

Душко ВИТАС  
Природно-математички факултет  
Универзитета у Београду

## БЕЛЕШКА О ЈЕЗИКУ КУЛИНАРСТВА

У раду су описани почетни кораци у формирању дијахроног корпуса језика кулинарства који има двоструку сврху. С једне стране, овакав корпус треба да омогући увид у еволуцију начина исхране на основу говора о храни, а са друге, да омогући формализовани опис поступака у припреми хране са циљем да се они дефинишу што је прецизније могуће. Као резултат анализе корпуса би могао настати енциклопедијски речник језика кулинарства, али и програмски језик који описује процесе у кувању.

**Кључне речи:** гастроматика, кулинарски подјезик, српски језик, дијахрони корпус, речник кулинарства

### 1. Увод

Језик кулинарства, а пре свега језик кулинарских рецепата, опире се аутоматизацији. Недавна појава *интелигентних* куварских робота<sup>1</sup>, који називом наговештавају доба рачунарског разумевања текста рецепата, не представља овладавање језиком кулинарства: реч је о новој примени у технологији израде кућних апарата, о претходно програмираном лонцу. Наиме, овакав робот следи претходно дефинисани режим кувања и интелигентан је онолико колико се то може рећи и за друге савремене кућне машине.

Прави информатички изазов је конструкција програма који *разуме* текст рецепта, у стању је да уважи предлоге корисника и да предложи модификације рецепта према расположивим састојцима, а затим и да (*самостално*) приступи кувању. Како би конструкција оваквог програма уопште била могућа, поставља се више питања која треба да осветле концептуални свет ку-

---

<sup>1</sup> На пример, фирма *Moulinex* нуди *Cookeo Usb* као „интелигентног кувача” (фр. *Multicuisineur intelligent*) који омогућава „програмирање” великог броја различитих, али предефинисаних јела. Ипак, целокупни процес претходне припреме је поверен кориснику. Оваква справа је вероватно резултат минијатуризације справа које се користе у индустријској производњи хране.

вања и, шире, хране, а која се своде на формализацију језика кулинарства. Овакав информатички задатак се последњих година решава различитим методама и са различитим циљевима, али упадљиво недостаје корпус који би описивао феномене у овом језику. Шта више, информатичка истраживања су усредсређене на језик рецепата и то оних који су записани у већ формализованом облику, са јасно раздвојеним састојцима, њиховом количином, временом потребним за припрему, итд, а који се могу прикупити са веба.

Језик кулинарства представља један подјезик у Херисовом смислу (Сомерс 2003) чији је семантички домен јасно ограничен, а који карактерише посебна лексика као и синтаксичке конструкције које се не јављају у стандардном језику (на пример, честа употреба инфинитива уместо личних глаголских облика). Појам подјезика се показао као врло плодан у изградњи система за аутоматско превођење јер ограничавањем проблема превођења са општег језика на подјезик нестају неки кључни проблеми у аутоматској анализи и генерисању текста као што су лексичке и синтаксичке вишезначности и формализација широког репертоара синтаксичких конструкција.

За разлику од других подјезика (какви су, на пример, подјезици различитих техничких дисциплина) у језику кулинарства се преплићу различити културни, научни и практични слојеви који чине његову обраду крајње сложену. Поред збирки кулинарских рецепата постоји обимна литература која обрађује феномен хране из различитих углова. Тако, упркос изразу *прост као пасуљ* (*биљка или јело?*), око *махунарки*, чији је један представник *пасуљ*, развило се комплексно интердисциплинарно истраживање које користи резултате биологије, биохемије, хемије, медицине и агрономије, а чији крајњи резултат има последице на начин његовог коришћења у исхрани. Уз овај поглед на *пасуљ* из угла природних и примењених наука, о њему се може говорити и из угла различитих хуманистичких и друштвених наука, пре свега етнологије, антропологије и историје, не искључујући литерарне реминисценције, па све до кулинарских и гастрономских разматрања његове употребе каква је, на пример, одредница *касуле* у (Мијо 2012). Ова разноликост погледа на исти куварски подухват, *прост као пасуљ*, указује да се у овом подјезику укрштају различити регистри језика, што чини опис његове концептуализације крајње сложеним (Ђерић 2013), (Радојичић 2015).

## 2. Речници кулинарства

Као први корак у описивању језика кулинарства се намеће опис лексике која се користи у овој области. Лексика овог подјезика у српској лексикографији није систематично обрађена упркос њеној свакодневној употреби. Истраживања језика кулинарства се код нас ограничавају на студије регионалне кулинарске лексике или иностраних утицаја на њено формирање, али у овим описима обично недостају прецизни детаљи који би омогућили репродуковање означеног. Овај лексички слој је недоследно обележаван у (РМС) према (Вуковић 2002), а у првих 19 томова (РСАНУ) је скраћеницом *кув.* обележено

свега педесетак одредница као што су *аспик, маринирати, крофна, међујело, кромпирача...*<sup>2</sup> Одреднице попут *бурек, јогурт, боранија...* немају другу ознаку осим ознаке рода док је *пасуљ* обележен као именица из ботаничког и агрономског, али не и кулинарског регистра премда се већина примера уз ову одредницу односи управо на кувано јело. У (Крстев 2015) је приказан део глагола из кулинарског подјезика чије је кулинарско значење занемарено у (РМС).

Један систематичан прилаз описивању кулинарске лексике у првом издању Вуковог *Српског рјечника* налазимо у (Крушец 2004) где је дата реконструкција значења појединих лексема на основу различитих лексикографских и етнографских извора.

