

IL CONTATTO LINGUISTICO SLAVO-ROMANZO ATTRAVERSO IL LESSICO CULINARIO ISTRIANO

Suzana Todorović, Facoltà di Studi educativi dell'Università del Litorale, suzana.todorovic@upr.si

David Bizjak, Facoltà degli studi umanistici dell'Università del Litorale, david.bizjak@fhs.upr.si

Original scientific paper

DOI: 10.31902/fll.45.2023.5

UDC: 811.163.42'282:641.5(497.5Istra)

Sintesi: Nel presente contributo si andrà ad illustrare il contatto linguistico slavo-romanzo sulla scorta di una selezione di espressioni istriane tratte dall'ambito culinario, che risultano essere di uso comune tra i parlanti di dialetto istrosloveno. Oltre alla varietà savrina del dialetto istriano, questi ultimi parlano anche il sottodialetto risanese, entrambi idiomi rilevabili unicamente nell'entroterra delle città costiere slovene. Il dialetto istrosloveno è ormai da secoli in contatto con l'istoveneto, che fino a non molto tempo fa rappresentava la lingua istriana principe in cui tutti, in Istria, solevano comunicare. Appartenente al gruppo dei dialetti veneti, il dialetto istoveneto fu introdotto in Istria ad opera della Serenissima a partire dal X secolo. Lo specifico status sociolinguistico che lo caratterizzava favorì nel tempo un intenso contatto tra gli idiomi di matrice slava e quelli di matrice romanza, che si tradusse nell'incessante acquisizione di prestiti romanzi da parte della popolazione rurale di origini slave per influsso della lingua istoveneta parlata nei centri urbani. Tale commistione si manifesta tuttora in diversi ambiti, a livello di prestiti lessicali, calchi, ordine dei costituenti della frase e sintassi. In questo articolo si procederà pertanto a una disamina etimologica dei prestiti lessicali romanzi rilevati nelle località di Sant'Antonio, Carcase, Boste, Antignano, Bertocchi, Saredo e Pomiano¹ durante una serie di ricerche dialettologiche sul campo, nel cui ambito sono stati attestati non solo singoli elementi lessicali, ma anche racconti in dialetto che gettano luce su alcune curiosità legate alla storia della cucina istriana e alle abitudini alimentari degli istriani. Nello specifico, i dialettofoni sono stati chiamati a rendere conto del lessico culinario sulla scorta di un questionario composto da 40 concetti afferenti al campo semantico "cibo e bevande", dopodiché, anche avvalendosi di opportuna letteratura scientifica di riferimento in ambito dialettologico ed etimologico, si è passati alla fase di estrapolazione dei romanismi e relativa giustificazione etimologica.

Parole chiave: dialetti, istrosloveno, istoveneto, romanismi, interferenza, Istria slovena, etimologia

¹ Sveti Anton, Krkavče, Boršt, Tinjan, Bertoki, Šared e Pomjan.

1. Introduzione

Elemento caratterizzante dell'Istria è l'amalgama di nazionalità, culture, usi e costumi, nonché di lingue, dialetti e delle colorite espressioni che vi appartengono, che intrecciate come sono l'una all'altra danno una parvenza di coesione e indissolubilità pur avendo magari origini diverse. A partire da una corretta interpretazione del materiale linguistico disponibile è però possibile risalire al frangente storico in cui gli istriani mutuarono una data parola dalle lingue dei vari governanti succedutisi nelle loro terre piuttosto che dai dialetti vicini. Alcuni di quei forestierismi e certe espressioni "autoctone" sono poi gradualmente caduti in disuso, fenomeno che si suppone sia dovuto in ampia misura al venir meno di determinati oggetti, usanze e abitudini di vita, altre parole hanno invece acquisito nel corso del tempo una nuova veste e altre ancora, infine, negli ultimi secoli si sono viste slittare sempre più verso la lingua standard (slovena, croata e/o italiana) dal punto di vista fonetico.

La più autentica testimonianza circa il significato e il ruolo che ebbero tanto i popoli avvicendatisi in Istria quanto i relativi idiomi è data proprio dai dialetti istriani, ben sei nell'intera penisola: si rilevano infatti l'istrioto o dialetto istroromanzo, che ormai sopravvive in appena sei località dell'Istria croata, il dialetto istrorumeno, portato appunto da popolazioni rumene nel XVII secolo, il dialetto montenegrino parlato nel paesino croato di Peroj², anch'esso introdotto – in questo caso dai montenegrini – nel XVII secolo, e infine il ciacavo, l'istrosloveno e l'istroveneto.

Sul piano linguistico l'Istria slovena vede dunque un connubio di tradizione slava e romanza, che tuttora trova corrispondenza nella caratteristica dicotomia tra realtà urbane e rurali. Nella regione istriana la tradizione linguistica di matrice slava prese piede quanto meno a partire dal VII secolo d.C., quando gruppi di Slavi iniziarono a insediarsi nell'entroterra dei centri costieri della penisola, mentre di molto antecedente è la tradizione romanza, che rimanda alla romanizzazione dell'Istria. Nell'arco di un secolo da quando si era stabilita in quelle terre, la popolazione locale di origini slave plasmò il dialetto istrosloveno, che alla luce di una serie di peculiarità nella produzione dei suoni si suddivide in due varianti, risanese e savrina, le cui rispettive zone d'uso sono divise dalla linea immaginaria che congiunge gli abitati di Bertocchi, Maresego³ e Sassetto⁴.

Nelle interazioni con la gente di città, dapprima di lingua istroromanza e in seguito istroveneta, furono immancabilmente gli istriani di origini slovene ad adattarsi, essendo nella maggior parte dei casi bilingui a differenza degli abitanti di Capodistria, Isola e Pirano, che parlavano per lo più un unico idioma in virtù

² Peroj.

³ Marezige.

⁴ Zazid.

del maggior prestigio sociolinguistico accordato fino alla fine della Seconda guerra mondiale all'istroveneto. Simili dinamiche si riflettono oltretutto in due fenomeni speculari, ossia i molti prestiti romanzi rinvenibili nel dialetto istrosloveno a fronte dell'esiguo numero di slovenismi presenti nelle parlate romanze del litorale.

Nel secondo dopoguerra le città dell'Istria slovena vissero un vero e proprio ricambio demografico che portò allo stravolgimento della fisionomia architettonica, culturale e linguistica di quello che un tempo costituiva un tessuto sociale di matrice prettamente romanza e le fece rinascere all'insegna di valori nuovi e di uno stile di vita quanto mai diverso. Le case italiane rimaste disabitate accolsero immigrati provenienti da altri contesti culturali, che inondarono le vie delle città con le loro lingue e parlate dialettali andando a sovrastare la lingua madre dei pochi cittadini autoctoni ormai rimasti. Ancora oggi tanto il dialetto istrosloveno dell'entroterra quanto l'istroveneto della costa tengono testa con caparbietà ai nuovi scenari, quasi a voler perpetuare l'ormai millenaria rivalità tra la popolazione urbana di origine romanza e quella rurale invece di origine slovena.

