

## Извештај Комисије за преглед и оцену докторске дисертације

На основу члана 127 Статута Филолошког факултета Универзитета у Београду и члана 128 Закона о високом образовању, Наставно-научно веће Филолошког факултета, на седници одржаној 19. априла 2017. године, донело је одлуку о образовању Комисије за преглед и оцену докторске дисертације коју је Данијела Радоњић предала под насловом *Кулинарска лексика у савременом српском књижевном језику*. Након анализе садржаја докторске дисертације подносимо следећи

### ИЗВЕШТАЈ

#### I. ПОДАЦИ О КОМИСИЈИ

1. Комисију је именovalo Наставно-научно веће Филолошког факултета Универзитета у Београду, на седници одржаној 19. априла 2017. године.
2. Састав Комисије:
  1. Ментор: др Рајна Драгићевић, редовни професор за област савремени српски језик; изабрана у звање редовног професора 15. маја 2013. године, запослена на Филолошком факултету Универзитета у Београду;
  2. др Јелена Јовановић Симић, ванредни професор за научну област Српски језик, предмет Стилистика; година избора у звање: 2010; запослена на Филолошком факултету Универзитета у Београду;
  3. др Марија Ђинђић, научни сарадник; година избора у звање: 2014; запослена у Институту за српски језик Српске академије наука и уметности.

#### II. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ:

1. Име и презиме: Данијела Радоњић
2. Датум и место рођења: 10. VI 1978. године, Београд
3. Дипломирала је 2005. године на Филолошком факултету у Београду, на Групи за српски језик и књижевност.
4. Након завршетка студија радила је у Филолошкој гимназији у Београду као професор српског језика. Од 2007. године запослена је у Институту за српски

језик САНУ у Београду у звању истраживача приправника, и као обрађивач приправник ангажована је на пројекту 178009 Лингвистичка истраживања савременог српског књижевног језика и израда *Речника српскохрватског књижевног и народног језика САНУ*. Звање истраживача сарадника и лексикографско звање обрађивача добила је у децембру 2009. године.

Учествовала је на националним и интернационалним научним скуповима и објавила скоро двадесет научних радова и приказа. Један је од коаутора монографије *Саборно гробље у Сентандреји – прошлост и натписи* (Вуловић Н., Ђинђић М., Јовановић В., Радоњић Д., Стефановић Д. Е., *Саборно гробље у Сентандреји – прошлост и натписи*, Београд: Српска академија наука и уметности, Музеј Српске православне епархије будимске, Институт за српски језик САНУ, Службени гласник, 2012, настале у оквиру пројекта *Културни идентитет српске националне мањине у Мађарској*, који се остварио у виду међуакадемијске сарадње између Српске академије наука и уметности и Мађарске академије наука.). Учествовала је као стручни сарадник у приређивању и аутор је поглавља у монографији *Срби у будимској вароши Табан: према пописима из 18. века*, приредили: Вера Филиповић и Александар Рафаиловић, стручни сарадници на приређивању Марија Ђинђић, Владан Јовановић, Данијела Радоњић, Београд: Архив Србије, 2014).

Основно научно интересовање усмерено је ка проучавању лексиколошких и лексикографских питања српског језика.

### III. НАСЛОВ ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:

КУЛИНАРСКА ЛЕКСИКА У САВРЕМЕНОМ СРПСКОМ КЊИЖЕВНОМ ЈЕЗИКУ

### IV. ПРЕГЛЕД ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:

Докторска дисертација Данијеле Радоњић има 223 странице и садржи седам целина. Прво поглавље носи наслов *Увод* (стр. 1–17), друго поглавље *О корпусу и теоријским оквирима истраживања* (стр. 17–21). Треће поглавље посвећено је анализи лексичко-семантичких група (стр. 22–163). У четвртом поглављу истражују се фразеолошке јединице с кулинарском лексиком (стр.

164–175). Пето поглавље носи наслов *Поглед на савремено стање* (стр. 175–191). Шесто поглавље представља *Закључно разматрање* (стр. 191–211), а последња целина у раду резервисана је за *Литературу* (стр. 212–223).

