

## Na tropie czeskich i polskich ciekawostek kulinarnych

**Keywords:** kulinary, etymology, dictionaries, „Spanish bird”, „Breton beans”

**Słowa kluczowe:** kulinaria, etymologia, słowniki, *španělský ptáček*, *fasolka po bretońsku*

### Abstract

The article is a review of several Polish and Czech names of dishes whose origin we cannot always find out from known and available etymological or descriptive dictionaries. It is especially about dishes with slightly misleading names such as, e.g., Czech “Spanish bird” or Polish “Breton beans”. To find out more about their origins, we need to consult the Internet and Wikipedia. The dishes described here constitute a small percentage of many older and new names of culinary delights ignored – unfortunately – by lexicographers, despite the fact that they are known and used very often by Czech and Polish language users.

Artykuł stanowi przegląd kilku polskich i czeskich nazw potraw, o których pochodzeniu nie zawsze możemy dowiedzieć się ze znanych nam i dostępnych słowników etymologicznych bądź opisowych. Chodzi zwłaszcza o potrawy o nazwach nieco mylących, takich jak np. czeski „španělský ptáček” lub polska „fasolka po bretońsku”. Żeby dowiedzieć się czegoś więcej na temat ich genezy, musimy sięgnąć do Internetu oraz Wikipedii. Opisane tutaj dania stanowią niewielki procent wśród wielu starszych i nowych nazw kulinarnych przysmaków ignorowanych – niestety – przez leksykografów, mimo że są one znane i wykorzystywane bardzo często przez użytkowników języka czeskiego i polskiego.

Co wspólne ma kawa po turecku z Turcją, ryba po grecku z Grecją, a pierogi ruskie z Rosją, pytają niektórzy dociekliwi Polacy. Czesi mogliby tutaj odpowiedzieć – to samo, co *moravský vrabec* z Morawami, *španělský ptáček* z Hiszpanią czy np. *frankfurtská polévka* z Frankfurtem.

Říci, za jak dlouho a za jakých podmínek se ustálí název pro jídlo, nelze. Je to velmi specifické. Někdy je to založeno na omylu, někdy je impulsem pro pojmenování náhodná událost, jindy si konkurují dva názvy,

mówi w jednym z wywiadów znany czeski etymolog z Uniwersytetu Karola, Jiří Rejzek (Holeček 2019). Może jednak dwa tak blisko spokrewnione ze sobą języki jak czeski i polski mogłyby w tej dziedzinie podpowiedzieć nam nieco więcej i uchylić rąbka niektórych kulinarnych tajemnic.

Choć nazwy potraw czasem brzmią dziwnie, z biegiem czasu wrastają w język i najczęściej nie zastanawiamy się, skąd pochodzą. Nazwy dań nie zawsze są jednak przypadkowe, ale mogą być na przykład związane z konkretnymi osobami lub okolicznościami ich powstania. I tak *gulasz* (czes. też *segedínský guláš*), który obecny jest w kuchni polskiej i czeskiej, narodził się ponoć na węgierskich pastwiskach i stamtąd też pochodzi nazwa tego dania. Jego twórcami są pasterze, którzy od wiosny do jesieni wypasali na nizinach bydło i musieli sami sobie gotować. Pasterskie danie, które wymyślili nazwano od bydła, którym się opiekowali (*gulya*) oraz od samych pasterzy (*gulyás*). Podobno nawet Węgrzy nie są do końca pewni, czy nazwa ta ma związek z miastem Szeged (*Szegedi gulyás*), czy może z osobą pisarza węgierskiego Józsefa Székely, który zasłynął ponoć przyprawami użytymi w przyrządzaniu wspaniałego gulaszu (*Székelgyulyás*; Holeček 2019).

A co na ten temat mówią słowniki etymologiczne? Właściwie prawie to samo. V. Machek (1971) podaje w swoim słowniku, że jest to potrawa węgierskiego pochodzenia (*evropeismus*) z węg. *gulyás*, utworzonego od *gulya* ‘stado bydła’. W języku czeskim obecność *g* w nagłosie wyrazu *guláš* zdradza ponadto obce pochodzenie, ponieważ zabrakło tutaj przejścia *g > h*, które w rodzimym czeskim słownictwie było bardzo konsekwentne już od XIII wieku.

*Słownik etymologiczny języka polskiego* (Boryś 2006) podaje podobną genezę – *gulasz*: ‘potrawa z pokrajanego na kawałki mięsa’ od XIX wieku, z węg. *gulyás* zamiast *gulyáshús* = *gulyás* ‘pasterz bydła’, *gulya* ‘trzoda’, *hús* ‘mięso’. Ciekawe natomiast, że w języku węgier-

skim funkcjonuje obecnie zupełnie inne określenie tej potrawy, a mianowicie pochodzące z języka ludowego *pörkölt*. Nazwa ta wywodzi się z dawnego węg. słowa *pergelt*, co oznacza ‘przypieczony, przyrumieniony’.

