



O PREVOĐENJU NAZIVA HRVATSKIH NACIONALNIH JELA U ZADARSKIM JELOVNICIMA

Sažetak: *U ovom se radu istražuju prijevodi hrvatskih gastronomskih kulturema na njemački jezik na primjeru tekstne vrste jelovnik. Polazeći od temeljnih postavki teorije skoposa te uzimajući u obzir činjenicu da u unosima u tekstnoj vrsti jelovnik treba biti realizirana informativna i apelativna funkcija utvrđuje se koji se prijevodni postupci primjenjuju pri prevođenju nulto-ekvivalentnih leksema koji ujedno predstavljaju nazive hrvatskih nacionalnih jela. Utvrđuje se posreduju li njemački prijevodi skopos, tj. adekvatno prijevodno i jezično rješenje o autohtonom nacionalnom jelu. Provedena analiza na ukupnom korpusu od 120 hrvatskih gastronomskih kulturema zadarskih jelovnika pokazuje da je daleko najzastupljeniji prijevodni postupak doslovan prijevod sa ili bez objašnjenja, dok je primjena prijevodnih postupaka citat sa ili bez objašnjenja, približno značenje, analogija, hiperonim, i parafraza zabilježena tek u manjoj mjeri. Realizirani njemački prijevodi ne doprinose upoznavanju nacionalne gastronomske kulturne baštine te ukazuju na zanemarivanje važnosti kvalitetnih prijevoda gastronomskih kulturema u hrvatskoj translatološkoj praksi.*

Gljučne riječi: *gastronomija, nulto-ekvivalentni kulturemi, prijevodni postupci, teorija skoposa, informativna i apelativna funkcija tekstne vrste jelovnik*

Uvod

Gastronomija je dio identiteta nacije, a hrana vrlo upečatljiv element upoznavanja kulture strane zemlje. Svaka zemlja ima svoja tipična nacionalna jela, koja su dio njezine nematerijalne kulturne baštine. Nazivi nacionalnih jela ili gastronomski kulturemi nositelji su identiteta (njem. Identitätsträger) i kulture (njem. Kulturträger) određene nacionalne ili etničke skupine, a u vremenu globalizacije predstavljaju i utočišta (njem. Refugien) onoga autentičnog i tradicionalnog što svaka zemlja ima (Holzer, 2009: 377).

Gastronomska kultura sastavni je dio bića, kulture i civilizacije nacije pa stoga ne čudi tvrdnja Kivele i Johnsa (2003, cit. prema Žaper, 2004: 231) da su „obroci ili gastronomija u destinaciji kulturni artefakt“. Kulinarstvo je povezano s kulturom naroda i njegovim identitetom pa je zato i prevođenje gastronomskih kulturema i njihovo posredovanje posjetiteljima zemlje iznimno važan element u stvaranju gastronomskog imidža Hrvatske i očuvanju njezine baštine. Prema kulturemima iz područja kulinarstva stoga se ne bi smio zauzimati „maćehinski odnos“ (Szczyk i Kałasnik, 2014: 197), već oni trebaju imati važno i prepoznatljivo mjesto u translatološkoj praksi.

Grad Zadar ima iznimno dugu tradiciju u ugostiteljstvu i turizmu. Od antičke Jadere preko razdoblja kada je bio glavni grad Zadarske provincije (Provincia di Zara) do suvremenog doba, Zadar je bio zanimljiv za putnike. Duga turističko-povijesna tradicija započela je u XIX. stoljeću, izgradnjom gostionica i prvih hotelčića-svratišta (usp. Peričić 2011: 215) te je kontinuirano nastavljena do današnjih dana, kad grad ima iznimno prepoznatljivo mjesto u turističkoj ponudi Hrvatske.

Uzevši u obzir sve navedene podatke, cilj je ovoga rada istražiti posreduju li se stranim gostima informacije o nacionalnim jelima kao dio ukupne gastronomske ponude i

¹ Docentica na Odjelu za germanistiku Sveučilišta u Zadru.

jesu li prijevodi jezičnih elemenata koje nazivamo „gastronomskim kulturemima“ usklađeni sa suvremenim funkcionalističkim teorijama u translatologiji.

U radu se istražuju i analiziraju hrvatsko-njemački prijevodi hrvatskih nacionalnih jela na primjeru tekstne vrste jelovnik. Empirijskom analizom obuhvaćen je korpus od 120 gastronomskih kulturema ekscerpiranih iz 30 jelovnika ugostiteljskih objekata u gradu Zadru i njegovim najfrekventnijim turističkim naseljima. U radu se istražuje primjena prijevodnih postupaka u slučajevima nulto-ekvivalentnih hrvatskih gastronomskih kulturema te njihova usklađenost s funkcionalističkim translatološkim teorijama.

Hrvatski gastronomski kulturemi

Hrvatska se odlikuje raznovrsnom gastronomskom ponudom i različitim načinima pripreme hrane jer se i zemlja može podijeliti na tri zemljopisno i klimatski različite zone (panonsku, dinarsku i jadransku), što rezultira mogućnošću uzgoja različitih namirnica i pripreme raznovrsnih jela (Žaper, 2004: 232-235).

Poznati gastronomski kulturemi panonske kulturne zone su riblji paprikaš fiš ili fišpaprikaš i čobanac, tradicionalni slavonski kulen i švargla, a od slatkih jela primjerice bazlamača.

Zagorje, okolica Zagreba, Pokuplje poznati su po zlijevanjkama, štruklima, purici z mlincima, samoborskoj greblici.

Zbog proizvodnje kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka, dinarska je kulturna zona poznata po siru škripavcu i basi. Vrlo su poznate i ličke police ili krumpir pečen u ljusci.

Maneštre, pašticada, pršut, ninski šokol, panceta, poljički soparnik ili zeljenik gastronomski su kulturemi jadranske zone. Ona se odlikuje i vrlo tradicionalnim načinima pripreme hrane na lešo, na brudet, friganjem, tj. prženjem na tavi ili mariniranjem (u savuri).

Istra i Dalmacija se u jadranskoj kulturnoj zoni često izdvajaju kao zasebne (gastronomske) regije sa specifičnim kulinarским izričajem, obogaćenim povijesnim kontaktima s brojnim narodima, čija je prisutnost na našim prostorima ostavila neizbrisiv trag u kulinarstvu, koji se očuvao do današnjeg dana. Jela koja su Hrvati prihvatili u davnoj prošlosti danas se smatraju autohtonim hrvatskim jelima. Spomenimo da dalmatinska slastica rožata (s varijantama naziva rozata ili rozada) vuče porijeklo od Mletaka, a zabilježena je još 1300. godine pod nazivom „fratrov puding“ (Žaper, 2004: 235). Poznate istarske gastronomske delicije su fuži, pljukanci, posutice, lazanje ili jela s tartufima.

Gotovo svaki dalmatinski otok može se podičiti nekim od hrvatskih autohtonih kulturema: viška ili komiška pogača, iški lopiž, paški sir, brački vitalac, hvarska kotonjada, itd.

Ovaj kratki prikaz tek je djelić raznolikosti hrvatske autohtone gastronomske ponude. Navedeni hrvatski gastronomski kulturemi jedinstveni su u svojim nazivima i načinima pripreme. Govorimo o kulturno-specifičnim pojmovima iz područja gastronomije i „leksiku bez ekvivalenta“ (njem. äquivalentlose Lexik) (Barchudarov, 1979: 100). U nastavku donosimo teoretski prikaz kulturno-specifičnih pojmova i prijevodne postupke koji se primjenjuju u slučajevima nulte-ekvivalencije.

