

Душко М. ВИТАС
Природно-математички факултет
Универзитета у Београду

ХРАНА ИЗ НЕЖЕЉЕНЕ ПОШТЕ (Анатомија језика брзе хране)

У раду се описују резултати обраде језика брзе хране ексерпираног из корпуса рекламних листића ресторана који нуде овакву врсту хране. Изложени су проблеми у обради оваквог садржаја из информатичког угла (посебно проблем обраде секвенци које нису на српском језику). Описан је и квантификован садржај различитих типова брзе хране и њихов однос према српском језичком стандарду. Упореджени су састојци који се користе у припреми брзе хране са традиционалним кулинарским изворима и идентификоване неке разлике у избору намирница, као и однос традиционалних и нових јела.

Кључне речи: гастроматика, српски језик, језик брзе хране, речник кулинарства

1. Увод

Језик брзе хране,¹ као подјезик језика кулинарства, представља вишеструко занимљиво сведочанство о променама у савременом српском језику. С једне стране, језик којим се описује брза храна, када се упореди са другим изворима из дијахроног корпуса кулинарског језика, омогућава да се уоче измене како у погледу намирница тако и у погледу репертоара јела. С друге стране, овај језик, који је ниско стандардизован, али је у свакодневној употреби, илуструје проблеме интеграције нових појмова у лексички фонд српског језика, али и различита средства којима се прикрива природа овакве хране.

Готова јела су се продавала на београдским улицама и пре I светског рата. Према Дероко 1983: 56, улична понуда јела је била скромна: пекарски производи, *боза*, *салеп*, али и кувани *шкелбићи*. Према истом извору (Дероко 1983: 297), савремени облик брзе хране у Београду 1968. још није био познат јер, у својим утисцима из Њујорка, Дероко наводи: „Кафана [...] нема. Поједе

¹ Брза храна или фаст фуд (енгл. *fast food*).

се, попије, и иде – иде на посао... За релативно мале паре руча се *сендвич од 'франкфуртер'-кобасице* или *'хамбургер' – пљескавица*. Има бесмислених назива : *сендвич са сиром* се, на пример, зове *'чизбургер'* итд.

Како бисмо истражили савремени језик брзе хране, оформили смо корпус који се у почетку састојао од рекламних листића (или флајера, енгл. *flyer*) који се често могу затећи по поштанским сандучићима.² Од лета 2016. до краја 2017. пронашли смо укупно 95 летака у два сандучета (на две удаљене београдске локације). Сваки летак садржи телефон преко којег је могуће наручити рекламирана јела за доставу на кућни праг. Ово указује на чињеницу да брза храна није само врста уличне хране (енгл. *street food*) већ и замена за припрему јела у властитој кући. Имајући у виду Дероково чуђење над брзом храном, може се видети да је за протеклих пола века она стекла статус обичног, сасвим уобичајеног јела.

Грађа је из папирног преведена у дигитални облик сканирањем и о-це-ер-овањем (скр. енгл. *OCR – Optical Character Recognition*), а затим сведена на формат који је био потребан за аутоматску анализу садржаја. Листићи, без обзира на тип брзе хране, имају исту хијерархизовану структуру, из које смо издвојили четири поља релевантна за даљу анализу: а. *назив ресторана брзе хране*, б. *тип брзе хране*, в. *назив појединачних јела* и, евентуално, г. *списак састојака који их чине*.³ Остале информације (телефон, цене, попусти и сл.) искључене су из садржаја документа. На тај начин је текст појединачног документа разложен на хијерархијски организована поља која ће бити предмет одвојене анализе.

На пример, на листићу ресторана *Italian fast food "Street Pasta Bar"*,⁴ као врста јела се наводи *оброк салата*, као назив појединачног јела *Caesar salata*, а као састојци *mix salata, caesar dressing, krutoni, čeri, pančeta*. Пример показује начин структурирања оваквих рекламних проспеката, али указује и на природу проблема обраде оваквог језичког садржаја. Назив ресторана је на енглеском, а врста јела⁵ је необична полилесемска јединица преузета вероватно из енглеског преводом *salad dish*. Сличну природу има и назив *Caesar*⁶ *салата*. Коначно, осим што се наведени састојци углавном не поклапају са састојцима који су предвиђени за ову врсту салате,⁷ у опису се непотребно јављају речи на енглеском у транскрибованом или нетранскрибованом облику. Формалне речи као *mix* или *dressing* ће се у обради оваквог корпуса наћи у класи не(пре)познатих речи (Витас 2007).

² *Нежељена пошта* или *спам* (енгл. *spam*) термин који се користи да означи наметнуте поруке које стижу путем електронске поште. Али овај се термин је може применити и на рекламне проспекте које непозвани убацују свакодневно у београдске „земаљске“ поштанске сандучиће.

³ Ако рекламирано јело представља општеприхваћени појам, онда се састојци наводе само изузетно.

⁴ У примерима ће се користити ћирилично или латинично писмо према томе како су били записани у корпусу.

⁵ У корпусу савременог српског језика, структура „*оброк*“ [*pos* = 'N'] јавља се 30 пута, али ниједном као *оброк* праћен именицом у номинативу.

⁶ Назив салате потиче од имена италијанског куvara Цезара Кардинија (*Caesar Cardini*) и могла би се звати и *Цезарова салата* или *салата на Цезаров начин*.

⁷ Нпр. https://en.wikipedia.org/wiki/Caesar_salad

У даљем излагању ћемо приказати резултате анализе садржаја појединачних поља и то из угла лексичке покривености њиховог садржаја системом електронских речника, али и из угла покривања њиховог садржаја класичним речницима српског језика и кулинарским приручницима како би се одредио однос традиционалних састојака и јела према новој врсти хране.