## V. ВРЕДНОВАЊЕ ПОЈЕДИНИХ ДЕЛОВА ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ

Докторска дисертација Данијеле Радоњић посвећена је анализи лексике кулинарства у савременом српском књижевном језику представљене називима јела као најзначајнијем и најбројнијем сегменту кулинарске лексике. Основну грађу за формирање анализираног корпуса представљао је шестотомни *Речник српскохрватскога књижевног језика* Матице српске. Као контролни корпус послужили су једнотомни *Речник српскога језика* МС, *Речник српскохрватског књижевног и народног језика* САНУ и *Велики речник страних речи и израза*. Грађа за ову докторску дисертацију ексцерпирана је и из Вуковог *Рјечника*, *Речника угоститељства*, затим *Великог народног кувара* и приручника *Кухање за неупућене* како би се утврдиле тенденције развоја у овом сегменту лексике српског књижевног језика.

У уводном поглављу формулисани су предмет и циљ истраживања, а дат је и преглед историјата бављења овом темом уз навођење најзначајнијих радова релевантних за истраживање. Истакнуто је да лексички фонд који се односи на кулинарство формира посебну терминологију из једне од сфера свакодневног живота, да тај сегмент лексикона можемо посматрати и као терминологију одговарајуће струке, а да је управо повезаност сфера струке и свакодневног живота особеност наведеног лексичког подсистема (српског књижевног језика) и његових јединица. Изнети су резултати прелиминарног истраживања које је усмерило даљу ексцерпцију грађе, формирање корпуса и саму анализу.

У другом поглављу, које носи наслов *О корпусу и теоријским оквирима истраживања*, описана је грађа за истраживање, која је прикупљена из различитих извора (лексикографских приручника, стручне и популарне литературе, али и говорног језика и језика интернета као мешовите језичке форме на прелазу између писаног и говорног језика) како би адекватно представила

стање анализирани лексике у савременом српском књижевном језику. С обзиром на разнородност извора и природе језика у њима, у анализи су раздвојени, што пружа хронолошки увид у стање кулинарске лексике која именује јела. Тако је основни корпус за анализу ексерциран из *Речника српскохрватскога књижевног језика* Матице српске, као највећег довршеног речника српске стандардно-језичке норме, док су остали извори послужили за пратећу анализу савременог стања, дату у посебном поглављу. Указује се и на примењене критеријуме ексерпције грађе и њене класификације на лексичко-семантичке групе.

Следеће, треће поглавље, посвећено је исцрпној лексичко-семантичкој анализи кулинарске лексике која именује јела. Ово поглавље обухвата 10 потпоглавља посвећених појединачним лексичко-семантичким групама (лексеме које именују јела од меса, лексеме које именују јела од поврћа, брашна, јаја и сл., лексеме које именују јела од рибе, лексеме које именују течна, чорбаста и пихтијаста јела, лексеме које именују печено месо / печење, лексеме које именују месне прерађевине, лексеме које именују јела од теста: хлеб, називи јела од теста – тестиво и прилози од теста, лексеме које именују јела од теста – пите, лексеме које именују јела из религијске и народне обредне праксе). Указује се пре свега на порекло лексема, њихов семантички и деривациони потенцијал, адаптираност позајмљеница, лексикографску обраду анализираних лексема.

Четврто поглавље посвећено је испитивању фразеолошког потенцијала кулинарске лексике која именује јела. Регистровано је 27 лексема које се јављају као компоненте 102 фразеолошке јединице. Указано је на типове структурних облика фразеолошких јединица које укључују разматрану лексику, као и на забележене облике лексичког варирања структуре фразеологизма. Установљено је да је највећи број фразеолошких јединица формиран с компонентом **хлеб** (**крух**), што указује на значај хлеба у српској култури и животу појединца. У већини случајева значење кулинарске лексеме учествује у конституисању глобалног значења фразеологизма, представљајући тако носиоце семантичке трансформације, семантичке фокусе у фразеолошкој конструкцији.

У оквиру петог поглавља које носи назив *Поглед на савремено стање*, анализирана је лексика прикупљена из различитих извора који на репрезентативан начин дају увид у овај слој лексике, како би се стекао увид у тенденције развоја кулинарске лексике у српском језику. Установљено је да су

међу новом лексиком (која није забележена у основном корпусу за анализу) доминантне позајмљенице, а не речи настале домаћим творбеним средствима, уз указивање на незавршене процесе адаптације такве лексике у систем српског књижевног језика. Указује се и на ванјезичке феномене културне глобализације који се одражавају на кулинарство као део националне културе народа. Анализа заступљености Вукове кулинарске лексике у РСЈ показала је да 63% те лексике и даље чини језгро кулинарске терминологије и део основног лексичког фонда књижевног језика, наспрам 37% лексике Вуковог доба која се губи из употребе. Даље, резултати обављене анкете указали су на лексеме које се најчешће јављају у говору, сведочећи посредно и о заступљености јела њима именованих у српској кухињи: *сарма, пасуљ, купус, чорба, мусака, подварак, супа, паприкаш, ђувеч, гулаш, пребранац*. Установљено је да прототипичним јелима сматрамо јела од меса, као и да бројност позајмљеница међу најфреквентнијим називима јела доприноси слици о знатној заступљености кулинарске лексике страног порекла у српском језику.