Skoro jesteśmy już przy węgierskich rarytasach, rzucmy okiem na jeszcze jedno pyszne danie, którego nazwa pochodzi w czeszczyźnie także z języka węgierskiego, chociaż przyjęła się tutaj za pośrednictwem słowackiego – chodzi o znany w polszczyźnie *naleśnik* określany po czesku jako *palačinka*. Obecna receptura naleśników różni się nieco od tej znanej już w czasach starożytnej Grecji. Każda kultura, która przejmowała ten popularny przepis, modyfikowała bowiem skład i smak dania. Jednak pierwsze informacje, które opisywały ciasto podobne do dzisiejszych naleśników, pochodzą ponoć od greckiego komediopisarza Kratinosa ([http1](http://1)). Tworzył on w Atenach w IV wieku p.n.e., a ciasto naleśnikowe opisał w jednym ze swoich dzieł jako danie ciepłe i smaczne. Naleśniki były popularne nie tylko w Grecji, ale też w wielu innych europejskich krajach. Różnorodność wersji ciast naleśnikowych daje sporą swobodę, tak że nie jest ważne dokładne zachowywanie proporcji składników. Naleśniki możemy przyrządzić na słodko z serem. Można też dodać krem czekoladowy albo też owoce. Znane i równie popularne są też wersje z mięsem, warzywami, kapustą i grzybami. Każda kompozycja tworzy nowy smak i tym samym nowy przepis. Okazuje się jednak, że także Włosi uzurpują sobie prawa autorskie do smacznego wynalazku. Jak twierdzą, danie to powstało we Florencji, skąd przywiozła je do Francji Katarzyna Medycejska, gdy poślubiła francuskiego króla. Spór o pochodzenie naleśnika jako potrawy pozostawmy na razie, a sami spróbujmy porównać pochodzenie czeskiej i polskiej nazwy tego przysmaku.

Jak podaje V. Machek (1971), *palačinka* przyszła do czeszczyzny ze Słowacji po roku 1900. Pochodzi z węg. *palacsinta* < *placsinta*, a to z kolei z rum. *plăcintă* jako romański ekwiwalent łac. *placenta* ‘płochy kolacz’. Formy z przyrostkiem *-inka* pochodzą jego zdaniem prawdopodobnie z węgierskich dialektów. Podobne uzasadnienie nazwy znajdujemy u Šmilauera:

[...] název pokrmu *palačinka* sleduje stopy výpůjček v několika jazycích střední a jihovýchodní Evropy. V rakousko-bavorské němčině je slovo *Palatschinke* převzato z českého slova *palačinka*, to pochází zase z maďarského *palacsinta*. *Palacsinta* pochází z rumunského *plăcintă* (zákusek, koláč), který pochází z latinského slova *placenta*, kde znamenalo nejen plodové lůžko, ale i plochý koláč. Slovo *placenta* pak vychází z řeckého *πλακκος*, které je příbuzné se slovanským *ploský*. *Palačinka* je také název ve většině dalších slovanských jazyků (ukrajinština, slovenština – *palacinka*, slovinština, bosenština, bulharština, makedonština, chorvatština, srbština). V polštině se toto jídlo nazývá *naleśnik*, v rumunštině *clătită*. Ve východní Evropě je ale souběžně užíván název *bliny* pro místní obdobu palačinek (Šmilauer 1940, s. 285).

Czyli w polszczyźnie nie mamy w nazwie węgierskich wpływów, zachowując od XVIII wieku nazwę *naleśnik* z rodzimym pochodzeniem, o którym możemy dokładniej przeczytać w *Słowniku etymologicznym* W. Borysia (2006). Jak twierdzi autor, etymologia nazwy nie jest jednak do końca pewna. Uznaje się dwie hipotezy:

1. prasł. *\*nalěšъnikъ* < prasł. *na* + *lěšě* → na kracie; por. pol. *lasa* → drewniana krata, plecionka z prętów; ta nazwa dotyczyła zatem ciasta pieczonego na plecionce;
2. prasł. *\*nalistъnikъ* < prasł. *na* + *listě* → na liściu; ta nazwa dotyczyła zatem ciasta pieczonego na dużym liściu (Boryś 2006, s. 349).

Możliwa jest także sytuacja istnienia i funkcjonowania w języku obu słów, które później połączono w jedno znane nam dziś jako *naleśnik*.

