

UDK 811.163.42'373.46:641.568

811.163.42'373.46:811.112.2

Pregledni rad

Rukopis primljen 28. IV. 2023.

Prihvaćen za tisak 27. X. 2023.

<https://doi.org/10.31724/rihjj.49.2.1>

Helga Begonja

Sveučilište u Zadru, Odjel za germanistiku

Obala kralja Petra Krešimira IV., br. 2

HR-23000 Zadar

orcid.org/0000-0002-5359-0548

hbegonja@unizd.hr

O INFORMATIVNOSTI POLAZNIH TEKSTOVA NA PRIMJERU TEKSTNE VRSTE *JELOVNIK*

Jela sa sastavnicom *jadranska riba* ili *jadranski školjkaš* tipična su jela dalmatinske kuhinje i time se ubrajaju u skupinu hrvatskih gastronomskih kulturema, koje u tekstnoj vrsti *jelovnik* treba prevoditi s osobitom pozornošću s obzirom na značaj koji imaju u hrvatskoj gastroturističkoj ponudi. Analiza zadarskih hrvatsko-njemačkih jelovnika pokazuje da su polazni tekstovi upravo u ovoj skupini autohtonih jela vrlo manjkavi jer potencijalnom prevoditelju ne daju ni najmanju informaciju o tradicionalnom načinu pripreme. Sa stanovišta funkcionalističkih prijevodnih teorija ni njihovi prijevodi na njemački jezik nisu funkcionalni ni u skladu s očekivanjima primatelja u odnosu na tekstnu vrstu. Polazeći od spoznaja funkcionalističkih teorija, teorije skoposa Reiß i Vermeera (1984) i teorije prijevodnoga djelovanja Holz-Mänttari (1984) te modela dizajniranja teksta Holz-Mänttari (1993, 2009), u radu se rekonstruiraju nedostaci polaznih tekstova sa sastavnicom *jadranska riba* ili *jadranski školjkaš* u odnosu na funkcionalne i prikladno dizajnirane tekstove. Ciljni tekstovi na njemačkom jeziku u kojima se daju jasni nazivi hrvatskih autohtonih jela i način njihove pripreme time ispunjavaju svrhu i dobivaju zasluženi potencijal, koji im pripada u gastronomskoj promidžbi naše zemlje.

1. Teorijska polazišta

Rad tematizira prevođenje neinformativnih izvornih polaznih tekstova hrvatskih gastronomskih kulturema sa sastavnicom *jadranska riba* ili *jadranski školjkaš* u

tekstnoj vrsti *jelovnik*. Teorijski se temelji na funkcionalističkim teorijama, teoriji skoposa Katharine Reiß i Hansa J. Vermeera (1984) te na teoriji prijevodnoga djelovanja Juste Holz-Mänttäre (1984). Budući da prevođenje neinformativnih polaznih tekstova od prevoditelja zahtijeva konstruiranje ciljnoga teksta u skladu sa svrhom prijevoda (usp. Gojmerac 1995: 23–25), osobit se naglasak stavlja na svojevrstu dopunu teorije prijevodnoga djelovanja, tj. model dizajniranja teksta, koji Holz-Mänttäre predstavlja u kasnijim radovima, kao što su *Textdesign – verantwortlich und gehirngerecht* (1993) ili, pak, u članku *Metakommunikation und Textdesign AHELO – und was nun?* (2009).

Uz osobit osvrt na nazive *polazni* i *ciljni tekst*, *cilj* i *funkcija prijevoda* te prevoditelj kao interkulturalni posrednik i dizajner teksta u teorijskom se dijelu ovoga rada ističe i važnost paralelnih tekstova u prevoditeljskoj praksi te poznavanje tekstne vrste jelovnik i strukovnoga jezika kulinarstva u svrhu realizacije funkcionalnih ciljnih tekstova.

Funkcionalistički pristup u teoriji prevođenja utemeljen je objavom knjiga *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie* (1984) Katharine Reiß i Hansa J. Vermeera (1984) i *Translatorisches Handeln. Theorie und Methode* (1984) Juste Holz-Mänttäre. U tom se pristupu prevođenje kao proces, tj. translacija, prema terminologiji koju upotrebljavaju teoretičari funkcionalizma, u prvom redu shvaća kao oblik djelovanja, a njegov proizvod, ciljni tekst, koji Vermeer (1983: 49, prema Pavlović 2015: 197) naziva *translatum*, kao element djelovanja u specifičnoj komunikacijskoj situaciji.

Kao i svako drugo ljudsko djelovanje i prijevodno se djelovanje izvodi s određenom namjerom i svrhom (usp. Prunč 2001: 162). Pobornicima je funkcionalističkoga pristupa na najvišoj hijerarhijskoj razini upravo svrha prijevoda, na što upućuje i jedan od temeljnih postulata teorije skoposa: „Dominanta je svih prijevoda njihova svrha” (Reiß i Vermeer 1984: 96).¹ Svrha opravdava sva sredstva radi ostvarenja cilja (usp. Reiß i Vermeer 1984: 101), koji se, prema grčkoj riječi za „svrhu”, „smisao”, naziva *skopos*.²

¹ Sve je izravne citate u ovome radu prevela autorica rada.

² Kußmaul (1995: 75, cit. prema Gebethsroither 2017: 16), primjerice, navodi uputu za rukovanje koja je u kulturi A sastavljena riječima, a u kulturi B, s visokim udjelom nepismenih, prevedena je isključivo slikama.

Prema funkcionalističkim teorijama polazište je prijevodnoga djelovanja i dalje polazni tekst, no njegov prijevod ovisi o primateljima (usp. Prunč 2001: 163) i funkciji koju treba ispuniti. Odnos između polaznoga i ciljnoga teksta Reiß i Vermeer (1984: 76, prema Stolze 2011: 179) objašnjavaju: „Ključno je za našu teoriju kao jedinstvenu translatošku teoriju da se svaki translat (prevođenje i tumačenje) neovisno o njegovoj funkciji i tekstnoj vrsti shvaća kao ponuda informacija u ciljnom jeziku i kulturi o ponudi informacija iz polaznog jezika i kulture”³.

Ovisno o svrsi prijevodnoga djelovanja prevoditelj treba ponuditi funkcionalna i adekvatna prijevodna rješenja, koja su moguće tek „malo povezana s jezičnim materijalom polaznoga teksta” (Dizdar 2006: 106). Prevođenje prema funkcionalističkom pristupu stoga ne može biti pretvaranje jezičnih znakova iz jednog jezičnog sustava u drugi, tj. pokušaj vjerne reprodukcije „često kao ‘svetog originala’ shvaćenoga polaznog teksta” (Witte 2007: 26), već se radi o kompleksnom činu pronalaženja adekvatnih formulacija koje će izraziti smisao i sadržaj polaznoga teksta.

