

## ХЛЕБ У ФРАНЦУСКОМ И СРПСКОМ ЈЕЗИКУ – КРАТАК УВОД У ЕТНОГРАФИЈУ ГОВОРА<sup>1</sup>

**Сажетак:** У раду се реч *хлеб*, која означава једну од основних животних намирница у многих народа, посматра, у ширем смислу, кроз призму теорије културног сценарија, и у ужем смислу, кроз призму етнографије говора у француском и српском језику. Оба посматрана језика, поред опште лексема *pain* / *хлеб* (у генеричком значењу) имају и низ других речи којима означавају различите врсте ове намирнице у зависности од њеног састава и/или облика, дијалекта у којем се јављају, али и од непосредне комуникативне ситуације у којој је саговорници употребљавају, као и од специфичног дискурса условљеног културолошким контекстом у којем се поједине врсте хлеба припремају и користе. На корпусу прикупљеном из општих и фразеолошких речника, као и на основу постојећих радова који се баве истом или сличном тематиком, методом контрастивне анализе, приказаћемо основне лексичке инвентаре за означавање различитих врста хлеба у два језика и указати на различите димензије и говорне ситуације у којима се именица *pain* / *хлеб* јавља.

**Кључне речи:** хлеб, дискурс, лингвокултурологија, етнографија говора, француски, српски

On n'arrête pas le murmure  
Du peuple quand il dit: J'ai faim,  
Car c'est le cri de la nature:  
Il faut du pain, il faut du pain.  
(Pierre Dupont, *Muse populaire*)

- „Хлјеба, хлјеба, gospodaru!  
Ne vidjesmo davno хлјеба!“

(Иван Мажуранић, *Смрт Смаил-аге Ченгића, Харач*)

### 1. О етнографији говора кроз неке дискурсне особине лексема PAIN и ХЛЕБ

Етнографија говор(ењ)а или етнографија комуникације (Хејмз, 1980) полази од проучавања језика „језика у употреби“ и његових особености као средства комуникације унутар неке друштвене заједнице. Реч је о својеврсном типу соци-

<sup>1</sup> Рад је урађен у оквиру пројекта 178002: *Језици и културе у времену и простору*, који финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

олингвистичког приступа проучавању језику заснованом на односу лингвистике према социологији, антропологији и фолклористици. Проучавање посебности, које заговара етнографија говора, подразумева схватање и прихватање разлика у свакодневном понашању припадника различитих језичких заједница, уочавање сопственог етноцентризма који нас удаљава од других култура.

Иако овакав приступ подразумева превасходно проучавање непосредних говорних чинова, ми ћемо у овом раду покушати да покажемо да постоје одређене лексичке јединице које се могу посматрати кроз призму етнографије говора чак и када нису инкорпориране у шире комуникационе целине. Таква је лексема ср. *хлеб* /фр. *pain*, која у оба посматрана језика показује много сличности: кратка је и једноставна по гласовном устројству, употребљава се у свакодневној комуникацији, али има и своје место у духовном, друштвено-историјском и културном животу посматраних језичких заједница.

Хесе вероватно није имао на уму поставке етнографије говора када је рекао да насупрот компликованим, дугим и уображеним новопеченим туђицама стоје добре старе домаће речи, од којих је једна *хлеб*, речи које говоре о сећањима, представама и оптужбама једног народа, пуне речи које означавају нешто неопходно, незаборавно и незаборављено, свагдање и насушно (Хесе, 1986: 23–24). Колико поштовање човек гаји према хлебу најбоље показује чињеница да у највећем броју језика, међу којима су француски и српски, не постоји погрдна реч за ову намирницу. Многи Французи као и Срби дан почињу реченицом: „Qui va acheter du pain?“ □ „Ко иде по хлеб?“ и подједнако уживају у мирису свежег хлеба.

И док се у српском језику реч *хлеб* јавља у више облика – *хљеб*, *љеб*, *леб*, *лебац*, *крух*, *крув*, у зависности од регионалних особености и/или ситуационе условљености, француски језик познаје само облик *pain*, али зато поседује, према резултатима истраживања А. Валтер из 1955. и 1996. године, скоро четири стотине различитих назива (простих и сложених лексема) за различите врсте хлебова (Walter, 2000: 349). У српском језику такође постоје речи којима се означавају различити типови хлеба, али тај број не прелази 20 лексема.

