

Nina Spicijarić Paškvan

## FIJUMANSKI NA TANJURU ETIMOLOŠKA I LEKSIKOLOŠKA ANALIZA FIJUMANSKOGA KULINARSKOG NAZIVLJA

Dr. sc. Nina Spicijarić Paškvan  
Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti  
Zavod za povijesne i društvene znanosti u Rijeci  
Ružičeva 5, HR – 51000 Rijeka  
nspicijaric@hazu.hr

UDK 811.163.42'373:641(497.561Rijeka)  
Izvorni znanstveni članak  
Primljeno: 23. 4. 2018.  
Prihvaćeno: 13. 6. 2018.  
DOI: 10.21857/mnlqgc0koy

*Cilj je u ovome radu popisati te etimološki i leksikološki obraditi lekseme kojima se imenuju kuhana, tj. termički obrađena jela u fijumanskom idiomu. Budući da se u kulinarstvu odražava kultura i tradicija određenoga kraja, a jezik je odraz izvanjezične stvarnosti, polazi se od hipoteze da će u dobivenoj građi biti zastupljeni svi jezični slojevi prisutni u građu Rijeci tijekom povijesti. Pritom se misli na slavenski, german-ski, mađarski i romanski sloj. Građa je prikupljena ispitivanjem izvornih govoornika uz pomoć prethodno pripremljenoga upitnika.*

**Ključne riječi:** *fijumanski; kuhana jela; kulinarstvo; romanizmi; slavizmi; germanizmi; hungarizmi.*

### 1. Uvod

Fijumanski govor, uz čakavski, jedan je od jezičnih kodova koji tradicionalno karakteriziraju riječki jezični identitet. Fijumanski pripada skupini kolonijalnih mletačkih idioma<sup>1</sup> koji su uvezeni na istočnu jadransku obalu tijekom dominacije Mletaka kao pomorske i trgovačke sile. Danas je to govor manje skupine Riječana (*Fijumana*), uglavnom ograničen na obiteljsku i neformalnu uporabu unutar *fijumanske* zajednice.<sup>2</sup> Nažalost, kao što je općenito slučaj kod dijalekata i manjinskih jezika, tako i fijumanski (te riječki čakavski) zbog raznih sociolingvističkih

<sup>1</sup> O razlogu naziva kolonijalni mletački usp. Crnić Novosel, Spicijarić Paškvan 2014a: 410.

<sup>2</sup> O statusu fijumanskoga danas usp. Crnić Novosel, Spicijarić Paškvan 2014a, Spicijarić Paškvan, Crnić Novosel 2014b.

razloga ima sve manje govornika. Kako bi se očuvao fijumanski idiom, napisani su brojni radovi (Berghoffer 1894; Bató 1933; Depoli, A. 1913; Depoli, G. 1928: 188-190; Rošić 2002, Blecich 2012, Blecich, Tamaro 2015 itd.), tri rječnika fijumanskoga idioma (Gottardi 2004; Samani 2007; Pafundi 2011) i jedna knjižica/rječnik (Mestrovich 2001). Rijeka je oduvijek bila grad u kojem su se miješale razne kulture, a to se očituje i u njezinim govorima. Tako u fijumanskom idiomu, čija je baza mletačka, možemo osim romanskih riječi pronaći i lekseme slavenskog, germanškog te mađarskog porijekla, što se posebno očituje na području kulinarstva.

Kada su ljudi otkrili da je termički obrađena hrana nerijetko ukusnija od sirove, kuhanje je postalo isključivo čovjekovom vještinom, čime je zahtijevalo društvenu organizaciju i prenošenje kulture (Mennell, Murcott, van Otterloo 1998: 21). Upravo društvena organizacija te geografski i povijesni aspekti utječu na razvoj kulinarskih navika, „pa se, prema tome, razlikuju i kulinarske kulture kao skupovi stavova i ukusa koje ljudi povezuju s kuhanjem i prehranom“ (Žaper 2004: 229). Budući da je jezik odraz izvanjezične stvarnosti, društvene, povijesne i kulturne osobitosti određenoga prostora mogu se rekonstruirati analizom kulinarskoga leksika toga kraja.

Stoga je cilj bio u ovome radu prikupiti fijumanske nazive za gotova jela te ih etimološki i leksikološki obraditi. Polazi se od teze da će u gradu biti zastupljeni termini svih jezičnih slojeva koji su tijekom povijesti bili prisutni u gradu Rijeci, uz pretpostavku da će najzastupljenije biti romanske, tj. mletačke riječi. Također, dobiveni će se termini usporediti s terminima u ostalim mletačkim govorima (mletačkim govorom grada Venecije, istromletačkim, tršćanskim, dalmatinskim mletačkim), talijanskim te s čakavskim govorima iz okolice Rijeke (Rukavca, Grobnika, Drage, Bakra/Škrljeva, Crikvenice), čiji su rječnici dostupni.

## 2. Metodologija istraživanja

Građa je za ovaj rad prikupljena na način da su iz već navedenih postojećih rječnika fijumanskoga idioma te iz tršćanskoga rječnika (Doria 1987)<sup>3</sup> ekscerpirani leksemi koji se odnose na hranu. Nakon dobivena popisa izdvojeni su leksemi kojima se imenuju samo kuhana jela. Popis je, dakle, bio polazište za upitnik kojim je provedeno terensko istraživanje tijekom 2015. te 2017. i 2018. godine

<sup>3</sup> U upitnik su uvrštene i riječi iz rječnika tršćanskoga dijalekta jer je riječ o bliskim idiomima koji su se razvili u gradovima s bliskom prošlosti (više o tome v. Spicijarić Paškvan 2015: 84-91). Stoga se krenulo od pretpostavke da će se dobiti veći broj riječi i podataka no što je to zabilježeno u fijumanskim rječnicima.

izravnim dijalogom s govornicima fijumanskoga.<sup>4</sup> Terenskim je istraživanjem dobiven konačni popis leksema koji se ponešto razlikuje od polaznoga. Naime, dok su na terenu zabilježeni nazivi koje fijumanski rječnici nisu obuhvatili, brojni leksemi navedeni u istim rječnicima više nisu u uporabi.

Zatim su leksemi ovjereni na terenu svrstani u semantičke podskupine (1. Jušna jela; 2. Jela od tijesta, riže, krumpira, žitarica; 3. Jela od jaja i 4. Mesna i riblja jela) te su etimološki i leksikološki obrađeni. Pri etimološkoj obradi građe, u obzir se uzimala neposredna etimologija (*etymologia proxima*), dakle posljednji jezik davalac za fijumansku riječ, ali se zatim analiza proširila i na daljnju etimologiju (*etymologia remota*) kako bi se utvrdilo daljnje podrijetlo riječi te motivacija značenja. Pokraj leme ukratko je napisano značenje jela na hrvatskom, a za detaljnije pripreme pojedinih jela može se konzultirati Gottardi 1998. U okviru etimološke analize zabilježeni su i primjeri leksema pronađeni u postojećim talijanskim dijalekatskim rječnicima (za mletački govor grada Venecije – Boerio, istromletački – Rosamani, tršćanski – Doria, dalmatinski mletački – Miotto). Osim toga, radi dobivanja potpunije jezične slike grada Rijeke i njegove okolice, leksemi su ovjereni i u postojećim rječnicima čakavskih govora u neposrednoj blizini Rijeke (Rukavac – Mohorovičić-Maričin, Grobnik – Lukežić/Zubčić, Draga – Milić, Bakar/Škrljevo – Turina/Šepić-Tomin, Crikvenica – Ivančić-Dusper). Pritom je kod navođenja svih leksema ovjerenih u rječnicima čuvana akcentuacija i grafija tih rječnika. Primjeri fijumanskoga dijalekta dobiveni terenskim istraživanjima bilježeni su u skladu s pravilima koje donosi priručnik za bilježenje venetskoga,<sup>5</sup> tj. *Manuale di Grafia Veneta Unitaria* (1995).

### 3. Etimološka i leksikološka analiza fijumanskih leksema

U ovom su dijelu leksemi uvršteni u četiri semantičke skupine (3.1 Jušna jela; 3.2 Jela od tijesta, riže, krumpira, žitarica; 3.3 Jela od jaja i 3.4 Mesna i riblja jela), a za etimološku i leksikološku obradu korištene su sljedeće kratice:

ar. – arapski

bk.-šk. – govor Bakarca i Škrljeva

<sup>4</sup> Zahvaljujem kazivačima Kristini Blecich, Candidu i Ismeriji Butinar, Patriziji Chiepolo Mihočić, Riti Čeč, Stelli Defranza, Adriani Frković Soldatic, Odinei Martinis, Nadi Mataija, Gigliani Rosić, Lucianu Rovtaru, Deborah Voncini Ivanić, Mireli Vukšić i Silvani Zorich.

<sup>5</sup> Jedan od venetskih dijalekata jest i *dialetto veneziano 'lagunare'* koji se odnosi na govor grada Venecije (Zamboni 1974: 9). Dakle, radi se o mletačkom govoru iz kojeg su se razvili i kolonijalni mletački idiomi prisutni na istočnoj obali Jadrana.

bug. – bugarski  
cinc. – cincarski  
crk. – govor Crikvenice  
dal.mlet. – dalmatinski mletački  
dem. – deminutiv  
dr. – govor Drage (sušačke)  
eng. – engleski  
etim. – etimologija  
fr. – francuski  
furl. – furlanski  
germ. – germanski  
gl. – glagol  
gr. – grčki  
grob. – govor Grobnika  
hr. – hrvatski  
ie. – indoeuropski  
istr.mlet. – istromletački  
ksn.lat. – kasnolatinski  
lat. – latinski  
mađ. – mađarski  
mlet. – mletački govor grada Venecije  
mn. – množina  
mugl. – muglizanski  
ngr. – novogrčki  
njem. – njemački  
part.proš. – particip prošli  
port. – portugalski  
ruk. – govor Rukavca  
sr.vis.njem. – srednjovisokonjemački  
st. – staro-  
šp. – španjolski  
tal. – talijanski  
tr. – tršćanski  
tur. – turski  
v.lat. – vulgarnolatinski

### 3.1 Jušna jela

3.1.1 Leksem *bròdo* u fijumanskom se rabi za označavanje 'juhe (općenito)'. Riječ je mletačka, a dolazi od germ. *\*brod* 'pripremiti što na vatri'; usp. eng. *broth* 'tekućina u kojoj se kuha meso', tal. *brodo*, šp. *brodio* (arhaično), *bodrio*, fr. *brouet* itd. Istoga su podrijetla i nazivi za kruh u pojedinim jezicima, npr. njem. *Brot*, eng. *bread* itd. te glagol koji znači 'ključati, vreti' očuvan u njem. *brodeln*, *brudeln* (Zing; Zaccaria 1986: 67; DELI I 168).

