

Wera BLANKE (DE)

## Knedliko – ĉu terminologie bongusta?

- 0 Enkonduko
  - 1 Pri kio temas? Ingrediencoj, formigado, kuirado
  - 2 Al kiu apartenas la „nacia plado“?
  - 3 Germanlingva nom-haoso
  - 4 Haoso Esperanta
  - 5 Provo pri sistemigo
  - 6 Diskuto de nom-proponoj
  - 7 Konkludoj
- Literaturo

### 0 Enkonduko

Ĉar miaj familiaj rilatoj radikas en Bavario, kies gastronomia memkompreno baziĝas ĉefe sur diverspecaj bulko-, terpom- kaj hepatobuloj, la esperanta esprimo „knedliko“ ĉiam ŝoketis min.

Do, kiam en februaro 2008 atingis min „peto pri helpo“ de *Jan Werner*, kiu estis envolvita en pasian disputon ĝuste koncerne tiun „knedlikon“, mi tuj vidis bonvenan instigon, iom pli profunde okupiĝi pri la afero.

Dum la sekvaj monatoj mi konsultis ĉiujn atingeblajn esperanto-vortarojn, pridemandis diverslandajn amik(in)ojn kaj aĉetis kelkajn specialajn bulo-recept-librojn, mialingvajn, bele ilustritajn. Ankaŭ germanaj enciklopedioj kaj, kompreneble, la reto, donis interesajn informojn. Dum pluraj en- kaj eksterlandaj vojaĝoj mi zorge trastudis menukartojn, antaŭ ol mendi laŭeble pladon kun iu el miaj esplor-objektoj.

Ĉefa celo ne estis la manĝado, sed la fotado.

Tiel formiĝis la impresoj, ke apartaj variaĵoj de buloj aŭ buletoj aperas diversloke en nia kontinento, sed la baza familio koncentriĝas kaj pleje ŝatatas en la suda parto de Mez-Eŭropo, en regiono Germanio-Aŭstrio-Ĉeĥio, do, sub historia aspekto, en la kerno de la iama „k&k-monarĥio“<sup>1</sup>. Tamen, sekve de la „globaliĝo“ jam nun estas malfacile certi, ĉu iu plado, kiun oni trovas sur sia telero, tradicie „hejmas“ en la koncerna loko, ĉu ĝi estas plej nova kreaĵo de la ĉefkuiristo, ĉu pruntaĵo de la geografia najbaro – aŭ de la antipodoj. Ja la itala pico nun estas baza manĝo de la terglobo – kaj Pekinan anason oni ŝatas, kie oni povas pagi ĝin.

Eble nun, komence de la tria jarmilo, estas la lasta momento por konstati, kiu ĝenerala kategorio, kiu baza recepto, estas komunaĵo de pluraj popoloj kaj al kiu popolo „apartenas“ iu specialaĵo.

### 1 Pri kio temas?

Unue ni orientiĝu pri la karaktero de la preparolata objekto.

En teksto el la mezo de la 19-a jarcento ni legas, ke la ŝatataj frandaĵoj estas

---

<sup>1</sup> „*K.u.k.-Monarchie*“ = *kaiserliche und königliche Monarchie* = imperiestra kaj reĝa monarkio, kiu i.a. inkludis Germanion, Ĉeĥion, Slovakion, Pollandon kaj Hungarion, ekzistis de 1867-1918

„malgrandaj aŭ grandaj pilkoj (kiel grandaj pomoj), estas farataj per la manoj aŭ per du kuleroj kaj konsistas el pastoj, miksitaj el faruno, bulko kaj ovoj. Oni kuiras ilin en buljono, lakto aŭ akvo. Se ili fariĝis bonaj (kio ne ĉiam okazas), ili estas same nutra kiel bongusta plado. Granda avantaĝo estas ilia malalt- prezeco, pro kio ili ankaŭ neniam sinkos en forgeson“ (A.E.Lehmann, Dresden,1838; cit. laŭ Greinke 2007; trad. W.B.)

„Faruno, bulko kaj ovo“ ĝis hodiaŭ estas la ĉefa konsisto de bulko-buloj, kiuj siaflanke estas la bazo por senfina amaso da variaĵoj. De spicherboj, spinaco kaj fungoj, tra lardo, hepato kaj cerbaĵo ĝis kokidaĵo kaj diversaj fiŝoj, preskaŭ ĉio manĝebla povas riĉigi la sortimenton de pastobuloj surbaze de „faruno, bulko kaj ovo“.

