

PRI SOSEDIH ZA MIZO: BREZEKVIVALENTNA LEKSIKA IN NJENE LEKSIKOGRAFSKE REŠITVE V SLOVENSKO-HRVAŠKEM IN SLOVENSKO-SRBSKEM SLOVARJU

TINA JUGOVIĆ

Uniwersytet w Lublanie

DINING WITH THE NEIGHBOURS: CULTURE-SPECIFIC TERMS AND THEIR TRANSLATION EQUIVALENTS IN THE SLOVENE-CROATIAN AND SLOVENE-SERBIAN DICTIONARY.

The article focuses on culture-specific terms from the lexicological and lexicographical perspective, more specifically it analyses the vocabulary connected with the Slovenian national cuisine in two bilingual dictionaries, namely the *Slovensko-srpski, srpsko-slovenski slovar* [Đukanović 2010] and *Veliki suvremeni slovensko-hrvatski i hrvatsko-slovenski rječnik* [Peti Stantić 2014]. Language and culture are inextricably intertwined, since translation does not only happen between languages, but also between cultures. When a concept from the material or spiritual world is limited to a certain environment and does not exist in the target culture, there is no translation equivalent in the target language. Lexicographers are often confronted with a problem when searching for translation equivalents in the field of national cuisine in the target culture. This article gives an inventory of Slovene dishes and drinks in the two dictionaries and presents various lexicographic transfer solutions, including a descriptive translation, an approximate translation or borrowing from Croatian and Serbian. All strategies of presenting alternative equivalents have their limitations, thus the dictionary user often searches for additional help.

Keywords: bilingual dictionaries, culture-specific terms, national dishes, translation equivalence.

Uporabnik sega po splošnem enojezičnem slovarju, kadar ga zanimajo živost in raba leksema, njegov pomen, zapis in izgovor ali odnos do drugih leksemov. Slovar je hkrati tudi bogat vir informacij o duhovni in tvarni kulturni, vrednotah ter pogledih na svet določene jezikovne skupnosti. Kadar se zgodijo spremembe v družbi, se le-te odražajo tudi v slovarju. V zadnjih desetletjih so vključevanje v globalno družbo, tehnološki napredek, spremembe v zasebni sferi (medčloveški odnosi, prehranjevanje, prosti čas, oblačenje) spodbudili nastanek ali prevzemanje novega besedišča.

Glavni namen dvojezičnega slovarja je usklajevanje leksikalnih enot izhodiščnega in ciljnega jezika oz. vzpostavljanje ekvivalence s prevodno ustreznico na pomenski, pragmatični in formalni ravni. Zaradi pojma *ekvivalenca* se v leksikografskem in prevodoslovnem okolju lomijo kopja. Teorija je ekvivalenco dolgo časa razumevala kot izključno semantično ujemanje, besedno, slovarsko preverljivo ujemanje pa je dojemala kot ideal visoko ekvivalenčnega prevoda. Šele kasneje se semantični ravni pridružita vidik estetike in pragmatike [Vervar 2013: 103]. Eugen Nida je v diskurz vpeljal pojem dinamične ekvivalence, ki denotativno pomenskost nadgradi s konotativno in tekstualno z uveljavitvijo estetskih in pragmatičnih danosti [Vervar 2013: 105].

Jezik in kultura sta neločljivo povezana, saj prevajanje ne poteka le med jezikoma, marveč vključuje tudi prenos iz ene kulture v drugo. V vsakem jeziku obstajajo besede, ki označujejo pojave iz življenja, zgodovine in kulture govorcev in so omejene le na določeno okolje. Taki pojavi ne obstajajo v drugi kulturi, zato zanje ni ekvivalentnih leksikalnih enot.

Brezekvivalentnost zadeva (1) večino lastnih imen (osebna, zemljepisna imena, stvarna) oz. enciklopedične izraze in (2) besede, ki označujejo predmete, koncepte in situacije, ki ne obstajajo v izkustvenem svetu govorcev drugih jezikov (v rabi tudi termini *kulturnospecifični izraz*, *realija*, *lokalizem*). V ciljnem jeziku obstajajo tudi (3) naključne leksikalne vrzeli, ko je pojem v materialnem ali duhovnem svetu znan, ni pa leksikaliziran, npr. mnoga hrvaška in srbska poimenovanja sorodstvenih razmerij¹ nimajo svojih prevedenk v slovenščini (npr. sinovac *bratov sin v razmerju do moške osebe*). Nekateri (4) besede igre, pregovori, frazemi tudi nimajo svojega ustreznika v drugem jeziku (npr. režati se kot pečeni maček *zelo se režati*). Bolj kompleksna je (5) slovnična brezekvivalentnost – določene slovnične kategorije v nekem jeziku obstajajo, v drugem pa ne (npr. slovenska dvojina).

