

DOI 10.51558/2490-3647.2025.10.2.461

UDK 82'25 Andrić I.

Primljeno: 20. 09. 2005.

Izvorni naučni rad
Original scientific paper

Nerma Kerla

GASTRONOMSKE KULTUREME U ANDRIĆEVIM DJELIMA: IZAZOVI PREVOĐENJA NA ITALIJANSKI JEZIK

Jezik Ive Andrića odlikuje se specifičnim stilom koji kombinuje arhaične, književne i narodne elemente, što doprinosi prepoznatljivoj izražajnosti i ritmičnosti njegovih djela. U okviru takvog stila gastronomske reference zauzimaju značajno mjesto, ne samo kao sredstvo karakterizacije likova, već i kao odraz šireg društvenog i kulturološkog konteksta. Prevođenje gastronomskih kulturema, koje obuhvataju nazive za hranu, piće i tradicionalne obroke, predstavlja lingvistički i kulturološki izazov. Cilj ovog rada jeste ispitati način na koji su gastronomske kultureme iz Andrićevih romana i pripovjedaka prenesene u italijanske prevode. Ovi leksički elementi, ukorijenjeni u specifičnom sociokulturnom okruženju, rijetko imaju direktne ekvivalente u italijanskom jeziku, što zahtijeva primjenu različitih strategija prevodilačke adaptacije. Istraživački korpus obuhvata odabrana Andrićeva djela u kojima su najprije identifikovani termini koji se odnose na hranu, jela i pića, a potom podvrgnuti kontrastivnoj analizi s njihovim italijanskim prevodima. Fokus istraživanja usmjeren je i na problem funkcionalne ekvivalencije, balansiranje između vjernosti izvornom tekstu i prilagođavanja ciljnoj publici. Rezultati istraživanja ukazuju na raznolike prevodilačke strategije i omogućavaju uvid u izazove prevođenja gastronomskih kulturema u kontekstu interkulturalne komunikacije.

Ključne riječi: prevođenje; gastronomske kultureme; funkcionalna ekvivalencija; interkulturalna komunikacija

1. UVOD

U okviru savremene teorije prevođenja sve veći broj istraživača posvećuje pažnju ne samo lingvističkim već i kulturološkim aspektima prevođenja, posebno u slučajevima gdje jezički znakovi nose izraženu kulturnu obilježenost. Jedna od takvih oblasti, koja je izazovna ali istovremeno i izuzetno relevantna za prevodilačku praksu, jeste prevođenje leksičkih jedinica koje se odnose na prehrambene proizvode i navike¹. Hrana, kao univerzalan ali i kulturološki uslovljen fenomen, u prevodilačkom procesu često postaje prostor pregovaranja između značenja, identiteta i kulturnih konteksta.

Neki od najutjecajnijih teoretičara prevođenja jasno su ukazali na problematiku koja se javlja prilikom prenošenja prehrambenih tradicija iz jednog jezika u drugi, odnosno iz jedne kulture u drugu (Masiola Rosini 2004). Roman Jakobson već u uvodnom dijelu svoga rada *Aspetti linguistici della traduzione* ističe važnost nelingvističkog znanja u razumijevanju određenih pojmova, koristeći primjer riječi *formaggio*. Pozivajući se na Bertranda Russella, Jakobson tvrdi da „niko ne može u potpunosti razumjeti značenje riječi *sir*, osim ako nije imao neposredno, nelingvističko iskustvo sa *sirom*” (Jakobson 2002: 56). Ova tvrdnja ukazuje na ključnu ulogu kulturnog i čulnog iskustva u interpretaciji jezičkih znakova, što dodatno komplikuje zadatak prevodioca u slučajevima kada su u pitanju kulturno-specifični elementi poput hrane.

Gideon Toury, u svojoj studiji *Descriptive Translation Studies and Beyond* (2012), također se osvrće na pitanje prevođenja hrane, analizirajući konkretne odlomke u kojima je opisana priprema i konzumacija jela, te na koji način prevodilačke strategije odražavaju (ili brišu) kulturne razlike između jezika izvornika i ciljnog jezika.

U knjizi *Language to Language* (1998) Christopher Taylor se posebno bavi pitanjima prevođenja kulinarskih termina koje označava kao *culture-bound language*, odnosno jezik čvrsto ukorijenjen u određeni kulturni kontekst. Analizirajući pojmove kao što su *bread*, *spaghetti*, *bacon*, *pancetta*, *sandwiches*, *English breakfast*, *porcini*, *tiramisù*, autor ističe složenost prenosa značenja koje ne zavisi isključivo od leksičke ekvivalencije, već i od kulturološkog znanja i očekivanja ciljne publike. Posebnu pažnju pridaje razlikama u značenju između glagola *cook* i *cucinare*, te termina *breakfast* i *prima colazione*, naglašavajući da razlike ne leže samo u jeziku, već i u stvarnim prehrambenim praksama i navikama koje te riječi označavaju. U slučaju

1 Bandini i Corduas (2019) razmatraju hranu kao sredstvo komunikacije i simbolički marker kulturnog identiteta; upoređuju hranu s jezikom jer oboje imaju funkciju oblikovanja svijeta, izgradnje i održavanja ljudskih odnosa te uspostavljanja društvenih hijerarhija.

prevođenja leksema *porcini* Taylor (1998) sugerira potrebu za deskriptivnim pristupom (na primjer *jestiva pečurka*), dok za pojam *tiramisu* navodi moguću upotrebu kulturno objašnjenog izraza – *italijanski kremasti i kafeni desert*, ili simbolički prevod *pick-me-up*, ukazujući tako na višeslojnost značenja koje nosi jedan naizgled jednostavan kulinarški termin.

Slične uvide nudi i Susan Bassnett u svom ključnom djelu *Translation Studies* (2002), gdje problematizira terminološke razlike i značenjske nijanse između riječi poput *butter* i *burro*, ističući da se iza očigledno ekvivalentnih pojmova često kriju razlike u konzistenciji, ukusu, načinu upotrebe i kulturološkom značenju (Bassnett 2002). Ovaj primjer može se proširiti i na italijanski termin *pasta*, koji se, ukoliko bi bio preveden na engleski jezik rječničkim ekvivalentom *pastry*, ne bi mogao upotrijebiti u istom semantičkom i funkcionalnom okviru (Bassnett 2015).

Pored spomenutih autora i drugi teoretičari kao što su Peter Newmark i Mona Baker značajan prostor u svojim radovima posvećuju problematici prevođenja hrane i pitanju prevodivosti kulturološki specifičnih leksičkih jedinica. U djelu *A Textbook of Translation* (1988), Newmark klasifikuje prehrambene termine kao jednu od najproblematičnijih kategorija kada je riječ o prevođenju realija, dok Bakerova (1992), kroz koncept „prevodilačkih strategija” i „kulturnog filtriranja”, ukazuje na potrebu pronalaženja balansa između očuvanja značenja i prilagođavanja ciljnom čitaocu.

Ovakvi pristupi potvrđuju da hrana nije samo lingvistički izazov, već i duboko ukorijenjeni kulturološki fenomen čije razumijevanje zahtijeva interdisciplinarni pristup, povezujući lingvistiku, antropologiju, kulinarstvo i prevodilačke studije. U okviru ovoga rada, posebna pažnja posvećena je upravo analizi načina na koji su gastronomski elementi iz odabrane proze Ive Andrića prevedeni na italijanski jezik, te koliko su prevodioci bili osjetljivi na kulturološke nijanse sadržane u gastronomskim kulturemama koje čine sastavni dio njegovih djela.

2. PREVOĐENJE KULTURNO-SPECIFIČNIH ELEMENATA: TEORIJSKI PRISTUPI I PREVODILAČKE STRATEGIJE

Prevođenje kulturno-specifičnih elemenata predstavlja jedno od najsloženijih i najosjetljivijih pitanja savremenih studija prevođenja, budući da uključuje prenošenje značenja duboko ukorijenjenog u određeni kulturološki kontekst. Kulturno-specifični elementi obuhvataju izraze, pojmove i reference koji su neraskidivo povezani s

vrijednostima, tradicijom i svakodnevnicom određene zajednice, te stoga često nemaju direktan ekvivalent u ciljnom jeziku. Njihovo prevođenje zahtijeva od prevodioca ne samo visoku jezičku kompetenciju, već i razvijenu interkulturnu senzibilnost, s obzirom na to da je nužno očuvati značenje, ton i simboličku vrijednost izvornika, a istovremeno osigurati razumljivost i prihvatljivost teksta u ciljnoj kulturi.

U najširem smislu, problem prevođenja kulturno-specifičnih elemenata može se sagledati kroz dvije suprotstavljene, ali komplementarne tendencije: **domestikaciju** ili **podomaćivanje** i **forenizaciju** ili **postranjivanje** (Venuti 2008). Ova dihotomija, čije teorijsko utemeljenje potječe još iz Schleiermacherovog (1813) razgraničenja između „približavanja čitaoca autoru” i „približavanja autora čitaocu” (Lefevere 1992: 149), postala je centralni koncept u savremenim raspravama o kulturnoj dimenziji prevođenja.