Sed intertempe alvenis grava konkuranto: La familio de terpombuloj. Ĉu oni boligas la „grundofruktojn“ kaj freŝe trapresas ilin aŭ raspas post unu tago, ĉu krude raspas kaj forte sensukigas ilin kaj miksas ambaŭ specojn en diversaj kvantoj - ankaŭ ili ofertas riĉan elekton, des pli, ke terpombuloj povas aperi kiel almanĝaĵo kun saŭcoriĉa viandaĵo kaj same kiel solistoj, farĉitaj per vasta gamo da frandaĵoj, ĉu viandaj, ĉu fruktaj.

Kaj ne forgesu la geedziĝojn inter ambaŭ familioj: pli kaj pli aperas receptoj, kiuj entenas kaj terpomojn, kaj bulkojn, resp. ties idojn panumaĵo, bulkoraspaĵo, biskoteraĵo. Jen nekompleta listo de

**ingrediencoj**, ĉefaj aŭ karakterizaj (kun po 1 ekzemplo el germanlingvaj receptoj):

- pano aŭ bulkoj malfreŝaj (*Semmelknödel*: DE<sup>2</sup>, Bavario)
- terpomoj, krudaj aŭ/kaj kuirataj (*Kartoffelklöße*: DE, Turingio)
- viando (*Kärntner Fleischknödel*: AT)
- hepato (*Leberknödel*: Bav./AT)
- medolo (*Markklößchen*: DE)
- cerbaĵo (*Hirnknöderl*: AT)
- lardo/ŝinko (*Speckknödel*: AT)
- fiŝaĵo (*Fiskeboller*, NO)
- kazeo (*Topfenknödel*, AT)
- tofuo (*Tofuklößchen*: DE, vegetara recepto)
- fungoj (*Jägerklöße*: DE)
- fromaĝo (*Kasnocken*: DE, regiono Allgäu)
- gisto+faruno (*Hefeklöße*: DE, Turingio)

Ĉiuj tiuj buloj „estas farataj per la manoj“ (se ni pretervidas la maŝinojn kiuj lastatempe produktas industriajn „pret-knedlojn“). Nur se la pasto estas tro malseka, oni detranĉas (aŭ ĉerpas) ĝin per kulero – sed tiam la produkto jam ne estas bulforma, sed ovala, kaj devus esti nomata noko. (Pri la nomĥaoso en la germana, same kiel en Esperanto, ni parolos poste). Jen listo de nuntempe uzataj

**formigaj variaĵoj** (post ĝenerala knedado)

- kunpremi, formi **bulojn** per (malsekaj aŭ farunitaj) manoj (*Kartoffelknödel*: DE) (Esceptoj de la bulformo: *rulforme* kuirataj bulko-knedloj, i.a. en Ĉeĥio, kaj litovaj, viande farĉitaj „*zepelinoj*“ el krud- terpoma pasto)
- detranĉi per (granda/malgranda) kulero ovalajn **nokojn** (*Polenta-Gnocchi*: IT)
- formi per du kuleroj **buletojn** (*Quarkklößchen*: DE)
- paston maldikigi per rulpremilo, eltranĉi rondaĵojn, **farĉi**, buligi (*Kirn-Sulzbacher Klöße*: DE)

<sup>2</sup> Vidu la liston de mallongigoj ĉe la fino

„Oni kuiras ilin en buljono, lakto aŭ akvo.“ Nuntempe la plej kutima maniero estas bolkuireti en salakvo. Jen listo de aktualaj

### **Kuirmanieroj**

- bolkuireti en salakvo/ buljono (*Knödel, Klöße, Klopse, Gnocchi ...*)
- friti (en varmega graso/oleo) (*Germkrapfen*: AT)
- vaporumi (*Hefeklöße*: DE, Turingio)
- vaporumi sur la legomo (*Klump mit Sauerkraut*: DE, Saksio)
- bolkuireti en la saŭco (*Königsberger Klopse*: AT(!))
- baki en forno (*Rohrnudeln*: DE, Bavario)

## **2 Al kiu apartenas la „nacia plado“?**

Per kunlaboro franka-malnovbavaria-bohemia ekestis speciala ekspozicio, kiu nun (2007/2008) turneas en suda Germanio:

„*Kloß-Knödel-Knedlik. Geschichte(n) zum Anbeißen*“ (K-K-K. Historio(j) por ekmordi).

