



Vicende di alcuni turchismi della gastronomia nella lingua slovena

ROBERTO DAPIT

(Università degli Studi di Udine)

ABSTRACT: In the present study we intend to give voice to a short series of lemmas from the corpus of Turcisms identified in Slovenian and belonging to the field of gastronomy. First of all, we want to observe the history of their acquisition in the language and in lexicographic works, which is mainly mediated by Serbo-Croatian. In most cases, the time span is the second half of the 20th century.

The second aspect concerns the semantic level of the lemma which, in some cases only, reveals an interesting process of semantic change or degradation. Finally, we will take the opportunity to look at the cultural level and try to understand, in addition to linguistic data, what meanings certain foods reveal in contemporary Slovenian society. Both eating habits and their symbolic function, which is sometimes capable of developing attitudes of exclusion in the face of certain elements of otherness, are taken into account.

KEYWORDS: Food culture, Slovenian, Turcisms, semantic degradation, alterity

NOTE INTRODUTTIVE E METODOLOGICHE

Nel presente studio si intende dar voce a una breve serie di lemmi, tratti dal *corpus* di turchismi¹ individuati nello sloveno e appartenenti al settore nozionale del cibo. Si propone innanzi tutto di osservarne il processo di acquisizione nella lingua, e quindi nelle opere lessicografiche, che avviene principalmente per mediazione del serbo-croato.² Lo spazio temporale di tale sviluppo va individuato, nella maggior parte dei casi, nella seconda metà del XX secolo. La scelta dei lemmi, pur essendo essenzialmente arbitraria,³ deriva in particolare dalla constatazione di una consuetudine, relativamente ampia, nelle abitudini alimentari contemporanee in Slovenia, a consumare i cibi e le bevande rappresentate. Oltre a ciò ha giocato un ruolo nella selezione anche la frequenza dei relativi lemmi individuati nei *corpora* della lingua slovena, nel nostro caso *Gigafida 2.0*.

¹ Anche nel presente studio, come in quello precedente (cfr. Dapit 2014) il termine *turchismo* è usato nel senso comunemente diffuso di prestito dal turco (o eventualmente da altre lingue turche) che, specialmente nella fase ottomana, può a sua volta derivare da altre lingue come l'arabo e il persiano; l'elemento turco, in una eventuale trafila successiva, viene mediato nello sloveno da terze lingue, più di frequente dalle varietà del serbo-croato (vedi nota successiva).

² Se non diversamente esplicitato, utilizziamo il termine serbo-croato per indicare l'insieme di varietà che oggi si riferiscono, dal punto di vista sociolinguistico, al dominio del croato, bosniaco, serbo, montenegrino.

³ Abbiamo volutamente tralasciato alcuni lemmi come *pita*, denominazione per un cibo assai diffuso, la cui etimologia in ESSJ e SES non riconosce, al contrario di altre fonti, la provenienza turca. Non siamo perciò entrati in merito di eventuali dissonanze riscontrate nella letteratura specialistica.



L'osservazione si basa, nella prima fase, sui materiali contemplati nelle opere lessicografiche quali i dizionari ortografici e i vocabolari della lingua slovena, ovvero su lavori caratterizzati da una spiccata funzione normativa nel percorso evolutivo della lingua standard e pubblicati in prevalenza nella seconda metà del secolo scorso. L'ampio sistema informatizzato che comprende le maggiori opere lessicografiche contemporanee, in parte anche storiche, e i *corpora* della lingua slovena disponibili sul portale <https://fran.si>, ha facilitato la ricerca e rappresenta un eccezionale strumento, in continuo aggiornamento e in libero accesso, messo a disposizione dal Centro di ricerca scientifica dell'Accademia slovena delle scienze e delle arti di Lubiana.⁴

Nel tentativo di ricostruire le trafile seguite dai lemmi selezionati, abbiamo tenuto conto inoltre di studi e repertori, anche storici, di dizionari dei prestiti e, come termine di confronto imprescindibile, di alcuni vocabolari nell'ambito linguistico serbo-croato che testimoniano dello spazio geografico e culturale nel quale tali turchismi si sarebbero affermati nei secoli precedenti. Tale contesto, e il ruolo che svolge nei processi di trasmissione del lessico proveniente da altri ambiti linguistico-culturali verso lo sloveno vanno sempre tenuti in particolare considerazione in questo settore di studi. Benché non si tratti di turchismi, citiamo a titolo esemplificativo il caso più recente della parola *ful*, che inizia ad affermarsi nella lingua slovena colloquiale nei primi anni Novanta del secolo scorso e, nonostante sia riconducibile all'aggettivo inglese *full* 'pieno', sarebbe giunto nello sloveno attraverso l'intermediazione del croato. La coincidenza semantica dell'aggettivo e avverbio cr.⁵ *puno* 'pieno, molto', ne avrebbe facilitato l'affermazione replicandosi nello sloveno in cui si ritrova con la stessa accezione in *polno* 'pieno, molto' (Pulvirenti 2016, 125; SNBSJ⁶).

Il secondo aspetto cui ci dedicheremo riguarda il livello semantico del lemma che, in alcuni casi soltanto, rivela un interessante processo di mutamento ovvero di degradazione semantica.⁷ Si coglie infine l'occasione per rivolgere lo sguardo al piano sociale e culturale tentando di intuire, oltre ai dati di natura linguistica e gastronomica, quali significati assumono determinati cibi nella società slovena contemporanea. Si cercherà quindi di verificare quanto avviene sia sul piano delle prassi alimentari sia della funzione simbolica, osservando eventuali atteggiamenti di inclusione/esclusione o processi di ibridazione che possono avere origine nel confronto con l'alterità attribuibile, in particolare, allo spazio ex jugoslavo o balcanico.

La scelta di voci relative al lessico della gastronomia è stata operata privilegiando, all'interno della categoria del prestito, la denominazione assegnata ad alcuni elementi tra i più diffusi nella cultura alimentare degli Sloveni e in grado così di rappresentare meglio l'evoluzione del *corpus* omogeneo di turchismi nel XX secolo. Come già messo in luce in un precedente saggio (Dapit 2014) la consistenza dei turchismi nello sloveno è molto esigua rispetto alle altre lingue slave meridionali. Per lo sloveno inoltre manca

⁴ In sloveno Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije znanosti in umetnosti (ZRC SAZU).

⁵ Abbreviazioni e sigle: ar. 'arabo', cr. 'croato', it. 'italiano', serb. 'serbo', slov. 'sloveno', pers. 'persiano', tur. 'turco'; s.v. 'sub voce', RSFJ 'Repubblica socialista federale di Jugoslavia'. Avvertenza: le caratteristiche soprasegmentali delle voci qui riprodotte nelle varie lingue sono, di norma, prive dei tratti indicati nelle opere lessicografiche da cui sono desunte, eccetto nelle parti relative alle spiegazioni etimologiche.

⁶ Consultato l'8 maggio 2021.

⁷ A tale aspetto, valutando una breve serie di lemmi, ho dedicato il saggio del 2014 citato in bibliografia e a cui rimando per quanto riguarda l'inquadramento teorico.



un repertorio specifico. Le ampie opere che raccolgono tali elementi nel serbo-croato, dalle più antiche di inizio Ottocento per il serbo, vedi Vuk Stefanović Karadžić (SR 1818, 1852) o Đorđe Popović (= TDIR) del 1884, oppure le opere più generali di Fran Miklošič (vedi oltre), a quelle più ampie e specifiche per i turchismi come il fondamentale dizionario di Abdulah Škaljić (TSHJ) del 1966 o il più recente di Nosić (RPTJ) del 2005, nel confronto rivelano lo scarso accoglimento di tali elementi nel lessico sloveno. Ciò confermerebbe, come prevedibile, anche una modesta condivisione dei relativi tratti culturali che i turchismi sarebbero in grado di rappresentare lasciando a questi e ai relativi *realia* un carattere di liminalità, il cui concetto si tenterà di spiegare nelle pagine seguenti.

Analoghe considerazioni, come prevedibile, valgono per la ricerca intorno ai turchismi nello sloveno. Ne consegue che la produzione scientifica si limiti a rari contributi dedicati a questa tematica. Vale tuttavia la pena richiamare almeno gli originali e ampi studi di Fran Miklošič (1813 – 1891), eminente filologo slavo nato a Ljutomer nella Slovenia nord-orientale e in seguito attivo a Vienna. Occupatosi in modo approfondito dei prestiti nelle lingue slave e balcaniche, egli confronta il lessico di queste lingue anche dalla prospettiva dei turchismi in *Die türkischen Elemente in den südost- und osteuropäischen Sprachen* (Mikl 1884-85, Mikl 1888-90)⁸ preceduto dallo studio *Die Fremdwörter in den slavischen Sprachen* del 1867 (Mikl FMSS). Nel 1886 Jakob Sket pubblica invece un breve saggio *Turške besede v slovenščini* ‘Le parole turche nello sloveno’ lasciando una prima interessante traccia negli studi slovenistici dedicati al tema. Le sue note vanno ricondotte alle opere di Miklošič sopra menzionate richiamando allo stesso tempo la presenza di determinate voci in alcuni vocabolari sloveni come quelli di O. Gutsmann del 1789 (DWW) e di A. Murko del 1833 (DSSDH). I dizionari etimologici sloveni (ESSJ, SES), pubblicati a partire dagli anni Settanta del Novecento, rappresentano la base che offre i dati più ampi e precisi a riguardo.⁹

La presenza dei turchismi nel serbo-croato ha destato grandi interessi che sono evidenti nella vasta produzione di saggi e opere lessicografiche specifiche, di cui abbiamo potuto menzionare qui solo qualche titolo. Se osserviamo in sintesi la tradizione dei turchismi in ambito slavo meridionale, si distingue innanzi tutto il dizionario serbo *Srpski rječnik*,¹⁰ affiancato dai termini in tedesco e latino, nelle edizioni del 1818 e del 1852, del già menzionato Vuk Stefanović Karadžić (1787 – 1864). Si tratta di una figura centrale nello sviluppo linguistico e letterario dei Serbi nell’Ottocento che giocò un ruolo importante anche nel resto dell’area slava meridionale e nell’Europa centrale. Il suo modello linguistico-letterario, che teneva conto essenzialmente della letteratura popolare, avrebbe potuto affermarsi anche fra gli Sloveni, secondo le intenzioni del linguista Jernej Kopitar. Un simile disegno, tuttavia, non ebbe successo grazie alla presenza in quell’epoca del poeta romantico France Prešeren (1800-1849) e delle sue moderne concezioni affermatesi in questo ambito (Paternù 1990).

⁸ La presenza di materiali relativi allo sloveno è, prevedibilmente, molto limitata.

⁹ Anche il vocabolario etimologico del serbo-croato di Petar Skok (ERHSJ) rappresenta, come prevedibile, uno strumento molto utile.

¹⁰ Si tratta di un vocabolario della lingua serba che annota numerosi lemmi di questa categoria evidenziandoli con un asterisco. Per uno sguardo critico sul trattamento dei turchismi nelle due edizioni dello SR cfr. Peco 2007, 9-15.



