic: Wegańskie mięso, czyli walka o język z oksymoronem*, http://julianczurko.pl/offtopic_weganske_mieso [dostęp: 17.04.2020].

W argumentacji za używaniem nazw mięsnych dań jako określeń wegańskich potraw pojawia się też kwestia samego języka. Aleksandra Dudra pisze: „Zupełnie nie mogę pojąć, dlaczego sojowa kiełbasa czy kotlet jest aż takim problemem. Jeśli chodzi o kwestie poprawności językowej, to mamy przecież kotlety z ziemniaków czy z jajek i to od pokoleń”¹⁵. Ironicznie nazywa też kiełbasę sojową „sojowym walcem”¹⁶. Przytoczone argumenty potwierdzają zasadność korzystania z tradycyjnego nazewnictwa potraw mimo zmiany któregoś, często kluczowego, składnika na wegański. Ważny okazuje się bowiem sposób przygotowania potrawy, a nie jej skład.

W kontekście powyższych rozważań warto przytoczyć stwierdzenie Martyny Bundy, która dostrzega, że „jedzenie weganije”:

Są dzielnice, gdzie w kawiarniach od razu pyta się, czy latte zrobić na migdałowym, czy też na owsianym, i nawet w mniejszych miasteczkach otwierają się kolejne wege – restauracje i fast foody. Takich sieci jest już kilkadziesiąt. Na wegańskie sushi trzeba rezerwować stolik z wyprzedzeniem, brytyjskie fish and chips (ze smażoną rybą z kwiatów bananowca) jest nie do odróżnienia od zwykłego. Restauracje serwujące kuchnię polską bez jaj, mleka i mięsa to już w owej mnogości banał¹⁷.

„Weganije” jednak nie tylko jedzenie, ale też język, co przejawia się w modyfikacji nazw potraw polegającej między innymi na tworzeniu nietypowych zestawień.

Określanie wegańskich potraw za pomocą nazw ich mięsnych odpowiedników (np. *kotlet*, *paszтет*) jest bardzo popularne w Internecie i życiu codziennym Polaków będących na diecie roślinnej. Powstające w ten sposób neosemantyzmy na stałe weszły już do polszczyzny. Przede wszystkim możemy je znaleźć w przepisach na wegańskie potrawy zamieszczanych na blogach, w tekstach wegan i wegetarian dyskutujących w ramach grup na Facebooku oraz w ich wypowiedziach propagujących wegańską żywność poprzez kanały YouTube’a. Otaczający nas świat się zmienia, a język cechuje elastyczna stabilność¹⁸, co oznacza, że część występujących w nim innowacji uzupełniających się stabilizuje.

¹⁵ A. Dudra, *Czy kiełbasa może być sojowa?*, <http://pismoprywatne.swps.pl/index.php/2019/07/02/czy-kielbasa-moze-byc-sojowa> [dostęp: 17.04.2020].

¹⁶ *Ibidem*.

¹⁷ M. Bunda, *Jedzenie weganije*, <https://www.polityka.pl/tygodnikpolityka/spoleczenstwo/1759012,1,jedzenie-weganije.read> [dostęp: 17.04.2020 r.].

¹⁸ J. Miodek, *Język – elastyczna stabilność*, w: *O nauce i sztuce*, red. J. Mozrzyk, Wrocław 2004, s. 119–134.

Na temat nazewnictwa potraw wegańskich w polszczyźnie brak dotąd szczegółowego opracowania, pojawił się zaledwie jeden artykuł Tomasza Ł. Nowaka *Czy ryba może być z selera tak jak kaban z kury? O nazwach potraw na wegańskich blogach (i stołach)*¹⁹. Autor przedstawia w nim motywacje nazewnictwa potraw z roślinnym składem, które zawierają dookreślenia konotujące ich odzwierzęce pochodzenie. Zwraca uwagę na neosemantyzmy powstałe w wyniku generalizacji, zmieniające swe pierwotne znaczenie angielskie, neologizmy słowotwórcze oraz podaje argumenty za możliwością korzystania z takiego nazewnictwa przez wegan. Warto przyjrzeć się bliżej tego typu nominacjom.

Pola semantyczne nazw wegańskich dań

„Pole tematyczne” Zofia Cygal-Krupa zdefiniowała jako „zbiór wyrazów możliwych funkcjonalnie w konkretnej sytuacji tematycznej”²⁰, natomiast „pole leksykalne” (leksykalno-semantyczne) to według Ryszarda Tokarskiego „grupa wyrazów powiązanych wspólnym znaczeniem, między którymi istnieją określone relacje semantyczne, dające w konsekwencji system zwarty i hierarchiczny”²¹. Jest to termin o węższym zakresie niż „pole tematyczne”. Badany przeze mnie materiał mieści się w polu tematycznym KULINARIA, w którym analizuję pole semantyczne – nazwy potraw, napojów i produktów spożywczych.

Najnowszą koncepcję podziału słownictwa współczesnej polszczyzny na pola tematyczne zaproponowała Barbara Batko-Tokarz. W artykule *Klasyfikacja tematyczna w WSJP PAN*²² oraz w książce *Tematyczny podział słownictwa współczesnego języka polskiego. Teoria, praktyka, leksykografia*²³ przedstawiła siedem głównych kategorii: człowiek jako istota fizyczna, człowiek jako istota psychiczna, codzienne życie człowieka, człowiek w społeczeństwie, człowiek i technika, człowiek i przyroda oraz kategorie fizyczne. Podzieliła je na 45 pól tematycznych, w których wyróżniła 205 pod-

¹⁹ T.Ł. Nowak, *Czy ryba może być z selera tak jak kaban z kury? O nazwach potraw na wegańskich blogach (i stołach)*, „Dziennikarstwo i Media” 2017, nr 8, s. 183–195.

²⁰ Z. Cygal-Krupa, *Podstawowe słownictwo tematyczne języka polskiego (na wybranych przykładach)*, Kraków 1990, s. 26.

²¹ R. Tokarski, *Granice pola znaczeniowego*, w: *Słownictwo w opisie języka*, red. K. Polański, Katowice 1984, s. 86.

²² B. Batko-Tokarz, *Klasyfikacja tematyczna w WSJP PAN*, w: *Wielki słownik języka polskiego PAN. Geneza, koncepcja, zasady opracowania*, Kraków 2018, s. 79–92.

²³ B. Batko-Tokarz, *Tematyczny podział słownictwa współczesnego języka polskiego. Teoria, praktyka, leksykografia*, Kraków 2019.

pól. Interesujące mnie pole – jedzenie i jego przygotowanie – umieszczone zostało w sferze codziennego życia człowieka. W jego obrębie wydzielono następujące podpola: rodzaje pokarmu/ potraw i ich cechy; miejsca, osoby, przedmioty, sytuacje związane z jedzeniem; czynności związane z przyrządzaniem jedzenia; czynności związane z jedzeniem; używki; przyprawy, smaki. „Tematyczne ułożenie materiału językowego umożliwi łatwiejszy i szybszy wybór odpowiadającego użytkownikowi określenia, dostarcza również potrzebnych znaczeń związanych z danym tematem” – jak pisze Batko-Tokarz²⁴, ale taka klasyfikacja jest jednocześnie obrazem rzeczywistości pozajęzykowej rozumianej potocznie. Jest to szczególnie widoczne w podziałach na pola słownictwa kulinarnego, na co w swej monografii zwróciła uwagę Małgorzata Witaszek-Samborska. Sklasyfikowała ona analizowany materiał, korzystając z dwóch kryteriów. Na podstawie kryterium funkcjonalnego desygnatów wydzieliła cztery pola: ogólne nazwy żywności, nazwy składników potraw (produktów i półproduktów), nazwy potraw oraz nazwy napojów. Łącząc to kryterium z innym (typologicznym składników żywności), wyróżniła kolejne kategorie²⁵. W poniżej prezentowanym podziale korzystam z tej klasyfikacji.

Pola semantyczne nazw wegańskich potraw są trudne do rozróżnienia i jednoznacznego wydzielenia. W celu przedstawienia zgromadzonego materiału w możliwie przejrzysty sposób wykorzystałam tradycyjne nazewnictwo pól używane w słownictwie kulinarnym. Badane słownictwo to nazwy określające zmodyfikowane dania niewegańskie, w których zwykle zmieniono główne składniki (zwierzęce) na inne – pochodzenia roślinnego. Wegańskie odpowiedniki dotyczą najczęściej tych potraw, które zaliczane są do dań głównych, dlatego zdecydowałam się na ich wydzielenie. Zrezygnowałam jednak z przyporządkowania nazw dań do kategorii: śniadania, kolacje, ponieważ ich granice często się zacierają i trudno jest rozstrzygnąć, które określenia powinny do nich należeć. Weganie szukają też zamienników potraw rybnych czy zrobionych z jaj oraz niewegańskich dodatków do potraw. Zaskakujące mogą być pola: dania mięsne oraz nabiał. Taki sposób rozgraniczenia materiału pozwala mi zwrócić uwagę na produkty, które stają się ich zamiennikami w świecie wegańskim. Poniżej przedstawiam dające się wyróżnić (nie *a priori*, lecz na podstawie zgromadzonych nazw) pola semantyczne oraz podzielony zgodnie z nimi zebrany przeze mnie materiał badawczy. Po każdej

²⁴ *Ibidem*, s. 305.

