

Katarzyna Burska
Uniwersytet Łódzki
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7693-1472>
e-mail: katarzyna.burska@uni.lodz.pl

Nazwy autorskich wypieków w polskich show kulinarnych

Names of authorial bakings in Polish culinary shows

Abstrakt

Nazwy potraw odgrywają istotną rolę, gdyż nierzadko wpływają na wybór konsumenta w restauracji lub sklepie albo też zachęcają do samodzielnego ich przyrządzenia. Celem artykułu jest semantyczno-pragmatyczna analiza nazw autorskich wypieków w polskim show kulinarnym „Bake off – Ale ciacho!” emitowanym w TVP2 w latach 2016–2019. Materiał badawczy składa się z 300 przykładów. Niemalże obligatoryjnym elementem każdej analizowanej nazwy jest imię uczestnika, które pełni funkcję informacyjną. W wielu nazwach na pierwszy plan wysuwa się funkcja marketingowa. Onimy te nie tylko przekazują informacje o składnikach, pochodzeniu produktów, właściwościach wypieku, jego przeznaczeniu bądź sposobie wykonania, lecz także mają za zadanie pobudzić zmysły, narzucają pozytywne wartościowanie, nierzadko wykorzystując bogatą metaforykę.

Słowa kluczowe: wypiek, show kulinarne, onomastyka, chrematonimy, nazwy ciast

Abstract

The names of the dishes play an important role, because they often determine the choice of the consumer in a restaurant or shop or encourage them to cook them themselves. The aim of the article is a semantic and pragmatic analysis of the names of bakings in the Polish cooking show „Bake off – Ale ciacho!” broadcast on TVP2 in the years 2016–2019. The research material consists of 300 examples. Almost an obligatory element of each analyzed name is the name of the participant, which has an informative function. In many names, the marketing function is emphasized. They not only provide information about ingredients, origin of products, baking properties, its purpose or method of baking, but also are designed to stimulate the senses, impose positive valuation, often using rich metaphors.

Key words: baking, culinary show, onomastics, chrematonyms, names of cakes

„Bake off – Ale ciacho!” to przykład kulinarnego show opartego na zasadzie rywalizacji. Premierowy odcinek polskiej wersji widzowie TVP2 mogli obejrzeć we wrześniu 2016 r. Do 2019 r. zostało wyemitowanych pięć edycji programu. W każdym odcinku jurorzy¹ oceniają potrawy przygotowane przez dwanaścioro uczestników, którzy na co dzień nie zajmują się profesjonalnie gotowaniem i pieczeniem. Co tydzień z programu odchodzi jedna osoba, a w finale biorą udział trzy najlepsze, które walczą o nagrodę pieniężną i tytuł polskiego mistrza wypieków. Rywalizujący za każdym razem mają do wykonania dwa zadania: pierwsza konkurencja, zwana techniczną, polega na odtworzeniu przepisu opracowanego przez jurora, druga zaś, określana mianem popisowej, na przygotowaniu słodkiego bądź słonego wypieku według autorskiego pomysłu, który będzie się jednak wpisywał w motyw przewodni zaproponowany przez oceniających. Uczestnicy w konkurencjach autorskich mierzyli się m.in. z następującymi wyzwaniem kulinarnymi: napowietrzone desery, tort bezowy, paszteciki z wytrawnym farszem, spektakularne budowle z herbatników, ciasto z miodem.

Takie autorskie potrawy nierzadko odznaczają się interesującymi nazwami. W dalszej części artykułu przyjrzymy się, z jakich komponentów są one zbudowane, jakie wartości konotują, jakie skojarzenia wywołują u odbiorcy. Celem artykułu jest analiza semantyczno-pragmatyczna nazw autorskich wypieków w polskich show kulinarnych na przykładzie programu „Bake off – Ale ciacho!”. Materiał składający się z 300 egzemplifikacji został zgromadzony na podstawie informacji udostępnionych na oficjalnej stronie internetowej programu (zachowano oryginalną pisownię badanych jednostek leksykalnych).

Nazwy potraw i napojów już niejednokrotnie znajdowały się w polu zainteresowania onomastów. Materiał językowy pochodzący z programów telewizyjnych nie doczekał się jednak wyczerpującego opisu, dlatego uzasadnione wydaje się przedstawienie zgromadzonych przykładów na tle ustaleń poczynionych przez lingwistów zajmujących się nazwami z kręgu kulinarnego.

Najpełniejszy opis leksyki z tego zakresu tematycznego przynosi monografia Małgorzaty Witaszek-Samborskiej (2005) *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Autorka przywołała kategorie semantyczne nazw produktów spożywczych, omówiła ich strukturę, szczegółowo przedstawiła mechanizmy nominacji wielowyrazowych nazw potraw, a także wskazała rejestr najczęściej wykorzystywanych w kulinarnym nazewnictwie cech onomazjologicznych oraz zestaw modeli formalno-gramatycznych, za pomocą których są one wyrażane.

¹ W dwóch pierwszych edycjach jurorami byli cukiernik Krzysztof Ilnicki i dziennikarka kulinarna Gosia Molska, w kolejnych zastąpił ją kucharz Michał Bryś.

Monika Kowalonek-Janczarek (2018) przyjrzała się nazwom potraw, napojów i tradycyjnych dla danego kraju produktów spożywczych, za podstawę przyjmując wybrane reportaże kulinarne. Zwróciła uwagę na stosowane w tekstach określenia wartościujące: „[...] których zadaniem jest pobudzenie wyobraźni kulinarnej potencjalnych turystów, stwarzanie poczucia wyjątkowości przedstawianych potraw, a także niezwykłości odwiedzanych miejsc i lokali gastronomicznych” (Kowalonek-Janczarek 2018: 75).

Celem artykułu Małgorzaty Dawidziak-Kładocznej (2013: 86) było „opisanie mechanizmów wykorzystywanych do tworzenia onimów gastronomicznych, traktowanych jako element działalności marketingowej”. Agnieszka Wojcieszek (2016) zbadała onimy funkcjonujące w tzw. kuchni erotycznej, a więc nazwy potraw zawierających afrodyzjaki.