Benché ne abbiamo tenuto conto solo marginalmente, siamo convinti che l'osservazione dei turchismi anche nei dizionari bi- o plurilingui più recenti possa rivelare dati interessanti. Dagli esordi del Cinquecento, i dizionari storici in cui si contempla anche lo sloveno o il serbo-croato, sono concepiti essenzialmente come strumenti dell'interlinguistica mettendo a confronto più lingue, pensiamo al *Dictionarium quatuor linguarum* (DQL) di Hieronymus Megiser del 1592 in cui, per la prima volta, lo sloveno appare allineato al tedesco, latino e italiano in una complessa struttura lessicografica multilingue. Per quanto riguarda il trattamento dei turchismi, vale forse la pena ricordare almeno un'altra opera bilingue, e precisamente il *Vocabolario illirico-italiano. Compilato sui più recenti da P. Carlo A. Parčić del Terz'ordine di S. Francesco* (VILIT), pubblicato nella prima edizione a Zara nel 1858, in cui si spiega, a p. XIV, che i lemmi (del resto piuttosto frequenti) preceduti da asterisco rappresenterebbero una "voce turca".¹¹ Si capisce immediatamente che l'autore tiene in particolare considerazione il già menzionato vocabolario serbo di Karadžić, come precisato a p. X, anche adottando lo stesso sistema di evidenziazione dei lemmi considerati di provenienza turca.

Per quanto riguarda invece i vocabolari biligni contemporanei, abbiamo verificato la presenza dei turchismi qui selezionati nel *Veliki slovensko-italijanski slovar / Grande dizionario sloveno italiano* (VSIS) di Sergij Šlenc (2006), ritrovandoli in buona parte. Di conseguenza, nell'intento di esaminare in modo più ampio e approfondito lo *status* dei turchismi nello sloveno standard, non sarebbe affatto superfluo in futuro analizzare anche da questo punto di vista gli altri vocabolari bi- o plurilingui. Il portale <https://www.slovarji.si>, in cui è disponibile questo genere di opere, potrebbe facilitare tale ricerca.

I TURCHISMI DELLA GASTRONOMIA

Il punto di partenza nella ricerca sui turchismi viene riconosciuto proprio nel dizionario serbo-tedesco-latino (SR) del 1818 e la disciplina tiene conto di questi esordi (cfr. Škaljić 1966: 17, Petrović 2012: 10).¹² Karadžić infatti contempla un elevato numero di turchismi e contraddistingue quelli che ritiene tali mediante un asterisco, come già precisato; lo stesso avviene nell'edizione del 1852. Data l'ampia presenza di turchismi della gastronomia nel lessico serbo, i suoi dizionari non possono che dimostrare una larga coincidenza di voci con la nostra scelta lessicale (vedi oltre tabella). Per gli scopi di questo contributo è utile consultare anche la monumentale opera lessicografica *Rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika* (RHSJ), pubblicata dall'Accademia jugoslava di scienze e arti (1880-1976) e perciò chiamato *Akademijin Rječnik* 'Dizionario dell'Accademia'. I lemmi sono così concepiti da riassumere la storia della parola

¹¹ Tra le voci da noi selezionate, ritroviamo in questo dizionario, tutte precedute da asterisco eccetto *Rakia*, le seguenti, di cui si riproduce forma e significato come espressi nell'opera stessa: *Alva/Halva* 'cibo di farina con grascia e miele' (pp. 3, 133); *Čorba* 'brodo; zuppa (Juha)' (p. 59); *Čevap* 'carne arrostita in brani' (p. 63); *Kajmak* 'superficie, fior di latte' (p. 187); *Rakia* 'acquavite' (p. 559); *Sarma* 'sorta di pasticcio' (p. 595); *Šerbe, -eta* 'idromele (Medica)' (p. 661).

¹² Come sottolineato da Petrović (2012, 10) da allora e fino al 2012 sono stati prodotti su questo argomento circa 350 fra studi e repertori lessicografici.



indicando le prime occorrenze nelle fonti che, nel nostro caso, sono essenzialmente rappresentate dalle molteplici opere¹³ di Karadžić.

Il settore nozionale della gastronomia viene più volte messo in luce negli studi e nei dizionari successivi, fatto del resto prevedibile data la consistenza del relativo patrimonio culturale che si riflette nel lessico. Vediamo così che l'insigne linguista bosniaco Asim Peco (1927 – 2011) (Peco 2007: 285-287) compila una lista dei turchismi relativi ai cibi e alle bevande (*Jelo i piće*)¹⁴ nonché alle denominazioni per frutta e verdura (*Voće i povrće*)¹⁵ presenti nei dizionari di Karadžić, precisando di averne evidenziato soltanto alcuni tra quelli ancora in uso in alcune parlate della Bosnia ed Erzegovina (Peco 2007, 296). L'autore offre anche dati quantitativi e sottolinea la maggiore consistenza numerica delle categorie esposte in Škaljić (1966, 25): alla categoria semantica n. 11 indica 'Cibi, bevande e spezie'¹⁶ (*Jela, pića i začini*) appartengono 212 lemmi; alla n. 12. *Fiori, frutta, verdure, erbe, grani* (*Cvijeće, voće, povrće, bilje, žito*) 200 lemmi, mentre al primo posto con 670 occorrenze si pongono le *Parole riferite alla vita e agli usi religiosi* (1. *Riječi koje se odnose na vjerski život i vjerske običaje*). Anche in dizionari relativi ad areali ristretti, come ad esempio nell'opera di Petrović, *Turcizmi u srpskom prizrenskom govoru* (TSPG), che tratta i turchismi nella parlata serba di Prizren In Kosovo, nel capitolo relativo alla semantica (Ivi, 354-355) si individuano 101 lemmi relativi a 'Cibo, Bevande, Tabacco' (*Jelo, Piće, Duvan*).

L'ACQUISIZIONE DEI LEMMI NELLE OPERE LESSICOGRAFICHE

La tabella e i dati quantitativi qui proposti non sono altro che un tentativo di mettere in chiara luce il processo di acquisizione dei turchismi riflettendosi sullo scenario delle esperienze storiche, sociali e culturali del XX secolo nello spazio slavo meridionale e balcanico. Tenendo conto come punto di partenza i vocabolari di Karadžić, abbiamo in seguito operato una scelta seguendo la cronologia delle opere apparse in ambito sloveno ed evidenziando quante a noi paiono più significative e utili a comprendere l'entrata nel lessico sloveno di voci riferite a cibi e bevande.

¹³ Materiali pertinenti sono infatti ampiamente presenti anche nelle opere in cui pubblica testi folklorici, racconti e canti popolari della Serbia e della Bosnia ed Erzegovina.

¹⁴ «*afjijun, ajvar/hajvar, alva/halva, baklava, bestilj, biber, bungur, burmut, buza, čorba, čaija (čajija), čevab / čevap, češke (keške), čiriš, čufteta, duhan, dulek, džibra, džigerica, đevrek, đulabija, đuls, đuveče, gurabije, hajvar/ajvar, halva/alva, jagla, jahnija, jedžek, jerište, jufka, kačamak, kajgana, kajmak, kalja, kaurma, kava/kahva, keške, keten/četen, limunada, lokum, meze, misirača, nafaka, nišeste, ošap, ovaf (hošaf), pače, pastrma, pekmez, peksimet, pilav, pirinač, pirjan, pita, rakija, salamura, salep, samun/somun, sarma, simit, sirće, somun, sudžuk, sultipita, sutlija, šećer, šerbe, škembe, telfa (teljva), turšija, zaira (zahira), zeitin, zeitin-tane, zerde, zijafet*».

¹⁵ «*arpadžik, aršlama, badem/bajam, biber, boranija, bostan, dud, džanarika, đulabija, kajsija, kava/kava, kesten, keten, limun, majdonos, misirača, miva, nerandža/neranča, padližan, pazija, ršlama/aršlama, ševtelija, urma, višnja*».

¹⁶ Se non diversamente precisato le traduzioni di titoli e termini dalle lingue slave qui riprodotti sono dello scrivente.



	SR 1818 ¹⁷	SR 1852	PLET 1884	ST 1929	SP 1935	SSJ 1936	SP 1950	SP 1962	SSKJ 1970-9 1	VST	eSSKJ/ SSKJ ²
ajvar	-	+	-	-	-	-	-	-	+	+	+
baklava	+	+	-	-	-	-	-	-	+	+	+
bograč	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+
burek	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
čevapčič	čebap	čebap	-	-	-	-	-	+	+	+	+
čorba	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+
džuveč	đuveče	đuveče	-	-	-	-	-	-	+	+	+
halva	alva	+	-	+	-	-	-	+	+	+	+
kajmak	+	+	-	+	-	-	+	+	+	+	+
musaka	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
rakija	+	+	-	+	-	-	-	-	+	+	+
sarma	+	+	-	+	-	-	-	+	+	+	+
šêrbet	šerbe	šerbe	-	-	-	-	-	-	+	-	+

Si confrontino le occorrenze dei lemmi ordinate in base alla frequenza e rilevate nel contesto linguistico come illustrate dalla base dati *Gigafida 2.0* che raccoglie i materiali dal 1991 al 2018¹⁷:

Čevapčič ‘polpettine di carne trita e speziata di forma cilindrica’: 2142 (1991: 5, 2008: 228, 2018: 92); *burek* ‘torta di pasta fillo con vari tipi di ripieno: ricotta, carne, verdure o frutta’: 1986 (1991: 1, 2008: 251, 2018: 96); *kajmak* ‘prodotto caseario cremoso simile a panna’: 1274 (1991: 7; 2003: 267, 2018: 30; tot. 1274);¹⁸ *sarma* ‘involtino di foglie di cavolo cappuccio in salamoia con ripieno di riso, carne e spezie’: 1092 (1993: 2, 2008: 123, 2018: 40); *bograč* ‘gulasch dell’Oltremura’: 990 (1992: 2, 2007: 111, 2017: 77); *čorba* ‘brodo, zuppa’: 933 (1992: 1, 2009: 107, 2018: 19);¹⁹ *baklava* ‘dolce di pasta fillo’: 512 (1991:2, 2016: 71, 2018: 55); *ajvar* ‘ajvar, salsa a base di peperoni rossi, melanzane, peperoncino e aglio’: 495 (1994: 4, 2009: 57, 2018: 14); *rakija* ‘grappa, distillato di frutta’: 441 (1992: 1, 2003: 74, 2018: 11); *musaka* ‘sformato di carne, patate o verdure’: 352 (1993: 1, 2008: 42, 2018: 8); *halva* ‘halva, dolce simile al torreone’: 95 (1993: 1, 2000: 14, 2018: 5);²⁰ *džuveč* ‘piatto di carne, riso e verdure lessate’: 82 (1994: 1, 2003: 16, 2018: 2); *šêrbet* ‘bevanda a base di succo di frutta diluito, zucchero, aromi’: 52 (1996: 5, 2005: 11, 2016: 4).

¹⁷ Si indica il numero di occorrenze nel primo e ultimo anno di apparizione nonché l’anno con più alto numero di occorrenze e relativo numero; consultato il 25.3.2021.

¹⁸ Nel totale sono comprese le 619 occorrenze riferite al film *Kajmak in marmelada* ‘Kajmak e marmellata’ prodotto in Slovenia nel 2003 e diretto da Branko Đurić in cui i protagonisti sono una coppia, lei slovena, lui bosniaco. Cfr. le pertinenti osservazioni di Mlekuž (2008, 117-118).

¹⁹ Parte delle occorrenze sono riferite al gruppo musicale rock serbo *Riblja čorba* e al suo cantautore Borisav ‘Bora’ Đorđević.

²⁰ Nella variante *turški med* appare con 72 occorrenze.



IL CONTESTO STORICO-SOCIALE E CULTURALE IN SLOVENIA

Il periodo dalla fine del XIX ai primi decenni del XX secolo è caratterizzato da nuove interazioni tra le regioni slovene e la penisola balcanica sul piano sociale, politico, economico e culturale. Simili esperienze, com'è ben noto, affondano tuttavia le radici nel lungo periodo di interazione dell'area con l'Impero ottomano. Ciò vale in particolare per le altre regioni slave meridionali e balcaniche, meno per quella slovena. Ci interessa infatti rammentare, per quanto riguarda la storia della Croazia, e dell'intera regione, che papa Leone X nel 1514 la definì “scutum saldissimum et antemurale Christianitatis” ruolo che svolse anche nei secoli successivi. Menzionando questo dato storico non posso fare a meno di ricordare il concetto di ‘orientalismo di frontiera’ proposto da Andre Gingrich (1998) secondo cui l'orientalismo centro-europeo presuppone che le nazioni dell'Impero asburgico si oppongano ai Turchi, in particolare dalla prospettiva della religione musulmana, considerandoli come ‘altro orientale’.