Odnos polaznoga i ciljnoga teksta Prunč (2001: 163) objašnjava sljedećim riječima: „U procesu translacije težište je pomaknuto s polaznog teksta na ciljni tekst. Polazni tekst pritom nije poistovjećen s onim što je vidljivo na njegovoj površini, već se shvaća samo kao ponuda informacija koja pomoću translata treba biti presađena u ciljnu kulturu”.

Za realizaciju ciljnoga teksta potrebna su primjerena jezična sredstva jer svrhu prijevoda trebaju prepoznati primatelji, koji su pripadnici druge kulture (Kadric, Kaindl i Cooke 2010: 79). Stoga ne čudi da uz stavljanje težišta na uvjete recepcije prijevoda (Stolze 2011: 182), kao i njegovu svrhu i funkciju, funkcionalističke teorije u prvi plan stavljaju prevoditelja kao stručnjaka za međukulturnu komunikaciju. Upravo zbog toga Witte (2006: 345) funkcionalističke teorije naziva „kulturno osjetljivim” teorijama, prema kojima je „translacija poseban oblik interkulturalne komunikacije”. Krajnji je cilj prijevodnoga djelovanja „svladavanje kulturnih prepreka”, pri čemu se jezične prepreke shvaćaju kao „posebna vrsta kulturnih prepreka”. Prevoditelj stoga mora poznavati ne samo kulturne svjetove

³ U ovom se radu u prijevodima izravnih citata iz literature o funkcionalističkim teorijama za nazive *Translation*, *Translator*, *Translat*, koje uvode funkcionalisti, rabe hrvatski ekvivalenti *translacija*, *translator*, *translat*. U ostatku se rada rabe nazivi *prevođenje*, *prevoditelj* i *prijevod*.

dvaju radnih jezika, što Witte (2006: 346) označava pojmom „kompetencija u kulturama”, a Löwe (2002: 155) „intrakulturnom kompetencijom”, već treba raspolagati i „kompetencijom između kultura” (Witte 2006: 347) ili, prema Löweu (2002: 155), „interkulturnom kompetencijom” da bi bio u stanju apstrahirati vlastitu kulturnu obilježnost, prepoznati kulturne razlike koje mogu uzrokovati probleme u razumijevanju te tako usvojene dodatne spoznaje adekvatno koristiti.

Uloga i važnost prevoditelja u prijevodnom procesu dodatno je prepoznata u teoriji prijevodnoga djelovanja Juste Holz-Mänttäre (1984: 27), koja prijevodno djelovanje naziva „dijelom skupa suradničkoga djelovanja”. Prevoditelj je „stručnjak za prijenos, specijaliziran za produkciju tekstova i međukulturnu komunikaciju, koji time ispunjava društveni obrazac suradnje”. Prevođenje podrazumijeva „interakciju između osoba” (Nord 1997: 19, prema Pavlović 2015: 197), kojima su dodijeljene sljedeće uloge: inicijator, naručitelj ili klijent, autor izvornika, prevoditelj, primatelj, korisnik.⁴ U navedenoj je podjeli uloga proizvodnja ciljnoga teksta samo jedan od zadataka prevoditelja. Oni mogu savjetovati naručitelja o svrsi prevođenja, predlagati izmjene polaznoga teksta, uređivati loše polazne tekstove, davati savjete o primjeni teksta itd. (usp. Prunč 2001: 181).

Prevoditelj se, prema tome, ne bavi samo prevođenjem polaznih tekstova već ih, u slučaju da su nekvalitetni, i dizajnira (Holz-Mänttäre 1993). Dizajniranim tekstom Holz-Mänttäre (1993: 261) naziva tekst koji je nastao u interesu i po narudžbi treće osobe, a oblikuje ga dizajner teksta. Dizajner teksta mora biti u stanju stvoriti mentalnu sliku situacije u kojoj dizajnirani tekst treba funkcionirati. Slikovito rečeno on se mora „uvući u mozgove sudionika komunikacije kako bi vlastitu predodžbu svijeta povezao s predodžbama ostalih sudionika komunikacijskoga procesa” (Prunč 2001: 194). Na temelju informacija o namjeri naručitelja i informacija iz polaznoga teksta, kao i vlastita znanja o ciljnoj skupini i kulturi, dizajner teksta sastavlja tekst koji će izazvati željenu reakciju (usp. Holz-Mänttäre 1993: 263). U radu *Metakommunikation und Textdesign AHELO – und was nun?* objašnjavajući model dizajniranja teksta Holz-Mänttäre (2009: 8) navodi da je *translatum* „umjetan prijenos translatora u zamišljenu suradničku i komunikacijsku situaciju koja je stvorena preciznom maštom za potrebe inicijatora – njegova klijenta”. Prijevodno djelovanje autorica (2009: 16) definira

⁴ Prijevođe naziva uloga v. u Pavlović (2015: 197).

kao „kreativno djelovanje sa slobodnom odlukom između više mogućnosti koje je povezano s analitičkim, sintetičkim i evaluativnim procesima”.

U ovom se radu model dizajniranja teksta primjenjuje na nekvalitetne polazne tekstove iz višejezičnih dalmatinskih jelovnika koji u svojim nazivima imaju sastavnicu *jadranska riba* ili *jadranski školjkaš*. Zbog loših polaznih tekstova, koji su prema Holz-Mänttäri (1984: 31) tek „polazni materijal za translatološko djelovanje”, prevoditelj treba nanovo konstruirati funkcionalne tekstove u ciljnom jeziku koji su usklađeni s očekivanjima primatelja. Preduvjet je za to poznavanje tekstne vrste jelovnik i pravila strukovnoga jezika kulinarstva, koji će biti ukratko prikazani u nastavku. Metoda usporedbe paralelnih tekstova istaknuta je kao značajna aktivnost u svrhu uočavanja očekivanih jezičnih realizacija u ciljnom jeziku.

2. Tekst i tekstna vrsta u funkcionalističkom pristupu

Teorijsko polazište funkcionalističke teorije jest spoznaja da su tekstovi instrumenti komunikacije „uključeni” u komunikacijsku situaciju, čime postaju sastavni dio „komunikacijske igre” (Schmidt 1976: 22, prema Nord 2006: 145). Uz tekstove u igru su uključeni i sudionici komunikacije sa svojim kulturno specifičnim iskustvima, očekivanjima, znanjima, načinima ponašanja, vrijednosnim sustavima, namjerama. Radnja ne može biti završena pošiljateljvom proizvodnjom teksta, već primateljvom recepcijom. Time se upućuje na temeljni zahtjev teorije skoposa da svrha teksta treba biti prepoznata i ispunjena u ciljnoj kulturi (usp. Nord 2006: 144–145).

Prema Göpferlich (1995: 56) tekst je „tematski i/ili funkcionalno usmjeren, koherentan jezični ili jezično-figurativan sklop koji je stvoren s određenom svrhom, komunikacijskom namjerom, koji ispunjava komunikativnu funkciju i stvara sadržajno i funkcionalno zatvorenu cjelinu”.