Упадљиво одсуство специјализованих речника који обрађују српску кулинарску терминологију донекле надокнађују вишејезични глосари за угоститељство са одељцима о кувању какав је нпр. (Банићевић 2010). Листа термина који се овде могу наћи обухвата српску кулинарску лексику са еквивалентима на пет других језика груписану према извесном броју критеријума (национални специјалитети, доручак, хлеб, итд), а са циљем да се угоститељима омогући састављање вишејезичних јеловника. Овај речник, који наводи уз назив јела и главне састојке, пружа слику о проблему *непреводивости* кулинарске лексике због њене зависности од локалних гастрономских обичаја. С друге стране, лексика која не изгледа непосредно преводива на друге језике, може се пресликати у апстрактни систем кулинарских концепата који омогућава да се препознају реализације тог концепта у другим језицима. Нпр. у (Банићевић 2010) се као национални специјалитет наводи *Карађорђева шницла* за коју сви предложени еквиваленти на другим језицима садрже реч *Карађорђе*. На концептуалном нивоу, овај национални специјалитет је варијанта јела које је широко прихваћено под називом *cordon bleu*, а чије се националне варијанте налазе под локализованим називима (нпр. у Словенији *љубљански зрезек* или у Хрватској *загребачки одрезак*).

Упркос оваквом стању у класичном опису српске кулинарске терминологије, информатички ресурси за обраду кулинарских садржаја су богатији и конзистентнији. Систем електронских морфолошких речника српског је током последњих година допуњаван кулинарском лексиком<sup>3</sup> где је, поред одреднице, наведен и низ квалификатора који описују у грубим цртама њено значење (Вујичић и др. 2014а). Овим одредницама је допуњен и српски део семантичке мреже *WordNet* који обухвата и опис различитих семантичких релација међу њима<sup>4</sup>. Примера ради, српски *WordNet* садржи 22 синсета која су у вези са синсетом *пасуљ*. Језгро овог синсета, чија је идентификација ENG30-12556793-н, чине *пасуљ, грах, фижол, боранија, Phaseolus vulgaris*, а хипероними су окупљени у синсету ENG30-11747468-н који садржи *сочивица, махунарка, легуминоза*, итд.

Процес даљег обогаћивање ових речника се ослања на експлоатацију система за полуаутоматску екстракцију термина на основу претходно де-

<sup>2</sup> Лично саопштење проф. Ранке Станковић.

<sup>3</sup> Део електронског речника који садржи кулинарску лексику садржи око 4.000 термина.

<sup>4</sup> Доступно за прелиставање на <http://sm.jerteh.rs/>

финисаних правила и статистичких расподела у корпусу (Станковић и др. 2016), (СТИЈОВИЋ И ДР. 2016).

Општа структура кулинарских термина није довољно истражена. Она се састоји од више слојева где се на основном нивоу јавља извештај број концепата (описаних појединачним простим речима у терминологији усвојеној за опис електронских морфолошких речника) око којих се даље граде сложенији термини спецификацијом начина припреме или одређеног састојка. На пример, концепт *мусака* захтева додатни опис – *вегетаријанска, летња, пролећна, од зеља, од кромпира*, итд. који ближе описује реализацију концепта (Витас и др. 2016).

Наведени информатички ресурси омогућавају да се аутоматски анализирају кулинарски садржаји, а посебно да се открије присуство кулинарских израза и у другим врстама текста.

### 3. Кулинарски корпус

У (Вујичић и др. 2014б) је описан корпус који се састоји од кулинарских рецепата прикупљених са веба. Овај корпус омогућава увид у савремену кулинарску лексикону, а посебно је занимљива слика коју пружа о савременом начину исхране кроз појаву састојака и кулинарских техника којих нема у традиционалним изворима (нпр. *кување у воку, суши, чизкејк, папаја* или *авокадо* који нису забележени у (РСАНУ)). Али овако изабраној колекцији текстова недостаје, пре свега, мера „свакодневности” која би изражавала степен прихваћености одређеног рецепта, а затим информација о његовом пореклу као и дијахрона перспектива, која би указивала на могућу еволуцију начина припреме (видети примере у т. 5).

Поред овог корпуса, у току је прикупљање грађе за један дијахрони кулинарски корпус која би се састојала од различитих куварских приручника полазећи од оних с краја 19. века (Мицина) па до наших дана, али и од друге литературе, првенствено етнолошких и антрополошких студија о кувању, као и од уџбеничке литературе са подручја кулинарства и гастрономије (Портић). У корпус ће бити укључени и сегменти из других извора у којима се помиње храна, њена припрема или послуживање укључујући кулинарске часописе, приватне збирке рецепата, јеловнике ресторана, али и рекламне летке за брзу храну. За сада је само један део ових текстова припремљен за аутоматску обраду док је други у различитим фазама припреме што обухвата поступке скенирања и ишчитавања текста (применом OCR-а), његове коректуре, а затим и израде мета-података и обележавања одређених садржаја у корпусу.

Овакав дијахрони корпус би требало да омогући, с једне стране, увид у еволуцију кулинарске терминологије, да прикаже промене у перцепцији исхране током последња два века, као и да осветли природу страних утицаја на српске јеловнике.

С друге стране, из информатичког угла, обрада и експлоатација оваког корпуса представља својеврстан изазов јер уобичајене методе не пред-

стављају најподеснији начин за увид у његов садржај. Наиме, претраживање које за одређене кључне речи издваја документа која их садрже има практични значај, али не може да прикаже ни варирање рецепта, а ни концепата током дугог временског периода. Уместо уобичајених начина претраге оваквих колекција докумената, било би занимљиво оформити повест рецепта (наратив) на основу мета-података и анализе садржаја корпуса (Мегини и др. 2017).

