

Specyficzne słownictwo kulinarne. „Diabelskie” nazwy ciast, ciastek i deserów

Renata Dźwigoł

UNIwersytet Komisji Edukacji Narodowej
w Krakowie

ORCID: 0000-0002-9780-6750

ABSTRACT

Specific culinary vocabulary. “Devilish” names of cakes, cookies and desserts

The object of description in this paper are names of cakes, cookies and desserts, excerpted from culinary recipes published in Internet sources (Internet cookery books, web portals and blogs, Youtube channel), which are motivated by a semantic reference to the demon of evil – devil. Apart from the semantic motivation of terms (which is more complex than the motivation of other “devilish” names of dishes), their form and status in the Polish language have been analysed.

KEY WORDS: culinary vocabulary; devil; “devilish” names of cakes, cookies and desserts

SŁOWA KLUCZOWE: słownictwo kulinarne; diabeł; „diabelskie” nazwy ciast, ciastek i deserów

Szczególną semantyczną grupą słownictwa z zakresu kulinariów¹ jest leksyka wykorzystująca nawiązania do diabła, demona zła. Tego typu określenia pojawiają się w przepisach kulinarnych przede wszystkim jako nazwy potraw oraz dodatków do nich – najczęściej w tekstach współczesnych przepisów kulinarnych publikowanych w internecie. Rzadziej „diabelskie” nazwy potraw występują w tradycyjnych, wydawanych drukiem książkach kucharskich. Przykładem jest publikacja Hanny Szymanderskiej *100 potraw na różne sposoby*² zawierająca rozdział *Po diabelsku*, w którym znaleźć można tylko dwie „diabelskie” nazwy: „sos diabelski I”, „sos diabelski II” (pozostałe nazwy przywołane w tym rozdziale nie przybrały „diabelskiej” formy, np. „kurze udka”, „dorsz”, „królik z tymiankiem”). Autorka tłumaczy: „*À la diable* – potrawy przyrządzane w bardzo ostrych, pikantnych sosach lub podawane z ich dodatkiem”³.

Przegląd zasobów internetowych dowodzi, że „diabelskie” nazwy przybierają różnorodne potrawy – oraz dodatki do potraw, a także przetwory – które przygotowywane są z wykorzystaniem mających ostry, pikantny smak składników (papryczki chili, czosnek, tarty chrzan) lub przypraw (ostra papryka, pieprz cayenne, płatki chili, sos tabasco, sos worcester, pikantny ketchup, imbir, ostra musztarda, ocet, pieprz). Nazwy te występują w internetowych książkach kucharskich, na portalach oraz blogach kulinarnych, a także na innych stronach internetowych.

1 Ta część leksyki, która nazywana jest słownictwem kulinarnym, obejmuje przede wszystkim nazwy potraw, napojów i produktów spożywczych – jak w monografii Małgorzaty Witaszek-Samborskiej (*Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005) – a także nazwy ich form, postaci oraz porcji, czynności związanych z przygotowaniem pożywienia, naczyń i urządzeń używanych w kuchni, cech potraw i ich składników, słownictwo związane ze spożywaniem pokarmów, nazwy osób i miejsc związanych z jedzeniem. Zob. M. Witaszek-Samborska, *op.cit.*, s. 9. Leksyka kulinarna występująca w polszczyźnie dawnej czy współczesnej była opisywana w wielu pracach naukowych z zakresu językoznawstwa, nie sposób przypomnieć tutaj wszystkich autorów. Była również tematem licznych monografii wieloautorskich. Część opracowań przywołała Katarzyna Burska w swoim artykule *Nazwy autorskich wypieków w polskich show kulinarnych*, „Prace Językoznawcze”, 23 (2021), nr 1, s. 216–217.

2 Wyd. I: Warszawa 1994.

3 H. Szymanderska, *100 potraw na różne sposoby*, Warszawa 1994, s. 18.

4 Autorem przepisu kulinarnego nazywam osobę, która przygotowała wpis internetowy zawierający przepis kulinarny wraz z nazwą oraz opisem danego specjału kulinarnego, a także zdjęcia dokumentujące często nie tylko ów specjał, ale i sposób jego przyrządzenia. Taki wpis jest sygnowany indywidualnym „podpisem”. Danuta Lech-Kirstein i Anna Tabisz zwróciły uwagę na stały sposób strukturyzowania informacji stosowany w blogach kulinarnych: „Większość wpisów rozpoczyna się od wstępu tworzącego narracyjną ramę dla podanego przepisu, a następnie przechodzi do listy składników i opisu procedury”. D. Lech-Kirstein, A. Tabisz, *Emocjonalne techniki perswazyjne w blogach kulinarnych* [w:] *Język polski – między tradycją a współczesnością. Księga jubileuszowa z okazji stulecia Towarzystwa Miłośników Języka Polskiego*, E. Horyń, E. Młynarczyk, P. Żmigrodzki (red.), Kraków 2021, s. 385.

