

ПРВИ СРПСКИ ШТАМПАНИ КУВАР – ПОГЛЕД У ИСТОРИЈСКУ ГАСТРОНОМИЈУ

Андреј М. Стојановић^А

Примљено: 14.05.2019. | Прихваћено: 29.06.2019.

DOI: 10.5937/ZbDght1901068S

THE FIRST SERBIAN PRINTED COOKBOOK – LOOK AT THE HISTORICAL GASTRONOMY

ABSTRACT: *The linguistic and stylistic analysis of the culinary recipes from the first Serbian printed Cookbook (Србскиџ Куварџ, 1855) reveals that the book represents a typical example of scientific popular style. As regards the lexical level of text organisation, a tremendous impact of the German language and German culinary literature is noticeable. The Cookbook contains a large number of loanwords and units of fund of vernacular vocabulary which are neither recorded in Vuk's Dictionary nor in the contemporary Serbian dictionaries.*

Keywords: *language, culinary recipes, first printed Serbian cookbook.*

УВОД

Из литературе је познато да темељна лингвистичка истраживања глутонијске комуникације на штокавском терену (на репрезентативном корпусу) тек предстоје (Стојановић 2015). Постигнути резултати у овој области фигурирају у назнакама, пре свега у домаћој функционалној стилистици и анализи дискурса, а такође (традиционалној и когнитивизираној) лексикологији (Мирилов 2016).

Иако је кулинарски рецепт као тип текстова један од најшире заступљених у савременој свакодневици, његова *стилска* припадност није једнозначно одређена. Једни га сврставају у публицистички стил (Катнић-Бакаршић 1999), други га разматрају као директивни исказ у оквиру масовно-информационог дискурса (у чијем средишту је *Homo Consummatus* – Ољанич 2007), док има истраживача који заступају нешто шири приступ (Буркова (2004).

^А Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Катедра за стране језике, контакт: rus@agrif.bg.ac.rs
Andrej M. Stojanović, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Department of the Foreign Language

Циљ овог рада¹ је опис неких језичко-стилских карактеристика текстова кулинарских рецепата ексцерпираних из првог „правог“ штампаног српског куvara (в.ИЗВОРИ).Илустрације из анализираниог Куvara (1855) спорадично се упоређују са корпусом Вуковог Рјечника и са ситуацијом у савременом српском језику.

Пре саме анализе требало би изнети основне податаке о испитиваном извору и нужно појаснити зашто баш тај и такав кувар третирамо као „први прави“ штампани српски кувар, при чему неким његовим претечама одузимамо такав статус.

Иако Орфелинов *Искусный подрумаръ* (1783, 1808) садржи рецептуре за припремање напитака (вино, сокови, сирупи и сл.), тај славеносрпски пољопривредно-технолошки приручник никако се не може сматрати куваром (збирком *кулинарских* рецепата).

Драгановићевом *Кувару* претходи и *Поварнаа книга* (Хранислав 1804). То је некомплетирана² кулинарска збирка (без предговора и садржаја, има само два одељка), а штампана је у Будиму као славеносрпски превод с немачког. Не умањујући историјски значај Хранислављеве преводне књиге, треба нагласити да је њен највећи недостатак то што је писана недовољно разумљивим језиком. Ту је реч о мешавини руске редакције црвенословенског језика, руског књижевног језика и разговорног српског језика тог периода, уз мноштво немачких назива транскрибованих (или транслитерисаних) грађанском ћирилицом. Из те (недовршене) преводне књиге довољно је цитирати овај наслов: „Второе раздѣленіе о Различныхъ рыбахъ, и иныхъ елоупотребленіихъ рыбныхъ, ѡкоже и о уваряхъ (кехенъ), и ѡстѣлахъ овоштныхъ“ (Хранислав 1804: 81).

Тек сада, након напред изнетих напомена, постаје јасно зашто *Србскій Куваръ* Јеротеја Драгановића представља, у ствари, први прави у Срба штампани кулинарски приручник. Одштампан је у земунској штампарији К. Сопрона 1855. године, а садржи „302 правила³ разны форми [ј]ела“. Кувар је настао превођењем односно компилацијом немачкојезичних рецепата. Драгановићево опредељење да у оно време користи управо немачку кулинарску литературу није случајно. Не треба заборавити да прва рукописна збирка кулинарских рецепата у Немаца датира из XIV века (1345 –1350), при чему је први штампани кувар на немачком језику објављен 1485. године (*Kuchenmeister*), да би након тога био прештампаван све до XVIII века, што сведочи о популарности жанра (Буркова 2004).

