

Ewa Siemieniec-Gołaś  
<http://orcid.org/0000-0003-2454-7409>  
Uniwersytet Jagielloński  
[ewa.siemieniec-golas@uj.edu.pl](mailto:ewa.siemieniec-golas@uj.edu.pl)  
DOI: 10.35765/pk.2022.3601.09

## Kulturowo-językowy tygiel, czyli o tureckich potrawach i ich nazwach

Can boğazdan gelir [Nie można żyć bez jedzenia]<sup>1</sup>

### STRESZCZENIE

Kuchnia turecka słynie w świecie jako wyśmienita, wytworna i zdrowa, a w oczach ekspertów zajmuje jedno z czołowych miejsc obok kuchni francuskiej i chińskiej. Na jakość, finezję i smak tureckich potraw pracowały pokolenia i to nie tylko przedstawiciele świata tureckiego, ale też różnych innych nacji, które na przestrzeni wieków tworzyły wieloetniczne państwo osmańskie. Można zatem przyjąć, że kuchnia turecka reprezentująca część szeroko rozumianej kultury świata tureckiego nie jest homogeniczna pod względem pochodzenia potraw i ich nazw. Celem niniejszego artykułu jest zwrócenie uwagi, z perspektywy lingwistycznej, na zagadnienie tureckiego nazewnictwa kulinarnego i na przykładzie wybranych nazw tureckich potraw prześledzenie ich pochodzenia oraz struktury gramatycznej. Już pobieżna analiza przykładowych tureckich terminów kulinarnych pokazuje, że część z nich tworzą słowa rodzimego pochodzenia, inne zaś są obcymi zapożyczeniami przystosowanymi fonetycznie do potrzeb języka tureckiego. Niektóre z przedstawionych nazw zbudowane z dwóch lub więcej wyrazów są formami mieszanymi, w których jeden z elementów jest rodzimego, tureckiego pochodzenia, inny natomiast – obcego. Skoro zatem nazwy tureckich potraw są swoistego rodzaju lustrem odzwierciedlającym wielowiekowe przenikania kulturowe, czy można mówić o tureckości kuchni tureckiej, czy raczej należy ją nazwać kulturowo-językowym tygłem?

**SŁOWA KLUCZE:** kuchnia turecka, terminologia kulinarna, zapożyczenia i formy mieszane

1 Przytoczone tureckie przysłowie zaczerpnięte zostało z Aksoy, 1988, s. 211. Przysłowie to daje kilka możliwości jego interpretacji. Autorka skorzystała z jednej z trzech wersji jego tłumaczenia podanej w Kozłowska, 2006, s. 160.

## ABSTRACT

### A Cultural and Linguistic Melting Pot – Turkish Dishes and their Names

Turkish cuisine is world-renowned for being delicious, refined and healthy, and in the eyes of connoisseurs it ranks alongside French and Chinese cuisine. Generations of people, not only from the Turkish world, but also from other nations who formed the multi-ethnic Ottoman state over the centuries, worked on the quality, finesse and taste of Turkish dishes. It can therefore be assumed that Turkish cuisine, representing a part of the broader culture of the Turkish world, is not homogeneous in terms of the origin of dishes and their names. The purpose of this article is to highlight, from linguistic perspective, the issue of Turkish culinary terminology and, on the example of the selected names of Turkish dishes, to trace their origin and grammatical structure. A cursory analysis of exemplary Turkish culinary terms shows that some of those names are native, while others are foreign borrowings phonetically adapted to the needs of the Turkish language, and still others, composed of two or more words, are mixed forms in which one element is native and the other foreign. Since the names of dishes are a kind of mirror reflecting centuries of cultural interpenetration, can we speak of the Turkishness of Turkish cuisine or should we rather call it a cultural and linguistic melting pot?

**KEYWORDS:** Turkish cuisine, culinary terminology, borrowings and hybrid forms

Kuchnia turecka słynie w świecie jako wyśmienita, elegancka i zdrowa, zajmując, zdaniem ekspertów, pod względem swego bogactwa jedno z czołowych miejsc obok kuchni francuskiej i chińskiej<sup>2</sup>. Nie ma więc przewodnika turystycznego czy książki kucharskiej zawierających przepisy z różnych stron świata, w których nie znalazłyby się opisy potraw tureckiej kuchni.

