

JOSIP PERKOVIĆ

A što mi imamo od svinjokolje?<sup>1</sup>

Premda bi naslov to mogao sugerirati, o moralnim dilemama koje neizostavno prate svaku diskusiju o svinjokolji neću raspravljati, nego ću se pozabaviti jezičnim podrijetlom nekih naziva s kojima sam se dosad susretao prisustvujući svinjokoljama (*kolinjima*), ponajprije u kajkavskoj Hrvatskoj.

Glavni je lik ove priče u svakome slučaju *svinja*, što je naslijeđena praslavenska (usp. slovenski *svinja*, ruski *свинья*, poljski *świnia*) i indoeuropska riječ s daljim usporednicama, npr. u latinskome *sūs* i njemačkome *Schwein*. *Prasac* je izvedenica od *prase*, a to je također naslijeđena riječ iz indoeuropskoga; usp. slovenski *prase*, staroruski *нопосѧ* te dalje latinski *porcus* ‘prase’, njemački *Ferkel* ‘prase’. U pojedinim će se krajevima reći i *gujda*, a to je zacijelo onomatopejskoga postanja od usklika *gud*, kojim se vabe i gone svinje.

Mnogima su najukusniji svinjski proizvod *kobase* (usp. dijalektno *klobas*, *kobas*, *klobasica*, *kubasa* itd.), što je općeslavenska riječ (npr. ruski *колбаса́*, češki *klobása*, poljski *kielbasa*) koja ima više mogućih objašnjenja: može biti posuđenica iz turkijskoga (usp. osmanski *kūlbasty* ‘meso pečeno na tavi’) ili iz hebrejskoga *kol-bāšār* ‘sve meso’, a tumači se i kao slavenska riječ izvornoga značenja ‘gruda mesa’ izvedena iz praslavenskoga korijena \**kolb-* (usp. ruski *колоб* ‘gruda’). Dok se pripremaju kobase, počinje se i salo (ili slaninu) *čvariti* (ili *čvreti*) kako bismo dobili *čvarke* (*ocvirke*, *ocurke* i sl.). Riječ je o ekspresivnoj (onomatopejskoj) tvorbi s početnim *čvr-*, *cvr-* sličnoj češkomu *škvařit* ‘topiti mast’ i ruskomu *уквѧривъ* ‘peći’. Tim postupkom dobivamo svinjsku *mast* (slovenski *māst*, ruski *масѧ* ‘boja, mast, balzam’, poljski *maśc*), izvedenicu iz istoga korijena koji je u *mazati*. U starijemu hrvatskom jeziku za riječ *mast* zabilježeno je značenje ‘boja’, koje se čuva u frazemu *premazan svim mastima*.

Kad smo već kod masti, dužni smo spomenuti i *špek* kao samostalan suhomesnati proizvod, što potječe iz njemačkoga *Speck* ‘slanina, salo’. Riječ *špek* nalazi se još i kao prvi dio složenice *špek-fileki* (od njemačkoga *Fleck(e)* ‘tanko narezani komadići iznutrica najčešće goveda’). Kao njemačke posuđenice još ću istaknuti *buncek* < bavarski *Bunze* ‘kratki i debeli predmet’; *lungić* < austrijski *Lungenbraten*, koji je pučkom etimologijom povezan s njemačkim *Lunge* ‘pluća’, ali zapravo potječe iz njemačkoga *Lummel* ‘slabine’. Njemački *Lummel* posuđenica je iz latinskoga *lumbus* ‘slabine’, što dijeli isti korijen s hrvatskom riječju *leđa*. Riječ *flam* ‘mekano meso uz rebra; potrbušina (najčešće govedega

<sup>1</sup> Ovaj je rad nastao u okviru istraživačkoga projekta *Etimološki rječnik – 3. faza (EtRje3)*, koji financira Europska unija – *NextGenerationEU*. Za iznesene stavove i mišljenja odgovoran je samo autor, te ti stavovi ne odražavaju nužno službena stajališta Europske unije ili Europske komisije. Ni Europska unija ni Europska komisija ne mogu se smatrati odgovornima za njih.