Драгановићев Кувар у своме називу садржи високо истурену одредницу *Србскій*, која заправо означава само то да су кулинарски рецепти намењени Србима (махом домаћицама⁴). С друге стране, кад се одредница *Србскій* доведе у везу са

¹ Рад представља знатно скраћену и измењену верзију наше студије: *Језик и стил Драгановићевог Куvara* (Стојановић 2015).

² Хранислављев славеносрпски превод се завршава речима: „Конецъ втораго раздѣленіа“ (Хранислав 1804: 136).

³ Драгановић посебно истиче да је сваки рецепт („правило“) „по особъ довольно испитао, и за бољъ у томъ себе увѣрити, свако правило пробао, и за добро и совршено нашавши, у књигу ставио ...“ (Предговор, стр.3).

⁴ „Изъ ове ће књиге нашъ подмладакъ Србскій, научити вкусна и за стомакъ здрава сготовити ела ...“ (из Предговора).

избором јела, онда Кувар мање одражава српску националну кухињу, а већим делом репрезентује интернационалну (европску) кујну оног времена. То значи да се Драгановић својски потрудио да за ондашње Србе састави модеран кулинарски приручник, инсистирајући на елементима здраве⁵ и економичне исхране. Звучи као какав парадокс да је *Србский Куваръ* уједно и „први“ и (одмах) „модеран“. То је било могуће стога што се до појаве Драгановићевог Куvara (1855) текстуална и семантичка структура кулинарског рецепта у многим језицима и културама увелико искристалисала, јер је тај процес трајао вековима.

Језичку основицу Куvara чини српски народни језик, при чему су кулинарски текстови неминовно прошарани сваковрсним туђицама (највише германизмима). Ћириличко писмо у Кувару садржи „слово јат“, „тита“, „танко јер“, „дебело јер“, „и са тачком“, „дебело јери“, „јест широко“, „и кратко“, као и слова „ја“ и „ју“. Неадаптиране немачке глутониме⁶ аутор редовно исписује ћирилицом, док је у једном случају употребљена изворна готица⁷.

МЕТОДОЛОГИЈА

Дијахроно истраживање српског гастрономског (глутонијског) дискурса XIX века проведено је на лексичком плану анализом кулинарских рецепата из Драгановићевог Куvara (1855). Узорак глутонијских номинација ексцерпираних из првог српског штампаног Куvara претежно чине стране позајмљенице (германизми), чије је присуство проверавано како у лексикографским издањима (Вуков рјечник, 1852; Речник МС: Речник српскохрватскога књижевног језика. Нови Сад: Матица српска. 1971–1976; Речник САНУ: Речник српскохрватског књижевног и народног језика 1–19. Београд: Институт за српски језик САНУ. 1959–2014) тако и у српским гастрономским приручницима.

Истраживање се темељи на теоријским поставкама домаћих (Katnić-Vakaršić 1999; Стојановић 2013, 2015) и страних аутора (Буркова 2004; Ољанич 2007). У раду су коришћене различите методе истраживања, пре свега дескриптивни и аналитички метод, али и компаративни, као и методолошки поступак квалитативне анализе.

⁵ „Ова е књига колико за здравлѣ тѣла спасителна и необходимо нужна, толико и за домѣ нашѣ економическа, коя ће много масти заштедети и здравлѣ тѣла подкрепити“ (из Предговора).

⁶ О лингвистичким терминима *глутоним*, *глутонија*, *глутонијска комуникација* (од латинског *gluttire* – гутати, примати у себе, упијати; рус. *глуттоним*, *глуттония*, *глуттоническая коммуникация*) в.: Ољанич 2007; Стојановић 2015.

⁷ Готица је употребљена само у наслову рецепта „Шпанска торта“ (стр.83).

РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЈА

Лексика

Лексичке јединице анализираниог Куvara припадају како *општем* лексикону тако и *специјалном*. У оквиру овог последњег издвајамо две групе лексема: 1) општенаучни термини и 2) стручна терминологија (професионализми). Познато је да општенаучни термини могу бити терминологизовани у различитом степену. На пример, *вода* (термин у хемији, биологији...) у тексту Куvara нема такво значење, односно долази у свакодневном (нетерминолошком) значењу.

