

# O nekim jezičnim i stilskim obilježjima kuharskih recepata od 1930-ih godina do danas

---

Rišner, Vlasta

*Source / Izvornik:* **Od norme do uporabe 3: zbornik radova sa znanstvenoga skupa Od norme do uporabe 3 održanoga 23. i 24. rujna 2022. godine na Filozofskom fakultetu u Osijeku, 2024, 199 - 226**

**Conference paper / Rad u zborniku**

*Publication status / Verzija rada:* **Published version / Objavljena verzija rada (izdavačev PDF)**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:142:705109>

*Rights / Prava:* [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

*Download date / Datum preuzimanja:* **2025-03-24**



*Repository / Repozitorij:*

[FFOS-repository - Repository of the Faculty of Humanities and Social Sciences Osijek](#)



# OD NORME DO UPORABE 3

Zbornik radova sa znanstvenoga skupa  
*Od norme do uporabe 3*  
održanoga 23. i 24. rujna 2022. godine  
na Filozofskom fakultetu u Osijeku

Uredile:

Vlasta Rišner  
Maja Glušac  
Jadranka Mlikota



Filozofski fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku  
Hrvatska sveučilišna naklada

Osijek, Zagreb, 2024.

*Izdavači*

Filozofski fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku  
Hrvatska sveučilišna naklada, Zagreb

*Za izdavače*

Ivan Trojan  
Anita Šikić

*Uredništvo*

Vlasta Rišner, Maja Glušac, Jadranka Mlikota

*Recenzenti radova u zborniku*

Lidija Bakota, Ljubica Josić, Kristian Lewis, Goran Rem,  
Jakov Sabljčić, Marija Znika, Sanja Zubčić

*Recenzenti zbornika*

Kristian Lewis  
Ljubica Josić

*Korektura sažetaka na engleskom jeziku*

Goran Schmidt

*Tisak*

Krešendo, Osijek

©Filozofski fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Hrvatska sveučilišna naklada i autori, 2024.

Nijedan dio ove knjige ne smije se umnožavati, fotokopirati ni na bilo koji drugi način reproducirati bez pismenog dopuštenja nakladnika.

ISBN 978-953-314-205-0 (Filozofski fakultet u Osijeku)

ISBN 978-953-169-556-5 (Hrvatska sveučilišna naklada, Zagreb)

CIP zapis dostupan je u računalnom katalogu Gradske i sveučilišne knjižnice Osijek pod brojem 150927070.

CIP zapis dostupan je u računalnom katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem 001229349.

Knjiga je objavljena uz financijsku potporu Ministarstva znanosti i obrazovanja Republike Hrvatske.

# SADRŽAJ

<b>RIJEČ UNAPRIJED</b> .....	7
------------------------------	---

## PLENARNO IZLAGANJE

Lada Badurina, Ivo Pranjković <i>Funkcionalno jezično raslojavanje i (standardno)jezične norme</i> .....	11
---	----

## S GRANICAMA I/ILI BEZ GRANICA – STILOVI I NORME

Ivana Buljubašić Srb <i>Normativni i deskriptivni pristup funkcionalnim stilovima u hrvatskoj lingvistici i stilistici</i> .....	29
---	----

Marija Kazalicki, Maja Glušac <i>Uporaba društvenih deiktika ti i Vi u svakodnevnoj komunikaciji</i> .....	51
---	----

Ivana Kresnik <i>Eponim, eponimski izraz i eponimija</i> .....	87
---	----

Anđela Milinović Hrga, Nikolina Bakota <i>Egzotizmi i eponimi između norme i uporabe</i> .....	123
---	-----

Goranka Blagus Bartolec, Ivana Matas Ivanković <i>Zamjenjivost izravnoga objekta prijedložnim objektom na + akuzativ</i> .....	135
---	-----

Ivan Magaš <i>Pitanje bilježenja naglasaka u udžbenicima hrvatskoga jezika za strance</i> .....	155
--	-----

Vesna Bjedov, Bernarda Brekalo <i>Primjena jezične igre u poučavanju hrvatskoga jezika</i> .....	165
---	-----

Iva Rišner, Ivana Šplihal <i>O nekim obilježjima horoskopa kao tekstne vrste u hrvatskom, njemačkom i engleskom jeziku</i> .....	185
---	-----

Vlasta Rišner <i>O nekim jezičnim i stilskim obilježjima kuharskih recepata od 1930-ih godina do danas</i> .....	199
Anastazija Vlastelić, Diana Stolac <i>„Preporučam braći Hrvatima“: reklame za hrvatske iseljenike početkom 20. stoljeća</i> .....	227
Perica Vujić <i>U sjeni Deklaracije o nazivu i položaju hrvatskog književnog jezika – Predlog za razmišljanje 1967. godine</i> .....	249
Rene Čipanjanja <i>Munkácsyjeva gramatika Horvát Nyelvtan i njezina morfološka sastavnica</i> .....	273
Ljiljana Kolenić <i>Sklonidba pridjeva u starim tekstovima i suvremena norma</i> .....	303
Loretana Farkaš, Matea Sesar <i>Izražavanje budućnosti: usporedba Della Belline gramatike sa starim slavenskim gramatikama</i> .....	339
Ivana Eterović <i>Apsolutne konstrukcije u izdanjima senjske glagoljske tiskare</i> .....	351

Vlasta Rišner

Filozofski fakultet u Osijeku

vrисner@ffos.hr  orcid.org/0000-0001-6522-9066

UDK 811.163.42'367.333

811.163.42'42

Izvorni znanstveni rad

## O NEKIM JEZIČNIM I STILSKIM OBILJEŽJIMA KUHARSKIH RECEPTA OD 1930-IH GODINA DO DANAS

Kuharski recepti potvrđuju se ne samo u osnovnoj ulozi, nego se uključuju u književne tekstove, a kao direktivne tekstne vrste (Ivanetić 2003) strukturom i ulogom nameću se i tekstovima različitim od publicističkih, u kojima dolazi do *preregistracije* ili *stilizacije* (Katnić-Bakaršić 2007; Josić 2021). U ovom je radu pri istraživanju i opisu naglasak stavljen na dvoje: 1. stil-ska prepletanja kuharskih recepata koja potvrđuju njihovu sposobnost da funkcioniraju i izvan osnovnog, publicističkog, stila; svjedoče o *preregistraciji* i *stilizaciji*, 2. jezik naslova kao obveznog strukturnoga i tematskoga dijela kuharskih recepata. Usporedbom naslova recepata za kolače četrdesetih godina 20. stoljeća u časopisima *Ženski list* i *Hrvatica* te kalendaru *Čiče Grge Grgina* iz 1936. i 1937. godine sa suvremenim naslovima na mrežnim portalima zaključuje se o smjeru kretanja naslova – o čestoj uporabi imenice koja se ne sklanja u atributnoj i apozitivnoj ulozi te o utjecaju tržišnih zakona na naslove.

**Ključne riječi:** kuharski recepti, *preregistracija*, naslovi recepata, atribucija, apozicija

### 1. Uvod

U radu se istražuju i opisuju recepti za kolače kao dio tekstne vrste kuharskih recepata. Usporedba građe i literature pokazuje da se kuharski recepti osim u svojoj osnovnoj namjeni – upućivanja na pripremanje određenoga jela/kolača – upotrebljavaju na još nekoliko načina: 1. kao poticaj za pisanje priča o hrani i kulturi, 2. kao dijelovi pripovijesti/romana; prenose se u književne tekstove, 3. kao strukturni okvir koji se popunjava sadržajem netipičnim za recepte. Cilj „recepta“ treće skupine, koji ne poučavaju pripremi hrane nego predstavljaju okvir za koji drugi sadržaj, nije priprema jela nego obavljanje druge aktivnosti, npr. uvježbavanje jezičnih sadržaja, za koje se početne upute daju u obliku recepata. Tako se znanstveni leksemi umje-

sto namirnica stavljaju u „recept“ u knjizi *Kochbuch der deutschen Grammatik 2 V.* Bagarić Medve i L. Pona (2012). Može se pretpostaviti da je razlog uporabi recepta u tekstovima čija je namjena drukčija od kulinarske njihova shematiziranost i upućivačka namjena – recepti savjetuju, ali i traže od primatelja da poštuje način i redosljed postupaka koji propisuju.

Usporedbom primjera pokušava se potvrditi pretpostavka o uspješnoj *preregistraciji* i *stilizaciji* receptata. *Preregistracijom* se prema anglosaskoj stilističkoj školi naziva preuzimanje sastavnica drugih stilova u književnoumjetničkom stilu. Takvo je preuzimanje stilogeno jer tjera čitatelja na razmišljanje o razlozima uvođenja sastavnica iz drugih stilova (Katnić-Bakaršić 2007: 111–113), a one „u književnoumjetničkom stilu dobivaju nove semantičke i stilske vrijednosti“ (Josić 2021: 141).

Druga je pretpostavka koja se provjerava u ovom tekstu da recepti od svojih početaka slijede shemu koja ne ovisi o vremenu i prostoru, o čemu piše Z. Glovacki-Bernardi (1992: 319–324), uspoređujući stotinu receptata u trima kuharicama, latinskoj, njemačkoj i hrvatskoj, objavljenima u trima razdobljima (latinska kuharica u 4. ili 5. stoljeću, njemačka 1922., a hrvatska 1979.). Autorica zaključuje da kulturna sredina i vrijeme objavljivanja ne utječu na strukturu receptata. Ta se pretpostavka ispituje u radu uspoređivanjem jednoga od obveznih dijelova receptata – naslova.

Osim toga, raspravlja se i o obavijesnosti naslova, o kojoj se u literaturi govori različito: Z. Glovacki-Bernardi (1992: 320) naslove smatra zaokruženim obavijesnim cjelinama bez praznoga mjesta, a A. Sinković (2012: 190) dvoji oko potpune obavijesnosti naslova zbog čestih metafora.

Zbog svega se navedenoga opis jezičnih i stilskih obilježja u radu dvostruko raščlanjuje: u prvom se dijelu daje uvod u suživot receptata s književnim i znanstvenim tekstovima te se prikazuju stilska prepletanja, *preregistracija* i *stilizacija*. U drugom se dijelu uspoređuju tekstna i jezična obilježja naslova kao „jakih mjesta“ teksta (Katnić-Bakaršić 2007: 153–154) te se usporedbom naslova receptata objavljenih tridesetih i četrdesetih godina 20. stoljeća s naslovima na suvremenim mrežnim portalima govori o utjecaju vremena na strukturu objavljenih naslova. Tiskani se naslovi receptata preuzimaju iz *Ženskoga lista* i *Hrvatice*<sup>1</sup>

1 Časopis *Ženski list* (označuje se pokratom ŽL), koji je izlazio od 1925. do 1938., svojim je naslovom i podnaslovom, *za modu, zabavu i kućanstvo*, odredio namjenu i ciljnu publiku. Urednica i autorica većine tekstova bila je Marija Jurić Zagorka. Nakon časopisa *Ženski list* Zagorka je uređivala *Novi ženski list* (1938–1939), a poslije njega časopis *Hrvatica: časopis za ženu i dom* (1939–1941). *Ženski list* digitaliziran je i dostupan na portalu *Stare hrvatske novine*, a *Hrvatica* (označuje se pokratom H) na portalu *Stari hrvatski časopisi*.

D. Stolac i A. Vlastelić (2021: 522–537) analizirajući jezik reklama kozmetičkih proizvoda za žene u 20. i 21. stoljeću, također uzimaju *Ženski list* i *Hrvaticu* za građu. Pritom ih određuju kao *ženske listove* i pojašnjavaju spomenuti izraz: „Sintagma ‘ženski listovi’ odnosi se na listove, časopise koji „prate pod-

te kalendarā *Čiče Grge Grgina*<sup>2</sup> za 1936. i 1937. godinu, dok se suvremeni naslovi mrežno objavljenih recepata u najvećoj mjeri uspoređuju na dvama mrežnim portalima koji na Facebooku i Instagramu kao dvjema najpopularnijim društvenim mrežama imaju najveći broj pratitelja: *Natašine slastice*<sup>3</sup> i *Sašina kuhinja*<sup>4</sup>. Osim recepata dvaju spomenutih autora navodi se i manji broj primjera iz mrežnog dnevnika (*bloga*) *Da mi je nešto slatko* Ana-Marije Bujić.<sup>5</sup> Budući da bogata mrežno dostupna kulinarska građa<sup>6</sup> čeka daljnju analizu, ovaj je tekst uvod u sustavnije istraživanje.

