

Храна као текст

Душко Витас

О наслову

Масимо Монтанари: *Храна као култура*

*„Говорити о **медитеранској храни** (у једнини) својеврсна је **метафизичка апстракција** која занемарује крајњу разноврсност околности које је сама географија, а да не спомињемо историју, створила у областима као што су ... Прованса и Либан, Тунис и Далмација, Сицилија и Египат. Многи фактори који творе тзв. **медитеранску храну** резултат су недавних културних размена између светских континената и области...”*

Језик хране

Језик хране је већ сам по себи апстракција.

Размена намирница, рецепата, јела... између култура је и размена језичких садржаја који сведоче о разноликости културних утицаја.



Апстракција

Да ли најобичнији називи јела имају прецизно значење у нашем језику? Да ли зависе од аутора, научне области, региона...?

Лексикографија

Из угла домаће лексикографије је језик хране (можда) сувише обичан или можда чини специфичну терминологију и углавном занемарен.

У РМС свега педсетак одредница има ознаку *кув.* (= *куварски термин, кулинарство*), а и ове су обележене недоследно. Међу речима обележеним са *кув.* су

аспик, баница (покр.), долма, флекуце, фрикандо, кромпирача...

или (у изразима)

Добош-торта, царско месо, босански лонац, фаширана шницла...

али многе недостају...

Пример: уштипак

У РМС: (недостаје кув.)

уштипак, -пка м (мн. уштипци, -пака) *мали колач од **киселог** теста пржен у масти* – Говори Јоци да ће му спремити уштипака с медом. (**, само нека он каже кад ће да дође на вечеру.**) Лаз. Л. Мајка њена... напекла уштипака. Шимун.

крофна ж нем. варв. *врста колача од квасног, киселог теста, округла облика, пржена у масти*; исп. крафн(а) – Зар ће крофне нарасти поред оне луде куварице? Трифк. ...

Из приповетке **Ветар, 1886.**

Agata Kruszec – Вукова трпеза

ŬŠTIPAK, m. (österr. die Zwickkrapfen), placentuae genus.

U savremenom srp. jeziku ova leksema ima prvobitno značenje: 'uštip, komadić', tek **kao drugo navodi se Vukovo: 'vrsta kolača od kiselog testa prženog na masti, priganica, hristula'** (MS; JAZU). „Spadaju u kategoriju jela koja se pripremaju u svečanim prilikama, za goste, uz praznike itd.” (Palavestra, s. 292). **U potvrdama se nalazi od XVII veka (JAZU).**

Али **уштипак** је познат већ код Апиција међу ***Aliter dulcia!***

Уштипак у дисертацијама

'**Колач од дизаног теста** који се вади кашиком и пржи' назива се **уштипак** у свим пунктовима. (Мирилов. *Кулинарска терминологија Војводине*. 2016)

Део сваког оброка био је хлеб од пшеничног брашна спремљен за ватром: погача у пепелу и црепуљи, а **под сачом уштипци**. (Вуксановић. *Гастрономска димензија...* 2017)

Забележене деривате имају лексеме ... **уштипак** (*уштипчар, уштипчара, уштипчић*).

Фрита, фритула ← врста **уштипака**, приганица (Радоњић. *Кулинарска лексика у савременом српском књижевном језику*. 2017)

Мијатовић 1908.

У *Српска народна јела у Левчу и у Темнићу* (Ердељановић, 1908)

Уштипци. Праве се овако. У каленицу се метне једна прегршт 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 измути. За то време се разгреје маст у тигању, па се затим у њу спушта по једна ложница од оне смесе, и кад се добро испече (пожути), вади се и износи на совру.

Лука Грђић Бјелокосић (1908)

У *Српска народна јела у Херцеговини и у Босни* (Ердељановић)

Уштипци. — Види: "приганице".

Приганице. — За приганице се замијеси овлаше тијесто од пшенична брашна, у које се утуче по које јаје. На ватру се метне тава и у њу подоста масла. У вруће масло се меће овога тијеста са кашике, те се ту поприга. Попригани колачићи се једу онако сухи или се присмаче са њима сира. Једни ове колаче слажу у суд, па их залију киселијем млијеком, у које је утучено чесно-два бијелога лука.

