

## KAKO UTAŽITI AKADEMSKU, STRUČNU, PROFESIONALNU I SVAKODNEVNU ŽEĐ ZA ZNANJEM O HRVATSKOM KULINARSTVU

Jelena Ivanišević, Povijesni rječnik hrvatskog kulinarnstva, (A – M, N – Ž), Zagreb 2015. i 2019.

**U** dvama opsežnim svescima nedavno objelodanjena Povijesnoga rječnika hrvatskog kulinarnstva, (A – M) i (N – Ž), mlade istraživačice dr. sc. Jelene Ivanišević sabrano je cijelo blago kulinarnskoga leksika hrvatskoga svijeta hrane. Ta rječnička tiskovina koju je J. Ivanišević sastavila i obradila „klasičan je enciklopedijski rječnik uz etimološka objašnjenja svake natuknice“, ocjenjuje u uvodu Rječnika dr. sc. Nives Rittig Beljak, umirovljena znanstvena savjetnica s Instituta za etnologiju i folkloristiku koja već gotovo trideset godina istražuje tradicijsku prehranu. Sada imamo jedinstveni rječnik kulinarnstva takve vrste kakav hrvatska leksikografija do sada nije poznavala.

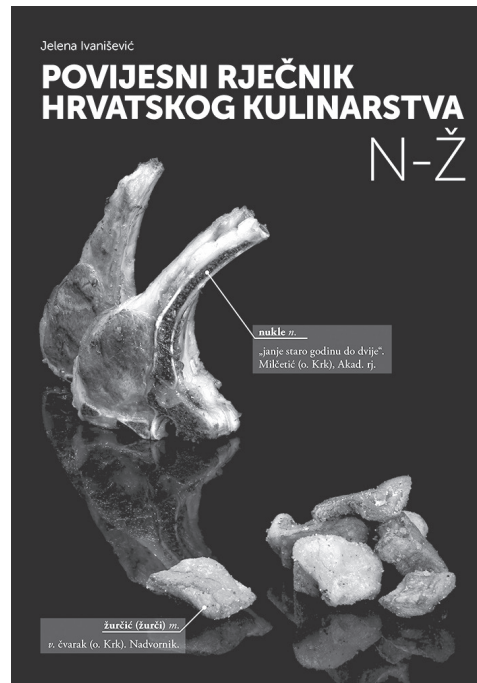
Rittig Beljak ističe da u svjetskoj etnologiji istraživanje hrane prije nije bila elitna tema, ali da je to danas postalo, i u znanosti, a i u svakodnevnom životu, stoga je, kako kaže, „došlo vrijeme za tiskanje svojevrsnog strukovnog rječnika hrvatskoga kulinarnstva“. I podsjeća kako smo „polu stoljeća razvijali jugoslavensku kuhinju, dok su hrvatska jela citirana u okviru ‘jela naših krajeva’. Potreba za isticanjem identiteta i autentičnosti proteže se i na hranu, a u tome nas podržava UNESCO-va konvencija o zaštiti i promicanju raznolikih kulturnih izražaja gdje pripada i jezična raznolikost.“ (Rittig Beljak, 2019.: 9.)

Rječnik je izdan u okrilju biblioteke Nova etnografija, a nakladnik je Institut za etnologiju i folkloristiku iz Zagreba. Alojz Jem-

brih i Mijo Lončarić prihvatili su se uloge recenzenata. Autorica je s mnogo topline, a i humora Rječnik posvetila „svima koje volimo, a ne razumijemo... svima koji (se) brinu o našim trbusima i našim zubima“, „strpljivim veteranima i dragim kolegama s projekta ‘Kultura prehrane’“ te malom i znatiželjnom pomagaču Roku koji joj je bio poticaj u brušenju „vještine jasnog i sažetog objašnjavanja riječi.“

