

## OKUS I UKUS

Milan Šipka

Često se zamjenjuju ove dvije i po obliku i po značenju različite riječi. Zapravo, jedna od njih (*okus*) upotrebljava se u oba značenja. U našoj savremenoj literaturi, i naučnoj i umjetničkoj, ima mnogo primjera takve upotrebe, naročito u istočnim književnim krugovima, gdje ne priznaju riječ *okus*. Zato je potrebno utvrditi značenje jedne i druge riječi i razgraničiti njihovu upotrebu.

Imenica *okus* nastala je u našem jeziku prema glagolu *okusiti* (lat. *delibo* 1), što znači malo od čega u usta uzeti. (Isp. *Nisam cijeli dan ništa ni okusio.*) Već sama srodnost s tim glagolom jasno govori o porijeklu i značenju ove riječi. Kad čovjek nešto okusi (neko jelo, na primjer), on u ustima osjeti slast, gorčinu i sl. To specifično osjećanje u ustima, koje se stvara, kad nešto okusimo, zove se *okus* (lat. *delibatio*).

Različite tvari izazivaju u našim ustima različit okus. Upravo po tome mi pojedine tvari i raspoznavamo. Kažemo, na primjer, paprika je ljuta, morska voda je gorka (ili slana), kupus je kiseo, med je sladak i t. d. Znači, pod pojmom okus mi razumijevamo i osnovno svojstvo tvari, koju kušamo.

Evo jedan konkretan primjer:

Zagrizemo li (t. j. *okusimo*) jabuku, osjetit ćemo ili slast ili kiselinu. To posebno osjećanje je okus. Kušanjem jabuke u našim ustima stvoren je sladak ili kiseo okus. To je u isto vrijeme i naše mjerilo za određivanje jedne od osnovnih osobina zagrizene jabuke, pa kažemo: jabuka je slatka (ili kisela) — misli se okusa — ili jabuka ima sladak (ili kiseo) okus.

Ima tvari, koje u našim ustima ne izazivaju nikakvu reakciju. Za takve tvari kažemo da nemaju okusa, ili da su bez okusa. Tako nas kemija uči, da je kisik bezbojan plin, bez mirisa i okusa.

Neki pod pojmom okus razumijevaju i samo osjetilo, čulo (organ) okusa. U Broz-Ivekovićevu »Rječniku hrvatskoga jezika«, Zagreb, 1901., na str. 890. riječ *okus* daje se u ovakvom kontekstu: »koje li grčilo oćutje okus njegov, Stulli«. Ovdje se dakle okus uzima kao osjetilo.

U savremenoj literaturi nisam našao slične upotrebe. Mi znamo, da je organ za primanje osjeta okusa jezik sa sistemom bradavica, a to ne možemo nazvati okusom, pa riječ okus u ovom smislu ne bi valjalo upotrebljavati.

Znači dakle, da pod pojmom okusa treba razumijevati samo dvoje:

- 1) specifično osjećanje u ustima, koje se stvara, kad nešto okusimo, i
- 2) osnovno svojstvo tvari, koju kušamo. (To svojstvo zapravo i nije ništa drugo nego opet ono osjećanje, ona fiziološka reakcija u našim ustima.)

Riječ *okus* ima sasvim drugo značenje. Ono je mnogo šire nego značenje riječi okus. To ćemo najbolje utvrditi na primjeru. Vratimo se opet

našoj jabuci! Zagrizli smo je, i ona je u našim ustima izazvala, recimo, kiseo okus. To će potvrditi svaki zdrav čovjek, ako zagriže istu jabuku. Drugo je pitanje, da li će nam kiseli okus jabuke biti ugodan. To već zavisi od ukusa. Ako nam je okus ugodan, kažemo, da je jabuka ukusna, ili da odgovara našem ukusu. Ako nam nije prijatna, kažemo, da je neukusna, ili da ne odgovara našem ukusu.

Prema tome, pod pojmom *ükūs* (lat. *gustus*) razumijevamo stupanj našeg raspoloženja ili ugone, koja nas prožima, kad nešto okusimo; drugim riječima ukus je naš individualni fiziološko-psihički stav prema stvari, koju kušamo. Taj stav nije uvijek isti, i kod različitih ljudi je različit. Za jednoga će kisela jabuka biti ukusna, za drugoga ne.

