

Јелена ЈОВАНОВИЋ СИМИЋ  
Универзитет у Београду  
Филолошки факултет

## НЕКА ЗАПАЖАЊА О РЕЦЕПТУРНО-ГАСТРОНОМСКОМ ДИСКУРСУ

Аутор анализира<sup>1</sup> гастрономске рецепте у неким старијим и новијим приручницима и у дневној штампи. У текстовима ове врсте преовлађују констативни и директивни подстил разноврсних значења и прагматичких вредности, те се методама лингвистике текста, прагматике, жанристике и стилистике разматрају поменуте стилске форме као језичке, пре свега синтаксичке структуре. У складу са функционално-стилском и жанровском дисоцијацијом текстовних форми, аутор утврђује основне стилске карактеристике рецептурног подстила. Кључни рецептурни текстови представљени су најпре у медицинском дискурсу, али је он од значаја и у другим областима људског живота, нпр. у техничкој струци. Гастрономска (глутонијска) употреба рецепата има својих посебности: у тој области заступљена је између осталог лексика која се тиче хране, њене производње и употребе, а нпр. ограничен је број глаголских облика у исказима који чине те рецепте. У новије време најчешћи је инфинитив, али се поред њега јавља и презент (прво и друго лице једнине и множине), императив (у другом лицу једнине и множине), као и неки други облици.

*Кључне речи:* гастрономски рецепти, рецептурни подстил, директивни стил, констативни стил, лингвистика, прагматика, жанристика, стилистика.

### *1. Претходне непомене*

1. Тзв. кулинарски или глутонијски дискурс, као и неке друге области језичке употребе, до скоро нису били предмет интересовања лингвистике.

---

<sup>1</sup> Овај текст представља незнатну – корпусну и интерпретативну – модификацију следећег рада: Радоје Симић, Јелена Јовановић Симић, „Рецептурни стил гастрономског дискурса”, 36. радова: *Језик, књижевност, дискурс: језичка истраживања* (уред. Биљана Мишић Илић, Весна Лопичић), Ниш, 2015, 105–118.

У наше доба, међутим, стручњаци се труде да обухвате језичку употребу у целини.

1.1. Руски теоретичар пре филозофске него лингвистичке оријентације А. В. Ољанич (2007), у оквиру опсежних разматрања о 'презентационости' језичког знака, бави се специјално и 'глутонијом', али не са практично истраживачког већ са општетеоријског гледишта. „Храна и с њом повезан дискурс представљају посебну знаковну систему – мисли он (2007: 426), – у којој су сажети 'културни капитал', национална самоидентификација, персонална идентификација и субјективни однос (укус), жанровске карактеристике и карактеристике социјалне (класне). Другим речима, све те суштине узете у својој укупности, чине особен друштвени концепт". Значај 'глутонистичких' истраживања овим је довољно истакнут, а њихов опсег широко оцртан.

1.2. Све лексикографске дефиниције рецепта истичу 'прескриптивну', по 'начину сигнификације', или 'инцитивну' природу, 'по начину употребе', како је схваћена код Ч. Мориса (1971: 147–148). Наиме, Морис на следећи начин суди о томе. Употреба је у вези са „сврхама које знаци могу задовољавати”. „Прескриптори нпр. нормално су у употреби код лица која желе осигурати спровођење акција означених у захтеву, и тако ће прималац поруке нормално учинити оно што садржи команда и што је жеља продуцента (поруке)”. Морис, са тога гледишта посматрано, разликује следећих пет врста употребе: информативну, валуативну, инцитивну, прескриптивну и системску. *Информативна* употреба је општа комуникативна; *евалуативна* је упућена на оцену вредности сигнификата (или је та вредност сам њен сигнификат? – Морис се не изјашњава прецизно); *инцитивна* употреба израза има подстицајну сврху, а убедљивост јој је главно обележје; *системска* употреба тиче се апстрактне научне дискурзије.

2. Дефиниције 'рецепта' које горе поменуемо (РМС 1973: s. v.) гласе: „1. а. писмено упутство, налог лекара за апотеку о справљању потребног лека [...]; б. формула, упутство за успостављање неке смесе, јела и сл. [...]; 2. фиг. савет, упутство о нечему; пропис”. Све упућују на припадност рецепта Морисовим прескриптивним, одн. инцитивним формама, а ова подразумева императив као општи глаголски облик којим би било изражено и својеврсно модално значење, како се ово схвата у теорији о употреби глаголских облика. Та је врста семантичких чињеница на први поглед једноставна и лако објашњива, али у ствари је сложена и представља комплекс низа суптилних значењских нијанси које су тешко одредљиве и схватљиве. Да бисмо им се некако мисаоно приближили, послужићемо се резултатима филозофске анализе 'захтева као мисаоне форме'.