Приганице. — Пшенично се брашно замијеси ожитко и у њ се убаци помало кваса. Затијем се метне тава на ватру и у њу подоста уља. Тијеста се меће на уље помало са кашике и ту се поприга на колачиће. ~
крофна?

Лука Грђић Бјелокосић (1908)

Превртача. — Пшенично брашно се замијеси са јајима и слаткијем млијеком ожитко. Затијем се узме мало масла на таву и разлије се онога тијеста по свој тави отанко. Када се упече са једне стране, преврне се са друге. Отуд и име превртача. Када их се напече колико треба, метне се по средини шљивова пекмеза или млада скорупа и шећера, па се савије у трубу и метне у какав суд. Суд се метне мало у пећ или на жераву. То је оно јело, што Швабе зову "**палачинке**".

Миџина (1878)

Уштипци. 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

Миџина

17. Палачинке. Тесто за палачинке разноврсно се готови, што финије, тиме се додаје више јаја а мање брашна, а за обичне више брашна него јаја; а следећи примери држим да ће довољни бити.

1. Узми 4 цела јајета, 4 кашике просејана fina брашна, $\frac{3}{8}$ литре млека и мало соли, а ово са бркљачом у лонцу добро размути.

2. Узми 4 цела јајета, 4 жуманцета, 6 кашика просејана fina брашна, мало соли, $\frac{3}{8}$ литре млека и пену од 4 беланцета и размути у лонцу са бркљачом.

3. Узми 6 свежих јаја 6 кашика просејана fina брашна, $\frac{3}{8}$ литре млека и $\frac{3}{8}$ литре повлаке и ово све бркљачом размути, додај мало соли и уз то потврду пену од 6 беланаца.

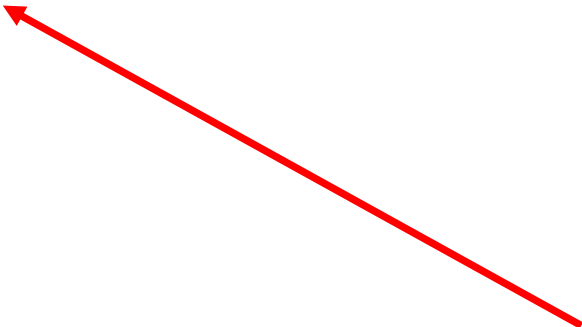
4. Узми три цела јајета, 105 грама просејана fina брашна, $\frac{3}{8}$ литре млека и мало соли, па све ово добро са бркљачом размути.

Пата (1939)

Старински уштипци. Усути у шерпу 1/2 литре воде, мало је посолити и загрејати на штедњаку. Засебно, у суду добро умутити 3 жуманцета варјачом. Затим у жуманца постепено додавати топлу воду, непрестано мешајући док се сва вода не утроши. После тога усути 1/2 килограма меканог брашна, лупајући варјачом док тесто не добије мехуре. Улупати 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, спуштати их у врелу маст и пржити. Румене уштипке вадити решеткастом кашиком из масти...”.

Пелапра (1974)

Уштипци (*beignets*) се састоје од **различитих најева** који су увијени у тесто и печени на масти. Правимо их од **незаслађеног пареног теста (*pâte à choux*)** коме су додани остали, углавном уситњени састојци.



Као тесто за принцес-крофне
(путер, брашно, јаја, вода)

H1 (2019) – Гурманија (аутор)

Toplo i s mirisom na detinjstvo... Ove uštipke pripremićete brzo, za svega 20 minuta.