Ĝi premieris okaze de bavara-bohemia kultursemajno 2007 en la urba muzeo en Deggendorf, 2008 oni montris ĝin sur la franka burgo Abenberg. (sub „Kloß, Knödel, Knedlik“ Google proponas 32 inform-artikolojn ĉe ĉe kaj germane pri tiuĉi ekspozicio kaj la samnoma libro)

En la reto (<http://www.sueddeutsche.de/bayern/artikel/579/112467/>) (10.10.2008) mi trovis ankaŭ recenzon de „Süddeutsche Zeitung“ (SZ), el kiu mi citas:

„En Malnov-Bavario la knedlo jam frue estis difinita kiel „bavara terglobo“, knedlo kaj rostita porkaĵo estis same kiel la blanka kolbaso deklaritaj nacia plado. Sed kontraste al la blanka kolbaso, knedlo kaj knedlik ekzemple ankaŭ de tirolanoj, frankonianoj, vogtlandanoj, turingianoj kaj bohemoj estis deklaritaj siaj tradiciaj manĝaĵoj, ĉu kiel terpoma, buŝtuka, gista, pruna, hepata aŭ bulka knedlo.“

*(„In Altbayern wurde der Knödel schon früh als bayerische Weltkugel definiert, Knödel und Schweinsbraten wurden ebenso wie die Weißwurst im 19. Jahrhundert zum Nationalgericht erklärt. Im Gegensatz zur Weißwurst aber wurden Knödel, Kloß und Knedlik beispielsweise auch von Tirolern, Franken, Vogtländern, Thüringern und Böhmen als Traditionsspeise vereinnahmt, sei es als Kartoffelknödel, Servietten-knödel, Germknödel, Zwetschgenknödel, Leberknödel oder Semmelknödel“ (Kloß-Knödel-Knedlik, Stadtmuseum Deggendorf, SZ vom 03.05.2007)*

Mi ne povas prijuĝi, kiom da koncernaj receptoj ekzistas en aliaj landoj, sed en la reto troviĝas senlimaj kolektoj. Ekz. sub [www.kirchenweb.at/kochrezepte](http://www.kirchenweb.at/kochrezepte) (2008-10-14) troviĝas pli ol 100 diversaj kaj diverslandaj knedloj kaj 22 „originalaj receptoj anno 1900“. [www.nachttopf.de/klossammlung.htm](http://www.nachttopf.de/klossammlung.htm) (2008-10-14) ofertas tabelon kun 81 germanaj nomoj de „*Klöße + Knödel*“, kiuj post alkliko malkaŝas siajn receptojn.

Kaj, se temas pri la nomo<sup>3</sup>: En la germanlingva „Wikipedia“ sub „Germanismus“ en longa listo de lingvoj ni trovas la jenan informon:

„Ĉeĥa ...

---

<sup>3</sup>Laŭ etimologia vortaro (Pfeifer 1989) Knödel kaj Kloß, same kiel Klops kaj Knopf (butono) parenkas al „Knoten“ (nodo), granda, tre malnova familio, kiu havas anojn en pluraj ĝermanaj kaj slavaj lingvofamilioj. La signifoj proksimumas al nodeto, kunpremi, ligi ktp.

Germanaj vortimportoj estis tiom oftaj, ke jam Jan HUS en 1412 pasie furiozis kontraŭ tio. Estis vortoj kiel *hantuch* (*Handtuch*; mantuko), *šorc* (*Schürze*; antaŭtuko), *knedlik* (*Knödel*; knedlo), *hausknecht* (*Hausknecht*; servisto) kaj *forman* (*Fuhrmann*; ĉaristo). Sed li ne sukcesis. Knedliki estas daŭre servataj, ...“

(„*Tschechisch* ...

*Deutsche Wortimporte waren so häufig, dass schon Jan Hus 1412 heftig dagegen wetterte. Es waren Wörter wie hantuch, šorc (Schürze), knedlik (Knödel), hausknecht und forman (Fuhrmann). Doch er hatte damit keinen Erfolg. Knedlíky werden weiterhin serviert, ...“* (Wikipedia.de, lasta kontrolo 12.11.2008)

### 3 Germanlingva nomĥaoso

Ofte la nomo de iu manĝaĵo peras imagon, kiu ne identas kun tiu, kiu estiĝas dum legado de la recepto. Kaj aliflanke la sama – aŭ preskaŭ la sama aĵo havas diversajn nomojn, ofte, sed ne nur, depende de la regiono. Jen kelkaj ekzemploj:

„*Hefeklöße*“ (gistaj buloj), estas farunaĵo, ŝveligita per gisto, kuirita en vapore, tre ŝatata ekzemple en Turingio. La sama plado en Aŭstrio nomiĝas „*Germknödel*“, preskaŭ la sama en Bavario estas „*Dampfnudel*“. Tiu tamen diferenciĝas per „piedo“ el karameligita sukero-lakto. Kutime oni manĝas ĝin kun kompoto. Antaŭ nelonge en Poznano, Pollando, oni servis al mi, aldone al anasa rostaĵo, „*Dampfnudeln*“ (laŭ la germanlingva traduko sur la menukarto) – kiuj tamen (kaj bonŝance!) malhavis karamelan piedon. En orienta Tirolo „*Germknödel*“ kuiritaj en dolĉa lakto, nomiĝas „*Milchknödel*“.