3. „Захтев је везни елеменат између сазнања у ужем смислу, какво постоји у облику исказа, и праксе. Исказ по себи не даје директан подстицај за делање, нити се из њега може разумети нешто о начину делања у пракси. Строго узев, он није ништа друго него извештај о томе шта је

стварно, незаобилазно или могуће било, јесте или ће бити. Захтев напротив даје подстицај за делање, и из њега се може дознати шта треба чинити – евентуално такође како треба чинити. За разлику од исказа он је повезан са људском вољом и интенционалношћу” (Зегет 1974: 19–20). По истом мишљењу (1974: 34): „И рецепти – у различитом значењу те речи – спадају под појам захтева”.

4. У овом раду бавићемо се кулинарским рецептима, дакле упутствима за обраду намирница и справљање јела и напитака. Грађу ћемо узимати из куварских приручника, и куварских савета у дневном листу ’Политика’, као и из приручника за сакупљање, причуву и употребу лековитог биља (изворе в. на крају рада). У погледу структуре текста – мисли А. Стојановић (2015: 393), ослањајући се на Буркову (2004) – савремени кулинарски рецепт обично има „три блока: *интродуктивни* (назив и потребне намирнице), *основни* (начин рада) и *финални* (садржи препоруке за служење и сервирање јела, као и лингвокултуролошке информације)”.

## 2. Грађа

### 2.1. О ’начинима излагања’ у кулинарском дискурсу

1. Свестрана анализа кулинарства наравно није интересантна за лингвисте, нити су они спремни за такав компликован поступак. Нећемо се бавити ни свестранијим истраживањем текстова<sup>2</sup> – већ ћемо у контексту наших теоријских настојања око ’врста излагања’, пратити начин обликовања текстова и битне особености њихове са гледишта које у својим испитивањима заступамо (Јовановић Симић-Симић 2015). У центру наше пажње биће управо начин реализације грађе у описним, на једној, прескриптивним пасажима, на другој страни, и начин обликовања исказних форми у вези с тим.

2. „Пошто Кувар представља збирку инструктивних текстова („текстови за употребу”), он се одликује тзв. рецептурним стилем и прескриптивним модусом – мисли о томе А. Стојановић у поменутом раду (2015: 413). – Док се инструкције за припремање јела у савременим кулинарским приручницима на српском језику саопштавају, најчешће, обликом *инфинитива* (стандардно граматичко средство), у Драгановићевом Кувару преовлађује 2. *лице јединине императива*. Таква употреба 2. л. јд. императива преузета је из рецептурног стила минулих историјских

<sup>2</sup> Таквог је нпр. типа горе поменути рад Андреја Стојановића (2015) о првом српском куварском приручнику.

епоха и задржава се као узус<sup>3</sup> у српскојезичним кулинарским рецептима све до 30-тих година XX века [...], а од 1939. године до данас фаворизује се употреба *инфинитива*”.

3. Наш задатак је ограничен нашим научним преокупацијама – које рекосмо да остају у оквиру лингвистике. Дакле, бавићемо се језичким карактеристикама кулинарског дискурса. По природи ствари, у раду оваквог обима није могућа фронтална обрада веће количине грађе. Ми тој грађи, уз то, прилазимо из посебног теоријског угла – из угла расправе о ’врстама излагања’. Зато ћемо на одабраним примерима покушати да покажемо који се глаголски облици, и са каквим значењима, и прагматичким функцијама, сусрећу у кулинарским текстовима које смо узели за примере.

4. Пре тога укратко ћемо се осврнути на термин ’начин излагања’ (Валгина 2003). Термин ’излагање’ јавља се у речнику књижевних термина као алтернативан назив за текст: „[...] у току две последње деценије предлажу различите термине за текст: ’дискурс’, ’излагање’, ’говорна творевина’, ’говорни жанр’ и сл.” (РКТ 1992: s. v. ’текст’). По овоме би ’начин излагања’ био исто што и врста или тип текста. Иначе се ’излагање’ често употребљава у литератури као мање или више нетерминолошки назив за ’исказни поступак’, за поступак обликовања израза уопште. Ми ћемо овај појам дефинисати као специфичан поступак обликовања текста – наративног, дескриптивног, експликативног, прескриптивног итд. И управо је у овом тренутку важно запитати се које су битне дистинктивне црте приповедног, описног, објаснидбеног, наредбодавног и других ’начина излагања’. Као филолозима, намеће нам се одмах помисао нпр. на употребу глаголских облика помоћу којих се осмишљава исказ (в. Стевановић 1991: 572 и д.): на ’приповедачку’, на једној страни, ’описну’ или ’инструктивну’, ’прескриптивну’ или сл., на другој, као и на облике који прате ’проверу истинитости’ исказа (нпр. ’Истина је да [...]’, ’Сигурно је да [...]’, ’Биће да [...]’), описну функцију (’Кажем вам да [...]’, ’Сетићемо се да [...]’, ’Додајмо да [...]’), упућује на врсту инструктивности (’Треба да [...]’, ’Може [...]’, ’Обавезно је [...]’) итд. Додаћемо да постоје многе семантичке категорије тога ранга, као нпр. императив, прохибитив, лаудатив, пермисив итд. Систематизација појмова у овој области захтева посебна истраживања, па се ограничавамо на то мало напомена неопходних за даљу дискусију у овом раду.