Sastojci:

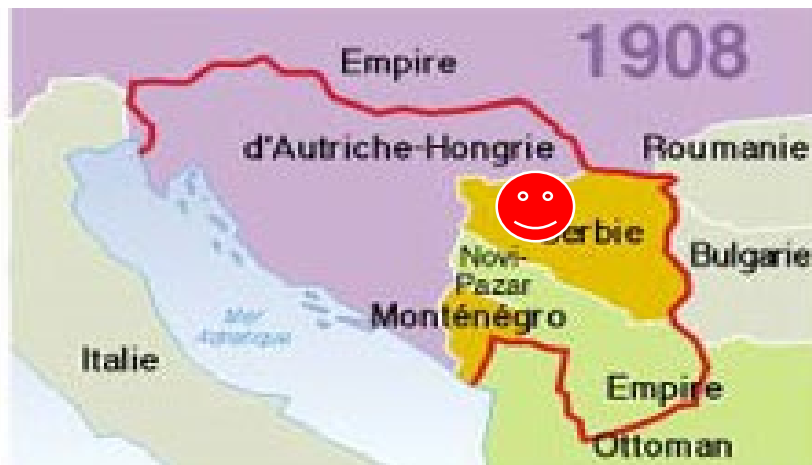
- 6 kašika brašna
- 4 jaja
- 1 čaša kiselog mleka
- 1 prašak za pecivo



Priprema: *Umutiti 4 jaja, dodati kiselo mleko, prašak za pecivo i brašno. Kašikom vaditi uštipke i odmah pržiti na vrelom ulju.*

Шта је био мамац за Јоцу 1886?

Миџина?



Бјелокосић?

???

Мијатовић?

Шта одавде можемо да закључимо?

- Примери су из речника, теза, етнографских и етнолингвистичких студија, куварских приручника, новина... ➔ различити (хетерогени) извори
- Разлике у начину припреме су:
 - према времену (од 1878. до 2019.)
 - географске (Босна-Херцеговина, Левча, Нови Сад, централна и западна Србија,...)
 - према политичком центру (Турска, Аустроугарска, Србија, Француска...)

Уштипак је једна кулинарска апстракција!

Апстракција или...

Назив једног јела без рецепта је апстракција која нема јасно значење ако уз назив није приложен рецепт (слично и за састојке и поступке).

Али чак ни рецепт који није прецизан неће дати ваљан резултат. У претходним примерима какво је брашно у питању, колико се дуго тесто меси, маст или уље...?

Корпус

Како овај хетерогени материјал окупити у претраживи корпус на корист лингвиста, лексикографа, етнолога, историчара... кувара и гурмана...?

Састав (потенцијални) корпуса су оквирно

- Једно- и вишејезични речници и глосари
- Куварски приручници и уџбеници (на српском или преведени)
- Етнолингвистичке и историјске студије, дисертације и научни чланци
- Монографске студије као (Мијо) или (Онфре)
- Колекције рецепата са веба
- Новински чланци
- Јеловници
- Изводи из књижевности

Корпус

За разлику од других корпуса, овакав корпус има специфичну структуру.

Према природи, текстови у корпусу би морали имати очувати различиту организацију изворних докумената, а она веома варира од извора до извора:

- Равни текст
- Листе (јеловник)
- Листе листа (рецепт)
- Паралелни текст...

Корпус

Разликују се и погледи на корпус: поред трагања за појављивањем одређене речи, упит би морао, на пример, да омогући спецификацију:

- Разликовање назива јела од састојака (нпр. *пасуљ*)
- да води рачуна о варијацијама у облику речи и синонимним (архаичним, регионалним) изразима (*приганица, фритула, уштипак...*)
- да ограничи резултат претраге на временски и/или просторни домен и да прикаже резултате независно од фреквенције (нпр. временску криву)
- да претражује одређени подкорпус формиран пре претраге...

