

Violetta JAROS

Techniki nominacyjne w zakresie współczesnej leksyki specjalistycznej odnoszącej się do wyrobów piekarniczych i cukierniczych

Przedmiotem niniejszego szkicu jest ustalenie technik nominacyjnych w zakresie współczesnej leksyki specjalistycznej odnoszącej się do wyrobów piekarniczych i cukierniczych. Nowa rzeczywistość ekonomiczno-społeczno-polityczna po 1989 roku, ożywienie gospodarcze i otwarcie Polski na kulturę konsumpcyjną Zachodu spowodowało zwiększenie asortymentu produkowanych dotychczas wyrobów, czyli pojawienie się nowych desygnatów, dlatego – zdaniem K. Ożoga – jednym ze zjawisk silnie zaznaczających się we współczesnej polszczyźnie są „wzmoczone zabiegi nazewnicze, masowe, seryjne nominacje, wynikające z konieczności nazywania tysięcy nowych produktów, zjawisk, procesów, firm, nowych technologii”¹.

Materiał językowy zaczerpnięty został z katalogów wyrobów oferowanych przez sklepy firmowe i ogólnospółczyne (w tym markety) w Częstochowie, produkowanych głównie na terenie miasta, ale także w okolicznych podczęstochowskich miejscowościach. Ze względu na objętość niniejszego opracowania wymienię tylko najbardziej znane i cenione przez częstochowian zakłady² cukiernicze i cukiernie, takie jak *Anna*, *Arto*, *Blikle*, *Consoni*, *Delicpol*, *Jagoda*, *Jałowiec*, *Michaś Sp.j.*, a także piekarnie: *Górski S.C.*, *Borek*, *Jędryka*, *Kitalowie S.C.*, *MaJaMi Sp.j.*, *MRM&A Kozłowski*, *Maciej Musiorski*, *Real*, *Auchan*. Rezygnuję ponadto z zaznaczania przy określeniach wyrobów nazwy firmy, która

¹ K. Ożóg, *Polszczyzna przełomu XX i XXI wieku. Wybrane zagadnienia*, wyd. 2, Rzeszów 2004, s. 23.

² Niektóre z nich, jak chociażby *Consoni*, *Michaś*, *Jałowiec* czy *Jędryka*, wykorzystują własne witryny internetowe w celach marketingowych nie tylko do przedstawiania oferty asortymentowej, ale także do prezentacji produktów.

je produkuje, tym bardziej że znaczna część nazewnictwa³ powtarza się w ofertach różnych zakładów.

Warto zauważyć, że określenia odnoszące się do wyrobów spożywczych były już przedmiotem zainteresowania językoznawców. Wymienić tu można choćby opracowania A. Lewandowskiego⁴, T. Skubalanki⁵, M. Witaszek-Samborskiej⁶ czy K. Wojtczuk⁷. W przypadku interesującego nas specjalistycznego nazewnictwa spożywczego silnie umotywowanego semantycznie nazwa wyrobu najczęściej związana jest z charakterystycznym dla niego elementem onomazjologicznym. W przypadku określeń wieloczłonowych zwykle ostatni, rzadziej inicjalny, człon pełnej nazwy wskazuje na dominujący typ relacji semantycznej⁸. Ewolucji nazw pieczywa, zdaniem A. Lewandowskiego⁹, należy się dopatrywać w związku z technologią jego produkcji, ale także, dodajmy, ze znacznym zwiększeniem i urozmaicheniem oferty ze strony zakładów należących do branży piekarniczej:

³ Pojawiające się w niniejszym opracowaniu terminy *nazewnictwo*, *nazwa* używane są jako synonimy do terminu *leksyka specjalistyczna*, a nie w przyjętym już powszechnie na gruncie onomastyki znaczeniu: *nazwa własna*, *nomen proprium* czy w odniesieniu do nazw wyrobów – *chrematonim*, *pragmatonim*. Por. E. Breza, *Nazwy obiektów i instytucji związanych z nowoczesną cywilizacją (chrematonimy)*, [w:] *Polskie nazwy własne. Encyklopedia*, red. E. Rzetelska-Feleszko, Warszawa – Kraków 1998, s. 343–361; A. Lewandowski, *Chrematonimy i ich miejsce w badaniach onomastycznych*, [w:] *Język. Teoria – dydaktyka*, Kielce 1990, s. 173–189; I. Łuc, *Chrematonimy jako tworzywo gier reklamowych*, [w:] *Mnohotvarnost a specifichnost onomastiki. IV. ceska onomasticka konferencje*, Ostrava – Praha 2010, s. 320–329; C. Kosyl, *Chrematonimy*, [w:] *Współczesny język polski*, red. J. Bartmiński, Lublin 2001, s. 447–452; B. Walczak, *Nazwy firmowe – propria czy appellativa?*, [w:] *Onomastyka a nowe kierunki językoznawcze*, red. M. Czachorowska i Ł.M. Szewczyk, Bydgoszcz 2000, s. 113–122.

⁴ A. Lewandowski, *Współczesne polskie nazwy firmowe*, Zielona Góra 1992.

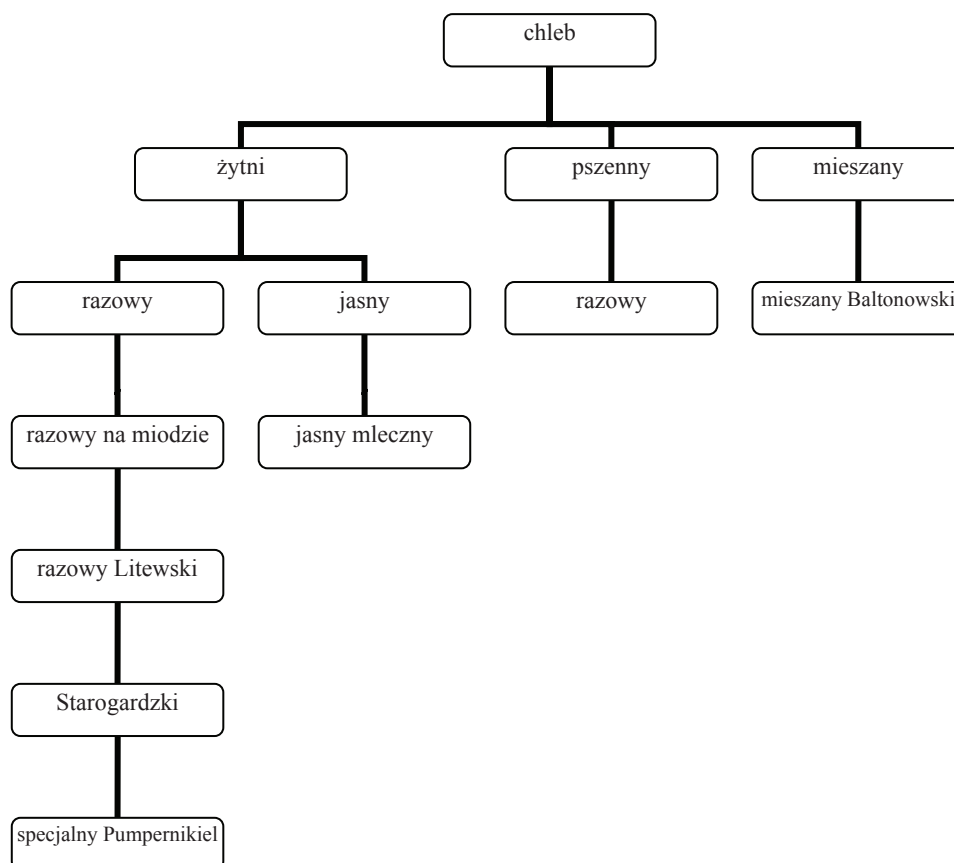
⁵ T. Skubalanka, *Zmienność współczesnego słownictwa polskiego (na przykładzie słownictwa mody i kuchni)*, [w:] *Słownictwo współczesnej polszczyzny w okresie przemian*, red. J. Mazur, Lublin 2000, s. 95–100.

