Adrianna Słabińska

Słownictwo kulinarne w chorwackich przysłowiach, porzekadłach, frazeologizmach, przyśpiewkach, formach żargonalnych i ludowych

Potrawy i środki spożywcze, sposób ich sporządzania, złożoność, smak i wygląd są częścią kultury i tradycji, którą tworzą ludzie biesiadujący przy stole. Rozmawiając o różnych codziennych sprawach, mówią też o jedzeniu – chwalą, narzekają czy krytykują. Spożywanie posiłków w gronie rodziny, przyjaciół, zarówno w sytuacji codziennej, jak i uroczystej, tworzy specjalny nastrój. Nadarza się okazja do zwierzeń, porad, żartów, wspomnień i życiowych refleksji. Powstają różne powiedzenia, przysłowia, które wzbogacają kulturę danego kraju czy regionu. Nie inaczej jest w Chorwacji. W języku chorwackim istnieje wiele przysłów i porzekadeł związanych z lokalnymi tradycjami kulinarnymi. Część z nich jest powszechnie znana w całym kraju, niektóre tylko na wybranych obszarach. W całej Chorwacji znane są liczne przysłowia w formie nieco zmienionej w warstwie obrazowej.

Przysłowia są formą wypowiedzi wzbogacającą język na różnych jego płaszczyznach. „Często w formie wierszowanej, wyrażające jakąś sentencję, myśl ogólną pochodzącą ze źródeł literackich.” (Sobol, 1997, s. 678). Definicja zamieszczona w *Praktycznym słowniku terminów literackich* głosi ponadto, że przysłowia wyrażają ogólną prawdę, często odznaczającą się zrytmizowaniem i obecnością rymu (Sułek, 2004). „Z kolei porzekadło to rodzaj przysłówia, sentencja” (Sobol, 1997, s. 678). Warto nadmienić, iż również frazeologizmy tworzą pewne „stałe,

zleksykalizowane zwroty” (Petrozolin-Skowrońska, 1993), które istnieją i używane są zarówno w języku gwarowym, jak i ogólnoliterackim. Jak wynika z definicji, niewielkie różnice pojawiają się między powiedzeniem a porzekadłem. Powiedzenie może być znane jedynie pewnym kręgom, nie jest utarte i tak powszechnie znane jak przysłowie czy porzekadło. Z drugiej strony warto wyjaśnić, co łączy powyższe formacje z frazeologizmami: w pewnym stopniu jest to metaforyczność znaczeń, a także zakres funkcjonowania i geneza. Choć mimo wszystko przysłowia, porzekadła i powiedzenia mieszczą się w szeroko rozumianej frazeologii.

Zaprezentowane w niniejszym artykule przysłowia i porzekadła zostały zaczerpnięte ze zbioru Josipa Kekeza, uznanego paremiologa chorwackiego (Kekez, 1996). Należy podkreślić, iż jest to materiał wybrany, a w słownikach internetowych notowane są jeszcze inne formacje, które nie będą tu omówione. Obok form chorwackich podane są w nawiasach polskie ekwiwalenty w tłumaczeniu własnym, oddające sens całej konstrukcji. W dalszej części zostały opisane przysłowia regionalne oraz przyśpiewki, które ilustrują różnorodność dialektów chorwackich. Dodatkowo są przytoczone inne odmiany językowe, jak żargonizmy i leksyka obca w słownictwie kulinarnym, ze względu na chęć zaprezentowania bogactwa leksykalnego i jego niezwyklej różnorodności.

W znalezionych przysłowiach można wyróżnić kilka kategorii: pierwsza – najliczniejsza, związana z chlebem i rodzajami ciast, druga – z rybami, trzecia – dotyczy zup, czwarta – mówi o winach, piąta – o pieczonym mięsie. Kryterium doboru poszczególnych grup była próba usystematyzowania rodzajów żywności i trunków.

Chleb i ciasta

O wyjątkowej wartości chleba, który jest niezbędnym elementem pożywienia, świadczą liczne przysłowia chorwackie, mówiące o tym, że człowiek w razie głodu wyciągnie go nawet z ognia, czyli zrobi wszystko, by go zdobyć: *Gladna ruka kruh iz ognja vodi* – głodna ręka chleb i z ognia wyjmie. Jak pisze Regina Wyżkiewicz-Maksimow, „w wielu przysłowiach chleb jest metonimią pokarmu niezbędnego, wszelkiego pokarmu, a w końcu wszelakich dóbr i wszelakich wartości” (Wyżkiewicz-Maksimow, 2012, s. 158), np. *Bog sveti! Da bi još kruha imel* (święty Boże, żebym chociaż miał chleb).