Nie ulega wątpliwości, że sztuka kulinarna jest istotną częścią kultury każdego narodu. Ludy tureckie od najdawniejszych czasów przywiązywały dużą wagę do sposobu przyrządzania potraw, a także ich konserwacji i przechowywania. Prawdziwą skarbnicą wiedzy o produktach spożywczych i formach ich przygotowania wśród dawnych ludów tureckich jest pochodzący z XI w. słownik Mahmuda z Kaszgaru. Jedenastowieczny leksykograf w szczegółach opisuje zarówno, co jedli średniowieczni Turcy,

---

2 Podana informacja o rankingu kuchni świata pochodzi z materiałów promocyjnych, książek kucharskich i przewodników reklamujących Turcję (*Turkey*, 2002; Beşoğul, 1981; Korsak, 2008), nie ma natomiast odzwierciedlenia we współczesnych statystykach kulinarnych i ocenach uwzględniających wymagające i czasami zbyt wygórowane kryteria (patrz: <https://foodinlove.pl/gwiazdki-michelin-statystyki>, dostęp: 25.01.2022).

jak i jakich akcesoriów używali w kuchni, a także jakie przygotowywali przetwory (Tryjarski, 1993).

O osmańskich kulinariach pisali europejscy jeńcy wzięci w turecki jasyr, posłowie, podróżnicy, badacze Orientu (Berthier i Yerasimos, 2002; Rycaut, 1678). Zapisy poświęcone tureckiej kuchni wraz z nazwami różnych potraw i napojów spotykamy w rozmaitych formach dawnej literatury wspomnieniowej, podróżniczej, pamiętnikarskiej. W polskiej literaturze informacje o potrawach i tureckich obyczajach kulinarnych znajdujemy zarówno w siedemnastowiecznych opisach państwa tureckiego (Siemieniec-Gołaś i Pawlina, 2018), w diariuszach z podróży do Turcji (Walaśzek, 1980), w osiemnastowiecznej literaturze memuarystycznej (Pollak, 1957), jak i innych dziełach pochodzących z tego samego wieku (Wiśniewska-Grabarczyk, 2015; Siemieniec-Gołaś i Filipowska, 2018). Temat ten pojawiał się również w dziewiętnastowiecznych pracach pamiętnikarskich i podróżniczych (Fijałek, 1967). Turecka kuchnia jest też nieustająco obecna w dzisiejszej literaturze naukowej, reportażowej czy w pracach z zakresu dziennikarstwa kulinarnego (Lewis, 1971; Niewiara, 2000; Kelek, 2011; Kieżun, 2020). Oczywiście jest więc, że zarówno w samych tureckich książkach kucharskich, jak i w przewodnikach turystycznych poświęconych Turcji znajdujemy liczne odniesienia do tureckiej sztuki kulinarnej (Beşoğul, 1981; Korsak, 2008).

Jak zatem można wyjaśnić fenomen nieustającego zainteresowania kuchnią turecką? Na pewno podejście do tego tematu było inne w minionych epokach niż w czasach współczesnych. Wzmianki o kuchni tureckiej w dawnej polskiej literaturze wiązały się z zainteresowaniem nieznaną, egzotyczną kulturą i panującymi tam obyczajami. Dla Polaków podróżujących lub przebywających w państwie osmańskim w XVII, XVIII czy XIX w. świat turecki był wciąż czymś nowym i nieznanym, a same opisy tamtejszych specjałów lub rytuałów związanych z konsumpcją stanowiły wartość poznawczą zarówno dla autorów opisów, jak i ich czytelników.