Są dość popularne, dlatego ich wyszukanie nie stanowi większego problemu (pomocne były wyszukiwarki internetowe Google, Edge oraz wyszukiwarki zainstalowane na poszczególnych portalach kulinarnych pozwalające na wychwycenie przepisów kulinarnych powielonych, tzn. tych samych przepisów tych samych autorów⁴, które zostały opublikowane w różnych miejscach).

Są to nazwy: sosów i dipów, past, grzanek, kanapek (tradycyjnych i na ciepło), ziemniaków, surówek, sałatek, przekąsek i przystawek, zup, placków i naleśników, makaronów i zapiekane makaronowych, burgerów, pizz, pierogów, kielbasek i parówek, śledzi, ryb i owoców morza, potraw z ugotowanych jajek, mięs (roladek, polędwiczek, kotletów schabowych, sznycli, żeberek, karkówki, skrzydełek, pałek, udek oraz filetów z kurczaka, kurczaków, gulaszu, steków, pulpecików), bigosu, lecza, szaszłyków, tortilli, napojów oraz przetworów (ogórki, buraczki, papryka). Ich opracowanie będzie przedmiotem odrębnego artykułu.

Celem niniejszego jest natomiast analiza „diabelskich” słodkości, czyli nazw ciast, ciasteczek i deserów, które zostały odnotowane w przepisach kulinarnych opublikowanych w wymienionych już źródłach internetowych (internetowe książki kucharskie, portale oraz blogi kulinarne). Ekscerpcji poddany został też kanał YouTube, na którym publikowane są filmy przedstawiające realizację poszczególnych przepisów kulinarnych. To źródło internetowe było wykorzystywane w drugiej kolejności, tzn. odnotowywane bywało jedynie wtedy, gdy dana nazwa i dany przepis kulinarny nie zostały opublikowane w pozostałych źródłach internetowych. Pomijano je natomiast, gdy w filmie opublikowanym na YouTube prezentowana była nazwa (i przepis kulinarny) opublikowana w innych źródłach internetowych i z nich wykscerpowana. Wszystkie cytowania z internetowych źródeł będą zapisywane w oryginalnej niezmienionej formie, mimo że w tych zapisach pojawiają się niekonsekwencje.

Jeśli chodzi o motywację semantyczną „diabelskich” nazw ciast, ciastek i deserów, to jest ona bardziej złożona niż motywacja semantyczna pozostałych „diabelskich” potraw (których rodzaje zostały wymienione powyżej). Przedstawia się ona następująco:

- pikantny, ostry – czasem też słony – smak (ingrediente dodawane do ciast lub polew na ciasta, a także do ciastek i deserów: płatki chili, chili w proszku, ostra papryka w proszku, pieprz cayenne, sól morską, solone orzeszki ziemne, alkohol, balsamico (ocet balsamiczny), pieprz);
- ciemny, prawie czarny kolor (ciemna gorzka czekolada, ciemne kakao);
- nieprzypadkowy kształt oraz inne elementy wyglądu (kształt diabełka, diabelskie rogi);
- proporcje składników (6 : 6 : 6).

Ostatnia motywacja ma charakter kulturowy, ponieważ cyfra 666 we współczesnej kulturze popularnej kojarzona jest z szatanem – np. zestawienie trzech szóstek jako odniesienie do szatana w muzyce metalowej i punkowej, opatrzone trzema szóstkami halloweenowe lizaki⁵. Źródłem tej symboliki jest cytat z Apokalipsy św. Jana dotyczący bestii przeciwstawiającej się Bogu i dlatego utożsamianej z szatanem: „A liczba jego: sześćset sześćdziesiąt sześć” (Ap 13, 18). Kulturowy charakter mają również motywacje wynikające z charakterystycznego wyglądu – diabeł kojarzony jest z czarnym kolorem, a także przedstawiany jako czarna postać z rogami i widłami w ręku, co – jak pokazują poniższe zdjęcia – ma swoje konsekwencje w bardzo ciemnym kolorze ciasta, jego polewy, a nawet owocowych dekoracji (owoce czarnej porzeczki), w kształcie ciastka (postać diabła z ogonem, rogami i widłami) oraz w charakterystycznych elementach jego wyglądu (morelowe rogi).

5 S. Duda, *Czy 666 to liczba Szatana. Sprawdzamy, co o tym mówi Apokalipsa*, artykuł na portalu Aleteia z dnia 26.03.2018, <https://pl.aleteia.org/2018/03/26/czy-666-to-liczba-szatana-zamysl-sw-jana-w-apokalipsie-byl-nieco-inny/> [dostęp: 4.03.2022]. Zob. też: W. Kopaliński, *Słownik mitów i tradycji kultury*, Warszawa 1988, s. 596.



Zdjęcie nr 1. Diabelskie ciasto czekoladowe – *Devil's Food Cake*

Źródło: <https://maniapieczenia.blogspot.com/2015/09/diabelskie-ciasto-czekoladowe-devils.html> [dostęp: 4.03.2022].



Zdjęcie nr 2. Diabelski deser, czyli czekolada w roli głównej

Źródło: <https://www.przyslijprzepis.pl/przepis/diabelski-deser-czyli-czekolada-w-rolu-glownej> [dostęp: 4.03.2022].