Уп.: *додай едну кафену шолу пуну воде (11); метни у ладну бунарску воду ..., нали са ладном текућомъ водомъ(5).*

Употребом професионализама (*ајсџ, ауштехерџ, гарнирунџ, обтрайбовати, шпековати, фрикасирати ...*) текст Куvara добија у очима адресата на веродостојности, односно рецепијент се тиме осведочава у ауторску компетентност. С друге стране, аутор додатно настоји да задобије наклоност читалаца, те на популаран (едукативан) начин појашњава примаоцу (обично у заградама) базичне и стручне кулинарске појмове, пружајући адресату и друге корисне савете односно поуке. Уп.:

... около меса можешџ сложити са едућомъ кашикомъ лепџ венаџџ, што Немџџ зову гарнирунџџ, и онда пошлџи на трпезу (18); О говедини, и у округџ готовљџниџ карнери (гарнирунџџ) – стр.17; Уприганџ лунгенбратенџ (говеђа печеница) – стр.39; Кадџ се стврдне, онда изручи на полџџ, са прободџемъ (ауштехеромъ) одџкрофне малџмъ извади, или ножемъ ... (6–7); Одџ 14 беланаџа направи чврсти снегџ (шне), умешай ... (7); онда метни дробаџџ (фашиџџ), узми... (50); пеџџы у фуруни или у пари (дунсту) – стр.63; свудџ по тиганџу разшири листиџџ (што се зове палачинка) и пеџџы... (69); Ако хођешџ фарбу мрку (браунџ) а ты додай чукуладе (94); онда извади рибизле са пеџџивномъ кашикомъ (баклефелџџ) напољџ (106); извади ја са пеџџивномъ кашикомъ (ова е кашика плџосната широка избушена) напољџ, и метни у чинџю на сосџ (16).

Уп. корисне савете односно поуке: *Међу тџмџ она нџџгова црева и све што има у нџима, са джигериџомъ заедно ситно изсеџкаџ (црева нетреба прати ни чистиџти, да се ко не бы сгадџо, – у цреви нџе ништа погано – шнепџџ ништа не еде, веђџџ тури свой клџнџџ у земљу и сокџ земнџџ сиса), онда нешто црна лука и зелена першунa ... (74); направи чврстџџ снегџ (ја у лето мораю на ладномъ месту лежати, или на 1 сатџ предџџ што џешџџ требати метни на ледџџ), изручи снегџ на сито ... (83).*

Стране позајмљенице

Осим опште лексике (речи словенског порекла, укључујући одомађене оријентализме, грџизме и латинизме) типа *виљушка, кашика, чаша, спанаџџ, сарма, пириначџ, арџиџа, кувати, пеђи, пригати, замесити...*, кулинарски рецепти у Куvarу садрже стручне термине (обично су то позајмљенице) из различитих европских

језика (германизми, галицизми, талијанизми, англицизми, русизми и др.). По-зајмљенице у тексту Куvara представљају, дакако, својеврсно сведочанство о непосредним и(ли) посредним културним везама са другим народима. Широка заступљеност туђица на страницама Куvara (и њихова фаворизирана употреба) није случајан феномен, јер такве лексичке јединице (захваљујући својој „капсулираности“ у језику примаоцу) доприносе прецизности и једнозначности. Треба истаћи да се процес позајмљивања односи како на кулинарске термине тако и на јединице општег лексикона. Будући да Драгановићев Кувар својим већим делом представља компилацију немачкојезичних рецепата, не изненађује обилата употреба германизма.

ГЕРМАНИЗМИ⁸: *ајсџ, аусбрухџ, ауштехерџ, федермесерџ, гершлџ, сайтликџ, шнеберџ, оберстџ(и обрстџ), холба, фунта (посредством нем. *rfind*), квинтлџ, квириџ,кастрола, дунстџ, бутерџ(ређе путерџ), земичка, крофна, кифла, најгевирџ, шне, фрталџ, цолџ, талџ, обртайбовати, шпековати, динстовати (се), удинстовати (се), милерамџ, карнерџ, гарнирунџ, шнитлингџ, цушпайџ, холайзенџ, блехџ, блехана / плехана (о кашикама), ростбратенџ (и ростбратна), фарба, целтна, пофезна, семелџ презлџ, айнгемахтесџ, лунгенбратенџ (и лунгенбратна), хайабгесотенџ, модла, шунка, шајтерхауфенџ, шприџ, фліспапирџ, цукерџ пегне, куглофџ, кохџ, пишкотенџ, паџ, суџ, холифна, штиракџ, пишкот-роладџ, линцерџ, лайнцигерџ, крафтџ, кармелітерџ торта; линцертайџ, мандел-шнитте, бротџ, штангла, штрафна, лебцелтенџ, цвібакџ, келераба, мушкат-цветџ, буслиџа,гефроренесџ, пиксла, супентопфџ, баклефелџ, мессинџ, шафолџ, шнітлінџ, алкермесџ, цукербекерај, покерај.*