Kuhanje i objavljivanje recepata u suvremenom je društvu postalo dijelom popularne kulture, o čemu piše i J. Ivanišević u ogleđima o kulinarskoj prozi *Od kuharice do književnosti* (Ivanišević 2017: 8)<sup>7</sup> govoreći da su znanstveni tekstovi o prehrani napisani „prije 2000-ih“ u uvodu morali opravdati „znanstveno skliznuće u sferu privatnog, ženskog i trivijalnog“, no suvremena istraživanja hrane s različitih motrišta potvrđuju zanimljivost te teme različito orijentiranim znanstvenicima: sociolozima, povjesničarima, antropolozima, osobito etnologima, kao i onima koje je zanimala rodna tematika.

Da unošenje recepata u fiktivno-dokumentarnu priču (Pienižek-Marković 2015: 321) dovodi do miješanja žanrova, potvrđuju *kuharski kanconijeri* Veljka Barbierija, osobito njegov *Veliki kuharski kanconijer* (2018).

---

ručje ženskog života u obitelji, listovi koji služe zabavi i pouci žena, listovi koji zastupaju ženske interese ili su organi borbe za prava žena“ (Čizmić-Horvat 2005: 102).“ (Stolac, Vlastelić 2021: 524).

2 Kalendar i se čuvaju u knjižnici Muzeja Slavonije u Osijeku.

3 *Natašine slastice* (u daljnjem tekstu označuje se pokratom NAS), čija je autorica Nataša Pralica, imaju i mrežnu stranicu (<https://www.kolaci.biz>), a na uspoređenim društvenim mrežama imaju najviše pratitelja od blogova koji se bave samo kolačima; na Facebooku 454 000, na Instagramu 206 000 (podatci od 10. siječnja 2022.).

4 Autor *Sašine kuhinje* (u daljnjem tekstu označuje se pokratom SAK) Saša Vukić također ima mrežnu stranicu (<https://sasina-kuhinja.com>), na kojoj se nalaze i slatka i slana jela, te ukupno najveći broj pratitelja na društvenim mrežama: na Facebooku 762 000 (svi su podatci od 10. siječnja 2022.), na Instagramu 159 000 pratitelja.

5 Ana-Marija Bujić (13 100 pratitelja na Instagramu, posjećeno 10. siječnja 2022.) autorica je bloga *Da mi je nešto slatko* (<http://www.damijenestoslatko.com/>), označuje se pokratom DMJNS). Jedna je od autorica kulinarskih blogova koje imaju i tiskanu kuharicu / kuharice.

6 Neke od autorica kulinarskih blogova imaju i tiskanu kuharicu / kuharice u kojoj / kojima se nalazi dio recepata s mrežnih stranica. Posebno zahvaljujem kolegici Ivani Matas Ivanković na podacima vezanim uz kulinarske mrežne stranice koje predstavljaju izazov za buduća istraživanja.

7 J. Ivanišević govori da se početkom 21. stoljeća pojavljuje velik interes za istraživanje „prehrambenih tema“ (prema engl. *food studies*). Ivanišević u predgovoru svoje knjige (2017: 8) kaže: „Da je ova knjiga [*Od kuharice do književnosti*, dodala V. R.] nastajala prije dvadesetak godina [,] umjesto uvoda stajala bi poduža znanstvena isprika za bavljenje temom tako banalnom, univerzalnom i samorazumljivom kao što je prehrana.“



## 2. Uloga recepata pri miješanju stilova

### 2.1. Recepti i priče u Barbierijevu *Velikom kuharskom kanconijeru* kao „zamućenom žanru“<sup>8</sup>

*Veliki kuharski kanconijer* Veljka Barbierija, podnaslovljen kao „gastronomsko remek-djelo s više od 300 recepata“, nastavak je četiriju knjiga autorova *Kuharskog kanconijera*<sup>9</sup>. Recepti se u svim kanconijerima isprepleću s pričom pretvarajući ukupnu poruku „kulinarskog i verbalnog te obrednog i fiziološkog koda“ u *gusti opis* (naziv se uzima od Clifforda Geertza, prema Pieniżzek-Marković 2015: 321). U takvoj je historografskoj fikciji uloga recepata dvojaka: pokretači su priča, ali su, promatra li se Barbierijevo djelo kao kuharica, i prave upute za pripremanje jela. J. Ivanišević ističe da samom Barbieriju nije odgovaralo određenje *kanconijerā* kao kuharica<sup>10</sup>, bar ne u uobičajenom značenju te riječi. Ivanišević tekstove *kanconijerā* određuje kao spoj osobnoga i kulturnog pamćenja te ih dovodi u vezu s *nostalgičnim kuharicama* preuzimajući sintagmu Davida Suttona (2001 prema Ivanišević 2017: 144–145). Slijedom Suttonova opisa, govori Ivanišević (2017: 145), Barbierijeva bi kuharica „pripadala *kulinarskim memoarima* u kojima su recepti dani tek usput kao ilustracija.“

Napomena o Barbierijevim usputnim receptima vodi i preispitivanju njihove uloge u *kanconijerima*: ako tekst nije pisan samo kao uputa za pripremanje određenoga jela, nego i zbog uživanja u samome tekstu, onda se instruktivnost recepata isprepleće s njihovom poetskom ulogom. Ipak, usprkos „usputnosti“ Barbierijevih recepata ne može se zanemariti njihova praktična namjena.

### 2.2. Preregistracija kuharskih recepata u književnom tekstu

Dok u Barbierovim kanconijerima objavljivanje recepata za jela i kolače predstavlja logičan slijed, jer se njegova priča, usprkos prirodi teksta kao dodira osobnoga i kulturnog pamćenja, plete oko jela, u književnim se tekstovima ne očekuje objavljivanje recepata.

8 K. Pieniżzek-Marković (2015: 321) opisujući drugi *Kuharski kanconijer* (2002) upotrebljava izraz „zamućeni žanr (engl. *blurred genres*)“ preuzimajući vrstu žanra od Geertza.

9 Četiri knjige *Kuharskoga kanconijera* s podnaslovom *Gurmanska sjećanja Mediterana* izlazile su od 2003. do 2007. godine.

10 Ivanišević (2017: 139–140) navodi: „Jednom se zgodom autor kolumni, knjiga i televizijskog serijala našao uvrijeđen kada su mu knjige proglasili kuharicama (...), premda sam Barbieri, sumirajući iskustva u zadnjem dijelu *Kanconijera* [riječ je o zadnjem dijelu četveroknjžja, prije izdanja *Velikog kuharskog kanconijera* 2018., napomena V. R.], svoj tekst naziva melankoličnom kuharicom (Barbieri 2007: 209 (...)).“

Kuharski recepti međutim mogu imati značajnu ulogu pri strukturiranju radnje romana. Pokazuje to Simmelov roman *Može i bez kavijara*<sup>11</sup> te Grassov *Lumbur*, o čemu je u *Stilistici* pisala Marina Katnić-Bakaršić (2007: 163).

Kuharski se recepti, i to baš za kolače, uvode i u „lako štivo“ kakvo je *Klub božićnih kolačića* Ann Pearlman. Objavljujući recepte koji se zadanim ustrojstvom, sadržajem i potrebom poštovanja linearnoga slijeda iznošenja postupaka razlikuju od književnoumjetničkoga teksta, Pearlman u svoj tekst unosi i brojne imperitive koji čitatelja vode pri pripremi kolača i savjetuju kako obaviti posao baš onako kako piše. Pri izboru kolačića i davanju njihovih recepata autorica je, kako sama kaže, slijedila emocije – birala je najdraže, ali je potvrđivala i formalni kriterij izgradnje književnoga teksta: „Također sam birala kolačiće koji će pomoći da se radnja kreće naprijed.“ (Pearlman 2010: 233) Osobitost je romana i uvođenje dijelova o namirnicama, čime recepti postaju značajna gradbena sastavnica; osim što se svaki recept vezuje uz drugu osobu – autoricu kolačića, jedna od namirnica u receptu postaje središtem potpoglavlja te sredstvom za uvođenje stručnih podataka i osobnih dojмова pripovjedačice. Prema tomu recepti kao direktivni tekstovi jednom od svojih sadržajnih sastavnica, koja postaje naslovom potpoglavlja („Brašno“, „Bademi“, „Sredstva za dizanje tijesta“, „Orašasti plodovi“, „Cimet“, „Maslac“, „Vanilija“, „O datuljama“, „Sol“, „Čokolada“, „Dumbir“), motiviraju uvođenje asertivnoga, obavijesnoga teksta, te dovode do mogućnosti ekspresivnoga iznošenja stava i misli pošiljatelja (pripovjedačice), kao što je u primjerima: „Ponekad koristim ekstrakt vanilije kao parfem. Nije li ga Scarlett O’Hara upotrijebila da zavede Rhetta Butlera?“ (Pearlman 2010: 132). U obavijesnom se dijelu potpoglavlja vezanih uz namirnice pokazuje denotativna funkcija jezika i publicistički stil. Sama struktura recepata s navođenjem namirnica o kojima se kasnije pripovijeda i raspravlja, kao i poticajno imperativno obraćanje koje zahtijeva komunikaciju, potvrđuje usmjerenost na primatelja – Jakobsonovu konativnu, a Brinkerovu apelativnu funkciju.<sup>12</sup>

Jakobson (2008: 111) ističe da se imperativne rečenice razlikuju od izjavnih jer „nisu podložne provjeri istinitosti“. Osim toga, imperativne se rečenice ne mogu preoblikovati u upitne, dok izjavne mogu. Dakle, slijed radnji na koje pripovjedačica upućuje čitatelja (npr. *Pecite u pećnici 20 minuta na 180 stupnjeva C*), iako ima savjetodavnu ulogu, ne traži od čitatelja preispitivanje radnje nego samo njezino obavljanje, u suprotnom rezultat neće biti zadovoljavajući. Od čitatelja se traži sudjelovanje, ali on dobiva sve upute za radnje koje je potrebno učiniti. Osim toga,

11 Ondje glavni junak Simmelova špijuskog trilera „kuha u odlučnim trenucima, te kuhanje i uvođenje recepata ima funkciju retardacije radnje i [...] stvaranja začudnosti.“ (Katnić-Bakaršić 2007: 163)


12 Tekstovi koje Searle opisuje kao direktive u Brinkerovu se opisu nazivaju apelativnima (Brinker 1992: 133 prema Ivanetić 2003: 61).

mora poštovati navedeni slijed jer će samo slušajući savjete doći do uspješnog rezultata – ukusnih kolačića čija priprema simbolizira „savršen recept za ljubav, smijeh i prijateljstvo“.


### 2.3. Stilizacija obrasca recepta u udžbeniku

Obrazac kuharskih recepata pokazuje se odgovarajućim i za iznošenje gradiva u udžbeniku, kao u knjizi *Kochbuch der deutschen Grammatik 2 V.* Bagarić Medve i L. Pona (2012). Ondje se umjesto namirnica u recept stavljaju ključne riječi (znanstveni leksemi), kako pokazuje primjer:

## 12. Präpositionen (1)



**Zutaten**  
Präpositionen (*an, auf, in, aus, bei, mit ...*); Wortarten; Deklination der Substantive, Adjektive, Pronomina und Artikel.



**Kochrezept**  
Präpositionen sind Wörter wie *in, auf, über, mit, wegen, angesichts* und manche andere. Sie können nicht alleine stehen, sondern sie stehen immer mit einem anderen Wort, am häufigsten mit einem Substantiv (*Wir gehen **in die Schule.***), aber auch mit einem Pronomen (*Sie kommen **mit mir.***), mit einem Adjektiv (*Ich halte den Roman **für interessant.***) oder mit einem Adverb (*Ich werde dir **für immer** beistehen.*).