Iz tekstova koji se u određenim situacijama recipiraju u istoj funkciji stvaraju se tekstne vrste. Prema funkcionalističkom pristupu najcitiranija je definicija tekstne vrste ona koju su, nastavno na Pörksena (1974: 219), postavili Reiß i Vermeer (1984: 177), a prema kojoj su tekstne vrste „nadindividualni govorni i pisani činovi koji su povezani opetovanim komunikacijskim radnjama i kod kojih su se

na temelju njihova opetovanoga pojavljivanja formirali tipični obrasci upotrebe jezičnih sredstava i obrasci oblikovanja teksta”.

Ključne su odrednice tekstnih vrsta u svim pristupima, a osobito u funkcionalističkoj teoriji, jasne predodžbe „o obrascima korištenja jezika, komunikacijske sheme, usustavljeni oblici, povijesno razvijena i od izvornih govornika prihvaćena pravila korištenja jezika” (Reiß i Vermeer 1984: 178).

2.1. Paralelni tekstovi i strukovni jezik kulinarstva

Jedna je od temeljnih sastavnica kompetencije prevoditelja u njegovim radnim jezicima znanje o tekstnim vrstama, tj. „poznavanje konvencija promjene strukture teksta koja je uvjetovana situacijom i ciljem i koja određuje formalna i sadržajna obilježja pojedinačnih tekstova” (Dietrich i Kalverkämper 2000, prema Kubiak 2009: 51).⁵

Prema Wotjaku (1999: 559) temeljita i kritična „usporedba paralelnih tekstova između polaznoga i ciljnoga jezika u svrhu isticanja očekivanih odstupanja i uobičajenih jezičnih realizacija koje su uvjetovane kulturom i/ili tekstnom vrstom” temeljna je aktivnost svakoga stručnjaka za transkulturalnu komunikaciju. I Göpferlich (2006: 184–185) ističe da je analiza, tj. usporedba paralelnih tekstova najbolja metoda za utvrđivanje međujezičnih i međukulturalnih razlika u tekstnim vrstama. Ovdje se pod paralelnim tekstovima misli na „tekstove na različitim jezicima koje su u određenom jeziku sročili izvorni govornici, koji, dakle, nisu prijevodi, već se bave sličnom temom i podudaraju se u komunikacijskoj funkciji, tj. pripadaju istoj tekstnoj vrsti”.

Danas potencijalni prevoditelj može pronaći autentične njemačke jelovnike jednostavnim internetskim pretraživanjem. Budući da su za temu ovoga rada važni tipični konvencionalizirani i kulturno uvjetovani obrasci korištenja jezičnih sredstava u izvornim tekstovima, u nastavku prikazujemo nekoliko primjera iz njemačkih jelovnika i njihove prijevode na hrvatski jezik⁶ u podnožnim napomenama:

⁵ Uz znanje o tekstnim vrstama Dietrich i Kalverkämper (2000) u temeljne sastavnice kompetencije prevoditelja ubrajaju i leksičko znanje, znanje o jezičnim strukturama i znanje o oblikovanju teksta.

⁶ Izvorne je tekstove prevela autorica ovoga rada. Primjeri su preuzeti prema izvorniku, odnosno nisu lektorirani.

Primjer (1) Zanderfilet „Winzer Art“ mit Rieslingsauce, Weißkraut, Speck, Crotons & Trauben.⁷

Primjer (2) „Hamburger Pannfisch“ – drei fangfrisch gebratene Filets von unseren Tagesfischen, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu feinsten Spinat und unsere kräftige Senfsauce.⁸

U izvornim je primjerima pomno odabranim jezičnim sredstvima ispunjena informativna i apelativna funkcija tekstne vrste. Preduvjet je realizacije funkcionalnih hrvatsko-njemačkih prijevoda izvrsno poznavanje i adekvatna primjena svih vrsta riječi koje čine jezgru stručnoga vokabulara u području pripreme hrane. Prema Terglane-Fuhrer (1996: 94) to su, u prvom redu, glagoli, npr. *braten* (hrv. [is]peći, [is]pržiti), *schmoren* (hrv. pirjati), *pochieren* (hrv. poširati).⁹ U dalmatinskoj su gastronomiji nezaobilazni načini pripreme hrane *kochen* (hrv. kuhati), *grillen* (hrv. peći na žaru/roštilju), *frittieren* (hrv. pržiti u mnogo ulja) i dr.

Imenice su po čestotnosti druga po redu vrsta riječi u kulinarstvu, a njima se označavaju kulinarско posuđe i pribor, sastojci, gotova jela te poluproizvodi, npr. *Mehlschwitze* (hrv. zaprška), *Fond* (hrv. sok nastao pečenjem/pirjanjem mesa) (usp. Terglane-Fuhrer 1996: 94). U dalmatinskoj autohtonoj gastronomiji česti su nazivi *Fischsuppe* (hrv. riblja juha), *Petersilie* (hrv. peršin) te izrazi za tradicionalne načine pripreme jela *à la Brodetto* (hrv. na brudet), *à la Buzara* (hrv. na buzaru); *vom Rost* (hrv. na gradelama/na žaru), *unter der Backglocke* (hrv. ispod peke).

Važna su skupina riječi i pridjevi kojima se opisuju određena stanja koja se nastoje postići pripremom jelā, npr. *blutig* (hrv. krvav), *schaumig* (hrv. pjenast) (usp. Terglane-Fuhrer 1996: 94) ili u mediteranskoj gastronomiji *salzig* (hrv. slan), *aromatisch* (hrv. aromatičan, mirisan).

⁷ Prijevod: *File smuda u vinskom umaku od rizlinga s bijelim kupusom, slaninom, prženim kockicama kruha i grožđem.*

⁸ Prijevod: *Tradicionalno jelo Hamburger Pannfisch – tri pržena riblja filea iz svježega dnevnog ulova, poslužena s hrskavim pečenim krumpirom, slaninom i lukom uz dodatak najfinijega špinata i krepkoga umaka od senfa.*

⁹ Prijevodi glagola, imenica i pridjeva (zaključno s primjerom *aromatisch*) navedeni su prema NJHUR (2005).

Njemački su nazivi jelā najčešće složenice. Budući da složenice nisu tipična struktura u nazivima hrvatskih jela, već su to „višečlani ili analitički nazivi” (Lipavic-Oštir 2013: 150), od prevoditelja se hrvatsko-njemačkih jelovnika očekuje da takve nazive na njemački jezik prevede komprimiranim oblicima. Tako primjerice *file bakalara u umaku od kapara* valja prevesti kao *Stockfischfilet mit Kapernsauce*.

