

## Језик хране и његов речник

УДК 030:004.738.5]:023-051

**САЖЕТАК:** Речник језика хране, као речник посебног подјезика у српском језику, не постоји до наших дана. Сувише обичан или сувише променљив, опис лексике овог подјезика измиче пажњи истраживача језика, а лексикографе доводи у недоумице. У раду се анализирају примери лексикографске обраде појединих лексема овог језика и показује да опис кулинарског лексикона се не може решити стандардним лексикографским поступцима. Описан је дигитални корпус који се састоји од различитих типова текстова који описују језик хране, а који укључује кулинарске приручнике, етнографске и ситоријске студије, литарарна дела итд. Показано је како језик хране брзо и непрекидно еволуира, а његова еволуција је тесно повезана са променама у друштву. Коначно, аутор се залаже за стварање једног енциклопедијског речника језика хране и назначује његова основна својства.

**КЉУЧНЕ РЕЧИ:** језик хране, доменски корпус, лексикографија.

**РАД ПРИМЉЕН:** 18. април 2023.

**РАД ПРИХВАЋЕН:** 22. мај 2023.

Душко Витас

vitas@matf.bg.ac.rs

Универзитет у Београду

Математички факултет

Београд, Србија

### 1. Увод

Језик којим се говори о храни толико је свакодневан, толико обичан да је скоро све што се у њему каже одмах свима разумљиво. Овакво мишљење се ослања на чињеницу да се у тањиру налази, осим изузетно, јело које је уобичајено, чији су састојци познати и које је део „традиционалне“ трпезе. Вероватно је да је проучавање језика хране, а посебно његове временске, просторне, културне и социјалне еволуције, из ових разлога код нас у великој мери занемарено.

Овај језик или, прецизније, подјезик у Херисовом смислу (Kit-tredge and Lehrberger 1982), на први поглед има ограничен лексикон и сужен избор синтаксичких конструкција, што појачава утисак о његовој једноставности. Ипак, за разлику од бројних других подјезика, језик хране се непрекидно мења, пре свега, под новим културним утицајима и променама прехамбене моде. С друге стране, уза сву своју једноставност, трансфер кулинарских садржаја из једног језика у други изузетно је сложен, јер се концептуализација хране разликује од једног до другог језика, и то не само у структури зготовљених јела већ и у ономе што је прихватљив (и уобичајен) избор састојака и јела. Овај трансфер подразумева и стални процес именовање преузетих намирница и јела из других средина (Радојичић 2015).

Да би нешто постало храна, оно мора имати (стећи?) свој језички израз. Сваки елемент који чини овај језик, почевши од састојака, преко поступка њихове припреме, па до припремљеног јела, има своје име, тако да именовање и разликовање објеката у језику хране на изванредан начин претходи самој храни.<sup>1</sup> Приметимо одмах да су лексички елементи овог језика, по правилу, апстрактни појмови у смислу да су лишени својих својстава. Са оваквом природом лексике хране се, као што ћемо видети, суочава лексикографија када је потребно дефинисати неки кулинарски појам. На пример, лексема *парадајз*, када се појави у неком рецепту, означава само општи појам и најчешће не прецизира о каквом се парадајзу ради. Али овај плод може имати додатне атрибуте који ће давати различите резултате у припреми јела, а тај аспект измиче лексикографској пажњи. Лексикографски опис неће, осим изузетно, спецификовати врсте парадајза (*јабучар, воловско срце, чери...*) или значење израза попут *парадајз у туби, пелат, супа од парадајза, парадајз-чорба* итд. Опис међусобних односа значења ових речи и начин њихове употребе (у датом тренутку) ослања се на колективне представе о значењу појма *парадајз*.

У овом раду ће нас занимати питање еволуције језика хране у српском језику од појаве првих српских куварских књига до данас. Овако постављен проблем сужава опис језика хране, пре свега, на грађанску кухињу у српским срединама која је илустрована у куварским приручницима. Изван овог оквира, исхрана на селу, за коју

1. Један пример продора неименованих намирница и јела је илустрован у (Радојичић 2015, 104) где се наводи и случај увоза „30 зачина потпуно непознатих на нашем тржишту“ који ће можда стећи своје име и бити прихваћени и у домаћој кухињи.

се претпоставља да следи традиционалне обичаје у припреми хране, трпи посредно и закаснило промене које долазе из грађанске кухиње како у погледу технологије припреме хране, тако и у репертоару намирница и јела. Као прилог овом тврђењу могу да послуже прикази савремених обичаја у исхрани у сеоским срединама (Радуловачки 1996; Лазих 2000; Радовановић 2011), који сведоче о интеграцији намирница, јела и техника кувања које се јављају у старинским куварским приручницима, али које нису биле познате у старијим етнографским изворима (Тројановић 1983; Ердѣљановић 1908; Ђорђевић 1928).

Куварске књиге на српском, често насловљене као „српске“ или „народне“, понајпре су покушаји да се у српском језику искажу кулинарски садржаји који долазе из средина са развијенијом кулинарском вештином и традицијом. Тако приручник Мицине, под називом *Велики српски кувар* (Поповић-Мицина 1891),<sup>2</sup> представља првенствено опис бечке кухиње, а *Велики народни кувар* Александре Рустановић (1938) покушава да у бројним рецептима на српском дочара јела француске и руске кухиње. Јасно је да се овакви текстови суочавају са проблемом именованја нових, непознатих концепата, било да је реч о састојцима или о зготовљеним јелима. У овом смислу, опис развоја језика хране је и сведочанство о процесу модернизације и интернационализације домаће кухиње. Поређењем садржаја куварских приручника са репертоаром понуде брзе или готове хране у Београду почетком 21. века (Витас 2018) може се видети да савремена понуда јела „брзе хране“, која се данас сматрају обичним, понекада чак традиционалним, није била позната у првој половини 20. века, па ни касније.

Оваква природа језика хране је препозната већ у *Великом српском кувару* Катарине Поповић Мицине, која већ у предговору 1. издању<sup>3</sup> каже:

*А сад да рекнемо коју и о „вештачким изразима“ односно о страним речима, којима морамо по нужди да се послужимо у овој нашој књижи.*

---

2. Наведено 3. издање Куvara Мицине састоји се из два дела. Први део (до стране 367) истоветан је са 2. издањем, док други део, под називом *Додатак*, садржи прилоге чији аутор више није била Мицина. Референце у овом тексту на 2. издање односе се заправо на први део 3. издања.

3. Овај предговор је дословно пренет у свим каснијим издањима овог куварског приручника.