Информатичка питања

Две врсте задатака:

- Ресурси потребни за обраду корпуса
- Трансформације текстова

Ресурси - речник

- Електронски речник у ЛАДЛ-формату

уштирака, уштипак. N+Conc+Food+Course+DOM=Culinary+FLX=N17:mp2q
добош-торта, .N+Conc+Food+Course+DOM=Culinary+Comp:fs1q

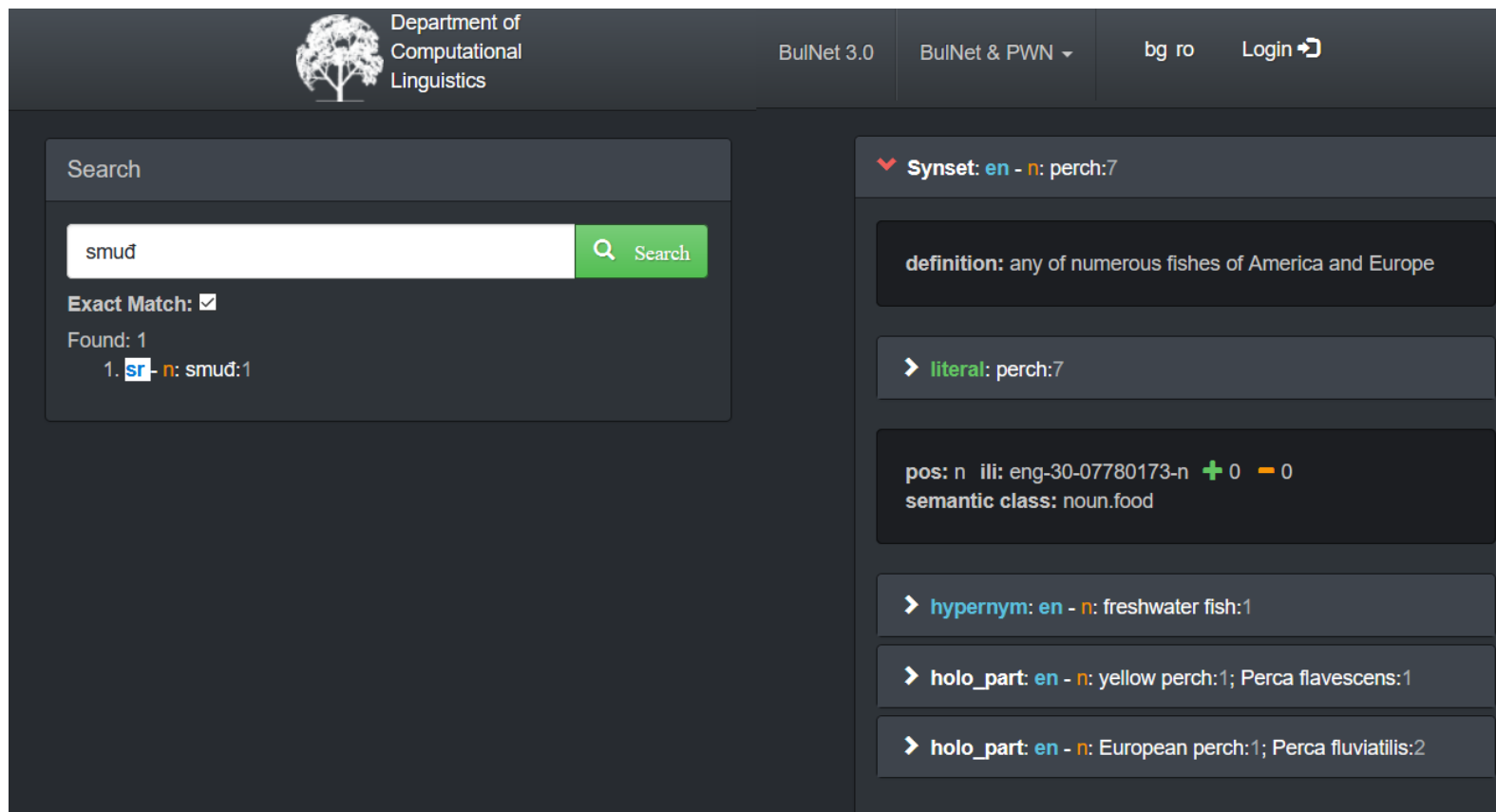
Други семантички маркери?

смуђ, .N+Zool+DOM=Zool+DOM=Bio+Alim+Conc+Food+DOM=Culinary+FLX
=N84:ms1v

риба, речна... сезона?...