2. Cenni sulla storia della gastronomia istriana

La cucina istriana è frutto della varietà paesaggistica della regione, del suo clima e delle usanze culinarie portate nella penisola istriana dai molti popoli che in passato vi si avvicendarono: ecco come hanno fatto a nascere piatti unici nel loro genere, difficilmente rinvenibili in altre parti del mondo. Pur avendo le proprie origini nell'ambiente naturale in cui è immersa (si pensi, ad esempio, all'uso di piante spontanee, erbe aromatiche, verdura di stagione, frutti di mare ecc.), la cucina istriana riunisce in sé anche piatti e ingredienti che in queste terre si fecero strada al tempo del feudalesimo francese e tedesco, peraltro affiancati da pietanze di tradizione mediterranea e da altre ancora introdotte dagli Slavi a partire dal VII secolo. Anche la gastronomia veneziana ebbe un notevole peso sulle preparazioni locali, essendo estremamente fantasiosa e variegata in virtù delle materie prime provenienti da ogni angolo del mondo, su cui svettavano verdure fresche, selvaggina, carni varie, olio d'oliva, vino, svariati tipi di pesce, scampi e quant'altro ancora. In passato anche le tradizioni gastronomiche della penisola istriana erano disgiunte: da un lato vi era la cucina di mare, dall'altro quella di campagna, laddove la prima si basava ampiamente su pesce, molluschi e frutti di mare e la seconda su carne, verdure e in generale piatti più sostanziosi. Oggi questa contrapposizione è venuta meno, tant'è che è possibile parlare di un'unica cucina regionale istriana: se infatti un tempo tra gli ingredienti dei piatti della tradizione figuravano immancabilmente olio d'oliva, farina di grano, verdura ed erbe spontanee, in un secondo momento vi si sono accostati anche farina di mais, fagioli, pomodori e patate (Pucer 2019, 12-13).

I prodotti agricoli e altri beni tipici delle campagne venivano venduti in città anche da ragazze o donne di famiglia che non si occupavano dei mestieri savrini propriamente detti: erano le cosiddette *vendurigole* ‘rivendugliole’, che si recavano al *plec* ‘mercato’ di Capodistria, Isola e Pirano a vendere *jejca* ‘uova’ e verdura, tra cui *špinaca* ‘spinaci’, *bledeš* ‘bietole’, *redic* ‘radicchio’, *kavoli* ‘cavolfiori’, *kapus* ‘cavoli cappuccio’, *reče* ‘valeriana’, *salatina* ‘insalatina’, *bešiljak* ‘basilico’ e altro ancora. Nelle cittadine del litorale le donne dell’entroterra vendevano anche frutta di ogni sorta, tra cui *fruške* ‘pere’, *romaline* ‘albicocche’, *pomikake* ‘cachi’ e *fragole* ‘fragole’. Una signora di Bertocchi ricorda tra l’altro che a Capodistria sua nonna non vendeva solo uova, frutta e verdura, ma anche conigli, galline, grappa e vino.

In città la gente di campagna si procurava pesce e molluschi di vario tipo, perciò una volta a casa alcuni cucinavano anche orate, branzini, cefali, nonché brodetto, seppie e sarde *na šavor* ‘in savor’, tutti piatti che andavano ad arricchire una cucina tradizionale fatta di verdure crude o cotte, cibi sostanziosi come *fuži* ‘fusi’, gnocchi, polenta, pane e *fritaje* ‘frittate’ varie con piante di stagione, tra cui *peski* ‘germogli di aglio’, asparagi selvatici e radicchietto (Pucer 2019, 12, 165, 19).

Nel passare in rassegna i ricordi dei pasti dei tempi che furono, gli istriani accennano spesso alla *mineštra*, un piatto tuttora preparato di frequente, e in particolare parlano di *paštofažoj* e *bobiči* – rispettivamente un minestrone con patate, fagioli e pastina e un altro a base di mais novello, patate e fagioli, con l’aggiunta di un osso di prosciutto – oltre a minestre di verdure e *jota*, quest’ultima preparata con crauti, fagioli, patate e carne di maiale affumicata. Di domenica al posto della minestra c’era la *župa* ‘brodo’, quasi sempre di cappone o gallina, raramente di manzo, e di secondo si mangiava il lessato avanzato dal brodo, accompagnato da verdure di stagione (Pucer *ibid.*).

Nelle campagne di Isola i più anziani tra gli abitanti di Baré, Saredo, Settore, Malio, Nosedo e Corte d’Isola⁵ mantengono tuttora vive alcune usanze, come ad esempio i canti di Carnevale, la *veja* ‘veglia funebre’ e la “buona mano” di Capodanno, tradizione secondo cui la mattina del primo giorno dell’anno si donano ai bambini noci, mandorle, fichi secchi, arance ecc.⁶ In queste località, tra l’altro, si preparano ancora alcuni piatti tipici istriani a base di asparagi

⁵ Baredi, Šared, Malija, Nožed e Korte.

⁶ In dialetto istrosloveno l’espressione “buona mano” rimanda (ancora oggi) a fortuna, prosperità e accezioni affini, riflettendo in tal senso il significato della formula di saluto pronunciata il primo giorno dell’anno. Si tratta di un calco dall’istoveneto **(par) la bonaman*, a sua volta derivante dall’espressione dialettale in uso nel Nord Italia (*la bonaman*, nata per derivazione paretimologica dalla parola che designava la mano così come rinvenuta nel romanzo **bonŭ măně* ‘buongiorno’, parte della formula di saluto pronunciata nei giri porta a porta per gli auguri di Capodanno (Furlan 2019).

selvatici e finocchio, e spesso si servono anche *bobići* ‘minestra di mais novello’, *čežama* ‘pesce marinato’,⁷ *bakala na belo* ‘baccalà in bianco’ e un primo detto *nakelda* che consiste in ‘gnocchi affusolati con pancetta o prosciutto e santoreggia fresca’. La gente del posto insaporisce tutte queste pietanze con gli aromi della zona, preferendo inoltre al soffritto di farina il lardo battuto e *uje* o *ulje* ‘olio d’oliva’, anche indicato come *zatecat* ‘battuto’. Tra i dolci la fanno da padrone il *koncan* ‘pane dolce’, le *fritle* ‘fritole, frittelline tonde’ e i classici *hroštoli* istriani ‘sottili e friabili sfoglie tagliate a rettangoli e poi fritte, servite con una spruzzata di zucchero a velo (in Italia variamente noti come chiacchiere, bugie, frappe, lattughe ecc.)’ (Morato 1998, 6, 7).

3. Metodo d’indagine

Il lessico dialettale e i racconti, anch’essi in dialetto, oggetto del presente contributo sono stati registrati nel corso delle ricerche dialettologiche sul campo condotte a Sant’Antonio, Carcase, Boste, Antignano, Bertocchi, Saredo e Pomiano, tutte località in cui si parla il dialetto istrosloveno, un idioma appartenente alla famiglia delle lingue slave. L’indagine, che oltre ai racconti ha portato ad attestare anche singoli elementi lessicali e fraseologici sulla scorta del questionario predisposto, ha visto il coinvolgimento di trenta (circa 4 in ogni località presa in esame) parlanti attivi del dialetto, che coltivano questa loro madrelingua su base quotidiana, nella cerchia familiare e negli scambi tra amici.

Determinante anche ai fini della presente ricerca è stata la traccia fornita dal questionario bilingue (sloveno/italiano) costituito da 1.525 domande variamente suddivise in 15 campi semantici e relativi sottocampi: fenomeni atmosferici; configurazione del terreno; tradizioni e istituzioni (domande generali, religione, vita sociale, mezzi di trasporto, mestieri, tipi di negozi); corpo e malattie (domande generali, cure); aggettivi numerali e descrittivi; scorrere del tempo e calendario; vita, matrimonio e famiglia; casa e podere; vestiario e accessori (indumenti maschili, indumenti femminili, indumenti intimi femminili, calzature, accessori vari, tipi di tessuto); cibi e bevande; sentimenti ed emozioni; olivicoltura e torchiatura; pollame; verdura, frutti, alberi da frutto e altre piante; animali ed insetti.