O kulturno-specifičnim pojmovima

U teoriji nalazimo različite klasifikacije i terminologiju vezano uz pojmove kulturno-specifičnog sadržaja. Hansen (1996: 63) za kulturno-specifične pojmove (njem. Kulturspezifika) koristi i nazive kulturemi (njem. Kultureme) ili elementi povezani s kulturom (njem. kulturgebundene Elemente), a njima označava jezične i nejezične elemente polazne kulture koji su u drugim jezičnim prostorima „nepoznati, gotovo nepoznati ili

drugačije definirani“ zato što se odnose na narodne ili kulturno-specifične predmete ili pojave određene jezične zajednice.

Kutz (1981: 109) govori o realijama (njem. Realienbenennungen) ili o „jezičnim kodifikacijama specifičnih društvenih pojava (gospodarskog, političkog, kulturno-duhovnog) života, koji su nastali u povijesnom razvoju jezične zajednice“.

Barchudarow (1979: 101) realijama naziva riječi za „predmete, pojmove i situacije, koje ne postoje u praktičnom iskustvu govornika drugog jezika“. Njegovi su primjeri za predmete materijalne i duhovne kulture nacionalna jela (Kaßler, Halbgefrorenes, Weißbier); nošnje (Krachlederne); plesovi (Schuhplattler, Rheinländer), oblici narodnog pjesništva (Knittelvers).

Markstein (2006: 288-291) u realije ubraja i dijalektalne izraze (npr. Haberer i Spezi) i egzotičan vokabular (njem. exotischer Wortschatz), npr. različite nazive za snijeg. Tu ulaze i kratice, titule, blagdani, oslovljavanja, uzvici i geste. Kulturno specifične posuđenice iz drugih kultura Markstein (2006) naziva „udomaćenim realijama“ (njem. eingebürgerte Realien), s primjerima Samowar, Pub. Udomaćene, u njemačkome jeziku lematizirane realije, mogu se pojavljivati i u njemačkim složenicama, npr. Pizzateig, Kimonoärmel. To nije karakteristika „stranih realija“ (njem. fremdgebliebene Realien), primjerice termina Sarafan, koji u ruskom jeziku označava dio narodne nošnje.

Nastavno na Witte (2000: 99) koja kultureme smatra „fenomenima društva koji u datoj situaciji predstavljaju relevantne kulturno-specifične elemente“, u nastavku rada koristimo pojam kulturemi iz područja gastronomije ili gastronomski kulturemi.

Nulto-ekvivalentni kulturemi kao prijevodni izazov

Kulturemi pokazuju nultu ili tek djelomičnu ekvivalenciju u vokabularu ciljnog jezika. Hrvatska nacionalna jela (npr. fuži s tartufima, sinjski arambašići, viška pogača) ubrajaju se u skupinu leksema koji u njemačkom jeziku nemaju adekvatan ekvivalent. Barchudarow (1979: 100) takav „potpuni nedostatak ekvivalenta jezičnog elementa polaznog jezika u vokabularu ciljnog jezika“ označava pojmom „leksik bez ekvivalenta“ (njem. äquivalentlose Lexik).

U znanstvenoj literaturi o ekvivalenciji pišu brojni autori (Prunč, 2001; Koller, 2004; Stolze, 2011).

Budući da je u središtu interesa ovoga rada nulta ekvivalencija na leksičkoj razini, u nastavku donosimo Kollerovu (2004) podjelu u okviru denotativne ekvivalencije (njem. denotative Äquivalenz) koja je usmjerena na odnose na razini leksika, tj. pojedinih riječi i sintagmi.

Na leksičkoj razini Koller (2004: 228-233) razlikuje pet podtipova denotativne ekvivalencije između riječi u polaznom i ciljnom jeziku. To su odnosi 1:1 (njem. die Eins-zu-eins-Entsprechung); 1: puno (njem. die Eins-zu-viele-Entsprechung); puno: 1 (njem. die Viele-zu-eins-Entsprechung); 1:0 (njem. die Eins-zu-Null-Entsprechung) i 1: djelomično (njem. die Eins-zu-Teil-Entsprechungen).

Kulturno specifični pojmovi ubrajaju se u posljednje dvije skupine odnosa denotativne ekvivalencije (odnos leksičkih jedinica 1: djelomično i 1: 0), pri čemu je ova potonja daleko češća. Određeni pojam polaznog jezika u ciljnom jeziku nema ekvivalent, pa govorimo o „pravim prazninama (njem. echte Lücken) u leksičkom sustavu ciljnog jezika“ (Koller, 2004: 232).

Primjeri hrvatskih nacionalnih jela (npr. torta hrapoćuša, dagnje na buzaru, vitalac) ubrajaju se u onu skupinu leksema koji u njemačkom jeziku nemaju adekvatan ekvivalent, pa govorimo o slučaju koji Barchudarow (1979: 100) opisuje kao „das völlige Fehlen eines Äquivalents für eine bestimmte Einheit der Ausgangssprache im Wortschatz der Zielsprache“, i označava ga pojmom „äquivalentlose Lexik“.

Unutar nulte ekvivalencije najpoznatiju podjelu razvija Kutz. Kutz (1981: 107-109) razlikuje tri tipa nulte ekvivalencije: referencijalnu (njem. referentielle NÄ), leksičko-semantičku (njem. lexikalisch-semantische NÄ) i stilističko-pragmatičku (njem. stilistisch-pragmatische NÄ) nultu ekvivalenciju.

Referencijalna ekvivalencija odnosi se na nepostojanje određenog referenta u objektivnoj stvarnosti jezične i komunikacijske zajednice ciljnog jezika. Vezano uz temu našeg rada primjeri mogu biti brojni termini koji u povijesnom razvoju njemačke jezične zajednice nisu poznati (npr. arambašići, torta hrpačuša) ili nisu dio prirodnih datosti ciljne sredine. To se prije svega odnosi na nazive samonikloga dalmatinskog bilja kao što su bljušt (lat. *Tamus communis* L.), divlja šparoga (lat. *Asparagus officinalis*), divlji komorač (lat. *Foeniculum vulgare*).

Leksičko-semantička nulta ekvivalencija označava da kod govornika ciljnog jezika nije osviještena poveznica između prizora i formativa, a to znači da se u jednoj jezičnoj i kulturnoj zajednici referentu ne pridaje značenje koje ima u drugoj jezičnoj i kulturnoj zajednici. Nijemcima, jednako kao i Hrvatima, u kulinarstvu je poznata mogućnost kandiranja voća, pa prema tome i izraz kandiertes Obst (hrv. kandirano voće). Čak i ako bi se hiponim u njemačkom jeziku odnosio na koru naranče (njem. kandierte Orangenschalenstreifen) ili koru limuna (njem. kandierte Zitrusstreifen), on sasvim sigurno nema isto kulturno i tradicijsko značenje pa čak ni karakterističan izgled dalmatinskog kulturema arancini. Tradicija pripreme arancina u vrijeme Božića osobito je prisutna u Dubrovniku, a djelomično se proširila i po ostalim dijelovima Hrvatske.

Stilističko-pragmatička nulta ekvivalencija očituje se u nedostatku formativa sa sasvim podudarnim stilsko-pragmatskim karakteristikama. Ovdje se najčešće ubrajaju dijalektalni ili regionalni izrazi.