„*Mühlviertler G'hackknödel*“ kaj „*Mondseer Knödel*“, malgraŭ iliaj nomoj, konsistas el farĉita „*Nudelteig*“ (nudela pasto, laŭ la recepto), same kiel „*Salzburger Fleischknödel*“- ili parencas do, pli-malpli, al „*Maultaschen*“ (ravioloj) dum „*Kärntner*“, „*Zillertaler*“, „*Brandenberger*“ kaj „*Obersteirische Fleischknödel*“ estas veraj pastobuloj, kie la viandaĵo kunkonsistigas la paston. (Ĉiuj ekzemploj el Drewes 2005).

Por manĝopretaj pladoj kun malgrandaj viandobuloj mi trovis sur ladskatoloj, plastaj saketoj kaj kartonskatoloj en germanaj vendejoj apud la plej logika „*Fleischklößchen*“ (viandobuleto) ankaŭ „*Fleischbällchen*“ (viandpilketo), „*Steaklett*“ (steketo), „*Riesenklößchen*“ (giganta buleto!), „*Hackbällchen*“ (hak-pilketo), foje „*Schwedische Hackbällchen KÖTTBULLAR*“ (svedaj hak-pilketoj), kaj, kompreneble multfoje „*Königsberger Klopse*“ (Königsbergaj buletoj)<sup>4</sup>. La internaciecon de la oferto substrekas la jena surskribo: „*KÖNIGSBERGER KLOPSE – Königsbergi Húsgombóc – Klopsy Königsberger*“.

### 4 Ĥaoso esperanta

40-paĝan „*Speisekarte Deutsch-Esperanto*“ (menukarto de-eo) el la jaro 1915 mi dankas al J. Werner. En tiu frua epoko evidente estis konata nur unu vorto por ĉiuj iom parencaj pladoj kiel *Knödel*, *Nockerl* kaj *Spätzle*, nome „**buloj**“. La aŭtoroj ŝajne sciis nek pri noko, nek pri nudeloj, sed ja pri **vermiĉeloj**. Tiel kreiĝis „vermiĉeloj kun Parma fromaĝo“ kaj eĉ „terpomaj vermiĉeloj“ por *Kartoffelnudeln* kaj „bulkaj vermiĉeloj“ por *Semmelnudeln* (!). Tiaj vere falsaj amikoj tamen aperas ankaŭ en nunaj tempoj, ĉar ne ĉiuj tradukantoj scias ke, en aŭstra-bavara variaĵo de la germana, „*Nudel*“ havas plurajn signifojn, nome apud la komuna signifo „nudelo“ ankaŭ tiun de „noko“ kaj de „gista bulo“.

<sup>4</sup> La urbo nun nomiĝas Kaliningrad

87 jarojn post tiu frua eldonaĵo de Germana Esperanto-Asocio aperis la nova „Plena Ilustrita Vortaro“ de 2002 (NPIV). Ĉi tie, nature, la elekto de uzablaj esprimoj estas multe pli riĉa. Ni trovas sur p.179:

„**bul/o** 1 Peco de pli-malpli knedebla materio, kun proks. globa formo: ~ o el tero, **pasto**, neĝo, papero; ...“.

„Bulo el pasto“, tio jam estus bona bazo.

En la 10-a linio aperas la diminutivo: „**~eto** 1 Malgranda ~o. 2 [vinjeto por kuirarto kaj gastronomio] ~o de muelita viando, kiun oni rostas, fritas aŭ kuiras en buljono ...“

Post ekzempla frazo sekvas referenco al „*knedliko, knelo, krokedo, nokoj*“.

Post „**pasto~**“, en la 19-a linio, ni retrovas nur „*knedliko*“. Kvazaŭ sinonimo. Do, ek al tiu kapvorto.

Sur p. 564 ni ekscias, ke „**knedlik/o**“ estas „Ronda pastobulo el terpomo aŭ viando, destinita por kuirado en bolanta salakvo, aŭ el faruno kaj farĉita per fruktoj aŭ dolĉaĵo ... SIN: pastobulo“ (tamen ekskludanta ĉiujn bulkajn bulojn). „**~eto**“ (knedliketo) estas „Malgranda ~o: medol~eto.“ (kaj sekvas referenco al „*buleto*“). Knedliketo do estas evidente sengusta, senspica buleto, ĉar la tuj sekvanta kapvorto estas

„**knelo**, spicita buleto, farita el viando aŭ fiŝaĵo ...“ – kaj denove referenco al „*buleto, knedliko, nokoj*.“ Restas do rigardi al p.787:

„**nok/oj** ... Pastaĵoj, en formo de longaj bul(et)oj, poĉitaj en bolanta akvo, foje gratenitaj en fromaĝa saŭco: Aŭstria ~supo. (Ref.al) *knedliko*.“

„**Knedliko**“ – en la „malnova“ PIV (de 1977) ĝi ankoraŭ mankis.