⁶ M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005.

⁷ K. Wojtczuk, *Chrematonimy jako nazwy handlowe (na przykładzie współczesnych polskich nazw wędlin)*, [w:] *Język w marketingu*, red. K. Michalewski, Łódź 2008, s. 401–409.

⁸ A. Lewandowski, *Współczesne polskie słownictwo...*, s. 105; M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem...*, s. 124–125.

⁹ Por. A. Lewandowski, *Współczesne polskie słownictwo...*, s. 105.



Wszystkie analizowane nazwy pieczywa możemy uznać za umotywowane wprost – nazwy aluzyjne, mające charakter konwencjonalny lub całkowicie niemotywowane, będą przedmiotem odrębnego opracowania¹⁰. Cechą charakterystyczną interesującej nas leksyki specjalistycznej jest występowanie licznych określeń przymiotnikowych, z których ciekawą grupę tworzą nazwy odtoponimiczne wskazujące na pierwotne miejsce produkcji czy charakterystyczną recepturę wyrobu wypiekanego w tychże miejscowościach, krajach, regionach itp. Analiza katalogów zamieszczanych na stronach witryn internetowych firm z różnych regionów kraju pozwala wnioskować, że nazwy tego typu mają charakter pamiątkowy, a ich powszechne użycie wskazuje jednocześnie, że należy traktować je jako nazwy gatunkowe, czyli *nomina appellativa*, a nie jako nazwy

¹⁰ Nazwy własne (pragmatonimy) wyrobów piekarniczych i cukierniczych uczyniłam przedmiotem innego opracowania zatytułowanego *Techniki nominacyjne w zakresie współczesnego nazewnictwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych*. Referat wygłoszony został na Ogólnopolskiej Konferencji Onomastycznej XVII pt. „Chrematonimia jako fenomen współczesności”, która odbyła się w Olsztynie w dniach 9–11 września 2010 roku (tekst w druku).

własne (nazwy firmowe), jak sugerował A. Lewandowski¹¹, choć jak sam zauważa, przymiotniki odmiejscowe mogą być uznawane za nazwy pospolite, np. *chleb lubelski, łączycki, nałęczowski, zakopiański*.

Podobnie rzecz przedstawia się w przypadku wyrobów cukierniczych. Ich nazwy informują najczęściej o różnych właściwościach produktów: kształcie, przeznaczeniu, sposobie przyrządzania, składnikach wykorzystanych do produkcji, smaku czy innych walorach. Dlatego też w przypadku leksyki specjalistycznej odnoszącej się do współczesnych wyrobów piekarniczych i cukierniczych najlepszym narzędziem językoznawczym w ustaleniu sposobów tworzenia tych określeń wydaje się analiza nominacyjna.

Analiza nominacyjna w odróżnieniu od analizy słotwórczej obejmuje nie tylko derywację afiksálną i złożenia, ale także derywację semantyczną i nazwy wielowyrazowe i zakłada, że „poznanie mechanizmu nazwotwórczego wiąże się z poznaniem i ustaleniem zestawu modeli nominacyjnych, aktualizujących się przy nazywaniu poszczególnych klas obiektów”¹². Modele nominacyjne, obecne w konstrukcjach słotwórczych i nazwach wieloczłonowych, obejmują dwa poziomy: strukturę onomazjologiczną, tj. płaszczyznę interpretacyjną, składającą się z bazy onomazjologicznej i cech onomazjologicznych, oraz strukturę formalno-gramatyczną. O najbliższym kontekście nazwy decyduje wybór cechy onomazjologicznej obiektu, ze względu na którą jest on charakteryzowany. W nazwach analitycznych, obejmujących człon nadrzędny i podrzędny – każdy z nich może występować w postaci mniej lub bardziej rozbudowanej – technika nominacji przesądzająca o modelu nazwotwórczym uzależniona jest od motywacji semantycznej podrzędnika, który jest składnikiem najbardziej zmiennym i różnicującym poszczególne nominaty. W odniesieniu do leksyki specjalistycznej związanej z nazwami apelatywnymi wyrobów piekarniczych i cukierniczych wybór dokonuje się na płaszczyźnie denotacyjnej, a więc pozajęzykowej, dzięki ustaleniu relacji, jaka zachodzi pomiędzy denotatami wyrazów określanego i określającego, czyli na podstawie wiedzy pozajęzykowej o tych denotatach. Struktura onomazjologiczna przybierająca formę określonej struktury formalno-gramatycznej odzwierciedla tym samym sposób postrzegania i interpretowania określonego obiektu (wyrobu), a zestaw cech dla danej klasy obiektów (wyrobów) nie jest przypadkowy.

Przejdźmy zatem do realizacji celu niniejszego szkicu, tj. wskazania rejestru cech onomazjologicznych wyznaczających typy relacji i kategorii semantycznych, składających się na techniki nominacyjne w zakresie współczesnych nazw wyrobów piekarniczych i cukierniczych, dzięki którym powstają typowe modele nazewnicze tych produktów handlowych. Przypomnijmy tylko, że nazewnictwo rozpatrywane będzie nie z onomastycznego punktu widzenia, lecz terminolo-

¹¹ A. Lewandowski, *Współczesne polskie słownictwo...*, s. 107.

¹² T. Smółkowa, *Nominacja językowa. Na materiale nazw rzeczownikowych*, Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk – Łódź 1989, s. 29.

giczno-leksykalnego¹³ jako nazwy techniczno-handlowe branży spożywczej. Należy jeszcze dodać, że zaproponowana klasyfikacja¹⁴ nie wydaje się przejrzysta i jednoznaczna, co wynika z faktu, iż niekiedy trudno jednoznacznie zaliczyć nazwę do określonego typu relacji semantycznych, bowiem w wielu przypadkach można wskazać na kilka takich relacji.

Techniki nominacyjne w zakresie współczesnej leksyki specjalistycznej wyrobów piekarniczych i cukierniczych

1. Nazwy materiałowe, wskazujące na składniki wykorzystane do wyrobu produktów piekarniczych i cukierniczych oraz na rodzaj ciasta wykorzystanego jako baza do wyrobu produktów cukierniczych:

1.1. Nazwy materiałowe, wskazujące na składniki wykorzystane do wyrobu produktów piekarniczych i cukierniczych:

1.1.1. określenia jednoczłonowe: *brzoskwiniowiec, drożdżowiec, drożdżówka, jablecznik, jagodzianka, kapuśniaczek, kokosanki, kremówka, makowiec, makownik, marchwiak, migdałowiec, miodowiec, miodownik, orzechowiec, razowiec, rodzynekowiec, solanka, wiśniowiec*;

1.1.2. nazwy komponowane: *sero-jablecznik, sero-makowiec // seromakowiec // seromak*;