Domestikacija (*domestication*) podrazumijeva prilagođavanje prevoda kulturnim normama i očekivanjima ciljne publike, čime tekst postaje fluentan, prirodan i komunikativno prihvatljiv. Forenizacija (*foreignization*), nasuprot tome, nastoji zadržati „stranost” i kulturološku obojenost izvornika, omogućujući čitaocu da percipira drugost i autentičnost izvorne kulture. Venuti (2008) upozorava da pretjerana domestikacija dovodi do etnocentrične redukcije značenja izvornog teksta, te, u skladu sa Schleiermacherom, daje prednost forenizaciji, budući da ta strategija omogućava očuvanje kulturne i jezičke slojevitosti izvornika.

Sličan kontrast prepoznaje i Newmark (1988, 1995), koji razlikuje **komunikativni** i **semantički** pristup prevođenju. Komunikativni prevod teži jasnoći izraza i prirodnosti jezika, s ciljem da izazove sličan efekat kod čitaoca kao i izvorni tekst, dok semantički prevod nastoji očuvati značenje, konotacije i kulturne nijanse izvornika, čak i po cijenu manje jezičke tečnosti. Newmarkova dihotomija, poput Venutijeve, naglašava potrebu uravnoteženja između razumljivosti i vjernosti, naročito u slučajevima kada kulturni kontekst ima simboličku ili identitetsku dimenziju.

U lingvističkom okviru, John C. Catford (1965: 20) definira prevođenje kao „zamjenu tekstualnog materijala jednog jezika ekvivalentnim tekstualnim materijalom u drugom jeziku”. Iako se njegov pristup temelji na strukturalnoj lingvistici, insistiranje na funkcionalnoj istovjetnosti anticipira kasnije teorije koje prevođenje posmatraju kao proces posredovanja značenja, a ne puko prekodiranje jezičkih jedinica.

U tom se duhu razvija i **teorija skoposa** Hansa J. Vermeera (1986), koja fokus pomjera sa formalne na funkcionalnu ekvivalenciju. Prema Vermeeru, svaka pre-

vodilačka odluka treba biti vođena ciljem (skoposom) koji prevod treba ostvariti u ciljnoj kulturi. Prevođenje se, dakle, shvata kao komunikativni čin usmjeren na postizanje funkcionalno ekvivalentnog efekta, čime prevodilac postaje svjestan akter kulturne interakcije koji prenosi ne samo značenja, već i kulturne funkcije teksta.

Sličan funkcionalni okvir razvija i Eugene A. Nida, razlikujući **formalnu i dinamičku ekvivalenciju** (Nida, Taber 1982). Formalna ekvivalencija teži očuvanju strukture i sadržaja izvornika, dok dinamička ekvivalencija naglašava komunikativni učinak i prilagođavanje kulturnim očekivanjima ciljne publike. Nida (2001) smatra da prevodilac mora omogućiti da poruka bude jednako razumljiva i jednako djelotvorna u oba jezička sistema, pri čemu može posegnuti za parafrazom, objašnjenjem ili kulturnom adaptacijom. U tom smislu, prevođenje postaje susret dviju kultura i dijalog između različitih semiotičkih svjetova.

Bakerova (1992) sistematizira niz mikrostrategija koje prevodioci koriste kako bi postigli funkcionalnu i kulturnu ekvivalenciju. Među njima se izdvajaju upotreba općenitijeg termina, parafraza, opis, posuđivanje, kulturna zamjena i izostavljanje. Ove strategije omogućavaju prevodiocu da fleksibilno odlučuje o stepenu kulturne adaptacije, što je od naročitog značaja pri prevođenju kulturno obilježenih elemenata poput gastronomskih naziva, narodnih običaja ili lokalnih specifičnosti.

Značajan doprinos razumijevanju kulturne dimenzije prevođenja dao je Umberto Eco (2010), koji proces prevođenja definira kao **pregovaranje (negoziazione) značenja**. Prevodilac, prema Eco, ne djeluje mehanički, nego interpretativno – u stalnom dijalogu s tekстом, autorom i kulturom. Vjernost u prevođenju, prema njegovom shvatanju, ne znači doslovnost, već potragu za „namjerom teksta”, to jeste onim što tekst „govori ili sugerise u okviru jezika i kulture u kojoj je nastao” (Eco 2010: 13). Time prevođenje poprima status kulturnog čina u kojem se uspostavlja most između dviju „enciklopedija”, odnosno dvaju sistema znanja, vrijednosti i asocijacija.

Srodnu perspektivu nudi i Antoine Berman (1984), koji prevođenje opisuje kao proces stalnog balansiranja između **etičkog i etnocentričnog** pristupa. Prevodilac, prema Bermanovom shvatanju, „služi dvojici gospodara” (1984: 15) – autoru i čitaocu – te mora kontinuirano pregovarati između očuvanja izvornosti i prilagođavanja ciljnom kontekstu. Taj je proces pregovaranja suštinski srodan Ecovom konceptu prevođenja i Venutijevom idealu postranjivanja.

Jean-Paul Vinay i Jean Darbelnet u svom kapitalnom djelu *Stylistique comparée du français et de l'anglais* (1958) ponudili su prvu sistematiziranu klasifikaciju prevodilačkih metoda i tehnika. Polazeći od komparativne stilistike francuskog i

engleskog jezika, autori razlikuju dvije osnovne metode: **direktno (*literal*)** i **indirektno (*oblique*)** prevođenje. Direktna metoda obuhvata posuđivanje, kalk i doslovno prevođenje, dok se indirektna metoda ostvaruje kroz transpoziciju, modulaciju, ekvivalenciju i adaptaciju (Vinay, Darbelnet 1995). Iako preferiraju direktne postupke radi formalne i semantičke bliskosti s izvornikom, autori ističu da se u slučaju značajnih kulturnih razlika prevodilac mora opredijeliti za fleksibilnije strategije – naročito za modulaciju i adaptaciju – kako bi se prevazišle kulturne praznine i postigla funkcionalna adekvatnost.

Dok Vinay i Darbelnet postavljaju temelje komparativne stilistike, Newmark (1988) uvodi pragmatičan pristup prevođenju kulturno-specifičnih jedinica. Kulturu definiše kao „način života i njegove manifestacije svojstvene zajednici koja koristi određeni jezik kao sredstvo izražavanja” (1988: 94). U njegovoj taksonomiji istaknuto mjesto zauzimaju postupci poput prenosa, kulturnog ekvivalenta, neutralizacije, komponencijalne analize, parafraze i bilješki. Newmark posebno naglašava važnost kulturnog ekvivalenta i neutralizacije, kojima se omogućava razumijevanje kulturno zasićenih izraza u ciljnom jeziku, čak i po cijenu djelimične dekulturnalizacije”.

Posebno vrijedan doprinos proučavanju prevođenja realija dali su Sergej Vlahov i Sider Florin u djelu *Непереводимое в переводе* (1980). Njihov je model prenesen i analiziran u studiji Bruna Osima *Manuale del traduttore* (2011), a usmjeren je na razvoj strategija specifičnih za prenošenje kulturno označenih pojmova. Taj je pristup izrazito kontekstualan, polazi od funkcije realije u tekstu i od komunikativne svrhe prevoda. Predložene strategije obuhvataju transkripciju, transliteraciju, kalk, stvaranje neologizama, objašnjenje, zamjenu realijom iz ciljne kulture te kontekstualni prevod, pri čemu prevodilac odlučuje hoće li očuvati „stranost” ili približiti tekst ciljnom čitaocu (Osimo 2011). Njihov model u velikoj mjeri anticipira kasnije teorije o domestikaciji i forenizaciji (Venuti 2008).

Uporedna analiza navedenih modela pokazuje da, uprkos terminološkim razlikama, među autorima postoji znatno preklapanje u opisu prevodilačkih postupaka. Pojmovi poput posuđivanja, kalka, izostavljanja ili neologizma javljaju se kod više teoretičara pod različitim nazivima, ali s istom funkcijom – prenošenja kulturno označenog smisla u ciljni jezik. Sve navedene taksonomije predstavljaju temeljne modele za razumijevanje dinamičnog odnosa između jezika, kulture i prevoda, jer sistematizuju različite načine na koje prevodilac balansira između vjerodostojnosti prema izvorniku i prihvatljivosti u ciljnoj kulturi.

Savremene teorije prevođenja sve više ističu da prevođenje nije isključivo lingvistički proces, već oblik kulturne interpretacije i pregovaranja. Prevodilac djeluje

kao kulturni posrednik koji svojim izborima odlučuje o tome kako će se jedno kulturno iskustvo rekonstruisati u drugom jeziku. Između dva pola – domestikacije i forenizacije – smješten je širok spektar strategija koje omogućavaju uspostavljanje ravnoteže između razumljivosti i autentičnosti, odnosno između komunikativne učinkovitosti i očuvanja kulturnog identiteta izvornika.