Paremia *Tko kruh kupuje, tri kuće hrani* (kto chleb kupuje, trzy domy karmi) w logiczny sposób oznacza, że kupujący chleb karmi jednocześnie domy: piekarza, sprzedającego i swój.

Wiele przysłów jednoznacznie podkreśla wartość chleba, który jest utożsamiany z przyjacielem oraz z najcenniejszym darem, który zdobywa się w wielkim trudzie, w pocie czoła. Należy tu wymienić: *Kruh je najbolji pajdaš* (chleb jest najlepszym przyjacielem); *Bez orača i zdrava kopača ne bi bilo kruha ni kolača* (bez oracza i zdrowego kopacza nie będzie chleba ani kołacza); *u kovača crne ruke a bijela pogača* (u kowala czarne ręce, a białe pieczywo). Nawet łzy nie popsują jego smaku: *I suze su s kruhom dobre* (i łzy są z chlebem dobre). Wyjątkowość chleba uwidacznia przysłowie: *Sve je mana, a hljeb je hrana* (wszystko mami, lecz chleb karmi).

Paremią znaną wielu językom, pochodzącą z tekstu ewangelii, jest: *Ne žive čovik samo od kruha* (nie samym chlebem człowiek żyje). W tym chorwackim wariancie biblijnego przysłowia widać wpływ dialektalny, rzeczownik *čovik* jest zapisany w dialekcie ikawskim, w którym „ě” – jać pochodzi z praslówiańskiego. Natomiast w standardowym chorwackim (dialekt sztokawski) przeszła w „i”. Cały cytat odnosi się do sytuacji kuszenia Jezusa przez diabła. Szatan próbuje namówić Mesjasza, który pościł czterdzieści dni i czterdzieści nocy, by zamienił kamienie w chleb, na co Jezus odpowiada: „Nie samym chlebem człowiek żyje, ale każdym słowem, które pochodzi od Boga”.

Inne porzekadło odnoszące się do wypieków, mówi o tym, że wytrwałe dążenie pozwala osiągnąć upragniony cel: *Zrno do zrna pogača, kamen po kamen palača* (ziarno do ziarna da placek, kamień do kamienia da pałac). Przesłaniem przysłowia: *Sladi gladnu ječmenik negli situ pšeničnik* (dla głodnego chleb żytni jest słodszy niż dla sytego pszeniczny) jest przekonanie, że człowiek głodny zadowoli się każdym rodzajem chleba. Zestawiona sytuacja wskazuje na to, iż najważniejszą wartością jest przeżycie, a to, co jemy, jest zależne od naszej sytuacji materialnej. W czasach biedy, nieurodzaju czy wojny ludzie byli zadowoleni nawet z małej „pajdy chleba”.

W chorwackim języku standardowym (dialekcie sztokawskim) funkcjonują również frazeologizmy porównawcze, których komponentem jest chleb. Wszystkie one zestawiają pewne elementy rzeczywistości z pieczywem. Podkreślając jego wartość, wagę i nieodzowność w życiu człowieka, np. *potreban kao kruh* (potrzebny jak chleb) oraz *dobar kao kruh* (dobry jak chleb), puentują one sytuację, gdy posiadanie samego chleba na stole było symbolem zaspokojenia podstawowych ludzkich potrzeb. Pojawiają się też negatywne skojarzenia ze skromnym życiem, jak *živjeti o suhu kruhu i o vodi* (żyć o suchym chlebie i wodzie). Płaski, cienki naleśnik stał się natomiast podstawą frazeologizmu *spljošan kao palačinka* (płaski jak naleśnik) oraz *spljoštiti kao palačinku* (spłaszczyć jak naleśnik).

Ryby

Przysłowie *Fratar van ćelije, riba je van mora* (zakonnik z celi, ryba z morza), zwraca uwagę na to, że zarówno zakonnik, jak i ryba czują się najlepiej w swoim środowisku: w wodzie i w celi.

W języku chorwackim funkcjonuje porównanie *suh kao bakalar*, czyli *suchy jak dorsz*, co oznacza bycie suchym jak wiór.

