

Szarlotka, eskalopek i aperitif, czyli o zapożyczeniach francuskich we współczesnej polszczyźnie

Monika Bazyl

Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie

Opiekun naukowy: dr hab. Anna Krzyżanowska

Jak powszechnie wiadomo zapożyczenia, które przenikają do języka docelowego są jednym ze sposobów wzbogacania słownictwa. Celem mojej pracy jest ukazanie wpływu języka i kultury francuskiej na współczesną polszczyznę. Koniec XX wieku i początek XXI wieku cechuje intensywny przyrost leksyki. Na skutek przemian politycznych i społecznych pojawia się nowe słownictwo z takich dziedzin, jak: ekonomia, polityka, technika, muzyka, sport, chemia, budownictwo, moda czy kosmetologia. Również w zakresie sztuki kulinarnej obserwujemy przyrost nowego słownictwa, co wiąże się z otwarciem Polski na świat. Po 1990 roku powstają stopniowo liczne restauracje i bary, w których serwuje się potrawy kuchni francuskiej, amerykańskiej, włoskiej czy angielskiej, a polskie tradycyjne potrawy wzbogacane są o dodatki i przyprawy sprowadzane z wielu krajów świata. Wśród wyrazów obcego pochodzenia w języku polskim **galicyzmy**, czyli zapożyczenia francuskiego pochodzenia, zajmują szczególne miejsce. Nie są one wynikiem bliskości geograficznej obu obszarów językowych jak wielu z nas pewnie sądzi. Są one rezultatem kontaktów kulturowych, uwarunkowanych faktami historycznymi:

- krótkie panowanie Henryka Walezego w Polsce
- małżeństwa polskich władców z Francuzkami (Władysław IV, Jan Kazimierz, Jan III Sobieski)
- znaczenie Francji w wiekach XVII-XVIII pod względem politycznym, gospodarczym jak i kulturowym

Mimo, że okres nasilenia francuskich wpływów na języki europejskie minął ponad trzy wieki temu, można powiedzieć, że **galicyzmy** wciąż należą do słownictwa powszechnie używanego. Przed bardziej szczegółową analizą zapożyczeń francuskich w języku polskim, należy przytoczyć definicję tego właśnie pojęcia z językoznawczego punktu widzenia:

[...] proces, podczas którego jeden język L1, posiadający określony i skończony w czasie T bagaż słownikowy, nabywa słowo (wyrażenie, leksem i jego zawartość znaczeniową), którego nie posiadał. Ten leksem należy do innego języka L2, który w tym samym momencie T posiada swój skończony i określony bagaż słownikowy.

L1 – język ojczysty

L2 – język obcy

T – tłumaczenie

leksem – wyraz rozumiany jako jednostka systemu słownikowego języka

Rey-Debove J., *La linguistique du signe. Une approche sémiotique du langage*, Armand Colin, Paris 1998, str. 151

Obecnie obserwujemy olbrzymie nasycenie języka polskiego terminami, pojęciami, które prawie z dnia na dzień wchodzi do naszej rzeczywistości i natychmiast są asymilowane przez system naszego języka ojczystego. Słowo zapożyczone podlega modyfikacjom w czasie, który rozciąga się między momentem, kiedy pojawiło się po raz pierwszy w dyskursie i momentem, kiedy możemy uznać kodyfikację tego wyrazu w języku zapożyczającym.

