

Teresa Zofia ORŁOŚ
Kraków

O czeskich nazwach kulinarnych

Czeska kuchnia słynie w świecie i w Polsce przede wszystkim z knedli. W latach osiemdziesiątych polscy pracownicy budowlani pracujący w Czechosłowacji nie tylko zajadali się knedlami, ale również „czeskimi knedlami” nazywali Czechów.

Knedle pełnią w czeskiej kuchni podobną rolę, jak u nas ziemniaki. Mimo to Czesi uważają, że „polévka je grunt a knedlíky jsou špunt”, czyli, że najważniejsza jest zupa.

Dzielią oni zupy (*polévky*, pot. *polívky*) na brązowe – *hnědé*, do których zaliczają rosoly, i białe – *bílé*. Białe zupy to zupy z jasną zasmażką. Nie dziwny się więc, jeśli w czeskim menu *rajská polévka* – ‘zupa pomidorowa’ znajdzie się wśród białych zup..

Przypatrzmy się teraz potocznym nazwom czeskich 1. zup i sosów, 2. drugich dań, 3. wędlin oraz 4. napojów:

1. Potoczne nazwy zup i sosów: *bramboračka* < *bramborová polévka* ‘zupa ziemniaczana, kartoflanka’, *chlebovka* < *chlebová polévka* ‘zupa chlebowa’, *česnečka* < *česneková polévka* ‘zupa czosnkowa’, *gulášovka* < *gulášová polévka* ‘zupa gulaszowa’, *houbovka* < *houbová polévka/omáčka* ‘zupa grzybowy; sos grzybowy’, *hovězí* < *hovězí vývar / hovězí maso* ‘rosół wołowy; mięso rosółowe, sztuka mięsa’, *hrachovka* < *hrachová polévka* ‘grochówka’, *kapustňačka* < *kapustná/kapustová polévka* ‘zupa z kapusty włoskiej’, *kmínovka* < *kmínová polévka* ‘zupa kminkowa’, *koprovka* < *koprová omáčka* ‘sos koperkowy’, *rajská* < *rajská polévka* ‘pomidorowa zupa, pomidorówka’, *rybí* < *rybí polévka* ‘zupa rybna’, *sojovka* < *sojová omáčka* ‘sos sojowy’, *svíčková* < *svíčková pečeně* ‘pieczeń z polędwicy wołowej’, *svíčkovka* <

svíčková omáčka / *svíčková pečeně* ‘sos pieczeniowy; pieczeń z polędwicy wołowej’, *špenátovka* < *špenátová polévka* ‘zupa szpinakowa’, *zelňačka* < *zelná polévka* ‘kapuśniak’;

2. Nazwy drugich dań: *bramborák* < *bramborová placka* ‘placcek ziemniaczany’, *čina* < *čínské jídlo* ‘chinszczyzna, dania chińskie’, *frankfurtská* < *frankfurtská pečeně* ‘pieczeń frankfurcka’, *nanukáč* < *nanukový dort* ‘tort lodowy’, *segedín* < *segedínský guláš* ‘gulasz segedyński’, *smažák* < *smažený sýr* ‘smażony ser’, *švestkáč* < *švestkový knedlík* ‘knedel ze śliwkami’, *tatarák* < *tatarský biftek* ‘tatar, befsztyk tatarski’, *uzenáč* < *uzená ryba* ‘wędzona ryba’, *vepřovka* < *vepřová pečeně* ‘pieczeń wieprzowa’, *vlašák* < *vlašský salát* ‘sałatka jarzynowa’, *znojemská* < *znojemská pečeně* ‘pieczeń znojemska’, *žemlovka/zemlbába* < *žemlová bábovka* ‘babka m.in. z moczonyj bułki i jabłek, nazwa regionalna z pogranicza czesko-polskiego: *bieda piekarska*’;
3. Nazwy wędlin: *lovečák* < *lovecký salám* ‘kiełbasa myśliwska’, *paříž* < *pařížský salám* ‘kiełbasa paryska’, *turisták* < *turistický salám* ‘kiełbasa turystyczna’, *šunkáč* < *šunkový salám* ‘kiełbasa szynkowa’, *utopenec* < *utopená (naložená) uzenina/uzenka* ‘wędlina marynowana’;
4. Nazwy napojów: *černé* < *černé pivo* ‘ciemne piwo’, *jabčák* < *jablečné víno* ‘piwo jabłeczne, jabcok’, *mělník* < *mělnické pivo* ‘piwo mielnickie’, *multák* < *multivitaminový džus* ‘sok multiwitaminowy’, *plzeň* < *plzeňské pivo* ‘piwo pilzeńskie’, *rybíčovka* < *rybíčovový likér* ‘lokier porzeczkowy’, *sodovka* < *sodová voda* ‘woda sodowa’, *světlé* < *světlé pivo* ‘jasne piwo’, *šampaňské* < *šampaňské víno* ‘szampan’, *turek* < *turecká káva* ‘kawa po turecku’.

Jedynie nazwy czeskich knedli na ogół nie ulegają przekształceniom. Rozróżniamy: *houskové knedlíky*, *bramborové knedlíky*, *kynuté knedlíky*, *špekové knedlíky*, *ovocné knedlíky*, np. *meruňkové*, *švestkové*. Do najczęściej spożywanych knedli, traktowanych jako dodatek do mięsa, należą *houskové knedlíky*. Są to knedle z dodatkiem pokrojonej w kostkę bułki dodanej do ciasta. Nazwa tych knedli nie wy-

maga określenia z przymiotnikiem. Wyraz *knedlík* znaczy to samo, co *houskový knedlík*.