Współczesna perspektywa postrzegania świata tureckich kulinariów jest zgoła inna. Kuchnia turecka nie jest już traktowana jako egzotyczna i nieznaną, ale jako atrakcyjna dzięki różnorodności przepisów i bogactwu smaków. Należy w tym miejscu od razu wyjaśnić, że na ten niezwykle atrakcyjny wizerunek tureckiej kuchni pracowały nie tylko kolejne pokolenia Turków seldżuckich, Osmanów czy współczesnych mieszkańców tureckiej republiki, ale ze względu na bogatą przeszłość historyczną terenów należących do dzisiejszego państwa tureckiego ogromny wkład miały też inne narody, których historia przeplatała, a zarazem łączyła się z dziejami państwa tureckiego.

W skład państwa Wielkich Seldżuków wchodziła ludność zróżnicowana zarówno pod względem etnicznym, jak i językowym (Reychman,

1973, s. 27–28). Z kolei, założone w XIII w. tureckie państwo osmańskie objęło tereny wcześniej należące do Bizancjum, a z czasem poszerzając swoje granice licznymi podbojami, zawładnęło terenami zamieszkanymi przez ludność ormiańską, grecką, arabską, słowiańską czy też romańską. W czasach swojej świetności (XVI–XVII w.), a także później, państwo osmańskie zamieszkane było przez Turków, Ormian, Greków, Żydów, Arabów, Słowian, Persów, przedstawiciele ludów kaukaskich, o przybywających na te tereny Europejczykach z krajów zachodnich nie wspominając. Można zatem śmiało stwierdzić, że wypracowany przez pokolenia turecki paradygmat kulturowy nie jest homogeniczny, a nad jego obecną postacią pracowały różne narody i ich własne kultury. Jednym z elementów, a zarazem rezultatem tych złożonych procesów historyczno-kulturowych jest również turecka kuchnia. Zawdzięcza bowiem swą dzisiejszą postać tradycji kulinarnej wypracowanej przez pokolenia różnych pod względem etnicznym wspólnot narodowo-religijnych, które pod władzą tureckiego sultana połączone były w jeden wielokulturowy „tygiel”.

W świetle tej tezy można się zatem domyślać, że nie wszystkie potrawy oferowane w tureckiej kuchni mogą mieć turecki rodowód. Tureckim wielbicielom swej własnej kuchni niełatwo przyznać, że wiele z ich potraw nie jest dziełem rodaków, a raczej rezultatem zapożyczeń lub kontaktów z innymi kulturami i ich przedstawicielami. W zobrazowaniu przedstawionej opinii pomocne mogą być zaczerpnięte z tureckich książek kucharskich nazwy potraw, których lingwistyczna analiza stwierdza obecność w ich składzie zarówno rodzimego, jak i obcego słownictwa. Pierwsze świadectwa takiego stanu rzeczy można spotkać w samych spisach treści wspomnianych książek kucharskich, które proponują różne podziały swoich potraw, a jeden z nich jest następujący<sup>3</sup>:

*Çorbalar*<sup>4</sup> ‘zupy’;

*Et yemekleri* ‘potrawy mięsne’;

*Pilavlar* ‘potrawy z kaszy lub ryżu z dodatkiem mięsa, drobiu lub ryb’;

*Mağarnalar* ‘potrawy z makaronu’;

*Turşular* ‘marynowane warzywa lub owoce’;

*Balıklar* ‘ryby’;

*Börekler* ‘paszteciki różnego rodzaju’;

*Garnitürler* ‘dodatki (jarzyny)’;

*Omletler* ‘omlety, potrawy z jaj’;

3 Podział ten przyjęty został za Beşoğul, 1981.

4 Do objaśnienia znaczeń tureckich wyrazów wykorzystano *Słownik turecko-polski. Türkçe-Lehçe Sözlük* M. Kozłowskiej oraz książkę kucharską B. Kieźuna *Stambul do zjedzenia*, będącą raczej przewodnikiem kulinarnym.

*Pastalar* ‘ciastka, wyroby cukiernicze’;

*Tatlılar* ‘słodyczne, desery’.