Zupy

Przysłowie *Od stare kokoši dobra je juha* (ze starej kury dobra zupa), mówi, że rosół ze starej kury jest bardziej zawiesisty i smaczny. Podobnie jak wino, które im starsze, tym lepsze. W metaforycznym języku współczesnym można podobnie powiedzieć o kobiecie, że im dojrzalsza, tym ładniejsza. Przysłowie może też wskazywać na uzdrowicielską moc rosółu, w którą wierzyły gospodynie domowe. Suto zastawiony stół, obfitość pokarmu sugeruje powiedzenie: *badanj juhe, tovar mesa* (beczka zupy, góra mięsa). Frazeologizmy trafnie puentują sytuacje życiowe, jak np. *mariti za koga, za što kao za fratarsku čorbu* (cytuję za Wyżkiewicz-Maksimow: dbać o kogoś jak o klasztorną, postną zupę, czyli nie dbać). Jest to cytat z dzieła Augusta Šenoj, a konstrukcja pozwala na przekształcanie treści. Analogicznym polskim frazeologizmem jest: coś kogoś obchodzi jak zeszłoroczny śnieg.

Wina

Wartość przyjaźni, honoru, szacunku, rzetelności i lojalności akcentują liczne chorwackie przysłowia, np. *drži se starog vina i starog prijatelja* (trzymaj się starego wina i starego przyjaciela). Sens i cel ludzkiego życia puentuje porzekadło: *Četere su stvare bolje nego more: ulje, vino, mornar i prijatelj* (cztery są rzeczy lepsze niż morze: olej, wino, marynarz i przyjaciel). Natomiast powiedzenie *Vino leži, a rakija viče* (wino leży, a rakija krzyczy), wskazuje na zalecany czas przygotowania i spożycia dwóch najbardziej popularnych trunków w Chorwacji. Wino musi swój czas odleżeć w piwnicy, natomiast rakija jest gotowa do picia tuż po destylacji.

W Chorwacji szczególnie lubiane są chłodne drinki: *bevanda* i *špricer*, które doskonale gaszą pragnienie, stąd też ich użycie w porównaniach: *hladan kao špricer* (chłodny niczym

špricer). Warto podkreślić, iż jest to wyrażenie żargonowe. Polskim odpowiednikiem byłby „zimny jak głaz” w odniesieniu do charakteru człowieka.

Mięso

Przysłowie *Nema tice do prasice* (nie ma ptaka nad prosiaka) w sposób żartobliwy i prześmiewczy informuje, że ludzie lubią mięso. Pieczone prosię jest jedną z najpopularniejszych potraw kuchni bałkańskiej. Duże prosięta przygotowuje się na rożnach lub na ognisku przy okazji różnych uroczystości, w czasie wesel i biesiad. Popularność powyższego powiedzenia jest tak duża, że tworzą się na jego podstawie nowe porzekadła, jak:

Daj Ti meni odojka, a ne batak (daj mi kotlet, a nie kurze udko) lub *nema tice do slavonske kobasice* (nie ma ptaka nad sławońską kiełbasę).

Oprócz przysłów język chorwacki zna porzekadła i powiedzenia, które funkcjonują na małych obszarach, w dialektach i gwarach, stąd też często obecne są w nich dialektyzmy.

Przysłowia regionalne

W Dalmacji popularne są ludowe porzekadła i powiedzenia, często wyszywane na makatkach zdobiących ściany kuchni. Pełnią one funkcję żartobliwych lub niekiedy formułowanych na serio porad, pouczeń i złotych myśli, które mają pomóc kobietom, żonom stworzyć pogodną atmosferę dzięki dobrej kuchni, tj. dzięki smacznym potrawom podanym o odpowiedniej porze. Były one i nadal są również pochwałą dla wzorowych pań domu, które doskonale opanowały sztukę kulinarną. Oto one:

Kuvarice zlato moje, Tebe hvali jelo tvoje (kuchareczko, złotko moje, ciebie chwali jadło twoje), (Puharić, 2008, ss. 397–410); *objed skuhan u čas pravi to muž voli to muž slavi* (obiad podany na czas, to mąż kocha, to mąż chwali); *kuharice manje zbori da ti ručak ne zagori* (kuchareczko, mniej gadaj i obiadu nie przypalaj); *za udaju nije spremna koja ne zna spremat jela* (ta za mąż wyjść nie jest gotowa, która jedzenia nie potrafi przygotować).