1.1.3. konstrukcje z przymiotnikiem relacyjnym w postpozycji lub (rzadziej) prepozycji: *bulka: cebulowa, cynamonowa, drożdżowa, dyniowa, kminkowa, kukurydziana, makowa, maślana, orkiszowa, piwna, pszenna, razowa, sojowa, wieloziarnista, ziołowa, żytnia, bułki: czosnkowe, słodkie, twarogowe, chleb: cebulowy, czosnkowy, dyniowy, kukurydziany, mieszany, mleczny, oliwkowy, orkiszowy, orzechowy, owsiany, pszenny, pszenny piwny, pytlowy, razowy, serwakowy, słodowy, słonecznikowy, słonecznikowy żytni, sojowy, wieloziarnisty, ziemniaczany, zbożowy, ziołowy, żytni, żytni jasny mleczny, żytni pytlowy, żytni sitkowy, żurawinowy, foremkowy razowy, słonecznikowy żytni, żytni orkiszowy, obwarzanek: makowy, maślany, piwny, sezamowy, paluch: cebulowy, makowy, piwny, ziołowy, paluchy serowe, paluszki kminkowe, pizzerina: paprykowa, ziołowa, precel orzechowy, rogal maślany, baba drożdżowa, babeczka: czekoladowa, kawowa, owocowa, babeczki orzechowe, babka drożdżowa, bajka brzoskwiniowa, baton makkowy, beziki: czekoladowe, kawowe, biszkopt czekoladowy, brzoskwiniowiec kokosowy, ciasteczka: czekoladowe, kawowe, marcepanowe, orzechowe, owsiane, śmietankowe, wanilinowe, wiśniowe, kruche czekoladowe,*

¹³ A. Lewandowski, *Współczesne polskie słownictwo...*, s. 44

¹⁴ W klasyfikacji wykorzystałam częściowo ustalenia M. Witaszek-Samborskiej w odniesieniu do nazewnictwa kulinarnego. Por. też: *Studia nad słownictwem...*, s. 123–164. W egemplifikacji materiału leksykalnego najpierw podawana jest specjalistyczna leksyka piekarnicza, a następnie cukiernicza.

kruche marcepanowe, kruche orzechowe, ciastko: alpejskie jogurtowe, tortowe czekoladowe, ciasto: bakaliowe, budyniowe, drożdżowe, gruszkowe, jogurtowe, kawowe, makowe, marchewkowe, miodowe, orzechowe, owocowe, rabarbarowe, croissanty¹⁵ orzechowe, crostata¹⁶ śliwkowa, dakłas¹⁷: czekoladowy, kawowy, marcepanowy, migdałowy, orzechowy, deser: agrestowy, bananowy, brzoskwiński, budyniowy, czekoladowy, jagodowy, malinowy, poziomkowy, truskawkowy, eklerki budyniowe, grzebyki morelowe, kostka makowa, kromki marcepanowe, mazurek: bakaliowy, czekoladowy, makowy, malinowy, miodowy, truskawkowy, owocowe ciasto biciola, placek wiśniowy, ptysie śliwkowe, rogacz makowy, rolada: bananowa, czekoladowa, makowa, orzechowa, rondo orzechowe, sernik: brzoskwiński, makowy, serce wiśniowe, stefanka: czekoladowa, orzechowa, strucla: jabłkowa, makowa, owocowa, orzechowa, serowa, talary orzechowe, tarta truskawkowa, torcik sezamowy, tort: bananowy, brzoskwiński, czekoladowy, jagodowy, kawowy, makowy, malinowy, orzechowy, śmietankowy, truskawkowy, trójkącik jagodowy, wafelki owocowe;

1.1.4. konstrukcje z przymiotnikami złożonymi w postpozycji: *bulka pszenno-żytnia¹⁸, chleb: paprykowo-cebulowy, żytni jasny rodzynekowo-orzechowy; ciasteczka: czekoladowo-migdałowe, orzechowo-czekoladowe, owsiano-bakaliowe, ciasto czekoladowo-wiśniowe, muffinki¹⁹ jabłkowo-orzechowe, pijak karmelowo-śliwkowy, rondo: serowo-kokosowe, wiśniowo-wanilinowe, semifreddo²⁰ kawowo-orzechowe, tort: brzoskwińsko-morelowy, kawowo-toffinowy, kawowo-śmietanowy, orzechowo-migdałowy, śmietanowo-truskawkowy, śmietanowo-waniliowy;*

1.1.5. konstrukcje przyimkowe: a) **coś z czymś**: *bagietka z serem, bulka: z cebulą, z dynią, z kminkiem, z makiem, z rodzynekami, z sezamem, z siemieniem lnianym, ze słonecznikiem, z soją, z solą, z szynką, z ziarnami, maślana z rodzynekami, bułki francuskie z kapustą, chleb: z amarantusem²¹, z cebulą, z czosnkiem, z kapustą, z mąką, z migdałami, z soją, ze śliwką, ze śliwkami, ze słonecznikiem, z ziarnami, fiński ze słonecznikiem, foremkowy z kminkiem, graham z nasionami, mieszany z nasionami, mieszany z mąką jęczmienną, pszenny z lecytyną, pszen-*

¹⁵ Croissant ‘rogalik z ciasta francuskiego’, por. M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem...*, s. 221.

¹⁶ Crosatta (z wł.) ‘kruche ciasto, placek (z owocami, marmoladą itp.), WSW-P, t. 1, s. 662.

¹⁷ Dakłas (z fr. *dacquoise*) ‘bezowe ciasto z dodatkiem bakalii’.

¹⁸ Tego typu nominaty A. Lewandowski określa jako nazwy łączone, wskazujące na użycie podwójnych składników. Por. A. Lewandowski, *Współczesne polskie słownictwo...*, s. 118.

¹⁹ Muffin lub muffinka // mufinka (z ang. *muffin*) ‘mała puchata babeczka z różnymi dodatkami, często jadana na ciepło’, por. M. Witaszek-Samborska, *Nowe zapożyczenia angielskie wśród nazw potraw, napojów i produktów spożywczych w polszczyźnie ogólnej*, [w:] *Z zagadnień frazeologii, stylistyki i kultury języka*, red. S. Bąba i P. Filiciński, Poznań 2006, s. 123.

²⁰ Semifreddo (z wł.) ‘I. na pół zamrożony; II. mrożone ciasto, mrożony krem’, WSW-P, t. 3, s. 515.

²¹ Amarantus (z łac.) ‘nasiona rośliny podobnej do zboża o lekko orzechowym smaku, bardzo bogate w białko, dodawane do potraw, przerabiane też z mąką i prażone (popping)’, por. M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem...*, s. 189.