<sup>3</sup> Негде од средине XX века наоვაмо, у кулинарским збиркама (и стручним гастрономским приручницима) пратимо експанзију *инфинитива*, који се данас сматра стандардним, доминантним средством српског кулинарског рецепта. Не треба заборавити да инфинитив има такав статус углавном у текстовима кулинарских рецепата који нагињу ка научно-стручном дискурсу (укључујући научно-популарно излагање у савременим куварима), док у другим функционално-стилским варијететима (фикционална литература, језик масовних комуникација и др.) облици предиката у описима глутонијских садржаја знатно варирају (ако је потребно, тамо рецепт може бити саопштен глаголима у 1. л. јд.).

5. Већ је речено да се кулинарски рецепт састоји из делова различитих комуникативних функција и структурних својстава. Најчешће се код оних које смо ми забележили разазнају два дела: први у којем се описује састав намирница, а други у којем се дају упутства за израду јела.

5.1. Узећемо први пример па га анализирати с обзиром на поменуте особености, али и уз обраћање пажње на 'начине излагања':

Славски колач  
(Јокић Стефановић 2003: 10–12)

$\frac{3}{4}$  л млаког млека  
3 јајета  
1 пакетић квасца  
брашна према потреби (око 1,5 кг)  
шољица уља

Тесто за славски колач меси се са квасцем. Растопите квасац у мало млаког млека. Умутите два јајета и спојите са размућеним квасцем. Додајте со. Почните да месите тесто додајући постепено брашно, онако како месите сваки хлеб. Доливајте повремено млако млеко и трудите се постепено да тесто које се обликује буде без грудвица. Прсте, којима месите, замочите у припремљено уље. Када маса буде толико густа да је не можете мешати, почните да месите. И даље прсте замачите у уље док га не потрошите. Добро умешено тесто, које се већ одваја од руку и добија мехуриће, оставите покривено чистим платном. Преко платна ставите испресавијани столњак или нешто слично, да колач буде добро увијен. Кад тесто удвостручи запремину, изручите га на даску за мешање и још једном премесите. Одвојите један мали део теста, у величини веће јабуке, за прављење украса. Можете одвојити и други део, нешто већи од првог, ако вам је потребан колач за литургију. Тесто за славски колач обликујте као хлеб и ставите у подмазан калуп, обавезно округао (плех или шерпу). Оставите тако да још мало надође. Док колач надолази, први део теста, предвиђен за украсе, још мало месите додајући брашно тако да добијете чврсту масу. Само од тврдог теста можете обликовати украсе. Најчешћи украси на нашим славским колачима су плетенице, лишће насечено са обеју страна, мале руже, други цветови, клас пшенице и сл. према жељи и вештини онога ко меси колач.

а) Први део назваћемо скраћеним описом. Он се састоји од назива намирница потребних за славски колач и нумеричких ознака њихове количине. Подаци су табеларизирани, без конструктивних додатака којима би били синтаксички уобличени у исказну форму. Овакав начин излагања заслужује назив номинално-нумеричког, или уопштеније – вербално-симболичког израза. Нумерички симболи при читању дају једнозначне ознаке за језичку репродукцију, па се у том случају заправо преводе у исказе номинално-констативне структуре (Симић–Јовановић 2002: I, 97 и д.).

б) Други део садржи упутства за справљање колача и нека додатна обавештења.

ба) Упутства су склопљена у реченичне структуре са предикатом у другом лицу множине императива: – *Растопите* квасац у мало млаког млека. *Умутите* два јајета и *спојите* са размућеним квасцем. *Додајте* со. – Итд.

(1) Императив је основни *прескриптивни* облик<sup>4</sup>. Прескрипција је у нашем примеру формулисана у врло ублаженом виду, рекосмо као упутство, и то у најблажим варијететима његових значења – као поука или савет<sup>5</sup>.

(2) Стојановић је у првом српском кувару из 1855. нашао императив 2. л. једн., а ми у анализираном рецепту бележимо друго лице множине. Запитамо ли се за разлог таквог поступка, одговор ћемо наћи у односу писца рецепта према његовом кориснику.

(2.1) Друго лице једнине поставља писца очи у очи са читаоцем, те његова реч делује нешто грубље, каткад наличи чак и на наредбу<sup>6</sup> коју домаћица издаје служавки или сл. – Вероватно је развој грађанске културе у Срба и изазвао промену у обраћању о којој Стојановић извештава.

(2.2) Множина, међутим, ствара осећај колективности и узајамности учесника у колективном подухвату у којем су сви равноправни, сугерирајући и пријатну отвореност, али ненаметљивост израза.

бб) Вероватно је при читању прва реченица упутства: – Тесто за славски колач *меси се* са квасцем – остала непримећена. Она стварно и нема прескриптивни смисао већ описно-приповедни, како би рекли нараторологи. Презент просто чини подлогу извештавања о поступку при мешању славског колача.

