

Od ajerkonjaka do merlina

(Ivanišević, Jelena. *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva (A-M)*. 2015. Institut za etnologiju i folkloristiku. Zagreb.)

Od lipnja ove godine hrvatska leksikografija bogatija je za još jedan rječnik struke. U nakladi Instituta za etnologiju i folkloristiku izašao je *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva* autorice Jelene Ivanišević. Riječ je o prvome svesku rječnika, koji donosi leksičku građu od slova A do slova M i uključuje 8393 rječničke natuknice.



Rječnik sadržava rječničku građu povezanu s različitim aspektima kulinarstva: nazive namirnica (posebice biljaka i životinja koje su se upotrebljavale ili se upotrebljavaju u ljudskoj prehrani), kulinarskih postupaka, pribora i jela hrvatske kuhinje te one koji su se udomaćili ili su prisutni u današnjoj hrvatskoj kuhinji.

Rječnički članak sastoji se od natuknice, gramatičke oznake, definicije, sinonima i popisa izvora u kojima se riječ pojavljuje. Gdje god je to bilo moguće, navodi se podatak o mjestu na kojemu se riječ upotrebljava ili na kojemu je zapisana. Sinonimi se donose uz glavnu natuknicu, a u većini slučajeva nisu poredani abecedno. Primjerice, za glavnu natuknicu *blagovaonica* navedeni su sljedeći sinonimi: *blagavaona*, *blagovalište*, *čenakl*, *escimer*, *gostilište*, *izba*, *trpezarija*, *tinel*, *špajzimer*, *špajscimer*, *špajzecimer*, *jedaonica*, *blagovalištvo*, *gostinica*, *gostivnica*, *obročnica*, *obročnica*. Kolokacije u kojima se pojavljuje riječ opisane su na kraju rječničkoga članka.

O *Povijesnome rječniku hrvatskog kulinarstva* razgovarali smo s autoricom dr. sc. Jelenom Ivanišević.

Kako ste se odlučili za izradbu *Rječnika* i koliko ste dugo na njemu radili?

Ideja o *Rječniku* nastala je u sklopu projekta *Kultura prehrane u ozračju društvenih promjena 20. i početka 21. stoljeća*, koji je vodila dr. sc. Nives Rittig Beljak. Ona je najzaslužnija za idejni koncept ovoga rječnika. Na početku projekta zamišljeno je da *Rječnik* okupi sve hrvatsko kulinarsko nazivlje kako bi se pokazao razvoj kuhinjskoga jezika. Predviđeni opseg rječnika bio je 10 000 riječi u dva sveska. Na *Rječniku* radim od 2007. godine, kad sam se zaposlila u Institutu za etnologiju i folkloristiku.

S obzirom na to da je riječ o povijesnome rječniku, koje razdoblje on obuhvaća?

Rječnik obuhvaća građu od najstarijih objavljenih rječnika hrvatskoga jezika do suvremenih leksikoloških djela. Ugrubo, možemo reći da obuhvaća pola stoljeća

hrvatskoga kulinarskog nazivlja. I ovaj se *Rječnik*, kao i svi rječnici, opire dovršenosti, pa je vjerojatno mnogo toga ostalo izvan njega.

Možete li nam reći nešto više o korpusu na temelju kojega je *Rječnik* nastao? Kako je prikupljena građa? Što sve obuhvaća?

Osnovni izvor građe bio je Akademijin rječnik, koji je iznimno vrelo koje donosi građu u svoj povijesnoj slojevitosti. Iako ne bilježi sustavno kulinarske izraze, Akademijin je rječnik početak ozbiljnoga bavljenja ovim jezičnim slojem. Osim rječnika standardnoga hrvatskog jezika služila sam se i dijalektnim i posebnim rječnicima poput Šugarova *Biljnoga imenoslova* i mnogih drugih. Budući da je jezik kuhinje ujedno i jezik privatnoga prostora doma, mnogo je toga ostalo izvan zabilježene građe. Tada je trebalo građu proširiti etnološkim zapisima, objavljenim kuharicama i privatnim rukopisima, tzv. tekicama za recepte u kojima se bilježe obiteljski prehrambeni kanoni. Nastojala sam imati otvorene uši za sve nijanse i varijante imenovanja namirnica i jela u svakodnevnome govoru. U ovome rječniku nalaze se nazivi namirnica (biljnoga i životinjskoga podrijetla), jela, kulinarskih postupaka i pomagala koja se povezuju s kuhanjem i posluživanjem hrane.

Na koji ste način terenski prikupljali građu za ovaj *Rječnik*?