Niektóre z książek kucharskich uwzględniają też wykazy napojów owocowych (tur. *şuruplar* dosł. ‘syropy owocowe’) czy też napoje w ogóle (tur. *meşrubat* ‘napoje, napitki’). Dla napojów alkoholowych zarezerwowany jest termin *içki* lub *içkiler* (l. mn.). Już powyższy wykaz typów potraw pokazuje, że słowa w nim ujęte są zróżnicowane genetyczne. Są to zatem słowa rodzime i obce, np.: tur. *et yemekler*, ale *çorba* < per., *garnitür* < franc., *makarna* < wł., *şurup* < ar. Podobnie jest też z nazwami tureckich potraw. Dla ukazania pełniejszego obrazu omawianego zagadnienia poniżej przedstawiono kilkanaście przykładów nazw potraw (lub składników potraw) z podziałem na nazwy rodzimego oraz obcego pochodzenia wraz z wyszczególnieniem języków, z których pochodzą słowa tworzące przytoczone nazwy.

Przykładowe nazwy pochodzenia tureckiego: *boza*<sup>5</sup> ‘napój z sfermentowanego prosa, jęczmienia, ryżu lub pszenicy’; *börek* ‘pasztecik’; *bulgur* ‘rodzaj kaszy’; *dolma* ‘faszerowane liście winogron’, *sütlac* ‘pudding ryżowy’;

Nazwy pochodzenia obcego:

1. pochodzenia arabskiego, np.: *helva* ‘chałwa’, *humus* ‘ts’, *kaadayif* ‘słodkie ciasteczka’, *kebap* ‘ts’, *lahmacun* ‘rodzaj pieczonego placka z mielonym mięsem, posiekaną cebulą i przyprawami’, *meşrubat* ‘napoje, napitki’;
2. pochodzenia francuskiego, np.: *garnitür* ‘dodatki (jarzyny), itd.’, *omlet* ‘ts’, *püre* ‘purée’;
3. pochodzenia greckiego, np.: *enginar* ‘karczoch’, *fasulye* ‘fasola’, *midye* ‘małż’, *paskalya* ‘Wielkanoc’: *paskalya çöreği* ‘babka wielkanocna’, *patates* ‘ziemniak’;
4. pochodzenia perskiego, np.: *çorba/şorba* ‘zupa’, *mercimek* ‘soczewica’, *patlıcan* ‘bakłażan’, *pilav* ‘potrawa z ryżu z kawałkami mięsa, drobiu lub ryb z przyprawami’;
5. pochodzenia słowiańskiego<sup>6</sup>, np. *piruhi* = *pirohu* ‘rodzaj pierogów’;
6. pochodzenia włoskiego, np.: *makarna* ‘makaron’, *pasta* ‘ciastko, wyroby cukiernicze’, *pirzola* ‘kotlet’, *poğaç* ‘bułeczki z koperkiem i czarnuszką’.

---

5 W niniejszej pracy nazwy napojów są również uwzględnione w prezentacji tureckich kulinariów.

6 Źródło leksykograficzne (*Redhouse*) nie określa szczegółowo, z którego słowiańskiego języka pochodzi przytoczony przykład. Nośnikiem informacji etymologicznej jest kwalifikator „Sl” [= Slavic].

Z nazwami tureckich kulinariów wiąże się istotny szczegół, na który warto w tym miejscu zwrócić uwagę. Mianowicie, pod względem etymologicznym większość wielowyrazowych nazw tureckich potraw to formy hybrydowe łączące w sobie zarówno słowa rodzime, jak i te obcego pochodzenia, np.: *osmanlı badem çorbası* ‘osmańska zupa migdałowa’ (tur. *osmanlı*, *badem* < per., *çorba* < per.), *tavuklu pilav* ‘pilaw z kurczakiem’ (tur. *tavuklu*, *pilav* < per.).

Nazwy tureckich potraw mogą też wiele powiedzieć nie tylko o składnikach tworzących samą potrawę, ale również o jej rodowodzie, a nawet historii. Z niektórymi potrawami związane są nieraz legendy<sup>7</sup>, które niezależnie od ich prawdziwości zawsze ukazują historyczno-kulturowy kontekst. Dla językoznawców nazwy tureckich specjałów stanowią niewątpliwie cenny materiał badawczy, z którego można pozyskać również informację o cechach gramatyczno-składniowych i strukturze wyrazów tworzących te nazwy.