Омогућавање формирања повести рецепата, састојка, обичаја и сл. захтева да се реши читав низ питања која се ослањају на анализу садржаја појединачних текстова корпуса, а која треба да учине видљивим и повезаним информације које су иначе скривене у текстовима.

Међу оваквим питањима је, на пример, питање идентификације уобичајених рецепата у одређеном периоду и у одређеној средини. Оваква информација се може изводити само посредно јер је куварски приручници не наводе експлицитно. На пример, у (Пата) је наведен рецепт *дуње с пилетином* за који се каже да су „*јело мало старинско. Некада се много чешиће јављало на столовима него данас. Али, ипак, и данас има својих љубитеља, јер није цео свет прешао на мајонез и тартар-сос*”. Одавде следи да се мајонез појавио касно на српској трпези, пред 2. светски рат. Али и мајонез и *дуње с пилетином* (у нешто друкчијем облику него у (Пата)) се јављају и у (Мицина), па је сасвим вероватно да напомена о мајонезу као кулинарској новини потиче из регионалне перцепције кулинарских обичаја<sup>5</sup>. На оваквим напоменама се откривају сведочанства о различитим културним утицајима које историја углавном не бележи. Напоменимо да се у историјама приватног живота код Срба (Поповић и др. 2011), (Тимотијевић 2006), (Мишковић 2010) јављају само уопштене белешке о овом аспекту свакодневице. Један увид у начин исхране код Срба у Отоманском царству је дат у (Коцић 2010) са детаљима о уобичајеним јелима и пићима.

Кулинарски корпус обухвата већ сада и изванредан број преведених дела, пре свега са француског, која су паралелизована на нивоу реченице. Овај део корпуса омогућава да се сагледају утицаји на промене у припреми хране, а нарочито тешкоће у преносу кулинарских садржаја из једног језика у други. На пример, у српском преводу Хемингвејевог романа *Старац и море* из 1952, сегмент на енглеском *Here there were concentrations of shrimp and bait fish and sometimes schools of squid in the deepest holes...* је преведен са *Ту су се окупљале огромне количине сардела и ситне рибе, неки пут на најдубљим местима, и јато мастиљавих риба...* Ово нам наговештава да у доба када је настао превод ни *шампи*, ни *лигње* нису ни на српској трпези, а ни у речницима. *Мастиљави риба* сведочи о мукотрпној потрази преводиоца за решењем за *squid* где је једно решење било пронађено у енглеско-немачком речнику (нем. *Tintenfische* – „*мастиљави риба*” је генерички термин за *главоношце*).

<sup>5</sup> Концепт мајонеза се јавља у Западној Европи већ у Ренесанси, а његова данашња рецептура је забележена већ крајем 18. века, док је етимологија предмет бројних нагађања.

#### 4. Проблеми у формирању корпуса

Повезивање овако сложеног садржаја корпуса у хомогену целину подразумева више корака у обради појединачних текстова, а посебно текстова рецепата. Наведимо само неке од ових проблема од чијег решења зависи у највећој мери ефикасна експлоатација корпуса.

Старински куварски приручници не наводе експлицитно потребне састојке, мере и време потребно за припрему, а сама кулинарска лексика може бити архаична. Као сложен информатички проблем се јавља аутоматска идентификација састојака из текста рецепта и одређивање њихових потребних количина. Овome треба додати и препознавање мера из текста, као и израчунавање потребног времена за припрему и кување и, коначно, осавремењавање терминологије. У савременим рецептима су ове информације обично експлицитно наведене, па би уједначавање формата рецепата био један од првих корака. Напоменимо да се и савременом формату рецепата неретко дешава да се састојак, наведен у листи састојака, не јавља у опису поступка, па се, као информатички задатак, јавља проблем идентификовања сувишног или недостајућег састојка. У текстовима који нису организовани као колекције рецепата, какви су, на пример, (Мијо 2012) или (Онфре 2002), било би неопходно идентификовати сегменте који се односе на одређено јело или на начин његове припреме и обележити их одговарајућим етикетама.

Чак и у најпрецизнијим рецептима, мере за количину или време могу бити неодређене. Неке од мера су инхерентно неодређене (нпр. *вега зелени* или спремати нешто *док не порумени*) док се друге могу одредити на основу контекста (нпр. као што је укупно време потребно за припрему или модификације у температури). Овде се јављају, као додатни проблем, различити системи мерних јединица и њихово превођење на стандардни систем мера. На пример, у првом издању (Мицина) се користе старе мере као што су *фунта* и *лот* које су у 3. издању прерачунате у савремене мере за тежину што даје апотекарски прецизна упутства као „узми 106 *цлитара*...” или „од 105 *грама масла*...”. Један прилаз овом проблему је дат у (Крстев 2014), али је неопходно допуњавати изграђене ресурсе новим детаљима током развоја корпуса.

Чак и у савременим рецептима изостају информације које је у начелу могуће израчунати аутоматски као што је нпр. калоријска вредност, дијететска препорука или процена цене (умерено, скупо).

Још једно питање, занимљиво из информатичког угла је може ли се одређени рецепт класификовати у односу на начин припреме (лако или тешко за спремање), у односу на тип (нпр. *доручак*) или у односу на редослед у послуживању јела (предјело, главно јело, десерт, итд). Ово друго питање, како је показао (Фландрен 2002), подложно је променама у различитим периодима, срединама и приликама.

Посебно тежак проблем представља трансфер кулинарских садржаја из једног у неки други језик. Ово подручје, које се само на површини решава вишејезичним глосарима, је предмет у коме се у кулинарском језику укрштају најразличитији локални обичаји, а о њима сами текстови рецепата не

воде рачуна. Прва апроксимација вишејезичног аспекта кулинарског језика је дата у (Крстев 2014) кроз проширење WordNet-а са српског на енглески, али би било неопходно укључити и друге језике, а посебно француски, немачки и руски, с једне стране, а балканске језике с друге.