Čini mi se da je svaki izlazak iz kuće na neki način bio terensko istraživanje za *Rječnik*. Počevši od odlazaka na tržnicu, na kojoj opažate raznolikost naziva za istu stvar, poput *grincajga*, *grinceka* i sličnih naziva za vezicu povrća za juhu, do jednostavne činjenice da ljudi doista mnogo vremena provode razglabajući o hrani, a gotova svaka obitelj ima svoje izraze za pojedina jela i namirnice, čiji izbor ovisi o različitim čimbenicima. Na svim terenskim istraživanjima izvan Zagreba nastojala sam u razgovorima s ljudima različitih dobnih skupina čuti *kuhinjski* jezik kakav doista jest. Još uvijek se često, kad se razgovara o hrani, objašnjenja pojedinih riječi daju u zagradama kao u kuharicama s kraja 19. i početka 20. stoljeća, u kojima su ona obično na njemačkome jeziku. Bogatstvo kulinarskih naziva nevjerojatno je veliko i mislim da je govorni jezik ovdje presudan.

Jeste li tijekom istraživanja kulinarskoga nazivlja došli do nekih spoznaja koje su Vas iznenadile?

Mislim da nisam dokraja bila svjesna činjenice da je zapravo riječ o građi koja je u velikoj mjeri još uvijek nestandardizirana. U njoj je teško ograničiti značenja jer su fluidna i često vrlo skliska, te nazivi u različitoj okruženju označuju potpuno različite stvari. To se prije svega odnosi na nazive za biljke i ribe, koji se mogu razlikovati potpuno u dvama susjednim mjestima ili čak dvjema susjednim kućama. Jezik kuhinje spoj je dijalektizama, regionalizama i lokalizama, koji supostoje uz standardnojezični korpus. To je prije svega rezultat doprinosa lokalnih i regionalnih kuhinja zajedničkoj kulinarskoj baštini, ali i povijesnih i društvenih okolnosti svakoga pojedinog područja.



U nekim slučajevima iznenađuje današnje osiromašivanje rječnika, osobito kad se sjetite da znate nabrojiti tek možda desetak vrsta jabuka ili krušaka. Stariji rječnici donose nazive za na desetke različitih sorta. Jezik reagira na svjetsko smanjenje bioraznolikosti, a da toga nismo ni svjesni.

Isto tako, zanimljivo je shvatiti da smo svakodnevno okruženi predmetima kojima ne znamo naziv, a on postoji u starijim izvorima.

Korisno je shvatiti da jedemo gotovo sve što raste, hoda, leti ili pliva.

Možete li reći iz kojih su jezika najčešće posuđenice u Rječniku?

Teško je odrediti prevlast ijedne skupine posuđenica jer ovisi o području na kojemu je riječ zabilježena. Dalmatinski i primorski kulinarski rječnik obilježen je talijanizmima, a jezik na kontinentu germanizmima. Glavni smjerovi kulturnih utjecaja obilježavaju jezik, a posuđenice se sasvim lako uklapaju u jezik, osobito kad je riječ o kuhinji. Kulinarsko znanje lako se usvaja i prilagođuje novomu okruženju bez obzira na društvene okolnosti. Novi kulinarski postupci, jela i namirnice lako prelaze granice, pa su primjerice turcizmi neizostavni u kuhinjskome rječniku bez obzira na raskid s turskom kulturom. Zanimljivo je da u hrvatskome imamo tek jednu posuđenicu iz portugalskoga – to je *marmelada*.

Kako ste određivali koja će natuknica biti glavna?

Izbor glavne natuknice nije uvijek bio lak, ali ovdje često struka ima konačnu riječ bez obzira na čestoću uporabe lokalnih naziva. To se u prvome redu odnosi na nazive za ribe i biljke. U nekim slučajevima birala sam najrašireniji izraz zbog lakše razumljivosti.

Komu je Rječnik namijenjen?

Želja mi je bila napraviti rječnik koji će biti pristupačan što široj publici, i onoj zainteresiranoj za jezik i onoj zainteresiranoj za hranu. Ne mislim da je namijenjen isključivo onima koji se bave poviješću jezika, dijalektolozima ili novoj i pomodnoj skupini *foodieja* (nemamo još hrvatsku riječ za njih). U šali znam reći da je namijenjen *miješanim parovima*, onima koji dolaze iz različitih prehrambenih kultura. Mislim da će biti jednako koristan jezikoslovcima i povjesničarima kulture ili prehrane, a zanimljiv mnogima.

Kad bi trebao izići drugi svezak Rječnika?

Drugi svezak trebao bi biti objavljen 2017. godine, a onda ćemo razmišljati treba li početi raditi na dodatku.

Je li u planu da Rječnik bude dostupan javnosti u digitalnome obliku?

Zasad još nije u planu, ali mislim da bi trebao biti dostupan i tako. Osobito kad bude dovršen, a možda bi ga trebalo napraviti otvorenim i za doprinose korisnika.

Zahvaljujemo autorici na razgovoru i željno iščekujemo drugi svezak *Povijesnoga rječnika hrvatskog kulinarstva*.