ТУРЦИЗМИ (ОРИЈЕНТАЛИЗМИ): *фуруна, кашика, тепсија, чинија, джигериџа, джигерниџа, чорба, каймаџ, патлиџанџ, шећерџ, аванџ, бадемџ, сарма, зейтинџ, боя, кафа, телџа, ибриџ, ђевђирџ (и ђевђир), оклаџија, черегџ, ђубре, ђошакџ, асталџ, гурабија.*

ТАЛИЈАНИЗМИ: *пармазанџ, сирупџ⁹, сардела, макароне, конфектџ.*

ГРЦИЗМИ (*циметџ, артија, параграфе, пириначџ, пиринаџџ и др.*) и ЛАТИНИЗМИ (посредством немачког): *форма (у значењу: пекаџ, калуп, модла), спанаџ и др.*

ГАЛИЦИЗМИ: *сосџ, аспікџ, шато, котлет(а)¹⁰, фрикасиранџ (тр. парт.), гріллпирта торта, фашиџ¹¹.*

АНГЛИЦИЗМИ: *фунта, пуниџ, пуддинџ (мн. пуддинџџ).*

МАЂАРИЗМИ: *шаргарена, гуляшџ, паприкашџ.*

⁸ Још о германизмима у „Српском кувару“ в.: Berić-Đokić 1988.

⁹ Среће се у XIXвеку у немачком, француском, руском и другим језицима, а вероватно води порекло од арапског *šarab* („напитак“).

¹⁰ У Кувару галицизам котлет(а) има специфично значење (не значи комадмеса с коском),јер се односи на масу направљену од уситњеног меса, што бисмо данас у колоквијалном језику именовали речју „фаширка“ (фаширана шницла, као рус. котлета). Уп.: Крта меса са мало сланине ситно изсеџи, посоли и све измешај, онда прави котлете ...“ (31).

¹¹ Термин *фашиџ* је вероватно преузет посредством нем. *farcieren, farcierung*. Уп. у руском: „фарш“ (срп. наџев).

РУСИЗМИ: *питателна* (уз именицу *чорба* – стр.6); *одъпроизволенія стои* (6); *невредимъ* (у значењу „цео, неоштећен“): ... *заклопацъ да остане невредимъ* (99); *то е нужно у благочестію* (108); *да не бы воздухъ могао продрети* (109); *Примъчаніе на сва ела* (116); уп. из Предговора: *полезнымъ себе учинити*; *у чему самъ толико успеха получилъ*; *излишествуе у масти*; *монашескій чин*; *художество*¹² *куваня*; *дражайший Читателю*; *вкусна ела*.

Одређене позајмљенице заслужују кратки коментар, јер нису довољно размљиве савременом читаоцу. Разлог томе налазимо у чињеници да поједине стране речи нису уопште забележене у Вуковом Рјечнику нити у речницима савременог српског језика, док друге, иако посведочене у речницима, нису тамо прецизно истумачене. То је случај са следећим позајмљеницама (глутонимима):

АЙСЪ = шећерна (краљевска) глазура (бела или разнобојна, нем. *eis*; уп. енг. *Royalicing*); уп.: *са айсомъ можешъ не само торте, већ и друге шећерне колаче шарати* (94); *одъ 2 беланицета направи чврстыи снегъ, и са шећеромъ у чини умешай да буде правый айсъ, на то бадемъ смешай* (92). Незабележено у речницима српског језика.

АРСЕТЛЕ¹³=**предјела, међујела**; посведочено само у поднасловима, уп.: *Мрсне арсетле* (13) и *Арсетле постне за белу Неделю* (15). Незабележено у речницима српског језика.

КАРНЕРЪ = „венац“, тј. гарнирунг сервиран укруг у облику венца (обично око меса); уп.: *метни карнеръ око ела* (42); *кадъ буде време око цушпайза направи карнеръ и пошалъи на трпезу* (32); *около меса можешъ сложити са едућомъ кашикомъ лепъ венацъ, што Немцы зову гарнирунгъ, и онда пошлъи на трпезу* (18); *О говедини, и у округъ готовльнии карнери (гарнирунгъ) – стр.17*. Незабележено у речницима српског језика (одн. у постојећим речницима *карнер* упућује – само и једино – на одећу, застор, односно текстил).