Текстови корпуса су груписани према врсти брзе хране коју описују. Две основне групе представљају „домаћа” јела, за која се не наводи листа састојака, за разлику од „иностраних”, где састојци дефинишу јело уместо његовог назива. Треба напоменути да се ова подела врши на нивоу типа јела, а не назива ресторана: један ресторан може, у начелу, нудити све типове брзе хране.

2. Корпус

2.1. Општи подаци

Корпус, као целина (без раздвајања на поља), садржи укупно 38.536 токена, од којих је 14.520 монолексемских речи. Корпус је кодиран латиничним алфабетом: од 95 летака свега седам летака је штампано ћирилицом, а на још два је само назив ресторана отиснут ћирилицом.⁸ Додајмо и да се међу латиничним карактерима јављају латинска слова *q* (41 пут), *x* (93), *y* (80), *w* (82), као и карактер *&* (у функцији везника *и*, нпр. *Пиле&прасе*), чију употребу не предвиђа *Правопис српског језика*. Обрада појединих поља корпуса је извршена модулом за српски језик у оквиру софтверског система *Unitex*.⁹

2.2. Називи ресторана

У Стојановић 2008 се наводи: „међу називима 330 београдских кафана пред Први светски рат могли су се наћи најразличитији географски појмови од Америке до Белог Петрограда, од Њу-Јорка до Севастопоља, преко Босфора, Дарданела, Европе, Мале Женеви, Малог Цариграда, Монака, Порт Артура и Сибирије.” И даље: „[...] грађани су имали упадљиву потребу да именованем својих кафана у мапу главног града унесу појмове о којима је становништво могло имати само нејасне представе...”. На који начин грађани данас, после једног века, виде своје ресторане?

У узорку који нам је на располагању, у називима ресторана брзе хране се јављају само три топонима и то три иностранна у нетранскрибованој верзији (*Bella Napoli*, *Brooklyn pasta*, *Макао*) и један домаћи (*Лесковац*). Ипак, називи говоре о снажној интернационализацији назива, а привидна престижност ресторана се постиже његовим именованем на страном језику, пре свега на енглеском. У том светлу се називи ресторана деле на две основне групе. Једну групу чине они који су одабрали домаћи назив на такав начин да асоцира на изворну завичајну кухињу (*Чобанов одмор*, *СеЛјачка прића* и сл). Дру-

⁸ Један је „Чевап” (!), а други „Скара (значи роштиљ)”.

⁹ <http://unitexgramlab.org/>

гу, далеко бројнију групу, чине називи преузети углавном из енглеског или италијанског (*Housepizza, The Pizza Place, Kitchen Bar, Habanero, Mangiare, Castello Bianco, Big Tortilla, Signora, M:eating* итд.). Између ове две групе се налази и мали број неутралних или мешовитих назива (*Kod Saleta, Турпино дрвце, Urbani jatak, Žirafa, Ćevap&Giros, Solunac* итд). Посебну групу чине азијски ресторани, а пре свега кинески. Ова група ресторана се уклапа у горњу поделу: називи су или на енглеском (нпр. *Mr. Wang* или *Stix*¹⁰) или на српском (*Људа кућа, Два štapića*).

Социокултурни аспект оваквих избора за назив ресторана излази из оквира овог рада. У овом тексту су занимљиви због проблема које се поставља у аутоматској обради нискостандардизованих слојева језика, посебно у идентификацији именованих ентитета (Крстев 2011).

2.3. Производи

Типичну брзу храну данас у свету чине различите врсте *сендвича* (укључујући *бургере* и *тако*), *пицца*, *паста*, *салата* и *помфрит* уз азијску, првенствено кинеску и јапанску храну. Уз ове основне типове хране, домаћа понуда је проширена *роштиљем* и традиционалним куваним јелима. Оно што се у корпусу није појавило јесу традиционални бурекијски производи, према онима чине омиљену брзу храну у светским размерама (Зиројевић 2018: 30).¹¹

Понуда брзе хране је разврстана према овим типовима, а унутар сваког типа је извршена анализа назива појединих производа и, евентуално, састојака.

2.3.1. Сендвичаре

Према корпусу, 43 ресторана су сендвичаре које нуде *сендвиче*, *тортиље* и *бургере*. Општа структура типа *сендвич* је

<квалификација1> *сендвич* или *сендвич* <квалификација2>

где <квалификација1>, ако је има, може бити *посни*, *дечији*, *index*, *дупли*, *посебни*, *топли*, а <квалификација2> у *лепињи*, *сомуну*, *кифли*, *тортиљи*. Назив може бити и облика <хлебни производ> *са* <састојак>, где је <хлебни производ> – *кифла*, *сомун*, *лепиња*, *тарт*... Ову структуру имају и сви остали производи брзе хране.

У аутоматској анализи се на овом нивоу не јављају непознате речи.

У називима сендвича се јавља слична подела као и у називима ресторана. Доминирају углавном енглески нетранскрибовани називи као *chicken, double, onion, mix, beef, garlic, western, mexico, papino, verduras*... Насупрот овим називима налазе се домаћа именована као *чварков*, *ужички*, *српски*, *златиборски*, *шумадијски*, *грчки*, *пролећни* и сл., уз неутрални *посни* и *вегетаријански*

¹⁰ Код овог назива није јасно да ли потиче од искривљеног енглеског облика речи *sticks* (*италићи*) или је у питању река *Стикс* (*Styx*) у Хаду.

¹¹ Разлог што се бурекијски производи не јављају је што се они не разносе по кућама.

