

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

Ovaj rad dostupan je za upotrebu pod međunarodnom licencom Creative Commons Attribution 4.0.



<https://doi.org/10.31820/f.35.1.10>

Helga Begonja

FUNKCIONALNI PRIJEVODI U TEKSTNOJ VRSTI JELOVNIK

dr. sc. Helga Begonja, Sveučilište u Zadru, Odjel za germanistiku
hbegonja@unizd.hr  orcid.org/0000-0002-5359-0548

pregledni članak

UDK 811.163.42'25

811.112.2'25

811.163.42'373.46:642.09

811.112.2'373.46:642.09

rukopis primljen: 28. veljače 2023; prihvaćen za tisak: 17. svibnja 2023.

Kulturemi prema Kollerovoj (2004) podjeli denotativne ekvivalencije pokazuju nultu ili tek rijetko djelomičnu ekvivalenciju u odnosu na leksički sustav nekoga drugog jezika. U ovome se radu prikazuje kako bi trebalo prevoditi gastronomske kultureme da zadovolje informativnu i apelativnu funkciju tekstne vrste jelovnik. Teoretsko polazište pritom predstavljaju znanstvene spoznaje o prevođenju nulto ekvivalentnih pojmova (Barchudarov 1979, Newmark 1988, Koller 2004, Markstein 2006, Lipavic Oštir 2013, Begonja 2016) i funkcionalističke prijevodne teorije skoposa (Reiř i Vermeer 1984) i prijevodnog djelovanja (Holz-Männtäri 1984). Na temelju funkcionalnoga prijevodnog modela, koji je autorica osmislila za prijevode hrvatskih gastronomskih kulturema za jezični par hrvatski i njemački, istražuje se koji se prijevodni postupci trebaju primijeniti u svrhu realizacije funkcionalnih prijevoda. Prijevodni model koncipiran je u skladu s uobičajenom makrostrukturnom podjelom jelovnika na hladna predjela, juhe, toplja predjela, mesna jela, riblja jela, desert i prikazuje se u zasebnim tablicama. Nakon navođenja autentičnih polaznih i ciljnih unosa koji se odnose na autohtona hrvatska jela iz zadarskih jelovnika, navodi se prijedlog funkcionalnog prijevoda ciljnog teksta u koji su integrirane i uvriježene jezične konstrukcije koje ciljano pridonose realizaciji skoposa prijevoda.

Određivanje primijenjenoga prijevodnog postupka na ukupnom korpusu od 111 predloženih ciljnih tekstova pokazuje da se u funkcionalnim prijevodima upotrebljavaju samo tri prijevodna postupka, i to doslovan prijevod s dodatnim objašnjenjem, doslovan prijevod bez dodatnog objašnjenja te citiranje riječi s dodatnim objašnjenjem. Autoričino iskustvo prevođenja naziva jela pokazalo je da je značajan preduvjet za postizanje funkcionalnih prijevoda svakako i visoka razina poznavanja strukovnog jezika gastronomije te jezičnih konstrukcija koje pridonose ispunjavanju informativne i apelativne funkcije tekstne vrste.

Ključne riječi: *gastronomski kulturemi; tekstna vrsta jelovnik; funkcionalistička teorija skoposa; funkcionalistička teorija prijevodnog djelovanja; funkcionalni prijevodi*

1. Uvod

Kulinarska umijeća predstavljaju identitet neke grupe ljudi ili naroda te su odraz njihova mentaliteta. Osmišljenim uključivanjem u turističku ponudu kulinarski identitet može pridonijeti konkurentnosti turizma. Većina se turističkih zemalja može pohvaliti prepoznatljivom gastronomijom. Pri spomenu Španjolske i Turske većini će ljudi pasti na pamet *tapa* odnosno *kebab*. Otoci grčkog arhipelaga, talijanska Toskana, francuska Provansa, pa i Dalmacija, dobar dio svoje popularnosti zahvaljuju užitku u hrani kao bitnom dijelu cjelokupnog identiteta (usp. Žaper 2004: 231). Gastronomija igra vrlo značajnu ulogu u stvaranju pozitivnog dojma o turističkoj destinaciji i to osobito ponudom kulturno specifičnih jela i pića koji su poznati pod nazivom gastronomski kulturemi. Kivela i Johns (2004: 55) tvrde: „Obroci ili gastronomija u destinaciji su kulturni artefakt”, stoga ne čudi da je prevođenje naziva nacionalnih jela za svakog prevoditelja zahtjevan zadatak jer treba poznavati gastronomske i kulturno-specifične osobitosti polaznog jezika i gastronomske kulture te ih adekvatno prenijeti u ciljni jezik i ciljnu kulturu. Prema kulturemima iz područja kulinarstva stoga ne bi trebalo zauzimati „maćehinski odnos”, kako situaciju u poljskoj prevoditeljskoj praksi opisuju Szczyk i Kałasnik (2014: 197), već im treba pristupiti s osobitom brigom. Ovaj rad, na temelju konkretnih primjera adekvatnih funkcionalnih prijevoda hrvatskih gastronomskih kulturema te istraživanja prijevodnih postupaka u svrhu njihove realizacije, nudi prijevodna rješenja u hrvatskoj prevoditeljskoj praksi u, kako pokazuju rezultati analize, zane-marenom području gastronomije.

2. Jezično označavanje kulturne posebnosti

U znanstvenoj literaturi nailazimo na različite termine i objašnjenja pojmova kojima se označava kulturna posebnost. Kod Oksaar (1988) *kulturi* su društvene interakcije u kojima izgovorene riječi prate neverbalne signale kao što su geste, mimika, međusobna prostorna bliskost ili udaljenost. Barchudarow (1979: 101) „riječi za predmete, pojmove ili situacije koje ne postoje u iskustvenom svijetu govornika nekog drugog jezika” naziva *realijama*, a u njih ubraja predmete materijalne i duhovne kulture, nacionalna jela, nošnje, plesove, oblike narodnog pjesništva, političke i društvene institucije te kulturne i uslužne djelatnosti svojstvene određenoj jezičnoj zajednici. Autor pritom navodi primjere (njem.) *Krachlederne*; *Messe der Meister von Morgen*; (engl.) *limerick* te (engl. i amer. engl.) *Drugstore*. Koller (2004: 232) u realije ili kulturno-specifične elemente (njem. *kultur-spezifische Elemente*) ubraja političke, institucionalne, sociokulturne i geografske nazive specifične za određenu zemlju.

Pojam realije koristi i Markstein (2006: 288), a u najširem ih smislu definira kao „nositelje identiteta nacionalne (etničke) skupine i kulture”. Uz predmete materijalne i duhovne kulture, u realije ubraja dijalektizme, egzotizme, kratice, titule, nazive praznika i blagdana, kulturno-specifične pozdrave i odzdrave, načine oslovljavanja te interjekcije i geste. Navodi primjere (austr.) *Haberer*¹; (austr. njem. i južnonjem.) *Spezi*² i *Schmarren* u *Kaiserschmarren*³; židovski pozdrav *Schalom* ili izražavanje „da” uobičajenom gestom za „ne” u Bugarskoj. Markstein (2006: 289) ističe da je bitna odrednica realija njihova konotativna sastavnica, a kao primjer navodi značenjski potencijal engleskog izraza *five o'clock (tea)* ili toponima *Hiroshima* i *Bad Ischl*.

Newmark (1988: 95) riječi kulturno-specifičnog sadržaja koje označavaju specifične manifestacije života određene jezične zajednice naziva „riječima koje izražavaju kulturu” (engl. *cultural words*)⁴ te navodi lekseme

¹ U NJHUR (2005: 718) rječnička natuknica *Haberer* prevedena je kao 1. ‘udvarač, momak’; 2. ‘prijatelj, drug, kompanjon’, reg. ‘pajdaš’.

² U NJHUR (2005: 1588) rječnička natuknica *Spezi* prevedena je kao ‘frend, kompić, pajdaš, kompanjon, jaran, ortak’.

³ U NJHUR (2005: 1488) rječnička natuknica *Schmarren* prevedena je kao 1. *kul.* ‘drobljenac’, razg. ‘Šmarn’; 2. razg. pej. (a) ‘smeće, glupost, bezvrijedna tvorevina’; lema *Kaiserschmarren* (2005: 891) u istom je rječniku prevedena kao *kul.* ‘carski drobljenac’, razg. ‘kajzeršmarm’.

⁴ Newmarkov pojam *cultural words* preveden je s „riječi koje izražavaju kulturu” u Pavlović (2015: 70)

iz područja ekologije, materijalne kulture, društvene kulture, nazive političkih, administrativnih organizacija i vjerskih zajednica te geste i navike, npr. *savanna, zabaglione, kaftan, Home Office, UNICEF, Jugendstil, reggae, karma*.

U literaturi iz područja znanosti o prevođenju (Vermeer i Witte 1990, Nord 1993; Witte 2007) za pojmove kulturno-specifičnog sadržaja podjednako se upotrebljavaju nazivi realije i kulturemi. Budući da se Vermeer i Witte (1990: 137) koriste nazivom kulturem za kulturno-specifične elemente teksta koji pripadaju određenom jeziku i kulturi pa je njihovo prevođenje u ciljni jezik i ciljnu kulturu izazovno, u ovom se radu u kontekstu prevođenja kulturno-specifičnih pojmova iz područja gastronomije u nastavku rabi pojam kulturemi, tj. gastronomski kulturemi.

3. Hrvatski gastronomski kulturemi

Temeljno je obilježje hrvatske gastronomije njezina regionalna raznolikost. Obično se izdvajaju četiri veće regije (jadranska obala, Lika i Gorski kotar, sjeverna i središnja Hrvatska te Slavonija i Baranja), a tipična jela nezostavan su dio njihove gastronomske tradicije i turističke ponude.⁵

Pršut, paški sir, pašticada s njokima, fritule ili primjerice *kroštule* tipična su jela jadranske zone. Uobičajeni su specijaliteti u Lici i Gorskom kotaru *ličke pole* i *lički sir škripavac*, sjeverna i središnja Hrvatska poznate su po *purici s mlincima* i *štruklima*, a Slavonija i Baranja po *kulenu*, *kulenovoj seki* ili *salenjacija*. Nazivi i značenja hrvatskih gastronomskih kulturema trebaju biti primjereno predstavljeni stranim turistima što je izazovan prevoditeljski zadatak jer se radi o tek djelomično ili nulto ekvivalentnim leksemima (usp. Koller 2004: 233) u odnosu na leksički sustav ciljnog jezika.

4. Ekvivalencija i nulta ekvivalencija kulturema

Termin ekvivalencija izvorno potječe iz matematike i formalne logike te označava „zamjenjivost istoznačnih elemenata u jednadžbi” (njem. *umkehrbar eindeutige Zuordnung von Elementen in einer Gleichung*) (usp. Đurović 2009: 120; Stolze 2011: 101).

⁵ O hrvatskoj gastronomiji možemo saznati više na mrežnoj stranici Hrvatska.eu – Zemlja i ljudi, dostupno na adresi <https://croatia.eu/index.php?view=article&lang=1&id=49>, posjet 1. veljače 2023.

Lajpciška škola znanstvenog prevođenja tumači ekvivalenciju (njem. *die Äquivalenz*) kao „jednadžbu između ulazne i nakon dekodiranja izlazne informacije u postupku međujezične komunikacije” (Stolze 2011: 101).