Zdjęcie nr 3. Diabliczki – diabelskie pierniczki

Źródło: <https://www.mniammniam.com/diabliczki-diabelskie-pierniczki> [dostęp: 4.03.2022].



Zdjęcie nr 4. Cupcakesy z piekła rodem

Źródło: <https://www.przyslijprzepis.pl/przepis/cupcakesy-z-piekla-rodem-2> [dostęp: 4.03.2022].

6 O kolorze czerwonym w odniesieniu do diabła – zob. M. Rudwin, *Diabeł w legendzie i literaturze*, tłum. J. Illg, Kraków 1999, s. 57. Kolor czerwony (obok koloru czarnego) pojawia się w wizerunkach diabła rozpowszechnianych w kulturze współczesnej. Por. R. Dźwigoł, *Diabeł w reklamie – aspekt kulturowy i językowy* [w:] *Język a media. Zjawiska językowe we współczesnych mediach*, B. Skowronek, E. Horyń, A. Walecka-Rynduch (red.), Kraków 2016, s. 191–203.

Warto dodać, że innym (niż czarny) kolorem powszechnie kojarzonym z diabłem jest kolor czerwony⁶.



Zdjęcie nr 5. Diabelskie babeczki

Źródło: <https://cookit.pl/przepis/144276/Diabelskie+babeczki> [dostęp: 4.03.2022].



Zdjęcie nr 6. Devils Food Cupcakes – diabelskie babeczki

Źródło: <https://wypiekibeaty.com.pl/devils-food-cupcakes-diabelskie-babeczki/>, <https://www.przyslijprzepis.pl/przepis/diabelskie-babeczki-2> [dostęp: 4.03.2022].

Specyficzny smak (pikantny, ostry) to motywacja, która jest wspólna dla „diabelskich” nazw ciast, ciastek i deserów oraz nazw zupełnie innych potraw. Natomiast pozostałe wymienione już motywacje są charakterystyczne tylko dla „diabelskich” słodkości. Jeśli natomiast chodzi o motywacje poszczególnych analizowanych w tym artykule nazw, to niektóre z nich mają motywację podwójną, np. diaboliczki – diabelskie pierniczki: „nazwa związana jest nie tylko z ich kształtem, ale również (a może przede wszystkim) z ich pikantnością”; tort diabelski: „tort diabelski czyli czarny :) [...] nazywany inaczej *devil's food* [...]. Nie mogłem się powstrzymać, aby go trochę zmodyfikować, aby był bardziej diabelski :)”. Mowa tu o torcie z czarnego biszkoptu (biszkopt z dodatkiem ciemnego kakao), przekładanego kremem z czekoladowego budyniu z kakao oraz miąższem z owoców granatu, z polewą czekoladową z dodatkiem chili⁷. Jak widać, zdarza się, że motywację nazw umieszczanych w internetowych przepisach kulinarnych podają ich autorzy, np. diabelski tort z wiśniami i orzechami: „tort o określonych proporcjach 6 : 6 : 6 [...], od tych proporcji nazywam ten biszkopt diabelskim; DDDD [...] 6 jajek, 6 łyżek cukru, 6 łyżek mąki”⁸. Bywa też, że owa motywacja nie jest przez autora przepisu kulinarnego bezpośrednio wyrażana, a opisywana pośrednio, np. diabelskie babeczki: „diabelskie, ogniste, czekoladowe babeczki! [...] ciasto czekoladowe z dodatkiem... palącego chili. Wykończenie stanowi krem [...] oraz diabelskie «przebranie» babeczek, [...] kremem czerwonym udekorować babeczki, z kremu czarnego zrobić rogi oraz ogon lub widły [...] propozycja dla osób, które obchodzą Halloween”.

Nazwy umieszczone pod dwoma ostatnimi zdjęciami ukazują charakterystyczne dla omawianych onimów oraz odpowiadających im desygnatów zjawiska. Przepisy kulinarne dość często bywają modyfikowane (w zakresie wykorzystywanych składników, sposobu wykonania czy dekoracji itp.), dlatego mimo że opatrzone taką samą nazwą, to diabelskie babeczki (czekoladowe babeczki,

7 Autor przepisu dodaje, że przeciwieństwem tortu diabelskiego jest tort anielski – biszkopt przekładany białym kremem.

8 Mowa o torcie z czarnego biszkoptu, którego warstwy są przekładane kremem śmietanowym i wiśniami, orzechami włoskimi i czekoladą, pokrytym kremem śmietanowym posypanym zmielonymi migdałami.

9 Muffiny zwane są też muffinkami oraz babeczkami. Są to ciastka w kształcie wysokiej babeczki, zwykle w papierowej foremce. Dodatki, np. warstwa kremu posypana orzechami, nie tyle mają zdobić, ile wzbogacić smak. Muffiny mogą być słodkie lub słone. Są bardzo popularne w USA, Kanadzie, Irlandii i Wielkiej Brytanii, a od pewnego czasu również w Polsce.