mesa, ali koristi se i za svinjsko) posuđena je iz bavarsko-austrijskih dijalekata *Fläme(n)*, *Flame(n)* ‘mekano meso uz rebra; slabine’, što se razvilo iz izvornoga značenja ‘tanak masan sloj; unutrašnji masni dio kože’. Iz tih je dijalekata potekla i riječ *karmenadl(a)* < *Karmenade(l)* ‘kotlet; vrsta pečenih mesnih okruglica’, što se u nekim govorima pučkom etimologijom dovodi u vezu s *krme/krmak/krmača*, pa se govori i *krmenadla*. Njemačka je dijalektna riječ *Karmenadel* preko francuskoga posuđena iz talijanskoga *carbonata* izvornoga značenja ‘meso pečeno na ugljenu’ (u osnovi je latinska riječ *carbo* ‘ugljen’). Riječ *kotlet* također je uz njemačko posredništvo došla od francuskoga *côtelette*, što je umanjena od *côte* ‘rebro’ < latinski *costa* ‘rebro’.

Blizu je kotleta i *vratina*, što se izvodi iz *vrat* (poljski *wrot*, ruski *бóпом*) od istoga korijena koji je u *vtjeti*. *Vrat* je, dakle, ono što se okreće. Nekima se, međutim, okreću želudci na spomen delikatesa poput *hladetine*, *tlačénice* i *krvavica*. *Hladetina* je postala od starijega *hladnetina*, pri čemu je na osnovu koja je u pridjevu *hladan* dodan isti sufiks koji je i u *janjetina*, *ovčétina* i sl. *Tlačénica* je riječ novijega postanja izvedena iz *tlačiti*, odnosno *tlak*, vjerojatno kao prevedenica njemačkoga *Presswurst*. Kao inačice, ovisno o mjesnome govoru, pojavljuju se *prezvušt/prezbušt/prezgušt/prezlušt*, što dolazi iz njemačkoga *Presswurst* < *pressen* ‘tiskati, tlačiti’ i *Wurst* ‘kobasica’. Vrsta se kobasice punjene krvlju naziva *krvavica* (riječ *krv* potječe iz praslavenskoga \**kry*) ili *djevenica*. *Djevenice* se *nadijevaju* smjesom, a u osnovi im je stariji i dijalektni glagol \**dēti*, \**dēnem* ‘učiniti, staviti’ (dijalektno *ditil/deti*, *denem*; standardno *djenuti*) iz indoeuropskoga korijena \**d<sup>h</sup>eh<sub>1</sub>-* (koji se, među ostalim, odrazio i kao latinski *faciō* ‘činim’, grčki *τίθημι* [*títhēmi*] ‘stavim’).

Možemo, dakle, na koncu zaključiti da od svinjokolje uz velik broj mesnih delicija dobivamo i pozamašan broj riječi različitoga postanja. Ostaje nam, međutim, zadatak da se u sljedećim brojevima dotaknemo i onih riječi koje nisu dospjele u ovaj rad jer je ostalo još podosta kvalitetnoga i neiskorištenoga materijala. Naime, kao što bi trebao biti slučaj i kod hrane, u našem se znanstvenom radu ništa ne baca.

### Pretplatite se na trinaesto godište *Hrvatskoga jezika!*

Pretplatiti se možete putem e-adrese [hrjezik@ihjj.hr](mailto:hrjezik@ihjj.hr) ili mrežnih stranica [knjige.ihjj.hr](http://knjige.ihjj.hr). Uplate se šalju na račun u Privrednoj banci Zagreb: HR6023400091110616363 s naznakom „za *Hrvatski jezik*”. Svi pretplatnici postaju članovi Kluba pretplatnika časopisa *Hrvatski jezik* te ostvaruju pravo na 40 % popusta na sva institutska izdanja.