Analizę nazw potraw w telewizyjnych programach kulinarnych polskich i niemieckich przeprowadziły Joanna Szczęk i Marcelina Kałasznik (2014). Jako podstawę badawczą wybrały jednostki nazewnicze występujące w programach „Das perfekte Dinner” / „Das perfecte Promi-Dinner” i „Ugotowani”. Nazwy przystawki, dania głównego i deseru odgrywają w tym programie istotną rolę, ponieważ to na ich podstawie uczestnicy zgadują, co zostanie zaserwowane podczas kolacji. Jak piszą autorki: „nazwy potraw w tym programie cechuje szczególna wieloznaczność, tajemniczość, a przede wszystkim kreatywność i fantazja, które dopuszczają wiele możliwości interpretacji” (Szczęk, Kałasznik 2014: 115).

Przedmiotem zainteresowań badawczych były nie tylko ogólne nazwy potraw, lecz także konkretnych dań, wyrobów lub napojów. Analizą nazw drinków zajęły się Danuta Lech-Kirstein (2011) i Katarzyna Sujkowska-Sobisz (2012), nazewnictwu wyrobów piekarniczych i cukierniczych poświęciła swoje artykuły Violetta Jaros (2011, 2012), Krystyna Wojtczuk (2008) przyjrzała się zaś nazwom wędlin.

Badanie nazewnictwa kulinarnego nierzadko łączy się z pytaniami o jego status – często funkcjonuje ono na pograniczu onimów i apelatywów, a granice między obiema kategoriami nie zawsze są wyraźne. Podkreśla się to w opracowaniach dotyczących tej tematyki. V. Jaros (2011: 217) pisze: „W interesującym nas nazewnictwie można mówić o ciągle żywym procesie przechodzenia nazw gatunkowych do nazw jednostkowych i odwrotnie”. Problemy może sprawiać także jednoznaczne ustalenie, które komponenty nazwy wchodzi w skład onimu, a które są tylko określeniem gatunkowym. Na temat trudności z ustaleniem postaci chrematonimu na przykładzie nazw wyrobów cukierniczych pisała Ewa Badyda (2011), podkreślając ich przejściowy charakter.

Nazwa potrawy – niezależnie od tego, czy ma charakter jednostkowy czy gatunkowy – odgrywa ważną rolę, nierzadko determinuje wybór konsumenta w restauracji lub sklepie albo też zachęca do samodzielnego jej przyrządzenia. Anna Dąbrowska (1998: 249) podkreśla, że „nie ma ścisłych reguł odnoszących się do tworzenia nazw nowo wymyślonych dań, można więc popuścić wodze fantazji”. Wśród funkcji nazw potraw wymienia: jednoznaczne oznaczenie danej potrawy, wskazanie sposobu jej przyrządzenia, wskazanie, z czego została przyrządzona, podniesienie walorów poprzez odwołanie się do uznanego autorytetu albo jakości i pyszności wyrobów domowych, dowartościowanie potrawy poprzez nadanie jej nazwy niemającej związku z tą potrawą albo poprzez nadanie nazwy w języku obcym (zwłaszcza francuskim). M. Witaszek-Samborska (2005: 123) twierdzi wręcz, że nazwa jest równie ważna co samo danie, powinny być one ze sobą komplementarne: „Przyjemność mówienia o jedzeniu także należy do kulturowych uniwersaliów i stawia przed kulinarną nominacją duże wyzwania. Z oryginalnością dania powinna bowiem współgrać niepowtarzalność jego językowego określenia”. J. Szczęk i M. Kałasznik (2014: 115) proces nazywania potraw zestawiają ze sztuką, por.:

[...] nazwa anonsuje produkt, który jest dopiero przygotowywany. Nadawanie potrawom nazw jest zatem sztuką, ponieważ nazwa powinna oddawać walory smakowe dania oraz wywoływać pozytywne konotacje, a w konsekwencji powodować chęć jej zamówienia / kupna.

Wyznaczniki atrakcyjnej nominacji w świecie kulinarnym wymienia wprost A. Dąbrowska (1998: 249):

Nazwa powinna być smaczna, pobudzać apetyt i wyobraźnię kulinarną, wzbudzać tęsknotę za dobrym jadem. Bardzo istotna jest więc warstwa skojarzeniowa łączona z daną nazwą.

Jak radzą sobie z tymi wytycznymi uczestnicy i producenci emitowanego w TVP2 programu kulinarnego?

Nazwa autorskiego wypieku pojawia się podczas każdej emisji analizowanego show dwukrotnie: jako pierwszy przytacza ją lektor, gdy omawia, z czego się składa i jak będzie wyglądała potrawa przygotowywana przez biorącego udział w rywalizacji, a po raz drugi widnieje na ekranie, gdy uczestnik prezentuje jurorom danie, które podlega ich ocenie. Przy pierwszym przytoczeniu wypiek zostaje zwizualizowany w formie grafiki mającej imitować fragment książki kucharskiej. W obiegu wtórnym nazwa funkcjonuje na oficjalnej stronie internetowej „Bake off – Ale ciacho!”, na której znajdują się przepisy zarówno na wypieki uczestników z konkurencji autorskich, jak i jurorów z zadań technicznych. Towarzyszy im zdjęcie wykonane podczas nagrywania programu.