(1) Али ако боље загледамо, и покушамо открити прави смисао презента 'меси се' – приметимо да он својим свевременским значењем ('апсолутивним' – исп.: Симић–Јовановић 2007: 208) обухвата и време у којем се чита и примењује упутство: оно што се ради увек, ваља чинити и сада. Значи, у позадини приповедања заправо се крије извесна доза и прескрипције, али је она прекривена наративним тоном.

(2) Презент, уз то, има облик 3. л. једнине, и рефлексивни облик заменице 'се' уза себе: дакле, има имперсоналну рефлексивну форму. Сва пажња усмерена је на поступак, док учесници и поступка и комуникације о њему остају у сенци. Суздржаност и резервисаност таквог стила ван сваке су сумње.

<sup>4</sup> „Императивом се означава говорникова жеља коју треба да реализује саговорник”. Исп.: Симић–Јовановић 2007: 223

<sup>5</sup> РМС 1967–1976: s. v.: „поука, савет, наредба, директива како шта треба радити”.

<sup>6</sup> Исп. какав утисак производи наш анализирани исечак кад га преиначимо заменом 2. л. множ. -> 2. л. једн.: – *Растопи* квасац у мало млаког млека. *Умути* два јајета и *споји* са размућеним квасцем. *Додај* со.

бв) Употребљен је и обрт са глаголом 'моћи' и инфинитивом, који је у једном случају обележио арбитарност упутства: – (Одвојите<sup>7</sup> један мали део теста, у величини веће јабуке, за прављење украса.) *Можете одвојити* и други део, нешто већи од првог, ако вам је потребан колач за литургију. – У другом случају појачајни адвербатив 'само' нешто повишава прескриптивни тон израза: – Само од тврдог теста *можете обликовати* украсе.

бг) Описни стил последњег исказа у нашем примеру: – Најчешћи украси на нашим славским колачима су плетенице, лишће насечено са обеју страна, мале руже, други цветови, клас пшенице и сл. према жељи и вештини онога ко меси колач. – као да сугерира дистанцу писца упутства од сваке прескрипције. И заиста, описом се извештава о 'најчешћим украсима', и без амбиције да се препоручи било који, чак и уз остављање могућности одустајања од сваког украса. Но и поред свих резерви, и овај исказ у неком дубинском слоју свог смисла – садржи нешто као препоруку да колач буде украшен на један од описаних начина.

в) На први поглед врло једноставно конципиран текст скромних амбиција и стилског домета – пред нама се ипак раслојава у више разнородних и функционално дивергентних сегмената. Већ ово најављује знатну разноврсност текстова и 'начина излагања' у изради кулинарских рецепата. Поћи ћемо у анализи који корак даље да бисмо утврдили и друге чињенице важне за разумевање кулинарског дискурса – ако постоје.

5.2. Већ смо утврдили факат да су глаголски облици у текстовима рецептурног стила врло разноврсни, и да од тога зависи 'начин излагања'. Речено је такође да се у новије време осећа све већа склоност ка употреби инфинитива. Ево једног примера који то потврђује:

Песто<sup>8</sup> од паприка  
Здравље на тањиру  
(Политика, 25. новембар 2013: 16)

- килограм паприке
- један патлиџан
- два грама соли
- бели лук
- бибер
- кашика јабуковог сирћета
- кашика маслиновог уља

<sup>7</sup> Императив 2. л. мн. глагола 'одвојити' ваља писати као 'одвојте', али ми остављамо правопис наше грађе по страни, а одустали смо и од правописних и интерпункцијских интервенција.

<sup>8</sup> Нови термин за кашасто јело од поврћа.



Паприке испећи целе у рерни, као и патлиџан, а затим их ољуштити и иситнити. До дати со, бели лук, бибер, сирће и маслиново уље и у блендеру направити песто. Не смета ако у њему буде већих комада поврћа.

а) У рецептима које објављује 'Политика' преовлађује инфинитив, а ми смо се одлучили за кратак текст да не бисмо рад преко неопходне мере оптерећивали грађом. Инфинитивни облик – као што је одвећ видљиво – уноси у текст ноту административног израза, хладног и на дистанци од примаоца. Инфинитив је неутрални назив глаголског садржаја, у извесном смислу сличан именичким речима ('читати' – 'читање'). Кад се нпр. нађе у наслову, просто упућује на садржај или какве дуге особености текста који следи ('Кренути од ђавола, стићи до анђела' – в. у: Симић–Јовановић 2007: 228). У рецептурном тексту, међутим, осећа се извесан тон пре-скрипције ('Паприке испећи целе у рерни, као и патлиџан'), и то безличне, и хладније интониране него код императива. Нешто од административне дистанцираности није лако превидети.

б) Упутно је скренути пажњу на финалну примедбу о 'комадима поврћа'. Обртом 'не смета' уноси се мекан призив који се онда разлива на цео текст и донекле отупљује опорост канцеларијског дискурса.