Bardzo interesujące są zarówno w czeszczyźnie, jak i polszczyźnie nieco dziwne i jakby „obce” nazwy niektórych wysmienitych a wspomnianych na samym wstępie dań. Próżno jednak szukać ich w słownikach czy leksykonach, ponieważ niektóre nazwy gastronomicznych specjalistów nie znalazły tam jak na razie swojego miejsca. Pisze o tym z pewnym ubolewaniem badająca owo zagadnienie Jolanta Tambor, o czym niżej. Większość informacji na temat tych wynalazków kulinarnych możemy znaleźć tylko w Internecie albo Wikipedii i są one na tyle interesujące, że żal byłoby z nich rezygnować. Wystarczy prześledzić historię potrawy określanej przez Czechów jako *spanělský ptáček*. Jakiego pochodzenia jest owa nazwa, która pozornie ma coś

wspólnego z hiszpańską gastronomią? Szukanie jej w Hiszpanii jest tak samo bezowocne, jak dopatrywanie się pochodzenia nazwy *zbójnicka pieczeń* w schedzie po Janosiku. Zapewne niekiedy chodziło autorom nowych potraw, aby nadać swoim „osiągnięciom” kulinarnym atrakcyjne, a nawet czasami egzotyczne, nazwy. Prowadziło to często do tworzenia gigantycznych oszustw etymologicznych i nazewnictw, których źródła nikt już dzisiaj nie potrafi odnaleźć ani rozwiązać (Tambor 2015). W przypadku *španělského ptáčka* poszukiwanie genezy owej nazwy prowadzi w kilku kierunkach. Po raz pierwszy o potrawie tej wspomina ksiądz katolicki Jiří Evermod Košetický w swojej książce kucharskiej, która ukazała się pod koniec XVII wieku (Holeček 2019). Nazwę taką uzyskały zawijane mięsne zraziki, a to prawdopodobnie dlatego, że przygotowywali je kucharze z Hiszpanii, którzy znaleźli się wówczas na dworze cesarza Rudolfa II dzięki jego matce, cesarzowej Marii będącej z pochodzenia Hiszpanką. Dzięki temu specjał ten zaczął pojawiać się w dworskim jadłospisie i stał się z biegiem czasu niemalże legendą. Natomiast druga część nazwy (*ptáček*) związana jest zapewne z podobieństwem zwiniętych plątów mięsa wraz z zawartością do niewielkich ptaszków. Ponieważ roladki cielące kucharz spinał na obydwu końcach przy pomocy wykałaczek, mięso podczas pieczenia wybrzuszało się, przypominając wyglądem tułów małego ptaszka z nóżkami z wykałaczek. Za czasów Rudolfa II Praga była wciąż jeszcze centrum kultury nauki i sztuki i wie o tym każdy czeski uczeń. Jednak o tym, że władcy temu zawdzięczają Czesi mięsną roladkę (zrazik) z parówką, słoniną, gotowanym jajkiem i ogórkiem w środku wiedzą tylko nieliczni. W następnym stuleciu np. Magdalena Dobromila Rettigová<sup>1</sup> nazwą *španělský ptáček* określała już nieco inną potrawę, bo roladkę wykonaną z liścia kapusty wypełnionego wieprzowym farszem (http19). Później taką samą nazwą

<sup>1</sup> Magdalena Dobromila Rettigová (1785–1845), czeska pisarka i kucharka, autorka książki kucharskiej *Domáci kuchařka aneb Pojednání o masitých pokrmech pro dcerky české a moravské* (1826), dzieła fundamentalnego w gastronomii czeskiej, oraz *Kaňičko a vše, co je sladkého* (1843) (por. [https://pl.wikipedia.org/wiki/Magdalena\\_Dobromila\\_Rettigová](https://pl.wikipedia.org/wiki/Magdalena_Dobromila_Rettigová)).

określało się roladkę z cielęciny wypełnioną farszem z sardeli (*anchois*) z bułką. Podobną wersję podaje *Nová česká Kuchařka* z roku 1869 Františky Hansgirkovej (http6). Na przełomie XIX i XX wieku pojawiła się zmodyfikowana nieco wersja tej potrawy, gdzie farsz stanowi mieszanina masła, sardeli, cebuli oraz bułki bądź jest to farsz mięsny z trzech rodzajów mielonego mięsa połączonych z jajkiem. Według takiego przepisu przygotowuje potrawę np. Oldřich Sahajdák, znany współcześnie w Czechach mistrz kuchni, wykonując doń sos z dodatkiem korniszonów i musztardy (http20). *Španělský ptáček* w tej formie, jaką dziś w Czechach znamy, czyli z wołowego mięsa, pochodzi jednak z lat pięćdziesiątych ubiegłego stulecia. Oryginalny *španělský ptáček* nie pojawia się już dzisiaj zbyt często w jadłospisie czeskich restauracji. Smaczne danie ustąpiło miejsca innym kuchniom – włoskiej, greckiej bądź azjatyckiej... a szkoda.