Iz autoričine uvodne riječi doznaje se kako je Rječnik počeo nastajati još prije trinaest godina jer je proistekao iz znanstvenoga projekta Instituta za etnologiju i folkloristiku Kultura prehrane u ozračju društvenih promjena 20. i početkom 21. stoljeća, koji je trajao od 2007. – 2013. Prvi svezak donosi leksičku građu od slova A do slova M oba-sežući 8 393 rječničkih natuknica. Iako je početkom projekta autorica Ivanišević očekivala da će pretpostavljeni opseg rječnika biti 10 000 natuknica u obama svescima, pokazalo se da je građa već toga prvoga sveska nadmašila početne planove njezine projektne skupine. Drugi svezak N – Ž donosi 10 361 riječ i 1 478 sintagma povezanih s hranom, tako da je na kraju rječnička građa ukupno dosegla čak zavidnih 18 754 rječničkih natuknica. Konceptijski je autorica preda se postavila zadatak donijeti „sveobuhvatan leksikografski povijesni prikaz svega jestivoga te pribora, tehnika, jela i običaja povezanih s hranom“. Ono što se isprva smatralo „neambicioznim projektom zadatkom pretvorilo se u istraživački pothvat koji se protegnuo kroz cijelo desetljeće“, zaključuje ona.

Kada otvorimo korice dvaju svezaka Povijesnoga rječnika hrvatskog kulinarnstva, opažamo da je na gotovo tisuću stranica sabrano istinsko bogatstvo rječničke građe koja se odnosi na sva područja kulinarnstva. Obuhvaćene su namirnice, odnosno biljke i životinje koje su od prošlosti pa do danas



služila za prehranu stanovništva Hrvatske, kuharski postupci, pribor i jela hrvatske kuhinje, ali i ona jela koja su se odavna udomačila ili su pak na jelovniku današnje hrvatske kuhinje. Iz rječnika ćemo podosta doznati čak i o našim stolnim navikama, ponašanju te običajima.

Zlatna formula hrvatskoga jezika ča – kaj – što i tu je pokazala svoju vrijednost, pa smo zahvaljujući našem ogromnom dijalekatnom bogatstvu, a i autoričinoj predanosti, dobili rječnik velika opsega, čemu su uvelike pridonijele i mjesne i pokrajinske posebnosti te inačice rječničke građe, no i činjenica da se „jezik kuhinje“ ponajprije smatra jezikom privatnoga prostora doma. Razumljivo je, dakle, da se autorici nužno nametnulo neograničavanje na književne inačice skupljenoga pojmovlja, pa je onda i metodološki opravdano što su u Rječnik bez posebne oznake kolokvijalizama ušle mnoge riječi koje pripadaju razgovornom jeziku. Na taj

se način povezao govor o hrani s privatnim prostorom, standardna se rječnička građa usporedice našla na istom mjestu s nestandardnom, dijalekatnom građom, a povijesni se sloj povezao sa suvremenim. Budući da najveći dio rječničke građe pripada upravo takvoj građi, nije bilo nikakve praktične svrhe da leksičke natuknice nose posebne oznake regionalizama ili lokalizama. „Prehrambeni leksik zorno pokazuje slojevitost posuđenica: venecijanizma i talijanizma, orijentalizma, germanizma, europeizma i danas sveprisutnog anglizma. Tako ćemo uz devenice – naziv kobasice iz Belostenčeva i drugih rječnika – naći i hamburger i degustaciju.“ (Rittig Beljak, 2019.: 9.) Takav je metodološki pristup omogućio autorici, primjerice, bilježenje i začuđujuće mnogo inačica naziva riba. Primjerice, natuknica za ribu *šarun* ovako je zabilježena: *šarun* m. 1. „morska riba *Trachurus trachurus*“; *sarun*, *srun*, *šnjur*, *šnjur* od dubine, *snjur*, *srunić*, *ša-*