Додатни ресурси

Специфичне мреже попут ВордНета, али и други извори (Википедија и сл).



The screenshot displays the Department of Computational Linguistics website interface. The header includes the department logo, name, and navigation links for 'BulNet 3.0', 'BulNet & PWN', and language options 'bg ro'. A 'Login' button is also present.

The main content area is divided into two panels. The left panel shows a search results for the term 'smuđ'. It includes a search bar with the text 'smuđ', a green 'Search' button, and a section for 'Exact Match: ☒'. Below this, it states 'Found: 1' and lists the result: '1. [sr](#) - n: smuđ:1'.

The right panel displays the details for the synset 'en - n: perch:7'. It includes a 'definition: any of numerous fishes of America and Europe' and a 'literal: perch:7' link. Below this, it shows the 'pos: n' and 'ili: eng-30-07780173-n' with a '+ 0 - 0' indicator, and the 'semantic class: noun.food'. Further down, it lists 'hypernym: en - n: freshwater fish:1' and 'holo_part: en - n: yellow perch:1; Perca flavescens:1'. At the bottom, it lists 'holo_part: en - n: European perch:1; Perca fluviatilis:2'.

Еволуција назива – шницла?

Код Миџине:

телеће **пржољице** — *Kalberne Schnitzel* — телеће шницле

овнујске **пржољице** — *Cotelette* — ребарца

али код Пате више нема **пржољица** (ни у Вуковом Рјечнику, а Гугл бележи једно једино појављивање – **надјевене пржољице** уз напомену да је реч о традиционалном старохрватском јелу 😊, али би се рекло да је варијанта **paupiette**).

Еволуција састојака - бамија

ПАТА:

БАМЊЕ Некада сте могли видети на београдској пијаци рпе овога поврћа док данас је реткост. А, лети, бамње су врло пријатно зеље, многи га цене више него иједно друго. Многи га читаоци и познају: то вам је дугуљаста, ребраста зелена махуна, маљава и зашиљена на врху; кад израсте дуга, личи донекле на зелену паприку.

У Београду (и по Србији) је скоро нестала, али не у Македонији, Босни, Грчкој, Бугарској...



Еволуција састојака - булгур

Тројановић (1892): *Код нас се много цени и **бунгур**, који се истоветно прави по свима земљама где Срби живе. Бунгур може бити од јечма или пшенице. Први се прави на овај начин: јечам се куха неко време, али не у кључалој води, него се више бари, затим се извади и лепо осуши. Пошто је довољно сух, грува се у ступи, а тиме се од ошља очисти (ако јечам није чист, као што раде у Јадру) и унеколико истуца — то је бунгур. Већина га сељака употребљава место пиринча...*

У 20. веку се губи, али у 21...



У РМС као **бунгур**, али га нема у Једнотомнику

Еволуција поступака – претече пљескавица?

МИЈАТОВИЋ (1908)

На ражњићу (као ћевап) пече се овако. Прво се исече месо на згодне "мрве" (залогаје или "обзевке"). Затим се те мрве добро посоле и нанижу на ражњић, који се најчешће прави од дренова дрвета, и тако се поред јаког жара обрће док се добро не испече. У печењу мрве се често пута "преобрћу", како би се и средина добро испекла. Кад ћевап буде готов, онда по неки накрижу (врло ситно) у каленицу црног лука (у главици) и ту метну једну ложицу кајмака (или меког сира) а поврх тога онако вруће мрве од ћевапа, па поклопе другом каленицом и добро излупају, подижући јако рукама каленице горе и доле.

Пљескавица

У РМС:

Пљескавица ж. 1. *испржено на жару млевено и спљескано месо.* - Кафана. Сува дашчара, смрадна од мириса паприкаша, пљескавица и ђувеча. *Дав.* 2....

У СрпКор-у – 270 појављивања...

Стижу и јела којих није било...

