

UDK 81'373.23(497.6)

DOI: 10.33669/KJ2019-30-12

rad primljen: 9. 9. 2019.

rad prihvaćen: 18. 12. 2019.

IZVORNI NAUČNI RAD

INDIRA ŠABIĆ

Vanredni profesor
Filozofski fakultet Univerziteta u Tuzli
Vukovarska br. 2, Tuzla, BiH
indira.smajlovic@yahoo.com

EDE, BIBE ET NOSCE TE IPSUM – KUHINJSKA KULTURA U PREZIMENIMA BOSNE I HERCEGOVINE

Sažetak: Cilj ovoga rada je analizom prezimena upotpuniti historijsku i antroponimijsku sliku Bosne i Hercegovine. Zato se u radu analiziraju bosanskohercegovačka prezimena koja su inspirisana kuhinjskom kulturom, odnosno kojima su nazivi za jela i pića, načini njihova pripremanja i pribor koji je u tome procesu sudjelovao, poslužili kao motivi u procesu nastajanja. Prezimena su analizirana sa stajališta: etimologije (s obzirom na pripadnost urođeničkoj, stranoj ili useljeničkoj kuhinjskoj kulturi, odnosno pripadnost jezicima: latinskome, slavenskim ili orijentalnim), semantike (etnoloških elemenata koji su poslužili motivom u procesu postanka prezimena), tvorbe (tvorbene tipovi), strukture i oblika (koji su uslovljeni fonetsko-fonološkom alternacijom glasova) uz poređenje s relevantnom onomastičkom literaturom. S tim karakteristikama, imenska formula postaje kulturalni izraz, sa specifičnim geografskim obilježjima i vjerskim motivima.

Ključne riječi: antroponimija, etimologija, hrana i piće, kuhinjska kultura, onomastika, prezime

Dvije su latinske sentencije sudjelovale u oblikovanju naslova ovoga rada: *ede, bibe, lude* – jedi, pij, uživaj i *nosce te ipsum* – upoznaj samoga sebe, a njihovo svedeno značenje trebalo bi biti blisko značno aforizmu francuskoga pravnika, političara, filozofa i gastro-noma Jean Anthelmea Brillat-Savarina (1841: 5): *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es* – reci mi šta jedeš i reći ću ti ko si. U interpretaciji ovih izraza prožima se značaj kuhinjske kulture ili kulture hrane i pića u životu čovjeka, jer su hrana i piće svakidašnja egzistencijalna potreba, i izvor naslade. S tim u vezi, snažnoj povezanosti čovjekovoga materijalnog života, bioloških potreba i *viva vox* – žive riječi, mogu svjedočiti oznake jela i pića. Kroz historiju jela i pića nisu ostali samo nutricionističko pitanje nego su zrcalili i elemente kulture. Naime, svi važniji trenuci ličnoga, porodičnog i društvenog života redovito su popraćeni blagovanjem, objedovanjem, čašćenjem na simboličnim gozbama koje su na taj način postajale plodonosne domene za etnološke, filozofske ali i druge, primjerice onomastičke interpretacije, koje su predmetom istraživanja u ovome radu. Nazivi za jela i pića, načini njihova pripremanja i pomagala pri radu, našli su svoje mjesto i u bosanskohercegovačkoj antroponimiji, gdje se pojavljuju kao prezimena u ulozi lakšega identificiranja, a utvrđivanje njihove svrhe, čestotnosti, značenja i tvorbe u takvim antroponimijskim pojavnicama jeste cilj ovoga rada.

Idioglotsko i aloglotsko nazivlje iz kuhinjske kulture kao motiv postanka prezimena

Slavenizmi u kuhinjskoj kulturi kao motivi postanka prezimena

Hrana i piće su osnovne životne potrebe i njihova priprema je dio svakodnevnoga života, a specifičnosti pripremanja jesu načini života određenih zajednica i kao takvi predstavljaju integralni dio kulturnoga etničkog obrasca. Zato se sve češće govori o gastronacionalizmu, tradicijskim kuhinjama, nacionalnim jelima ili narodnim jelima u turističkoj primjeni, ali i o kuhinjskoj / kulinarskoj kulturi ili kulturi prehrane / jela i pića. U nauci kuhinjska ili kulinarska kultura je definirana kao ukupnost materijalnih realija, postupaka



i ukusa koji se povezuju s kuhanjem i prehranom. O kuhinjskoj kulturi Slavena pisao je Andrej Pleterski u knjizi *Kuhinjska kultura v zgodnjem srednjem veku* (2008), opisavši načine prehrane na slavenske terenu od srednjega do novoga vijeka, ističući prototipične namirnice, pripravke, kuhinjske opreme (pomagala: oruđe i posuđe), metode odnosno postupke pripreme u kuhinji i definiravši dnevni režim slavenske ishrane. Rezultati izloženi u knjizi pomažu da se upozna i shvati kuhinjska kultura Slavena. Važnost koju je ta kultura uživala na račun toga što su hrana i piće prema humanističkoj teoriji ličnosti, odnosno prema Maslowljevoj teoriji hijerarhije potreba (usp. Maslow 1954), u temelju koji čine primarne biološke potrebe, jasno se ogleda u potrebi poistovjećivanja, odnosno identificiranja prema potrebama za hranom, npr.:

objed – Objedović (stsl. *obédovati*, -ujǫ, -ueši > bos. *objedovati* – ručati; stsl. *obédъ*, -a m. > bos. *objed* – doručak, ručak, večera, gozba; usp. MSHR 2009: 167)

glad – Gladan, Gladanac, Gladnik, Gladović, Gladnić, Dogladović (stsl. *gladъ*, -a m. – glad, potreba za hranom; stsl. *gladivъ* > *gladъnъ* prid. – gladan; usp. MSHR 2009: 61)

Međutim, u nastajanju prezimskih sastavnica imenske formule u Bosni i Hercegovini motivi sekundarnih odnosa prema hrani značajno su učestaliji od prethodno navedenih primarnih koji se odnose na glad. Dakle, nakon potvrđenih primjera osoba koje su u imenskoj formuli nosile motiv gladi, u bosanskohercegovačkoj antroponimiji posvjedočena su prezimena, odnosno socijalni slojevi koji nisu imali problema s glađu. O takvim prezimskim motivima riječ je u nastavku rada.

Dostupnost hrane uvjetovana je, u prvom redu, procesima proizvodnje i raspodjele, a arheološka istraživanja su utvrdila da su Slaveni, kao istaknuti ratari s naročitom sklonosti ka žitaricama, kopali duboke silose okrugloga oblika – podzemne jame, u kojima su mogli da skladište žitarice i tako zaštićene pod zemljom od svjetlosti, visoke ili niske temperature, dugo ih čuvaju i postepeno koriste. “Stara slavenska kuhinja jasno je bila usmjerena na žitarice, a manje

na mliječne proizvode i meso” (Pleterski 2008: 41), što potvrđuje i učestalost prehrambenoga nazivlja motiviranoga žitaricama u odnosu na mesne pripravke.