U udžbenik se ne prenose recepti za određena jela/kolače, nego se slijedi njihova struktura kao jedno od obilježja toga žanra. Umjesto preregistracije koja postoji u književnim tekstovima, u udžbeniku se potvrđuje *stilizacija*, koja se u stilistici opisuje kao metatekstualni žanr (Katnić-Bakaršić 2007: 113). Stilizacijom se oponaša koji od oblika/obilježja određenoga žanra, a kod stiliziranoga teksta „uvijek postoji prototekst i po njegovom obrascu stvoreni metatekst“ (Katnić-Bakaršić 2007: 113). Udžbenici se svrstavaju u asertive, čija je ilokucijska namjera „iskazati kako stvari stoje“, i to tako da se primatelju predoči stanje stvari (Ivanetić 2003: 70), a pri određivanju se njihova stila ističu obilježja znanstvenoga stila te se kod nekih stilističara svrstavaju u instruktivni (znanstveno-udžbenički) podstil (Katnić-Bakaršić 2007: 88). Kuharski recepti pak osim osnovne uloge upućivanja i savjetovanja za pripremu namirnica mogu imati i drugu, izvedenu ulogu: donoseći koje od svojih jezičnih, stilskih ili tekstnih obilježja, potiču čitatelja na razmišljanje o suodnosu dvaju različitih tekstova. Tako primjerice već način iznošenja nastavnih sadržaja u udžbeniku V. Bagarić Medve i L. Pona, gdje se na početku nalaze sastojci/namirnice (*Zutaten*), kao i kratka najava sadržaja pod nazivom *Kuharski recept* (*Kochrezept*), upućuju na popularizaciju znanstvenoga stila i prilagođavanje studentima kao primateljima. Budući da u znanstvenom stilu nema subjektivnosti, a rečenice su organizirane po načelu znanstvenoga mišljenja (Silić, Pranjković 2005: 376), uvođenje strukture re-

cepta donosi elemente drugih stilova (publicističkoga stila, tj. kuharskoga žanra). Uz to, apstraktnost se znanstvenoga stila ublažava navođenjem konkretnih primjera.

### 3. Kuharski recepti kao tekstna vrsta

Pokušaju li se kuharski recepti stilski odrediti, potvrdit će se opće stilsko prepletanje koje pokazuje nedostatnost razdiobe na ograničen broj stilova (Puljić 2017<sup>13</sup>; Josić 2021); jezičnim i stilskim obilježjima kuhinjski recepti pripadaju publicističkomu stilu, ali imaju i elemente drugih stilova. Neki recepti donose nutritivne podatke o namirnicama, pri čemu se upotrebljava stručno nazivlje i uvode obilježja znanstvenoga stila (Katnić-Bakaršić 1999: 62), a s druge su strane dijalektizmi i žargonizmi kojima se unose govorna obilježja, tj. potvrđuje se razgovorni stil.

U njemačkoj se tekstnoj lingvistici kuharski recepti opisuju kao oni koji utječu na radnju i unaprijed ju oblikuju (Fandrych, Thurmair 2011: 31), a kao takvi potvrđuju instruktivnu ulogu poučavanja pri kakvom djelovanju. Osobitost je kuharskih recepta nužnost poštovanja vremenskoga i logičkoga slijeda te raščlanjivanje cjeline na dijelove; primatelja se poruke postupno, korak po korak, upućuje na obavljanje kakve aktivnosti. Budući da savjetuju, tj. utječu na radnju samog govornika ili slušatelja, kuharski recepti prema kriteriju komunikacijske namjere govornikova iskaza, koji je u osnovi Searleova razvrstavanja govornih činova,<sup>14</sup> pripadaju među direktive. N. Ivanetić, opisujući direktive na osnovi Searleova/Vanderverkova učenja (1985: 37 prema Ivanetić 2003: 71), kaže da se direktivima „adresati aktiviraju ili pasiviziraju, što pretpostavlja njihovu kooperativnost“.

Kako prema mišljenju Z. Glovacki-Bernardi ustaljenost obrazaca kuharskih recepta podrazumijeva gotovo istu shemu tijekom različitih stoljeća i u različitim kulturama, u ovom se radu istraživanjem novinske građe i kalendara četrdesetih godina 20. stoljeća te suvremenih mrežno objavljenih recepta ispituje je li tako i u jednom od obveznih dijelova recepta – naslovima. Pozornost se usmjerava na moguće promjene naslova i njihove uzroke; opisuje se što čini dovoljno obavijesnima

13 Raspravljajući o odnosu književnoumjetničkoga stila i standardnoga jezika, te o poteškoćama pri svrstavanju tekstova u određeni stil, Puljić (2017) kaže: „Otežavajuća okolnost u cijelome proučavanju jest činjenica da bismo prema pripadnosti određenom funkcionalnom stilu trebali moći jasno razgraničiti tekstove po različitim obilježjima. Danas smo pak svjesni stalnoga prepletanja i preregistracije unutar određenoga teksta i teško je napraviti takvu podjelu.“ Zagreb: stilistika.org. (pristup 10. kolovoza 2022.) <https://stilistika.org/pisanje-o-jeziku-kao-obred-instituiranja>

14 O tome i u Palašić (2020).

naslove u staroj, a što u suvremenoj građi te koliko je leksičkih jedinica potrebno da bi se naslovi smatrali obavijesnima, ali i privlačnima mogućim primateljima.

## 4. Naslovi kuharskih recepata

### 4.1. Uvod u naslove Barbierijeva Velikog kuharskog kanconijera

U *Velikom kuharskom kanconijeru* Veljka Barbierija mnogo je recepata; više jela nego kolača. U radu se donosi nekoliko jezičnih i stilskih obilježja naslova Barbierijevih recepata:

1. Unošenje elemenata narječja, dijalekata i mjesnih govora u naslove:

Odmak od standardnoga i približavanje „domaćemu“, kako receptu, tako i jeziku, vidljiv je ne samo na leksičkoj, nego i na fonetsko-fonološkoj i morfosintaktičkoj razini: *Črni makaruni*, *Punjene balancane*, *Molići u fratre*, *Rafioli u umaku od morskih ježeva*, *Komorčice sa ciklon*, *Bakalaj na glagoljaški način*, *Urđin kako se zeca paričuje v mostiru*. Barbieri svjesno unosi sastavnice nestandardnoga govora, što je vidljivo i po uporabi kontaktnih sinonima, kada u receptu kaže: „Prije posluživanja ukrasite sjeckanim petrusimulom ili peršinom.“ (Barbieri 2018: 10). Odstupanjem od standardnoga jezika pomaže se oživjeti osobno i kulturno pamćenje.

2. Često isticanje podrijetla jela, na nekoliko načina:

a) pridjevom u ulozi sročnoga atributa na početku naslova: *Poljički soparnik*, *Dubrovačka rozata*, *Stonska popara*, *Napuljski sendvič...* Osim od zemljopisnih naziva posvojni se pridjevi tvore i od drugih vlastitih (*Apicijevi škampi u medu*) te općih imenica: *Nonina paštica*, *Babikina piletina na crveno i bijelo*. Uz predatribute (kojima se izriče podrijetlo; posvojnost), imenice se često karakteriziraju zaatributnim prijedložnim izrazima (*u medu*, *na crveno i bijelo*).

b) naslovi za jela preuzimaju se u potpunosti ili dijelom iz stranih kultura, a „strani“ se dijelovi pišu izvorno i ističu kosim slovima: *Teleći fricasse s limunom*, *Bistecca fiorentina*, *Židovska shakshuka iz Jaffe*.<sup>15</sup> Nazivi se takvih jela vezanih uz kulturu i tradiciju određenoga kraja u leksikologiji označuju kao egzotizmi, a oni se „u hrvatskome [se] jeziku ne zamjenjuju domaćim riječima, nego se fonološki i pravopisno prilagođuju hrvatskomu jezičnom sustavu.“<sup>16</sup> Budući da ih Barbieri pravopisno ne

15 Naslovi se jela i kolača u cijelom radu, pa tako i u tim primjerima, pišu koso, iako su kod Barbierija kurzivom istaknuti samo egzotizmi. Da bi se razlikovao dio koji sam Barbieri ističe kosim slovima, taj se dio u radu podcrtava.

16 Navod se preuzima iz *Jezičnoga savjetnika* Instituta za hrvatski jezik i jezikoslovlje (<http://jezicni-savjetnik.hr/?page=7>, pristupljeno 19. studenoga 2022.).

prilagođuje hrvatskom jeziku kada izriču kulinarsku posebnost određenoga kraja, može se reći da ih piše različito od suvremenih pravopisnih pravila. Pretpostavlja se da ih nefonetiziranošću želi jače povezati s izvornom kulturom i kulinarskom tradicijom određenoga kraja. Potvrđuju to i razlike u pisanju naslova receptata koje je autor dobio od bliskih („domaćih“) osoba (*Nonina pašticada* i *Pašticada tete Zore*), a gdje se egzotizam piše prilagođeno, i receptata stranoga podrijetla, u kojima je egzotizam neprilagođen: Venecijanska *pastissada*. Može se pretpostaviti da Barbieri *pašticadu* piše prilagođeno jer je riječ o jelu koje se u Hrvatskoj, osobito u Dalmaciji, smatra tradicijskim<sup>17</sup>, i sam je naziv „udomaćen“, dok se primjerice egzotizam *karpačo* (usprkos fonetskom zapisu u rječniku *Hrvatskoga pravopisa*, Jozić i dr. 2013: 260) piše neprilagođeno<sup>18</sup>: *Carpaccio* od gofa na salatu, *Carpaccio* od brancina, *Carpaccio* od govedine.

## 5. Naslovi kolača i slastica<sup>19</sup>

### 5.1. Od jednorječnih prema višerječnim naslovima

Prvi je kriterij prema kojemu se u radu razvrstavaju naslovi broj riječi (naslovnih jedinica) te se stoga govori o jednočlanim i višečlanim naslovima. Jednočlanih je znatno manje i njima se uglavnom imenuju tradicijski kolači. To se često čini dijalektizmima, kako u starijoj, tako i u novijoj građi: *Fanjki* (H, 1. travnja 1939.)<sup>20</sup>, *Orehnjača* (H, 1. siječnja 1939., str. 38); *Orahnjača* (NS). Neki se nazivi u početku

17 *Pašticada* je zabilježena i u *Povijesnom rječniku hrvatskog kulinarstva* (N – Ž), Ivanišević (2019: 96).

18 Autori *Jezičnog savjetnika* Instituta za hrvatski jezik i jezikoslovlje u savjetu o uporabi imenice *lazanje* među ostalim kažu: „Nazivi posuđeni iz drugih jezika kojima se označuju različite vrste jela i pića koje ne pripadaju domaćoj kulinarskoj tradiciji, nego su posebnost drugih naroda u hrvatskome su dijelom njegova općega leksika i ne treba ih pisati izvornom grafijom.“ Pri oprimjerenju nalaze se i *carpaccio* < *karpačo* (<http://jezicni-savjetnik.hr/?page=12>, pristupljeno 19. studenoga 2022.). Uporaba je pak različita od norme, što potvrđuju rezultati pretraživanja *Hrvatskoga mrežnog korpusa hrWaC-a* (<http://nlp.ffzg.hr/resources/corpora/hrwac/>, pristupljeno 19. studenoga 2022.): oblik se *carpaccio* pojavljuje 352, *karpačo* 12, a pravopisno neispravan, ali također prilagođen, *karpačo* 5 puta.

19 Među kolače i slastice svrstavaju se i kolači/peciva od dizanog, lisnatog i drugih tijesta, iako neki od njih nisu slatki (npr. kifle). Značenje same riječi *kolač* u prošlosti je bilo uže i različito od današnjega, što potvrđuju stari hrvatski rječnici koji se uspoređuju u *Povijesnom rječniku hrvatskog kulinarstva*, A – M. Tako se u najvećem broju rječnika: Vrančićevu, Mikaljinu, Della Bellinu, Belostenčevu, Stullijevu, Vukovu i Akademijinu, uz *kolač* navodi značenje 'kruh, često bijel i sladak, u obliku prstena ili koluta' (Ivanišević 2015: 267–268).