Modele asymilacji zapożyczeń:

1. asymilacja graficzno-fonetyczna: francuskie terminy akcentuje się na ostatnią sylabę, jednakże język polski ma tendencję do akcentowania przedostatniej sylaby, można również zaobserwować zmiany graficzne, które wynikają z asymilacji leksemów z systemem graficznym polskim,
np. *champagne* – *szampan*
2. asymilacja morfologiczna: leksemy, które w języku obcym występują w rodzaju żeńskim, w realizacji języka zapożyczającego zmieniają swój rodzaj na męski bądź odwrotnie,
np. *mayonnaise* (r.ż.) – *majonez* (r.m.)
3. apokopa, czyli wersja skrócona słowa zapożyczanego,
np. *kirschwasser* (niem.) – *kirsch* (fran.)
4. zapożyczenia, gdzie nie ma starania o oddanie pierwotnego sensu wyrazu,
np. *country-dance* (ang.) – taniec wiejski
kontredanse (fr.), *kontredans* (pl.) – taniec figurowy wykonywany przez tancerzy stojących naprzeciw siebie

Typy zapożyczeń:

1. zapożyczenia globalne: jest to moment kiedy wyraz, pojęcie jest transportowany do języka zapożyczającego i funkcjonuje w nim w formie podstawowej, bez żadnych zmian, przykładem zapożyczenia globalnego są skróty, za każdą literą danego skrótu kryje się jakiś wyraz języka obcego pomimo to, skrót ten występuje w języku docelowym bez żadnych zmian,
np. *AIDS*
2. neologizmy semantyczne: polegają na wykorzystaniu istniejących w języku docelowym środków dla stworzenia nazwy dla zapożyczonych, nowych pojęć,
np. *telewizja satelitarna*, *telewizja kablowa*, *telewizja numeryczna*
3. morfologizmy formalne: polegają na świadomym stworzeniu terminu, który nazywa nowe zjawiska, bardzo często na bazie zapożyczonych rdzeni wyrazowych, ale przy wykorzystaniu bazy słowotwórczej polskiej,
np. *hydromasaż*
4. kalki, np. frazeologiczne: *punkt widzenia* (point de vue), (*ostatni*) *krzyk mody* (le dernier cri de la mode), *gwóźdź sezonu* (le clou de la saison), *postawić kropkę nad i* (mettre le point sur les i)
5. zapożyczenia graficzne: słowa przyswojone w oryginalnej francuskiej formie ortograficznej,
np. *autobus*, *tableau*

Po wstępie teoretycznym przejdźmy teraz do omówienia etymologii i znaczenia wybranych galicyzmów we współczesnym języku polskim. Zaprezentowany korpus wyrazów pochodzenia francuskiego został wyekscerpowany ze źródeł leksykograficznych:

1. Bochnakowa A. (2012), *Wyrazy francuskiego pochodzenia we współczesnym języku polskim*, Kraków, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
2. Dubisz S. (2003), *Uniwersalny słownik języka polskiego*, t. 1-4, Warszawa, PWN.
3. Dunaj B. (1996), *Słownik współczesnego języka polskiego*, Warszawa, Wilga.

Do realizacji postawionego celu opracowano kwestionariusz ankiety, który zawierał listę francuskich zapożyczeń kulinarnych we współczesnej polszczyźnie. W ankiecie uczestniczyła grupa 30 studentów lubelskiej romanistyki w przedziale wiekowym 19-23 lata. Studenci Filologii Romańskiej mieli za zadanie zakreślenie 10 najbardziej popularnych galicyzmów.

Galicyzmami najczęściej wybieranymi były:

aperitif, bagietka, beszamel, dewolaj, eskalopek, kamambert, majonez, mule, piure, pralinka, ratatuja, szampan, szarlotka, tarta, winegret.

Teraz pozwolę sobie przedstawić kilka ciekawostek poszczególnych zapożyczeń francuskich w języku polskim, które uzyskały największą frekwencję wśród ankietowanych.