Pored važne uloge koje su žitarice uživale u svakodnevnome životu, one su postale motivom u oblikovanju prezimskih sastavnica. U takvome načinu identificiranja moguće je prepoznati htijenje domaćega čovjeka da se predstavi i projicira preko onoga što mu je osnovna potreba, blisko i nužno. Takvi primjeri su sljedeći:

zob – Zobić (prasl. **zobati* > **zobъ* > bos. *zob* – jednogodišnja biljka žitarica iz porodice trava, lat. *Avena sativa*; Snj 2016: 881)

zrno – Zrno, Zrnčić (stsl. *zrъno*, -a s. > bos. *zrno* – jednosjemeni suhi plod žitarica, lat. *Caryopsis*; MSHR 2009: 96; Snj 2016: 883)

pira – Pirić (csl. *pyro* – pir, pira, krupnik, dinkel ili spelta je jedna od najstarijih vrsta žitarica još od davnina prisutna kod Slavena. Zbog otpornosti u vrijeme suše i uopće manje potrebe za vlagom, pira je postala poželjnom i učestalom žitaricom u poljoprivredi i kuhinjskoj kulturi Slavena, usp. Pleterski 2008: 81; Snj 2016: 540)

kukuruz – Kukuruz, Kukuruzović, Kuruzović (danas skoro u svim slavenskim jezicima: slov., češ., polj. *kukorica*, rum. *cucuruz*, rus. *кукуруза*, bos., hr., sr. *kukuruz* preko tur. *kokoroz* > bos. *kukuruz* – jednogodišnja, jednodomna kulturna biljka, žitarica, iz porodice trava, lat. *Zea mays*; usp. Snj 2016: 337)

Motivom u procesu imenovanja mogla je biti i zajednička, gradivna imenica *brašno*, koja je označavala samljeveno zrnevlje žitarica, odnosno gotovu namirnicu za spremanje jela:

brašno – Brašnić, Brašnjic (stsl. *brašъno*, -a s. > bos. *brašno* – ranije u značenju *hrana*, *jelo*, a danas je osnovna prehrambena namirnica dobivena preradom žitarica; usp. Snj 2016: 84; MSHR 2009: 33)



Nazivlje žitarica najbolje se može evidentirati u osnovama tvorenica koje označavaju njihove pripravke. S obzirom na to da su žitarice zauzimale prvo mjesto u kuhinjskoj kulturi Slavena, očekivano su i njihovi pripravnici imali odliku izrazite učestalosti u ishrani, ali i raznovrsnosti pripravaka. Budući da je *kruh* / *hljeb* kao pripravak od prerađenih žitarica bio jezgra prehrane kod Slavena, oni su mu se klanjali i oko njega izvodili rituale, budući da su inače vjerovali u magiju i magijsku moć riječi (Sumcov 1996: 158–248). Zbog važnosti koju je ovaj proizvod imao, u slavenskome kulinarskom nazivlju zabilježeno je više varijati u istome ili bliskom značenju, što je vjerovatno posljedica koncepta: *ono što se obožava ima mnoga imena*. Slavenskome je svijetu očito pristajala sentencija *panem et circenses* – hljeba i igara, pa su domaćem leksikonu bili svojstveni mnogi sinonimi za hljeb: *kruh*, *mlinci*, *očšipok*, *ošipok*, *pagáč*, *pogača*, *pidpalo*, *poškribok*, *priplanča*, *proja* itd. Ta su nazivlja, jednako kao i u slučaju sa žitaricama, infiltrirana u prezimenske osnove u značenju samoga kvasa (radi procesa fermentacije – dizanja tijesta) ili neke vrste kvasnoga pripravka, npr.:

kvas – Kvasina (prasl. **kvasъ* – jednoćelijska gljivica koja podstiče proces fermentacije, dizanje tijesta, vrenje pića i slično, lat. *Saccharomyces cerevisiae*; sveslavenska je riječ: bos., hr., slov., srp. *kvas(ac)* – sredstvo za fermentaciju, rus., češ. *kvas* – kiselo piće; atestirano u stsl. *kvasъ* – *fermentum*, kiselo tijesto, vrsta kiseloga pića; usp. Snoj 2016: 366)

kruh – Kruša, Krušac, Krušarević (csl. *kruhъ* – odlomljen komad, mrvica. Značenje *komad*, *odlomak* se razvilo iz domene *hrana*, jer se ranije uz jelo *lomio* hljeb. Naziv *kruh* naglašava krhkost pečenoga, beskvasnog tijesta. Stari naziv *kruh* sačuvan je u govorima u Sloveniji i Hrvatskoj, uz promjenu značenja, jer danas *kruh* kao pekarski proizvod nije toliko lomljiv i prhak zbog promjene u načinu njegova kuhanja i pečenja, i zbog toga što je u sastav ubačen kvasac koji kruhu mijenja

strukturu. Takva semantička promjena se dogodila i u drugim slavenskim jezicima, ali je u bosanskom, srpskom i crnogorskom jeziku izdominirao mlađi slavenski oblik *hljeb* / (*h*)*leb* od germanskoga oblika **hlaibaz*, koji je označavao okrugli kruh. Usp. Gluhak 1993: 262; Snj 2016: 357)

proha – Prohić, Proho, Prović, Projić (etimologija nejasna. U zemljama Balkana, proha označava beskvasni proizvod od kukuruznoga brašna, s prvobitnim značenjem *prosen kruh*, usp. Pleterski 2008: 36. Ovakvome konceptu ide u prilog i teza koju iznosi Sumcov da u prehrambenoj hijerarhiji kod Slavena ni meso nije zamijenio kruh, čak i kad se strašna bijeda dogodila zbog loših usjeva, iako je mesa tada bilo na pretek, usp. Sumcov 1996: 172)

prosenik – Prosenik (prasl. **proso* > bos. *proso* – jednogodišnja biljka iz porodice trava, žitarica čije zrnje se od davnine suši i melje te koristi za prehranu ljudi i životinja, lat. *Panicum milliaceum*. Kao zaseban tip hljeba ističe se proseni hljeb / kruh, prosenik ili prosenica, koji je na terenu Bosne i Hercegovine, Hrvatske, Srbije i Makedonije zamijenio kukuruzni hljeb, tačnije proha, usp. Pleterski 2008: 35, Karadžić 1852: 613. Proso je, prema opisu bizantijskoga cara Mauricija, bio u VI stoljeću glavni proizvod slavenske poljoprivrede, usp. Pleterski 2008: 82. Palaeobotanička istraživanja pokazuju prevlast prosa nad ostalim žitaricama u ukrajinskoj historiji, usp. Paškevič – Petrašenko 1982; Paškevič 1989. Također, arheološka istraživanja srednjega vijeka u Poljskoj potvrdila su dominantnost ove žitarice u privredi i kulinarstvu, i mnoštvo njezinih tipova, usp. Dembinska 1999: 103–104; Snj 2016: 608)

raženica – Raženica (*raž-* je germansko-baltoslavenski korijen još uvijek nedovoljno jasne etimologije. Jednogodišnja je žitarica, lat. *Secale* > raženica – raženi hljeb / kruh ili



pogača; Slaveni su počeli rano da siju, a potom, od VI stoljeća, i izrazito da njeguju i šire kulturu raži. U teškim klimatskim uslovima, raž je na slavenskome području ostvarila doprinos stabilizaciji poljoprivrede. Gajenje raži bilo je dosta sigurnije od gajenja pšenice, mada je pripremanje zemljišta zahtijevalo više brige; usp. Kont 1989: 140; Pleterski 2008: 82; Skok 1973: 116)

zobenica – Zobenica (prasl. *zobъ > bos. *zob* – jednogodišnja biljka žitarica iz porodice trava, lat. *Avena sativa*. *Zob* ili *ovas*, žitarica osjetljiva na sušu, uspijeva i na terenima kojima nadmorska visina ne dopušta druge žitarice, pa se kultura ove žitarice naročito njegovala u brdsko-planinskim terenima. Ove žitarice imaju dva do tri puta više masti od ostalih žitarica, a zobeno brašno ne sadrži gluten, što njegove pripreme čini lakše probavljivim. *Zobeni hljeb / kruh* ili *zobenica* je crn, zbijen i suh; usp. Snoj 2016: 881)

nedopečen hljeb – Nedopek (stsl. *nedopekъ* – nedovoljno ispečen hljeb. Ime je karakteristično i u srodnim slavenkim jezicima, npr. rus. *недопёкин*, usp. Unbegaun 1989: 137)