Przedstawione wyżej powiedzonka wywodzą się z regionów, w których używany jest dialekt czakawski. Podkreślają specyficzne cechy tej odmiany języka, używanego m.in. w zachodniej Chorwacji: w Istrii, Kvarnerze, Gorskim Kotarze, w dolinie Kupy powyżej Karlovaca, północnej Lice, Kordunie oraz na wybrzeżu i wyspach Dalmacji. Jedną z podsta-

wowych różnic między dialektami – sztokawskim a czakawskim – jest zanik w wymowie „h”, które w Dalmacji ma odpowiednik „v”, np. *kuvarice* zamiast *kuharice*, *suv* zamiast *suh* itp. (Słabińska, 2013, s. 41).

Cechą maksym i powiedzonek o tematyce kulinarnej jest ich lokalny charakter, stosowanie rymów i wskazywanie na stare przesady oraz obyczaje związane z obowiązkami kobiety, w tym z prowadzeniem domu.

Również na wyspie Korčula istnieje spora ilość powiedzonek i interesujących nazw gwarowych, które wskazują na ich międzykulturowość, np. *cukora de orza* (*mali bomboni*). Zgodnie z tradycją są to cukierki przechowywane w drewnianej szkatułce. Termin ten pochodzi z lokalnej gwary, którą posługują się miejscowi *none*, czyli „nasi” (Hajdić, 2008, s. 312).

Słownictwo kulinarne również zawiera cechy lokalnej mowy. Przykładem tej gwary są leksemy wymienione w pracy Mariji Hajdić *U kuhinji i za stolom korčulanske građanske obitelji*. Autorka wymienia takie przykłady jak *pasabrod* (naczynie z głębokim dnem, najczęściej używane do przygotowania przepisu na *mramona jaja*), *bronzin* (kocioł z brązu), *lavadura* (chlebek), *škovacjera* (kosz), *kurkuma* (curry), *slatko od pira* (słodkie ciasto z ziemniaków), *dešpik* (lawenda), *lajanjar* (wałek), *semita* (naczynie do gotowania), *škancija* (drewniana pułeczka na naczynia). W regionie Korčuli słownictwo od dawna stanowiło wyróżnik społecznościowy, a jego rozumienie lub nieznanostwo traktowano jako widoczny wyznacznik kategorii „swój” lub „obcy” (Hajdić, 2008, s. 312).

Powiedzenia związane z przygotowaniem potraw, gotowaniem i podawaniem do stołu stały się kanwą nie tylko do formułowania złotych myśli, instruktażu dla idealnych gospodyń i pań domu, ale także refleksji ogólnoludzkich. Na wyspie Korčula możemy usłyszeć np.: *Ni jubav juha od hobotnice* (miłość to nie zupa z ośmiornicy) (Hajdić, 2008, s. 312). Zdaniem autorki miłość została porównana metaforycznie do zupy z ośmiornicy, która sama w sobie nie ma większych zalet. W odróżnieniu od niej miłość jest drogocenna i trzeba ją pielęgnować. Według interpretacji samego przysłowia zupa może przypominać uczucie zmieniającej się miłości, lecz z zaznaczeniem, że nie jest ona tak kolorowa ani bezproblemowa jak ośmiornica. W powiedzeniu: *dvi salse, malo mesa* (dwa sosy, mało mięsa) pojawia się krytyka ubogiego życia na wyspie, ze względu na nieproporcjonalne zestawienie głównych składników dania: dwa sosy, mało mięsa. Przysłowie *One noge od prašćića što su ostale od Božića, boje da ih nami date, nego da ih maška ukrade* (owe nóżki wieprzowe, które zostały z Bożego Narodzenia, lepiej oddać, niż miałyby je nam ukraść kot), podzielane przez

wszystkie dobre gospodynie przekonanie, iż lepiej zjeść coś lub oddać komuś (głodnemu, potrzebującemu), niż czekać, aż kot je zje. Dodatkowo warto wspomnieć o charakterystycznej dla dialektu czakawskiego zmianie spółgłoski „ʔ” na „š” w wyrazie *maška*.