20 Umjesto množinskoga oblika, prisutnog u *Hrvatici*, kao i u suvremenom hrvatskom jeziku (iako ne često), *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva*, A – M (Ivanišević 2015: 145) navodi jedninu (*fanjak*) prema nekoliko rječnika: Jambrešićevu, Akademijinu i Anićevu. Donosi i usporednice: „kroštula; fanjek, frito, lepirica, leprice, listarići, poderane gaće.“



upotrebljavaju kao izrazi određenoga kraja, a poslije postaju općeuporabni. Tako je s fritulama, koje se u *Povijesnom rječniku hrvatskog kulinarstva* bilježe u jednini kao i *fanjki*<sup>21</sup>, iako se u novinskoj građi 19. i prve polovice 20. stoljeća potvrđuju samo množinski. Da su u drugoj polovici 19. i početkom 20. stoljeća *fritule* vezane uz čakavsko narječje i Hrvatsko primorje, potvrđuje novinska građa na portalu digitaliziranih novina<sup>22</sup>: više su puta spominjane u razgovoru Franine i Jurine, likova koji govore čakavskim narječjem u podlistku *Naše sloge*.<sup>23</sup> Imenica *fritule* česta je u božićnom broju tih novina (*Prilog broju 80. „Naše Sloge“*) 25. prosinca 1902. godine; pojavljuje se čak i u pozdravu:

*Fr. Dobre blagdane!*

*Jur. Dobre fritule!*

U digitaliziranim novinama druge polovice 19. i početka 20. stoljeća nije zabilježen recept za fritule, a nema ga ni u godištima kalendara *Čiče Grge Grgina*<sup>24</sup>, uspoređenima u ovom radu. Na suvremenim je portalima i u suvremenim kuharicama drukčije; često se čitateljima nude recepti za fritule. Oni pokazuju odnos jednorječnih i višerječnih naslova; na mrežnim se stranicama često jednorječni naslovi tradicijskih kolača dodavanjem sročnih ili nesročnih atributa (nerijetko i atributne rečenice) pretvaraju u višerječne. Tako se npr. u tiskanoj kuharici N. Pralice (2022: 241) među ostalima nalaze i dva recepta s jednorječnim naslovom; *Fritule* i *Raspucanci*. Uz svaki je recept u kuharici i QR kod koji upućuje na snimku izrade kolača na YouTubeu. Na taj način spomenuti recepti otvaraju višerječne videorecepte *Najukusnije fritule* (u produžetku je i uvodna rečenica karakterizacije osobitosti kolača, uobičajena kod spomenute autorice: *Recept za brze fritule, koje se ne napiju ulja.*) i *Raspucanci – Raspuknuti božićni keksići*. Nakon naslova i ovdje slijedi karakterizacija kolača (*mekani su*), i to kao uvodna poruka primateljima: *Iznenadit ćete se kada probate ove keksiće,*<sup>25</sup> *jer su mekani*. U mrežnim videoreceptima autorica nekima od jednorječnih naslova dodaje atribute te ih pretvara u višerječne (npr. *Bajadera* → *Odlična bajadera sa*<sup>26</sup> *kokosom i keksom*). Iako su naslovi u kuharici *Natašine slastice – BIRANI RECEPTI*

21 Razlika je u opisu tih dvaju naziva; navodi se kako se *fritula* potvrđuje samo u Anićevoj rječniku (Ivanišević 2015: 151).

22 <http://dnc.nsk.hr>

23 *Naša sloga, poučni, gospodarski i politični list*, izlazila je različitim intenzitetom, ali bez prekida, od 1870. do 1915. Bile su to prve istarske novine na hrvatskome jeziku, koje su se od 1. lipnja 1870. do 1899. tiskale u Trstu, zatim u Puli. Franina i Jurina bili su likovi iz naroda i izgovarali su čakavske dijalekte.

24 Budući da su fritule početkom 20. stoljeća bile vezane uz Hrvatsko primorje, Istru i Dalmaciju, očekivano je da se njihovi recepti ne nalaze u onodobnim slavonskim kalendarima.

25 U oba se recepta ispred pojašnjavajućega dijela upotrebljava zarez.

26 Autorica recepta u naslovima često umjesto *s* upotrebljava *sa*, a to čine još neki autori (npr. autor *Sašine kuhinje*).

bliži tradiciji od naslova njezinih slastica na YouTubeu i na mrežnoj stranici, i u kuharici se primjećuje utjecaj receptata s mrežnih stranica: u naslovu *Najmekše kiflice koje uvijek uspiju* (recept iz 2020.) upotrebljavaju se izrazi koje rabe i drugi autori mrežnih receptata: Saša Vukić (*Sašina kuhinja*) 2019. ima *Najmekše kiflice na svijetu*, dok se atributna surečenica u istoga autora nalazi u naslovima receptata za krafne, palačinke i kiflice s nutelom. Izraz „koje/koji uvijek uspiju“ prisutan je i na drugim mrežnim stranicama (npr. na *Coolinariki*<sup>27</sup> – *Princez krafne koje uvijek uspiju*).

Ostali autori mrežnih receptata dodaju attribute koji određuju kakvoću slastice pomažući pritom korisnicima zainteresiranim za recept olakšati mrežnu potragu. Tako primjerice Ana-Mariju Bujić, autoricu bloga *Da mi je nešto slatko*, pri oblikovanju naslova kolača tržišno načelo ponekad dovodi do dvaju različitih naslova za isti kolač na istoj stranici. Prvi se naslov pojavljuje pri upisivanju pojma u Googleovu tražilicu. U takvom je naslovu na prvom mjestu imenica kao ključna riječ s najviše obavijesti (npr. *fritule*), a slijede ju atributi – nesročni, za koje je poslijepoložaj uobičajen, te sročni, čiji je poslijepoložaj stilski obilježen: *Fritule s jogurtom – mekane i brze* (DMJNS). Nakon uvodnoga teksta autorica daje potpuni recept s podacima za pripremu, ali u naslovu *Mekane i brze fritule s jogurtom* mijenja poredak atributa u stilski neobilježen (sročni atributi prethode imenici), a središnja imenica više nije na prvom mjestu. Autorica oblikujući naslov razmišlja ne samo o riječima koje će okarakterizirati njezin kolač (slasticu, pecivo ili sl.)<sup>28</sup>, nego i o načinu na koji će se recept uz pomoć ključnih riječi pronaći u mnoštvu mrežnih receptata različitih autora. Osim primjera potvrđuju to riječi Ana-Marije Bujić uz *Fritule s jogurtom*: „Trebala sam napisati mmmmmekane, ali Googleu se to ne bi sviđjelo pa kako ipak ne mogu odoljeti, evo ovdje: mmmmekane i brze fritule.“<sup>29</sup>

Može se reći da neki od autora / neke od autorica kulinarskih (pretežito slastičarskih) mrežnih dnevnika u 21. stoljeću svjesno proširuju jednočlane naslove i stvaraju vlastite, kreativne. Među njima je baš Ana-Marija Bujić, a kreativan je primjer naziva kolača za medenjake: *Medenjaci za koje ne treba slastičarska diploma*<sup>30</sup>.

27 <https://www.coolinarika.com>

28 Primjeri su i *Kolač od mrkve i grožđica – brz, sočan i zdrav* te *Crno-bijele kuglice – Raspucanci*.

29 Navod se prenosi sa stranice: *damijenestolatko.com/slatko/przena-tijesta/fritule-s-jogurtom-mekane-i-brze/* (pristupljeno 20. siječnja 2023.). Ana-Marija Bujić 2012. godine objavila je drukčiji recept za fritule, a tada je u naslovu bio i regionalizam: *Prikle (fritule)*. U tom se, ranijem receptu, kakvoća ne ističe atribuiranjem. Godine 2018. objavljen je još jedan recept, uvodno (u skladu s tražilicom) nazvan *Fritule od ricotte s medom*, a pri navođenju sastojaka i opisu postupka pripreme naslov je skraćen u *Fritule od ricotte*.

30 Zbog dužine i oblika može se postaviti pitanje je li sve navedeno naslov. Potvrdomu odgovoru pomaže upisivanje riječi ‘medenjaci’ i ‘Da mi je nešto slatko’ u Googleovu tražilicu – kao odgovor se dobiva navedeni duži naslov.



U daljnjem se tekstu raščlanjuju višerječni naslovi iz spominjane građe. Razvrstavaju se u dvije osnovne skupine:

- I. imenica – određenica – određuje se sročnim ili nesročnim atributom/atributima
- II. uz imenicu – određenicu – redovito se, u atributnoj ili apozitivnoj ulozi, nalazi još jedna imenica koja se ne sklanja, a može biti dodatno određena atributima.

Svaka se navedena skupina dalje dijeli u dvije skupine, prva s obzirom na to je li prva riječ u naslovu imenica ili pridjev, a druga s obzirom na to ima li nesklonjiva imenica u naslovu atributnu ili apozitivnu ulogu. Nadalje se slijedom morfosintaktičkih kriterija opisuje više podskupina:

- A. Imenica u naslovu određuje se sročnim i/ili nesročnim atributom – naslov je dvočlan ili višečlan.

## 5.2. imenica + prijedložni izraz

### 5.2.1. imenica + *od* + G / *s(a)* + I / *u* + L / *za* + A / *bez* + G / *nad* + I

Četrdesetih godina 20. stoljeća vrlo su česti naslovi u kojima se imenici kao nesročni atributi dodaju prijedložni izrazi *od* + genitiv i *s(a)* + instrumental. Najčešće se imenicu atribuiraju prijedložnim izrazom s tvornim genitivom.<sup>31</sup> Ondje prijedlog *od* donosi prototipno ablativno značenje kao značenje potjecanja i podrijetla. Česti su i primjeri u kojima se središnjoj imenici u naslovu dodaje nesročni atribut s prijedlogom *s* u instrumentalu kojim se izriče koji od sastojaka, obično najznačajniji ili onaj koji kolaču daje osobit okus. Rijetki su primjeri u kojima se prijedlogom *za* i akuzativom izriče namjena:

*Kolači od sira* (ČGG 1936: 316), *Savijača od maka*, *Kolač od šljiva*, *Ploške od vrhnja* (ČGG 1937: 272), *Torta od lješnjaka* (ŽL 1932/12: 52, 1933/12: 55, 1934/4: 43), *Biskvit od bjelanjaka* (ŽL 1934/4: 43), *Savijača od maka* (ČGG 1937: 272), *Kolačići*<sup>32</sup> *s vanilijom*, *Pogačice s vrhnjem* (ČGG 1936: 316), *Zvijezde s pekmezom* (ČGG 1936: 317), *Kolačići s konjakom* (ŽL 1937/11: 41), *Ko-*

31 J. Silić i I. Pranjković (2005: 205) kažu: „Ablativne je naravi i tvorni genitiv [...] u kojemu se oblikom genitiva s prijedlogom *od* označuje tvar od koje je što načinjeno (...)“

32 Uporaba umanjene u naslovima četrdesetih godina prošloga stoljeća upućuje na veličinu kolača – riječ je o sitnim prhkim kolačima koji se često pripremaju za božićne blagdane.

*lačići za čaj* (H 1940/9: 2. nepaginirana stranica<sup>33</sup>), *Kolačići s vanilijom* (ČGG 1936: 316), *Orehnjača za blagdane* (H 1940/12: 2. nepag. str.).