²⁵ M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005, s. 37.

z wymienionych nazw potraw podają skrót źródła zgodny z *Wykazem skrótów* zamieszczonym na końcu artykułu.

DANIA GŁÓWNE (25 leksemów)

W nazwach wegańskich dań bardzo często występują zamienniki *burgera*. W badanym materiale pojawiły się burgery z soi: *burger sojowy* (*hawajski burger sojowy* V-B), *burgery z soi* S, *sojaburger* DS; burgery zrobione z tofu (*tofu* ‘produkt spożywczy przypominający wyglądem ser, ale nie produkowany z mleka, lecz z soi, powszechnie używany w kuchni japońskiej, chińskiej i innych krajach Dalekiego Wschodu’ – HLSK): *burger z tofu* MG, *tofuburger* G, *tofu burger* BM; burgery, których głównym składnikiem jest bób: *bóbger* (*bóbger – ulubiony burger z bobu* MM), *wegański burger z bobu* (*wegańskie burgery z bobu* VTJ) i te pod ogólną nazwą: *wegeburgery* (*najlepsze wegeburgery na świecie* J), *warzywne burgery* P i *burgery z warzyw* AM. Kolejnymi przykładami szybkich dań są wrapy. Te znajdziemy w odmianie kapuścianej: *kapuściane wrapy* EV, *wrapy z kapusty* KBM. Wegańskim odpowiednikiem kebaba jest *wegab* (*wegab: domowy wegab, czyli wegański kebab* TS). Istnieje również *kebab z selera* (*kebab z selera z czerwoną fasolą* F). Bezmięsne wersje bigosu to *tofugos* WIWP, *wegański bigos* (*wegański bigos ze smażonym tofu i sezamem* KL), *wegos* WWIP. Znajdziemy też przepisy na *leczo z boczniakami* J, *leczo z boczniaków* DS, *wegańskie spaghetti tofunese* PM oraz na *wegański gulasz węgierski* J. Wegańskie wersje kopytek to *bobytko* WG, *kopytko z bobu* BM. Istnieje również *rosół pomidorowy* (*tajwański rosół pomidorowy* J).

POTRAWY SŁODKIE I DESEROWE (21 leksemów)

Słodkości oraz desery również są modyfikowane na potrzeby wegan. Istnieją różne odmiany sernika, np.: *bezsernik jaglany* (*bezsernik jaglany z karmelem daktylowym* OD), *jagielnik* (*jagielnik z bananem na owsianym spodzie* WA), *sernik jaglany* OS, *sernik z kaszy jaglanej* P, *makielnik* V-B, *nernik* (*nernik cytrynowy* AAD), *sernik z nerkowców* (*malinowy sernik z nerkowców* EV), *wegański sernik z orzechów nerkowca* G, *sernik z tofu* OS, *tofurnik* J. Innym ciastem jest brownie (*brownie* ‘popularne w kuchni amerykańskiej ciasto o charakterystycznym ciemnobrązowym kolorze, przygotowywane z gorzkiej czekolady, cukru, jajek i mąki, często z dodatkiem orzechów lub bakalii’ – OJ UW), można je przyrządzić z batata (*pełnoziarniste brownie z batata* EV). Głównymi składnikami części wegańskich deserów

okazują się fasola: *brownie fasolowe* WI, *brownie z fasoli* EV, *ciastka z fasoli* EV, *fasolowe ciasteczka* P; pomidor: *ciasto pomidorowe* J, *piernik pomidorowy* J i burak: *buraczane muffiny* (*buraczane muffiny z czekoladą* J). Pączki przygotowuje się z ziemniaków: *pączek ziemniaczany* (*pączki ziemniaczane z czekoladą* J). Zweganizowano też popularny deser: *wegańskie tiramisu z tofu* FIG, *wegańskie tofumisu* KL.

POTRAWY RYBNE (21 leksemów)

Weganie starają się również przyrządzać dania smakiem przypominające ryby. Często zwierzę zastępowane jest selerem: *seleroryba* (*bezrybny filet z selera – seleroryba* EV), *seleryba* J, *selerośledź* (*selerośledzie w occie z jabłkiem i śmietaną* W), *wegańska nibyryba* (*wegańska nibyryba z selera po grecku* B) lub kalafiozem: *kalafioryba* WPA *kalafior po grecku* AMS. Innym składnikiem nierzadko wykorzystywanym zamiast ryby jest tofu: *paluszki „rybne” z tofu* PA, *tofu à la śledź* WN, *tofu „po grecku”* WB, *tofuryba* (*smażona tofuryba, idealna na wigilię* MM), *tofuszki* WIWP. Zamiennikiem ryby mogą być również soja: *soja po grecku* WN, *soja w occie* EYD; bakłażan: *bakłażan à la śledź* S-C, *bakłażanowe śledziki* PZS, *wegański bakłażan śledziowy* FP, *wegański śledź z bakłażana* CB i marchewka: *łososiowa marchewka* J, *wegański losoś z marchewki* MM. Tak samo jak w przypadku burgera, weganie zmienili główny składnik fishburgera: *burger niby-rybny* (*wegański fishburger, czyli burger niby-rybny* AR), *wegański fishburger z chlebowca i ciecierzycy* (*wegański fishburger idealny z młodego chlebowca i ciecierzycy* MM).

POTRAWY MIĘSNE (50 leksemów)

Weganie nie rezygnują również z potraw przypominających wyglądem, a czasem też smakiem, mięso. I tak, zamiast mięsa jest tofu²⁶: *mielone tofu* (*zamiast mięsa: mielone tofu* EV), *wegańskie mięso mielone z tofu* KZN lub kalafior: *mielone kalafiorowe* J, *mielone z kalafiora* DS. Wegańskie wersje steku również przyrządza się z kalafiora: *kalafiorowe steki* (*kalafiorowe steki z czarną soczewicą* VG), *stecki z kalafiora* NTP, a także z kapusty: *kapuściane steki* (*kapuściane steki z pomarańczą* IG), *stecki z czerwonej kapusty* WN. Istnieją różnorodne wersje kotletów. Możemy zrobić je z kaszy jaglanej: *jaglany klopsiki* (*jaglany klopsiki z ciecierzycą* EV), *jagnolety* WIWP, *kotleciki*

²⁶ Warto tutaj wspomnieć, że w HLSK w definicji hasła *tofu* czytamy: „Tofu twarde jest spożywane jak mięso (panierowane lub polane sosem)” (s. 258).

ki z kaszy jaglanej (*kotleciki z kaszy jaglanej i warzyw DS*), *kotlety z kaszy jaglanej OS*; z fasoli: *fasolety WIWP*, *kotlety fasolowe PC*, *kotlety z fasoli OS*; z ciecierzycy: *klopsiki z ciecierzycy (klopsiki z ciecierzycy – jak te ze szwedzkiego bufetu EV)*; z soi: *kotlety sojowe (kotlety sojowe z pieczarkami i sosem koperkowym MS)*, *kotlety z soi DS*, *sojaki (marchewka duszona, czyli sojaki w znacym towarzystwie PA)*, *sojówki (sojówki z rękawa TW)* oraz z dyni: *dynieczki (dynieczki – czyli kotleciki z dyni i soczewicy FIG)*, *kotlety dyniowe (pieczone kotlety dyniowe K)*, *kotlety z dyni OS*. Powstało też *niby-mięso (kotlety sojowe à la soczyste steki [niby-mięso] WJWG)*. Kotlet „schabowy” robiony jest z soi: *schabojowe WIWP* i z boczniaków: *boczniak à la schabowy MS*, *schabowe z boczniaków S*. Boczniak może być również głównym składnikiem „skrzydełek”: *skrzydelka z boczniaków EV*. Przyrządza się je też z kalafiora: *skrzydelka z kalafiora (pieczone skrzydelka z kalafiora EV)*. Pulpety przygotowane z warzyw to *wielowarzywne pulpety (wielowarzywne pulpety, które przygotowujesz również z resztek WN)*. Soczewica stała się głównym składnikiem pasztetu: *pasztet soczewicowy (pasztet soczewicowy z żurawiną J)*, *pasztet z soczewicy S*, a soja – galaretki: *galaretka bezżożna (wielkanocna galaretka bezżożna W)*, *galaretka sojowa (galaretka sojowa à la zimne nóżki PA)*. Natomiast z buraków możemy przyrządzić *buraccio (buraccio, czyli carpaccio z buraka PP)*, *carpaccio z buraka K*. Istnieją również *sznyce z ciecierzycy (sznyce z ciecierzycy z musztardą WN)*, a nawet bezmięsne *pulled pork: pulled jackfruit (szarpany chlebowiec, czyli pulled jackfruit SK)*, *wegańskie pulled pork (szarpany chlebowiec BBQ – czyli wegańskie pulled pork EV)*. Przekąską wegan są *nuggetsy z ciecierzycy EV*. Przygotowywane są również: *selerynka (selerynka musztardowa WN)*, *kokosowy bekon J*, *wegański bekon z tempehu EV* (tempeh to ‘produkt wytwarzany z ziaren soi, które poddane zostały procesowi fermentacji²⁷’), *seleszynka (odjechana kanapka z seleszynką, czyli szynką z selera D)*, *wegańskie kielbaski pepperoni EV*, *wegebasa WIWP*, *wegedlinki WIWP*. Wegańskie „mięso” istnieje również pod nazwami: *niemso WW* oraz *vmięso (Pulled jackfruit. Wypasiony burger. Szarpane vmięso młodego chlebowca na groźnie ostro! WN)*.