no-żytni ze słonecznikiem, żytnio-pszenny z siemieniem lnianym, razowy ze słonecznikiem, szlachecki z kielkami, wieloziarnisty ze słonecznikiem, żytni z kminem, żytni z rodzynekami, żytni z soją, żytni ze słonecznikiem, żytni z ziarnami, dobry pełnoziarnisty z dynią, żytni pełnoziarnisty ze śliwką, kajzerka z sezamem, paluch: z makiem, z serem, z sezamem, z ziarnem, pizzerina: z boczkiem, z pieczarkami, rogal: maślany z makiem, maślany z sezamem, drożdżówka: z serem, z makiem, z budyniem, z cynamonem, z migdałami, z morelami, z marmoladą, z masą serową, z nutellą, z powidłami, ze śliwkami, babka z rodzynekami, biszkopt: z ananase, z galaretką, bułeczka: z brzoskwinia, z rodzynekami, bułka: z budyniem, z czekoladą, z jabłkiem, z jagodami, z kruszonką, z serem, francuska z budyniem, słodka z jabłkiem, słodka z jagodami, słodka z makiem, słodka z serem, z owocami sezonowymi, z marmoladą owocową, ciasteczka: z dynią, kruche z marmoladą, bakaliowe z żurawiną, dwa ciasteczka owsiane: z czekoladą, z jabłkiem, z kokosem, z orzechami, z rodzynekami, ciastko: z dynią, z czekoladą, z jabłkami, z kawą, z kokosem, z mandarynką, z mieszanką, z migdałami, z orzechami, z rodzynekami, ze słonecznikiem, z wiśniami, półfrancuskie z serem, półfrancuskie z jabłkami, ciasto: z wiśnią, drożdżowe z owocami, drożdżowe z rodzynekami, z jogurtem i owocami, z masą brzoskwinową, deser: budyniowy, śmietankowy, truskawkowy, eklerki: z adwokatem, z bitą śmietaną, jablecznik: z bezą, z kruszonką, kołacz: z makiem, z jabłkami, z serem, weselny z serem, koperta z owocami, koperty: z serem, z makiem, kwadraciki z jabłkiem, mazurek: z ganaszem²², z powidłami, mieszanka biszkoptowa z marmoladą, rurka z kremem, paszteciki z serem, pączek: z adwokatem, z bitą śmietaną, z budyniem, z jabłkiem, z jagodami, z maliną, z marmoladą, z różą, z toffi, z truskawką, z wiśniami, pączuszki drożdżowe z wiśniami, pierożki z jabłkiem, placek: z brzoskwiniami, z jabłkami, z jagodami, z kruszonką, z malinami, z owocami, z poziomkami, z truskawkami, z wiśniami, drożdżowy ze śliwkami, ptyś z pianą, ptyś z bitą śmietaną, rogal: z budyniem, z czekoladą, w czekoladzie z marmoladą, rogalik: z dżemem, z powidłami, z sezamem, z nadzieniem czekoladowym, z nadzieniem makowym, z nadzieniem malinowym, z wiśniami, francuski z makiem, francuski z serem, rolada z bitą śmietaną, rożek z jabłkiem, sernik: z czekoladą, z kokosem, z migdałami, z orzechami, z rodzynekami, z toffi, strudel z jabłkami, sucharki z morelami, ślimak z cukrem, tarta z owocami, tartoletka²³ z rabarbaram, torcik: z ganaszem, z kajmakiem²⁴, z kremem, ze śmietaną, tort: z agrestem, z ananase, z bakaliami, z bananami, z bitą śmietaną, z cappuccino, z jagodami,

²² Ganasz (ganache) ‘mieszanina czekolady i śmietany używana jako polewa lub wypełnienie ciast i ciastek’.

²³ Tartoletka, tarteletka, tartaletka, zwykle w lm. ‘kruche ciastko (mała tarta) z nadzieniem słodkim lub pikantnym’, por. M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem...*, s. 384.

²⁴ Kajmak (ros. z osm. kaymak – śmietana) ‘słodka masa wyrabiana z cukru i mleka, często z dodatkiem kawy, czekolady, soku itp., używana do deserów; ciastko z taką masą’, por. SWO, s. 330; M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem...*, s. 261.

z jeżynami, z kawą, z malinami, z melonem, z migdałami, z morelami, z orzechami, z owocami, z porzeczkami, z rodzynkami, z truskawkami, z winogronami, ricotta²⁵ z malinami, wianek z budyniem; b) **coś w czymś**: bułka w ziołach; *babciasto* w likierze rumowym, bułka z budyniem w czekoladzie, rożek w czekoladzie, sernik w czekoladzie, tort: w czekoladzie, w marcepanie, w owocach; c) **coś na czymś z czymś**: chleb: na miodzie ze śliwką, razowy na miodzie ze śliwką;

1.1.6. konstrukcje z rzeczownikiem: a) rodzimym: *bułka*: kukurydza, ziarenko, *chalek*, *bakalie*, *chleb*: słonecznik, żytni razowiec, *bułka*: jagodzianka, z serem kruszonka, *ciasteczka*: adwokat, brzoskwinia, bombonierka, galaretka, kiwi, malina, melon, mięta, pomarańcz, truskawka, wiśnia, ziarniaki, *ciastko* beza, *ciasto* różności, w wiśnię; b) obcym: *bułka*: hamburger, musli, *biszkopt* cappuccino, *ciasteczka* tiramisu, *ciasto* cappuccino, *keks* biciola, *mini* pączki orange, *rogal* croissant, *sernik* toffi, *torcik*: cappuccino, *stracciatella*, *tort*: campari, mokka, tiramisu, toffi; c) z dwoma rzeczownikami: *sernik* jabłko-kokos, *trójkąt* budyń i wiśnia;

1.1.7. konstrukcje z zestawieniem (przymiotnik + rzeczownik, liczebnik + rzeczownik, rzeczownik + imiesłów): *bułka*: okular orzechowy, truskawkowy *duet*, *trzy* ziarna, *ciasteczka* kruche *trzy* smaki;

1.2. Nazwy materiałowe, wskazujące na rodzaj ciasta wykorzystanego jako baza do wyrobu produktów cukierniczych:

1.2.1. konstrukcje z przymiotnikiem relacyjnym w postpozycji: *chleb* tartinkowy; *ciasteczka*: keksowe, tortowe, *kostka* piernikowa, *krajanka* piernikowa, *krążki* bezowe, *ptyś* bezowy, *groszek* ptyśowy, *słomki* ptyśowe;

1.2.2. konstrukcje z rzeczownikiem rodzimym lub obcym: *babeczka* panettonik²⁶, *bułka*: ciabatta²⁷, foccacia²⁸, naleśnik, *ciastko* szarlotka, *rolada* brownie²⁹, rurki beza.

2. Nazwy określające sposób przyrządzenia produktu (aspekty technologiczne):

²⁵ Ricotta (z wł.) ‘włoski, niesolony wiejski twarożek z owczego mleka’, por. M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem...*, s. 350.

²⁶ Panetton (z wł. panettone) ‘włoska, lekka, drożdżowa babka z charakterystycznym kapturkiem na wierzchu, pieczona głównie na Boże Narodzenie’, por. M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem...*, s. 322.

²⁷ Ciabatta (z wł.) ‘lekki włoski chlebek z pełnej mąki pszennej, mający kształt płaskiego prostopadłościanu’, por. M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem...*, s. 217.

²⁸ Foccacia (z wł.) ‘dziurkowane, grubsze i nieco bardziej tłuste od pizzy ciasto chlebowe, smarowane oliwą i posypywane ziołami (np. rozmarynem), startym serem, czasem czosnkiem lub gruboziarnistą solą; włoski podplomyk’, por. M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem...*, s. 238.

²⁹ Brownie, zwykle brownies (amer. ang. od Brownie Schrupf – im. bibliotekarki, która na przełomie XIX i XX w. zapomniała pewnego razu dodać proszku do pieczenia ciasta) ‘amerykańskie ciasto czekoladowe, pieczone bez proszku, krojone w kostkę lub romby’, por. M. Witaszek-Samborska, *Nowe zapożyczenia angielskie...*, s. 123.