U znanstvenoj literaturi iz područja prevoditeljstva teoretičari o ekvivalenciji pišu vrlo opsežno i u odnosu na različite jezične razine. Uočljiva su dva pravca u shvaćanju i tumačenju toga pojma: dominantno mjesto ekvivalencije u teoretskim razmatranjima u okviru lingvističke znanosti o prevođenju (njem. *linguistische Übersetzungswissenschaft*) i relativizacija njezina značaja u funkcionalističkom pristupu (njem. *funktionaler Ansatz*).

Temeljno polazište lingvistički usmjerene znanosti o prevođenju jest da je prevođenje „susret dvaju jezičnih sustava u prevođenju” (Vernay 1974: 2). Prevođenjem se treba postići što precizniji izričaj i najprimjerenija zamjena u ciljnom jeziku, bilo da je riječ o ekvivalenciji na razini riječi, skupina riječi ili cijelih tekstova.⁶

Već u vrijeme djelovanja teoretičara čije se rasprave temelje na lingvističkoj znanosti o prevođenju javljaju se nagovještaji novih razmišljanja koja će funkcionalističkim pristupom teoretski postaviti Reiß i Vermeer (1984). Uz poznati stav da je ekvivalencija iluzija (njem. *die Illusion der Äquivalenz*), Snell-Hornby (1994 [1986]) naglašava: „Prema našem shvaćanju (...) prevođenje se ne može nazvati tek pukim dekodiranjem u kojem prevoditelj ima ulogu pasivnog izmjenjivača jezičnih kodova”. Prevođenje je posredovanje poruka između različitih jezika i kultura, a poruke predstavljaju „komunikacijske elemente djelovanja u određenoj situaciji” (Vermeer 1990: 31–32). Ekvivalencija je prema shvaćanju Reiß i Vermeera (1984: 140) „adekvatnost u funkcionalističkoj stabilnosti između polaznog i ciljnog teksta”. Iako u funkcionalističkom pristupu dolazi do „svrgavanja s prijestolja izvornog teksta” (njem. *die Entthronung des Ausgangstextes*) (Vermeer 1986: 42), a time i do pomicanja fokusa interesa s pojma ekvivalencije na pojam funkcije prijevoda u sociokulturnom kontekstu ciljne kulture, u ovom radu temu nulte ekvivalencije kulturno-specifičnih pojmova nije moguće zaobići jer upravo adekvatno prevođenje leksema s „pravom leksičkom prazninom u leksičkom sustavu ciljnog jezika” (Koller 2004: 232) može pridonijeti ostvarivanju adekvatnoga ciljnog teksta.

⁶ Oettinger (1960) u tom smislu piše o *ekvivalentnim elementima*, Nida i Taber (1969: 12) o *najbližem prirodnom ekvivalentu*, Kade (1968) o *najmanjim segmentima* polaznog jezika koji se mogu zamijeniti segmentima u ciljnom jeziku, a Wilss (1977) o što je moguće *ekvivalentnijem tekstu* u ciljnom jeziku.

Nastavno na podjelu ekvivalencije koju je uveo Kade (1968),⁷ Koller (2004: 228–232) je dodatno razvio podjelu denotativne ekvivalencije koja je usmjerena na odnose na razini leksika, tj. pojedinih riječi u sintagmi.⁸ Koller (2004) pritom razlikuje pet podtipova denotativne ekvivalencije između leksema polaznog i ciljnog jezika. To su odnosi 1 : 1 (njem. *die Eins-zu-eins-Entsprechung*); 1 : puno (njem. *die Eins-zu-viele-Entsprechung*); puno : 1 (njem. *die Viele-zu-eins-Entsprechung*); 1 : 0 (njem. *die Eins-zu-Null-Entsprechung*) i 1 : djelomično (*die Eins-zu-Teil-Entsprechung*).

Odnos 1 : 0 naziva se „prazninom” (njem. *die Lücke*) (Koller 2004: 232). Barchudarow (1979: 101) opisuje prazninu kao „nepostojanje ekvivalenta za određenu jedinicu polaznog jezika u vokabularu ciljnog jezika” i naziva je „leksikom bez ekvivalenta”. Kulturemi su u najvećem broju slučajeva primjeri upravo takva leksika, kod njih je tek rijetko moguć ekvivalencijski odnos 1 : djelomično.

Primjeri hrvatskih autohtonih jela (npr. *viška pogača*,⁹ *iški lopiž*,¹⁰ *kotonjada*¹¹) ubrajaju se u primjere takvih leksema pa je prevoditelj pri njihovom prevođenju suočen s prijevodnim izazovom ili, kako ga nazivaju Sirén i Hakkarainen (2002: 76), prijevodnim problemom koji vide u „različitim elementima teksta koje nije moguće prevesti bez svjesnog razmišljanja”.

4.1. Prijevodna rješenja u slučajevima nulto ekvivalentnih pojmova

Prema Barchudarowu (1979: 109) „nedostatak izravnog ekvivalenta za određene grupe leksičkih jedinica jednog jezika u rječniku drugog jezika, nikako ne znači da su one neprevodive”.

⁷ Otto Kade (1968: 79–81) razlikuje četiri tipa „potencijalnih ekvivalenata” u leksikonu između pojedinih jezika. Odnos 1 : 1 između leksičkih jedinica označava pojmom (njem.) *totale Äquivalenz*, 1 : puno (njem.) *fakultative Äquivalenz*, 1 : djelomično (njem.) *approximative Äquivalenz*, a 1 : nula (njem.) *Null-Äquivalenz*.

⁸ Uz denotativnu ekvivalenciju Koller (2004: 228–254) navodi konotativnu ekvivalenciju (njem. *konnotative Äquivalenz*), pragmatičku ekvivalenciju (njem. *pragmatische Äquivalenz*) i formalno-estetsku ekvivalenciju (njem. *formal-ästhetische Äquivalenz*).

⁹ *Viška pogača* beskvasan je kruh nadjeven srdelama (Žaper 2004: 234).

¹⁰ *Iški lopiž* jelo je pripremljeno od janjetine, koje se kuha u posebnom kotliću (usp. Žaper 2004: 234; Randić i Rittig-Beljak 2006: 234).

¹¹ Jedno od objašnjenja jela *kotonjada* jest da je to „sir od dunja” (Randić i Rittig-Beljak 2006: 76).

O prijevodnim postupcima u slučajevima nulte ekvivalencije pisali su brojni autori (Barchudarow 1979, Newmark 1988, Koller 2004, Markstein 2006, Lipavic Oštir 2013). U nastavku donosimo izbor najčešće spominjanih prijevodnih postupaka:

- **citiranje riječi** (njem. *Zitatwort*), s primjerima *die Kolchosen, die Pizzen* (uz *die Pizzas*) u njemačkom jeziku (Markstein 2006: 291)
- **prevedenice** (njem. *Lehnübersetzung*, engl. *through-translation*, fr. *calque*), s primjerima njem. *Der Deutsche Fußballbund* – šved. *Tyska fotbollsför-bundet*; engl. *fast-breeder reactor* – njem. *Schneller Brüter* (Koller 2004: 233)
- **hiponim i hiperonim** (njem. *Hyponym und Hyperonym*), s primjerom slov. *prekmurska gibanica* – fr. *gâteau à la Prekmurje / pecivo s Prekmurja*; slov. *potica* – fr. *gâteau roulé / zavitek* (Lipavic Oštir 2013: 153)
- **analogija** (njem. *die Analogiebildung*), s primjerima slov. *krvavica* – fr. *boudin noir*, njem. *Rindsuppe/Rindfleischsuppe* – slov. *goveja juha* (Lipavic Oštir 2013: 153)
- **približan prijevod** (njem. *annähernde Übersetzung*), s primjerom rus. *Tehnikum* – engl. *junior college* (Barchudarow 1979: 107),
- **parafraza** (njem. *Paraphrase*), s primjerima *Kilt* – (*bunt kariertes*) *Schottenrock* (Markstein 2006: 291); njem. *Rösti* – slov. *hrustljavi krompirjevi polpeti* (Lipavic Oštir 2013: 153)
- **komentirajući postupci** (njem. *komentierende Übersetzungsverfahren*), s primjerom engl. *non-foods* – njem. *Produkte, die keine Lebensmittel sind* (Koller 2004: 233).

Uz opsežan broj prijevodnih postupaka,¹² valja spomenuti i terminološku neujednačenost njihovih naziva. Navedimo samo dva primjera. Prijevodni postupak *analogiju* Koller (2004: 235) naziva *adaptacijom* (njem. *Adaptation*), a Newmark (1988: 82) *kulturnim ekvivalentom* (engl. *cultural equivalent*). Za prijevodni postupak *citiranje riječi* Lipavic Oštir (2013: 153) rabi termin *doslovni ili sintagmatski prijevod* (njem. *wörtliche Übersetzung*;

¹² Samo Newmark (1988: 81–93) navodi sljedeće prijevodne postupke: *transference, naturalisation, cultural equivalent, functional equivalent, descriptive equivalent, synonymy, through-translation, shifts of transposition, modulation, recognised translation, translation label compensation, componential analysis, reduction and expansion, paraphrase*, a u potpoglavlju „Ostali postupci” i *couplets te notes, additions, glosses*.

syntagmatische Übersetzung), uz napomenu da je postupak moguć u kombinaciji s objašnjenjem naziva jela ili bez njega.

Relativno malen broj znanstvenih radova o prevođenju naziva nacionalnih jela za jezični par poljski–njemački (Szczęk 2009, Sarkady 2010, Szczęk-Kołasznik 2014) i jezični par slovenski–njemački (Lipavic Oštir 2013; 2014) pokazatelj je očekivanih prijevodnih postupaka u području gastronomije. Lipavic Oštir (2013) navodi devet prijevodnih postupaka: *reprodukcija s objašnjenjem*, *reprodukcija bez objašnjenja*, *prijevod pomoću prepoznatljivih ekvivalenata*, *prijevod pomoću opisnih elemenata ili parafraza*, *hiperonim*, *doslovan prijevod*, *ispuštanje kulturnog elementa*, *naturalizacija* i *adaptacija*.

U opsežnoj analizi prijevoda hrvatskih gastronomskih kulturema na njemački jezik na primjeru tekstne vrste jelovnik¹³ Begonja (2016) utvrđuje sljedeće prijevodne postupke: *citat bez dodatnog objašnjenja*, *citat s dodatnim objašnjenjem*, *doslovan prijevod bez dodatnog objašnjenja*, *doslovan prijevod s dodatnim objašnjenjem*, *uporaba hiperonima*, *analogija*, *približno značenje* i *parafraza*.

5. Funkcionalistički pristup prevođenju

5.1. Teorija skoposa

Teorija skoposa (Reiř i Vermeer 1984) uvela je novu paradigmu u znanost o prevođenju, prije svega „svrgavanjem izvornog teksta s prijestolja” (Vermeer 1986: 42) i isticanjem uloge prevoditelja kao međukulturnog posrednika.

Uz pragmatički obrat u lingvistici razvoju funkcionalističkog pristupa značajno pridonosi i deskriptivna znanost o prevođenju. Deskriptivisti ističu važnost ciljne kulture i ciljnog sustava u proučavanju prevođenja, što dovodi do slabljenja paradigme ekvivalencije i naglašavanja proučavanja normi ciljne kulture u prevoditeljskoj praksi (Pavlović 2015: 115–136).