*Почем смо ми Срби од предака наших примили врло мало јестива и посласлица, то нам неће нико ни замерити ни за зло примити ако употребимо наименовања немачка, француска и у опште страна, ал задржаћемо и она имена, што су остала од предака наших неокрњена.*

*Данашњи нараштај, научен на изобиље и на луксус, тера овај и у јелима. Има на хиљаде нових јела, за која ми немамо имена, при свем том што смо у литератури доста далеко дотерали, ал ипак фали нам добар и обилат српски куварски речник, из кога би даном приликом црпити могли (Поповић-Мицина 1891, 11).*

Овде се под „вештачким изразима” подразумевају неологизми које је сковала Мицина како би исказала у српском језику првенствено рецепте бечке кухиње. Сам текст ове књиге наговештава шта би могао бити садржај „доброг и обилатог српског куварског речника”. У настојању да опише своје рецепте, Мицина прибегава навођењу синонима или страних еквивалената како би објаснила корисницима о чему се ради, као у примерима:<sup>4</sup>

- подај на трпезу са ЗЕЛТИНОМ — уљем и СИРЋЕТОМ — оцтом (44);
- БЕЛА БУНДЕВА или *кораба* — *келераба* (360);
- АРАПСКА СМОЛА — *гумиарабикум* (357);
- О украсима за ГОВЕЋИНУ. Rindfleisch – Garnirung (73).

О феномену еволуције језика кулинарства говори се и у 4. издању овог Куvara (Поповић-Мицина 1911, 367), из 1911, где издавач назначује:

*Сувремене потребе у домазлуку ишту да се и он преобуче у новије рухо, а да би се то могло учинити, откупили смо за свагда издавачко право те књиге од законитих наследника пок. Катарине Поповић-Мицине, како би могли самостално уредити ту корисну домаћу књигу и дати јој правац којег се данас држе напредне домаћице.*

Непуних 20 година после 2. издања, почетком 20. века, нови издавач је темељно променио и модернизовао садржај ове књиге. Дакле, и у доба

4. Примери су у овом раду издвојени помоћу система *Unitex* (Paumier et al. 2021) ([Unitex/GramLab – Open Source Corpus Processing Suite](#)) над дигиталном верзијом одговарајућег извора.

у коме „кулинарска мода“ није била изложена притисцима глобализације и интернета, кување и кулинарски производи су били подложни брзим изменама. Поређењем 3. и 4. издања (Витас 2022) може се сагледати обим промена: исти називи јела имају нове рецептуре, нека јела су „застарела“ и не јављају се више у новом издању, а има их и сасвим нових, до тада непознатих (или неописаних).

Век и по после првог издања Куvara Мицине, језик хране у српском још увек чека свој „добар и обилат“ речник. Али такав речник не треба да буде само попис лексике која се користи у кулинарству, већ и опис значења који укључује, поред савременог и „уобичајеног“ значења, његову еволуцију од појаве првих куварских приручника. У овом светлу, размотрићемо прво описе кулинарске лексике у домаћој лексикографској пракси, као и употребу ове лексике у ширем контексту говора о храни (т. 2.). Како бисмо ове различите описе језика хране начинили предметом проучавања савременим информатичким методама, описаћемо у основним цртама корпус који се састоји од објављених српских куварских приручника почев од средине 19. века до данас, као и других текстова који описују прехранбене навике у нашој средини, и указати на питања која се постављају у његовој организацији и експлоатацији (т. 3.). На крају ћемо (у т. 4.) дати оквире за конструкцију једног (енциклопедијског) кулинарског речника и описати правце даљег истраживања (т. 5.).

## 2. Језик хране у речницима

Лексика језика хране је описана, пре свега, у великим речницима српског језика (РСАНУ 1959–2019; РМС 1976; РСЈ 2007). У овим речницима је описан у највећој мери, у зависности од времена објављивања, инвентар одредница српског језика које учествују у изражавању кулинарских садржаја. Али тиха еволуција језика хране утиче на то да лексика која је у њима описана не обухвата нове појмове и нова значење.

За опис лексике кулинарског језика предвиђен је квалификатор *кув*(ање, кулинарство), али, као што је показано у (СТИЈОВИЋ, СТАНКОВИЋ, and САБО 2017; РАДОВАНОВИЋ 2017), додела овог квалификатора у речницима општег типа поставља низ проблема и недоумица. Потрагом за одредницама које су обележене овим квалификатором, наићи ћемо само на мали број њих (нпр., *аспик*, *маринада*, *међујело*, *гренадирмари*, *завара*, *кромпирача*...), које махом потичу из страних

језика или из регионалних назива јела. Опис одредница које су незаобилазни, општепознати инвентар кулинарског језика не садржи овај квалификатор. На пример, одредница *говедина* у (РСМ 1976) је описана као *говеђе месо*, без квалификатора *кув*,<sup>5</sup> док је одредница *ринфлајиш* у истом речнику *јело од говеђег меса, кувана говедина* овога пута са квалификатором *кув*. Слично, одредница *мусака* нема квалификатор *кув* у (РСАНУ 1959–2019), иако је дефинисана као *јело од исецканог меса, кромпира или другог поврћа и јаја запечено у пећници*. Користећи се другим квалификаторима као што су *агр* (икултура), *бот* (аника) итд., могуће је издвојити део оног лексичког блага српског језика који одређује појмове релевантне за језик кулинарства (СТИЈОВИЋ, СТАНКОВИЋ, and САБО 2017). Али и овај хеуристички посупак даје само апроксимативни резултат као што показује следећи пример. Воћке су у (РСАНУ 1959–2019) описане као ботанички појам, док су сорте тих воћки агрономски појам. Тако је одредница *јабука* у основном значењу описана у истом извору као ботанички појам:

ЈАБУКА ж 1. БОТ. воћка *Malus* из ф. *Rosaceae* са много врста, која рађа меснате, округласте за јело укусне плодове; плод те биљке.

Врста јабука – *кожара* – је, међутим, описана као агрономски појам:

КОЖАРА ж 2. АГР. а. врста јабуке са дебелим кором.

Приметимо да је наведена дефиниција за *кожару* двосмислена: ако се у дефиницији *кожаре*, *јабука* замени горњом дефиницијом јабуке, *дебела кора* се може односити и на стабло воћке и на њен плод. С друге стране, квалификатори *агр*, *бот* и сл. се користе за описивање и оних одредница које не припадају језику хране, јер се не користе у исхрани или представљају, на пример, агрономске термине за одређене поступке у узгоју биљака или за биљне болести.

Једини ексцерпирани куварски извор у грађи за (РСАНУ 1959–2019) је треће издање *Кувара* Мицине. Примерима из овог приручника је у РСАНУ (1959–2019) илустровано више од три стотине одреднице, али само њих неколико садржи квалификатор *кув* као што су *аспик*, *бајцовати*, *мацул*, *мутвара*, *набоцкати*, *назадевати*, *завара*, *заварити*, *завезача*. Одреднице као *батак*, *белањак*, *бубрежњак*, *ћевђир*, *гарнирати*,

5. Иста одредница, *говедина*, дефинисана је у (РСАНУ 1959–2019) у основном значењу као *говеђе месо*, а сви примери се односе на кувану говедину. РСЈ (2007) наводи и синоним *говеђина*.

*испржити*, *јетреница* итд. немају квалификатор *кув* премда им је употреба илустрована примером из Мицине, а јасно је да припадају (и) језику хране. Посебно занимљив пример пружа одредница *јетреница*, неологизам који је увела Мицина као замену за немачко *лунгенбратен* или *бифтек* (Витас 2022). Ова одредница је у РСАНУ (1959–2019) дефинисана и илустрована на следећи начин:

ЈЕТРЕНИЦА: 2. в. *бубрежњак* (1а) — Најслађе је *јетреница* — *лунгебратен*.