Prijevodni postupci u slučajevima nulte ekvivalencije na leksičkoj razini

Ako se složimo s Barchudarowim (1979: 16), koji konstatira da je prevođenje realija povezano s poteškoćama, što „ni u kom slučaju ne znači da je načelno nerješivo“, onda najprije treba razmotriti koji su prijevodni postupci u takvim slučajevima uobičajeni.

Pregled prijevodnih postupaka nulto-ekvivaletnih leksema koji donosimo u nastavku rada, temelji se na znanstvenim radovima Barchudarowa (1979), Kutza (1981), Kollera (2004), Newmarka (1988), Markstein (2006), Schreiber (2006) i Lipavic-Oštir (2013).

Prijevodni postupci uporabe hiponima (njem. das Hyponym) i hiperonima (njem. das Hyperonym) (Barchudarow, 1979; Newmark, 1988; Lipavic-Oštir, 2013) predstavljaju leksičke supstitucije izvornih kulturema terminima užega ili širega referencijalnog značenja.

Približno značenje (njem. die annähernde Bedeutung) (Markstein, 2006: 291) označava približan prijevod (njem. annähernde Übersetzung), tj. prijevod „analognim terminom“ (njem. Übersetzung mittels eines „Analogons“) (Barchudarow, 1979: 101), koji tek približno odgovara sadržaju izvornog denotata. Koller (2004: 233) piše o izrazu u ciljnom jeziku „koji se primjenjuje u sličnom značenju“, s primjerima engl. performance (Linguistik) – njem. Sprachverwendung; engl. public relations – njem. Öffentlichkeitsarbeit.

Analogija (njem. analoge Übersetzung) označava korištenje podudarnog termina ciljnog jezika koji se koristi u istom području ili istoj situaciji (Hansen, 1997: 63). Markstein (2006: 291) analogijom (njem. Analogiebildung) označava korištenje odgovarajućeg termina u ciljnom jeziku prema njegovu smislu pa tako prema kriteriju funkcije navodi primjer engl. Home Office prema njem. Innenministerium. Za ovaj prijevodni postupak u literaturi nalazimo i nazive adaptacija (njem. Adaptation) (Koller, 2004) i kulturni ekvivalent (engl. cultural equivalent) (Newmark, 1988).

Prijevodni postupak preuzimanja riječi iz izvornog jezika Koller (2004) označava terminom citat (njem. Zitatwort), kao u primjerima engl. joint venture – dt. Joint-venture; dt.

Berufsverbot – fr. le Berufsverbot. Moguće je i preuzimanje riječi s potpunom ili djelomičnom prilagodbom na fonetske, grafemske i morfološke norme ciljnog jezika, pri čemu nastaje posuđenica (njem. das Lehnwort). Kollerovi (2004: 233) primjeri su engl. performance, linking – njem. die Performanz, das Linking; engl. glagol layout – njem. layouten. Markstein (2006: 291) za prilagodbu navodi primjere die Kolchose(n), die Pizzen, uz die Pizzas.

Barchudarow (1979: 105) i Koller (2004: 233) smatraju da je prevedenica prijevod kulturema supstitucijom njegovih sastavnih dijelova (morfema ili riječi u sintagmama) doslovnim ili djelomičnim ekvivalentima u ciljnom jeziku. Navodi primjere engl. fast-breeder reactor – njem. Schneller Brüter; engl. the grassroots of the nation – njem. die Graswurzeln der Nation.

Eksplikacija je prijevodni postupak u kojemu određeni izraz izvornog jezika biva opisan, komentiran ili definiran, a Kollerov (2004: 233) je primjer engl. runner - dt. sich rasch verkaufendes Produkt. Schreiber (2006: 152) eksplikaciju ubraja u pomoćne postupke (njem. Hilfsverfahren), u koje ubraja i napomene, kratka objašnjenja ispred ili iza nepoznatog pojma, podnožne napomene.

Barchudarow (1979: 106) pojašnjavanje značenja polaznog leksema naziva opisnim prijevodom (njem. beschreibende/erläuternde Übersetzung) i smatra da je navedeni postupak sličan definiciji pojma. Newmark (1988: 83) piše o deskriptivnom ekvivalentu (engl. descriptive equivalent) i navodi primjer engl. machete – ‘Latin American broad, heavy instrument’.

Lipavić-Oštir (2013: 153) koristi naziv prijevod pomoću opisnih ekvivalenata (njem. Übersetzung mit Hilfe von beschreibenden Äquivalenten) ili parafraza, s primjerom hrustljavi krompirjevi polpeti (njem. knusprige Kartoffelbuletten) za Rösti.

Pregled prijevodnih postupaka leksičkih jedinica nulte ekvivalencije ukazuje na opsežnost, ali i terminološku neujednačenost naziva prijevodnih postupaka. Budući da se u ovom radu bavimo prevođenjem kulturema iz područja gastronomije i istražujemo ih na primjeru tekstne vrste jelovnik, možemo pretpostaviti da dio navedenih prijevodnih postupaka neće biti evidentiran u korpusu. Navedeno se prije svega odnosi na deskriptivne ekvivalente, eksplikacije dužim definicijama ili prijevode s komentarima, koji su u vidu napomena često zavedeni u podnožnim napomenama, što prema konvencionalnim obrascima tekstne vrste jelovnik nije moguće.

Mali broj znanstvenih radova o prevođenju nacionalnih jela za jezični par poljski-njemački (Szczęk, 2009; Szczęk-Kołasznik, 2014) i jezični par slovenski-njemački (Lipavic-Oštir, 2013; 2014) dodatni su indikator očekivanih prijevodnih postupaka u području gastronomije. Lipavic-Oštir (2013) u radu „Krakauer ali obarjena klobasa – Übersetzungsprobleme im Bereich Kulinarik am Beispiel der Kochbücher“, navodi devet prijevodnih postupaka: reprodukcija s objašnjenjem, reprodukcija bez objašnjenja, prijevod pomoću prepoznatljivih ekvivalenata, prijevod pomoću opisnih ekvivalenata ili parafraza, hiperonim, doslovan prijevod, ispuštanje kulturnog elementa, naturalizacija i adaptacija. Lipavic-Oštir (2013) navedenu podjelu temelji na podjelama Szczęk (2009) i Šumrada (2009).

U empirijskom dijelu ovoga rada, prijevode hrvatskih kulturema na njemački jezik na korpusu zadarskih jelovnika klasificiramo prema sljedećim prijevodnim postupcima: citat bez dodatnog objašnjenja, citat s dodatnim objašnjenjem, doslovan prijevod bez dodatnog objašnjenja, doslovan prijevod s dodatnim objašnjenjem, uporaba hiperonima, analogija, približno značenje, parafraza.

O teoriji skoposa

Pragmatički obrat (engl. pragmatic turn; njem. pragmatische Wende) koji je 70-tih godina 20. stoljeća zahvatio lingvistiku, doveo je do novog poimanja jezika jer se sada istraživao prvenstveno njegov funkcionalni aspekt. Promjene koje su zahvatile lingvistiku dovode do etabliranja funkcionalističkih teorija u translatologiji i do potpunog udaljavanja translatologije od filološke tradicije. Prijevod se više nije promatrao kao pretvaranje jezičnih znakova iz jednog jezičnog sustava u drugi, tj. pokušaj vjerne reprodukcije „često kao ‘svetog originala’ shvaćenog polaznog teksta“ (Witte, 2007: 26).