krupa / krupica – Krupić (stsl. *krupica*, -ę ž. – mrvice, isitnjen hljeb; usp. MSHR 2009: 120; Skok 1972: 215)

prga – Prga, Prgić (stsl. *prъga* – zrnje, kaša, brašno, usp. Snoj 2016: 596. U slovenskome prga znači vrstu kukuruznoga kolača, također i sušeno voće, usp. Pleterski 2008: 32; u Srbiji prga označava mekinje od pšenice, ječma ili kukuruza, usp. Kruszc 2004: 241; u Hrvatskoj i Bosni i Hercegovini javlja se u značenju: 1. pogačica od kukuruznoga brašna 2. kašasto jelo od brašna poprženoga prosa ili od brašna poprženoga ječma 3. grumen sušenoga sira)

kiselica ili kvašnica – Kiselica (prasl. **kysati* – kisnuti, fermentirati, usp. Snoj 2016: 300. Da je domaća kuhinja imala odliku ekonomičnosti svjedoče i pripremi koji su

pravljeni od hljeba / kruha koji je stajavši dugo izgubio svježinu. Jedan od takvih pripravaka kod Slavena se zvao *kiselica* ili *kvašnica*. Taj staroslavenski i sveslavenski pripravak je i danas sačuvan skoro kod svih Slavena: kod Ukrajinaca, Rusa i Bjelorusa (Sopoliga 2006: 213–214), kod Hrvata, Slovenaca, Čeha (usp. Pleterski 2008: 34). Pripremano je kao brza hrana u obliku kisele juhe od vode, luka, kajmaka ili kiseloga mlijeka i renetske kiseline, u što se dodavao stari usitnjeni hljeb / kruh; Kruszec 2004: 239. Međutim, potrebno je ostaviti otvorena vrata i za druge interpretacije, npr. u značenju pripravaka od samonikle, jestive biljke kiselice lat. *Rumex acetosa*, iz porodice *Polygonaceae*, koja se iskuhavalala i stavljala u tijesto kao špinat, zelje)

Pored gore navedenoga brojnog spektra slavenskih sinonima za oznaku hljeba / kruha, u bosanskome jeziku moguće je u istome značenju evidentirati i adaptirane grecizme *peksim(et)* i *somun*, koji su još uvijek dijelom aktivnoga leksičkog sloja, a ne samo evidentirani u prezimenima:

Peksim (grč. *paxamadion* > bos. *peksimet* – dvopek, dobro pečeni hljeb, pogača; usp. Skok 1973: 632; Škaljić 1989: 514)

Somun (grč. *psōmion* – okrugli pekarski ili domaći hljeb; Škaljić 1989: 570)

Očitu prehrambenu usmjerenost na žitarice moguće je interpretirati i u kontekstu klasnih razlika utemeljenih na somatskim proporcijama jer kaloričnija, masnija ishrana (koja je u sastav inkorporirala i namirnice životinjskoga porijekla, naročito meso i mast) određivala je i dispozicije korpulentnosti. Dakle, prostiji jelovnik, uglavnom zasnovan na namirnicama iz domene fitokulture i njihovim preradevinama, bio je svojstveniji običnom puku, dok je ishrana imućnijih, uz neopterećenost ili oslobođenost od rada, simbolizirala korpulenciju. Tako su, osim kvasnih pripravaka, u slavenskoj kuhinji prakticirana i jela od mesa i mliječnih proizvoda:



kobasica – Kobasica (stsl. *khbasa* > bos. *kobasica* – *djevenica*, kulen, sušena kobasica od sjeckanoga mesa; usp. Skok 1972: 117)

krvavica – Krvavica (stsl. *крѡвѣнѣ* prid. > bos. *krvni*; stsl. *крѡвѣ*, *крѡве*, *крѡви* ž. > bos. *krvavica* – obarena *kobasica* od mljevene smjese životinjskih iznutrica, krvi i soli, usp. MSHR 2009: 121; ime i značenje su opći u svim slavenskim jezicima; riječ je izvedena iz prsl. **kr̥y*, **kr̥vъ* (Bezljaj 1982: 92), riječ je moguće rekonstruirati i u praslavenskome jeziku **kr̥varica* (Kruszec 2004: 260))

juha – Ukropina (stsl. *ukropъ*, -a m. – juha, tekuće slano jelo s kuhanim mesom i povrćem; usp. MSHR 2009: 288)

maslo – Maslo, Maslić, Maslek, Masljenjak, Maslošević, Masleša, Mastilo, Mastilović, Mastnak (stsl. *mastiti*, *mačŏ*, *mastiši* – *mastiti* > stsl. *maslo*, -a, s. – maslo, ulje, maslac; stsl. *mastъ*, -i ž. – mast, ulje; MSHR 2009: 133)

gibanica – Gibanica (stsl. *gybati*, *gybljŏ*, *gybleši* – propadati > bos. *gibanica* – vrsta pite sa juškama, sirom, mlijekom i jajima čija je karakteristika da nakon počenja izgubi na volumenu, odnosno naraste tokom pečenja i slegne se – propadne kad se ispeče, što opravdava etimologiju; usp. Skok 1972: 577; MSHR 2009: 67)

Običnome puku šećer je kao rijetka i skupa namirnica uglavnom bio nedostupan te su slatkoću jelima i piću nadomjestili medom – proizvodom iz šuma ili s livada. Med je služio za zaslađivanje namirnica i za spravljanje fermentiranoga pića ili medovine, koja je služena u znak gostoprimstva, u čast bogova, za vrijeme svetkovina. “Kako kaže sama reč, medovina je pravljena od vode i meda. Indoevropski koren nalazi se u grč. *meli*, lat. *mel*, engl. *mellifluous* (u prvobitnom smislu *ono što je slatko i što teče*), s varijantom u engl. *mead*, u sansktu *madhu*, lit. *midus*, i u svim slovenskim jezicima: rus. *rĕd*, ukr. *med* / *mid*, bug., srhr., slov. i češ. *med*, polj. *miod*, lužič. *mjod*.

Ovaj koren očito ukazuje na bliskost porekla na izgled udaljenih naroda.” (Kont 1989: 143) U ruralnim dijelovima, slavenski narodi su sve do danas zadržali običaj da koriste šupljine drveta u šumama ili udubljenja stabla u blizini kuća koje od davnina služe kao duplje za pčele, odnosno košnice.

Dakle, zbog svoje važnosti koju je zauzimao u domaćoj kuhinjskoj kulturi još od davnina, ne čudi činjenica da su se osobe nazivale izravno prema medu ili neposredno prema zanimanju *medara* koji sudjeluju u pripremi – sakupljanju i vađenju, ove slastice:

med – Medak, Medaković, Medan, Medić, Medojević, Medović, Medanhodžić, Medanodžić, Medenhodžić, Medenica, Medenović, Medar, Medara, Medarević (stsl. *medь*, -u m. > bos. *med* – slatka tekućina koju proizvode pčele > *medovina* – tekući med, slatki napitak od meda i vode; usp. MSHR 2009: 134)

Naposlijetku, za motiv postanka prezimena mogao je poslužiti i ostatak jela poslije objeda – ogrizak, koji bi se, ako je jestiv, davao siromasima, a ostaci od mesa (kosti, žile) su se odvajali životinjama: Ogrizović (stsl. *grzsti*, *gryzō*, *gryzeši* – gristi, glodati (usp. MSHR 2009: 66) > bos. *ògrizina* – hrana koja ostane poslije jela, npr. nejestivi ostatak voćke, sijeno koje krava ne pojede nego nagura pod sebe)