### **Kial, kiam, per kiu ĝi venis en la esperantan vortaron?**

Valoran indikon mi dankas al *Michel Duc Goninaz*:

Urban 1958. En tiu „GASTRONOMIA TERMINARO“ la aŭtoro ĝenerale ne donas klarigojn, sed nur ekvivalentojn en angla, ĉeĥa kaj franca lingvoj. Tiel sub „FARUNAĴOJ, PASTAĴOJ“ aperas (p.84):

„Knedlikoj Dumplings Knedlíky Boulettes“ kaj

„Knedliketoj Pellets Knedličky Quenelles“.

Tiuj du linioj ja klarigas nenion pri la nocio „knedliko“, tamen diras multon pri la deveno de la vorto: kompare al brita kaj franca kuirarto vere temas pri ĉeĥa specialaĵo, kiu eble rajtus havi tian ĉeĥecan nomon. Sed honeste la aŭtoro sur p. 35 liveras piednote la jenan klarigon:

„Ekzistas pluraj knedlik-specoj konsumataj kun ... viandaĵo aŭ kiel farunaĵo, ekz.: bulkaj aŭ panaj, ... lardaj, ovaj, ŝinkaj, terpomaj, abrikotaj, fragaj, prunaj, renklodaj, ktp.“

Kaj tiu klarigo evidentigas al mi, ke temas almenaŭ pri tre proksimaj parencoj de miaj ŝatataj, hejme-sudgermanaj, bulkaj, terpomaj k.a. pastobuloj, ĉu kun, ĉu sen bongusta farĉo.

Denove estis Jan Werner, al kiu mi dankas la informon, ke Urban tamen ne „inventis“ tiun „knedlikon“. En teksto de 2008-10-05, sendita e-poŝte, JW skribas:

„Unuafoje mi trovis la nomon knedliko en la Granda Vortaro ĉeĥa-esperanta, verkita de la fratoj Jan kaj Karel Filip, eldonita en 1949:  
**(farun)bulo; knedbulaĵo; (ĉeský) knedliko“**

Johanna Shorter-Eyck kolektis receptojn el 100 landoj kaj en sia „Internacia Kuirlibro“ de 1971 instruas pri **farĉitaj fiŝ-buloj** el Israelo (p.31), **fiŝaj plat-buloj** el Danlando, kiujn oni fritu en varmega oleo (p.33), **terpomaj knedbuloj** el Ĉeĥoslovakio (p.59), **fromaĝaj knedbuloj** el Israelo (kujn, laŭ la priskribo, mi tamen nomus ravioloj) (p.80), **ananasaj buloj** (frititaj) el Hindio (p.99), **rizaj buloj** el Kongo (p.113), kaj **spicaj pork-buloj** el Ĉinio, kiujn oni „faligu de sur tekulero“ en varmegan oleon (p.159).

Erich-Dieter Krause en sia vortaro germana-esperanta de 1983 tradukas „*Knödel*“ (same kiel „*Kloß*“) per „**bulo**“, sed aldonas, ke *Semmel*-(do: bulka)*Knödel* estu „**knedliko**“ (do, inverse al NPIV!). Sed por *Klops* al li sufiĉas (prave) „**viandbuleto**“, dum en la „Granda Vortaro Esperanto-Germana“ de 1999 li nomas tiun nordgermanan bul(et)on „**knelo**“, tamen kun referenco al „*Klößchen*“ kaj „*Knödel*“, kiuj antaŭe sidas trankvilaj sub „**bulo**“. „**Knedliko**“ nun estas „(*Tschechischer*) *Semmelknödel*“ (ĉeĥa bulkobulo).

En sia „Granda Vortaro Germana-Esperanta“ de 2007 Krause indikas *Klops* kun ekvivalentoj viando- kaj fiŝ-**knelo**, *Kloß* **viandbul(et)o** resp. **farunbulo** kaj *Knödel* kun regionaj sinonimoj *Kloß* aŭ *Klops* tradukiĝas per **bulo**, escepte de „*tschechischer Semmelknödel*“ (nun senkrampe), kiu restas „**knedliko**“.

André Cherpillod (1988) pruntas „**knedliko**“ el Eo-Hispana Vortaro de Tudela-Flores (1959) kaj „**knedlo**“ el Eo-bulgara vortaro de Sarafov (1963), sed ambaŭ sen klarigo de ilia signifo.