Jak już wcześniej wspomniano, nazwy tureckich kulinariów są zróżnicowane pod względem swojej budowy. Są zatem nazwy: jednowyrazowe, dwuwyrzowe, wielowyrzowe oraz nazwy wyrażone zdaniem.

Nazwy jednowyrazowe, np.:

*boza* ‘napój ze sfermentowanego prosa, jęczmienia, ryżu lub pszenicy’;

*börek* ‘pasztecik’;

*dolma* ‘faszerowane liście winogron’;

*helva* ‘chałwa’;

*hoşaf* ‘kompot owocowy; owoce w syropie’;

*omlet* ‘ts’;

*pide* ‘rodzaj kołacza, placka przygotowanego z zakwasu’;

*poğaç* ‘bułeczka z koperkiem i czarnuszką’;

*sütlac* ‘pudding ryżowy z mleka, cukru i ryżu’.

Nazwy dwuwyrzowe tworzą zwykle związki izafetowe<sup>8</sup> (np. *paskalya çöreği* ‘babka wielkanocna’) lub też mają strukturę dwuelementową, w której pierwszy, określający element jest przymiotnikiem lub imiesłowem przymiotnikowym, a drugi rzeczownikiem, np. *tavuklu pilav* ‘pilaw z kurczakiem’, *döner kebab*<sup>9</sup>. Przykłady:

7 Wzmianki na temat legend związanych ze wspomnianymi w niniejszym artykule potrawami pochodzą głównie z przewodnika kulinarnego B. Kieżuna.

8 „Izafety są połączeniem dwóch rzeczowników w jedną całość semantyczną” (Stachowski, 2009, s. 87).

9 Jest to kebab przyrządzany na pionowym obrotowym (tur. *döner*) ruszcie. Znany jest też pod nazwą „kebab Aleksandra”, od imienia twórcy pionowego rusztu.

*Acem yahnisi* ‘korzenny kurczak z orzechami włoskimi i granatem...’ – dosłowne tłumaczenie to ‘pilaw po persku’;  
*Arnavut ciğeri* ‘smazona wątróbka’ – dosłowne tłumaczenie to: ‘wątróbka po albańsku’;  
*bulğur köftesi* ‘klopsiki z bulguru z jogurtem’;  
*Çerkez tavuğu* ‘kura po czerkiesku’;  
*döner kebab* ‘pieczeń pieczona na pionowym obracającym się rożnie’;  
*kadın göbeği* ‘rodzaj pączków z wgłębieniem w środku’;  
*mercimek çorbasi* ‘zupa z soczewicy’;  
*midye pilaki* ‘omułki z duszonymi warzywami’;  
*patatesli mantı* ‘pierogi z farszem z pikantnych ziemniaków’;  
*patlıcan musakkası* ‘musaka z bakłazanami’;  
*portakal suyu* ‘sok pomarańczowy’;  
*zeytinyağlı kereviz* ‘seler duszony w sosie pomarańczowo-koperkowym’.

Tureckie nazw kulinarne tworzą też struktury wieloelementowe, np.:  
*fırınlanmış kayısılı labne* ‘labne<sup>10</sup> z pieczonymi w piecu morelami’;  
*kuzu etli humus* ‘humus z jagnięciną’;  
*osmanlı badem çorbasi* ‘osmańska zupa migdałowa’;  
*siyah mercimek çorbasi* ‘zupa z czarnej soczewicy’;  
*tereyağlı kuskus pilâvi* ‘pilaw z kaszy kuskus z masłem’;  
*zeytinyağlı taze fasulye* ‘świeża fasola duszona w oliwie’.

Wśród nazw tureckich kulinariów są również struktury zdaniowe (*imam bayıldı*, *hünkâr beğendi*), gdzie pierwszym elementem jest rzeczownik pełniący funkcję podmiotu w zdaniu, a drugi element tworzy forma czasownikowa. W podanych przykładach jest to 3 os. l. poj. użyta w czasie przeszłym (tur. *di’li geçmiş zaman*).