Prevođenje kulturno-specifičnih elemenata stoga se ne može svesti na tehnički postupak, već se mora shvatiti i kao **etički čin** u kojem se ogleda prevodiočev odnos prema Drugome i prema vlastitoj kulturi. Teorijski modeli, od Catforda do Venutija, ne nude konačne odgovore, ali pružaju dragocjene konceptualne okvire za razumijevanje procesa u kojem se prepliću jezik, kultura, identitet i interpretacija.

3. ISTRAŽIVAČKI KORPUS I METODOLOGIJA

Korpus na kojem je sprovedeno istraživanje obuhvata italijanske prevode dvanaest pripovijedaka Ive Andrića, i to: *Ćorkan i Švabica*, *Anikina vremena*, *Smrt u Sinanovoj tekiji*, *Napast*, *Zmija*, *Šala u Samsarinom hanu*, *Priča o kmetu Simanu*, *Osatičani*, *Žeđ*, *Most na Žepi*, *Priča o vezirovom slonu*, *Mila i Prelac*, te prevode tri romana: *Prokleta avlija*, *Na Drini ćuprija* i *Travnička hronika*². Posebnu analitičku vrijednost predstavlja činjenica da smo imali priliku uporediti po dva prevoda određenih djela; riječ je o pripovijetkama *Smrt u Sinanovoj tekiji* i *Priča o vezirovom slonu*, u prevodima Brune Meriggija (1966) i Luigija Salvinija (1954), te o romanima *Na Drini ćuprija* (Meriggi 1960; Badnjević 2001) i *Travnička hronika* (Salvini 1956; Badnjević 2002). Istraživački rad se temelji na analizi paralelnog korpusa, što podrazumijeva uporedno ispitivanje izvornog i prevedenog teksta. U okviru analize najprije su identifikovane leksičke jedinice koje označavaju realije iz gastronomske sfere u izvornim djelima, nakon čega su analizirani njihovi ekvivalenti u italijanskim prevodima.

U korpusu je identifikovano ukupno 106 leksičkih jedinica koje se odnose na gastronomske kultureme. Ove jedinice su zatim podvrgnute kontrastivnoj analizi, s ciljem utvrđivanja semantičkih pomjeranja, stepena kulturne adaptacije te vrsta prevodilačkih postupaka koji su primijenjeni u procesu prevođenja. Utvrđeno je da

² Naslovi spomenutih djela u italijanskim prevodima glase: *Ćorkan e la Tedesca* (Meriggi), *I tempi di Anika* (Meriggi), *Morte nella tekija di Sinan* (Meriggi) / *La morte di Alidede* (Salvini), *Sventura* (Meriggi), *Il serpente* (Meriggi), *Uno scherzo alla locanda di Samsara* (Meriggi), *La storia di Siman il colono* (Meriggi), *Gli osaticiani* (Meriggi), *La sete* (Salvini), *Il ponte sulla Žepa* (Salvini), *La storia dell'elefante del visir* (Meriggi / Salvini), *Mila e Prelac* (Meriggi), *La corte del diavolo* (Costantini), *Il ponte sulla Drina* (Meriggi / Badnjević), *La cronaca di Travnik* (Salvini / Badnjević).

se upotrebljava širok dijapazon strategija – od direktne transkripcije i leksičkih posuđenica, preko deskriptivnih parafraza i generalizacija, do potpunih zamjena (supstitucija), koje često reflektuju potrebu za kulturnim posredovanjem i prilagođavanjem ciljnog teksta.

4. PREHRAMBENI MOTIVI KAO INDIKATOR KULTURNOG IDENTITETA U ANDRIĆEVOM OPUSU

Kultureme (ili *realije*) predstavljaju leksičke jedinice koje označavaju pojmove iz neposrednog čovjekovog svakodnevnog života, njegove materijalne i duhovne sfere, kao i nacionalnog identiteta, što ih čini izuzetno izazovnim za adekvatan prevod. Kako navodi Tanović (2009: 68), „riječi koje označavaju pojmove najbliže čovjekovom svakodnevnom životu, njegovom duhovnom, moralnom, emocionalnom identitetu” predstavljaju osnovu kulturema u jeziku.

Gastronomske kultureme pripadaju domenu materijalne kulture. Prema Tanoviću, oznake za materijalnu kulturu obuhvataju „specifične građevine, namještaj, posuđe; odjeću, obuću, nakit; zanate i predmete koji se izrađuju u tim zanatskim radnjama; nacionalna jela i pića, voće i povrće – dakle, sve karakteristično za dati areal” (ibidem, 90). Upravo iz tog razloga, „oznake jela i pića” čine najbolji primjer povezanosti između materijalnog života i leksike kojom se govor i jezik služe.

Bosanskohercegovački kontekst obiluje bogatom i raznovrsnom leksikom koja označava široku gastronomsku ponudu, među kojom istaknuto mjesto zauzimaju orijentalizmi, naslijeđeni iz osmanskog perioda³. Njihova prisutnost u jeziku, a naročito u književnosti, svjedoči o višeslojnoj i kompleksnoj kulturnoj historiji ovog prostora. „Turci su, dolaskom na naše prostore, donijeli svoju upravu i administraciju, brojne realije materijalne i duhovne kulture, običaje, moralne vrijednosti /.../” (ibidem, 76), a time i bogatu kulinarsku tradiciju koja se zadržala i u savremenoj upotrebi⁴.

3 Filan (2017: 327) detaljno opisuje načine na koje se manifestovao kontakt turskog s bosanskim i drugim balkanskim jezicima: „U krajevima koji su dolazili pod osmansku upravu lokalni jezici su se održavali u svakodnevnoj komunikaciji. Ti su jezici bili u kontinuiranom kontaktu s turskim, kao jezikom državne administracije, ali i kao jezikom kulture svakodnevnog života: turski je bio prisutan u ekonomskom životu, u školstvu i poučavanju islamskom bogosluženju, u književnosti, u nauci. Kroz višestoljetne socijalne, ekonomske i kulturne procese odvijao se utjecaj osmansko-turskog na lokalne jezike, a ponajviše se ostvarivao ulaskom turske leksike u domaće jezike”.

4 U rječniku *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku* (1966) Škaljić sistematizira i klasificira turcizme, pri čemu u prvu grupu svrstava lekseme koji su se u potpunosti udomaćili u govornom i književnom jeziku, te stoga ne posjeduju funkcionalnu zamjenu. U ovu kategoriju ubraja mnoge termine koji su uključeni i u našu analizu, kao što su nazivi različitih jela (*halva, pita, baklava, bamja, burek, čimbur, somun*) i pića (*boza, kafa, salep,*

Dakle, osmanska vladavina nad Balkanskim poluotokom nije ostavila traga samo na jezičko-leksičkom planu, već i u gastronomskoj tradiciji ovoga područja, čineći je neodvojivom od jela poput *ćevapa*, *bureka*, *sarme*, *baklave* i *tufahije*, kao i niza drugih tradicionalnih specijaliteta. Iako se ova jela danas ne identifikuju isključivo s Turskom, već su u značajnoj mjeri evoluirala unutar balkanskog kulturnog konteksta, njihovo osmansko porijeklo je neosporno. Ovakav razvoj jasno pokazuje da hrana i kulinarske prakse ne predstavljaju statične fenomene, nego dinamične procese kulturne razmjene, adaptacije i reinterpretacije. U tom smislu, gastronomsko naslijeđe u Bosni i Hercegovini ne predstavlja samo ostatak osmanskog kulturnog utjecaja, nego i specifičan oblik njegove transformacije u lokalnom kontekstu.

U širem kontekstu kulturne i društvene stvarnosti potrebno je sagledati i književno stvaralaštvo Ive Andrića, koji, zahvaljujući svom enciklopedijskom znanju i dubokom poznavanju raznih kultura, pažljivo bira prehrambene motive u svojim djelima kako bi osigurao njihovu autentičnost. Autorova deskripcija hrane i pića nije slučajan izbor niti dekorativni element, već svjesno konstruisan narativni postupak koji doprinosi uvjerljivosti fabule, karakterizaciji likova i oblikovanju društveno-kulturnog ambijenta. Motivi ispijanja kafe, pripreme i poklanjanja slatkiša (*halve*, *gurabija*, *šećerlema*, *baklava* i *hurmašica*), pravljenja i konzumacije rakije, funkcionišu kao svojevrsni simboli koji nadilaze puko zadovoljenje bioloških potreba. Oni postaju znakovi društvene pripadnosti, statusa, tradicije i kolektivnih vrijednosti, ali i polje interakcije na kojem se prelamaju različite kulturne paradigme.