Појам *истог* или *сличног* рецепта се не може одредити ни преко назива, ни преко састојака. Разлике у називу или у састојцима, редослед корака у припреми итд. доводе до тога да је (и даље из угла аутоматске обраде) врло тешко утврдити да ли ће два рецепта дати приближно исти резултат. Веб-странице са колекцијама рецепата не воде рачуна о овом феномену – исти рецепт је вишеструко описан са варијацијама у имену, састојцима или начину описа поступка припреме. Тако се, на пример, под називима *бечка*, *миланска*, *похована* или *панирана* (*шницла*) проналази исти рецепт (понекада са незнатним изменама). Један покушај да се одреди сличност рецепата је дат у (Вујичић 2016) где је описан поступак поређења структурираних рецепата (са издвојеним састојцима) различитим математичким мерама сличности. Овај поступак начелно води рачуна о синонимији и морфолошким варијацијама у називима састојака, али је то само један аспект у утврђивању сличности као што ће се видети у примерима из т. 5.

## 5. Један пример

Као илустрацију проблема формирања информатизоване повести рецепта погледајмо како се концепт једног старог и једноставног јела – *уштипка* – јавља у различитим корпусима.

У корпусу савременог српског језика<sup>6</sup>, *уштипци* се у разним облицима јављају 44 пута углавном у примерима из дневних новина, а најчешће у значењу овог старинског јела (укључујући и израз *ко о чему*, *баба о уштипцима*). У првих 16 томова (РСАНУ), *уштипак* има 31 појављивање у примерима као што је *Почињу жене ... месити мавише и уштипке* (Трој. 3, 90) или као објашњење покрајинских израза, нпр. за изразе *говедарица*, *гушаница*, *локума* итд.

*Уштипак* је у (РМС) описан на следећи начин: *мали колач од киселог теста пржен у масли*, што је у складу са Вуковим описом у *Рјечнику*, према (Крушец, 2004).

У литерарним текстовима припремљеним за кулинарски корпус наилазимо на следеће потврде:

*Биле су ту гурабије, батлије и [...] и уштипци чудесни и медањаци бесни. (1001 ноћ)  
Грци су некада од тог семена правили уштипке и воћне колачиће, а јели су их после вечере, као нарочиту ђаконију, да би вино боље пријало. (Et quoy que jadis entre les Grecs d'icelle l'on feist certaines especes de fricassées, tartres, & beuignetz, les quelz ilz mangeoient apres soupper par friandise & pour trouver le vin meilleur<sup>7</sup>) (Рагле)*

У (Фостер), где се разматра развој западног средњевековног манастирског кулинарства, *уштипак* се јавља 11 пута. Описујући га као једно од омиље-

<sup>6</sup> <http://www.korpus.matf.bg.ac.rs/> (консултован 28. априла 2017. са кључем usxtip[a-z]+)

<sup>7</sup> Оригинал текста према [http://xtf.bvh.univ-tours.fr/xtf/view?docId=tei/B759999999\\_Y2\\_2162/B759999999\\_Y2\\_2162\\_tei.xml;chunk.id=B759999999\\_Y2\\_2162\\_n52;toc.depth=1;toc.id=;brand=default](http://xtf.bvh.univ-tours.fr/xtf/view?docId=tei/B759999999_Y2_2162/B759999999_Y2_2162_tei.xml;chunk.id=B759999999_Y2_2162_n52;toc.depth=1;toc.id=;brand=default)



них оновремених јела, Фостер додаје да „*значења појединих производа од брашна и њихова приређивања у различито вријеме и у различитим земљама представљају врло опсежно подручје*” (стр. 131). Сличну белешку налазимо и у (Слапшак 2014) у чланку о *крофни*. Могло би се, дакле, рећи да је значење речи *уштипак*, па отуда и рецепт за његову припрему, опште познат и широко прихваћен: описан је већ код Апиција међу *aliter dulcia* (Апиције 1989).

Можемо се сада запитати да ли је уштипак са Апиције трпезе, из *1001 ноћи*, са манастирских обеда или Раблеовских претеривања па све до савремених новинских извора исто јело или се ради о концепту чија реализација може да прими различите облике. Размотримо због тога како се рецепт под овим називом јавља по различитим српским куварима.

У (Ердељановић) се наводи следећи опис за *уштипак*: — *Праве се овако. У каленицу се метне једна прегрихт просејаног пшеничног брашна, па се то посоли, сипа мало млека (а може и без млека) и метне неколико јаја (што више, то боље), па се то све добро измуги. За то време се разгреје маст у тигању, па се затим у њу спушта по једна ложица од оне смесе, и кад се добро испече (пожуги), вади се и износи на совру. Рецепт за уштипке који даје (Мицина) је прецизнији (и друкчији): Узми 4 цела јајета, мало шећера, соли и једну малу ракијску чашу добре старе ракије, а брашна узми толико колико је довољно да тесто буде тврдо као за резанце; разваљај га са три прста дебело и исеци на парчад од три прста дугачка, свако то парче са крајева средом расеци и пеци их на врелој масти, печене поређај по флис-папиру — упијајућој артији — да маст у себе увуче, поређај их за тим по чинији и поспи са ситно утученим белим шећером и подај на трпезу<sup>8</sup>.*

У кувару који је објављен под именом јермонаха Јеротеја Драгановића (Јеротеј) за уштипке налазимо сасвим упрошћен рецепт<sup>9</sup>: *гушће тесто за палачинке са прашком за пециво пећи у доста уља, а онда их увити у прах шећер са ванилом.*

Под називом *старински уштипци*, у (Пата) предлаже се следећи поступак „*усуги у шерпу 1/2 литре воде, мало је посолити и загрејати на штедњаку. Засебно, у суду добро умугити 3 жуманцета варјачом. Затим у жуманца постепено додавати топлу воду, непрестано мешајући док се сва вода не утруги. После тога усуги 1/2 килограма меканог брашна, лугајући варјачом док тесто не добије мехуре. Улугати чврсти снег од 3 беланцета и лако га умешати у тесто. У тигањ за крофне метнути доста масти, добро је на штедњаку загрејати, од теста одвајати мање количине кашиком, сугитати их у врелу маст и пржити. Румене уштипке вадити решеткастом кашиком из масти...*”.

