

NAUJIEJI JAPONŲ KALBOS KULINARIJOS SKOLINIAI

ESMINIAI ŽODŽIAI: japonų kalbos naujažodžiai, bendrinės kalbos normos, vartoseną, kodifikacija.

Japonų kultūrai plintant Lietuvoje, mūsų kalboje pradeda sklisti ir per anglų kalbą atėję¹ naujieji japonų kalbos skoliniai, kurie į 2008 m. išleistą *Tarptautinių žodžių žodyną*² (toliau – TŽŽ) dar nebuvo įtraukti. Pastaraisiais metais didžiuosiuose Lietuvos miestuose ypač išpopuliarėjo japoniškos maitinimo įstaigos, todėl paplito ir Japonijos virtuvės patiekalų pavadinimai, kurių dauguma yra tokie nauji, kad dar nėra neprisiderino prie lietuvių kalbos sistemos.

Stebint dabartinę japoniškų naujųjų japonų kalbos skolinių gausą³ ir peržvelgus TŽŽ esančius šios kalbos skolinius, iš kurių dabar populiariausi – sporto (*aikido*, *bušido*, *dziudo*), meno (*haiku*, *uta*), religijos (*šintoizmas*) sričių terminai, o kulinarijos srities tarptautiniai žodžiai tėra tik du – *sakė*⁴ ir *suši*, matyti ryškus kalbos dinamiškumas.

2012 m. gruodžio 20 d. Valstybinės lietuvių kalbos komisijos (toliau – VLKK) patvirtintame svetimžodžių atitikmenų sąraše (žr. VLKK 2012) esantys septyni variantų turintys populiarius naujieji japonų kalbos skoliniai *mirinas*, *onigiris*, *sašimis*, *soba*, *sušis*, *terijakis*, *vasabiai* yra kulinarijos srities terminai. Vieni VLKK svarstyti skoliniai jau prigiję, o kitų vartoseną, ko gero, dar išsikristalizuos⁵.

Šio straipsnio tikslas – remiantis sinchronine analize, aprašomuoju ir lyginamuoju metodais, išnagrinėti išsamiau dar netyrinėtus lietuvių kalbo-

¹ Kadangi japonai rašo hieroglifais, kone visi japonų kalbos skoliniai į lietuvių kalbą pirmiausia patenka angliška perraša.

² Jau atidavus straipsnį spaudai, pasirodė naujas, beveik 5000 žodžių papildytas *Tarptautinių žodžių žodynas*, kuriame iš visų dešimties straipsnyje nagrinėjamų skolinių tėra vienintelis *tofu* (žr. TŽŽ 2013).

³ Remtasi *Lietuvių kalbos naujažodžių duomenynu* (ND).

⁴ Japonų alkoholinis gėrimas; gaminamas fermentacijos būdu iš ryžių.

⁵ Plg.: TŽŽ 2008 yra svetimžodis *suši*, o naujausiame TŽŽ 2013 – jau *sušis*.

je pasirodžiusius naujuosius japonų kalbos kulinarijos skolinius ir pateikti norminamąsias jų vartojimo rekomendacijas. Straipsnių, kuriuose nagrinėjami pavieniai svetimoms kilmės kulinarijos svetimžodžiai, būta ir anksčiau (žr. Girčienė 2008, Lanza 2009), tačiau šios srities skoliniai iš japonų kalbos atskirai aptarti dar nebuvo.

Tai, kad daugiausia japonų kalbos skolinių pastaruoju metu atkeliauja būtent iš kulinarijos srities, patvirtina ir tai, kad Lietuvoje vis daugėja iš žalios žuvies arba kitų jūrų produktų, rečiau – daržovių ar kiaušinių pagaminto populiaresnio⁶ specifinio japoniško patiekalo *sušio* restoranų, vadinamų tiesiog *sušinėmis* (pvz., *Antradienio vakarą Vilniuje, Jasinskio gatvėje įsikūrusioje sušinėje apsilankė visas būrys pramogų pasaulio atstovų (15min.lt 2011-11-22)*).⁷

Sušis yra jau adaptuotas japonų kalbos žodis (žr. VLKK 2012), tačiau esama daugybė dar neadaptuotų naujųjų japonų kalbos skolinių, kurie neretai yra tradicijų (daugiausia – švenčių: *Choyo, Dango, Sekku*), aprangos detalių (*geta, kandzaši, tabi*), meno (*kaidan, kaisekis, suisekis*) sričių pavadinimai ar žodžiai, pavadinantys kuo išsiskiriančius ar kokioms subkultūroms priklausančius asmenis (*beigelhedai, haradžiuikai, hikikomoriai*), bet, kadangi tai nėra šio straipsnio objektas, minėti ne kulinarijos terminai plačiau nenagrinėjami.

Šiame darbe analizuojama dešimt iki 2013 m. balandžio mėn.⁸ elektroninėje erdvėje ir spaudoje fiksuotų Lietuvoje populiarenesnių japonų kulinarijos skolinių (kartu su variantais): *fugu, kaisekis, kaisekis-rioris, kombuča, misas, seitanas, surimis, šabu šabu, tempura, tofu*. Nagrinėjami naujieji skoliniai yra valgių (*fugu, kaisekis-rioris, šabu šabu, tempura, tofu*) ir gėrimų (*kombuča*), mėsos pakaitalų (*seitanas, surimis*), padažų (*miso*) ar specifinės vakarieniškos pavadinimai (*kaisekis*). Be abejo, šios srities japonų kalbos skolinių esti ir daugiau (atskirai būtų galima tirti netgi ir sušių rūšių pavadinimus *chirašis, makis, nigiris, temakis*), bet straipsnyje nesiekama aptarti visų nuolat gausėjančių japonų kulinarijos svetimžodžių.

Toliau straipsnyje nagrinėjami naujieji skoliniai aptariami tokia tvarka: kaip antraštinis žodis iškeliamas sulietuvintas (kartais – ir sutampantis su angliška perraša) japonų kalbos skolinys. Jei žodis linksniuojamas, greta

⁶ 2012 m. rugsėjį Kaune netgi surengtas pirmasis sušių festivalis (*restoranai.lt*).