Jedan od najzapaženijih primjera prikaza međukulturnih razlika u prehranbenim navikama nalazi se u romanu *Travnička hronika*⁵, gdje se hrana pojavljuje kao marker kulturnog nesporazuma. Francuski konzul, po dolasku u Travnik, suočava se s izazovima lokalne gastronomije – jela koja mu se serviraju su mu nepoznata i njegov organizam ih prihvata s teškoćom. Suprotno tome, bosanski franjevci, prisustvujući svečanom ručku povodom Božića, izražavaju nevjericu i iznenađenje nad neobičnim jelima koja priprema supruga francuskog konzula. Ovi momenti ilustriraju ne samo različite prehrambene tradicije već i način na koji hrana postaje metafora za kulturnu distancu i identitetske razlike⁶.

šerbe), naglašavajući da njegov rječnik obuhvata čak 212 termina orijentalnog porijekla koji se odnose na jela, pića i začine.

⁵ Radi jasnoće i preglednosti analize, u nastavku rada umjesto punih naslova izvornih djela koristit će se skraćenice: TH (*Travnička hronika*), NDĆ (*Na Drini ćuprija*), POKS (*Priča o kmetu Simanu*), ČIŠ (*Čorkan i Švabica*), AV (*Anikina vremena*), POVS (*Priča o vezirovom slonu*) i ŠUSH (*Šala u Samsarinom hanu*).

⁶ U radu *Food, Drink and Identity* Lugosi (2016: 24) ističe da: „Osim samih namirnica, i metode njihove pripreme ili posluživanja, kao i rituali povezani s konzumacijom, postaju označitelji identiteta i činovi identifikacije. To može uključivati post kao dio vjerskog obreda (na primjer tokom Ramazana) ili gozbe

Može se zaključiti da prehrambeni motivi u Andrićevom opusu imaju funkciju indikatora kulturnog identiteta, socijalnog statusa i međukulturnih interakcija, a kroz sugestivnu i detaljnu naraciju autor diskretno, ali jasno, ističe šire kulturološke, sociološke i historijske implikacije svakodnevnih običaja, čime im daje univerzalnu vrijednost unutar kompleksnog narativnog i simboličkog sistema njegovog književnog univerzuma.

5. ANALIZA PREVODILAČKIH STRATEGIJA GASTRONOMSKIH REALIJA

Ključna pitanja koja se postavljaju u okviru ovog istraživanja jesu do koje mjere su prevodioci prepoznali Andrićevu intenciju da kroz gastronomske reference gradi kulturni pejzaž svojih djela te da li su uspjeli prenijeti specifične kulturne elemente koji su duboko ukorijenjeni u bosanskohercegovački kontekst, ili su ih prilagodili ciljnim čitaocima na način koji je potencijalno umanjio njihovu autentičnost?

U analitičkom dijelu rada izdvojeni su primjeri koji se smatraju najupečatljivijim u okviru gastronomskih realija, jer obuhvataju leksičke jedinice koje su najsnažnije povezane s bosanskohercegovačkom kulinarskom tradicijom i prepoznatljive su unutar nacionalnog kulturnog identiteta. Među njima se ističu nazivi specifičnih jela i pića kao što su: *šerbe*, *halva*, *pita*, *somun*, *cicvara*, *meza*, *baklava* i *hurmašice*. Njihova upotreba u Andrićevim djelima ne odražava samo gastronomski, već i širi kulturološki kontekst, budući da su ovi elementi često povezani s ritualima, običajima i svakodnevnim životom prikazanih zajednica.

Pristup prevođenju ovakvih kulturno-specifičnih elemenata u velikoj mjeri zavisi od njihove funkcionalne uloge u izvornom tekstu, kao i od značenja koje im autor pripisuje u određenom narativnom kontekstu. Stoga izbor prevodilačkih strategija može varirati čak i unutar istog djela: dok se u pojedinim slučajevima teži očuvanju izvornog izraza radi zadržavanja autentičnosti, u drugim se primjenjuje adaptacija s ciljem približavanja teksta ciljnom čitaocu. U tom smislu, analiza se fokusira na različite prevodilačke pristupe i postupke koji odražavaju balans između očuvanja izvornog kulturnog sloja i prilagođavanja normama italijanskog jezičkog i kulturnog sistema.

povodom posebnih prilika poput vjenčanja. Većina rituala povezanih s jelom i pićem – od toga s kim jedemo, do prioriziranja određenih osoba, načina serviranja obroka, korištenja posebnog posuda i pribora, nazdravljanja ili upućivanja želje za „dobrim tekom” – uvijek ima kulturnu osnovu”.

- meza, mezetiti

Među kulturološki obilježenim izrazima koji odražavaju lokalne običaje, praksu i društvene rituale, posebno se izdvajaju imenica *meza* i glagol *mezetiti*, koji nose bogato semantičko i kulturno značenje. Na našim prostorima *meza* se odnosi na raznovrsne, uglavnom slane i hladne zalogaje koji se najčešće poslužuju uz alkoholna pića, a osim uživanja u hrani, podrazumijeva i zajedničko okupljanje, razgovor i druženje sa bliskim i dragim osobama oko iste trpeze.

Kako bi postigli balans između semantičke vjernosti, kulturne prenosivosti i recepcijske jasnoće, prevodioci su bili primorani pribjeći različitim strategijama. U većini slučajeva, Meriggi se odlučuje za deskriptivni prevod imenice *meza* kao *qualche boccone* (POKS) ili *qualche bocconcino* (NDĆ) (*poneki zalogaj / poneki zalogajčić*⁷), čime se gubi složenost izvornog termina koji ne označava samo hranu, već i društveni kontekst, ritual i identitetsku dimenziju.

Slično tome, glagol *mezetiti* (označava specifičnu praksu zajedničkog konzumiranja manjih porcija hrane (*meze*) uz piće, pri čemu je naglasak na društvenom ritualu i komunikaciji) Meriggi prevodi parafrazama poput *mangiucchiare qualche boccone* (NDĆ) (*pojesti poneki zalogaj*), *mandar giù qualche boccone* (ĆIŠ) (*progutati nekoliko zalogaja*), koje ne prenose tu dimenziju, dok je glagol *spizzicare* (AV) (*grickati*) ipak bliži izvornom značenju jer uključuje i socijalni aspekt čina.

Analiza korpusa pokazuje da je u jednom slučaju Meriggi leksem *meza* preveo kao *dolcini* (NDĆ) (*slatkiši*), imenicom koja u italijanskom jeziku označava jela iz desertne kategorije. Uvođenjem leksema *dolcini* u ovaj kontekst dolazi do potpune izmjene značenja i narušavanja kulturološke dinamike prizora. Takav prevod sugerira da lik prihvata slatkiše uz rakiju, što je u balkanskom kontekstu potpuno neuobičajeno, pa čak i apsurdno. Time ne samo da se narušava autentičnost prizora, već i identitet lika „kasabalije”, koji je snažno vezan za praksu ritualnog ispijanja pića uz karakterističnu slanu mezu, kao dio lokalnog običajnog sistema⁸. S obzirom na to da se Andrićev stil temelji na preciznom i promišljenom izboru riječi, ovakva

7 Sve povratne prevode sa italijanskog na bosanski jezik uradila je autorica ovog rada.

8 Lugosi (2013: 23) u svom članku analizira kako se društveni i kulturni identiteti manifestuju kroz prehrambene prakse te na koji način hrana i rituali konzumacije hrane odražavaju pripadnost grupama i ističu razlike među njima: „Sličnosti i razlike artikulišu se kroz hranu i piće na dva glavna načina: prvo, kroz vrstu hrane i pića koje konzumiramo; i drugo, kroz rituale povezane s njihovom pripremom i konzumacijom. Određene namirnice u ljudskoj ishrani često odražavaju društvene i kulturne vrijednosti. Njihovo posluživanje i konzumacija tako ističu društvenu i kulturnu identifikaciju s određenim normama. To može biti na religijskim osnovama, na primjer razlikovanje košer ili halal hrane među Jevrejima i Muslimanima i pridržavanje pravila o tome šta se može konzumirati”.

zamjena ne djeluje samo kao leksička omaška već i kao zanemarivanje stilističke intencije autora.

S druge strane, Badnjević je uvela termin *stuzzichini* (NDĆ) (*grickalice*), kojim je pokušala približiti atmosferu meze u savremenom kontekstu. *Stuzzichini* u italijanskom jeziku označavaju male zalogaje koji se obično poslužuju uz piće u društvenim prilikama, kao što su kokteli, druženja, ili slavlja, ali uključuju savremene grickalice poput orašastih plodova, maslina, krepera ili mini sendviča. Dakle, ove delicije ne odgovaraju kulturnom i kulinarskom kontekstu u kojem su smješteni Andrićevi likovi.