Kollerova definicija prevođenja (1972: 69-70) tvrdila je sljedeće:

„Linguistisch kann die Übersetzung als Umkodierung oder Substitution beschrieben werden: Elemente a1, a2, a3 ... des Sprachzeicheninventars L1 werden durch Elemente b1, b2, b3 ... des Sprachzeicheninventars L2 ersetzt“.

Ovakvom shvaćanju prevođenja snažno se suprotstavila Snell-Hornby (1994: 12-13), koja tvrdi da prevođenje upravo nije tek dekodiranje u kojem prevoditelj funkcionira kao pasivni „transformator“ ili izmjenjivač jezičnih kodova. Prevođenje nije povezano ni s linearnim lancem jedinica, već s tekstom kao oblikom, kao jedinstvenom, cjelovitom građom. Vermeer (1994) prevođenje naziva „transferom kulture“ (njem. kultureller Transfer), čime naglašava novu dimenziju njegove funkcije.

Teoretski temelj za novu paradigmu u translatologiji postavljen je objavom knjiga Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie (1984), Katharine Reiß i Hansa Vermeera i Theorie über translatorisches Handeln (1984), Juste Holz Mänttari. Translacijsko djelovanje, kao i svako drugo djelovanje, ima određen cilj („Skopos“), a translator je odgovoran stručnjak koji treba osigurati da se cilj postigne na optimalan način (Dizdar, 2006: 105-107).

Dominanta prijevodnog djelovanja više nije ekvivalencija, već svrha (njem. Zweck, Ziel, Funktion, Skopos) translata. Bikulturna kompetencija translatora i njegova stručnost trebaju osigurati što kvalitetniju realizaciju prijevoda te pridonijeti što optimalnijem ostvarenju svrhe i funkcioniranju prijevoda u ciljnoj kulturi (Dizdar, 2006: 105).

U ovom se radu istražuje adekvatnost prijevoda hrvatskih gastronomskih kulturema u tekstnoj vrsti jelovnik te usklađenost ciljnih tekstova s funkcionalističkim translatološkim teorijama. Jelovnici su značajno promidžbeno sredstvo za poticanje ponude (Hecker i Hermann, 2000: 263-264) s informativnom i apelativnom funkcijom. Gastronomski kulturemi dio su nacionalne baštine određene zemlje. Stranim korisnicima jelovnika stoga treba biti posredovana informacija o tradicijskim jelima i načinima njihova posluživanja. Prevoditelj tekstova iz područja gastronomije treba biti vrstan poznavatelj gastronomije i jezika struke koji će biranim jezičnim konstrukcijama ostvariti informativnu, apelativnu i promidžbenu funkciju tekstne vrste.

Korpus i metodologija

Analiza prijevoda hrvatskih gastronomskih kulturema provedena je na prikupljenom korpusu iz 30 jelovnika ugostiteljski objekata u Zadru, smještenih u središtu grada i na vrlo frekventnim gradskim lokacijama.

Na temelju prikazanih prijevodnih postupaka u ovom radu, evidentirane primjere iz korpusa klasificiramo prema sljedećim prijevodnim postupcima: citat bez dodatnog objašnjenja, citat s dodatnim objašnjenjem, doslovan prijevod bez dodatnog objašnjenja, doslovan prijevod s dodatnim objašnjenjem, hiperonim, analogija, približno značenje, parafraza.

Uz navođenje postotka zastupljenosti pojedinačnih prijevodnih postupaka na ukupnom uzorku od 120 hrvatskih gastronomskih kulturema evidentiranih u istraženom korpusu, svaki se prijevodni postupak analizira na autentičnom primjeru ekscerpiranom iz korpusa. U analizi primjera najprije navodimo autentičan tekst u polaznom i ciljnom jeziku sa svim evidentiranim pogreškama. Autentičan polazni tekst označavamo oznakom APT, a autentičan ciljni tekst oznakom ACT. Iza primjera navodimo brojčanu oznaku jelovnika iz korpusa u kojem je primjer evidentiran.

Nastavno na određivanje prijevodnog postupka u komentaru autentičnog primjera donosimo osvrt na gastronomski kulturem i njegov prijevod na njemački jezik. Polazeći od postavki teorije skoposa, utvrđujemo svrsishodnost primijenjenih prijevodnih postupaka u realizaciji prijevodnog skoposa te ulogu prevoditelja u prijevodnom procesu. Za unose koji se ne pokazuju zadovoljavajućima predlažemo prijevodno rješenje u koje je inkorporirana informacija o autohtonom hrvatskom jelu i tradicionalnom načinu njegova posluživanja čime se pridonosi realizaciji informativne i apelativne funkcije tekstne vrste jelovnik. U kvalitativnoj analizi unosa značenja kulturema i njihovih njemačkih prijevoda dodatno provjeravamo u radovima o gastronomiji i znanosti o prehrani i raznim leksikografskim izvorima (Osmojezični enciklopedijski rječnik (1987–2010), Zoološki rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski (2009), Duden–Deutsches Universalwörterbuch (2001), Njemačko-hrvatski univerzalni rječnik (2005).

U grafikonu na kraju poglavlja „Rezultati analize“ donosimo prikaz postotnog udjela korištenih prijevodnih postupaka evidentiranih na primjeru zadarskih jelovnika na ukupnom uzorku od 120 hrvatskih gastronomskih kulturema.

Rezultati analize

Prijevodni postupak „citat“

Prijevodni postupak citat s objašnjenjem i citat bez objašnjenja zabilježen je u 4 % primjera gastronomskih kulturema u istraženom korpusu.

Primjer (1)

APT: Pašta fažol (J3)

ACT: Pašta fažol (J3)

PP: Citat bez dodatnog objašnjenja

Grah s tjesteninom ili pašta fažol staro je i vrlo tradicionalno dalmatinsko jelo. Grah (lat. *Phaseolus vulgaris*), uz grašak (lat. *Pisum sativum*), leću (lat. *Ervum lens*), bob (lat. *Vicia faba*), soju (lat. *Glycine hispida*), zemni orašac (lat. *Arachis hypogea*), slanutak (lat. *Cicer arietinum*) i lupinu (lat. *Lupinus sp.*), ulazi u skupinu mahunarki (usp. Žugaj i sur. 1994: 165).

Grah je stara kultura koja potječe iz Argentine, a u Europu su je donijeli španjolski konkvistadori u XVI. stoljeću (Barbieri, 2002: 299-300). Važna je i odavno poznata prehrambena namirnica u cijeloj Hrvatskoj. U Dalmaciji se grah regionalno naziva fažol, prema talijanskom fagiolo. Pašta fažol najtradicionalniji je način pripreme graha, a vrlo ukusnim jelom postala je zahvaljujući finim dodacima kao što su suho meso, dalmatinska panceta, kobasica, pršut. Jelo može biti oplemenjeno peršinom, usitnjenom rajčicom i maslinovim uljem. Korištenjem prijevodnog postupka citiranja bez dodatnog objašnjenja stranom korisniku jelovnika ostaje potpuna nepoznanica što se pod gastronomskim kulturemom pašta fažol nudi. Izostavljanjem informativnog i apelativnog sadržaja u prijevodu, recipijentima ciljnog teksta nije posredovana informacija da su u prilici uživati u autohtonom hrvatskom jelu. Uz citiranje naziva jela, prijevodno bi rješenje u skladu s

postavkama teorije skoposa pripadnicima udaljene ciljne kulture trebalo posredovati osnovnu informaciju o njegovoj pripremi i tradicionalnom načinu posluživanja. Za navedeni gastronomski kulturom stoga predlažemo sljedeće prijevodno rješenje:

Pašta fažol – traditionelle dalmatinische dicke Suppe aus Bohnen, getrocknetem Fleisch und Wurst. Heiß serviert, mit geriebenem Käse garniert.