W czasie karnawału w okolicach Virotvicy popularne są przyśpiewki, które można usłyszeć podczas smażenia pączków lub chrustów, zwanych tu *kovrtanji* (*ušticipici*), np.: *Za konopje i za lan, I za masni kovrtanj* (na konopie i na len, i na tłuste chrusty) (Hajdić, 2008, s. 312). Są one wersem pochodzącym z pieśni ludowych. Właśnie to łączy je z innymi frazeologizmami. Dodatkowo na dzień świętego Marcina kolenduje się, podśpiewując: *Za ne povrć zakon stari blagovat će i lojenice...* (nie dla warzyw prawo stare, jeść będą i lojenice). Leksem *lojenica* jest nazwą regionalną ciasta, przygotowywanego na *Martinje* (Hajdić, 2008, s. 312).

Kolejny region, w którym gospodynie domowe znają powiedzonka związane z kulinariami to Istria – kraina festiwali, jedzenia i picia, oryginalnych, wykwintnych zup. Ważnym przyrządem używanym w kuchni jest łyżka, która stanowi symbol „idealnego narzędzia” pozwalającego potrawy mieszać i kosztować, a zatem zapewniającego dobry efekt końcowy, stąd: *Žlica je gospodarica dobre kužine* (łyżka jest gospodynią dobrej kuchni). Wyraz *kužina* pochodzi z języka łacińskiego – *coquina*, a do słownictwa chorwackiego wszedł dzięki wpływom włoskim, a dokładniej weneckim (Skok, 1971, s. 201). Da się to zauważyć szczególnie w leksyce, zwyczajach kulinarnych i kulturowych tego regionu.

Inne powiedzenie to: *Žlica je za stepliti dušu, pirun je za tilo* (łyżka ociepla serce, widelec wzmacnia ciało), co znaczy, że zupy, czyli potrawy jedzone łyżką, jako dania delikatne i wykwintne ocieplają serca, a mięso jako posiłek konkretny, ciężki, nieraz smażony lub duszony wzmacnia ciało. W powyższym porzekadle należałoby wyróżnić cechy fonetyczne, jakie pojawiają się np. w leksemie *tilo* (dialekt ikawski). Zastąpiło ono formę ijekawicy – *tijelo*, w inny sposób realizując refleks prasłowiańskiej „ě”. Jak widać słownictwo porzekadeł ludowych w Istrii zawiera elementy języka włoskiego, a tym samym łacińskiego, co odnosi się zarówno do leksyki, jak i konstrukcji gramatycznych.

Ostatnie dwa porzekadła regionalne wyrażają stare ludowe mądrości. Pierwsze *Povrtna juha, lijek koji traje* (warzywna zupa, lek który leczy) wskazuje na moc leczniczą zupy warzywnej jako środka na wszelkie dolegliwości, a kolejne, *Obnovljeno je prijateljstvo poput pogrijane juhe* (odnowiona przyjaźń jest jak podgrzana zupa), transponuje znaczenie powiedzenia dobrze znanego w Polsce: nie wchodzi się dwa razy do tej samej rzeki. Słownictwo kulinarne wzbogaciło również żargonową warstwę języka, stając się jej malowniczym i pełnym obrazowości komponentem.

Według słownika Kopalińskiego, żargon jest specjalną odmianą języka ogólnonarodowego, używanego przez poszczególne grupy społeczno-zawodowe, różniącą się od niego swoistym słownictwem; to język zepsuty, niepoprawny, niezgodny z normami (Kopaliński, 1999). Jest więc językiem znanym jednej grupie społecznej i często staje się wyrazem zmian widocznych w jego strukturze i funkcjonowaniu. Może rozwijać się bez ograniczeń, opierając się na leksykalnych, konwencjonalnych i standardowych formach języka. Ranko Bugarski stwierdza w przedmowie do swojej książki, że „pojam žargona živo oscilira od jezika struka do jezika ulice”, czyli że pojęcie żargonu w sposób żywy oscyluje między językiem nauki i ulicy (Bugarski, 2006, ss. 7–9).

Przedstawione poniżej wyrazy dotyczące kulinariów pochodzą ze słownika żargonu chorwackiego Tomislava Sabljaka (Sabljak, 2001). Zostały przeze mnie podzielone na dwie kategorie: formy żargonalne potraw oraz ich nazwy, które mają znaczenie metaforyczne, funkcjonujące jako żargonizmy.