Zakrajškova kulturološko besedje deli na pomenske skupine, pri tem pa opozarja, da klasifikacija ni edina niti dokončna [Zakrajšek 1990: 304–305]:

- a) etnološko besedje – etnogemi, ki označujejo dele ljudske noše in oblačil (*avba*); nacionalne jedi (*kipnik*); pijače (*dolenjec*); dele hiše, orodje, posodo in vaško arhitekturo (*kozolec*); ljudske plese, instrumente, družbene igre (*štajeriš*); ljudske šege in praznovanja (*šranga*); mitološka bitja in verovanja (*povodni mož*);
- b) historizmi – leksemi za zgodovinske pojave in realije (*tolar*);
- c) splošno kulturološko besedje – kulturologemi za pojave in junake ter njihove lastnosti iz slovenske književnosti (*šentflorjanski*); privržence političnih in

¹ O sorodstvenih razmerjih v slovenščini in njihovi primerjavi s hrvaščino, srbsčino in bosanščino predvsem s prevodne perspektive je pisala Đurđa Strsoglavac v *Poročni boter in krstna priča* [Strsoglavac 2011].

literarnih gibanj (*cankarjanec*); za druge družbene pojave, povezane s slovensko kulturo in jezikom (*abecedna vojna*).

Zakrajškovi tipologiji bi lahko dodali še nove skupine, mednje sodijo tudi nelatinska poimenovanja živalskega (*lipicanec*) in rastlinskega sveta (*kranjski jeglič*). Gospodarsko, politično in sploh družbeno dogajanje zadnjih 25 let je generiralo tudi novo besedje; z razpadom Jugoslavije, osamosvojitvijo Slovenije so povezani izrazi *osamosvojitelj* in *pomladnik*, z vzpostavitvijo nove družbene realnosti in odnosov v samostojni državi pa *izbrisani*, *jugovič*. Ne gre zanemariti niti subtkultur (*čapac*), mladinske kulture (*domijada*) ter različnih izborov in nagrad (*kresnik*, *viktor*).

Pomemben kulturološki element je tudi narodna kuhinja oz. dediščina in sodobnost kulinarčne in gastronomske kulture nekega naroda, z upoštevanjem regionalnih razlik in časovnih sprememb. Regionalna kulturna dediščina obsega jedi in pijačo, ki imajo v neki regiji domicil in niso uvožene. Če se je določena tuja jed ustalila na slovenskih krožnikih v preteklosti, je treba poiskati njen izvor [Bogataj 2006: 7].² Na hrano se prenehalo gledati kot le snov, ki jo telo potrebuje za rast in obstoj, temveč se v prehranjevalnem diskurzu opozarja tudi na njeno vlogo pri potrjevanju nacionalne identitete. Bogataj je kranjski klobasi in slovenski potici, kot znaku posebnosti in prepoznavnosti slovenskosti, posvetil monografiji *Mojstrovine s kranjsko klobaso*³ in *Potice iz Slovenije*.⁴ Z osamosvojitvijo Slovenije se je začelo odkrivanje slovenske kulinarčne dediščine in poudarjanje posebnosti v prehrani, ki se kaže tudi v povečanju literature s pregledom regionalnih kuhinj. Slovenska turistična organizacija je leta 2006 objavila izsledke raziskave *Strategija razvoja gastronomije Slovenije*, v kateri je določenih 24 gastronomskih regij Slovenije z reprezentativnimi jedmi. Slovenska kulinarika je močno raznolika, saj se je razvila na stičišču vplivov kuhinj Sredozemlja, Panonske nižine, alpskega sveta in Balkana. Izoblikovala je okoli 170 značilnih jedi, kot so izvirne juhe, močniki iz ajde, mesne jedi, klobase in slaščice. Med najbolj prepoznavnimi so potica, idrijski žlikrofi, jota, prekmurski bograč, prekmurska gibanica, pražen krompir, ričet, štruklji, matevž, bujta repa, štruklji. Slovenska živila so zaščitena s 3 različnimi znaki: zaščitena oznaka porekla (bovški in nanoški sir, tolminc, ekstra deviško olje slovenske Istre itd.), zaščitena geografska označba (npr. kraški pršut, zgornjesavinski želodec, kranjska klobasa) in zajamčena tradicionalna posebnost (idrijski žlikrofi, prekmurska gibanica, belokranjska pogača).

2 Vir: Strategija razvoja gastronomije Slovenije, <http://www.slovenia.info/pictures/TB_board/attachments_1/2011/Strategija_gastronomije-31.8.2006_4277_11649.pdf> (dostop 15. 4. 2016).