⁷ Japoniškus sušio restoranus Lietuvoje linkstama vadinti keliažodžiais pavadinimais, kurių bent vienas dėmenų yra japonų kalbos žodžio angliška perraša *sushi*, pvz.: **Sushi Express**, **Sushi Sushi**, **Tom Sushi**, **Sushi House**, **Sushi Town**, **Dao-Sushi**, **Sushi-Lt**, **IPU-sushi**, **Super Sushi**, **Oti Oti Sushi**.

⁸ Kur teksto paskelbimo data aiški, informacija rašoma skliaustuose, greta šaltinio pavadinimo. Anksčiausiai datuotas šaltinis – 2005 m. Pavyzdžių kalba, išskyrus rašybos, skyrybos ir gramatikos klaidas, netaisyta.

antraštinio žodžio parašoma kirčiuotė. Įdomu tai, kad visų septynių nagrinėjamų linksniuojamų daiktavardžių kirčiuotė yra antroji, t. y. jų vienas-kaitos galininke kirčiuojamas antrasis nuo galo skienuo yra arba ilgas tvirtagalis (*seitānq*), arba trumpas (*kaisèkĭ, kaisèkĭ-rìòrĭ, kombùčq, mìsq, surìmj, tempùrq*). Tekstuose, kuriuose esama kulinarijos skolinių, grafiniai ženklai paliekami autentiški, tik patys nagrinėjami žodžiai straipsnio autorės pateiktuose pavyzdžiuose išskiriami paryškintuoju šriftu. Kiekvienas naujasis skolinys aptariamas atskirai, o pabaigoje pateikiamos bendros išvados.

Straipsnyje nagrinėjami japonų kalbos skolinių vartosenos ir norminimo polinkiai turėtų padėti orientuotis susidūrus ir su kitais panašiais iš japonų kalbos ateinančiais žodžiais.

FUGŪ

Fugu yra žuvis (lot. *Takifugu niphobles*), iš kurios, pašalinus labai nuodingą sudedamąsias dalis, gaminamas delikatesu laikomas patiekalas. Pvz.:

Gal ir visos jūrų gėrybės jau pavirtusios tikromis **fugu** (gana brangiu delikatesu laikoma nuodinga žuvis, kurią reikia labai kruopščiai ir profesionaliai paruošti)? (*Vilniaus diena* 2011-04-09).

Fugu (angl. blowfish) – tai žuvis, kuri savo organizme turi mirtinų nuodų. [...] Dėl to suvalgęs blogai paruoštą **fugu** žuvį žmogus iškart gaus mirtiną dozę itin stiprių toksinų, kuriems nėra priešnuodžio. Tuo pačiu **fugu** vardu vadinami ir prabangūs patiekalai iš šios žuvies, kurie, nepaisant rizikos mirtinai apsinuodyti, yra labai populiarūs Japonijoje (*balsas.lt* 2008-09-23).

Iš dešimties šiame straipsnyje nagrinėjamų skolinių vienintelis *fugu* nei interneto šaltiniuose, nei spausdintuose tekstuose dažniausiai neišskiriamas nei kabutėmis, nei pasviruoju šriftu. Taip yra greičiausiai todėl, kad jo rašyba sutampa su angliška perraša, ir jos nereikia specialiai pritaikyti lietuvių kalbai.

Dauguma norminių vyriškosios giminės skolinių, kurių baigmuo *-u*, nekaitomi ir turi kirčiuotą trumpą galinį skiemenį (plg. DLKG 2006: 82)⁹. Taigi ir autentiškos rašybos japonų kalbos skolinį *fugu*, lietuvių kalboje neturintį kitų rašybos variantų, siūloma pripažinti norminiu.

⁹ Dar plg. su kulinarijos ir įvairių kitų sričių tarptautiniais žodžiais: *fondü, intervü, kakadü, tabü* (TŽŽ 2008).

KAISĖKIS (2)

Kaisekis – tradiciniai japonų pietūs ar vakarienė iš daugelio patiekalų. Šio skolinio variantų yra įvairių. Interneto šaltiniuose pavyko rasti tik vienas-kaitos galininką, pvz.:

Vakare galima užsisakyti iš daugelio patiekalų sudarytą tradicinę vakarienę – **kaiseki** (*Lietuvos rytas* 2012-09-15).

Rečiau vartojamų skolinių iš pradžių paprastai ir nelinkstama linksniuoti, todėl ir šio žodžio linksniavimo paradigma kol kas trūktina. Nelinksniuojamas variantas *kaiseki* dažnesnis, plg.:

Japonų virtuvės viršūne laikomas **kaiseki** (atsiradęs kaip arbatos ceremonijos priedas), kurį sudaro ingredientai, jų apdorojimas, paruošimas ir ceremonija, skirti keliems skirtingiems patiekalams, ir atskleidžiantys subtilų valgymo meną (*blog.zigzag.lt* 2012-04-17).

Smaguris nutarė nusibausti, paragaudamas tradiciško japoniško **Kaiseki** menui (*smaguris.blogspot.com* 2012-11-21).

Kaiseki virtuvė yra kildinama iš tradicijos prie žaliosios arbatos pateikti rafinuotus patiekalus svečiams formalių susitikimų metu. Arbatos ceremonija iki šių dienų išlaikė tradicinį senųjų laikų ritualą, tačiau rafinuota **kaiseki** virtuvė iškilo kaip atskiras kulinarinis reiškinys (*Japonų virtuvė. Pažink Japonijos skonį* 2012).

Atsižvelgus į tai, kad japonų kalbos skoliniams, turintiems baigmenį *-i* (pvz., *onigiri*, *suši*), lietuvinant pridedama galūnė *-is* (*onigiris*, *sušis*, plg. VLKK 2012), norminiu variantu siūloma laikyti linksniuojamą žodį *kaisekis*.

KAISĖKIS-RIÒRIS (2)

Anglų kalboje skoliniu *kaiseki-ryori* įvardijamas tik vienas japoniškas patiekalas, kuris, nors ir paprastas, bet prieš arbatos gėrimo ceremoniją patiekiamas labai prabangiai. Tokia reikšmė šis naujažodis atėjo į lietuvių kalbą. Čia jo rašyba įvairuoja: *kaiseki-riori* rašomas su brūkšneliu arba be jo; sekant anglų perraša, antrajame žodyje išlaikoma ilgoji *-y-* *kaiseki ryori*, nors rašoma ir *kaiseki-riori*. Šie variantai dažniausiai vartojami be galūninio priebalsio *-s*, pvz.:

Puiki vieta pavakarieniauti (jei pinigai kišenę spaudžia), nes čia senuosiuose pirklių namuose įsikūrę „high-end“ restoranai, kurie specializuojasi „**kaiseki ryori**“ (*mytrips.lt* 2010 m. spalio).