Apelativna se funkcija tekstne vrste ostvaruje pomno odabranim pozitivno konotiranim pridjevima koji se mogu odnositi na različite osjetilne dojmove (vid, okus, miris, dodir, sluh) (usp. Lipavic-Oštir 2013: 150), npr. *schmackhafter Braten* (hrv. slasna pečenka), *knusprige Brötchen* (hrv. hruskavi kruščići), *saftige Thunfischsteaks* (hrv. sočni odresci od tune).

Konačno, prevoditelj hrvatsko-njemačkih jelovnika, po uzoru na polazne paralelne tekstove, treba rabiti i usustavljene oblike s informativnom i apelativnom funkcijom kojima se upućuje na način posluživanja jelā, npr. *mit schwarzem Pfeffer verfeinert* (hrv. oplemenjen crnim paprom), *dazu Mangold auf dalmatinische Art* (hrv. uz dodatak blitve na dalmatinski način) i sl.

3. O nedovoljnoj informativnosti polaznoga teksta u jelovniku

U središtu su interesa ovoga rada njemački prijevodi tradicionalnih dalmatinskih jela koji u svom nazivu sadržavaju element *jadranska riba* ili *jadranski školjkaš*. Analiza hrvatsko-njemačkih prijevoda u višejezičnim zadarskim jelovnicima pokazuje da navedeni polazni tekstovi potencijalnom prevoditelju najčešće ne pružaju ni najmanju informaciju o autohtonom jelu. Tako primjerice u istraženom korpusu nalazimo sljedeće primjere:¹⁰

Primjer (3) PT Dagnje (1 porcija) (J 5)

CT Miesmuscheln (J 5)

Primjer (4) PT Gropi (J 2)

CT Austern; Venusmuscheln (J 2)

¹⁰ Kratica PT odnosi se na polazni tekst, a CT na ciljni tekst. Oznake (J 2) i (J 5) odnose se na jelovnike iz kojih su navedeni primjeri.

Navedena su jela autohtona nacionalna jela, tj. hrvatski gastronomski kulturemi.¹¹ Stranim je primateljima u navedenim primjerima uskraćena i najmanja informacija o njihovoj tradicionalnoj pripremi, a time je izgubljen značaj koji gastronomija može imati u gastroturističkoj promidžbi naše zemlje.

4. Metodologija, korpus i cilj istraživanja

Polazeći od temeljnih postavki funkcionalističkih teorija, osobito teorije prijevodnoga djelovanja (Holz-Mänttari 1984) te modela dizajniranja teksta (Holz Mänttari 1993, 2009), cilj je ovoga rada na primjeru neinformativnih polaznih tekstova sa sastavnicom *jadranska riba/jadranski školjkaš* dizajnirati funkcionalne ciljne tekstove i iskoristiti potencijal koji, pod uvjetom adekvatnoga prijevoda, jela mogu imati u promidžbi autohtone hrvatske gastronomije. Vodeći se načelom da prevoditelji mogu uređivati loše polazne tekstove (usp. Prunč 2001: 183) te koristeći prikazane teorijske spoznaje o metodi dizajniranja teksta, metodi uspoređivanja paralelnih tekstova te tekstnoj vrsti jelovnik i pripadajućem strukovnom jeziku, u ovome su radu dani primjeri tekstova koji ispunjavaju svrhu, odnosno daju relevantne informacije o hrvatskim nacionalnim jelima i potiču njihovo naručivanje. Konkretno, vođena načelom funkcionalističkih teorija da je prijevodno djelovanje posredovanje jezika i kulture autorica je članka, u ulozi dizajnerice teksta (Holz-Mänttari 1993, 2009), prvotne varijante prijevoda nekoliko puta sadržajno i jezično uređivala. Konačne dizajnirane tekstove jezično je pregledala izvorna govornica njemačkoga jezika, čime je potvrđeno da su konstruirani ciljni tekstovi razumljivi primateljima u ciljnoj kulturi i usklađeni s njihovim očekivanjima. Takvi ciljni tekstovi značajno pridonose upoznavanju hrvatske gastronomske baštine. Prijevodi su dizajniranih tekstova u podnožnim napomenama navedeni u svrhu njihova razumijevanja i ne predstavljaju tekstove koje je u identičnom obliku potrebno navoditi u hrvatskoj verziji jelovnika.¹²

Prilikom izrade dizajniranih tekstova i u svrhu informiranja o jadranskim ribama i školjkama korišteni su različiti leksikografski izvori. Koriste se *Mrež-*

¹¹ Prevođenje hrvatskih gastronomskih kulturema na njemački jezik opsežno je obrađeno u Begonja (2016).

¹² Dizajnirane tekstove u podnožnim napomenama prevela je autorica članka.

no izdanje *Hrvatske enciklopedije* te sljedeći jednojezični i dvojezični rječnici: *Duden Universalwörterbuch* (DU 2015), *Njemačko-hrvatski univerzalni rječnik* (NJHUR 2005), *Zoološki rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski* (ZR 2009) i *Četverojezični rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski* (ČR 1999). U svrhu dodatnog informiranja o jelima i načinima njihove pripreme i posluživanja korištene su knjige *Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana* (2002) i *Canzoniere der dalmatinischen Küche* (2005) Veljka Barbierija.¹³ Vrlo važnu ulogu u procesu dizajniranja tekstova imali su i razgovori s osobama koje su dobri poznavatelji dalmatinske kuhinje i tradicionalnih načina pripreme.¹⁴

Iz prvotno izdvojenih sto primjera naziva hrvatskih tradicionalnih jela sa sastavnicom *jadranska riba* ili *jadranski školjkaš* koji su pronađeni u hrvatsko-njemačkim jelovnicima u zadarskim restoranima, ekscerpirano je 65 primjera s nedovoljno informativnim tekstovima u polaznom jeziku, kao u sljedećem primjeru:

Primjer (5) PT TRLJA (J 3)

CT ROTHBRAT (J 3)

U analizu su uključeni i oni polazni tekstovi koji uopće nisu prevedeni na njemački jezik, npr.:

Primjer (6) PT Girice (J 3, 7)

CT nema njemačkoga prijevoda (J 3, 7)

Ekscerpirani korpus obrađen je na način da su primjeri podijeljeni u dvije skupine, nedovoljno informativne polazne tekstove s nazivima jadranskih riba i nedovoljno informativne polazne tekstove s nazivima jadranskih školjkaša. Uz polazni je tekst (PT) navedena brojčana oznaka jelovnika iz kojega je primjer preuzet (npr. jelovnik broj 3 (J 3)). Pod skraćenom oznakom CT navedeni su polazni ciljani tekstovi na njemačkom jeziku. Ako se gastronomski kulturom pojavljuje u većem broju analiziranih višejezičnih jelovnika, navode se svi polazni ciljani tekstovi u kojima je kulturom zabilježen. Dizajnirani tekstovi navedeni su pod skraćenom oznakom DT, tj. DT (1), DT (2), DT (3), ako je za pojedini primjer ponuđeno više dizajniranih tekstova.