Jak zatem dochodzi do powstawania tego typu nazw, których nie brakuje też na polskim gruncie „kulinarno-językowym”? Tematyce kuchni w języku i kulturze poświęcona była konferencja naukowa, zorganizowana w Instytucie Języka Polskiego im. Ireny Bajerowej Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach w 2017 w roku. Prelegenci zastanawiali się tam m.in. nad genezą nazw, które sygnalizują, że kuchnia polska jest nie do końca polska albo że przynajmniej są w niej obecne obce wpływy. W trakcie dyskusji okazało się, że polskie dania pełne są obcych smaków i tradycji, powstawały bowiem w wyniku zderzenia i mieszania się kultur, co odbiło się także na nazwach niektórych z nich – mamy u nas przecież takie potrawy, jak: kurczak po chińsku, ryba po grecku, śledź po japońsku, ruskie pierogi, fasolka po bretońsku, placek po węgiersku, kawa po turecku czy barszcz ukraiński. Przekonujące wydaje się stwierdzenie Jolanty Tambor, będącej uczestniczką wspomnianej konferencji, która stwierdziła:

To nazwy, które wyróżniają polską kulturę kulinarną, pokazując nasze wyobrażenia o krajach, które są w tych nazwach przywołane, a jednocześnie ucieleśniają nasze polskie gusta kulinarne, choć mogą się okazać co najmniej mylące dla mieszkańców tych krajów (Tambor 2017; http10).

Z wypowiedzi tej wynika ponadto, że takie potrawy, jak np. kurczak po chińsku, nie jest serwowany w chińskich restauracjach, a nawet nikt takiej potrawy w Chinach nie je. Nazwa ta świadczy raczej o polskich w y o b r a ż e n i a c h o tamtejszej kuchni, ale jednocześnie odpowiada raczej p o l s k i m gustom kulinarnym. W rzeczywistości chodzi tutaj bowiem o kurczaka pokrojonego w paski lub kostkę, z dodatkiem warzyw i przypraw uważanych za azjatyckie (wcale nie chińskie), ewentualnie z dodatkiem pędów bambusa lub grzybów (także niekoniecznie chińskich). Jednak nie zawsze tak jest. Inna jest bowiem sytuacja np. w przypadku *barszczu ukraińskiego*, ponieważ danie to znane jest i serwowane zarówno na Ukrainie jak i w Polsce. Jednak wersja przyrządzana w Polsce różni się od oryginału – chociaż robiona na wzór ukraińskiej zawiera w swoim składzie fasolę, której nie dodaje się na Ukrainie (Tambor 2017). Historia tej najpopularniejszej wśród potraw galicyjskich zupy sięga odległych czasów, bo XVI wieku (http12). Ponoć pierwotnie przygotowywano ją z ziała porastającego łąki a zwanego barszczem i zakwaszano kwasem z ryżowej mąki. Była to więc zupa przyrządzana na bazie aromatycznych liści ziała barszczowego. Po rozpowszechnieniu się uprawy buraków, to ich właśnie zaczęto używać do przygotowania potrawy, wskutek czego zmienił się jej kolor z zielonego na buraczany, ale nazwa pozostała bez zmian. Takie oryginalne smaki pierwotnej wersji dania odnaleźć mogą miłośnicy barszczu i kuchni ukraińskiej na Podolu w miejscowości Borszczów. Jest to nieformalna stolica barszczu, gdzie co roku odbywa się festiwal smaków kuchni ukraińskiej. Sposób sporządzania staropolskiej polewki z buraków jest zupełnie inny, mimo że nazwa jest identyczna. Przede wszystkim oryginalna wersja zza wschodniej naszej granicy nie zawiera w składzie fasoli, jak już wspomniano. Esencjonalną bazą polskiej potrawy jest połączenie m.in. smaku buraków ćwikłowych, bulionu wołowego, przecieru pomidorowego, octu, czosnku i liścia laurowego. Kluczem do sukcesu jest dodanie wszystkich składników w odpowiednim czasie tak, aby żaden z nich nie był rozgotowany i nie utracił aromatu. Warto także pamiętać, że barszcz taki podaje się odgrzewany i to nie krócej, niż godzinę po ugo-

towaniu a proces gotowania jest czasochłonny i wymaga uwagi, aby w efekcie dostarczyć degustatorom niezapomnianych wrażeń smakowych.