Једно од обележја савременог српског говорног кода на највећем делу територије Србије јесте губљење гласа *х*, тако да именица *хлеб* у свакодневном говору добија облик *леб*. Иако нестандардна, ова појава се може приметити и у појединим стандардним облицима, као што је, на пример, врло фреквентна изведеница *лезилебовић* која уопште не постоји у облику *\*лезихлебовић*. Облик *лебац* среће се најчешће у војвођанским, *хљеб*, *љеб* у босанскохерцеговачким и црногорским, а *крух*, *крув* у хрватским говорима.

## 2. Симболичка, социјално-економска и естетска димензија хлеба у француском и српском језику

Нас је у овом раду занимао одраз односа према хлебу у свакодневном неформалном дискурсу припадника двају хришћанских народа, једног романског,

чија већина припада католичкој вероисповести, и другог словенског, већином православног. Пошли смо од хипотезе да ће се у оба језичка израза наћи истоветне или веома сличне конструкције које ће се ослањати преваходно на опште хришћанске и европске (класични језици) тековине, док ће се разлике појавити у доменима који одговарају културно-историјским особеностима сваке од двеју посматраних култура.

### 2.1. „Pain quotidien“ или „хлеб насушни“

Хлеб је у хришћанству света намирница: Исус Христ рођен је у Витлејему (Бет-лехем), „кући хлеба“, учио је своје следбенике да у Оченашу моле за, у француском језику, „pain quotidien“ □ ’хлеб свагдањи’ или ’хлеб свакидашњи’, односно, у српском, за „хлеб насушни“, а тим хлебом је нахранио свој народ.<sup>2</sup>

Већ у овом темељном делу који се односи на хришћанске тековине два посматрана језика, уочава се одступање у избору речи у молитви Богу оцу: док Французи моле за „хлеб свакидашњи“, дакле дневни, свакодневни, Срби моле за „хлеб насушни“, хлеб неопходан за живот, хлеб без кога се не може. Иако је старо, основно значење речи „насушни“ заправо „свакидашњи“, оно се у српском језику данас толико сузило и специјализовало, да више не припада уобичајеном свакодневном и профаном дискурсу. Француска реч је, напротив, уобичајена, део је свакодневног речника и означава нешто што се сусреће свакога дана, нешто уобичајено: *travail quotidien* ’свакодневни посао’, *vie quotidienne* ’свакодневни живот’, *journal quotidien*<sup>3</sup> ’дневне новине’.

Поред заједничке хришћанске основе, и француски и српски језик ослањају се и на тековине европске античке културе, наравно не увек у истим областима и у истом обиму. Међу многобројним речима, изрекама и изразима које је већина европских народа прихватила као своје културно наслеђе, јесте и израз „du pain et des jeux“ □ „хлеба и игара“, што је дослован превод лат. „panem et circenses“. Тако ће и Француз и Србин на исти начин формулисати оно што је потребно широким народним масама да би се њихова пажња држала далеко од истинских друштвених проблема: „Du pain et des jeux, et le peuple sera content“ / „Дај народу хлеба и игара и он ће бити задовољан“.

Поред ових заједничких основа, постоје и историјске и културолошке различитости које су условиле и разлике у односу према овој животној намирници па самим тим и на њено формално лингвистичко обликовање. Те разлике читују се не толико у састојцима, колико у облицима различитих хлебова и њиховој специфичној намени, одакле проистиче и генерисање низа

<sup>2</sup> А Исус им рече: „Колико хљебова имате?“ Они одговорише: „Седам и неколико рибица.“

И тада заповједи да народ посједа на земљи.

Онда узме оних седам хљебова и рибе, изрекне хвалу, преломи их и даде ученицима својим, а ученици их дадоше народу. И сви су јели и наситили се... А оних који су јели, било је четири хиљаде мужева, осим жена и дјецe (Нови Завјет, преузето из Јакоб, 1957: 115□116).

„Ја сам хлеб живи, који сиђе с неба; који једе од овога хлеба, живљеће ва вијек, и хлеб који ћу ја дати тијело је моје, које ћу дати за живот свијета.“ (Нови Завјет, Јеванђеље по Јовану, стр. 180).

<sup>3</sup> У Француској се штампају дневне новине под називом *Le quotidien*.

различитих језичких облика (простих и сложених лексема) којима се они именују.