runic, širunic, šklapavac, šnur, šuvar, širun, mužikant, šur, trnobok, oštrooki trnobok. 2. v. glavoč (travaš). Dodani su na kraju i rječničari u čijim se rječnicima pronalaze navedene inačice te prostorna odrednica riječi: u prvom značenju *šaruna* inačice su pronađene u Finke (Sali, Dugi otok), Skoka, u Akademijinu rječniku, u Anića i u Milišića, a u drugom značenju u Milišića. U uvodu autorica tumači kako svaku rječničku natuknicu čini gramatička oznaka, objašnjenje riječi – značenja koja su donesena povijesnim redom, sinonimi, popis izvora iz građe te, gdje su joj bili poznati, podatci o toponimici gdje je riječ u upotrebi ili gdje je zabilježena. Valja napomenuti i to da ćemo u Rječniku sinonime pronaći u glavnoj natuknici ispred izvora i najčešće nisu nužno poredani abecednim redom. Naime, odustajanje je od abecednoga slijeda sinonimije omogućilo da se prikažu bogati grozdovi inačice svake pojedine riječi (npr. *arbun, arbon, arbol; mnić, nič, vnić...* ili *sura, psura, ponjva, ponjvica, ponjica...*). Na kraju natuknica opisane su sintagme u kojima se pojedina riječ pojavljuje.

O začudnosti već spomenutoga obilja ribljega nazivlja ponajbolje govori prikaz naziva za običnu giru (*gircu*). Postoje dvije vrste *gire*, za prvu vrstu Rječnik donosi čak 105 različitih naziva, a za drugu 65 naziva. Evo samo nekih od njih: *gara, đera, manula, maštor, oblica, šiolja, sarmarida, samica, šikavica, bukavica, žutoperka, bokunjača, mekušica, modrak, rskavac* i mnoge druge. To obilje autorica u uvodu ovako objašnjava: „Neizmjerne leksičko bogatstvo hrvatskog jezika prvenstveno proizlazi iz posebnosti i finih nijansi lokalnih, regionalnih, ali i privatnih govora o hrani.“ (Ivanišević, 2019.: 9.) Pri tome se morala uhvatiti u koštac i s nepreciznim značenjima botaničkih i ihtioloških pojmova u starim rječnicima te ih rekonstruirati služeći se Hrvatskim biljnim imenoslovom Ivana Šugara, digitalnom ba-

zom WORMS (World of Marine Spaces) te monografijom Nevena Milišića *Sva riba Jadranskoga mora*, za koju ističe da donosi najopširniji popis tzv. narodnih imena morskih riba. Imena slatkovodnih riba uredila je prema digitalnoj bazi RIBE Hrvatske.

Budući da se dakle rječnička građa o nazivima riba često pokazuje nenormiranom i nestandardiziranom (jer bi u protivnom rječnik ostao manjkav za mnoštvo inačica ribljega nazivlja), to je bilo razlogom što je u nekim primjerima glavna natuknica bila rezultat izbora struke, a ne čestotnosti uporabe. Odnosi se to velikim dijelom i na nazive biljaka, a kao polazište za točno uređivanje biljnoga nazivlja autorica je odabrala Hrvatski biljni imenoslov Ivana Šugara.

Da bi obuhvatila i povijesne i suvremene izvore, kao polazišno vrelo rječničke građe J. Ivanišević je odabrala Akademijin rječnik (svesci I. – VII. za prvi svezak svojega Rječnika i svesci VIII. – XXIII. za drugi svezak svojega Rječnika), a od suvremenih je posegnula za Rječnikom hrvatskoga jezika Vladimira Anića i Rječnikom stranih riječi Bratoljuba Klaića. Korpus je upotpunila različitim kuharskim priručnicima i stručnom literaturom te ga obogatila svojim i tuđim terenskim skupljanjem riječi, a sve to uz redaktorski prinos Mije Lončarića. Ivanišević je razne kuharice uporabila i kao leksikografski izvor i kao stručnu literaturu, a nazivi glavnih među njima uključeni su u popis izvora.

Tu ćemo knjigu uzimati u ruke ne samo, primjerice, u potrazi za književnim nazivom koje jestvine nego i iz znatiželje kojim se mjesnim nazivima za nju govornici služe u drugim hrvatskim krajevima, a i kako su ju nazivali naši pretci. Doznat ćemo stoga doista mnogo toga manje nam poznatoga i novoga, primjerice, da se u pisaca 19. st. javlja riječ *hranarina* za „iznos koji se plaća za hranu“, da se za jelo koje se lako srće rabe pridjevi *srkljiv* i *srkav*, da je košarica u kojoj

stoji kruh *kruharište* ili *hljebarište*, da se *krastavac* još naziva i *tikvić*, a *tikvica cuk*, da *tava* ima ukupno trideset raznih naziva, da negdje u nas *šparogu* nazivaju *vilina metla*, da je *rižana* tvornica u kojoj se obrađuje i za prodaju priprema riža, da *slaniniti* znači dodavati jelu slanine itd., itd.