Ono što je zajedničko ovim prevodima jeste činjenica da se oba prevodioca uglavnom odlučuju za strategije koje zanemaruju ili potiskuju simboličku vrijednost termina *meza*. U Andrićevom narativnom univerzumu *meza* ne označava isključivo hranu, nego i prostor društvene interakcije, element lokalnog identiteta, statusa i običaja. Tako se prilikom slavlja ili okupljanja Višegrađana, poslužuje *meza* i *rakija*, dok se u dijelovima gdje se ne opisuje bosanskohercegovačko stanovništvo, na primjer u Francuskom konzulatu, poslužuje *zakuska* i *pjenušavo vino*. Prevođenjem putem općenitih leksema, poput *bocconcino* ili *stuzzichino*, ta semantička slojevitost biva izgubljena. U takvim slučajevima dolazi ido neutralizacije značenja jer se kulturno bogat izraz reducira na generički leksički ekvivalent (na primjer *qualche boccone*), čime se umanjuje estetska i narativna funkcija izvornog teksta.

U cilju očuvanja kulturološke slojevitosti i simboličke vrijednosti termina *meza*, adekvatnijim bi se rješenjem mogla smatrati **transliteracija** uz dodatno **objašnjenje u fusnoti**, čime bi se istovremeno sačuvala percepcija kulturne posebnosti i osigurala recepcijska jasnoća. Na primjer, termin *meza* mogao bi biti prenesen kao *meza* (*assortimento di piccoli piatti salati tipici della tradizione balcanica, serviti di solito con rakija*). Ovakav postupak bio bi u skladu s Venutijevim konceptom forenizacije, jer bi očuvao „stranost” leksema i prenio kulturnu specifičnost izvornika bez njegove neutralizacije.

- sofra

U romanu TH Ivo Andrić na suptilan, ali izrazito funkcionalan način, koristi različite lekseme kako bi označio mjesta konzumacije hrane, čime doprinosi prikazu kulturnih i civilizacijskih razlika među narodima koji dijele isti geografski prostor, ali pripadaju različitim kulturnim krugovima. Tako, na primjer, francuski likovi *jedu za trpezom*, austrijski *za stolom*, dok u romanu NDĆ Višegrađani tradicionalno *sjedaju za sofru*.

Leksikološki, riječ *sofra* predstavlja turcizam čvrsto ukorijenjen u bosanskohercegovačkoj jezičkoj i kulturološkoj stvarnosti. Izvorno označava nisku, najčešće okruglu drvenu siniju oko koje su ukućani sjedili na podu prilikom obroka, pri čemu je u kućnom kontekstu funkcionisala kao centralna tačka okupljanja i zajedničkog objedovanja (Kujundžić 2015). Danas, ovaj pojam u širem značenju označava bilo koji sto za objed, bez obzira na njegov oblik, visinu ili položaj. U savremenom govoru u Bosni i Hercegovini, *sofra*, osim što označava predmet, često ima i metonimijsko značenje – odnosi se na sam obrok koji je postavljen, odnosno na sve što se nudi za jelo. U aktuelnoj jezičkoj upotrebi ovaj je termin duboko ukorijenjen, a tome svjedoči i činjenica da se leksem *sofra* danas često nalazi u nazivima restorana koji žele naglasiti svoju vezanost za tradicionalnu kuhinju i gostoljubivost.

U prevodilačkom smislu, leksem *sofra* predstavlja kulturološki markiran izraz čije značenje i simbolička vrijednost prevazilaze čisto denotativnu funkciju. Međutim, analiza italijanskih prevoda Andrićevog romana NĐĆ pokazuje da je navedeni termin prilagođen zapadnoj kulturi – Meriggi koristi termin *mensa* (*trpeza*), dok Badnjević preferira neutralniji leksem *tavola* (*postavljen sto, trpeza*). Obje strategije predstavljaju tipičan primjer univerzalizacije, to jeste neutralizacije kulturno-specifičnog elementa. Iako ova praksa doprinosi lakšem razumijevanju teksta italijanskim čitaocima, istovremeno se gubi značajan dio kulturološke autentičnosti i simboličke prisutne u izvornom tekstu. Korištenje neutralnih izraza, kao što su *mensa* ili *tavola*, briše distinkciju koju Andrić s namjerom uspostavlja između načina života zapadnih diplomata i domaćeg, osmanskog tradicijom oblikovanog stanovništva Bosne i Hercegovine.

S obzirom na složenost kulturne i simboličke dimenzije leksema *sofra*, optimalno rješenje u prevodu bilo bi zadržavanje izvornog termina uz diskretno intratekstualno objašnjenje pri njenoj prvoj pojavi, na primjer *sofra* (*basso tavolo rotondo tradizionale intorno al quale si mangiava seduti per terra*). Takav pristup omogućio bi očuvanje autentičnosti i kulturne označenosti pojma, a istovremeno zadržao čitljivost teksta za italijanskog recipijenta.

Naime, Andrićevo insistiranje na terminološkoj diferencijaciji – *trpeza, sto, sofa* – nije stilistička slučajnost, već funkcionalna strategija kojom se oblikuju kulturni identiteti likova, kolektiviteta i prostora koje nastanjuju. Izostavljanjem autentičnog termina *sofra*, prevodioci uskraćuju čitaocu priliku da prepozna ovu nijansiranu semantičko-kulturološku razliku, čime se sužava mogućnost interpretacije teksta u njenoj punoj antropološkoj i semiotičkoj dimenziji.

- šerbe

Leksem *šerbe* označava tradicionalni orijentalni napitak pripremljen od vode i šećera ili meda, često obogaćen voćnim ili cvjetnim aromama. U romanu TH Salvini primjenjuju deskriptivnu strategiju i koristi formulaciju *acqua addolcita col miele* (voda zaslađena medom), dok Badnjević dodatno pojašnjava sastav napitka, navodeći i šećer uz med – *acqua addolcita con miele e zucchero* (voda zaslađena medom i šećerom), ali istovremeno zadržava izvorni naziv *šerbet*, čime ostvaruje kombinaciju transkripcije i eksplicitne deskripcije. Njeno rješenje predstavlja kompromis koji istovremeno čuva autentičnost i povećava razumljivost u ciljnoj kulturi.

U istom djelu uočavamo i slučaj gdje Badnjević leksem *šerbe* prevodi kao *idromele* [*medovina* (napitak na bazi fermentiranog meda)]. Iako pojam *idromele* zauzima svoje mjesto u italijanskoj kulturnoj i gastronomskoj tradiciji i olakšava recepciju kod ciljnog čitaoca, ovakav izbor istovremeno uvodi terminološku nepreciznost. Naime, *idromele* je alkoholno piće, dok *šerbe* u bosanskohercegovačkom kontekstu označava tradicionalni bezalkoholni napitak, često povezan s običajnim i ritualnim praksama. Ovakva prevodilačka odluka, dakle, rezultira semantičkim pomjeranjem, koje mijenja autentičnost izvornog značenja i narušava kulturološku dimenziju prikazanog prizora.

Meriggi u prevodu pripovijetke AV leksem *šerbe* prenosi u izvornoj formi, uz dodatno pojašnjenje u fusnoti: *specie di scioppo* (vrsta sirupa). Ovakav pristup omogućava očuvanje kulturne specifičnosti i autentičnosti izvornog teksta, naglašavajući orijentalnu dimenziju izraza. Generalno, prilikom analize korpusa uočeno je da Meriggi češće pribjegava direktnom preuzimanju izvornih termina i objašnjenju njihovog značenja u fusnotama, što se očituje u terminima poput *salep* (NDĆ) – *bevanda turca calda e dolce* (topao i sladak turski napitak), *rakija* (ĆIŠ) – *qualsiasi tipo di distillato alcoolico* (bilo koja vrsta alkoholnog destilata), *gurabije* (POVS) – *sorta di dolce preparato con farina e miele* (vrsta kolača pripremljena od brašna i meda), *senabije* (POVS) – *pregiata qualità di mele* (vrhunska sorta jabuke), *zelenike* (POVS) – *pregiata qualità di mele* (vrhunska sorta jabuke) i *ćevap* (ŠUSH) – *pezzetti di carne che vengono cotti allo spiedo; tipico piatto serbo(komadić i mesa koji se peku na roštilju; tipično srpsko jelo)*. Suprotno tome, kod drugih prevodilaca objašnjenja ovakve vrste najčešće izostaju.⁹

9 U okviru svojih razmišljanja o prevođenju Eco (2012) iskazuje vrlo jasan i dosljedan stav prema pitanju uvođenja fusnota s objašnjenjima u prevodilački tekst, smatrajući ih „ultima ratio” prevodioca, odnosno sredstvom kojem se pribjegava samo kada je prevod u potpunosti onemogućen. Po njegovom mišljenju, prekomjerna upotreba fusnota narušava ritam i koherentnost teksta, te čitatelja udaljava od estetskog i semantičkog iskustva

- *ćevap*

I prevod leksema *ćevap* jasno pokazuje složenost prenošenja gastronomskih realija koje su snažno kulturološki obilježene. *Ćevapi*, specijalitet osmanskog porijekla, na područje Bosne dospjeli su oko 1500. godine, gdje su se razvili u jedno od najprepoznatljivijih nacionalnih jela.