Niemalże obligatoryjnym elementem każdej nazwy wypieku prezentowanego w show jest **imię autora przepisu**. Może ono funkcjonować w wersji oficjalnej, np. *Leśne orzeźwienie Olgi*, *Gruziński placek Anny*, *Ciasteczkowy potwór Pawła*, *Królewska uczta Haliny*, *Czekoladowy odlot Małgorzaty*, nie rzadko jednak przywoływane jest w formie zdrobniałej: *Czekoladowy miks Eli*, *Fitnesski*, *amerykany i pieguski Olka*, *Muśnięty owocami czekoladowy tort Antka*, *Dwuwarstwowy tort czekoladowy Danusi*, *Domowy jabłecznik Kasi*. Zdarza się, że postać imienia w różnych przepisach jednej osoby funkcjonuje w obu tych wariantach, np. *Czekoladowy odlot Małgorzaty* i *Klasyczna słodycz Małgosi*, *Czekoladowe marzenie babci Halci* i *Karmelowa fantazja Haliny*, *Eleganckie party Tomasza* i *Śniadanie na trawie Tomka*, *Bajeczne podarunki Eli* i *Wiosenne inspiracje Elżbiety*, *Lodowa wariacja Grzesia* i *Rozgrzewający sernik Grzegorza*. Czasem – dla rozróżnienia uczestników o tych samych imionach – podawany jest dodatkowo inicjał nazwiska: *Pampuszki z barszczem Urszuli R.*, *Cynamonowa wieżyczka Uli P.*, raz odnotowano pełne imię i nazwisko: *Malinowe puchary Oli Serwy*. Umieszczenie w nazwie imienia pełni przede wszystkim funkcję identyfikacyjną, pozwala bowiem jednoznacznie wskazać, kto jest autorem przepisu.

Najprostsze i najbardziej czytelne nazwy składają się z będącego w powszechnym użyciu **określenia wypieku** oraz zaznaczenia, kto jest wykonawcą prezentowanej w programie wersji przepisu: *Miodownik Ani*, *Churros Marcina*, *Jagodzianki Małgosi*, *Pampuszki z barszczem Urszuli R.*, *Strudel Hansa Agaty*. Z rzadka pojawia się tu leksyka o ograniczonym zasięgu terytorialnym: *Kreple² Łukasza*. Tak skonstruowana nazwa może być uzupełniona wyrazami wskazującymi na ważny składnik: *Babka ziemniaczana Kasi*, *Sernik kokosowy*, *Tarta dyniowa Sylwii*; dodatek alkoholu – wyrażony wprost: *Szarlotka z żubrówką Daniela*, lub w sposób obrazowy: *Pijana szarlotka*; kolor potrawy: *Białe churros Rafała*; jej wygląd: *Pokrecona strucla Szymona*, *Lazurowy sernik Małgosi*, *Szarlotka z chmurką*. Obecne w onimie przydawki mogą wskazywać na elementy wykorzystane do prezentacji wypieku (*Wiosenne ptysie Antka*) czy też okoliczności, w jakich warto spożywać ciasto (*Rodzinna szarlotka*). W przykładach *Śląskie koloczki³ Doroty* i *Podlaski marcinek Oli* zaakcentowano inspiracje potrawami regionalnymi. Z kolei nazwa *Hiszpańska szarlotka Basi* informuje o obcym składniku w tradycyjnym cieście. Umieszczony w nazwie *Voila jabłecznik Ilony i Tomka* francuski zwrot *voilà*, który można przetłumaczyć jako *oto*, ma być elementem

² Krepel – przestarz. ‘rodzaj ciastek smażonych’ (Doroszewski); daw., dziś gw. śl. ‘słodkie lub słone ciastka (pączek) smażone w tłuszczu’ (Witaszek-Samborska 2005: 277).

³ Koloczek – śl. ‘drożdżówka’.

zapowiadającym danie. Zaskakujące w odniesieniu do wypieków mogą wydawać się nazwy *Piña colada Tomasza* i *Biszkoptowe mojito Sylwii*, zawierają one co prawda określenia z kręgu kulinarnego, są to jednak nazwy koktajli alkoholowych. Jak się okazuje, uczestnicy wykorzystali do ich wykonania produkty tradycyjnie wchodzące w skład przywołanych drinków.

Czasem przepis na tradycyjne danie jest tylko przyczynkiem do dalszych jego modyfikacji przez twórcę autorskiego wypieku. Na **przekształcenia receptur** na ptysie i szarlotkę wskazują następujące przykłady: *Ptysiowa wariacja Uli* i *Letnia wariacja na temat szarlotki*, świadczy o tym umieszczony w chrematonimach leksem *wariacja*, sugerujący twórcze zmodyfikowanie oryginalnego przepisu. Zestawienie dwóch różnych wypieków zapowiada nazwa *Torcik à la szarlotka Małgosi*.

W nazwach wypieków prezentowanych w „Bake off – Ale ciacho!” ukryte są też **informacje na temat regionu**, którym inspirował się uczestnik, tworząc popisowe danie. Nierzadko cukiernicy amatorzy nawiązują do polskich obszarów geograficznych: *Kurpiowski przysmak Marcina*, *Krakowskie ciasteczka Staszka*, *Warszawskie ciastko Uli*, *Warmińska łajba Magdaleny*, wykorzystują też odwołania do słynących z dobrej kuchni państw europejskich: *Gruziński placek Anny*, *Tęsknoty za Batumi Jagody*, *Francuska cukiernia Małgosi*, *Francuskie słodkości Sylwii*, a nawet z Ameryki Północnej: *Meksykańskie wakacje Moniki*. Jednostkowo odnotowano przymiotnik wskazujący na krainę niebędącą częścią Polski: *Normandzka przygoda Sylwii*. Tak skonstruowane nazwy – poza sugestią o regionie, z jakim mają się kojarzyć – nie precyzują jednak, z jakim wypiekiem mamy do czynienia. Jeszcze bardziej enigmatyczne są onimy: *Światowe inspiracje Daniela*, *Leśna Azja Sylwii* oraz *Polskie smaki Elżbiety*. Ich ogólnikowość sprawia, że odbiorca tak naprawdę może spodziewać się wszystkiego, co związane jest kulinarnie z jakimś wycinkiem świata lub Polski. Zaskakujące są również połączenia *Warszawskie Rodos Moniki* i *Gruzin w Hiszpanii*, kumulujące aż dwie oddalone od siebie lokalizacje.