Come precisano anche Zevnik e Stanković (2008, 561), la gastronomia slovena, in relazione alle altre regioni della ex Jugoslavia e ai Balcani si differenzia notevolmente e, in questo senso, ha in comune il maggior numero di tratti culturali con la Croazia con cui ha condiviso diverse esperienze storiche o le ha vissute parallelamente.

Nel 1878 per la Bosnia ed Erzegovina si conclude il periodo ottomano e inizia quello austro-ungarico. Si suppone che a ciò sia seguita una mobilità verso le regioni slovene anche di popolazione musulmana, benché di dimensioni decisamente minori rispetto alle epoche successive. Ciò avvenne anche durante e soprattutto dopo la conclusione della prima guerra mondiale, momento cruciale nella storia degli Sloveni che comporta la fine della millenaria appartenenza al mondo tedesco. Ora gli Sloveni entrano nelle nuove compagini statali che sfociano prima nel Regno di Jugoslavia, poi nella Jugoslavia socialista.

Per le finalità di questo studio purtroppo siamo in possesso di scarsi dati utili a ricostruire la storia della cultura alimentare nella prima metà del XX secolo nelle regioni slovene. Sappiamo tuttavia che durante la prima guerra mondiale si sarebbe registrato un incremento di presenze di militari chiamati dall'Impero austro-ungarico dalla Bosnia ed Erzegovina. Successivamente alla fondazione nell'ottobre del 1918 dello Stato degli Sloveni, Croati e Serbi, seguito dopo pochi mesi dal Regno dei Serbi, Croati e Sloveni che, nel 1929, diventò Regno di Jugoslavia, emigrarono in Slovenia unità dell'esercito e ufficiali serbi che mantennero nelle proprie abitudini alimentari le caratteristiche della cucina serba e balcanica, in particolare le pietanze *sarma*, *pleskavica* e *čevapčići* (Godina-Golija 2010, 126).²¹ Per quanto riguarda la componente serba, la studiosa Dragana Radojčić (2010, 118) ci suggerisce che per motivi di lavoro, oltre ai militari e gendarmi, vi giunsero anche altre categorie come ferrovieri e doganieri.

Negli anni successivi, come messo in luce da Godina-Golija (1996, 24) per la città di Maribor, ovvero negli anni Venti e Trenta dello scorso secolo, avvennero trasformazioni sociali ed economiche di notevole portata. Per quanto riguarda la nostra tematica in particolare, si trattò in primo luogo di flussi migratori dalle regioni slovene verso le aree in fase di industrializzazione della Stiria. I nuovi arrivati poterono colmare il vuoto lasciato dai cittadini austriaci e tedeschi che, alla fine del conflitto, abbandonarono le

²¹ Cfr. anche Zevnik e Stanković (2008, 559-60) che elencano i cibi più diffusi nell'area in questione.



città e i borghi di quella regione (Godina-Golija 1998, 243). La mobilità e le migrazioni furono indotte anche da ragioni politiche: il regime dittatoriale che nell'area del Litorale il Regno d'Italia imponeva in quel periodo, diventò per molti motivo di fuga sia di intellettuali, negli anni Venti, sia di operai e artigiani, negli anni Trenta, verso le regioni slovene sotto il Regno di Jugoslavia alla ricerca di migliori condizioni occupazionali. Anche tale categoria di migranti, come prevedibile, portò con sé il patrimonio di saperi culinari dei luoghi d'origine ovvero della cucina mediterranea (Godina-Golija 1999). Dopo la prima guerra mondiale inoltre si segnala la mobilità dai Balcani di venditori stagionali ambulanti di gelato e altri dolci, in particolare *halva* (Bogataj 1997, 15), provenienti da località della Serbia meridionale, dal Kosovo, e dalla Macedonia nel Regno di Jugoslavia, con molta probabilità di nazione albanese. A Maribor tali venditori ambulanti di dolci come *halva* o *turški med* letteralmente 'miele turco', *sladkorne palčke* 'bastoncini di zucchero', *sladkorna pena* 'zucchero filato' e *bomboni* 'caramelle' venivano chiamati 'Turchi'.²² La vendita di gelato in particolare creò il malcontento dei negozianti locali che lamentavano una concorrenza sleale (Godina Golija 1996, 125). Nel 1933, inoltre, nella città di Maribor si documenta il primo venditore di cibo di strada i cui acquirenti erano soprattutto giovani e studenti. Era originario di Leskovac, località della Serbia nota per le specialità culinarie di carne alla griglia come *ražnjiči* 'spiedini di carne', *pleskavice* 'bistecche amburghese' e *čevapčići* 'polpettine di carne trita e speziata di forma cilindrica' (Ivi, 126), chiamati *turške klobasice* 'salsicette turche' (Bogataj 1997, 15). Questa tecnica di cottura della carne, radicata nella cucina balcanica, cominciò a essere adottata anche nelle osterie della Stiria nell'epoca tra le due guerre (Godina-Golija 1998, 243). Dal Kosovo e Macedonia in particolare si trasferirono in Slovenia gelatai e pasticciere diventando imprenditori con un'offerta di dolci e cibi della tradizione balcanica, come *baklava*, *halva*, *burek*.

Il periodo che precede la seconda guerra mondiale risulterebbe perciò una fase in cui si registrano importanti fenomeni di innovazione di lunga durata i cui effetti sono ancora oggi visibili. Secondo quanto ci riferiscono le autrici Godina Golija (1998, 244) e Radojičić (2010), tra le due guerre la cucina serba e balcanica avrebbe giocato un ruolo importante così che pietanze come *burek*, *džuveč*, *musaka*, *pasulj*, *polnjena paprika*,²³ *sarma*, prima preparate e consumate presso le famiglie serbe immigrate, sarebbero in seguito apparse con sempre maggiore frequenza sulla tavola della popolazione urbana in Slovenia, affermandosi tuttavia dopo la seconda guerra mondiale.

Ciò va ricondotto nuovamente al fenomeno della mobilità interna nella Repubblica Federale Socialista di Jugoslavia e, a differenza dalla prima metà del secolo, ora la migrazione economica dalle regioni situate più Sud si sviluppa con flussi che, verso le città industriali della Slovenia, diventano sempre più importanti. Negli anni Sessanta quanti in particolare provenivano dalla Bosnia,²⁴ dal Sangiaccato, dal Kosovo e dalla Macedonia, appartenevano per la maggior parte alla popolazione di religione musulmana.²⁵ Tale fenomeno si manifesta chiaramente nei censimenti periodici che,

²² A tale proposito cfr. anche la e-mail di Maja Godina-Golija ricevuta il 12 ottobre 2012.

²³ In serb.-cr. *punjena paprika* 'peperone ripieno' che, come la voce precedente, non è un turchismo.

²⁴ Cfr. a tale proposito il saggio di Josipovič (2006) sull'*Analisi della struttura dei flussi migratori dalla Bosnia e Erzegovina nel quadro delle migrazioni interne jugoslave in Slovenia*.

²⁵ Per una sintesi sulle caratteristiche delle migrazioni e sulla presenza della popolazione di religione musulmana in Slovenia nel periodo della RFSJ e in quello successivo al disfacimento della stessa cfr. Kalčič 2007.



fortunatamente, tengono conto delle componenti così definite “etniche” in cui i gruppi presenti nel Paese si identificano.²⁶

Nella seconda metà del Novecento i fenomeni demografici e migratori assumono perciò dimensioni tali da produrre effetti in grado, a nostro avviso, di giustificare le innovazioni in campo linguistico e culturale che sono oggetto di questo scritto. In base ai dati forniti dai censimenti tra il 1948, anno in cui la Jugoslavia si svincola dal Cominform, che aveva sede a Belgrado, e il 1991, anno dell'indipendenza della Slovenia, notiamo una diminuzione della componente nazionale slovena dal 97 all'87,8% a favore di altre i cui membri si dichiarano appartenenti ai croati innanzi tutto, dall'1,2 al 2,8%, ai serbi, dallo 0,5 al 2,4%, ai musulmani, dallo 0,0 all'1,4%; seguono in percentuali minori all'1% i seguenti gruppi: ungheresi, italiani, montenegrini, macedoni, albanesi e altri gruppi (Vertot et al. 2001, 18). La popolazione censita nel 1971, 1981, 1991 dichiara un altro dato molto pertinente, ovvero la lingua parlata e, anche da questo punto di vista, a parte lo sloveno che contava nel 1991 l'87,9%, tra le lingue pertinenti prevale il serbo-croato²⁷ rispettivamente per il 4,3%, 6,9% e 7,9%; cfr. anche il macedone 0,1%, 0,2%, 0,2%, l'albanese 0,1%, 0,1%, 0,2% (Vertot et al. 2001: 19-20).

Nella seconda metà del Novecento si registrano allora importanti innovazioni e cibi come *pasulj*, *musaka*, *ljute papričice*, *sataras* diventano sempre più popolari tanto da far parte anche oggi delle abitudini alimentari della popolazione slovena (Radojčić 2010, 118; Godina-Golija 1998, 243-244).²⁸ Non siamo in possesso di fonti in grado di illustrarci con precisione le modalità di acquisizione di determinati elementi della cultura alimentare balcanica in Slovenia. Le ulteriori considerazioni di Godina-Golija e Radojčić ci inducono tuttavia a ipotizzare uno sviluppo piuttosto intenso di rapporti di varia natura tra i cittadini delle altre repubbliche jugoslave e quella slovena. Più favorevole alle innovazioni e quindi all'accettazione di nuove pietanze in uso presso le comunità di immigrati era la popolazione urbana benestante, mentre quella rurale in questo era riluttante e dimostrava di avere pregiudizi nell'accettare tradizioni di altre regioni o gruppi 'etnici' (Godina-Golija 1998, 244). La studiosa di Belgrado Radojčić (2010) ci informa invece dei rapporti tra Serbi e Sloveni in seguito allo sviluppo degli agriturismi negli anni Settanta nelle aree rurali slovene. I primi ritornarono come ospiti per un certo periodo di anni, fino alla caduta della Jugoslavia almeno, nelle case slovene e qui, nelle occasioni di convivialità, sarebbero avvenuti scambi di saperi e si sarebbero acquisite abitudini che nel tempo si sono conservate. Il caffè turco ad esempio, *turška kava*, può facilmente far parte delle consuetudini alimentari degli Sloveni, presso i quali si conserverebbe l'uso linguistico nello stesso sintagma; in altre ex repubbliche come la Serbia, dove l'aggettivo *turski* è sostituito da altri, al contrario diventa, per esempio, *srpska kafa* 'caffè serbo' (Petrović 2016, 31-32). Riteniamo ancora più interessante

²⁶ È interessante notare che fra le categorie si distingue anche quella di *muslimani* 'musulmani', benché riveli l'appartenenza nazionale e non religiosa. Per quanto riguarda ulteriori interessanti dati demografici in relazione all'appartenenza nazionale, in particolare della popolazione dichiaratasi come 'musulmana' o come *Bosniac* e *Bosnian*, cfr. in *Popis 2002* la tabella 7. *Population by ethnic affiliation, Slovenia, Census 1953, 1961, 1971, 1981, 1991 and 2002*. https://www.stat.si/popis2002/en/rezultati/rezultati_red.asp?ter=SLO&st=7

²⁷ Abbiamo riassunto sotto questa denominazione le diverse dichiarazioni di appartenenza linguistica riconducibili a questo ambito linguistico.