Le espressioni dialettali di ciascuna località sono state raccolte singolarmente sulla scorta del questionario con riferimento alla parte incentrata sul campo semantico “cibo e bevande”, che contiene 40 concetti.

Nella successiva fase di ricerca le espressioni dialettali raccolte sono state interamente trascritte secondo l’alfabeto fonetico sloveno e i (ventidue) romanismi così rilevati sono stati analizzati dal punto di vista etimologico. In apertura di ogni nota etimologica si è dato risalto alla tipologia dialettale

⁷ La marinatura per il pesce si preparava con aglio, pane sbriciolato e prezzemolo, cui si aggiungevano anche zucchero e un po’ di aceto.

predominante ponendola a confronto con espressioni affini in uso tra i parlanti delle diverse località istriane, il tutto muovendo dal corpus dialettale pubblicato nelle monografie *Slovensko istrsko izrazje v zaledju Kopra* (it. “Espressioni istroslovene nell’entroterra capodistriano”, Todorović 2015) e *Narečje, življenje in hišna imena v treh istrskih krajih* (it. “Il dialetto, la vita e i nomi di famiglia in tre località istriane”, Todorović 2021). Gli equivalenti dialettali variamente attestati in relazione a una data voce sono stati altresì comparati con quelli usati nelle vicine località di Bogliuno e Roveria dai parlanti del dialetto croato ciacavo.

Nel prosiegua, le espressioni romanze in evidenza sono state ricondotte al corrispondente sostrato, per lo più istroveneto, stabilendone in tal modo l’etimo prossimo ovvero la fonte originaria a partire dalla quale sono state acquisite nelle parlate istroslovene – per tutta questa fase di analisi si è fatto riferimento a dizionari dialettali ed etimologici più rilevanti in ambito dialettologico ed etimologico (cfr. VG, Manzini e Rocchi, Boerio, l’ETIM – CD-ROM; DELI – CD-ROM REW).

La diffusione o comunque l’uso di una data parola sono stati confermati in relazione alle parlate istrovenete di Capodistria, Isola e Pirano, per quanto riguarda la varietà comune di istroveneto, il veneziano e l’italiano standard. Infine, al termine di ogni scheda etimologica si è fornita la più recente base del prestito, che nella grande maggioranza dei casi è latina.

4. Analisi etimologica di espressioni culinarie scelte

Ormai si contano sulle dita di una mano gli istriani che a tavola mantengono le abitudini passate, essendo queste legate alla dura vita di quei tempi e alla necessità di doversi adattare alle condizioni in cui ci si ritrovava a vivere. Le pietanze che consumano oggi sono senz’altro più ricche e molto più varie, ma i nomi dei pasti sono sempre quelli di una volta. Non è poi così raro che qualche istriano mandi giù a stomaco vuoto un *bicérin* ‘bicchierino di grappa’ o si conceda un *krištin* ‘bicchierino di grappa accompagnato da una fetta di pane ai fichi’. A colazione, nel dialetto locale *kalčjon* o anche *bevarin*, i più anziani prendono di frequente una scodella di caffelatte con del pane raffermo. Per indicare il pasto di mezzogiorno gli autoctoni usano la parola indigena *kosilo* ‘pranzo’, mentre *južna* (altresì di origine slava) indica la merenda pomeridiana che si fa nei mesi estivi ed è dunque strettamente legata al lavoro nei campi: donne e bambini si premuravano di portarla agli uomini impegnati in campagna. Il pasto serale è invece variamente denominato con espressioni istroslovene *vičerja*, *večerja*, *večera* e sim. ‘cena’.

Sull’onda del modo di vivere odierno gli istriani stanno lentamente abbandonando le antiche abitudini che scandivano le proverbiali asperità della vita di un tempo, e anche le vecchie espressioni dialettali vengono man mano sostituite da altre di nuova formazione, funzionali a descrivere la vita di oggi. I piatti tipici istriani si trovano ormai solo in poche, selezionate *ošterije* ‘trattorie’,

intenzionate a portare avanti la tradizione culinaria di questa regione – importante tassello del patrimonio culturale immateriale – prima che cada nell’oblio. Essa sopravvive anche nelle case di alcune *none* e *bižnone* ‘nonne e bisnonne’ che *čuhajo tako kur anbot* ‘continuano a cucinare come una volta’.

Tipo di colazione – *krštin*

L’espressione dialettale *krštin* ‘bicchierino di grappa accompagnato da una fetta di pane ai fichi’ è stata attestata a Carcase – *kərš’tin* (Todorović 2015, 122).

L’espressione è un prestito dall’istoveneto *crostin* di significato diverso – ‘pezzetto di pane secco, cantuccino’ (VG 271); veneziano *crostìn* ‘l’estremità del pane che tiene della crosta’ (Boerio 210), italiano lett. *crostino* ‘fettina o dadino di mollica di pane dorato in burro o olio’ (DELI – CD-ROM). L’etimo della parola va cercato nel lat. *crūsta* ‘crosta, scorza’ di origine indoeuropea (l’ETIM – CD-ROM; DELI – CD-ROM).

Caffelatte⁸ – *bevarin*

Il lessema *bevarin* ‘caffelatte’ è stato registrato a Boste – *beva’rin* (Todorović 2015, 122). La voce deriva dall’istoveneto *beverin* ‘merenda – acquavite e un pezzo di pane’ (VG 88); veneziano *bevarin* ‘far un po’ di colazione o merenda o bevuzzo o bevandina’ (Boerio 77). La parola è un derivato del verbo arcaico e dialettale *bévere*, dal lat. *bībĕre* ‘bere’ (l’ETIM – CD-ROM).

Colazione – *kalcjon*

La voce *kalcjon* è presente in alcune località istriane slovene, ad es. a Boste e Carcase *kalc’jon* (Todorović 2015, 122) – sloveno lett. *zajtrk*.

Essa può essere collegata al lessema veneziano *colaziòn* ‘colazione’ (Boerio 178) e alla voce italiana lett. *colazione* che deriva dal lat. *collatiōne(m)* (l’ETIM – CD-ROM).

Zanichelli (DELI – CD-ROM) fa derivare la parola da lat. *collatiōne(m)*, propr. di ‘il portare insieme’, da *collātu(m)*, participio passato di *confĕrre* ‘portare insieme’ (composto di *cŭm* ‘con’ e *fĕrre* ‘portare’). Da notare il lat. *Collationes patrum*, titolo di un’opera di Cassiano (ca. 360-ca. 435). Lo sviluppo semantico da titolo dell’opera a ‘pasto leggero’ si è avuto nell’ambiente monastico, dall’usanza di prendere del cibo nelle riunioni di compieta, durante le quali veniva letto un brano delle *Collationes patrum* (l’ETIM – CD-ROM).

Merenda – *marenda*

L’espressione istroslovena *marenda* è largamente diffusa nell’Istria nordoccidentale, ad es. a Boste e Antignano *ma’renda*, a Carcase *ma’rendā* (Todorović 2015, 122), a Bertocchi, Pomiano e Saredo *ma’renda* (Todorović 2021, 174) – sloveno lett. *malica*. Esso figura anche nelle parlate ciacave, ad es. a Bogliuno *marienda* (RBG 127), a Roveria *marĕnda* (RRG 154).

⁸ Caffè di cicoria, talvolta accompagnato da un pezzo di polenta.

La voce presa in esame è un prestito dall'istoveneto *marenda* 'il primo pasto della mattina; pasto leggero del mezzogiorno' (VG 592), v. a Capodistria, Isola e Pirano *ma'renda* (ALIVIS 3 294); veneziano *marenda* "il mangiare che si fa tra il desinare e la cena; ma noi per lo più intendiamo il mangiare della mattina" (Boerio 398), italiano lett. *merenda*.