Skoro jesteśmy już przy zupach, przyjrzyjmy się dla odmiany jednej z czeskich bardzo popularnych zup o nazwie *frankfurtská polévka*. Czy ma ona coś wspólnego z Frankfurtem? We Frankfurcie nad Menem w XV wieku nie gotowano wprawdzie takiej zupy, ale za to wędzono parówki i to nie byle jakie, ale ... najsłynniejsze w świecie (Datinská 2019). Według kronikarza Achillesa Augusta Lersnera wspomniane tutaj parówki sprzedawano we Frankfurcie już w roku 1487. Pierwszy obowiązujący przepis na nie pochodzący z XVIII wieku zalecał ich produkcję tylko i wyłącznie z chudego mięsa z boku nazywanego *brato* – stąd też ich nazwa niemiecka *bratwurst*. Około stu lat później powstała w pobliżu Frankfurtu wytwórnia owych parówek, które przeznaczone były już także na eksport. Jak podaje jeden z czeskich wędliniarzy, František Kšána,

Naše země byla vždycky propojená s Německem nebo Rakouskem, později Rakouskem-Uherskem, a tak není divu, že k nám většina uzenin přišla právě z těchto zemí. Ať už to byl gothaj, tlačěnka nebo uherák. Jediné opravdu české uzeniny jsou pražská šunka a turistický salám (Datinská 2019).

A zatem słynne parówki z Frankfurtu pojawiły się na czeskim gruncie dość wcześnie, zaczął je przyrządzać po powrocie z Frankfurtu do Wiednia znany Johann Georg Lahner<sup>2</sup> już jako „wiedeńskie”. I tak jedna z najbardziej ulubionych czeskich zup, w której pływały zgodnie z dawną recepturą sporządzone parówki, otrzymała nazwę *frankfurtská polévka*, która to nazwa z powodzeniem funkcjonuje do dziś. A skoro mowa o wędlinach, można by jeszcze słów kilka powiedzieć o innym czeskim przysmaku o trochę „obcej” nazwie – chodzi o wspomniany już tutaj *gothaj* < *gothajský salám*, czyli kiełbasę, z której słynie dzisiaj czeskie południowo-morawskie miasto Tišnov.

---

<sup>2</sup> Johann Georg Lahner (1772–1845) jest uważany za wynalazcę kiełbas wiedeńskich, które sam określał *frankfurter* i sprzedawał je w sklepie mięsnym. Rzemieślnik ten był też założycielem rodzinnego biznesu w stolicy Austrii.

Nie znaczy to, że genezy tego rarytasu należy właśnie tutaj poszukiwać, ponieważ pochodzi on z niemieckiego miasta Gotha – dziś jest to powiatowe miasto w Turynii ([http13](#)). Oto co na temat procesu produkcyjnego mówi Ladislav Steinhauser, założyciel firmy, która produkuje gothaj według receptury z 1977 roku.

Jeho výrobu umožnily nové stroje na konci devatenáctého století. Zvládne ho jen ten, kdo má výkonné uzenářské stroje. Kdepak doma v kuchyni ([http 13](#)).

Zaczyna się jego przygotowanie od delikatnie posiekanego chudego mięsa wołowego zmieszanego z przyprawami w odpowiednich proporcjach. Aby mieszanka nie była zbyt gęsta i twarda, należy dodać mięso wieprzowe, dobrej jakości sadło i tłuste podgardle. Na powierzchni kielbasy powinny być widoczne oczka tłuszczu. Na smak zdecydowanie wpływają przyprawy, takie jak papryka, czarny pieprz, czosnek oraz muszkat. Praca masarzy nad przygotowaniem specjału trwa 3–4 godziny, następnie należy odczekać aż wszystko wystygnie i dopiero później przystąpić do dalszych czynności. Do sprzedaży produkt dostaje się mniej więcej po upływie 48 godzin od momentu rozpoczęcia procesu produkcyjnego. *Gothajský salám* spożywany jest podobnie jak tradycyjny czeski *špekáček* (czyli serdelek) ze słoniną. Niektórzy konsumenci wolą go na zimno z chlebem, inni na gorąco z patelni...

Z kolei kilka informacji dotyczących dwóch polskich dań o „zagranicznie” brzmiącej nazwie. Zaczniemy może od *fasolki po bretońsku*, która znana jest chyba każdej polskiej pani domu i jak możemy się domyślić niewiele ma wspólnego z Bretanią. Sama nazwa pochodzi być może od określenia *a la bretonne*, czyli po bretońsku, które w kuchni francuskiej oznacza danie z użyciem fasoli coco de Paimpol, a która wyglądem ładząco przypomina naszą polską fasolę – Jaśka. Jaka jest zatem historia potrawy?... Okazuje się, że może mieć ona związki z kuchnią brytyjską. W zamierzchłych czasach, bo przed okupacją rzymską, mieszkańców Wielkiej Brytanii nazywano *Britonami* ([http5](#), [http17](#), [http3](#)). Stąd bierze się przypuszczenie, że przepis na fasolę pochodzący z Wysp Brytyjskich prawdopodobnie nazywano po-