10 Cupcake to małe miękkie ciastko w kształcie niewysokiej babeczki, zwykle w papierowej foremce, wykonane z porcji ciasta. Fantazyjnie i bogato udekorowane, np. ozdobione rozetką bitej śmietany lub kremu i wisienką na szczycie czy czekoladową polewą i posypką. W Polsce te babeczki nazywane bywają amerykańskimi babeczkami. Podobne są do muffinów, dlatego zdarza się, że różnice między nimi (dotyczące sposobu przygotowywania i wykorzystywanych składników, a także dekorowania) w naszym kraju ulegają zatarciu, a nazwy stosowane są wymiennie, co dokumentują zaprezentowane w niniejszym artykule zdjęcia. Zob. R. Targosz, *O muffinach i cupcakes. Na czym polega różnica?*, artykuł na portalu internetowym Art Kulinaria. Lepsza strona gotowania, z dnia 12.11.2010, <http://artkulinaria.pl/artykuly/o-muffinach-i-cupcakes-na-czym-polega-roznica> [dostęp: 14.04.2022].

11 Nigela Lawson to znana brytyjska autorka książek kucharskich oraz prezenterka autorskich programów telewizyjnych o tematyce kulinarnej.

12 Autorką tego przepisu pisze: „Przepis pochodzi z programu Marthy Stewart, troszkę go zmodyfikowałam :) [...] Z tego przepisu wychodzą również pyszne babeczki”.

muffiny)⁹ różnią się między sobą: udekorowane są masą czerwonego koloru lub rozpuszczoną gorzką czekoladą. Niektóre nazwy mają nieustabilizowaną formę. W tym konkretnym przypadku (zdjęcia nr 5–6) ten sam przepis kulinarny tej samej autorki funkcjonuje z dwiema różnymi nazwami: rozszerzoną angielsko-polską „Devils Food Cupcakes¹⁰ – diabelskie babeczki” oraz krótszą – „diabelskie babeczki”. Innymi hybrydami angielsko-polskimi lub polsko-angielskimi są: „Devil’s food cake – ciasto czekoladowe”, „diabelskie ciasto czekoladowe – Devil’s Food Cake”. Autorzy zamieszczanych w internecie przepisów kulinarnych posługują się również nazwą angielskojęzyczną „Devil’s food cake”, która jest źródłem występujących w polszczyźnie nazw mocno czekoladowego ciasta, wykorzystywanego również do przygotowania babeczek, muffinów. Polskie nazwy: „diabelskie babeczki”, „diabelskie ciasto”, należy interpretować jako kalki form angielskich; te ostatnie zaś występują w angielskich przepisach kulinarnych, z których korzystają użytkownicy polskiego internetu, o czym sami wzmiankują, np. Devil’s food cake: „Przepis Flo Braker z książki *The simple art of perfect baking*”, diabelskie ciasto czekoladowe – Devil’s Food Cake: „Przepis Nigelli Lawson z *Kitchen, recipes from the heart of the home*” por. też nazwę – diabelskie ciasto Nigelli Lawson¹¹. O nieustabilizowaniu formy danej nazwy świadczy nie tylko jej funkcjonowanie w dwóch postaciach – krótszej, np. „diabelskie ciasto”, i rozszerzonej, np. „diabelskie ciasto czekoladowe”, ale również zmienny szyk członów, np. „diabelskie ciasto” (bardzo ciemne ciasto czekoladowe z chili w proszku, udekorowane plastrami gruszek), „ciasto diabelskie” (bardzo ciemne ciasto czekoladowe z płatkami chili, obłożone kremem z czekolady, śmietany i syropu kłownowego¹², bardzo ciemne ciasto czekoladowe z dwóch placków (pieczonych w osobnych foremkach), przełożonych kremem czekoladowym, który został wykorzystany również jako polewa). Różnice znaczeniowe uwidaczniają się w czasie porównywania poszczególnych definicji

„diabelskiego ciasta” (definicji budowanych na podstawie treści zawartych w poszczególnych przepisach kulinarnych) nie są na tyle istotne, by formy leksykalne będące nazwami owego ciasta traktować jako homonimiczne. Brak stabilizacji w zakresie znaczenia wynika (jak zostało już powiedziane) z faktu, że przepisy kulinarne często są modyfikowane, ponieważ wiele osób chce wnieść do kulinariów swój autorski wkład. Przestrzeń internetowa daje ku temu wiele możliwości. Chęć indywidualnego zaistnienia w świecie kulinariów skutkuje też tym, iż autorzy przepisów niezbyt chętnie wykorzystują utrwalone w języku, tradycyjne nazwy potraw – próbują odświeżyć kulinarne słownictwo. Między innymi tym należałoby tłumaczyć popularność nazw kalkowanych lub przenoszonych z języka angielskiego, którymi zastępowana jest tradycyjna nazwa „murzynek” – „Devil’s food cake”:

Co jest w nim takiego diabelskiego? Wszystko po kolei. Jest diabelnie proste do wykonania. Choć nie ma w sobie czekolady, ma diabelnie dużo kakao, dzięki czemu jest mocno czekoladowe. I diabelsko ciemne. I wilgotne. I smakuje diabelnie dobrze! Jest bardzo delikatne, jak puszek, rozpluwające się w ustach. Taka amerykańska wersja najlepszego polskiego murzynka [podkr. – R.D.]. Ciasto można przełożyć kremem czekoladowym, konfiturą malinową lub – jak ja – waniliową bitą śmietaną. Jakby było mało... diabelnie uzależnia!