2.1. połączenia wskazujące na rodzaj wykonywanych czynności:

a) określenia jednowyrazowe: *krajanka, przekładaniec, rolada*; b) konstrukcje z imiesłowem biernym w postpozycji lub prepozycji: *bulka kanapki krojone, bulka: wrocławska krojona, wyborowa krojona, bulki nadziewane, bulka tarta, chleb: krojony, mączny krojony, rosyjski krojony, złocisty krojony, podłużny duży krojony, podłużny mały krojony, razowy mały krojony, żytni mały krojony, babeczki zapiekane, chałka pleciona, ciasto porcjowane, lukrowana baba, makowiec: przekładany, zgnieciony, zwijany, piernik: lany, przekładany, zaparzany, strucla pleciona, tort porcjowany, wafel kręcony*; c) konstrukcje z rzeczownikiem: *pleśniak-szarpaniec*;

2.2. połączenia wskazujące na rodzaj sprzętu wykorzystanego do przygotowania wypieku lub rodzaj techniki produkcji: a) konstrukcje z przymiotnikiem relacyjnym w postpozycji: *chleb: foremkowy, sabatnikowy*; b) konstrukcje przyimkowe: *chleb: z formy, pszenno-żytni z formy, z pieca, z wiejskiej chaty; ciasteczka z foremek, makowiec w formie, placek z sabatnika, panetton z tuby*;

2.3. nazwy określające sposób przyrządzenia produktu (aspekty pragmatyczne):

2.3.1. nazwy wskazujące na tradycyjną recepturę:

a) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *bulka zwykła, chleb: zwykły, foremkowy zwykły, bulka staropolska, chleb staropolski, baba staropolska, babka staropolska, staropolski piernik, staropolski sernik; bulka tradycyjna, chleb tradycyjny, babka tradycyjna, ciasto tradycyjne, tradycyjna baba drożdżowa, tradycyjny mazurek, szarlotka tradycyjna, klasyczna morelówka, sernik klasyczny, tort: klasyczny, piętrowy klasyczny, babka staroświecka*; b) nazwy z wyrażeniem przyimkowym: *tort w stylu angielskim*;

2.3.2. nazwy podkreślające oryginalność i nowoczesność wyrobu:

a) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji: *sękacz współczesny, torcik nietradycyjny*; b) konstrukcje z imiesłowem przymiotnikowym: *ciasto wymyślone*.

3. Nazwy określające pochodzenie wyrobu i związany z tym sposób jego przyrządzania:

3.1. nazwy etniczno-geograficzne wskazujące na związek wyrobu z kulturą i obyczajami jakiegoś regionu, państwa, miasta lub narodu, grupy etnicznej itp.:

3.1.1. określenia jednowyrazowe: *karpátka*;

3.1.2 konstrukcje z przymiotnikiem relacyjnym (w postpozycji lub prepozycji) derywowanym od: a) **nazw państw**: *bulka: francuska, polska, turecka, włoska, chleb: francuski, litewski, polski, turecki, amerykańskie donaty*³⁰, *babka: francuska, polska, ciasteczka australijskie, ciasto: francuskie, holenderskie, keks angielski, obwarzanek razowy fiński, rogalik francuski, sernik niemiecki, torcik węgierski, tort: angielski, hiszpański*; b) **nazw regionów geograficznych i historycznych**: *bulka alpejska, kajzerka alpejska, cebularz lubelski, chleb: alpej-*

³⁰ Donat (z ang. donut, doughnut), zwykle w lm. ‘amerykański pączek z dziurką, mniejszy od tradycyjnych pączków, napelniany nadzieniem dopiero po usmażeniu’, por. M. Witaszek-Samborska, *Nowe zapożyczenia angielskie...*, s. 123.

ski, alzacki, jurajski, kresowy, mazowiecki, słowiański, paluch wielkopolski; angielskie ciasto owocowe, babka podolska, kostka alpejska, makowiec polski, śląski makowiec, placek lotaryński, przysmak bawarski, sękacz mazurski, tort: karaibski, sycylijski, szwarcwaldzki, hawajski; c) nazw miast: bułka: krakowska, paryska, poznańska, wrocławska, chleb: częstochowski, kiedrzyński, opolski, paryski, wenecki, wileński, zakopiański, paluch krakowski, precelek krakowski, obwarzanek krakowski, babka wiedeńska, pączki: warszawskie, wiedeńskie, piernik: toruński, wileński, sernik: krakowski, wiedeński, tort warszawski; d) nazw etnicznych (ras, narodów, plemion): chleb żydowski, kostka cygańska, mazurek cygański, piernik żydowski;

3.1.3. konstrukcje z obcym przymiotnikiem: *paluch italiano*³¹;

3.1.4. konstrukcje z wyrażeniem przyimkowym: *bułka: brzoskwinia po szwajcarsku, jabłko po szwajcarsku, wiśnia po szwajcarsku*;

3.1.6. konstrukcje z apelatywnymi określeniami geograficznymi (przymiotnikami): *bułka wiejska, chleb: rustykalny, wiejski, kołacz wiejski*;

3.2.1. nazwy odśrodkowe (neutralne):

3.2.1.1. konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji: *chleb: chłopski, drwali, gospodarski, zbójnicki, tort paniński*;

3.2.1.2. konstrukcje z rzeczownikiem w dopełniaczu: *chleb farmera*;

3.2.2. nazwy odśrodkowe melioratywne – konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *bułka królewska, chleb: dworski, królewski, mieszany dworski, ciasto dworskie, keks królewski, mazurek królewski, sernik królewski, szarlotka królewska, tort: książęcy, senatorski, anielskie faworki, tort anielski, ciasto wawelskie, sernik wawelski*;

3.3. nazwy familijno-domowe:

3.3.1. połączenia z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *chleb: domowy, familijny, rodzinny, swojski, babka: domowa, familijna, domowe ciasto, domowe pączki, pączki domowe, piernik domowy, sernik domowy*;

3.4.1. nazwiska historyczne:

a) derywaty jednoczłonowe: *grahamka, napoleonka*;

b) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji: *bułka grahamowa*;

c) konstrukcje z rzeczownikiem w mianowniku: *bułka graham*³², *chleb: graham, z pieca graham*;

4. Nazwy sensoryczne, odwołujące się do cech organoleptycznych wyrobów:

4.1. nazwy ogólnosensoryczne – konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: a) melioratywne: *bułka: wyborowa, zwykła, chleb: luksusowy, wykwinny, wytrawny, żytni razowy wyborowy, ciasto drożdżowe zwykłe, dosko-*

³¹ Leksem *italiano* może mieć dwa znaczenia: przymiotnikowe ‘włoski’ oraz rzeczownikowe ‘Włoch’, WSW-P, t. 2, s. 425.

³² Określenie traktuję jako zapelatywizowaną jednostkę leksykalną, podobnie jak wymienione wcześniej leksemy specjalistyczne typu *karpatka, napoleonka*. Por. też uwagi M. Witaszek-Samborskiej, *Studia nad słownictwem...*, s. 27–28.

nale pączki, piernik doskonały, elegancki mazurek, luksusowy tort marcepanowy, pascha luksusowa, sernik luksusowy, strojna babka jogurtowa, wspaniały makowiec, piernik wspaniały, babka wyborna, wyborny keks, wykwinny tort, ciasto wyśmienite, wytworna tarta cytrusowa, tort wytworny, bajeczna baba, pączki popularne, babka zwyczajna; b) pejoratywne: ciasteczka brzydkie;

4.2. nazwy z określeniami wrażeń smakowych:

4.2.1. nazwy ogólne: *bułka pyszna, apetyczny przekładaniec, mazurek pyszny, pyszne pączki, pyszny sernik, smaczna baba, smaczny piernik, najlepsze faworki, piernik bardzo dobry;*

4.2.2. nazwy szczegółowe, wskazujące na określony smak wyrobu: a) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *baba pomarańczowa, babka: adwokato-wa, cytrusowa, cytrynowa, karmelowa, wanilinowa, bagietka korzenna, ciasteczka korzenne, ciasto: adwokato-we, ajerkoniakowe, korzenne, kulka rumowa, magdalenka cytrynowa, chałka tradycyjna słodka, słodki chlebek, tort ajerkoniakowy, wytrawny strudel, wytrawna tarta;* b) konstrukcje z przymiotnikami złożonymi: *ciasto kawowo-rumowe, tort: ananasowo-cytrynowy, limonowo-miętowy;* c) konstrukcje z wyrażeniem przyimkowym: *zebra o smaku cappuccino;* d) konstrukcje z zestawieniem: *baba dwa smaki, bułka: gruszkowa nuta, migdałowa nuta, serenada cynamonowa;*