КАСТРОЛА = касерола (*са дршкама, плитка или дубока*). Уп.: *поклопи кастролу заклопцемъ* (6); *метни заедно у кастролу одъ мессинга и кувай нагло по сата* (106). Данас стабилну употребу у гастрономском дискурсу има управо галицизам „касерола“. Аутор Кувара ниједном није употребио галицизам (касерола), остајући веран германизму (кастрола). Савремени речници познају обе позајмљенице, али се тамо неосновано прећуткује или неспретно тумачи етимологија германизма¹⁴ „кастрола“.

ОБТРАЙБОВАТИ, заст. кул. термин (од нем. *abtreiben*) = **пречишћавати** одређеним технолошким поступком: сепарацијом, дестилирањем, испирањем и сл. Глагол *оттрайбовати* у Кувару значи: „пречистити, тј. више пута испрати свињску маст хладном водом. Тако аутор усред основног текста кулинарског ре-

¹² Уместо русизма *художество куваня*, данас се у неким куварима напоредо са уметност (вештина) кувања среће и термин *гастро арт* (ово последње у: Vukić, Mitrović 2000: XVII).

¹³ Значење позајмљенице *арсетла* реконструисамо из непосредног контекста. На жалост, засад не располажемо поузданим доказима о пореклу те речи. Претпостављамо да је од грч. *arsis*.

¹⁴ Према Фасмеровом етимолошком речнику (1964–1973), *кастрола* (тј. рус. *кастрюля*) у XVIII веку долази, највероватније, од немачког *Kastrolu Kastroll*, при чему се у немачком језику лексема *Kasserolle* доводи у везу и са утицајем француског *casserolle*.

цепта (у загради) напомиње рецепијенту да ако употребљава свињску маст, онда треба претходно *обтрайбовати*. Уп.:

У чинію 4 лота бутера или масти разби (*обтрайбуи*), на то умешай 3 читава яета и 2 жуманцета; онда сайтликъ гриса додай ... (7). Овде се глаголски облик „обтрайбуи“ односи само на „мастъ“ (никако на „бутеръ“), јер управо свињску маст треба, по дидактичкој препоруци¹⁵ самог аутора, „више пута ладномъ водомъ испрати“ (116).

ПИКСЛА=лимена (калајисана) кутијица са поклопцем (служила у XIX веку као посуда за делимично замрзавање млечне масе за сладолед). Уп.:

За сладоледъ мора быти цінова или блехана *пиксла* са добрымъ заклопцемъ ... (100); ... процеди крозъ сито, успи у *пикслу* и метни у ледъ (101).

Данас у гастрономском дискурсу ређе долази стари термин *пиксла* (махом у професионалном сленгу), јер савремено српско ресторатерство овде нуди номинације типа „гастро посуда за чување сладоледа“ односно „касета за сладолед“ (виђа се у расхладним витринама по посластичарницама). Представљено („кулинарско-ресторатерско“) значење термина *пиксла* остало је незабележено у речницима српског језика.

ПОКЕРАЈ = (од нем. *rokerei*, термин из области посластичарства) **групни назив за ситне чајне кексиће**. Уп.:

... ово тесто може служити за мале *покерае*, за переце и што хоћешъ (81); ... добро изсуши, на суво место остави, и као *покерај* послужи (84).

Данас се термин *покерај* не употребљава у научно-стручној (гастрономској) литератури, мада се ту и тамо може срести у масовно-информационом дискурсу (на Интернету) под народним називима: „Гусенице“ или „Старински кекс“. Уп.: „**Старински кекс**“¹⁶

Састојци: 200 г масти, 2 ком. јаја, 5–6 кашика шећера, 500 г брашна, 1 кесица прашка за пециво. Припрема: Све састојке умесити док тесто не буде мекано, затим га стављати у машиницу за млевење меса која има додаток, рецимо модлу, и вадити тесто дужине око 5-6 см, одокативно, ређати кекс у плех и пећи на 200°C, док не добије благу боју, тек да не буде бео. Можете га обликовати и ручно али не испадне тако леп кекс“.

ФЕДЕРМЕСЕРЪ = **перорез** (од нем. *federmesser*), **расклопљив ножић**. Уп.: онда свакогъ ора убоди съ *федермесеромъ* ... (108). Још се и данас употребљава у колоквијалном изражавању, посебно у говору старијег сеоског становништва (нпр. у Шумадији и другде). Лексема федермесер није посведочена у Речнику Матице српске (лексикографски је обрађена тек почетком XXI века, и то у најновијем речнику страних речи).