## 2.2. „Pain d'égalité“ □ „хлеб једнакости“

У француској литератури хлеб је кроз историју имао најпре симболичку (вера у Исуса Христа, господара хлеба), затим социјално-економску и најзад естетску димензију. Позната је слика паришких жена у походу на Бастиљу, када је хлеб издигнут на ниво једног од суштинских узрока политичке, односно социјалне револуције.

*Le pain se lève!* Овако су се поздрављали француски сељаци у знак солидарности са енглеским који су се побунили против свог потлаченог положаја и против великаша који су им отели млинове, а исти поздрав могао се чути на улицама Париза у месецима пре јуриша на Бастиљу. На крају Револуције, пшеница је избацила све друго жито из Француске због једнакости – „égalité“. Револуција је бели хлеб, који је некада био привилегија богаташа, претворила у хлеб за сваког. Када је Гете 1792. на страни пруске војске учествовао у „кампањи у Француској“, приказао је границу између Немачке и Француске као границу између пшенице и ражи будући да је у Немачкој раж још увек била доминантна житарица у људској исхрани. Позната је његова реченица да је једног дана у немачком градићу наишао на црн хлеб и беле девојке, а да су сутрадан, на француској страни, девојке биле тамнопуте, а хлеб бео (Јакоб, 1957).

И у време Наполеонових похода, француски војници јели су хлеб који је био бољи од хлеба било које друге армије: био је бео, с врло шупљикавом средином и танком еластичном кором, будући да се правио од брашна које је прошло троструку мељаву.

Нико више није хтео да једе други хлеб до „хлеб француских господара“ и тако је, мање-више, и данас.

Данас се у Француској нарочита пажња поклања естетској димензији хлеба због чега се француски хлебови с правом сматрају празником за чула вида, мириса и укуса.

У српској литератури о хлебу постоји велики број радова, а његовој митолошко-религијској, обредној, ритуалној, симболичкој, нутритивној, социјално-економској и естетској димензији био је посвећен и посебан научни скуп □ *Традиционална естетска култура. Хлеб*<sup>4</sup>. Постоји и низ радова наших археолога и етнографа<sup>5</sup>, лингвиста и филолога<sup>6</sup>, историчара уметности и других који говоре о култури хлеба на просторима данашње Србије почев од доба неолитских цивилизација па све до данашњих дана, а у Пећинцима, недалеко од Београда, постоји музеј хлеба.

4 Скуп је организован на Универзитету у Нишу 2008. године у оквиру пројекта *Традиционална естетска култура* (публикација објављена 2010).

5 Видети, нпр. радове следећих аутора: И. Пантовић, М. Богдановић, О. Брукнер, М. Васић, Ш. Јовановић, П. Костић, Ш. Цобелј, Б. Ћупурдија, Ј. Тодоровић, А. Цермановић и др.

6 Посебно Н. Богдановић, А. Савић Грујић, И. Пантовић.

Значај ове животне намирнице у животу Срба огледа се у читавом низу правила традиционалне културе која су регулисала човеков однос према хлебу. У српској традицији ништа се пре хлеба не износи и не ставља на сто, односно синију, софру. Тиме се показује централни значај који ова основна животна намирница има у свакодневном животу и култури исхране нашег народа (Јовановић, 2010: 100). Посебно место заузимају тзв. обредни (култни) хлебови који као такви не постоје у француској традицији.<sup>7</sup>

### 3. Називи хлебова у француском и српском језику

У Француској хлеб добија име било по облику, било по саставу, било по месту где се меси и за чијим се специјалитетом сматра. Врло често се комбинују два или чак сва три елемента.