Али *бубрежњак* (1а), који је код Мицине други комад меса (и са другим немачким еквивалентима), дефинисан је у РСАНУ (1959–2019) као *бубрези са лојем и месом око њих* и илустрован примером из Мицине: *Узми од младог говечета бубрежњак*.<sup>6</sup>

Друкчији пример пружа одредница *месњача* дефинисана у РСАНУ (1959–2019) у основном значењу као:

МЕСЊАЧА ж покр. 1. врста кобасице од меса; исп. *меснатица*, *мешњача*,

која се не налази ни у вокабулару Мицине ни већине других куварских књига. Нпр. у (РК 1915; Мирковић 1922; Марковић 1959),<sup>7</sup> за ову врсту кобасица се користи израз *месн(ат)а кобасица*. Овај израз се јавља и у РСАНУ (1959–2019), али не као засебан појам, већ у оквиру примера за одреднице *наденути* и *кртинаст*, а по свој прилици је незабележени синоним за *месњачу*. Али у кувару (ХрЛ 1878), чији је анонимни аутор савременик Мицине, као и у (Рустановић 1938) јавља се искључиво *месњача*.<sup>8</sup> Аутоматско препознавање да одредница *месњача* припада језику хране на основу горње дефиниције, као и да је истог значења као *месна кобасица* изгледа, у најмању руку, приметан посао, ако не и немогућ.

У наведеним речницима су из кулинарског инвентара изостале и неке одреднице које се јављају у 3. издању куvara Мицине као *бутертајг*, *демермавиш*, *катарцелтл*... У четвртом, темељно редигованом издању

---

6. Пуни текст овог примера је *Узми од младог говечета бубрежњак* — *Ниеренстуцк*, *ниренбратен*.

7. У даљем тексту, референца (Марковић 1959) реферисаће се и као *Патин кувар*.

8. У (Рустановић 1938) се прецизира „*Месњаче, свеже, познате као братвурст*...“

овог куvara (Витас 2022) наћи ће се неке од ових речи укључујући и илустративне примере који их дефинишу:

- онај урецкани мали точак, којим се сече тесто („демермавиш“) (Поповић-Мицина 1911, 498);<sup>9</sup>
- умешена већ готова теста од слатког масла („бутертајга“ *Butterteig*) (169).

док је *катарцелт* илустрован већ у 3. издању, и то у посебном поглављу са насловом *Бонбони-катарцелтл*.<sup>10</sup>

Екскерпцијом четвртог издања (Поповић-Мицина 1911) проналазе се речи које су у међувремену обогатиле српски кулинарски лексикон, а које сама Мицина у претходним издањима није користила. Неки од оваквих примера су одреднице *бардирати*, *бланширати*, *фрикасирати*, *хаше*, *добатњак*, *каричице*, *разнолије*... којих нема у (Поповић-Мицина 1891), а користе се у четвртом издању и уз многе од њих су наведене дефиниције или еквиваленти на страном језику:

- сваки њен комад пре зготовљавања БЕЛИТИ („*бланширати*“ *blanchiren*);
- БАРДИРАТИ (*Bardiren*) значи обложити месо сланином;
- ХАШЕ је јело од исецана меса или рибе;
- ФРИКАСИРАТИ значи омање комаде меса прелити зачињеним умокцем који се готови од кувана исецана кроз сито процеђена меса;
- БУХАВИЦЕ („*крапфне*“) са циметом;<sup>11</sup>
- један батак са КАРАБАТАКОМ или *добатњаком*;<sup>12</sup>
- РАЗНОЛИЈЕ (*Mixed Pickles*);
- ИСПРЖЕНЕ КАРИЧИЦЕ ЛУКА или *каричице* („*ринглице*“).

9. *Мафишњак*, други назив за *демермафиш*, се налази у РСАНУ (1959–2019), без квалификатора *кув*, а са објашњењем *точкић* за резање и украшавање *мафиша*.

10. *Катарцелти* имају своју потврду и у роману Јакова Игнатовића *Трпен Спасен* са нешто друкчијом транскрипцијом: *Глађеновић баца се на све стране »картацетлима«, а пре него што ће бацити погледи какав је натпис на »картацетли«, да ли одговара предмету.*

11. У РСАНУ (1959–2019) се јавља одредница *бухавица*, али не са овим значењем.

12. Мицина у 3. издању не разликује *батак* и *карабатак* као одвојене комаде, а у (Мирковић 1922, 23) се *пиле* раставља само на „*лепу укусну парчад*“. У (Ердељановић 1908) се користи реч *карабатак*.

То укључује и придеве изведене, на пример, из назива иностраних сирева: *горгонзолски, гроерски, ементалски, пармезански...*<sup>13</sup> који се не јављају у РСАНУ (1959–2019).

Етнографски извори (Тројановић 1983) и (Ердељановић 1908) пажљиво су ексцерпирани за израду речника РСАНУ (1959–2019), па ипак, премда се међу ексцерпираним примерима стотинак односи на језик хране, само мали број њих носи квалификатор *кув.*<sup>14</sup>

У речнику страних речи (Клајн and Шипка 2006) посвећена је већа пажња обележавању кулинарске лексике коришћењем квалификатора *кулин*(арство). За неке од претходних примера у овом речнику наићи ћемо на следеће дефиниције:

- МУСАКА *кулин.* јело од танко изрезаног кромпира, патлиџана или тиквице са исецканим или млевеним месом које се пече у пећници. тур. *musaka* од ар. *musaqqa* натопљен;<sup>15</sup>
- БЛАНШИРАТИ (...) *кулин.* кратко (про)кувати (поврће или воће), (по)парити. фр. *blanchir* избељивати.

Али и ту поједини прехранбени састојци или кулинарско посуђе немају ознаку *кулин* као у примерима:

- ПАРАДАЈЗ (...) *бот.* јестива повртарска биљка, *Solanum lycopersicum*, црвени патлиџан, рајчица. нем. *Paradiesapfel* рајска јабука;
- ШЕРПА (...) *niska okrugla posuda u kojoj se spremaју namirnice.* нем. *Scherbe*.

---

13. У 3. издању се јавља облик *пармазански*. Навођење оваквих придева није необично јер се у РСАНУ (1959–2019) наводе, на пример, *качкавалев* и *качкавалев*.

14. Из ових извора су квалификатором *кув.* обележене само одреднице *долма* и *крумпир-пирјан*. Одредница *меуганик* има опис *јело од куваног, оцеђеног и згњеченог пасуља, тучени пасуљ, папула*, док је други облик назива истог јела - *межганик*, обележен као *кув.* са дефиницијом *јело од куваног изгњеченог пасуља, папула*.