POTRAWY Z JAJ (23 leksemy)

Najczęściej modyfikowanym daniem z jajek jest jajecznica. Do jej przyrządzenia wykorzystuje się różne składniki pochodzenia roślinnego: awo-

²⁷ O ile nie podano inaczej, definicje pochodzą od autorki artykułu.

kado: *awokadnica* (*wegańska jajecznicza* MR); tofu: *jajecznicza z tofu* KS, *tofucznicza* (*tofucznicza, czyli smażone tofu na śniadanie* J); ciecierzycę: *cieciernica* (*wegańska jajecznicza z ciecierzycy – cieciernica fit* WP), *cieciornica* (*cieciornica – wegańska jajecznicza z ciecierzycy* SZ), *ciecierznica* (*ciecierznica, wegańska jajecznicza* N), *ciecierzycznica* (*Ciecierzycznica, czyli wegańska „jajecznicza” z ciecierzycy. A może cieciornica?* H-M), *wegańska „jajecznicza” z ciecierzycy* VL; kalafior: *„jajecznicza” z kalafiora* („jajecznicza” z kalafiora – *post dr Dąborowskiej* AS), *kalafiornica* (*kalafiornica z pomidorami* VM); brokuł: *brokulnicza* (*brokulnicza z pomidorami koktajlowymi* MND); soczewicę, soję i okarę (okara to ‘wytłoczyny sojowe, produkt uboczny powstający po przygotowaniu napoju z ziaren soi’): *„jajecznicza” z soczewicy* (*wegańska „jajecznicza” z soczewicy i suszonych pomidorów* KZS), *soczewnicza* (*soczewnicza, czyli śniadanie na leniwy poranek* PZS), *sojecznicza* (*sojecznicza z okary* VC), *okaracznica* (*okaracznica, czyli „jajecznicza” bez jajek* NP); owsiankę: *jajecznicza z owsianki* WF, *owsianecznicza* (*owsianecznicza z cukinią* C), *owsianica* (*owsiana jajecznicza, czyli owsianica* KWB); kaszę jaglaną: *jajecznicza z kaszy jaglanej* STR, *jaglanica* (*jaglanica, czyli „jajecznicza” z kaszy jaglanej* BM). Można znaleźć też bardziej ogólne nazwy, takie jak: *bezjajecznicza* (*bezjajecznicza idealna* TTM) oraz *wegańska jajecznicza bez jajek* VI. Stworzono również *wegańskie jajko sadzone* (*Ale jaja! Wegańskie jajko sadzone* WN).

DODATKI DO POTRAW (16 leksemów)

Jeśli chodzi o dodatki, najczęściej przepisów dotyczy wegańskich wersji majonezu. Możemy zrobić majonez z soi: *majonez sojowy* VB, *majonez z soi* (*domowy majonez z soi – na Wielkanoc* WN), *sojanez* (*sojanez [majonez sojowy]* W-F), *sojonez* (*sojonez fit – przepis na majonez bez jajek i oleju* WP); z ciecierzycy: *ciecionez* HM, *wegański majonez z ciecierzycy* (*Wegański majonez z ciecierzycy! Bez mąki i bez soi* JD) oraz z aquafaby: *majonez z aquafaby* VI (aquafaba to ‘zalewa, w której zakonserwowana jest ciecierzycza lub inna roślina strączkowa, także woda pozostająca po jej zagotowaniu, stosowana jako zamiennik jajek’). Możemy też szukać wegańskiego majonezu pod bardziej ogólnikowymi nazwami: *wegański majonez* (*wegański majonez doskonały* J) oraz *majonez bez jajek* J. Weganie przygotowują również *pastę bezjajeczną* (*najlepsza pasta bezjajeczna* J) oraz *sos bezrybny* J. Zaskakująca może być wegańska wersja smalcu: *smalczyk z ziemniaka* WN, *wegesmalec* (*wegesmalec ze skwarkami* KL). Istnieją też wegańskie odpowiedniki kremu czekoladowego: *cieciorella* (*cieciorella – słodki krem czekoladowy z ciecierzycy* EV), *krem czekoladowy z ciecierzycy* OS, *nutella z ciecierzycy* VB.

NABIAŁ (24 leksemy)

Tworzone są również wegańskie wersje nabiału. Są to różnego rodzaju sery. Głównymi ich składnikami są: ciecierzycyca – *serek topiony z ciecierzycy* WN, *wegański ser z ciecioriki* (*wegański ser z ciecioriki [bez glutenu, mleka, jajek, soi]* AP); migdały – *migdałowy parmezan* (*migdałowy, wegański parmezan – raw* KZ), *serek z migdałów* OS, *twarożek z migdałów* J, *twaróg migdałowy* (*kwaśny twaróg migdałowy* EV), *wegański parmezan z migdałów* J, *wegański ser migdałowy* PS; ziemniak – *pyrkoser* WIWP, *pyrser* WIWP, *ser z ziemniaka* (*cudownie ciągnący się ser... z ziemniaka* WN), *ziemser* WIWP oraz tofu – *feta z tofu* OS, *tofeta* WP, *tofurożek* (*zielony tofurożek* V-N), *twarożek z tofu* (*najlepszy śniadaniowy twarożek z tofu* EV). Ogólną nazwą wegańskiego sera może być *wegeser* WIWP. Istnieją też wegańskie wersje śmietany: *śmietana kokosowa* OS, *śmietana ryżowa* (*domowa śmietana ryżowa* WN), *wegańska bita śmietana* J, *śmietana z tofu* (*kwaśna śmietana z tofu* EV)²⁸. Wegańskie odpowiedniki mleka to *rośleko* MFN lub *wegemleko* WIWP. Natomiast ogólną nazwą wegańskiego nabiału jest *vnabiał* F.

Taki podział nazewnictwa wegańskich dań daje obraz przede wszystkim tego, jakie potrawy weganie starają się odtworzyć za pomocą bezmięśnych składników. Są to najczęściej potrawy mięsne (aż 50 leksemów), co stanowi najliczniej reprezentowaną grupę. Między pozostałymi nie ma zbyt dużej różnicy w liczebności. Pole NABIAŁ zawiera 24 słowa, DANIA GŁÓWNE gromadzą 25, a POTRAWY Z JAJ 23 leksemy. Następne zgodnie z kryterium liczebności leksemów w grupie: POTRAWY SŁODKIE I DESEROWE oraz POTRAWY RYBNE obejmują nieznacznie mniej, bo po 21 jednostek leksykalnych. Najmniej liczne pole to DODATKI DO POTRAW, składające się z 16 określeń. Można zatem zauważyć, że wegańskie słownictwo kulinarne współczesnej polszczyzny występuje w podobnej liczebności w każdym z wyróżnionych pól. Jedynym wyróżniającym się na tle pozostałych jest pole POTRAWY MIĘSNE.

Jak się okazuje – weganie najczęściej poszukują zamienników mięsnych potraw. Może wynikać to z faktu, że to właśnie one są najczęściej wykorzystywane w tradycyjnej kuchni polskiej. Zmiany zakresu znaczeniowego leksemów ich generalizacje w polu kulinariów – pozwalają natomiast użytkownikom języka na tworzenie nowych derywatów w prosty sposób. Jak pisze warszawska językoznawczyni, Katarzyna Kłosińska, w tego rodzaju

²⁸ W HLSK wspomina się o niej w definicji *tofu*: „Używa się go zamiast śmietany i jogurtu” (s. 258).

leksemach: „Najważniejszym elementem znaczenia jest [...] rodzaj dania (potrawy), a nie – jak w tradycyjnych: kabanosie, maśle, schabie czy szynce – to, z czego zostało wykonane”²⁹. Wśród internautów opinię, że to właściwe określenia, rozpowszechniła Paulina Mikuła na swym kanale na YouTube *Mówiąc Inaczej*³⁰.

Najmniej licznym polem okazały się DODATKI DO POTRAW. Sądzę, że to również jest odzwierciedleniem rzeczywistości pozajęzykowej. Znanych jest sporo sosów przyrządzanych ze składników roślinnych w tradycyjnej kuchni polskiej bądź w różnych kuchniach świata, między innymi: musztarda, keczup, hummus i inne pasty z różnorodnych składników, na przykład: ze słonecznika, z suszonych pomidorów, z awokado, z kalafiora. Weganie nie mają więc potrzeby, by tworzyć wiele nowych nazw, które weszłyby na stałe do współczesnej polszczyzny. Może wynikać to również z faktu, że leksemy takie jak *pasta* czy *sos* nie konotują znaczenia związanego z niewegańskim składem, brak więc potrzeby tworzenia ich zamienników lub nowych derywatów. Do ich pełnej precyzji wystarczą tylko dookreślenia, z czego są przyrządzane.

W powyższej prezentacji materiału można dostrzec główne typy nazw: zestawienia o specyficznej łączliwości, derywaty analogiczne oraz złożenia. W kolejnej części przedstawię szczegółową analizę formalną (genetyczną) kulinarno-wegańskiego słownictwa.