czątkowo *fasolką po brytońsku*. Z czasem Brytyjczyków przestano nazywać *Britonami* i zapomniano, skąd pochodzi receptura i dlatego nazwa potrawy zaczęła się kojarzyć z francuską Bretanią. Nazwę zmieniono lub po prostu przekreślono, a brytyjski specjał stał się *fasolką po bretońsku*. Nie wiadomo, kiedy brytyjski przepis dostał się do Polski i w jaki sposób ewoluował, ale jedno jest pewne, przyjął się szybko, a fasolka zagościła na naszych stołach na dobre. Z kuchni francuskiej polską *fasolką po bretońsku* najbardziej pasuje do *cassoulet*. To potrawa przyrządzana w Tuluzie, która do złudzenia przypomina naszą. To gotowana biała fasola z dodatkiem kielbasy, boczku, pomidorów, cebuli, przypraw i czosnku. Francuzi dokładają do niej także marchewkę i nóżki kaczkę. *La bretonne* to we francuskiej kuchni określenie dania z fasolą, więc i ta historia pasuje do naszej nazwy, jak uła! Być może to określenie zostało zapożyczone z Wielkiej Brytanii, a my z kolei zaczerpnęliśmy je od Francuzów? Niestety historia jedzenia nie jest – jak już wspomniano – zbyt skrupulatnie udokumentowana, więc przepis na fasolkę został opublikowany dopiero w 1855 roku jako *Boston baked Bean* na łamach „Frugal Housewife”.

I jeszcze słów parę o śledziu po japońsku, który podbił Polskę w czasach PRL-u. Królował głównie w barach, ale był także serwowany jako wykwintna przystawka. Skąd ta nazwa, skoro sama potrawa nie ma nic wspólnego z Japonią? Szczerze mówiąc, także tym razem... nie do końca wiadomo. Istnieją dwa wytłumaczenia, obydwie prawdopodobne. Otóż pierwsze mówi, że nazwa zainspirowana jest tym, że przekąska ta – mała, estetyczna i kolorowa – kojarzy się z japońską estetyką ([http9](#), [http7](#)). Drugie pojawiło się w jednym z odcinków radiowej audycji „Droga przez mąkę”. Postawiono tam tezę, iż geneza nazwy związana jest z... wojną japońsko-rosyjską. Otóż śledź po japońsku podobno jest potrawą galicyjską i kiedy w roku 1904 wybuchła wspomniana wojna, mieszkańcy Galicji popierający sprawę japońską (Rosja nie cieszyła się sympatią) nazwali na cześć Japończyków popularną w tym regionie potrawę *śledziem po japońsku* (wypowiadał się na ten temat m.in. krakowski dziennikarz, publicysta i smakosz, nieżyjący już Olgierd Jędrzejczyk).

Okazuje się zatem, że wcale nie tak łatwo znaleźć informacje na temat nazw niektórych potraw w słownikach etymologicznych a nawet internetowych. Dotyczy to zwłaszcza nazw potraw nowych lub takich, jak omawiane tutaj *španělský ptáček*, *šledz po japońsku* czy *fasolka po bretońsku*. Jak pisze Jolanta Tambor,

Nazwy obcych potraw, zwłaszcza tych najnowszych rzadko w ogóle trafiają do słowników (nawet tych internetowych), trudno np. znaleźć cokolwiek na temat spolszczonej wersji *lasanii* (oryg. *lasagne*), czy [...] nazw typu *kurczak po chińsku* itp. Brak nazw kulinariów w słownikach wydaje się tym bardziej dziwny, że są one przecież bardzo powszechnie i często używane a w słownikach tych znajdujemy bez problemu i w dużych ilościach szereg nazw niepowszechnych terminów, pojęć technicznych bądź naukowych, nazw obcych realiów, zwierząt, roślin, instrumentów nawet kompletnie nieznanymi przeciętnemu użytkownikowi (Tambor 2015).

Wydaje się, że tego typu braki słownikowe występują też w czeskiej leksykografii i właściwie nie wiadomo dokładnie, jaka jest tego przyczyna... Mimo że wszelkiego typu programy kulinarne w polskim bądź czeskim radiu i telewizji cieszą się ostatnimi laty niezwykłą popularnością, a ludzie, tacy jak Robert Makłowicz, Ewa Wachowicz czy Karol Okrasa, są rozpoznawalni i uznawani za gwiazdy TV – nie przekłada się to na sferę lingwistyki i można chyba powiedzieć, że dają się tu nawet zauważyć wyraźne braki. Spostrzeżenia te podsumowała J. Tambor, stwierdzając:

Na języku zatem poświęcamy obcym kulinariom o wiele więcej uwagi niż w języku, nie notują ich słowniki, nawet internetowe, jeśli zaś nazwa pojawia się w leksykonie, to często brak jest informacji, skąd pochodzi potrawa i jakie jest pochodzenie jej nazwy (Tambor 2015).