²⁸ Grazie ai preziosi lavori di Maja Godina-Golija abbiamo a disposizione dati più ampi e approfonditi che riguardano la regione della Stiria e della città di Maribor.



citare l'esempio del piatto festivo invernale denominato *sarma*, diventato in molte famiglie slovene la caratteristica pietanza della festa a Natale e capodanno.²⁹ Interessante il titolo di una pagina web di ricette in sloveno dove leggiamo che *La sarma è un piatto turco ma l'abbiamo molto fatta propria (abbiamo un'ottima ricetta)*³⁰. La pietanza a base di foglie di cavolo cappuccio ripiene anche in Slovenia è diffusa in varianti a seconda della eventuale appartenenza religiosa. Le famiglie musulmane utilizzano carne di manzo, agnello o pollame, altre invece, quelle di fede cristiano-ortodossa ad esempio, carne bovina e suina insieme. Le principali differenze o varianti nei cibi vanno perciò ricondotte non tanto all'appartenenza nazionale quanto a quella religiosa (Zevnik e Stanković 2008, 560).³¹ La *sarma* dal punto di vista della tecnica della preparazione ovvero come archetipo culinario è diffusa comunque in buona parte dell'Europa e del mondo (cfr. anche Slapšak 2016, 273).

Vale forse la pena ricordare un altro importante fattore di diffusione degli usi alimentari, ovvero la ristorazione. Un caso emblematico è il locale di Lubiana chiamato Dubočica, che corrisponde all'antico nome per la già annoverata città di Leskovac, nella Serbia centrale. Questo locale molto noto che, come tale, esiste da un centinaio di anni, offre un menù di piatti della tradizione serba di Leskovac dal 1982 (Radojičić 2010, 119).³²

Durante la preparazione di questo lavoro non abbiamo potuto esaminare la produzione di libri di cucina sloveni,³³ ma Zevnik e Stanković (2008, 569-570) avendo consultato i principali libri di ricette pubblicati dagli anni Venti agli anni Cinquanta del Novecento notano un progressivo manifestarsi dei cibi balcanici di cui, prima del 1918 invece, non ci sarebbe traccia. Menzioniamo infine l'esistenza di alcuni ricettari del periodo jugoslavo, come *Jugoslovenska kuhinja*, Beograd 1962, di Spasenija-Pata Marković, e *Jugoslovanka kuhinja*, in sloveno del 1983, di Olga Novak Marković, già cuoca del maresciallo Tito.

SUL CARATTERE SEMANTICO DEI TURCHISMI DELLA GASTRONOMIA NELLO SLOVENO

Sul piano semantico gli elementi lessicali scelti per la presente discussione mantengono di norma la valenza attribuita nell'ambiente culturale da cui provengono, poiché non possono sostituirsi a *realia* esistenti nella lingua e nell'ambiente accogliente. Possono tuttavia subire degli adattamenti come nel caso *burek* che sarà discusso nelle pagine

²⁹ Cfr. Godina-Golija 2014, 72. Dalla mia permanenza a Lubiana negli anni Novanta posso confermare l'uso e la centralità della pietanza e in questa città ho appreso la tecnologia della preparazione presso una famiglia serba. L'ampia vendita al mercato delle verdure di Lubiana delle verze intere, *zeljna glava*, preparate per la *sarma* con la stessa tecnologia adottata per i crauti, *kislo zelje*, sarebbe un ulteriore indizio della diffusione della pietanza.

³⁰ Tradotto dallo slov. dallo scrivente: *Sarma je turška jed, a smo jo vzeli zelo za svojo (imamo odlično recept!)*, cfr. <https://aktivni.metropolitan.si/prehrana/sarma-je-turska-jed-a-smo-jo-vzeli-zelo-za-svojo-imamo-odlicen-recept/>

³¹ Secondo i due studiosi inoltre giocherebbero un ruolo anche i fattori politici e storico-economici, per esempio l'economia serba dei secoli XVIII e XIX era molto improntata sull'allevamento dei suini (Ibidem).

³² Secondo la pagina web del ristorante l'attività esisterebbe in quel punto di Lubiana da 120 anni, <https://dubocica.si/o-nas/>, consultato l'11.4.2021.

³³ Il contributo di Starec 2007 richiama in estrema sintesi i libri di cucina sloveni dal XIX secolo a oggi come riflessioni sulla cosiddetta "cucina slovena" e i "cibi nazionali" sloveni (le virgolette rispettano l'uso che ne fa l'autrice stessa).



seguenti. Alcuni lemmi selezionati rappresentano inoltre dei casi di particolare interesse avendo subito mutamenti semantici in direzione del peggioramento. Si cercherà allora di narrarne la storia lessicografica nonché l'esito del percorso nel contesto sociale sloveno contemporaneo attraverso le vicende di alcune voci che, per la complessità della loro storia, sono assai significative all'interno dell'analisi proposta.

ČORBA

Il lemma presenta una storia che, per il momento, riusciamo a ricostruire nelle fonti slovene o in quelle che ne contemplano questa lingua dalla seconda metà del XVIII secolo. Sul piano etimologico la voce *čorba* 'sorbitio' (XVIII secolo) è un prestito dal cr./serb. *čórba*, giunto dal tur. *çorba*, *şorba* 'tipo di brodo/zuppa', a sua volta dal pers. *šūrbā*, *šūrbadž* nello stesso significato, letteralmente 'acqua in cui si bolle la carne' (SES).³⁴

Essendo il lemma il primo, tra quelli scelti, che cronologicamente si affaccia alla storia lessicografica, lo abbiamo incluso in questa parte della discussione. In realtà la voce si manifesta presto anche nel serbo-croato (nelle relative fonti ci viene indicato il secolo XVII come momento di esordio, cfr. RHSJ II, 60), con interessanti sfaccettature che, sul piano semantico, lo rendono un caso emblematico.

Per lo sloveno la voce è contemplata in alcune opere lessicografiche del Settecento. La individuiamo nei vocabolari plurilingui di Marko Pohlin, redatti, come era uso in quell'epoca, nella grafia denominata *bohoričica*, diffusa nella maggior parte del territorio linguistico sloveno fino nella prima metà del XIX secolo: nel MBTJ del 1781 appare infatti come «Zhôrba, e sh. die Suppe, Jusculum» e nel GS (116) del 1792 come «Zhorba, quasi sorba, sorbitiuncula». Anche nel vocabolario di Gutschmann del 1789, è annotato come *Zhorba* nell'accezione di *Suppe: Zwetschgenbruehe* 'Zuppa: composta di prugne' (DWW, 563). Nel Settecento appare anche in ambito serbo-croato; si confronti ad esempio l'occorrenza nel *Dizionario Italiano-Latino-Illirico* (DILI) di Ardelio Della Bella di cui abbiamo potuto consultare la seconda edizione stampata a Ragusa nel 1785 (cfr. p. 163, s.v. *Brodo*): «(...) *Jus, juris. n. Juha*, (...) Illir. barb. *Cjorba*. (...) 'Brodo alterato'».

Il dizionario sloveno-tedesco/tedesco-sloveno del 1833 di Anton Murko (DSSDH, 755) leggiamo «Zhorba, zhorba f. schelchte Suppe; eine dumme Weibsperson»: oltre all'accezione peggiorativa di 'cattiva zuppa', sul piano figurativo si aggiunge così un ulteriore aggravamento nel processo di degradazione semantica, come proposto nella seconda spiegazione, ossia 'una persona stupida di genere femminile'.

Nel XIX secolo il lemma si manifesta nel vocabolario serbo (SR 1818, 1952), senza indizi su un possibile peggioramento semantico,³⁵ e in seguito anche nelle opere di Miklošič. Tra le prime occorrenze lo registriamo nel 1867 (Mikl FMSS, 10) dove si indica per lo sloveno³⁶ il significato di *iusculum*. Più tardi Miklošič (Mikl 1888, 25),

³⁴ Consultato il 5. 5. 2021.

³⁵ Ricordo tuttavia che le due edizioni contengono importanti elementi etnografici, anche relativi al cibo, e in quella del 1852 compare, s.v. *klinčorba*, la variante di un racconto scherzoso che ne contiene la ricetta e tale racconto ancora oggi lascia le tracce nella lingua serba moderna, cfr. Slabšak. Vukov kuvar: <https://dkis.si/vukov-kuvar/>

³⁶ Miklošič nella sua visione della lingua, denomina lo sloveno moderno come *nslov.* = *neuslovenisch* in opposizione a *altslovenisch* 'sloveno antico'.



riproduce *čorba*, Suppe, slov. *Čorba*, *Jauche* ‘liquame’; precisa inoltre che in *kleirussisch* ovvero in ucraino «soll, etwas unbestimmtes’, *djaha*’ bezichnen», introducendo un tratto di peggioramento semantico designando ‘qualcosa di indistinto’. Miklošič (Mikl 1890, 97) per il turchismo *čorba*, *Suppe*, contempla l’accezione dello slov. *Čorba*, *schlechte Suppe*, *schlechtes Getreide*, *premek*, riproducendo quindi ulteriori casi di peggioramento.

Per uno sguardo più ampio sulla storia del termine in ambito serbo-croato rimando all’*Akademijin rječnik* in cui si riproducono le fonti fino alla fine del XIX secolo e in cui si intravedono piuttosto delle accezioni riconducibili all’ambito espressivo (RHSJ II, 60). In RHJ1 (171) vediamo invece che dalla stessa base si è formato il lemma *čorbòlok*, spiegato come *Suppenschlürfer*, *parasitus*, spiegato ossia *koji (tugju) čorbu loče* ‘colui che mangia la zuppa (di altri)’, ossia ‘a sbafo’. La base ha prodotto tuttavia una serie morfologica nella categoria sostantivale e aggettivale relativamente ampia attraverso una serie di suffissi; tra questi vedi i seguenti a valenza peggiorativa *-etina*, *-ina*, *-uljina*, *-urina*, nonché la voce, in una forma di argot di Priština, *čorbovina* ‘caffè’ (ERHSJ, I, 335). Abbiamo verificato la semantica della voce anche nel croato moderno e tra gli esempi, che rivelano tendenza al peggioramento, sottolineiamo la locuzione *čorbina čorba*, letteralmente ‘la zuppa della zuppa’, nel significato di ‘cattiva imitazione, qualcosa di cattivo o di mediocre che non ha niente a che vedere con una data cosa’ (RHJ2, 83).

Nello sloveno lo ritroviamo di nuovo nel fondamentale vocabolario sloveno-tedesco di Pleteršnik (SNS I, 109) che cita il vocabolario etimologico di Miklošič³⁷ e per *čorba* indica «1) schlechte, dünne Suppe oder Brühe; to je prava čorba! – das Gepantsch, *SlGor.*; der Kaffeesatz: kavo pijo s čorbo vred [fondi del caffè], *Bes.*; – 2) die Jauche *Luče (Št.)*, *Lašče-Erj. (Torb.)*; – 3) smetljivo zrnje, premek; – 4) psovka: dumme Person, *Mur., C.*; – *iz tur. Mik. (Et.)*». Riproduce quindi tutti i tratti del peggioramento semantico già fissati dalle opere precedentemente citate e anche alcuni nuovi, cfr. l’accezione ‘fondi del caffè’.