¹³ Knjigu je na njemački jezik prevela Alida Bremer.

¹⁴ Osobito zahvaljujem svojoj majci na vremenu i zalaganju tijekom ovakvih razgovora.

U poglavlju *Analiza primjera iz istraženog korpusa* na manjem je uzorku polaznih primjera dan osvrt na ekscerpirane polazne i ciljne tekstove te pripadajući dizajnirani tekstovi na njemačkom jeziku.

5. Analiza primjera

5.1. Informativnost primjera u polaznim tekstovima s nazivima jadranskih riba

Iz bogate raznolikosti jadranskih riba u analiziranim jelovnicima nalazimo tek sljedeće nazive skupocjene oborite ribe: brancin ili lubin (lat. *Dicentrarchus labrax*; njem. *Seebarsch*); grdobina (lat. *Lophius piscatorius*; njem. *Seeteufel*); podlanica, orada ili komarča (lat. *Chrysophrys auratus*; njem. *Goldbrasse*); zubatac (lat. *Dentex dentex*; njem. *Zahnbrasse*); škrpina ili škarpina (lat. *Scorpaena scrofa*; njem. *Großer Drachenkopf*); kovač, šanpjer ili petrova riba (lat. *Zeus faber*; njem. *Petersfisch*).¹⁵

Većina je navedenih vrsta riba u istraženom korpusu pronađena u primjerima s nedovoljno informativnim polaznim tekstovima. U nastavku navodimo nekoliko primjera.

Primjer (7) PT Kovač (J 3; J 8; J 9; J 22)

CT PETERFISCH (J 3); PETERSFISCH (J 8; J 9); Hammerschmied (J 22)

Prijevod jadranske ribe *kovač* pogrešno je napisan (*Peterfisch* (J 3)), odnosno upotrijebljen je pogrešan i zastarjeli izraz *Hammerschmied* (J 22). Potonja je leksikografska natuknica u DU (2015) zavedena kao **Hām|mer|schmied, der** (veraltet): Schmied in einem Hammerwerk.

Pod natuknicom Hammerwerk u istom je rječniku navedeno sljedeće značenje: **Hammerwerk, das**: Schmiede, in der große Hämmer durch Wasser- oder Dampfkraft betrieben werden.

¹⁵ Nazivi riba na latinskom i njemačkom jeziku u radu provjereni su u ČR (1999) i ZR (2009).

U NJHUR (2005: 727) potencijalni će prevoditelj pod natuknicom **Hammerschmied** pronaći hrvatski ekvivalent *kovač*, a pod natuknicom **Hammerwerk** značenje *kovačnica [s velikim čekićima na vodeni/parni pogon]*. Navedeni primjeri sugeriraju pogrešan prijevod dalmatinskoga gastronomskog kulturema, koji kod primatelja može izazvati podsmjeh.

Budući da se *kovač* u dalmatinskoj gastronomiji obično sprema *na lešo* ili *peče na gradelama*, u nastavku donosimo sljedeće primjere dizajniranih tekstova:

DT (1) *Petersfisch gekocht, mit Olivenöl verfeinert. Serviert mit feiner Fischsuppe und saisonalem Gemüse*¹⁶

DT (2) *Petersfisch vom Rost, mit gegartem wilden Spargel serviert, dazu Salzkartoffeln*¹⁷

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

Primjer (8)

- | | |
|----|---|
| PT | Brancin na grilu (J 4; J 18)
BRANCIN NA ŽARU s prilogom (J 6)
Bijela riba na žaru kuhana (brancin) (J 23) |
| CT | Seebass mit Mangold (J 4);
Seebarsch, beilagen (J 6);
Wolfsbarsch auf dem Grill (J 18);
egrillter Weißfisch (Wolfsbarsch) (J 23) |

Polazni hrvatski tekstovi i u ovom su primjeru nedovoljno informativni. Izoštaju 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.

Umjesto semantički pogrešnog izraza *Wolfsbarsch*, koji ne nalazimo u DU (2015), ili, pak, hiperonima *Weißfisch* (J 23), primjer je dizajniranoga teksta:

¹⁶ Prijevod: *Kovač spremljen na lešo, začinjjen maslinovim uljem. Poslužuje se s finom juhom i sezonskim povrćem.*

¹⁷ Prijevod: *Kovač spremljen na gradelama, poslužen s obarenim šparogama i slanim krumpirima.*

DT *Seebarsch vom Rost, mit Mangold als Beilage serviert, dazu Salzkartoffeln*¹⁸

U domaćoj je gastronomskoj ponudi moguće konzumirati i druge poznate vrste bijele ribe, čije nazive treba izrijekom navoditi kako na hrvatskom, tako i na njemačkom jeziku. Vrlo su kvalitetne vrste bijele ribe: arbun (lat. *Pagellus erythrinus*; njem. *Rotbrasse*), trlja, trilja, barbun ili brkavica (lat. *Mullus surmuletus*; njem. *Große Meerbarbe*), list, šfoja ili splatuša (lat. *Pegusa impar*; njem. *Adriatische Seezunge*), fratar (lat. *Diplodus vulgaris*; njem. *Zweibindenbrasse*), lastavica (lat. *Lepidotrigla cavillone*; njem. *roter Knurrhahn*), mol ili oslić (lat. *Merluccius merluccius*; njem. *Seehecht*) te ugor (lat. *Conger vulgaris*; njem. *Meeraal*).¹⁹

U nastavku donosimo nekoliko primjera dizajniranih tekstova za one vrste jadranske bijele ribe iz navedene skupine a koje su pronađene u analiziranom korpusu.

Primjer (9)

PT TRLJA (J 3)
 CT ROTHBRAT (J 3)
 DT *Frische Streifenbarbe vom Rost, serviert mit in feine Scheiben geschnittenen Kartoffeln*²⁰

Primjer (10)

PT Fratar na lešo (J 29)
 CT Zweibindenbrasse (gekocht) (J 29)
 DT *Zweibindenbrasse gekocht. Mit feiner Fischreissuppe und saisonalem Gemüse serviert*²¹

U skupinu plave ribe ubrajaju se: tuna (lat. *Orcynus thynnus*; njem. *Thunfisch*), srdela (lat. *Sardina pilchardus*; njem. *Sardine*), girica (papalina) (lat. *Spicara smaris*; njem. *Pikarel*), inćun (lat. *Engraulis encrasicolus*; njem. *Anschovis*),

¹⁸ Prijevod: *Brancin pečen na gradelama. Poslužuje se s blitvom i slanim krumpirima.*

¹⁹ Nazivi bijele ribe provjereni su u ZR (2009) i ČR (1999).