Kod prevođenja se ne radi samo o jezičnom transferu, već je prevođenje kao komunikacijska interakcija obilježeno i kulturnom dimenzijom (Reiř i Vermeer 1984: 4). Kučiř i Begonja (2018: 124) naglašavaju:

¹³ Zbog nezadovoljavanja kriterija tekstualnosti kohezije jelovnike nazivaju „tekstovima bez kohezije” (njem. *kohäsionslose Texte*) ili tzv. kvazitekstovima (njem. *Quasi-Texte*) (usp. Riley Köhn 1999: 33; Möhn i Pelka 1984).

Stručni prevoditelji djeluju kontekstualno i situacijski, i to na način da su svjesni kulturološke dimenzije prijevoda u ciljnom jeziku. Prevođenje uvijek znači i susret ili sraz dviju različitih kultura koje imaju svoje specifičnosti. Stoga se može zaključiti da je svaki prijevod obilježen i kulturnom dimenzijom.

Prijevodno djelovanje, kao i svako drugo djelovanje, ima određeni cilj (*skopos*) (Dizdar 2006: 105–107). Ciljni i polazni tekst nisu više izolirani jezični fenomeni, već se promatraju kao elementi djelovanja (njem. *Handlungselemente*), koji bivaju proizvedeni u određenu svrhu u određenoj kulturi, a njihova je recepcija također uvjetovana drugom kulturno uvjetovanom situacijom (Witte 2007: 26–28). Stručnost prevoditelja treba pridonijeti optimalnu ostvarenju svrhe i funkcioniranju prijevoda u ciljnoj kulturi. Prijevodni proces nije određen izvornim tekstom, već ciljem, *skoposom* prijevodnog djelovanja. Pritom je važno da bikulturna kompetencija prevoditelja osigura što kvalitetniju realizaciju prijevoda kod primatelja teksta ciljne kulture. Ako prijevod ne ispunjava predviđenu funkciju, onda on „ne funkcionira” (Dizdar 2006: 105).¹⁴

Aдекватnost prijevoda tekstne vrste jelovnik, tj. gastronomskih kulturema ogleda se u tome ispunjavaju li prijevodi namijenjenu svrhu, odnosno informiraju li recipijenta koji se služi stranim jezikom o autohtonom jelu te potiču li na njegovu narudžbu. Svrha treba biti ostvarena jezično ispravno, stilski dotjeranim formulacijama koje su u skladu s očekivanjima inozemnih korisnika, tj. u skladu s normama ciljnog jezika i kulture. Prevoditelji moraju moći u izvornom tekstu prepoznati, a u ciljnom tekstu upotrijebiti onu vrstu jezika koja odgovara vrsti teksta i njegovoj funkciji u konkretnoj prijevodnoj situaciji (Pavlović 2015: 210). Navedeno je osobito važno u slučajevima gastronomskih kulturema koji su dio identiteta naroda pa i njihovo prevođenje zahtjeva jezičnu preciznost, stručnost u korištenju strukovnog jezika, komunikacijskih shema i usustavljenih oblika koji određuju tekstnu vrstu.

¹⁴ U funkcionalističkoj teoriji prevođenje i tumačenje nazivaju se translacijom (njem. *die Translation*). Proizvod translacije je translat (njem. *das Translat*). Termin *translacija* skovao je Otto Kade (1968: 33).

5.2. Teorija prijevodnog djelovanja

Primjeri u empirijskom dijelu rada pokazuju da autentični unosi naziva hrvatskih gastronomskih kulturema u analiziranom korpusu sadržavaju veliki broj pogrešaka na semantičkoj, gramatičkoj i stilskoj razini. U kontekstu prikaza funkcionalnoga prijevodnog modela u devetom poglavlju ovoga rada valja naglasiti da realizaciju funkcionalnih prijevoda mogu dodatno otežati i nedovoljno informativni polazni tekstovi na hrvatskom jeziku. Potencijalni prevoditelji tekstne vrste jelovnik stoga moraju djelovati i u skladu s postavkama teorije prijevodnog djelovanja koju ukratko prikazujemo u nastavku.

Teorija prijevodnog djelovanja Juste Holz-Mänttari (1984) naglasila je prevoditelja kao ključnu osobu u procesu prijevodnog djelovanja, kao i činjenicu da svijet u kojem živimo počiva na podjeli rada te da je nužna specijalizacija za određena zanimanja, što je pridonijelo i podizanju društvene svijesti o važnosti prevoditeljskog posla. Važnost i uloga prevoditelja u procesu prevođenja znatno je povećana jer se prevođenje smatra dijelom „skupa suradničkog djelovanja” (njem. *kooperatives Handlungsgefüge*) u kojem se, osim samog prevođenja, prevoditelj o prijevodu može konzultirati s korisnicima, predlagati izmjene izvornog teksta, sređivati izvorne tekstove, dodatno istraživati o kulturnim informacijama i sl.

U prikazanom prijevodnom modelu navedeno se prije svega očituje u činjenici da je u polaznim autentičnim tekstovima u jelovnicima koje bi prevoditelj trebao prevesti na njemački jezik ponekad izostavljen i informativni i apelativni element, tj. i najmanja informacija o načinu pripreme i posluživanja autohtonog jela. Potencijalnom je prevoditelju u tim slučajevima dodatno otežan zadatak pronalaženja funkcionalističkih prijevodnih rješenja. Prevoditelj zato u skladu s postavkama teorije prijevodnog djelovanja u suradnji s ostalim osobama koje su u interakciji¹⁵ najprije treba riješiti problem manjkavosti polaznog teksta, a tek tada pristupiti realizaciji funkcionalnih prijevoda.

¹⁵ Prevođenje je prema teoriji skoposa, interakcija između osoba, od kojih svaka ima određenu ulogu (Nord 1997: 19).

6. Tekstna vrsta *jelovnik* i strukovni jezik gastronomije

Jelovnik je u 20. stoljeću postao važan instrument komunikacije u ugostiteljskom objektu te služi kao instrument prodaje i reklame u svrhu povećavanja zarade. Putnici i turisti za svaku su zemlju iznimno važan izvor prihoda, a ponuda jela u jelovnicima uvijek je odraz nacionalne i barem djelomično internacionalne gastronomske ponude. Wachholz i Weiss (1993: 7) opisuju funkciju jelovnika na sljedeći način:

On ima ključnu ulogu u prodaji. Čim gost zakorači u restoran, jelovnik može predvoditi prodajnu igru. O jelovniku u velikoj mjeri ovisi što gost naručuje, koliko troši i kakvu sliku stječe o ugostiteljskom objektu.

Jelovnik stoga nije tek puko izlistavanje jela u ponudi i njihovih cijena, već predstavlja najvažniji marketinški instrument ugostiteljskog objekta pa ga Hild (1993: 18) s pravom naziva „nijemim prodavačem” u restoranu.

Jelovnik kao tekstna vrsta ima informativnu i apelativnu funkciju, a to znači da gostima biranim jezičnim izrazima treba posredovati informaciju o nazivu, pripremi i načinu konzumiranja (nacionalnih) jela. U višejezičnim jelovnicima navedeni unosi trebaju biti adekvatno prevedeni što omogućava stranim korisnicima upoznavanje autohtone gastronomije i motivira ih za narudžbu. Ističući važnost adekvatnog prevođenja naziva nacionalnih jela, Riley-Köhn (1999: 246) navodi primjer japanskog jela *sashimi* koje je u višejezičnom jelovniku na engleski jezik prevedeno na sljedeći način: *sashimi – a dish of raw fish, shellfish and molluscs, garnished with young daikon*. Isto bi se načelo trebalo primjenjivati i na hrvatska nacionalna jela. Tako bi umjesto pogrešnoga i neadekvatnoga njemačkog prijevoda unosa *marinirane kozice na zelenoj podlozi – marinierte Garnelen auf grüner Basis* koji nalazimo u jednom od zadarskih jelovnika, prijevodno rješenje u duhu funkcionalističke teorije skoposa moglo primjerice glasiti *Garnelen in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade auf einem Rucola-Salatbett* (Begonja 2016: 212).

Tekstnu vrstu jelovnik karakterizira i specifičan strukovni jezik gastronomije koji potencijalni prevoditelj treba poznavati.

Uz nazive koji su nastali terminologizacijom riječi općeg jezika strukovni jezici svoj leksik oblikuju preuzimanjem riječi iz stranih jezika ili korištenjem različitih načina tvorbe. U strukovnim jezicima prevladava nominalni stil. Iako s manjom čestotnosti, zastupljene su i ostale vrste riječi: glagoli, pridjevi, prilozi, zamjenice s kvantificirajućom funkcijom, brojevi (usp. Fluck 1980:

48). Sintaksa strukovnog jezika obilježena je nominalnim stilom, kratkim i jasnim rečenicama, eliptičnim i bezličnim oblicima, pasivom.

Budući da u strukovnom jeziku gastronomije prevladava nominalni stil, imenice su najzastupljenija vrsta riječi i u hrvatskom i u njemačkom jeziku. U njemačkom jeziku česte su složenice (npr. *Hühnerfrikassee*, *Kartoffelklöße*), a u hrvatskom analitički nazivi (npr. *kolač od rogača s jabukama*, *pogačice od sira*).

Glagoli upućuju na (kulturno-specifičan) način pripreme jelâ i pojavljuju se u obliku participa perfekta, npr. (njem.) *legierte Spargelsuppe* – (hrv.) *kremasta juha od šparoga*; (njem.) *gegrillte Seeteufelfilets* – (hrv.) *fileti grdobine na žaru*; (njem.) *gesalzene Sardellen* – (hrv.) *slane srdele*; (njem.) *gekochtes Lammfleisch* – (hrv.) *kuhana janjetina / janjetina na lešo*.

Opisni pridjevi također ukazuju na način pripreme hrane (npr. *dimljena pastrva*, *zmesni kruh*, *zdigana gibanica sa sirom*, *vegetarischer Eintopf*, *zarte Hühnerbrustmedaillons*). Pridjevi imaju važnu ulogu i u pozitivno konotiranim „senzoričkim nazivima jela” (njem. *sensorische Namen*) (Lipavic Oštir 2013: 150), npr. *hruskavi kruh*, *mirisni začini*, *saftige Tomaten*, *gefrorene Schokolade*.

U strukovnom jeziku gastronomije važno mjesto imaju „genetički nazivi” (njem. *genetische Namen*) (Lipavic Oštir 2013: 150) koji se u polaznim i ciljnim tekstovima trebaju pojavljivati kao stabilne strukture (npr. *Königsberger Klopse*, *ninski šokol*, *paški sir*, *istarski fuži*).

Lipavic Oštir (2013) i Begonja (2016) ističu i sljedeće osobitosti strukovnog jezika gastronomije:

- neuobičajene i maštovite nazive jelâ (npr. *TuttiFrutti*, *Ave-Maria vom schwachherzigen Trüffelschwein*,¹⁶ *rižoto od škampa i prijatelja*)
- nazive jela motivirane eponimima, toponimima i nesonimima (npr. *Bismarckhering*, *Charlotte*, *odrezak barun Trenk*, *ozaljski rezanci s gljivama*, *Bayerisches Kräuterfleisch*)
- nazive koji ukazuju na funkciju, namjenu i primjenu jelâ (npr. *Frühlingssuppe*, *Spinat für Teigtaschen*, *nadjev za palačinke*)
- nazive koji ukazuju na djelovanje jela na konzumenta (*Salat zum Erhalt der Jugendlichkeit*, *salate za zdravo tijelo*).