сендвич. Називу бургера претходи реч на енглеском (*onion, chicken, double, triple, vegie, fish, fresh, salmon, egg...* и *Fat Boy Triple burger*) или домаћа реч (као придев: *српски, краљевски, пилећи, гурман* и сл.). Градација према величини бургера се понекада врши додавањем XL, XXL..., односно *mini* или *taxi* уз назив. Тортиље, које су најређе, именоване су на сличан начин као бургери (нпр. *са димљеним лососом, са гамборима, са димљеним лососом и броколијем*). У обради овог поља у корпусу више од половине различитих монолексемских речи представља непознату реч.¹²

За разлику од живописних назива самих сендвича, којих има 327, у опису састојака се јављају 335 монолексемске речи, од којих свега 23 припада класи непознатих речи.¹³ Најчешћи састојци, са више од 100 појављивања, јесу *качкаваљ, зелена салата, парадајз* и *павлака*. На ову основу се додају различити састојци биљног или животињског порекла. Захваљујући семантичким маркерима уграђеним у систем електронских речника српског (Крстев 2014, Вујичић 2014, Витас 2017), проналазимо 44 различита биљна састојка и 40 месних прерађевина. Од месних прилога је најчешћа *пилетина* (у разним облицима¹⁴), а затим *шунка, кулен* и *пришута* (без додатне спецификације).

Назив сендвича не означава његов садржај. Примера ради, под називом *сендвич са шунком* у корпусу се налази осам сендвича, чији су састојци приказани у Табели 1.

1.	<i>шунка, јаје, качкаваљ, павлака</i>
2.	<i>шунка, качкаваљ, парадајз, пармезан, маслиново уље, оригано</i>
3.	<i>лепиња, шунка, качкаваљ, павлака, салата</i>
4.	<i>шунка, павлака, маргарин, зелена салата, парадајз, качкаваљ</i>
5.	<i>шунка, качкаваљ, павлака, јаје, зелена салата</i>
6.	<i>намаз, качкаваљ, шунка, прилози</i>
7.	<i>качкаваљ, павлака, парадајз, зелена салата</i>
8.	<i>шунка, качкаваљ, павлака, кечап, зелена салата, парадајз и краставац</i>

Табела 1. *Сендвич са шунком*

Произвољни однос назива и састојака омогућава да се саставе оригиналне комбинације сендвича које ће чинити специфичност јеловника појединачног ресторана брзе хране. Као што се може видети из Табеле 1, чак и најједноставнији сендвич, *сендвич са шунком*, разликује се по свом саставу

¹² Различитих монолексемских речи је 385, а њих 206 је из категорије непознатих речи.

¹³ Непознате речи у овом слоју долазе махом од нетранскрибованих речи из других језика, нпр. *iceberg, bbq, mozzarella, jalapeno, nacho, honey*, а учествују са мање од 5% у укупном броју употребљених монолексемских речи.

¹⁴ Морфолошки филтер <<пиле>> идентификује 56 појављивања ове ниске, а већина је у *пилећи филе* или *пилећа прса*, али се (*пилеће*) *бело месо* јавља само као *бело*.

од једног до другог ресторана, а ниједан не одговара знаменитом *париском сендвичу* (Мијо 2012).¹⁵ Привидна разноврсност и богати садржај прикривају једноставност брзе хране. У овом смислу и однос назива и састојака има сличну функцију: иза необичног назива се крије *ad hoc* комбинација обичних састојака.

2.3.2. Италијанска кухиња

Понуда брзе хране на италијански начин нуди се у 32 ресторана брзе хране. Њихови називи су, осим два која су на српском (*Смешко* и *Звонце*), на енглеском (*Madness, Kitchen-bar, HousePizza, Streetpasta* и др.) или италијанском језику (*Castello, Bella Napoli, Mangiare, Forza...*). Известан број ресторана (*BigTortilja, Grill Kebab, Tazé...*) поред других производа, нуди и италијанску кухињу. Фирме оваквих ресторана нису покривене системом електронских речника и представљају непрепознате речи.

Као тип јела се најчешће јављају *пице*, записане на овај начин четири, а у нетранскрибованој верзији 20 пута,¹⁶ а затим следе *пасте* – 19 пута, *рижота* 10 пута (као *рижото* или *risotto*) и генерички назив *италијански специјалитети* једном. Додатна квалификација за *пице* може подразумевати навођење типа теста (нпр. *Chicago* према *Italian*), начина печења (*на дрва, са шамота*), величину итд.

У збирном јеловнику овог типа ресторана налази се укупно 449 јела. Однос њихових назива и састојака веома наликује ономе који се јавио у опису сендвича. Ипак, овде у називима *пица* доминирају називи на италијанском (*Capricciosa* 20 пута, *Margherita* 17, *Vegeteriana* 15, *Quattro Stagioni* 10, *Tonno* 10, *Peperoni* 8...). Посрбљене варијанте *пице* или *пасте* имају домаће називе као *српска* или *србијана, златиборска, гурманска* и сл., или *пица убица*. Преливи за пасте су *bolognese* (15), *carbonara* (12), *funghi* (8), *milanese* (7), *arrabiata* (6), али и рецепти преузети са називом на енглеском као *gorgonzola chicken* или *Italian chicken*. Једини домаћи назив би могао бити *гулаш паста*. Код пасте се изузетно наводи и врста пасте (*spaghetti, penne, fusili, tagliatelle, farfalle...*). Остали италијански специјалитети као *лазање* или *њоке* јављају се врло ретко. Покривеност назива јела италијанске кухиње системом електронских речника је ниска: од укупно 754 речи употребљене у називу јела, 421 или 56% су у категорији не(пре)познате речи.