Однос основних састојака у рецептима из српских кувара је приказан табелом 1.

<sup>8</sup> Рецепт, према облику уштипака, подсећа на своју италијанску варијанту, *кроштуле*, одомаћену и у Далмацији.

<sup>9</sup> Издање (Јеротеј 1993) је значајно промењено и допуњено у односу на оригинални текст из 1885: *Српски кувар : (по немачком кох-бух)*, Крушедол. У оригиналном тексту, у одељку о тестима, нема рецепта за уштипке као ни за палачинке. Наведени рецепт, приписан Јеротеју, је уметак приређивача овог издања.



Табела 1. Упоредни преглед састојака

<i>састојци</i>	(Ердељановић)	(Мицина)	(Пата)	(Јеротеј)
<i>брашно</i>	<i>просејано пшенично брашно</i>	<i>брашна узми колико је довољно да тесто буде тврдо као за резанце</i>	<i>1/2 килограма меканог брашна</i>	<i>гуиће тесто за палачинке</i>
<i>со</i>	<i>посолити</i>	<i>соли</i>	<i>мало посолити</i>	
<i>јаја</i>	<i>неколико јаја (и то више, то боље)</i>	<i>4 цела јајета</i>	<i>3 жуманцета 3 беланцета</i>	
<i>течност</i>	<i>мало млека (а може и без млека)</i>	<i>малу ракијску чашу добре старе ракије</i>	<i>1/2 литре воде</i>	
<i>шећер</i>	<i>?</i>	<i>мало шећера; ситно утучени бели шећер</i>	<i>?</i>	<i>прах шећер са ванилом</i>
<i>масноћа</i>	<i>разгреје маст у тигању</i>	<i>на врелој масти</i>	<i>доста масти у врелу маст</i>	<i>доста уља</i>

Овом прегледу рецепата из српских куvara додајмо и упутство из куvara преведеног с француског (Пелапра): *ушитици (beignets) се састоје од различитих надева који су увијени у тесто и печени на масти. Правимо их од незаслађеног пареног теста (rôte à choux) коме су додани остали, углавном уситњени састојци*. Уобичајени начин да се направи парено тесто је сличан оном из (Пата), али се у воду додаје и путер. Овај француски рецепт даје уопштену и прецизну дефиницију *ушитица*, али додаје и елемент који не налазимо код српских куvara: тесто се надева слатким или сланим надевом како би се добио коначни производ што трансформише *ушитица* из јеловника ниске у јеловник високе кухиње.

Наведени примери илустрју да је на основу језичког садржаја тешко одговорити на питања постављена у т. 4. Пре свега, иако су сви наведени рецепти исто насловљени, у њима се разликују и састојци и поступак припреме, а тиме (вероватно) и резултат. Једини експлицитно наведени заједнички састојак је *со*, али је и ту на два места употребљен глагол (*посолити*) уместо именице. За *брашно*, које је различито описано у наведеним изворима, само је у (Пата) прецизно одређена потребна количина, док је у (Ердељановић) количина описана величином посуде, а у (Јеротеј) и (Пелапра) реферисањем на други рецепт (*палачинке, парено тесто*). У (Мицина) је количина брашна одређено посредно условом *да тесто буде тврдо као за резанце*. Слично је и са јајима која се јављају у свим рецептима, али само у два под тим називом, у (Пата) су *јаја* разложена на *жуманца* и *беланца*, а у осталим се подразумевају. Течност која повезује тесто се разликује и може бити и *млеко* и *вода* и *ракија*, док је добијено тесто различите конзистентности (*тврдо, житко, течно*).

Не само да су мере за количину непрецизне, већ је и потребно време за припрему изражено описно (*ушитици* су готови када се *добро испеку*, а то значи када *пожуте*, или, на другом месту, када *порумене*), итд. Чак је и редослед операција у припреми теста описан различитим глаголима и у различитом је редоследу. Изостављене или непрецизне информације се ослањају вероватно на искуство куvara које није експлицитно описано.

Дефинисање концепта *ушитица*, на основу корпусних потврда, је сложен задатак. Дефиниција на коју наилазимо у (РМС), где је описан као *колач од киселог теста*, није сагласна са наведеним рецептима, јер *ушитица* не мора бити колач и у његовом справљању се не користи *квасац*, неопходан за *кисело тесто*. Опис *ушитица* у (РМС) га поистовећује са *крофном*.<sup>10</sup>

Проблем дефинисања кулинарских концепата захтева одређену врсту апстрактног механизма за њихов прецизан опис, али и повезивање хетерогених информација које учествују у конституисању концепта. Приказане разлике у рецептима за *ушитица* показују, с друге стране, високу зависност рецепта од културних навика, поднебља, временског периода, социјалног статуса итд. Рецепт предложен код Ердељановића, који је и најједноставнији,

<sup>10</sup> У (РМС) је *крофна* [...] *врста пецива од киселог теста у облику округлих колачића, који се прже на врелом уљу или масти*.