Wyodrębnić można też grupę *nomina propria*, których elementy składowe (najczęściej wyrażenie przyimkowe lub rzadziej rzeczownik) wskazują na **pochođenje produktów** wykorzystanych w procesie pieczenia. Użycie takich leksemów, jak: *pasieka*, *ogród*, *puszcza* czy *warzywniak*, nie tylko pośrednio sygnalizuje, co będzie głównym składnikiem serwowanych potraw, lecz także podkreśla, że sięgnięto po produkty naturalne, nieprzetworzone, ekologiczne, nieskażone chemicznie, a tym samym zapewniające zdrowie i witalność. Taką technikę nominacyjną obrazują przykłady: *Trio z zaczarowanego ogrodu Oli*, *Kwiaty z ogrodu Tomasza*, *Prezent z warzywniaka Tomka* czy *Pasieka miodem płynąca Marcina*. W tym ostatnim, będącym przekształceniem

frazeologizmu *kraina mlekiem i miodem płynąca*, zintensyfikowano obecność w daniu wytwarzanej przez pszczoły substancji. Zaskakująco prezentują się nazwy: *Serniczki prosto z pasieki Barbary*, *Sernik prosto z ogródka Daniela*, *Pascha prosto z puszczy Urszuli*, zestawiono w nich bowiem tradycyjne nazwy ciast, których podstawowym składnikiem jest biały ser, z miejscami niemającymi nic wspólnego z wytwarzaniem tego produktu. Mają one wskazywać na dodatki użyte podczas pieczenia.

O **prozdrowotnych właściwościach** wypieków mogą informować też przydawki przymiotnikowe, jak *witaminowa*, raz będąca komponentem s frazeologizowanego połączenia *bomba witaminowa*: *Bomba witaminowa Justyny*, innym razem określająca rzeczownik wskazujący na kształt ciasta: *Witaminowa wieża Sylwii*. Fakt, że ciasto zostało upieczone z naturalnych składników, podkreśla przedrostek *eko-* w nazwie *Ekosernik „Bocianie gniazdo”*.

Składowymi onimu mogą być też imiesłowy i rzeczowniki nazywające **inne** niż wpływające na dobre zdrowie **właściwości** prezentowanego w kulinarnym show dania. Dowiadujemy się, że wypieki przynoszą ochłodę w gorące dni: *Leśne orzeźwienie Olgi* i *Owocowe orzeźwienie Olgi*, lub – wręcz przeciwnie – podwyższają temperaturę, gdy jest chłodno: *Rozgrzewający sernik Grzegorza*. Dodatkowo dwie pierwsze nazwy zostały wzbogacone o komponenty zapowiadające w sposób ogólny, co wchodzi w skład serwowanych deserów.

W analizowanym materiale obecne są także **nazwy zagadkowe**, niewiele mówiące o wypieku, wręcz wprost sugerujące, że danie będzie dla odbiorcy zaskoczeniem: *Naleśnikowa niespodzianka Oli*, *Niespodzianki od Haliny*, bądź w sposób ogólnikowy informujące o typie wypieku: *Łakocie od babci Halinki*, *Zwariowane smaki Justyny*. Wydaje się, że w tej grupie onimów na plan pierwszy wysuwa się ten, kto przygotował potrawę. Bywa, że wyeksponowany zostaje tylko jego twórca: *Od nauczyciela Wojtka*, dodatkowo w nazwie umieszczono jego zawód.

I przeciwnie – najważniejszym komponentem może być nie wykonawca, lecz ten, dla kogo przeznaczone są desery. Uczestnicy przygotowują słodkie wypieki z myślą o członkach swoich rodzin, zwłaszcza dzieciach, wyrażają to za pomocą przyimka *dla*: *Ciasteczka urodzinowe dla dzieci Oli*, *Klasyczne słodkości dla dzieci Grzegorza*, *Słodkości dla najmłodszych gości Jacka*, *Uczta dla dzieci Olgi*. Młodego odbiorcę pośrednio zakomunikowano też w nazwie: *Przyjęcie dla księżniczki Julii*. Adresatami tortów są również inne spokrewnione z cukiernikami amatorami osoby, o czym świadczą przykłady: *Tort dla męża Oli*, *Tort dla siostry Grzegorza*, *Tort dla najbliższych Danusi*.

Zdarza się, że nazwa eksponuje **specjalną okazję**, na jaką wypiek został przygotowany. Upieczone przez uczestników show ciasta są przeznaczone przede wszystkim na wesela (*Weselne przeboje Danusi*, *Kołacz weselny*

Justyny) i święta – czasem wymienione konkretnie (*Wielkanocny sernik Oli*), innym razem zaś z wykorzystaniem przymiotnika *święteczny* wskazuje się tylko na opozycję z codziennymi, zwykłymi wypiekami: *Świąteczna słodycz Małgosi*, *Świąteczna chatka Jacka*, *Świąteczne różnaitości Kasi*. Raz w nazwie pojawiły się *święta* z przydawką wskazującą, jaki składnik odgrywa nadrzędną rolę w wypieku: *Kokosowe święta Olgi*. Okresem, który wymaga szczególnej kulinarnej oprawy, jest także karnawał: *Tort karnawałowy Agaty i Andrzeja*.

Komponenty onimu mogą określać **sposób przyrządzania potrawy**, tj. wskazują na rodzaj obróbki termicznej: *Pieczone jajo Oli*, czasem jednocześnie podkreślając ich podanie bezpośrednio po przygotowaniu: *Prosto z patelni Joanny*.

M. Witaszek-Samborska (2005: 150), omawiając kategorię nazw odwołujących się do cech organoleptycznych potraw, podkreśla:

[...] nie tylko smak potrawy odgrywa przy konsumpcji istotną rolę – o efektywności sztuki kulinarnej decydują doznania estetyczne związane z wszystkimi zmysłami człowieka.