Klasyfikacja formalna (genetyczna) nazw wegańskich potraw

Istnieją cztery główne mechanizmy uzupełniania zasobu leksykalnego polszczyzny ogólnej. Są to: 1) nowe konstrukcje słowotwórcze (proste i złożenia), 2) zapożyczenia zewnętrzne (z języków obcych) i wewnętrzne (z różnych odmian języka), 3) nowe derywaty semantyczne (neosemantyzmy), 4) neofrazeologizmy (tu też nowe zestawienia).

²⁹ K. Kłosińska, *Kotlet sojowy, tatar wegetariański*, <https://sjp.pwn.pl/poradnia/haslo/Kotlet-sojowy-tatar-wegetarianski;16597.html> [dostęp: 3.05.2020].

³⁰ P. Mikuła, „*Sernik jaglany*”, „*pasztet z fasoli*” – *co to w ogóle ma być?*, *Mówiąc Inaczej*, odc. 135, <https://www.youtube.com/watch?v=7ahZVLtrSIA> [dostęp: 3.06.2020].

1. Nowe konstrukcje słowotwórcze

1.1. Derywaty proste

Jednym ze sposobów wzbogacania słownictwa kulinarnego przez wegan jest tworzenie prostych derywatów analogicznych do już istniejących, określających dania z niewegańskim składem. Możemy wyróżnić kilka sufiksów, prefiksów, sufiksoidów (rozumianych jako cząstki morfologiczne pełniące funkcję sufiksu, ale właściwie nim niebędące) oraz prefiksoidów (rozumianych – podobnie do sufiksoidów – jako cząstka pełniąca funkcję prefiksu), które zazwyczaj są w tym celu wykorzystywane.

Najczęściej stosowanym sufiksem jest *-(n)ica*. Nowo tworzone derywaty powstają przez analogię do słowa *jajecznica*: *awokadnica* MR (od *awokado*) ‘jajecznica zrobiona z awokado’; *bejjajecznica* TTM (od *bez jajek*) ‘jajecznica zrobiona z tofu’; *brokulnica* MND (od *brokuł*) ‘jajecznica z brokułu’; *cieciernica* WP, *ciecierznica* N (od *ciecierzyca* z ucięciem *-yc-*), *ciecierzycznica* H-M (od *ciecierzyca*), *cieciornica* SZ (od *cieciorka* z ucięciem *-k-*), *jaglanica* BM (od *jagły* lub *jaglany*) ‘jajecznica z kaszy jaglanej’; *owsianecznicznica* C (od *owsianka*), *owsianica* KWB (od *owsiany* lub od *owsianka* z ucięciem *-k-*) ‘jajecznica z owsianki’; *kalafiornica* VM (od *kalafior*) ‘jajecznica z kalafiora’; *soczewnica* PZS (od *soczewica*) ‘jajecznica z soczewicy’.

W kolejnych derywatach zauważyć można rozszerzenie owego sufiksu. W ten sposób powstały takie leksemy, jak *okaracznica* NP ‘jajecznica z okary sojowej’ (od *okara*; sufiks rozszerzony o *-acz-*), *sojecznica* VC ‘jajecznica z soi’ (od *soja*; sufiks rozszerzony o *-ecz-*) oraz *tofucznicznica* J ‘jajecznica zrobiona z tofu’ (od *tofu*; sufiks rozszerzony o *-(u)cz-*). Rozszerzenie sufiksu przy tworzeniu nazw wegańskich wersji jajecznic wynika – wbrew pozorom – z ekonomii językowej: służy temu, by stały się one bardziej czytelne dla odbiorcy i szybciej z tą potrawą kojarzone.

Nierzadko używanym sufiksem jest *-nik*. Zawierają go derywaty tworzone analogicznie do leksemu *sernik*: *bejsernik* OD, *jagielnik* WA (od *jagły*) ‘sernik z kaszy jaglanej’, *nernik* AAD (od *nerkowiec* z ucięciem *-kowiec*) ‘sernik z nerkowców’. Spotkać można również rozszerzenia tego sufiksu. Widoczne jest to w przykładach: *makielnik* V-B ‘sernik z maku’ (od *mak*; sufiks został rozszerzony o *-el*); *tofurnik* J ‘sernik zrobiony z tofu’ (od *tofu*; sufiks rozszerzony o *-(u)r-*). Prawdopodobnie rozszerzenia sufiksu pełnią podobną funkcję jak w przypadku poprzednio opisywanego przyrostka. W tym miejscu

warto zwrócić uwagę na fakt, że Hanna Jadacka przewidziała produktywność tych sufiksów, pisząc, iż po zachwycie europejskimi formantami nadejdzie czas współlistnienia ich między innymi z formantami *-nica*, *-nik*, a zatem tworzenia nowych derywatów za pomocą rodzimych części³¹.

Sufiksy, które wykorzystane zostały w pojedynczych przypadkach do utworzenia nowych derywatów nazywających wegańskie dania, to: *-uszek*: *tofuszek* WWIP (od *tofu*) ‘paluszek rybny zrobiony z tofu’; *-eczka*: *dynieczka* FIG (od *dynia*) ‘kotlet z dyni i soczewicy’; *-ak*: *sojak* PA (od *soja*) oraz *-ka*: *sojówka* TW (od *sojowy*) ‘kotlet z soi’.

Badany przeze mnie materiał pokazuje, że sufiksoidy raczej nie należą do produktywnych. Wykorzystywane są do tworzenia pojedynczych derywatów. Wśród zebranych leksemów można wyróżnić następujące sufiksoidy w derywatach analogicznych: *-ella*: *cieciorella* EV (od *cieciorka* z ucięciem *-k-*) ‘nutella z ciecierzycy’; *-accio*: *buraccio* PP (od *burak* z ucięciem *-ak*) ‘carpaccio z buraka’; *-nese*: *spaghetti tofunese* PM (od *tofu*) ‘wegańska wersja spaghetti bolognese’; *-ab*: *wegab* TS (od *wege* lub od *wegański* z ucięciem *-ańsk-*) ‘kebab z wegańskich składników’; *-et*: *fasolet* WIWP (od *fasola*) ‘kotlet z fasoli’; *-basa*: *wegebasa* WIWP (od *wege*) ‘kielbasa z wegańskich składników’; *-dlinka*: *wegedlinka* WIWP (od *wege*) ‘wędlina z wegańskich składników’; *-(l)eko*: *rośleko* MFN (od *roślina* z ucięciem *-(l)in-* lub od *roślinny* z ucięciem *-(l)inn-*) ‘roślinne mleko’; *-misu*: *tofumisu* KL (od *tofu*) ‘wegańska wersja tiramisu’; *-nolet*: *jagnolet* WIWP (nie trafnie od *jagły* z ucięciem *-ł-* lub od *jaglany* z ucięciem *-lan-*) ‘kotlet z kaszy jaglanej’; *-ger*: *bóberger* MM (od *bób*) ‘burger z bobu’; *-ytko*: *bobytko* WG (od *bób*) ‘kopytko z bobu’; *-rożek*: *tofurożek* V-N (od *tofu*) ‘twarożek zrobiony z tofu’; *-(g)os*: *tofugos* WIWP (od *tofu*) i *wegos* (od *wege*) WIWP ‘bigos z tofu, bez kawałków mięsa’; *-(o)nez*: *ciezionez* HM (od *cieciorka* z ucięciem *-(o)rk-*), ‘majonez z ciecierzycy’; *sojonez* WP (od *soja*) i *sojanez* W-F (niepoprawnie z zachowaną końcówką fleksyjną od *soja*) ‘majonez z soi’.

Prefiksem wykorzystywanym w nazewnictwie wegańskich dań i produktów, zapisywanym łącznie lub z łącznikiem, jest *niby*: *nibyryba* B (od *ryba*) ‘ryba z selera’ oraz *niby-mięso* WJWG (od *mięso*) ‘wegański odpowiednik mięsa’. Widoczne jest więc tu podkreślenie nieprawdziwości dań. Inny prefiks to *nie*: *niemso* WW (od *mięso*) ‘wegański odpowiednik mięsa’. W tym przykładzie podstawa słowotwórcza została potraktowana kreatywnie jako *mso*. Według autorki leksemu fonetycznie nawiązuje on do mięsa, a *nie* podkreśla, że jest to jego roślinny zamiennik. Dzięki temu można unik-

³¹ H. Jadacka, *System słowotwórczy polszczyzny (1945–2000)*, Warszawa 2001, s. 152.

nać cudzysłowów lub określeń, takich jak *substytut* czy opisane wcześniej *niby-*, które według niej sugerują, iż mięso wegańskie jest gorsze³².

W zebranych materiale można wskazać także prefiksoid. Jest to *v-* w de-rywatach: *wmięso* WN (od *mięso*) ‘wegański odpowiednik mięsa’ oraz *vna-biał* F (od *nabiał*) ‘wegański odpowiednik nabiału’. W tym przypadku *v* jest widocznym śladem wpływu języka angielskiego, nawiązaniem do słowa *vegan* oznaczającego ‘wegański’.