U prevodima TH Salviniija i Badnjevićeve *ćevap* se prevodi kao *ćufte* (*le polpette*), što uvodi termin koji je čitaocima italijanskog jezika prepoznatljiv, ali istovremeno dovodi do značenjske distorzije. *Ćufte* i *ćevapi* nisu isti gastronomski koncepti: dok su *ćufte* u italijanskoj kulinarskoj tradiciji uglavnom pržene ili kuhane u umaku, *ćevapi* su oblikovani u valjkaste komade i pečeni na roštilju, te su neraskidivo povezani s bosanskim običajem konzumiranja u somunu. Ovakav prevod, iako pragmatičan, reducira autentičnost i stvara pogrešnu sliku o jelu, čime se potiskuje specifičnost balkanske kulinarske tradicije.

Suprotno tome, Meriggi u djelu ŠUSH zadržava izvorni termin, uz objašnjenje u fusnoti [*pezzetti di carne che vengono cotti allo spiedo; tipico piatto serbo (komadići mesa koji se peku na roštilju; tipično srpsko jelo)*]. Ovaj postupak predstavlja minimalnu intervenciju u ciljnom jeziku i omogućava očuvanje kulturne specifičnosti, ali istovremeno može smanjiti komunikativnu transparentnost prevoda jer razumijevanje termina kao što je ovaj nužno zavisi od kulturne kompetencije recipijenta. Naime, samo čitaoci koji posjeduju određeno predznanje ili su u stanju rekonstruirati značenje iz šireg konteksta mogu u potpunosti shvatiti referencijalnu i simboličku vrijednost izraza. Time se Meriggijev prevod oslanja na implicitnu pretpostavku da ciljna publika dijeli barem minimalni stepen interkulturalnog iskustva, što može ograničiti pristupačnost teksta čitaocima bez tog znanja.

U konačnici, Salvini i Badnjević nude komunikativno razumljivija i stilistički prirodnija rješenja, po cijenu terminološke tačnosti, dok Meriggi insistira na preciznosti i očuvanju kulturne specifičnosti, uz veću interpretativnu zahtjevnost za čitaoca. S obzirom na navedene pristupe najadekvatnijom se pokazuje strategija transkripcije uz kontekstualnu ili paratekstualnu deskripciju, kojom se čuva au-

izvornika. Eco navodi da fusnota, zapravo, potvrđuje prevodiočev poraz, jer pokazuje njegovu nemogućnost da značenje, kulturološke reference ili implicitne aluzije prenese unutar samog prevoda. Ipak, priznaje da postoje situacije u kojima je fusnota opravdana, naročito u slučaju kulturno-specifičnih elemenata ili igara riječima koje je nemoguće adekvatno prevesti, pri čemu fusnota može imati informativnu ili didaktičku funkciju. U konačnici, Eco insistira na tome da prevodilac ne treba postati komentator, već ostati posrednik između kultura koji, uz primjenu maksimalne prevodilačke kreativnosti, nastoji reći „quasi la stessa cosa” – „gotovo istu stvar” – i to u granicama jezika ciljne kulture.

tentičnost kulturno-specifičnog izraza i omogućiti njegovo razumijevanje u ciljnoj kulturi – postupak koji dosljedno primjenjuje i Meriggi u svojim prevodima.

- *cicvara*

Cicvara, tradicionalno jelo karakteristično za balkansko područje, u Salvinijevom prevodu TH na italijanski jezik zadržano je u izvornom obliku, ali uz fonološko prilagođavanje – dodavanjem dijakritičkog znaka *ć* (*cićvara*). Ova strategija, relativno rijetka u književnom prevođenju, može se tumačiti kao pokušaj očuvanja kulturne autentičnosti izvornog teksta. Ipak, s obzirom na to da navedeni dijakritički znak nije dio standardnog italijanskog pisma, ovakvo prilagođavanje može izazvati nedoumicu kod ciljnih čitalaca. Pored toga, u prevodu istog romana leksem *cicvara* se pojavljuje u izrazu *il cićvara che soffriggeva sul fuoco* (*cićvara koja se pržila na vatri*), pri čemu glagol *soffriggere* upućuje na proces prženja, dok se u stvarnosti ovo jelo priprema kuhanjem.

Za razliku od Salvinija, Badnjevićeva (ponovo) primjenjuje strategiju kulturne zamjene, prevodeći *cicvaru* kao *le frittelle*. Pojam *frittelle* u italijanskom jeziku obuhvata širok spektar prženih proizvoda od tijesta, koji se razlikuju prema regionalnoj tradiciji, sastojcima i načinu konzumacije. Najčešće se pripremaju prženjem u ulju dok ne dobiju hrskavu i zlatno-smeđu koru. Uključuju različite varijante – od slatkih karnevalskih do slanijih verzija punjenih sirom, povrćem ili mesom. Ovakav prevod mijenja osnovnu semantičku i teksturalnu karakteristiku jela: *cicvara* je kremasti kuhani obrok te upotreba termina *frittelle* može izazvati pogrešne interpretacije. Radi se o dva potpuno različita jela, kako po sastavu, tako i po načinu pripreme i kulturnom značenju. Predloženi ekvivalent je neadekvatan tim više što Badnjević prevodi i kulturem *somun* na isti način – *frittella*.

U ovakvim slučajevima, najprikladniji prevodilački postupak bio bi očuvanje izvornog termina uz deskriptivno pojašnjenje (na primjer *cicvara* – *pietanza cremosa a base di farina e formaggio*), čime bi se izbjegla pogrešna identifikacija jela i istovremeno sačuvala autentičnost gastronomskog konteksta.

- *somun*

Tradicionalno bosansko pecivo, *somun*, koje tokom mjeseca Ramazana zauzima posebno mjesto kao neizostavni specijalitet, predstavlja jedan od ključnih elemenata bosanske kuhinje. Njegove varijante razlikuju se od regije do regije, pri čemu se

varijacije ogledaju u obliku, sastojcima, načinu pripreme, procesu pečenja, kao i u dekorativnoj šari koja često podsjeća na prozorski *mušebak* (Škaljić 1966: 478).

U Meriggijevim italijanskim prevodima ovaj leksem prenesen je sintagmama *panino tondo* (ĆIŠ) i *panino rotondo* (AV), koje se u bosanskom jeziku mogu prevesti kao *okruglo pecivo*. Takvo rješenje omogućava postizanje funkcionalne ekvivalencije, budući da recipijentu pruža osnovnu deskriptivnu informaciju o obliku i upotrebi proizvoda, ali ipak ne prenosi širu kulturnu i simboličku dimenziju koju *somun* posjeduje u izvornoj kulturi, uključujući njegovu centralnu ulogu u ramazanskim iftarima, prepoznatljivu teksturu i aromu, kao i važnost u okviru lokalnog kulinarskog identiteta. U cilju postizanja veće kulturološke ekvivalencije, preporučljivo bi bilo primijeniti strategiju zadržavanja izvornog termina uz kratku deskripciju (na primjer *somun, tipico pane bosniaco servito durante il Ramadan*) ili pak paratekstualno objašnjenje u fusnoti, čime bi se recipijentu omogućilo dublje razumijevanje gastronomskog i simboličkog značenja ovog leksema u bosanskom kontekstu.

- pita

U bosanskohercegovačkoj gastronomskoj tradiciji leksem *pita* označava čitav niz jela koja su punjena bilo slatkim, bilo slanim nadjevima. U prevodu pripovijetke POKS, Meriggi koristi izraz *il ciambello di pita* (*prstenasta pita*), kojem pridružuje fusnotu sa pojašnjenjem značenja riječi *pita*. Upotreba leksema *ciambello*, arhaičnije forme u odnosu na savremeni termin *ciambella*, ukazuje na pokušaj da se čitaocu približi oblik jela, budući da *ciambella* u italijanskoj gastronomiji najčešće označava pecivo kružnog oblika. Zadržavanjem izvornog termina *pita*, prevodilac pokazuje svijest o njegovoj kulturnoj specifičnosti i potrebi da se leksem sačuva u ciljnom jeziku. Dodatno objašnjenje u fusnoti [*sorta di pizza dolce (con frutta) oppure salata (con formaggio) – vrsta pizze, slatke (s voćem) ili slane (sa sirom)*] funkcioniše kao kulturološki most, ali prevodilac povlači paralelu sa tipičnim italijanskim jelom – *pizzom*, što je potencijalno problematično – zbog drugačijih tradicija, različite teksture, načina pripreme i konzumacije.