²⁰ Prijevod: *Svježa trlja pečena na gradelama, poslužena s krumpirima izrezanima na fine ploške.*

²¹ Prijevod: *Fratar na lešo, poslužen s okrepljujućom ribljom juhom i sezonskim povrćem.*

gavun (lat. *Atherina boyeri*; njem. *Kleiner Ährenfisch*), lokarda (lat. *Scomber colias*, njem. *Blasenmakrele*) i skuša (lat. *Scomber Scombrus*, njem. *Gemeine Makrele*).²²

U nastavku donosimo nekoliko primjera polaznih i ciljnih tekstova s nedovoljno informativnim polaznim tekstovima iz navedene skupine.

Primjer (11)

PT marinirani inćuni (J 19; J 22)

CT marinierte Sardellen (J 19); marinierte Sardella (J 22)

U navedenom je primjeru za naziv *inćun* ponuđen njemački ekvivalent *Sardelle* u izrazima *marinierte Sardellen* (J 19) i *salzige Sardellen* (J 22), koji predstavlja tek približno značenje navedenoga jela. Inćun (lat. *Engraulis encrasicolus*) je veličinom manji, a okusom daleko pikantniji od srdele (lat. *Sardina pilchardus*) i ubraja se u gastronomske delicije dalmatinske kuhinje.²³ Autohtonost jela u ovom primjeru valja naglasiti toponimskom sastavnicom, tj. „genetskim nazivom” (Lipavic-Oštir 2013: 150) *jadranski inćun* (njem. *adriatische Anchovis*). Dizajnirani tekst u ovom primjeru glasi:

DT *Marinierte adriatische Anchovis, mit frischem Zitronensaft beträufelt*²⁴

Sitna plava riba (*girica*, *gavun* i *srdela*) najautohtoniji je dio tradicionalne dalmatinske gastronomije. Zbog rasprostranjenosti i cjenovne pristupačnosti vrlo je česta u mediteranskom kulinarstvu, a na hrvatskom dijelu Jadrana uobičajeno se prži i jede topla, uz jednostavne dodatke (najčešće blitvu ili razne vrste sezonske salate). Uvriježeni regionalni jezični izrazi (*frigane girice*, *frigani gavuni*, *frigane srdele*), koji označavaju tradicionalan način pripreme hrane, svakako bi trebali naći svoje mjesto u jelovnicima, uz ispravne njemačke prijevode (*frittierte Pikarelle*, *frittierte Ährenfische*, *frittierte Sardellen*). U nastavku donosimo primjere izvornih polaznih i ciljnih tekstova te pripadajuće dizajnirane tekstove.

²² Svi su nazivi plave ribe provjereni u ZR (2009) i u ČR (1999).

²³ Marinirani svitci inćuna često se poslužuju omotani oko kapara (lat. *Capparis spinosa*; njem. *die Kaper*), samonikle biljke dalmatinskih otoka i još jednoga autohtonog dodatka dalmatinskoj gastronomskoj baštini.

²⁴ Prijevod: *Marinirani jadranski inćuni, poprskani svježim limunovim sokom.*

Primjer (12)

PT	Girice s prilogom (J 3; J 7)
CT	Nema prijevoda (J 3; J 7)
DT	<i>Frittierte Pikarelle, dazu Salat der Saison</i> ²⁵

Primjer (13)

PT	GAVUN (J 3; J 7)
CT	Nema prijevoda (J 3; J 7)
DT	<i>Frittierte frische Ährenfische, dazu Tomaten-Gurken-Salat</i> ²⁶

Primjer (14)

PT	Skuše – Lokarde (J 3)
CT	Makrele (J 3)
DT	<i>Makrele gekocht, mit feinem Olivenöl verfeinert. Dekoriert mit gekochten Brokkoliröschen</i> ²⁷

Primjer (15)

PT	SRDELE (J 3)
CT	Nema prijevoda (J 3)
DT	<i>Frittierte frische Sardellen, mit Olivenöl verfeinert, dazu gedämpfter Mangold</i> ²⁸

5.2. Informativnost primjera u polaznim tekstovima s nazivima jadranskih školjkaša

Dagnja, latinskoga nomenklaturnog imena *Mytilus galloprovincialis*, kulinarski je najrasprostranjenija jadranska školjka.²⁹ Na njemački se jezik prevodi nazi-

²⁵ Prijevod: *Pržene (frigane) girice poslužene sa sezonskom salatom.*

²⁶ Prijevod: *Svježi prženi (frigani) gavuni poslužuju se sa salatam od rajčica i krastavaca.*

²⁷ Prijevod: *Lokarda spremljena na lešo – oplemenjena maslinovim uljem. Ukrašena kuhanim ružicama brokule.*

²⁸ Prijevod: *Svježe pržene (frigane) srdele, oplemenjene maslinovim uljem. Poslužuju se s obarenom blitvom.*

²⁹ U pojedinim se obalnim i priobalnim područjima ona naziva *mušula* (*Muschel*), a u dubrovačkom kraju *crna mušula* (njem. *Schwarze Muschel*). Postoji i naziv *pedoča*, prema izazu *pedochio*, koji se koristi na talijanskom dijelu Jadrana (Barbieri 2002: 131).

vom *Miesmuschel*. Autohtonost školjke i u ovom bi primjeru valjalo istaknuti toponimskom sastavnicom *jadranska dagnja* (njem. *adriatische Miesmuschel*).

Dagnje se pripremaju *na buzaru*, mogu se jesti sirove, panirane, spremljene kao rižoto. Izostavljanjem načina njihove pripreme polazni tekst, prema spoznajama funkcionalističke teorije, ne ispunjava svrhu, a time je izgubljeno i posredovanje kulinarske posebnosti jadranskoga dijela Hrvatske.

Primjer (16)

- | | |
|--------|--|
| PT | Dagnje (J 2; J 3; J 8; J 19; J 23) |
| CT | Miesmuscheln (J 2; J 3; J 8); Meismuschein (J 19; J 23) |
| DT (1) | <i>Rohe adriatische Miesmuscheln in Schalenhäften mit etwas Zitronensaft beträufelt und mit Pfeffer bestreut</i> ³⁰ |
| DT (2) | <i>Panierte adriatische Miesmuscheln auf Reis. Heiß serviert, mit Petersilie garniert</i> ³¹ |

Kamenice su, uz dagnje, poznati jadranski školjkaši. *Kamenica*, regionalnog naziva *oštriga* (prema tal. *ostrica*, mlet. *ostrega* i lat. *ostrea* (HE, <https://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=30067>, pristupljeno 20. kolovoza 2023.) na njemački bi jezik trebala biti prevedena kao *Steinmuschel*. No, u istraženom je korpusu zadarskih jelovnika kamenica prevedena pogrešnim nazivom *Auster*. Naime, pacifička kamenica *Auster* (lat. *Crassostrea gigas*, engl. *Pacific oyster*), kao što se da zaključiti iz njezina engleskoga naziva, nije domaća plemenita plovnata kamenica iz Jadranskoga mora. Prevoditelju je potreban izraz *Steinmuschel*, latinskog naziva *Ostrea edulis* (ZR 1999: 369), uz navođenje genetskoga naziva u svrhu isticanja autohtonosti, *jadranska kamenica* (njem. *adriatische Steinmuschel*).