15. Рецепт за мусаку је наведен под именом *Модри патлиџан за 6 особа* (Поповић-Мицина 1891, 45), у (Поповић-Мицина 1911) се јавља под називом *мусака* („*модри патлиџан*“), док је у (Марковић 1959) наведено чак 30 различитих рецепата који у називу садрже реч *мусака*, нпр. *од шпаргли, од пасиране келерабе, од киселог купуса, од младе зелене салате* итд. Овај пример додатно илуструје тешкоћу дефинисања кулинарских производа: дефиниције у речницима се односе на најчешћи, уобичајени облик једног јела, а не описују концепт.

Изостанак квалификатора *кув/кулин*, као и начин дефинисања елемената језика храна, нису препрека интелигентном читаоцу речника да на основу дефиниције разуме значење одређене речи. Али овакве непрецизности су, по свој прилици, озбиљна препрека како формализацији речника тако и аутоматској екстракцији подречника који би описивао језик хране. Упит који се не односи на појављивање одређене одреднице или њених облика у речнику, већ на друге маркере, какви су нпр. квалификатори, не може дати поуздан резултат.

Исцрпан инвентар кулинарске лексике би могао да се пронађе и у вишејезичним речницима намењеним угоститељству, нпр. (Banićević and Popović 2010; Jovanović 1970). Ови речници, намењени превасходно састављању вишејезичног јеловника, по правилу се састоје од листа назива јела на два или више језика. Ове листе, добијене ексерпцијом различитих извора, дају слику о еквивалентним називима јела на различитим језицима, а нарочито оних јела која припадају интернационалној кухињи. Али у овим речницима нема података о извору изабраних одредница, па се њихова стварна употреба у (српском) језику може у неким случајевима довести у питање. На пример, у (Banićević and Popović 2010) наилазимо на егзотичне одреднице као *чорба од кенгуровог репа* (67) или *консоме од пераја ајжуле* (72). Уз одредницу су у изузетним случајевима наведени и главни састојци, као у примеру *чорба са дроњцима (маса од брашна и јаја закувана у врући бујон)* (69), тако да је за многе одреднице тешко или немогуће наслутити њихово значење на основу речника. Ипак, овај лексикографски подухват пружа могућност да се сагледа проблем трансфера кулинарских садржаја из једног у други језик. На пример, француско јело *cailles sous le cendre* је на српском преведено као *препелица под сачом* (175), а на енглеском *quails baked in ash*, тако да српски превод уноси регионални концепт припреме јела под сачом који се не јавља ни у француском, ни у енглеском. Обратно, чак и када је српски еквивалент језички прецизан, он не може да пренесе значење оригиналне одреднице. Тако француском *potage cultivateur*<sup>16</sup> (79) одговара српски превод *земљорадничка чорба*, али овај рецепт француске традиционалне кухиње није познат у нашим крајевима.

Начин прикушљања грађе за поменуте речнике српског језика парцијалном ексерпцијом одабраних извора, а затим избором одређеног броја (али не свих) тако добијених потврда, поставља питање релевантности одреднице. Наиме, како недостаје податак о фреквенцији

16. *Potage cultivateur*

одреднице, све су одреднице подједнаке важности, у истој равни. Такође, парцијалном ексерпцијом ће изван број (потенцијалних) одредница, као што горњи примери показују, бити искључен из речничке грађе.

Конечно, сама структура језика хране измиче оваквом описивању његове лексике. Назив једног јела има смисла тек ако га прати рецепт за његово справљање. Одреднице у језику хране би морале да садрже, поред описа значења, и читав низ информација које одређују њен социокултурни статус, временску и територијалну дистрибуцију, дијететске напомене, итд.

Из ових напомена је јасно да је за конципирање и израду једног кулинарског речника који би описао различите аспекте језика хране неопходно оформити шири корпус који обухвата разноврсне изворе, као и дефинисати комплекснију микроструктуру речничког чланка.

### 3. Корпус језика хране

Премда је лексика језика хране у великој мери описана у речницима српског језика, овај опис је посредан, као што смо видели у претходном одељку, и недостају му информације које би указивале на његову еволуцију. Посебно, на основу постојећих лексикографских описа не могу се описати сложени процеси који одређују природу колективног укуса као дела националног идентитета. Као илустрацију сложености овог процеса, могуће је упоредити савремене представе о садржају српске кухиње, нпр. из одговарајућег википедијског чланка,<sup>17</sup> са репертоаром јела из старијих куварских књига и сличним изворима. Тако је у одељку о салатама на Википедији наведено осам „типичних“ салата које су део савремене перцепције „традиционалне салате“, али којих, у том облику, још увек нема, нпр., у Патином кувару. Поред тога, речници не дају учесталост једног концепта из језика хране који би представљао поуздан критеријум његове опште познатости (прихваћености). Тако се у поменутом чланку о салатама помиње и *трљаница*, али на вебу или у корпусима српског језика<sup>18</sup> се види да је општа познатост ове салате безначајна у односу на друге, као што су

---

17. Српска кухиња на Википедији

18. У корпусу савременог српског језика *трљаница* се јавља свега 2 пута, а у веб-корпусу српског језика 20 пута, углавном са веб-странице *Врањских новина*.

*српска, шопска или руска салата*. *Трљаница* је дакле концепт јела из локалне кухиње, непознат ширем кругу.<sup>19</sup>

Оно што дефинише концепте који су везани за називе јела јесу (што је могуће прецизнији) рецепти за њихову припрему. Дефиниције које почињу са *јело од брашна...* или *од млека...*, какве се практикују у лексикографским описима, дају само најопштију слику о типу јела. С друге стране, рецепт зависи, поред осталог, и од времена када је састављен, као и од ширег социјалног контекста у коме се примењивао. Као илустрација може да послужи поступна интеграција концепта немачке *супе* у савремени српски јеловник која је трајала скоро читав век. Почевши од првог куvara на српском јермонаха Јеротеја Драгановића Драгановић (1855), у коме рецепт за *бистру говеђу супу* (Продановић-Младенов 1984, 359) носи наслов *О говеђини*, преко куварâ Мицине где се назива *говеђа чорба, буљон*, а касније *бела говеђа чорба*, до Патиног куvara где се јавља као *говеђа супа* и то одвојено од *говеђега бујона*, исти концепт, праћен сличним рецептима, мења свој назив, али не и свој истакнути положај у односу на друга „течна јела“ (како их описују речници). Продирање овог јела из српске кухиње у Аустроугарској ка другим деловима Србије је било поступно, а сам назив, *супа*, дуго није био прихваћен у ондашњој Србији.<sup>20</sup>

Поставља се сада питање да ли је могуће оформити корпус језика хране над којим би било могуће пратити различите параметре који одређују еволуцију исхране током последњих 150 година. Овакав корпус би морао да за постављени упит пружи податке о времену када се одређени прехранбени концепт јавља или нестаје, како се пропагира у различитим слојевима популације, како се исхрана мења под утицајем технологија и спољних културних утицаја итд. Претрага корпуса би пружила прецизнији увид у промене језика хране, као и у промене колективног укуса. Када се одређена реч са одређеним значењем појавила, када је променила значење, када нестала? Какве су промене у њеној фреквенцији у периоду обухваћеном корпусом?