O tym, że istotny w programie kulinarnym jest **zmysł wzroku**, świadczy fakt, iż jurorzy podczas oceny zwracają uwagę m.in. na sposób prezentacji potrawy. Nierzadko jednak już w samej nazwie pojawiają się komponenty, które mają pobudzić doznania wzrokowe. Najprostszym sposobem jest werbalne wskazanie barw, jakimi odznacza się danie. Wielobarwność eksponowana jest za pomocą przymiotników *kolorowy* i *tęczowy*: *Kolorowe owoce Danusi*, *Kolorowy piknik Anastazji*, *Tęczowe słodkości Kasi*. Chętnie wykorzystywanym kolorem jest biały, pojawia się zarówno po polsku (*Biała róża Julii*, *Brownie z białą chmurką Piotra*), jak i po angielsku (*Black & White Marcina* – ang. ‘czarny i biały’), tu z kontrastującym kolorem czarnym. Na użyte do dekoracji barwniki wskazują nazwy *Ozłocona dama Oli* i *Czarne złoto Agaty*. Z podwójnym oddziaływaniem na wzrok mamy do czynienia w przypadku nazw wskazujących jednocześnie i na kolor, i na kształt, np. *Purpurowa wieża Agaty*, *Pastelowy zamek Olgi*. Wizualne podobieństwo przygotowanych słodkości do powszechnie znanych przedmiotów wyeksponowano z kolei w przykładach: *Owocowe wieże Oli*, *Owocowy kufel Małgosi*, *Cynamonowa wieżyczka Uli P.*, *Chlebowe chatki Staszka*, *Owocowy żabot Grzegorza*. W badanym materiale znalazły się również wypieki, które kształtem przypominały zwierzęta: *Cynamonowe ślimaczki Szymona*, *Baranek rudobrodego Marcina*, a także przygotowane z herbatników polskie i zagraniczne odpowiedniki znanych zabytków: *Kościół Mariacki Grzegorza*, *Herbatnikowy Tower Bridge Jacka*, *Herbatnikowy Londyn Oli*, *Pentagon Oli*, oraz mniej rozpoznawalnych konstrukcji: *Krzywa wieża w Ząbkowicach Małgosi*, *Kościół z Hex Olgi*.

Spora grupa nazw, co nie dziwi, oddziałuje na podstawowy zmysł, za pomocą którego oceniamy potrawy i napoje, a więc **smak**. Składniki nazwy podpowiadają, jakich doznań powinien spodziewać się konsument. Ponieważ najczęściej uczestnicy „Bake off – Ale ciacho!” przygotowują desery, dominującym smakiem akcentowanym w chrematonimach jest *słodki*: *Słodkie trio Barbary*, *Słodki Freud Jagody*, *Słodkie róże Oli*, *Słodki motyl Agaty*, *Słodkie dzieciństwo Marty*. Właściwość ta może być wyrażona też za pomocą rzeczowników *słodycz* czy *słodkość*: *Leśna słodycz Anny*, *Eksplodzja słodkości Ołgi*. W drugim przykładzie dodatkowo zaakcentowano duże natężenie doznawanego odczucia smakowego. By zaskoczyć jurorów i widzów, biorący udział w show nie boją się eksperymentować, stąd popularne staje się łączenie kilku smaków, nierzadko przeciwstawnych: *Słodko-słony Kasi*, *Ostro-lagodne chaczapuri Marcina*, *Sweet and Fresh Jacka* (ang. ‘słodki i świeży’). W zdziwienie może wprowadzać zestawianie słonego ze składnikami kojarzonymi się ze słodkim: *Słona porzeczka Moniki*, *Słony jak miód Tomasza*, *Miód z solą Rafała*, *Sernik z wielicką nutą Sylwii*⁴.

Sporadycznie pojawiają się nazwy eksponujące wpływ wypieków na **inne zmysły** człowieka. Wrażenia dźwiękowe towarzyszące konsumpcji uwydatnia połączenie *Na chrupko Justyny*. Delikatność, którą można poczuć dotykiem, uwypuklona została w nazwie *Kruchy młyn Danusi*, jednocześnie otrzymujemy wskazówkę co do kształtu wypieku, a więc przymiotu percypowanego za pomocą wzroku. Gładkość, miękkość zaakcentowano z kolei w nazwie: *Pomarańczowy aksamit Izy*. O tym, że deser jest serwowany na zimno, informuje przymiotnik *lodowy*: *Lodowy deser Danusi*, *Lodowa wariacja Grzesia*, *Egzotyczny deser lodowy Jacka*.

Dominującą grupę stanowią przykłady, których częścią składową są **określenia produktów wykorzystanych podczas pieczenia**. Pośrednio takie onimy mogą oddziaływać na zmysły, gdyż nierzadko główny składnik wpływa na smak całej potrawy. Dużą frekwencją odznaczają się nazwy **owoców**. Najbardziej ogólnikowy charakter ma przymiotnik *owocowy*, nie precyzuje bowiem, jakie produkty zostały użyte, można domyślać się, że był to więcej niż jeden rodzaj owoców: *Owocowy pałac Bogny*, *Owocowa eksplozja Agaty*, *Owocowa herbata Kasi*⁵. Analiza komponentów prowadzi do wniosku, że cukiernicy amatorzy chętnie sięgają po: gruszki (*Gruszka i spółka Marcina*, *Gruszkowy duet Anastazji*, *Gruszkowa fantazja w szkle Jacka*, *Gruszkowa wariacja Danusi*), maliny (*Malinowa dama Jacka*, *Malinowe puchary Oli*

⁴ Zadanie w konkurencji popisowej polegało na przygotowaniu sernika łączącego smaki słodki i słony, co może tłumaczyć taki sposób nazywania ciast.

⁵ Wbrew temu, co sugerują składniki nazwy, przygotowane danie nie było napojem.