в) О начину описа употребљених намирница нема даље потребе говорити, јер се примењује уобичајен начин најкраћег начина формирања описних форми.

5.3. Следи текст са употребљеним безличним презентом и рефлексивном речцом:

Кравај<sup>9</sup> од киселог купуса  
(Јокић Стефановић 2003: 26)

Главица киселог купуса  
500 гр пројиног брашна  
алева паприка

Кисели купус се ситно исецка, поспе алевом паприком и на уљу пропржи. Од пројиног брашна и воде замесе се два танка 'колачића'. Преко првог се изручи кисели купус, поравна се а по њему долази други кукурузни 'колач', тако да је купус са стране тестом затворен. Све се стави у тепсију подмазану уљем а затим у загрејану пећницу да се пече око 25 минута на средње јакој ватри.

Раније смо утврдили својства текста са овим обликом, те је битна једино напомена да је у том стилу могуће формулисати и цео текст рецепта. Свуда је у првом плану сам поступак справљања јела, док актери и справљања јела и комуникације – остају у позадини.

<sup>9</sup>РСАНУ 1959. и д. (s. v. *краваљ*): „Кравај значи печене колачиће и гибанице које званице о великој свадби увече као поклон носе у сватове”.



5.4. Више нема потребе ни за навођењем првог дела рецепта, па ћемо га у следећем примеру изоставити. Сада је на реду текст са личним обликом презента, и то у другом лицу множине:

Лигње са рузмарином  
Здравље на тањиру  
(Политика, 25. новембар 2013: 16)

Потребни састојци:  
– 400 г мањих лигњи  
– 250 г кромпира  
– 150 г зелене бораније  
– два парадајза  
– 50 г црних маслина  
– три кашике маслиновог уља  
– грам соли  
– першун  
– црни и бели бибер  
– три чена белог лука  
– гранчица рузмарина

Кромпир очистимо и исечемо на коцке, а затим га убацимо у шерпу са водом и кувамо десетак минута. Боранију за то време очистимо и исечемо па је додамо кромпиру и оставима да се кува још десетак минута. Лигње исечемо и пропржимо у тигању са маслиновим уљем и зачинима. Затим их извадимо, додамо процеђене (-и) кромпир и боранију и исечене маслинке и парадајз. Јело промешамо и сервирамо топло.

а) Презент општег временског значења, као што смо већ утврдили, преко свевремености стиже и до ситуације на коју се односи, те њеном инклузијом у опште значење ствара утисак обавезности, дакле неке врсте прескрипције.

б) Уз то, прво лице множине, овде презента, одређеније него, горе, друго лице императива – ствара штимунг колективности и осећај сарадње писца рецепта и његовог читаоца у заједничком послу.

в) Овај облик можемо без двојбе узети за облик најблаже формулисаног и најпријатније интонираног упутства. Заправо је и овде реч о 'преоблачењу' једног 'начина излагања', прескрипције, у рухо другог – описа или наратива. Резултат је – еуфемизација израза чији је циљ свакако да се створи пријатна атмосфера кухињске конверзације, у којој препоруке делују логиком домаћичке приче; примиче се дакле необавезном ћаскању, али ипак са извесном дозом бриге за остварење реченог.

## 2.2. Рецептурни стил и језик кулинарске струке

1. Ако постоји научна област изучавања људске исхране и њених састојака (кулинарство, глутонистика, нутриционизам или сл.) – а свакако постоји, – онда је однос кулинарске рецептуре према тој науци или тим наукама сличан ономе између нпр. фармакологије и лекарских рецепата, или техничких наука и техничких стандарда о грађењу, пројектовању, производним поступцима у индустрији итд. Не улазећи овом приликом дубље у ту проблематику, ми ћемо подсетити само на однос ботаничке науке и упутства за сакупљање лековитог и сличног биља, и справљање биљних препарата и напитака – овом приликом само чајева.

2. При руци нам је један такав приручник који стоји пре на позицијама популарне науке него рецептара за коришћење научних достигнућа у стро-го практичне сврхе (Туцаков 2010), па ћемо из њега преузети и приказати који пример (у ствари само два).

2.1. Чувени кинески чај има своју замену, и она је описана, те њен начин справљања приказан, у следећем тексту:

Израда замене за кинески чај  
(Туцаков 2010: 92)

У последња два светска рата у Европи су израђиване разне замене за кинески чај. Најчешће су употребљаване мешавине у којима је увек било купиновог листа. У Другом светском рату редовно је додаван шипак. Ради бољег апетита препоручујемо да се мешавини преврелог лишћа од купине, малине, рибизле, шумске јагоде и огрозда додају осушене шумске јагоде и пропржени шипак. Препоручујемо овај испробани рецепт:

листа од рибизле 200 грама  
листа од купине 100 грама  
листа од малине 100 грама  
листа од шумске јагоде 10 грама  
листа од огрозда 10 грама