Као и у примеру сендвича, састојци у српској верзији италијанске кухиње су углавном познати и описани у систему електронских речника. Од 3.069 монолексемских речи, од којих је 379 различитих, само 31 није у речницима. У односу на укупан број појављивања састојака 3,8% су не(пре)познате речи, махом нетранскрибовани италијански називи (нпр. поред *моцарела* јављају се и *mozzarella, mozzarella*, а поред *ђеновезе* и *gennoveze*,

¹⁵ <https://en.wikipedia.org/wiki/Jambon-beurre>. У Пара 1956 се каже: „Сендвич је првобитно био лист шунке између две кришке хлеба премазане маслом или слачицом.”

¹⁶ У корпусу савременог српског језика СрпКор (<http://www.korpus.matf.bg.ac.rs>), ниска *пица* се јавља 171 пута, а *pizza* 13 пута, углавном у тексту из *Језика данас*.

genovesse). Најчешћи састојци (са више од 100 појављивања), поред *пелата* и *оригана*, јесу *качкаваљ*, *маслине*, *шунка*, *печурке*, *пармезан* и *павлака*. У састав сосова улази укупно 60 различитих биљних, 24 млечна и 40 месних састојака. Најчешћи месни састојци су исти као и за сендвиче, а у млечним се јављају различити сиреви (осим *качкаваља* и *пармезана*, ту су поред генеричке одреднице *сир* и *фета*, *ситан*, *димљени*, *биљни*, *плави сир*, уз *blu čiz*, као и низ различитих европских врста сира: *gorgonzola*, *gauda*, *mozzarella*, *pekorino*, *rikota*, *edamer*, *bri*, *ementaler*).

Слично сендвичима, ни овде назив јела не обавезује на одређене састојке. На пример, типична napoletanska пица *маргарита* има опис састојака дат у Табели 2.

1.	<i>pelat, kačkavalj, masline, origano</i>
2.	<i>pelat, kačkavalj, parmezan, masline, origano</i>
3.	<i>kačkavalj, pelat, susam, origano</i>
4.	<i>paradajz sos, kačkavalj, masline, origano</i>
5.	<i>testo, pelat, sir.</i>
6.	<i>pelat, mozzarella, masline, bosiljak</i>
7.	<i>pelat, kačkavalj, masline</i>
8.	<i>pelat, mozzarella свежа, mozzarella, bosiljak свеж, pecorino, maslinovo ulje</i>
9.	<i>pelat, sir</i>
10.	<i>pelat, kačkavalj</i>
11.	<i>pelat, kačkavalj, masline, origano</i>
12.	<i>pelat, sir, origano</i>
13.	<i>pelat, kačkavalj, origano</i>
14.	<i>pelat, kačkavalj, masline, origano</i>
15.	<i>pelat, kačkavalj, mozzarella, masline i origano</i>
16.	<i>pelat, kačkavalj, maslina, origano</i>

Табела 2. Састојци за *маргариту*¹⁷

Од 16 комбинација састојака, 1, 11, 14. и 16 су једнаке, али оригиналном рецепту за *маргариту*, која треба да је у бојама италијанске заставе, одговара само онај под бројем 8. Напоменимо да је рецепт за овај тип *пице* уврштен у листу нематеријалне културне баштине човечанства.¹⁸

¹⁷У једном јеловнику састојци за *маргариту* нису наведени.

¹⁸<https://ich.unesco.org/en/RL/art-of-neapolitan-pizzaiuolo-00722>

2.3.3. Ћеваџинице

Роштиљ се нуди у 35 ресторана брзе хране. Некима од њих је то једини производ, а другима додаток на разноврсну понуду. Тако има и сендвичара и пицерија, па чак и кинеских ресторана које нуде роштиљ на домаћи начин. За разлику од других типова ресторана брзе хране, код ћеваџиница доминирају називи који су изведени из српског или, шире, балканског концепта роштиља. Енглески се јавља само узгредно као део назива ресторана *Pile&prase*, *Ćevap&Giros*, *Pink Panter ćevabdžinice*, *Grill kebab*, *Mr Grill*. Домаћи називи су ретки: *Хало-Лесковац*, *Ћурино дрвце*, *Ћевап*, *Ћобанов одмор*, *Dukat*, *Kod pobratima*, *Seljačka priča*.

Тип понуђених јела је пре свега *роштиљ* (34 пута), а затим *роштиљ на кило* (*килограм*, *кг*, *породични ручак*) (11) и *гирос* (6). Нетипични називи су *галерија кобасица*, *воз за три особе*, *врањански мерак*, *чобанске лепиње са печењем*. Једина непозната реч која се појавила као тип роштиља је *wurst* (1).

Збирни јеловник ћеваџиница нуди 642 јела са роштиља. Најчешће јело је *пљескавица* (123 појављивања или 21%) која може бити *гурманска* (23), *пуњена* или *препуњена* (21), *лесковачка* (9), а затим *зелена* или *црвена*, *мала*, *велика*, *средња*, *макси*, *стандардна*, *L*, *XL*. *Пилетина на роштиљу* у збиру је чешћа од *пљескавице*, са укупно 138 појављивања у разним облицима (*филе*¹⁹ – 33, *батак* 27, *карабатак* 1, *бело* 21, *ражњић* 9 итд.). *Ћевап* се јавља 71 пут, а ако је прецизирано о каквом се ћевапу ради, онда он може бити најчешће *ишиш*, затим *сарајевски*, *бањалучки*, *лесковачки*, *пазарски*, *царски*, *роловани* и др., док се *ћевапчић* појавио свега два пута. У јеловницима се јављају још и *вешалице* (40 пута као *бела*, *пуњена*, *ролована*, *димљена*), *кобасице* (45 пута, и то *домаћа*, *димљена*, *роштиљска*, *аустријска*) и *гирос* (25).