ХОЛИФНА = **колач у облику шупљег ваљка**. Уп.: О разнымъ тортама и *холифни* (79), ... онда пецы *холифне* у гвожђу за тай посао начинњомъ ...

¹⁵ На крају Кувара даје се општа напомена: „Я самъ описао тесто понаввише са бутеромъ, будући е то најболъ; али гди не бы бутера было, то се може толико масти исто узети на меру, само морашиъ мастъ више пута ладномъ водомъ испрати“ (116).

¹⁶ Презето из: [https://www.coolinarika.com/recept/starinski-keks/\(24.4.2019\)](https://www.coolinarika.com/recept/starinski-keks/(24.4.2019)).

Данас се за колаче таквог облика обично употребљава термин *ролна*, *ролница*, нпр. *шамролна*. Термин *холифна* остао је незабележен у речницима српског језика. Наводимо тај рецепт у целини.

Холифне

4 лота бадема ољуштити, ситно утуцы као тесто да буде, метни у лонацъ, на то 6 лоти шећера са нешто ваніліе ситно утучена; 2 велике варяче фина брашна, 2 цела яета и добро измешай тесто; затъмъ по сайтлика повлаке све помало сипай и мешай, докле све несмешашъ, кадъ си све умешао, онда пецы холифне у гвожђу за тай посао начинѣномъ; помазуй мало гвожђе сланиномъ, успи на то пуну кафену кашику теста, стисни, на пламену пецы и преврѣи обадве стране. Пређе приуготови дрвце округло и дебело да е као прстъ; чимъ скинешъ, а ты одма листиѣ обави око дрвета, после извади дрво, и тако редомъ ради (86).

ЦЕЛТНА = штангла, штангица (нпр. чоколадна табла која се ломи на штанг(л)е; такође назив јела). Уп.:

... одъ 1 лимуна савъ сокъ изцеди, 8 целтне на треницы истрте чукуладе и 8 жуманаца, све на едну руку мешай по сата (85); Бечке целтне. ... поспи брашномъ даску, метни тесто и разви целтне, или друго што, намажи тепсио ... и пецы у млакој фуруни (87). Незабележено у речницима српског језика.

Осим мање разумљивих позајмљеница, бројне лексичке јединице у Кувару имају сасвим прозирну семантику, али их овде наводимо углавном због њихове спољне форме, одн. покрајинског призвука. То су: *чукулада* [чоколада], *повлака* [павлака], *шпековати*, [шпиковати, шпикати] [*ј*]едућа *кашика* [једећа *кашика*], *буслице* [пуслице], *пиринаджъ* [пиринач, рижа], *штрикајућа игла* [штрикаћа игла], *поморанча* [бот. наранџа, кол. поморанџа], *дјумбиръ* [ђумбир], *запражка* [запршка], *гуляшъ*¹⁷ [гулаш], *маргарирата рыба* [маринирана *риба* односно *риба у маринади*], *представити* (кѣ *ватри*) [*приставити*] и др.

Термини *пенућа кашика* [француска кашика, кашика за скидање пене], *пецивна кашика* [француска кашика, рупичаста (широка и пљосната) кашика], *чорбна чинија* [супијера, чорбалица, чорбалук, чинија за чорбу] потиснути су из савремене стручне употребе.

Узгред да кажемо да у Кувару термин *каймакъ* поприма различита значења (индикативно је да аутор уопште не употребљава реч *скорун*). Тако имамо да *каймакъ* овде углавном означава различите варијетете павлаке¹⁸: час „милерамъ“, час „сладка повлака“, час „оберстъ“¹⁹ (каткад, можда, и традиционални *кајмак*). Уп.:

Чорба са Гериломъ. *Отреби герилъ, ако нечистъ опери га добро ... Метни у лонацъ са мало каймака (милерамъ), добро измешай ... (8); Пишкот-торта на листове. По фунте шећера ... метни у гласирату дубоку чинију ... помажи првѣи листъ са пекмезомъ одъ рибизла метни листъ на то, намажи на тай одъ шипака, метни на то трећий листъ, намажи по тымъ одъ каймака, и четвртѣи по-*

¹⁷ Није сасвим искључен ни посредни утицај руског језика (уп. рус. гуляш).

¹⁸ Стручњаци истичу „да се у неким крајевима *кајмаком* означава павлака“ (Ђорђевић 1978: 138).

¹⁹ Уп.: „... успи на то 2/4 сайтлика добре *укуване повлаке* (*оберста*) све мало по мало мешајући (11); „Изпечене кифле... *поли* онда нешто *са повлакомъ* (*обрстомъ*), остави мало да се навлажу...“ (13).