¹⁶ Naziv jela navodi Teraglâne-Fuhrer (1996: 98), a preuzima ga iz objave izdavačke kuće Burkart od 26. rujna 1990. kojom se reklamiralo izdavanje zidnog kalendara s najzanimljivijim neologizmima iz jelovnika vodećih njemačkih restorana.

Informativna i apelativna funkcija tekstne vrste jelovnik bit će zadovoljena samo u slučaju da su u polazne tekstove i njihove funkcionalne prijevode integrirane i jezične konstrukcije koje upućuju na autohtoni način posluživanja jelâ (npr. *mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreut, mit Grün von wildem Fenchel garniert, mit Petersilie garniert, mit Salz und Pfeffer gewürzt*). Prevoditelj stoga treba poznavati što veći fond takvih jezičnih konstrukcija. Kao što je vidljivo iz nekolicine iznesenih primjera, i nazivi autohtonoga aromatičnog i začinskog bilja dio su terminologije kojom prevoditelj treba vladati. U hrvatskoj fitonimiji vrlo su česti nazivi: kadulja (lat. *Salvia officinalis*; njem. *die Salbei*); komorač (lat. *Foeniculum vulgare*; njem. *Wilder Fenchel*), lovor (lat. *Laurus nobilis*; njem. *der Lorbeer*), majčina dušica (lat. *Thymus vulgaris*; njem. *der Thymian*), ružmarin (lat. *Rosmarinus Officinalis*; njem. *der Rosmarin*). U njemačkoj gastronomiji tipični su nazivi: *Bohnenkraut* (lat. *Herba Saturejae*); *Borretsch* (lat. *Borago*) ili *Dill* (lat. *Anethum graveolens*).¹⁷

7. Metodologija, korpus i cilj istraživanja

Cilj je ovog rada utvrditi adekvatne prijevodne postupke u procesu funkcionalnog prevođenja nulto ekvivalentnih hrvatskih gastronomskih kulturema na njemački jezik. Svrha funkcionalnih prijevoda jest realizacija adekvatnih ciljnih tekstova, usklađenih s postavkama funkcionalističkih teorija skoposa i prijevodnog djelovanja, tj. jezično primjerena realizacija informativne i apelativne funkcije tekstne vrste.

Begonja (2016) je u opsežnoj analizi prijevoda 120 hrvatskih gastronomskih kulturema na njemački jezik na primjeru 30 jelovnika grada Zadra, među ostalim, utvrdila da su pri prevođenju autentičnih hrvatskih tekstova na njemački jezik korišteni sljedeći prijevodni postupci: *citāt bez dodatnog objašnjenja*, *citāt s dodatnim objašnjenjem*, *doslovan prijevod bez dodatnog objašnjenja*, *doslovan prijevod s dodatnim objašnjenjem*, *uporaba hiperonima*, *analogija*, *približno značenje* i *parafraza*. Udio navedenih prijevodnih postupaka u cjelokupnom korpusu iznosio je kako slijedi: doslovan prijevod s objašnjenjem i bez njega 81 %, približno značenje 5 %, analogija 5 %, hiperonim 4 %, citat s objašnjenjem 2 %, citat bez objašnjenja 2 %, para-

¹⁷ Latinski nazivi bilja provjereni su na portalu *Heilpflanzen-Welt. Gesund durch die Heilkräfte der Natur*, dostupno na adresi <https://www.heilpflanzen-welt.de/perl/search.perl?conf=hpfw&search=Liebst%C3%B6ckel>, posjet 1. veljače 2023.

fraza 1 %. Realizirani autentični ciljni tekstovi na njemačkom jeziku mahom nisu usklađeni s izloženim postavkama funkcionalističkih teorija pa zaključujemo da su prijevodni postupci korišteni nasumično, a ne svrsishodno. Ciljni tekstovi ne pridonose upoznavanju gastronomske baštine, čemu teži svaka prepoznatljiva turistička destinacija, pa tako i Hrvatska.

U ovom se radu daje prikaz funkcionalnoga prijevodnog modela koji je autorica, polazeći od predstavljenih spoznaja o tekstnoj vrsti jelovnik, funkcionalističkim translatološkim teorijama i strukovnom jeziku gastronomije, osmislila za 100 hrvatskih gastronomskih kulturema. Cilj je rada na temelju funkcionalnoga prijevodnog modela utvrditi rabe li se svi prijevodni postupci prema Begonja (2016) i u funkcionalnom modelu. Sljedeći je cilj ovoga rada utvrditi kojim bi prijevodnim postupcima trebalo dati prednost u svrhu realizacije funkcionalnih njemačkih prijevoda hrvatskih gastronomskih kulturema. Valja naglasiti da ugostiteljske objekte čiji su jelovnici analizirani u empirijskom dijelu rada možemo svrstati u skupinu standardne i više klase. Navedena je napomena važna jer analiza zadarskih jelovnika pokazuje da nazivi ugostiteljskih objekata *gostionica*, *konoba* i *restoran* zapravo ne odražavaju veće razlike u ponudi jela i njihovim cijenama. U pojedinim objektima gostioničarskog tipa još je uvijek prisutan tradicionalan način pripreme jela na ražnju ili ispod peke, koje nećemo naći posvuda, no u odnosu na ugostiteljske usluge i način usluživanja u objektima čiji su jelovnici analizirani u ovom radu, ponuđena se prijevodna rješenja mogu smatrati usklađenima s ukupnom ugostiteljskom razinom i gastronomskom ponudom.

Radi dodatnog informiranja o jelima i načinima njihove pripreme i posluživanja pri izradi funkcionalnih prijevoda korištena je knjiga *Canzoniere der dalmatinischen Küche* (2003) Veljka Barbierija. Informacije o raznolikosti hrvatske gastronomske ponude pronađene su i na mrežnoj stranici *Speisen und Getränke* Hrvatske turističke zajednice.¹⁸ Vrlo važnu ulogu u procesu formuliranja funkcionalnih prijevoda imali su i razgovori s dobrim poznavateljima dalmatinske kuhinje i tradicionalnih načina pripreme dalmatinskih jela.¹⁹ Radi provjere značenja termina koji se pojavljuju u gastronomskim kulturemima korišteni su sljedeći leksikografski izvori:

¹⁸ Mrežna stranica *Speisen und Getränke – Croatia.hr* dostupna je na adresi <https://croatia.hr/de-de/speisen-und-getranke>, posjet 15. veljače 2023.

¹⁹ Osobito zahvaljujem svojoj majci na strpljenju i trudu koji je uložila da bi me uputila u način pripreme brojnih jela.

Mrežno izdanje Hrvatske enciklopedije; Duden. Deutsches Universalwörterbuch (2015);²⁰ *Wahrig. Illustriertes Wörterbuch* (2001);²¹ *Njemačko-hrvatski univerzalni rječnik* (2005)²² i *Osmojezični enciklopedijski rječnik* (2004).²³ Ako kulturem u svojoj sastavnici ima nazive morskih riba, školjki i mekušaca, njihovi su nazivi provjeravani u sljedećim rječnicima: *Četverojezični rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski: oko 60.000 leksičkih jedinica iz poljoprivrede, šumarstva, veterine, primijenjene biologije* (1999)²⁴ i *Zoološki rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski* (2009).²⁵

U osmom poglavlju pod naslovom *Analiza korištenih prijevodnih postupaka na odabranim primjerima gastronomskih kulturema* detaljno je i na manjem broju primjera, uz odgovarajuće opise jelâ i obrazloženja prijevodnih rješenja prikazan nastanak funkcionalnih prijevoda pomoću tri najprikladnija prijevodna postupka proizašla iz prijevodnog modela (doslovan prijevod s dodatnim objašnjenjem, doslovan prijevod bez dodatnog objašnjenja, citiranje riječi s dodatnim objašnjenjem). U zasebnom poglavlju rada izdvojeni su tablični prikazi njemačkih prijevoda hrvatskih gastronomskih kulturema u kojima se na većem broju primjera iz obrađenog korpusa prikazuju autentični polazni i ciljni tekstovi te prijedlozi ciljnih tekstova usklađeni s funkcionalističkim teorijama.

Tablični su prikazi koncipirani u skladu s uobičajenom makrostrukturnom podjelom jelovnika na *hladna predjela, juhe, topla predjela, mesna jela, riblja jela i desert*.

U obročene su tablice pod pokratom APT najprije zavedeni autentični polazni tekstovi na hrvatskom jeziku, a potom je navedena brojčana oznaka jelovnika u kojem je unos evidentiran, npr. jelovnik 5 (J 5). Pod pokratom ACT navodimo autentičan ciljni tekst na njemačkom jeziku. Autentični polazni i ciljni tekstovi najčešće su i jezično nepravilni. Ako se gastronomski kulturem pojavljuje u većem broju analiziranih višejezičnih jelovnika, navo-

²⁰ *Duden. Deutsches Universalwörterbuch* (2015) u tekstu je označen kraticom „DU”.

²¹ *Wahrig. Illustriertes Wörterbuch* (2001) u tekstu je označen kraticom „WW”.

²² *Njemačko-hrvatski univerzalni rječnik* (2005) u tekstu je označen kraticom „NJHUR”.

²³ *Osmojezični enciklopedijski rječnik* (2004) u tekstu je označen kraticom „OER”. Korišten je 5. svezak navedenog rječnika.

²⁴ *Četverojezični rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski: oko 60.000 leksičkih jedinica iz poljoprivrede, šumarstva, veterine, primijenjene biologije* (1999) u tekstu se bilježi kraticom „ČR”.

²⁵ *Zoološki rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski* (2009) u tekstu se bilježi kraticom „ZR”.

de se svi autentični ciljni tekstovi i brojevi jelovnika u kojima su ciljni tekstovi zabilježeni. U tablicu se na koncu unosi autoričin prijedlog ciljnog teksta koji označavamo pokratom PCT. Tekstovi pod oznakom PCT predstavljaju jezično ispravne i tekstnoj vrsti prilagođene prvotne unose iz korpusa. U takve su unose integrirane i jezične konstrukcije koje uključuju element mogućeg načina posluživanja jela. U prijevodni su model time inkorporirani jezični elementi koji pridonose realizaciji informativne i apelativne funkcije tekstne vrste. Tako primjerice:

1	APT	GRDOBINA S PRŠUTOM NA ŽARU (J 15)
	ACT	Seeteufel, gegrillt in geräucherten schinken (J 15)
	PCT	<i>Gegrillte Seeteufelfilets im Mantel von dalmatinischem Pršut, mit Olivenöl verfeinert</i>

Za autentične polazne tekstove koji su na njemački jezik prevedeni korištenjem prijevodnih postupaka citiranja riječi bez dodatnog objašnjenja, doslovnog prijevoda bez dodatnog objašnjenja, uporabe hiperonima ili uopće nisu prevedeni na njemački jezik, u tabličnim prikazima donosimo prijedlog(e) ciljnih tekstova koji se temelje na uobičajenim i /ili mogućim načinima pripreme i konzumiranja autohtonih jela u dalmatinskoj gastronomiji. Takav prijedlog ciljnog teksta obilježavamo oznakom PCT*, a eventualne dodatne varijante oznakama PCT**, PCT***, itd. Tako primjerice:

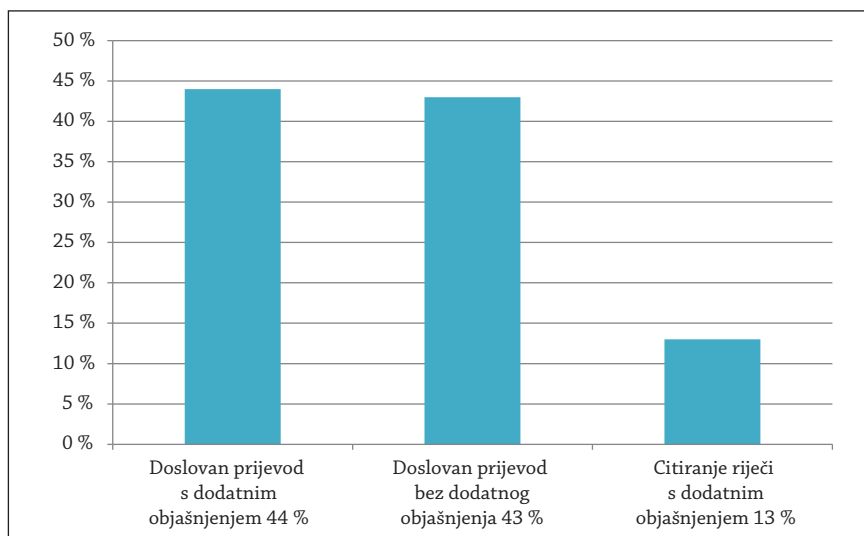
	APT	List (J 3)
	ACT	Seezunge (J 3)
	PCT*	<i>Seezunge gekocht– zarte Seezungenfilets, mit Reis und jungen Erbsen garniert.</i>
	PCT**	<i>Frittierte Seezungenfilets, dazu panierte Aubergine, mit feinen Karottenstreifen garniert.</i>
	PCT***	<i>Panierte Seezungenfilets, dazu feines Kartoffelpüree.</i>

Ciljni tekstovi navedeni pod oznakama PCT i PCT* služe kao prijevodni model te u skladu s funkcionalističkim teorijama u konkretnoj situaciji i u međusobnom dogovoru osoba koje sudjeluju u prevođenju mogu biti izmijenjeni u odnosu na jezične elemente koji uključuju aspekt korištenja određenog sastojka ili prezentiranja gotovog jela.

8. Analiza korištenih prijevodnih postupaka na odabranim primjerima hrvatskih gastronomskih kulturema

Za 100 autentičnih polaznih tekstova na hrvatskom jeziku koji značenjski predstavljaju hrvatske gastronomske kultureme u predloženom je prijevodnom modelu na temelju postavki funkcionalističkih teorija skoposa i prijevodnog djelovanja ponuđeno 111 ciljnih tekstova na njemačkom jeziku te je u njima određen korišteni prijevodni postupak. Zbog neinformativnosti polaznih tekstova za dio je unosa bilo nužno predložiti više prijevodnih rješenja stoga je ciljnih tekstova više nego polaznih.

Utvrđeno je da se u 111 predloženih prijevodnih rješenja u odnosu na one navedene u potpoglavlju 4.1. prema Begonja (2016), u funkcionalnim prijevodima gastronomskih kulturema rabe samo tri prijevodna postupka, i to *doslovan prijevod s dodatnim objašnjenjem*, *doslovan prijevod bez dodatnog objašnjenja* i *citiranje riječi s dodatnim objašnjenjem*. Najučestaliji je prijevodni postupak doslovan prijevod s podjednako zastupljenim brojem unosa s dodatnim objašnjenjem (49) i onih bez dodatnog objašnjenja (48). Prijevodni postupak citiranja riječi s dodatnim objašnjenjem zabilježen je u 14 primjera funkcionalnih ciljnih tekstova. Udio zastupljenih prijevodnih postupaka u ukupnom korpusu prikazan je na slici 1.



Slika 1. Zastupljenost prijevodnih postupaka u funkcionalnom prijevodnom modelu

Primjenu navedenih prijevodnih postupaka, uz opise jelâ i obrazloženja prijevodnih rješenja, prikazujemo i oprimjerujemo u nastavku.

Primjer (1)

APT: Paški sir (J 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30).

ACT: Pager Käse (J 1, 9, 15, 16, 23, 24, 26, 28); Käse von der insel Pag (J 3); schafskäse (J 4); Käse von Insel Pag (J 4); Käse fon insel Pag (J 5); Schaf Käse Pag Insele (J 5); Käse aus Pag (J 7); Käse von der Insel Pag (J 8, 12, 13, 14, 29, 30); Käse (J 13); Schafskäse von der Insel Pag (J 12); Schafskäse (J 17, 18); KÄSE DER INSEL PAG (J 20, 27); Käse von den Insel Pag (J 21); Kase von dier Insel Pag (J 22).

U skupinu autohtonih hrvatskih gastronomskih kulturema ubraja se *ovčji sir*, i to onaj s otoka Paga, u neposrednoj blizini Zadra. Hrvatski otoci uvijek su se isticali svojim posebnim ovčjim sirevima, npr. *krčki sir*, *creski sir*, *rapski sir*, *olipski sir*, no tvrdi, ovčji paški sir najpoznatiji je u mediteranskom području Hrvatske (usp. Samardžija i dr. 2006: 38).

U OER (2004: 342) natuknica paški sir prevedena je kao *Pager Käse*. Kao što je vidljivo iz autentičnih ciljnih tekstova, naziv paški sir zabilježen je u brojnim primjerima u analiziranom korpusu. U jezično nepravilnim njemačkim prijevodima uočljiva je tendencija doslovnog prevođenja hrvatskoga gastronomskog kulturema bez dodatnog objašnjenja, npr. *Käse von der insel Pag* (J 3) ili *KÄSE DER INSEL PAG* (J 20; J 27) i prevođenje uporabom hiperonima, npr. *Käse* (J 13) ili *Schafskäse* (J 17, J 18).

Korisnicima jelovnika treba biti posredovan naziv autohtonog sira, ali i osnovna informacija o namirnici pa se odlučujemo za prijevodni postupak doslovan prijevod s dodatnim objašnjenjem.

Budući da je paški sir „višečlani, analitički naziv” (njem. *mehrgliedriger, analytischer Name*) (Szczek 2009) i stabilna leksička cjelina, u prijevodu odabiremo njemački ekvivalent *Pager Käse* te ističemo toponimsku motiviranost gastronomskog kulturema, tj. hrvatski nesonim Pag. Važna informacija o najpoznatijem dalmatinskom siru jest i da se proizvodi od ovčjeg mlijeka, pa bi korisnici jelovnika trebali saznati da je autohtoni hrvatski gastronomski kulturem ovčji sir (njem. *Schafskäse*). U skladu s teorijom skoposa prijevodno rješenje u jelovniku treba ispuniti i apelativnu funkciju koja je istaknuta senzoričkim nazivom, tj. dopunom *pikanter Schaftskäse*.

Paški sir može biti poslužen na razne načine, a u prijedlogu funkcionalnog prijevoda odlučujemo se za izraze *mit Oliven garnieren* i *frisches Brot* pa tekst u ciljnom jeziku glasi:

PCT*: *Pager Käse – pikanter Schafskäse von der Insel Pag, mit Oliven garniert, dazu frisches Brot*

Prijevodni postupak doslovan prijevod s dodatnim objašnjenjem primijenjen je u brojnim primjerima u prijevodnom modelu (npr. *carpaccio od tune – Thunfisch-Carpaccio – sehr dünn geschnittenes, rohes Thunfischfilet, mit Zitronensaft beträufelt*; pašteta od tune – *Thunfischpastete aus feingehacktem Fischfleisch, mit Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer verfeinert*; juha od rajčica – *Tomatensuppe – dicke Suppe aus Tomaten und Eiern, mit Olivenöl und dalmatinischen Kräutern verfeinert*). Pažljivo birane jezične konstrukcije, u kojima se često pojavljuju pozitivno konotirani senzorički pridjevi te tekstnoj vrsti svojstvene jezične konstrukcije (npr. *dazu knuspriges Brot; mit eingelegten Kapern garniert; mit dalmatinischen Kräutern verfeinert*), omogućavaju davanje informacija o načinu pripreme i posluživanja jelâ te potiču na njihovu narudžbu.

Jadransku ribu *brancin* nalazimo u sljedećim primjerima polaznih i ciljnih tekstova:

Primjer (2)

APT: *Brancin na grilu* (J 4); *BRANCIN NA ŽARU s prilogom* (J 6)

ACT: *Seebass mit Mangold* (J 4); *Seebarsch, beilagen (dalmatiner Mangold, Salzkartoffeln)* (J 6)

Pojam *brancin* posuđenica je iz mletačkog i talijanskog (prema *branzino*). Na mrežnim stranicama Hrvatske enciklopedije za dodatne informacije o toj vrsti ribe upućeni smo na termin *lubin* koji potječe od latinskog *lupus*.²⁶ Iz enciklopedijske natuknice saznajemo da ta skupocjena bijela riba živi uz kamenite obale Europe, u Atlantiku, Sredozemnome i Jadranskom moru te da ulazi i u riječna ušća. Riba dakle ne obitava samo u hrvatskom dijelu Jadrana, no zahvaljujući specifičnim načinima pripreme i posluživanja, ubraja se u skupinu hrvatskih gastronomskih kulturema.

²⁶ Mrežno izdanje Hrvatske enciklopedije (2021), natuknice *brancin* i *lubin*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, dostupno na adresama <https://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=9243> i <https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=37351>, posjet 20. ožujka 2023.

Termin *brancin* ili *lubin* (lat. *Dicentrarchus labrax*) u specijaliziranim je rječnicima ČR (1999) i ZR (2009) preveden kao *Seebarsch*. U WW (2001: 967) pod latinskim nazivom *Dicentrarchus labrax* nalazimo termin *Wolfsbarsch*. Rječnička natuknica obrađena je kako slijedi:

Wolfsbarsch (m. l: Zool.) – *an steinigen Küsten u. Mündungen großer Flüsse von Norwegen bis zum Mittelmeer verbreiteter Zackenbarsch mit einer Länge bis zu 1 m.*

U DU (2015) ne nalazimo rječničke natuknice *Seebarsch* i *Wolfsbarsch*.