19. Јело које је у одређеном тренутку локално познато, под утицајем прехранбене моде, може у кратком времену ипак заузети доминанто место у јеловнику одређеног доба.

20. У Сремчевој приповеци *Јунак дана* из 1904. борба око речи *супа* је била жестока: *И ту би се пензионер Стипса просто згрануо, толико би га та једна реч, „супа“ нервирали!*

До сада прикупљени извори за састављање оваквог корпуса су хетерогени. Њих чине различити доступни писани извори међу којима су основни:

- куварски приручници, објављени или рукописни;
- етнографске студије о храни и пићу;
- историјске студије, а посебно историје приватног живота;
- уџбенички приручници о кулинарству и гастрономији;
- различито устројени речници;
- монографска дела о кулинарству;
- изводи из књижевних дела (укључујући и преводе на српски језик) у којима се описују прехранбене навике;
- статистички прикази;
- други информативни прилози попут јеловника итд.

Јасно је да оваква грађа мора бити претходно адекватно припремљена како би било могуће претраживање корпуса сложеним упитима. То се односи у првом реду на детаљне метаподатке о самим изворима, али и на етикетање релевантних класа именованих ентитета у њима. На пример, у (Тројановић 1983) се описују обичаји на широком простору, одређени или општим називом територије (Србија, Црна Гора, Херцеговина, Македонија, Славонија, Балканско полуострво итд.) или назнаком региона (Срем, Пиротски округ, Васојевићска нахија, итд.) или, сасвим прецизно, навођењем места у коме је забележен одређени обичај (Пирот, Тетово, Кладово, Алексинац, Рудник, Мостар, Златибор итд.). Јасно је да је тада концепт из језика хране одређен двоструко: самим извором (Тројановић 1983) и локацијом на којој је забележен (нпр. Васојевићка нахија). Ентитети који се односе на мере у рецептима су посебан проблем као последица различитих система мерних јединица, а и због непрецизног навођења мера у приручницима (Krstev et al. 2017).

Улога појединих наведених извора није једнака.

Књиге рецепата дају спискове назива јела и посредно састојака од којих се она састоје. По правилу је реч о исхрани у грађанској средини одређеног доба где су рецепти често под снажним утицајима иностраних кулинарских вештина. Ипак, и у овим приручницима се налазе поједини рецепти типични за традиционалну кухињу (нпр. обичаји уз верске празнике). Из бројних рецепата који садрже овакве књига није могуће сазнати ништа о њиховој прихваћености.

Важна информација која се добија из куварских приручника јесу упутства како се одређено јело припрема у датом тренутку, а то је,

као што је раније речено, права дефиниција назива јела. Такође, језик ових приручника говори о томе како су одређени кулинарски концепти стицали своје име у српском језику. Примера ради, тек се у кувару Мирковић (1922) користи израз *шницла* уместо *комадић* (Поповић-Мицина 1891) или *кришка* (ХрЛ 1878) док се поступак *поховања*, у ранијим куварима подведен под општији појам *пржење*, именује тек у (Рустановић 1938).

Куварске књиге дају и информације о репертоару расположивих намирница у одређено доба (Витас 2017), као и увид у проблем именована нових састојака.

Организација структуре кулинарских приручника, како би се омогућила њихова комплексна претрага, посебно је питање. Наиме, куварски приручник се може посматрати као засебан објекат који илуструје кухињу одређеног доба, али исто тако и као скуп међусобно независних рецепата. У овом другом случају, повезивање истих или сличних рецепата из различитих приручника омогућава да се прати њихова еволуција. Присуство једног јела у различитим, временски удаљеним приручницима указује на његову интегрисаност у националну кухињу. С друге стране, у обиљу рецепата које нуде овакви приручници, неки рецепти се јављају само једном: таква јела, проистекла можда из надахнућа аутора, јесу сингуларитети и не представљају део уобичајеног фонда општеприхваћених јела. На пример, рецепт за *печено прасе у аспику* на који наилазимо само у (Мирковић 1922, 59) пре је пример неумереног, гаргантуовског претеривања него део стандардне кухиње.

Сами рецепти садрже опис потребних састојака, поступака припреме, потребног прибора итд., што даје слику стања куварских могућности и вештина у одређеном периоду. С друге стране, и овакви елементи језика хране трпе промене од једног до другог приручника под утицајем појаве нових намирница и техника у припреми хране. На пример, у кувару Јеротеја Драгановића се *шведњак* још увек не помиње, док се већ у 1. издању Мицине, двадесетак година касније, подразумева да ће се кувати уз његову помоћ.

Параметар који недостаје у овим изворима је потврда одређеног концепта независно од кулинарских или етнографских описа. На пример, међу бројним чорбама које се помињу у различитим издањима Мицине, неке имају бројне потврде у другим изворима, док за друге нема примера да су готовљене изван ових приручника. У (Драгановић 1855) је, међу чорбама, и упутство за *чорбу од чоколаде* која се не јавља у каснијим куварима. Код Мицине (3. издање) помињу се *остриге* исто онолико

пута колико и *дунавски сом*,<sup>21</sup> па се са разлогом можемо запитати да ли су средином 19. века *остриге* биле подједанко честе на новосадским трпезама као и *сомовина*.

У куварским књигама се не може наћи ни податак о учесталости одређеног концепта. Ова врста информација се може добити посредно у екстрактима из корпуса књижевних дела или новинских чланака у којима се говори о прехрамбеним обичајима како је показано, на пример, у (Vitas 2022) или у ретким сачуваним јеловницима ресторана или појединачних гозби, нпр. (Чолак-Антић 2004; Костић 2019).

Монографска дела попут (Мијо 2012; Onfre 2002; Пелапрат 1971; Kostjuković 2007) која описују кулинарске навике у другим срединама, од посебног су значаја у мери у којој показују како се на српском језику могу изразити садржаји других кулинарских култура чије ће бројне компоненте бити интегрисане у српски прехрамбени репертоар накнадно: такве су намирнице или јела прво описана у преводу иностраног извора, а тек касније укључена у српски јеловник.

Поступна интеграција нових састојака и јела у фонд домаће кухиње може да се илуструје на примеру укључивања морских риба и плодова мора у репертоар српских јеловника. Мицина у 3. издању свог куvara помиње *морске рибе*, али уз напомену да их никада није спремала (Поповић-Мицина 1891, 149), док се *лигње* не помињу. У 4, значајно промењеном, издању помињу се морске рибе које стижу усолјене или сушене, „према томе упола зготовљене“ (Поповић-Мицина 1911, 409), али без навођења посебних врста. У Кувару Рустановићке (Рустановић 1938, 349) јављају се упутства за готовљење морске рибе, при чему се разликују плава, бела и дивља морска риба. Овој последњој групи су прикључени и *лигни* или *каламари* поред *лигница*, *хоботнице* и *сипе*, а наведени су и рецепти за њихову припрему. У овом кувару се јавља и *орада*, „једна од најкуснијих морских риба“, која се на слици са стране 350 још назива и *златна*. У Патином кувару је избор морске рибе сужен на *сарделе* и *скуше*, али се каже да „редовно можете код нас на пијаци добити морске рибе“ (Марковић 1959, 93). Код ње се не јавља *орада*, али је на списку морских риба бранцин (47). Помињу се и *каламари* (или „*олигњи*“ и „*улиње*“). У (Ненадовић 1978) ће се појавити широки асортиман морских риба (*зубатац*, *бранцин*, *орада*,

---

21. У (Поповић-Мицина 1891), реч *острига* у различитим облицима се јавља 12 пута, *сом* 13 пута, а речи *сомовина* или *сомска риба* се не јављају. У (Поповић-Мицина 1911) се *сом* јавља 16 пута, *сомска риба* 47 пута, *сомовина* се не јавља, а *острига* 32 пута укључујући *лажне остриге*.