APERITIF – „lekki napój alkoholowy, podawany przed posiłkiem dla pobudzenia apetytu
APÉRITIF – II poł. XIX w. jako przymiotnik oznaczający „pobudzający apetyt”, II połowa XIX w. jako rzeczownik na określenie „napoju alkoholowego spożywanego przed posiłkiem” a później jako wyraz określający spotkanie, na którym pije się tego typu napoje, współcześnie wyraz ten funkcjonuje jako napój podawany przed posiłkiem lub spotkanie przed tym posiłkiem

BAGIETKA – „długa, cienka bułka pszenna”

BAGUETTE:

- I połowa XVI w. wyrażenie *à la baguette* – „na rozkaz, pod dyktando”
- od początku XVII w. – „długi, cienki patyk używany do wielorakich celów”, np. „czarodziejska różdżka”
- od początku XVIII w. w stolarstwie – „ozdobna drewniana listwa
- od XIX w. po współczesność – „długa cienka bułka”
- współcześnie – „pręt, paleczka”, „różdżka”, „rodzaj podłużnej bułki”

BESZAMEL – „sos z zasmażki, mleka i żółtka”

BÉCHAMEL(LE) – nazwa sosu, od nazwiska finansisty i podstolnego na dworze króla Ludwika XIV, smakosza Louisa Béchamela, któremu przypisywane jest opracowanie przepisu na ten rodzaj sosu

DEWOLAJ – „panierowany, zwinięty w rulon kotlet z piersi kurzej”

DE VOLAILLE:

- I poł. XIV w. – „ptactwo”
- początek XIX w. w użyciu potocznym „dziewczyna złych obyczajów”
- współcześnie – „z drobiu, drobiowy”

ESKALOPEK – „kotlet z mięsa lub ryby”

ESCALOPE:

- II poł. XIII w. – „muszelka ślimaka”
- I poł. XVIII w. – „plaster mięsa albo filet ryby”
- współcześnie – „cienki plater mięsa lub ryby”

KAMAMBERT – „miękki ser podpuszczkowy z porostem pleśni”

CAMEMBERT:

- od nazwy wioski *Camembert* w Normandii, gdzie do końca XVIII w. wyrabiano tego typu ser, który stał się jednym z symboli kulinarnych Francji

MAJONEZ – „gęsty sos z żółtek, oliwy i przypraw, używany jako dodatek do zimnych potraw i przekąsek”

MAYONNAISE:

- wyraz o niepewnej etymologii jedna z hipotez zakłada, że pochodzi on od przymiotnika *mahonnaise*, od nazwy własnej (*Port*) *Mahón*
- według innej hipotezy, *mayonnaise* miałoby być błędnym zapisem przymiotnika *bahonnaise*, występującego w wyrażeniu *à la bayonnaise* „na sposób bajoński”

MULE – „potrawa z małży”

MOULE:

- II poł. XIX w. – „osoba ślamazarna, nierozgarnięta”
- współcześnie – „gatunek skorupiaka”, „ potrawa ze skorupiaków”, „mięczak, ślamazara”

PIURE – „potrawa z gotowanych kartofli, innych jarzyn lub owoców przetartych przez sito lub ugniecionych na miazgę”

PURÉE:

- od końca XIX w. – określenie potrawy z gotowanych z ziemniaków
- II poł. XIX w. – „mizéria, bieda, brak pieniędzy”
- poł. XX w. – rozpowszechniony przez Francuzów z Afryki Północnej arabskiego pochodzenia wykrzyknik *pourée!* oznacza wulgaryzm

PRALINKA – „czekoladka nadziewana masą pomadkową”

PRALINE:

- od nazwiska marszałka du Plessis-Praslin, którego kucharz przyrządził po raz pierwszy ten rodzaj czekoladek
- II poł. XVII w. – określenie migdału smażonego w cukrze

RATATUJA – „nicejska sałatka z pomidorów, kabaczków, bakłażanów, papryki w oliwie, z czosnkiem i innymi przyprawami”

RATATOUILLE:

- II poł. XVIII w. – „proste, zwykłe danie”, stąd rozszerzenie na „kiepskie jedzenie”
- koniec XIX w. – „podejrzana mieszanka, mieszanina”
- XIX w. – neutralne znaczenie „potrawka” odnoszące się do różnych dań regionalnych
- XX w. – określenie odnoszące się do dania z gotowanych warzyw popularnego na południu Francji