Polazni hrvatski tekstovi iz analiziranog korpusa nisu dovoljno informativni i daju naslutiti da će potencijalnom prevoditelju biti potreban prijevod za pripremu ribe na žaru, uz dodatak blitve ili nekog drugog priloga. Za takav način pripreme (ribljih jela) možemo se koristiti njemačkim izrazom *vom Rost* (npr. *lignje na žaru – Tintenfische vom Rost; kovač na žaru – Petersfisch vom Rost*). U polaznim tekstovima izostaju međutim i jezični izrazi koji bi pridonijeli ostvarivanju apelativne funkcije, kao i uobičajene jezične konstrukcije koje bi korisnicima jelovnika predočile kako se navedeno jelo tradicionalno poslužuje.²⁷

Prijedlog funkcionalnoga prijevodnog rješenja u ovom bi primjeru mogao glasiti:

PCT: *Seebarsch vom Rost, mit Mangold als Beilage serviert, dazu frisches Brot*

Zbog unosa u J (6) predloženo prijevodno rješenje može glasiti i kako slijedi:

PCT: *Seebarsch vom Rost, mit Mangold als Beilage serviert, dazu Salzkartoffeln*

Prijevodni postupak doslovan prijevod bez objašnjenja u prijevodnom se modelu pojavljuje u primjerima unosa koji nisu primarno kulturno-specifično obojeni, npr. (hrv.) *goveđa juha* – (njem.) *Rinderbrühe*; (hrv.) *riblja juha* – (njem.) *Fischsuppe*; (hrv.) *girice* – (njem.) *Pikarelle*; (hrv.) *zubatac* – (njem.) *Zweibindenbrasse*; (hrv.) *srdele* – (njem.) *Sardellen*; (hrv.) *dagnje* – (njem.) *Miesmuscheln*. Valja naglasiti da u tim slučajevima na autohtonost

²⁷ O pripremi raznih ribljih jelâ piše primjerice Barbieri (2003). Autor pritom izrijeком ne navodi vrstu ribe iz primjera (2), ali nudi inspirativne recepte o pripremi bijele oborite ribe.

gastronomskih kulturema ukazuje svrsishodna primjena karakterističnih jezičnih struktura iz strukovnog jezika gastronomije. Informativna i apelativna funkcija tekstne vrste postiže se glagolima koji se pojavljuju u oblicima participa perfekta, opisnim pridjevima, pridjevima za oznaku okusa ili intenziteta. U prijevodnom modelu tako nalazimo primjere: *Stärkende Fischsuppe – dicke Suppe mit Fischstücken und Reis; Zweibindenbrasse gekocht, mit feiner Fischreissuppe und saisonalem Gemüse serviert; Frittierte frische Sardellen, mit Olivenöl verfeinert, dazu gedämpfter Mangold; Rohe Miesmuscheln in Schalenhäften mit etwas Zitronensaft beträufelt und mit Pfeffer bestreut.*

Primjer (3)

APT: Kulen domaći (J 7, 12); Kulen slavonski (J 13)

ACT: Kroatische geräucherte Wurst (J 7); Kulen (J 12); Kulen slawonisch (J 13)

Jedan od najpoznatijih hrvatskih tradicijskih proizvoda s područja Slavonije, *slavonski kulen*, rijetko se može naći na zadarskim jelovnicima.

Slavonski je kulen (kulin) trajna kobasica proizvedena od mješavine odabrana i usitnjena svinjskog mesa, začinjena kuhinjskom soli, sitnom slatkom i ljutom crvenom paprikom, mljevenim češnjakom (lat. *Allium sativum*), a smjesa se puni u svinjsko slijepo crijevo (lat. *caecum*) (usp. Senčić i dr. 2013: 448).

Gastronomski kulturem slavonski kulen ubraja se u autohtone hrvatske delicije. U prijevodu na njemački jezik preporučuje se korištenje prijevodnog postupka citiranje riječi uz obvezno navođenje toponimske odrednice (njem. *Slawonischer Kulen*). U prijevodu bi trebalo istaknuti i kratku napomenu o načinu pripreme toga autohtonog proizvoda, kao u sljedećem prijedlogu prijevodnog rješenja:

PCT*: *Slawonischer Kulen – traditionelle kroatische Dauerwurst aus Schweinefleisch, gewürzt mit feingemahlener roter Paprika und feingehacktem Knoblauch*

U tekstnoj vrsti jelovnik podatak o načinu pripreme proizvoda može biti i dodatno skraćén, a ciljni tekst dopunjen komponentom o načinu posluživanja gastronomskog kulturema. Budući da u polaznom tekstu na-

vedeno u potpunosti izostaje, u prijevodu dajemo prijedlog koji je u skladu s funkcionalističkim teorijama moguće modificirati:

PCT**: *Slawonischer Kulen – traditionelle Dauerwurst aus Schweinefleisch, garniert mit eingelegten Pepperoni, Frühlingszwiebeln und gelben Paprikaringen*

Prijevodni postupak citiranje gastronomskog pojma, uz njegovo dodatno objašnjenje, omogućava promociju naziva autohtonog jela i pruža osnovne informacije o namirnici. Ako je jelo „genetičkog naziva” (Lipavic Oštir 2013: 150), u prijevodnom je postupku citiranja vrlo važno i stalno navođenje toponimske sastavnice jer se time naglašava njegova autohtonost (npr. *Niner Šokol, Dalmatinischer Pršut, dalmatinische Paštica, dalmatinischer Eintopf Jota, Zagreber Schnitzel*). Autohtonost jela iskazuje se i načinima njegove pripreme koji također trebaju biti jezično ispravni i sačuvani u prijevodnim rješenjima (npr. *Lammfleisch unter der Backglocke, Octopus à la Brodetto, Miesmuscheln à la Buzara; Lammleber vom Rost*).

9. Tablični prikazi funkcionalnih prijevoda hrvatskih gastronomskih kulturema na njemački jezik

Tablica 1. Funkcionalni prijevodi hrvatskih gastronomskih kulturema na primjeru predjela

1	APT	Carpaccio od tune
	ACT	Tuna Carpaccio (J 16)
	PCT*	<i>Thunfisch-Carpaccio – sehr dünn geschnittenes, rohes Thunfischfilet mit Zitronensaft beträufelt</i>
2	APT	Inćuni (J 3, 5); marinirani i slani inćuni (J 2); marinirani inćuni (J 19, 22)
	ACT	marinierte und gesalzene Sardellen (J 2); Anchovies (J 3); marinierte sardellen (J 5); marinierte Sardellen (J 19); marinierte Sardella (J 22)
	PCT*	<i>Adriatische Anchovisfilets – Anchovis in Olivenöl-Zitronensaft-Marinade, mit Kapern garniert</i>
	PCT**	<i>Marinierte adriatische Anchovis, mit frischem Zitronensaft beträufelt, mit Rucola garniert</i>

3	APT	Kulen domaći (J 7, 12); Kulen slavonski (J 13)
	ACT	Kroatische geräucherte Wurst (J 7); Kulen (J 12); Kulen slawonisch (J 13)
	PCT*	<i>Slawonischer Kulen – traditionelle kroatische Dauerwurst aus Schweinefleisch, gewürzt mit feingemahlener roter Paprika und feingehacktem Knoblauch</i>
	PCT**	<i>Slawonischer Kulen – traditionelle Dauerwurst aus Schweinefleisch, garniert mit eingelegten Pepperoni, Frühlingszwiebeln und gelben Paprikaringen</i>
4	APT	Paški sir (J 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30)
	ACT	Pager Käse (J 1, 9, 15, 16, 23, 24, 26, 28); Dalmatinischer Rohschinken (J 2, 24); Käse von der Insel Pag (J 3); schafskäse (J 4); Käse von Insel Pag (J 4); Käse fon Insel Pag (J 5); Schaf Käse Pag Insele (J 5); Käse aus Pag (J 7); Käse von der Insel Pag (J 8, 12, 13, 14, 29, 30); Käse (J 13); Schafskäse von der Insel Pag (J 12); Schafskäse (J 17, 18); KÄSE DER INSEL PAG (J 20, 27); Käse von den Insel Pag (J 21); Kase von dier Insel Pag (J 22)
	PTC	<i>Pager Käse – pikanter Schafskäse von der Insel Pag, mit Oliven garniert, dazu frisches Brot</i>
5	APT	Pašteta od bakalara (J 5)
	ACT	Dorch paté (J 5)
	PCT	<i>Pastete aus Stockfisch, mit grünen und schwarzen Oliven garniert, dazu knuspriges Weißbrot</i>
6	APT	Pašteta od tune (J 1, 10, 14, 12, 17, 19, 21, 23)
	ACT	Fishpastete (J 1); Thunfisch Pastete (J 10, 12, 21, 23); Tuna Paté (J 14); Fisch pastete (thunfisch) (J 17); TUNFISCHPASTETE (J 19)
	PCT*	<i>Thunfischpastete aus feingehacktem Fischfleisch, mit Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer verfeinert. Mit krossem Brot serviert</i>
	PCT**	<i>Thunfischpastete in Bällchen geformt, mit kleingeschnittener Petersilie dekoriert, dazu getoastetes Weißbrot</i>

7	APT	Salata od hobotnice (J 1, 2, 5, 7, 9, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 23)
	ACT	Oktopussalad auf Grundlage von Rucola (J 1); OCTOPUSSALAT (J 1, 7, 12, 21); Krakensalat (J 2); OCTOPUS SALAT (J 5); Kraken Salat (J 7); Krakensalat (J 9); SEEPOLYPUSALAT (J 11); Tintenfischsalat (Oktopus) (J 15); Octopus Salat (J 16); Oktopus– Salat (J 17, 19); WEICHERSALAT (J 18); Krake salat (J 23)
	PCT*	<i>Oktopussalat – Salat aus gekochten Oktopusstücken und Kartoffeln, gewürzt mit Olivenöl. Mit fein gehackter Petersilie und eingelegten Kapern garniert</i>
8	APT	Salata sa tunjevinom i mariniranim incunima. (J 5)
	ACT	THUNFISH SALAD MIT MARINIERTE SARDELLEN UND EI (J 5)
	PCT*	<i>Thunfischsalat mit marinierten adriatischen Anchovis, garniert mit halbierten schwarzen Oliven</i>

Tablica 2. Funkcionalni prijevodi hrvatskih gastronomskih kulturema na primjeru juha

1	APT	Goveda juha (J 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23)
	ACT	RINDSUPPE – klare rindsuppe mit nudeln (J 1, 4, 7); Rindfleischsuppe mit hausgemachten Nudeln (J 2); RINDSUPPE (J 8, 13, 14, 19, 20, 22); Rindfleischsuppe (J 9, 15, 23); Rindfleischsuppe (J 10); Rindsuppe mit Nudel (J 12); Rindssuppe mit Nudeln (J 16); Rinde Nudelsuppe (J 21)
	PTC*	<i>Rinderbrühe – kräftige klare Brühe aus Rindfleisch und hausgemachten Nudeln, mit dalmatinischen Kräutern verfeinert</i>
2	APT	Juha od rajčice (J 1, 7, 10, 11, 12, 13, 15, 18, 20, 22, 23)
	ACT	tomatensuppe (J 1); Tomatensuppe (J 7, 10, 11, 12, 13, 22, 23); Tomatencreamsuppe (J 15); Tomaten suppe (J 18); TOMATEN CREMESUPPE (J 20)
	PTC*	<i>Tomatensuppe – dicke Suppe aus Tomaten und Eiern, mit Olivenöl und dalmatinischen Kräutern verfeinert</i>

3	APT	Krem juha od čičvarde
	ACT	Kirchenerbsen-Cremesuppe (J 16)
	PTC*	<i>Kichererbsensuppe – dicke Suppe mit Kichererbsen. Heiß serviert, mit fein gehackter Petersilie bestreut</i>
4	APT	Riblja juha, juha s komadićima ribe i rižom (J 1)
	ACT	suppe mit kleinen fischstücken und reis (J 1)
	PCT*	<i>Stärkende Fischsuppe – dicke Suppe mit Fischstücken und Reis</i>

Tablica 3. Funkcionalni prijevodi hrvatskih gastronomskih kulturema na primjeru toplih predjela

