

1350 evrov, kar je bilo takrat več kot njena pokojnina. Zato se je odločila, da bo nagrado »odslužila« s knjigo o Jazbini, ki jo je poznala zgolj iz Prežihovega romana *Požganica*. Zanesenjaško darežljiva in hkrati skromna ter hvaležna, da lahko kljub visoki starosti še vedno dela in raziskuje, je dobesedno preskakovala grape z vso raziskovalno opremo, tokrat sicer ob pomoči vnuka Jana Černetiča, ki je fotografiral kmetije ali sledi nekdanjih kajž in kot mlad, že uveljavljen slovenist prispeval naslovne pesmi k posameznim razdelkom v drugem delu knjige. Tako je o življenju v Občini Črna na Koroškem in Mežiški dolini objavila že četrto obsežno znanstveno delo s kmečko-delavsko tematiko.

290

Slovenska etnologija trenutno ne premore in ne pomni nobenega njeje karakterno in delovno podobnega raziskovalca ali raziskovalke, ki bi znal brati in uporabiti arhivske vire in v enakem obsegu še intervjuvati ljudi ter oboje, brezhdbno dokumentirano, združiti v takšno temeljno delo. Vse najboljše, draga Marija in Bučibica!

Mojca Ramšak

Jelena Ivanišević: *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva, A–M*. Zagreb, Institut za etnologiju i folkloristiku, 2015, 442 str.; Jelena Ivanišević, *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva, N–Ž*. Zagreb, Institut za etnologiju i folkloristiku, 2019, 527 str.

Dr. Jelena Ivanišević, znanstvena sodelavka na Inštitutu za etnologijo in folkloristiko v Zagrebu, je o pripravi hrvaškega zgodovinskega kulinaričnega slovarja začela razmišljati leta 2007, ko se je zaposlila na Inštitutu. V tistem času je bil na Hrvaškem trend izdajanja kuharskih knjig in priročnikov vseh vrst, poleg tega pa je bila nacionalna kuhinja še vedno pretežno uvrščena v skupno nekdanjo jugoslovansko kuhinjo, z izjemo turistično prepoznavnih regij. Zato se je na Inštitutu kmalu porodila ideja za slovar, ki se je nato razvijala v okviru projekta *Kultura prehrane v luči družbenih sprememb 20. in začetka 21. stoletja*, ki ga je vodila dr. Nives Rittig Beljak, ki je tudi osmislila konceptualni osnutek hrane kot dela identitete. Na začetku projekta je bilo predvideno, da bo slovar zbral vso hrvaško kulinarično terminologijo, da bi prikazal razvoj kuhinjskega jezika. Ocenjeni obseg besedišča je bil 10.000 besed v dveh zvezkih. Pokazalo pa se je, da je hrvaška kuhinja terminološko mnogo bogatejša, saj oba abecedno urejena dela vsebujeta skupaj kar 18.754 gesel.

Slovar vsebuje besedišče, povezano z različnimi vidiki kuhanja: imena živil (zlasti rastlin in živali, ki so bile uporabljene ali se uporabljajo v prehrani ljudi), kulinarične postopke, kuhinjske pripomočke in pribor, jedi hrvaške kuhinje ter tiste, ki so udomačene ali prisotne v današnji hrvaški kuhinji, navade in obnašanje, povezane s hrano in pijačo. Poleg vsake geselske iztočnice je še slovnična oznaka, razlaga, sopomenke, seznam virov, v katerih se beseda pojavlja, kjer je bilo mogoče, pa tudi kraj, kjer se pojavlja ali kjer je bila zapisana.

Slovar vključuje gradivo od najstarejših objavljenih slovarjev hrvaškega jezika do

sodobnih leksikoloških del in zajema vsaj pol stoletja hrvaške kulinarčne terminologije. Glavni vir gradiva je bil Slovar hrvaškega ali srbskega jezika (*Rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*, več delov in izdaj od 1917 dalje), ki gradivo prinaša v vsej svoji zgodovinski stratifikaciji. Čeprav ne beleži sistematično kulinarčnih izrazov, je bil ta vir začetek resnega ukvarjanja s to jezikovno plastjo. Poleg hrvaških jezikovnih slovarjev je avtorica uporabila tudi narečne in posebne slovarje, kot so npr. slovarji o rastlinah. Večina hrvaškega slovarskega kulinarčnega gradiva izvira iz 19. stoletja, ko so bile prvič objavljene kuharske knjige v hrvaškem jeziku, s čimer je prišlo do poskusa standardizacije kulinarčnega besedišča.

Ker je jezik kuhinje tudi jezik zasebnega prostora doma, je gradivo razširila z etnološkimi zapisi, objavljenimi kuharskimi knjigami in zasebnimi rokopisi oz. družinskimi recepti, kjer so zapisani kanoni hrane in prehranjevanja. S terenom je začela dobesedno pred vrati inštituta, ki je tik ob tržnici. Avtorica je imela odprta ušesa tudi za vse nianse in različice poimenovanja živil in jedi v vsakdanjem govoru. Jezik kuhinje je kombinacija narečja, regionalizmov in lokalizmov, ki soobstajajo s standardnim jezikovnim korpusom. To je predvsem posledica prispevanja lokalnih in regionalnih kuhinj k skupni kulinarčni dediščini, pa tudi zgodovinskih in družbenih okoliščin vsakega posameznega območja.

Avtorica je opazila tudi današnje osiromašenje besedišča, kar pripisuje dejstvu, da se jezik odziva na izgubo svetovne biotske raznovrstnosti, ne da bi se tega sploh zavedali. Prav tako je povedno, da smo vsak dan obkroženi s predmeti, katerih imen sploh več ne poznamo, a ta obstajajo v starejših virih. Pri tujkah ni bilo mogoče določiti prevlade katere koli skupine izposojenih besed, saj je bilo to odvisno od območja, na katerem je bila beseda zapisana. Dalmatinski in primorski kulinarčni besednjak zaznamujejo italijanizmi, jezik na celini pa germanizmi. Kulinarčno znanje se zlahka usvoji in prilagodi novemu okolju ne glede na družbene okoliščine. Novi kulinarčni postopki, jedi in sestavine zlahka prestopijo meje, zato so turcizmi nepogrešljivi v kuhinjskem besedišču ne glede na prelom s turško kulturo.

Skupaj z raziskovalnim delom pa je avtorica prispevala k ohranjanju prehranske dediščine tudi aplikativno, saj je bilo njeno delo precej odmevno v medijih, zlasti v ženskih revijah. Tam je odstirala pozabljene jedi in postopke vsakodnevnim kuharicam in kuharjem, delo pa je postalo popularno tudi med gurmani, ki kuhajo le občasno iz zabave in zaradi družabnosti. Inštitut za etnologijo in folkloristiko načrtuje tudi digitalizacijo obeh slovarjev in s tem splošno dostopnost.

Mojca Ramšak