3 Založba Rokus Klet, Ljubljana, 2011.

4 Založba Rokus Klet, Ljubljana, 2013.

Prispevek predstavlja, v kolikšni meri so poimenovanja značilnih živil, jedi in pijač vključena pri sosedih, natančneje v slovarjih *Slovensko-srpski in srpsko-slovenski slovar* [Đukanović 2008] in *Veliki suvremeni slovensko-hrvatski i hrvatsko-slovenski rječnik* [Peti-Stantić 2014] ter na kakšen način so vzpostavljene prevodne ustreznice. Osnova za primerjalno analizo so le tisti elementi nacionalne kuhinje, ki so našli svoje mesto tudi v *Slovarju slovenskega knjižnega jezika* 2⁵ (v nad. SSKJ 2). Druga, deloma prenovljena izdaja z letnico 2014, prinaša približno 4500 novih slovarskih sestavkov, ki so odraz sprememb v našem vsakdanjiku in družbi v zadnjem četrstoletju. Slovar obsega 11 850 slovenskih besed, leksiko s področja kulinarike in gastronomije pa opredeljujejo terminološki kvalifikatorji *gastronomija* (mohant gastr. *skuta ostrega vonja in pikantnega okusa, narejena iz posnetega kravjega mleka, agronomije*) ali *agronomija* (*šipon agr. trta z velikimi, na spodnji strani kosmatimi listi, dolgimi grozdi in nekoliko podolgovatimi zelenimi jagodami z rjavimi lisami*). Kvalifikator je večkrat odstoten (*rebula trta s srednje velikimi rumenimi grozdi, ki se goji v Goriških Brdih*).

Slovar Maje in Vlada Đukanović je prvi dvojni slovar srbskega in slovenskega jezika (v nad. SLO.-SRB). Delo obsega približno 16 000 gesel v vsakem jeziku. Posebna pridobitev leksikografskega opisa so ponazarjalni primeri (raba besede v stavku), opozarjanje na medjezikovne homonime ter kulturološki komentarji.⁶ Prav slednji so koristna navodila o pomenu in rabi besede, lahko pa so le duhovite opazke. Uvaja jih znak *. Predstavimo primer iztočnice *ogrski* v slovensko-srbskem slovarju.

Tabela 1

OGRSKI	
SLO.-SRB.	prid. ugarski *Kada u slovenačkoj prodavnici potražite ugarsku salamu dobićete ono što se u Srbiji zove Gavrilovićevom kobasicom ili, u novije vreme, zimskom salamom).

Veliki suvremeni slovensko-hrvatski i hrvatsko-slovenski rječnik Anite Peti-Stantić je prvi tovrstni slovar po osamosvojitvi obeh držav. Zajema približno 30 000 gesel v vsakem jeziku, pozornost je posvečena vključevanju sodobnega besedja s prikazom rabe v konkretnih primerih. Ilustrativno gradivo je bilo zbrano na podlagi analiz elektronskih korpusov⁷ in

5 Prva izdaja je izhajala v letih 1970–1991 in je bila potem še dvakrat ponatisnjena.

6 V srbsko-slovenskem slovarju je 85 kulturoloških opomb, v slovensko-srbskem pa 118.

7 Korpusi FIDA, FIDApus, GIGAFIDA za slovenski jezik ter *Hrvatski nacionalni korpus* za hrvaški jezik.

slovarjev.⁸ Novost v slovensko-hrvaški kontrastivni leksikografiji je označevanje razlike med denotativnim in konotativnim pomenom besede (označeno s kvalifikatorjem *ekspr* ali *pren*).

Prevajalci jedilnih listov se mnogokrat soočajo z izzivom, kako prevesti nazive nacionalnih jedi, saj želijo zadostiti mnogim zahtevam; upoštevati morajo omejenost prostora na največ nekaj strani, s tem tudi besedila, in grafično podobo celotnega menija. Po drugi strani pa bi radi gostu restavracije čim bolj približati kulinarčno posebnost, tako da samemu nazivu jedi ali pijače dodajo opis sestavin in način priprave, ga regionalno umestijo itd. Kateri kriterij bo pri prevodu prevladal in koliko dodatnih pojasnil je potrebno vključiti, je odvisno tudi od stopnje prepoznavnosti. Predvidevamo, da turist v Sloveniji prej »usvoji« *kranjsko klobaso*, ki je omenjena v vsakem boljšem turističnem vodniku, kot pa npr. *tržiške bržole*,⁹ jed, ki je še marsikateremu Slovincu neznanka. Velikokrat se zgodi, da prevajalec pri pripravi prevoda istega jedilnika uporabi različne prevajalske strategije: od uvajanja tujk, opisa, dobesednega prevoda, ekvivalenta, ki je bolj znan v ciljni kulturi itd. Za boljšo ponazoritev se lahko doda tudi slikovno gradivo, v gostinskih lokalih pa s pojasnili pomaga tudi strežno osebje. Kot primer navajamo jedilnik¹⁰ v slovenski in angleški različici ljubljanske restavracije,¹¹ kjer strežejo slovenske nacionalne jedi. Gostom ndr. nudijo:

Tabela 2

JEDILNI LIST, SLOVENŠČINA	JEDILNI LIST, ANGLEŠČINA
kranjska klobasa	»kranjska« sausage – slovenian specialty ¹²
gibanica	gibanica
grmada	grmada
svinjska ribica po pletersko	pork tenderloin in »Pleterje« style (prunes, bacon, »Pleterje« plum brandy) ¹³
sirovi štruklji	homemade cheese rolls ¹⁴

Vprašljivo je, zakaj je pri *kranjski klobasi* potreben pripis, da gre za slovensko specialiteto, pri *gibanici* in *grmadi* pa ne. Z izpustom citata *štruklji* v angleški različici si zapiramo

8 Slovar slovenskega knjižnega jezika, Hrvatski enciklopedijski rječnik in Hrvatski čestotni rječnik.

9 Jed iz koštrunovega ali ovčjega hrbtišča, izvira s pašnih področjih v hribih nad Tržiščem [Bogataj 2008: 268].

10 Vir: Gostilna Sokol, <<http://www.gostilna-sokol.com/sl/meni-za-skupine>> (dostop 1.6.2016).

11 Restavracija Sokol je priljubljena točka med turisti, nahaja se v strogem centru Ljubljane.

12 *Kranjska klobasa* – slovenska specialiteta.

13 *Svinjska ribica po pletersko* (slive, slanina, pleterska slivovka).

14 Uporabljen je dobesedni prevod, in sicer *domače sirove rolice*.

pot, da bi se tako leksem kot sama jed ustalila med novimi uporabniki. Na tem mestu je treba omeniti, da članek prvotno obravnava izbrana razmerja med slovenskim, hrvaškim in srbskim jezikom, zgornji primer pa je v angleškem jeziku. Temu botruje dejstvo, da v slovenskih restavracijah zlahka ne najdemo jedilnih listov v hrvaškem ali srbskem jeziku, kljub temu da so Hrvati oz. Srbi med bolj številnimi turisti.¹⁵

V vezanem besedilu je včasih mogoče razbrati pomen neznanega izraza iz širšega sobesedila, v primeru jedilnika so v pomoč tudi fotografije ali slike. Prevajanje kulturnospecifičnih izrazov z leksikografskega vidika zahteva drugačno obravnavo. Leksikograf ne more ugibati, kdo je uporabnik slovarja in koliko je (v našem primeru) seznanjen z nacionalno kuhinjo; kaj in koliko definirati, da ne bo preveč ali premalo podrobnosti. Sestavljalec prav tako ne ve, v katerih okoliščinah bo uporabnik segel po slovarju – pri prevajanju, učenju tujega jezika ali morda na turističnem obisku. Željeno je, da je ustrezna v J2 dovolj informativna, hkrati pa tako kratka, da jo lahko neposredno vstavimo v sobesedilo, a ti dve zahtevi sta težko združljivi.

Iz analize našega materiala je razvidno, da so pri prevajanju etnogemov bile uporabljene sledeče prevajalske strategije po Ivirju [Ivir 1985: 65–68]:

a) podajanje definicije oz. opisovanje pojma; prevajalec poda opisni prevod.

Tabela 3

ČEŽANA	
SSKJ 2	gost, pretlačen kompot, navadno iz jabolk
SLO.-HR.	gust propasiran kompot (obično od jabuka)

b) uvajanje tujk in sposojenk: postopek velja tudi kot dopolnilo prvemu. V vezanem besedilu se lahko prevzeta beseda uvaja v poševnem tisku (in tako nakaže tujost), znotraj besedila ali v paratekstu pa se doda še pojasnilo oz. definicijo pojma.

Tabela 4

CVIČEK	
SSKJ 2	lahko kiselkasto rdeče dolenjsko vino
SLO.-HR.	cviček (vrsta kiselkastog vina)

15 Po podatkih SURS-a je leta 2015 Slovenijo obiskalo 136 488 turistov iz Hrvaške (kar je 13,5 % več kot leto prej) in 86 911 iz Srbije (ali 6,5 % kot leta 2014). Vir: <http://www.slovenia.info/pictures/TB_board/attachments_1/2016/STOt_tvs_2015_A4_SLO_press_21544.pdf> (dostop 1.07.2016).