Брати потпуно младе, маљаве листове с врхова гранчица са што мање држака. Држе се један до два дана на малим куповима да свену, а за то се време чешће преврћу да се не би угрејали, 'упалили', тј. да врење не би било сувише бурно, него тихо и постепено. Затим се листићи на столу руком увијају. Увијени се листићи увежу у велику мараму, па се то обеси изнад лонца из којег излази водена пара; тако се држи око пола сата. Потом мараму с лишћем притиснути између две даске и оставити да преко ноћи преври у топлој просторији. Увијање, парење и врење поновити још два пута, све зато да би се добио угодан мирис сличан кинеском чају. На крају се листићи поново уврну као црни кинески чај и брзо се осуше на сунцу или на јакој промаји. Још млак чај запаковати у херметички затворене посуде (флаше, металне посуде) да не би изгубио угодан мирис и да не би привукао влагу и стране мирисе.

а) Аутор се не ограничава просто на опис састојака и начин приправљања чаја који препоручује, већ у уводном делу даје кратка обавештења о настанку напитка, те о сопственим настојањима да га уобличи. У излагање аутор уноси и извесну личну ноту, и то чини преформулацијом прескриптивног у друкчији исказ, у чијем уводном делу стоји напомена о његовом ставу. Конструкцију ћемо назвати декларативом, јер писац сопственим речима објављује који ће тип исказа или 'начин излагања' употребити: – Ради бољег апетита *препоручујемо* да се мешавини преврелог лишћа од купине, малине, рибизле, шумске јагоде и огрозда додају осушене шумске јагоде и пропржени шипак. *Препоручујемо* овај испробани рецепт. – Мајестетичка множина као да ублажава тон, и поставља изванзаклон у виду општег мишљења.

б) Разлог за сврставање оваквог текста у популарно-научни стил може се наћи у њему самом. Декларативна формулација није употребљена сама, већ јој претходи кратко подсећање на сврху таквог ауторовог става: 'Ради бољег апетита' – које у суштини сасвим личи на неко образложење. Хоћемо рећи да је тиме декларативни начин излагања добио обрису научно-аргументативног.

в) Рецептурни део текста представља мешавину двају 'начина излагања', од којих је један реализован помоћу инфинитива ('Брати потпуно младе, маљаве листове'), а други у облику имперсоналног презента ('Држе се један до два дана на малим куповима да свену'). И ту се јављају извесна објашњења, дакле елементи научног стила ('а за то се време чешће преврћу да се не би угрејали, 'упалили', тј. да врење не би било сувише бурно, него тихо и постепено').

2.2. Други текст који наводимо односи се на познату биљку боквицу. Дужином он заправо прекорачује просторне могућности нашег истраживања, али га ми (уз мала скраћивања) наводимо не само да покажемо одлике текста, него и да скренемо пажњу на шта све обраћа пажњу писац научно популарног трактата у односу на горе приказане облике кулинарских рецепата:

Боквица  
(Туцаков 2010: 110–112)

Код нас расте двадесетак врста боквице по насељима, поред путева, на ливадама и пашњацима, по шумама и на другим местима. Има их свуда. Нису отровне ни штетљиве. За време ратова и гладних година јео се млад лист, особито од велике или женске боквице [...] Неке се од најдањијих времена употребљавају као лек, много више у народу него у школској медицини за лечење многих болести а и као профилактичко средство (зелен лист и сок из листа као пролећна витаминска кура). У већини врста боквице лишће се развија у облику розете у дну стабљике која није граната и нема лишћа него се завршава збијеном цвашћу од неугледних ситних цветова. Према облику листова и цвасти разликују се међу собом неке домаће врсте које су најраспрострањеније и користе се као лек [...]

Берба. – Лист се бере све док биљка цвета, а корен се вади целе године.

[...] Не смеју се мешати наведене три врсте боквице. Свака се мора одвојено брати, сушити, паковати и свака под својим именом продавати, јер то захтева и међународна дрогистичка и фармацеутска трговина. Иначе, хемијски састав и дејство све три врсте боквице је готово исто тако да се за потребе домаћинства све три могу користити посебно или помешане. У народу се највише цени и најчешће употребљава широколиста, крупна или женска боквица.

Састав. – У свим деловима биљке има хетеозида аукубозида и ензима инвертазе, емулзина, тирозиназе и коагулазе. У листу има око 4% танина, пектина, лимунове киселине, витамина Ц, сапоназида и фитонцида. У семену има слузи, масног уља, беланчевина и шећера.

Употреба. – Лист боквице делује против разних упала коже и слузнице, појачава лучење течности у плућима и тиме олакшава искашљавање суве густе слузи из органа за дисање; смањује учестано мокрење и повољно делује на органе за варење: пролив, катар, грчеви, чир на дванаестопалачном цреву и на желуцу.