Orijentalizmi u kuhinjskoj kulturi kao motivi postanka prezimena

U domeni kuhinjske kulture u islamu, najprije se govori o religijskoj funkciji hrane jer za konzumiranje jela i pića postoji jasna regulativa koja razvrstava hranu na halal i haram, odnosno direktiva prema kojoj je potrebno voditi brigu da su hrana i piće stečeni na dozvoljen način i da ne narušavaju čovjekov razum, zdravlje i život. Iz tog razloga zabranjena su opojna pića, krv, strv i svinjsko meso. Osim tih rigoroznih pravila u islamu se njeguje kultura umjerene kuhinje, ali bogate u pogledu njezina pripravljanja. Hrana i piće su nužni u dnevnoj ishrani, ali postavljanje trpeze, odnosno sofre, tradicionalno je svojstveno vjerskim obredima, praznicima / obljetnicama. Njezin značaj odrazio se i kao motiv identificiranja:



sofra – Sofrenić, Sofradžija (ar. *sūfra* > bos. *sofra* – trpeza, *sinija* > *sofradžija* – koji priprema sofru; usp. Škaljić 1989: 568)

Islamska kuhinjska kultura u Bosnu i Hercegovinu je stigla u vrijeme osmanlijske uprave. Asimilacija naroda, kultura, ukusa i okusa odražava se i na kuhinjske kulture naroda iz čitavoga svijeta stvarajući internacionalne prehrabene navike i kuhinje. S tim u vezi, na domaćem primjeru konsolidacije kuhinjskih kultura, moguće je govoriti o fenomenu useljeničkih, u ovome slučaju orijentalnih kuhinja. Usvojeni nazivi za jela, pića i njihove dodatke poslužili su i u procesu identificiranja, kao motiv u nastanku prezimskih sastavnica imenske formule:

- jela:

čimbur – Čimbur (tur. *çilbur* > bos. *čimbur* – jelo od jaja, jaja pržena na maslu ili kajmaku; Škaljić 1989: 176)

čorba – Čorbadžić, Čorbar, Čorbić, Čorbo (tur. *çorba* > bos. *čorba* – supa, juha; Škaljić 1989: 180)

pilav – Pilav, Pilavac, Pilavdžić, Pilavdžija, Pilavić (pers. *pilāu*, *pelāw* > bos. *pilav* – jelo od gusto svarenoga pirinča, bulgura ili tjestenine; Škaljić 1989: 518)

burek – Burek, Burečić, Bureković, Cimburek (pers. *bürek* > bos. *burek* – mesna pita koja se spravlja tako da se u tanko razvijene jufke zamotava s lukom i faširanim mesom; učestalija su prezimena izvedena iz oblika pita koji je preuzet iz turskoga kao jezika posrednika: Pita, Pitar, Pitarević, Pitić, Pitnjak < bos. *pita* < tur. *pite*, *pide* > grč. *pētta* – vrsta jela koja se pravi od jufki i raznih drugih prehrabnih sastojaka; etimologija je moguća i preko staroslavenskih oblika *pitēnie*, -ê s. – hrana, *pića*, -ê ž. – hrana, odnosno glagola *pitēti*, -êjō, -êeši – hraniti; usp. Škaljić 1989: 519; MSHR 2009: 187)

gurabija – Gurabić (ar. *gurābiyye* > bos. *gurabija* – suh, tvrd, najčešće okrugao kolač; usp. Škaljić 1989: 293)

- hamur – Hamurović (tur. *hamur* – tijesto; *hamur(-işi)* – pite, kolači, tjestenina; usp. Škaljić 1989: 309)
- kajmak – Kajmaković (tur. *kaymak(-ġi)* > bos. *kajmak* – skorup, mliječni proizvod koji se dobije iskuhavanjem kravijeg ili ovčijeg mlijeka; usp. Škaljić 1989: 383)
- lokma – Lokmić (tur. *lokma* – 1. komad, zalogaj 2. knedla od tijesta; usp. Škaljić 1989: 435)
- tarhana – Tarana (pers. *terhāhe* – izdrobljeno tijesto na mrvice i osušeno od čega se pravi istoimena čorba; usp. Škaljić 1989: 601)
- kajgana – Kajgana, Kajganić (pers. *hāygene* > bos. *kajgana* – jelo od jaja, prženo na maslu ili masti; usp. Škaljić 1989: 383)
- sudžuka – Sudžuk, Sudžuka, Sudžuković (tur. *sucuk* – kobasica od bravijeg ili goveđeg mesa; usp. Škaljić 1989: 573)
- pekmez – Pekmez, Pekmezović (pers. *begmāz* – piće, vino > bos. *pekmez* – uvareni sok od jabuka, krušaka, šljiva ili nekoga drugog voća; usp. Škaljić 1989: 514)
- ćevap – Ćevapović (ar. *kābāb* > bos. *ćevap* – vrsta jela, vareno meso isječeno na komade, sa dosta umaka; usp. Škaljić 1989: 192)

U tradiciji bosanskih muslimana se uz vjerske obrede jelo i pilo, a neizostavan dio obreda i društvenih okupljanja bila je *halva* – istočnjačka poslastica od brašna, šećera, masti i drugih dodataka (orašastih plodova), koja se pravila za uzvanike, komšije i siromahe. S obzirom na to da je pripremanje halve postalo obredni čin, i da je halva postala uobičajena u večernjim druženjima – sijelima, ta su druženja na turskom jeziku nazvana *helva sohbeti*, u slobodnome prijevodu *halva za razgovor* ili *halva razgovoruša*. Zbog svoje važnosti koju je halva zauzela u kuhinjskoj kulturi, očekivano, osobe su se imenovale izravno prema njoj ili neposredno prema zanimanju *halvadžija* koji prave ovu poslasticu:



halva – Halvadžija, Halvo (tur. *helvacı* > bos. *halvadžija* – koji pravi i prodaje halvu, odnosno slatko jelo od brašna, maslaca i šećera, slastičar; usp. Škaljić 1989: 306)

- začini i dodaci:

začin – Mažuran (lat. *majorana* > bos. *majoran* / *mažuran* – vrsta mirodije, začina; lat. *Origanum majoran*; Klaić 1982: 833)

Začina, Začinović (stsl. *za* prijedl. + stsl. *činъ* – red, mjera > *začin* – mirođija koja se u manjoj mjeri dodaje jelima radi poboljšanja organoleptičkih svojstava, okusa i mirisa)

cimet – Tarčin (pers. *dārčīn* – cimet, začin jakog slatkastog mirisa i okusa; Škaljić 1989: 601)

sol – Tuz (tur. *tuz* – sol; usp. Škaljić 1989: 626)

šećer – Šećerov, Šećerović, Šećeragić, Šećerbegović, Šećerkadić, Šećerović, Šekerović (pers. *šeker* > bos. *šećer* – slatki produkt iz šećerne repe, trske ili sl.; usp. Škaljić 1989: 581–582)

Šećer je tradicionalno bio namirnica rezervirana za više društvene slojeve u mjeri proizašloj iz imovinskoga statusa. Ta skupocjena namirnica se od XVI st. dopremala u Europu kao dragocjenost. Budući da je većini bio nedostupan, šećer je sve do otkrića Europi primjerenoga dobivanja šećera iz šećerne repe bio rijetka namirnica. Vjerovatno su njegova rijetkost i značaj uzrokovali i njegovu priznatost u kuhinjskoj kulturi, te općoj reprezentativnosti shodno kojoj je postao i antroponimijskim motivom:

- pića:

čaj – Čajić, Čajetina (pers. *čāy* > bos. *čaj* – aromatični napitak od bilja, odnosno osušenoga lišća ili dijelova biljaka u vreloj vodi. Kultura konzumiranja čaja bijaše, a i danas jeste, aktuelna prevashodno zbog opuštajućega djelovanja koje ima ovaj topli napitak prijatne arome koja

potiče od eteričnih ulja, ali i zbog njegova korištenja u preventivne svrhe, odnosno u narodnoj medicini sl.; usp. Škaljić 1989: 159. Treba uključiti i mogućnost izvođenja iz tur. *çauş* > bos. *čajo* – zabavnjak na svadbama.)