1	APT	BIJELE TAGLIATELLE SA ŠKAMPIMA, PANCETOM I TIKVICAMA, umak od škampa, pancete i tikvice, tagliatelle (J 1)
	ACT	WEISE TAGLIATELLE MIT KREBSEN, SPECK UND ZUCCHINI, tagliatelle mit krebse-, speck- und zucchinisoße
	PCT*	<i>Weißer Tagliatelle mit frischen Scampi, Panceta und Zucchini, mit frisch geriebenem Hartkäse serviert</i>
2	APT	DOMAĆI NJOKI SA KOZICAMA (J 5)
	ACT	HAUSGEMACHT GNOCCHI MIT GARNELEN (J 5)
	PCT*	<i>Hausgemachte Gnocchi mit Garnelen – Gnocchi in feiner Garnelensöße, mit Olivenöl und Basilikum verfeinert</i>
3	APT	RIŽA SA DOMAĆOM ŠALŠOM I BOSILJKOM (J 5)
	ACT	REIS MIT HAUSGEMACHT TOMATENSAUCE UND BASILICOM (J 5)
	PCT*	<i>Risotto mit hausgemachter Šalša – Reis mit einer traditionellen dalmatinischen Šalša aus Tomaten, mit Basilikum verfeinert</i>
4	APT	Rižot od škampa (J 7, 9, 10, 16, 20); RIŽOTO OD ŠKAMPI (J 8, 15, 22); RIŽOTO SA ŠKAMPIMA (J 11); BIJELI RIŽOT SA ŠKAMPIMA (J 13); Rižot sa škampima (J 23)
	ACT	Risotto mit Garnelen (J 7); SCAMPIRISOTTO (J 8, 22); Scampi Risotto (J 9, 10, 16, 20); RISOTTO MIT SCAMPIS (J 11); Weißer Risotto mit Scampi (J 13); Scampirisotto (J 15); Scampi-Risotto (J 23)
	PCT*	<i>Scampirisotto – Reis mit frischen Scampischwänzen. Mit frischen Sellerieblättern garniert</i>

5	APT	RIŽOTO OD ŠKOLJKI I ŠKAMPA (J 3)
	ACT	MUSCHELRISOTTO UND SCAMPI (J 3)
	PCT*	<i>Muscheln- und Scampirisotto – Risotto mit Miesmuscheln und Scampi, mit Olivenöl, Kapern und Petersilie verfeinert</i>
6	APT	Teleći rižoto (J 12); Teleći rižoto (J 17); Teleći rižot (J 23)
	ACT	Kalbfleisch Risotto (J 12, 17); Risotto mit Kalbfleisch (J 23)
	PCT*	<i>Kalbfleischrisotto – Reis mit kleinen Stücken zarter Kalbshüfte, mit Petersilie und Olivenöl verfeinert</i>
7	APT	Tjestenina s vongolama (J 23)
	ACT	Nudeln mit Venusmuscheln (J 23)
	PCT*	<i>Nudeln mit Venusmuscheln – Nudeln mit Venusmuscheln à la Buzara, mit Grün von wildem Fenchel garniert</i>

Tablica 4. Funkcionalni prijevodi hrvatskih gastronomskih kulturema na primjeru mesnih jela

1	APT	DALMATINSKA BRŽOLICA S BLITVOM (J 15)
	ACT	Dalmatinischer rostbraten mit mangold (J 15)
	PCT*	<i>Dalmatinische Bržolica –Schweinekotelett vom Grill, dazu Mangold</i>
2	APT	Janjeća jetrica na žaru
	ACT	Lamtleber
	PCT*	<i>Lamtleber vom Rost, mit Rosmarin verfeinert</i>
3	APT	JANJETINA ISPOD PEKE (J 19)
	ACT	LAMM GESCHMORT (J 19)
	PCT*	<i>Lammfleisch unter der Backglocke mit Kartoffeln in Schweineschmalz saftig gegart, dazu Salat der Saison</i>
4	APT	Kuhana govedina (J 22)
	ACT	Gekochtes Rindfleisch (J 22)
	PCT*	<i>Gekochtes Rindfleisch mit frischem Wurzelgemüse, dazu Frühlingkartoffeln mit frischer Petersilie garniert</i>

5	APT	TELEĆA KOLJENICA S KRUMPIROM (J 19)
	ACT	KALBFLEISCH SCHAFT MIT KARTOFFELN (J 19)
	PCT*	<i>Kalbshaxe mit Kartoffeln – saftiges Kalbfleisch mit Frühlingkartoffeln gebacken, dazu frischer Salat der Saison</i>
6	APT	TELEĆI ODREZAK (J 1, 12); TELEĆI ODREZAK NA ŽARU (prženi krumpir) (J 15); TELEĆI ODREZAK NA ŽARU (J 20); Naravni teleći odrezak (prženi krompir, povrće sa žara) (J 23)
	ACT	KALBFLEISCHSCHNITZEL (J 1); Kalbsschnitzel (J 12); Gegrillten Schnitzel (Pommes Frites) (J 15); KALB STEAK VOM GRILL (J 20); Kalbsschnitzel (Pommes frites, Grillgemüse) (J 23)
	PCT*	<i>Saftiges Kalbschnitzel vom Grill, dazu Bratkartoffeln und Gemüsereis</i>

Tablica 5. Funkcionalni prijevodi hrvatskih gastronomskih kulturema na primjeru ribljih jela

1	APT	Bakalar (brudet) (J 7); Brudet bakalar (J 22)
	ACT	NEMA PRIJEVODA (J 7); Fischragout Italienisch (J 22)
	PTC*	<i>Stockfisch à la Brodetto – in Stücke geschnittener Stockfisch mit Kartoffeln und Zwiebeln gekocht, mit Petersilie und Pfeffer gewürzt</i>
2	APT	File bakalara u umaku od kapara + prilog (J 10)
	ACT	Stockfisch Filet mit Kapernsauce, Beilage (J 10)
	PCT	<i>Stockfischfilet mit Kapernsauce, mit Reis serviert</i>
3	APT	FILE OD BRANCINA SA UMAKOM OD KOZICA (J 6)
	ACT	Filet vom wolfsbarsch mit garnelen (J 6)
	PCT*	<i>Seebarschfilet vom Grill mit Garnelensoße, serviert mit blanchiertem Blattspinat</i>
4	APT	GRDOBINA U DALMATINSKOJ PANCETI, blitva na dalmatinski
	ACT	SEETEUFELFISCH (GRDOBINA) IN PANCETTA (SPECK)
	PCT*	<i>Gegrillte Seeteufelfilets im Mantel von dalmatinischem Speck Panceta, mit klein gehackter Petersilie bestreut, dazu Mangold auf dalmatinische Art</i>

5	APT	ORADA NA ŽARU (blitva na dalmatinski) (J 1); Orada, s blitvom (J 4); ORADA NA ŽARU s prilogom (J 6); orada na grilu (J 18)
	ACT	GOLDBRASSE VOM GRILL (Mangold auf dalmatinischer Art) (J 1); Goldbrasse mit Mangold (J 4); Goldbrasse, beilagen (dalmatiner Mangold, Salzkartoffeln) (J 6); Dorade auf dem Grill (J 18)
	PCT*	<i>Dorade vom Rost, mit feinem Olivenöl verfeinert, dazu gedämpfter Mangold</i>
6	APT	BRUDET OD HOBOTNICE S POVRĆEM (J 20)
	ACT	BRUDET MIT OCTOPUS UND GEMÜSE (FISCHTOPF) (J 20)
	PCT*	<i>Octopus (à la Brodetto) – dicke Suppe aus Oktopus, mit Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch verfeinert, mit gehackter Petersilie bestreut</i>
7	APT	Lignje na žaru (s prilogom) (J 10, 15, 17, 18); Lignje na žaru – Jadranske (J 12); Lignje jadranske na žaru s blitvom (J 29)
	ACT	Tintenfisch vom Grill mit Beilage (J 10); Tintenfisch gegrillt – Adria (J 12); Gegrillter Tintenfisch (J 15); Tintenfische gegrillt (J 17); Gegrillten Tintenfisch (J 18); Adria-Kalamari von Grill mit Mangold (J 29)
	PCT*	<i>Tintenfische vom Grill, dazu Mangold auf dalmatinische Art</i>
8	APT	Škarpina (J 3, 9, 21)
	ACT	Drachenkopf (J 3); Zackenbarsch (J 9); Roter Drachenkopf (J 21)
	PCT*	<i>Drachenkopf-Filets vom Rost auf Rukolabett, mit Olivenöl verfeinert</i>
	PCT**	<i>Drachenkopf gekocht – mit feingehacktem Knoblauch gewürzt, auf Salatbett von knackigem Gemüse serviert</i>
	PCT***	<i>Drachenkopf à la Brodetto – Drachenkopf mit Zwiebeln, Olivenöl, und Pfeffer gewürzt. Mit heißer Polenta serviert</i>

Tablica 6. *Funkcionalni prijevodi hrvatskih gastronomskih kulturema na primjeru deserta*

1	APT	DALMATINSKA ROŽATA, krema od karamele u svom umaku (J 1)
	ACT	DALMATINISCHE ROŽATA, Karamelcreme in Karamelsofße (J 1)
	PCT	<i>Dalmatinische Rožata – Eiercreme mit Karamellguss</i>

10. Zaključak

Rezultati provedene analize u ovom radu pokazuju da je u svrhu usklađivanja prijevoda hrvatskih gastronomskih kulturema s postulatima funkcionalističkih translatoških teorija na primjerima autentičnih unosa iz tekstne vrste jelovnik uputno rabiti prijevodne postupke doslovan prijevod s objašnjenjem, doslovan prijevod bez objašnjenja i citiranje riječi s objašnjenjem. Zaključak se temelji na prikazanom prijevodnom modelu u koji su inkorporirane spoznaje o osobitostima strukovnog jezika gastronomije, kao i tekstne vrste jelovnik koji kao važno „promidžbeno sredstvo za poticanje ponude” (Hecker i Hermann 2000: 264) adekvatnim jezičnim konstrukcijama treba pridonijeti ispunjavanju informativne i apelativne funkcije teksta. Pri prevođenju nacionalnih gastronomskih kulturema navedeni su funkcionalni zahtjevi naglašeniji jer adekvatni prijevodi značajno pridonose promociji hrvatskih nacionalnih jela odnosno ukupne gastroturističke ponude.

Pri funkcionalnom prevođenju gastronomskih kulturema, koji se odnose na jezični par hrvatski i njemački, prevoditelju je dostatan relativno malen broj prijevodnih postupaka, no, kao što objašnjavaju Sirén i Hakkarainen (2002: 76), „problem (...) se ne može prevesti bez [svjesnog] promišljanja [...]”. Prijevodni problem i u ovom slučaju treba biti svjesno promišljen i riješen adekvatnim odabirom prijevodnog postupka, korištenjem ispravne terminologije i znalački odabranih jezičnih struktura.

Literatura

- Barbieri, Veljko (2003) *Canzoniere der dalmatinischen Küche*, Wieser Verlag, Klagenfurt – Celovec. Prijevod Alida Bremer.
- Begonja, Helga (2016) *Prevođenje hrvatskih kulturema na njemački jezik na primjeru gastronomije grada Zadra*, doktorska disertacija, Sveučilište u Zagrebu, Filozofski fakultet.