Bywa, że autorzy przepisów kulinarnych nie wykorzystują nazwy już istniejącej, ale tworzą nową, oryginalną. Wyraźnym przykładem nazwy, która w zamierzeniu jej autora miała być nieszablonowa, oryginalna, jest nazwa czekoladowego ciasta „diabelski deser, czyli czekolada w roli głównej”. O tym, że jest to nazwa ciasta (a nie – jak sugeruje sama nazwa – deseru), świadczy umieszczenie przepisu kulinarnego w kategorii „Ciasta, ciasto

czekoladowe”, a także treść samego przepisu. Nazwa „boskie truskawki, diabelskie dodatki i 50 odcieni szarości” jest wynikiem podobnych aspiracji jej twórcy, choć trzeba zaznaczyć, że jest to nazwa deseru, który (o ile udało mi się ustalić) nie posiada tradycyjnej, przyjętej w słownictwie kulinarnym nazwy. Jego składnikiem są truskawki w karmelu z octu balsamicznego i miodu, posypane pieprzem, podawane z jogurtem naturalnym lub śmietaną, lub gałką lodów waniliowych, posypane tartą czekoladą. Inspiracją do powstania tej nazwy był angielski tytuł popularnej swego czasu powieści o tematyce erotycznej *50 shades of Grey* (por. ang. *shades of grey* – odcienie szarości), w polskim tłumaczeniu *50 twarzy Greya*.

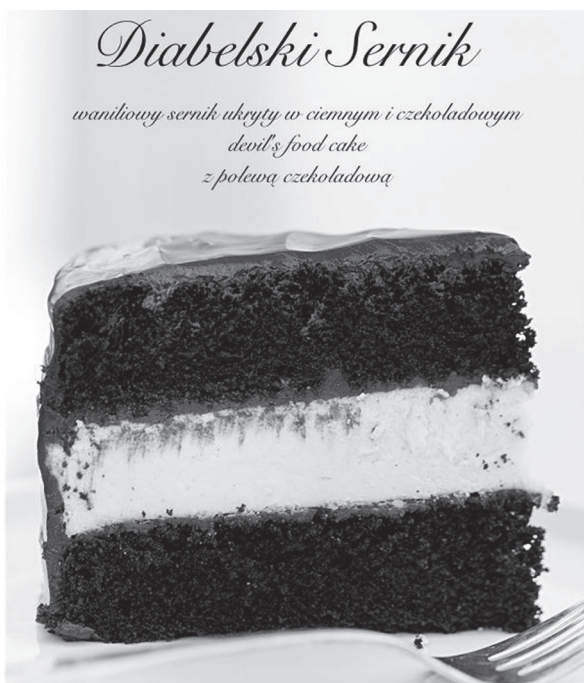
Zdecydowanie rzadziej poświadczona jest tendencja odwrotna – autor przepisu wspomina „diabelską” nazwę, ale publikując swój przepis, posługuje się nazwą tradycyjnie przyjętą: „sernik czekoladowy – w oryginale nosił nazwę sernik diabelski”.

Zmiana szyku w obrębie dwóch członów nazwy nie zawsze świadczy o nieustabilizowaniu formy danej nazwy. Zdarza się bowiem, że zmianę kolejności komponentów dostrzec można podczas analizy dwóch różnych nazw (nazw dwóch różnych desygnatów): „sernik diabelski” – sernik czekoladowy (do ciasta ze zmielonego twarogu dodano rozpuszczoną w kąpieli wodnej gorzką czekoladę, a upieczony udekorowano polewą czekoladową i innymi dodatkami – jak pisze autor przepisu: „wedle uznania”), „diabelski sernik” – waniliowy sernik ukryty w ciemnym i czekoladowym amerykańskim *devil's food cake*, z polewą czekoladową. Te różne gatunkowo ciasta uwidocznione zostały na zdjęciach.



Zdjęcie nr 7. Sernik diabelski

Źródło: <https://smaker.pl/przepisy-desery/przepis-sernik-czekoladowy,117875,monialubi.html> [dostęp: 4.03.2022].



Diabelski Sernik

*waniliowy sernik ukryty w ciemnym i czekoladowym
devil's food cake
z polewą czekoladową*

Zdjęcie nr 8. Diabelski sernik

Źródło: <https://mojewypieki.com/przepis/diabelski-sernik> [dostęp: 4.03.2022].

¹³ K. Burska, *op.cit.*, s. 217.

¹⁴ Brownie to popularne w kuchni amerykańskiej ciasto o charakterystycznym ciemnobrązowym kolorze, przygotowywane z gorzkiej czekolady, cukru, jajek i mąki, często z dodatkiem orzechów i bakalii (por. ang. *brown* – brązowy). Zob. Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego. Najnowsze słownictwo polskie, <https://nowewyrazy.uw.edu.pl/haslo/brownie.html> [dostęp: 13.08.2022].