W żargonie leksem *bira* (piwo) znalazł się dzięki wpływom włoskim. Interesujący jest fakt, że w słowniku języka chorwackiego z 1998 roku hasło to zostało uwzględnione, natomiast brak go w wydaniu z 2006 roku (Anić, 1998, 2006). Obecnie leksem występuje jedynie w słowniku żargonowym. Piwo można również nazwać *hmelj* (od głównego składnika). W żargonie obecne są karykaturalne, prześmiewcze nazwy popularnych alkoholi, jak *deit* – *gemišt*, napój alkoholowy, białe wino z wodą gazowaną oraz *dizel* – alkoholowy drink, który przyrządza się z połączenia piwa i coca-coli. Leksem *hrana* – pożywienie, według słownika Sabljaka ma wiele synonimów żargonalnych, jak: *hapa*, *hama* – *jelo*, *hrana*, *has* – *jelo*, *hrana*, *klopa* – *jelo*, *hrana*, *mandža* – *jelo*, *hranama*, *njupa*, *njupaluk*, *papica*, *žder* lub *ždera*. Inne potrawy to: *hambi*, *kob(a)a* – kielbasa, *krenviršla* – *hrenovka*, parówka oraz *koksa*, *čvrğa*, *zvrčka* – coca-cola. Niektóre nazwy dań wyróżniają się malowniczością, żartobliwymi skojarzeniami, np. *čoravi sataraš* – danie bezmięsne, gulasz bez mięsa, więc „ślepe danie”.

Pewna grupa nazw z zakresu słownictwa kulinarnego znalazła zastosowanie dla określeń powstałych w wyniku specyficznych asocjacji, np.: *coca* – miła dziewczyna; *krem pita*, *kremšnita*, *šaumšnita/šampita* – fiat 125 lub ktoś, kto ma ojca na wysokim, kierowniczym stanowisku; *pogača* – narkotyk; *štrudla*, *savijača* – dziewczyna przy kości, grubaska; *šufnudli* – mały penis.

Interesujące przykłady regionalnych nazw żargonowych podaje Sanja Brbora, badająca słownictwo kulinarne. Twierdzi, że są one odzwierciedleniem tożsamości określonej kultury i w formie standardowej ulegają obcym wzorcom pod wpływem zmiany miejsca zamieszkania i włączenia nowego słownictwa, lecz w formach regionalnych nie zmieniają się (Brbora, 2007, ss. 91–102).

Analizując słownictwo kulinarne Dubrownika, Splitu i Zagrzebia (pochodzenie, użycie/ brak użycia leksyki i przyporządkowanie określonym grupom społecznym), Brbora pokazuje ich leksykalną różnorodność, nazewnicze bogactwo oraz tożsamość regionalną.

Bierze pod uwagę słownictwo trzech miast, które porównuje z formą standardową. W audycji radia HR1 badaczka wyjaśniała, dlaczego wybrała właśnie te trzy centra języka (Brbora, 2007, ss. 91–102). Jak przyznaje, pomogły jej własne doświadczenia. Urodziła się w Dubrowniku, studiowała w Zagrzebiu, a obecnie pracuje w Splicie, co zainspirowało ją do porównania słownictwa kulinarnego w tych trzech miastach. Innym motywem była chęć pomocy turystom, którzy licznie odwiedzają te miejscowości.

Tabela przedstawia słownictwo zaczerpnięte z prywatnych badań Sanji Brbory, umieszczonych w książce i przedstawionych w audycji radia HR1.

Dubrownik	Split	Zagrzeb	Język standardowy
pasticerija wł. <i>pasticceria</i>	pašticerija wen. <i>pastiziera</i>	cukenpekaraj niem. <i>Zukerbäckerei</i>	slastičarnica
priganica dal. rom. ostatak	fritada; fritaja wen. <i>fritada; fritaja</i>	ajeršpajz niem. <i>Eierspeise</i>	kajgana
sklenica (caklenica)	karafina wen. <i>carafina</i>	karafindl (zast.) niem. <i>Karaffindel</i> < tal.	staklenka za ulje ili ocat; uljenica
ogrnačić traversa wen. <i>traversa</i>	traversa wen. <i>traversa</i>	šircl niem. <i>Schürze</i>	pregača
pasta wł. <i>pasta</i>	manistra wen. <i>manestra</i> pašta wen. <i>pasta</i>	tijesto	tjestenina
salsa wł. <i>salsa</i> toč šug (i ,sok') wł. <i>sugo</i>	šalša , wł.; wen. <i>salsa</i> toč šug wen. <i>sugo</i>	sos niem. <i>Sauce</i> (<i>Soße</i>) < fr. <i>sauce</i>	umak
polpeta wł. <i>polpetta</i> lub wł. <i>polpeta</i>	polpeta wen. <i>polpeta</i> ili wł. <i>polpetta</i>	faširanac, faširani/-a šnicl/-a prema niem. <i>faschieren</i>	kosani odrezak
trlica	lazanjur wen./wł. <i>lazagnol</i>	valjak za tijesto	valjak za tijesto