Riječ je zabilježena u mlet.,<sup>6</sup> tr., istr.mlet. *brodo* (Bo 101; Do 94; Ro 119). DELI (I 168) navodi da je riječ o jelu koje nije bilo tipično za romanske stolove te da je uvedeno sa sjevera zajedno s riječju i jelom *zuppa*. Fijumanski govornici spomenuli su i sljedeća jela: *bròdo de pèše/pèsse* 'riblja juha',<sup>7</sup> *bròdo de càrne*<sup>8</sup> 'juha od mesa', *bròdo de bèchi* 'juha sa zaprškom bez mesa'.<sup>9</sup> Za vrste juhe koje su se pripremale u Rijeci v. Gottardi 1998: 17.

Za 'prežganu juhu', u fijumanskom se rabe nazivi *bròdo-brustolà/bròdo-brustolà/bròdo-brostoli* te *àimpren*. Prve varijante koje označavaju 'prežganu juhu' sastoje se od riječi *brodo* (v. *brodo*) i izvedenica od mlet. gl. *brustolar* 'pržiti' (part. proš. *brustolà*) (Bo 104) koji dolazi od v.lat. *\*brustulare* (< lat. *ustulare*, dem. od *urere* 'gorjeti', vjerojatno ukrižen s *bruciare* 'gorjeti') (DELI I 4). Ovaj je naziv zabilježen i u tr. *brodo brustolà* (Ro 119), u Valsugani *brobrušà*, furl. (Moggio Udinese) *brùt brustolât*, u pojedinim ladinskim dijalektima *bröbrušà* itd. (Do 94).

Drugi naziv za 'prežganu juhu' koji rabe starije osobe jest germanizam *àimpren*. Osnovno značenje toga germanizma jest 'zaprška'. Riječ dolazi iz njem. *Einbrenn(e)* 'zaprška', prefiks *ein-* + gl. *brennen* 'gorjeti, paliti' < pragermanski *\*brennan* 'gorjeti' (usp. eng. *burn*) (Kluge 1891: 42, 43). Taj je naziv zabilježen i u crk. *ājnprēn* 'zaprška' (CB 13). Više o prežganoj juhi u: Gottardi 1998: 17, 18.

Fijumanski izraz *bròdo-šcèto*<sup>10</sup> odnosi se na 'rijetku juhu'. Za prvi dio složenice v. *brodo*. Drugi dio složenice *šcèto* znači 'čist, jednostavan' i zabilježen je u mlet. *schieto* 'jednostavan; čist (o vinu)' (Bo 626), dal.mlet. *s'cèto* (Mi 181), istr.

<sup>6</sup> Boerio (101) navodi da se radi o ukuhanom mesu ili vodi s mesom, iako se taj leksem može odnositi i na jušno jelo bez mesa.

<sup>7</sup> Za etim. riječi *pèše/pèsse* v. Blecich, Tamaro 2015: 67.

<sup>8</sup> Za etim. riječi *carne* v. 3.4.3.

<sup>9</sup> Fijumanska riječ *bèco* označava 'muža kojega je supruga prevarila'. Naziv za ovu vrstu juhe doslovno se može prevesti kao 'juha prevarena supruga', a vjerojatno potječe od činjenice da ako žena vara supruga nema vremena za pripremanje prave juhe od mesa koja zahtijeva duže kuhanje. Riječ je zapravo o juhi sa zaprškom, bez mesa.

<sup>10</sup> Kod pojedinih govornika čuje se čakavsko *ć* u izgovoru riječi *šcèto* [š'ćeto].

mlet. *s'cieto* (Ro 973), tal. *schietto* (Zing) 'čist, jednostavan'. Radi se o germanizmu iz gotskoga *slaihts* 'gladak, jednostavan' (usp. njem. *schlecht* 'bezvrijedan, zao') uz prijelaznu fazu \**skleht-*, \**sklett-* (Zaccaria 1986: 434, 435; Do 585; DELI V 1153). Ovaj naziv za juhu bilježi i Doria (585): tr. *brodo s'ceto*.

3.1.2 Općenito za označavanje 'gustog jušnog jela, variva', govornici fijumanskog rabe izraz *minèstra*. Riječ dolazi od gl. *ministrare* (jedno od značenja je 'staviti *ministra*-u na tanjur') < lat. *ministrāre* 'poslužiti (na stol)', od *minister* 'poslužnik, sluga' (Zing; DELI III 757). Za varijante jela *ministra* u Rijeci v. Gottardi 1998: 18-21.

Riječ je zabilježena u mlet. *manestra* (Bo 393), dal.mlet. *manèstra* (Mi 113), tr., istr.mlet. *ministra*, *manestra* (Do 355, 378; Ro 630), tal. *ministra* (Zing). Ovo je jelo zabilježeno i u čakavskim rječnicima te označava 'varivo' uglavnom s grahom i tjesteninom ili povrćem i drugim grahoricama: grob., crk., dr., bk.-šk. *manèštra* (GG 360; CB 62; RDČ 53; RČI 103), ruk. *manèštra*, *manèštrôn* (RČGR 152).

Ostale varijante jušnih jela ovoga tipa zabilježene na terenu su: *minèstra de bobici* 'varivo od krumpira, mrkve, mladog kukuruza',<sup>11</sup> (*minèstra de*) *capùzi e fasò* ili *jòta*,<sup>12</sup> *minèstra de fasò* 'varivo od graha', (*minèstra de*) *òrso e fasò* (*con lugànighe cragnoline*) 'varivo od ječma i graha (s kranjskim kobasicama)', (*minèstra de*) *pàsta*<sup>13</sup> *e fasò* 'varivo od tjestenine i graha', (*minèstra de*) *ràpe e fasò* 'varivo od repe i graha', *minèstra de verdùre* 'varivo od povrća' ili *minèstrôn* 'varivo s puno povrća' (uvećanica (-on) od *ministra*). U nastavku slijedi etimološka analiza pojedinih sastavnica sadržanih u ovim nazivima jela.

- *Bobici* 'mladi kukuruz'; riječ je zabilježena u istr.mlet. *bobici* – *ministra de bobici* (Ro 98). Riječ je o posuđenici iz hr. *bobić*, tj. iz čakavskog – usp. grob. *bobić* 'sitan plod boba', grob., ruk., crk., dr., bk.-šk. *bobić* 'malo, komadić' (GG 173; RČGR 32; CB 18; RDČ 12; RČI 19). Ova je riječ dem. riječi *bob* (< praslavenski \**bobъ*). ERHSJ (I 176) navodi da se naziv za ovu biljku, osim u baltoslavenskom (> staropruski *babo*), javlja još samo u lat. *faba* te u njegovim romanskim refleksima (fr. *fève*, šp. *haba*, port., tal. *fava*) (usp. i VELI I 513; Ma 68). U slavenskom je došlo do promjene ženskoga u srednji rod. Riječ *boba* (dem. *bobica*) općenito označava nešto maleno i okruglo, pa se tako i riječ *bob* (dem. *bobić*), osim kao fitonim, rabi i za određivanje *bobice*, tj. nečega malenoga i okruglog, što je zatim vjerojatno prešlo u naziv za mladi kukuruz u fijumanskom, istromletačkom te općenito u istarskim govorima.<sup>14</sup>

<sup>11</sup> Ovo je izvorno istarsko jelo i govornici fijumanskoga ga tako kategoriziraju.

<sup>12</sup> Za etim. riječi *jòta* v. 3.1.3.

<sup>13</sup> Za etim. riječi *pàsta* v. 3.2.4.

<sup>14</sup> Ekvivalent eng. *berry*, njem. *Beere* itd.

• Fitonim *capùzi* 'kupus' (mn.) zabilježen je u mlet. *capuzzo* (Bo 135, 136), dal. mlet., tr. *capùzo* 'kupus' (Mi 44; Do 128, 129), mugl. *ciapus* te u konzultiranim čakavskim rječnicima, grob., ruk., crk. *kàpüz* 'kupus' (GG 301; RČGR 109; CB 48), dr., bk.-šk. *kàpuz* (RDČ 41; RČI 77). Postoje dva etimološka tumačenja. Prvo je da se radi o umanjenici lat. *caput* 'glava' (dem. na *-ūceus*) koja se sekundarno paretimološki približava riječi *cappuccio* 'kapa' (tal. *cavolo cappuccio*), dok drugo objašnjenje ovu riječ direktno povezuje s tal. *cappuccio* 'kapa' (usp. ERHSJ II 43, 44; Do 128, 129; VELI I 232; DELI I 201; Zing).

• Fitonim *fasò* zabilježen je u mlet. *fasòlo*, mn. *fasò*, *fasioi*, *fasoli* (Bo 262), dal. mlet. *fašòl* (Mi 78), tr., istr.mlet. *fašòl/fašòl*,<sup>15</sup> *fašiol/fašiol* (*minestron de pasta e fašioi*) (Do 226; Ro 360) te u konzultiranim čakavskim rječnicima grob., ruk, dr., bk.-šk. *fažòl* 'grah i jušno jelo od graha' (GG 247; RČGR 71; RDČ 28; RČI 49), crk. *fažòl* (CB 35) – grob. *pijät pàšte i fažòla* (GG 461), ruk. *pašta i fažol* (RČGR 202). Iz lat. *phasēolu(m)* iz *phasēlus* < gr. *phásēlos* 'grah', riječ vjerojatno egejskog podrijetla (ERHSJ I 126, 127; DELI II 413).