Kioto virtuvė peraugo į prabangų **Kaiseki-riori**, patiekiamą aukšto rango japoniškuose restoranuose, ir nemažą įtaką 19 a. turėjo Prancūzų virtuvė. [...] Vienas **kaiseki-riori** pavyzdžių. Uždengtuose indeliuose yra sriuba ir ryžiai. Kiekvienas indas yra atskiras meno kūrinys (*lt.wikipedia.org*).

Pietausite japonų restorane „Ryokan“, ragausite tradicinį „**Kaiseki – riori**“ maistą, susipažinsite su feodalinės Japonijos buitimi viešbutyje „Ryokan“ (*kelioniuakademija.lt*).

Lietuvių kalboje brūkšneliu siejami du sintaksiškai lygiaverčiai daiktavardžiai, reiškiantys vieno daikto ar reiškinio pavadinimą (žr. VLKK KKB – <http://www.vlkk.lt/lit/708>). Tai, kad skolinys rašomas ir su brūkšneliu (*kaiseki-riori*), ir be brūkšnelio (*kaiseki ryori*), galima paaiškinti tuo, kad ir angliška perraša kartais skiriasi, t. y. vartojamas ir variantas *kaiseki-ryori* (žr. *en.wikipedia.org*, *openkyoto.com*), ir *kaiseki ryori* (žr. *pref.kyoto.jp*, *kaveyats.com*).

Nors, skirtingai nuo daiktavardžio *kaiseki*, kartais turinčio galūnę *-is*, vartosenos, dvižodžiai junginiai *kaiseki-riori* arba *kaiseki ryori* interneto šaltiniuose iki šiol nefiksuoti su galūne *-s*, adaptuojant minėtą skolinį lietuvių kalboje, siūloma įteisinti naujažodį *kaisekis-rioris* ir pradėti jį linksniuoti.

KOMBUČÀ (2)

Kombuča yra raugintas gėrimas iš tam tikrų bakterijų ir grybų, geriamas dėl tariamos naudos sveikatai. Rašytinėje lietuvių kalboje yra du naujojo skolinio vartosenos variantai: a) pagal tarimą sulietuvinintas *kombuča* arba b) angliška skolinio perraša *kombucha*, pvz.:

a) **Kombuča**, arba **arbatos grybas** – fermentuotas arbatos gėrimas. **Kombuča** kilo iš Kinijos, bet ilgą laiką buvo pamišta. XX a. paskutinį dešimtmetį pradėjo populiarėti Kalifornijoje, JAV ir sulaukė dėmesio Japonijoje, Rusijoje. Arbatos grybas yra acto rūgšties bakterijų ir mieliagybio kolonija. Jo užpilai laikomi vaistais ir profilaktinėmis priemonėmis nuo ligų, turi vitaminų B ir D (*lt.wikipedia.org*).

Žvalumo suteiks puodelis **kombučos** arbatos – fermentuoto gėrimo (*pasazas.lt* 2013-02-20).

Vakariečiai, gelbėdami mūsų akis ir uosles „**kombučą**“ pardavinėja supilstytas į įprastus plastikinius butelius, netgi papuoštus dailia etikete. Kam jį pirkti? Pasirodo, „**kombuča**“ yra nepamainoma sveikos mitybos dalis! (*prigauk.lt*).

b) Gurman's žalioji arbata su priedais **kombucha** [antraštė]

Tai labai sena plačiai savo gydomosiomis savybėmis žinoma žalioji arbata. Žalioji arbata, žaliųjų citrinų gabaliukai, **kombucha** (*Sveika moteris* 2006 m. balandis).

Supilti romą, likerį, **kombuchą** ir spanguolių sultis su keletu ledo gabalėlių į „šeikerį“ ir stipriai suplakti. Supylus į kokteilinę taurę, lengvai pamaišyti (*mamos-receptai.lt*).

Šie variantai net ir tame pačiame tekste gali būti linksniuojami ne visada, plg.:

Ši arbata pasižymi stipriu aromatu, išgaunamu iš žaliosios arbatos, **kombuchos** ir guaranos – vietinių krūmų, augančių prie Amazonės pakrančių, Pietų Amerikoje. [...] Sudėtis: žalioji arbata (68%), citrinžolė, guarana (7%), pipirmėtės, imbieras, natūrali kvapioji medžiaga, šeivamedžio žiedai, juodieji pipirai, džiovintas **kombucha** gėrimas, citrininė aloyzija (*assorti.lt*).

Gerkite **kombuča** arbatą [paantraštė] (*alfa.lt* 2012-07-10).

Kartais nelinksniuojamas kulinarijos terminas *kombucha* rašomas didžiąja raide ir skiriamas grafiškai, t. y. kabutėmis, pvz.:

Gaminant „**Kombucha**“ arbatą, naudojamas vadinamasis „arbatos grybas“ (*lrytas.lt* 2011-06-15).

Pagrindiniu normos variantu siūloma laikyti linksniuojamą naująjį skolinį *kombuča*.

MĪSAS (2)

Lietuvių kalbos vartosenoje kol kas funkcionuoja tik nelinksniuojamas fermentuotų sojų pastos pavadinimas *miso*, kurio forma sutampa su angliška japonų kalbos perraša, pvz.:

Miso, kitaip vadinama sojų pasta, gaminama iš sojos pupelių, kurios yra išverdamos, sūdomos, sutrinamos ir tada maišomos su specialiu raugu ir laikomos statinėse, kuriose vyksta fermentacijos procesas (*kulinare.lt* 2010-07-20).

[...] fermentuotų sojos pupelių masė, vadinama **miso**, padeda pašalinti iš organizmo toksinus, sunkiuosius metalus ir sumažina atominės radiacijos neigiamą poveikį. **Miso** palengvina pagirias, rūkaliams padeda atsikratyti nikotino. Kasdien nedideliais kiekiais vartojant **miso** sumažėja tikimybė susirgti kepenų, storosios

žarnos, skrandžio vėžiui. **Miso** itin atnaujina gerąją florą žarnyne bei reguliuoja kraujo spaudimą (*sakiaivsb.lt* 2009-11-30).