Плантакод је фармацеутски фабрички сируп против кашља израђен од листа боквице. Домаћинства могу за зиму за своје потребе начинити сличан сируп: младо, сочно, тек убрано лишће боквице се опере у неколико вода (јер боквица често расте по насељима где има разне прљавштине, прашине и других извора заразе), самеле машином за месо и стискањем кроз платно исцеди зелен сок; 1 кг тог сока помеша се са 2 кг меда или се прокува 10 минута са 2 кг шећера. Узима се 4–5 дневно по 1 кашика.

Пастиле се праве у апотекама и у фармацеутској индустрији: по 5 г сока од боквице, црног шећера (од сладића), гуме трагаканте и самлевоног ризома од перунике, све помеша, дода 50 г воде и пола килограма шећера, замеси и начине пастиле пријатног укуса и добар лек за органе за варење (чир желуца, дванаестопалачног црева) и дисање (хронични бронхит, фарингит, ларингит). Место воде и шећера боље је додати 600 г меда.

Народна медицина. – Боквица је омиљен народни лек. За њу готово сви знају и многи је употребљавају као лек. Изгледа ми да ниједну другу домаћу лековиту биљку тако често и скоро редовно не употребљавају као боквицу. Свако ће вам одмах, без околишења, казати да је за посекотине најбоље привити лист боквице. Већина зна да лист треба претходно добро опрати да буде чист, да се не би нечистоћом с листа рана заразила. Многи опран лист обришу и намажу машћу или уљем и тек тако омекшан стављају на рану. Ово је сасвим оправдано, јер посекотина не крвари, не загноји, брзо зарашћује и остаје мали ожиљак. Године 1958. доказана је знатна антибактеријска моћ боквице, јер су у њој откривени фитонциди (Фелклова. – В. Туцаков 2010).

Текст је сегментиран, и сваки сегмент има свој описни и практични део.

а) Практични део само понекад подсећа на рецептурни дискурс (’младо, сочно, тек убрано лишће боквице се опере у неколико вода [...], самеле машином за месо и стискањем кроз платно исцеди зелен сок’), а већином има интерпретативни или аргументативни карактер.

б) Каткада је аутор осетио потребу да прибегне строгим формулацијама сличним онима у медицинским рецептима: – *Не смеју се мешати наведене три врсте боквице. Свака се мора одвојено брати, сушити, паковати и свака под својим именом продавати [...]* – То су свакако детаљи који се додирују са потребом очувања људског здравља или сл.

в) Иначе, наилазимо и на пасаже стриктно научног стила са терминима и другим средствима стручног објашњења. То је нарочито упадљиво у пасусу где се описује органски и хемијски састав биљке: – *Састав. – У свим деловима биљке има хетеозида аукубозида и ензима инвертазе, емулзина, тирозиназе и коагулазе. У листу има око 4% танина, пектина, лимунове киселина, витамина Ц, сапоназида и фитонцида. У семену има слуги, масног уља, беланчевина и шећера.*

г) На другој страни је опис саме биљке који има тон приватног народског приповедања: – *Код нас расте двадесетак врста боквице по насељима, поред путева, на ливадама и пашињацима, по шумама и на другим местима. Има их свуда. Нису отровне ни штодљиве [...]* У већини врста боквице *лишће се развија у облику розете у дну стабљике која није граната и нема лишћа него се завршава збијеном цвастићу од неугледних ситних цветова.* Према облику листова и цвасти разликују се међу собом неке домаће врсте које су најраспрострањеније и користе се као лек [...]

д) Врло је занимљив и историјат употребе биљке у нашем народу: – *За време ратова и гладних година јео се млад лист, особито од велике или женске боквице [...]* *Неке се од најдавнијих времена употребљавају као лек,* много више у народу него у школској медицини за лечење многих болести а и као профилактичко средство (зелен лист и сок из листа као пролећна витаминска кура).



Боквица

Доносимо и упутство о начину припреме и употребе чаја од боквице:

„Jednu supenu kašiku lista bokvice prelići šoljom (200 ml) ključale vode, ostaviti da stoji pola sata, procediti. Piti 2–3 puta dnevno po jednu šolju čaja posle jela.”

„Чај од боквице спрема се од листова, корења или семења боквице. У шољу прокуване воде ставите једну кашику осушених боквица и пустите да одстоји 10 минута, а затим процедите. Чај од боквице можете пити као топао или хладан напитаk. Немојте стављати шећер у чај. Пијте незаслаћен чај 3 пута дневно, пре сваког оброка.”

3. Приказани примери, дакле, указују не само на рецептурним стилем формулисане пасаже, већ и на неке додатне који собом истичу разноврсност варијетета израза у научно-популарним текстовима.

### *3. Закључне напомене*

1. У новије време лингвистичка истраживања шире се далеко ван граница класичне науке о језику, која је била уоквирена углавном језичким особеностима песничке речи. Најпре је примећено да језик варира с обзиром на области људске активности и људских општих схватања о разноврсним питањима људског живота, па је почело испитивање тзв. функционалних стилова. Затим је примећено да језичка варијација зависи и од тзв. 'жанрова', како песничке речи, тако исто и осталих функционално-стилских формација.