• Fitonim *orzo* 'ječam' dolazi od lat. *hōrdeu(m)* (ERHSJ II 568; DELI IV 849) te je ie. porijekla. Riječ je zabilježena u mlet. *orzo* (Bo 456), tr. *orzo* (*minestron de orzo e fašò*); mugl. *orz* (Do 416).

• Riječ *lugàniga* 'kobasica' < lat. *lucānica(m)* 'kobasica napravljena u Lukaniji'<sup>16</sup> (Zing; DELI III 687). Ovaj je leksem zabilježen u mlet., istr.mlet. *lugànega* (Bo 376; Do 337; 338), dal.mlet., tr., istr.mlet. *lugàniga* (Mi 108; Do 337, 338; Ro 553). Uz leksem *luganiga*, govornici fijumanskoga rabe i hrvatsku čakavsku riječ *kobasiza* (usp. grob. *kobasìca/kōmbasìca* (GG 312)) (za etim. v. i Blecich, Tamaro 2015).

• Fitonim *ràpe* 'repa' nije zabilježen u konzultiranim mletačkim rječnicima, ali je zabilježen u tal. *rapa* 'repa' (< lat. *rāpa(m)* < *rāpu(m)* ie. podrijetla) (REW 7064; Zing).

• Riječ *verdùra* je zbirna imenica (-ura) nastala od pridjeva *verde* (ista analogija kao hr. *zelenjava* < *zelen*), iz lat. *vīride(m)* iz *virēre* 'biti zelen' (Zing, AEI 453).

3.1.3 Jelo tipično za talijansku regiju Furlaniju Julijsku krajinu, Istru, slovensko i sjeverno hrvatsko primorje je *jòta* 'kupus i grah na jušno', drugog naziva (*minèstra de*) *capùzi e fasò* (za etim. v. 3.1.2). Naziv *jòta*, dolazi iz ksn.lat. *jutta* 'juha, jušno jelo', za koje Doria (315) navodi da je keltskoga podrijetla. Riječ je zabilježena u tr. *iota*, furl., mugl. *jote* 'id.' (Do 315; Ro 515). Doria (315) bilježi slične oblike

<sup>15</sup> Kosa crta u ovom i sličnim primjerima označava da se primjeri izgovaraju isto, no u rječnicima se primjenjuje različita grafija s/f, z/ž.

<sup>16</sup> Lukanija je antička pokrajina u donjoj Italiji smještena između Tirenskog mora i Tarantskog zaljeva, a ime joj je nastalo prema Lukanijcima, koji su naselili to područje u 4. st. pr. Kr. (HE)

za Modenu – *zota*, engadinski *giuota*, kalabrijski *jotta* u značenju ‘splačina, piće za svinje’. Više o jelu *jota* usp. Gottardi 1998: 20, 21.

3.1.4 Naziv *pàsta e patàte* rabi se za jednostavnu vrstu variva od tjestenine i krumpira. Za etim. riječi *pàsta* v. 3.2.4. Riječ *patata* dolazi od šp. *patata* < kečuanski *papa* ‘krumpir’ iz haicanskog *batata* ‘batat, slatki krumpir’ (DELI IV 891). Riječ je zabilježena u mlet., istr.mlet., tr. *patàta* (Bo 481; Ro 748; Do 440).

To jelo i naziv za njega zabilježeni su u ruk. *konpir i pašta* (RČGR 202). Pojedini kazivači za to jelo češće rabe naziv *minèstra in biànco* (dosl. varivo na bijelo).

## 3.2 Jela od tijesta, riže, krumpira, žitarica

3.2.1 Riječ *càssizza/càšizza* označava ‘kašasto jelo’, uglavnom ‘rijetki griz’ ili ‘rijetku palentu’. Taj naziv dolazi iz hrvatskoga jezika, tj. iz čakavskoga. Radi se o dem. riječi *kaša*, a leksem je zabilježen u grob., ruk., bk.-šk. *kàša, kàšica*, crk. *kàša* (GG 303; RČGR 110; RČI 78; CB 49) ‘rjeđa palenta’.

Praslavenski *\*káša* (slovenski, ruski *káša* itd.) dovodi se u moguću vezu s litvanskim gl. *kóšti* ‘cijediti’, latvijskim gl. *kāst* ‘cijediti, sijati’ (ERHSJ II: 59, Ma 432; za detaljniju etim v. Blecich, Tamaro 2015).

3.2.2 Naziv za okruglice od krumpira koje se prže, u fijumanskom je *crochèti* (*de patàte*). Riječ dolazi iz fr. *croquet* ‘dvopek’, *croquette* ‘valjušak od krumpira’ iz *croquer* ‘škripati, hrskati’ (kao i tal. *croccante* ‘hrskav’ < fr. *croquant*) (Zing; DELI I 299). Riječ je zabilježena u istr.mlet. *crochi* (mn.) ‘kroketi (od riže)’ (Ro 268), tr. *crochè* (Do 184), tal. *crocchetta* ‘pržena okruglica od riže, mesa, krumpira i dr.’ (Zing). U dal.mlet. *crochèti de carta* znači ‘papirnate trakice kojima se ukrašava kosa djevojčica’ (Mi 60).

Za etim. riječi *patàte* v. 3.1.4.

3.2.3 Naziv za ‘valjušake, okruglice’, u fijumanskom je *gnòchi* (mn. od *gnòco*); za vrste valjušaka i jela od njih usp. Gottardi 1998: 32-37. Leksem dolazi od tal. *nocchio* ‘čvor, kvrga’ (metateza *nocchio* > *niocco* > *gnocco*; prijelaz *n-* > *gn-* kao i kod *nudo* > (*i*)*gnudo* ‘gol’), a *nocchio* dolazi iz lat. *nōdulu(m)*, dem. od *nōdus* ‘čvor’ (REW 5947).<sup>17</sup>

Ovaj je leksem zabilježen u mlet., tr., istr.mlet. *gnoco* (Bo 310; Do 273; Ro 443), tal. *gnocco* (Zing) i u čakavskim govorima: grob., ruk., crk., dr., bk.-šk. *njòk* ‘valjušak od krumpirova tijesta’ (GG 421; RČGR 181; CB 71; RDČ 63; RČI 123). Istu semantičku analogiju ima i njem. *knödel* ‘njok, valjušak’ iz sr.vis.njem. *knödel*, dem. od *knod* ‘čvor’ (Kluge 1891: 183).

<sup>17</sup> Usp. Spicijarić Paškvan, 2018: 49, 50.



Među ispitanicima potvrđene su sljedeće vrste valjušaka: *gnòchi de patàte* ‘obični njoki s krumpirom’,<sup>18</sup> *gnòchi/gnoschèti de gris/gris* ‘njoki od griza – za juhu’,<sup>19</sup> *gnòchi de pàn* (< lat. *pāne(m)*) istoga korijena kao i gl. *pāscere* ‘hraniti’) ‘njoki od kruha’ te jela od njoki: *gnòchi col/con gùlaš* ili *gnòchi con sùgo* ‘valjušci s gulašom’<sup>20</sup> i dr.

3.2.4 Romanskoga je podrijetla i fijumanska riječ *pàsta* ‘tjestenina’. Dolazi od ksn.lat. *pāsta(m)* ‘tijesto, kolač’ iz gr. *pastái* (mn.) ‘brašno s umakom’ što je izvedenica od gl. *pāssein* ‘mijesiti’. Ta je riječ zabilježena u mlet., istr.mlet., tal. *pasta* (Bo 479; Ro 745, 746; Zing) te u konzultiranim čakavskim rječnicima grob., ruk., crk., dr., bk.-šk. *pàšta* ‘tjestenina’ (GG 461; RČGR 202; CB 78; RDČ 70; RČI 137) (ERHSJ II 618, DELI IV 890).

Jela od tjestenine zabilježena na terenu su: *pàstašuta/pàstasuta/pàsta col gùlaš/pàsta col sùgo* ‘tjestenina s gulašom’; *pàsta in fòrno/lasagne (in fòrno)*; (*pàsta*) *carbonàra*; *pàsta con (sùgo de) càrne masinàda/pàsta bolognèse*;<sup>21</sup> *pàsta con la sàlsa* ‘tjestenina s umakom od rajčica’. Za ostale vrste jela od tjestenine u Rijeci usp. Gottardi 1998: 22-25.

• Prvo jelo *pàstašuta/pàstasuta* složenica je od *pasta* (za etim. v. 3.2.4 *pasta*) i *asciutto* ‘suh, osušen’ (< lat. *exsūctu(m)*, part.proš. od *exsūgere* ‘sisati, isisati’ (Zing)). Naziv za ovo jelo ovjereno je u tal. *pastasciutta*, *pasta asciutta* (Zing) ‘kuhana tjestenina’, tr. *pasta suta*, *pastasuta*, *pastas(i)uita* (Do 439) te u čakavskom rječniku Rukavca – *pašta šuta* (RČGR 202).

Za etim. naziva *pàsta col sùgo/pàsta col gùlaš* v. 3.4.6.