Serwy, Malinka Uli, Malinowa wariacja Justyny), cytryny (*Cytrynowy deser Wiktorii, Cytrynowy puszek Agaty, Cytrynowa chmurka Sylwii, Cytrynowa lezka Aleksandra*) i orzechy (*Orzechowy raj Justyny, Lekki orzech Urszuli, Orzech do zgryzienia Oli*). Rzadziej wykorzystywane są jagody: *Jagodowe szaleństwo Oli, Jagodowa bomba Natalii*, truskawki: *Truskawkowe wspomnienie lata Sylwii, Truskawkowy kinderbal pod chmurką Sylwii*, wiśnie: „*Wisienka na torcie*” Izy⁶, *Wiśniowa chmurka Szymona*, jabłka: *Deser jabłkowy Moniki*, „*Jabłuszka, co cię ubodą*” Tomasza czy róże: *Różane ombre Marcina, Różany ogród Olgi*. Zawodnicy używają także mniej popularnych w Polsce owoców, o czym świadczą przykłady: *Marakuja ombre Oli, Karambola Jagody, Figowa wariacja Marty*. Rzadko jako główny składnik deseru pojawiają się ananasy, brzoskwinie i poziomki: *Panna cotta z ananasem Oli, Bezglutenowa brzoskwinia, Poziomkowy gaj Uli*.

Zastosowane w nazwach z komponentem owocowym zabiegi językowe zmuszają czasem odbiorcę do interpretacyjnego wysiłku. Zmodyfikowany związek frazeologiczny *ktoś, coś przyprawia kogoś o zawrót głowy* wykorzystano dwukrotnie do podkreślenia dużej ilości owoców: *Marakujowy zawrót głowy Uli, Ananasowy zawrót głowy Ani*. Z innowacją skracającą i zarazem defrazeologizacją mamy do czynienia w egzemplifikacjach *Jak w korcu maku Danusi* i *Orzech do zgryzienia Oli*. Intertekstualnej gry z piosenką zespołu Vox należy doszukiwać się w przykładzie *Bananowy song Krystyny*. Ciekawie prezentuje się też onim *Zmusić papaję Małgosi*, czasownik zyskuje tu nowe znaczenie, należy go zdeszyfrować jako ‘sprawić, by coś stało się musem’, przekazuje zatem informację o konsystencji, w jakiej występuje w cieście papaja.

Zdecydowanie rzadziej jako dominujący produkt uwzględniony w nazwie występują **warzywa**, wynika to z faktu, że znacznie częściej niż słone wypieki w programie prezentowane są słodkości. Odnotowano kilka onimów z warzywami w roli głównej, np. *Dyniowa piramidka Małgosi, Tarta dyniowa Tomasza, Szpinakowa uczta Haliny, Okruchowe trójmarchewkowe Kasi, Babka ziemniaczana Kasi*.

Produktem, po który chętnie sięgają uczestnicy, jest **czekolada**. Wykorzystują ją do wielu zróżnicowanych przepisów, np.: *Czekoladowe marzenie babci Halci, Czekoladowy miks Eli, Czekoladowy duet Daniela, Jej wysokość czekolada Justyny, Dwuwarstwowy tort czekoladowy Danusi, Awangardowy tort czekoladowy Bogny, Czekoladowy zawrót głowy Szymona, Czekoladowa układanka Urszuli, Czekoladowy odlot Małgorzaty*.

⁶ W przykładzie tym wykorzystano stałe połączenie wyrazowe *wisienka na torcie*, które jednak należy potraktować dosłownie.

Popularne stało się także **łączenie czekolady i owoców**: *Duet czekolada-orzech Wiktorii*, *Czekoladowo-malinowa eksplozja Anastazji*, *Czekoladowo-malinowa ambrozja Małgosi*, *Gruszki pod czekoladową chmurką Krystyny*, *Owocowa przygoda z czekoladą Tomasa*, *Czekoladowy tort z bitą śmietaną i malinami Tomasa*, *Muśnięty owocami czekoladowy tort Antka*, *Porzeczkowa czekolada Wojtka*, *Musowy taniec cytryny z czekoladą Bogny*, *Sernik „czekoladowa śliwka”*, *Czekoladowy mak Kasi*.

Nie brakuje zestawień **kilku rodzajów owoców**, np.: *Orzechowa pomarańcza Doroty*, *Cytrynowo-porzeczkowy tort glow Oli*, *Pistacjowo-malinowe eklery*, *Różano-morelowy kleks Marcina*, *Malina w migdałach Oli*, *Marcepanowe jabłko Haliny*, czy **mieszania owoców z kawą** (*Owoce w kawie Doroty*, *Kawowe eklery z orzechowym krokantem⁷*) **albo herbatą** (*Matcha i pomarańcza Marcina*). Raz do przygotowania potrawy użyto trzech warzyw: *Marchew*, *gruszka* i *pietruszka Daniela*.

W nazwie eksponowany bywa **ser**: *Serowa chmurka Tomasa*, *Serowa elipsa Barbary*, *Mięsno-serowa wariacja Barbary* (tu w połączeniu z mięsem). Produkt ten uwidacznia się także po rozszyfrowaniu dekompozycji: *Nowoczesna ser-enada Antka*.

Czasem wyróżniony zostaje składnik, z którego wykonana jest dekoracja/wierzchnia warstwa: *Karmelowa zabawa Piotrka*, *Karmelowa fantazja Haliny*, albo który stanowi podstawę wypieku: *Naleśnikowy zawrót głowy Karola*.

Licznie reprezentowane są przykłady, w których obecne są **sformułowania o charakterze wartościującym**. Co oczywiste, użyte przymiotniki, rzeczowniki czy połączenia wyrazowe są nacechowane *in plus*, w pozytywnym świetle mają ukazać zarówno sam wypiek, jak i jego wykonawcę. Aksjologizacji dodatkowo służy powoływanie się na tradycyjny, klasyczny przepis, podkreślające zgodność z wielowiekowymi recepturami, poszanowanie dla tego, co dawne. Przymiotnik *klasyczny* nierzadko budzi też skojarzenia z doskonałością. Cechy te wysuwają się na plan pierwszy w egzemplifikacjach: *Buleczki z tradycją Agaty*, *Ptyśkowa klasyka Małgosi*, *Gruzińska klasyka Rafała*, *Klasyczna słodycz Małgosi*, *Tradycyjne trio Daniela*.