Miso yra fermentuotų sojų pupelių ir kitų grūdinių kultūrų masė, iš kurios kartu su vakame jūržolėmis ir šitake grybais gaminama tradicinė japonų **miso** sriuba. Japonai didžiuojasi įvairiomis **miso** rūšimis, kaip prancūzai didžiuojasi vynais ir sūriais, italai – alyvuogių aliejumi ir makaronais, lietuviai – juoda rugine duona ir midumi. **Miso** yra japonų kulinarijos pagrindas ir viena iš pagrindinių japonų geros sveikatos ir ilgaamžiškumo priežasčių. Japonai **miso** sriubą valgo ir pusryčiams, ir pietums, ir vakarienei bei naudoja ruošdami kitus patiekalus. [...] *Dėmesio! Artėja ta akimirka, kai į sriubą keliaus miso! 2–3 šaukštus (arba pagal skonį – žiemą daugiau, pavasarį ir rudenį mažiau, vasarą visai mažai) rudųjų ryžių miso reikia atskiesti sriubos skysčiu atskirame inde ir supilti atgal į sriubą (gyva.lt).*

Pasitaiko, kad skolinys *miso* skiriamas kabutėmis, pvz.:

[...] sojų pastos sriuba „**miso**“ su skrudintais baklažanais ir specifiniu žalumynu (*mytrips.lt* 2012-01-28).

Atsižvelgus į tai, kad skoliniams, turintiems nekirčiuotą baigmenį –o (pvz.: isp. *burrito*, *chorizo*, it. *capuccino*, *carpaccio*), pridedama galūnė –as (žr. VLKK 2012), siūloma vartoti linksniuojamą naująjį skolinį *misas*¹⁰.

SEITĀNAS (2)

Seitanas yra kviečių glitimas, naudojamas kaip mėsos pakaitalas.

Angliška japonų kalbos skolinio perraša *seitan* lietuvių kalboje vartojama retai, o jei taip ir rašoma, tai visuomet grafiškai išskiriama kabutėmis, pvz.:

Budistų vegetarai virtuvės šefai labai kūrybingi kurdami mėsos pakaitalus, pvz., iš kviečių glitimo „**seitan**“, sojos „tofu“; agaro ir kitų augalinių produktų (*mytrips.lt* 2012-01-28).

Dažniausiai adaptuotam skoliniui pridedama lietuviška galūnė ir toks žodis linksniuojamas, pvz.:

Kokie tie keisti maisto produktai? [...] **Seitanas** – savo struktūra mėsa primenantį masė, gaunama plaunant kviečių miltus (*Lietuvos rytas* 2007-05-08).

¹⁰ 2013 m. gruodį, kai straipsnis jau buvo atiduotas spaudai, pastebėta, kad svetimžodžių atitikmenų sąrašas papildytas ir skoliniu *miso*, kurio siūlomas atitikmuo *misas* (žr. VLKK 2013).

Seitano kepsnys [antraštė]

[...] Supjaustome **seitaną** plonomis riekelėmis, apkepame aliejuje [...] (*svajuke.wordpress.com* 2013-02-25).

Galūnę *-as* turintį linksniuojamą japonų kalbos skolinį *seitanas* siūloma pripažinti norminiu.

SURĪMIS (2)

Surimis – malta žuvies mėsa, paprastai naudojama kaip krabų mėsos pakaitalas.

VLKK Konsultacijų banke, remiantis Europos terminų žodyno *Eurovoc* rekomendacijomis, patariama vartoti kaitomą formą *surimis*, o produktus iš maltos žuvies mėsos vadinti *surimio produktais* (VLKK KKB; EV).

Semantinis skirtumas tarp naujojo skolinio vienaskaitos ir daugiskaitos formų teoriškai egzistuoja, tačiau vartosenoje tokio polinkio, kai vienaskaita *surimis* vartojama tik tada, kai kalbama apie žuvies mėsą, o daugiskaita *surimiai* – vien tik kalbant apie produktus iš žuvies mėsos, nepastebima, pvz.:

[...] **surimiai**, pagaminti iš I dalyje nurodytų, leidžiamų importuoti žuvininkystės produktų (*eur-lex.europa.eu*).

[...] pagal Protokolo IIa priedą kartu su produktų iš **surimių** (KN kodas 16042005) kilmės įrodymo dokumentu pateikiami dokumentai, įrodantys, kad žuvis sudaro ne mažiau kaip 40 % **surimių** produkto svorio [...] (*Europos Sąjungos oficialusis leidinys L283* 2011-10-29).

[...] tekstilės produktams ir **surimiams** [...] (*Europos Sąjungos oficialusis leidinys L127* 2011-05-14).

Nors naujojo skolinio linksniavimo paradigma trūktina, ištyrus *surimio* vartoseną, tampa aišku, kad daiktavardžio *surimis* vienaskaitos linksniai vartojami dažniau nei daugiskaitos (plg. su anksčiau pateiktais daugiskaitos formų pavyzdžiais ir žr. lentelę *Naujųjų skolinių kaitymas linksniais*), pvz.:

Užkandis, pagamintas iš koncentruotų žuvies baltymų, vadinamas **surimiu**. Pralkę japonai **surimio** užkandžių randa ir mažiausiuose kioskuose. Tekančios Saullės šalyje pernai viešėje **surimio** produktų gamybos lyderės „Vičiūnų“ grupės vadovai šiuos itin mėgstamus Azijos šalyse užkandžius sumanė pristatyti ir Europai (*Lietuvos rytas* 2011-09-03).

Surimis – tai kruopščiai išvalyta žuvų mėsa, iš kurios pašalinti kaulai, riebalai, o ji pati sutrinama ir paverčiama pasta. [...] Nelygu, kokia žuvis buvo naudojama gaminant **surimį**, jis gali būti baltos, kreminės, pilkšvos arba rausvos spalvos (*Lietuvos rytas* 2012-09-08).

Surimiui daugiausiai naudojamos nebrangios baltos jūrų žuvis – ledjūrio menkės, stauridė, jūrų lydekos ir panašiai (*receptai.iki.lt* 2010-03-31).