La parola proviene dal lat. *merenda(m)* 'pasto leggero pomeridiano', femm. del gerundivo di *merēre* 'meritare, ricevere come compenso' nel senso di 'cosa che ci si deve meritare, guadagnare' (l'ETIM – CD-ROM).

Ghiotto – golož(o)

Il lessema *golož(o)* è largamente diffuso nell'Istria slovena, ad es. a Bertocchi *γo'ložo*, a Pomiano *γo'loš*, a Saredo *γo'lqžo* (Todorović 2021, 170) – sloveno lett. *sladkosned*. La parola presa in esame è usata anche nel dialetto ciacavo, ad es. a Bogliuno *goluoš* (RBG 61), Roveria *golôž* (RRG 84).

Il lemma va collegato all'istoveneto *golofo* (VG 445); v. capodistriano e isolano *γo'lozo* 'ghiotto di dolci' (ALIVIS 3 239); veneziano *golòso* 'irritamenti della gola per cose ghiotte che stuzzicano l'appetito' (Boerio 311); italiano lett. *goloso* 'chi ha il vizio della gola' (DELI – CD-ROM). L'origine della parola si trova nel lat. *gŭlōsus* che deriva da *gŭla(m)* 'gola' (l'ETIM – CD-ROM).

Lievito – fecca

Per il lemma preso in esame documentiamo la parola dialettale *fecca*, ad es. a Boste '*fece*, a Carcase '*fěcã* (Todorović 2015, 120), a Bertocchi '*fiēca*, a Pomiano e Saredo '*fěca* (Todorović 2021, 170) – sloveno lett. *kvas*. Il lessema preso in esame è adoperato altresì negli idiomi dell'Istria centrale, ad es. a Roveria *fěca* (RRG 76).

La parola è un prestito dall'istoveneto *feza* 'lievito di birra' (VG 370); v. a Capodistria e Isola '*fěša*, a Pirano '*fěša* e '*fjěša* (ALIVIS 3 243); veneziano *fezza* 'feccia' (Boerio 267); italiano lett. *feccia* 'deposito melmoso' (DELI – CD-ROM). L'origine della parola si trova nel lat. volg. **faecĕa(m)*, der. di *faex*, *faecis* 'deposito, fondo, feccia', voce che si attribuisce al sostrato prelatino, come la maggior parte dei termini relativi al vino (l'ETIM – CD-ROM).

Pane dolce – kuncan kreh

Il nesso *kun'can krex* 'sladek kruh' è composto dal romanismo ibrido *koncan* (composto dalla radice latina *konc-* e dal suffisso aggettivale (istro)sloveno *-an*) e dalla parola istroslovena *kreh* 'pane' – sloveno lett. *sladek kruh*. L'espressione è documentata in tutte le parlate istroslovene prese in esame, ad es. a Boste *kɔn'can k'rex* (Todorović 2015, 120), a Pomiano *kon'can kreh* (Todorović 2021, 173).

L'espressione messa in rilievo si ricollega alla locuzione triestina *pan conzà* 'pane dolce' (VG 727) – l'espressione non figura nelle parlate istrovenete. V. il verbo istroveneto *consar* 'condire' (VG 242). L'etimo della parola si trova nel lat. volg. **comptiāre* 'adornare', der. di *comptus* 'adornato, elegante', part. pass. di *comĕre* 'ornare, ordinare' (l'ETIM – CD-ROM).

Crostolo – h'roštola

Il lessema dialettale *hroštola* è di vasto uso nel dialetto istrosloveno, ad es. a Carcase ed Antignano *h'roštola* (Todorović 2015 122), a Saredo *h'roštolá* (Todorović 2021, 173). Questo lemma è ampiamente diffuso anche nei vernacoli ciacavi, ad es. a Roveria *kròštula* (RRG 36).

La voce deriva dall'istoveneto *cròstolo* 'pasta tirata fine e in tocchi, fritta e venduta con sopra un poco di zucchero' (VG 271); tale espressione concorda con il muggesano *k'roštolo* (ALIVIS 3 287). La parola dialettale esposta deriva dal lessema italiano antico *crùstula* 'focaccia' (Manzini e Rocchi 60) dal lat. *crüstŭlum* 'biscoti dolci' (REW 2347), dim. di *crŭsta* 'crosta, scorza' (l'ETIM – CD-ROM).⁹

Frittellina tonda – fritola¹⁰

La voce *fritola* è presente in diverse località istriane slovene, ad es. a Boste *f'ritola*, a Carcase *f'ritla* (ALIVIS 3 285), a Saredo *f'ritla* (Todorović 2021, 173) – sloveno lett. *miška*.

Essa è documentata anche nelle parlate dell'Istria centrale, ad es. a Bogliuno (RBG 57) e Roveria *fritula* (RRG 79).

Il lessema può essere collegato al lemma istoveneto *fritola* (VG 406), v. altresì le varianti capodistriana, isolana e piranese *f'ritola* (ALIVIS 3 287); veneziano *f'ritola* (Boerio 288), italiano lett. *frittella* 'dolce fatto con ingredienti vari, avvolti in una pastella piuttosto liquida e fritti in padella' (DELI – CD-ROM). La parola deriva dal latino tardo *friçtulae* (pl.) (DELI – CD-ROM) dal participio *friçtus* del verbo lat. *friçere* 'abbrustolire, arrostire; friggere' che si confronta col gr. *phrýgō* 'abbrustolire, friggere' e col sanscr. *bhr̥jyati* 'abbrustolire', entrambi di origine onomatopeica, e si riferisce alla cottura a secco, traendo la motivazione dal crepitio leggero della carne sotto l'effetto della fiamma (l'ETIM – CD-ROM; REW 3509).¹¹

Caffè – kafe

Il lessema *kafe* figura in tutte le parlate istroslovene prese in esame, ad es. a Boste e Carcase *ka'fe*, ad Antignano *kə'fe* (Todorović 2015, 121), a Bertocchi, Pomiano e Saredo *ka'fe* (Todorović 2021, 170) – sloveno lett. *kava*. Esso figura

⁹ Cfr. Todorović 2018, 51,

¹⁰ In Istria le frittelle, più comunemente *fritole* nella parlata locale, sono un classico dolcetto natalizio. Stando agli scritti lasciati dal già citato storico ed esperto di cucina tradizionale istriana Alberto Pucer (2019), le origini delle *fritole* sono antichissime: risalirebbero addirittura ai tempi di Marco Polo (XIII-XIV sec.), quando dall'Oriente la frittura iniziò a diffondersi come metodo di cottura anche nella nostra regione. Le *fritole*, infatti, come suggerisce del resto il nome, sono palline di impasto dolce che vengono poi fritte.

¹¹ Cfr. Todorović 2017, 51.

anche nelle parlate ciacave, ad es. a Bogliuno (RBG 82) e Roveria (RRG 105) e *kafè*.

Il lemma corrisponde all'istrogeneto *café* 'caffè' (VG 140), v. capodistriano, isolano e piranese *kə'fe* (ALIVIS 3 246); veneziano *café* (Boerio 114), italiano lett. *caffè* (DELI – CD-ROM). La voce deriva dal turco *kahve*, dall'arabo *qahwa*, in origine 'vino; bevanda' (l'ETIM – CD-ROM).

Residui del caffè – *fondače*

Il lessema *fondače* (pl.) è conosciuto in tutte le località istroslovene, ad es. a Bertocchi *fon'dače*, a Pomiano e Saredo *fon'dače* (Todorović 2021, 170) – sloveno lett. *kavna usedlina*.