• Sljedeće jelo, naziva *pàsta in fòrno* ili *lasagne (in fòrno)* označava ‘lazanje, tj. jelo od zapečene široke tjestenine s mljevenim mesom, bešamel-umakom i začinima’. Prvi oblik doslovno znači tjestenina u pećnici – *forno* (< lat. *fūrnum* ie. podrijetla). Drugi naziv, tj. *lasagne* dolazi od v.lat. *\*lasānia(m)* od *lāsānu(m)* ‘lonac’ < gr. *lāsānon* ‘podmetač za lonac’, ‘posuda’ (DELI III 652; Zing; Ma 542). U talijanskom jeziku i mletačkim govorima ovaj leksem označava ‘vrstu široke tjestenine’: tal. *lašagna* (Zing), mlet. *lasagne* (Bo 361), tr., istr.mlet. *lašagna/lašagna* (Do 322; Ro 527), a u dal.mlet. zabilježena je riječ *lašagnòl* u značenju ‘valjak za tijesto’ < *\*lašagna*. I konzultirani čakavski rječnici bilježe ovaj leksem u značenju ‘vrsta široke tjestenine’: grob. *lazànja* ‘plosnata ravna tjestenina’ (GG 344), ruk. *lazànja*

<sup>18</sup> Za etim. riječi *patàte* v. 3.1.4.

<sup>19</sup> Za etim. riječi *gris/gris* v. Bleich, Tamaro 2015: 71, Spicijarić Paškvan 2018: 50.

<sup>20</sup> Za etim. riječi *gùlaš* i *sùgo* v. 3.4.6.

<sup>21</sup> Jedna je od kazivačica navela i naziv *pàsta špòrca* za tjesteninu s mljevenim mesom.

‘tjestenina, rezanci’ (RČGR 138), crk., bk.-šk. *lazànje* ‘domaći široki rezanci’ (CB 56; RČI 95). Dakle, u mletačkom i talijanskom leksem *lasagne* označava ‘vrstu široke tjestenine’, dok se samo jelo naziva *lasagne al forno*. Ovo je jelo i naziv za njega prisutno u brojnim europskim jezicima, npr. eng., mađ. *lasagne*, njem. *Lasagne*, šp. *lasaña* itd.

Fijumansku varijantu *lasagne* (bez sastavnice *in forno*) u značenju gotova jela rabe mlađi govornici vjerojatno pod utjecajem hrvatskoga jezika, što se vidi iz njezina suženoga značenja, dok puni višečlani naziv (*lasagne in forno*) rabe stariji govornici.

- Slijedi jelo (*pàsta carbonàra*)<sup>22</sup> ‘tjestenina sa slaninom, jajetom i parmezanom’. Postoji više teorija o originalnom receptu za ovo jelo, njegovu postanku i podrijetlu imena. Jedna od teorija nastanka ovoga jela jest da su je pripremali rudari koji su iskopavali ugljen (*carbonaio* ‘ugljenar’ < *carbone* < lat. *carbōne(m)* ‘ugljen’ (Zing; DELI I 204)) kada su odlazili u apeninske planine na području Lazija i Abruzza imajući sa sobom samo tih nekoliko sastojaka. Postoji i teorija da su je za vrijeme Drugoga svjetskog rata počeli pripremati američki vojnici sa sastojcima koje su imali (za teorije o postanku ovoga jela v. Gusto Osteria 2016).

- Sljedeći je naziv *pàsta con (sùgo de) càrne masinàda/pàsta bolognèse*, a odnosi se na tjesteninu pripremljenu s umakom od pirjanog mljevenog mesa. Za etim. prve varijante v. 3.4.6 (*sugo*), v. 3.4.3 (*carne (apanada)*). Riječ *masinàda* je part.proš. od gl. *masinar* < ksn.lat. *māc(h)ināre*. Riječ je zabilježena u mlet. *masenàr* ‘mljeti’ (Bo 402). istr.mlet. *mafinar/mašinar* (Ro 603; Do 365; Mi 119), tal. *macchinare* (Zing). Drugu varijantu rabe mlađi govornici, a preuzeta je iz tal. *pasta alla bolognese* ‘tjestenina pripremljena na bolonješki način’ (Zing; DELI I 153), kao i hr. *špageti bolonjeze* (HJP).

- Jelo *pàsta con la sàlsa* označava ‘tjesteninu s umakom od rajčica’. Leksem *salsa* dolazi od lat. *sālsa(m)* < od *sālsu(m)*, part.proš. od *sāllere* ‘soliti’ < *sāl* ‘sol’ (DELI V 1122). Riječ je zabilježena u mlet., tr., istr.mlet., tal. *salsa* ‘razne vrste umaka’ (Bo 594; Do 547; Ro 918; Zing). U navedenim romanskim govorima *salsa* znači općenito ‘umak’, dok je u hrvatskim govorima došlo do suženja značenja te označava ‘umak od rajčica’ (*salsa di/de pomodoro*); grob. *sālsa* (GG 582), bk.-šk. *sālsa* (RČI 171).

3.2.5 Sveprisutno je i jelo *pirè (de patàte)*<sup>23</sup> ‘pire-(krumpir)’. Ovaj je leksem zabilježen u tal., istr.mlet. *purè* (Zing; Ro 796, 841), tr. *pirè de patate, purè* (Do 471). Boerio (540) bilježi *purè* u značenju ‘vrsta juhe, koja se radi s umakom od graška, leće, kestena i dr.’. Naziv dolazi iz fr. *purée*, part. proš. od stfr. *purèr* ‘pasirati

<sup>22</sup> Stariji govornici napominju da je to jelo došlo u Rijeku nakon Drugoga svjetskog rata.

<sup>23</sup> Za etim. riječi *patàte* v. 3.1.4.

(grahorice), iz ksn.lat. *purāre* (DELI IV 1003; Zing). Od konzultiranih čakavskih rječnika, ovaj je leksem ovjeren u ruk. *pirè* (RČGR 208).

3.2.6 U ovim se krajevima često jede *palenta* 'jelo od ukuhanog kukuruznog brašna', koju govornici fijumanskoga zovu *polènta*; za varijante ovoga jela v. Gottardi 1998: 27-29. Riječ je romanskoga podrijetla, od lat. *polènta(m)* 'brašno prženog ječma, palenta' blisko riječima *pöllis* 'pelud' i *pūlvīs* 'prašina' (DELI IV 948). Leksem je zabilježen u mlet. *polenta* (Bo 517), tr., dal.mlet. *polènta* 'palenta, kaša' (Do 480; Mi 157, 158), tal. *polenta* (Zing) te u čakavskim rječnicima: grob., crk. *palènta* (GG 455; CB 77), dr. *palènta* (RDC 69), bk.-šk. *palènta* (RČI 134).

Među govornicima zabilježeno je i jelo (*polènta*) *kompīrīza(polènta) kumpīrīza* 'palenta ukuhana s krumpirom'. Radi se o tradicionalnom grobničkom jelu (grob. *kōmpīrīca* < *kōmpīr*; grob. *palènta kōmpīrīca* (GG 455)), a naziv je zabilježen i u drugim konzultiranim čakavskim rječnicima: *kumpīrīca* (RDC 46), bk.-šk. *kunpīrīca*, *konpīrīca* (RČI 90), crk. *kōnpīrīca* (CB 51). Za etim. v. Blecich, Tamaro 2015.

3.2.7 Na bazi riže, često je jelo *rīsi bīsi* 'riža s graškom';<sup>24</sup> za recept v. Gottardi 1998: 25. Prvi dio složenice *rīsi*, mn. od *riso* (mlet. *riso*) iz lat. *oryza(m)* < gr. *óryza* istočnoga je podrijetla (Bo 577; DELI IV 1091). Drugi dio je *bīsi*, mn. od mlet. *biso* < lat. *pīsum* < gr. *pīsos* (p > b) (Bo 83; ERHSJ III 164,165). Ovo je jelo zabilježeno i u dal.mlet. *rīsi e bīsi* (Mi 171), tr., istr.mlet. *rīsi e bīsi/rīfi e bīfi* (Do 528; Ro 886) te u čakavskim rječnicima ruk. *rīzi-bīzi* (RČGR 245), crk., bk.-šk. *rīži-bīži* (CB 89; RČI 167).

3.2.8 Naziv za rižoto, u fijumanskom je *risòto/rižòto*. Za vrste ovoga jela u Rijeci usp. Gottardi 1998: 26, 27. Dolazi od tal. *riso* (za etim. v. 3.2.7 (*rīsi bīsi*)). Riječ je zabilježena u tal. *risotto*, tr. *rifoto/rišoto* (Zing; Ro 886; Do 528), mugl. *rišot* (Do 528) te u čakavskim govorima ruk., bk.-šk. *rīžòt* (RČGR 245; RČI 167). Smatra se da su ovo jelo i riječ milanskog podrijetla. Na terenu su zabilježena jela: *risoto de fegadīni de galīna*, *risoto de còde de scàmpi*, *risoto de càrne*, *risoto de scàmpi*, *risoto de verdūra*, *risoto de spàroghe* itd.

### 3.3 Jela od jaja

3.3.1 Nazivi za kajganu, u fijumanskom su *fritàia*<sup>25</sup> i *òvo strapazzàdo*.<sup>26</sup> Fijumanska riječ *fritàia* došla je od lat. *frīctālia* < *frīgere* 'pržiti' onomatopejskog po-

<sup>24</sup> Pojedine starije kazivačice napomenule su da se za to jelo u vrijeme Drugoga svjetskog rata rabio i naziv *lilimarlen* (< *Lili Marlen* – njemačka ljubavna pjesma popularna za vrijeme Drugoga svjetskog rata).

<sup>25</sup> Pojedini su govornici za kajganu naveli oblike *fritàia con i (coi) òvi* / *fritàia de òvi*, što je zapravo pleonazam, ali se ipak rabi. Ovaj višečlani naziv bilježi i Pafundijev rječnik – *fritaja de ovi* (2011: 125).

<sup>26</sup> Postoji mala razlika u pripremi toga jela. *Fritàia* se priprema miješanjem jaja u šalici, pa izlivanjem na tavu, a *òvo strapazzàdo* dobiva se razbijanjem jaja u tavu pa miješanjem.

drijetla, part.proš. *frīctus* (ERHSJ I: 530, 531; DELI II 460).<sup>27</sup> Riječ je zabilježena i u dal.mlet., tr., istr.mlet. *fritàia* (Mi 85; Do 249; Ro 406), furl. *fortàie* (Ro 396) itd. te u čakavskim rječnicima grob., ruk. *fritàja* (GG 253; RČGR 76), bk.-šk. *fritàja*, *fritàlja* (RČI 52). Fijumanski govornici navode i jelo *fritàia con le spàroge*.