Originalni primjeri iz analiziranoga korpusa s nedovoljno informativnim polaznim tekstovima u ovom primjeru glase:

Primjer (17)

- | | |
|----|-------------------------------------|
| PT | Kamenice (Oštrige) (J 3; J 9; J 22) |
| CT | Austern (J 3; J 9; J 22) |

³⁰ Prijevod: *Sirove jadranske dagnje poslužene u ljusci, poprsokane limunovim sokom i začinjene paprom.*

³¹ Prijevod: *Panirane jadranske dagnje na riži. Poslužuju se vruće, ukrašene peršinom.*

Prijedlog je dizajniranoga tekst za najuobičajeniji način konzumiranja kamenica u hrvatskoj gastronomiji:

Primjer (18)

DT *Rohe adriatische Steinmuscheln mit Zitronensaft beträufelt, in der geöffneten Schale auf Eis serviert*³²

Kunjka (lat. *Arca noae*; njem. *Archenmuschel*) jedan je od najkuskusnijih i najpoznatijih jadranskih školjkaša. Kunjka se od davnina konzumira u našim krajevima, od sirove školjke s nekoliko kapljica svježega limunova soka, preko pohanja školjke do pripreme neizostavne *buzare*, poznate dalmatinske delicije, u kojoj se uživa još iz mletačkog doba. U analiziranom korpusu nalazimo samo sljedeći primjer:

Primjer (19)

PT Kunjke (J 3); Mušule (J 8)

CT SEEMUSCHELN (J 3); Archenmuscheln (J 8)

U primjeru (19) korišten je prijevodni postupak hiperonim. Umjesto naziva *kunjka* koristi se naziv širega opsega semantičkoga značenja *Seemuschel*, tj. školjka. Ovakav prijevodni postupak nije adekvatan jer implicira da prevoditelj ne poznaje naziv školjke na njemačkom jeziku. Dizajnirani tekst s jezičnim izrazima kojima se postiže realizacija informativne i apelativne funkcija tekstne vrste glasi:

Primjer (20)

DT *Panierte Archenmuscheln. Heißer Muscheln-Risotto, mit panierten Archenmuscheln umkränzt*³³

³² Prijevod: *Sirove jadranske kamenice poprskane limunovim sokom, poslužene u otvorenoj ljušturi na ledu.*

³³ Prijevod: *Pohane kunjke – vrući rižoto od školjki, fino dekoriran pohanim kunjama posloženima u krug.*

6. Zaključak

U prijevodima jelovnika potrebno je ostvariti informativnu i apelativnu funkciju tekstne vrste. Primatelj treba dobiti informaciju o jelu te biti potaknut naručiti ga u restoranu. Hrvatska su nacionalna jela dio nematerijalne kulturne baštine, a njihovi prijevodi na strani jezik izuzetno su vrijedan izvor za promociju gastronomskih posebnosti naše zemlje. Uz visoku razinu kognitivne uključenosti, svjesno i odgovorno, prevoditelj treba ponuditi prijevodna rješenja koja proizlaze iz njegovih ekspertnih komunikacijskih kompetencija te proizvesti adekvatne ciljne tekstove, usklađene sa svrhom prijevoda i očekivanjima primatelja.

U slučaju nekvalitetnih polaznih tekstova zadatak koji se stavlja pred prevoditelja još je složeniji jer smjernice za produkciju ciljnoga teksta trebaju biti razrađene suradnjom između osoba koje sudjeluju u interakciji kao što je „prijevodno djelovanje”. Drugim riječima, prevoditelj ciljne tekstove tada i konstruira, on nije samo prevoditelj, već postaje njihov „suautor” (Siever 2008: 115). Na primjerima autohtonih jela sa sastavnicom *jadranska riba* ili *jadranski školjkaš* prikazan je značaj teorije prijevodnoga djelovanja (Holz-Mänttari 1984), kao i modela dizajniranja teksta (Holz-Mänttari 1993, 2007) u prevoditeljskoj praksi te je istaknuta važnost kvalitetnih prijevoda u, nerijetko, nepravedno marginaliziranom području kao što je gastronomija.

Literatura

- BARBIERI, VELJKO. 2002. *Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana*. Profil. Zagreb.
- BARBIERI, VELJKO. 2005. *Canzoniere der dalmatinischen Küche*. Wieser Verlag. Klagenfurt – Celovec.
- BEGONJA, HELGA. 2016. *Prevođenje hrvatskih kulturema na njemački jezik na primjeru gastronomije grada Zadra*. Doktorski rad. Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu. 276 str.
- ČR 1999. = *Četverojezični rječnik : hrvatsko-njemačko-englesko-latinski: oko 60.000 leksičkih jedinica iz poljoprivrede, šumarstva, veterine, primijenjene biologije*. 1999. Gl. ur. Matas, Đurđa. Profil international. Zagreb.
- DIETRICH, RAINER; KALVERKÄMPER, HARTWIG. 2000. *Interkulturelle Fachkommunikation. Eine neue Konzeption zur Übersetzungs- und Dolmetschwissenschaft an der Humboldt*