Iako se spomenuti naslovi nalaze i u suvremenom hrvatskom jeziku, nisu onoliko česti koliko su bili u jeziku prve polovice 20. stoljeća. Osim toga, uobičajenim načinima izricanja karakteristične pojedinosti, tj. kvalitativnosti, kao što je u primjerima *Sladoled od nutelle*, *Torta od mrkve*, *Kocke s malinama*, *Kolač s ananasom* (NAS); *Torta s višnjama*, *Kolač od mandarina* (SAK),<sup>34</sup> na suvremenim se mrežnim portalima pridružuju prijedložni izrazi kojima se proširuju ranija značenja te se posebno obilježje rubno (u pojedinačnim primjerima) izriče i izrazom *u* + lokativ: *Torta u slojevima* (NAS), dok se prijedlogom *za* i akuzativom (koji može biti atribuiran) izriče namjena: *Kolač za vikend* (NAS); *Desert za svaki dan* (SAK). Naslovom *Torta nad tortama* (NAS), koji se pojavljuje na mnogim mrežnim stranicama, naglašava se superlativnost, a prijedložnim se izrazom *bez* + genitiv (*Torta bez jaja*, *Kolač bez glutena*, SAK) izriče odsutnost koja u suvremenom kulinarskom kontekstu za dio korisnika ima pozitivne konotacije.<sup>35</sup>

Ograničenu skupinu čine naslovi u kojima se imenica koja slijedi za prijedlogom atribuiru sročnim atributom:

#### 5.2.1.1. imenica + *od/s* + pridjev + G/I

U *Ženskom listu* nalazi se *Torta od jagodne kreme* (ŽL 1936/5: 44)<sup>36</sup> te *Nabujak od prženih badema* (ŽL 1937/1: 45), a na portalu *Natašine slastice* među naslovima su i *Kolač od lisnatog tijesta*, *Kolač od bijele čokolade*, *Jogurtica sa*<sup>37</sup> *miješanim voćem*, *Torta sa mrvljenim keksom*.

U manjoj se skupini primjera imenica određuje prijedložnim izrazom u atributnoj ulozi, a čitav izraz ima metaforično značenje (*Crnac u košulji*) ili se, češće, takvo značenje pridaje imenici (*čudo*) kojoj se, zbog veće obavijesnosti, dodaje prijedložni atribut konkretnoga značenja:

33 Pri daljnjem navođenju upotrebljava se kratica *nepag. str.*

34 U *Sašinoj kuhinji* takvi su naslovi rijetki.

35 Imenici – određenici uz prijedložni se izraz *bez jaja* u nekim naslovima dodaju drugi prijedložni izrazi, npr. *Sladoled bez jaja od 3 sastojka* (NAS), a odsutnost se izriče i prijedlogom *bez* s drugim imenicama u genitivu. U nekim se naslovima uz odsutnost izriče i prisutnost: *Kolač bez pečenja s tri vrste čokolade* (NAS).

36 U *Ženskom listu* nalazi se i jedan primjer u kojem se imenica atribuiru besprijedložnim genitivom u ulozi nesročnoga atributa: *Torta od kreme maslaca* (ŽL 1936/4: 47).

37 U knjizi se kao tiskanoj (i lektoriranoj) inačici recepta naslov bilježi sa *s*, dok je na mrežnoj stranici *kolaci.biz* u naslovu istog recepta *sa*.

### 5.2.2. imenica + u + L / bez + G / od + (atribut) + G → metaforični naslov

*Crnac u košulji* (ČGG 1937: 271, ŽL 1937/12: 43, H 1940/11: 2. nepag. str.)

*Crnac bez jaja* (SAK), *Čudo od jednog jajeta* (NAS), *Čudo od dva jajeta* (SAK).

Česti su naslovi s dvama tvarnim genitivima povezanim sastavnim veznikom:

### 5.2.3. imenica + od + G + i + G / s(a) + l + i + l

U starijim je časopisima potvrđeno više naslova u kojima ulogu prijedložnoga atributa imaju usporedne imenice u genitivu, dok se instrumental u toj ulozi pojavljuje tek rubno:

*Torta od čokolade i lješnjaka* (ŽL 1932/3: 47), *Kolač od oraha i maka* (ŽL 1936/12: 50), *Kolač od trešanja i višanja* (ŽL 1934/6: 43), *Pita od sira i maslaca* (ŽL 1936/2: 40), *Kolač sa sirom i koperom* (ŽL 1935/10: 41).

Može se pretpostaviti da se dvjema imenicama koje u naslovu izriču sastav želi dati više obavijesti, ali i privući moguće primatelje recepata te ih zainteresirati za rezultat obavljanja same aktivnosti pečenja kolača. Za razliku od starijih naslova, na suvremenim se portalima imenica podjednako često određuje prijedložnim atributom s usporednim imenicama u genitivu i instrumentalu:

*Kolač od višnje i čokolade, Kolač od badema i kokosa, Torta sa kupinama i čokoladom, Pita s orasima i jabukama* (SAK), *Kolač od lješnjaka i čokolade, Torta od badema i ananasa, Krašuljci sa čokoladom i lješnjacima, Kolač s kremom i orasima, Kolač s jabukama i keksom, Torta s lješnjacima i kavom, Torta s karamelama i lješnjacima* (NAS).

Naslovi kolača i slastica četrdesetih godina dvadesetoga stoljeća često su dvorječni:

## 5.3. pridjev + imenica

Pridjev koji određuje imenicu izriče: okus i kakvoću općenito; *Slatka salama* (ŽL 1933/12: 52), *Božanski kolač* (ŽL 1937/7: 40); *Fina rolada* (ŽL 1936/10: 45), sastav (tvar, tj. namirnicu od koje je kolač pripremljen); *Medene šipke* (ČGG 1936: 317), podrijetlo (posvojnost) – brojni su primjeri s kteticima u atributnoj ulozi; *Bečki medenjaci* (ŽL 1932/12: 52), *Ruska pita* (ČGG 1937: 272), *Bosanska torta* (ŽL 1937/11: 41), *Amerikanska torta* (H 1940/11: 2. nepag. str.), *Jermenske palačinke* (H 1940/10: 2. nepag. str.), *Zagrebačka torta* (ŽL 1938/2: 40). Potvrđuju se i, iako rijetko, posvojni pridjevi izvedeni od opće ili vlastite imenice (*Mandina torta*, ČGG 1936: 316) te naslovi s pridjevima izvedenim od općih imenica: *Kraljevska torta* (ŽL 1938/2: 40), *Študentska torta* (ŽL 1936/2: 39), u kojima se isprepleću kvalitativnost i namjena.

Dvorječni naslovi s pridjevom i imenicom izriču i namjenu, osobito u blagdan-skim brojevima časopisa: *Božićna torta* (ŽL 1936/12: 50), *Uskrsna pinca* (ŽL 1933/4: 51), *Uskrsna orehnjača* (H 1940/3: 34). Izgled/oblik kolača izriče se leksički, ali i tvorbeno, dočetakom za umanjene, npr. u naslovu *Dvostruki trokutići* (ŽL 1932/12: 52), dok naslov *Sitni kolačići* (ŽL 1936/11: 43) svjedoči o tvorbeno-leksičkom pleonazmu.

Na suvremenim su portalima takvi naslovi rjeđi; oni koji se nalaze u *Natašnim slasticama* vezuju se samo uz kolače; naslove torta znatno češće čine dvije imenice od kojih se jedna ne sklanja (*Oreo torta...*). Pridjevi pretežito izriču kakvu boju, okus ili miris: *Bijeli kolač*, *Mirisna pita* (NAS), a u atributnoj ulozi nalaze se, iako ne često, i posvojni pridjevi izvedeni od opće ili vlastite imenice: *Husarski kolačići*, *Graničev kolač* (NAS).

U nekim je naslovima vidljiva i frazeologizacija u širem smislu (*Ledene kocke*, NAS) te metaforično prenošenje značenja:

#### 5.4. pridjev + imenica → frazeologizirani (metaforični) izraz

*Lastino gnijezdo*, *Trostruki užitak*, *Djedov brk*, *Čupava kata*, *Ledeni vjetar*, *Grčka kraljica* (NAS), *Mačje oči* (SAK).

## 6. Višestruka atribucija kao smjer razvitka naslova recepta kolača

U mnoštvu novih kolača koji se nalaze na mreži autori žele izdvojiti baš vlastiti recept te učiniti bržim prikazivanje njegova naslova pri pretraživanju. To čine dodavanjem više sročnih i/ili nesročnih atributa. Kada je riječ o prijedložnim izrazima kao nesročnim atributima;

### 6.1. imenica + prijedložni izraz + prijedložni izraz (nesročni atributi)

u starijim se receptima objavljenima u *Ženskom listu* naslovnoj određenici dodaju genitivni i instrumentalni izrazi (bez obzira na njihov redoslijed):

#### 6.1.1. imenica + od + G + s(a) + I / s(a) + I + od + G

Izrazima *od* + genitiv izriče se sastav, podrijetlo (ablativnost), dok je *s* uz instrumental prototipni instrumentalni prijedlog koji značenju karakteristične pojedinosti (kvalitativnosti) donosi socijativnost:

*Kolač od trešanja sa bademom* (ŽL 1933/6: 43), *Roščići sa nadjevom od kostanja* (ŽL 1936/10: 43), *Nabujak od krupice sa maraskinom* (ŽL 1938/2: 40).

Na suvremenim se mrežnim stranicama potvrđuje nekoliko primjera naslova s dvama nesročnim atributima uz naslovnu imenicu (*Rolada od keksa s kokosom*, *Torta od sira s višnjama*, NAS), a osim izraza *od* + G i *s* + I za imenicom mogu slijediti i izrazi s antonimnim prijedlozima *bez* i *s(a)*. Prijedlog *od* tada je jednakovrijedan prijedlogu *s*, iako svaki od njih nosi i nijansu svoga značenja; tvarnosti/socijativnosti:

#### 6.1.2. imenica + *bez* + G + *s(a)* + I / *od* + G

*Kolač bez pečenja s tri vrste čokolade*, *Torta bez jaja s višnjama*, *Sladoled bez jaja sa tri vrste čokolade* (NAS), *Kolač bez pečenja od trešanja*, *pudinga i keksa* (SAK)

### 6.2. Naslovi s više sročnih atributa

Naslovi koji započinju sročnim atributima u suvremenom su jeziku vrlo česti te se može reći da se često višestruko dodaju imenicama (kao npr. *odlična* i *čokoladna* torta) ili se nalaze na početku sintagma u kojima za imenicom slijede prijedložni izrazi kao zaatributi (*Brzi čupavci s keksima*, SAK). U suvremenim je naslovnim sintagmama izbor prijedložnih izraza uz određenicu veći, dok se značenje početnih pridjeva u jeziku prve polovice dvadesetoga stoljeća dijelom razlikuje od suvremenih. Slijede primjeri sintagma u kojima se više sročnih atributa vezuje uz naslovnu imenicu:

#### 6.2.1. pridjev + pridjev + imenica

*Jeftini fini kolač* (ŽL 1937/7: 40), *Specijalna podravska mazanica* (H 1940/12: 2. nepag. str.)

*Bombastična čokoladna torta*, *Brze posne kiflice*, *Jednostavni nedjeljni kolač* (SAK), *Osvježavajuća voćna torta*, *Brza kremasta torta*, *Mliječna čokoladna torta*, *Odlična čokoladna torta* (NAS).

Većina suvremenih naslova s dvostrukim predatributima pridjevom bližim imenici izriče sastav ili kakvoću (*čokoladna/kremasta/voćna* torta, *posne* kiflice), dok se početnim pridjevom želi istaknuti obilježje kojim se kolač razlikuje od drugih i koje ga treba učiniti privlačnim primatelju: *odlična/bombastična/brza/osvježavajuća...* torta. Začeci se takvoga pokušaja isticanja nalaze u rijetkim naslovima časopisnih recepata četrdesetih godina dvadesetoga stoljeća, kada se imenici dodaju dva pridje-

va za izricanje ukupnoga okusa i okolnosti pripreme kolača (*jeftini, fini* kolač), a ni jednim se pridjevom ne konkretizira sastav.

### 6.3. Sročni i nesročni atributi u naslovima

Za razliku od starijih naslova, u kojima je istodobna predatribucija i zaatribucija uz naslovnu imenicu rijetka (npr. *Hladni kolač od trešanja*, ŽL 1933/6: 43), u suvremenim su naslovima imenice često određene i sročnim i nesročnim atributima u različitim naslovnim sintagmama. U takvim se naslovima kao sročni (pred)atributi upotrebljavaju i superlativi pridjeva:

#### 6.3.1. pridjev + imenica + od + G / bez + G / na + L / s + I

*Sočna torta od maka, Najjednostavniji kolač na svijetu* (SAK), *Bijeli kolač bez pečenja* (NAS), *Brzi kolač s kroasanima, Brzinski kolač s nutelom* (NAS).