Prelistavanjem Rječnika ostajemo zatečeni brojnošću pojmova čak i iz vlastitoga kulinarskoga svijeta kojima do sada nismo znali nazive. Otkrivamo kako je kulinarstvo nazivlje potpuno različito od jednoga do drugoga mjesta, kako je tijekom povijesti često mijenjalo svoje značenje, ali i da se doslovce isti naziv rabi za sasvim različite pojmove, primjerice, *ružom* se nazivaju čak tri vrste vinove loze (i bijeloga i crnoga grožđa), zatim dio buta svinjskoga mesa, a s pridjevom *divlja* ona označuje *šipak*. Ili primjerice, *slanicom* se naziva i *soljenka*, i trgovina solju, i spremište soli, i jestiva biljka *kiselica*, a i vrsta masline.

Sve navedeno ima još jednu svrhu, a to je da ćemo s Rječnikom u rukama od sada s lakoćom uspjeti razumjeti mjesne kulinarske nazive i tradicijske prehrabene navike hrvatskih žitelja u svim krajevima Prelijepe Naše.

Ovaj prikaz valja završiti upravo autoritativnim mislima kako gotovo tisuću stranica, koliko ih ima od prve riječi *ač* do posljednje riječi *žvrk*, premašuje sva očekivanja koja je

projekt preda se postavio i „pokazuje da su jezik i govor hrane u hrvatskoj kulturi nevjerojatno bogati i iznenađujuće živi. Na žalost, to ujedno znači da i ovaj rječnik, baš kao i svi ostali, na kraju ipak ostaje nedovršen (...) Rječnici se možda i više nego drugi tekstovi opiru dovršenosti. Rječnik je tek početak, vratak gdje utajujemo početnu znatizelju. Za ovim ćete rječnikom posegnuti da biste spoznali ili naučili nešto novo ili pak razjasnili nešto već znano. Svijet prehrane beskrajn je gotovo kao i svijet riječi. Tomislav Ladan kazao je: ‘S koje god se strane dirne u riječ, ili u sklop riječi, događa se nešto neočekivano. To jest svaki dublji ili sustavniji zahvat u pojavu i narav riječi kao da odvlači u beskraj, i sav se istraživački napor gubi u beskonačnosti. A s tom beskonačnošću susrećemo se bilo da pođemo prema nutrini riječi, bilo prema van – u sve njezine moguće veze s drugim riječima.’ (Ladan, 2009: 13) Korištenje ovog rječnika neće vas nužno dovesti u beskonačnost, ali sigurno hoće u neko novo iskustvo kušanja i pripremanja hrane te utajiti akademsku, stručnu, profesionalnu, svakodnevnu žeđ za znanjem o hrvatskom kulinarstvu.“

Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva, (A – M) i (N – Ž), Jelene Ivanišević može se nabaviti u Institutu za etnologiju i folkloristiku, a vjerojatno je već pristigao i u knjižare.

*Dubravka Smajić*

## KAPI HRVATSKOG U POPULARNOJ JEZIČNOJ APLIKACIJI



Vedutama Splita i Dubrovnika te motivima licitarskog srca, hrvatskog pletera, fritula, Kravat pukovnije, dalmatinera i kockica pridružuje se i popularna aplikacija za učenje stranih jezika

*Drops* (engl. *kapi*). Najavila je 26. lipnja mogućnost učenja hrvatskog jezika u sklopu svoje platforme. (Daniel Farkas, Learn Croatian with Drops, <https://language Drops.com/blog/learn-croatian-with-drops>, 26. lipnja 2020.)

Popularna jezična aplikacija nudi korisnicima učenje osnovnog rječnika u jedanaest