описује припрему *уштинака* у Србији с почетка 20. века у сеоским срединама, док га Мицина, на крају 19. века, припрема под аустро-угарским утицајима.<sup>11</sup> По свој прилици, сваком од наведених рецепата би се морала приписати и информација о социјалном амбијенту и простору у коме је он практикован што би омогућило да се успостави веза која постоји између различитих назива за исти кулинарски производ и друштвених околности у којима се он користи.

## 6. Еволуција кулинарске терминологије

Кулинарски корпус, иако још није добио своју коначну организацију и обим, омогућава да се добије увид у главне састојке који чине основу одређене кухиње у појединим изворима у корпусу. Како је лексика кулинарства у електронском речнику обележена маркерима описаним у (Крстев 2014), могуће је претраживати појединачне текстове корпуса како би се добио увид у састојке на које се ослањају поједини аутори.

Маркером DOM=Culinary су обележени сви кулинарски термини у речнику што укључује како намирнице тако и кулинарске производе и прибор. Ако претражимо куварске приручнике кључем <N+DOM=Culinary>, издвојићемо сва појављивања именица које су обележене на овај начин. Списак најфреквентнијих именица, издвојених на овај начин, приказан је у табели 2. Приметимо да ниједна именица не учествује у свих 5 колона. Именице које се јављају у сва четири српска извора су *месо*, *брашно*, *со*, *вода*, али се ови састојци не јављају у високофреквентном слоју у (Палапра).

*Масло* се јавља у старијим куварима, док је у (Портић) овај термин замењен савременим синонимима *путер* и *маслац*. У (Мицина) се *масло* јавља искључиво као *слатко масло*, а *путер* му је синоним као у примеру: *Шведи пре чорбе дају слатко масло — Butter — путер*. У (Ердељановић) се *путер* јавља само у примеру *За „путер” и „милерам” овај крај и не зна*, док су у (Пата) синоними *бутер*, *маслац* и *путер* јављају ретко: *путер* се јавља једном и то у примеру *прелијте мешавину истопљеним маслом (путером)*.

<sup>11</sup> У предговору својој књизи, Мицина одбацује стране утицаје: *Радоваћу се, ако сам својим сестрама дала српску књигу, која ће истиснути из наших кућа туђе књиге, које су нам често шкодиле и здрављу и уваљивале нас у излишне трошкове.*

Табела 2. Најфреквентније именице са маркером DOM=Culinary

(Ердељановић)	(Мицина)	(Пага)	(Портић)	(Пелапра)
<i>месо</i>	<i>шерпења</i>	<i>шерпа</i>	<i>месо</i>	<i>умак</i>
<i>суд</i>	<i>маст</i>	<i>шећер</i>	<i>сос</i>	<i>пиле</i>
<i>вода</i>	<i>црни лук</i>	<i>месо</i>	<i>маслац</i>	<i>чорба</i>
<i>чорба</i>	<i>слатко</i>	<i>тесто</i>	<i>со</i>	<i>крем</i>
<i>брашно</i>	<i>чорба</i>	<i>вода</i>	<i>сендвич</i>	<i>торта</i>
<i>лук</i>	<i>масло</i>	<i>масло</i>	<i>хлеб</i>	<i>јаја</i>
<i>хлеб</i>	<i>вода</i>	<i>маст</i>	<i>посуда</i>	<i>омлет</i>
<i>лонац</i>	<i>кашика</i>	<i>брашно</i>	<i>путер</i>	<i>суфле</i>
<i>јаја</i>	<i>першун</i>	<i>кашика</i>	<i>парадајз</i>	<i>салата</i>
<i>пита</i>	<i>брашно</i>	<i>здела</i>	<i>брашно</i>	<i>котлет</i>
<i>кунус</i>	<i>месо</i>	<i>со</i>	<i>печење</i>	<i>сладолед</i>
<i>тепсија</i>	<i>бибер</i>	<i>лимун</i>	<i>поврће</i>	<i>тесто</i>
<i>сач</i>	<i>путер</i>	<i>торта</i>	<i>вода</i>	<i>кромпир</i>
<i>сир</i>	<i>суд</i>	<i>калуп</i>	<i>риба</i>	<i>тортица</i>
<i>јуфка</i>	<i>лонац</i>	<i>суд</i>	<i>умак</i>	<i>прелив</i>
<i>млеко</i>	<i>со</i>	<i>крем</i>	<i>пире</i>	<i>турнедо</i>
<i>масло</i>	<i>милерам</i>	<i>црни лук</i>	<i>печурке</i>	<i>парадајз</i>
<i>со</i>	<i>лимун</i>	<i>штедњак</i>	<i>крем</i>	<i>говеђи филе</i>
<i>пилав</i>	<i>шећер</i>	<i>млеко</i>	<i>шаргарепа</i>	<i>чоколада</i>
<i>кајмак</i>	<i>јаја</i>	<i>јаја</i>	<i>кромпир</i>	<i>маслац</i>

Фреквентне именице у (Ердељановић) су сагласне са описом културе исхране у оријенталном домаћинству које је дато у (Коцић 2010), а у коме је *месо* главна храна (стр. 310). У (Пелапра) одредницу *месо*, која се иначе ретко појављује, замењују прецизно одређени комади меса (нпр. *котлет*, *говеђи филе*, *турнедо*). Између ова два приручника се може уочити поступна диференцијација врста меса које се износе на трпезу. Приказ овог процеса је дат у табели 3, а екстрахован је кључем <A+Zool> <месо> који из текста издваја придеве, изведене од назива животиња, за којима следи неки облик именице *месо*.