1.2. Złożenia

Zacznę od grupy wyrazów, których budowa jest dyskusyjna. Są to konstrukcje pochodne z członem *wege*: *wegeburger* (od *burger*) ‘wegański burger’ J, *wegemleko* WIWP (od *mleko*) ‘mleko roślinne’, *wegeser* WIWP (od *ser*) ‘wegański ser’ oraz *wegesmalec* KL (od *smalec*) ‘wegański smalec’. Można leksemę te traktować jako złożenia o podstawie zdeintegrowanej, z ucięciem w pierwszym członie. O owej dezintegracji w odniesieniu do *wege-* powstałego od wyrazów *wegetariański* (z ucięciem *-tariański*) lub *wegetarianizm* (z ucięciem *-tarianizm*) pisze Krystyna Waszakowa³³. Traktuje wyrazy z częstką *wege-* jako złożenia, których człony są oddzielnymi leksemami, a pierwszy z nich jest obcego pochodzenia; zaznacza jednak też możliwość samodzielnego istnienia wyrazu *wege*³⁴. Jadacka, podobnie jak Waszakowa, takie wyrazy zalicza do zrostów, czyli złożzeń bezafiksalnych, których pierwszy z elementów może być osobnym słowem³⁵. Natomiast Karolina Lisczyk pisze, że przymiotnik *wege* stosowany jest synonimicznie w stosunku do leksemów *wegetariański* lub *wegański*³⁶ i jako taki stanowi podstawę neologizmów³⁷. Według autorki możliwość dołączania tego członu do różnorodnych tematów rzeczownikowych świadczy o tym, że może on pełnić również funkcję prefiksoidu³⁸. Iwona Burkacka z kolei zastanawia się, czy takie jednostki języka jak *wege* na pewno odsyłają nas jeszcze do innych

³² WW, <https://www.facebook.com/WiecejWeganskich> [dostęp: 3.06.2020].

³³ K. Waszakowa, *Internacjonalizacja w słotwórstwie polszczyzny przelomu XX i XXI wieku jako przykład jednostronnych kontaktów językowych*, „Biuletyn Polskiego Towarzystwa Językoznawczego” 2019, t. 75, s. 186.

³⁴ *Ibidem*.

³⁵ H. Jadacka, *Kultura języka polskiego. Fleksja, słotwórstwo, składnia*, Warszawa 2005, s. 121.

³⁶ K. Lisczyk, *Wege: samodzielna jednostka, człon złożenia, wyraz motywujący*, „Poradnik Językowy” 2019, z. 5, s. 59.

³⁷ *Ibidem*, s. 57.

³⁸ *Ibidem*, s. 61.

wyrazów, czy może jednak pozostają już w pełni samodzielnyimi leksemami. Podobnie jak Lisczyk twierdzi, że *wege* odnosi się zarówno do wegetarianizmu, jak i weganizmu³⁹.

Wegańskie wersje nazw potraw tradycyjnych są tworzone z wykorzystaniem złożzeń bezafiksalnych. Przykładem może być *sojaburger* DS (od *soja* i *burger*) ‘burger z soi’. O tym słowie wspomina Roman Ociepa, przyporządkowując je do zrostów właściwych⁴⁰. Pisze o nim również Burkacka. Zwraca uwagę na to, że komponent obcego pochodzenia *burger* w wyrazach tego typu zostaje zasymilowany i przestaje być najważniejszy. O jego przyswojeniu decyduje przyłączanie do tematów rodzimych⁴¹. Jest to szczególnie zauważalne w wymienionym przykładzie, w którym to właśnie dołączony element *soja* jest głównym składnikiem burgera, a więc staje się ważniejszy. Innym, podobnym przykładem, jest *tofuburger* G (od *tofu* i *burger*) ‘burger zrobiony z tofu’.

Złożeniami bezafiksalnymi są również: *kalafiorryba* WA (od *kalafior* i *ryba*) ‘ryba z kalafiora’, *seleryba* J (*seler* i *ryba*) ‘ryba z selera’, *tofuryba* MM (od *tofu* i *ryba*) ‘ryba zrobiona z tofu’ oraz *pyrser* WIWP (od regionalizmu *pyra* i *ser*) ‘ser z ziemniaka’.

Część nowo tworzonych leksemów to złożenia bezafiksalne z dezintegracją, czyli takie, w których jakaś część niefleksyjna jednego z członów została ucięta: *schabojowy* WIWP (od *schabowy* i *sojowy* z ucięciem s-) ‘kottlet schabowy z soi’; *selerynka* WN (od *seler* i *szynka* z ucięciem sz-) oraz *seleszynka* D (od *seler* i *szynka* z ucięciem -r) ‘szynka z selera’; *tofeta* WD ‘ser feta zrobiony z tofu’ (od *tofu* i *feta* z ucięciem -u); *ziemser* WIWP ‘ser z ziemniaka’ (od *ziemniak* i *ser* z ucięciem -niak).

Istnieją też złożenia bardziej tradycyjne z interfiksem -o-: *pyrkoser* WIWP (od regionalizmu *pyrka* i *ser*) ‘ser z ziemniaka’, *seleroryba* EV (od *seler* i *ryba*) ‘ryba z selera’, *selerosledź* W (od *seler* i *śledź*) ‘śledź z selera’.

2. Zestawienia

Zestawienia jako struktura nominacyjna są chętnie wykorzystywane w słownictwie kulinarnym. Witaszek-Samborska jest zdania, że jest to wynikiem tego, iż: „jednowyrazowe nazwy okazują się (nie tylko w polszczyźnie) zbyt ciasne dla wyrażenia związanych z nimi konotacji i sprostania mnogo-

³⁹ I. Burkacka, *Klasyfikacja słowotwórcza nowych zapożyczeń*, „Linguistica Copernicana” 2010, nr 2, z. 4, s. 237.

⁴⁰ R. Ociepa, *Parę uwag na temat anglicyzmu burger*, „Poradnik Językowy” 1998, nr 3, s. 35.

⁴¹ I. Burkacka, *op.cit.*, s. 234–235.

ści potencjalnych funkcji (nominatywnych, ekspresywnych, perswazyjnych itp.)”⁴². Właśnie dlatego często do określenia potraw użytkownicy języka wybierają nazwy wieloczłonowe. Wcześniej zwróciła na to uwagę również Maria Lesz-Duk, pisząc, że „główny trzon słownictwa kulinarnego tworzą zestawienia”⁴³. Wiele tego typu nazw wymieniła też w swoim artykule Anna Dąbrowska, wyciągając wnioski na podstawie analizy nazw z książek kucharskich i innych związanych z kulinariami oraz z restauracyjnych menu⁴⁴. Natomiast szczegółową ich analizę przeprowadziła Maria Borejszo⁴⁵, której materiałem badawczym były jadłospisy poznańskich lokali. Autorka tak tłumaczy fakt częstego występowania zestawień w polszczyźnie kulinarnej: „Istniejące w polszczyźnie słownictwo może wydawać się użytkownikom języka zbyt ubogie, niewystarczające do oddania całego bogactwa sztuki kulinarnej”⁴⁶. To zdanie wydaje się szczególnie istotne w odniesieniu do nazw wegańskich potraw, które w formie zestawień stają się bardziej zrozumiałe dla odbiorców, zwłaszcza niewegan.

2.1. Nazwy podkreślające brak jakiegoś składnika lub dodatków

W tej części mieszczą się konstrukcje wyrazowe z przymiotnikami pochodnymi od wyrażen syntaktycznych z przyimkiem *bez*, np. *pasta bezjajeczna* J, *sos bezrybny* J. Drugim rodzajem połączeń są te z wyrażeniem przyimkowym *bez czegoś*. Znajdą się tu takie jednostki leksykalne jak *majonez bez jajek* J oraz *wegańska jajecznica bez jajek* VI.

Można też w tej grupie uwzględnić zestawienia, które wskazują na wegańskość danego produktu jedynie poprzez dodanie przymiotnika *wegański* do jego tradycyjnej nazwy: *wegańska bita śmietana* EV, *wegańskie mielone* W ‘mielone bez mięsa’, *wegańskie pulled pork* EV. Pojawia się również pojedynczy przykład zapożyczonej z języka angielskiego konstrukcji z przymiotnikiem: *pulled jackfruit* SK.

⁴² M. Witaszek-Samborska, *op.cit.*, s. 123.

⁴³ M. Lesz-Duk, *Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie*, „Prace Naukowe Wyższej Szkoły Pedagogicznej w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo” 2002, z. 4, s. 175.

⁴⁴ A. Dąbrowska, *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw*, w: *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław 1998, s. 248–253.

⁴⁵ M. Borejszo, *Nazwy zestawione we współczesnym słownictwie kulinarnym*, w: *Synchroniczne i diachroniczne aspekty badań polszczyzny*, t. III, red. M. Białoskórka, Szczecin 1996, s. 109–119.

⁴⁶ *Ibidem*, s. 11.

2.2. Nazwy z nietypową łączliwością głównego komponentu

2.2.1. Konstrukcje przyimkowe *coś z czegoś*

Wiele określeń potraw wegańskich to konstrukcje przyimkowe *coś z czegoś*. Jest to wynikiem podkreślania przez wegan głównego składnika danej potrawy, a tym samym jej roślinnego składu. Zestawienia te są tworzone poprzez pozostawienie tradycyjnej nazwy jakiegoś dania i dodanie do niej dookreślenia wskazującego na wegańskość potrawy. Leksemy wchodzące w skład zestawienia pełnią w tym przypadku jednocześnie funkcję definicji. Ich znaczenia dopisywałam więc tylko przy nazwach, które mogą być dwuznaczne, na przykład, gdy jakiś składnik mógłby stanowić dodatek do danej potrawy. Materiał badawczy to wyłącznie nazwy wegańskich dań, dlatego postanowiłam pomijać przymiotnik *wegański* przy wymienianiu kolejnych jednostek leksykalnych.