Prijevodni postupak „doslovan prijevod“

Doslovan prijevod s dodatnim objašnjenjem ili bez dodatnog objašnjenja evidentiran je u postototnom omjeru od 81% primjera gastronomskih kulturema iz zadarskih jelovnika.

Primjer (2)

APT: Paški sir (J 5)

ACT: Schaf Käse Pag Insele (J 5)

PP: Doslovan prijevod bez dodatnog objašnjenja

U ekscerpiranom primjeru prijevoda hrvatskog gastronomskog kulturema paški sir, pojavljuje se gramatički i ortografski potpuno nepravilan oblik Schaf Käse Pag Insele, čiji bi ispravni oblik trebao glasiti Schafskäse von der Insel Pag. Korišteni prijevodni postupak je doslovan prijevod bez dodatnog objašnjenja. I u ostalim slučajevima pojavljivanja ovog gastronomskog kulturema u istraženim zadarskim jelovnicima evidentna je tendencija doslovnog prevođenja bez dodatnog objašnjenja i prevođenje uporabom hiperonima. Gramatičke nepravilnosti popratna su pojava u svim ekscerpiranim prijevodima pa tako primjerice nalazimo: Käse fon insel Pag (J 4), Pager Käse von Insel Pag (J 4), Käse aus Pag (J 7), Käse von den Insel Pag (J 21), schafskäse (J 4).

Budući da kulturom paški sir u odnosu na strukturu naziva ne pripada jednostavnim, sintetičkim nazivima (njem. Simplizia), već se radi o stabilnoj leksičkoj cjelini, koja je međutim i dvočlani naziv (njem. mehrgliedriger, analytischer Name) (Szczyk, 2009), u ovom je slučaju i u njemačkom prijevodu uputno sačuvati višočlani, analitički naziv Pager Käse. U ovom „genetskom nazivu“ (Lipavic-Oštir, 2013: 150), svakako treba naglasiti i njegovu toponimsku motiviranost, tj. hrvatski nesonim Pag. Genetski nazivi jela često su prisutni u nazivima hrvatskih gastronomskih kulturema (npr. dalmatinski pršut, istarski pršut, ninski šokol), a njihovi prijevodi na njemački jezik trebaju biti usustavljeni i jezično ispravni.

Hrvatski otoci uvijek su se isticali svojim posebnim ovčjim sirevima, npr. krčki sir, creski sir, rapski sir, brački sir, olipski sir (Samardžija i sur., 2006: 38). Tvrdi, ovčji paški sir najpoznatiji je u mediteranskom području Hrvatske. Paški sir proizvodi se na otoku Pagu od mlijeka autohtone paške ovce (Oštarić i sur., 2015: 101).

Od navedenih informacija o paškom siru, stranim korisnicima jelovnika svakako je važna ona da se ovaj dalmatinski sir proizvodi od ovčjeg mlijeka, tj. da je autohtoni hrvatski gastronomski kulturom tvrdi ovčji sir. U skladu s teorijom skoposa uz informativnu funkciju, prijevodno rješenje u jelovniku treba ispuniti i apelativnu funkciju. Jezične konstrukcije s pažljivim odabirom senzoričkih pridjeva mogu biti značajan promidžbeni element i dodatan motiv da se strani korisnici odluče kušati ovo autohtono dalmatinsko jelo. Iznosimo sljedeći prijedlog funkcionalističkog ciljnog teksta:

Pager Käse – pikanter Schafskäse von der Insel Pag, mit schwarzen Oliven garniert.

Prijevodni postupak „hiperonim“

Prijevodni postupak upotreba hiperonima evidentiran je u 4% primjera iz istraženog korpusa.

Primjer (3)
APT: Kunjke (J3)
ACT: Seemuscheln (J 3)
PP: Hiperonim

U ovom je primjeru korišten prijevodni postupak hiperonim. Umjesto naziva kunjka, koristi se termin šireg opsega semantičkog značenja, Seemuschel, tj. školjka. Ovakva prijevodna strategija implicira da prevoditelj ne poznaje naziv školjke na njemačkom jeziku ili pak smatra da taj naziv nije osobito važan, pa ga zamjenjuje semantički nadređenim pojmom.

Školjka kunjka koju u literaturi nalazimo i pod terminima kunkula, Noina lađica, jedan je od najukusnijih i najpoznatijih jadranskih školjkaša. Školjka sama po sebi nije nultoekvivalentni termin jer u ciljnom jeziku postoji termin koji je adekvatan ovome iz polaznog jezika. Korisnik međutim ostaje uskraćen za informaciju o načinima pripreme ove školjke, što i doprinosi isticanju njezinih gastronomskih posebnosti i promociji toga kulturema u hrvatskoj gastro-turističkoj ponudi.

Kunjka se u našim krajevima konzumira od davnina. Jede se sirova s nekoliko kapljica svježega limunovog soka, a u hrvatskom kulinarstvu poznato je i pohanje školjke ili priprema buzare, poznate dalmatinske delicije, u kojoj se uživalo još iz mletačkog doba.

Izvorni tekst u ekscerpiranom primjeru ne daje nikakvu informaciju o načinu pripreme jela. U skladu s postavkama funkcionalističke teorije prijevodnog djelovanja (Holz Mänttari, 1984), prevoditelj bi kao proaktivni stručnjak u procesu prevođenja dodatne informacije o izvornom tekstu trebao zatražiti od naručitelja prijevoda.

Pod pretpostavkom da se u navedenom primjeru radi o konzumiranju sirovih školjaka, navodimo sljedeće prijevodno rješenje:

Rohe Archenmuschel, mit Zitronensaft beträufelt.

U skladu sa zahtjevima funkcionalističkih translatoških teorija u ciljni su tekst implementirani jezični izrazi kojima je iskazano kulturno uvriježeno konzumiranje jela, čime se dodatno pridonosi realizaciji informativne i apelativne funkcije tekstne vrste. Izneseni prijedlog prijevoda može biti i dodatno dorađen, kao u sljedećim prijedlogu funkcionalnog prijevoda:

Rohe Archenmuscheln in Schalenhäften, mit etwas Zitronensaft beträufelt und mit Pfeffer gewürzt.

Prijevodni postupak „analogija“

Prijevodni postupak analogija zabilježen je u 4% primjera zadarskih jelovnika.

Primjer (4)
APT: Pršut (J 17)
ACT: Dalmatinische proscutto (J 17)
PP: Analogija

Jedan od najpoznatijih dalmatinskih gastronomskih kulturema pršut, u navedenom je primjeru preveden gramatički i ortografski pogrešnom analogijom iz talijanskog jezika proscutto, čiji bi ispravni oblik trebao glasiti Prosciutto.