Trzeba zatem jedynie mieć nadzieję, że braki te zostaną w przyszłości uzupełnione. Ogólnie rzecz biorąc, można by powiedzieć, że obce realia (także te gastronomiczne) nazywane są często przy wykorzystaniu przymiotnika dookreślającego (czes. *španělský ptáček* czy pol. *barszcz ukraiński*) nawet jeśli nie jest do końca potwierdzone, czy obce pochodzenie potrawy jest takie pewne (np. *ruskie pierogi* lub *frankfurtská polévka*). Nie można ich też najczęściej odnaleźć w leksykonach, jak gdyby „kulinaria nie były realiami, które twórcy

leksykonów uznawaliby za godne umieszczenia w słownikach” (Tambor 2015). Wobec sytuacji braku informacji słownikowych w słownikach tradycyjnych pozostaje dla sprawdzenia znaczeń Internet, konstatuje dalej J. Tambor, w tym także traktowana z nieufnością Wikipedia oraz ewentualnie niektóre książki kucharskie. Trudno się nie zgodzić z opinią Jolanty Tambor, że braki takie należałoby uzupełnić także w opracowaniach leksykograficznych, co – miejmy nadzieję – nastąpi kiedyś.

#### Skróty źródeł internetowych (dostęp: 23.12.2019 r.)

- http1 <http://beszamel.se.pl/dookola-stolu/skad-sie-wziely-nalesniki-historia-kuchni,3228>
- http2 <http://naukawpolsce.pap.pl/aktualnosci/news%2C414112%2Cpolskie-potrawy-o-zagranicznej-nazwie-moga-zdziwic-mieszkancow-tych-krajow.html>
- http3 <http://springplate.blogspot.com/2013/02/rzecz-o-nazwie-i-pochodzeniu-fasolka-po.html>
- http4 [http://ugotuj.to/przepisy\\_kulinarne/1,87978,7240924,Krotka\\_historia\\_nalesnika.html](http://ugotuj.to/przepisy_kulinarne/1,87978,7240924,Krotka_historia_nalesnika.html)
- http5 <http://www.ladyhousewife.pl/posilki/dania-glowne/miesa/pyszna-fasolka-po-bretonsku>
- http6 [https://cs.wikipedia.org/wiki/Španělský\\_ptáček](https://cs.wikipedia.org/wiki/Španělský_ptáček)
- http7 <https://culture.pl/pl/dzielo/sledz>
- http8 <https://e-polish.eu/blog/miedzynarodowe-aspekty-kuchni-polskiej>
- http9 <https://gazetawroclawska.pl/sledz-po-japonsku-pierogi-ruskie-ryba-pogrecku-zjesz-je-tylko-w-polsce-przepisy/ar/c17-14484211>
- http10 [https://londynek.net/newslajt/article?jdnews\\_id=17594](https://londynek.net/newslajt/article?jdnews_id=17594)
- http11 <https://pl.wikipedia.org/wiki/Gulasz>
- http12 [https://polki.pl/przepisy/kuchnie-swiata,barszcz-ukraiński\\_pochodzenie,10084560,artykul.html](https://polki.pl/przepisy/kuchnie-swiata,barszcz-ukraiński_pochodzenie,10084560,artykul.html)
- http13 <https://regiony.rozhlas.cz/delikatni-gothaj-pochazi-ze-saska-povest-munici-levne-suroviny-7419734>
- http14 <https://www.forbes.cz/hezky-cesky-aneb-kde-se-vzal-talian-s-holandskym-rizkem>
- http15 [https://www.metro.cz/kde-se-vzala-jmena-jidel-rusove-sve-vejce-neznajis-panele-zase-ptacka-1ik-praha.aspx?c=A121106\\_172930\\_metro-extra\\_rab](https://www.metro.cz/kde-se-vzala-jmena-jidel-rusove-sve-vejce-neznajis-panele-zase-ptacka-1ik-praha.aspx?c=A121106_172930_metro-extra_rab)
- http16 <https://www.ordr.cz/blog/clanek/spanelsky-ptacek-a-jine-ceske-vychytavky>
- http17 <https://www.przyslijprzepis.pl/artykul/zagadki-kulinarne-skad-wziela-sie-fasolka-po-bretonsku>