šerbe(t) – Šerbetić, Šerbić (ar. *šārbā* – *piće* > bos. *šerbe* / *šerbet* – zaslađena voda ili voćni sok; Škaljić 1989: 585)

Kahvenisanje ili kafenisanje u bosanskih muslimana ima veliki značaj u svakodnevnom životu. Razvila se zasebnu kulturu konzumiranja kafe ili kahve – toploga napitka za osveživanje i podizanje energije, koji se pravi od prerađenih, mljevenih sjemenki drveta iz porodice broćeva u ključaloj vodi ili mlijeku. Istočnjačke zemlje su razvile kulturu kafe kao pučku i poduzetničku kulturu, a ta se kultura intenzivirala na bosanskohercegovačkome terenu nakon asimilacije sa istočnjačkim narodima i njihovim običajima u vrijeme osmanlijske uprave na Balkanu. Odabir motiva kahve / kafe u procesu oblikovanja prezimena ide u prilog činjenici o važnosti kulture kafe na prostoru Bosne i Hercegovine, gdje domovi, kafane i kafići kao mjesta konzumiranja ovoga specifičnog napitka, kao i recepti narodne medicine (u kojima se preporučuje višestruko korištenje taloga kafe / kahve), nude perspektivu za proučavanje ondašnjeg i sadašnjeg života stanovnika i njihovih životnih stilova. Kao i u slučaju sa halvom, osobe su se nazivale izravno prema kahvi / kafi ili neposredno prema zanimanju *kahvedžija* koji prave ovaj napitak:

kahva / kafa – Kafedžić, Kahvedžić, Kahvić, Kahvo, Kafedžija, Kavedžić, Kavedžija, Kaveđija, Kavić (tur. *kahveci* > bos. *kahvedžija* – 1. koji kuha kahvu, drži kafanu 2. koji uživa u ispijanju kahve, koji puno pije kahvu; Škaljić 1989: 381)

Latinizmi u kuhinjskoj kulturi kao motivi postanka prezimena

Složenost jezične situacije u historiji Bosne i Hercegovine koja je višejezična, ogleda se u brojnim međusobnim dodirima i utjecajima među kojima je očita i latinska komponenta. U bosanskoj jeziku, u korpusu posuđenica su brojni latinizmi, koji su



često primljeni i posredstvom talijanskoga jezika, i koji su ostvarili uspješnu adaptaciju u historijskoj gramatici tako da su postali dio leksika svakodnevnoga govora te ih govornici više i ne osjećaju stranim elementom. U takvoj ulozi naročito su se ostvarile lekseme iz kuhinjske kulture, vjerovatno usljed njihova frekventnijeg korištenja. Takvo odomaćeno nazivlje znalo je poslužiti kao motiv u procesu postanka prezimena:

- jela:

hrana – Mandžić, Mandžuka, Mandžo, Mandžukić (tal. *mangiare* – jesti > *mandža* – hrana, jelo; Klaić 1982: 841)

cicvara – Cicvara (tal. *lattovaro* > bos. *cicvara* – gusto kuhano jelo od kukuruznoga brašna, sa dodatkom masla, jaja, kajmaka ili sira; Skok 1971: 261)

murga – Murga (lat. *amurca* > bos. *murga* – talog od maslinovoga ulja > *murgast* – koji ima bolju murge, maslinasto-zelen; Klaić 1982: 917)

popara – Popara (lat. *pappare* > bos. *popara* – novi naziv za poljevak (< prasl. **polěvka*), koji je u staroslavenskim vremenima označavao jelo, tvrd kruh preliven s puno vode ili mlijeka; usp. češ. *polévka*, slovač. *polievka*, polj. *polevka*. usp. Pleterski 2008: 39; Skok 1972: 601)

salata – Salata, Salatica, Salatić (tal. *insalata*, poimeničen part. perf. od *insalare* prefiks *in-* i *salare*, od lat. *sal* – sol; usp. Skok 1973: 194)

ulje – Uljar, Uljarević (lat. *olein*, -ina > bos. *ulje* – izlučena mast biljnog, životinjskog ili mineralnog podrijetla, zejtin; Klaić 1982: 969)

Postoji mogućnost da su prezimenima *Popara* i *Cicvara* ukazivala na siromaštvo imenovanih, a ne na njihovu naklonost ovome jelu. Tome u prilog ide mišljenje koje je iznio sovjetski onomastičar Михайло

Лукіч Худаш u doktorskoj disertaciji, da su imena motivirana kulinarskim nazivima nastala kao posljedica skoro permanentne ili povremene gladi pojedinih oblasti u prostranim dijelovima Ukrajine i Rusije, pa se preko imena novorođenčadi to izražavalo nazivima jela u cilju rasprostranjene verbalne profilakse. (usp. Худаш *До питання класифікації українських прізвищевих назв XIV–XVIII ст* 1980. prema Mihajlović 1986: 178)

- pića:

bevanda – Bevanda, Bevandić (tal. *bevanda* > bos. *bevanda* – mediteransko vino pomiješano s vodom radi pitkosti, slabe jačine, probavljivosti i lakšega gašenja žeđi; Klaić 1982: 167)

špirit – Špiritović (lat. *spirit* – *destilat* > bos. *špirit* – žestoko alkoholno piće dobiveno destilacijom voća; Klaić 1982: 1257, 1305)

Kuhinjska oprema i pomagala kao motiv postanka prezimena

Kultura prehrane jedan je od vidova svakodnevnoga života najuže povezan sa zanatskom proizvodnjom upotrebnih predmeta za spremanje i serviranje hrane. Jasno je da se korpus materijalnih realija unutar ove domene kretao ljestvicom: od oskudnosti koja je podrazumijevala posude i alatke za miješanje, do raznovrsnosti pribora za jelo i piće, pribora za serviranje i opremu stola. Prema postanju, stariji su predmeti sudovi za spremanje hrane koji su se dugo u historiji zadržali kao jedini kuhinjski inventar u domeni posuđa. Kulinarska oprema namijenjena svakodnevnome pripremanju hrane većinom je bila sasvim svedenoga, prostog oblikovanja jer se primat ogledao u njihovoj utilitarnoj svrsi. Ipak, ta nekolicina posuda imala je različito nazivlje – pažnja koja se posvećivala njihovoj svrhovitosti dovela je do različitih tipova posuda za različite namjene.

posuda – Bakrač (tur. *bakraç* > bos. *bakrač* – bakreni kotao, posuda; Škaljić 1989: 116)



Čabaravdić, Čaber, Čabrajić, Čabrić, Čabrilo, Čabrino-
 vić (vjеровatno prema stsl. *čьvanъ*, -a m. – vrč > bos.
čabra – veća drvena posuda, pri dnu proširena i sa dvije
 ušice pri vrhu, koja služi za pranje; *čabrić* – mala drvena
 posuda sa poklopcem koja se koristi u mljekarstvu,
 najčešće za za transport i čuvanje sira, masla i kajmaka;
 usp. Jardas 1953: 234)

Čanak (tur. *çanak* > bos. *čanak* – drvena posuda; Škaljić
 1989: 162)

Čutura, Čuturić, Čaturilo, Čuturović (grč. *kotylē* > lat.
cytula > rum. *ciutura* > bos. *čutura* – drvena ploska za
 tekućinu, uglavnom alkoholna pića; usp. Klaić 1982: 250)

Ćasa (ar. *kas'a* > bos. *ćasa* – zdjela, duboka posuda;
 Škaljić 1989: 184)