2. Аутор се у приложеном раду бави тзв. рецептурним кулинарским стилем, и налази да ту доминирају две значајне ствари: прво је опис артикала који се употребљавају за справљање ове или оне врсте хране, а друго су упутства за справљање јела. Описни текст заснован је на употреби тзв. индикативних облика, док рецептурни стил своју базу има у модалним облицима прескриптивног значења.

3. Значајну напомену заслужује једна појединост која проистиче из факта да су поред основног прескриптивног облика, императива, у овим текстовима бележени и други облици: инфинитив и презент. Наше је мишљење да потоњи облици служе као вео којим се прекрива и донекле чини неупадљивом наредбодавна нота императива – рекосмо: постиже се њена еуфемизација.

4. Друга важна појединост у овој сфери наших истраживања јесте појава инфинитива и имперсоналног облика презента (са 'се'), на једној страни, и презента у другом лицу множине, на другој. Првим се постиже хладан тон излагања, каткада сличан административном изразу, а другим, осећај извесне узајамности и фамилијарности.

5. Грађу смо узимали из куварских приручника, и куварских савета у дневном листу 'Политика'. Утврдили смо да савремени кулинарски

рецепт обично има „три блока: *интродуктивни* (назив и потребне намирнице), *основни* (начин рада) и *финални* (садржи препоруке за служење и сервирање јела, као и лингвокултуролошке информације)”. Основни део рецепта одликује се прескриптивношћу, која се изражава инфинитивом, императивом 2. јд., 1. и 2. мн., као и презентом истих облика као императив – чиме се постиже стилско нијансирање текста.

## ЛИТЕРАТУРА

- Буркова 2004:** П. П. Буркова, *Кулинарний рецепт как особый тип текста: на материале русского и немецкого языков*. Ставрополь: Канд. дис.
- Валгина 2003:** Н. С. Валгина, *Теория текста*, Москва: Логос.
- Зеґет 1974:** W. Segeth, *Aufforderung als Denkform (Vom Wissen zum zielgerichteten Handeln)*, Berlin: Akademie-Verlag.
- Јовановић Симић–Симић 2015:** Ј. Јовановић Симић и Р. Симић, *Вербатологија. Лингвистичке основе науке о вербализацији света*. Београд: Научно друштво за неговање и проучавање српског језика и Јасен.
- Клаић 1972:** В. Клаић, *Veliki rječnik stranih riječi*. Zagreb: Zora.
- Морис 1971:** Ch. Morris, *Writings of the General Theory of Signs*. The Hague and Paris: Mouton.
- Ољанич 2007:** В. А. Ољанич, *Презентационная теория дискурса*, Москва: Гнозис.
- РКТ 1992:** *Речник књижевних термина*, (друго, допуњено издање, ур. Драгиша Живковић), Институт за књижевност и уметност у Београду, Београд: Нолит.
- РМС 1967–1976:** *Речник српскохрватскога књижевног језика*. Нови Сад: Матица српска.
- РСАНУ 1959. и д.:** *Речник српскохрватског књижевног и народног језика*, Београд: САНУ.
- Симић 1999:** Р. Симић, *Основи синтаксе српског језика*. Београд: Научно друштво за неговање и проучавање српског језика и Никшић: Јасен.
- Симић–Јовановић 2002:** Р. Симић и Ј. Јовановић, *Српска синтакса*. Београд: Научно друштво за неговање и проучавање српског језика и Јасен.
- Симић–Јовановић 2007:** Р. Симић и Ј. Јовановић, *Српска граматика*. Београд: Научно друштво за неговање и проучавање српског језика и Јасен.
- Симић–Јовановић Симић 2015:** Р. Симић и Ј. Јовановић Симић, *Рецептурни стил гастрономског дискурса*, Зб. радова: Језик, књижевност, дискурс: језичка истраживања, Уреднице: Биљана Мишић Илић, Весна Лопичић, Ниш 2015, 105–118.



- Стевановић 1991:** М. Стевановић, *Савремени српскохрватски језик II*. 5. изд. Београд: Научна књига.
- Стојановић 2007:** А. Стојановић, Рецептурни стил српскојезичне научне литературе XVIII века. *Стил*, 6, 51–61.
- Стојановић 2015:** А. Стојановић, Стил и језик Драгановићевог куvara. *Српски језик*, XX, 387–422.

#### ИЗВОРИ

- Драгановић 1885:** Ј. Драгановић, *Србскій Куваръ*. Нови Садъ.
- Јокић Стефановић 2003:** Др Нада Јокић Стефановић, *Посни кувар (Посна и славска јела, торте и колачи. Српска обредно-обичајна кухиња)*. Београд: Бео књига.
- Политика 2013:** *Политика*, 25. новембар: 16.
- Туцаков 2010:** Ј. Туцаков, *Лечење чајевима лековитог биља*. Београд: Запис.