Drugi naziv za 'kajganu' u fijumanskom je *òvo strapazzàdo*, što je vjerojatno posuđenica iz tal. *uovo strapazzato* '(čisto) jaje na kajganu' (Zing) i rabe ga mlađi ispitanici. Taj je izraz zabilježen i u tr. *ovi strapazài* (Do 419). Prvi dio ovoga naziva, *òvo* je iz v.lat. *òvu(m)*, varijanta klasičnog lat. *òvum* (istr.mlet., tr. *ovo* (Ro 716; Do 419; Mi 141)) (Zing; DELI V 1399, 1400). Druga sastavnica, part.proš. gl. *strapazzare* ima diskutabilnu etimologiju. Caix (1878: 43) glagol *strap-azz-are* izvodi iz *strappare* 'parati, kidati' s frekventativnim i pejorativnim sufiksom (analogno *volare* > *svolazzare*). Etiološki ima smisla jer bi prema logici *correre* 'trčati' > *scorrazzare* 'trčati bez pravila i smjera', *strappare* 'kidati' > *strapazzare* značilo 'kidati, vući u raznim smjerovima na loš način', što je upravo način pripreme kajgane. Degeminaciju objašnjava analogijom *colicare* – *collocare*. Diez (1869: 388, 389) i AEI (414) glagol *strapazzare* 'mučiti, zlostavljati' dovode u vezi s pridjevom *pazzo* 'lud'. DELI (V 1282, 1283) navodi i druge postojeće teorije, npr. od *impactiare* (< *impactus*, part. proš. od *impingere* 'udariti'), što bi također objasnilo način pripreme kajgane; od lat. *\*patium* 'patnja (< *pāti* 'patiti')'; porijeklo iz sjevernotalijanskih dijalekata (emilijanski *stropazà* 'bičevati', marchese *strapà* 'parati') i dr.

Ostali načini pripreme jaja zabilježeni upitnikom su (*òvo al*) *òcio de bùe* 'jaje na oko' (tr. *ovo ocio de manzo* – Do 419), *òvo in tènero* 'meko kuhano jaje' / *òvo a la còc* (< fr. *œuf à la coque*, fr. *coque* 'ljuska') (*ovo a la coc* – Do 161), *òvo in dùro* 'tvrdno kuhano jaje' (*ovo duro* – Do 419). Za naziv *òvo frìto* (part.proš. gl. *frìgere*) pojedini kazivači navode da se radi o kajgani, dok drugi tako nazivaju jaje na oko.

3.3.2 Fijumanska riječ *òmlèt* 'jelo prženo na tavi od tučenih jaja s mlijekom, ponekad i s brašnom, često s nadjevom' vjerojatno je nastala prema hr. *òmlet* (HJP).

Talijanski je oblik *omeletta*, *omelette* (Zing). Radi se o posuđenici iz fr. *omelette*, premetanje (*m – l < l – m*) od *alemette* (dem.) (prijelaz *a > o*, DELI IV 830 objašnjava utjecajem lat. *òvu(m)* 'jaje') < fr. *alemelle* (stfr. *alemele* 'oštrica noža ili mača'), zbog pogreške *l'alemelle* umjesto *la lemelle* (< lat. *lamèlla(m)*, dem. od *lamina* 'tanka metalna pločica')<sup>28</sup> – vjerojatno zbog oblika jela (Zing; Liberman 2009: 103; DELI

<sup>27</sup> Istoga je etimona i riječ *fritula*.

<sup>28</sup> Lat. *lamina* 'tanka ploča' ima blisko značenje etimonu riječi *palačinka* – gr. *pláks*, *plakós* 'ploča' (LSJ).

IV 830). Pučka etimologija riječ *omelette* dovodi u vezu s *œufs mêlés* 'promiješana jaja'. Riječ je zabilježena u tr., istr.mlet. *omlet* (Do 410; Ro 700).

### 3.4 Mesna i riblja jela

3.4.1 Lema *brodèto* označava 'jelo od kuhane morske ribe sa začinima'; za fijumanski recept v. Gottardi 1998: 76, 77. Radi se o dem. (-*etto*) od *brodo* 'juha' < germ. \**brod* (ERHSJ I 216; DELI I 168). DELI (I 168) navodi da je već u 13 st. u Riminiju zabilježen leksem *brudettus*. Za etim. v. 3.1.1 (*brodo*).

Ovaj je naziv zabilježen u mlet. *broèto de pesse* (*broetìn, bruetìn, broèto* 'jušno jelo s jajetom') (Bo 101), dal.mlet. *broèto* (Mi 33), tr., istr.mlet. *brodeto* (Do 94; Ro 119), tal. *brodetto* 'id., juha s jajetom' (Zing) te u čakavskim govorima: grob. *brudèt* (GG 188), ruk., dr. *brodèt* (RČGR 38; CB 14), crk. *brudìt* (CB 19), bk.-šk. *brodìt, brodèt* (RČI 23).

Za označavanje 'jela pripremljenog pirjanjem plodova mora' rabi se leksem *bùsara*. Ovu riječ ne bilježe ni Boerio ni Doria. Miotto (38) bilježi *bùzara* '1. prevara; 2. sitnica; jelo buzara', a Rosamani (133, 137) *bùfara* 'glupost; sitnica; istarski način kuhanja ribe', furl. *bùfare, bùzare*. Od čakavskih rječnika, ovo je jelo zabilježeno u crk., bk.-šk. *bùzara* 'jelo od škampa i sl.' (CB 20; RČI 26), dr. *bùzara* 'jelo od morskih riba i rakova (s krumpirom)' (RDČ 15). Etimologija je za ovo jelo diskutabilna te postoji više objašnjenja. Pinguentini (1969: 73) za tršćanski navodi riječ *bùzara* 'srdžba, pogreška, šala, sitnica, prevara, podvala, zbrka' < stfr. *bougre* u smislu heretika,<sup>29</sup> te navodi i gl. *buzarar* 'prevariti'. Za Rijeku bilježi jelo *buzara de scampi* 'način pripreme škampa' u kojem *buzara* označava 'prevaru'. Smatra se da su pomorci umjesto škampa kuhali ostatke riba i rakova koje ne bi uspjeli prodati pa se to kuhanje zvalo *a la busara* ('alla bugiarda') (Genovese 2016).

Jedna od teorija nastanka naziva za ovo jelo jest i ona prema nazivu za kotlić – *buzare* – u kojem su ribari na barkama pripremali jelo (Calussi 2004: 116).

Gottardi (1998: 74, 75) naziv ovoga jela povezuje s kuhanjem u rupi (*busa*), odavna tipičnom za cijelu Dalmaciju. Navodi: „In una buca, appunto una *busa*, si faceva un gran fuoco e quando tutta la legna era ridotta in brace vi si ponevano dei grossi pezzi di carne.“<sup>30</sup>

<sup>29</sup> Stfr. *bougre* dolazi iz ksn.lat. *bulgarus* 'Bugar'. Naime, Bugari su u Francuskoj imali reputaciju heretika i sodomista. Danas ta riječ više nema toliko negativnu konotaciju (*bougre d'homme* 'budala, jadnik') ili ima neutralno značenje (*ce pauvre bougre* 'siroti čovjek') (Godefroy I 1881: 698; Larousse-int.).

<sup>30</sup> U rupi (*busa*) napravila se velika vatra, a kada bi se drvo pretvorilo u žar, unutra bi se stavljali veliki komadi mesa.

Matasović (2016: 99) ime ovoga jela povezuje sa značenjem u mletačkim govorima 'sitnica, nešto jeftino' jer se izvorno radi o jednostavnoj i jeftinoj hrani od morskih plodova, što i mi smatramo najizglednijim objašnjenjem.

3.4.2 Zatim slijedi jelo *calandràca* 'vrsta guste juhe s krumpirom i mesom' koje su izvorno pripremali pomorci. (Pinguentini (1969: 77) navodi da je to originalno bila 'vrsta gulaša/umaka od sušenog mesa'). Etimologija ovoga jela nije u potpunosti razjašnjena te postoji više tumačenja. Doria (111, 112) riječ izvodi iz \**calandrata*, odnosno *cilindrata* u značenju 'sušeno meso koje je prošlo kroz stroj naziva *calandra*' (taj se stroj sastojao od teških cilindara koji su se međusobno dodirivali i na taj način prešali razne materijale). Doria ostavlja otvorenu mogućnost da je riječ o dalmatskom refleksu *ci-* > *ca-*, dakle *cylindrata* (usp. lat. *cēpa* preko *kepùla*, *kipùla*). I DELI (I 185, 237) ime tog stroja dovodi u vezu s lat. *cylindru(m)* < gr. *kýlindros* 'rola, cilindar' (< gr. *kylindein* 'kotrljati, valjati'). Pinguentini (1969: 77) smatra da ovo jelo dolazi od srednjovjekovnog termina *calandra* u značenju 'vrsta plovila', dok novija tumačenja približavaju ovaj leksem španjolskom *calandraca* (pomorski termin) 'juha s komadićima keksa koja se priprema na brodu kada se oskudijeva hranom' (DLE).

Ovo su jelo i naziv za njega, zabilježeni u tr., istr.mlet. *calandraca* (Do 111, 112; Ro144), te u pojedinim čakavskim govorima u blizini Rijeke: ruk., bk.-šk. *kalandràka* 'vrsta gulaša s krumpirom' (RČGR 104; RČI 74), crk. *kalāndràka* 'mornarski gulaš' (CB 48).