Questo vocabolo dialettale è diffuso anche nell'Istria centrale, ad es. a Bogliuno *fundäci* (RBG 57-58), a Roveria *fundäce* (RRG 80).

La parola risulta un prestito dalle varianti istrogenete *fundaci* 'fondata del caffè' (VG 390), v. a Capodistria, Isola e Pirano *fon'daci* (ALIVIS 3 247); veneziano *fondachio* 'feccia del fondo' (Boerio 278), italiano lett. *fondaccio* (DELI – CD-ROM). L'ultima fonte della parola è lat. *fündus* 'fondo' (l'ETIM – CD-ROM).

Strutto – *dištruto*

Il lessema dialettale *dištruto* è di vasto uso nel dialetto istrosloveno, ad es. a Boste e Carcase *dišt'rutō* (Todorović 2015, 121), a Bertocchi *št'rutō*, a Pomiano e Saredo *dišt'rutō* (Todorović 2021, 172) – sloveno lett. *svinjska mast*. La parola non è documentata negli idiomi dell'Istria centrale.

La parola corrisponde all'istrogeneto *distruto* e *struto* 'strutto' (VG 321, 1112), v. a Capodistria *št'ruto*, a Isola *dešt'ruto*, a Pirano *dešt'ruto*, *št'ruto*; veneziano *destruto* 'strutto, grasso di maiale' (Boerio 235), italiano lett. *strutto* 'grasso animale fuso'. L'etimo della parola va cercato nel verbo *distruggere* con sottrazione del pref. *di-* e specializzazione del sign. in 'fondere, liquefare' (l'ETIM – CD-ROM).

Coscia di pollo – *košet ut pulaštra* e *noga ut pulaštra*

Per l'espressione presa in considerazione documentiamo l'uso di due tipi dialettali – *košet* e *noga ut pulaštra*, ad es. a Carcase '*nōya ot pō'lāštrā*' (Todorović 2015, 121), a Bertocchi *ko šet*, a Pomiano '*nōya ut pu'laštra*', a Saredo *kō šet* (Todorović 2021, 172) – sloveno lett. *piščančje bedro*. Il vocabolo *košet* è diffuso anche nell'Istria croata, ad es. a Bogliuno *kušèt* (RBG 112), a Roveria *košèt* (RRG 126).

La provenienza di questo lessema va cercata nell'istrogeneto *cosseto* 'coscetto' (VG 257) – capodistriano, isolano e piranese *ko'seto* (*de 'polo*) (ALIVIS 3 273); veneziano *cossèta* (Boerio 203), italiano lett. *coscetta*. Si tratta del diminutivo della parola istrogeneta *cosa* 'coscia' (VG 257). L'etimo della parola si trova nel latino lat. *cōxa(m)* 'anca, coscia' (l'ETIM – CD-ROM).

Il nesso *noga ut pulaštra* è composto dalla parola di origine slava *noga* 'gamba', dalla proposizione *od 'di* e dal romanismo *pulaštro* 'pollastro' che

risulta un prestito dall'istoveneto *polastro* (VG 809). La sua ultima fonte è il lat. *pŭllu(m)* 'animale giovane; pulcino; germoglio' (l'ETIM – CD-ROM).

Minestra – maneštra

Il termine dialettale *maneštra* è largamente documentato nell'area dialettale istroslovena, ad es. a Boste *ma'neštra*, e Carcase *ma'neštrā*, ad Antignano *mā'neštra* (Todorović 2015, 122), a Bertocchi *ma'nieštra*, a Pomiano e Saredo *ma'neštra* (Todorović 2021, 172) – sloveno lett. *mineštra*. Questa parola è usata anche dai parlanti ciacavi, ad es. a Bogliuno (RBG 126) e Roveria (RBG 154) *maněštra*.

La sua prima fonte è l'istoveneto *manestra* (VG 583), v. a Capodistria, Isola e Pirano *ma'neštra* (ALIVIS 3 275); veneziano *manestra* (Boerio 393), italiano lett. *minestra* (DELI – CD-ROM). La parola deriva dell'antico italiano *ministrare* 'servire a tavola, scodellare', lat. *mīnistrāre* 'servire' da *minister* 'servitore' (l'ETIM – CD-ROM).

Polenta – palenta

L'espressione istroslovena *palenta* è largamente diffusa nell'Istria nordoccidentale, ad es. a Boste ed Antignano *pa'leṅta*, a Carcase *pa'leṅtā* (Todorović 2015, 110), a Bertocchi *pa'leṅta*, a Pomiano e Saredo *pa'leṅta* (Todorović 2021, 156) – sloveno lett. *polenta*. Questo vocabolo è documentato altresì nel dialetto istriano ciacavo, ad es. a Bogliuno *paliēta* (RBG 171), a Roveria *palēta* (RRG 190).

La voce presa in esame è un prestito dall'istoveneto *palenta, polenta* (VG 724, 809), v. capodistriano, isolano e piranese *pa'leṅta* (ALIVIS 2 606); veneziano *polenta* (Boerio 517), italiano lett. *polenta*. L'etimo della parola va cercato nella voce latina *polenta(m)* 'farina d'orzo abbrustolito; polenta d'orzo', der. di *pollen-īnis* 'fior di farina' (l'ETIM – CD-ROM).

Fetta – feta

Il lessema *feta* è documentato in tutte le parlate istroslovene prese in esame, ad es. a Boste, Carcase e Antignano *'fēta* (Todorović 2015, 121), a Pomiano e Saredo *'fēta* (Todorović 2021, 170) – sloveno lett. *rezina*. Questo lemma appartiene anche alle parlate ciacave, ad es. a Bogliuno (RBG 52) e Roveria *fēta* (RBG 77).

La voce messa in rilievo si ricollega all'espressione istroveneta *feta* 'fetta' (VG 370), v. a Capodistria, Isola e Pirano *'fēta* (ALIVIS 3 248), veneziano *feta* (Boerio 267), italiano lett. *fetta*. Probabilmente si tratta dell'afèresi del lat. volg. **offitta(m)*, diminutivo di *ōffa* 'boccone' (l'ETIM – CD-ROM).

Omelette – (o)mleda¹²

La voce dialettale *(o)mleda* è presente in vari idiomi dell'Istria slovena, ad es. a Pomiano *um'leda*, a Saredo *m'leṅta* (ALIVIS 3 288) – sloveno lett. *palačinka*.

¹² Specie di *crêpes* servite con vari ripieni.

Il termine va collegato con l'istroveneto *omlet* 'frittata dolce, frittata avvolta' (VG 700), v. a Capodistria, Isola e Pirano *am'let* (ALIVIS 3 288). Tale espressione concorda con l'italiano *omelette* 'frittata arrotolata' (DELI – CD-ROM) che è un prestito dal francese *omelette* 'frittata ripiegata su se stessa', alterazione dell'antico francese *lemelle* 'lamella', diminutivo di *lame* 'lama' per via della forma appiattita, attraverso le forme intermedie **alemelle* → **alemette* → *amelette* (l'ETIM – CD-ROM).

Baccalà – bakala

La parola *bakala* è largamente diffusa nell'Istria slovena, ad es. a Bertocchi, Pomiano e Saredo *baka'la* (Todorović 2021, 172) – sloveno lett. *polenovka*. Il lemma messo in rassegna viene adoperato anche dai parlanti del dialetto ciacavo, ad es. a Bogliuno *bakalār* (RGB 6), a Roveria *bakalāj* (RRG 26).

Questa voce deriva dall'istroveneto *bacalà* (VG 52), v. capodistriano e isolano *baka'la* (ALIVIS 3 252); veneziano *bacalà* 'pesce che s secca al vento' (Boerio 53).