Данас у Београду

- **Пате** од чварака са **мусом** од козијег сира
- Поховани **бри** са **кулијем** од шумског воћа
- Пачетина у **хоисин** сосу на хрскавој паленти са пармезаном
- **Гамбори** на **грилу** са **јапанским ђумбиром**...

Уместо назива јела – опис састојака!

Други информатички задаци

- Рестаурација старих рецепата и „превод“ на савремени језик
- Кулинарски именовани ентитети
- Откривање непрецизности у рецепту
- Идентификација истог јела са различитим називима или разликовање различитих јела а истим називом
- Одредити тежину рецепта, природу...
- Питање вишејезичности

Балзак: *Голицаве приче*

Краљ није морао силити госте да смажу ту ло...
Натрпавао их је зеленим грашком, враћао се...
сухе шљиве, величао рибе, говорио једноме...
Другоме: »Пијмо госпођи за здравље!« Свим...
покушајмо ракова! Хајде да дотучемо ову боцу! Ви не знате ову...
џигерњачу? А ту јегуљу, а! Зар је нећете? Тако ми бога, ево ово је...
најлепша мрена из Лоаре! Дед, растворите ми ту пастету! Ово је...
дивљач мојега лова; ко је неће, вређа мене!« Онда опет: »Пијте,
краљ не зна то! Прихватите се мало тог слаткога, госпођино је.
Зопкајте тога грожђа, из мога је винограда. Е, хајде да једемо...
мушмула!«

Point ne failloyt le Roy de faire distiller à ses hostes ce beau et bon souper. Il les farcissoyt de **pois verts**, retournant au hoscopot, vantant **les pruneaux**, commentant les **poissons**, disant à l'ung : « Pourquoi ne mangez-vous ? » à l'autre : « Buvons à Madame ! » à tous : « Messieurs, goustons les **escrevisses** ! mettons à mort cettuy flacon ! Vous ne cognoissez pas ceste **andouille** ! Et ceste **lamproye** ! hein ! ne luy direz-vous rien ?

Експеримент са е-речником

Извори – Миџина, Ратни кувар 1915 (Нови Сад), Пата

	B1	B2	B3
година	1878	1915	1959
укупно	121531	8308	399358
различити	9367	1709	16542
фактор понављања	12.98	4.86	24.14
err	1107	79	175

err

B1	B2	B3
(za+u+0) prigati (239)	(za+u)prigati (40)	“A la...” (6)
ren (118)	zaprška (15)	drinks (5)
zemičkin (104)	ren (10)	(lon+šort) drinks (4)
buavan (90)	gris (9)	prevru (2)
obiberisati (81)	parmazanski (9)	kvascom (2)
morunin (46)	obiberisati (6)	vips (2)
brkljača (41)	šerpenjica (4)	češnjom (2)

<N+Food+Bot>

	luk	krompir	pirinač	kupus	paprika	pasulj	patlidžan	paradajz
B1	328	160	111	93	65	61	46	0
B2	47	31	24	29	28	31	31	3
B3	1901	728	437	442	61	203	198	604

Монтанаријев коментар

	luk	krompir	pirinač	kupus	paprika	pasulj	patlidžan	paradajz
B1	328	160	111	93	65	61	46	0
B2	47	31	24	29	28	31	31	3
B3	1901	728	437	442	61	203	198	604

Тројановић: *Кромпир је у почетку овога века у Србији једва познат био; још око 1830. год. сађен је врло мало и то више као реткост него потребе ради.*

<N+Food+Bot>

	luk	krompir	pirinač	kupus	paprika	pasulj	patlidžan	paradajz
B1	328	160	111	93	65	61	46	0
B2	47	31	24	29	28	31	31	3
B3	1901	728	437	442	619	203	198	604

Али у Б3 још и *бабура 168, туршијара 6,...*

<N+Food+Bot>

	luk	krompir	pirinač	kupus	paprika	pasulj	patlidžan	paradajz
B1	328	160	111	93	65	61	46	0
B2	47	31	24	29	28	31	31	3
B3	1901	728	437	442	61	203	198	604

У Б1 и Б2 парадајз је и **црвени патлиџан**.