3.4.3 Za označavanje 'pohanoga mesa', u fijumanskom se rabi kolokacija *càrne apanàda*. Obje su sastavnice romanske: *càrne* 'meso' < lat. *càrne(m)*, ie. korijena u značenju 'rezati', dakle značilo bi 'dio, porcija' (DELI I 207). Riječ je zabilježena u tal., tr., mlet., dal.mlet., istr.mlet. *carne* (Zing; Bo 139; Mi 45; Ro 175, 176); *apanàda* je part.proš. od gl. *apanàr* 'uvaljati u krušne mrvice' < složenica od *a-* i *pane* < lat. *pane(m)*. Varijante ovoga glagola zabilježene u rječnicima su sljedeće: tal. *impanàre* (Zing), mlet. (*im*)*panàr* (Bo 327, 467), dal.mlet. *apanàr*: *vedèl apanà*, *sardèle apanàe* (Mi 9), tr. *apanar*, *impanar*: *sardele impanade* (Do 31; Ro 29).

3.4.4 Leksem *cevàpcicio* (*cevàpcici*, mn.) 'mljeveno meso u obliku valjčića pečeno na roštilju' u fijumanski je ušao posredovanjem hr. *ćevāp*, *ćevāpcić* (HJP), i to nakon Drugoga svjetskog rata prema kazivanju informanata. Radi se o balkanskom turcizmu arapskoga podrijetla (ar. *kābāb*) s područja hrane: tur. *kebap* 'na komade izrezano meso' (Işiker 2014: 251; Škaljić 1989: 192), bug. *kebáp*, ngr. *kempápi*, cinc. *chibape* (ERHSJ I 356, 357; Ma 141).

Riječ je zabilježena u tr., dal.mlet. *cevàpcici* (Do 145; Mi 49).

3.4.5 Fijumanska riječ *gelatìna* u značenju 'hladetina, želatina' romanskoga je podrijetla. Dolazi iz lat. *gelātu(m)* 'zaleđen, zgusnut, led', part.proš. od *gelāre* od *gēlū(m)* 'studen' (semantički analogna riječ je hr. *hladetina* < *hlad*, *hladan*; isti etimon ima i hr. *želatina* < fr. *gélatine* < tal. *gelatina*) (Zing; DELI II 481). Više o ovom jelu usp. Gottardi 1998: 14.

Isti je oblik zabilježen u mlet., istr.mlet. *gelatina* 'hladetina' (Bo 302; Ro 428) i tal. *gelatina* 'hladetina, želatina' (Zing), a ostale su varijante: mlet. *zeladìa*, *zeladìna* (Bo 809), tr. *zaledina/zaledina* (Do 794; Ro 1241), furl. *gelatine* (Ro 428), istr.mlet. *zeladìa* (Ro 1248) itd.

3.4.6 U fijumanskom su za označavanje 'gulaša' zabilježena dva leksema: *gùlaš* i *sùgo*. Za vrste ovoga jela usp. Gottardi 1998: 40-46.

Prva je riječ hungarizam iz mađ. *gulyás* 'gulaš' izvornoga značenja 'pastir, govedar' (< *gulya* 'krdo, stado goveda')<sup>31</sup> nastala pomakom značenja *gulyáshús* 'pastirsko meso' i *gulyásétel* 'pastirsko jelo'.<sup>32</sup> Radi se o tradicionalnom jelu mađarskih pastira koje je popularizirano u bečkoj kuhinji u 19. stoljeću (Ma 309). Riječ je zabilježena i u tr. *gùlas*, *gòlas*,<sup>33</sup> dal.mlet. *gùlas* (Mi 92), istr.mlet. *gòlas* (Ro 445) te u hr. *gùlaš* (HJP), grob. *gulāš* 'gulaš' (GG 271), ruk. *gùlaš* 'gulaš' (RČGR 87).

Leksem *sùgo* 'umak, gulaš' romanskoga je podrijetla. U fijumanskom uglavnom označava 'umak' (jelo *càrne in sùgo* 'meso u umaku'), no pojedini govornici tom riječju označavaju 'gulaš'. Dolazi iz lat. *sūcu(m)* 'sok, umak' vjerojatno u vezi sa *sūgere* 'sisati' ie. porijekla (Zing; DELI V 1296). Riječ je zabilježena u mlet. *sugo* 'sok od biljke, umak, sok' (Bo 722), tr., istr.mlet. *sugo* 'umak, sok' (Do 706; Ro 1119) te u čakavskim govorima: grob., ruk., crk. *šùg* 'umak, sok u jelu' (GG 648; RČGR 104; CB 104).

3.4.7 Fijumanski leksem *marinàda*, kao i hr. *marinàda* označava 'mariniranu ribu'; za fijumanski recept v. Gottardi 1998: 74. Naziv za ovo jelo nastalo je od gl. *marinar* 'marinirati; prirediti ribu ili kuhano meso sa solju, octom, lukom i začimima' < (acqua) *marina* 'morska voda', učena lat. riječ *marīnu(m)*, pridjev od *māre* 'more' (DELI III 721).

U talijanskom riječ *marinata* označava 'umak za mariniranje'. Boerio (399) i Doria (360) bilježe gl. *marinar* 'marinirati, staviti u salamuru' (> \**marinada*), a Rosamani (594) bilježi pridjev *marinà* 'mariniran'. Ova je riječ zabilježena i u čakavskim rječnicima: ruk., crk., bk.-šk. *marinàda* (RČGR 154; CB 62; RČI 104).

<sup>31</sup> Analogno hr. *čòban* > *čòbànac*.

<sup>32</sup> Za etim. v. Opašić, Spicijarić Paškvan 2016: 142.

<sup>33</sup> Doria (274, 286) smatra da je u tršćanski došla iz austrijskog njem. *Gulash*.

3.4.8 Jelo karakteristično za istočnu Europu jesu punjene paprike, koje se na fijumanskom nazivaju *pàpriche impinide*; za fijumanski recept v. Gottardi 1998: 83, 84. Riječ *paprica* je u fijumanski vjerojatno ušla iz hr. *pàprika*. Radi se o mađarskoj riječi nastaloj od hr. ili srpskog *papar* < lat. *pīper* ‘papar’ ← gr. *péperi* iz sanskrta *pippalī* (Beekes 1173, 1174; DELI IV 875). Istoga je podrijetla i tal. *paprica*, ali značenja ‘mljevena paprika’ (Zing). Drugi je dio ove kolokacije part.proš. gl. *impinir* ‘puniti’ nastao iz pridjeva *pieno* < lat. *plēnus* ‘pun’. Varijante za glagol sa značenjem ‘puniti’ zabilježene u rječnicima su: mlet. *impinir*, *impenir* (Bo 329, 330), tr., istr.mlet., *impinir*, *impignir*, *impegnir* (Do 296; Ro 479).

Ovo je jelo pod nazivom *pàpriche ripiène* zabilježeno u Miottovu (144) rječniku.

3.4.9 U fijumanskom se ‘kosani odrezak’ naziva *polpèta*. Doria (481) navodi da je riječ u venetske govore ušla iz književnog jezika, tal. *polpetta* (Zing). Radi se o umanjenici od *polpa* < lat. *pūlpā(m)* ‘mišićavo meso životinje, mesnati dio biljke’ (DELI IV 951, 952).<sup>34</sup> Riječ je zabilježena u mlet. *polpèta*<sup>35</sup> (Bo 518), tr. *polpeta* (Do 481) te u čakavskim govorima grob., ruk. *pōlpèta* ‘id.’ (GG 493; RČGR 214), dr. *polpète* (RDČ 75), bk.-šk. *polpete* (RČI 146).

3.4.10 Riječ *sārma* (*sārme*, mn.) ‘jelo od mljevena ili sjeckana mesa i riže umotanih u list ukiseljena kupusa’, u fijumanski je ušla posredovanjem hr. *sārma* (HJP); o pripremi ovoga jela u Rijeci v. Gottardi 1998: 84. Radi se o balkanskom turcizmu (*sarma* dosl. ‘ono što je smotano’ < tur. *sarmak* ‘omotati, zaviti’ (İşiker 2014: 157; Škaljić 1989: 551)) iz kulinarske terminologije: rumunjski *sarmá(le)* (Iovanovici 2012: 721), bug. *sarmá*, cinc. *sārma*, ngr. *sarmás* (ERHSJ III 205). Riječ je zabilježena i u grob. *sārma* (GG 583).

3.4.11 U fijumanskom je zabilježeno i jelo *sècheli-gùlaš*,<sup>36</sup> koji se na fijumanskom još naziva i *sègedin gùlas* ‘sekelji-gulaš, tj. jelo od pirjanog mesa i kupusa’ < mađ. *székelygulyás*; za fijumanski recept v. Gottardi 1998: 42. Prvi dio složenice nastao je prema prezimenu pjesnika, novinara i arhivista Józsefa Székelya (1825. – 1895.), za kojega su ovo jelo prvi put pripremili. Naime, on je došao u restoran neposredno prije njegova zatvaranja i rečeno mu je da je od hrane ostao samo

<sup>34</sup> Već je u latinskom zabilježeno jelo *pulpāmentum* ‘vivanda di carne ben condizionata’ (Rigutini 1890: 509), ‘smočno i tusto jelo, načinjeno od mesnata i tusta na životinjskom tielu’ (LH 798).

<sup>35</sup> Boerio (518) navodi da se u privatnoj sferi *polpeta* rabila za ‘fin, ukusan zaloga’ (nel parlare familiare dicesi per *boccon ghiotto, sceldo, squisito*).

<sup>36</sup> Pojedini govornici nisu spremali *sècheli-gùlaš* u kojem su pirjano meso i gulaš pomiješani već jelo istih sastojaka koji nisu pomiješani već se pripremaju i serviraju odvojeno – *capuzi in tècia e gùlaš*.



gulaš i kiseli kupus, na što je on zatražio da se ti sastojci pomiješaju (Zaicz 2006, MÉK 1259).

3.4.12 Za označavanje 'odreska', u fijumanskom se rabe leksemi *fetina*, *snizel* (nerijetko i *snizla*) i *bistèca*; o ovom jelu u Rijeci v. Gottardi 1998: 83. Govornici fijumanskoga riječ *fetina* smatraju najstarijom od triju inačica. Ona je postupno zamjenjivana germanizmom *snizel*, dok mlađi govornici rabe riječ iz talijanskoga jezika – *bistèca*.