- c) zamenjava neznanne komponente z znanim elementom iz kulture, v katero se prevaja oz. raba funkcionalnega ekvivalenta. V tem postopku se prevajalec kar se da želi prilagoditi kulturi ciljnega jezika, tako da za prevod izbere prvino, ki ima enak učinek na bralca, primer:

Tabela 5

ŠARKELJ	
SSKJ 2	pecivo iz kvašenega testa z vmešanimi rozinami
SLO.-SRB.	kuglof

- č) uvajanje splošno znanega ali nevtralnega leksema; postopek vključuje zamenjavo kulturnospecifičnih prvin s splošno znanimi, ponavadi z nadpomenko, primer:

Tabela 6

GODLJA	
SSKJ 2	gosta juha, ki ostane po kuhanju krvavic, navadno zakuhana s kašo
SLO.-SRB.	gusta čorba ⁴

Ivir navaja še druge prevajalske rešitve, mdr. ustvaritev popolnoma novih poimenovanj, ki niso motivirana z izvirno besedo, pač pa z značajem zunajjezikovne danosti ter uvajanje kalka oz. dobesednega prevoda [Ivir 1985: 65–68]. V analizi ni primera dobesednega prevoda. Tak postopek je primeren, ko gre za semantično nedvoumen primer, sicer se zgodi, da se prenese napačen pomen ali pa sporočilo sploh ne pride do prejemnika. Ponazorimo to s primerom: *savinjski želodec* prevedemo v srbski ali hrvaški jezik kot *savinjski želudac* ali *želudac iz Savinjske doline*. Govorec ciljnega jezika bi morda tako jed povezal z juho z želodci ali pa tlačenko, a v resnici pa se pod nazivom *savinjski želodec* skriva trajni suhomesnati proizvod s svinjino, ki jo polnijo v svinjski želodec, včasih tudi mehur.

V nadaljevanju s konkretni zgledi predstavljamo, katere so prednosti in omejitve posameznega postopka.

¹⁶ Pridevnik *gusta* je v tem primeru odveč. V srbsko-slovenskem delu tega slovarja je pri *čorba* naveden prevod *obara, gosta juha*.

Tabela 7

CVIČEK	
SSKJ 2	lahko kiselkasto rdeče dolenjsko vino
SLO.-HR.	(gastr) cviček (vrsta kiselkastog vina)
SLO.-SRB.	kiselo vino iz Dolenjske *Reč <i>cviček</i> upotrebljava se i u srpskom jeziku, uglavnom u značenju <i>slovenačko domaće vino</i> .

V slo.-hr. slovarju je zapisana sposojenka *cviček*, poleg tega pa še opisni prevod; iz razlage bi sklepali, da gre za splošno razširjeno (ne samo slovensko) vino. Morda je takšna strategija uporabljena zaradi dobre prepoznavnosti kulturnospecifične prvine oz. *cviček* je postal integralni del ciljnega jezika. Iztočnico *cviček* najdemo tudi v jezikovni bazi hrvaškega jezika *Hrvatski jezični portal*¹⁷ (v nad HJP) z definicijo *agr. sorta vinove loze i vino od te loze (kontinentalno vino crvene boje)*. Tudi v tem primeru ni izpostavljeno, da vino pridelujejo v dolenjskem vinorodnem okolišu. Slovensko-srbski slovar poleg opisnega prevoda uvaja t. i. kulturološko opombo, ki se v tem slovarju pogosto pojavlja.

Tabela 8

GIBANICA	
SSKJ 2	jed iz vlečenega testa v več plasteh z različnimi nadevi, znana v vzhodni in jugo-vzhodni Sloveniji [...]belokranjska, prekmurska, prleška gibanica
SLO.-HR.	gibanica
SLO.-SRB.	-

V slo.-srb. slovarju ne najdemo iztočnice *gibanica*, čeprav sodi med najbolj prepoznavne slovenske sladice in jedi nasploh, dodeljena ji je tudi oznaka zajamčene tradicionalne posebnosti. Govorec hrvaškega jezika je lahko zaveden, saj gre za dve različni jedi: ob naročilu (prekmurske) gibanice mu namesto jedi s skuto, mlekom in jajci (kot je opisano v bazi HJP),¹⁸ postrežejo bogato sladico z makom, skuto, orehi in jabolki. Ta isti primer