Adaptuotas skolinys jau sunormintas, bet vis dar vartojama ir VLKK Konsultacijų banke neteiktina laikoma nekaitoma forma *surimi*, pvz.:

Visame pasaulyje populiarėja **surimi** gaminiai. [...] **Surimi** gaminiai neriebūs, nekaloringi, tačiau neturi biologiškai vertingų medžiagų. Technologinio proceso metu jos žūva, todėl dažnai naudojami kaip komponentai įvairiems patiekalams gaminti. **Surimi** produktai parduodami švieži ir užšaldyti (*umot.lt* 2013-03-10).

[...] terminas „**surimi**“, skirtas suformuotam žuvies mišiniui pavadinti. Nieko nuostabaus, kad ne kur kitur, o būtent Japonijoje 1973 metais buvo išrastas ir užpatentuotas krabų lazdelių produktas, po kelerių metų pristatytas ir tarptautinei rinkai (*e-vici.lt*).

Surimį dar siūlyta vadinti *netikrais jūrų (gėrybių) valgiais, netikromis jūrų gėrybėmis* (Šiupienienė 2005: 37), bet vienažodis skolinys patogesnis, todėl ilgesni pavadinimai neprigijo.

ŠÀBU ŠÀBU

Angliška japonų kalbos skolinio perraša *shabu-shabu* įvardijamas kartu su padažais patiekiamas japoniškas patiekalas iš plonai supjaustytų mėsos gabaliukų ir daržovių.

Lietuvių kalbos interneto šaltiniuose ir spausdintinėje žiniasklaidoje vartojami brūkšneliu bei kitais grafiniais būdais (kabutėmis, didžiosiomis raidėmis) išskiriami variantai *shabu-shabu* ir *syabu-syabu*, plg.:

Japonų virtuvė yra pristatyta pakankamai išsamiai, tačiau visgi yra patiekalų, apie kuriuos norisi sužinoti daugiau. Vienas iš tokių japoniškų gardėsių yra patiekalas, vadinamas **shabu-shabu (syabu-syabu)**. [...] Japonijoje **shabu-shabu** išpopuliarėjo antrojoje XX a. pusėje, atidarius restoraną „Suehiro“: Šis restoranas 1955 m. užpatentavo patiekalo pavadinimą. Vėliau valgis paplito po visą pasaulį. Sakoma, kad šiuo metu **shabu-shabu** restoranus dažnai įkuria nebepraktikuojantys sumo

imtynininkai. [...] Patiekalui paruošti naudojama plonai riekelėmis pjaustyta mėsa, daržovės ir padažai. **Shabu-shabu** yra laikomas žiemos valgiu, nes tai karštas valgis, tačiau juo mėgaujamosi ištisus metus (*menu.lt* 2008-05-04).

„**Shabu-Shabu**“ jautienos gaminimo ritualas [antraštė].

[...] **SHABU-SHABU** – vienas iš patiekalų, kuris sužavės savo netradiciniu patiekimu ir taps tikru atradimu gurmanams ar tiesiog kitokio maisto mėgėjams (*delfi.lt*).

Norminiu variantu siūloma laikyti dar tik pradedamą vartoti nelinksniuojamą adaptuotos rašybos variantą *šabu šabu*, pvz.:

Mane sužavėjo japoniški **šabu šabu** restoranai, kuriuose pats gali pasigaminti vakarienę. Stalo viduryje stovi puodas su verdančiu vandeniu, patiekiamos įvairios daržovės, plonai pjaustyta jautiena, gardūs padažai (*Lietuvos rytas* 2013-01-05).

Pastarasis patiekalo pavadinimo variantas, priešingai nei nesulietuvintų skolinių, rašomas be brūkšnelio¹¹, nes lietuvių kalboje brūkšnelis vartojamas tik skiriant skirtingas šaknis turinčius žodžius (plg. *kaisekis-rioris*).

Nors skoliniai, turintys nekirčiuotą baigmenį *-u*, lietuvių kalboje dažniausiai virsta galūnę *-as* turinčiais daiktavardžiais (pvz., *tiramisu* → *tiramisas*, žr. VLKK 2012), bet, manant, kad žodžių junginys *šabas šabas* lietuviams keltų kitų, su maistu nesusijusių, asociacijų¹², tokio adaptuoto varianto vartoti nesiūloma, nefiksuota jo ir vartosenoje. Be to, pavadinimas *šabu šabu* neprieštarauja vidinėms kalbos taisyklėms, o tokiu atveju jo vartoseną turėtų būti palaikoma (Lanza 2009: 314).

TEMPURÀ (2)

Tempura (arba *tenpura*) vadinamas mėsos, jūros gėrybių ar daržovių patiekalas, paruoštas su traškia plutele. Angliškos japonų kalbos skolinio perrašos variantai *tempura* ir *tenpura* sutampa su lietuviškais patiekalo pavadinimo variantais.

¹¹ Kaip ir dvižodžiai žaisliuko *jo jo*, šokio *ča ča* pavadinimai.

¹² *Šabas* [jidiš k. *šabes* < hebr. *šabbat* – ramybė], septintoji judėjų savaitės diena (šeštadienis), prasidedanti penktadienio vakare ir trunkanti iki saulės nusileidimo šeštadienį: *šabas* skirtas ilsėtis ir Jahvei garbinti (TŽŽ 2008).

Ir lietuvių, ir anglų kalboje dažniausiai vartojamas šaknies priebalsį *-m-* turintis variantas *tempura* lietuvių kalboje linksniuojamas, pvz.:

Tempura, kurios šaknys glūdi Europoje, mums neturėtų atrodyti itin egzotiška – XVII a. ši patiekalą į Japoniją atvežė portugalų pirkliai. Taigi tikrai rekomenduojau išbandyti – negali nepatikti!

Kadangi jūros gėrybių pasirinkimas Lietuvoje išties menkas, o **tempurą** norėjosi pagaminti autentišką, ruošiau vegetarišką **tempurą** su tokiomis daržovėmis, kokios naudojamos ir japonų virtuvėje – raudonąja paprika, morka, brokoliu, svogūnu, baklažanu. [...] Gaminant **tempurą** ranka numoti negalima tik į vieną dalyką – tešlos paruošimą (*kasnutikovirtuveje.blogspot.com* 2010-02-24).

Prie **tempuros** visuomet patiekiamas mirkyti skystas arbatos spalvos padažas, lengvesnis ir už brandintą sojų padažą, – toks būna japonų restoranuose ant stalų (*lrytas.lt* 2012-11-08).