4.3. nazwy z określeniami wrażeń wzrokowych:

4.3.1. nazwy z określeniami barw:

4.3.1.1. nazwy ogólne: a) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *chleb wiejski mieszany jasny, bajka kolorowa, deser kolorowy, kolorowe tartinki, kolorowy placek, kolorowy przekładaniec, tort kolorowy, dwukolorowa babka, barwny placek, babka barwna, trójbarwna babka, sernik pstrokaty, ciasto jogurtowe jasne, placek jasny, ciasto jogurtowe ciemne, sernik ciemny;* b) konstrukcje z wyrażeniem przyimkowym: *babeczki w czterech kolorach;* c) konstrukcje z rzeczownikiem: *bajka kolor;*

4.3.1.2. nazwy szczegółowe: a) określenia jednowyrazowe: *murzynek; murzynki;* b) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *chleb czarny, biały tort, babka biała, śnieżna baba, bułka czarny duet, czarny torcik, czarno-biały mazurek, mazurek wielkanocny: czerwony, zielony, żółty, bułka czerwony duet, brązowe herbatniki, różowy sernik, ciasteczka złote, słoneczny tort, piernik złocisty, złocisty placek;*

4.3.2. nazwy z określeniami wzoru kolorystycznego: a) określenia jednowyrazowe: *biedronka, mrowisko, piegusek, styropian, zebra;* b) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *babka marmurkowa, sernik marmurkowy, łaciaty placek, tort łaciaty, nakrapiane ciasteczka, pasiasta pianka, babka zeberkowa;*

4.3.3. nazwy z określeniami kształtu: a) derywaty jednowyrazowe: *gniazdko, grzebyki, grzybki, fala, kasztanki, paluch, pączek, rogal, wianek;* b) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *chleb: długi, okrągły, owalny,*

ciasteczka podwójne, tort piętrowy, wafel podłużny, warstwowe ciasto malino-wo-migdałowe, ażurowe herbatniki, kuliste ciasteczka, okrągłe tartinki, placek sękaty, spiralny sernik malinowy, tartoletka: okrągła, owalna, trójkątne ciasto, tort kaskadowy; c) konstrukcje z rzeczownikiem: bułka: grzebień, zebra, dekor, ciastko: omlet, rogal, ślimaczek, bułka z serem siatka, drożdżówka piramida, pączki: makowe kwadrat, z marmoladą kwadrat, z truskawką kwadrat, pączki kwadrat, tort: autko, bocykl, boisko piłkarskie, ciuchcia, chłopak, ciężarówka, dobosz, dom, dziewczyna, filharmonia, gitara, grzybek, gwiazda, kaskada, kielich, klasyczny kwadrat, klaun, konik, książka, księżniczka, księżniczki, księżyc, kucyk, kwadrat, lalka, myszka, owoc, piramida, piętro, podkowa, prostokąt, robot, serce, słoń, wózek, angielski kwadrat, chrzest św. książka, chrzest św. wózek, żabka, wafel: koszyczek, miseczka; d) konstrukcje z wyrażeniem przymikowym: babeczka z serduszkami, ciastko z dziurką, pączek z dziurką, sernik z rosą, tort: z autem, z bucikami, z diademem, z kaczuszką, z kokardką, z wieżą; e) konstrukcje z zestawieniem (liczebnikiem i rzeczownikiem): tort dwa serca;

4.3.4. nazwy z określeniami wielkości: a) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *bułka: poznańska duża, poznańska mała, chleb: duży, mały, średni, foremkowy duży, foremkowy mały, okrągły duży, okrągły mały, podłużny duży, podłużny mały, razowy mały, żytni mały, wiejski mały, babka mała, oponka: duża, mała, pizza mini, mini pizza; ogromny ptyś, placek drożdżowy mały, ptyś olbrzymi, drobne pierniczki, miniaturowe babeczki, tarta mini, małe pączki, miniaturowe babeczki; b) konstrukcje z rzeczownikiem: ptysie miniatutki;*

4.4. nazwy z określeniami wrażeń dotykowych:

4.4.1. nazwy określające temperaturę wyrobu – konstrukcje z wyrażeniem przymikowym: *szarlotka na ciepło, jabłecznik na zimno, sernik na zimno;*

4.4.2. nazwy podkreślające lekkość, delikatność i miękkość wyrobu: a) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *paluch pulchny, ciastka kruche, krucha tarta, kruche ciasteczka, kruche faworki, kruchy tort morelowy, półkruchy przekładaniec, delikatny tort, lekkie ciasto cappuccino, babka: muślinowa, piaskowa, puszysta, ciasteczka chrupkie, kromki chrupkie, puchowa baba, sernik puchaty, pulchne babeczki, puszyste bułeczki, ciasteczka puszyste; b) konstrukcje z rzeczownikiem: sernik puszek;*

4.4.3. nazwy podkreślające inne walory wyrobu: a) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *eklery suche, suchy makowiec, mokre ciasto, tort mokry, wilgotne ciasto czekoladowe; b) konstrukcje z rzeczownikiem: ciasto pijak;*

4.5. nazwy z określeniami zapachu: a) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *aromatyczny przekładaniec, ciasteczka lawendowe; b) konstrukcje z imiesłowem: pachnący piernik.*

5. Nazwy określające funkcję lub przeznaczenie wyrobu:

5.1. nazwy okolicznościowe:

5.1.1. nazwy określające związek wyrobu z porą roku: a) konstrukcje przyimiotnikowe: *letni placek, sezonowy torcik twarogowo-truskawkowy, ciasto całoroczne z owocami*; b) konstrukcje z wyrażeniem przyimkowym: *ciasto na cały rok*;

5.1.2. nazwy związane ze świętami i okresami w roku liturgiczno-obrzędowym – konstrukcje z przymiotnikami w postpozycji lub prepozycji: *adwentowy piernik, baba wielkanocna, baran // baranek wielkanocny, świąteczny makowiec, babka sylwestrowa, babka świąteczna, keks świąteczny, wieniec bożonarodzeniowy, tort gwiazdkowy, karnawałowe faworki, karnawałowe pączki, mazurek wielkanocny, sylwestrowe tartinki, pascha wielkanocna, ostatkowe faworki, walentynkowe pralinki*;

5.1.3. nazwy okolicznościowe ogólne: a) połączenia z przymiotnikami lub imiesłowami w postpozycji: *chleb weselny, ciasto weselne, imieninowe ciasto, ciastko jubileuszowe, tort: artystyczny, imieninowy, gratulacyjny, jubileuszowy, komunijny, okolicznościowy, rocznicowy, sentymentalny, urodzinowy, weselny*; b) połączenia z wyrażeniem przyimkowym: *ciasto: bakaliowe na każdą okazję, na szczególne okazje, tort na jubileusz*;

5.1.4. nazwy okolicznościowe uwzględniające adresata: a) dla dzieci – połączenia z przymiotnikiem: *tort komunijny*, rzeczownikiem: *tort: chrzest święty, klasyczny chrzest święty*, lub z wyrażeniem przyimkowym: *tort: dla dzieci, na chrzest, na I komunię*; b) dla dorosłych – połączenia z przymiotnikiem: *tort biznesowy*, z wyrażeniem przyimkowym: *tort: dla firm, dla dorosłych, na wieczór kawalerski, na wieczór panieński*;

