

2. KULINARIA

SŁOWNIK JĘZYKA NOWEGO

nowewyrazy.uw.edu.pl
facebook.com/nawewyrazy

Redaktorzy Obserwatorium Językowego UW wychodzą z założenia, że badanie najnowszego słownictwa może nam powiedzieć bardzo wiele o współczesnej rzeczywistości. Należy jednak przyglądać się nie tyle pojedynczym słowom, ile całym ich grupom, odpowiadającym różnym dziedzinom naszego życia. Prezentujemy kolejny tekst poświęcony najciekawszym obszarom tematycznym, w których pojawiło się szczególnie wiele nowych wyrazów. Tym razem zajmiemy się KULINARIAMI.

Obserwatorium Językowe UW (red. prof. Mirosław Bańko, Maciej Czeszewski, Jan Burzyński) to internetowy projekt naukowy poświęcony najnowszemu słownictwu polskiemu. Autorzy projektu czekają na neologizmy, które codziennie pojawiają się w strumieniu wypowiedzianych przez nas słów.

BROWNIES

FOOD PORN

HUMMUS

KOFTA

KAPKEJKI

KIEŁKOWNICA

Globalizacja przyniosła ze sobą rozmaite nowe dania, o których wcześniej mogliśmy usłyszeć jedynie w opowieściach z dalekich podróży. Zamiast naleśników często wybieramy dzisiaj *wrapy*, miejsce swojskiego chrzanu zajmuje znacznie bardziej egzotyczne *wasabi*, obok rodzimej kiełbasy chętnie jadamy *chorizo*, a do tradycyjnych domowych wypieków dołączają *brownies*, *kapkejki* i *muffiny*. Wśród potraw, które zyskały szczególną popularność w Polsce, należy wymienić zwłaszcza bliskowschodni *hummus* (czyli pastę z ciecierzycy), indyjską *koftę* (panierowane kuleczki z mięsa lub sera), włoską *frittattę* (zapiekaną potrawę z sera warzyw i mięsa) oraz japońską *tempurę* (owoce morza, ryby lub warzywa smażone w cienkiej panierce z ciasta naleśnikowego).

Wraz z rozpowszechnieniem ogromnej liczby nowych potraw wykształciła się nowa kultura gotowania. Przy tej okazji warto wspomnieć o *homigu*, czyli formie spędzania wolnego czasu polegającej na przygotowywaniu i spożywaniu wspólnie ze znajomymi różnych, często egzotycznych lub wykwintnych potraw. Istotnym trendem, skierowanym przeciwko rosnącej popularności niezdrowych *fast foodów* i zmierzającym do ochrony lokalnych tradycji kulinarnych, jest *slow food*. Trend ów pozostaje silnie powiązany z modą na zdrowe żywienie, która znalazła swój wyraz w rozwoju rynku produktów ekologicznych.

Współczesne trendy związane z gotowaniem nie mogłyby się rozwinąć bez nowych naczyń i narzędzi kuchennych, wokół których wykształciło się nowe słownictwo. Coraz większą karierę robi obecnie wyrażenie *biżuteria kuchenna*, określające to, co jeszcze do niedawna nazwalibyśmy po prostu zestawem garnków. Interesującym

naczyнием, powiązany z rosnącą popularnością żywności naturalnej i ekologicznego stylu życia, jest *kiełkownica*, czyli pojemnik umożliwiający hodowanie różnych odmian kiełków w domu, często wyposażony w automatyczny system nawadniający. Pojawienie się całego zestawu nowoczesnych urządzeń kuchennych należy łączyć również z rozwojem alternatywnych metod gotowania, zwłaszcza tzw. *kuchni molekularnej* zrywającej z tradycyjnym wyobrażeniem o gotowaniu, wykorzystującej wiedzę o właściwościach fizyko-chemicznych produktów spożywczych, mającej na celu tworzenie nowych, niekonwencjonalnych potraw o oryginalnych, czystych i udoskonalonych smakach oraz zaskakujących połączeniach i konsystencjach produktów za pomocą metod laboratoryjnych.

Nowa kultura żywienia wiąże się ponadto z rosnącą popularnością fotografowania potraw oraz dokumentacji procesu ich przygotowywania. Zdjęcia różnych dań znajdziemy już nie tylko w jadłospisach i na stronach internetowych restauracji, lecz także w portalach społecznościowych i na blogach kulinarnych prowadzonych przez tzw. *foodies*, czyli osoby pasjonujące się jedzeniem i gotowaniem. W telewizji pojawia się tymczasem coraz więcej programów kulinarnych, nazywanych ironicznie *food porn* (przez analogię z filmem pornograficznym), w których rozmaite potrawy są przedstawione w skrajnie przeestetyzowany sposób. W programach takich zatrudniani są profesjonalni *styliści żywności*, czyli osoby zajmujące się kreowaniem takiego obrazu potraw, który sprawi, że każdy z nas chciałby przygotować je u siebie w domu.

Ponieważ jedzenie stanowi podstawową ludzką aktywność, więc wydaje się oczywiste, że rozwój rozmaitych upodobań kulinarnych i ich zróżnicowanie prowadzi musi do intensywnego wynajdywania nowego słownictwa.