Шесто поглавље носи наслов *Закључно разматрање*. Указује се на специфичну природу термина кулинарства, а нарочито назива јела, како представљају речи на граници између професионалног и општег језика, припадајући и једном и другом, што се одражава на њихово језичко понашање. У раду је анализирано 425 лексичких јединица из забележеног основног корпуса, не убрајајући ту и фонетске и морфолошке варијантне облике који су бројни и такође анализирани. Лексика је класификована у лексичко-семантичке групе према критеријумима намене, састава именованог јела, густине, текстуре и сл., при чему би најопштија подела била према сфери употребе лексике и јела њоме именованог (на свакодневну, општу и празничну, посебну). У овом поглављу су, затим, изнесени закључци истраживања.

## VI. СПИСАК НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РАДОВА КАНДИДАТА НА ОСНОВУ РЕЗУЛТАТА ИСТРАЖИВАЊА У ОКВИРУ РАДА НА ДОКТОРСКОЈ ДИСЕРТАЦИЈИ

1. **Радоњић 2013<sup>1</sup>**: Радоњић Д. О терминологији кулинарства у Речнику српскохрватскога књижевног језика Матице српске. *Савремени токови у лингвистичким истраживањима*, књига 1. Београд, 399–419.
2. **Радоњић 2013<sup>2</sup>**: Радоњић Д. О могућим утицајима енглеског језика на употребу појединих конструкција у српском језику (на примеру конструкција *број један* и *најбољи икад*). *Наш језик*, XLIV/3–4. Београд, 49–58.
3. **Радоњић 2014**: Радоњић Д. „Како се зове пита од кокоса?“ (О продуктивности неких творбених модела у називима пита). *Свет речи, часопис за српски језик и књижевност*, бр. 37–38. Београд, 25–30.
4. **Радоњић 2016**: Радоњић Д. Српска кујна је отворена и за суседе и за завојеваче. *Речи под лупом* (ур: Р. Драгићевић). Београд: Танеси.

## VII. ЗАКЉУЧЦИ ОДНОСНО РЕЗУЛТАТИ ИСТРАЖИВАЊА

Установљено је да су најбројније лексеме које именују хлеб и оне чине 18% анализираног корпуса, док лексеме које именују јела од житарица, брашна, теста чине укупно 52,5%. Јела са специјалном, обредном употребом представљају јела од житарица и теста, и указују на важну улогу таквих јела у исхрани домаћег становништва од најстаријих времена.

Закључено је да лексика која именује јела од житарица и њихових производа чини основу анализираног терминосистема, као што та јела чине основу исхране српског становништва.

Најмалобројнији су називи јела од рибе (2% анализирани лексике).

С обзиром на порекло лексике и питање настанка тих термина домаћим творбеним средствима и позајмљивањем, установљено је да домаћа творбена средства не показују већу продуктивност, а да тенденције развоја указују на позајмљивање као доминантан извор богаћења лексичког фонда кулинарске терминологије који се односи на називе јела, и практично непродуктивност домаћих творбених средстава. Другачију слику ове проблематике пружа лексика забележена у РМС пре свега неколико деценија, где ипак преовлађују речи

домаћег порекла. Тако нпр. међу називима јела од теста (хлеб, пите) лексика домаћег порекла чини више од 80%, а међу лексемама које именују месне прерађевине 68%. У анализираном корпусу укупан удео лексике домаћег порекла јесте 66%, наспрам 34% позајмљеница, што се и даље сматра високим степеном заступљености лексике страног порекла.

Позајмљенице долазе из различитих језика: турског, немачког, мађарског, француског, италијанског, грчког, руског, чешког, румунског, хебрејског.

Најбројније позајмљенице представљају турцизми (34%) и романизми (30%), а затим и германизми (21%).