Przegląd zgromadzonego na potrzeby tego artykułu materiału pozwala stwierdzić, że o nadaniu „diabelskiej” nazwy najczęściej decyduje ciemny, czasami prawie czarny kolor ciasta (często również jego polewy), ciastka czy deseru lub / i pikantny, ostry smak. Nie wolno jednak zapominać, że w tej kwestii ważną rolę odgrywają również inne cechy określanego „diabelskim” mianem desygnatu. Część z nazw to słownictwo zapożyczone z języka angielskiego (zapożyczenia strukturalne, czyli kalki, zapożyczenia cytaty oraz formy hybrydalne). Charakterystycznymi cechami badanej grupy nazw są wieloczłonowość (nazwa składa się z dwóch lub więcej komponentów) oraz metaforyczność. Katarzyna Burska zauważyła, że

badanie nazewnictwa kulinarnego nierzadko łączy się z pytaniami o jego status – często funkcjonuje ono na pograniczu onimów i apelatywów, a granice między obiema kategoriami nie zawsze są wyraźne. Podkreśla się to w opracowaniach dotyczących tej problematyki¹³.

Semantyczna kategoria, jaką jest diabelskość, najczęściej wyrażana zostaje w analizowanych nazwach z wykorzystaniem komponentu przymiotnikowego „diabelski”, np. „diabelska szarlotka” (szarlotka z dodatkowym składnikiem: pieprzem cayenne lub ostrą papryką), „diabelskie brownie”¹⁴ (brownie z papryczką chili, solą morską oraz solonymi orzeszkami ziemnymi), „diabelski jogurt z bananem” (jogurt naturalny doprawiony cukrem pudrem, solą, pieprzem i płatkami chili, wymieszany z plasterkami banana posypanymi płatkami chili, owe plasterki banana stanowią też dekorację tego deseru), „diabelski mus czekoladowy z orzechami” (mus czekoladowy z gorzkiej czekolady, jajek, cukru i mleka, wymieszany z posiekanymi orzechami laskowymi, udekorowany sezonowymi owocami). Rzadziej – komponentu przysłówkowego „diabelsko”, np. „diabelsko pikantne ciasteczka espresso” (ostro-słodkie, mocno

kawowe ciasteczka z drobno posiekaną papryczką chili, wśród składników również kakao). Sporadycznie wykorzystywany jest komponent „szatański”: „szatańskie ciasto” (ciasto czekoladowe przekładane bitą śmietaną, pokryte kremem czekoladowym). W budowaniu „diabelskich” nazw uczestniczy też słownictwo związane z leksemem „piekło”, np. „cupcakesy z piekła rodem” (babeczki z jasnego ciasta udekorowane kremem z bitej śmietany posypanej cynamonem, z morelowymi rogami), „diabelskie ciasto Inferno¹⁵ z lustrzaną glazurą” (czekoladowe ciasto z chili udekorowane *mirror glaze*¹⁶, czyli lustrzaną glazurą, która powinna przypominać płomień ognia), „ciasto niebo i piekło” (ciasto czekoladowe na dole, na górze białe – obie części rozdzielone białą masą, tj. kremem serowym doprawionym sokiem z cytryny, wymieszaną z pokrojoną galaretką wiśniową i cytrynową), „piekło i niebo” (szarlotka na ciepło podawana z gałką lodów śmietankowych lub waniliowych, bitą śmietaną i płatkami migdałów).

W niektórych „diabelskich” nazwach znalazła wyraz charakterystyczna (nie tylko dla naszego kręgu kulturowego) opozycja diabeł – anioł, piekło – niebo, por. „tort diabelski” – „tort anielski”; „Devil’s Food Cake” – „Angel Food Cake, czyli anielskie ciasto z białek”¹⁷; „Devil’s Food Cupcakes” – „Angel Food Cupcakes, czyli anielskie babeczki na białkach”¹⁸. Opozycja ta jest też wykorzystywana przez autorów przepisów kulinarnych w opisach „diabelskich” słodkości¹⁹, np. „diabelskie ciasto czekoladowe – Devil’s Food Cake”:

Diabelsko czekoladowe i niebiańsko pyszne [podkr. – R.D.]! Takie jest Devil’s food cake. Każdy czekoladoholik zakocha się w tym cieście od pierwszego kęsa. Delikatne, puszyste, wilgotne, intensywnie czekoladowe ciasto i wspaniała kremowa czekoladowa masa, która nigdy do końca nie zastyga, kusząc swym iście diabelskim połyskiem. Kto przejdzie na „ciemną”

15 Por. ang. *inferno* – piekło.

16 Por. ang. *mirror glaze* – lustrzana glazura.

17 Blog internetowy Wypieki Beaty, <https://wypiekibeaty.com.pl/angel-fo-od-cake/> [dostęp: 4.03.2022].

18 Blog internetowy Wypieki Beaty, <https://wypiekibeaty.com.pl/anielskie-babeczki-na-bialkach/> [dostęp: 4.03.2022].

19 Owe opisy to wyraźnie wyodrębniony element tekstu w strukturze przepisu kulinarnego publikowanego w internecie. Pełni on nie tylko funkcję informacyjno-identyfikującą, ale i perswazyjną – „marketingową” (por. blogi kulinarne).