Wśród zgromadzonych zestawień w postaci konstrukcji *coś z czegoś* są przykładowo: *bekon z tempehu* EV, *brownie z batata* EV, *burger z soi* S, *carpaccio z buraka* K, *ciastko z fasoli* EV, *feta z tofu* OS ‘ser feta zrobiony z tofu’, *kebab z selera* F; *klopsik z ciecierzycy* EV, *kotlet z fasoli* OS, *krem czekoladowy z ciecierzycy* OS, *leczo z boczniaków* DS, *łosoś z marchewki* MM, *majonez z soi* SM, *mięso mielone z tofu* KZN ‘mięso mielone zrobione z tofu’, *nugget z ciecierzycy* EV, *parmezan z migdałów* J, *pasztet z soczewicy* S, *schabowy z boczniaków* S ‘kotlet schabowy z boczniaków’, *ser z ziemniaka* WN, *serek topiony z ciecierzycy* WN, *sernik z tofu* OS ‘sernik zrobiony z tofu’, *skrzydełko z boczniaka* EV, *smalczyk z ziemniaka* WN, *stek z kalafiora* NTP, *sznyceł z ciecierzycy* WN, *śledź z bakłażana* CB, *śmietana z tofu* EV ‘śmietana zrobiona z tofu’, *tiramisu z tofu* FIG ‘tiramisu zrobione z tofu’, *twarożek z migdałów* J. Nazw takich jest wiele. Wynika to z tendencji do precyzji w języku – nazwy te są semantycznie przejrzyste i dokładne, dzięki takiemu sposobowi nominacji odbiorcy łatwo sobie wyobrazić, jak dana potrawa wygląda i jak może smakować. Służy to również podkreśleniu jej roślinnego składu.

2.2.2. Konstrukcje z przymiotnikiem relacyjnym

Kolejnym, dość obszernym zbiorem okazały się zestawienia z przymiotnikiem relacyjnym. Tak samo, jak w przypadku konstrukcji przyimkowych *coś z czegoś*, adiektywa pełni tu funkcję dookreślającą. Wegańskość potrawy może być więc podkreślana również poprzez dodanie odpowiedniego przymiotnika do nazwy dania.

Przymiotniki relacyjne w prepozycji możemy znaleźć w zestawieniach typu: *bakłażanowy śledzik* PZS ‘śledź z bakłażana’, *buraczana muffina* J ‘muffina z buraka’, *fasolowe ciasteczko* P ‘ciasteczko z fasoli’, *jaglany klopsik* EV ‘klopsik z kaszy jaglanej’, *kalafiorowy stek* VG ‘stek z kalafiora’, *kapuściany stek* IG ‘stek z kapusty’, *kapuściany wrap* EV ‘wrap z kapusty’, *kokosowy bekon* J ‘bekon z kokosa’, *łososiowa marchewka* J ‘łosoś z marchewki’, *mielone tofu* EV ‘wegański odpowiednik mięsa mielonego’, *pomidorowy rosół* J ‘rosół z pomidorów’, *wielowarzywny pulpet* WN ‘pulpet z warzyw zamiast mięsa’.

Są też połączenia wyrazowe, w których przymiotnik występuje w postpozycji, np.: *bakłażan śledziowy* FP ‘śledź z bakłażana’, *brownie fasolowe* WI ‘brownie z fasoli’, *burger sojowy* V-B ‘burger z soi’, *burger warzywny* AM, *ciasto pomidorowe* J ‘ciasto z pomidorów’, *galaretka sojowa* PA ‘galaretka z kotletami sojowymi’, *kotlet dyniowy* K ‘kotlet z dyni’, *kotlet fasolowy* PC ‘kotlet z fasoli’, *kotlet sojowy* MS ‘kotlet z soi’, *majonez sojowy* VB ‘majonez z soi’, *mielony kalafiorowy* J ‘kotlet mielony z kalafiora’, *parmezan migdałowy* KZ ‘parmezan z migdałów’, *pasztet soczewicowy* J ‘pasztet z soczewicy’, *pączek ziemniaczany* J ‘pączek z ziemniaka’, *piernik pomidorowy* J ‘piernik z pomidorów’, *ser migdałowy* PS ‘ser z migdałów’, *sernik jaglany* OS ‘sernik z kaszy jaglanej’, *śmietana kokosowa* OS ‘śmietana z kokosa’, *śmietana ryżowa* WN ‘śmietana z ryżu’, *twaróg migdałowy* EV ‘twaróg z migdałów’.

W wymienionych zestawieniach również najważniejszymi członami są te wskazujące na wegańskość potraw oraz roślinne zamienniki produktów pochodzenia zwierzęcego. Nawet w przypadku, gdy człon dookreślający występuje w postpozycji, wydaje się ważniejszy od tego, który składniowo jest główny. Zastosowanie szyku postpozycyjnego, typowego dla terminologii naukowej, nadaje tym nazwom oficjalniejszy charakter.

2.3. Nazwy określające sposób przyrządzenia potraw

Zestawienia z tej grupy informują o tym, że potrawa jest zrobiona ze składników pochodzenia roślinnego, ale wyglądem lub sposobem przygotowania nawiązuje do tradycyjnego produktu mięsnego. Są to konstrukcje z obcym przyimkiem *à la*, np. *bakłażan à la śledź* S-C ‘śledź z bakłażana’, *boczniak à la schabowy* MS ‘kotlet schabowy z boczniaka’, *tofu à la śledź* WN ‘śledź zrobiony z tofu’. Można też do tej kategorii przyporządkować połączenie *w czymś: soja w occie* ‘wegańska wersja ryby w occie’ EYD. Badany materiał zawiera tylko cztery nazwy, które określają sposób przy-

rzędzenia potraw, a zatem podobne zestawienia są rzadko wykorzystywane w języku polskim do tworzenia nazw potraw wegańskich.

2.4. Nazwy etniczno-geograficzne – wskazujące na związek potrawy z kulturą i obyczajami jakiegoś regionu, państwa, miasta lub narodu

Do tej kategorii przyporządkowałam konstrukcje z wyrażeniem *po ...u* derywowanym od nazw krajów. Są to takie zestawienia, jak: *kalafior po grecku* AMS, *soja po grecku* WN oraz *tofu „po grecku”* WB ‘wegańska wersja ryby po grecku’. Tradycyjny sposób przygotowania ponownie został tutaj podkreślony, zmieniono jednak główny składnik dania.

Niektóre z wymienionych powyżej nazw pisane są w cudzysłowie. Warto zauważyć, że znak ten stosowany jest dość przypadkowo, niekonsekwentnie, w celu podkreślenia fałszywości, inności potraw w stosunku do tych tradycyjnych. Nazw takich jest mało, chciałabym jednak odnotować kilka przykładów, które cudzysłów zawierają: „*jajecznicą*” z *ciecierzycy* VL, „*jajecznicą*” z *kalafiora* AS, „*jajecznicą z soczewicy*” KZS, *paluszek „rybny”* z *tofu* PA.

Należy podkreślić, że większość tworzonych nazw wegańskich dań to określenia symilatywne, czyli takie, które podkreślają podobieństwo do innych potraw, w tym przypadku zawierających składniki pochodzenia zwierzęcego. Jako że główny człon to najczęściej określenie dania lub produktu tradycyjnego (zwierzęcego), w nazwach potraw wegańskich wymagane jest doprecyzowanie, co jest podstawowym składnikiem dania. W przytoczonych zestawieniach główny komponent zawsze staje się neosemantyzmem. Istnieją również nazwy określające sposób przyrządzenia potrawy. W tym przypadku główny, wegański składnik jest przygotowany w sposób, w jaki gotuje się niewegańskie potrawy lub jest do nich podobny z wyglądu. Często w takich przykładach do nazwy dodawany jest przymiotnik *wegański*.

W części wymienionych wyżej leksemów (dokładnie w 40, co stanowi 22% badanego materiału) widoczna jest kontaminacja leksykalna, która według Donaty Ochmann „jest rodzajem kompozycji, polegającym na skrzyżowaniu (przeważnie) dwu całych lub fonicznie uszczuplonych jednostek leksykalnych w jedną całość strukturalną, najczęściej zawierającą część wspólną dla obu komponentów”⁴⁷. W badanym przeze mnie materiale kontaminacje leżą u podstaw zarówno wielu derywatów prostych, jak i złożonych. Są to takie leksemy jak: *bobytko* WG, *bóbger* MM, *brokulnica* MND, *bu-*

⁴⁷ D. Ochmann, *Prasowe kontaminacje leksykalne (Analiza strukturalna)*, „Język Polski” 1997, z. 2–3, s. 132.

raccio PP, *cieciernica* WP, *cieczernica* SZ, *ciezion* HM, *cieciorella* EV, *fasolet* WWIP, *jagielnik* OD, *jaglanica* BM, *kalafiornica* VM, *kalafioryba* WPA, *nernik* AAD, *okaracznicza* NP, *owsianiecznicza* C, *owsianica* KWB, *rosleko* MFN, *schabojowy* WIWP, *seleryba* J, *selerynka* WN, *seleszynka* D, *soczewnica* PZS, *sojanez* W-F, *sojecznica* VC, *sojonez* WP, *spaghetti tofunese* PM, *tofeta* WP, *tofucznicza* J, *tofugos* WIWP, *tofumisu* KL, *tofurnik* J, *tofurozek* V-N, *wegab* TS, *wegebasa* WIWP, *wegedlinka* WIWP, *wegesmalec* KL, *wegos* WIWP. Stanisław Grabias podkreśla, że niektóre z owych wspólnych części, czyli węzłów kontaminacyjnych, sprawiają, iż zaciera się granica między poszczególnymi częściami kontaminowanymi⁴⁸. Taki węzeł morfologiczny zawierają również: *kalafioryba* WPA, *schabojowy* WIWP, *seleryba* J, *tofeta* WP oraz *wegos* WIWP.