- Universität zu Berlin*. <http://www2.hu-berlin.de/uebers/leitbill.html> (pristupljeno 1. prosinca 2022.)
- DILEK, DIZDAR. 2006. Skopostheorie. *Handbuch Translation*. Zweite, verbesserte Auflage. Ur. Snell-Hornby, Mary i dr. Stauffenburg Verlag. Tübingen.
- DU 2015. = *Deutsches Universalwörterbuch* [CD-ROM]. 2015. Dudenverlag. Mannheim.
- GEBETSROITHER, EVA. 2017. *Akustische Führungssysteme im kulturgeschichtlichen Bereich – zur Problematik von audiomedialen Texten mit englischer Übersetzung*. Doktorski rad. Sveučilište u Beču. Beč. 373 str.
- GOJMERAC, MIRKO. 1995. Prevođenje ili dizajniranje teksta? *Prevođenje: Suvremena strujanja i tendencije*. Ur. Mihaljević Djigunović, Jelena; Pintarić, Neda. Hrvatsko društvo za primijenjenu lingvistiku. Zagreb. 21–27.
- GÖPFERLICH, SUSANNE. 1995. *Textsorten in Naturwissenschaften und Technik. Pragmatische Typologie – Kontrastierung - Translation*. Gunther Narr Verlag. Tübingen.
- HAMBURGER PANNFISCH. *Speisekarte des Restaurants Das Dorf*. <https://restaurant-dorf.de/wp-content/uploads/2023/05/Speisekarte-2023-05-1.pdf> (pristupljeno 23. kolovoza 2023.)
- HOLZ-MÄNTTÄRI, JUSTA. 1984. *Translatorisches Handeln. Theorie und Methode*. Suomalainen Tiedeakatemia (Annales Academiae Scientiarum Fennicae). Helsinki.
- HOLZ-MÄNTTÄRI, JUSTA. 1993. Textdesign – verantwortlich und gehirngerecht. *Traducere Navem. Festschrift für Katharina Reiß zum 70. Geburtstag*. Ur. Holz-Männttäri, Justa; Nord, Christiane. Tampereen Yliopisto. Tampere. 301–320.
- HOLZ-MÄNTTÄRI, JUSTA. 2009. Metakommunikation und Textdesign AHELO – und was nun? *mTm Journal* 1. 6–26.
- KADRIC, MIRA; KAINDL, KLAUS; COOKE, MICHÉLE. 2012. *Translatorische Methodik*. Facultas. Wien.
- KAMENICA. 2021. HE = *Hrvatska enciklopedija. Mrežno izdanje*. 2021. Leksikografski zavod Miroslav Krleža. <https://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=30067> (pristupljeno 20. kolovoza 2023.).
- KUBIAK, PAWEŁ. 2009. *Übersetzer als Problemlöser. Eine qualitative Studie zum Problemlöseverhalten von semiprofessionellen Übersetzern*. Wydawnictwo Naukowe UAM. Poznań.
- KUSSMAUL, PAUL. 1995. *Training the Translator*. Translation Library 10. Benjamins. Amsterdam – Philadelphia.
- LIPAVIC-OŠTIR, ALJA. 2013. Krakauer ali obarjena klobasa – Übersetzungsprobleme im Bereich Kulinarik. *Translation in Theorie und Praxis*. Ur. Kučič, Vlasta. Peter Lang. Frankfurt am Main. 147–162.

- LÖWE, BARBARA. 2002. *Translatorische Kulturkompetenz: Inhalte – Erwerb – Besonderheiten. Übersetzen und Dolmetschen. Eine Orientierungshilfe*. Ur: Best, Joanna; Kalina, Sylvia. Francke. Tübingen – Basel. 148–161.
- NJHUR 2005. = *Njemačko-hrvatski univerzalni rječnik*. 2005. Ur: Kokoruš-Hansen, Renate; Matešić, Josip; Pečuh-Medinger, Zrinka. Nakladni zavod Globus – Institut za jezik i jezikoslovlje. Zagreb.
- NORD, CHRISTIANE. 1997. *Translating as a purposeful activity: Functionalist approaches explained*. St. Jerome. Manchester.
- NORD, CHRISTIANE. 2006. Ausrichtung an der zielkulturellen Situation. *Handbuch Translation*. Zweite, verbesserte Auflage. Ur: Snell-Hornby, Mary i dr. Stauffenburg Verlag. Tübingen. 144–147.
- PAVLOVIĆ, NATAŠA. 2015. *Uvod u teoriju prevođenja*. Leykam international d. o. o. Zagreb.
- PÖRKSEN, UWE. 1974. Textsorten, Textsortenverschränkungen und Sprachattrappen. *Wirkendes Wort* 24, 219–239.
- PRUNČ, ERICH. 2001. *Einführung in die Translationswissenschaft*. Institut für Theoretische und Angewandte Translationswissenschaft. Graz.
- REISS, KATHARINA; VERMEER, HANS J. 1984. *Grundlegung einer allgemeinen Translationslehre*. Niemeyer. Tübingen.
- SCHMIDT, SIEGFRIED J. 1976. *Texttheorie*. Fink. München.
- SIEVER, HOLGER. 2008. *Übersetzen und Interpretation: die Herausbildung der Übersetzungswissenschaft als eigenständige Disziplin im deutschen Sprachraum im Zeitraum von 1960 bis 2000*. Habilitationsschrift. Philologische Fakultät der Universität Leipzig. Leipzig.
- STOLZE, RADEGUNDIS. 2011. *Übersetzungstheorien*. Narr Francke Attempo Verlag GmbH – Co. KG. Tübingen.
- TERGLANE-FUHRER, ANNE. 1994. *Die Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation*. Peter Lang. Frankfurt a.M – Berlin – New York – Paris – Wien.
- VERMEER, HANS J. 1983. *Aufsätze zur Translationstheorie*. Groos. Heidelberg.
- WITTE, HEIDRUN. 2006. Die Rolle der Kulturkompetenz. *Handbuch Translation*. Zweite, verbesserte Auflage. Ur: Snell-Hornby, Mary i dr. Stauffenburg Verlag. Tübingen. 345–348.
- WITTE, HEIDRUN. 2007. *Die Kulturkompetenz des Translators. Begriffliche Grundlegung und Didaktisierung*. 2. Auflage, Stauffenburg Verlag. Tübingen.
- WOTJAK, GERD. 1999. Welches Wissen braucht der Übersetzer? *Modelle der Translation. Grundlagen für Methodik, Bewertung, Computermodellierung*. Ur: Gil, Albert i dr. Peter Lang. Frankfurt a. M. 543–561.

ZANDERFILET. *Speisekarte des Restaurants Orphée*. <https://hotel-orphee.de/assets/pdf/de/mittagsmenue.pdf> (pristupljeno 23. kolovoza 2023.)

ZR 2009. = *Zoološki rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski*. 2009. Gl. ur. Matas, Đurđa. Školska knjiga. Zagreb.

About the Informativeness of the Source Texts on the Example of the Text Type Menu

Abstract

Dishes whose names contain the lexical unit *Adriatic fish* or *Adriatic shellfish* represent typical dishes of Dalmatian cuisine. Considering their status as Croatian gastronomic cultureemes and their significance in the Croatian gastronomic offer, the names of these dishes need to be translated very carefully and precisely in menus, as a specific text type. The analysis of menus offered in Zadar, in Croatian and German, indicates that the source texts that give information about these indigenous dishes lack informativness, since they do not provide the translator with enough information about the traditional ways of perparing these dishes. From the perspective of functionalist translation theories, it can be assessed that the translations of these texts in German are not functional and they do not meet the expectations of the target recipients regarding the given text type. Starting from functionalist translation theories, Skopos theory (Reiß and Vermeer 1984), theory of translation action (Holz-Mänttari 1984) and the text design model (Holz-Mänttari 1993, 2009), the author of this paper reconstructs source texts lacking sufficient information, which contain the lexical unit *Adriatic fish* and *Adriatic shellfish* to create functional and adequately designed texts. Target texts in German, which are supplied with the names of original Croatian dishes and information about the ways these dishes are prepared are given new design that adds to their function and purpose and in that way, getting the place they deserve in the gastronomic promotion of our country.

Ključne riječi: autohtona jela, jadranske ribe i školjkaši, neinformativni polazni tekstovi, model dizajniranja teksta, funkcionalni prijevodi

Keywords: indigenous dishes, Adriatic fish and shellfish, non-informative source texts, text design model, functional translations