²⁰ Zob. Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego. Najnowsze słownictwo polskie, <https://nowe-wyrazy.uw.edu.pl/haslo/132-czekoladoholik.html> [dostęp: 13.08.2022].

²¹ Por. diabelskie babeczki: „coś dla czokaholików – bardzo czekoladowe babeczki, diabelnie smaczne :)”.

²² Por. tytuł polskiej książki kucharskiej zawierającej przepisy na ciasta, ciastka i desery czekoladowe: Olga Ivanova, *Zdrowy czekoholik*, [b.m.w.] 2017. Zob. też portal internetowy tej autorki: <http://www.zdrowy-czekoholik.pl/>.

stronę mocy? Skuście się, bo naprawdę warto!!!
PS. Nieco uzależnia... ;-)

Przedstawione w artykule nazwy nie znajdują się w powszechnym obiegu – posługują się nimi głównie osoby szczególnie zainteresowane kulinariami, praktykujące w tym zakresie i dzielące się własnymi doświadczeniami kulinarnymi z innymi ludźmi. Również osoby poszukujące określonego typu doznań kulinarnych, czekoladoholicy²⁰ (zwani też czokaholikami²¹ lub czekoholikami²²) oraz miłośnicy ostrych, pikantnych smaków.

ANEKS

Wykaz przywołanych w artykule „diabelskich” nazw w porządku rzeczowym z podaniem źródła, z którego nazwa została wyekscerpowana [dostęp: 4.03.2022]

NAZWY CIAST

diabelskie ciasto, <https://www.doradcaszaku.pl/przepis-diabelskie-ciasto-213027>.

diabelskie ciasto, <https://wkuchnizwedlem.wedel.pl/przepis/diabelskie-ciasto>.

diabelskie ciasto czekoladowe, <https://zpierszegotloczenia.pl/przepis/diabelskie-ciasto-czekoladowe>.

ciasto diabelskie, <https://www.doradcaszaku.pl/przepis-ciasto-diabelskie-252643>.

ciasto diabelskie, <https://www.doradcaszaku.pl/przepis-ciasto-diabelskie-246457>.

Devil's food cake – ciasto czekoladowe, <https://wypiekibeaty.com.pl/davils-food-cake-ciasto-czekoladowe/>.

diabelskie ciasto czekoladowe – Devil's Food Cake, <https://mania-pieczenia.blogspot.com/2015/09/diabelskie-ciasto-czekoladowe-devils.html>.

diabelskie ciasto Nigelli Lawson, <https://pyszności.pl/diabelskie-ciasto-nigelli-lawson/>.

Devil's food cake, <https://mojewypieki.com/przepis/devils-food-cake>
<https://wypiekibeaty.com.pl/davils-food-cake-ciasto-czekoladowe/>.

diabelskie brownie, <https://cookit.pl/przepis/224757/Diabelskie+brownie>.

diabelska szarlotka, <https://www.przyslijprzepis.pl/przepis/diabelska-szarlotka-2>.

sernik czekoladowy / sernik diabelski, <https://smaker.pl/przepisy-desery/przepis-sernik-czekoladowy,117875,monialubi.html>.

diabelski sernik, <https://mojewypieki.com/przepis/diabelski-sernik>.

tort diabelski, <https://cookit.pl/przepis/193870/Tort+diabelski>.

diabelski tort z wiśniami i orzechami, <https://cookit.pl/przepis/281366/Diabelski+tort+z+wisniami+i+orzechami>.

diabelski deser, czyli czekolada w roli głównej, <https://www.przyslijprzepis.pl/przepis/diabelski-deser-czyli-czekolada-w-rol-glownej>.

diabelskie ciasto Inferno z lustrzaną glazurą, <https://www.youtube.com/watch?v=s4S5wuQ5JCM>.

ciasto „niebo i piekło”, <https://www.przyslijprzepis.pl/przepis/niebo-i-pieklo-9>.

szatańskie ciasto, <https://www.mniammniam.com/szatanskie-ciasto>.

NAZWY CIASTECZEK

diabliczki – diabelskie pierniczki, <https://www.mniammniam.com/diabliczki-diabelskie-pierniczki>.

diabelskie babeczki, <https://cookit.pl/przepis/144276/Diabelskie+babeczki>.

diabelskie babeczki, <https://www.przyslijprzepis.pl/przepis/diabelskie-babeczki-2>.

diabelskie babeczki / Devil's Food Cupcakes – diabelskie babeczki, <https://wypiekibeaty.com.pl/devils-food-cupcakes-diabelskie-babeczki/>.

diabelskie babeczki z nalewką wiśniową i kremem, <https://cookit.pl/przepis/101513/Diabelskie+babeczki+z+nalewka+wisniowa+i+kremem>.

diabelsko pikantne ciasteczka espresso, <https://www.przyslijprzepis.pl/przepis/diabelsko-pikantne-ciasteczka-espresso-4>.

cupcakesy z piekła rodem, <https://www.przyslijprzepis.pl/przepis/cupcakesy-z-piekla-rodem-2>.