Germanizam *snizel* zabilježen je u tr. *snizel* 'panirano meso (ili riba) pripremljeni na bečki', ali i u grob. *šničel* (GG 637). Inačica *snizla* nastala je pod utjecajem hrvatskoga jezika (hr. *šnicl*, *šnicla*). Taj leksem dolazi iz njem. (*Wiener*)*Schnitzel* 'bečki odrezak' (Do 646)<sup>37</sup> < gl. *schnitzen* 'rezati, rezbariti', sr.vis.njem. *snitzen* intenziv od *schneiden* 'rezati na dijelove, rezbariti, sjeći' (Kluge 1891: 319). U furl. *fnizzil* označava 'izmrvljenu hranu za konje'.

Druga su dva naziva romanskoga podrijetla. Riječ *fetina* umanjena je riječi *feta* 'kriška' (mlet. *fetina* 'mali komad, mala kriška' (Bo 267)) koja je pak umanjena od lat. *offa* 'zalogaj; pogača' (\**offetta*) (AEI 167; Zing). Osim u fijumanskom, ova je riječ u značenju 'odreska' zabilježena i u tr. *fetina* (Do 230, Ro 370) te u tal. *fettina*. Leksem *bistèca* u fijumanski je ušao iz talijanskoga jezika, a rabe ga uglavnom mlađi govornici – *bistèca* < *bistecca* < eng. *beef-steak* (složenica od *beef* 'govedina' i *steak* 'odrezak'), dakle 'goveđi kotlet' (DELI I 146).

3.4.13 Jelo od govedskog želuca, tj. tripice, u fijumanskom se naziva *tripe* 'tripice'. Naziv za to jelo dolazi od *trip(p)a* 'trbuh' < ar. *ṭarb* 'omentum, trbušna ovojnica' perzijskoga podrijetla (ERHSJ III 503; DELI V 1376). DELI navodi i neka druga tumačenja, no ni s jednim se ne slaže u potpunosti.

Ta je riječ (i jelo) zabilježena u mlet. *trippe*, *busecchie* 'tripice' (Bo 768), tr. *tripe*, dal.mlet. *tripe* 'tripice' (Do 759; Mi 213, 214), tal. *trippa* 'trbuh; tripice' (Zing) te u čakavskim govorima grob. *trìpe* 'debeo, mlhav trbuh', grob. *trìpice* 'tripice' (GG 667), ruk. *trìpi*, *trìpice* 'id.' (RČGR 299).

3.4.14 Jelo *rolàda* odnosi se na 'savijeno tijesto nadjeveno mesom i jajima'.<sup>38</sup> Vjerojatno se radi o posuđenici iz hr. *ròlāda* iz fr. *roulade* (iz fr. *rouler* 'valjati, uvijati' < lat. *rotulare*\* iz lat. *rotula* 'malo kolo') preko njem. *Roulade* 'savijeno punjeno meso; savijen punjen biskvit' (HJP; Brachet 1873: 320; DELI IV 1102). Ova je riječ zabilježena i u grob. *rolāda*, *lorāda*, ali kao slastica (GG 575).<sup>39</sup>

<sup>37</sup> Tal. *cotoletta alla milanese*.

<sup>38</sup> Postoji i slatka varijanta ovoga jela.

<sup>39</sup> Usp. Spicijarić Paškvan, 2018: 55.

#### 4. Zaključak

Da je riječka kuhinja raznolika te u sebi sjedinjuje srednjoeuropsku i mediteransku tradiciju može se vidjeti iz obrađene građe naziva jela na fijumanskom. U korpusu su, kao što se i pretpostavilo, zastupljeni nazivi za jela svih jezičnih slojeva prisutnih u gradu Rijeci tijekom povijesti. Ti su nazivi usko povezani s kulturom i tradicijom naroda ili veće porodice naroda iz kojih pojedino jelo dolazi. Budući da je u dobivenom popisu jela prisutno dosta višječanih naziva, nemoguće je odrediti točan stupanj zastupljenosti pojedinih slojeva. Unatoč tomu, očito je da najveći broj leksema pripada romanskom sloju, a ti su nazivi zabilježeni i u drugim mletačkim govorima (usp. *fritaia*, *gnochi*, *jota*, *minestra*, *pasta*, *polenta*, *polpetta*, *risi bisi*, *risoto*, *marinada*, *brodeto*, *calandracca* i dr.). Svi su ovi navedeni leksemi zastupljeni i u konzultiranim mletačkim dijalektnim rječnicima, a kao mletačke posuđenice prisutni su i u čakavskim rječnicima ovoga kraja.

Mletačkoga je podrijetla i naziv *papriche impinide*, no – budući da je riječ o jelu tipičnom za istočnu Europu – vjerojatno se radi o kalku hrvatske sintagme *punjene paprike*. U korpusu su zabilježeni i germanizmi *àmpren* i *snizel*, no za njih je zanimljivo istaknuti kako ih rabe uglavnom stariji govornici, dok mlađi govornici posežu za romanskim varijantama (mlet. *bròdo-brustolà* / *bròdo-brostolà* / *bròdo-brostoli* te talijanizam *bistèca*).

Od naziva za jela karakterističnih za balkansko područje, koji su u fijumanski ušli preko hrvatskoga, zabilježeni su leksemi *sarma* i *ćevapčić* (< tur.). Osim toga, iz hrvatskoga (tj. iz čakavskoga) u fijumanski su ušle riječi *càssizza/càšizza*, *omlet*, (*polènta*) *kompìriza* te drugi dio višječlanoga izraza (*minestra*) *de bobici*.

Od hungarizama, zabilježene su riječi *gulaš* i *secheli gulaš*, s time da za označavanje 'gulaša' fijumanski govornici rabe i romansku riječ *sugo*.

Uočene su dvije romanske riječi kod kojih je u fijumanskom pod utjecajem hrvatskoga došlo do suženja značenja. To su fijum. *salsa* 'umak od rajčice' < mlet. *salsa* 'umak' te fijum. *lasagne* 'vrsta plosnate tjestenine; gotovo jelo od plosnate tjestenine' < mlet. *lasagne* 'vrsta plosnate tjestenine'.

Dobiveni se korpus razlikuje od polaznoga popisa riječi uglavnom po tome što pojedine riječi nisu ovjerene na terenu ili su ovjerene u drugačijem obliku. Primjerice, svi rječnici fijumanskoga idioma za označavanje 'hladetine' navode germanizam *àspic* (Samani I 7; Gottardi 23; Pafundi 62), no na terenu je potvrđena romanska riječ *gelatina*. Umjesto riječi *clobàs(s)e* (Samani I 47; Gottardi 44; Pafundi 77) govornici su potvrdili čakavsku varijantu *cobassizza*. Umjesto slavenske sintagme *pìlici pohani* ili *pìlici pohati* (Gottardi 49) ispitanici za 'pohano meso' (bez

specificiranja vrste mesa) rabe mletački termin *cârne apanàda*. Za naziv *rolàda* Pafundi (142) i Gottardi (34) navode značenje 'rolada od telećeg mesa', no – prema kazivanju ispitanika – taj se naziv odnosi općenito na 'savijeno tijesto s mesnim punjenjem; savijeno tijesto sa slatkim punjenjem'. Također, iako su navedene u rječnicima, govornici fijumanskoga nisu potvrdili sljedeće riječi koje pripadaju romanskome sloju: *bòba*<sup>40</sup> 'varivo za siromašne' (Samani I 18), *canagòla* 'jelo od životinjskih iznutrica' (Samani I 33), *consumè* 'juha' (Samani I 51), *panàda* 'jušno jelo s ukuhanim kruhom' (Samani II 78), *pastizàda* 'umak od govedine' (Samani II 84), *rognolàda* 'jelo od telećih bubrega' (Samani III 13), *sguazètò* (Samani III 49) / *sguazètò*, *svazètò* (Pafundi 155, 166) 'vrsta umaka od mesa ili ribe',<sup>41</sup> *sòpa*<sup>42</sup> 'kruh umočen u vino, mlijeko ili juhu' (Samani III 57), zatim hungarizam *pàpricas circ-he* 'pileći gulaš' (Gottardi 59) te germanizme *liptauer* 'namaz na bazi sira' (Pafundi 109; Gottardi 30), *paiz* 'ragu od divljači' (Gottardi 32) i *zùf* 'varivo od palente, slično jelu *càssizza/càšizza*' (Samani III 115). Uglavnom te riječi prepoznaju, ali ih ne smatraju dijelom fijumanskoga leksika, iz čega proizlazi da više nisu dijelom aktivnoga leksika. Osim toga, u fijumanskim rječnicima nisu zabilježeni nazivi za jela *pirè*, *cevàpcicio*, *pàpriche impinide*, *crochèti*.

Ovaj je rad doprinos romanskoj lingvistici u kojem je primijenjen sinkronijski i dijakronijski pristup. U njemu su zabilježene fijumanske riječi na području kulinarstva koje su u aktualnoj uporabi, a ujedno se osvrnulo i na razliku u kulinarskom leksiku u aktualnoj uporabi od onoga zabilježenoga u rječnicima fijumanskoga govora. Također, ovim se radom kroz analizu fijumanskoga leksika te njegovom usporedbom s kulinarskim leksikom u okolnim čakavskim govorima predstavila riječka kulinarska tradicija.

## 5. Literatura

Bató, Mária ([1933] 1999) „Fijumanski dijalekt“, *Fijumanski idiom*, ur. Iva Lukežić, Rijeka, 49-86.

Beekes, Robert (2010) *Etymological Dictionary of Greek*, Brill, Leiden, Boston.

Berghoffer, József ([1894] 1992) „Prinosi proučavanju fijumanskog dijalekta (gramatička rasprava)“, *Fluminensia*, IV, 1, 1-22.