5.2. nazwy funkcyjne:

5.2.1. nazwy z określeniem typu posiłku lub jego formy: a) połączenia z przymiotnikiem w postpozycji: *bułka: grillowa, kanapkowa, śniadaniowa, tostowa, paluszek śniadaniowy, chleb: biesiadny, śniadaniowy, tostowy, bułeczki koktajlowe, muffinki śniadaniowe*; b) połączenia z wyrażeniem przyimkowym: *chlebek do święconki, ciasto na podwieczorek, kołacz truskawkowy na obiad, szarlotka na deser*;

5.2.2. nazwy wyrobów o specjalnym przeznaczeniu: a) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *bagietka plenerowa, chleb: barowy, codzienny, piknikowy, turystyczny, podróżne ciasteczka*;

b) konstrukcje z wyrażeniem przyimkowym: *krążki bezowe do tortu, obwarzanki na choinkę, pierniczki na choinkę*;

5.2.3. nazwy wyłącznie marketingowe: a) połączenia z rzeczownikiem poсполitym (rodzimy lub obcy) w mianowniku: *ciasto: biciola, ricotta*; b) połączenia z przymiotnikiem w postpozycji lub prepozycji: *ciasto firmowe, firmowe pączki, tort prostokątny promocyjny*.

6. Nazwy prozdrowotne: a) konstrukcje z rzeczownikiem: *chleb młodości*, *paluch fitness*, *półbagietka fitness*; b) konstrukcje z przymiotnikiem w postpozycji: *baton witalny*, *pizzerina*³³ *wegetariańska*.

Wnioski końcowe

1. Współcześnie w związku z rosnącą liczbą asortymentu w leksyce specjalistycznej odnoszącej się do wyrobów piekarniczych i cukierniczych, podobnie jak w przypadku nazw wędlin³⁴ i potraw³⁵, dominuje tendencja do tworzenia określeń rozbudowanych, obejmujących dwu- i kilkuwyrazowe zestawienia o różnej budowie formalno-gramatycznej, w przeciwieństwie do nazewnictwa firm, w którym zaznacza się tendencja do ekonomizacji³⁶. Według obliczeń M. Witaszek-Samborskiej³⁷, konstrukcje analityczne stanowią aż 93,7% we współczesnej nominacji kulinarnej.
2. Techniki nominacyjne omawianych wyrobów dotyczące leksyki specjalistycznej związane są z określonym modelem kognitywnym, który generuje poszczególne modele nazewnicze. Najbardziej produktywne z nich to te, które informują o podstawowym surowcu wykorzystanym do produkcji lub o dodatkowym składniku wyrobu, w dalszej kolejności uwzględniane są właściwości i parametry samego wyrobu, tj. jego kształt, wielkość, kolor, smak. Niemalą rolę odgrywają także modele wskazujące na geograficzne bądź kulturowe pochodzenie produktu lub procedury jego wyrobu. Wśród nazw z określnikami geograficzno-etnicznymi wiele określeń ma jednak charakter pamiątkowy. Ponadto podkreślić należy obecność leksemów związanych z danym regionem czy makroregionem, np. *chleb jurajski*, *chleb kiedrzyński*, *chleb śląski*. Dopelniają je nominaty typu *chleb z Częstochowy*, *kremówki z Częstochowy*, *ciasteczka z Częstochowy*, które nie były analizowane z racji obecności komponentu proprialnego.
3. O wyborze którejś z cech onomazjologicznych decyduje uzus lub aktualny nadawca tekstu, który określony typ relacji uznaje w danym momencie za dominujący, co wpływa na obecność nazw synonimicznych, odnoszących się do tego samego denotatu, np. *chleb czosnkowy*, *chleb foremkowy razowy*, *chleb pszenno-żytni ze słonecznikiem*. Tak powstają również warianty morfologiczne typu *bulka jagodzianka* // *bulka z jagodami*, *miodowiec* // *miodownik*.

³³ Pizzerina ‘placek drożdżowy przygotowywany tak samo, jak spód od pizzy, zawijany i podawany na ciepło z grzybami, mięsem lub innymi dodatkami’, por. SJP.pl.

³⁴ K. Wojtczuk, *Chrematonimy jako...*

³⁵ M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem...*

³⁶ Por. V. Jaros, *Językowe mechanizmy ekonomizacji we współczesnej chrematonimii polskiej (na przykładzie nazw firmowych)*, [w:] *Zjawisko ekonomii w języku, tekście i komunikacji*, red. R. Bizior i D. Suska, Częstochowa 2010, s. 75–88.

³⁷ M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem...*, s. 123–124.

4. Bazę onomazjologiczną (nadrzędnik) w określeniach analitycznych stanowią leksemy będące prymarnymi nazwami konkretnych wyrobów, np. *chleb*, *bułka*, *babka*, *ciastko*, *ciasto*, *piernik*, *sernik*, *tort* itp., w tym zapożyczenia obcojęzyczne, np. *dakłas*, *donaty*, *croissanty*, *crossata*, *muffinki*, *panetton*, *pizzerina*, *semifreddo*, *tartolełka*, oraz neosemantyzmy, na które składają się określenia przeniesione z innych pól semantycznych ze względu na odwzorowanie przez wyrób jakiegoś fragmentu rzeczywistości, np. *baranek*, *gniazdko*, *grzebyki*, *grzybki*, *oponka*, *paluch*, *trójkąt*, *wianek*, marginalnie także leksemy stanowiące określenia metaforyczne o funkcji wyłącznie marketingowej, w tym perswazyjnej³⁸, np. *bajka*, *duet*, *przysmak*, a także te powstałe w wyniku apelatywizacji różnego typu onimów, której często towarzyszą procesy derywacyjne³⁹, np. *grahamka*, *karpatka*, *napoleonka*, *stefanka*.
5. Określenia analityczne często wskazują na kilka różnych cech wyrobu, dzięki czemu powstają nazwy tworzące rozbudowane grupy nominalne typu: *chleb żytni jasny rodzynkowo-orzechowy*, *chleb razowy na miodzie ze śliwką*, *chleb żytnio-pszenny z siemieniem lnianym*, *chleb foremkowy duży*, *lekke ciasto cappuccino*, *tort książka marcepanowy*. Nominaty tego typu są bardzo pojemne semantycznie. Mogą wskazywać jednocześnie na pochodzenie wyrobu, surowiec wykorzystany do jego produkcji, dodatkowe składniki, recepturę, specjalne walory (w tym kształt, smak, zapach, wielkość itp.) lub przeznaczenie wyrobu. Dla potencjalnego klienta są to zatem nazwy istotne z punktu widzenia funkcji informacyjnej.
6. W najnowszej leksyce specjalistycznej odnoszącej się do wyrobów piekarniczych i cukierniczych zaznacza się tendencja do powstawania określeń o funkcji wyłącznie marketingowej, np. *ciasto firmowe*, *firmowe pączki*, *tort prostokątny promocyjny*, oraz nazw określonych w klasyfikacji jako nazwy prozdrowotne, np. *paluch fitness*, hołdujących aktualnej modzie kulturowej i językowej. Tu można włączyć także nazwy z modnym leksemem *klasyczny*⁴⁰, np. *sernik klasyczny*, *tort klasyczny*. Nazwy handlowe analizowanych wyrobów jako mikrokomunikaty marketingowe o dominującej funkcji reklamowo-promocyjnej i perswazyjnej odwołują się albo do kategorii tradycji, rodzimości lub naturalności, np. *tradycyjny mazurek*, *szarlotka tradycyjna*, *babka staropolska*, *bułka polska*, *chleb swojski*, *babka domowa*, *babka familijna*, *bułka wiejska*, *chleb rustykalny*, albo coraz częściej do kategorii nowości i obcości⁴¹, np. *sękacz współczesny*, *bułka hamburger*, *keks biciola*, *tort mokka*. Wysoki prestiż i pozytywne wartościowanie produktów zapew-

³⁸ V. Jaros, *Nazwy własne na sprzedaż, czyli funkcje nazw własnych w marketingu*, [w:] *Język w marketingu*, red. K. Michalewski, Łódź 2008, s. 357–364.