Приметимо овде да је дошло до промене значења речи *ћевап* у односу на старије кулинарске или лексикографске изворе. У Свезнање 1937 *ћевап* су „већи комади меса: говеђе, свињског и овчјег, испечени на ражњу” док је *ћевапчић* „ситно исецкано овчје, свињако и говеђе месо, спремљено у виду малих краћих кобасица, печено на роштиљу”. У индексу Пата 1956 *ћевапчић* се не појављује,²⁰ *пљескавица* је „без лука, величине јајета”, а *ћевапи* су комади меса печени на ражњу за које се препоручује да не буду „три корака дугачки” већ највише пола метра. И у ЈНА 1983 се детаљно описује *ћевапчић* који је дужине 4–5 сантиметара, а њих десет чине порцију. У РМС 1976 су дати следећи описи:

ћеваџиница – гостионица у којој се пеку и продају ћевапи и ћевапчићи;
ћевап – комадићи меса испеченог на ражњу (*Неки узеше по ражањ ћевапа*);
ћевапчићи (*ћевапче*) – обично у мн. – ваљчић самлевог или исецканог меса испечен на жару (роштиљу),

¹⁹ Приметимо да се у Пата 1956 *филе* (22) користи најчешће за *говећу* или *свињску печеницу* (15), а за (*пилеће*) *бело месо* никада.

²⁰ У тексту Патиног кувара, *ћевапчићи* се јављају укупно 14 пута, али су индексирани преко меса употребљеног за њихово справљање (*јунећи ћевапчићи*, *печена говедина – рецепт за ћевапчиће*).

док се у РМС 2011 бележи ново значење:

ћеван – а. комадић меса испеченог (или припремљеног за печење) на ражњу б. в. *ћеванчић*,

где је *ћеванчић* дефинисан као у РМС 1976. Као што смо видели, на обрађеном узорку значење под а. се више не јавља, а лексема *ћеванчић* је супституисана са *ћеван*.

Још једну новину представља увођење придева *грилован*, непознатог у класичној домаћој кулинарској литератури, као замене за изразе *на роштиљу*, *на жару*, а који се примењује углавном на поврће.

Непознатих речи има 20, а укупно се појављују 35 пута и чине око 2% речи у називима јела. Деле се у две главне групе: „повећивачи” производа (као *jumbo*, *taxi*, *mega*, *X*, *XL*) и лексичке иновације попут *булеварка*, *качкаваљка*, *ђунта*, *српски сникерс*²¹ или *small* и *big пљескавица*.

За ову врсту брзе хране, подразумевају се састојци као за производе какви су *ћеван*, *пљескавица* или *ражњић*. Код нових ћевабцијских производа, попут *ролованих* или *пуњених* производа, састојци се наводе и то је, као и код других врста брзе хране, најчешће *качкаваљ*, а затим *сланина*, *шунка*, *суви врат*, као и *црни лук*. У пољу састојака су наведени и комплети који одговарају *мешаном месу на кило*, које се назива још и *тих* или *породични ручак*.

2.3.4. Домаћа кухиња

Ресторани брзе хране у којима се нуде само традиционална кувана јела српске кухиње су ретки у овом узорку (само три – *Signora*, *Express Ionac* и *Моја кухиња*). Али укупно њих 20, поред других типова брзе хране, нуде и готова јела. Као тип понуђених јела наилази се најчешће на одреднице *готова јела*, *кувана јела*, *дневни мени*, *оброци*. У овом слоју нема непознатих речи.

На јеловнику ових ресторана се налазе укупно 342 јела, чији су називи формирано од 982 облика речи, од којих је 420 различитих. Овај однос броја укупних и различитих облика указује на чињеницу да чак ни у кухињи која претендује да буде традиционална нису у употреби стабилни називи из класичних куварских приручника. На врху фреквенцијске листе се налазе предлози *са* и *у*, који описују основно јело и прилог као у примерима *пасуљ*²² *са* (*кобасицом*, *сувим ребрима*, *буткицом*, *димљеним месом* итд.) или у *сосу* (*од вргања*, *од 4 врсте сира*, *белом сосу*, *парадајз сосу*, *сафту* и сл.). Основни месни састојак је *пилетина* (69 пута), а затим *шницла* (28 пута као *бечка*, *Карађорђева*,²³ *натур*, *париска*, *телећа шницла*). Од класичних јела српске кухиње, поред *пасуља* (12), јављају се *мусака* (6), *ћуфте* (6), *подварак* (5), *гулаш* (5), *пуњене паприке* (4) итд. Новину у домаћим јелима представља честа

²¹ *Српски сникерс* је свињски филе обмотан печеницом, качкаваљем и приутом.

²² Према Зиројевић 2018: 125, средином 19. века су јела од *пасуља* и *купуса* основна храна у Србији.

²³ Јавља се и *пилеђорђева шницла*, као назив за *Карађорђеву шницлу* од пилећег меса.

употреба *сусама* (8), који је чешћи састојак и од *парадајза* (7) и од *спанаћа* (5). Остало поврће се јавља ретко с обзиром на укупан број јела (*грашак, зеље, тиквице, боранија, купус, блитва, шаргарепа...*). Међу непознатим речима је свега неколико које потичу из страних језика (*Nuggets obrok, Mexico obrok, Pollo al Vino, Batak a la Gorgonzola* и сл.). У пољу састојака су углавном наведени прилози уз јело које је описано, као што су *помфрит, салата, лимун, тартар сос, гриловано поврће* итд. Непознатих речи у овом пољу је свега шест. Фреквенција назива традиционалних јела значајно је нижа од њихових високофреквентних састојака, па и овде храна спремљена на брзу руку потискује традиционално готовљење јела у име нових производа (као *хрскава пилетина у сусаму*).