Džugum, Džugumović, Đugum, Đugumović (tur. *göynük*
 (-*ğü*) > bos. *đugum* – krčag, posuda (npr. za mlijeko,
 jogurt); Škaljić 1989: 254)

Hrgić, Hrgovčić, Rgar, Rgarac (prasl. **xььrgъ* – izbo-
 čina, izraslina stabla, životinje ili biljke > bos. *hrg* – 1.
 posuda, sud 2. zaimača, kutlača; takvo se posuđe uglav-
 nom pravilo od tikve koja ima odliku izbočenosti; usp.
 Snaj 2016: 239)

Končar, Končarević (tal. *conca* > bos. *konča* – posuda;
 usp. Klaić 1982: 720)

Leđen, Leđenac (tur. *leğen* – vrsta posude, leđen, kotlić,
 lavor; Škaljić 1989: 433)

Lonac, Lončina (csl. *lonьсъ* – posuda, grnac, cripulja;
 usp. Snaj 2016: 389; etimologija nije precizno utvrđena,
 ali Petar Skok ističe dva prijedloga: iz prasl. **grnac* ili iz
 grč. *λέκος* = *lanx* – zdjela; 1973: 317)

Tabak, Tabakov, Tabaković (ar. *tabaq* > bos. *tabak* –
 zdjela, tanjir; Škaljić 1989: 593)

Zdjelar, Zdjelarić, Zdelić, Zdilar (lat. *scutella* > stsl. *skъdblъ*, -a m. > bos. *zdjela* – posuda, lonac; Skok 1973: 645–646)

Ćupina, Ćupović (ar. *kūb* > bos. *ćup* – zemljani lonac, zemljana duboka posuda koja ima dvije ručke sa strane, uskog dna koje se širi do polovine visine, zatim se suzuje prema otvoru; Škaljić 1989: 200)

Kablić (etimologija nejasna; *kablić* ili *stružnjak* je drvena posuda, upotrebljava se u mljekarstvu kod mužnje ovaca, usp. Jardas 1953: 234)

grne – Grnić (prasl. **gbr(t)nōti* – grtati, skupljati na jedno mjesto, grabiti > bos. *grne* – zemljani lonac, posuda za kuhanje jela na ognjištu; ime suda je inspirisano postupkom njegove izrade – grnčarenjem koje je iziskivalo da se zemlja, odnosno glina, nakon što se dobro prekopa / usitni motikom, zgrne na mjestu izrade gdje se mijesi uz dodavanje vode; isprva, to su bile proste crepulje za pečenje hljeba; Snoj 2016: 220)

jamak – Jamak, Jamakosmanović, Jamaković (tur. *jamak* – vrsta tave, posuda za topljenje masla; Škaljić 1989: 360)

sahan – Sahanić (ar. *sahn* – manja sud, zdjela, tanjir; Škaljić 1989: 542)

Kultura kafe definirala je i kulturu konzumiranja kafe, koja podrazumijeva specifične običaje vezane uz način pripremanja, ispijanja i serviranja kafe. Takav tip konzumerizma je u Bosni i Hercegovini podržan zasebnim, tradicionalnim posuđem u kojem se tzv. bosanska kahva / kafa kuha ili “peče” i servira u ibriku, džezvi i findžanu, koji s ovim popularnim pićem oblikuju specifičan, autohton ritual domaćega etnosa, što se u nazivlju također odrazilo na antroponomastikon:

ibrik – Ibrčić (pers. *āb* – voda + pers. *rīz* – proljevati, prosipati > bos. *ibrik* – bakreni sud sa uskih grlom i dugim



noscem iz kojega se dozira voda, u manjem obliku služi za serviranje i doziranje kafe; Škaljić 1989: 338)

džezva – Džezvić (ar. *ğädwä* > bos. *džezva* – posuda za kuhanje kahve; Škaljić 1989: 240)

findžan – Fildžanović (pers. *pingān* > ar. *finḡan* > tur. *fincan* > bos. *findžan* – šoljica za kahvu; Škaljić 1989: 283)

Oblast kulinarstva je, pored posuda u kojima se spremalo, nužno iziskivala i ostali instrumentarij: alatke, posuđe i druga pomagala, u pripremi jela i pića:

kašika – Kevčija, Kevac (pers. *kefče* > bos. *kevcija* – velika kašika sa dugom drškom kojom se servira čorba, kutlača, bos. *keva* – velika drvena kašika za zahvatanje brašna; Škaljić 1989: 407)

Kutlača (grč. *kotylē* – zdjelica > bos. *kutlača* – velika kašika, zaimača; Klaić 1982: 772)

Hrgić, Hrgovčić (prasl. **xьrgь* > bos. *hȓg* – 1. posuda, sud 2. zaimača, kutlača; Snoj 2016: 239)

lijevak – Piriija, Pirić (ital. *piria* > bos. *pirija* – lijevak, tahtur; postoji mogućnost i drugih tumačenja: 1. tur. *pir* – starješina jednoga derviškog reda uz bosanski sufiks *-ija* 2. prasl. **pyr* – oganj, žar odnosno **pyreti* – gorjeti, tinjati, također csl. *pyro* – pir, pira, krupnik, dinkel ili spelta; usp. Snoj 2016: 540)

satara – Satara (ar. *sātūr* > bos. *satara* – mesarska ili kuhinjska sjekira; Škaljić 1989: 551)

stupa – Stupac, Stupar, Stuparski (prasl. *stopa* – 1. kamena sprava u kojoj se tuče molar kukuruz, ječam ili pšenica, da izgubi kožicu 2. sprava za valjanje sukna 3. kategorija vlasteoskog zemljišta; Skok 1973: 353)

tepsija – Pleho (njem. *Blech* > bos. *pleh* – 1. lim 2. tepsija; Klaić 1982: 1056)

korpa – Korpica (lat. *corbis* – košara, produkt drvoprerađivačke struke, pokućni predmet od pruća; Klaić 1982: 743)

nož – Nožić (stsl. *nožь*, -a m. > bos. *nož*; MSHR 2009: 160)

Kordić (tur. *kard* > bos. *ćorda* / *korda* – veliki zakrivljen nož, sablja; Klaić 1982: 253)

Kustura, Kusturica (prasl. **kostura* > bos. *kustura* – nož sa drškom od kosti; Skok 1972: 246)

Riječ *kustura* za vrstu noža u rječnicima se objašnjava upućivanjem na riječ nož ili je uopće nema, a u rječnicima u kojima se daje neka naznaka porijekla, piše da je to posudenica iz rum. *cutitura*. U Skokovu Rječniku se navodi rum. oblik *custură* s objašnjenjem da je od starijega *cufitură*. Međutim, Alemko Gluhak u radu *Kakva nam etimologija treba?* ukazuje na noviji etimološki podatak: po moskovskom praslavenskom rječniku (1984), radi se o odrazu praslavenske riječi **kostura*. (usp. Gluhak 2003: 51)

Tvorba prezimena

S obzirom na tvorbeni proces, bosanskohercegovačka prezimena kojima je nutricija, odnosno hrana i piće, poslužila kao motiv postanka moguće je dijeliti dvojako: a) netvorena, prosta, nedjeljiva ili asufiksalna prezimena i b) sufiksalna ili prezimena tvorenice.

Netvorena, prosta, nedjeljiva ili asufiksalna prezimena

Kod ovog tipa prezimena motivirajući je leksem jednak prezimenu, a može biti naziv namirnice ili priprema, ili neka realija (predmet ili pojava) iz kuhinjske kulture. Takva prezimena nastajala su izravnim imenovanjem u odnosu na realije iz kulinarske domene, bez tvorbenoga čina, tj. onimizacijom, npr.: Zrno, Popara, Prga, Peksim, Somun, Maslo, Čimbur, Pilav, Pita, Burek, Tarana, Kajgana, Sudžuk, Pekmez, Tarčin, Tuz, Cicvara, Murga, Salata, Bevanda, Bakrač, Burlica, Čanak, Čutura, Ćasa, Đugum, Leđen, Lonac, Tabak, Jamak, Satara, Kutlača.