Nietypową budowę ma nazwa czeskiej najbardziej popularnej potrawy, mianowicie *vepřo-knedlo-zelo*. Złożenie to powstało z połączenia *vepřová (pečeně) + knedlík + zeli* ‘pieczeń wieprzowa z knedlami i kapustą zasmażaną’, raczej należałoby się tu spodziewać formy **vepřo-knedlo-zeli*.

Tendencja do ekonomii językowej i skrótowego wyrażania się może doprowadzić do nieporozumień, czego osobiście zaznałam. Będąc w czeskiej restauracji w dzielnicy praskiej Břevnov chciałam zamówić na obiad pieczeń wołową z polędwicy. Na moją prośbę czarnoskóry kelner mruknął: „tylko ponpá”. Przy ponownym zamówieniu z naciskiem i niezbyt uprzejmie powiedział: „ponpá” i odszedł. Okazało się, że ja byłam w restauracji w sobotę, a jadłospis, w którym wymieniona była *svíčková*, dotyczył powszednich dni tygodnia od poniedziałku do piątku, czyli *ponpá* to skrót od *pondělí – pátek*.

Przypatrzymy się jeszcze budowie czeskich potocznych nazw kulinarnych. Otóż wszystkie są uniwerbizowanymi derywatami od nazw dwuczłonowych (por. Orłóš 2007). Wymienione przykłady to przekształcenia przymiotnika z rzeczownikiem w jeden rzeczownik o takim samym znaczeniu, jak określenie dwuwyrazowe. Większość cytowanych nazw to uniwerbizmy derywacyjne. Najwięcej jest przykładów na derywację sufiksálną. Najliczniej reprezentowane są wśród nazw kulinarnych formanty rodzaju żeńskiego: *-ovka* i *-ka*. Wśród nazw zup i napojów, zwłaszcza alkoholowych, dominuje formant *-ovka* (por. pol. *-ówka*, np. *grochówka*, *wiśniówka*). Nazwy z tym formantem zdarzają się sporadycznie także w innych nazwach kulinarnych, por. *žemlovka < žemlová bábovka*. Motywującym jest tu połączenie przymiotnika na *-ová* z rzeczownikiem (Szczepańska 1994, s. 44). Do *-ov* dodany został sufiks *-ka*. Jak konstatuje E. Szczepańska „czeski sufiks *-ovka*, mimo istniejących warunków formalnych, tj. połączenia rzeczownika z przymiotnikiem na *-ová*, pozbywa się często części *-ov*, pozostawiając skrócony formant *-ka* [...], por. przykłady nazw zup *česnečka < česnek-ová*, *bramboračka < bramborová*” (Szczepańska

1994, s. 23). Zdarza się również formant *-ačka*, por. *zelňačka < zelná polévka*.

Mniej jest nazw kulinarnych utworzonych przy pomocy formantów rodzaju męskiego, por. *-áč*, *-ák*, *-ín*, *-ec*, por. *šunkáč < šunkový salám*, *tatarák < tatarský biftek*, *segedín < segedínský guláč*, *utopenec < utopená uzenina/uzenka*.

Zdarza się, że forma uniwerbizowana nie jest zgodna pod względem rodzaju gramatycznego z nazwami dwuwyrazowymi, por. *utopenec* r.m. i *utopená uzenka* r.ż., *bramborák* r.m. : *bramborov placka* r.ż.

Czasami uniwerbizmy są wieloznaczne, por. wymieniony przykład *utopenec*. Postawowe znaczenie to ‘topielec’, czyli *utopene < utopený člověk*, drugie nowsze znaczenia to ‘marynowana wędlina’. Wieloznaczne są często uniwerbizmy powstałe w wyniku derywacji wstecznej typu *paříž < pařížský salám*, *plzeň < plzeňské pivo*, *turek < turecká káva*. Pisownia tu pomaga w rozróżnieniu znaczenia podstawowego, np. ‘Turek’ i uniwerbizmu ‘kawa po turecku’. W naszym materiale trafia się jeszcze inny rodzaj uniwerbizmu, mianowicie jest to tzw. uniwerbizacja substancywizująca (Szczepańska 1994, s.17), por. *rybí < rybí polévka*. W wyniku procesu uniwerbizacyjnego z jednej nazwy dwuwyrazowej, por. *svíčková pečeně* mogą powstać także różniące się uniwerbizmy, np. *svíčková : svičkovka*.

W czeskim słownictwie kulinarnym występują obok siebie formy nieuniwerbizowane, na ogół dwuwyrazowe, i uniwerbizowane. Formy uniwerbizowane jednak przeważają. Czeskie słownictwo kulinarne używane w szerokim kręgu społeczeństwa ma raczej charakter potoczny, a jak wiadomo w języku codziennym żywa jest tendencja do używania form krótszych. Zjawisko to cechuje także polszczyznę, ale w języku czeskim ma szerszy zasięg.

Literatura

- Orłóš T. Z., 2007, *Ekspansja pewnych form uniwerbizowanych w czeszczyźnie potocznej, a zwłaszcza w języku młodzieży praskiej*, [w:] *Z polskich studiów slawistycznych*, *Językoznawstwo. Prace na XIV Międzynarodowy Kongres Slawistów w Ochrydzie 2008*, Warszawa, s. 151–163..
- Orłóš T. Z. 2008, *Nasze potoczne uniwerbizmy czeskie*, Kraków [w druku].
- Szczepańska E., 1994, *Uniwerbizacja w języku czeskim i polskim*, Kraków.