Свакако да је данас најчувенији француски хлеб *la baguette* (ср. *багет*(а) или *француски хлеб*<sup>8</sup> који, уз француску капу (fr. *berret basque*), ствара у свести странца слику типичног Француза. Истој породици хлебова припадају и *la flûte*<sup>9</sup> (регионална варијанта багета), *le pain* (у Паризу, исте дужине као багет, али дупло дебљи, у Ексу га зову *le gros pain* или *le restaurant*), *le bâtard* који представља комбинацију претходна два: дебљине је као *pain* а тежине као *багет* и *la ficelle*, нешто краћи од багета, тањи и дупло лакши. Заправо, реч је о дугачком и толико танком хлебу да има само корицу. Још два типа хлеба праве се у облику багета, један је *le pain chemin de fer* који је изобразан по дужини, а други је *le pain saucisson*, изобразан по ширини. Велики хлеб, *le boulot*, присутан нарочито на северу и западу Француске, подсећа на хлебове који су се некада пекли у српским селима за целу недељу. Такозвани *le bretzel* је бели хлеб чврсте средине и сјајне корице и по облику подсећа на прекрштене руке. Омиљени хлеб становника Финистера, *le chapeau*, направљен је од две обге које се сложе једна на другу и које, када се испеку, подсећају на шешир. *Le cordon* је хлеб од килограма који се пече у Бургундији и који је одгоре украшен траком од теста. Сплљоштено хлебно тесто, налик лепињи, под називом *le soufflame* (вар. *sous-flamme*), које је некада служило за пробу температуре у хлебној пећи, данас је посебно цењено у Ла Рошелу због своје благо надимљене ароме. Специјални хлеб из Турене, *la fouée*, округлао је и плљоснат па по облику подсећа на неку врсту погаче, пече се у јако загрејаној пећи што му обезбеђује изузетно реш корицу и меку средину. *La tabatière* (*la petite boule auvergnate*), хлеб настао у Оверњи, подсећа на лопту на чијем врху се налази равна површина налик капи. Помало личи на нашу *циповку*, али она нема капак. У Алзасу је омиљена *la tresse*, *плетеница*, која се и код нас прави од хлебног теста. Занимљиво је да су

<sup>7</sup> Осим *galette des Rois* који се припрема на Богојављење и који је заправо колач.

<sup>8</sup> Многи пекари у Србији не праве разлику између *багета* и *француског хлеба* (в. напомену на стр. 10).

<sup>9</sup> Већина назива француских хлебова преузета је из Walter, 2000: 346□359.

током колонизација у XVIII веку у Војводину стигли Французи из Алзаса па је сасвим могуће да су је они и донели у наше крајеве. *La fougasse* је хлеб карактеристичан за југ Француске: у хлебно тесто додаје се маслиново уље, а тај хлеб се први пече у пећници и служи пекару да правилно одмери температуру пећи. Корзиканци уживају у укусу хлеба под називом *la coupiette*, који се састоји од два лако раздвојива дела са поприлчно дебелом корицом. *Le pain bûcheron* прави се од више врста житарица и има храпаву кору, а *le pain Napoléon* (вар. *pain empereur* и *pain de Cherbourg*) има облик Наполеонове капе и познат је по томе што су га пекли шербурски пекари додајући у тесто морску воду, у време када је со била права реткост и самим тим имала веома високу цену. Хлеб направљен од мутмела, најфинијег белог брашна, тзв. *le pain brié*, меси се на посебан начин како би се из њега у потпуности истиснуо ваздух. Нарочито су га ценили морнари јер је могао дуго да се чува. *Le pain polka*, традиционалан хлеб у области Лоаре, спљоштен је и засечен у облику табле за играње даме, док је *le pain plié* (вар. *pain de Morlaix* и *pain de forain*) заправо „пресавијен хлеб“. *Le pain miraud* прави се било као велика лопта од 400 грама (циповка) било од осам малих слепљених хлеччића, налик земичкама, што веома личи на оно што се код нас у пекарама продаје под именом *звезда*, *сунце* или *маргарета*. *Le pain saumon* (*le pain boîte*) пече се у четвртастом калулу, код нас се обично зове „хлеб из калуна“, док је *le pain collier* (у Алпима га зову и *le coulas*) велики овални венац, налик на округлу плетеницу. Облик потковице има *le fer à cheval* (или *le pain porte-bonheur*) који је нарочито популаран у Франш-Контеу, у Вогезима и у Арденима. *La couronne de Bugey* (*couronne de Savoie*) прави се тако што пекар, приликом мешања, лактом направи удубљење у хлебу, затим га потпуно раздвоји рукама и тако пече. Корица овог хлеба је веома тамна, скоро црна. Још један хлеб по облику подсећа на венац, *la couronne bordelaise*, а састоји се од 7×8 земички скупљених у венац при чему средина остаје празна. *Le pain fendu* је под овим именом познат у Марсеју, у Воклизу (Vaucluse) га зову *le pain marseillais* (‘марсејски хлеб’), на југозападу Француске *la navette*, а на Корзици *cagitia*. У Алпима се посебно цени *le pain bouli* (или *le pain bouilli*) чија је технологија израде слична технологији прављења ђеврека. *La main de Nice*, у облику руке, али са само четири велика прста, пореклом је из Италије, а карактеристичан је по томе што се у брашно, поред воде, додаје и уље. *Le pain de Lodève* састоји се од делова различите величине и неправилног облика, а цена сваког дела обично се испише на саму кору. *Le pain de Beaucaire* је по облику идентичан нашој циповки, док је *le pain tordu* увијен као да се цеди и веома је сличан нашем *ролованом хлебу*. *Le pain ravaille* се некада правио од остатака теста и могао је имати било какав облик. На локалном наречју његово име значи ‘безвезни хлеб’. У новије време, међутим, у тесто се додаје сир те је некадашњи „безвезни“ постао веома цењен и тражен хлеб. *Le pain agenais* сличан је ономе који носи назив *le pain gascon*. Разлика је само у томе што је окрајак првог (пупушка) окренут надоле, а другог нагоре. *Le pain choine* (или *pain de chanoine*) некада се сматрао луксузом који се могао приуштити само за празнике будући да је садржао већу количину соли, која је у то време спадала