Unos pršut nalazimo u brojnim primjerima u istraženom korpusu. U prijevodima na njemački jezik najčešće se koriste prijevodni postupci približno značenje i parafraza, no u gramatički potpuno nepravilnim oblicima. U zadarskim jelovnicima tako nalazimo unose: Dalmatinische Schinken (J 5), Dalmatinischer geräucherter Schincken (J 1); Dalmatinischer Schinken (J 2, 9, 30); Dalmatinische Schinken (J 5); Dalmatinischer Räucherschinken; Dalmatinischen Rohrschinken (J 6); geräucherter Schinken (J 7); Dalmatinischer Rohschinken (J 11, 29); Dalmatinischer Räucherschinken (J 12); DALMATINISCHER ROHSCHINKEN (J 13, 22); Dalmatinischen Schinken (J 14); Geräucherter Dalmatinischer Schinken (J 15, 28); Dalmatinischer Prosciutto (J 16, 25); Geräucherter Schinken (J 17); Dalmatinische proschutto (J 18); DALMATIAN ROHSCHINKEN (J 20); Dalmatinischen Rohschinken (J 21, 25); Dalmatinischer geräucherter Schinken (J 22, 27); Luftgetrockneter Rohschinken (J 23, 24).

Ni u jednoj prijevodnoj varijanti nije sačuvan izvorni naziv u obliku citata, što ne ide u prilog namjeri da se dalmatinski pršut zaštiti kao autohtoni proizvod, osobito imajući u vidu činjenicu da su po proizvodnji ove delicije poznate i druge države (npr. Italija, Španjolska, Slovenija).

Temeljna karakteristika dalmatinskog pršuta je da je dimljen (njem. geräuchert), ali i sušen na mediteranskoj buri (njem. in der Bora gereift), u prošlosti isključivo na zraku, a danas i u natkrivenim prostorima. Uzimajući u obzir spoznaje teorije scenes-and-frames, ali i u cilju isticanja specifičnosti i autohtonosti hrvatskog pršuta, primjeren prijevodni postupak u ovom slučaju bi bio citat (njem. das Zitatwort), uz isticanje toponimske sastavnice (njem. Dalmatinischer Pršut). U skladu s teorijom skoposa korisnik treba dobiti informaciju o dalmatinskom pršutu i onome što ga čini posebnim. Konvencije tekstne vrste nalažu i kratku informaciju o načinu posluživanja ovog autohtonog jela. U skladu s navedenim iznosimo sljedeći prijedlog prijevodnog rješenja:

Dalmatinischer Pršut-luftgetrockner und geräucherter Schweineschinken. Dünn geschnitten serviert, mit Oliven garniert

Prijevodni postupak „približno značenje“

Približno značenje evidentirano je u 5% primjera iz istraženog korpusa.

Primjer (5)

APT: Rožata (J 1)

ACT: Karamelcreme in Karmelsoße (J 1)

PP: Približno značenje

U navedenom je primjeru tradicionalni dalmatinski desert rožata kratko i približno ekspliciran ortografski pogrešnom i stilski nedotjeranom formulacijom Karamelcreme in Karmelsoße.

U Osmojezičnom enciklopedijskom rječniku (VI, 847) pod natuknicom rožata sf kul (dalmatinska poslastica) nalazimo prijevod na njemački jezik: Rožata sf, dalmatinischer Karamellpudding.

Prema tom unosu rožata je puding od karamela, što bi značilo da je ponuđeni izraz Karamellcreme u njemačkom prijevodu našeg primjera približno točan. Daljnje pretraživanje pojmova ipak nas dovodi do adekvatnijeg značenja. Tako je kod Anića (2003) termin zaveden pod leksikografskom natuknicom rozada, s varijantama (rozata, rožata) i leksikografskom odrednicom kulin. reg., u značenju: „dalmatinska poslastica u obliku mase slične pudinga koja se spravlja od jaja, mlijeka i mirisnih začina s preljevom od karameliziranog šećera“.

Kod Klaića (2007: 1117), uz identičnu početnu natuknicu rozada (pored: rozata, rožata), nalazimo da termin potječe iz mletačkog rosada [de late]. Objašnjenje značenja potpuno je identično Anićevo unosu (2003), tj. „dalmatinska poslastica u obliku mase slične pudingu koja se spravlja od jaja, mlijeka i mirisnih začina s preljevom od karameliziranog šećera“. Navedena objašnjenja pokazuju da se rječnici donekle razilaze u značenju pojma rožata jer je u jednim navedeno da je to puding od karamela, a u drugima kremasta slastica spravljena od jaja.

Rožata se uistinu spravlja od jaja, mlijeka i mirisnih začina, a na kraju se stavlja preljev od karameliziranog šećera. Slastica je uspomena na mletačku prisutnost u Dalmaciji, a ime je dobila po ružinoj vodici (njem. das Rosenwasser), koja joj se dodavala prema staroj recepturi (Calussi, 2004: 228).

U autentičnom unosu Rožata - Karamelcreme in Karamellsoße (J 1), umjesto ortografski pogrešnog unosa Karamellcreme, u prijevodu bi trebao stajati termin Eiercreme, pa za prijevod navedene slastice predlažemo sljedeća rješenja:

Rožata - Eiercreme mit Karamellsoße,

Rožata - Eiercreme mit Karamellguss,

Prijevodni postupak „parafraza“

Prijevodni postupak parafraza zabilježen je u 1% primjera u istraženom korpusu.

Primjer (6)

APT: Kulen domaći (J 7)

ACT: Kroatische geräucherte Wurst (J 7)

PP: Parafraza

U istraženom korpusu nalazimo tek pokoji primjer u kojem je spomenut gastronomski kulturem kulen. Kulen je jedan od najpoznatijih hrvatskih tradicijskih proizvoda s područja Slavonije koji tek rijetko nalazi svoje mjesto na zadarskim jelovnicima u kojima su uz internacionalna, uglavnom zastupljena dalmatinska regionalna jela.

Kulen je vrsta trajne kobasice proizvedene od mješavine odabrana i usitnjena mesa te ledne slanine crne ili bijele svinje, začinjene sitnom crvenom paprikom i mljevenim češnjakom (lat. *Allium sativum*) (Senčić i sur., 2013: 448). Slavonski kulen vrlo je stara gastronomska delicija, spominje se pod nazivom kulen još 1768. godine u pjesmi Vida Došena (1719–1778), svećenika i publicista iz Dubovika kod Slavenskoga Broda. U Zapovistima Babogredske Kompanije (Anonimno, 1823) spomenut je pod nazivom kulin (Senčić i sur., 2013: 448).

Gastronomski kulturem slavonski kulen ubraja se u autohtone hrvatske delicije. U prijevodu na njemački jezik preporučljiv je prijevodni postupak citiranja riječi, uz navođenje toponimske odrednice u genetskom nazivu jela Slawonischer Kulen.