Si tratta di un prestito dal catalano *bacallá*, dallo spagnolo *bacalao* (l'ETIM – CD-ROM).

Pesce marinato – riba na šavor¹³

Per l'espressione presa in considerazione documentiamo l'uso dell'espressione *riba na šavor*, ad es. a Saredo *riba na ša'vor* (Todorović 2015, 121) – sloveno lett. *marinirana riba*.

Il sintagma ibrido preso in esame è composto dalla parola indigena (slovena) *riba* 'pesce', dalla preposizione slovena *na* 'in' e dalla parola *šavor* che va collegata all'istroveneto (*pesse, sardele, sarde*) 'pesce, sardelle, sarde' *in savor* 'salsa agrodolce' (VG 938) – capodistriano, isolano e piranese *peše in ša'vor* (ALIVIS 3 253); veneziano *pesse in saòr* 'salsa fatta con aceto e altri ingredienti sul pesce cotto arrosto o fritto' (Boerio 600). Le parole *pesce/pesse* derivano dal lat. *pisce(m)* 'pesce', l'etimo della parola dialettale *sa(v)or* va cercato nel lat. *sapōre(m)*, der. di *sapēre* 'sapere, aver sapore' (l'ETIM – CD-ROM).

Stracciatella – pašta butada

L'espressione dialettale messa in rassegna figura in diverse parlate istroslovene, ad es. ad Antignano *pašta bu'tada* (Todorović 2015, 122), a Bertocchi *pašta bu'tada*, a Saredo *pašta bu'tada* (Todorović 2021, 172) – sloveno lett. *juha z vlivanci*. Il nesso va collegato all'istroveneto *'pašta bu'tada*, documentato a Capodistria, Isola e Pirano (ALIVIS 3 276).

¹³ Anche nelle campagne dell'Istria slovena il pesce compariva spesso e volentieri in tavola. Una delle ricette istriane più amate a base di pesce sono le *sardele na šavor* 'sarde in savor', un piatto dell'antica tradizione marinara che pescatori e naviganti veneziani preparavano già nel lontano XIV secolo. Parte del suo successo è probabilmente dovuta al fatto che, così preparate, le sarde si conservano a lungo.

L'etimo della parola *pasta* si trova nel lat. tardo *pasta(m)* 'farinata', dal gr. *pastá* (neutro pl.) 'farinata d'orzo' (l'ETIM – CD-ROM); il participio/aggettivo *butada* deriva dal verbo veneziano *butàr* (Boerio 110) che proviene dall'antico francese *buter, boter* (fr. *bouter*), dal franc. **bōtan* 'colpire' (l'ETIM – CD-ROM).

Grappa – trapa

Il lessema dialettale *trapa* figura in tutti i punti d'inchiesta presi in considerazione, ad es. a Boste e Antignano *t'rapa* (Todorović 2015, 123), a Bertocchi *t'rapa* (Todorović 2021, 174) – sloveno lett. *žganje*.

Il romanismo evidenziato è stato accolto dall'istrogeno *trapa* (VG 1170), v. capodistriano, isolano e piranese *t'rapa* (ALLVIS 3 295); v. italiano lett. *grappa*. Manzini e Rocchi (253) fanno derivare la parola dal tedesco *Treber* 'vinacce', prob. incrociatosi con *grappa* che proviene dal germ. **krappa* 'uncino', da qui anche il fr. *grappe* 'grappolo' (l'ETIM – CD-ROM).

Pepe – pever

L'espressione istroslovena *pever* è largamente diffusa nell'Istria slovena, ad es. a Bertocchi *'pievər*, a Pomiano *'pever*, a Saredo *'pevər* (Todorović 2021, 171) – sloveno lett. *popər*.

Il lemma va collegato all'istrogeno *pevar, pèvere* 'pepe' (VG 774), v. capodistriano, isolano e piranese *'pevere* (ALLVIS 3 261); veneziano *pèvere* (Boerio 500), italiano lett. *pepe* (DELI – CD-ROM).

L'origine della parola si trova nel lat. *pīper*, dal gr. *péperi-ios*, di provenienza orientale (l'ETIM – CD-ROM).

5. Conclusioni

Nel corso dei secoli il territorio dell'Istria slovena appartenne dapprima agli Istri, in seguito ai Romani, per poi passare sotto la dominazione di Ostrogoti, Bizantini e Franchi. L'aspetto delle tre città costiere è stato fortemente influenzato dall'appartenenza alla Repubblica di Venezia, dal XIII secolo al 1797, cui subentrarono fino al 1918 gli Asburgo. Nel periodo tra le due guerre mondiali Capodistria, Isola e Pirano furono parte del Regno d'Italia, per poi passare alla Slovenia al termine del secondo conflitto (Repolusk 1998: 273-274).

Il plurisecolare contatto tra le tradizioni linguistiche romanza e slava presenti in Istria ha generato numerosi fenomeni di interferenza, che nel complesso costituiscono una forma di arricchimento per le lingue e parlate dialettali di questa regione. A tal proposito è particolarmente significativo l'ambito culinario, che restituisce l'influenza di molteplici popoli ma soprattutto della Repubblica di Venezia, nonché degli incessanti contatti tra la popolazione rurale dell'entroterra istriano e gli istrogenofoni dei centri urbani costieri.

Nel presente contributo si illustrano pertanto i prestiti afferenti all'ambito culinario usati su base quotidiana dai parlanti del dialetto istrosloveno, che coltivano questa loro madrelingua nell'entroterra delle città di Capodistria, Isola e Pirano. Gli abitanti delle zone più interne dell'Istria sono stati da sempre in

stretto contatto con gli istriani di origini romanze, popolazione autoctona delle località litoranee e dell'immediato retroterra. Va detto a tal riguardo che la lingua dialettale della gente di città non è un idioma istriano autoctono, essendo stata introdotta in questa regione dalla Repubblica di Venezia al tempo della sua egemonia politica e culturale. Si tratta infatti di una lingua che ricade nel novero dei dialetti veneti, per la precisione del veneto coloniale. Fino alla fine della Seconda guerra mondiale l'istoveneto rappresentò la lingua d'elezione per gli scambi quotidiani: se infatti la popolazione (rurale) di origini slave era per lo più bilingue, o vantava quantomeno un bilinguismo ricettivo, gli abitanti dei centri urbani tendevano a non adeguarsi all'idioma degli interlocutori di campagna limitandosi a parlare nient'altro che il loro dialetto, fatta eccezione per qualche raro intellettuale che si esprimeva nell'italiano letterario del tempo.

La presente ricerca muove dalle espressioni dialettali attestate in sette località istriane. Per quanto concerne la fase di indagine dialettologica sul campo si è fatto riferimento a un questionario contenente (tra le altre) anche una serie di voci inerenti al campo semantico "cibo e bevande". Di tutti gli equivalenti dialettali così attestati (in relazione alle 40 voci del questionario) si sono messi in evidenza i prestiti romanzi, che nel prosieguo dell'indagine sono stati esaminati dal punto di vista etimologico. La prima parte dell'analisi ha mostrato che il 55 % delle parole (22 lessemi) prese in esame è di origine romanza, mentre si attestano a poco meno della metà le espressioni di origine locale ovvero slava/slovena riferite dai parlanti del dialetto istrosloveno, ad es. *krəh* 'pane', *'meča* 'mollica', *'mərvida* 'briciola', *'maslo* 'burro', *su* 'sale', *'rəbra* 'costola', *ku'basə* 'salsiccia', *uc'virke* 'ciccio', *'koža ut p'rasca* 'cotica di maiale', *'jota* 'iota', *'župa* 'brodo', *'jejce* 'uovo' ecc. In alcuni casi gli istriani usano le parole sopraelencate in parallelo ai romanismi, ma dipende dalla località, ad es. a Bertocchi *trapa*, a Pomiano e Saredo *žganje* 'grappa'. Procedendo nelle indagini, si è passati all'analisi dei soli prestiti romanzi, di cui si è infine appurata l'origine istoveneta in tutte le parole messe in evidenza ad eccezione di – *kuncan kreh* che si ricollega alla locuzione triestina *pan conzà* 'pane dolce', e *kalcjon* che deriva dal veneziano *colaziòn* 'colazione' (Boerio 178).