у луксузне намирнице. Бесквасни хлеб, тзв. *le pain azyme*, прави се без соли и танак је као папир. Од њега се данас праве хостије, а некада су се њиме печатила писма.

Према врсти брашна и састојцима, хлеб у Француској, као и у Србији, може бити *le pain bis* – црни хлеб, *le pain blanc* – бели хлеб, *le pain complet* – интегрални хлеб (богат влакнима и минералним солима), *le pain de campagne* – домаћи хлеб, *le pain de ménage (ordinaire)* – обични хлеб (онај јефтини, тзв. народни), *le pain de régime* (без соли) – дијететски.

У Србији, хлеб је традиционално добијао име по намени (нпр. чесница, вечерница, саборник), а затим и по облику (погача, у калуку, роловани, тост), саставу (интегрални, бели, полубели, црни), а у новије време и по месту порекла (новосадски, београдски). У последње две деценије XX века, хлебови добијају, с једне стране, „модернија“ страна имена, а са друге, имена која треба да подсети на традицију, кућну радиност и здраву исхрану. Према врсти (пореклу) брашна име је добио *овсеник* који се пече од овсеног брашна, од пшеничног, раженог и јечменог брашна нема речи деривата те се пеку *пшенични*, *ражени* (вар. *ражани*) и *јечмени*, као и *кукурузни хлеб* (проја не спада у основне видове хлеба). У новије време, на тржишту је присутан и хлеб од хељдиног брашна (Богдановић, 2010).

Пшенични хлеб је у нашем народу некада био редак, правио се за посебне прилике и то је обично била *погача* (Богдановић, 2010: 250–251). Данас се у српском језику, поред лексема *хлеб* и *погача*, чују и многе друге, углавном позајмљенице или калкови, а најприсутније су *француски хлеб*<sup>10</sup> (*багет*), *лепиња*, *сомун*, *чабата*, *земичка* (*кајзерица*) и *плетеница*, која, иако се прави од хлебног теста, спада у пециво, а не у стандардни хлеб (као уосталом и *кифла*, *переца*, *лакумић* и *проја*). Посебно у градским срединама популарни су *тост* и *двопек*, док се облик *пексимит* (двапут препечен хлеб – врста двопека), иначе турцизам, данас ређе сусреће иако је некада био омиљена врста хлеба коју су, на пример, војници носили на фронт. Данас га је скоро потпуно заменио облик *двопек*.

У зависности од територијалне припадности, говорници српског језика купују *београдски*, *сава*, *авала*, *моравски*, *манастирски*, *бачки* или *новосадски* хлеб. Они који посебно воде рачуна о здравој исхрани, а имају могућности да је себи приуште, определиће се за *руски*, *медитерански француски* или *царски хлеб*. У оквиру целокупне српске језичке заједнице *домаћи* хлеб је посебно цењен, док су *ловачки* и *рустикални* углавном присутни на београдском говорном подручју. И поред наизглед широког избора, Срби се, што због цене, што због укуса, углавном опредељују за неки од типова белог хлеба. Јер, како то каже наш поета међу лингвистима Недељко Богдановић, „у народу се често хвали црни хлеб, а купује бели; чезне за хлебом из пепела – који као сећање живи из детињства на селу, али се бира кифла или лепиња префињеног укуса, са адитивима“ (Богдановић, 2010: 253).