Nazwę *imam bayıldı* można przetłumaczyć słowami: ‘imam zemdlął’. Jedna z kilku wersji objaśnień tej nazwy mówi, że imam zemdlął z rozkoszy po zjedzeniu tak wspaniałej potrawy. Są też inne legendy tłumaczące pochodzenie tej nazwy<sup>11</sup>. Potrawa nosząca tę nazwę to pieczony bakłazan faszerowany pomidorami, czosnkiem i cebulą. Inną nazwą będącą, z gramatycznego punktu widzenia, zdaniem prostym jest: *Hünkâr beğendi*, co dosłownie znaczy ‘władca polubił’. Legenda związana z ową potrawą mówi, że sułtan turecki Murad IV zachwyił się daniem, które specjalnie dla niego przygotowano, a była to duszona jagnięcina serwowana na bakłazanowym purée<sup>12</sup>.

---

10 *Labne* to gatunek twarogu.

11 Kieżun w swoim przewodniku kulinarnym *Stambuł do zjedzenia* przytacza jeszcze trzy inne legendy, z których każda podaje inne powody, dla których imam zemdlął po zjedzeniu nadziejanych bakłazanów.

12 Również na temat tej potrawy autor wspomnianego przewodnika opowiada kilka różnych historii, patrz: Kieżun, 2020, s. 145–146.

Przyglądając się niektórym terminom kulinarnym, można zauważyć, że zawierają nazwy *ethnosów*, które mogą mieć związek z powstaniem tych potraw. Są zatem: *osmanlı badem çorbasi* ‘osmańska zupa migdałowa’, *Çerkez tavuğu* ‘kura po czerkiesku’, *Arnavut ciğeri* ‘wątroba po albańsku’ czy *Acem yahnisi* ‘pilaw po persku’. Trudno jednak uznać obecność etnonimu w nazwie potrawy za dowód potwierdzający historyczno-kulturowy rodowód danej potrawy. Ustalenie związku między użytym w nazwie potrawy etnonimem a jej pochodzeniem wymaga pogłębionych badań kulturowo-lingwistycznych.

Ze wspomnianym zagadnieniem wiąże się kolejny językowy problem badawczy – czy widząc nazwy potraw w tureckiej książce kucharskiej lub w karcie *restorana*<sup>13</sup> czy *lokanty*<sup>14</sup>, jesteśmy w stanie jednoznacznie ustalić kraj ich pochodzenia? Jeśli chodzi o potrawy popularne i znane w kuchniach bliskowschodnich, np. pilaw, kebab – ustalenie na podstawie wyłącznie przesłanek językowych (czyli według etymologii słowa będącego nośnikiem nazwy), który naród był ich autorem, wcale nie jest możliwe bez przesłedzenia historyczno-kulturowych okoliczności powstania potrawy. W przypadku nazw wieloelementowych, które są najczęściej kombinacją słów o różnym genetycznym pochodzeniu, sprawa jest równie trudna. Natomiast słowa takie jak omlet lub pizza, które wraz z innymi internacjonalizmami pojawiły się w ewoluującym i zmieniającym się języku tureckim, nie przysparzają problemu z określeniem ich pochodzenia pod względem językowym i etniczno-kulturowym.

Mówiąc o wzajemnych oddziaływaniach kulturowych, warto dodać, że na współczesny wizerunek języka tureckiego, a w tym także na obecność w nim licznych internacjonalizmów i innych europejskich słów, miały wpływ jeszcze inne, istotne czynniki związane z metamorfozą, jakiej doświadczyła Turcja, przekształcając się w pierwszych dekadach XX w. z zacofanego monarchistycznego osmańskiego państwa w nowoczesny europejski kraj. Reformy, których pod przywództwem Atatürka dokonywała Turcja, objęły również język. To dzięki reformie języka zapoczątkowanej w 1928 r. dokonano zmiany alfabetu z arabskiego na łaciński, to dzięki zabiegom Tureckiego Towarzystwa Językowego modernizowano język ojczysty, zmieniając go z pełnego arabizmów i farsyzmów języka osmańskiego we współczesny język *Türkiye Türkçesi*. Wylimitowanie z zasobu językowego wielu wyrazów arabskich i perskich wymagało uzupełnienia tych braków wykorzystaniem własnych, rodzimych ekwiwalentów, często neologizmów, lub też obcych, europejskich.