Oltre ai prestiti formati da un'unica parola, come ad es. *marenda* 'merenda', *golož(o)* 'goloso', *fritola* 'frittella', *manestra* 'minestra', *bakala* 'baccalà' e sim., nel corso delle indagini si sono attestati altresì il sintagma nominale romanzo *pašta butada* 'stracciatella' e alcuni sintagmi ibridi formati da un connubio di elementi slavi e romanzi, ad es. *košet ut pulaštra* o *noga ut pulaštra* 'coscia di pollo', *kun'càn kreh* 'pane dolce' e *riba na šavor* 'pesce marinato; in savor'.

Bibliografia:

- ALIVIS 2 = Todorović, Suzana. *Istrskobeneški jezikovni atlas severozahodne Istre. 2, Števniki in opisni pridevniki, čas in koledar, življenje, poroka in družina, hiša in posestvo/Atlante linguistico istroveneto dell'Istria nordoccidentale 2, Numerali e aggettivi qualificativi, scorrere del tempo e calendario, vita, matrimonio e famiglia, casa e potere*. Koper/Capodistria: Unione Italiana; Libris; Biblioteca centrale Srečko Vilhar Capodistria, 2020.
- ALIVIS 3 = Todorović, Suzana. *Istrskobeneški jezikovni atlas severozahodne Istre. 3, Garderoba in dodatki, hrana in pijača, čustva in občutki, oljkarstvo in oljarstvo, perjad zelenjava, sadje in sadno drevje, živali/Atlante linguistico istroveneto dell'Istria nordoccidentale. 3, Vestiario e accessori, cibi e bevande, sentimenti ed emozioni, olivicoltura e torchiatura, pollame, verdura, frutta e alberi da frutto, animali*. Koper/Capodistria: Unione Italiana; Libris; Biblioteca centrale Srečko Vilhar Capodistria, 2022.
- Boerio = Boerio, Giuseppe. *Dizionario del dialetto veneziano*. Venezia: Giunti editore, 1856.
- DELI – CD-ROM = Cortelazzo, Manlio e Paolo Zolli. *Dizionario etimologico della lingua italiana: CD-ROM*. Bologna: Zanichelli, 1999.
- Furlan, Metka. "Istrsko pogovorno in narečno (za) dobro roko." *Jezikoslovni zapiski*, 25/1 (2019), 43-51.
- l'ETIM = Nocentini, Alberto. *Vocabolario della lingua italiana*. Milano: Le Monnier (Dizionari elettronici elexico.com), 2010.
- Manzini-Rocchi = Manzini, Giulio e Luciano Rocchi. *Dizionario storico fraseologico etimologico del dialetto di Capodistria*. Rovigno: Centro di ricerche storiche Rovigno, 1995.
- Morato, Nada. *Popotovanje po izolskem podeželju*. Korte: Kulturno Društvo, 1998.
- Pucer, Alberto. *Ko zadiši po istrski kuhinji: istrska kuhinja od A – Ž*. Ljubljana: Založba Kmečki glas, 2019.
- RBG = Francetić, Ivan. *Rječnik boljunskih govora* (ed. Tamaro, S.). Pula: Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, 2015.
- RRG = Kalčić, Slavko, Goran Filipi e Valter Milovan. *Rječnik roverskih i okolnih govora*. Pazin: Matica hrvatska; Zagreb: Naklada Dominović; Pula: Znanstvena udruga Mediteran, 2014.
- Repolusk, Peter. *Kopraska Brda. Slovenija: pokrajine in ljudje* (ed. Perko, D., Orožen Adamič, M). Ljubljana: Mladinska knjiga, 1998, 268-280.
- REW = Meyer-Lübke, Wilhelm. *Romanisches etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg: Carl Winter Universitätsverlag, 2009.
- Todorović, Suzana. *Slovensko istrsko izrazje v zaledju Kopra: Boršt, Krkavče, Tinjan*. Koper: Libris, 2015.
- Todorović, Suzana. "Romanski jezikovni elementi v šavrinskem besedilu." *Jezikoslovni zapiski*, 23/1 (2018), 41-60.
- Todorović, Suzana. *Narečje, življenje in hišna imena v treh istrskih krajih: Bertoki, Pomjan in Šared*. Koper: Libris, 2021.
- VG = Rosamani, Enrico. *Vocabolario giuliano dei dialetti parlati nella Venezia Giulia, in Istria, in Dalmazia, a Grado e nel Monfalconese*. Trieste: Lint, 1999.
- Žitko, Salvator. *Koper: mestne znamenitosti*. Koper: Libris, 2011..

LAVIC-ROMANCE LINGUISTIC CONTACT ON THE EXAMPLE OF SELECTED TERMS IN THE FIELD OF CULINARY

The article presents the Slavic-Romanesque linguistic contact on the example of selected Istrian terms in the field of culinary used by speakers of the Slovene-Istrian dialect.

The centuries-long contact of the Romance and Slavic language traditions in Istria has resulted in numerous interferences that enrich Istrian dialect speeches and languages, among which the culinary field, influenced by many nations, especially the presence of the Venetian Republic and the constant contacts of country people from Istrian villages with the city's Istrian-Venetian speaking population.

For centuries, the Istrian peninsula has been intertwined with different cultures, traditions, customs, dialects and languages. The typical Istrian cuisine has been (co)-shaped by different nations and ways of living. The coastal and rural ways of life stand out the most but over the centuries they have merged more and more. The culinary heritage of this part of the Mediterranean is preserved in typical *ošterije* (inns), homes of locals and in numerous authentic dialects that enrich the Istrian towns and villages.

Until the arrival of the Slavs, who settled in the Istrian peninsula around the 7th century, Istria was in all probability monolingual. The population living by the sea spoke only the Istrian Romance, which was brought here by the Romans in the 1st or 2nd century BC, when they defeated the Histri, the first Istrian inhabitants to settle in forts. The Slavs, who had already ravaged the region before, inhabited the deserted hinterland of Istrian towns in several waves.

In the 10th century, Istrian towns were engaged in agriculture, olive growing, viticulture, fishing, salt-making and various crafts, and they were also very successful in maritime trade. The contacts of the Istrian towns with the Venetian Republic were initially economic and friendly, but it soon subjugated them with an "oath of allegiance", namely Koper in 1279, Izola in 1281 and Piran in 1283. In the 15th century, the Venetian Republic gained power over the western and southern part of Istria - the Habsburgs ruled the Pazin County, and Trieste and its surroundings belonged to them from 1382 onwards. Until the arrival of the Venetians, there were only two languages in northwestern Istria: Istrian-Roman (in places by the sea and in their immediate vicinity) and Slavic, which later formed into the Istrian-Slovenian dialect. In addition to culture and administration, the Serenissima (Venetian Republic) introduced its own language into Istria - Venetian, which over time in Istria formed into a special dialect, which belongs to the Venetian Italian dialects and retains its basic characteristics influenced by local pre-Venetian Romance dialects and - slightly - the Slovenian Istrian dialect. The Venetian trade measures in Istria were strictly outlined - they established a complete monopoly or the right of obligatory route for all ships and goods coming from Istria and Dalmatia; that is why the Venetians strengthened land trade with the Slovenian hinterland under the auspices of the Habsburg lands. Historians describe the rural Istria of that time.