U prijevodu bi trebalo istaknuti i kratku informaciju o načinu pripreme toga autohtonog proizvoda, kao u sljedećem prijedlogu prijevodnog rješenja:

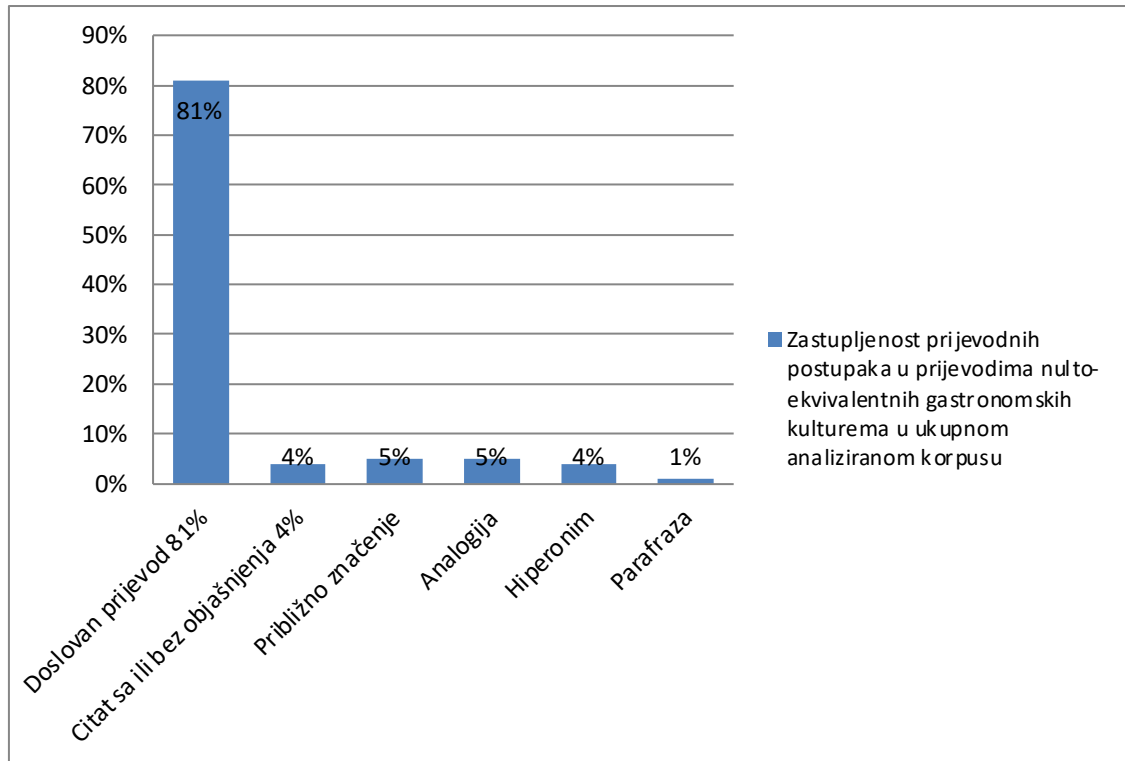
Slawonischer Kulen – traditionelle kroatische Dauerwurst aus Schweinefleisch, gewürzt mit feingemahlener roter Paprika.

U tekstnoj vrsti jelovnik unos bi trebao uključiti element o tradicionalnom načinu posluživanja toga gastronomskog kulturema, pa navodimo i sljedeći prijedlog prijevodnog rješenja:

Slawonischer Kulen – traditionelle Dauerwurst aus Schweinefleisch, garniert mit eingelegten Pepperoni und gelben Paprikaringen.

Dijagramski prikaz rezultata analize

Sljedeći dijagramski prikaz pokazuje postotnu raspodjelu primijenjenih prijevodnih postupaka na ukupnom korpusu od 120 hrvatskih gastronomskih kulturema.



Zaključak

Analiza hrvatskih prijevoda autohtonih gastronomskih kulturema na njemačkom jeziku u istraženom korpusu pokazuje da prijevodi nisu usklađeni s postulatima funkcionalističkih translatoških teorija. Prijevodni postupci i jezične konstrukcije ne primjenjuju se svrsishodno i ne pridonose proizvodnji adekvatnih ciljnih tekstova na njemačkom jeziku koji ne ispunjavaju informativnu i apelativnu funkciju tekstne vrste jelovnik. Time se ne može realizirati adekvatno upoznavanje autohtonih hrvatskih jela u turističkoj ponudi grada i među gostima njemačkog govornog područja koji ga tradicionalno posjećuju.

Brojčana analiza korištenih prijevodnih postupaka na ukupnom korpusu od 120 autentičnih unosa na polaznom jeziku i njihovih njemačkih prijevoda pokazuje da je doslovno prevođenje prevladavajući prijevodni postupak. Uporaba hiperonima, analogije, približnog značenja, citata i parafraze zastupljena je u daleko manjoj mjeri. Kvalitativna analiza polaznih i ciljnih tekstova pokazuje da se ne može raditi o promišljenoj primjeni prijevodnih postupaka i njihovoj ciljanoj implementaciji u prijevodima. Jezični deficit, koji je redovita pojava u evidentiranim ciljnim tekstovima nedvosmisleno pokazuje da tekstove prevode osobe bez potrebne prevoditeljske naobrazbe i poznavanja pravila struke pa i korištenje navedenih prijevodnih postupaka valja tumačiti tek kao nasumične pokušaje iznalaženja prijevodnih rješenja.

Analiza hrvatsko-njemačkih prijevoda zadarskih jelovnika time ukazuje i na problematiku prevoditeljske profesije. Prevoditelji su često, pa tako i u turističkom gospodarstvu zamijenjeni anonimnim i nestručnim poznavateljima stranih jezika. Zbog nedostatne razine znanja materinjeg i stranog jezika te pomanjkanja translatoških kompetencija, oni često prevode doslovno i izazivaju nerazumijevanje ili podsmijeh stranih turista jer u prijevodu ne posreduju osnovnu poruku teksta i ne realiziraju skopos prijevoda istražene tekstne vrste.

Literatura

- Anić, Vladimir. *Veliki rječnik hrvatskoga jezika*. Zagreb: Novi liber, 2003.
- Barbieri, Veljko. *Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana*. Zagreb: Profil, 2002.
- Barchudarow, Leonid. *Sprache und Übersetzung. Probleme der allgemeinen und speziellen Übersetzungstheorie*. Leipzig: VEB Verlag Enzyklopädie, 1979.
- Calussi, Gioia. *Kuharica dalmatinskih gospođa: okusi Dalmacije: tradicionalne ricete i arome dalmatinske kuhinje*. Split: Marjan tisak, 2004.
- Dizdar, Dilek. „Skopostheorie“. U Snell-Hornby, Mary, Hans G. Hönl, Paul Kußmaul, Peter A. Schmitt. *Handbuch Translation*. Tübingen: Stauffenburg Verlag Brigitte Narr GmbH. 2006. 104-107.
- Duden. *Deutsches Universalwörterbuch*. 4. Aufl. Mannheim/Leipzig/Wien/Zürich: Dudenverlag [CD-ROM], 2001.
- Hansen, Doris. „Zum Übersetzen von Kulturspezifika in Fachtexten“. *Kellctat*, 1996. 63-78.
- Hansen, Gyde. *Einführung in das Übersetzen*. København: Handelshøjskolens Forlag, 1997.
- Hecker, Wolfgang/Jürgen F. Herrmann. *Gastronomie Grundstufe*. Hamburg: Handwerk und Technik, 2000.
- Holz-Mänttari, Justa. *Translatorisches Handeln. Theorie und Methode*. Helsinki: Suomalainen Tiedeakatemia (Annales Academiae Scientiarum Fennicae B 226), 1984.
- Holzer, Peter. „Pragmatische und kulturpaarspezifische Aspekte der Übersetzung von landestypischen Kulinaria“. U Lavric, Eva, Carmen Konzett. *Sprache und Essen*. Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH. Internationaler Verlag der Wissenschaften. Frankfurt am Main, 2009. 377-387.
- Klaić, Bratoljub. *Rječnik stranih riječi: tuđice i posuđenice*. Zagreb: Školska knjiga, 2007.
- Klaić, Bratoljub. *Novi rječnik stranih riječi*. Zagreb: Školska knjiga, 2007.
- Koller, Werner. *Einführung in die Übersetzungswissenschaft*. Heidelberg. (=UTB 819), 2004.
- Kutz, Wladimir. Zur Auflösung der Nulläquivalenz russischsprachiger Realienbenennungen im Deutschen. Probleme des übersetzungswissenschaftlichen Textvergleichs (= Übersetzungswissenschaftliche Beiträge 4). Ed. Otto Kade. Leipzig: Enzyklopädie, 1981. 106-138.
- Ladan, Tomislav. Ed. *Osmojezični enciklopedijski rječnik: hrvatski, ruski, engleski, njemački, francuski, talijanski, španjolski, latinski*. Zagreb: Leksikografski zavod „Miroslav Krleža“, 1987-2010.
- Lipavic-Oštir, Alja. Krakauer ali obarjena klobasa – Übersetzungsprobleme im Bereich Kulinarik. Translation in Theorie und Praxis. Ed. Vlasta Kučić. Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH. 2013. 147-162.
- , Zum Übersetzen von kulturellen Schlüsselbegriffen aus dem Bereich Kulinarik.. Translation und transkulturelle Kommunikation, (Ausgabe Sprache, Literatur, Kultur, Bd. 3), eds. Đurović, Annette, Vlasta Kučić. Beograd: Filološki fakultet, 2014. 65-80.