Табела 3. Врсте меса

(Ердељановић)	(Мицина)	(Пата)	(Портић)	(Пелапра)
<i>крмеће</i> <i>свињско</i> <i>говеђе</i> <i>овчје</i>	<i>телеће</i> <i>живинско</i> <i>јагњеће</i> <i>овчије</i> <i>говеђе</i> <i>свињско</i> <i>кравље</i> <i>пилеће</i> <i>крмеће</i> <i>овнујско</i>	<i>свињско</i> <i>телеће</i> <i>пилеће</i> <i>говеђе</i> <i>јагњећа</i> <i>зечје</i> <i>овчје</i> <i>рибље</i> <i>косоције</i> <i>ћуреће</i> <i>срнеће</i> <i>јунеће</i> <i>гушчје</i> <i>корњачино</i>	<i>пилеће</i> <i>свињско</i> <i>телеће</i> <i>рибље</i> <i>говеђе</i>	<i>гушчје</i> <i>свињско</i> <i>говеђе</i> <i>пилеће</i> <i>овчије</i>

Занимљиве су и промене употребљених назива за посуђа: док се у (Ердељановић) међу фреквентним налазе чак четири назива (*суд*, *лонац*, *тепсија*, *сач*), код (Мицина) и (Пата) у кувању главну улогу има *шерп(ењ)а* и *суд*.

Претрага појединачних текстова са кључем <N+Bot+DOM=Bio> издваја појављивање оних лексема које означавају биљне намирнице. У табели 2. су приказана називи најчешће коришћеног поврћа у различитим куварским приручницима у корпусу.

Табела 4. Главни биљни састојци у различитим изворима

(Фостер)	<i>лук</i>	<i>чешњак</i>	<i>шпинат</i>	<i>порилук</i>	<i>крумпир</i>
(Мицина) <sup>12</sup>	<i>црни лук</i>	<i>першун</i>	<i>купус</i>	<i>паприке</i>	<i>репа</i> <sup>13</sup>
(Ердељановић)	<i>лук</i> <i>(црни)</i>	<i>купус</i>	<i>паприка</i>	<i>тикве</i>	<i>зеље</i>
(Пата)	<i>црни лук</i>	<i>паприке</i>	<i>парадајз</i>	<i>купус</i>	<i>пиринач</i>
(Портић)	<i>парадајз</i>	<i>лук, бели</i> <i>и црни</i>	<i>печурке</i>	<i>шаргарепа</i>	<i>гомољике</i>
(Пелапра)	<i>гомо-</i> <i>љике</i>	<i>печурке</i>	<i>парадајз</i>	<i>пиринач</i>	<i>црни лук</i>

Табела показује еволуцију кулинарске терминологије: процес модернизације и диверсификације исхране који се може сагледати већ на високофреквентном слоју.

<sup>12</sup> У (Мицина) је *пиринач* - *пириница*, а (Ердељановић) - *ориз*.

<sup>13</sup> *Репа* у овом кувару може бити *бела*, *жута* (*шаргарепа*) или *црвена* (*цвекла*). *Парадајз* је *црвени патлиџан*.

Ови подаци показује да би било могуће, на основу оваквог корпуса, пратити промене у исхрани током времена на текстовима са кулинарским садржајем што би унело светло у историју прехранбених навика. Ипак, драгоцено средство за процену „убичајености” одређених намирница и јела у одређеном периоду би вероватно пружали јеловници ресторана, али оваква сведочанства су ретко сачувана и за сада нам нису доступна.

## 7. Закључци

Из овог разматрања следи да би за састављање „*интелигентног аутоматизованог куvara*” било неопходно интегрисати у кулинарски корпус, поред куварских књига, текстове из других наука, како природних, тако и хуманистичких. Компонента у обради таквог корпуса би, уместо потраге за рецептом са одређеним састојцима преко кључних речи, морао бити апстрактни концептуални модел рецепта како је предложено у (Витас и др. 2016) са његовом реализацијом у различитим периодима и културама. Посебно анализа језика кулинарства омогућава да се конципира формализовани језик, налик на програмске језике, који би омогућио да се рецепт, уместо да буде предефинисан, испрограмира. Коначно, језик кулинарства, са својим различитим слојевима, захтева посебну и лингвистичку и лексикографску обраду чији би резултат могао водити ка једној српској енциклопедији историје и културе исхране.

## КОРПУСНИ ИЗВОРИ

**1001 ноћ:** *1001 ноћ* (превод Станислав Винавер). Београд: Дерета, 2002.

**Ердељановић:** Јован Ердељановић (уредник), *Српска народна јела и пића*, Књ. 1, Српски етнографски зборник, књ. 10, Београд: Српска краљевска академија, 1908.

**Рабле:** Франсоа Рабле, *Гаргантуа и Пантагруел* (превод Станислав Винавер), Београд: Дерета, 2002.

**Мицина:** Катарина Поповић-Мицина, *Велики српски кувар : са сликама : за употребу српских домаћица*, Нови Сад: Српска књижара браће М. Поповића, 1878.

**Пата:** Спасенија Марковић Пата (уредник), *Велики народни кувар*, Београд: Народна књига, 1956.

**Јеротеј:** Јеротеј Драгановић, *Србскиј кувар*, Књижевне новине, Београд, 1993.

**Пелапра:** А.-П. Пелапра, *Први кувар света : модерна француска и међународна уметност кувања*, Београд: Просвета, 1969.

**Портић:** М. Портић, *Гастрономски производи*, Нови Сад: Природно-математички факултет Универзитета у Новом Саду, 2011.



- Тројановић:** Сима Тројановић, *Старинска српска јела и пића*, Београд: Просвета, 1983.
- Фостер:** Norman Foster, *Jelo iza samostanskih zidina*, Zagreb: Grafički zavod Hrvatske, 1982.