2.3.5. Остале врсте брзе хране

2.3.5.1 *Помфрит*. Прилог који се нуди у скоро сваком ресторану брзе хране је *помфрит* за који је, осим спецификације величине порције, понегде додат начин сечења или додати зачини (*Julienne, Fry'n Dip, Wedges* или *домаћински*).

2.3.5.2 *Палачинке*. Посебну врсту представља понуда *палачинки* које се, осим у специјализованим палачинкарницама, нуде и у већини других ресторана брзе хране било као десерт, било као главно јело у облику *сланих палачинки*. Слане палачинке су пуњене истим састојцима као и брза храна из сендвичара (*качкаваљ – 80, павлака 47, шунка 33, кулен 21, кајмак 11...*), а могу бити и *поховане*. Међу састојцима сланих палачинки нема непознатих речи. Слатке палачинке су пуњене најчешће *плазма кексом* (62), *нутелом* (35), *еурокремом* (31) и *бананама* (25) са додатком воћа (*вишње, ораси, кокос, ананас, шумско воће...*). Палачинке се пуне и *истопљеном чоколадом* (9), која може бити скривена у називу робне марке чоколаде (*Milka, Kinder, Jaffa, Snickers...*). *Дем* се јавља свега девет пута као састојак палачинки, а *пекмез* ниједном.

2.3.5.3 *Салате*. У 33 ресторана брзе хране се јављају и салате. Разликује се *салата* као прилог главном јелу од *оброк салате*, која представља самостално јело. Под типом *салате* се наилази на уобичајени репертоар назива салата (*парадајз, зелена салата, краставац, паприка, српска, шопска...*). За њих се састојци не наводе.

Оброк салате се разликују и по називу и по саставу од обичне салате. У називима доминирају речи из других језика које описују основни састојак салате као *Polo, Caesar, Garden Fresh, Tuna Fresh Salad* и сл., а у српском преводу наилазимо на *чобанску салату са туњевином* или *чобански микс зелених салата*. Састојци ових салата су, поред оних за обичне салате, *пилетина* (60), *туњевина* (30), *сиреви* (51 – *фета, димљени, плави, пармезан...*), уз *дресинг* (51) или *прелив* (12) од, пре свега, *маслиновог уља* и *балсамико сирћета*. У састојцима се јављају непознате речи као *aceto balsamico, bbq, chilli, honey, iceberg, mustard*. Именовање оброк салата и њихових састојака уклапа се у модел који је био приказан код других типова брзе хране.

2.3.6. Брза храна из Азије

Посебна врста брзе хране долази из азијских ресторана. У овој групи доминирају кинески ресторани (има их осам), али има и оних који нуде јапанска, индијска, либанска јела (по један). Само два имају назив на српском (*2 štapića, Луда кућа*).

Понуда у кинеским ресторанима је далеко богатија од оне коју смо описали у претходним тачкама, како по избору јела тако и у погледу састојака, укључујући, поред оних који се налазе и у другим кухињама, читав низ екзотичних намирница (попут *бамбуса, шитаки печурака* итд., *острига, јастога* или *слатко-киселих сосова*).

2.3.7. Збирни подаци

У опису различитих типова брзе хране, као што смо видели, лексика назива производа и његових састојака веома се разликује. Док називи имају, како нам се чини, пре свега рекламну функцију која нуди светски познат и уважен специјалитет, састојци се најчешће бирају из ограниченог репертоара за највећи број понуђених јела. Ако се састојци свих описаних типова брзе хране окупе у један текст и обраде посредством електронских речника, онда видимо да је за њихов опис употребљено 10.421 монолексемских облика речи, од којих су 1.162 различите. У не(пре)познатим речима је свега 105 облика које потичу од нетранскрибованих назива састојака или погрешне транскрипције (нпр. *ајсберг салата* се записује и као *iceberg* и *ајзберг*).

Лематизација састојака показује да је најчешћи састојак *качкаваљ*²⁴ (470), а за њим следе *парадајз* (346), *салата* (311), *павлака* (266), *пелат* (237), *шунка* (234) и *маслине* (220). Слика о састојцима се мења уколико се групишу тако што ће се срачунати и фреквенције полилексемских речи, а састојци груписати према семантичким критеријумима. Таква прерасподела фреквенција показује да је *парадајз* најчешћи састојак брзе хране када му се придруже фреквенције за *пелат* (237), *чери* (42) и *парадајз* у облику *кечапа* (40). Међу салатама, *зелена салата* има 174 појављивања, а све остале 137.²⁵ Окупљањем деривационих облика морфолошким филтером <<пиле>> идентификује *пилетину* (261) као главни месни састојак брзе хране. Исту фреквенцију има збир појављивања *печурки* и *шампињона*.

Ова прерасподела фреквенција показује да би за квалитетнију анализу текста било неопходно систем електронских речника надградити онтологијом која би омогућила аутоматско одређивање учешћа појединих група намирница. Претраживање преко семантичких маркера не може да обезбеди овакво груписање појмова.

Семантички маркери у оквиру система електронских речника ипак омогућавају да се делимично групишу састојци. Тако семантички маркер <Bot>

²⁴ У целом узорку нигде није прецизирано да ли је *качкаваљ* употребљен као генеричко име за *жуте сиреве* или је реч о специфичном балканском производу.

²⁵ Некада давно незаобилазна, *путерица* се данас јавља свега три пута.