- Barcudarow, Leonid (1979) *Sprache und Übersetzung. Probleme der allgemeinen und speziellen Übersetzungstheorie*, VEB Verlag Enzyklopädie, Leipzig.
- ČR – Đurđa Matas (1999) *Četverojezični rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski: oko 60.000 leksičkih jedinica iz poljoprivrede, šumarstva, veterine, primijenjene biologije*, Profil international, Zagreb.
- Dizdar, Dilek (2006) „Skopostheorie” *Handbuch Translation*, ur. Mary Snell-Hornby, Hans G. Höning, Paul Kußmaul i Peter A. Schmitt, Stauffenburg Verlag Brigitte Narr GmbH, Tübingen.
- DU – Werner Scholze-Stubenrecht, Ilka Pescheck, Rudolf Hoberg, Ursula Hoberg, Jürgen Folz (2015) *Duden. Deutsches Universalwörterbuch* [CD-ROM], Dudenverlag, Mannheim.
- Đurović, Annette (2009) *Translation und Translationswissenschaft*, DS Studio Beograd, Beograd.
- Fluck, Hans-Rüdiger (1980) *Fachsprachen. Einführung und Bibliographie*. 2., durchgesehene unerweiterte Auflage, Francke Verlag, München.
- Holz-Mänttari, Justa (1984) *Translatorisches Handeln. Theorie und Methode*, Suomalainen Tiedeakatemia (Annales Academiae Scientiarum Fennicae B 226), Helsinki.
- Kade, Otto (1968) *Zufall und Gesetzmäßigkeit in der Übersetzung*, Leipzig (=Beihefte zur Zeitschrift Fremdsprachen, I), VEB Enzyklopädie, Leipzig.
- Koller, Werner (2004) *Einführung in die Übersetzungswissenschaft*, 7. aktualisierte Auflage, Quelle & Meyer Verlag, Wiebelsheim.
- Kučiš, Vlasta; Begonja Helga (2020) „Brudet od bakalara ili Fischragout italienish?: komparativna analiza dalmatinskih hrvatsko-njemačkih jelovnika”, *Strani jezici i turizam*, ur. Vlado Sušac; Tomislav Krpan i Ivana Lozo, Sveučilište u Zadru, Zadar, str. 119–139.
- Lipavic Oštir, Alja (2013) „Krakauer ali obarjena klobasa – Übersetzungsprobleme im Bereich Kulinarik”, *Translation in Theorie und Praxis*, ur. Vlasta Kučiš, Peter Lang Verlag, Frankfurt am Main, str. 147–162.
- Lipavic Oštir, Alja (2014) „Zum Übersetzen von kulturellen Schlüsselbegriffen aus dem Bereich Kulinarik”, *Translation und transkulturelle Kommunikation*, (Ausgabe Sprache, Literatur, Kultur, Bd. 3), ur. Vlasta Kučiš i Annette Đurović, Filološki fakultet Univerziteta u Beogradu, Beograd, str. 65–80.

- Markstein, Elisabeth (2006) „Realia”, *Handbuch Translation*, ur. Mary Snell-Hornby, Hans G. Höning, Paul Kußmaul i Peter A. Schmitt, Stauffenburg Verlag Brigitte Narr GmbH, Tübingen, str. 288–291.
- Möhn Dieter; Pelka, Roland (1984) *Fachsprachen. Eine Einführung in die sprachlichen Folgen arbeitsteiligen Handelns*, Niemeyer, Tübingen.
- Newmark, Peter (1988) *A Textbook of Translation*, Exester, Prentice Hall.
- Nida, Eugen A.; Taber, Charles R. (1969) *The Theory and Practice of Translation*, Weltbund der Bibelgesellschaften, Leiden.
- Nord, Christine (1993) *Einführung in das funktionale Übersetzen*, A. Francke Verlag, Tübingen – Basel.
- Nord, Christine (1997) *Translating as a purposeful activity: Functionalist approaches explained*, St. Jerome, Manchester.
- NJHUR – Renate Kokoruš-Hansen, Josip Matešić, Pečur-Medinger, Zrinka i Marija Znika (2005) *Njemačko-hrvatski univerzalni rječnik*, Nakladni zavod Globus, Institut za hrvatski jezik i jezikoslovlje, Zagreb.
- OER – Tomislav Ladan, Radoslav Katičić, Jadranka Radić, Radomir Venturin, Jagoda Martinčić, Stipe Grgas, Neda Karlović-Blažeković, Pavao Mikić, Željko Klaić, Évaine Le Calvé-Ivičević, Ingrid Damiani-Einwalter, Albertina Garcia Corveiras, Antun Slavko Kalenić i Jozo Marević (2004) *Osmojezični enciklopedijski rječnik: hrvatski, ruski, engleski, njemački, francuski, talijanski, španjolski, latinski, svezak 5*, Leksikografski zavod „Miroslav Krleža”, Zagreb.
- Oettinger, Anthony G. (1960) *Automatic Language Translation*, Harvard Monographs in Applied Science, Cambridge.
- Oksaar, Els (1988) *Kulturemtheorie. Ein Beitrag zur Sprachverwendungsforschung*, Vandenhoeck u. Ruprecht, Göttingen.
- Pardon, Đurica (2013) „Kruh naš svagdašnji. Antropologija hrane i blagovanja – polazište za shvaćanje liturgijskih simbola u slavlju sakramenta euharistije”, *Diacovensia* 21 (2013), I, Đakovo, str. 157–178.
- Pavlović, Nataša (2015) *Uvod u teoriju prevođenja*, Zagreb, Leykam international d.o.o.
- Randić, Mirjana; Rittig-Beljak, Nives (2006) *Svijet hrane u Hrvatskoj*, Etnografski muzej, Zagreb.
- Reiß, Katharina; Vermeer, Hans (1984) *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*, Niemeyer, Tübingen.

- Riley-Köhn, Sybille (1999) *Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart. Eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie*, Peter Lang, Frankfurt am Main – Berlin – Bern – New York – Paris – Wien.
- Samardžija, Dubravka; Antunac, Neven; Havranek, Jasmina; Pećina, Marija (2006) „Zaštita izvornosti sira”, *Mljekarstvo: journal for dairy production and processing improvement*, Vol. 56, No. 1, Zagreb, str. 35–44.
- Sarkady, Monika (2010) *Die Speisekarte als Übersetzungsproblem. Ein interkultureller Vergleich Polnisch – Deutsch*, VDM Verlag Dr. Müller, Saarbrücken.
- Snell-Hornby, Mary (1994) *Übersetzungswissenschaft – Eine Neuorientierung. Zur Integrierung von Theorie und Praxis*, Francke Verlag, Tübingen – Basel.
- Senčić, Đuro; Samac, Danijela; Škrivanko, Mario (2013) „Utjecaj sustava držanja svinja na kakvoću slavonskog kulena”, *MESO: The first Croatian meat journal*, Vol. XV, No. 6, Zagreb, str. 448–451.
- Stolze, Rade Gundis (2011) *Übersetzungstheorien. Eine Einführung*. 6., überarbeitete und erweiterte Auflage, Narr Francke Attempto Verlag, Tübingen.
- Szczęk, Joanna (2009) „Zur (Un)Übersetzbarkeit im Bereich des Kulinarischen an Beispielen aus dem Deutschen”, *Publicationes Universitatis Miskolcensis. Sectio Philosophica*, str. 151–160.
- Szczęk, Joanna; Kałasznik, Marcelina (2014) „Übersetzung im Bereich der Kulinaristik – Kulinarier als Stiefkind der Translationstheorie und Translationspraxis”, *Studia Translatorica*, ur. Iwona Bartoszewicz; Anna Małgorzewicz, Wrocław – Dresden, str. 195–213.
- Terglance-Fuhrer, Anne (1996) *Die Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation*, Peter Lang, Frankfurt am Main – Berlin – Bern – New York – Paris – Wien.
- Vermeer, Hans J. (1986) „Übersetzen als kultureller Transfer”, *Übersetzungswissenschaft. Eine Neuorientierung. Zur Integrierung von Theorie und Praxis*, ur. Mary Snell-Hornby, Julius Groos, Tübingen, str. 30–53.
- Vermeer, Hans J.; Witte, Heidrun (1990) *Mögen Sie Zistrosen? Scenes & frames & channels im translatorischen Handeln*, Gross, Heidelberg.
- Vernay, Henri (1974) „Möglichkeiten und Grenzen einer sprachwissenschaftlichen Beschreibung des Übersetzungsvorgangs”, *Aspekts der*

- theoretischen sprachenpaarbezogenen und angewandten Sprachwissenschaft*, ur. Wolfram Wilss i Gisela Thome, Heidelberg, str. 1–9.
- Wachholz, Marianne; Weiss, Gretel (1993) *Speisekarten. Design: Grafik, Marketing, Corporate Design*, Deutscher Fachverlag, Frankfurt a. M.
- Wilss, Wolfram (1977), *Übersetzungswissenschaft. Probleme und Methoden*, Klett-Cotta Verlag, Stuttgart.
- Witte, Heidrun (2007) *Die Kulturkompetenz des Translators*, Stauffenburg Verlag, Tübingen.
- WW – Renate Wahrig-Burfeind, Gerhard Wahrig (2001) *Wahrig. Illustriertes Wörterbuch*, Bertelsmann Lexikon Verlag, Gütersloh – München.
- ZR – Đurđa Matas (2009) *Zoološki rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski*, Školska knjiga, Zagreb.
- Žaper, Ana (2004) „Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi”, *More i turizam*, str. 227–238.

Mrežni izvori

- Heilpflanzen-Welt. Gesund durch die Kräfte der Natur, dostupno na adresi <https://www.heilpflanzen-welt.de/perl/search.perl?conf=hpfw&search=Liebst%C3%B6cke>, posjet 1. veljače 2023.
- Hrvatska. eu. Zemlja i ljudi, dostupno na adresi <https://croatia.eu/index.php?view=article&lang=1&id=49>, posjet 1. veljače 2023.
- Mrežno izdanje *Hrvatske enciklopedije* (2021), natuknice *brancin* i *lubin*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, dostupno na adresama <https://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=9243> i <https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=37351>, posjet 20. ožujka 2023.
- Speisen und Getränke – Croatia.hr, Slawonien, Kulen und Kulenova seka („Kulens Schwester”), dostupno na adresi <https://croatia.hr/de-de/speisen-und-getranke/kulen-und-kulenova-seka-kulens-schwester>, posjet 15. veljače 2023.

SUMMARY

Helga Begonja

FUNCTIONAL TRANSLATIONS IN MENUS AS A SPECIAL TEXT TYPE

According to Koller's (2004) classification of denotative equivalence, culturemes share zero or only partial equivalence with the lexical system of another language. This paper shows how culture-specific words from the gastronomic field should be translated so that these words fulfil the informative and appellative function of the menu, as a specific text type. The theoretical framework of this paper is based on the scientific research into translation of concepts that have zero equivalence (Barchudarow 1979, Newmark 1988, Koller 2004, Markstein 2006, Lipavic Oštir 2013, Begonja 2016), functionalist Skopos Theory (Reiß and Vermeer 1984) and translation action (Holz-Männitari 1984). Based on the functional translation model for the language pair Croatian-German proposed by the author, in this paper the focus will be on the use of a selected translation procedure in light of achieving functionally translated texts. The functional translation model is based on the typical macro-structure of menus, which consists of the division into Cold Starters, Soups, Warm Starters, Meat Dishes, Fish Dishes, and Desserts, which is shown in separate tables. Starting from authentic source and target inputs, which denote original Croatian dishes on menus in Zadar, a proposal for a functional translation of the target text is given, which integrates common and typically used language structures that purposefully add to the Skopos of the translated text. The analysis of 111 target texts includes the identification and determination of the translation procedure used and the results indicate that in functional translations only three translation procedures are applied: literal translation with or without an additional explanation and citing words with additional explanation. The author's experience in translating the names of dishes supports the argument that a significant prerequisite for achieving functional translation is certainly a high level of proficiency in the specialized language of gastronomy, as well as the knowledge of linguistic structures that contribute to fulfilling the informative and appellative function of the menu, as a specific text type.

Keywords: *gastronomic culturemes; menu as a text type; functionalist Skopos theory, functionalist theory of translation action; functional translation*