Krabų piršteliai su **tempura** (*mamosreceptai.lt*).

Gruzdinti brokoliai **tempuroje** (*sushi-lt.lt*).

Šis skolinys kaitomas ne tik linksniais, bet ir skaičiais, kai kalbama apie kelių rūšių patiekalą, tiesa, daugiskaita vis dar yra labai reta, daiktavardžio daugiskaitos paradigma – tik dalinė, pvz.:

Pasirenkate vieną iš keturių **tempurų** [...] (*okay.lt*).

[...] **tempuoms** naudojama 7 ar daugiau skirtingų miltų rūšių (*yakata.lt*).

Pasitaiko ir linksniais nekaitomų šio skolinio variantų, pvz.:

Manoma, jog ši patiekalą į Japoniją XVII a. atgabeno portugalai, tačiau dabartinė **tempura** forma gerokai skiriasi nuo jos pirmtako (*Japonų virtuvė. Pažink Japonijos skonį*, 2012).

Kartais net tame pačiame tekste skolinys linksniais kaitomas ne visada, plg.:

Tempurai reikės:

1 kiaušinio

1/2 puodelio šalto vandens

3-5 šaukštų **tempura** miltelių

2 šaukštų miltų

Aliejaus kepimui [...]

Į miltus įvoliojame krevetes, nupurtome miltų perteklių, tada įdedame krevetes į **tempuros** tešlą ir atsargiai nuleidžiame krevetę į karštą aliejų. Verdame iš abie-

jų pusių, kol gražiai paruduos. Taip pat pagaminame ir daržovių **tempurą**: iš pradžių pavoliojame į miltus, paskui į **tempura** tešlą ir išverdame aliejuje. [...] O **tempura** daržoves galima smagiai suvalgyti vienas, jei pasigaminote per daug, arba su padažu, kuris aprašytas mano ankstesniame įrašė apie **tempurą** [...] (*nidos-receptai.lt* 2012-10-09).

Lietuvių kalboje dėl angliško tarimo įtakos dar vartojamas ir rašybos variantas. Jo kaitymas linksniais taip pat nėra nuoseklus, pvz:

Reikės:

Vištienos krūtinėlės

Tempūra tešlos mišinio [...]

Pasiruošiau **tempūros** tešlą, kaip nurodyta ant pakuotės: tereikėjo sumaišyti mišinį su 150 ml šalto vandens (*salduma.wordpress.com* 2012-02-06).

Kepta lašiša, **tempūra**, cukinija, morkos, agurkas, salotų lapai, teryaki padažas, sezamas (*supersushi.lt*).

Obana kókios **tempūros**... (*7ravioli.com* 2010-06-15).

Interneto šaltiniuose lietuvių kalba variantas *tempura* su šaknies priebalsiu *-n-* vartojamas tik vardininko ir kilmininko linksniais, o tai tik patvirtina, kad toks patiekalo pavadinimas nėra labai paplitęs, pvz.:

Japonų virtuvė taip pat pasiekė Lietuvą. Sushi, sashimi, **tempura**, – patiekalai jau gerai žinomi lietuvių maisto pasaulyje (*hanabiklubas.wordpress.com* 2012-01-07).

<...> pietūs-vakarienė: kelių rūšių salotos (nesužavėjo :) , **tempura** (žuvis ir krevetės keptos tešloje, su padažu, [...]) (*tsukimi.blogas.lt*).

Jaunų kukurūzų grūdus sutrinkite, suvilgykite **tempuros** padažu ir kepkite su aliejumi (*vaistugidas.lt*).

Išnagrinėjus naujojo skolinio variantus, norminiu atitikmeniu siūlomas pripažinti skaičiais ir linksniais kaitomas žodis *tempura*.

TOFŪ

Tofu – tai sojų varškė. Angliška japonų kalbos žodžio perraša *tofu* anksčiau buvo traktuota kaip neteiktinas svetimžodis (žr. Leksika 2005: 112; Šiupienienė 2005: 39; VLKK KKB – <http://www.vlkk.lt/lit/3398>), bet naujajame papildytame ir pataisytame leidinyje *Leksika: skolinių vartojimas* šio skolinio

vertinimas jau pakeistas, jis laikomas šalutiniu normos variantu (Leksika 2013: 63). Pvz.:

Sojų varškė, dar vadinama **tofu** pagal japonišką pavadinimą (kin. dòufǔ, jap. tōfu, kor. dubu, viet. đậphự) – vienas sojos produktų, gaminamas iš sojų pieno, jį sutraukus rūgštimis ar druskomis (*lt.wikipedia.org*).

Pirktime **tofu** tikrai arba yra konservantų, arba pagaminta iš modifikuotų sojų, nes man alergija. Bet galima **tofu** pasigaminti namų sąlygomis patiems iš nemodifikuotų sojų. [...] Yra daug įvairiausių **tofu** gamybos būdų (*forumas.draugauki.me*).

Budistų vegetarai virtuvės šefai labai kūrybingi kurdami mėsos pakaitalus, pvz. iš kviečių glitimo „seitana“, sojos „**tofu**“, agaro ir kitų augalinių produktų (*mytrips.lt* 2012-01-28).

Esama ir varianto *tofū*, kuris atsirado pagal anglišką šio skolinio tariimą, pvz.:

Liesa žuvis, kiaušiniai, riešutai, grūdai: avižų grūdai ir nešlifuoti ryžiai, sezamo ir saulėgrąžų sėklos, ankštiniai: avinžirniai, įvairios pupelės [...], lęšiai, sojos pupelės, **tofū** sūris (*sulieknek.lt*).

Pastarasis variantas nepritaikytas prie lietuvių kalbos rašybos sistemos ir nevertotinas.