³⁹ A. Cieślíkowa, *Onimizacja, apelatywizacja a derywacja*, [w:] *Onimizacja i apelatywizacja*, red. Z. Abramowicz, E. Bogdanowicz, Białystok 2006, s. 47–56.

⁴⁰ K. Ożóg, *Polszczyzna...*, s. 104.

⁴¹ Tamże, s. 114–122.

nią również odpowiednie apelatywne nazwy odśrodkowskie, np. *bulka królewska*, *chleb dworski*, *sernik królewski* oraz apelatywy wskazujące na wyjątkowe właściwości produktu, zawierające w sobie sem intensywności, np. *wyborny keks*, *sernik luksusowy*, *ciasto wyśmienite*, *elegancki mazurek*, *wykwintny tort*.

7. W przypadku analitycznych określeń specjalistycznych w procesie nominacji wykorzystuje się najczęściej kilka modeli strukturalno-gramatycznych:

- a) **rzeczownik + przymiotnik prosty lub złożony** (w postpozycji lub prepozycji), np. *bulka pszenna*, *chleb wieloziarnisty*, *chleb żytni*, *sernik wiedeński*, *bulka wrocławska*, *cebularz lubelski*; *chleb paprykowo-cebulowy*, *tort kawowo-śmietanowy*, *tort orzechowo-migdałowy*, *śląski makkowiec*, *firmowe pączki*;
- b) **rzeczownik + imiesłów odmienny** (w postpozycji i prepozycji), np. *makkowiec zwijany*, *bulki nadziewane*, *chleb krojony*, *lukrowana babka*, *pachnący piernik*;
- c) **rzeczownik + rzeczownik w dopełniaczu**, np. *chleb farmera*, *chleb młodości*;
- d) **rzeczownik + rzeczownik w mianowniku**, np. *bulka kukurydza*, *pleśniak-szarpaniec*, *wz wiśnia*, *tort tiramisu*, *tort toffi*;
- e) **rzeczownik + zestawienie**, np. *bulka gruszkowa nuta*, *bulka trzy ziarna*;
- f) **rzeczownik + przysłówek w formie wyrażenia przymkowego w funkcji przydawki przymiotnej**, np. *bulka wiśnia po szwajcarsku*; *szarlotka na ciepło*, *sernik na zimno*;
- g) **rzeczownik + wyrażenie przymkowe**:
rzeczownik + z + rzeczownik w narzędniku, np. *bagietka z serem*, *babeczka z serduszkami*, *tort z owocami*;
rzeczownik + z + (przymiotnik) + rzeczownik w dopełniaczu, np. *chleb z formy*, *chleb z pieca*, *chleb z wiejskiej chaty*;
rzeczownik + w + rzeczownik w miejscowniku + (przymiotnik), np. *bulka w ziołach*, *sernik w czekoladzie*, *tort w marcepanie*; *tort w stylu angielskim*;
rzeczownik + do + rzeczownik w dopełniaczu, np. *krążki bezowe do tortu*;
rzeczownik + na + rzeczownik w narzędniku + z + rzeczownik w narzędniku, np. *chleb na miodzie ze śliwką*, *chleb razowy na miodzie ze śliwką*;
rzeczownik + na + rzeczownik w bierniku, np. *ciasto na podwieczorek*, *ciasto na cały rok*.

Podsumujmy: cechy onomazjologiczne decydujące o motywacji współczesnej leksyki specjalistycznej pieczywa i wyrobów cukierniczych, podobnie jak nazw kulinariów⁴², uwarunkowane są zarówno percepcyjnymi właściwościami

⁴² M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem...*, s. 164.

człowieka (w percepcji zmysłowej istotne są przede wszystkim wrażenia wzrokowe i smakowe, ale także zapachowe i dotykowe), jak i kulturowo-tradycjami związanymi z technologią wyrobu: geograficzno-etniczną i środowiskową. Ważną rolę w przypadku leksyki specjalistycznej produktów piekarniczych odgrywają także uwarunkowania genetyczno-materiałowe. Terminy realizujące ten model nominacyjny stanowią określenia deskryptywne, często rozbudowane, informujące o wszelkich aspektach materiałowo-składnikowych i technicznych wyrobów.

Przedstawione modele nominacyjne nazw współczesnych produktów piekarniczych i cukierniczych oparte są na podstawowej tendencji nominacyjnej, a mianowicie: w procesie tworzenia apelatywnych nazw specjalistycznych uwzględnia się właściwości samego wyrobu (podstawowy materiał lub dodatkowe składniki, kształt, walory smakowe, szczegóły wykonania, przeznaczenie itp.). Zauważyć jednak należy, że zaznacza się coraz wyraźniej druga tendencja – nadaje się nazwę, która nie ma semantycznej motywacji i większego związku z obiektem, np. *chleb farmera*, *chleb młodości*, czy przywoływane wyżej określenia odśrodkowe. Tendencja do tworzenia nazw aluzyjnych, o dominującej funkcji marketingowej, dotyczy dziś wszelkich obiektów związanych z nowoczesną cywilizacją⁴³, zwłaszcza motywowanych przez różne *nomina propria*, które jednak nie były przedmiotem niniejszego szkicu. Wśród tysięcy produktów oferowanych na rynku łatwo się zgubić, dlatego nazwa wyrobu staje się współcześnie podstawowym środkiem promocyjnym i reklamowym firm nie tylko z branży piekarniczo-cukierniczej⁴⁴.

Wykaz skrótów:

amer. – amerykański

ros. – rosyjskie

ang. – angielskie

SJP – *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, wersja internetowa

fr. – francuskie

SWO – *Słownik wyrazów obcych*, red. I. Tokarski, Warszawa 1980

lm. – liczba mnoga

wł. – włoskie

łac. – łacińskie

WSW-P – K. Cieśla, E. Jamrozik, K. Kłos, *Wielki słownik włosko-polski*, Warszawa 2001

⁴³ V. Jaros, *Konotacje semantyczne nazw częstochowskich pubów*, [w:] *Nazewnictwo na pograniczach*, red. J. Ignatowicz-Skowrońska, Szczecin 2005, s. 341–356; tejże, *Wartościowanie imion w funkcji chrematonimów na przykładzie nazw wyrobów tekstylnych*, [w:] *Język, biznes, media*, red. A. Rypel, D. Jastrzębska-Golonka, G. Sawicka, Bydgoszcz 2009, s. 85–94; K. Wojtczuk, *Chrematonimy jako...*

⁴⁴ J. Bralczyk, *Język na sprzedaż*, Warszawa 1996, s. 75.

Summary

The nominal techniques in case of contemporary lexis referring to bakery and confectionery products

The aim of this study is to determine the nominal techniques in case of contemporary lexis referring to bakery and confectionery products. The analysis has shown that it is possible to distinguish the techniques connected with the product qualities (shape, ingredients, usage, etc.) as well as the techniques used for creating allusive names devoid of semantic motivation and more significant connection with the item.