SZAMPAN – „białe musujące wino wytrawne, półwytrawne lub słodkie, produkowane w Szampanii we Francji”

CHAMPAGNE:

- początek XVIII w. – od wyrażenia *vin de Champagne* „wino z Szampanii” – francuskiego regionu, w którym się je produkuje
- I poł. XX w. – przymiotnik w znaczeniu „kolor szampana, jasnożółty”

SZARLOTKA – „kruche ciasto lub ciastko z jabłkami”

CHARLOTTE:

- od imienia królowej angielskiej Charlotte, żony Jerzego III
- początek XIX w. – „deser zrobiony z jabłkowej marmolady lub też innych owoców obłożonej pieczonym chlebem lub biszkoptami”

TARTA – „płaskie, okrągłe ciasto kruche z owocami lub warzywami podawane na ciepło lub zimno”

TARTE:

- II poł. XII w. – „rodzaj ciasta”
- współcześnie – „rodzaj okrągłego placka z owocami, konfiturą, kremem albo z dodatkami słonymi, podawanego na przystawkę”

WINEGRET – „sos z oliwy i octu winnego z solą, cukrem, cytryną, itp.”, „sałata lub sałatka z takim sosem”

VINAIGRETTE:

- od *vinagre* „ocet” – złożenie *vin aigre* „kwaśne wino”
- II poł. XIV w. – na określenie sosu na bazie octu winnego, a potem jako nazwa dania przyrządzonego z tym sosem
- II poł. XVII w. – „pojazd” nazwany tak przez podobieństwo do taczki, którą posługiwali się handlarze octem
- współcześnie – „sos z oliwy i octu winnego”, „dawny pojazd w kształcie krzesła na kołach ciągniętego przez jedną osobę”

W obrębie słownictwa kulinarnego spotykamy dużą liczbę **internacjonalizmów**, co spowodowane jest modą na pewne potrawy czy napoje spożywane w wielu krajach. Wyrazy te mają podobną formę i brzmienie w wielu językach oraz wyrażają tę samą lub zbliżoną treść. Kolejną kwestią, którą poruszę będzie pokazanie, które z analizowanych wyrazów to **internacjonalizmy**, czyli funkcjonują w co najmniej trzech różnych rodzinach językowych. Język francuski posłużył tutaj jako język wyjściowy, ponieważ to właśnie z tego języka zostały zapożyczone te wszystkie wyrazy. Analizowane rodziny językowe to: język angielski, język hiszpański, język niemiecki, język polski i język włoski.

Wyraz źródłowy	Język angielski	Język hiszpański	Język niemiecki	Język polski	Język włoski
apéritif		aperitivo	aperitif	aperitif	aperitivo
baguette	baguette	baguette	baguette	baguette	
béchamel	béchamel sauce	bechamel	béchamelsoße	beszamel	besciamella
de volaille				de volaille	
escalope	escalope			eskalopek	
camembert	camembert	camembert queso		kamambert	camembert
mayonnaise	mayonnaise	mayonesa	majonäse	majonez	maionese
moule				mule	
purée	purée	puré	püree	piure	
praline			praline	pralinka	pralina
ratatouille		ratatouille	ratatouille	ratatujka	ratatouille
champagne	champagne	champán	champagner	szampan	champagne
charlotte				szarlotka	
tarte	tart			tarta	
vinaigrette	vinaigrette	vinagreta	vinaigrette	winegret	

Konkluzja

Zapózyczenia to:

- jeden z często wykorzystywanych sposobów wzbogacania słownictwa
- rodzaj innowacji językowej
- mogą służyć rozwijaniu kompetencji językowej
- są przejawem internacjonalizacji postaw oraz przyzwyczajeń społecznych użytkowników języka
- są świadectwem tworzenia kultury międzynarodowej i komunikacji bez granic.