Znači, osnovna razlika između okusa i ukusa je u tome, što je okus fiziološka reakcija prema određenim tvarima uvijek određena i stalna kod svih zdravih ljudi (za sve je zdrave ljude med sladak), a ukus individualan stav, dakle različit kod različitih ljudi. (Ima ljudi, kojima med nije ukusan i ne vole da ga jedu. Dobro su kazali stari Latini: »De gustibus non est disputandum.«)

No i pored toga, što svaki čovjek ima svoj individualni ukus, postoji i opći ukus, svima ljudima — ili barem većoj grupi ljudi — zajednički.

Poslužit ću se jednim gastronomskim primjerom:

»Ukus nekog jela i prohtev prema njemu — piše u »Politici« — zavise od navike i stanja sitosti, odnosno gladi. Ali se ipak svi posetioци našeg mora slažu da je najukusnija riba na žaru pečeni barbun ili trilja, zatim pečeni zubatac, pečena salpa, pa prženi mol (oslić) i list.«

Ovdje se radi o općem ukusu. Ako u nekom ribljem restoranu naručite zubaca, reći će vam, da znate, šta je dobro, ili da imate ukusa. Ukus je, prema tome, i sposobnost ocjenjivanja opće priznatih vrednota. I ne samo u gastronomskom smislu!

U širem značenju te riječi pod ukusom razumijevamo sposobnost ocjenjivanja uopće estetskih vrednota.

Lijepo složene boje mogu kod nas izazvati ugodno raspoloženje, kao i lijepo komponovani tonovi. Stupanj našeg raspoloženja ili ugone, koja nas prožima; kad gledamo neku sliku, kad slušamo neku melodiju ili čitamo neku knjigu — to je naš ukus. Ukus je dakle u širem smislu te riječi individualno estetsko mjerilo osjećanja za lijepo.

Sve, što je nama ugodno i po našem shvatanju lijepo, nazivamo ukusnim, a sve, što nam se ne dopada, neukusnim. Ako nam okus nekog jela prija, kažemo, da je to jelo ukusno. Ako nam se povez neke knjige sviđa, kažemo, da je knjiga ukusno opremljena. Ako nam se haljina neke žene dopada, ističemo, da je ta žena ukusno odjevena. Ako nam se pak kraj haljine,

njena boja i dr. ne dopadaju, primjećujemo, da je neukusna, pa makar bila sašivena po posljednoj modi, koju lansira časopis »Ukus«.

I društveno ponašanje ljudi može biti ukusno i neukusno. Kad se netko nepristojno ponaša, pa nam njegovi postupci pričinjavaju neprijatnost, kažemo, da je neukusan. Neprijatne, nepristojne šale nazivamo neukusnim i t. d.

Ukus, kao što vidimo, ima vrlo široko značenje, i zato ga ne smijemo izjednačivati s okusom.

A u našoj savremenoj literaturi ima mnogo primjera takvog izjednačivanja.

U mnogim udžbenicima anatomije i psihologije, koji izlaze u istočnom dijelu našeg jezičkog područja, govori se o čovjekovim čulima vida, mirisa, ukusa i t. d., pa se pod pojmom čula ukusa razumijeva jezik. Mi znamo, da je jezik čulo okusa, jer čovjek pomoću njega fiziološki reaguje na stvari, koje uzima u usta. O čulu ukusa u ovom smislu ne može biti govora. Ukus, kako smo vidjeli, nije jednostavna fiziološka reakcija nekog organa, nego čovjekov psihički stav prema pojavama u životu, koji je uslovljen mnogim faktorima, prije svega već ranije stečenim iskustvima, navikama i odgojem. Sam ukus je već neka vrsta čula, neko posebno unutrašnje čulo za ljepotu, čulo, koje se osniva na utiscima dobivenim preko svih čovjekovih čula. U tom smislu čulo ukusa nije samo jezik, nego i oko, nos i uho.

U nekim udžbenicima kemije stoji, da je »kiseonik bezbojan gas, bez ukusa (!) i mirisa« (prof. Milenko Milić: Hemija, izd. »Vesnik rada«, 1949., str. 21.). Mislim, da nije potrebno posebno objašnjavati, kako je riječ ukus na ovom mjestu pogrešno upotrebljena.