¹⁷ Hrvatski jezični portal je nastal na podlagi priročnikov: *Rječnik hrvatskoga jezika* (V. Anić), *Pravopis hrvatskoga jezika* (V. Anić), *Veliki rječnik hrvatskoga jezika* (V. Anić, *Kronologija – Hrvatska, Europa, Svijet* (urednik I. Goldstein), *Rječnik stranih riječi* (V. Anić), *Rječnik stranih riječi* Anić (V. Anić), *Hrvatski enciklopedijski rječnik* (urednik V. Anić idr.), <<http://hjp.znanje.hr/index.php?show=baza>> (dostop 5. 4. 2016)

¹⁸ *Gibanica kulin*. pečeno jelo od vučenog tijesta sa sirom, mlijekom i jajima; pita, savijača.

medzejikovne homonimije je mogoče najti tudi v Jurančičevem *Slovensko-srbskohrvaškem slovarju* [Jurančič 1989].

Tabela 9

POTICA	
SSKJ 2	pecivo iz kvašenega razvaljanega in zvitega testa z različnimi nadevi [...]medena, ocvirkova, orehova, pehtranova, rozinova potica
SLO.-HR.	(gastr) gibanica, postregli so jim s čajem in potico <i>poslužili su jih čajem i gibanicom</i> , orehova potica <i>orahnjača</i> , makova potica <i>makovnjača</i> . rozinova potica <i>gibanica sa groždicama</i>
SLO.-SRB.	kolač od dizanog testa sa različitim nadevima, potica *Potica je tradicionalni slovenački kolač od kiselog testa koji se sprema u svečanim prilikama.

V hrvaščini je podana ustreznica *gibanica*, a ta je navedena že pri slovenski iztočnici *gibanica*. Iz tega bi lahko (napačno) sklepali, da sta *potica* in *gibanica* v slovenščini sinonima. Razlaga je dopolnjena s kolokacijskimi zgledi, h katerim je dodan funkcionalni ekvivalent (*orahnjača*, *makovnjača*). V srbsščini so pragmatične okoliščine podkrepljene s kulturološko opombo.

Tabela 10

PEHTRANOV	
SSKJ 2	nanašajoč se na pehtran[...]pehtranova potica z nadevom iz skute in pehtrana
SLO.-HR.	tarkanjev, od zmijine trave; pehtranova potica <i>kolač u kojem je sastojak zmijina trava</i>
SLO.-SRB.	tarkanj, zmijina trava *pehtranova potica <i>potica sa ovim aromatičnim začinom</i>

Slovenska kuhinja uporablja pehtran pri pripravi sladice, medtem ko je drugod znan bolj kot začimba v juhah in pečenkah. Od vseh potic je najbolj prepoznavna prav pehtranova. Vsi trije slovarji ob iztočnici *pehtranov* navajajo ponazorjalno gradivo *pehtranova potica*. V slovensko-hrvaškem slovarju je pehtranova potica razložena z rabo splošnega termina *kolač* oz. *slaščica*.

Tabela 11

GODLJA	
SSKJ 2	1. gosta juha, ki ostane po kuhanju krvavic, navadno zakuhana s kašo 2. ekspr. slaba pijača 3. ekspr. neprijeten, zapleten položaj
SLO.-HR.	1. juha u kojoj su se kuhale krvavice; 2. (ekspr) splačine 3. gabula
SLO.-SRB.	gusta čorba

V hrvaščini leksem (1. pomen) dobi svoj opisni ustreznik, medtem ko slovensko-srbski slovar nudi splošno znano besedo. Zgornji primer je izjemen, saj konotativna pomena (2. in 3.) v slovenskem in hrvaškem jeziku sovpadata.

Tabela 12

MOČNIK	
SSKJ 2	gostljata jed iz moke in vode [...] gastr. drobni svaljki iz moke in jajc za zakuho: pripraviti juho z močnikom
SLO.-HR.	(gast) tarana, kašica
SLO.-SRB.	specifično jelo od vode i brašna

Tako v slovenščini kot v hrvaščini *močnik* označuje dve jedi, neke vrste kaše in svaljke. Prva jed je že v izhodiščnem jeziku je zelo široko pojmovana, zato je tudi srbska prevedenka pomanjkljiva. V takem primeru je za celovito predstavo referenta potrebno pogledali v kuharsko knjigo ali pa slikovno gradivo, ki je danes dosegljivo z enim samim klikom. Vprašljivo je, kako bi srbsko ustreznico *specifično jelo od vode i brašna* dejansko uporabili v prevodu vezanega besedila, npr. *Mlade prašičke hrani z močnikom*.

Tabela 13

ZASEKA	
SSKJ 2	prekajena ali neprekajena sesekljana, grobo mleto začinjena slanina
SLO.-HR.	–
SLO.-SRB.	grubo mlevena i začinjena slanina (kao vrsta namaza)

Tudi v tem primeru je zaseka našla svojo ustreznico v srbskem jeziku z opisom pojma.