Zakończenie

Nominacji, które wzbogacają zasób współczesnej polszczyzny i odnoszą się do wegańskich dań, jest wiele. Nazwy te są przez wegan stosowane w życiu codziennym. Mimo to nie są one często odnotowywane przez badaczy języka polskiego. W najstarszym wybranym przeze mnie źródle do weryfikacji obecności lub jej braku wszystkich leksemów składających się na materiał badawczy – HLSK – zarejestrowane zostały cztery z nich: *kotlecik z kaszy jaglanej*, *kotlet z kaszy jaglanej*, *kotlet z fasoli*, *kotlet fasolowy*. Wszystkie odnotowano w jednej definicji dotyczącej *kotleta* jako jego czwarte znaczenie, czyli ‘mielone warzywa’. Na stronie internetowej OJ UW także uwzględniono jedynie cztery leksemy: *tofurnik*, *tofucznicza*, *wegeberger* oraz *wegab*. Jest ich zaskakująco niewiele, zwłaszcza gdy zwrócimy uwagę na fakt, że jest to leksykon tworzony na bieżąco i odnotowano w nim hasło *weganizować*. W WSJP PAN zanotowano również jedynie cztery z badanych jednostek leksykalnych: *burger sojowy*, *burger warzywny* (jako jedno z najczęściej używanych połączeń ze słowem *burger*), *kotlet z fasoli* (brak przy hasle *kotlet*, ale jest wśród kolokacji w hasle *fasola*) oraz *kotlet sojowy* (zapisany jako połączenie ze słowem *kotlet*). W każdym z wymienionych źródeł zanotowano bardzo nieliczne nazwy dań wegańskich. Sam *weganizm* został odnotowany przez HLSK oraz w WSJP PAN. Oczywiście jest, że OJ UW nie zawiera definicji tego słowa, ponieważ rejestruje ono tylko jednostki leksykalne nowe, dotychczas nienotowane.

⁴⁸ S. Grabias, *Kontaminacje we współczesnym języku polskim – próba charakterystyki*, „Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska. Sectio F, Nauki Filozoficzne i Humanistyczne” 1970, t. 25, nr 6, s. 120–121.

Z wymienionych w artykule mechanizmów nazwotwórczych najpopularniejsze jest tworzenie zestawień (115 konstrukcji, co stanowi 64% wszystkich badanych jednostek leksykalnych). W tej grupie znajduje się jeden epoinim: *nutella z ciecierzycy* VB oraz jedyna zapożyczona konstrukcja z języka angielskiego: *pulled jackfruit* SK⁴⁹.

W niektórych połączeniach wyrazowych pojawiają się zapożyczone poszczególne ich człony. Można tu wymienić takie konstrukcje, jak: *brownie z batata* EV (*brownie* to słowo zapożyczone z języka angielskiego, a *batat* z hiszpańskiego), *buraczana muffina* J, *burger sojowy* V-B (anglicyzmy), *tiramisu z tofu* J (nazwa deseru to zapożyczenie z języka włoskiego, a *tofu* pochodzi z języka japońskiego)⁵⁰. Jak pokazują wymienione przykłady, pożyczki te na tyle zadomowiły się już w polszczyźnie, że zestawienia z nimi tworzą rodzime wyrazy. Dąbrowska pisze o takich konstrukcjach jako o nazwach częściowo obcojęzycznych, a dokładniej – polskich, w których element obcojęzyczny stanowi integralną część⁵¹. Możliwość uznania podobnych nazw za już ustabilizowane w polszczyźnie ukazują również wyniki analizy materiału zgromadzonego w Narodowym Korpusie Języka Polskiego⁵². Przykładowo, *tofu* zostało w nim odnotowane 61 razy, a *burger* aż 112 razy. Dodatkowo, na duży stopień przyswojenia tego typów leksemów wskazuje wykorzystywanie ich jako materiału słowotwórczego w procesie tworzenia wyrazów pochodnych typu: *bóberger* MM, *tofurożek* V-N. Z tego powodu zrezygnowałam z wydzielenia ich jako zapożyczeń.

W tym miejscu warto zwrócić uwagę na to, że utworzenie zestawienia określającego wegańskie danie często wiąże się z neosemantyzacją. Człon konstytutywny nabiera w nim nowego znaczenia, podlegając generalizacji. O prawidłowości tej pisze w swej książce Witaszek-Samborska, twierdząc, że rozszerzanie zakresu znaczenia dotyczy całego słownictwa kulinarnego⁵³. Na podstawie podanych przeze mnie przykładów i wcześniejszej analizy zestawień można wysnuć wniosek, że jest to szczególnie widoczne w zasobie nazw wegańskich potraw.

⁴⁹ We współczesnym języku polskim można znaleźć więcej zapożyczeń nazywających wegańskie potrawy, m.in.: *hummus* i *falafel* (z języka arabskiego), *seitán* (z japońskiego), *pakora* (z indyjskiego). Są to jednak potrawy pierwotnie mające wegański skład, a takich w tym artykule nie uwzględniam.

⁵⁰ Etymologię podają za: M. Witaszek-Samborska, *op.cit.*

⁵¹ A. Dąbrowska, *op.cit.*, s. 249–250.

⁵² Narodowy Korpus Języka Polskiego, <http://www.nkjp.uni.lodz.pl> [dostęp: 10.06.2020].

⁵³ M. Witaszek-Samborska, *op.cit.*, s. 122.

Pozostałe przykłady reprezentują inny mechanizm nominacji, jakim jest tworzenie nowych konstrukcji słowotwórczych (65 leksemów, czyli 36%; w tym 47 derywatów prostych oraz 18 złożzeń). Nowe nazwy dań wegańskich mają głównie charakter nominatywny, znacznie rzadziej ekspresywny. Do ich tworzenia wykorzystuje się przede wszystkim prefiksy, prefiksoidy, sufiksy oraz sufiksoidy, bardzo rzadko interfiksy (złożenia mają najczęściej strukturę bezafiksálną). W konstrukcjach tych zazwyczaj podstawą słowotwórczą jest nazwa wegańskiego składnika, a formantem człon nawiązujący do tradycyjnego, niewegańskiego dania, np. *buraccio* PP (*burak + carpaccio*).

W tworzeniu nazw roślinnych potraw, zarówno zestawień, jak i nowych derywatów prostych oraz złożonych, wykorzystywana jest zatem analogia do nazw dań o niewegańskim składzie. W badanym przeze mnie materiale jest to 45 leksemów (co stanowi 25% zgromadzonych jednostek).

Bez wątplenia współczesna polszczyzna zyskuje na rozpowszechnianiu się trendów żywieniowych, takich jak wegetarianizm czy weganizm. Zmiany zachodzące w rzeczywistości pozajęzykowej pociągają za sobą powstawanie wielu nowych jednostek leksykalnych. Użytkownicy języka korzystają, często kreatywnie, ze słowotwórstwa, tworzą również neosemantyczne zestawienia. Nazwy te są bardzo popularne wśród internautów i chętnie przez nich używane⁵⁴. Tylko niektóre z tych neologizmów zostały dotychczas odnotowane w najnowszych słownikach. Można przypuszczać, że nazewnictwo wegańskich potraw z czasem będzie jeszcze bardziej różnorodne, z pewnością stanie się również przedmiotem większego zainteresowania językoznawców.

Wykaz skrótów [dostęp: listopad 2019–maj 2020]

AAD – anappleaday.pl.

AM – agnieszkamaciag.pl.

AMS – agamasmaka.pl.

AP – alergiapokarmowa.pl.

AR – askarzeznik.pl.

⁵⁴ Poddany analizie materiał stanowi podstawę do zaprzeczenia opinii jednej z użytkowniczek Facebooka, która na grupie związanej z dietą roślinną (Wegetarianie i Weganie Polska) napisała: „Mam wrażenie, że język polski nie nadąża za innowacjami żywieniowymi, w szczególności związanymi z wegetarianizmem i weganizmem”, <https://www.facebook.com/groups/wegetarianie> [dostęp: 10.06.2020].