<sup>10</sup> У неким пекарама нема разлике између *француског хлеба* и *багета*, а у неким разлика постоји: *француски хлеб* је дебљи, а *багет* тањи.

Особеност српске језичке традиције везане за лексему хлеб огледа се понајвише у симболичкој димензији ове намирнице. Наиме, у српском језику присутан је већи број назива различитих обредних хлебова, што у француском корпусу нисмо нашли. Тако је *вечерница* славски хлеб у обичају повечерја, а *чесница* дугује име пракси дељења на делове (чести), што представља расподелу кућне среће о божићним празницима. Један од божићних хлебова је и *кућа са „укућанима“* од којих се нико не сме заборавити: ту су њива са житом, жетеоцима и змијом која носи клас у устима, виноград, тор, стадо са пастиром. *Саборник* симболизује окупљање сватова за свадбеним столом. У посмртним обичајима присутни су *крсник*, хлеб који за време посмртног обреда стоји на крстачи (Богдановић, 2010: 253), као и *паскурице*, хлеччићи умешени с мало свете водице, освећени на дан крсне славе, који се остављају на гробу.

#### 4. *Pain* / хлеб који то није

У француском језику постоји један број назива производа који у свом називу имају реч *pain*/хлеб, али који не спадају у стандардне хлебове. То су *le pain d'épice* – колач од ражаног брашна, меласе, меда и ароматичног биља, *le pain de Gênes* – колач од јаја, шећера, бадема, брашна, путера, ванил шећера и рума у који се додаје кирасао (сугаџао), као и *le pain à la grecque* – кекс присут кристал шећером.

У српском језику у ову категорију би спадао *милиброт* (или *милиброд*), немачка позајмљеница која је стигла у наш језик заједно са овим специјалитетом који се прави нарочито у Војводини и то од смесе брашна, јаја, млека, шећера и квасца којој се може додати и кандирано воће (ређе се додају чоколада у праху, ораси, бадеми...).

Многи Французи као и многи Срби воле *le pain brûlé* – реш печен хлеб, *прженицу*, а ако се хлеб стврдне и једни и други га исеку на кришке које затим умачу у измућена јаја и пеку: за Французе је то *le pain perdu* ('изгубљени хлеб'), за Србе *моче у јајима* или *поховани хлеб*.

#### 5. *Pain*/хлеб, *погача* у француским и српским изразима

Особена улога хлеба у животу људи огледа се не само у лексичком фонду већ и у изразима од којих су неки потпуно еквивалентни у два посматрана језика, док су други специфични за сваки језик понаособ.

Један број по облику и значењу истоветних или врло сличних израза у француском<sup>11</sup> и српском<sup>12</sup> језику потиче из заједничке припадности хришћанској религији која пропагира помирљивост и ненасиље као одговор на нечији насилан чин:

<sup>11</sup> Француски изрази преузети су из Maloux, 2009.

<sup>12</sup> Највећи број српских израза преузет је из В. Стеф. Карацић, 1985.



Si quelqu'un te lance une pierre, lance-lui du pain.

/ Ко тебе каменом, ти њега погачом..

Bon comme du bon pain / Добар као хлеб

У обе традиције, хлеб је симбол егзистенције, а зарађује се, најчешће, веома тешко:

Nul pain sans peine. / Нема хлеба без мотике.

Les mains noires font manger le pain blanc.

/ У ратара црне руке, а бела погача.

/ Из црне земље, бео хлеб.

И Французи и Срби сматрају да се истински успех у животу гради полако и стрпљиво:

Grain par grain, croît le pain □ Зрно по зрно погача

Али има и оних који нису задовољни оним што имају па траже „*преко хлеба погачу*“, на шта Французи имају и свој коментар: *Fou qui cherche meilleur pain que de froment* (‘луд је онај који тражи бољег хлеба од пшеничног’).

Највећи број израза са лексемом *хлеб* ипак је јединствен за сваки од два посматрана језика понаособ, при чему француски има педесетак таквих израза, а српски четири пута мање.