I mnogi naši književnici, pa i prevodioci, ne razlikuju značenje riječi ukus i okus. Evo primjera:

U romanu »Koreni« Dobrice Ćosića, izd. »Prosvjeta«, 1954., na str. 19. piše:

»Od čega su mu usta slana? Otužno mu je. Usta su mu otvorena i iz njih, kroz brkove, kao iz malog meha šišti dahtavo sa ukusom (!) zardalog noža, zlata, svinjske kože.«

U svojoj pripovijeci »Stub društva« Jovan Popović na jednom mjestu kaže: »Ali kiselkasto-gorki ukus iz stomaka i nagli grč namrštili bi lice.«

Barem u ovom primjeru je jasno, da se radi o fiziološkoj reakciji, dakle okusu, a ne o ukusu.

Primjeri, koje sam naveo, potječu od pisaca iz istočnog književnog kruga, ali i kod nas, u zapadnim krugovima, ima sličnih pojava.

U romanu »Mjesto pod suncem« od Miška Kranjca, koji su preveli M. i G. Krklec stoji ova rečenica: »Joško opet sjeda, zagrizu u jabuku, koja ima prijatan ukus.«

Nema neugodnog ukusa, postoji samo neugodan okus. Isto tako nema ugodnog ukusa, nego samo nama ugodnih okusa. Mislim, da je naprijed jasno kazano, kako ukusnim smatramo samo ono, što je nama ugodno, pa onda nije potrebno posebno isticati, da nešto ima ugodan okus.

Potrebno je u savremenom književnom jeziku razlikovati smisao riječi *okus* od smisla *ukus* i upotrebljavati ih samo ondje, gdje im je po značenju mjesto. Mi imamo sreću, da za ova dva pojma imamo dvije posebne riječi. Mnogo bogatiji evropski jezici, kao na primjer njemački jezik, imaju za oba pojma samo jednu riječ. Nijemci pod riječju *Geschmack* razumijevaju i ukus i okus. Na primjer:

»Ich habe einen bitteren Geschmack im Munde — Osjećam gorak okus u ustima.« I »Der Geschmack ist verschieden — Ukusi su razni.«

Kad već imamo dvije riječi, treba da se njima koristimo, jer to čini naš jezik bogatijim i ljepšim.

Navedeni primjeri govore o tome, da mnogi naši pisci ne posvećuju dovoljno pažnje njegovanju naše riječi.

## PREVODIOČEVI JEZIČNI IZVORI

*Stjepan Krešić*

»Ima već dvadeset godina, kako se bavim prevodenjem.«

»Šta rekoste? Vi dvadeset godina ne mislite svojim mozgom, nego drugi misle mjesto vas, a vi samo izričete njihove misli?«

Tako se razgovaraju dvojica ljudi u Montesquieuovim *Perzijskim pismima*. Francuski se pisac htio malo našaliti na račun prevodilaca, ali je u toj njegovoj šali intimna drama svakoga pravog prevodioca, jer se on, prevodeći neko strano djelo, uistinu mora potpuno identificirati s piščevim mislima i emocijama. Uza sve to samoodricanje prevodilac nalazi rekompenciju u drugome, u onome neprestanom traženju i pronalaženju, kako će misli i emocije stranoga pisca odjenuti u ruho svoga jezika. Tà zapravo je taj sadržaj bez prevodiočeve forme tek nerealna apstrakcija bez konkretne egzistencije. Prijevod se rađa tek onda, kad mu prevodilac dadne formu u vlastitom jeziku. A onda i ne može biti isto ono djelo, koje je bilo prije, jer je jezik, u koji je prevedeno, različan od svakoga drugog jezika. Iz tih nekoliko nabačenih misli vidimo, kako prevodenje, čim se uzdignemo nad banalnosti, postaje zapravo kvadratura kruga.

Zadržimo se ovaj put na onoj suptilnoj alkemiji, kojom prevodilac uzima materiju tijela, u koju će zaodjenuti autorovu dušu. Tko nije prevodio književna djela, teško će vjerovati, u kakvim se raspinjanjima nalazi prečesto savjestan prevodilac, koji s jedne strane osjeća dužnost da do krajnjih granica ostane vjeran cjelokupnoj unutrašnjoj formi autorova djela,