U naslovu se u rijetkim primjerima iza imenice može naći i imenski genitivni atribut kojim se izriče posvojnost, i sam atribuiran, i to zamjeničkim atributom: *Jeftini kolač moje bake* (NAS)<sup>38</sup>, a u nekoliko primjera naslovnoj imenici prethode dva pridjeva u ulozi sročnih atributa (uz prijedložni izraz koji slijedi): *Kremasti, čokoladni sladoled od 3 sastojka* (NAS), *Brza čokoladna torta bez brašna* (SAK). Rubno se pojavljuje i stariji naslov s trima atributima: *Sočni kolač od trešanja sa mrvicama* (ŽL 1933/6: 43).

Na suvremenim su mrežnim stranicama vrlo česti naslovi sa sročnim i nesročnim atributima u kojima se uz prijedlog vezuju usporedne imenice povezane sastavnim veznikom *i*:

#### 6.3.2. pridjev + imenica + od + G + i + G / s(a) + I + i + I / bez + G + i + G

*Brzi kolač s jabukama i orasima, Jednostavna torta od sira i kokosa, Osvježavajuća torta sa višnjama i čokoladom, Šareni kolač sa kokosom i čokoladom* (SAK), *Jednostavni kolač sa višnjama i grizom, Jednostavni rolat bez kuhanja i pečenja, Brzi kolač s jagodama i bijelom čokoladom, Kremasta torta sa sirom i bananama* (NAS).

Posebnu skupinu čine frazeologizirani naslovi s dodanim prijedložnim izrazom:

38 Slični se primjeri naslova u kojima su sintagme *moje majke / moje bake* nalaze i na ostalim kulinarским portalima.

### 6.3.3. frazeologizirani (metaforični) izraz + prijedložni izraz (nesročni atribut)

Taj se prijedložni izraz kao nesročni atribut sintaktički uvrštava uz imenicu, ali značenjski određuje cijeli prethodni izraz. Budući da sam metaforični naslov nije obavijestan, podatke o sastavu (građi) donosi dodani dio: *Čupava Kata sa orasima i marmeladom* (NAS). Dodanim se prijedložnim izrazom može izricati i naslovna obavijest koja upućuje na novi recept (kolač), različit od tradicijskoga, uobičajenoga starog naslova kolača i kolača samog. Potvrđuju to naslovi na različitim mrežnim stranicama: *Čupava Kata s marmeladom i lješnjacima / na tri kata*. Prijedložni atributi dodaju se i drugim metaforičnim naslovima kada autor(ica) recepta promijeni koji od sastojaka ili način izrade: *Trostruki užitak sa keksom, Mačje oči u oblatni* (NAS).

Može se zaključiti da se metaforični naslovi sve češće proširuju prijedložnim izrazima sa značenjem građe. Uzrok je tomu njihova nedovoljna obavijesnost, čime se potvrđuje dvojba A. Sinković iznesena na početku teksta – autorica s pravom smatra da značenje metaforičnih naslova „otkrivamo tek nakon što pročitamo tekst“ (Sinković 2012: 190). Kako bi takvi naslovi bili obavjesniji, osobito pri mrežnom pretraživanju, dodaju im se spomenuti prijedložni izrazi s obaviješću o građi (namirnici/namirnicama) ili obilježju kolača. Autori to čine i kako bi imenovali vlastite promjene osnovnoga recepta s metaforičnim naslovom te ga izdvojili iz mnoštva sličnih.

## 7. Uvođenje atributnih rečenica u naslove

U naslovima suvremenih mrežnih recepata može se naći i atributna rečenica, kojoj je antecedent imenica – određenica – ili imenica iz prijedložnoga izraza u ulozu nesročnoga atributa. Oboje potvrđuje višestruku atribuciju:

*Čokoladna torta koja se ne peče* (SAK), *Kolač s pudinom koji se ne kuha*, *Najmekše kiflice koje uvijek uspiju* (NAS).

Zanimljivo je da se naslov *Najmekše kiflice koje uvijek uspiju* nalazi i u tiskanoj kuharici *Natašine slastice*, što svjedoči o većoj ustaljenosti te odredbe. Također, različite se atributne rečenice pojavljuju pri pretraživanju uz upisane ključne riječi u mrežnoj tražilici, npr. uz *kiflice: koje se mogu zamrznuti / koje se odmah peku / koje se listaju...*

## 8. Nesročne imenice u naslovima

Jedno je od obilježja naslova kolača i prošloga i ovog stoljeća uporaba dviju imenica u sintagmi u kojoj se prva imenica, vlastita ili opća, ne sklanja i nesročna je u



odnosu na drugu, opću imenicu.<sup>39</sup> U sintagmi se mogu naći i sročni i/ili nesročni atributi.

Takvi naslovi predstavljaju normativni; morfosintaktički i pravopisni, problem. U *Hrvatskom se pravopisu* (5.1.3. Pisanje sa spojnicom – *pravopis.hr*) propisuje pisanje sa spojnicom za dvije sastavnice „od kojih se prva ne sklanja, koje označuju jedan pojam, a svaka ima svoj naglasak“. Pritom se ne govori o vrsti riječi prve sastavnice ni o njihovu odnosu, ali se savjetuje da se spomenuta sveza dviju sastavnica napisanih sa spojnicom zamijeni „svezama imenice i pridjeva ili dviju imenica“ gdje god je to moguće.<sup>40</sup> U *Hrvatskom jezičnom savjetniku* (Barić i dr. 1999: 203) smatra se da su prave polusloženice one u kojima se prva riječ ne može zamijeniti pridjevom te se polusloženice s (prvom) imenicom u atributnoj ulozi nazivaju „pjesničkim polusloženicama“. S druge strane, u Babić-Finka-Moguševu pravopisu (2004: 68) atributivni se odnos među dvjema imenicama smatra jednim od kriterija za određenje polusloženica.

O odnosu među imenicama koje se pišu sa spojnicom („znakom -“) i čine „sastavljenice“ govori se već u Broz-Boranićevu *Hrvatskom pravopisu* (1906: 43); pritom se razlikuje atributni i apozitivni odnos: „Znakom - sastavljaju se imenice, od kojih se svakoj napose osjeća značenje, a prva se ne mijenja po oblicima. Takve su sastavljenice: (...) b) gdje je jedna imenica dodatak drugoj; na pr. (...) *remek-djelo* (...) *Zagreb-grad*... (...) c) gdje u prvoj poli stoji imenica mjesto pridjeva; na pr. *ivan-cvijet* (mjesto *ivanjski cvijet*), *jelen-rog* (mjesto *jelenji rog*) (...).“

Sintagme s dvjema imenicama od kojih se jedna ne sklanja i određuje se kao apozicija bile su predmetom istraživanja u radu A. Starčevića, koji navodi i opisuje primjere poput *Mastercard kartica* i *Mango traperice* (2006: 649), a u kojima prvu imenicu određuje kao apoziciju riječima: „Apozicija se u hrvatskom tradicionalno pojavljuje kao zaapozicija, a pod stranim utjecajem postaje i predapozicija.“ Ž. Bujas još je 1957. godine (62–63) istaknuo da je pisanje vlastitog imena pred općom imenicom u atributnoj ili apozitivnoj ulozi utjecaj engleskoga jezika.

Usporedi li se opis apozicije i nadređene joj imenice u hrvatskim gramatičkim opisima, uočava se spominjanje stilski neobilježenoga i obilježenoga mjesta apozi-

39 J. Silić i I. Pranjković, opisujući sročnost kao vrstu gramatičke veze koja postoji među tagmemima koji čine sintagmeme (2005: 262–263), spominju mogućnost nepodudaranja u rodu, broju i padežu te takvu, nepotpunu sročnost, oprimjeruju sintagmemima u kojima određenicu čine vlastite imenice. U *Gramatici* se među ostalima navode primjeri *grad Krapina, selo Bapska, Prenočili su u hotelu „Kolovare“*, a u svima je njima vlastita imenica na drugom mjestu (Silić, Pranjković 2005: 262–263; 313–314).

40 Tako bi umjesto internet-stranica, tartar-umak, dizel-lokomotiva, taksi-vozač, ton-film trebalo upotrijebiti „internetska stranica > mrežna stranica, tartarski umak, dizelska lokomotiva, vozač taksija ili taksist, tonski film“. (Savjeti, *pravopis.hr*)



cije. R. Katičić u *Sintaksi hrvatskoga književnog jezika* (1986: 449) kaže da apozicija „može stajati ispred i iza svoje imenice“, a stilski neutralnost/obilježnost „zavisi od frazeoloških navika“. Primjeri u *Gramatici hrvatskoga jezika* S. Težaka i S. Babića (2007: 243–244) potvrđuju da je uobičajeno, stilski neobilježeno, mjesto apozicije ispred imenice, a J. Silić i I. Pranjković (2005: 314) također govore da apozicija „načelno stoji ispred imenice na koju se odnosi“, u suprotnom se odvaja zarezom. Osim toga, u gramatičkim se opisima posebno ističe odnos apozicije i vlastitoga imena pa R. Katičić (1986: 450) o tome kaže: „Apozicije često stoje uz vlastita imena. Njima se tada izriče što je tko. Stilski je neutralan položaj apozicije ispred vlastitoga imena.“, a slično je i u *Hrvatskoj gramatici* (Barić i dr. 1995: 563–564): „Apozicijom uz vlastito ime izriče se što je tko ili što.“

U skladu s navedenim gramatičkim opisima u suvremenim naslovima kolača kao što je npr. *Milka torta*, apozicija (po značenju hiperonim ili sinonim imenice, Piper i dr. 2005: 71) bi bila opća, a ne vlastita imenica. Ipak, u takvim primjerima nije riječ o uobičajenom, čistom odnosu apozicije jer je navedeni odnos više nego kod čiste apozicije isprepleten s atributnim, potekao je iz njega; osobito kod naslova kolača danih prema podrijetlu, koje može biti jasno i nedvojbeno; npr. *Schwarzwald torta* (NAS) ili se veza s vlastitom imenicom izgubila, ako je riječ o ženskom imenu kao npr. *Vera-torta* (ŽL 1934/1: 44). U oba primjera imenica koja se ne sklanja nije samo identificirala određenicu, nego je bila i odredbom – atributom.<sup>41</sup> U *Hrvatskom jezičnom savjetniku* (Barić i dr. 1999: 277) spominju se apozicije koje su se sa svojim imenicama „čvrsto spojile“ i postale polusloženicama (npr. *Ledo-sladoled, Kraš-bomboni*) te u kojima se samo drugi član sklanja. Autori navode da se takvi izrazi smatraju apozicijama iako ne zadovoljavaju kriterije za apoziciju (značajan je kriterij pri određenju apozicije neodredbenost, tj. nerestriktivnost; mogućnost ispuštanja iz rečenice).

Vlastita se imenica u takvim naslovima kolača ne sklanja, a nesklanjanje nije povezano s njezinim općenitim morfološkim obilježjima nego je sintagmatski uvjetovano, ovisno o kontekstu.

Naslovi s dvjema imenicama od kojih se jedna ne sklanja dijele se s obzirom na to je li među imenicama riječ o odnosu atribucije ili apozicije:

41 U *Sintaksi savremenoga srpskog jezika* (Piper i dr. 2005: 70) govori se o atributivima koji su bliski prvom dijelu polusloženice, npr. *rak-rana* pa se spominju „atributivi koji određuju vlastite imenice“ i u pravilu dolaze ispred imenica, ali mogu biti i iza njih, te se tada imenica ne mijenja (npr. *Ivan-beg, Smail-aga*). Atributivom se općenito u navedenoj *Sintaksi* smatra imenica koja se s imenicom – određenicom – slaže u rodu, broju i padežu, a dolazi ispred određenice; u hrvatskoj se literaturi takva imenica određuje kao apozicija.