- Markstein, Elisabeth. *Realia. Handbuch Translation*. Eds. Mary Snell-Hornby, Hans G. Hönig, Paul Kußmaul, Peter A. Schmitt. Tübingen: Stauffenburg Verlag Brigitte Narr GmbH. 2006. 288-291.
- Matas, Đurđa. *Zoološki rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski*. Zagreb: Školska knjiga, 2009.
- Newmark, Peter. *A Textbook of Translation*. Exeter: Prentice Hall, 1988.
- Oštarić, Fabijan/Neven Antunac/Zvonimir Prpić/Nataša Mikulec. Utjecaj sirila na kvalitetu paškog sira. *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, Vol. 65, No. 2, 2015. 101-110.
- Peričić, Šime. *Povijest Zadra u XIX. stoljeću*. Zadar za austrijske uprave. Ed. Šime Batović. Zadar: Matica hrvatska, ogranak u Zadru, 2011.
- Prunč, Erich. *Einführung in die Translationswissenschaft*. Graz: Institut für Theoretische und Angewandte Translationswissenschaft, 2001.
- Reiß, Katharina/Hans J. Vermeer. *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*. Tübingen: Niemeyer, (1991 [1984]).
- „Rožata“. *Njemačko-hrvatski univerzalni rječnik*. Ed. Renate Hansen-Kokoruš, Josip Matešić, Zrinka Pečur-Medinger, Marija Znika. Zagreb: Nakladni zavod Globus: Institut za jezik i jezikoslovlje, 2006.
- Samardžija, Dubravka, Neven Antunac, Jasmina Havranek, Marija Pecina. *Zaštita izvornosti sira*. *Mljekarstvo: journal for dairy production and processing improvement*, Vol. 56 No. 1, 2006. 35-44.
- Schreiber, Michael. *Übersetzungstypen und Übersetzungsverfahren. Handbuch Translation*. Eds. Mary Snell-Hornby, Hans G. Hönig, Paul Kußmaul, Peter A. Schmitt. Tübingen: Stauffenburg Verlag Brigitte Narr GmbH. 2006. 151-154.
- Senčić, Đuro/Danijela Samac/Mario Škrivanko. Utjecaj sustava držanja svinja na kakvoću slavonskog kulena. *MESO: The first Croatian meat journal*, Vol. XV. No. 6, 448-451.
- Snell-Hornby, Mary. Ed. *Übersetzungswissenschaft – Eine Neuorientierung. Zur Integrierung von Theorie und Praxis*. Tübingen/Basel: Francke Verlag, (1994 [1986]).
- Stolze, Radegundis. *Übersetzungstheorien. Eine Einführung*. 6., überarbeitete und erweiterte Auflage. Tübingen: Narr Francke Attempto Verlag, 2011.
- Szczęć, Joanna/Marcelina Kałasznik. *Übersetzung im Bereich der Kulinaristik – Kulinarien als Stiefkind der Translationstheorie und Translationspraxis*. *Studia Translatorica. TRANSLATIONSFORSCHUNG- METHODEN, ERGEBNISSE, PERSPEKTIVEN*. Ed. Iwona Bartoszewicz, Anna Małgorzewicz. Wrocław-Dresden: Neisse Verlag, 2014. 195-213.
- Szczęć, Joanna. *Zur (Un)Übersetzbarkeit im Bereich des Kulinarischen an Beispielen aus dem Deutschen*. *Publicationes Universitatis Miskolcensis. Sectio Philosophica*, Miskolc: E Typographeo Universitatis. 2009. 151-160.
- Šumrada, Simona. *EksPLICITNOST PRI PREVAVANJU SLOVENSКИH NARODNIH JEDI*. *Jezik in slovstvo* 6, 2009. 17-35. Web. 15 June 2021 <http://www.jezikinslovstvo.com/pdf/2009-02-Razprave-Simona-Sumrada.pdf>. 2009
- Vermeer, Hans. *Übersetzen als kultureller Transfer. Übersetzungswissenschaft. Eine Neuorientierung. Zur Integrierung von Theorie und Praxis*. Ed. Mary Snell-Hornby. Tübingen/Basel: Francke, (1994 [1986]). 30-53.
- Witte, Heidrun. *Die Rolle der Kulturkompetenz. Handbuch Translation*. Eds. Mary Snell-Hornby, Hans G. Hönig, Paul Kußmaul, Peter A. Schmitt. Tübingen: Stauffenburg Verlag Brigitte Narr GmbH, 2006. 345-348.

- Žaper, Ana Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi. NAŠE MORE: znanstveno-stručni časopis za more i pomorstvo, Vol. 51. No. 5-6, 2004. 227-238.
- Žugaj Miroslav/Milorad Bojanić/Krsto Kero/Milivoj Ređep. Proizvodnja sočivica u županiji Varaždin na smjeni 19. u 20. stoljeće. Radovi Zavoda za znanstveni rad Varaždin, No. 6-7, 161–187.

ON THE TRANSLATION OF THE NAMES OF CROATIAN NATIONAL DISHES IN ZADAR MENUS

Abstract: *This paper investigates the translations of the Croatian culturemes in gastronomy into German on the example of the text type menu. Starting from the basic assumptions of the Skopos theory and taking into account the fact that the entries in menus should have an informative and appellative function, we investigate which translation procedures are applied when translating no-equivalent lexemes that represent the names of Croatian national dishes. It is analyzed whether the German translations mediate skopos, i.e. an adequate German translation of the autochthonous national dish. The analysis carried out on the corpus of 120 Croatian culturemes of Zadar menus shows that by far the most common translation procedure is through-translation with or without explanation, while the use of translation procedures transference with or without explanation, equivalence, cultural or functional equivalence, hyperonym and paraphrase are rarely used. German translations do not contribute to getting to know the Croatian dining tradition and indicate the neglect of the importance of quality in translations of the Croatian culturemes in gastronomy into the German language.*

Keywords: *gastronomy, no-equivalent culturemes, translation procedures, Skopos theory, informative and appellative function of the text type menu*