Come in passato anche nelle opere lessicografiche slovene più recenti emerge, in continuità, una marcata tendenza del termine verso un uso peggiorativo o espressivo, limitando l’uso neutrale dell’ambito gastronomico; leggiamo innanzi tutto che la voce in SP (1962, 172) viene spiegata come *neokusna redka jed*, *plehka juha* ‘pietanza sgradevole e allungata, brodo insipido’; in seguito vale la pena soffermarsi sullo SSKJ², in cui leggiamo nell’accezione propriamente gastronomica *srbska juha iz mesa in zelenjave*, *močno začinjena* ‘zuppa serba di carne e verdure, molto speziata’ e, nell’accezione peggiorativa, annoverata al primo posto, leggiamo *slaba redka jed*, *navadno juha* ‘pietanza cattiva e annacquata, di solito zuppa’; dalla fraseologia leggiamo: *enkrat na dan smo dobivali čorbo* ‘una volta al giorno ci davano una brodaglia’, *dan za dnem so jedli čorbo* ‘giorno dopo giorno mangiavano brodaglia’, inoltre *slaba pijača*, *navadno kava* ‘cattiva bevanda, di solito caffè’; è contemplato anche il piano espressivo con l’esempio *lepo čorbo si je skuhal* letteralmente ‘si è bollito un bel brodo’ nel senso di ‘trovarsi in una brutta situazione, complicata; trovarsi in brutte acque’ (SSKJ²). Lo SP 2001 (434) riproduce lo stesso *status* di *čorba* nell’accezione peggiorativa ‘cibo o bevanda cattiva’ o neutrale ‘zuppa serba’. Il quadro

³⁷ Mikl EW, 37: «čorba nsl. b. s. usw. Suppe, (...) – tür. čorba».



della sinonimia (SinSSJ)³⁸ è altrettanto rilevante e contempla accezioni peggiorative quali *čobodra* ‘poltiglia’, *packarija* ‘porcheria’, *pomije* ‘acqua del risciacquo’, espressive *godlja* ‘pasticcio’, o dialettali *žlavsa* ‘poltiglia di neve; cibo cattivo, allungato’.

Su questa voce, in conclusione, possiamo aggiungere che, a prescindere dall’origine della parola, sembra prestarsi a mutamenti della sfera semantica proprio per l’essenza stessa del cibo che rappresenta, ottenuto mediante il mescolamento di più ingredienti, spesso utilizzabili soltanto come categoria del bollito. Anche l’italiano conferma tale tendenza se leggiamo l’accezione figurativa, marcata come spregiativa, del lemma *zuppa* ‘Miscuglio disordinato e prolisso di temi e argomenti eterogenei e poco coerenti’ (TVoc, s.v. *zuppa*).

BUREK

Il caso più interessante e allo stesso tempo complesso, per le numerose implicazioni sul piano linguistico, sociale, gastronomico e politico, sviluppatosi dagli anni Ottanta dello scorso secolo, è il cibo denominato *burek* del quale vorremmo innanzi tutto tracciare il percorso sul piano lessicografico.

La voce è giunta nello sloveno per mediazione del cr., serb. *bùrek* (SES, s.v. *burek* ‘ogni tipo di cibo di pasta’); dal punto di vista etimologico, la parola tur. *börek* appartiene al lessico autoctono ed è considerata da Skok come *opći balkanski turcizam*, ‘turchismo balcanico comune’ (ERHSJ I, 240), ma non è contemplata nel vocabolario serbo di Karadžić (SR). Entra nel Dizionario della lingua slovena (SSKJ) come termine della ‘gastronomia, culinaria’: *izvorno orientalsko pecivo iz listnatega testa z nadevom: burek s sirom; burek z mesom* ‘in origine pasta sfoglia orientale cotta al forno con ripieno: *burek* alla ricotta; *burek* alla carne’. Oltre all’indizio ‘orientale’ della spiegazione, ritroviamo il caso nella fraseologia, riconosciuta di livello colloquiale, *ne imeti (niti) za burek* ‘non avere (nemmeno) per un *burek*’, ossia ‘avere pochi soldi o non averne affatto, solitamente a causa di incapacità’, quindi ‘essere incapace, goffo, impacciato in determinate cose’; la fraseologia aumenta la gravità del concetto riproducendo esempi come il seguente ‘quelli che non hanno nemmeno i soldi per un *burek*, sono capaci di fare questo ed altro per un paio di euro’ (SSKJ²).³⁹

La storia del *burek* come cibo veloce di strada si manifesta nei primi anni sessanta del secolo scorso e si rintracciano alcune notizie in periodici già dalla fine degli anni Cinquanta (Bogataj 1997; Trček 2014, 56; Mlekuž 2008, 106-107). Verso la metà degli anni Ottanta tuttavia si registra la svolta che provocherà una più ampia diffusione del *burek*, consumato preferibilmente nei chioschi dagli studenti durante il giorno o di sera dopo un concerto o altro evento. Negli anni novanta ho assistito al fenomeno e ricordo un chiosco molto frequentato nei pressi della stazione centrale di Lubiana, nella via *Miklošičeva ulica*. Tale mutamento si sostituisce in parte al consumo di altro cibo di strada come *čevapčiči* fino agli anni Ottanta appunto.

Come più volte accennato nelle pagine precedenti, ci troviamo in un periodo di profondi mutamenti sociopolitici e culturali nella fase finale della Jugoslavia socialista che sfocerà in quella dell’indipendenza della Slovenia come stato sovrano. Sarà tuttavia

³⁸ Consultato il 21.3.2021.

³⁹ *Folk, ki nima za burek, bo za par evrčkov pripravljen storiti marsikaj*. Consultato il 21.3.2021.



verso la fine del primo decennio del nuovo millennio che assisteremo a un fenomeno di grande interesse per questo studio, ossia la produzione di un'ampia serie di documenti di vario genere riguardanti in particolare il piano simbolico evocato dal cibo *burek*. Si tratta di tesi di laurea⁴⁰ e di dottorato, di saggi e articoli sia pubblicistici che scientifici, affermazioni nei discorsi pubblici e politici, graffiti, siti web⁴¹ e video su YouTube, canzoni, ecc., insomma un vero e proprio caso creatosi intorno a questo cibo e alla sua denominazione, un fenomeno di 'iperinflazione semantica', come definito da Mlekuž (2017: 72) che, come vedremo, cerca di spiegarne le ragioni del come e perché. Nel presentare il caso non potremo perciò essere esaustivi data l'ampiezza del fenomeno che lo riguarda.

Cominciamo proprio dal protagonista nell'ambito della letteratura scientifica, Jernej Mlekuž, autore⁴² di una monografia dedicata al tema, cui si era ispirato per scrivere la tesi di dottorato. Questi afferma che «dalla metà degli ottanta il *burek* iniziò in modo sempre più attivo a rappresentare la cultura, le culture, la popolazione delle altre repubbliche dell'ex RSFJ ovvero della Jugo»⁴³ (Mlekuž 2008, 110).

Del cibo come questione nazionale si sono occupati anche altri ricercatori e menzioniamo i contributi di Janović (2010, 2016). Nel saggio del 2010 tenta di comprendere il ruolo dell'alterità culinaria nella cultura europea in relazione allo spazio balcanico percepito come l'Altro europeo, collocato ai margini, cui sono spesso attribuite rappresentazioni di segno negativo e considerate come l'essenza dei Balcani. Nel paragrafo *Istituzionalizzazione del «nostro noi»: la cucina nazionale slovena come ideologia dello stato*⁴⁴ (pp. 101-105), introduce la questione partendo dal presupposto secondo cui i rappresentanti dei Paesi balcanici aderenti al regime socialista, e quindi anche quelli della Slovenia, nella corsa verso l'Europa, attraverso le proprie dichiarazioni avrebbero tentato un processo di distanziamento, avviato verso la metà degli anni Novanta, dai Balcani sia in senso spaziale che temporale. La tendenza, secondo l'autore, sarebbe stata quella di collocare se stessi nell'Europa centrale o sud-occidentale distanziandosi dai 'balcanismi', spiegati come mentalità e modelli culturali balcanici che caratterizzerebbero la loro cultura.

Ritorniamo allo studio di Mlekuž (2008) in cui compare tutta una serie di neologismi conati in sloveno sulla base *burek*, che non siamo riusciti qui a riunire. Si veda ad esempio *burekalizem* 'burekalismo', oppure *burekizjava* 'affermazioni sul burek'. Proprio nel *Burekarhiv. Seznam uporabljenih burekizjav in drugih z burekom bolj ali manj povezanih izjav* 'Archivio del burek. Elenco delle affermazioni sul burek utilizzate e di altre più o meno collegate al burek' Mlekuž (Ivi, 177-186) l'autore riproduce dati molto pertinenti e relativi alle *burekizjave*, tratte per la maggior parte dalla stampa slovena contemporanea.⁴⁵

⁴⁰ Cfr. il lavoro di Rudovič Žvanut 2010.

⁴¹ Cfr. ad esempio M.N. 2019 sul portale *Okusno.je*.

⁴² Mlekuž è anche autore di una lunga serie di contributi dedicati a tale questione.

⁴³ La traduzione del passo è a cura dello scrivente. Lo sloveno *Juga* è usato in senso peggiorativo per Jugoslavia (cfr. SP 2001, s.v. *Juga*), reso qui in italiano come Jugo, ancora oggi usato nella lingua colloquiale con simili propositi di degradazione semantica nella regione Friuli Venezia Giulia.

⁴⁴ Il titolo originale *Institucionalizacija »našega mi «: slovenska nacionalna kuhinja kot državna ideologija* è stato tradotto dallo scrivente.

⁴⁵ Come annunciato nella prefazione di Vogrinc (2008, 9) allo studio di Mlekuž 2008 'Gustiamo il burek decisamente di più nella lingua che fra i denti' dall'originale *Burek v jeziku uživamo še veliko bolj kakor med zobmi*, la traduzione italiana è dello scrivente.



Nonostante ciò oggi possiamo leggere su portali web rappresentazioni del *burek* quali ‘Cibo balcanico che noi Sloveni adoriamo’.⁴⁶ Ma ripercorriamo almeno in parte la vicenda sul filo delle affermazioni pubbliche. Tra le più significative si colloca senza dubbio il graffito anonimo *Burek? Nein danke* ‘Burek? No grazie’ che, apparso per la prima volta nella seconda metà degli anni Ottanta e da allora sarebbe stato scritto più volte sui muri della capitale, è considerato uno tra i primi e più espliciti «attacchi del nazionalismo al burek», scrive Mlekuž (2013, 53). La carica di significato è notevole poiché in esso si legge l’esclusione di quanto e quanti provengono dal mondo balcanico, diventando da quel momento simbolo di alterità, stereotipo dei cosiddetti *južnjaki* ‘meridionali’ in grado di connotare l’ “Oriente” ed evocare la Turchia, benché questa sua carica in seguito si affievolisca (cfr. Stanković 2011). Attraverso l’uso della lingua tedesca riafferma l’appartenenza piuttosto all’Europa centrale evocando le radici della stessa appartenenza che implicava la stretta relazione o sudditanza proprio dal mondo utilizza che quella lingua. Per il fatto che, assieme alle varietà di *pita*, rappresenti il cibo rituale in molte occasioni festive, in particolare, presso le famiglie musulmane della Bosnia (Mlekuž 2013, 52), all’elemento sociale nel discorso si aggiungerebbe anche quello religioso. È chiara allora la ragione per cui tale fatto risulti così emblematico: si tratta dell’epoca in cui gli Sloveni si preparavano ad affrontare l’indipendenza dalla RSFJ segnando così «la fine del discorso ufficiale sulla fraternità e unità» (Ivi, 54).

Per contro si manifesta anche il graffito *Burek bi, džamije pa ne, a?* ‘Il burek sì, ma non la moschea’ (Mlekuž 2008, 149)⁴⁷ coinvolgendo nuovamente questo cibo nel dibattito sorto in seguito al rifiuto di concedere a Lubiana l’apertura di una moschea, la cui costruzione peraltro iniziò nel 2013 e che fu inaugurata nel 2020 assieme al Muslimanski kulturni center ‘Centro di cultura islamica’⁴⁸ ideato in un’interessante architettura contemporanea.