Nierzadko komponenty wartościujące podkreślają oddziaływanie konkursowych wypieków na zmysły człowieka. Kompleksową wybitnie melioratywną ocenę wprowadza posługiwanie się rzeczownikiem *rozkosz*, który definiowany jest jako ‘to, co sprawia najwyższą przyjemność, zwłaszcza zmysłową’ (SJP

⁷ Powinno być: *krokantem*. Por. krokant ‘okruszone prażone orzechy lub migdały albo drobny preparowany ryż lub kukurydza, używane do wyrobu i dekoracji ciast i deserów’ (SJP PWN).

PWN). Pojawił się on w dwóch nazwach wypieków: *Limonkowo-kokosowa rozkosz Doroty* oraz *Lawendowa rozkosz programisty Kamila*.

Elegancki, zwykle kojarzony ze stosownym ubraniem czy wytwornym sposobem bycia, w nazwach potraw podlega przesunięciu znaczeniowemu, ma bowiem wskazywać na walory wizualne przygotowanych przez uczestników dań, a więc podkreślać bodźce odbierane oczami: *Elegancka chmurka Szymona*, *Elegancka przekąska Daniela*, *Eleganckie party Tomasza*, *Elegancki minimalizm Agaty*.

Coś wyjątkowo smacznego uwypuklają leksemy: *przysmak* ‘coś bardzo smacznego’, *specjał* ‘bardzo dobra lub wyszukana potrawa’ i *smakołyk* ‘coś bardzo smacznego do jedzenia lub picia’. Jako elementy kompozycyjne nazwy wprost nazywają dobre strony wypieku, jakich powinien oczekiwać ten, kto będzie ich próbował, np. *Leśne przysmaki Moniki*, *Domowe specjały Danusi*, *Smakołyki ze spiżarni Karola*, *Bajkowe smakołyki Oli*. Nagromadzenie elementów wartościujących obecne jest w przykładzie *Pyszności, że aż palce lizać Małgosi* – nie dość, że posłużono się wyrazem *pyszności* oznaczającym ‘doskonale jedzenie lub picie’, to jeszcze wykorzystano związek frazeologiczny o pozytywnym wydźwięku – *palce lizać*. Nieprzeciętny smak podkreśla też frazeologizm *niebo, miód w gębie*, wykorzystany w przykładzie „*Niebo w gębie*” *Anny*⁸.

Dodatknie nacechowanie ma również przymiotnik *królewski*, wskazujący na obfitość i bogactwo posiłku: *Królewskie śniadanie Sylwii*, *Królewski podwieczorek Anastazji*. W połączeniu z uczcią zapowiada niepowtarzalne przyjęcie, na którym serwowane będą wystawne potrawy: *Królewska uczta Haliny*. Może także określać wersję ciasta będącą przeciwieństwem tradycyjnej: *Miodownik królewski Jagody*.

„Nie od dziś ceni się w polskiej kuchni potrawy przygotowywane w domu, kojarzone z niepowtarzalnym, wyśmienitym smakiem i atmosferą szczęśliwego dzieciństwa” – zauważa M. Witaszek-Samborska (2005: 146). Wplatając do nazw przymiotnik *domowy*, uczestnicy show liczą na wywołanie pozytywnych konotacji, np. *Domowy jablecznik Kasi*.

Odnaleziono pojedyncze przykłady z prymarnie wartościującymi przymiotnikami: *idealny* – tu odnoszącym się do wykonawcy ciasta: *Tarta idealnej pani domu*, a także *bajeczny* oraz *wyjątkowy*, które mają za zadanie podkreślać nieprzeciętność wypieku: *Bajeczne podarunki Eli*, *Wyjątkowa szarlotka Krysi i Leszka*. Fakt, że deser jest tak dobry, iż już nic nie można by zrobić

⁸ Niebo w gębie to także nazwa popularnego ciasta z jabłkami i kremem orzechowym. Wykorzystany przez uczestniczkę przepis w żaden sposób jednak nie nawiązywał do tej receptury, stąd zasadne wydaje się umieszczenie tego przykładu w grupie nazw z komponentem wartościującym.

lepiej, przekazuje nacechowany dodatnio rzeczownik *perfekcja*: *Kremowa perfekcja Bogny*. Dodatkowo uwypuklono tu konsystencję potrawy, a więc wrażenia dotykowe. Niezwykły kształt podkreślono za pomocą przymiotnika *fantazyjny*: *Fantazyjne batoniki Staszka*.

Niektóre metaforyczne nazwy, odwołując się do pozytywnych odczuć, akcentują dodatnie wartościowanie. Wykorzystane w nich leksemy budzą skojarzenia z radością, zabawą, beztroską, przywołują miłe wspomnienia, eksponują sposoby spędzania wolnego czasu, a zatem powołują się na szeroko rozumianą przyjemność, np. *Klucz do marzeń Barbary*, *Studenckie czasy Tomasza*, *Wielka podróż Wojtka*, *Szampańska noc Małgosi*, *Bezglutenowy rock and roll Wojtka*, *Ciasteczkowe party Wiktorii*, *Piracka zabawa Daniela*, *Wakacje w tropikach Justyny*, *Tropikalna przygoda Antka*.