In Istria, two different cultural, social and economic circles were formed – in the cities, based on the monopolistic influence of Venice and its policy, the Italian language prevailed, and in the patriarchal peasant environment, the Slavic population - closed and isolated - preserved its language and traditions.

Venetian culture and language were preserved in the cities, regardless of the origin of the inhabitants. Historians and ethnologists explain that Istria with the Kvarner islands ethnologically shows all the characteristic features of at least five hundred years of Venetian influence – its characteristics are best preserved in the ethnological inventory of Istrian Italians, who are either descendant of the pre-Venetian (Istrian-Romance) linguistic communities inhabited during the Venetian domination as Italians with the Venetian dialect. Namely, Venetization also covered the Slavic population that settled in the cities and in their immediate vicinity. Even the newcomers from the countryside, who worked in the cities as soldiers, artisans and merchants, assimilated with the Romance population. In the countryside, the Croatian and Slovenian Istrian languages were almost completely dominant. At the turn of the 17th to 18th century, three language communities were formed on the Istrian peninsula: Italian, Slovene and Croatian.

In addition to the aforementioned Istrian-Slovenian and Istrian-Venetian dialect, which is still preserved by rare autochthonous Romance natives and immigrants from other Croatian Istrian coastal towns, today's inhabitants of Slovenian Istria also speak literary or standard Slovenian and Italian and several languages - e.g., Bosnian, Serbian, Croatian, Macedonian, Albanian, etc. - or their dialect variants, which have been brought here by many immigrants since the middle of the last century. New languages and cultures are constantly influencing colloquial Slovenian and Italian, but so far, they have not changed the dialect of this part of Istria, where at least since the 7th century only the dialect of Romance origin in towns and the dialect of Slavic origin in the countryside on the other side have kept the authenticity.

In the past, Istrian coastal towns received large incomes from fishing, seafaring, a variety of crafts and the trade in oil, wine and especially salt. The people of Piran, for example, owned salt pans near Lucija, Sečovelje and Strunjan. Since the salt pans were quite far away, before the start of the salt season, they settled with the whole family in the houses in the salt pans, where there were living on the first floor and the salt warehouse was on the ground floor. In the past, from the home-grown crops, coastal towns sold wine, oil, fish and salt, and imported grain, iron, cattle and hides from Carniola and western Croatia, while mediating in the sale of southern fruit, spices, woollen fabrics, cotton and glass from Italy.

The Istrian urban population always had slightly different eating habits as they lived by the sea and with the sea. In the cities, the villagers got various fish and molluscs, so some also prepared sea bream, sea bass, mullet, *brodet* (fish soup), cuttlefish, sardines *na šavor* which complemented the usual food – cooked and raw vegetables, strong dishes such as *fuži* (type of pasta), gnocchi, polenta and bread, *fritaja* (omelette) with seasonal plants such as *peski* (garlic flowers), asparagus and chicory. In the past, coastal and rural cuisine were separated. The first one was mainly based on fish, molluscs and seafood, and the other on gruel, meat and vegetables. Today, these separations are gone and we can talk about Istrian cuisine. The old typical Istrian cuisine was based on olive oil, wheat flour, vegetables, wild plants, etc., and later they were joined by corn flour, beans, tomatoes and potatoes. Istrian cuisine has been influenced by the varied landscape and the existing climate, as well as the kitchen habits brought here by a great variety of people who lived on the Istrian peninsula in the past; therefore, special dishes have formed here over time that would be difficult to find elsewhere in the world. Istrian cuisine, which has its basis in nature (wild plants, aromatic spices, seasonal vegetables,

seafood, etc.), also combines dishes and ingredients that settled here during the French and German feudalism, and was also shaped by Romance dishes and those brought here by the Slavs from the 7th century onwards. The Venetian gastronomy, which was distinctly imaginative and varied, had an exceptional influence on food preparation, as it used food from all over the world. It is characterised by fresh vegetables, venison and other meat, olive oil and wine, fish, shrimp etc.

The life of the locals living by the sea is completely different today, new cultures, dishes and tastes have settled in the cities with new inhabitants, but they are still very proud of the former way of eating, at least during Sunday lunches and celebrations.

The dialectal words and narratives that are the subject of this article were recorded during dialectological fieldwork in the villages of Sveti Anton, Krkavče, Boršt, Tinjan, Bertoki, Šared, Pomjan, where the locals speak Istrian-Slovenian dialect, belonging to the Slavic language family. The study, in which we also took down individual terms derived from pre-prepared questions, included active dialect speakers who care for their mother tongue daily in the family circle and among friends. In the section relating to the food and drink field, the questionnaire covered 40 concepts.

In the further stage of the study, all dialect terms were written in Slovene phonetic transcription, and the romanisms were also etymologically analysed. At the beginning of each etymological display, we highlight the predominant dialect, which is compared with related terms used by speakers in six Istrian villages, starting from the dialect corpus published in the monographs *Slovensko istrsko izrazje v zaledju Kopra* (Todorović 2015) and *Narečje, življenje in hišna imena v treh istrskih krajih* (Todorović 2021). The written dialects for the term in question are compared with those used by speakers of the nearby Croatian Chakavian dialect in Boljun and Roverija.

The exposed Romance expressions below are associated with the corresponding lexemes, which are mostly Istrian-Venetian, and thus determine the nearby etymology of the word, i.e., the first source from which the word was accepted into Slovene Istrian speeches. In our analysis, we relied on relevant dialectological and etymological literature.

The prevalence or use of the word is confirmed for Istrian-Venetian Speeches in Koper, Izola and Piran, for general Istrian-Venetian, Venetian and literary Italian. At the end of each etymological article, the last, most often Latin, starting point of the acquired term is given.

The first part of the analysis showed that 55 % of the words analysed are of Romance or Istrian origin, slightly less than half of the terms we heard from the speakers of the Slovenian-Istrian dialect are of domestic or Slavic/Slovenian origin, for example *krāh* 'bread', *'meča* 'soft centre of bread', *'mārvica* 'crumb', *'maslo* 'butter', *su* 'salt', *'rābra* 'rib', *ku'basa* 'sausage', *uc'virke* 'cracknel', *'koža ut p'rasca* 'pigskin', *'jota* 'Istrian stew', *'župa* 'broth', *'jejce* 'egg' etc.

Some of the mentioned words are used by Istrians beside the romanisms, depending on the village, for example *trapa* in Bertoki, *žganje* in Pomjan and Šared. In the further stage of the study, we analysed only romance loanwords for which we identified mostly Istrian-Venetian speech, except in two cases – *kuncan kreh*, which originates from Triestine dialect – *pan conzà* 'pane dolce' and *kalcjon*, which comes from Venetian lexeme *colaziòn* 'breakfast' (Boerio 178).

In addition to one-word loanwords, which we wrote at the time of the survey, such as *marenda* 'snack', *golož(o)* 'sweet-toothed', *fritola* 'fried bread dough', *maneštra* 'minestra', *bakala* 'cod spread' etc., we also wrote the Romance phrase *pašta butada* 'broth with egg noodles' and some hybrid phrases consisting of Slavic and Romance elements, for example *košet ut pulaštra o noga ut pulaštra* 'chicken leg', *kun 'cân krêh* 'sweet bread' e *riba na šavor* 'fried fish, marinated in oil and onions'.

Keywords: Istrian dialects, Istrian-Venetian, romanisms, linguistics interference Slovene Istria, etymology