La „Hejma Vortaro“ (red. Jouko Lindstedt), kiu libroforme unuan fojon aperis 1999, nun estas ĝisdatigata en en reto.

Ni legas la jenon: „**bul/o** Pli-malpli globa peco el knedbla materialo.“ Kaj, post 13 alilingvaj, plej diversaj neĝaj, lanaj, teraj k.a. buloj: „KP knedliko = knedlo = knedbulo = pastobulo RIM Uzata ankaŭ en la nomoj de diversaj manĝaĵoj, ekz. ‘viandobulo’“.

Kaj pli poste:

“**kned/bul/o** = knedliko

**knedlik/o = knedl/o = kned/bul/o = past/o/bul/o** Ronda pastobulo el terpomoj aŭ viando, destinita por kuirado en bolanta salakvo, aŭ el faruno kaj farĉita per fruktoj aŭ dolĉaĵo (PIV2). AN dumpling FI myky FR boulette f. GE der Kloß, der Knödel HE kufta'a HI (specie de) albóndiga f. (de masa o de carne) HU gombóc. IT canederlo, canedolo; gnocco JA dango NE knödel m. PL ?<sup>5</sup> PT (Port.) gnocchi, (Braz.) nhoque RU (el farunpasto) klëcki (nur plurale), (el farunpasto kun vianda farĉo) pelmeni (pl.), manty (pl.), (el farunpasto kun kazea, terpoma aŭ frukta farĉo) varenik, (el viando) frikadel'ka SV knödel KP bulo RIM PIV2 rekomendas la formon "knedliko". Multaj vortaroj enhavas "noko" en sama aŭ proksima senco.

**knedl/o** = knedliko

---

<sup>5</sup> Mankas pola ekzemplo

**kned/past/o** = modlopasto

**knel/o** kp. bulo

**nok/o** kp. knedliko

**past/o/bul/o** = knedliko“

Kaj fine, plej aktuale: „KUIRVORTARO“ el Vikilibroj (04.10.2008) scias nur jenon:

„Knedliko

Bula aŭ cilindra miksaĵo de panmolaĵo trempita en lakto aŭ buljono kaj de haketita viando, fiŝaĵo ...

fr: quenelle

knelo = knedliko“

Fino. Nenion plu. Nek bulo, nek noko. Ĉu tio signifas, ke „knedliko“ venkis – kvankam ĝi estus nepre evitinda?

## 5 Provo pri sistemigo

Kvankam la realo de manĝo-pladoj estas preskaŭ senlima universo da variaĵoj kaj neelĉerpebla fonto de miskomprenoj, eble valoras la penon interkonsenti pri iuj bazaj kategorioj. Provizore ni pripensu eble jenan strukturon:

**Pastaĵoj** povus esti hiperonimo, al kiu apartenas (pasta-) **buloj/knedloj**, **nokoj**, **nudeloj**, panoj, kukoj, keksoj, patkukoj ktp. La tri unuaj hiponimoj povus esti difinitaj proksimume jene:

**Buloj/Knedloj:** buloj el diversaj pastoj, kies ĉefa ingredienco estas aŭ terpomoj, aŭ bulkoj, aŭ faruno kun gisto, aŭ viando ktp.. Oni knedas kaj formas ilin permane, plejofte globforme, sed escepte en ruloj, kiuj post kuirado estas tranĉitaj.

**Nokoj:** de diversaj pastoj el ĉefe (kuiritaj) terpomoj, aŭ grio, aŭ kazeo ktp. oni tranĉas per kulero ovalajn pecojn aŭ knedas ilin fingroforme, kuiras en salakvo aŭ fritas en graso.

**Nudeloj:** pasto el faruno malmoltritika kaj akvo aŭ el moltritika faruno, akvo kaj ovo, platigita per rulpremilo, tranĉita faden- aŭ bendoforme aŭ en kvadratojn (resp.rondaĵojn) kiujn oni farĉas per viando (ravioloj, polaj pirogoj, rusaj *pelmeni* kaj *wareniki*, ŝvabaj *Maultaschen* ktp.). Industrie estas produktataj spagetoj, makaronioj, kanelonoj, lasanjoj, vermiĉeloj kaj multaj aliaj.