*ципол, мурина...*), као и *каламари*. Морски ракови, присутни у ранијим куварима, не јављају се више у новијим куварским књигама, док се појам *морски плодови* не бележи ни у једном анализираном куварском приручнику. Видимо из овог примера како се поступно у национални јеловник интегрише храна која не долази из домаћих извора кроз развој одговарајуће лексике.

#### 4. Ка кулинарском речнику

На основу описаног корпуса кулинарских текстова може се конструисати лексичка база која описује лексику подјезика хране у српском језику, а из овакве базе, с обзиром на садржај корпуса, могу се експортовати различити типови речника који описују поједине аспекте овог подјезика (речник намирница, историјски речник који описује еволуцију кулинарских назива, вишејезични речник, посни кувар, итд.) (Stanković, Krstev, et al. 2018; Stanković, Stijović, et al. 2018).

У претходној обради текстова корпуса је неопходно решити, пре свега, висок степен варијабилности назива који се користе посебно у старијим текстовима, а који описују исти концепт било да је реч о састојцима, готовим производима или поступцима припреме и потребном прибору. Овај проблем је могуће решити било формирањем одговарајуће семантичке мреже (Vujičić-Stanković, Krstev, and Vitas 2014), било преко колекције графова (на начин на који се они користе, нпр., у систему Uniplex), а чији садржај описује садржај појединачних чворова мреже и додељује му (као трансдукторски излаз) канонског репрезентанта чвора. Тако, на пример, биљни састојци у зависности од аутора и времена настанка имају различите називе. *Шаргарепа*, назив преузет из мађарског језика, помиње се у куварским приручницима и под следећим називима:

- *жуца репа, шаргарепа* (Драгановић 1855; РК 1915; Мирковић 1922);
- *жуца репа – шаргарепа, мрква (жуца репа), жуца мрква (шаргарепа)* (Поповић-Мицина 1891, 1911);
- *жуца репа* (ХрЛ 1878);
- *мрква и шаргарепа* (Марковић 1959; АФЖ 1952; Ненадовић 1978; Продановић-Младенов 1984);
- *мрква* (Јокић et al. 1983);
- *мрква, шаргарепа, карота* (Рустановић 1938);
- *шаргарепа* (Стојанић 2004; Рашић 1999).

На ове називе се у (Лазих 2000) додају још и *жута зелен*, *шаргарепа*, *црвена мрква*. А о почецима коришћења ове биљке у српској трпези почетком 20. века говори се у (Костић 2006):

„Наши сељаци [...] нису гајили тада спанаћ, грашак, парадајз, салату, шаргарепу и осталу зелен. Све су то земунске пиљарице доносиле за куће у којима је већ владала западњачка кухиња.“ (397)

У SrpELTeC-корпусу<sup>22</sup> се само једном појављује *жута репа*,<sup>23</sup> док се *шаргарепа* и *мрква* не јављају. Данас је, судећи према корпусу савременог српског језика,<sup>24</sup> доминантан термин *шаргарепа* (са фреквенцијом 667), док се *мрква* (56) јавља ређе, а *карота* (3) и *жута репа* (1) сасвим ретко. Окупљањем у чвор семантичке мреже (или чвор Unitex-графа) ових различитих назива за *шаргарепу*, као и других, покрајинских, забележених у РСАНУ (1959–2019) (поред латинског *Daucus carota hortensis*, још *мрквела*, *мркуца*, *мерлен*, итд.) могуће је неутралисати варијабилност назива током индексирања или претраживања корпуса. Описана конструкција семантичке мреже омогућила би неутрализацију лексичке варијабилности, а тиме би се поједноставило решавање следећег сложеног задатка – идентификације истих (или сличних) рецепата.

Садржај морфолошких електронских речника омогућава препознавање извесног броја кулинарских концепата, како је описано у (Крстев and Лазих 2015; Vujičić-Stanković, Krstev, and Vitas 2014), преко семантичких маркера који су придружени одредницама речника. За потребе индексирања корпуса било би неопходно да се скуп маркера прошири и профини како би се спецификовала посебна својства одредница. На пример, маркер *Zool* описује зоолошку терминологију, маркер *Anim* описује намирнице у сировом стању, али помоћу њих није могуће раздвојити аутоматски намирнице животињског порекла на начин на који се то чини у кулинарским приручницима (врсте меса, рибе, живина итд.).

Рецепти који су наведени у куварским приручницима су или варијанте већ увелико прихваћеног јела или окационална јела која се

---

22. SrpELTeC – Корпус од 100 српских романа први пут објављених у периоду између 1840. и 1920. године (Krstev 2021).

23. У новели Драге Гавриловић *Бабадевојка* (1887).

24. SrpKor13 – Корпус савременог српског језика.

не понављају на другим местима и за која нема других потврда. Тако се, на пример, *пилећи паприкаш* или *говеђи гулаш* јављају у скоро свим поменутиим куварским књигама, па се може рећи да припадају националном фонду без обзира на своје мађарско порекло, док се рецепт за *патку у малагином умоку* јавља само у раним издањима Мицине, док је већ у 4. издања изостао. Нека јела временом нестају или се мењају, а друга се интегришу у препознатљиви фонд националне кухиње. На пример, *мрка* или *црна чорба*, присутна у раним куварским књигама поступно се, од важног јела на гозбама, свела на скромну супу од костију, а затим и нестала из репертоара описаних јела. Препознатљив елемент националне кухиње данас, *ражњићи*, јавља се први пут тек у (Поповић-Мицина 1911).

Одлука о концептима који чине део традиционалног репертоара јела може се донети полазећи од фреквенција из различитих корпуса српског језика, пре свега корпуса савременог српског језика SrpKor13 и корпуса SrpELTeC. Тако су међу високофреквентним јелима у првом од ова два корпуса, а потврђени и у другом, *пасуљ*, *печење*, *паприкаш*, *гулаш*, *ћевачкић* (*ћеван*), *ђувеч*, *сарма*, *сармица*, *подварак*, *капама*, *ајвар* итд.<sup>25</sup> Неки од ових назива су временом променили значење.<sup>26</sup> Нека од старих јела су нестала (нпр. *јанија* и *папазјанија*), а појавила су се нова (*пљескавица*, *шницла*), што се односи и на коришћене састојке, нпр. *сусам*.