Sufiksalna ili prezimena tvorenice

Nekada su na korijenski morfem, odnosno motivirajući leksem, dodavani nastavci pa su dobijani raznorodni derivacioni oblici koji su jednako nastajali izravnim imenovanjem u odnosu na realije iz kulinarske domene – imenovali su direktno nositelja, pa su iz tog razloga ovako tvorena prezimena uvjetno rečeno ”neizvedena”:

1. odnosom ili obilježjem prema hrani i piću: Gladan
2. nazivom za jelo ili piće: Prosenik, Raženica, Zobenica, Maslenjak
3. kulinarskim zanimanjem: Čorbar, Sofradžija, Kafedžija, Kavedžija, Kavedija, Medar, Uljar

Kod sufikslnih prezimena prezime se sastoji od osnove (motivirajućega leksema) i sufiksa, odnosno ona postaju posrednim imenovanjem (po pretku) tvorbenim činom, tj. sufiksacijom kao izvedena prezimena. Patronimik se iskazuje sufiksniim dodacima, posvojnim nastavcima kojima se označava pripadnost, upućuje na descendenciju, potomstvo, na vezu otac – sin, odnosno patronimijsko prezime označava potomka osobe koja je označena prezimenskom osnovom. Unutar sufikslnih patronimnih prezimena prepoznaju se:

1. pravi patronimski sufiksi (oni koji sadržavaju i posvojni i deminutivno-hipokoristični element, npr. *-ović / -ević*, od kojih prvi dolazi na nepalatalne osnove, a drugi na palatalne osnove): Kukuruzović, Kuruzović, Krušarević, Bureković, Hamurović, Kajmaković, Sudžuković, Pekmezović, Čevapović, Začinović, Uljarević, Špiritović, Burlović, Čabrinović, Čuturović, Tabaković, Čupović, Jamaković, Hrgovčić, Fildžanović
2. nepravi patronimsko-hipokoristični sufiks *-ić*, koji sadržava samo deminutivno-hipokoristički element: Zobić, Zrnčić, Pirić, Brašnić, Prović, Prohić, Projić, Prgić, Maslić, Medić, Sofrenić, Čorbić, Pilavić, Pitić, Burečić, Gurabić, Lokmić, Kajganić, Čajić, Šerbetić, Šerbić, Kahvić, Kavić, Mandžić, Salatić, Bevanđić, Čabrić, Hrgić, Grnić, Sahanić, Ibričić, Džezvić, Nožić, Pirić

Prezimana su nastajala i prema utvrđenim tvorbenim uzrocima: osnovne riječi npr.: imenica koja je označavala vrstu žitarice + tvorbeno sredstvo sufiksacija: raž – Raženica, zob – Zobenica, ili pridjeva koji je označavao neko obilježje jela: kiseo – Kiselica, krvav – Krvavica i sl.

Pri sufiksalnome načinu tvorbe prezimana, tvorbeno značenje se moglo ostvariti kao umanjenica ili uvećanica i pri tome su se neki sufiksi ostvarili kao vrlo plodni, produktivni, a drugi slabije plodni:

-ica: Raženica, Zobenica, Kiselica, Kobasica, Krvavica, Gibanica, Salatica, Burlica, Korpica

-ac: Krušac, Pilavac, Leđenac, Stupac

-ina: Ukropina, Čajetina, Lončina, Čupina

Fonološke karakteristike

Kao i u drugim riječima bosanskoga jezika, i u prezimenima je moguće potvrditi oblike koji bilježe neke od glasovnih promjena koje su karakteristične za sistem bosanskoga jezika, npr. palatalizacija: burek > *Burečić*; ibrik > *Ibričić*. Također, jedna od značajki vezana je uz frikativni zadnjonepčani bezvučni suglasnik *h*, koji je po svome izgovoru podložan slabljenju i gubljenju, bilo da je riječ o slavenizmima ili orijentalizmima, kao u primjerima: proha > *Prović*, *Projić*; hodža > *Medanodžić*; tarhana > *Tarana*; kahva > *Kavedžić*, *Kavedžija*; hrg > *Rgar*, *Rgarac*.

Glasovi *č* i *ć* su sliveni i zajedno čine afrikatski par. S obzirom na to da su slični po načinu tvorbe, dolazi do njihovoga zamjenivanja u govoru i pisanju, što je ostavilo posljedicu i u antroponomastikonu: šećer > *Šećerović*. Identično, u prezimenima je moguće govoriti o svođenju afrikatskoga para *dž* : *đ*, na umekšano, prednjonepčano *đ*, npr.: kahvedžija > *Kaveđija* i sl.



Zaključak

U bosanskome jeziku postoji očita potreba za izradom rječnika tradicionalnog i službenog nazivlja bosanskohercegovačke kuhinjske kulture koji će koristiti nutricionističkoj nauci, ali i lingvističkim istraživanjima, primjerice onomastičkim, iz razloga što je pozamašan bosanskohercegovački antroponimijski sloj motiviran realijama iz domene kuhinjske kulture. Tako bosanskohercegovački prezimenski korpus postaje relevantan izvor za poznavanje matične kulture, u kojoj je priprema hrane bila obredni čin, i u kojoj i danas kuhinji pripada posvećeno mjesto. S tim u vezi, interpretacija prezimena koja su inspirisana kuhinjskom kulturom je od naročitoga značaja.

U radu je prezentirano 198 prezimena sa specifičnim funkcijama i simboličkim značenjima, motiviranih nazivima tradicionalnih jela i pića u svakodnevnoj upotrebi i religijskim ritualima te njihovim značenjem u pučkoj medicini i u pučkome vjerovanju (134) i opremom i pomagalicama pri njihovoj obradi, odnosno pripremi (64). Prema čestotnosti, u prezimenskim osnovama su primarno utvrđeni orijentalizmi (88), slavizmi (65) i latinizmi (18), što je i očito zbog međuetničkih, kulturnih i jezičkih prožimanja i asimilacija, i sekundarno grecizmi (10). Slavizmi u prezimenskim osnovama potvrđuju usmjerenost domaće kuhinje na žitarice i pripravke od njih, naročito na kvasne pripravke čiji je motivacijski prezimenski niz najduži: Kruša, Krušac, Krušarević, Prohić, Proho, Prović, Projić, Prosenik, Raženica, Zobenica, Nedopek, Krupić, Popara, Prga, Prgić, Kiselica. U prezimenima koja su motivaciju našla u leksičkome korpusu useljeničke orijentalne kulture, koja je jednako kao slavenska dominirala na domaćem terenu, prepoznaje se okrenutost nazivlju jela od mesa: Sudžuk, Sudžuka, Sudžuković, Čevapović, Burek, Burečić, Bureković, Cimburek. Također, utvrđen je i značaj blagdanske hrane: Halvadžija, Halvo, i dominantnost kulture toplih napitaka, odnosno kulture kafe i čaja: Kafedžić, Kahvedžić, Kahvić, Kahvo, Kafedžija, Kavedžić, Kavedžija, Kaveđija, Kavić, Čajić, Čajetina. Latinizmi su bosanskohercegovački antroponomastikon nadogradili kulturom pića: Bevanda, Bevandić, Špiritović.

U tvorbenome postupku prezimena ovoga tipa je moguće dijeliti dvojako: a) netvorena, prosta, nedjeljiva ili asufiksalna prezimena i b) sufiksalna ili prezimena tvorenice. U pogledu fonoloških karakteristika moguće je govoriti o rekuciranju glasa *h*: Prović, Projić, Medanodžić, Tarana, Kavedžić, Kavedžija, Rgar, Rgarac, te nerazlikovanju afrikatskih parova *č* : *ć* i *dž* : *đ*: Šečerović, Kaveđija.