Tabela 14

KLOBASA	
SSKJ 2	drobnejši valjast izdelek z navadno med seboj povezanima koncema, z nadevom iz mesa, drobovine ali drugih živil *gastr. [...] kranjska klobasa; lovska klobasa; suha klobasa zelo posušena kranjska klobasa
SLO.-HR.	kobasica <i>kranjska</i>
SLO.-SRB.	kobasica

Tabela 15

KLANJSKI	
SSKJ 2	I. star. slovenski, 2. nanašajoč se na Kranjsko v stari Avstriji *gastr. kranjska klobasa klobasa iz svinjskega mesa in začimb
SLO.-HR.	prid. kranjski
SLO.-SRB.	prid. kranjski, slovenački

Klobasa, ki je ime dobila v 19. stoletju po slovenskem imenu nekdanje avstro-ogrske province Carniole, tj. Kranjske, nosi zaščiteno geografsko označbo. Še danes jo prodajajo na dunajskih ulicah, priljubljena pa je tudi v hrvaških in srbskih mesnicah (pod nazivom *kranjska kobasica*), a očitno ne za dolgo. Naziv *kranjska klobasa* oz. sama mesnina kar nekaj let načenja medsosedske odnose. Evropska komisija je odobrila vpis kranjske klobase v register zaščiteneh geografskih označb. Avstrijskim in nemškim proizvajalcem je še naprej dovoljena uporaba imena *krainer*, hrvaškim pa je zapovedano 15-letno prehodno obdobje, v katerem lahko še uporabljajo izraza *kranjska* oziroma *kranjska kobasica*. To delikateso najdemo v slovensko-hrvaškem slovarju kot kolokacijski zgled.

Tabela 16

BOROVNIČEVEC	
SSKJ 2	žganje iz borovnic
SLO.-HR.	rakija od borovnice
SLO.-SRB.	rakija, liker od borovnica

V dvojezičnih slovarjih se nahajajo tudi češnjevec, figovec, sadjevec kot *rakija od oz. žganje* iz izbranega sadja. Medtem ko so žganice v slovarju dobro zastopane, slovenskih vin (razen cvička) ni zaslediti. Kako pomembno vlogo ima vino v slovenski družbi in kulturi, pričata mdr. tudi dejstvi, da je slovenska himna *Zdravljica* napitnica, v Mariboru pa več kot 400 let raste najstarejša trta na svetu (žametovka). Na seznam avtohtonih in domačih sort vinske trte se uvrščajo maločrn, pinela, ranfol, radgonska ranina, refošk, rebula, rumeni plavec, šipon, zelen in žametovka.

Povzetek

Dvojezična slovarja ponujata malo besed s tematskega polja slovenska nacionalna kuhinja. Uporabnik bo zaman iskal priljubljene jedi, kot so *bograč, jota, krapi, matevž, žlikrofi* itd. Za tovrstno leksiko bi veljalo pogledati tudi po pridevniških iztočnicah (npr. bovški, idrijski, tolminski, prekmurski, prleški), a teh iztočnic, in posledično kolokacij – tipa *idrijski žlikrofi* – ni. Zato pa lahko poiščemo lekseme *borovničevac, cviček, čežana, češnjevec, figovec, flancat, fižolovka, flancat, gibanica, godlja, hrustavec, hruševac, močnik, narastek, pirh, potica, prežganka, šarkelj, tlačenska, zaseka oz. pehtranov, orehov (potica)*.

Kaj kmalu bi slovarjem očitali skromno zastopanost tovrstnega besedja, a prav gotovo je eden od vzrokov omejen obseg slovarja; slovensko-hrvaški slovar obsega okoli 30 000 gesel, slovensko-srbski slovar pa okoli 16 000.

Denotativni pomen je največkrat izražen z opisom oz. definicijo, s katero lahko natančno predstavimo referenčni svet. Težava se pojavi, če želimo tak prevod neposredno vstaviti v besedilo. Predstavljajmo si, da moramo poved *Prireditve Teden cvička se seli v Trebnje*. prevesti v srbsčino, tako da slovenski *cviček* zamenjamo s ponujeno prevedenko *kiselo vino iz Dolenjske*. Naslednji izziv je, kako prevajati tvorjenke iz brezkekvivalentnega leksema, npr. *Cvičkarija*.¹⁹ V analizi se kot prevajalski postopek pojavljata tudi raba funkcionalnega ekvivalenta in generalizacija, medtem ko je kalkiranje zelo redko. Treba je priznati, da se v slovenski gostinski in turistični ponudbi premalokrat izrablja citatno navajanje nazivov za slovenske jedi in pijače (tudi kot dopolnilo opisu), s tem pa se ovira, da bi postali integralni del drugega jezika in kulture.