Структуру речничког чланка у бази треба конципирати тако да омогући акумулацију различитих типова информација које се односе на одредницу. Један пример за углед у овом смислу представља лексикон (Zirojević 2019) где се за одабране намирнице наводе, поред лексикографских, и различите друге информације попут етимолошких, историјских, нутритивних, итд. Избор одредница за овакав речник морао би да обухвати, поред намирница и јела присутних у српској кухињи, и кулинарске технике и опрему.

Опис јела у оваквој бази, поред језички релевантних података, могу пратити и истакнути примери рецепета (укључујући и њихов развој кроз време), као и одабрани, пре свега, литерарни примери који често дефинишу социјални, културни и географски контекст у коме се одређено јело јављало.

25. Ова листа се у великој мери поклапа са јелима која су спемале куvariце у Крушевцу око 1910. (Ђорђевић 1928, 203)

26. У старијим изворима, *ајвар* је назив за *кавијар*, а *ћеван* за месо нанизано на ражањ.

## 5. Закључак

Занемарени подјезик хране у српском језику, како је описано у овом тексту, представља вишеструки истраживачки изазов. Вероватно најпотпуније образложење оваквог подухвата је својевремено дао Ескофије у предговору за знаменити *Larousse gastronomique* (Montagné 1949; Courtine 1986): Подухватити се писања историје хране једног народа, приказати промене које су, кроз векове, биле унете у њено уређивање и сервирање, описати и објаснити напретке у њеној припреми, значи насликати јасну слику цивилизовања тог народа пратећи етапе кроз које је пролазио, полазећи од далеких времена.<sup>27</sup>

Доступни речници, историје приватног живота, етнографски списи, куварске књиге и други доступни извори дају само познате, доступне делове сложеног мозаика у коме се развијала српска гастрономија. С друге стране, јела која се данас сматрају саставним делом српске традиционалне трпезе прикривају континуум догађаја који су одређивали, данас доминантан, домаћи укус. Пут који је данашње „традиционално“ јело прешло од регионалног јела, а још чешће, под притиском културних утицаја из других средина, махом је остао скривен.

Основа која би коначно обезбедила материјал за „добар и обилат куварски речник“ јесте описани концепт корпуса језика хране. А с обзиром на савремену форму речника, јасно је да ће он, пре било какве папирне верзије, настајати и градити се као специфична, можда мултимедијална, база података. Њени изводи могу дати специфичне или опште куварске речнике, али и мимо тога, овакве информатичке структуре омогућавају непрекидно ажурирање као и развој унутрашње структуре новим садржајима (Stanković, Krstev, et al. 2018). Мимо речника, као повременог пресека стања у бази, могућност дугорочног праћења навика и обичаја у исхрани би омогућила да се стекну јасније представе о ономе што доиста јесте део уобичајених – традиционалних? – навика нашег народа у исхрани.

Примене овакве базе, осим у лексикографији, могу се сагледати и у другим истраживачким областима, посебно у културолошким,

---

27. ENTREPRENDRE d'écrire l'histoire de la table d'un peuple, exposer les modifications qui, de siècle en siècle, furent apportées dans son ordonnance et ses services, décrire et commenter les progrès de sa cuisine, c'est broser un tableau suggestif de la civilisation de ce peuple en le suivant dans les étapes qu'il parcourut, depuis l'époque lointaine.

историографским и етнографским истраживањима, али и у свакодневној пракси угоститељства и туризма.

## Литература

- Banićević, Marta, and Magdalen Popović. 2010. *Rečnik ugostiteljstva : (srpski-engleski-nemački-francuski-italijanski-ruski)*. Beograd : Udruženje naučnih i stručnih prevodilaca Srbije.
- Courtine, Robert. 1986. *Dictionnaire de cuisine et de gastronomie, I-II*. Paris: Larousse.
- Jokić, Nedeljko, Milorad Tekić, Gavro Maletić, Andrija Paradžik, Olga Ašanin, and Nijaz Halilović. 1983. *Recepture za pripremanje jela u Jugoslovenskoj narodnoj armiji*. Beograd : Vojnoizdavački zavod.
- Jovanović, Ksenija. 1970. *Francuski u restoranu : priručnik za radnike u ugostiteljstvu*. Beograd : Kolarčev narodni univerzitet.
- Kittredge, Richard, and John Lehrberger. 1982. *Sublanguage: Studies of language in restricted semantic domains*. de Gruyter.
- Kostjuković, Elena. 2007. *Zašto Italijani vole da pričaju o jelu*. Beograd : Paideia.
- KrsteV, Cvetana. 2021. "The Serbian Part of the ELTeC Collection Through the Magnifying Glass of Metadata." *Infotheca - Journal for Digital Humanities* 21 (2): 26–42. ISSN: 2217-9461. <https://doi.org/10.18485/infotheca.2021.21.2.2>.
- KrsteV, Cvetana, Duško Vitas, Miloš Utvic, and Branislava Šandrih. 2017. "The New Clothes for an Old Cookbook." In *Proceedings of 8<sup>th</sup> Language & Technology Conference, November 17-19, 2017, Poznań, Poland*, 174–178. <http://poincare.matf.bg.ac.rs/~cvetana/biblio/ltc-042-krsteV.pdf>.
- Mijo, Kristijan. 2012. *Rečnik zaljubljenika u gastronomiju*. Beograd : Službeni glasnik.
- Montagné, Prosper. 1949. *Larousse gastronomique*. Paris: Larousse.
- Onfre, Mišel. 2002. *Gurmanski um : filozofija ukusa*. Beograd : B. Kukić ; Čačak : Gradac, 2002.

- Paumier, Sébastien, Wolfgang Flury, Franz Guenther, Eric Laporte, Friederike Malchok, Clemens Marschner, Claude Martineau, Cristian Martinez, Denis Maurel, Sebastian Nagel, et al. 2021. "UNITEX 3.3 User Manual."
- Stanković, Ranka, Cvetana Krstev, Biljana Lazić, and Mihailo Škorić. 2018. "Electronic Dictionaries – from File System to lemon Based Lexical Database." In *Proc. of the Eleventh International Conference LREC 2018 – W23 6TH Workshop on Linked Data in Linguistics : Towards Linguistic Data Science (LDL-2018)*, edited by J.P. McCrae, C. Chiarcos, T. Declerck, J. Gracia, and B. Klimek. Miyazaki, Japan.
- Stanković, Ranka, Rada Stijović, Duško Vitas, Cvetana Krstev, and Sabo Sabo. 2018. "The Dictionary of the Serbian Academy: from the Text to the Lexical Database." In *Proceedings of the XVIII EURALEX International Congress: Lexicography in Global Contexts*, edited by J. Čibej, V. Gorjanc, I. Kosem, and S. Krek, 941–949. Ljubljana, Slovenia.
- Vitas, Duško. 2022. "From Onions to Champagne – Food and Drink in the SrpELTeC Corpus." *Infotheca - Journal for Digital Humanities* 21 (2): 88–118. <https://doi.org/10.18485/infotheca.2021.21.2.5>.
- Vujičić-Stanković, Staša, Cvetana Krstev, and Duško Vitas. 2014. "Enriching Serbian WordNet and Electronic Dictionaries with Terms from the Culinary Domain." In *Proceedings of the Seventh Global Wordnet Conference*, 127–132.
- Zirojević, Olga. 2019. *Istočno-zapadna sofrā: mali kulturno-istorijski i kulinarski leksikon*. 2. izd. Beograd : Geopoetika izdavaštvo. ISBN: 978-86-6145-290-1.
- АФЖ. 1952. *Мали кувар : са конзервирањем воћа и поврћа и разним практичним саветима*. Београд : Главни одбор АФЖ за Србију.
- Витас, Душко. 2017. "Белешка о језику кулинарства." In *Српски језик и његови ресурси: теорија, опис и примене*, edited by Р. Драгићевић and А. Милановић, 46:45–60. Научни састанак слависта у Вукове дане 3. Београд: Међународни славистички центар, Филолошки факултет, Универзитет у Београду. <https://doi.org/10.18485/msc.2017.46.3.ch3>.