клопи ... (80). **Яя са кромпиромъ.** Обари кромпира, олюшти, изсецы на крижке. Колико одъ већи кромпира, толико яя, и твердо обари, олюшти, изсецы на крижке, метни у чинію кое парченце бутера, мало каймака; слажи редъ кромпира редъ яя, мало осоли, опетъ мало бутера и каймака, тако све еднако, докле чинія не буде пуна. Као што є дољни редъ кромпира, тако и горњи мора быти; онда поли сву чинію каймакомъ, коє парченце бутера; поспи ситнымъ земичнымъ мрвама, метни у фуруну, или одоздо и одозгоръ жеравице, и да се жућкасто изпече (15).

У текст у насловљеном „**Са каймакомъ крофне**“ (58) ниједном се и не спомиње реч каймакъ, што је уникум. Уместо тога, читаоцима се у првој реченици саопштава: Сайтликъ добре сладке повлаке умлачи, на то 10 жуманаца ... (58). Тако читалац може да одгонетне да у конкретном рецепту каймакъ значи „добра сладка повлака“, док ће у неком другом рецепту каймакъ значити то исто или нешто друго (гледај горње примере). Прелиставајући Кувар, стиче се утисак да Драгановићев термин каймакъ никада не значи *скоруп-кајмак* (у Вуковом Рјечнику то су синоними).

Нове и незабележене речи

Већ смо напред констатовали присуство страних позајмљеница које су остале незабележе у речницима српског језика (*айсџ, арсетла, целтна, холифна, обтрайбовати* и др.). Томе треба придодати глагол *усулицыти се* и трпни партицип *сулицованъ*. Уп.:

... толико да се кува, докле се самъ неусулицъ; на то метни опетъ рибизле ... (106); ...постави на жеравицу да се толико кува, докле се сулицованъ неукаже, онда скини сџ ватре ... (104). У савременом (стручном) језику овде би дошао глагол *желирати* (девербативна именица *желирање*, тр. парт. *желиран*, уп.: у Вуковом Рјечнику глагол *стинутти се*).

Осим поменутих туђица, Драгановићев Кувар садржи нове и незабележене речи компоноване на чистом народном српском језику. Те лексеме (јединице *општег* и *специјалног* лексикона) не проналазимо у Вуковом Рјечнику нити савременим речницима српског језика. То су ови глутоними:

Глагол **УПИТОСАТИ (СЕ)**; уп. из рецепта „Аспикъ²⁰ правити“: *Метни на ладно место да се упитоше* (42); *бистро процеди, успи на рыбу и метни на ладно место да се упитоше* (43); *успи у форму, метни на ладно место, да се упитоше* (41).

Трпни партиципи **УПИТОСАН** и **УПИТОШЕН** (саодносни са глаголом *упитосати се*, обично у склопу терминологизованих синтагми), уп.:

(наслов) „*Упитосана штука или кечига*“ (43); (поднаслов) „*Различити умокцы (айнгематесџ), паприкаши, аспикъ, ростбратне, упитошена глава, и упригане лунгенбратне (говеђа печеница)*“ (34); (наслов) *Упитошена телећа глава* (40). У савременом језику, поменути наслови би могли да гласе: „Желирана штука“ или „Штука у аспику“, „Желирана телећа глава“ и сл.

²⁰ Осим кулинарског термина аспик (в. у Вуковом Рјечнику одредницу „дрхталице“), данас се у сличном значењу среће и термин ланспик.

Глагол **СПИТОСАТИ (СЕ)**, посведочен у облику тр. парт. **СПИТОШЕН**, уп.: ... *успи у форму, метни на ладно место, да се упитоше. Кадъ е спитошена изручи у чинију, ако неће да испадне, само замочи у врелу воду, фришко извади, и онда ће изићи. Можешъ око нѣдати аспікѣ* (41).

Глагол **УЗАСЛАТИ** (у склопу гастрономско-ресторатерског фразеологизма „узаслати на трпезу“), уп.:

Кадъ узшалъшиѣ на трпезу метни одзгоръ на кифле читава листа першуна по-пржена“(13).