Konotativni pomen uvajajo kvalifikatorji *eksp. oz. pren.* (primer *godlja*). Pragmatične okoliščine znotraj same razlage so precej skope, prav gotovo je koristno opozoriti, ko gre za tradicionalno jed, priložnost priprave, izvor in razširjenost, zaščitenost itd. Zelo cenjena novost v slovensko-srbskem slovarju pa so že omenjene kulturološke opombe, smernice, ki vam jih lahko posreduje samo dober poznavalec izhodiščne in ciljne kulture.

¹⁹ Festival, ki predstavlja etnološke in enološke značilnosti Dolenjske in cvička.

Zaradi sorodnosti vseh treh jezikov in prepletanja kuhinj je včasih težko določiti, ali je jed zares nacionalna posebnost ali pa se pojavlja tudi v drugem okolju z drugim nazivom kot v primeru (slo.) *tlačenka*: (hrv.) *tlačenica*: (srb.) *švargla*. Treba je upoštevati tudi dejstvo, da se določeno jed lahko pripravi na različne načine in z različnimi sestavinami–kolikor kuharjev, toliko receptov.

VIRI IN LITERATURA

- Bajec 2014:** Bajec, A. et al. *Slovar slovenskega knjižnega jezika*. 2., dopolnjena in deloma prenovljena izdaja, elektronska objava, <<http://www.fran.si/130/sskj-slovar-slovenskega-knjiznega-jezika>> (dostop: 21.04.2016).
- Bogataj 2012:** Bogataj, J. *Okusiti Slovenijo*. Ljubljana, 2012.
- Bogataj 2006:** Bogataj, J. et al. *Strategija razvoja gastronomije Slovenije*, <http://www.slovenia.info/pictures/TB_board/attachments_1/2011/Strategija_gastronomije-31.8.2006_4277_11649.pdf> (dostop 15.04.2016).
- Đukanović–Đukanović 2008:** Đukanović, M., Đukanović, V. *Slovenačko-srpski i srpsko-slovenački rečnik*. Ljubljana 2008.
- Đukanović 2011:** Đukanović, M. Slovenske etnografske prvine v slovaropisju. V: *Zbornik Obdobja 30*, ur. Kranjc, S. Ljubljana, 2011, 107–112.
- Hrvatski jezični portal www:** <<http://hjp.znanje.hr/index.php?show=baza>> (dostop 1.04.2016).
- Ivir 1985:** Ivir, V. *Teorija i tehnika prevođenja*. Sremski Karlovci, 1985.
- Jurančič 1989:** Jurančič J. *Slovensko-srpskohrvatski slovar*. Ljubljana–Zagreb, 1989.
- Peti-Stantić 2014:** Peti-Stantić, A. *Veliki suvremeni slovensko-hrvatski i hrvatsko-slovenski rječnik*. Zagreb, 2014.
- Slovenski turizem v številkah www:** <http://www.slovenia.info/pictures/TB_board/attachments_1/2016/STOt_tvs_2015_A4_SLO_press_21544.pdf> (dostop 1.07.2016).
- Srebnik 2014:** Srebnik, A. Spotkanie kultur w słowniku dwujęzycznym. V: *Przekłady Literatur Słowiańskich*, ur. Tokarz, B. Katowice, 2014, 322–339.
- Strsoglavac 2011:** Strsoglavac, Đ. *Poročni boter in krstna priča*. Zbornik 47. Seminar slovenskega jezika, literature in kulture. Ljubljana, 2011.
- Vervar 2013:** Vervar, Š. *Vrvohodska umetnost prevajanja*. Ljubljana, 2013.
- Vervar 2000:** Vervar, Š. *Temeljni aspekti in principi teorije literarnega prevajanja*. Ljubljana, 2000.
- Zakrajšek 2000:** Zakrajšek, K. Kultura in slovar (prevajanje slovenskega kulturološkega besedja). V: *36. seminar slovenskega jezika, literature in kulture*. Ljubljana, 2000, 365–375.
- Zakrajšek 1991:** Zakrajšek, K. O slovenačkoj leksici bez ekvivalenata u srpskohrvatskom jeziku i nekim modelima njene transpozicije. V: *Naučni sastanak slavista u Vukove dane 20*, št. 2, ur. Čorić, B. Beograd, 1991, 303–310.
- Zgusta 1991:** Zgusta, L. *Priručnik leksikografije*. Sarajevo, 1991.