U prevodima NĐĆ, termin *pita* kod Meriggija postaje *una forma di focaccia* – *vrsta pogače*, dok ga Badnjević prevodi konstrukcijom *un pezzo di focaccia al formaggio* – *komad pogače sa sirom*. Ovdje je riječ o strategiji djelimične kulturne adaptacije, pri čemu se koristi relativno neutralan izraz *focaccia*, koji u italijanskoj kulturi označava vrstu pečenog tijesta, najčešće slanog, sličnog pogači. Ova formulacija donekle prenosi ideju o teksturi i načinu pripreme, ali ne i raznovrsnost

i kulturnu slojevitost značenja koje pojam ima u izvornom jeziku. U verziji koju potpisuje Badnjević, dodat je i atribut *al formaggio*, čime se dodatno sužava semantičko polje termina, budući da takva formulacija implicira da se *pita* odnosi isključivo na varijantu punjenu sirom, što nije u skladu sa stvarnom praksom i upotrebom pojma u bosanskohercegovačkoj kuhinji. Ovakav postupak se može klasifikovati kao semantička redukcija, jer značenje koje postoji u jeziku izvornika biva svedeno na jednu komponentu značenja u ciljnom jeziku, čime se gubi važan segment kulturnog znanja.

Za leksem *pita* preporučljivo je zadržavanje izvornog termina u tekstu, uz dodatno pojašnjenje značenja u fusnoti, koje bi istaknulo osnovne karakteristike jela – vrsta nadjeva (slani ili slatki), način pripreme, oblik i običaj posluživanja – bez oslanjanja na poređenje s italijanskim jelima.

- halva

Halva, prisutna u kulinarskim tradicijama Balkana, Bliskog Istoka, sjeverne Afrike i centralne Azije, predstavlja slasticu bogatog ukusa i izraženog simboličkog značaja. Često vezana za svečanosti i zajednička okupljanja, *halva* funkcioniše kao simbol blagostanja i izraz kolektivnog identiteta. U romanu NĐĆ navedeni pojam se pojavljuje u kontekstu proslave povodom završetka izgradnje mosta, gdje dijeljenje ove poslastice narodu označava ostvarenje zajedničkog poduhvata i učvršćuje osjećaj pripadnosti. Time hrana u Andrićevom djelu prelazi okvire kulinarskog i postaje kulturni marker koji povezuje kolektivnu memoriju, historijske kontinuitete i društvene vrijednosti.

U prevodima na italijanski jezik zadržana je izvorna leksička jedinica *halva*, ali uz različite rodne atribucije. Meriggi koristi oblik muškog roda *il halvà*, dok Badnjević dosljedno primjenjuje ženski rod *la halva*. Razlike u njihovim rješenjima odražavaju specifične pristupe fonološkoj i morfološkoj integraciji posuđenica u italijanskom jeziku, kao i različite kulturno-jezičke senzibilitete samih prevodilaca. Izbor ženskog roda kod Badnjević dodatno je opravdan činjenicom da je i u izvornom arapskom jeziku riječ *ḥalwā* ženskog roda (Škaljić 1966: 306), dok Meriggijevo opredjeljenje za muški rod ukazuje na drugačiju interpretaciju fonetske i morfološke harmonije u italijanskom jeziku.

- *baklava*, (*h*)*urmašice*

Kao reprezentativni orijentalni slatkiši, *baklava* i (*h*)*urmašice* čine nezaobilazan segment kulinarske tradicije Bosne i Hercegovine, reflektujući historijske i kulturne utjecaje koji oblikuju lokalnu gastronomiju. *Baklava* predstavlja složenu i prepoznatljivu poslasticu čija se tekstura, način pripreme i kulturna funkcija teško mogu prenijeti u druge jezike jednostavnom deskripcijom¹⁰. *Urmašica* (ili *hurmašica*), iako je naziv dobila prema vizuelnoj sličnosti sa *hurmom*, u svom sastavu ne sadrži ovaj plod, što ističe specifičnost njenog tijesta.

U italijanskim prevodima Andrićeve *Hronike* ova dva termina tretirana su različitim prevodilačkim strategijama. Kod Salvinija *baklava* je prenesena sintagmom *focaccia al miele* (pogača s medom), dok su (*h*)*urmašice* prevedene kao *filze di datteri canditi* (niz kandiranih hurmi); u jednom dijelu romana termin *baklava* prevodi čak i kao *focaccia e il miele* (pogača i med). Ovakva rješenja čitaocu ciljnog jezika nude deskriptivnu predstavu o kategoriji jela, ali u osnovi zamjenjuju izvorne realije pojmovima iz italijanskog gastronomskog repertoara. Međutim, kao što je već ranije navedeno, termin *focaccia* u italijanskoj kulturi označava vrstu hljeba ili pogače, uglavnom slanog ukusa, što značajno odstupa od teksture i načina pripreme *baklave*. Slično tome, formulacija *filze di datteri canditi* sugerise da se radi o nizu kandiranih hurmi, čime se gubi osnovna karakteristika (*h*)*urmašice* kao autohtonog tijesta koje s *hurmom* dijeli isključivo formalnu sličnost u izgledu. Ovim postupkom dolazi do semantičke redukcije i kulturološke transformacije, budući da se gastronomske realije reinterpetiraju kroz prizmu poznatih pojmova ciljne kulture, udaljavajući ih u značajnoj mjeri od izvornog etnografsko-kulturnog konteksta.

Za razliku od Salvinija, Badnjević u prevodu zadržava izvorni termin *baklava*, omogućavajući italijanskom čitaocu direktan kontakt s kulturnom realijom, dok za (*h*)*urmašice* koristi neutralnu i općenitu sintagmu *altri dolcetti al miele* (razni kolačići s medom). Ovim pristupom prevoditeljica izbjegava pogrešno predstavljanje sastava jela, ali istovremeno reducira preciznost i specifičnost¹¹ kulinarskog pojma. Takva ograničenja mogla bi se prevazići uključivanjem objašnjenja u fusnotama koja bi sadržavala osnovne karakteristike jela (na primjer: *baklava – dolce tradizionale bo-*

10 Škaljić u svom rječniku turcizama detaljno opisuje značenje i pripremu ove poslastice (Škaljić 1966: 116).

11 U tekstu *Šta znači hurmašica* Aleksandar Hemon govori o neprevodivosti riječi *hurmašica* i složenosti njenog objašnjavanja na engleskom jeziku. Autor naglašava da opisni prevod (sastojci, postupak pripreme, agda) ne može prenijeti punoću njenog značenja, jer *hurmašica*, osim kulinarske dimenzije, nosi i kulturne i lične konotacije povezane s porodičnim sjećanjima, mirisima i običajima. Zaključuje da svaka riječ, pa i *hurmašica*, u jeziku ima dvojaku dimenziju: opće, zajedničko značenje i individualne asocijacije, koje za svakoga oblikuju jedinstveno iskustvo: (<https://radiosarajevo.ba/kolumne/aleksandar-hemon/sta-znaci-hurmasica/198438>).

sniaco a base di pasta fillo, noci e zucchero, a strati sottili, cotto al forno, tipicamente servito in occasioni conviviali; (h)urmašice – dolci morbidi bosniaci a base di miele, dalla forma ovale o cilindrica, tipici della tradizione culinaria e dei rituali familiari), čime bi se afirmisala prevodilačka odgovornost prema izvornoj kulturi i omogućio prenos značenja koji ne svodi realije na poznate obrasce ciljne kulture, već ih predstavlja u njihovoj autentičnoj slojevitosti.

5. ZAKLJUČAK

Analiza prevoda gastronomskih kulturema u djelima Ive Andrića na italijanski jezik pokazala je da se prevodioci suočavaju s višestrukim izazovima – od neprevodivosti leksičkih jedinica i kulturološke udaljenosti do potrebe da ciljnoj publici omoguće jasnoću i razumljivost. Gastronomija u Andrićevim djelima nije tek dekorativni element narativa, već integralni dio književnog tkiva koji doprinosi karakterizaciji likova, stvaranju atmosfere i oblikovanju kulturnog identiteta. Njeno prevođenje zahtijeva visoku prevodilačku kompetenciju, kulturološku osjetljivost i interpretativnu vještinu.

Upoređivanjem prevoda kulturema kao što su *sofra, meza, pita, somuni, (h)urmašice* uočeno je da su najčešće korištene strategije bile deskriptivna parafraza, neutralizacija, kulturna adaptacija, leksička zamjena i, rjeđe, transkripcija. Deskriptivne parafraze i neutralizacija (na primjer, *sofra* prevedena kao *mensa* kod Meriggija ili *tavola* kod Badnjević) omogućavaju osnovno razumijevanje narativne situacije, ali istovremeno gube kulturno-semantičku specifičnost i simboličku snagu izvornih izraza. Iako funkcionalne s aspekta komunikativne jasnoće, ove zamjene ne prenose u potpunosti antropološku i kulturološku dimenziju koju Andrić dosljedno gradi kroz specifične leksičke izbore.