Blecich, Kristina (2012) „Storia delle parole nel dialetto fiumano“, *Battana*, 186, 121-164.

<sup>40</sup> Fijumanski govornici riječ *bòba* rabe kao naziv za ribu 'bukvu, bobu' (*Boops Boops*).

<sup>41</sup> Ispitanici prepoznaju riječ *žgvacèt*, *žvacèt* kao čakavsku.

<sup>42</sup> Ovu riječ i jelo ispitanici prepoznaju kao istarske.

Blecich, Kristina, Sandra Tamaro (2015) „Voci di origine romanza, slava e germanica nella terminologia gastronomica e culinaria del dialetto fiumano“, *Tabula*, 13, 61-79.

Bo = Boerio, Giuseppe (1998/1856) *Dizionario del dialetto veneziano, seconda edizione*, Giunti, Venezia.

Brachet, Auguste (1873) *An Etymological Dictionary of the French language*, Oxford, Clarendon Press.

Caix, Napoleone (1878) *Studi di etimologia italiana e romanza*, G. C. Sansoni, Firenze.

Calussi, Gioia (2004) *Okusi Dalmacije. Kuharica dalmatinskih gospođa*, Marjan tisak, Split.

CB = Ivančić-Dusper, Đurđica (2003) *Crkveniški besedar*, Adamić, Rijeka.

Crnić Novosel, Mirjana, Nina Spicijarić Paškvan (2014a) „Fijumani i stavovi o fijumanskom idiomu u 21. stoljeću“, *Riječki filološki dani* 9, ur. Diana Stolac, Rijeka, 409-419.

AEI = Devoto, Giacomo (1968) *Avviamento alla etimologia italiana*, Felice le Monnier, Firenze.

DELI = Cortelazzo, Manlio, Paolo Zolli (1991) *Dizionario etimologico della lingua italiana (I-V)*, Zanichelli, Bologna.

Depoli, Attilio (1913) „Il dialetto fiumano“, *Bullettino della deputazione di storia patria*, III, Rijeka, 258-315.

Depoli, Guido (1928) *La provincia del Carnaro*, Società di studi fiumani, Fiume.

Diez, Friedrich ([1869] 2005) *Etymologisches Wörterbuch der romanischen Sprachen. Teil 1*. Elibron Classics, Bonn.

DLE = *Diccionario de la lengua española*, Real Academia Española, <http://dle.rae.es/> (pristup 19. prosinca 2017.)

Do = Doria, Mario (1987) *Grande dizionario del dialetto triestino*, Meridiano, Trieste.

ERHSJ = Skok, Petar (1971-1974) *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika (I-IV)*, JAZU, Zagreb.

Genovese, Vincenzo (2016) „Scampi alla busara, il piatto tipico di Trieste ‘rubato’ all’Istria“, <https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/scampi-alla-busara-piatto-tipico-trieste-istria/>, pristup 31. siječnja 2018.

GG = Lukežić, Iva, Sanja Zubčić (2007) *Grobnički govor XX. stoljeća (gramatika i rječnik)*, Libellus, Crikvenica.

Godefroy, Frédéric (1881-1902) *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle (I-X)*, F. Vieweg, Libraire-éditeur, Paris, 1881.

Gottardi, Francesco (1998) *Come mangiavamo*, Edit, Rijeka.

Gottardi, Francesco (2004) *Come parlavamo*, Società di Studi Fiumani, Roma.

Gusto Osteria (2016) <http://www.gusto.it/le-origini-storiche-della-carbonara/>, pristup 10. siječnja 2018.

HE = *Hrvatska enciklopedija*, mrežno izdanje (2017) ur. Slaven Ravlić, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, <http://www.enciklopedija.hr/>, pristup 20. prosinca 2017.

HJP = *Hrvatski jezični portal* (2006) <http://hjp.znanje.hr/index.php?show=main>.

Iovanovici, Romanța et al., ur. (2012) *Srpsko-rumunski rečnik/Dicționar sârb-român*, Editura ICRV, Zrenjanin.

Işiker, Mehmet (2014) *Tursko-hrvatski, hrvatsko-turski rječnik*, Dominović, Zagreb.

Kluge, Friedrich (1891) *An Etymological Dictionary of the German Language*, George Bell&Sons, London; Macmillan&Co., New York.

Larousse, *Dictionnaires de français*, <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/bougre/10487>, pristup 6. travnja 2018.

LH – *Latinsko-hrvatski rječnik za škole* (1881) Tiskara Narodnih novina, Zagreb.

Lieberman, Anatoly (2009) *Word Origins... and how we know them*, Oxford University Press.

LSJ = *The Online Liddell-Scott-Jones Greek-English Lexicon* (2011) Thesaurus Linguae Graecae, <http://stephanus.tlg.uci.edu/ljs/#eid=1&context=lsj>.

Ma = Matasović, Ranko et al. (2016) *Etimološki rječnik hrvatskoga jezika*, I (A – Nj), Institut za hrvatski jezik i jezikoslovlje, Zagreb.

*Manuale di Grafia Veneta Unitaria* (1995) ur. Giunta Regionale del Veneto pod vodstvom Manlia Cortelazza, Editrice La Galiverna, Venecija, <http://www.linguaveneta.it/manuale-di-grafia-veneta-unitaria/>, pristup 10. siječnja 2018.

MÉK = *Magyar Értelmező Kéziszótár* (2000), ur. József Juhász et al., Akadémiai kiadó, Budapest

Mennell, Stephen, Anne Murcott, Anneke H. van Otterloo (1998) *Prehrana i kultura. Sociologija hrane*, Zagreb, Jesenski i Turk, Hrvatsko sociološko društvo.

Mestrovich, Ezio (2001) *Dizionario fiumano passato minimo*, Edit, Fiume-Rijeka.

Mi = Miotto, Luigi (1991/1984) *Vocabolario del dialetto veneto-dalmata. Seconda edizione riveduta e ampliata*, Lint, Trieste.

Opašić, Maja, Nina Spicijarić Paškvan (2016) „Status hungarizama u Velikom rječniku hrvatskoga jezika Vladimira Anića“, *Od početaka do danas. 120 godina kroatistike u Budimpešti*, ur. István Lukács, Budapest, 129 – 148.

Pafundi = Pafundi, Nicola (2011) *Dizionario Fiumano-Italiano, Italiano-Fiumano*, Associazione Libero Comune di Fiume in Esilio, Padova.

Pinguentini, Gianni (1969) *Nuovo dizionario del dialetto triestino*, Cappelli, Bologna.

RČGR = Mohorovičić-Maričin, Franjo (2001) *Rječnik čakavskog govora Rukavca i bliže okolice*, Adamić, Rijeka.

RČI = Turina, Zvonimir, Anton Šepić-Tomin (1977) *Rječnik čakavskih izraza. Područje Bakarca i Škrlejeva*, Riječko književno i naučno društvo, Rijeka.

RDC = Milić, Dušan (1999) *Rječnik draških čakavskih ikavsko-ekavskih riječi i izraza*, Rijeka.

REW = Meyer Lübke, Wilhelm (1911) *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, Carl Winter's Universitätsbuchhandlung, Heidelberg.

Rigutini, Giuseppe (1881) *Vocabolario della lingua classica latina*, G. Barbèra, Firenze.

Ro = Rosamani, Enrico (1999) *Vocabolario giuliano dei dialetti parlati nella Venezia Giulia, in Istria, in Dalmazia, a Grado e nel Monfalcone*, Lint, Trieste.

Rošić, Đurđa Bosiljka (2002) *Linguistic Identity of the Dialect of Rijeka* (doktorska disertacija), University of Toronto, Toronto.

Samani = Samani, Salvatore (2007) *Il nuovo Samani. Dizionario del dialetto fiumano (I-III)*, Società di Studi Fiumani, Roma.

Spicijarić Paškvan, Nina, Mirjana Crnić Novosel (2014b) „Il dialetto fiumano all'inizio del XXI secolo“, *Rivista Italiana di Dialettologia. Lingue dialetti società*, 38, 57-73.

Spicijarić Paškvan, Nina (2015) „Prilog bibliografiji radova o fijumanskom i tršćanskom idiomu“, *Problemi sjevernog Jadrana*, 14, 83-100.

Spicijarić Paškvan, Nina (2018) „Nazivi slastica u fijumanskom idiomu“, *Fluminensia*, 30, 2, 45-61.

Škaljić, Abdulah (1989) *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*, Svjetlost, Sarajevo.

VELI = Pianigiani, Ottorino (1907) *Vocabolario Etimologico della Lingua Italiana (I, II)*, Società Editrice Dante Alighieri, Roma.

Zaccaria, Enrico (1901) *L'elemento germanico nella lingua italiana*, Arnaldo Forni Editore, Bologna.

Zaicz, Gábor, ur. (2006) *Etimológiai szótár*, Tinta könyvkiadó, Budapest.

Zamboni, Alberto (1974) *Veneto*, Picini, Pisa.

Zing = Zingarelli, Nicola (2008) *Lo Zingarelli. Vocabolario della lingua italiana*, Zanichelli, Bologna (CD-rom).

Žaper, Ana (2004) „Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi“, *Naše more*, 51, 5-6, 227-238.

Nina Spicijarić Paškvan

## FIUMAN IDIOM ON THE PLATE

### Etymological and Lexicological Analysis of Fiuman Culinary Terminology

#### *Summary*

*The objective of the paper is to list, as well as etymologically and lexicologically analyse lexemes describing cooked, i.e. thermally processed food in the Fiuman idiom. Since local culture and tradition are reflected in the culinary art, and language is the reflection of extra-linguistic reality, the hypothesis is that the material studied includes all language layers that have been present in Rijeka in the course of history – more precisely Slavic, German, Hungarian and Roman ones. The material has been collected by the means of interviews conducted with native speakers with the help of a questionnaire prepared in advance.*

**Keywords:** *Fiuman; cooked food; culinary art; Romanisms; Slavisms; Germanisms; Hungarisms.*