У већини српских израза, хлеб означава храну уопште, оно што је неопходно за људску егзистенцију, односно сам опстанак, живот: *радити за корицу хлеба, зарадити свој хлеб, јести хлеб са седам кора* (рударски), *нема за нас овде хлеба, треба ми као хлеб*. Иако није лако *јести туђ хлеб*, тј. бити неком на терету, бити издржавано лице, судбина многих младих у Србији данас је таква да силом прилика *једу хлеба без мотике* и, како то старији имају обичај да кажу, највише цене ону народну *лезу ’лебе да те једем*.

Код Француза, пак, *il faut gagner son pain soi-même pour savoir combien il coûte* (‘човек мора сам да заради за свој хлеб да би схватио његову вредност’), а додају и *de celui dont je mange le pain, je chante aussi la chanson* (‘опевам онога чији хлеб једем’).

У француском је дијапазон значења и употребе лексеме *pain* шири, али преовладава појмовна метафора ХЛЕБ (ДА)ЈЕ ЖИВОТ:

*A forte faim, il n'y a pas de pain dur* (‘у јаке глади, нема тврда хлеба’)

*En temps de famine il n'est pas de pain dur* (‘у време глади, нема тврда хлеба’)

*Il y a du pain partout* (‘свугде има хлеба’)

Човек је често принуђен да бира и у тим изборима, у француској култури, тврд хлеб се јавља као симбол материјалне оскудице, али духовне испуњености и душевног мира:

*Il vaut mieux du pain sec avec amour que poulet avec des cris* (‘бољи су сув хлеб и љубав него пиле и кукање’).

*Mieux vaut un morceau de pain avec la paix qu'une maison pleine de viande avec la*



*discorde* ('боље имати комад хлеба и мир, него кућу пуну меса и неслогу').

*Il vaut mieux avoir du pain sec en temps de paix que de la viande en temps de guerre* ('боље сув хлеб у миру, него месо у рату').

*Il vaut mieux pain sans nappe que nappe sans pain* ('боље хлеб без столњака, него столњак без хлеба').

За успешан, здрав и лагодан живот постоји неколико француских рецепата:

*Il faut avoir une bouche capable de manger n'importe quel pain et un dos susceptible de se plier à n'importe quel lit* ('треба имати уста способна да једу свакакав хлеб и леђа која се могу прилагодити свакаквом кревету').

*Nourris-moi de la chair d'aujourd'hui, du pain d'hier et du vin de l'année passée, et je dirai adieu aux médecins* ('нахрани ме данашњим месом, јучерашњим хлебом и прошлогодишњим вином и рећи ћу збогом лекарима').

*Il faut toujours avoir quelque chose à manger avec son pain* ('треба увек имати нешто за јело уз хлеб').

*Il faut manger moins de fromage que de pain* ('треба јести мање сира него хлеба').

*Près du pain, il y a toujours des miettes* ('крај хлеба увек има и мрвица').

Ипак, расипање и претерани луксуз, концептуализовани кроз метафору ВРУЋ/СВЕЖ ХЛЕБ ЈЕ ПРОПАСТ, знају да униште кућу и домаћина:

*Jeune femme et pain chaud font la ruine de la maison* ('млада жена и врућ хлеб су пропаст за кућу').

*Farine fraîche et pain chaud font la ruine de la maison / n'enrichissent pas la maison / aident la maison à descendre* ('свеже брашно и врућ хлеб су пропаст за кућу / не обogaњују кућу / помажу да кућа осиромашни').

## 6. Закључак

Хлеб представља основну животну намирницу како у француској тако и у српској култури. Лексема ср. хлеб/ фр. pain има и своје место у духовном, друштвено-историјском и културном животу посматраних језичких заједница, те се сусреће како у свакодневном неформалном говору, тако и у специфичним дискурсима везаним за одређене друштвено-историјске прилике, традиционалну културу и обичаје.

У француском свакодневном језику постоји далеко већи број лексема, било простих, било сложених, којима се именују различите врсте хлеба, а имена се дају на основу састава, облика или места порекла, што је најчешће случај и у српском.

У религиозном дискурсу, Срби моле за хлеб „насушни“, а Французи за хлеб „свакидашњи“.

У српском језику постоји релативно мали број лексема за означавање врста хлеба, али именица *хлеб* улази у велики број синтагматских склопова<sup>13</sup> који-

<sup>13</sup> Од којих неки већ полако прерастају у сложене именице.