NAZWY DESERÓW

diabelski jogurt z bananem, <https://cookit.pl/przepis/228922/Diabelski+jogurt+z+bananem>.

diabelski mus czekoladowy z orzechami, <https://www.przyslijprzepis.pl/przepis/diabelski-mus-czekoladowy-z-orzechami>.

boskie truskawki, diabelskie dodatki i 50 odcieni szarości, <https://cookit.pl/przepis/200545/Boskie+truskawki%2c+diabelskie+dodatki+i+50+odcieni+szarosci>.

BIBLIOGRAFIA

- Batko-Tokarz B., *Czego o jedzeniu i kulinariach dowiadujemy się z tematycznych klasyfikacji słownictwa* [w:] *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*, R. Przybylska, D. Ochman (red.), Kraków 2021, s. 11–35.
- Burska K., *Nazwy autorskich wypieków w polskich show kulinarnych*, „Prace Językoznawcze”, 23 (2021), nr 1, s. 215–228.
- Dąbrowska A., *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw* [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, P. Kowalski (red.), Wrocław 1998, s. 248–253.
- Dźwiągół R., *Diabelski czyli jaki? Kilka słów o motywacji nazw. Uwagi wstępne* [w:] *Słowiańska frazeologia gwarowa*, t. 2, M. Rak, W. Mokienko (red.), Kraków 2020, s. 235–244.
- Dźwiągół R., *Diabeł w reklamie – aspekt kulturowy i językowy* [w:] *Język a media. Zjawiska językowe we współczesnych mediach*, B. Skowronek, E. Horyń, A. Walecka-Rynduch (red.), Kraków 2016, s. 191–203.
- Dźwiągół R., *Nazwy z zakresu kultury materialnej motywowane pojęciami z zakresu kultury duchowej* [w:] *Dialog z Tradycją*, t. 5: *Językowe dziedzictwo kultury materialnej*, E. Młynarczyk, E. Horyń (red.), Kraków 2016, s. 15–33.
- Dźwiągół R., *O „diabelskich” nazwach i nazwaniach* [w:] *Polono-Slavica in honorem Maria Wojtyła-Świerzowska*, L. Bednarczuk, H. Chodurska, A. Mażulis-Fryde (red.), Kraków 2014, *Krakowskie Studia Slawistyczne* II, s. 77–90.
- Jaros V., *Techniki nominacyjne w zakresie współczesnego nazewnictwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych* [w:] *Chrematonimia jako fenomen współczesności*, M. Biolik, J. Duma (red.), Olsztyn 2011, s. 215–233.
- Jaros V., *Techniki nominacyjne w zakresie współczesnej leksyki specjalistycznej odnoszącej się do wyrobów piekarniczych i cukierniczych*, „Prace Naukowe Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie. Językoznawstwo”, 7 (2012), s. 103–120.
- Jego piekielna kuchnia – dania dobrze doprawione dla każdego. Jej anielska kuchnia – lekkie przepisy dla każdego*, K. Koralewska (red.), Ożarów Mazowiecki 2016.
- Kopaliński W., *Słownik mitów i tradycji kultury*, Warszawa 1988.
- Krótki Z., *Staro- i średniopolskie nazwy ciast*, „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Linguistica”, 11 (2016), s. 75–86.
- Kuśnierek I., *Językowe wyznaczniki przepisu kulinarnego jako gatunku wypowiedzi*, „Językoznawstwo. Współczesne Badania, Problemy i Analizy Językoznawcze”, 9 (2015), s. 121–140.

- Lech-Kirstein D., Tabisz A., *Emocjonalne techniki perswazyjne w blogach kulinarnych* [w:] *Język polski – między tradycją a współczesnością. Księga jubileuszowa z okazji stulecia Towarzystwa Miłośników Języka Polskiego*, E. Horyń, E. Młynarczyk, P. Żmigrodzki (red.), Kraków 2021.
- Lesz-Duk M., *Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie*, „Prace Naukowe Wyższej Szkoły Pedagogicznej w Częstochowie. Filologia Polska. Językoznawstwo”, 4 (2002), s. 175–180.
- Łuc I., *Leksyka religijna jako wartościujący komponent chrematomonii marketingowej*, „Roczniki Humanistyczne”, 68 (2020), nr 6, s. 123–140.
- Rudwin M., *Diabeł w legendzie i literaturze*, tłum. J. Illg, Kraków 1999.
- Szymanderska H., *100 potraw na różne sposoby*, Warszawa 1994.
- Witaszek-Samborska M., *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005.
- Wojcieszek A., *Od „Grzesznego kąska” po „Gejzer namiętności”. Onimy w świetle kuchni erotycznej*, „Prace Językoznawcze”, 18 (2016), nr 3, s. 207–217.
-