Per quanto riguarda invece la preparazione, il *burek* appare in varianti che si differenziano già in Bosnia, ad esempio, e così avviene in Slovenia. Nonostante la tendenza a conservare la tecnica originale, si sono verificate delle ibridazioni che presuppongono una trasformazione e un adattamento del cibo in base ai gusti locali e globali. Vediamo così diffondersi in Slovenia lo *jabočni burek* ‘burek alle mele’ che ricorda *jabolčni zavitek*, ossia lo ‘strudel di mele’ (Stanković 2011), più tardi negli anni Novanta si diffonde la variante *pica-burek* in cui il classico ripieno della pizza viene avvolto nella pasta per il *burek* (Trček 2014, 57), rispondendo così con un’innovazione di fronte al processo di mondializzazione. Simili processi di ibridazione sarebbero avvenuti anche in Germania per il *döner kebab*, cibo rapido e molto popolare, introdotto dall’ampia comunità di migranti turchi impiegati come lavoratori. Fino agli anni Sessanta in Turchia era offerto soltanto come piatto principale in ristoranti specializzati e chiamati *kebabci* (Caglar 2011, 414, 427). Ciò che preme sottolineare è tuttavia il parallelo sul piano simbolico con il *burek* in Slovenia, ovvero la forte associazione del cibo *döner kebab* con l’essere turco e l’immagine negativa dei turchi in Germania diventando così un fattore di esclusione sociale. Il parallelo con il caso *burek* in Slovenia sarebbe dunque giustificato e al posto dei turchi qui il riferimento è rivolto agli immigrati dalle ex repubbliche e regioni autonome jugoslave, in particolare Bosnia

⁴⁶ Nell’originale *Balkanska jed, ki jo Slovenci obožujemo*, cfr. <https://okusno.je/kuhinje-sveta/tega-o-bureku-zagotovo-niste-vedeli.html>

⁴⁷ La foto del graffito a p. 147.

⁴⁸ Cfr. <https://www.islamska-skupnost.si>, consultato il 5.5.2021.



Erzegovina e Kosovo dove l'islam è l'affiliazione religiosa numericamente più importante.

Il caso *burek* è semanticamente assai complesso e non riusciremo a riassumere qui tutti gli stimoli che ha evocato nel discorso scientifico degli ultimi quindici anni e tantomeno in quello pubblico e politico. Prima di concludere vale forse la pena riprodurre almeno quanto Forić (2014) sottolinea, ossia la questione cui abbiamo già fatto riferimento: la diversità di valori attribuiti a questo cibo in Bosnia ed Erzegovina, dove è privo di connotazioni negative, e in Slovenia. Da cibo cerimoniale la cui preparazione richiede elevate competenze in Bosnia, a cibo di strada in Slovenia assimilabile al *fast food*, il quale si è diffuso velocemente sostituendolo in buona parte o addirittura soppiantandolo anche in seguito alla trasformazione nelle modalità di assunzione del cibo nell'arco della giornata. Forić (2014, 76) termina il suo contributo menzionando un illustre personaggio che ci ricorda la diffusione del cognome Burek in Bosnia ed Erzegovina: nominato nel 1924, il primo *muderris* della *medrese* di Gazi Husrev-beg a Sarajevo si chiamava infatti Ahmed efendi Burek.⁴⁹

ČEVAPČIČ

Il termine *čevapčić* mostra per alcuni versi una fortuna simile al caso precedente. Confrontiamo innanzitutto i dati etimologici. Il termine «*čevapčić -a m 'na žaru pečen svaljek sesekljanega mesa (20. stol.)*» 'polpettina di carne trita alla griglia' (XX secolo) è un prestito dal cr., serb. *čevapčić*, diminutivo di *čevāp*, dal tur. *kebab* che denota un tipo di cibo a base di carne tritata. La parola turca deriva dall'ar. *kabāb* (SES, s.v. *čevapčić*).⁵⁰

Si tratta di un altro caso emblematico riconoscibile sia nelle prassi alimentari che nei processi di definizione di sé e/o dell'altro collettivi nella società slovena⁵¹. Di ciò non riusciremo in questa sede a dare conto in modo sistematico e approfondito potendo soltanto introdurre il caso. In modo parallelo al *burek* questo cibo inizia ad essere consumato più diffusamente nella seconda metà del XX secolo anche in Slovenia, dove però gli inizi della sua storia si collocherebbero negli anni Trenta del XX secolo, come già anticipato. I *čevapčići* tuttavia rimangono fortemente radicati nei Balcani e per eccellenza in Bosnia Erzegovina. Le *čevapdžinice*, solitamente piccoli locali in cui si consuma questo cibo veloce, spesso assieme allo yogurt, come anche il *burek* nelle *burekdžinice*, sono infatti molto diffuse nel Paese e, a Sarajevo ad esempio, si concentrano nella *Baščaršija*, la parte storica della città in cui le tracce del passato ottomano sono molto evidenti, anche grazie alla presenza di monumenti e di moschee di notevole pregio artistico risalenti al quel periodo.

Benché possiamo leggere oggi che i *čevapčići* appartengono ai 'cibi che noi Sloveni adoriamo',⁵² negli anni Ottanta si sarebbe verificato anche per questo elemento culturale, proveniente da altre regioni jugoslave, un atteggiamento di esclusione

⁴⁹ Cfr. anche la seguente pagina web consultata il 12.5.2021: <https://hanefijskimezheb.wixsite.com/bosna/post/2017/06/07/ahmed-ef-burek-basmuderis-gazi-husrev-begove-medrese-u-sarajevu>

⁵⁰ Consultato l'8.4.2021.

⁵¹ A tale proposito cfr. anche Mlekuž 2008, 141-142.

⁵² Tradotto dallo scrivente dall'originale sloveno *Jedi, ki jih Slovenci obožujemo, dal portale: https://okusno.je/kuhinje-sveta/okusi-sveta/bosanska-kulinarika.html*, consultato il 4.5.2021.



riguardante la sfera politico-ideologica e quindi di appartenenza nazionale (cfr. Slapšak 2016, 163).

Dal punto di vista delle dinamiche relative al peggioramento semantico si registrano alcuni dati pertinenti che andrebbero approfonditi oltre a quanto siamo riusciti a realizzare in questa sede. Sottolineiamo il fatto che Svetlana Slapšak, direttrice del Centro culturale serbo Danilo Kiš di Lubiana, riferisce di aver notato in alcune liste delle vivande slovene che i *čevapčiči* venivano rappresentati come *lulčki*, plurale del termine *lulček* corrispondente all' it. 'pisello'⁵³ diventando così metafora, nello stile del linguaggio infantile, dell'organo sessuale. Nella lingua colloquiale di Lubiana inoltre abbiamo notato l'uso figurativo del termine *čevap* riferito all'organo sessuale maschile, ma per il momento non disponiamo di dati più precisi che potrebbero tuttavia emergere nel prosieguo della ricerca.

Come accade per il cibo *burek* anche per *čevapčič* si registrano tentativi di innovazione che non sempre producono l'effetto voluto. Citiamo soltanto l'esempio di un locale di Lubiana che iniziò a offrire *čevapčiči* con tartufi come messo in luce da Trček (2014, 58), il quale cerca di darsi una spiegazione del fatto immaginando una logica di «come collegare il plebeo, profano e quotidiano con l'elitario, eccezionale e raro».

La denominazione di questa pietanza è riuscita a sconfinare ed è utilizzata anche in altri contesti linguistici europei. Non potendoci allontanare dallo spazio sloveno, date le finalità di questo studio, ci pare abbia senso ricordare almeno l'entrata del lemma nel vocabolario triestino ND in cui, s.v. *civapčici*, leggiamo 'rotolini di carne tritata, tipici della cucina serba e poi della Jugoslavia in genere'. Interessante il fatto che il termine abbia dato vita anche al seguente esempio nella fraseologia *andar a cevapčici* nell'accezione figurativa di 'andar a farsi benedire' (ND, s.v. *civapčici*). Benché il vocabolario faccia derivare il prestito dal croato, sarei propenso a considerare anche la trafila dallo sloveno dato che nel Triestino, come nel Goriziano e Udinese, è insediata la comunità linguistica slovena.

ALTRI CASI

È doveroso precisare che processi di degradazione semantica nello sloveno si costruiscono, come prevedibile del resto, anche su basi lessicali della gastronomia che non derivano da turchismi bensì da voci come *pasulj*, derivato dal serbo, in cui il significato originario è quello di 'fagioli', e derivato dal greco (SES, s.v. *pasulj*);⁵⁴ rappresenta in Serbia un cibo molto diffuso e popolare a base di fagioli in pentola, con cipolla e peperoncino dolce, un po' di carne affumicata come condimento e servito con la salsiccia. La fraseologia comprende vari esempi basati sul concetto *preprost/preprosto kot pasulj* 'semplice/elementare come il *pasulj*' (eSSKJ: s.v. *pasulj*);⁵⁵ si riproduce anche la relativa variante colloquiale non appartenente tuttavia alla lingua letteraria o standard *simpl kot pasulj*, usando per lo stesso significato un anglicismo molto diffuso in quel registro linguistico.

⁵³ <https://www.rtvsllo.si/kultura/novice/dr-svetlana-slapsak-v-sloveniji-so-cevapčice-v-90-letih-preganjali-danes-pa-po-njih-hrepenijo/394121>, consultato il 4.5.2021. Cfr. il videodocumento al minuto 5:00 della trasmissione (31. maj 2016 ob 12:00 Ljubljana, MMC RTV SLO, Televizija Slovenija).

⁵⁴ Consultato il 5.5.2021.

⁵⁵ Consultato il 5.5.2021.



CONCLUSIONI

Il quadro interlinguistico di un ristretto ma significativo *corpus* lessicale individuato nello sloveno contemporaneo ci ha consentito di produrre un tentativo di analisi individuando le vicende di acquisizione dei lemmi, in realtà tutti interlessemi, ascrivibili alla categoria dei *realia* culinari.

L'accoglimento di tali elementi lessicali nella maggior parte rappresenta il riflesso di profondi mutamenti storico-culturali e sociali. Questi si sarebbero verificati nell'arco di circa un secolo, ossia dalla prima guerra mondiale, e sono dovuti principalmente a fenomeni migratori avvenuti all'interno delle diverse compagini statali in cui gli Sloveni si sono trovati nel suddetto periodo.

L'interazione con il resto del mondo slavo meridionale e balcanico è divenuta molto intensa durante il periodo della Repubblica Socialista Federale di Jugoslavia (1945 – 1992, per la Slovenia fino al 1991) e in questo periodo sono entrati la maggior parte dei turchismi nella lingua e nella lessicografia slovena. Tale interazione ha vissuto sul piano sociale momenti diversi dal momento dell'indipendenza slovena. Già dagli anni Ottanta tuttavia assistiamo al manifestarsi di atteggiamenti ideologici nei confronti del resto delle società della ex Jugoslavia con conseguenti ripercussioni anche sul piano metalinguistico. Di riflesso si sono verificati fenomeni di peggioramento semantico a sfavore di vari turchismi e altri prestiti, di cui qui si è in parte discusso. Considerando l'insieme dei tratti semantici emersi, pare altresì che i *realia* trattati soffrano di uno stato di latente liminalità, come accade anche per altre categorie semantiche di turchismi già indagate nel nostro precedente saggio del 2014. Il caso *burek* esprime ciò in modo emblematico, come del resto la sua vita da cibo di strada, a buon prezzo, consumato velocemente e trasformato in varianti adattate al gusto della comunità accogliente. Di converso la consacrazione della *sarma* come cibo cerimoniale, nonostante la sua spiccata alterità, appare un aspetto altrettanto interessante che tuttavia non siamo riusciti ad approfondire.