AS – annasudol.pl.
B – beszamel.se.pl.
BM – blendman.pl.
C – cynamonwooo.blogspot.com.
CB – cookingbox.pl.
CK – cookielnica.pl.
D – durszlak.pl.
DS – doradcasmaku.pl.
EV – ervegan.com.
EYD – eatyourdream.blogspot.com.
F – fooder.pl.
FIG – foodingreen.pl.
FP – foodpharmacy.pl.
G – gotujmy.pl.
HLSK – Halbański M.E., *Leksykon sztuki kulinarnej*, wyd. 4. popr. i uzup.,
Warszawa 1999.
HM – Fanpage na Facebooku Healthy Madness – Zdrowe Szaleństwo.
H-M – hello-morning.org.
IG – iwonagotuje.blogspot.com.
J – jadlonomia.com.
JD – justdeliciousx.pl.
K – kotlet.tv.
KBM – kuchniabezmiessa.pl.
KL – kuchnialidla.pl.
KS – kwestiasmaku.com.
KWB – kucharkawbaletkach.pl.
KZ – kierunekzdrowie.com.
KZN – kreatorniazmian.pl.
KZS – kwartetzdrowychsmakow.blogspot.com.
MFN – milkfromnature.com.
MG – mojegotowanie.pl.
MM – mniurniu.com.
MND – mlodzinadorobku.pl.
MR – martam.com.pl.
MS – milionsmakow.pl.
N – netto.pl.
NP – nieprobujcie.blogspot.com.
NTP – nietylkopasta.pl.
OD – okiemdietetyka.pl.

- OJ UW – Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego. Najnowsze Słownictwo Polskie, www.nowewyrazy.uw.edu.pl.
- OS – olgasmile.com.
- P – przepisy.pl.
- PA – puszka.pl.
- PC – picantecooking.com.
- PM – parsleysagerosemaryandme.blogspot.com.
- PP – przyslijprzepis.pl.
- PS – pracowniaserow.pl.
- PZS – polykajzsurri.blogspot.com.
- S – smaker.pl.
- S-C – spicy-carrot.com.
- SK – slodkokwasna.pl.
- SM – szalonamarchewka.blogspot.com.
- STR – sojaturobie.blogspot.com.
- SZ – sokzycia.pl.
- TS – targsmaku.pl.
- TTM – tofutomniam.blogspot.com.
- TW – taniewege.blogspot.com.
- VB – veganbanda.pl.
- V-B – vegenerat-biegowy.pl.
- VC – veganchives.pl.
- VG – vitogryzie.com.
- VI – vegemi.pl.
- VL – vitalia.pl.
- VM – veganama.pl.
- V-N – vega-nation.com.
- VTJ – vegetujemy.pl.
- W – weganon.pl.
- WA – weganka.com.
- WB – wegeblw.pl.
- WD – wegedoxa.com.
- WF – webfood.pl.
- W-F – weganskie-frykaski.blogspot.com.
- WG – Grupa na Facebooku WEGANG.
- WI – warzywneinspiracje.pl.
- WIWP – Grupa na Facebooku Wegetarianie i Weganie Polska.
- WJWG – wszystkojestwglowie.pl.
- WN – wegannerd.blogspot.com.

WP – wegedia.pl.

WPA – wegepanna.blogspot.com.

WSJP PAN – *Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Żmigrodzki, <https://wsjp.pl> [dostęp: 15.11.2019–10.06.2020].

WW – Fanpage na Facebooku Więcej Wegańskich.

Bibliografia

- Batko-Tokarz B., *Klasyfikacja tematyczna w WSJP PAN*, w: *Wielki słownik języka polskiego PAN. Geneza, koncepcja, zasady opracowania*, Kraków 2018, s. 79–92.
- Batko-Tokarz B., *Tematyczny podział słownictwa współczesnego języka polskiego. Teoria, praktyka, leksykografia*, Kraków 2019.
- Borejszo M., *Nazwy zestawione we współczesnym słownictwie kulinarnym*, w: *Synchroniczne i diachroniczne aspekty badań polszczyzny*, t. 3, red. M. Białokórska, Szczecin 1996, s. 109–119.
- Bunda M., *Jedzenie weganieje*, <https://www.polityka.pl/tygodnikpolityka/spoleczenstwo/1759012,1,jedzenie-weganieje.read> [dostęp: 17.04.2020].
- Burkacka I., *Klasyfikacja słotwórcza nowszych zapożyczeń*, „Linguistica Copernicana” 2010, nr 2, z. 4, s. 229–240.
- Cygal-Krupa Z., *Podstawowe słownictwo tematyczne języka polskiego (na wybranych przykładach)*, Kraków 1990.
- Czurko J., *Offtopic: Wegańskie mięso, czyli walka o język z oksymoronem*, http://julianczurko.pl/offtopic_weganske_mieso [dostęp: 17.04.2020].
- Dąbrowska A., *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw*, w: *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław 1998, s. 248–253.
- Dudra A., *Czy kielbasa może być sojowa?*, <http://pismoprywatne.swps.pl/index.php/2019/07/02/czy-kielbasa-moze-byc-sojowa> [dostęp: 17.04.2020].
- Grabias S., *Kontaminacje we współczesnym języku polskim – próba charakterystyki*, „Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska. Sectio F, Nauki Filozoficzne i Humanistyczne” 1970, t. 25, nr 6, s. 117–145.
- Gruba D., *Czy nazwa ma znaczenie?*, <https://www.otwarteklatki.pl/czy-nazwa-ma-znaczenie> [dostęp: 17.04.2020].
- Halbański M.E., *Leksykon sztuki kulinarnej*, wyd. 4. popr. i uzupełn., Warszawa 1999.
- Jadacka H., *Kultura języka polskiego. Fleksja, słotwórstwo, składnia*, Warszawa 2005.
- Jadacka H., *System słotwórczy polszczyzny (1945-2000)*, Warszawa 2001.

- Kłosińska K., *Kotlet sojowy, tatar wegetariański*, <https://sjp.pwn.pl/poradnia/haslo/Kotlet-sojowy-tatar-wegetarianski;16597.html> [dostęp: 3.05.2020].
- Lesz-Duk M., *Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie*, „Prace Naukowe Wyższej Szkoły Pedagogicznej w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo” 2002, z. 4, s. 175–180.
- K. Lisczyk, *Wege: samodzielna jednostka, człon złożenia, wyraz motywujący*, „Poradnik Językowy” 2019, z. 5, s. 56–66.
- Merchelska J., *Dlaczego weganie jedzą „mięso”*, <https://www.otwarteklatki.pl/dlaczego-weganie-jedza-mieso> [dostęp: 17.04.2020].
- Mikuła P., „*Sernik jaglany*”, „*paszтет z fasoli*” – *co to w ogóle ma być?* *Mówiąc Inaczej*, odc. 135, <https://www.youtube.com/watch?v=7ahZVLtrSIA> [dostęp: 3.06.2020].
- Miodek J., *Język – elastyczna stabilność*, w: *O nauce i sztuce*, red. J. Morzymas, Wrocław 2004, s. 119–134.
- Narodowy Korpus Języka Polskiego, www.nkjp.pl [dostęp: 10.06.2020 r.].
- Nowak T.Ł., *Czy ryba może być z selera tak jak kaban z kury? O nazwach potraw na wegańskich blogach (i stołach)*, „*Dziennikarstwo i Media*” 2017, nr 8, s. 183–195.
- Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego. Najnowsze Słownictwo Polskie, www.nowewyrazy.uw.edu.pl [dostęp: 15.11.2019–10.06.2020].
- Ochmann D., *Prasowe kontaminacje leksykalne (Analiza strukturalna)*, „*Język Polski*” 1997, z. 2–3, s. 131–144.
- Ociepa R., *Parę uwag na temat anglicyzmu burger*, „*Poradnik Językowy*” 1998, nr 3, s. 32–36.
- Sywula H., *Wegańskie słowotwórstwo*, <http://www.hania.es/weganskieslowotworstwo> [dostęp: 17.04.2020].
- Tokarski R., *Granice pola znaczeniowego*, w: *Słownictwo w opisie języka*, red. K. Polański, Katowice 1984, s. 85–99.
- Wałkiewicz E., *Czy wegetarianie udają i dlatego jedzą kotlety? – czyli więcej o wegańskich parówkach, tatarze i sojowej wędlinie*, <https://ervegan.com/2015/07/czy-wegetarianie-udaja-i-dlatego-jedza-kotlety-czyli-wiecej-o-weganskich-parowkach-tatarze> [dostęp: 17.04.2020].
- Waszakowa K., *Internacjonalizacja w słowotwórstwie polszczyzny przełomu XX i XXI wieku jako przykład jednostronnych kontaktów językowych*, „*Biuletyn Polskiego Towarzystwa Językoznawczego*” 2019, t. 75, s. 179–193.
- Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Źmigrodzki, <https://wsjp.pl> [dostęp: 15.11.2019–10.06.2020].
- Witaszek-Samborska M., *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005.

Veganising names of dishes in Polish (based on internet sources)

SUMMARY

The aim of article is to disclose the main naming mechanisms of vegan dishes. I have described the motivation and arguments on the side of vegans opting for full-fledged usage of the names of meat dishes in order to define plant dishes. Based on internet sources, such as blogs, groups and Facebook Fan Pages, I have gathered and analysed vocabulary related to dishes with plant composition. I took into consideration only the names defining dishes, in which the main ingredient has been changed to a vegan alternative. I have assigned collected content to the corresponding subject fields. Moreover I have introduced the formal (genetic) classification of vegan dishes. I pointed at nomination techniques, which are used in creating names of vegan dishes.

Key words: culinary vocabulary, contemporary Polish, names of vegan dishes, nomination mechanisms.

O Autorce

Martyna Skrzypczak - studentka II roku studiów magisterskich filologii polskiej na Wydziale Filologii Polskiej i Klasycznej Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Jej zainteresowania badawcze skupiają się wokół słownictwa kulinarnego współczesnej polszczyzny. Zajmuje się analizą nazw wegańskich restauracji oraz potraw.

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