## 6 Diskuto de nom-proponoj

Ĉar por Esperanto ne ekzistas normiga aŭtoritato, ĉiuj ĝis nun aperintaj esprimoj povas esti rigardataj proponoj. Do estas permesite, diskuti pri ili. La koncernaj por nia temo estas:

**bulo:** sufiĉe klara, facile komprenebla nomo por bulforma manĝaĵo. Sed ĝi havas tiom da diversaj signifoj, ke kunteksto necesas. **Knedbulo** aŭ **knedbulaĵo** ja indikas la estigan procedon, sed povus signifi ankaŭ aliajn „knedajojn“. **Pastobulo** pleje taŭgas en tiu grupo. **Farunbulo** donas malĝustan impreson, ĉar preskaŭ ĉiu recepto entenas iom da faruno;

sed ĉefe faruno, sen aldono de gisto, bakpulvoro aŭ almenaŭ bulkaĵo kaj ovo estus tre malfacile digestebla. Nur en et-grandoj ĝi estas pensebla. Do, eventuale „**farunbuletoj**“ povus ekvivalenti al ŝvabaj „*Spätzle*“ aŭ bavar-aŭstraj „*Nockerl*“, sed por la lasta pli bone taŭgus la diminutivo-pluralo de **noko**, do „noketoj“.

Se estas dezirata aparta nomo por la mezeŭropa specialaĵo, kies mencio tuj emociigas la anojn de almenaŭ tri nacioj, la plej taŭga estus la radiko, kiu venas el la malnov-germana, sed hodiaŭ uzatas ĝuste en tiuj tri nacioj, plej rekte en la parola ĉeĥa lingvo: „*knedl-*“. **Knedlo** ja ĝis nun malofte aperas en eo-vortaroj, kvankam ĝi estus multe pli taŭga ol la ĉeĥa diminutivo. Eble ĝi povus eĉ konsoli la ŝatantojn de knedl(ik)o – ja restus la decida radiko. Sed baze kaj ĝenerale **pastobulo** devus resti la komunutila kaj por ĉiuj komprenebla esprimo.

En tiu ĉi teksto mi uzis “knedlo” sinonime al “bulo” kaj trovis ambaŭ sufiĉe taŭgaj.

## 7 Konkludoj

Kompreneble necesus esploroj pli profundaj kaj pli ampleksaj, laŭeble en internacia teamo, antaŭ ol definitive decidi, sed jam nun eblas kelkaj konstatoj:

- 1) Bulformaj manĝaĵoj el bulkoj aŭ terpomoj, plejofte kuiritaj en bolanta likvaĵo, estas esenca parto de la tradicia kuirarto aparte en regiono Germanio-Austrio-Ĉeĥio. **Evidente ĉeĥeca nomo kiel “knedliko” pro tio ne estas motivita.**
- 2) La malpreciza nomado de la ŝatataj pladoj en etnolingvoj same kiel en Esperanto respegulas la realon, kiu estas karakterizita per **fluaj limoj** inter parencaj receptoj.
- 3) Estus utile, tamen interkonsenti pri iuj limoj de **bazaj kategorioj** kiel knedloj, noko kaj nudeloj.
- 4) Precize difini verŝajne eblas, se necese, la unuopajn ingrediencojn de komponitaj manĝaĵoj. Sed nek eblas nek utilas, traduki ĉiujn nomojn de unuopaj receptoj en Esperanton.
- 5) Ju pli oni forlasas la bazajn kategoriojn de manĝaĵoj kaj okupiĝas pri diversaj receptoj kaj iliaj variaĵoj kaj daŭre novaj kreaĵoj, des pli evidentas: **Sur tiu ĉi tereno ne eblas normigi. Ne hazarde kaj tute ĝuste oni parolas pri “Kuir-ARTO”.**

### Mallongigoj :

AT: *Austria* (Aŭstrio)  
DE: *Deutschland* (Germanio)  
IT: *Italia* (Italio)  
NO: *Norsk* (Norvegio)

kp.: komparu  
ktp.: kaj tiel plu  
pl.: pluralo



## Literaturo

CHERPILLOD, André: Nepivaj vortoj. Listo de 6800 vortoj netroviĝantaj en la PIV el kiuj kelkaj povas esti utilaj. Nanterre: Aŭtoro. 1988, 179p., ISBN 2-906134-05-8.

DREWES, Maria: Das Knödelbuch. Innsbruck-Wien: Tyrolia-Verlag, 8-a eldono, 2005, 95 p., ISBN 3-7022-1713-4.

EICHHOLZ, Rüdiger: Esperanta Bildvortaro. Bailieboro: Esperanto Press. 1988, 880 p., ISBN 0-919186-32-7.

GREINKE, Petra: Die besten Knödel, Klöße & Gnocchi - ein runder Genuß aus Mehl, Kartoffeln, Grieß und mehr. München: Bassermann, 2007, 95 p., ISBN 978-3-8094-2196-2.

GÜNKEL, Claus G.: Übersetzungsprobleme und Entscheidungsmechanismen bei der Revision kulinarischer Begriffe eines Esperantowörterbuchs. En: BECKER, Ulrich (Red.): Translation in Plansprachen. Interlinguistische Informationen. Beiheft 1. Berlin: Gesellschaft für Interlinguistik e.V., 1996, p. 61-63, ISSN 1432-3567.