Jako ciekawostkę warto przytoczyć napis na ścianie w restauracji Dalmacija (zdjęcie poniżej) 'Tko pije umrijet će tko ne pije još će prije' ('kto pije, ten umrze, kto nie pije – jeszcze prędzej').

fot. 1. Tablica na ścianie w restauracji Dalmacija w Gdyni

Przysłowie mówi ironicznie o ludzkim losie, o tym, że każdy z nas i tak umrze, czy pije, czy nie.

Podsumowując, porównanie nazw regionalnych prowadzi do wniosku, że terminologia kulinarna jest różnorodna, odzwierciedla liczne weneckie, włoskie i niemieckie wpływy kulturowe, które można zauważyć w fonologiczno-morfologicznej i leksykalnej warstwie języka. Istnieją nazwy, które posiadają inne określenia w różnych regionach kraju. Równocześnie terminy dotyczące kulinariów ulegają zmianie w związku z odmiennością grup społecznych, posługujących się danym językiem.

Pierwotnym i najważniejszym powodem odmienności leksykalnej są różnice dialektalne, nie mniej istotne są czynniki pochodzenia i tożsamości (Lisac, 1998, s. 177). Wiele form zmienia się, do języka wchodzi nowe słowa, zapożycza się inne, tworzą się neologizmy, neosemantyzmy, a jeszcze inne wyrazy zupełnie wychodzą z użycia.

Na tym językowym tle wyróżnia się aspekt kulturowy. Przeprowadzona analiza powiedzonek, przysłów i żargonizmów wskazuje na wielką rolę tradycji przekazu ustnego w propagowaniu kultury. To właśnie dzięki niej zostają zachowane w naszej pamięci nazwy regionalnych potraw, zwyczajów i obyczajów związanych z życiem codziennym. Leksyka kulinarna prezentuje obraz chorwackiej kuchni, stanowi istotę obecnej kultury żywieniowej oraz ukazuje zmiany w obrębie języka, zachodzące wraz z upływem czasu.

Bibliografia

- Anić, V. (1998). *Veliki rječnik hrvatskoga jezika*. Zagreb: Novi Liber.
- Anić, V. (2006). *Veliki rječnik hrvatskoga jezika*. Zagreb: Novi Liber.
- Brbora, S. (2007). *Štufati, šufigati, dinstati ili pirjati? – kulinarski leksik kao ogledalo identiteta*. Zagreb: Impresum.
- Bugarski, R. (2006). *Žargon lingvistička studija*. Beograd: XX vek.
- Čubelić, T. (1975). *Usmene narodne poslovice, pitalice, zagonetke*. Zagreb: Liber.
- Hajdić, M. (2008). U kuhinji i za stolom kor ulanske građanske obitelji. *Etnološka istraživanja*, 1(12–13), 311–316.
- Kekez, J. (1996). *Poslovice, zagonetke i govornički oblici*. Zagreb: Matica hrvatska.
- Kopaliński, W. (1999). *Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych z almanachem*. Warszawa: Muza.
- Lisac, J. (1998). Narodni govori. W M. Lonari (Red.), *Hrvatski jezik* (ss. 175–193). Opole: Uniwersytet Opolski.
- Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu*. (1989). Poznań: Wydawnictwo Pallottinum.
- Petrozolin-Skowrońska, B. (1993). *Encyklopedia popularna PWN*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Puharić, V. (2008). Tradicijska kuhinja makarskog primorja Vreme prošlosti na pijatu budućnosti. *Etnološka istraživanja*, 1(12–13), 397–410.
- Sabljak, T. (2001). *Rječnik hrvatskoga žargona*. Zagreb: V.B.Z.
- Skok, P. (1971). *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*, manuskrypt.
- Słabińska, A. (2013). *Analiza leksykalna kulinariów chorwackich w aspekcie językowo-kulturowym* (Praca magisterska). Gdańsk.
- Sławiński, J., Głowiński, M., Kostkiewiczowa, T., & Okopień-Sławińska, A. (Red.). (1994). *Podręczny słownik terminów literackich*. Warszawa: Ossolineum.
- Sobol, E. (1997). *Mały słownik języka polskiego*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Sulek, H. (2004). *Praktyczny słownik terminów literackich*. Kraków: Zielona Sowa.
- Wyżkiewicz-Maksimow, R. (2012). *Językowy obraz człowieka – charakter i osobowość w paremiologii polskiej, serbskiej i chorwackiej*. Gdańsk: Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego.