Bibliografija

Izvori

Arnautalić, Ekrem, Arnautalić, Nijaz (ur.) (2016): *Indeks – popis bošnjačkih familija u Orašju od 1862. godine*, Orašje.

GHB – Gazi Husrev-begova biblioteka, *Sidžili – sudski zapisnici*.

Grabčanović, Mustafa (2006): *Bijeljina i Bijeljinci*, BZK Preporod Bijeljina, Bijeljina.

Janjatović, Đorđe (1993): *Prezimana Srba u Bosni*, Prosveta-trgovina d.d., Sombor.

Kasumović, Ahmet (2017): *Rječnik karakterističnih prezimena u Bosni i Hercegovini*, Perfecta, Sarajevo.

Katastarskoknjižni ulošci općinskih službi nadležnih za geodetske poslove i katastar Općine Tuzla i Općine Sarajevo

Lisičić, Sulejman (2006): *Sufiksi za obilježavanje antroponima u Maglaju i okolini*, Magistarski rad u rukopisu, Filozofski faultet, Tuzla.

Mehić, Jasmin (2017): *Genealoška istraživanja zavidovićkih prezimena*, Centar za kulturu, Zavidovići.

Milićević, Risto (2005): *Hercegovačka prezimena*, Svet knjige, Beograd.

Muftić, Faruk (2006): *Foča kroz vrijeme*, DES, Sarajevo.

Nosić, Milan (1998): *Prezimana zapadne Hercegovine*, HFD, Rijeka.



- Nosić, Milan (2000): *Bosansko-hercegovačka hrvatska prezimena II*, HFD, Rijeka.
- Nosić, Milan, Vidinić, Magdalena (1999): *Bosansko-hercegovačka hrvatska prezimena I*, HFD, Rijeka.
- Tosunbegović, Dževad (2007): *Gornja Spreča. Prilozi za monografiju sa posebnim osvrtom na prošlost kalesijskog područja*, Gradstata biblioteka Kalesija – BZK Preporod Kalesija i Osmaci, Kalesija.
- Uzunović, Alija (2010): *Zvornik. Historijska monografija*, Bosanska medijska grupa, Tuzla.

Literatura

- Bezljaj, France (1982): *Etimološki slovar slovenskega jezika*, I knjiga, A – J, Ljubljana.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1841): *Physiologie du Gout, ou Meditations de Gastronomie Transcendante*, Charpentier, Libraire-editeur, Paris.
- Dembińska, Maria (1999): *Food and Drink in medieval Poland, Rediscovering a Cuisine of the Past*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia.
- Faroqhi, Suraiya (2000): *Subjects of the Sultan: Culture and Daily Life in the Ottoman Empire*, I. B. Tauris Publishers, London – New York.
- Galjer, Jasna, Koprčina, Arijana (2012): “Šećernica, podnos i posuđe za serviranje hrane – prilozi istraživanju kulture svakodnevice 19. stoljeća u Hrvatskoj”, *Peristil* 55, 95–102.
- Gluhak, Alemko (2003): “Kakva nam etimologija treba?”, *Filologija* 40, 41–64.
- Jardas, Franjo (1953): “Izrada i upotreba drvenog posuđa u mljekarstvu”, *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka* 3/10, 232–235.
- Karadžić, Stefan Vuk (1852): *Srpski rječnik istumačen njemačkim i latinskijem riječi*, Vinobonae, Beč.

- Klaić, Bratoljub (1982): *Rječnik stranih riječi*, Nakladni zavod MH, Zagreb.
- Kont, Fransis (1989): *Sloveni. Nastanak i razvoj slovenskih civilizacija u Evropi*, Retrospektive, Beograd.
- Kruszec, Agata (2004): “Vukova trpeza – kulinarska terminologija u prvom izdanju Srpskog rječnika Vuka Stefanovića Karadžića (1818)”, *Zbornik Matice srpske za filologiju i lingvistiku* XLVII/1–2, Novi Sad, 230–296.
- MSHR (2009) – Damjanović, Stjepan, Jurčević, Ivan, Kuštović, Tanja, Kuzmić, Boris, Lukić, Milica, Žagar, Mateo (2009): *Mali slavensko–hrvatski rječnik*, Matica hrvatska, Zagreb.
- Maslow, Abraham H. (1954): *Motivation and personality*, Harper, New York.
- Mihajlović, Velimir (1986): “Dirke kao predmet sociolingvističkih izučavanja”, *Onomatološki prilozi* VII, Beograd, 163–195.
- Paić-Vukić, Tatjana (2000): “Arapski, turski i perzijski rukopisi Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu”, u: Matišić, Zdravka i dr. (ur.) *Trava od srca: hrvatske Indije II*, Sekcija za orijentalistiku Hrvatskog filološkog društva – Filozofski fakultet, Zagreb, 231–237.
- Paškević, G. O. (1898): “Paleo-botanični doslidžennja materialiv pastirs’kogo gorodišča”, *Arheologija* 3, 40–51.
- Paškević, G. O., Petrašenko, V. O. (1982): “Zemlerobstvo i skotarstvo v Sered’nomu Podniprov i v VIII–X st.”, *Arheologija* 41, 46–62.
- Pleterski, Andrej (2008): *Kuhinjska kultura v zgodnjem srednjem veku*, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, Ljubljana.
- Skok, Petar (1971–1974): *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*, I–IV, JAZU, Zagreb.
- Snoj, Marko (2016): *Slovenski etimološki slovar*, Tretja izdaja, Inštitut za slovenski jezik, ZRC SAZU, Ljubljana.
- Sopoliga, Miroslav (2006): “Tradicie hmotnej kultury Ukrajincov na Slovensku”, *Klenotnica slovenskej ludovej kultury* zv. 2, Bratislava.



Sumcov, Nikolaj Fedorovič (1996): *Simbolika slavjanskih obrjadov*, Vostočnaja literatura, Moskva.

Škaljić, Abdulah (1966): *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*, Svjetlost, Sarajevo.

Šehović, Amela, Haverić, Đenita (2017): *Riječi perzijskog porijekla u bosanskom jeziku*, Institut za jezik u Sarajevu, Sarajevo.

Unbegaun, Boris Ottokar (1989): *Russkie familii*, Progres, Moskva.

EDE, BIBE ET NOSCE TE IPSUM – CUISINE CULTURE IN THE SURNAMES OF BOSNIA AND HERZEGOVINA

Abstract: The purpose of this paper is to provide a historical and anthroponymic picture of Bosnia and Herzegovina through an analysis of its family names. So, this paper analyzes surnames motivated by the terms of cuisine culture: names for dishes and drinks, the ways they are prepared and the instruments in that process. That is done on the basis of the following criteria: the etymology of the surnames (belonging to a native, foreign or immigrant cuisine, actually belonging to languages: latin, slavic or oriental), the semantic motivation of the surnames (the ethnological criteria that may be involved in choosing a particular surname), the formation of the surnames (formational analysis), the structure of the surnames (the variants of a surname conditioned by phonetic and / or phonological alternation of speech sounds), and compared with the relevant onomastic literature. Considering, name and surname is cultural phrase, with specific geographical characteristics and the religious motives.

Key words: anthroponymy, etymology, cuisine culture, dishes and drinks, onomastics, surnames

Izjava autora o nepostojanju sukoba interesa i poštivanju općih etičkih kodeksa:

Autor potvrđuje da ne postoji nikakav stvarni ili mogući sukob interesa vezan za ovaj tekst te da je tekst napisan u skladu s etičkim kodeksima prema preporukama COPE (Comitee of Publishing Ethics).