Указује се на унутарјезичке и ванјезичке разлоге за позајмљивање, а затим и на тенденције развоја овог дела лексикона српског језика (повлачење ка периферији лексичког система књижевног језика слоја лексике који је маркиран територијално, повлачење варијантних облика, затим непродуктивност домаћих творбених средстава, улазак нових речи страног порекла у језик, тежња интернационализацији лексичког фонда који се односи на јела као најзначајнијег дела кулинарског терминосистема).

Установљено је да је анализирана лексика домаћег порекла претежно изведена, при чему је мотивациона база по правилу лако уочљива (деривати су мотивисани најчешће начином припреме јела или главним састојком, ређе семама изгледа, облика).

Заступљенији творбени форманти су суфикси *-ица*, *-(j)ача*, нарочито продуктивни у извођењу назива печеног меса, хлеба, пита. Иако су у појединим анализираним тематским групама издвојени заступљенији творбени модели, укупно посматрано, нема значајније продуктивности неког од њих.

Установљене су ограничене могућности творбеног и семантичког варирања кулинарске лексике која именује јела, што је приближава терминологији, а забележени деривати најчешће су релационе речи, придеви или деминутиви, аугментативи.

С обзиром на семантику деривата најчешће се јављају у значењу особе која прави/продаје оно именовано мотивном речју (*паштетар*, *ћевабџија*), места на коме се прави/продаје оно именовано мотивном речју (*ћевабџиница*, *шкембарница*).

Способност семантичке дисперзије веома је ограничена и већина лексема јесте моносемична (нпр. међу јелима од меса више од 70%), што је условљено терминолошком природом ове лексике, као и чињеницом да су у питању деривати и позајмљенице. Лексеме могу бити вишезначне у оквиру терминологије кулинарства, шире или уже схваћене.

Успостављање творбеног гнезда и учествовање у стварању фразеолошких значења (као што је то нпр. случај код лексема *чорба*, *јуха*, *супа*) указују на припадност лексема општем лексичком фонду.

Испитане су и могућности ступања у синонимске односе.

Број забележених фразеолошких јединица потврђује да је гастрономија важан извор фразеологије, а највећи фразеолошки потенцијал показале су лексеме *хлеб* и *крух*, што указује на њихов значај у појмовном свету заједнице.

На временској оси установљено је приметно померање утицаја језика даваоца од турског ка немачком, затим италијанском и француском, до савременог утицаја енглеског језика, који је, иако присутан у говорном језику, још увек на граници уласка у књижевни језик.

Указано је и на обраду кулинарске лексике у речницима српског књижевног језика и дата је лексикографска препорука за њену будућу обраду.

## VIII. ОЦЕНА НАЧИНА ПРИКАЗА И ТУМАЧЕЊА РЕЗУЛТАТА ИСТРАЖИВАЊА

У докторату Данијеле Радоњић по први пут је детаљно описана и из различитих углова анализирана лексика која се односи на називе јела у савременом српском језику. Кулинарска терминологија је класификована, а затим је одређен удео различитих тематских група у односу на укупан број лексема. Лексика је подељена и према пореклу, па је утврђен велики број лексема страног порекла, а затим је испитано из којих језика долазе страни термини. Разлози за позајмљивање су унутарјезички и ванјезички, па су и они побројани у раду. Домаћа лексика је описана из угла творбе речи, па је установљено да је углавном настала деривацијом. Побројани су творбени форманти и описана је њихова продуктивност. Ова лексика нема развијену полисемију и деривацију, али је она описана и утврђени су одређени модели семантичке и творбене дисперзије. Анализирана су творбена гнезда оних лексема из грађе које их



имају. Испитана је синонимија анализираних термина. Прикупљени су и описани и фразеологизми у чији састав улазе лексеме које означавају јела.

Сви ови подаци указују на чињеницу да је грађа свестрано анализирана. Подаци су проверени у речницима и другим приручницима, па су закључци поуздани и утемељени.

#### IX. ПРЕДЛОГ:

На основу укупне оцене докторске дисертације Данијеле Радоњић, Комисија предлаже да се кандидаткиња позове на усмену одбрану докторске дисертације *Кулинарска лексика у савременом српском књижевном језику*.

На поједине пропусте и мање недостатке, који су уобичајени пратилац овако обимних истраживања, Комисија ће имати прилику да укаже на усменој одбрани дисертације.

Београд, 17. мај 2017.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

---

1. Др Рајна Драгићевић, редовни професор

---

2. Др Јелена Јовановић Симић, ванредни професор

---

3. Др Марија Ђинђић, научни сарадник