Шетња кроз Београд у 19. веку



Подигнута око 1860. Власник
Михаило Албанез...

Нушић: „Не постоји кафана са
мање режије, а више промета;
нити постоји кафана коју
посећује тако разнолика и
тако мешовита публика.“

Шта су некада били обичаји у Београду?

Луј Леже (1873) (на Дорћолу):

Ево и месних млекарница у којима се продају на порцију мање-више чудна јела -- **пржена риба са киселим млеком, плави патлиџан пуњен пиринчом, парадајз пуњен месом, краставци из туршије, све то зачињено алевом паприком; цела целцата овца, огрезла у маст, лежи на једном великом пању**, и за неколико пара можете добити веома густозну комадешку.

Јан Неруда (1872):

Продавци, сасвим лепог мушког стаса, држе под мишком **петлове** или **јагњац**. Овде су на пијаци главни производи: **црни лук, сир, зеље, салата, семење, боб, лој, суво месо, хлеб, кобасице**. А поред тога - за домаће потребе - још и ципеле, кесе за новац, папуче...

Густав Раш (1873) у посети м

Марију и Милану ... одведу Срби у једну кућу ...
и за вечеру им донесу мало печено прасе.
Кад виде да оне једу прасетину, и да, по томе,
нису Туркиње, одмах пошљу Кнезу Милошу
татарина, да му јаве ту радост. (*Јермуша*)

За столом је послуживао црквењак који је у дворишту обавестио игумана да је вечера готова. Најпре су изнели **српску киселу чорбу, неку врсту чорбе од мяса зготовљену са сирћетом и јајима**. Онда су као међујело послужили **ротквице, бели лук и српски сир**. Главно јело обеда било је **изванредно приуготовљено прасе са зеленом салатом**. Никада нисам јео боље приуготовљено прасе. Још и данас ми оно прија у сећању. Уз то је било изнесено **бело неготинско вино**. Било је старо неколико година и мало је подсећало на мадеру.

Херберт Вивијен (1897):

Пре јела се обично пије **шљивовица** или **комовица**, из малих чаша. Као *предјело* износе **сир** и **кајмак**, што је сасвим пријатно кад није зачињено **црним луком**. **Бели лук** није непознат у Србији, али се умерено употребљава, и с гастрономског гледишта умесно. **Црни лук**, међутим, који се обично сервира пресан, представља напаст српске кухиње, и ја сматрам да ми је најпотребнија формула „без лука“. **Кајмак**, као и многа друга српска јела, турског је порекла, и ја сам га јео као нешто изврсно у Истанбулу. Он се не разликује ни по справљању ни по укусу од чувеног **корнвалског кајмака**, и обично се једе намазан на хлеб. (**Cornish Brie???**)

Херберт Вивијен (1897):

Скоро сталан увод у српске оброке је **чорба**, густа течност, која засити и напоји гладнога човека. Она се справља од **великих комада рибе или пилета, а додаје се још и пиринач, парадајз, паприка, кајмак, сирће или лимун. и други укусни зачини.**

Херберт Вивијен (1897):

Када Србин уђе у ресторан да поручи лак обед, скоро увек затражи **ћулбастију**, која је само танко и, авај, често жилаво парче меса, јако масно и са много **пресног лука**. **Турски ћевапи**, четвртаста парчад меса, од којих је свако добар залогај. **сервирани на дрвеним ражњевима и са много лука**, такође се често једу.

Феликс Каниц (1904)

Келнери су на немачком језику нудили „**криглу плзењског**“ ономе ко се није задовољио **изврсним пивом** из београдских пивара Вајферта и Бајлонија, посетиоци су најрадије јели „**бечку шницлу**“, „**пилеће печење**“, мађарски „**гулаш**“ и при томе одушевљено пљескали певачима куплета, мађарским свирачима чардаша, чешким кробатама и немачким јодлашицама, који су им прекраћивали време и празнили новчанике.

А сада са најлепшим жељама у Нову годину!