Zadržavanje izvornih termina ili njihova transkripcija (kao što je slučaj s *halvom* ili *šerbetom*) čuva autentičnost i uvodi čitaoca u egzotični svijet narativa, ali nosi rizik nerazumijevanja ukoliko nije osigurano dodatno objašnjenje ili kontekstualna podrška. U takvim slučajevima prevodioci se oslanjaju na sposobnost ciljne publike da iz konteksta prepozna značenja, što može biti uspješno, ali istovremeno problematično kada je riječ o izrazito specifičnim i kulturno udaljenim fenomenima.

Poseban izazov predstavljaju glagolske forme poput *mezetiti*, koje nose i procesualno i kulturološko značenje. U prevodima se takvi izrazi često zamjenjuju neutralnim glagolima poput *mangiucchiare* ili *mandar giù*, čime se gubi društveni i ritualni aspekt scene. Iako osnovno značenje može biti preneseno, izostaje kulturni

sloj koji bi italijanskom čitaocu omogućio dublje razumijevanje lokalnog konteksta i njegovih vrijednosti.

Uzimajući sve u obzir, može se zaključiti da su gastronomske reference u Andrićevim djelima, uprkos prevodilačkim naporima i primjeni raznovrsnih strategija, djelimično izgubile izvorno značenje i kulturni kolorit. Prevodi zadržavaju osnovnu narativnu koherentnost, ali simbolička i identitetska funkcija pojedinih termina često je kompromitovana. Ovo naglašava važnost daljnjeg istraživanja i razvoja prevodilačkih modela koji bi omogućili bolje balansiranje između kulturne vjernosti i jezičke razumljivosti. Uvođenje fusnota, glosara ili drugih paratekstualnih strategija moglo bi doprinijeti očuvanju kompleksnosti Andrićevog izraza i omogućiti italijanskom čitaocu dublje uranjanje u njegov bogati kulturni svijet.

IZVORI:

1. Andrić, Ivo (1945), *Na Drini ćuprija*, Prosveta, Beograd
2. Andrić, Ivo (1954), *La sete* (preveo Luigi Salvini), Vallecchi, Firenze
3. Andrić, Ivo (1958), *Pripovetke: izbor*, Svjetlost - Prosveta, Sarajevo/Beograd
4. Andrić, Ivo (1960), *Il ponte sulla Drina* (preveo Bruno Meriggi), Mondadori, Milano
5. Andrić, Ivo (1961), *La cronaca di Travnik* (preveo Luigi Salvini), Bompiani, Milano
6. Andrić, Ivo (1966), *I tempi di Anika e altri racconti*, Bompiani, Milano
7. Andrić, Ivo (1967), *Anikina vremena: pripovetke*, Svjetlost - Prosveta, Sarajevo/Beograd
8. Andrić, Ivo (1972), *Most na Žepi: pripovetke*, Nolit, Beograd
9. Andrić, Ivo (1986), *Priča o vezirovom slonu i druge odabrane priče i pripovetke objavljivane 1946–1975.*, SD, Sarajevo
10. Andrić, Ivo (1991), *Travnička hronika*, Prosveta, Beograd
11. Andrić, Ivo (2001a), *Il ponte sulla Drina* (prevela Dunja Badnjević), Mondadori, Milano
12. Andrić, Ivo (2001b), *La corte del diavolo* (preveo Lionello Costantini), u: *Romanzi e racconti*, Arnoldo Mondadori, Milano
13. Andrić, Ivo (2001), *La cronaca di Travnik* (prevela Dunja Badnjević), Mondadori, Milano
14. Andrić, Ivo (2011), *Prokleta avlija*, Evro-Giunti, Beograd

LITERATURA:

1. Baker, Mona (1992), *In Other Words: A Coursebook on Translation*, Routledge, London
2. Bandini, Amelia, Marcella Corduas (2019), "Italian Food Perception as a Marker of the Spread of Italian Identity in Germany", u: *Food Across Cultures: Linguistic Insights in Transcultural Tastes*, Palgrave Macmillan, 1–21.
3. Bassnett, Susan (2002), *Translation Studies*, Routledge Taylor & Francis Group, London and New York
4. Bassnett, Susan (2015), *La traduzione. Teoria e pratica*, Strumenti Bompiani, Milano
5. Berman, Antoine (1984), *L'épreuve de l'étranger: Culture et traduction dans l'Allemagne romantique*, Éditions Gallimard, Paris
6. Catford, John Cunnison (1965), *A Linguistic Theory of Translation: An Essay in Applied Linguistics*, Oxford University Press, London
7. Deanović, Mirko, Josip Jernej (1994), *Hrvatsko-talijanski rječnik*, Školska knjiga, Zagreb
8. Deanović, Mirko, Josip Jernej (2002), *Talijansko-hrvatski rječnik*, Školska knjiga, Zagreb
9. Eco, Umberto (2012), *Dire quasi la stessa cosa. Esperienze di traduzione*, Tascabili Bompiani, Milano
10. Filan, Kerima (2017), *O turskom jeziku u Bosni*, Connectum, Sarajevo
11. Jakobson, Roman (2002), *Saggi di linguistica generale*, Feltrinelli, Milano
12. Kujundžić, Enes (2015), *Sofra: Starinsko bosansko kulinarstvo iz kulturološke perspektive*, Udruženje za kulturu „Nova svjetlost”, Sarajevo
13. Lugosi, Peter (2013), "Food, Drink and Identity", u: *Food & Drink: The Cultural Context*, Goodfellow Publishers Limited, Oxford, 20–50.
14. Masiola Rosini, Rosanna (2004), *La Traduzione è servita ovvero Food for Thought*, Edizioni Università di Trieste, Trieste
15. Newmark, Peter (1988), *A Textbook of Translation*, Prentice-Hall International, New York
16. Newmark, Peter (1995), *Approaches to Translation*, Phoenix ELT, Hemel Hempstead
17. Nida, Eugene Albert, Charles Russell Taber (1982), *The Theory and Practice of Translation*, E. J. Brill, Leiden

18. Nida, Eugene Albert (2001), *Contexts in Translating*, John Benjamins Publishing Company, Amsterdam/Philadelphia
19. Schleirmacher, Friedrich (1813), "On the Different Methods of Translating", u: André Lefevere (ur.), *Translation/History/Culture: A Sourcebook*, Routledge, London, 141–166.
20. Škaljić, Abdulah (1966), *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*, Svjetlost, Sarajevo
21. Tanović, Ilijas (2009), "Oznake materijalne i duhovne kulture u govoru Sarajeva: Lingvokulturološki aspekt", u: *Govor grada Sarajeva i razgovorni bosanski jezik*, Slavistički komitet, Sarajevo, 67–110.
22. Taylor, Christopher (1998), *Language to Language: A Practical and Theoretical Guide for Italian/English Translators*, Cambridge University Press, Cambridge
23. Toury, Gideon (2012), *Descriptive Translation Studies – and Beyond*, John Benjamins Publishing Company, Amsterdam/Philadelphia
24. Venuti, Lawrence (2008), *The Translator's Invisibility: A History of Translation*, Second Edition, Routledge, London and New York
25. Vermeer, Hans Josef (1986), "Skopos and Commission in Translational Action", u: Lawrence Venuti (ur.), *The Translation Studies Reader*, Routledge, London and New York, 221–233.
26. Veselica Majhut, Snježana (2020), *Krčma, gostionica, pub – Dijakronijska studija*, Hrvatska sveučilišna naklada, Zagreb
27. Vinay, Jean-Paul, Jean Darbelnet (1995), *Comparative Stylistics of French and English*, Benjamins Translation Library, Amsterdam/Philadelphia

GASTRONOMIC CULTUREMES IN ANDRIĆ'S WORKS: CHALLENGES OF TRANSLATION INTO ITALIAN

Summary

The language of Ivo Andrić is characterized by a distinctive style that combines archaic, literary, and folk elements, contributing to the recognizable expressiveness and rhythm of his works. Within this stylistic framework, gastronomic references hold a significant place, not only as a means of character depiction but also as a reflection of the broader social and cultural context. The translation of gastronomic culturemes – which include names of food, beverages, and traditional meals – represents both a linguistic and cultural challenge. The aim of this study is to examine how gastronomic culturemes from Andrić's novels and short stories have been rendered in Italian translations. These lexical elements, deeply rooted in a specific sociocultural environment, rarely have direct equivalents in Italian, necessitating the application of various translation adaptation strategies. The research corpus comprises selected works by Ivo Andrić in which terms related to food, dishes, and beverages were first identified and subsequently subjected to a contrastive analysis with their Italian translations. The study also focuses on the issue of functional equivalence, balancing fidelity to the source text with adaptation to the target audience. The findings highlight diverse translation strategies and provide insights into the challenges of translating gastronomic culturemes in the context of intercultural communication.

Keywords: translation; gastronomic culturemes; functional equivalence; intercultural communication

Adresa autorice
Author's address

Nerma Kerla
Univerzitet u Sarajevu
Filozofski fakultet
nerma.dk@gmail.com