Słownictwo kulinarne w chorwackich przysłowia, porzekadłach, frazeologizmach, przyśpiewkach, formach żargonalnych i ludowych

Potrawy i artykuły spożywcze, sposób ich sporządzania, złożoność, smak i wygląd są częścią kultury i tradycji, którą tworzą ludzie biesiadujący przy stole. Rozmawiając o różnych codziennych sprawach, mówią też o jedzeniu – chwalą, narzekają czy krytykują. Spożywanie posiłków w gronie rodziny, przyjaciół, zarówno w sytuacji codziennej, jak i uroczystej, tworzy specjalny nastrój. Nadarza się okazja do zwierzeń, porad, żartów, wspomnień i życiowych refleksji. Powstają różne powiedzenia, przysłowia, które wzbogacają kulturę danego kraju czy regionu. Nie inaczej jest w Chorwacji. W języku chorwackim istnieje wiele przysłów i porzekadeł związanych z lokalnymi tradycjami kulinarnymi. Część z nich jest powszechnie znana w całym kraju, niektóre tylko na wybranych obszarach. W całej Chorwacji znane są liczne przysłowia w formie nieco zmienionej w warstwie obrazowej.

Zaprezentowane w niniejszym artykule przysłowia i porzekadła zaczerpnęłam ze zbioru Josipa Kekeza, uznanego paremiologa chorwackiego. Należy wziąć pod uwagę, iż jest to materiał wybrany, a w słownikach internetowych notowane są jeszcze inne formacje, których nie będę tu omawiać. Obok form chorwackich podaję w nawiasach polski ekwiwalent w tłumaczeniu własnym, oddający sens całej konstrukcji. W dalszej części opisuję przysłowia regionalne oraz przyśpiewki, które ilustrują różnorodność dialektów chorwackich. Przytaczam także obecne w chorwackiej leksyce kulinarnej inne formy językowe, jak żargonizmy i elementy zaczerpnięte z innych języków, aby ukazać jej niezwykle różnorodność i bogactwo.

Słowa kluczowe:

forma żargonalna, porzekadło, przysłowie, frazeologizm, słownictwo dialektalne, chorwackie kulinaria

Culinary lexis in Croatian proverbs, sayings, idioms, songs, and jargon and dialectal forms

Dishes and food products – the way they are made, their complexity, taste and appearance – are all part of culture and tradition that are created by people feasting at the table. While discussing various everyday issues, they also talk about food – they praise it, complain about it and criticize it. Eating meals with friends and family both in everyday situations and on special occasions creates a special mood. It creates an occasion for confessions, advice, jokes, memories and reflections about life. Various sayings and proverbs, which enrich the culture of a given country or region are brought to life on these occasions. Croatia is not an exception in this regard. Many proverbs and sayings connected with local culinary traditions exist in Croatian. Some of them are known widely throughout the country, others only in certain

territories. Numerous proverbs are known throughout Croatia, albeit with a slightly changed imagery.

The proverbs presented in my article are found in a dictionary by Josip Kekez, a renowned Croatian paremiologist. It is worth noting that they comprise selected material, which does not cover information present in internet dictionaries. Further in the paper I describe regional proverbs and songs, which are an important element presenting the diversity of Croatian dialects. Each Croatian phrase is accompanied by my Polish translation, which clarifies its meaning. Additionally, I quote other language variants like jargonisms and foreign lexis in culinary vocabulary with a view to present the extraordinary abundance and diversity of Croatian culinary lexis.

Keywords:

jargon form, proverb, saying, idiom, dialect vocabulary, Croatian cuisine