- Витас, Душко. 2018. “Храна из нежељене поште : (анатомија језика брзе хране).” In *Српски језик и његови ресурси: теорија, опис и примене*, edited by Б. Ђорић and А. Милановић, 47:21–35. Научни састанак слависта у Вукове дане 3. Београд: Међународни славистички центар, Филолошки факултет, Универзитет у Београду. <https://doi.org/10.18485/msc.2018.47.3.ch2>.
- Витас, Душко. 2022. “Легенда о Мициној: прилог историји српских куварских приручника” [in Serbian]. 8, *Књижевство : часопис за студије књижевности, рода и културе* 12 (12). <https://doi.org/10.18485/knjiz.2022.12.12.8>.
- Драгановић, Јеротеј. 1855. *Србски куварЪ: (по немачком кувару)*. У Новом Саду : ТрошкомЪ Игнаца Фухса, књижара.
- Ђорђевић, Тихомир. 1928. *Живот и обичаји народни. Књ. 17 Српски етнографски зборник*. Београд : Српска краљевска академија.
- Ердељановић, Јован, ed. 1908. *Српска народна јела и пића. Књ. 1. Vol. 10*. Београд : Српска краљевска академија.
- Клајн, Иван, and Милан Шипка. 2006. *Велики речник страних речи и израза*. Нови Сад : Прометеј.
- Костић, Ђорђе С. 2006. “Окрепљење тела.” In *Приватни живот код Срба у деветнаестом веку: од краја осамнаестог века до почетка Првог светског рата*, edited by Ана Столић and Ненад Макуљевић, 385–402. Београд: Сlio.
- Костић, Ђорђе С. 2019. *Трпеза за уморне путнике : европски путописци о исхрани у Србији у 19. веку*. Београд : Геопоетика издаваштво.
- Крстев, Цветана, and Биљана Лазивић. 2015. “Глаголи у кухињи и за столом.” *Научни састанак слависта у Вукове дане–Српски језик и његови ресурси: теорија, описи, примене* 44:3:117–135.
- Лазивић, Анђелка. 2000. *Јела и пића у Мачви*. Шабац: А. Лазивић.
- Марковић, Спасенија Пата. 1959. *Велики народни кувар [Патин кувар]*. Београд : Народна књига.
- Мирковић, Софија. 1922. *Велики српски кувар*. 3. поправљено и проширено изд. Нови Сад : Издавачка књижарница С. Ф. Огњановића.

- Ненадовић, Љубица. 1978. *Мали Патин кувар*. Београд : Народна књига.
- Пелапрат, Анри Пол. 1971. *Први кувар света : модерна француска и међународна уметност кувања*. Београд : Просвета.
- Поповић-Мицина, Катарина. 1891. *Велики српски кувар : са много лепих и врло вештачки израђених слика : за употребу српских домаћица*. 3. прегледано и умножено изд. Нови Сад : Српска књижара и штампарија браће М. Поповића.
- Поповић-Мицина, Катарина. 1911. *Велики српски кувар : са много лепих и врло вештачки израђених слика : српским домаћицама : са допунама најновијег практичног кувања*. 4. прегледано и умножено изд. Нови Сад : Учитељско деоничарско друштво „Натошевић“.
- Продановић-Младенов, Златија. 1984. *Српски кувар*. Beograd : Kolaričev narodni univerzitet Београд : Београдски издавачко-графички завод.
- Радовановић, Драгана. 2011. “Из кулинарске лексике Санада и Мокрина.” *Лексикологија, ономастика, синтакса: Зборник у част Гордани Вуковић*, 227–238.
- Радовановић, Драгана. 2017. “Од Вукове трпезе из његовог Рјечника до Матичиног Једнотомника.” In *Словенска терминологија данас*, edited by П. Пипер and В. Јовановић, 577–585. Београд : Српска академија наука и уметности : Институт за српски језик САНУ. ISBN: 978-86-7025-741-2. <https://dais.sanu.ac.rs/123456789/4548>.
- Радојичић, Драгана. 2015. *Дијалози за трпезом: антрополошки огледи о култури исхране*. 2. изд. Београд: Службени гласник : Етнографски институт САНУ.
- Радуловачки, Љиљана. 1996. *Традиционална исхрана Срба у Срему*. Нови Сад: Матица српска.
- Рашић, Атанасија. 1999. *Посни кувар на уљу*. Костолац : Манастир Рукумија.
- РК. 1915. *Ратни кувар у којем су упутства за приређивање јела већим делом готовљена без меса а за ове ратне прилике : ручна књига за наше домаћице*. Ујвидек : С. Ф. Огњановић.
- РМС. 1976. *Речник српскохрватскога књижевног језика*. Нови Сад : Матица српска.

- РСАНУ. 1959–2019. *Речник српкохрватског књижевног и народног језика, књ. I - XXI*. Београд : Институт за српски језик САНУ. ISBN: 86-7025-309-7.
- РСЈ. 2007. *Речник српског језика*. Нови Сад : Матица српска.
- Рустановић, Александра. 1938. *Велики народни кувар*. Београд : Г. Кон.
- Стијовић, Рада, Ранка Станковић, and Олга Сабо. 2017. “Речник САНУ као база термилошких речника : на примеру речника кулинарства.” In *Словенска терминологија данас*, edited by П. Пипер and В. Јовановић, 109–123. Београд : Српска академија наука и уметности : Институт за српски језик САНУ. ISBN: 978-86-7025-741-2. <https://dais.sanu.ac.rs/123456789/1937>.
- Стојанић, Милијан. 2004. *Српски народни кувар*. Београд : Политика Newspapers / Magazines.
- Тројановић, Сима. 1983. *Старинска српска јела и пића*. Vol. 3. Београд : Просвета.
- ХрЛ. 1878. *Велики српски кувар : с обзиром на нове мере за српске домаћице, и оне, које желе то бити као и за све гостиничаре / саставила из разних књига а према искуству своје и својих пријатељица*. Панчево : Књижара Браће Јовановића.
- Чолак-Антић, Тијана. 2004. “О posluženju i ponašanju за stolom u Beogradu.” *Kultura* 2 (109/112): 340–350.