Dopo ulteriori riflessioni siamo propensi cionondimeno a credere che il processo di degradazione semantica in sloveno sia facilitato nella categoria turchismi; a nostro avviso, sembrano rimanere sospesi in uno scenario di alterità anche per il fatto che sono messi costantemente alla prova da complessi di superiorità come noi vs. altri, primi vs. altri che, attraverso la lingua, sono in grado di produrre effetti dirompenti, vedasi l'uso di graffiti. Anche in questo intravediamo il carattere di liminalità prima annunciato. Del resto persino altri autori, vedi Trček (2014, 58), trattando tematiche parallele, parlano «di posizione liminale della “balcanicità”, che di primo acchito si manifesta ancora come una connotazione eternamente peggiorativa»,⁵⁶ tratto da cui il cibo veloce in questione, nelle sue continue trasformazioni e dinamiche concorrenziali di mercato, preferirebbe liberarsi.

Sarebbe infine interessante verificare a un livello più profondo, attraverso gli aspetti culturali evocati dai *realia* studiati, eventuali implicazioni nell'immaginario riferito al mondo turco ovvero 'orientale'.⁵⁷ Tenendo nondimeno in considerazione la complessità

⁵⁶ Dall'originale sloveno: *Gre za nenehen boj s konkurenco, spremembo okusov, a ob tem tudi z liminalno pozicijo »balkanskosti«, ki še vedno nastopa kot nekakšna na prvi pogled večna, slabšalna oznaka.*

⁵⁷ L'antropologo culturale sloveno Božidar Jezernik si è occupato di vari aspetti riconducibili a tale questione, rimando così alla sua ricca produzione bibliografica.



del problema che, presso gli Sloveni, affonda le radici almeno fino al XV secolo, epoca delle prime incursioni turche nelle regioni slovene, ci riserviamo in futuro di esprimerci in merito se saremo in possesso di dati attendibili. Possiamo comunque ipotizzare che, essendo i turchismi in questione, come molti altri del resto, mediati essenzialmente dal serbo-croato, tale immaginario possa riflettere prima di tutto i tratti riconducibili al contesto dei poli di irradiazione nei Balcani più in stretto contatto con gli Sloveni. Come già più volte messo in luce, in base alle vicende storiche, vale per le ex repubbliche e regioni autonome della Jugoslavia che, escluse Croazia e Vojvodina, in varia misura giocano un ruolo in questo discorso. Sappiamo infatti qualcosa di più sugli stereotipi riferiti all'Europa sud-orientale e balcanica che coinvolgono anche il discorso gastronomico. Infatti il patrimonio culinario che si pone come sfondo ai cibi annoverati in questo scritto riguarda in particolare i Paesi a lungo assoggettati all'impero ottomano, quindi Bosnia ed Erzegovina, Serbia, Kosovo, Montenegro e Macedonia, la cui tradizione gastronomica conserva molte pietanze denominate con nomi turchi.

Infine, la 'decostruzione critica dei discorsi balcanistici in Slovenia', prendendo in prestito la formulazione di Zevnik e Stanković (2008, 59), risulta ad ogni modo un atteggiamento scientifico diffuso e un impegno svolto da un folto gruppo di studiosi di varie discipline, come ho cercato di mettere in evidenza in questo studio.

L'ampio interesse suscitato dallo spazio storico-geografico e culturale qui trattato è dovuto ampiamente alla sua dimensione ibrida ed eterogenea. Su un terreno di lingua slava o albanese si innestano esperienze di varia natura, intensità e durata con il mondo ottomano che, per alcune di queste regioni, ha comportato anche una notevole interazione con la religione islamica: un complesso patrimonio che ancora oggi si conserva e tramanda. Considerato come una forma molto particolare di cultura sincretica nell'area di transizione tra Oriente e Occidente, tale patrimonio si è spinto inesorabilmente, anche attraverso gli usi alimentari e le relative denominazioni, fino alle regioni slovene più marginali e pertanto oltre lo spazio balcanico.

BIBLIOGRAFIA

Dizionari e *corpora*

DILI = Della Bella, Ardelio. 1785². *Dizionario italiano-latino-illirico : a cui si permettono alcune brevi istruzioni gramaticali, necessarie per apprendere la lingua e l'ortografia illirica* / opera del padre Ardelio della Bella. Ragusa: nella stamperia privilegiata. 2 voll.

<http://library.foi.hr/knjige/knjiga1.aspx?B=1&C=X01111&fl=t>

DQL = Megiser, Hieronymus. 1592. *Dictionarium quatuor linguarum. Videlicet, Germanicae, Latinae, Illyricae, (quae vulgo Sclavonica appellatur) & Italicae, sive Hetruscae* / auctore, Hieronymo Megisero. Impressum Graecii Styriae: à Iohanne Fabro (...).

<http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-RL06CTA6>

DSSDH = Murko, Anton Johann. 1833. *Deutsch-Slowenisches und Slowenisch-Deutsches Handwörterbuch : nach den Volkssprecharten der Slowenen in Steiermark,*



Kärnten, Krain und Ungarn's westlichen Distrikten. Deutsch-Slowenischer Theil. Grätz: Verlag der Franz Ferstl'schen Buchhandlung, Johann Lorenz Greiner, ([Grätz]: Druck und Papier von den Andreas Leykam'schen Erben).

<http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-T28EEL0U>

DWW = Gutsman, Ožbalt. 1789. *Deutsch-windisches Wörterbuch. Mit einer Sammlung der verdeutschten windischen Stammwörter, und einiger vorzüglichern abstammenden Wörter / verfasst von Oswald Gutschmann.* Klagenfurt: gedruckt und im Verlage bey Ignaz Aloys edlen von Kleinmayer (...).

<http://www.dlib.si/stream/URN:NBN:SI:doc-9OBDLIF/f8582488-9663-463f-885a-c9ba994b02f6/PDF>

ERHSJ = Skok, Petar. 1971-74. *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika. I-IV*, Zagreb: JAZU, Globus.

eSSKJ = *Slovar slovenskega knjižnega jezika 2016* [fonte elettronica]. 2017. Ljubljana: ZRC SAZU, Inštitut za slovenski jezik Frana Ramovša, Založba ZRC.

www.fran.si

ESSJ = Bezljaj, France. 1977–2007. *Etimološki slovar slovenskega jezika. I–V*. Ljubljana: Mladinska knjiga, ZRC SAZU.

Gigafida 2.0 = <https://viri.cjvt.si/gigafida/>

GS = Pohlin, Marko. 1792. *Glossarium Slavicum in supplementum ad primam partem Dictionarii Carniolici.* Viennae: literis Grosserianis.

<http://www.dlib.si/stream/URN:NBN:SI:doc-L97DJQKX/ba46f0ff-b359-4129-9835-e7417a616340/PDF>

MBTJ = Pohlin, Marko. [1781]. *Tu malu besedishe treh jesikov. Das ist: Das kleine Wörterbuch in dreyen Sprachen. Quod est: parvum dictionarium trilingue, quod conscripsit R. P. Marcus a S. Antonio Paduano Augustinianus discalceatus inter academicos operosos Labacenses dictus: Novus.* Laibach: gedruckt und zu haben bey Johann Friedrich Eger.

<http://www.dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-FU7E7FMB/9faefdeb-1bd3-483c-a915-02a92cf5e03d/PDF>

Mikl EW = Miklošič, Franc. 1886. *Etymologisches Wörterbuch der slavischen Sprachen : mit Berücksichtigung der anderen indogermanischen Sprachen und Dialekte, mit Nachträgen und einem Index der Wörter, die nicht als Schlagwörter auftreten.* Wien: W. Braumüller.

Mikl FMSS = Miklošič, Franc. 1867. *Die Fremdwörter in den slavischen Sprachen.* Besonders abgedruckt aus dem XV. Bande der Denkschriften der philosophisch-historischen Classe der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften. Wien: Aus der kaiserlichen-königlichen Hof- und Staatsdruckerei.

<http://mdz-nbn-resolving.de/urn:nbn:de:bvb:12-bsb10524176-7>



Mikl 1884-85 = Miklošič, Franc. 1884-85. *Die türkischen Elemente in den südost- und osteuropäischen Sprachen. (griechisch, albanisch, rumunisch, bulgarisch, serbisch, kleinrussisch, grossrussisch, polnisch.). Denkschriften der kaiserlichen Akademie der Wissenschaften*, Philosophisch-historische Classe. Wien. 34/1884. 239-326; 35/1885. 105-192.

Mikl 1888-90 = Miklošič, Franc. 1888-1890. *Die türkischen Elemente in den südost- und osteuropäischen Sprachen : (Griechisch, Albanisch, Rumunisch, Bulgarisch, Serbisch, Kleinrussisch, Grossrussisch, Polnisch)*. Nachtrag zu der unter dem gleichen Titel im XXXIV. und XXXV. Bande der Denkschriften gedruckten Abhandlung. Wien: F. Tempsky. (Separatabdruck; Denkschriften der Keiserlichen Akademie der Wissenschaften in Wien. Philosophisch-historische Classe; Bd XXXVIII). 1. Hälfte. - 1888. 1 – 88; 2. Hälfte. - 1890. 1 – 194.

ND = Doria, Mario e Nereo Zepner. 2012. *Il nuovo Doria. Grande dizionario del dialetto triestino storico etimologico fraseologico*. Revisione e ampliamento dell'edizione del 1987 a cura di Nereo Zepner. Trieste: MGS press. 2 voll.

RHJ1 = Iveković Franjo e Ivan Broz. 1901. *Rječnik hrvatskoga jezika*. Zagreb: Štamparija Karla Albrechta (Jos. Wittasek).

RHJ2 = Anić, Vladimir, *Rječnik hrvatskoga jezika*, Zagreb, Novi Liber, 1991.

RHSJ = Daničić, Đuro [et al.], 1880-1976. *Rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika. I-XXIII*. Zagreb: JAZU.

RPTJ = Nosić, Milan. 2005. *Rječnik posuđenica iz turskog jezika*. Rijeka: Maveda.

SES = Snoj, Marko. 2015. *Slovenski etimološki slovar* [Fonte elettronica] - 3., e-izd. - El. knjiga. - Ljubljana: Založba ZRC, Znanstvenoraziskovalni center SAZU.
<https://www.fran.si/193/marko-snoj-slovenski-etimoloski-slovar>

SNBSJ = A. Bizjak Končar et al. 2014. *Slovar novejšega besedja slovenskega jezika*. [fonte elettronica] A. Bizjak Končar, M. Snoj (a cura di). Ljubljana: Založba ZRC-ZRC SAZU.
<https://fran.si/iskanje?FilteredDictionaryIds=131&View=1&Query=%2A>

SNS = Pleteršnik, Maks. 1894-1895. *Slovensko-nemški slovar*. I-II. Ljubljana: Katoliška tiskarna.

SP 1935 = Breznik, Anton e Fran Ramovš (a cura di). 1935. *Slovenski pravopis*. Ljubljana: Znanstveno društvo.

SP 1950 = Ramovš, Fran et al. (a cura di). 1950. *Slovenski pravopis*. Ljubljana: SAZU-DZS.



SP 1962 = Bajec, Anton et al. (a cura di). 1962. *Slovenski pravopis*. Ljubljana: SAZU-DZS.

SP 2001 = Toporišič, Jože et al. (a cura di). 2001. *Slovenski pravopis*. Ljubljana: Založba ZRC-ZRC SAZU.