## 8.1. Atributivni odnos – u građi prve polovice 20. stoljeća pojavljuje se rijetko:

### 8.1.1. imenica koja se ne sklanja (u atributnoj ulozi) + imenica (određenica)

*Anis biskvit* (ŽL 1933/12: 55), *Moka-torta* (ŽL 1936/11: 43)  
*Lješnjak torta, pita ili kolač*<sup>42</sup> (SAK), *Kokos kocke, Plazma torta* (NAS), *Bećar šnite* (SAK, NAS).

Prihvatljive parafraze s prijedložnim izrazom (npr. *torta s lješnjakom/kokosom/plazmom* // „šnite“ za *bećare*) dopuštaju zaključiti da među imenicama postoji odnos atribucije. A. Starčević (2006: 649) primjere iste vrste također naziva imeničkom predatribucijom, a značenje poput većine ovdje navedenih (npr. *jagoda cocktail*) određuje kao sastav.<sup>43</sup> Suvremeni naslovi skupine 8.1.1. također izriču sastav, a nesročna imenica izriče najznačajniju namirnicu po kojoj su kolači ili torta dobili ime. U naslovu *Bećar šnite* riječ je o drukčijemu; značenju namjene.

Imenica koja se ne sklanja može biti dodatno atribuirana pridjevom kao sročnim atributom ili prijedložnim izrazom kao nesročnim atributom:

### 8.1.2. pridjev + imenica koja se ne sklanja + imenica

*Čokoladne mileram kocke, Čokoladne kokos buhtlice* (SAK).

### 8.1.3. imenica koja se ne sklanja + imenica + s(a) + I

Među primjerima nalazi se i instrumentalni prijedložni izraz koji uvodi dvije imenice povezane sastavnim veznikom *i*:

*Mileram torta sa šumskim voćem, Banana kuglice s kokosom i čokoladom* (SAK), *Mak torta sa šumskim voćem, Griz kocke s jagodama* (NAS).

## 8.2. Apozitivni odnos

U drugoj su, većoj, skupini naslovi s dvjema imenicama od kojih je prva, nesročna, imenica vlastita, i to najčešće žensko ime. Takvi se naslovi javljaju već četrdesetih godina 20. stoljeća i u kalendaru *Čiče Grge Grginu* i u časopisu *Ženski list*. Pišu se

42 Autor *Sašine kuhinje* nerijetko donosi naslove u kojima je dio izrečen s nekoliko blisko značnica ili, rjeđe, jednakovrijednica.

43 Prijedložni instrumental u parafraziranim primjerima J. Silić i I. Pranjkić (2005) opisuju kao kvalitativni instrumental kojim se označuje kakvoća predmeta.

neujednačeno; ponekad sa spojnicom, a ponekad bez nje<sup>44</sup>, kako pokazuju primjeri triju torta na fotografijama: *Marica-torta* (ČGG 1936: 317), *Vera torta* (ŽL 1934/1: 44), *Ana-torta* (ŽL 1936/6: 43):

**Marica — torta**

8 žumanjaka, 8 kašika šećera  $\frac{1}{4}$  sata miješaj. K tomu dodaj 7 kašika samljevenih lješnjaka, 3 kašike mrvica od žemice i snijeg od 8 žumanjaka. To uspi u namazanu i mrvicama posutu formu te peći. Kada je pečena i ohlađena, razreži ju u tri dijela i puni sljedećim: 14 dkg samljevenih oraha kuhaj sa 10 kašika (za juhu) mlijeka i ostavi da se ohladi. Međutim miješaj 14 dkg maslaca sa 14 dkg šećera i pomiješaj sa hladnim orasima, te dodaj nešto ruma. Torta se i namaže odozgo s istom smjesom.

**Vera torta.** Četvrt kg šećera miješa se sa 10 žumanjaka tako dugo dok bude pjenušavo, a zatim se dodaje četvrt kg grubo isjeckanih badema (tri četvrtine badema sa kožicom, a jedna četvrtina oguljena), 15 dkg sitno rezanog citronata, dva rebra ribane čokolade i snijeg od deset bjelanjaka. Kad je sve promiješano stavi se u oblik za tortu i peče po prilici tri četvrt sata. Kad je torta pečena prevuče se glazurom od čokolade.

**Ana-torta.** 14 dkg maslaca dobro razmiješamo i tada dodamo 14 dkg fino tučenog i prosijanog šećera, 8 žumanjaka, 17 dkg rastopljene čokolade, malo ribane kore od limuna i malo vanilije te i ovo dobro promiješamo i domiješamo čvrsti snijeg od 8 bjelanjaka, 8 dkg brašna i  $3\frac{1}{2}$  dkg neoljuštenih tučenih badema. Ovu smjesu pečemo u dva dijela. Kad je torta ohlađena nadjevemo je sa pekmezom od kajsija i prevučemo glazurom od čokolade, a ukrasimo prženim bademima.

44 Boranić u petom izdanju *Pravopisa hrvatskoga ili srpskoga jezika*, „preradenom prema propisima Ministarstva prosvjete“ 1930. godine navodi pravila o združivanju „vezicom -“ imenica „od kojih se svakoj osjeća pravo značenje, ali se prva ne sklanja“ (Boranić 1930: 42). Pritom ponavlja sadržaj pravila iz Brozova *Hrvatskoga pravopisa* te ranijih Broz-Boranićevih izdanja *Pravopisa hrvatskoga ili srpskoga jezika*. Pravilo se u osnovi ne mijenja ni u Beličevu *Pravopisu* (1930: 22–23) iako je skraćeno i bez isticanja uloge imenice koja se ne sklanja.

Opća imenica uzima se kao vlastita u primjeru *Lady-torta* (ŽL 1933/5: 43), a u nekim se naslovima, u kojima se spojnica ne piše, prepoznaje podrijetlo: *Sacher torta* (ŽL 1933/12: 55), *Mirim torta* (ŽL 1933/12: 46)<sup>45</sup> i *Pišinger ploške* (ŽL 1938/4: 42).



Takvi su naslovi kolača česti i u suvremenom jeziku (osobito na portalu *Natašine slastice*) i redovito se pišu bez spojnice: *Šeherezada torta*, *Katarina kocke*, *Monte torta*, *Karpati kolač*, *Crvenkapica kolač*, *Pijesak kolač* (NAS), *Bečar šnite* (SAK, NAS).

Potvrđen je i primjer suvremenoga naslova u kojem se apoziciji dodaje prijedložni izraz kao nesročni atribut: *Interkontinental torta u tri sloja* (NAS) ili se naziv pojašnjava apozicijom sa sročnim atributom: *Pavlova – mini tortice* (NAS).

## 9. O izvanjezičnim utjecajima i višestrukim naslovima – prema zaključku

Usprkos zatvorenosti tekstne vrste, shematiziranost i namjera upućivanja primaatelja na obavljanje određenih postupaka dopuštaju kuharske recepte preregistrirati i stilizirati.

Nakon istraživanja naslova kao neispustivih dijelova kuharskih recepata, čiji je zadatak privući pozornost mogućih primatelja na sam recept, može se zaključiti o trima povezanim smjerovima kojim se kreću naslovi kolača, a koji su odraz ne samo jezičnih nego i izvanjezičnih utjecaja:

45 Naziv „Mirim“ torta je dobila prema Tvornici čokolade, kakaa i bombona koja je na taj način reklamirala svoju „specijalnu kuhinjsku čokoladu“, kako piše u receptu. Tvornicu su 1922. u Mariboru osnovali Ema i Karl Zalokar, a 1940. proizvodnju su preselili u Zagreb. Nakon Drugog svjetskog rata s tvornicama „Union“ i „Sutjeska“ spojeni su u poduzeće „Union“, a 1950. spajanjem s Tvornicom keksa „Josip Kraš“ utemeljena je Tvornica čokolade, bombona i keksa „Josip Kraš“ (Kraš d.d., <https://tehnika.lzmk.hr>).

1. Suvremeni su naslovi kolača duži od ranijih, a često nastaju višestrukim atribuiranjem; često se uz postojeći nesročni atribut koji izriče sastav, tj. građu, dodaje i sročni, kojim se izriče kvaliteta, npr. *Brza/osvježavajuća torta od jagoda / bez pečenja / s bananama*.

Autori nerijetko daju i dvostruki naziv kolaču, ako smatraju da prvi, koji je dijelu starijih korisnika poznat, novijima ne daje dovoljno informacija. Tako se npr. stariji naslov na latinskom jeziku dopunjuje pojašnjenjem na hrvatskom jeziku: *Non plus ultra – puslice sa marmeladom* (NAS).

2. Već u građi četrdesetih godina 20. stoljeća u naslovima se upotrebljavaju dvije imenice od kojih se prva ne sklanja, a pišu se neujednačeno – sa spojnicom (kao polusloženice), ali i bez nje. Sintaktička uloga imenice koja se ne sklanja može biti atributna (*Kesten kocke*) ili je riječ o apozicijskom odnosu (*Vera torta, Sacher torta*). U suvremenom se hrvatskom jeziku uporaba sintagma s dvjema imenicama od kojih se prva ne sklanja, a u atributnoj je ulozi prema drugoj, npr. *kesten/kokos/banana (...)* *kocke*, može povezati s odnosom poznatoga i novog (teme i reme); većina je obavijesti na prvoj riječi, što žele i autori i primatelji – korisnici. Zamjena sintagmama s nesročnim atributom (*kocke s kestenom/kokosom/bananom // od kesten/kokosa/banane*) dovodi do odnosa teme i reme koji se ne podudara s potrebama primatelja ni željom autora recepta.<sup>46</sup> Najvažnija je riječ ona koja donosi najviše obavijesti i razlikuje jedan recept od drugoga, a to je imenica koja izriče građu / sastav, tj. ključnu namirnicu – početna imenica.

U jezikoslovnoj se literaturi spomenuti naslovi opisuju kao rezultat jezičnoga posuđivanja na sintaktičkoj razini, o čemu su, kako navodi Starčević (2006: 646) „vrlo rano“ pisali Bujas (1957, 1958: 62) i Filipović (1966: 110), govoreći da je riječ o engleskom utjecaju. No, naslovi kolača s dvjema imenicama od kojih se prva ne sklanja nalaze se u hrvatskim časopisima i kalendarima još četrdesetih godina 20. stoljeća te se može pretpostaviti kako je tada bila riječ o njemačkom utjecaju, koji se u drugoj polovici 20. stoljeća (osobito poslije rata) povukao pred engleskim te je tijekom godina, a osobito krajem 20. i početkom 21. stoljeća, potpuno zamijenjen sve jačim engleskim utjecajem. Njemački utjecaj potvrđuje i savjet o uporabi polusloženice *Jelačić-trg* objavljen 1942. godine u *Hrvatskom narodu*, središnjem onodobnom političkom dnevniku, a prenesen u knjizi *Jezični purizam u NDH*, u kojoj je savjete Hrvatskoga državnog ureda za jezik prikupio i za tisak priredio M. Samardžija: „Izraz *Jelačić-trg* načinjen je prema njemačkom izrazu *Jelačić-Platz*, te je sasvim neknjiževan. Valja govoriti i pisati: *Jelačićev trg (...)*“ (Samardžija [prir.]1993: 84).

46 Opisujući prvo mjesto imenice koja se ne mijenja u reklamama, npr. *Hugo Boss odijela*, Starčević (2006: 654) kaže: „U govoru je marka proizvoda prvo što se čuje, a također se prva zamjećuje u napisanom tekstu, budući da se pojavljuje s lijeve strane.“



3. Suvremeni naslovi recepata za kolače često su pod utjecajem izvanjezičnih činitelja – zahtjeva tržišta. Moguće se primatelje na mrežnim stranicama i portalima osim višestrukom atribucijom privlačiti i apozicijom, ali i višestrukim naslovima, osobito na portalu *Sašina kuhinja*, što potvrđuju sljedeći primjeri: *Brzi čokoladni kolač ili veliki mafin*, *Voćna pita ili Voćni kolač*, *Posna makovnjača ili Posna štrudla*, *Prhki kolač od jabuka i oraha – pita s orasima i jabukama*:



Pojedinačni se primjer dvostrukoga naslova nalazi u časopisu *Hrvatica* još 1940. godine: *Savijača od sira ili Podravske štruklje* (H 1940/12: 2. nepag. str.). Može se pretpostaviti da se želio istaknuti i standardnojezični i dijalektni naziv te tako recept približiti većoj skupini primatelja.