## ЛИТЕРАТУРА

- Апиције 1989:** Apicije, *O kuvanju*, Bibliotheca Latina et Graeca; knj. XV, Zagreb.
- Банићевић и др. 2010:** М. Banićević, М. Popović, *Rečnik ugostiteljstva : (srpski-engleski-nemački-francuski-italijanski-ruski)*, Beograd: Udruženje naučnih i stručnih prevodilaca Srbije.
- Витас и др. 2016:** Душко Витас и Цветана Крстев, „Оглед из гастроматике”, у: *Теме језикословне у србистици кроз дијахронију и синхронију – зборник у част Љиљани Суботић*, 1–10, Нови Сад: Филозофски факултет Универзитета у Новом Саду.
- Вујичић Станковић и др. 2014а:** Staša Vujičić Stanković, Svetana Krstev, Duško Vitas, “Enriching Serbian WordNet and Electronic Dictionaries with Terms from the Culinary Domain”, In *The Proceedings of Seventh Global WordNet Conference*, 127–132
- Вујичић Станковић и др. 2014б:** Сташа Вујичић Станковић, Весна Пајић, „Формирање доменског корпуса – кулинарска лексика”, *Научни састанак слависта у Вукове дане*, 43/3, 51–59.
- Вујичић Станковић и др. 2016:** Сташа Вујичић Станковић, Весна Пајић, „Аутоматско утврђивање сличности куварских рецепата употребом метода екстракције информација”, *Научни састанак слависта у Вукове дане*, 44/3.
- Ђерић 2013:** Г. Ђерић, „Храна – прича нашег живота: прилог студијама хране и антропологији укуса”, *Етноантрополошки проблеми*, 8 (1), Београд, 41–59.
- Коцић 2010:** М. Коцић, *Оријентализација материјалне културе на Балкану: Османски период XV–XIX век*, Hesperia, Београд: Филозофски факултет.
- Крстев и др. 2014:** Svetana Krstev, Staša Vujičić Stanković, Duško Vitas, Approximate Measures in the Culinary Domain: Ontology and Lexical Resources, *Proceedings of the Ninth Language Technologies Conference*. Ljubljana: Institut Jozef Stefan: 38–43.
- Крстев и др. 2015:** Цветана Крстев, Б. Лазић, „Глаголи у кухињи и за столом”, *Научни састанак слависта у Вукове дане*, 44/3, 117–136.
- Крушец 2004:** А. Kruszc, „Vukova trpeza – kulinarska terminologija u prvom izdanju Srpskog rječnika Vuka Stefanovića Karadžića”, *Зборник Матице српске за филологију и лингвистику*, 47, Нови Сад, 233–296.
- Мегини и др. 2017:** Meghini C., Bartalesi V., Metilli D., Benedetti F. Introducing Narratives in Europeana: Preliminary Steps. *Second International Workshop on Semantic Web for Cultural Heritage SW4CH'2017*, Nicosia, Cyprus, 24–27 September.

- Мијо 2012:** К. Мијо, *Речник заљубљеника у гастрономију*, Београд: Службени гласник.
- Мишковић 2010:** N. Mišković, *Bazari i bulevari : svet života u Beogradu 19. veka*, Beograd: Muzej grada Beograda.
- Онфре 2002:** М. Онфре, *Гурмански ум : филозофија укуса*, Чачак: Градац.
- Поповић и др. 2011:** М. Поповић, М.Тимотијевић и М.Ристовић, *Историја приватног живота у Срба*, Београд: Сlio.
- Радојичић 2015:** Д. Радојичић, *Дијалози за трпезом. Антрополошка монографија о култури исхране*, 2. издање, Београд: Службени гласник.
- РМС 1976:** *Речник српскохрватскога књижевног језика I–VI*, Нови Сад: Матица српска.
- РСАНУ 1959–2014:** *Речник српскохрватског књижевног и народног језика САНУ*, књ. I–XIX, Београд: Институт за српски језик САНУ.
- Радоњић 2013:** Данијела Радоњић, „О терминологији кулинарства у Речнику српскохрватскога књижевног језика Матице српске”, у: *Савремени токови у лингвистичким истраживањима*, књига 1, Београд: Филолошки факултет Универзитета у Београду, 399–419.
- Слапшак 2014:** Svetlana Slapšak, *Leteći pilav: Antropološki eseji o hrani*, Beograd: Biblioteka XX vek.
- Сомерс 2003:** Somers H., *Sublanguges*, in Somers H. (ed.) *Computers and Translation: A Translator's Guide*, John Benjamins.
- Станковић и др. 2016:** Stanković R., Krstev S., Obradović I., Lazić, B., Trtovac A. Rule-based Automatic Multi-word Term Extraction and Lemmatization, *Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Conference on Language Resources and Evaluation*, LREC 2016, Portorož, Slovenia, 23–28 May 2016, 2016, eds. Nicoletta Calzolari *et al.*
- СТИЈОВИЋ 2017:** Рада Стијовић, Олга Сабо, Р. Станковић, „Речник САНУ као база термилошких речника (на примеру речника кулинарства)”, у: *Словенска терминологија данас*, Београд: САНУ.
- Тимотијевић 2006:** М. Тимотијевић, *Рађање модерне приватности, Приватни живот Срба у Хабзбуршкој монархији од краја 17. до почетка 19. века*, Београд: Сlio.
- Фландрен 2002:** Flandrin J.-L., *L'ordre des mets*, Editions Odile-Jacob, Paris.

Duško Vitas

#### A NOTE ON THE CULINARY LANGUAGE

##### Summary

This paper describes initial steps in building a diachronic culinary corpus that can serve two purposes. On one side, this corpus can provide insight into the evolution of nutrition practices on the basis of talk about food, and, on the other side, it can serve as a source of information for the formalization of description of food preparation procedures in order to define them as precisely as possible.