SR 1818 = Karadžić, Vuk Stefanović. 1818. *Srpski rječnik, istolkovan njemačkim i latinskim riječma / skupio ga i na svijet izdao Vuk Stefanović = Wolf Stephansohn's Serbisch-deutsch-lateinisches Wörterbuch = Lupi Stephani F. Lexicon serbico-germanico-latinum*, U Beču (Wien, Viennae), gedruckt bei den P. P. Armeniern.
<https://archive.org/details/srpskirjenikiso00karagoog/page/n14/mode/2up>

SR 1852 = Karadžić, Vuk Stefanović. 1852. *Srpski rječnik, istumačen njemačkijem i latinskijem riječima / skupio ga i na svijet izdao Vuk Stef. Karadžić*. U Beču: u štampariji Jermenskoga namastira [sic].
<http://digital.bms.rs/ebiblioteka/pageFlip/reader/index.php?type=publications&id=1255&m=2#page/32/mode/2up>

SSJ = Glonar, Joža. 1936. *Slovar slovenskega jezika*, Ljubljana, Umetniška propaganda.
<https://www.dlib.si/stream/urn:nbn:si:doc-fmmrzvri/7b88d690-7814-47e2-8041-67faee569b27/PDF>

SinSSJ = Snoj, Jerica et al. 2018. *Sinonimni slovar slovenskega jezika* [fonte elettronica]. Ljubljana: ISJ ZRC SAZU, Založba ZRC.

SSKJ = Bajec, Anton et al. (a cura di). 1970-1991. *Slovar slovenskega knjižnega jezika*. I-V. Ljubljana: SAZU.

SSKJ² = *Slovar slovenskega knjižnega jezika*. Druga, dopolnjena in deloma prenovljena izdaja Elektronska objava. [Fonte elettronica], Ljubljana 2014, ZRC SAZU, Institut za slovenski jezik Frana Ramovša.
www.fran.si

Article I. ST = Bradač, Fran, 1929, *Slovar tujk*, Ljubljana: Jugoslovanska knjigarna.

TDIR = Popović, Đorđe. 1884. *Turske i druge istočanske reči u našem jeziku*. Građa za veliki srpski rečnik [Beograd]: Srpsko učeno društvo. Glasnik, 59.

TSHJ = Škaljić, Abdulah. 1966. *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*. Sarajevo: Svjetlost.

TSPG = Petrović, Snežana. 2012. *Turcizmi u srpskom prizrenskom govoru*. Beograd: SANU, Institut za srpski jezik.



TVoc = *Treccani. Vocabolario* [fonte elettronica]. Roma. Istituto della enciclopedia italiana. <https://www.treccani.it/vocabolario>

VILIT = Parčić, Carlo A. 1858. *Vocabolario illirico-italiano. Compilato sui più recenti da P. Carlo A. Parčić del Terz'ordine di S. Francesco*. Zara: Pietro Abelić Editore-Librajo.

VSIS = Šlenc, Sergij. 2006. *Veliki slovensko-italijanski slovar/Grande dizionario sloveno italiano*. Ljubljana: DZS.

VST = Tavzes, Miloš et al. 2006. *Veliki slovar tujk*. Ljubljana: Cankarjeva založba.

STUDI

Bogataj, Janez. 1997. Hitra prehrana – dediščina in sodobnost, in: Dražigost Pokorn, a cura di, *Hitra hrana*, Ljubljana: Medicinska fakulteta, Inštitut za higieno, 7-20.

Caglar, Ayse S. 2011. McDoener. *Döner kebab* and the social positioning struggle of German Turks, in G. Baumann, S. Vertovec, a cura di, *Multiculturalism. Critical Concepts in Sociology. Volume III Multiculturalism in the Public Sphere: City and School, Markets and media*. London, NY: Routledge, 413-431.
https://www.academia.edu/5878844/McDoener_Döner_Kebab_and_the_social_positioning_struggle_of_German_Turks

Dapit, Roberto. 2014. *Tecnicismi sloveni dell'interlinguistica a margine delle vicende semantiche di alcuni turchismi*. In: Vincenzo Orioles, Raffaella Bombi, Marica Brazzo (a cura di): *Metalinguaggio. Storia e statuto dei costrutti della linguistica*. Roma: Il Calamo (Lingue, Linguaggi, Metalinguaggio Collana diretta da C. Vallini e V. Orioles), 469-493.

Forić, Gana. 2014. Burek in družbene vrednote. *Časopis za kritiko znanosti, domišljijo in novo antropologijo*, 42(255): 70-77.
<https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-TEZ1FUP9>

Godina-Golija, Maja. 1996. *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. Stoletja*. Maribor: Obzorja.

Godina-Golija, Maja. 1998. The influence of migration on the foodways of Slovene Styria in the twentieth century, in: Patricia Lysaght, a cura di, *Food and the traveller : migration, immigration, tourism and ethnic food : proceedings of the 11th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Cyprus, June 8-14, 1996*. Nicosia: Intercollege press, Department of Irish Folklore, University College Dublin, 241-245.

Godina-Golija, Maja. 1999. Primorski begunci in njihov vpliv na prehrano v Mariboru pred drugo svetovno vojno, *Traditiones* 28(1): 361-368.



- Godina-Golija, Maja. 2010. From gibanica to pizza: Changes in Slovene diet in the twentieth century. *Glasnik Etnografskog instituta SANU* 58 (2): 117-130
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0350-0861/2010/0350-08611002114G.pdf>
- Godina-Golija, Maja. 2014. Hrana in praznovanja. Meso in mesne jedi v prazničnih jedilnih obrokih na Slovenskem. *Etnolog* 24: 59-79.
http://sem1.ljudmila.net/files/etnolog/pdf/etnolog_24_godina_hrana.pdf
- Gingrich, Andre. 1998. Frontier Myths of orientalism: The Muslim World in Public and Poplar Cultures of Central Europe, in: B. Brumen e B. Baskar (a cura di). *MESS. Mediterranean Ethological Summer School, Vol. II, Piran / Pirano, Slovenia 1996*. Ljubljana: Inštitut za multikulturne raziskave, 99-127.
- Janović, Nikola. 2010. Balkanologike: teoretski prispevek k razumevanju vloge kulinarčne drugosti v kulturi Evrope ali zakaj je Balkan tako osovražen, čeprav ima tako okusno kuhinjo. *Dve domovini/Two homelands* 31: 97-118.
- Janović Kolenc, Nikola. 2016. Jugoslovanska kuharica. in: T. Petrović, J. Mlekuž, a cura di. *Made in YU 2015*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU (Zbirka Kulturni spomin, 4), 90-105.
- Josipovič, Damir. 2006. Pregled strukture selitvenih tokov iz BiH v okviru notranje-jugoslovanskih migracij v Slovenijo. *Annales. Ser. hist. sociol.* 16(2): 285-306.
- Kalčič, Špela. 2007. Slovenski muslimani: kdo so, organiziranost in državno-pravno normiranje v antropološki presoji. *Dve domovini/Two Homelands* 26: 7-29.
http://twohomelands.zrc-sazu.si/uploads/articles/1605011956_Spela%20Kalcic_slovenski%20muslimani.pdf
- Mlekuž, Jernej. 2008. *Burek.si?!. Koncepti / recepti*. Ljubljana: Studia humanitatis (Zbirka Varia).
- Mlekuž, Jernej. 2013. Kako je burek postal Turek. V deželi kranjske klobase. *Razglabljanja* 53(3-4): 51-56.
- Mlekuž, Jernej. 2017. "We asked for workers. We got bureks instead" Meanings and Material Significance of the Burek in Slovenia. *Ethologia europaea* 47(2): 72-86.
https://www.researchgate.net/publication/346319176_WE_ASKED_FOR_WORKERS_WE_GOT_BUREKS_INSTEAD_Meanings_and_Material_Significance_of_the_Burek_in_Slovenia/link/5f8e0a458515b7976f6fa2/download
- M., N. 2019. Slasten burek, ki je nastal kot hibrid dveh priljubljenih jedi. *Okusno.je*.
<http://okusno.je/novice/po-poteh-znanih-jedi/pica-burek-ljubljanski-spoj-vzhoda-in-zahoda.html>



- Paternu, Boris. 1990. Jernej Kopitar – Vuk Karadžić – France Prešeren, in: M. Dogo, J. Pirjevec, a cura di. *Vuk Stefanović Karadžić. La Serbia e l'Europa*. Trieste: EST, 53-59.
- Peco 2007 = Peco, Asim. 2007. *Radovi o turcizmima*. Sarajevo: Bosansko filološko društvo-ANUBiH-Bemust.
- Petrović, Tanja. 2016. Kava ali kaj se (nam) je zgodilo s časom. in: T. Petrović, J. Mlekuž, a cura di, *Made in YU 2015*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU (Zbirka Kulturni spomin, 4), 28-41.
- Pulvirenti, Luigi. 2016. Med jezikovno drugačnostjo in strategijami podomačevanja: izposojenke v slovenščini ter pomeni in raba besede *ful*, in Alojzija Zupan Sosič, a cura di, *Drugačnost v slovenskem jeziku, literaturi in kulturi / 52. seminar slovenskega jezika, literature in kulture*. Ljubljana: Filozofska fakulteta, Oddelek za slovenistiko, Center za slovenščino kot drugi in tuji jezik, 125-128.
- Radojičić, Dragana. 2010. Srpski specijaliteti na slovenačkej trpezi. *Traditiones* 39(1): 111-122.
- Rudovič Žvanut, Bojana. 2010. *Pomeni bureka v Sloveniji*. Diplomsko delo [Tesi di laurea]. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Fakulteta za družbene vede.
- Sket, Jakob. 1886. Turške besede v slovenščini. *Kres* VI/3: 253-266.
- Slapšak, Svetlana. 2016. *Kuhinja z razgledom. Eseji iz antropologije hrane*. Novo Mesto: Goga (Literarna zbirka Goga).
- Slapšak, Svetlana. *Vukov kuvar*.
<https://dkis.si/vukov-kuvar/>
- Stanković, Peter [2011]. Prispevek k politični filozofiji bureka na Slovenskem. T. Osvald (a cura di). *Ure popkulture. Balkan vrača pogled. Zbornik 4. kulturološkega simpozija*. [S. l.: Društvo kulturologov Kult.co, 2011], 67-77.
- Starec, Saša. 2007. Kuharske knjige in »slovenska kuhinja«, *Glasnik S.E.D.*, 47(1/2): 24-28.
- Trček, Franc. 2014. Liminalnost "balkanske" hitre prehrane ter inovativne strategije njene "evropeizacije". Čevapčiči s tartufi oder Euro-kebab?. *Časopis za kritiko znanosti* 42/255: 52-60.
- Vertot, Nelka et al. 2001. *Popisi na Slovenskem 1948-1991 in Popis 2002 / Censuses in Slovenia 1948-1991 and Census 2002*. Ljubljana: Statistični urad Republike Slovenije / Statistical Office of the Republic of Slovenia.
- Vogrinc, Jože. 2008. *Predburek (pardon, predgovor!)*, in J. Mlekuž, *Burek.si?!:* 7-9.



Zevnik, Luka e Peter Stanković. 2008. Jedilniki v Novih Fužinah. Hrana in procesi medkulturnih izmenjav v večetnični soseski. *Teorija in praksa* 45(5): 552-574.
http://dk.fdv.uni-lj.si/db/pdfs/tip20085_Zevnik_Stankovic.pdf

Sitografia

Centro culturale serbo = <https://dkis.si/vukov-kuvar/>

Okusno je = <https://okusno.je>

Popis 2002 = Statistični urad Republike Slovenije. Popis 2002.
<https://www.stat.si/popis2002/si/default.htm>