који је додељен биљним састојцима, омогућава да утврдимо да су, поред *парадајза*, *печурака* и *маслина*, веома заступљене разне врсте *лука* (199), *оригано* (186), *паприка* (167), *краставац* (142), *шаргарепа* (68), *кукуруз* (64), *рукола* (55), *босиљак* (52), док се *купус* јавља само 34 пута, *тиквице* 20, *спанаћ* 16, а *патлиџан* три пута.

3. Појам „обичне хране”

Експеримент са анализом корпуса јеловника ресторана брзе хране је омогућио да се сагледа обим појма „обичне хране” у данашњем Београду.

Обичност јела је условљена различитим факторима и значење овог појма веома много варира како у времену тако и од једне средине до друге. Етнографска истраживања описују детаљно појам „обичне хране” у сеоским срединама, али увид у градско „обично” се не може извести из оваквих студије. С друге стране, куварски приручници, уз обиље рецепата који се у њима наводе, специјализовани часописи или веб-странице са упутствима за припрему јела не говоре ништа о „обичности”. Сви рецепти су у истој равни по значају. Чак и када постоји гласање, или коментари корисника о рецепту на веб-страни, оваква информација није поуздана.

Традиционални грађански српски кувар (Пата 1956) наводи скоро 4.000 рецепата, али само изузетно даје квалификацију о популарности одређеног рецепта. Квалификатори „обичности” или „омиљености” су у овом тексту ретки и илуструје их следећих неколико примера:

- „Обично скоро свака кућа неколико пута преко године купује *пра-се*.”
- „Сви знамо да су *пасуљ* и *купус* основа наше народне кујне и ретко је наћи човека, који не једе *радо* ова чисто народна јела.”
- „Код нас *већина света* воли подгрејану *сарму*.”
- „Некада је у Србији *шкембе* било *редовно* „мезе”, па и ручак за сиротињу.”
- „На прсте можете избројати код нас људе који не воле *пасуљ*. И зелен, *боранија*, и зрео, он је у многим нашим крајевима и *најомиљеније* и *најчешће* поврће.”
- „А с разлогом је [*ђувеч*] једно од *најомиљенијих* јела; у њему је такорећи све што у нас има од намирница.”
- „Ретка је домаћица која преко зиме неће неколико пута зготовити *’ђурана на подварку’*. Јело јако *омиљено*, а није му сложено готвљење.”

Приметимо да се од ових јела једино *пасуљ* задржао са значајнијом фреквенцијом у корпусу брзе хране, док су остала или изостала (нпр. *ђувеч*, *ђуран*) или се јављају врло ретко (*боранија*, *подварак*, *сарма*, *шкембићи*). Ово показује да је дошло до значајних промена у савременој исхрани. Шта више, нека од јела која се данас сматрају за уобичајена (нпр. *шопска* или *парадајз*

салата), у Пата 1956 нису наведена, док се друга (нпр. *сарма*) припремају данас на друкчији начин.²⁶

Ако се упореде, користећи иста програмска средства и ресурсе, састојци наведени у Патином кувару и у корпусу брзе хране, онда се већ на нивоу високофреквентних речи уочавају разлике и у називима јела и у називима састојака. Код Пате се не помињу *пица*, *бургер*, *паста*,²⁷ *рижото*, а назнаке о иностраном пореклу рецепта су ретке (*руски*²⁸ – 34, *француски* 29, *турски* 12, *италијански* 11, *енглески* 10, *грчки* 7, *шпански* 3, *американски* 3, *шведски* 3, *јапански* и *арапски* по 1, док се *мексички*, *кинески* или *либански* не појављују). Друге врсте данашње брзе хране имају такође скромне фреквенције (*сендвич* 52, *пљескавица* 3, *ћевапчић* 14 итд.), осим *палачинки* (285), и слатких и сланих. *Роштиљ* (39) се јавља искључиво као направа, а *ћевап* (72) само у значењу описаном у РМС 1976, и то као *нишки*, *сремски*, *славонски*, *фрушкогорски* и др., који су данас заборављени.

Незаобилазни састојци брзе хране описани у 2.3.7. појављују се у Пата 1956 углавном ретко. Тако се лема *качкаваљ* јавља 27 пута, *маслине* 10 пута, (*ужичка*) *пришута* три пута, а *кулен* и *пришт* се не појављују уопште. *Шунка* (339), као *барена*, *кувана*, *сува*, *печена* и сл. додатак је куваним јелима, а *прашка шунка* се јавља само једном. *Парадајз* (604), *салата*²⁹ (409), *пилетина* (396), *печурке*³⁰ (303) и (*кисела*) *павлака*³¹ (или *милерам*) (627) јесу и у Пата 1956 незаобилазни састојци.

Биљни састојци, идентификовани семантичким маркером <Bot>, бројнији су и разноврснији код Пате. Јављају се врло често *лук* (1901), *лимон* (909), *паприка* (619), *купус* (442), *краставац* (211), *мрква* или *шаргарепа* (206), *пасуљ* (200), (*модри* и *плави*) *патлиџан* (198), *тиквица* (156), *спанаћ* (147). *Кукуруз* је ређи (14) од *бамија* (21), а *оригано*, *рукола*, *ајсберг*, *путерица* и *босиљак* се не појављују.

Поређење назива јела и састојака указује на промене до којих је дошло у последњих 80 година у избору обичне (и честе) хране, што посредно сведочи и о новим културним утицајима.

Остаје отворено питање може ли се на основу фреквенција састојака у новом и непознатом јелу израчунати степен његове обичности, поредећи те фреквенције са подацима из синхроног корпуса рецепата. Оваква мера би подразумевала и детаљан опис лексичких варијација унутар кулинарске терминологије. На пример, у Пата 1956 се користе као синоними лексеме *путер*, *бутер*, *масло* и *масац*, *уље* и *зејтин*, *сос* и *умак*.