HAUPENTHAL, Reinhard: Dibbelabbes ... und Konsorten, Rezepte aus dem Saarland. Saarbrücken: Edition Iltis, 2008, 50 p., ISBN 978-3-932807-71-8.

HÖLLRIGL, Maria: Salzburger Spezialitäten. Innsbruck-Rum: Fleischmann&Mair, 1993, 80 p., ISBN 3-87051-709-3.

KRAUSE, Erich-Dieter (1983): Wörterbuch Deutsch-Esperanto. Leipzig: Enzyklopädie-Verlag. 1983, 596 p., ISBN ---.

KRAUSE, Erich-Dieter: Großes Wörterbuch Esperanto-Deutsch. Hamburg: Buske. 1999, 882 p. ISBN 3-87548-193-3.

KRAUSE, Erich-Dieter: Großes Wörterbuch Deutsch-Esperanto. Hamburg: Buske, 2007. 1679 p., ISBN 978-3-87548-466-3.

LINDSTEDT, Jouko (Red.): Hejma vortaro. Rotterdam: UEA 1999, 62 p., ISBN 92-9017-065-4. (reta versio:

<http://209.85.135.104/search?q=cache:1RNO1Dhvri4J:www.helsinki.fi/~jslindst/hejmvort.html+Hejma+Vortaro&hl=de&ct=clnk&cd=1&gl=de> , 14.10.2008)

OKELMANN, Franz: Wörterbuch Deutsch-Esperanto (2. eld.). Bayreuth: aŭtoro, 1996, 558 p. ISBN 3-9802771-3-5.

PFEIFER, Wolfgang (Red.): Etymologisches Wörterbuch des Deutschen H-P. Berlin: Akademie-Verlag, 1989, 1345 p. ISBN 3-05-000626-9

SHORTER-EYCK, Johanna: Internacia Kuirlibro. London: Brita Esperantista Asocio, 1971, 193 p. SBN 902756 01X.

URBAN, Erhard: Gastronomía terminaro – esperanta, angla, ĉeĥa, franca. Rotterdam: UEA, jarlibro 1958 Dua Parto, 126 p., ISBN ---

VATRÉ, Henri: Neologisma glosaro. Eta postrikolto al PIV. Saarbrücken: Edition Iltis, 1997, 87 p. ISBN 3-932807-01-4.

WARINGHIEN, Gaston (Red.): Plena Ilustrita Vortaro de Esperanto. Paris: SAT, 1977, 1303 p., ISBN ---

WARINGHIEN, Gaston/ DUC GONINAZ, Michel (Red.): La Nova Plena Ilustrita Vortaro de Esperanto. Paris: SAT, 2002, 1265 p., ISBN 2-9502432-5-8.

## Resumo

La prelego prezentas la rezultojn de esploro en diverslandaj gastejoj, vendejoj kaj hejmoj, de interparoloj diverslingvaj kun amatoraj kaj profesiaj manĝoŝatantoj kaj ne laste de konsultado de kuirlibroj kaj vortaroj esperantaj kaj ne-esperantaj. Ĝi rigardas la koncernan nocion laŭ la kriterioj enhavo, formado kaj kuirmaniero kaj demandas, ĉu temas pri unikaĵo, ĉu pri granda familio. Provizora respondo al la demando de la titolo: „Knedliko“ ne estas motivita kaj terminologie malbongusta.

## Zusammenfassung

Der Vortrag stellt die Ergebnisse einer kleinen Untersuchung vor, die in Restaurants verschiedener Länder, in Supermärkten und bei befreundeten Gastgebern, bei Gesprächen mit gastronomischen Profis und Amateuren und nicht zuletzt beim Studium von Knödel-Kochbüchern, Enzyklopädien und Wörterbüchern gemacht wurde. Er betrachtet den fraglichen Begriff nach den Kriterien Inhalt, Formung und Garprozess und stellt fest, ob es sich um eine einmalige Spezialität oder um eine große Familie handelt. Die vorläufige Antwort auf die Frage des Titels, nach ausgiebiger Diskussion: Der Esperanto-Ausdruck „knedliko“ ist nicht motiviert.

**Wera BLANKE (DE)**, \* 1933, eklernis Esperanton en 1976 kaj dum la 1980-aj jaroj iniciatis la Terminologian Esperanto-Centron de UEA (TEC). Ŝi multe publikigis pri la rilatoj inter Esperanto kaj la evoluo de terminologio(-scienco) kaj pri terminologia laboro por Esperanto. En 2006 ŝi ricevis la specialan premion „Eugen Wüster“.  
<wera@blanke-info.de>