13 Tureckie słowo *restoran* ‘restauracja’ jest zapożyczeniem z j. francuskiego.

14 *Lokanta* ‘restauracja’ to zapożyczenie z j. włoskiego.



Wracając do tematu tureckich terminów kulinarnych, trzeba się zastanowić, czy można przyjąć, że na wszechogarniającej fali modernizacji ze zmieniającego się języka tureckiego skutecznie wyeliminowano arabskie i perskie słowa będące nazwami potraw i zastąpiono je europejskimi ekwiwalentami? Tak się raczej nie stało. Przedstawione powyżej przykłady nazw tureckich potraw pokazują, że niezależnie od reformatorskich zabiegów wiele słów o arabskim i perskim rodowodzie, skądinąd w pierwszej kolejności skazanych na wyrugowanie z języka, wytrzymało próbę czasu i ocaliło swą pozycję w zmodernizowanym języku, co można zobaczyć w bogatym i zróżnicowanym pod względem językowym zasobie tureckich terminów kulinarnych.

A co do zjawiska pojawiania się w języku tureckim nowych, „europejskich” wyrazów w odniesieniu do nazw potraw, produktów, napojów, wyjaśnić to można niewątpliwie szerokim otwarciem się dzisiejszej Turcji na inne kultury, choć może to również świadczyć o wszechobecnych i zachodzących nieprzerwanie procesach tzw. globalizacji.

W podsumowaniu można się pokusić o stwierdzenie, że językowy melanz widoczny w nazwach tureckich potraw jest zjawiskiem kulturowym, w którym, niczym w lustrze, zobaczyć można wzajemne oddziaływanie różnych kultur i tradycji zarówno tych dawnych, jak i tych współczesnych.

#### BIBLIOGRAFIA

- Akalın, Ş.H. (red.) (2011). *Türkçe Sözlük* (2011). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Aksoy, Ö.A. (1988). *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü. 1. Atasözleri Sözlüğü. 2. Deyimler Sözlüğü*. Istanbul: Inkilâp Kitabevi Sanayi ve Ticaret A.Ş.
- Baturo, I., Baturo, W., Binkowska, M., Graboń, P., Kosiba, E. i Podolska-Frej, E. (2001). *Praktyczny przewodnik. Turcja*. Bielsko-Biała: Wydawnictwo Pascal SA.
- Berthier, A. i Yerasimos, S. (oprac.). (2002). *Albertus Bobovius ya da Santuri Ali Ufki Bey'in Anıları. Topkapı Sarayı'nda Yaşam*. Istanbul: Kitap Yayınevi.
- Beşoğul, I. (1981). *İzahlı Yemek Kitabı*. Istanbul: Bedir Yayınevi.
- Çiçek, K. (red.). (2000). *The Great Ottoman Turkish Civilisation. 4. Culture and Arts*. Ankara: Yeni Türkiye.
- Fijałek, J. (oprac.). (1967). *Władysław Jabłonowski. Pamiętniki z lat 1851–1893*. Wrocław–Warszawa–Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- Halbański, M. (1978). *Potrawy z różnych stron świata*. Warszawa: Wydawnictwo „Watra”.