* * *

Apžvelgus dešimt japonų kalbos kulinarijos skolinių, ryškėja polinkis, kad, kaip ir daugumai naujųjų svetimžodžių, taip ir japonų kalbos skoliniams, būdingas raiškos variantiškumas: egzistuoja bent keli konkuruojantys to paties svetimžodžio variantai (plg. Girčienė 2008: 193), pagal kuriuos žodžius galima priskirti šioms grupėms: a) autentiškos rašybos (su variantais); b) įformintus morfologiškai, bet neadaptuotus ortografiškai; c) adaptuotus ortografiškai, bet neįformintus morfologiškai; d) adaptuotus ortografiškai ir morfologiškai (Girčienė 2007: 110–111). Daugiausia vartojama autentiškos rašybos skolinių (plg.: *kombucha* → arbata su priedais *kombucha*). Ir, nors mėginant skolinius pritaikyti pagal lietuvių kalbos sistemą, stengiamasi juos adaptuoti morfologiškai ir ortografiškai (plg.: *kombucha* → *kombučos*), bet neretai, jei adaptuojama ortografiškai – neįforminama morfologiškai (plg.: *kombucha* → *kombuča* arbata), arba atvirkščiai: jei adaptuojama morfologiškai – neįforminama ortografiškai (plg.: *kombucha* → *kombuchos*).

Užsienio kraštų kulinarijos realijas pavadinantis skolinys kur kas tinkamesnis vartoti sulietuvinatas nei pasidarytas savas atitikmuo (Lanza 2009: 311). Atitikmenis skoliniams rasti ne visada pavyksta, nes ne visus skoliniais žymimus dalykus galima tiksliai įvardyti vienu lietuvių kalbos žodžiu ar kelių žodžių junginiu, t. y. išversti aprašomuoju būdu, todėl neretai raiška ir lieka nesulietuvinata. Jei žodžius mėginama taikyti prie morfologinės sistemos, sutampančios daiktavardžių galūnės paliekamos, plg. anglų k. perrašą *kombucha* ir sulietuvinatą *kombuča*; nebūdingos – atmetamos ir keičiamos jas atitinkančiomis lietuviškomis (Valeckienė 1967: 128), plg. anglų k. perrašą *kaiseki*, *kaiseki-riori* ir *kaisekis*, *kaisekis-rioris*.

Ryšėja polinkis, kad dar neadaptuoti skoliniai dažniausiai išskiriami grafiškai, t. y. paryškintuoju, pasviruoju šriftu ar kabutėmis. Tai, kad naują, dar neadaptuotą, skolinį dažniausiai linkstama rašyti kabutėse (Rudaitienė, Vitkauskas 1998: 24), patvirtina ir nagrinėtieji atvejai (pvz.: „kombuča“, „miso“, „seitan“). Autentiškas grafiškai išskirtas žodis paprastai paliekamas todėl, kad ne visada žinoma, kaip jį adaptuoti, o taip rašant bendrosios kalbos gryninimo nuostatos nepažeidžiamos (plg. Girčienė 2008: 197). Kartais naujieji skoliniai taip, kaip ir tikriniai žodžiai, rašomi didžiąja raide (pvz.: **Kaiseki**, **Kaiseki-riori**). Pasitaiko, kad, norint patikslinti originalo kalba parašytą skolinį, greta pateikiami ir aprašomieji junginiai, pvz.: **Kombucha**, arba **arbatos grybas**. Nefiksuota nė vieno rašybos varianto su apostrofu, vis dėlto negalima teigti, kad kartais apostrofas nevartojamas. Nors ryškesni polinkiai ir išvelgiami, bet straipsnio duomenys neaprepia visų interneto platybėse ar spaudos puslapiuose esančių šaltinių.

Nenorminės rašybos žodžių ir nekaitomų daiktavardžių gausėja todėl, kad per daug remiamės ne vidiniais natūraliais kalbos, jos vartosenos ir raidos ypatumais, bet gręžiamės į svetimas kalbas (Keinys 2007: 70). Tačiau ilgainiui kalboje įsigali tik tie pakaitai, kurie aiškūs ir tiksliai atitinka keičiamąjį žodį (Rudaitienė, Vitkauskas 1998: 16), be to, kalbai būdinga nuolatinė dinamika, todėl vieni variantai iš aktyviosios vartosenos traukiasi ir išnyksta, o kiti – lieka (Miliūnaitė 2009: 124), tad dar ir šių nagrinėtų svetimžodžių likimas nėra aiškus.

Iš 10-ties nagrinėtų naujažodžių linksniuoti siūlomi 7 (*kaisekis*, *kaisekis-rioris*, *kombuča*, *misas*, *seitanas*, *surimis*, *tempura*). Lentelėje „Naujųjų skolinių kaitymas linksniais“ paryškintuoju ir pasviruoju šriftais pažymėti siūlomi adaptuoti skoliniai, o vien pasviruoju šriftu – nesulietuvinati, bet linksniais kaitomi variantai, rasti internete.

LENTELĖ. *Naujųjų skolinių kaitymas linksniais*

| | kai- sekis | kaisekis- rioris | kombuča | misas | sei- tanas | surimis | tempura |
|-------|----------------------|---------------------|---|-------|-----------------------|---|---|
| Vard. | – | – | kombuča (<i>kombucha</i>) | – | sei- tanas | surimis (vns.) surimiai (dgs.) | tempura (vns.) (<i>tempūra</i> / <i>tenpura</i>) <i>tempūros</i> (dgs.) |
| Kilm. | – | – | kombučos (<i>kombuchos</i>) | – | sei- tano | surimio (vns.) surimių (dgs.) | tempuros (vns.) (<i>tempūros</i> / <i>tenpuros</i>) tempurų (dgs.) |
| Naud. | – | – | – | – | – | surimiui (vns.) suri- miams (dgs.) | tempurai (vns.) tempuoms (dgs.) |
| Gal. | kai- sekį | – | (<i>kombuchą</i>) | – | sei- taną | surimį | tempurą |
| Įn. | – | – | su kombuča | – | – | surimiu | su tempura |
| Viet. | – | – | – | – | – | – | tempuroje |

Vienintelio skolinio *tempura* yra rastos visų vienaskaitos linksnių formos (išskyrus šauksmininką), o *surimio* – penkių linksnių. Šių dviejų žodžių vardininkas, kilmininkas ir naudininkas kartais vartojami ir daugiskaita. Tai, kad nagrinėjamų daiktavardžių paradigma yra trūktina ir net adaptuotinais siūlomi laikyti skoliniai kaitomi tik keliais linksniais (žr. sulietuvintų naujažodžių *kaisekis*, *kaisekis-rioris*, *misas* vartoseną), tik parodo, kad šie žodžiai kalboje atsirado dar labai neseniai.