Saša Vukić, autor portala *Sašina kuhinja*, na pitanje o dvostrukim nazivima odgovara sljedeće: „Većina vlasnika portala mora paziti na SEO<sup>47</sup>, ali i pronalaženje ključnih riječi prilikom ‘gugljanja’. S obzirom na to da *Google* ne razlikuje *pit*u od *kolača*, mora se pratiti trend pretraživanja. Ponekad ljudi *guglaju* ‘pita od...’ a ponekad ‘kolač sa...’ i dobro je imati oboje na portalu“. S. Vukić ističe i kulturološke razlike koje rezultiraju razlikama u nazivlju jer se „u nekim područjima za ‘pitu’ podrazumijeva ‘burek’, dok se drugdje pod ‘pitom’ smatra kolač od prhkog tijesta.“ Autorov je zaključak tržišni: „Trebalo bi izračunati koeficijent zarade zemlje, pokušati prevariti pretraživački algoritam i navesti ga da upravo vi imate najbolju informaciju za korisnika koji pretražuje.“

47 SEO je pokratak za *search engine optimization*; označava prilagodavanje nečije mrežne stranice „kako bi je pretraživači lakše pronašli. Pritom, cilj je i što **bolje pozicionirati** stranicu na popisu rezultata pretrage.“ (<https://tilio.hr/seo-optimizacija-vodic-za-pocetnike/>, pristupljeno 3. ožujka 2023.).

Odgovor potvrđuje da razlike u kulturi, tj. gastronomiji, pojedinih prostora utječu na naslove receptata jer isti izrazi ne podrazumijevaju iste sadržaje jezičnoga znaka. Potreba za višestrukim određenjima pojmova u naslovu u suvremenom jeziku pokazuje da jezik nije nepromjenjiv te čak i u odnosu na ustaljenu tekstnu vrstu kao što su kuharski recepti slijedi promjene u stvarnosti. Time se potvrđuje i postavka o odnosu stilova i standardnoga jezika: „Standardni je jezik polifunkcionalan, a funkcionalna polivalentnost odraz je različitih komunikacijskih zahtjeva izvanjezične stvarnosti.“ Tako su, kako kaže Lj. Josić (2021: 140), jezične realizacije, kojima pokušavamo odrediti stilsku pripadnost „jednako kompleksne kao i stvarnost u kojoj nastaju te su stoga povijesno uvjetovane i promjenjive.“

Autori daju dvostruki naziv kolaču i ako smatraju da prvi, koji je dijelu starijih korisnika poznat, novijima ne daje dovoljno informacija. Tako se npr. stariji naslov na latinskom jeziku dopunjuje pojašnjenjem na hrvatskom jeziku: *Non plus ultra – puslice sa marmeladom* (NAS).

Budući da se rezultati dobiveni u ovom istraživanju temelje na uzorku dvaju časopisa i dvaju kalendara tridesetih godina 20. stoljeća (kada se recepti češće objavljuju) te na dvama, među posjetiteljima vrlo popularnim, kulinarskim mrežnim stranicama, dok se ostale mrežne stranice s receptima za kolače navode usputno, do potpunih će se zaključaka o naslovima i nazivlju kuharskih receptata moći doći tek daljnjim usporednim opisom.

#### Pokrate i izvori

ČGG – *Narodni kalendar Čiče Grge Grgina*, 1936., 1937. Osijek.

DMJNS – *Da mi je nešto slatko*, <https://www.damijenestoslatko.com/>

H – *Hrvatica*, 1940. *Stari hrvatski časopisi*, <http://dnc.nsk.hr>

NAS – *Natašine slastice*, <https://www.kolaci.biz>

SAK – *Sašina kuhinja*, <https://sasina-kuhinja.com>

ŽL – *Ženski list: za modu, zabavu i kućanstvo*, 1932. do 1937. *Stare hrvatske novine*, <http://dnc.nsk.hr>

#### Ostali izvori

Bagarić Medve, Vesna; Pon, Leonard. 2012. *Kochbuch der deutschen Grammatik 2*. Osijek: Filozofski fakultet.

Barbieri, Veljko. 2018. *Veliki kuharski kanconijer*. Zagreb: V.B.Z.

*Coolinarika*, <https://www.coolinarika.com>

Hrvatski mrežni korpus hrWaC v2.2, <http://nlp.ffzg.hr/resources/corpora/hrwac/>

*Naša sloga, poučni, gospodarski i politični list*, 25. prosinca 1902. *Stare hrvatske novine*, <http://dnc.nsk.hr>

- Pearlman, Ann. 2010. *Klub božićnih kolačića*. Zagreb: Znanje.
- Pralica, Nataša. 2022. *Natašine slastice, BIRANI RECEPTI*. Vukovar.

## Literatura

- Babić, Stjepan; Finka, Božidar; Moguš, Milan. <sup>8</sup>2004. *Hrvatski pravopis*. Zagreb: Školska knjiga.
- Barić, Eugenija i dr. 1995. *Hrvatska gramatika*. Zagreb: Školska knjiga.
- Barić, Eugenija i dr. 1999. *Hrvatski jezični savjetnik*. Zagreb: Institut za hrvatski jezik i jezikoslovlje.
- Belić, Aleksandar. <sup>2</sup>1930. *Pravopis srpskohrvatskog književnog jezika*. Beograd.
- Boranić, Dragutin. <sup>3</sup>1926. *Pravopis hrvatskoga ili srpskoga jezika*. Zagreb: Trošak i naklada Društva hrvatskih srednjoškolskih profesora.
- Boranić, Dragutin. <sup>5</sup>1930. *Pravopis hrvatskoga ili srpskoga jezika*. 5. izd., prerađeno prema propisima Ministarstva prosvjete. Zagreb: Tisak i naklada „Jugoslavenske štampe“ D. D.
- Broz – Boranić: *Dra. Ivana Broza Hrvatski pravopis*. <sup>4</sup>1906. Priredio Dragutin Boranić. Zagreb: Trošak i nakl. Kr. hrv.-slav.-dalm. zem. vlade.
- Bujas, Željko. 1957. Utjecaj engleskih atributa. *Jezik*. 6/2: 62–63.
- Fandrych, Christian; Thurmair, Maria. 2011. *Textsorten im Deutschen, Linguistische Analysen aus sprachdidaktischer Sicht*. Tübingen: Stauffenburg Verlag Brigitte Narr GmbH.
- Filipović, Rudolf. 1966. The English Element in the Main European Languages. *SRAZ*. 21-22: 103–112.
- Glovacki-Bernardi, Zrinjka. 1992. Recept za jelo – tekstna vrsta?. *Dometi*. 25/7-8: 319–324.
- Hrvatska tehnička enciklopedija*. Portal hrvatske tehničke baštine, <https://tehnika.Izmk.hr>
- Ivanetić, Nada. 2003. *Uporabni tekstovi*. Zagreb: Zavod za lingvistiku Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.
- Ivanišević, Jelena. 2015. *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva, A – M*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, Biblioteka etnografija.
- Ivanišević, Jelena. 2017. *Od kuharice do književnosti: ogledi o kulinarskoj prozi*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, Biblioteka Nova etnografija.
- Ivanišević, Jelena. 2019. *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva, N – Ž*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, Biblioteka etnografija.
- Jakobson, Roman. 2008. *O jeziku*. Zagreb: Disput.
- Jezični savjetnik*. Institut za hrvatski jezik i jezikoslovlje. <http://jezicni-savjetnik.hr/>, pristupljeno 19. studenoga 2022.
- Josić, Ljubica. 2021. *Hrvatska lingvostilistika*. Zagreb: Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Odsjek za kroatistiku, Katedra za stilistiku. <https://stilistika.org/>
- Jozić i dr. 2013. *Hrvatski pravopis*. Zagreb: Institut za hrvatski jezik i jezikoslovlje.
- Katičić, Radoslav. 1986. *Sintaksa hrvatskoga književnog jezika, Nacrt za gramatiku*. Zagreb: JAZU, Globus.
- Katnić-Bakaršić, Marina. 1999. *Lingvistička stilistika*. Prag – Budimpešta: Open Society Institute, Center for Publishing Development Electronic Publishing Program.
- Katnić-Bakaršić, Marina. <sup>2</sup>2007. *Stilistika*. Sarajevo: Naučna i univerzitetska knjiga.
- Palašić, Nikolina. 2020. *Pragmalingvistika – lingvistički pravac ili petlja?*. Zagreb – Rijeka: Hrvatska sveučilišna naklada – Sveučilište u Rijeci, Filozofski fakultet.



- Pieniążek-Marković, Krystyna. 2015. Kuharski kanconijer. Veljko Barbieri priča o hrani, djetinjstvu i identitetu, u: *O pričama i pričanju danas* [ur. Marković, Jelena; Marks, Ljiljana]. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 319–341.
- Piper, Predrag i dr. [red. Milka Ivić] 2005. *Sintaksa savremenoga srpskog jezika, prosta rečenica*. Beograd.
- Puljić, Gabrijela. 2017. Pisanje o jeziku kao obred instituiranja, u: Zbornik *Jezik in fabula*. <https://stilistika.org/>, pristupljeno 3. veljače 2023.
- Samardžija, Marko. 1993. *Jezični purizam u NDH: jezični savjeti Hrvatskoga državnog ureda za jezik*. Prikupio i za tisak priredio Marko Samardžija. Zagreb: Hrvatska sveučilišna naklada.
- Silić, Josip; Pranjeković, Ivo. 2005. *Gramatika hrvatskog jezika: za gimnazije i visoka učilišta*. Zagreb: Školska knjiga.
- Sinković, Antonija. 2012. Tekstne i jezične značajke kuharskih recepata, u: *Tekstom o tekstu*, Zbornik studentskih radova s kolegija Tekstna lingvistika [gl. ur. Petrović, Bernardina]. Zagreb: Filozofski fakultet, 189–197.
- Starčević, Anđel. 2006. Imenice kao atributi – nove strukture u hrvatskom jeziku, u: Zbornik *Jezik i mediji* [ur. Granić, Jagoda]. Zagreb – Split: HDPL, 645–656.
- Stolac, Diana; Vlastelić, Anastazija. 2021. Jezik reklama kozmetičkih proizvoda za žene u 20. i 21. stoljeću, u: *Generacija interneta – The Internet Generation* [ur. Stolac, Diana; Vlastelić, Anastazija]. Zagreb – Rijeka: Hrvatska sveučilišna naklada – Sveučilište u Rijeci, Filozofski fakultet, 522–537.
- Težak, Stjepko; Babić, Stjepan, <sup>16</sup>2007. *Gramatika hrvatskoga jezika: priručnik za osnovno jezično obrazovanje*. Zagreb: Školska knjiga.
- Tilio.hr*, <https://tilio.hr/seo-optimizacija-vodic-za-pocetnike/>, pristupljeno 5. veljače 2023.

## ON SOME LANGUAGE AND STYLE CHARACTERISTICS OF COOKING RECIPES FROM THE 1930'S TO THE PRESENT

### Abstract

Cooking recipes are realised not only in their basic role, but are included in literary texts as well, and as directive text types (Ivanetić 2003), they impose their structure and role on texts different from journalistic ones, in which re-registration or stylization occurs (Katnić-Bakaršić 2007). In this research and description, emphasis is put on two things: 1. stylistic interweaving of cooking recipes that confirm their ability to function outside of the basic, journalistic, style and testify to the re-registration and stylization; 2. the language of the title as an obligatory structural and thematic part of cooking recipes. The comparison of the titles of cake recipes from the 1940-s in the magazines *Ženski list* and *Hrvatica* and in the calendar *Kalendar Čiča Grga Grgina* from 1936 and 1937 with contemporary titles of cake recipes on online portals has led to conclusions about the evolution of these titles, about the frequency of use of nouns that are not declined when used as attributes and appositions in the titles, and about the impact of market laws on titles of cake recipes.

**Keywords:** cooking recipes, *pre-registration*, recipe titles, attribute, apposition