Кулинарско-ресторатерски термин **прободацъ** (данас је архаичан, тј. није издржао у конкурентској борби с германизмом *ауштехер*), уп.:

...*разви полъ прста дебљине, и са прободцемъ одъ крофне вади крофне, уваляй у яя, и владай се исто као Нро 23 (15); Кадъ се стврдне, онда изручи на полъ, са прободцемъ (ауштехеромъ) одъ крофне малимъ извади, или ножемъ, ако немашъ прободацъ, изсецы, у чорбну чинију сложи ... (6–7); ... са прободцемъ (крафенъ ауштехеръ) извади крофне, мећи на даску поредъ фуруне ... (58).* У савременом српском језику (у гастрономско-ресторатерској литератури) стабилну употребу има термин *ауштехер* (има их више врста).

Глутоним **СГОРЕЛИШТЕ** употребљен је у наслову, као метафорички назив рецепта за припремање традиционалног немачког јела *Sheiterhaufen*. Уп.: (наслов) „**Сгорелиште (шајтерхауфенъ)**“ (56). Аутор Кувара није могао буквално превести нем. *Sheiterhaufen* ондашњом речју „ломача“, јер у XIX веку (види у Вуковом Рјечнику) та лексема могла је да асоцира на „винову лозу пуштену уз дрво“, „бреме трња или грања“, „суху грану која се носи из шуме кући на ватру“. Одуставши од ломаче као преводног решења, Драгановић је исковао (односно извукао из дубина народног језика) преводни еквивалент „сгорелиште“. Тиме су наши данашњи лексикографи добили „нову“ (читај: незабележену код Вука и у савременим речницима) лексему **згорелиште**.

ЗАКЉУЧНЕ НАПОМЕНЕ

1. Лингвостилистичком анализом кулинарских рецепата из првог правог српског штампаног кувара (*Србскій Куваръ*, 1855) утврђено је да тај приручник (организован као хипертекст) представља типичан пример научно-популарног стила.
2. На лексичком нивоу организације текста приметан је снажан утицај немачког језика и немачке кулинарске литературе, па на фону народног српског језика у *Кувару* преовлађују германизми. *Кувар* садржи немали број речи које нису забележене у Вуковом Рјечнику нити у савременим речницима српског језика.

ИЗВОРИ

Драгановић (1855): Героѡей Драгановићъ. *Србскій Куваръ (по немачкому кох-бухъ)*, у Новом Саду: Трошкомъ Ггнаца Фухса.

ЛИТЕРАТУРА

- Berić-Dukić(1988):Vesna Beriћ-Dukić.Leksemi nemaћkog porekla u „Srpskom kuvaru“ iz 1855. godine i njihova lingvistiћka adaptacija, *Filologija*,16, Zagreb, 35–41.
- Буркова (2004): Полина Павловна Буркова. *Кулинарний рецепт как особый тип текста: на материале русского и немецкого языков*. Дис. ... канд. филол. наук, Ставрополь.
- Vukić, Mitrović (2000): Milorad Vukić i Miodrag Mitrović. *Salate*, Beograd: Viša hotelijerska школа.
- Ђорђевић (1978): Jovan Ђорђевић. Kajmak – pitanje klasifikacije i propisa o kvalitetu, *Mljekarstvo*, 28 (6), Zagreb, 137–140.
- Janjić(2007): Mirko Janjić. *Janjin praktiћni kuvar: zbornik najboljih recepata od 1865. do danas:150 godina narodnog kuvarskog iskustva sabranog u preko 1450 recepata*, Beograd: Computer book.
- Караћић (1852): Вук Стефановић Караћић. Српски рјечник истумачен њемачкијем и латинскијем ријечима, У Бечу [електр издање]
- Katiћiћ (1967): Jelena Katiћiћ. *Domaћi kuvar*, Beograd: Zadrुжна knjiga.
- Katniћ-Bakarћiћ(1999): Marina Katniћ-Bakarћiћ. *Lingvistiћka stilistika*, Budapest: Open Society Institut.
- Мирилов (2016): Ружица Мирилов. *Кулинарска терминологија Војводине*, Докторска дисертација. Нови Сад: Филозофски факултет [Интернет].
- Ољанић (2007): Андрей Владимирович Ољанић. *Презентационна теорија дискурса*, Москва: Гнозис.
- Стојановић(2013): Андреј Стојановић. *Кулинарски рецепт и његова стилска припадност*, Хотеллинк, 21–22, Београд, 372–386.
- Стојановић(2015): Андреј Стојановић. *Стил и језик Драгановићевог Куvara*, Српски језик, XX, Београд: Научно друштво за неговање и проучавање српског језика, 387–422.
- Хранислав(1804): Гаврило Хранислав. *Поварнал книга, по Нѡмецкому: кохѡбухъ*, Въ Будинѡ Градѡ: иждивеніем г. Даміана Каулиций.