ма се дефинишу различити типови производа који припадају категорији хлеба. Већина синтагматских склопова су новијег порекла и датирају из последње две деценије XX или с почетка XXI века.

У српској језичкој традицији постоји више врста обредних хлебова што у француском није случај.

И француски и српски језик имају устаљене изразе са лексемом *хлеб*, при чему је број таквих израза у француском четири пута већи него у српском.

Ниједан од два посматрана језика нема погрдан израз за лексему *хлеб*.

## Литература

- Богдановић, Н. (2010). Мотивациона основа творбе речи у вези са хлебом. У *Традиционална естетска култура. Хлеб*. Др Драган Жунић (прир.), 249□254. Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитета у Нишу
- Jacob, H. E. (1957). *6000 godina kruha* (preveo Dragutin Perković). Zagreb: Kultura.
- Јовановић, Б. (2010). Обедни и обредни хлеб. У *Традиционална естетска култура. Хлеб*. Др Драган Жунић (прир.), 97□106. Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитета у Нишу.
- Карацић, В. Ст. (1985). *Нови завјет Господа нашега Исуса Христа*. (прев. В. Стеф. Карацић). Београд: Просвета – Нолит.
- Карацић, В. Ст. (1985). *Српске народне пословице*. Београд: Просвета – Нолит.
- Maloux, M. (2009). *Dictionnaire des proverbes, sentences et maximes*. Paris: Larousse.
- Ray, A. (2000). *Dictionnaire historique de la langue française*. Paris: Dictionnaires Le Robert.
- Trésor de la langue française informatisé, доступно на : <http://atilf.atilf.fr/dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?13;s=1788189795;r=1;nat=;sol=2>; [25. август 2013]
- Хајмз, Д. (1980). *Етнографија комуникације* (превео Милорад Радовановић). Београд: БИГЗ.
- Hese, H. (1986). О речи „hleb“ (превео Војислав Деспотов). *Домети*, 44 (год. 13), 23□24.
- Walter, H. (2000). *Le français d'ici, de là-bas*. Paris. Le Livre de Poche.

Snežana Gudurić

## **LE PAIN EN LANGUES FRANÇAISE ET SERBE – PETITE INTRODUCTION À L'ETHNOGRAPHIE DE LA PAROLE**

### Résumé

L'ethnographie de la parole sousentend l'étude de la langue dans son usage, des particularités dans les comportements quotidiens linguistiques des autres, mais aussi un regard nouveau sur soi-même et ses propres comportements linguistiques. Bien que cette approche implique principalement l'étude des actes de langage directs, le présent article montre qu'il est possible d'étudier certaines unités lexicales à travers le prisme de l'ethnographie de la parole, même si elles ne sont pas situées dans un contexte plus large. Nous avons présenté le cas du lexème fr. *pain* / sr. *hleb* qui occupe une position particulière dans la vie quotidienne, mais aussi spirituelle et culturelle des communautés linguistiques observées. On trouve les formes fr. *pain* / sr. *hleb* dans le discours informel, mais aussi dans les discours particuliers liés aux circonstances socio-historiques spécifiques, à la culture, au folklore et aux coutumes traditionnels. Le français, par rapport au serbe, possède un nombre supérieur de lexèmes désignant les différentes espèces de pain, lesquels sont construits à la base des ingrédients, de la forme ou du lieu d'origine, ce qui est le cas le plus fréquent en serbe aussi. Pourtant, en serbe, le lexème *hleb* fait partie d'un nombre important de tours syntagmatiques indiquant les différents types de produits entrant dans la catégorie de *pain*. La plupart de ces tours syntagmatiques sont d'origine récente, datant des deux dernières décennies du XXe ou même du début du XXI e siècle.

Dans le discours religieux, les Serbes prient pour le „*hleb nasušni*“, tandis que les Français le font pour le „*pain quotidien*“.

Dans la tradition linguistique serbe, à la différence du français, il existe plusieurs types de pain rituel.

Les deux communautés linguistiques étudiées, ont des expressions idiomatiques contenant le lexème *pain/hleb*, le nombre de ces expressions en français étant quatre fois plus élevé que celui en serbe.

Aucune des deux langues observées n'a pas de terme péjoratif pour le *pain/hleb*.

[guduricsn@gmail.com](mailto:guduricsn@gmail.com)