²⁶ У Пата 1956 за припрему *сарме* каже се: „немојте никако млетити месо у 'машини'", а у погледу величине треба да важи „једна сарма – један залогај”.

²⁷ *Паста* се јавља 22 пута као *паста од сардина*.

²⁸ *Руска салата* се јавља 15 пута.

²⁹ *Зелена салата* се појављује само 69 пута.

³⁰ *Шампињони* се јављају једном, и то у примеру „Набавити печурке 'шампињоне'”.

³¹ *Слатка павлака* се код Пате јавља 293 пута, док се у корпусу брзе хране не јавља ниједном.

4. Закључак: српски језик је слабо брањена тврђава

Експеримент у обради јеловника ресторана брзе хране донео је више занимљивих резултата. Аутоматска обрада ниско стандардизованих текстова – а такви су, поред обрађених рекламних листића, и многи други рекламни садржаји – поставља проблем нормализације текста на више нивоа (обележавање садржаја из страних језика, нормализација назива, идентификација сличних садржаја), као и изградње ресурса који омогућавају сложеније упите од оних који се данас могу поставити на основу садржаја електронских речника српског. Такође, хијарархијска структура рекламних листића, описана у тачки 1, захтева посебне методе обраде и експлоатације који превазилазе уобичајене начине организовања и претраживања корпуса.

С друге стране, језик брзе хране открива природу кулинарских иновација и, истовремено, природу промена у исхрани градског становништва које, поред нове, слабо интегрисане лексике, доносе и промене у значењу некада добро дефинисаних појмова, а ово додаје нову димензију на покушај, какав је дат у Крстев 2017, аутоматске ревитализације традиционалних куварских приручника какви су Пата 1956 или Мицина 1956, али и у раду на великим традиционалним лексикографским пројектима.

ЛИТЕРАТУРА

- Витас 2007:** Душко Витас, „О проблему не(пре)познате речи у обради текстова на српском језику”, *Зборник Матице српске за филологију и лингвистику*, L, 111–120
- Витас 2017:** Душко Витас, „Белешка о језику кулинарства”, *Научни саставак слависта у Вукове дане*, 46/3, 117–136.
- Вујић 2014:** Вујић Stanković, Staša; Cveta Krstev, Duško Vitas. Enriching Serbian WordNet and Electronic Dictionaries with Terms from the Culinary Domain. In Heili Orav, Christiane Fellbaume, Piek Vossan (eds.) *The Proceedings of Seventh Global WordNet Conference 2014*, University of Tartu, Tartu, Estonia, 127–132
- Дероко 1983:** Александар Дероко, *А ондак је летијо јероплан над Београдом : сећања*, Београд: Народна књига.
- Зиројевић 2018:** Олга Зиројевић, *Источно-западна софра : мали културно-историјски и кулинарски лексикон*, Београд: Геопоетика.
- ЈНА 1983:** Nedeljko Jokić i dr., *Recipe za pripremanje jela u JNA*, Beograd: Vojnoizdavački zavod.
- Крстев 2011:** Krstev, Cveta; Duško Vitas, Ivan Obradović, Miloš Utvić. E-Dictionaries and Finite-State Automata for the Recognition of Named Entities. in Andreas Maletti and Matthieu Constant (eds.): *Proceedings of the 9th International Workshop on Finite State Methods and Natural Language Processing*, FSMNLP 2011, Blois, France: Association for Computational Linguistics, 48–56.

Крстев 2014: Krstev, Cvetana; Staša Vujičić Stanković, Duško Vitas. Approximate Measures in the Culinary Domain: Ontology and Lexical Resources. in Tomaž Erjavec and Jerneja Žganec Gros (eds.) *Proceedings of the 9th Language Technologies Conference IS-LT 2014*, , Institut „Jožef Stefan”, Ljubljana, 38–43.

Крстев 2017: Krstev Cvetana, Duško Vitas, Miloš Utvić, Branislava Šandrih. The New Cloths for an Old Cookbook, in Zygmunt Vetulani & Patrick Paroubek (eds.): *Proceedings of 8th Language & Technology Conference*, Poznań: Fundacja Uniwersytetu im. A. Mickiewicza, 174–178.

Мијо 2012: Кристијан Мијо, *Речник заљубљеника у гастрономију*, Београд: Службени гласник

Мицина 1878: Катарина Поповић-Мицина, *Велики српски кувар : са много лепих и врло вештачки израђених слика : за употребу српских домаћица*, Нови Сад: Српске књижаре и штампарије Браће М. Поповића.

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

РМС 1976: *Речник српскохрватскога књижевног језика I–VI*, Нови Сад (– Загреб): Матица српска (– Матица хрватска).

РМС 2011: *Речник српскога језика*, Нови Сад: Матица српска

Свезнање 1937: Петар М. Петровић, (ур.), *Свезнање : општи енциклопедски лексикон у једној књизи*, Београд: Народно дело.

Стојановић 2008: Дубравка Стојановић, *Калдрма и асфалт : урбанизација и европеизација Београда : 1890–1914*, Београд: Удружење за друштвену историју.

Duško M. Vitas

FOOD FROM SPAM
(The Anatomy of the Language of Fast Food)

Summary

This paper presents the results obtained by processing the language of fast food excerpted from the corpus build from the promotional flyers of restaurants that offer this kind of food. The encountered problems are discussed from computational point of view, specifically those posed by sequences that are not in the Serbian language. The language related to various fast food types is described and quantified and its relation to the standard Serbian language is discussed. The ingredients used to prepare fast food are compared with those used for meals presented in traditional culinary resources and some differences in the choice of foodstuff between traditional and new habits are identified.