- http18 <https://www.rodina.cz/nazor18632953.htm>  
http19 [https://www.svet-potravin.cz/clanek/proc\\_,spanelsky-ptacek](https://www.svet-potravin.cz/clanek/proc_,spanelsky-ptacek)”  
http20 [https://www.tyden.cz/rubriky/apetit/co-takhle-dat-si-spanelsky-ptacek\\_101483.html](https://www.tyden.cz/rubriky/apetit/co-takhle-dat-si-spanelsky-ptacek_101483.html)

## Literatura

- Bochnakowa A., 2008, *Przez żołądek do serca, czyli o kilku nowszych hispanizmach kulinarnych w języku polskim*, „Studia Iberystyczne”, nr 7, s. 235–246.
- Boryś W., 2006, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków: Wydawnictwo Literackie.
- Chrupczalska-Laskowska A., 2013, »Jaja na trzepaku«, »Pęczak nie pęka«, »Czarna piękność«: język i styl przepisów kulinarnych Marty Gessler, „Językoznawstwo”, s. 23–32.
- Datinská B., 2019, *Hezky český neb kde se vzal talián z holandským řízkem*. Online: <https://www.forbes.cz/hezky-cesky-aneb-kde-se-vzal-talian-s-holandskym-řízkem> [dostęp: 23.12.2019].
- Holeček P., 2019, *Kde se vzala jména jídel? Rusové své vejce neznají. Španělé zase ptáčka*. Online: [https://www.metro.cz/kde-se-vzala-jmena-jidel-rusove-sve-vejce-neznaji-spanele-zase-ptacka-lik-praha.aspx?c=A121106\\_172930\\_metro-extra\\_rab](https://www.metro.cz/kde-se-vzala-jmena-jidel-rusove-sve-vejce-neznaji-spanele-zase-ptacka-lik-praha.aspx?c=A121106_172930_metro-extra_rab) [dostęp: 23.12.2019].
- Łozińscy M. i J., 2013, *Historia polskiego smaku: kuchnia, stół, obyczaje*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Łukaszuk I., 2005, *Rosyjskie nazwy kulinariów na tle języków słowiańskich*, Białystok: Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku.
- Machek V., 1945, *Několik názvů jídel, vážných i posměšných*, „Naše řeč”, nr 7–8, s. 149–161.
- Machek V., 1971, *Etymologický slovník jazyka českého*, Praha.
- Nowakowska B., 2013, *Bogactwo smaków (o nowych nazwach posiłków, dań i miejsc)*, „Poradnik Językowy”, s. 103–109.
- Orłowski T. Z., 1998, *Nazwy potraw i napojów pochodzenia polskiego w czeskich przekładach Pana Tadeusza*, [w:] *Studia slawistyczne*, red. Halina Mieczkowska, Julian Kornhauser, Kraków.
- Orłowski T. Z., 2008, *O czeskich nazwach kulinarnych*, „Bohemistyka”, nr 1–4, s. 359–362.
- Rejzek J., 2001, *Český etymologický slovník*, Praha.
- Skowroński K. P., 2007, *Amerykanizacja polskiej kultury kulinarnej: przegląd zagadnień*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze: tabu, dieta, symbol*, red. Katarzyna Łeńska-Bąk, Opole: Uniwersytet Opolski, s. 361–381.
- Šmilauer V., 1940, *Výklady slov: Palačinka*, „Naše řeč”, nr 9–10, s. 281–288.

- Tambor J., 2015, *Egzotyzy kulinarne w i na języku Polaków. Rozważania o jedzeniu, mówieniu i pisanii / Culinary exotics in the language and on the tongue of Polish people. Reflections on food, speaking and writing*. Online: [https://www.academia.edu/39537284/JOLANTA\\_TAMBOR\\_Culinary\\_exotics\\_in\\_the\\_language\\_and\\_on\\_the\\_tongue\\_of\\_Polish\\_people\\_Reflections\\_on\\_food\\_speaking\\_and\\_writing](https://www.academia.edu/39537284/JOLANTA_TAMBOR_Culinary_exotics_in_the_language_and_on_the_tongue_of_Polish_people_Reflections_on_food_speaking_and_writing) Spotkania polonistyk trzech krajów 2015.
- Tambor J., 2017, *Czy polska kuchnia jest polska? Adaptacje obcych nazw smaków i tradycji*. Online: <http://naukawpolsce.pap.pl/aktualnosci/news%2C414112%2Cpolskie-potrawy-o-zagranicznej-nazwie-moga-zdziwic-mieszkancow-tych-krajow.html>; także: <https://e-polish.eu/blog/miedzynarodowe-aspekty-kuchni-polskiej>.