Analizując *nomina propria* w świecie kuchni erotycznej A. Wojcieszek dostrzegła liczną grupę nazw związanych **ze sferą uczuć**. Okazuje się, że nie tylko potrawy, które mają na celu – jak pisze autorka – „wzbudzenie lub utrzymanie zainteresowania płci przeciwnej oraz osiągnięcie rozkoszy cielesnej dzięki spożyciu określonych wiktuałów” (Wojcieszek 2016: 210), nazywane są z odwołaniem się do tego obszaru. Wśród zgromadzonych przykładów również pojawiły się takie, które realizują popularne powiedzenie *przez żołądek do serca*. W składzie onimów znalazły się leksemy nazywające różne etapy fascynacji, np. *Czekoladowe zauroczenie Olgi*, *Górskie love Oli*, *Rajskie jabłuszko miłości*, czy podkreślające erotyczny charakter relacji: *Miłosny afrodyzjak Jacka*, *Romans maliny z czekoladą Moniki*, *Pod kocykiem Barbary*.

Wybór nazwy wypieku nie jest zadaniem łatwym. M. Dawidziak-Kładcza (2013: 85) pisze: „Zdania są podzielone również wśród konsumentów: jedni preferują nazwy krótkie, jasne i czytelne, innych przekonują określenia metaforyczne, zagadkowe. Niestereotypowa nazwa konotuje bowiem w ich świadomości wyobrażenie o niezwykłych walorach potrawy, takich jak m.in.: smak, wygląd, właściwości zdrowotne”. W analizowanym materiale niemal obligatoryjnym elementem (pominiętym zaledwie w 13 nazwach) jest imię uczestnika, które ma informować, kto przygotował wypiek. Funkcja informacyjna jest jednak tylko dodatkiem, na plan pierwszy wysuwa się funkcja marketingowa (por. Gałkowski 2014), wszak mamy do czynienia z telewizyjnym show, a chwytliwa nazwa to jeden z elementów przykuwających uwagę widza.

Onimy podpowiadają, jakie składniki wykorzystano podczas procesu pieczenia, informują o właściwościach wypieku, pochodzeniu wykorzystanych produktów, przeznaczeniu ciasta czy sposobie jego wykonania. Pojawiają się nazwy temporalne i lokatywne. Niektóre uwypuklają twórcę wypieku, inne

– odwrotnie – eksponują, do kogo jest adresowany. Nierzadko zdarza się, że nazwy wypieków autorskich w „Bake off – Ale ciacho!” mają za zadanie pobudzić zmysły. Nie brakuje chrematonimów narzucających pozytywne wartościowanie. Cukiernicy amatorzy wykorzystują też bogatą metaforę, sięgając po skojarzenia ze sfery uczuć, nazwy geograficzne bądź związane z czasem i przestrzenią. Niejednokrotnie w jednym onimie skumulowanych jest kilka sposobów oddziaływania na odbiorcę. M. Dawidziak-Kładoczna (2013: 86) podkreśla, że dobra nazwa ma „kształtować postawy i przekonania adresata, przyciągnąć jego uwagę, zaintrygować oraz angażować wyobraźnię i zmysły, zwłaszcza zmysł smaku, węchu i wzroku”. Wydaje się, że wiele przytoczonych egzemplifikacji spełnia te kryteria.

Literatura

- Badyda E. (2011): *O problemach z ustaleniem postaci chrematonimu – na przykładzie nazw polskich wyrobów cukierniczych*. [W:] *Chrematonimia jako fenomen współczesności*. Red. M. Biolik, J. Duma. Olsztyn, s. 31–41.
- Dawidziak-Kładoczna M. (2013): *Nazwy potraw a marketing. Perswazyjne środki językowe we współczesnym nazewnictwie gastronomicznym*. „Prace Naukowe Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo” IX, s. 85–108.
- Dąbrowska A. (1998): *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw*. [W:] *Oczywisty urok biesiadowania*. Red. P. Kowalski. Wrocław, s. 248–253.
- Doroszewski W. (red.): *Słownik języka polskiego*, <<http://doroszewski.pwn.pl>>, dostęp: 21.04.2020.
- Galkowski A. (2014): *Motywacja w procesie tworzenia chrematonimii marketingowej*. „Poznańskie Spotkania Językoznawcze” XXVII, s. 63–72.
- Jaros V. (2011): *Techniki nominacyjne w zakresie współczesnego nazewnictwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych*. [W:] *Chrematonimia jako fenomen współczesności*. Red. M. Biolik, J. Duma. Olsztyn, s. 215–233.
- Jaros V. (2012): *Techniki nominacyjne w zakresie współczesnej leksyki specjalistycznej odnoszącej się do wyrobów piekarniczych i cukierniczych*. „Prace Naukowe Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie. Językoznawstwo” VIII, s. 103–120.
- Kowalonek-Janczarek M. (2018): „Świat na talerzu”, czyli o nazwach potraw i napojów w reportażach kulinarnych. „Prace Językoznawcze” XX/3, s. 61–77.
- Lech-Kirstein D. (2011): *Kreacje nazewnictwa w nazwach drinków*. [W:] *Chrematonimia jako fenomen współczesności*. Red. M. Biolik, J. Duma. Olsztyn, s. 283–292.
- Słownik języka polskiego PWN*, <<https://sjp.pwn.pl>>, dostęp: 21.04.2020.
- Sujkowska-Sobisz K. (2012): *Kulturowe uwarunkowania nazw alkoholowych napojów mieszanych sprzed roku 1989 i po nim w perspektywie kognitywno-stylistycznej*. „Postscriptum Polonistyczne” (1)9, s. 253–264.
- Szczęk J., Kałasznik M. (2014): *Czy nomen to zawsze jest omen? – rzeczywistość i fikcja w kręgu nazw kulinarnych w języku niemieckim i polskim*. „Acta Universitatis Lodzianis. Folia Germanica” 10, s. 113–126.
- Witaszek-Samborska M. (2005): *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań.
- Wojcieszek A. (2016): *Od „Grzesznego kęska” po „Gejzer namiętności”. Onimy w świecie kuchni erotycznej*. „Prace Językoznawcze” XVIII/3, s. 207–218.
- Wojtczuk K. (2008): *Chrematonimy jako nazwy handlowe (na przykładzie współczesnych polskich nazw wędlin)*. [W:] *Język w marketingu*. Red. K. Michalewski. Łódź, s. 401–409.