- Hensel, W. (1986). *Stambuł i okolice. Przewodnik turystyczny*. Warszawa: Krajowa Agencja Wydawnicza.
- Kelek, N. (2011). *Stodko-gorzka ojczyzna. Raport z serca Turcji*. Wołowiec: Wydawnictwo Czarne.
- Kieżun, B. (2020). *Stambuł do zjedzenia*. Warszawa: Buchmann.
- Korsak, W. (2008). *Przewodnik Turcja. Kraj czterech mórz*. Kraków: Wydawnictwo Bezdroża.
- Kozłowska, M. (2006). *Słownik turecko-polski. Türkçe-Lehçe Sözlük*. Warszawa: Maria Kozłowska „eMKA”.
- Lewis, R. (1984). *Życie codzienne w Turcji osmańskiej*. Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy.
- Niewiara, A. (2000). *Wyobrażenia o narodach w pamiętnikach i dziennikach z XVI–XIX wieku*. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.
- Pollak, R. (opr.) (1957). R.S. z Rusieckich Pilsztynowa. *Proceder podróży i życia mego awantur*. Kraków: Wydawnictwo Literackie.
- Redhouse *Yeni Türkçe İngilizce Sözlük . New Redhouse Turkish-English Dictionary* (1981). Istanbul: Redhouse Yayınevi.
- Reychman, J. (1973). *Historia Turcji*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- Rycaut, P. (1678). *Monarchia Turecka, opisana przez Ricota sekretarza posła angielskiego u Porty Ottomanskiej residuiącego z francuskiego ięzyka na polski przetłumaczona przez Szlachcica Polskiego Kłokockiego y do druku podana*. Słuck.
- Siemieniec-Golaś, E. i Filipowska, S. (oprac.). (2018). *Obraz osiemnastowiecznej Turcji w „Obserwacjach politycznych państwa tureckiego...” Józefa Miłkowskiego (1787)*. Kraków: Księgarnia Akademicka.
- Siemieniec-Golaś, E. i Pawlina, A. (oprac.). (2018). *Marcin Paszkowski i jego „Dzieje tureckie i utarczki kozackie z Tatory...” (1615)*. Kraków: Księgarnia Akademicka.
- Stachowski, M. (2009). *Gramatyka języka tureckiego w zarysie*. Kraków: Księgarnia Akademicka.
- Tryjarski, E. (1993). *Kultura ludów tureckich w świetle przekazu Mahmūda z Kaszgaru (XI)*. Warszawa: Polska Akademia Nauk, Instytut Archeologii i Etnologii, Komitet Nauk Orientalistycznych.
- Turkey 2002*. Ankara: Nurol Matbaacılık ve Ambalaj San. A. Ş.
- Walaszek, A. (oprac.) (1980). *Trzy relacje z polskich podróży na Wschód muzułmański w pierwszej połowie XVII wieku*. Kraków: Wydawnictwo Literackie.
- Wężyk, E. (red.). (2008). *Kuchnia turecka. Podróże kulinarne. Tradycje, smaki, potrawy*. Kraków: Rzeczpospolita.
- Wiśniewska-Grabarczyk, A.Ż.M. (2015). *Pragmatographia de legitimo usu ambrozji tureckiej* czyli rozważania Tadeusza Krusińskiego o kawie. *Przeгляд Orientalistyczny*, nr 3–4 (255–256), 161–178.

## Netografia

<https://foodinlove.pl/gwiazdki-michelin-statystyki/> (dostęp: 25.01.2022)

**Ewa Siemieniec-Gołaś** – prof. dr hab., profesor zwyczajny w Katedrze Turkologii Instytutu Orientalistyki UJ. Zagadnienia naukowe: językoznawstwo tureckie ze szczególnym uwzględnieniem tematyki leksykologicznej w aspekcie zarówno synchronicznym, jak i diachronicznym. Domenę badań stanowią przede wszystkim język osmańsko-turecki, polsko-tureckie kontakty językowe, a także inne języki turkijskie. Ważniejsze publikacje: *The Formation of Substantives in XVIIth Century Ottoman-Turkish* (Kraków 1997), *Karachay-Balkar Vocabulary of Proto-Turkic Origin* (Kraków 2000), *Anonymous Italian-Turkish Dictionary from the Marsigli Collection in Bologna* (Kraków 2015), *Obraz osiemnastowiecznej Turcji w „Obserwacjach politycznych państwa tureckiego...” Józefa Miłoszy (1787)* (Kraków 2018).