Didžioji dalis nekaitomų skolinių, veikiami morfologinių ir sintaksinių kalbos dėsnų, įgavę lietuvišką galūnę (plg. *kaiseki* → *kaisekis*, *kaiseki-riori* → *kaisekis-rioris*, *miso* → *misas*, *seitan* → *seitanas*, *surimi* → *surimis*), tampa kaitomi ir pradedami vartoti kaip vyriškosios giminės daiktavardžiai (plg. Vaskelaitė 2001: 43), keli, turintys galūnę *-a*, yra moteriškosios giminės naujažodžiai.

Kirčiuotą žodžio galą turintys svetimų kalbų bendriniai daiktavardžiai (plg. *fugu*, *tofu*) dažniausiai negramatinami (Vaskelaitė 2001: 43). Įprasta,

kad nelinksniuojamų svetimų kalbų kilmės daiktavardžių giminė reiškiamo sintaksiškai (pagal su daiktavardžiais derinamų žodžių formas), o morfologiškai (DLKG 2006: 64), todėl tokių daiktavardžių sintaksinės giminės raiška esti labai įvairi, t. y. skoliniai vartojami ir vyriškąja, ir moteriškąja gimine (DLKG 2006: 49). Bet visų trijų nelinksniuojamų japonų kalbos skolinių (kartu su šaknyje kirčiuojamu *šàbu šàbu*) gale yra balsis *-u*, o, esant tokiam baigmeniui, žodžiai vartojami kaip vyriškosios giminės (DLKG 2006: 64).

IŠVADOS

1. Naujųjų japonų kalbos kulinarijos skolinių sparčiai daugėja, bet iš tirtų spausdintinės žiniasklaidos ir interneto kalbos pavyzdžių matyti, kad jie ne visuomet pritaikomi prie lietuvių kalbos rašybos ir gramatinės sistemos.

2. Vartosenoje iš visų įvairuojančių formų daugiausia funkcionuoja ne adaptuoti, o autentiškos rašybos (t. y. angliškos perrašos) naujieji japonų kalbos skoliniai. Nesant sulietuvinto skolinių varianto, dažniausiai elgiama si paprasčiausiai, t. y. žodžiai tiesiog išskiriami grafiškai.

3. Septyni iš dešimties tirtų skolintų daiktavardžių pagal savo gramatinę sandarą gali būti linksniuojami, tačiau vartosenoje visų jų kaitybos paradigma (dažniausiai dėl ne itin didelio paplitimo) kol kas yra trūktina.

4. Remiantis analizės duomenimis, siūloma kodifikuoti pateiktus naujuosius japonų kalbos skolinius ir jais papildyti Valstybinės lietuvių kalbos komisijos patvirtintą svetimžodžių atitikmenų sąrašą.

ŠALTINIAI

DLKG 2006: *Dabartinės lietuvių kalbos gramatika*, Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas.

EV – Europos žodynas *Eurovoc*. Prieiga per internetą: <<http://www3.lrs.lt/pls/ev/ev.main>> (žiūrėta 2013-03-15).

ND – *Lietuvių kalbos naujažodžių duomenynas*. Internetinė duomenų bazė. Sud. Rita Miliūnaitė, Vilnius: Lietuvių kalbos institutas. Prieiga per internetą: <<http://naujazodziai.lki.lt/>> (žiūrėta 2013-04-14).

TŽŽ 2008: *Tarptautinių žodžių žodynas*, Vilnius: Alma littera.

TŽŽ 2013: *Tarptautinių žodžių žodynas*, Vilnius: Alma littera.

- VLKK 2012: Valstybinės lietuvių kalbos komisijos 2012–12–20 patvirtintas svetimžodžių atitikmenų sąrašas su paaiškinimais. Prieiga per internetą: <<http://vlkk.lt/lit/100213>> (žiūrėta 2013 m. sausio–balandžio mėnesiais).
- VLKK 2013: Valstybinės lietuvių kalbos komisijos 2013–11–28 patvirtintas svetimžodžių atitikmenų sąrašas su papildymais. Prieiga per internetą: <<http://vlkk.lt/lit/100213>> (žiūrėta 2013–12–27).
- VLKK KKB: Valstybinės lietuvių kalbos komisijos Kalbos konsultacijų bankas. Prieiga per internetą: <<http://www.vlkk.lt/konsultacijos>> (žiūrėta 2013 m. kovo mėn.).

LITERATŪRA

- Girčienė J., Liutkevičienė D. 2007: Sūrių pavadinimų vartoseną ir norma. – *Kalbos kultūra* 80, 110–122.
- Girčienė J. 2008: Italų kulinarijos svetimžodžiai. – *Kalbos kultūra* 81, 192–204.
- Keinys S. 2007: Gyvasis skolinių priderinimas ir teikybą. – *Žmogus ir žodis* 9(1), 70–74.
- Lanza S. M. 2009: Dėl trijų skolinių iš italų kulinarijos. – *Kalbos kultūra* 82, 308–316.
- Leksika 2005: *Kalbos patarimai. Leksika: skolinių vartojimas*, Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas.
- Leksika 2013: *Kalbos patarimai. Leksika: skolinių vartojimas*, Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos centras.
- Miliūnaitė R. 2009: *Dabartinės lietuvių kalbos vartosenos variantai*, Vilnius: Lietuvių kalbos institutas.
- Rudaitienė V., Vitkauskas V. 1998: *Vakarų kalbų naujieji skoliniai*, Vilnius: Enciklopedija.
- Šiupienienė A. 2005: *Į pagalbą valgiaraščių tvarkytojams*, Vilnius: Ciklonas.
- Valeckienė A. 1967: Kitų kalbų kilmės žodžiai lietuvių kalbos morfologinėje sistemoje. – *Lietuvių kalba tarybiniais metais*, Vilnius: Lietuvių kalbos institutas, 108–128.
- Vaskelaitė R. 2001: Nelietuviškų nekaitomų žodžių sintaksiniai vaidmenys. – *Kalbos kultūra* 74, 43–52.

Gauta 2013 05 04
Priimta 2013 12 20

NEW LOANWORDS OF JAPANESE CUISINE

S u m m a r y

As the Japanese culture is gaining popularity, new loanwords from the Japanese language are paving their way into Lithuanian through the English language, with names of Japanese dishes becoming especially popular.

The aim of this article is to provide a more extensive analysis of new loanwords of Japanese cuisine in Lithuania, which have not been previously thoroughly studied, based on synchronic analysis, descriptive and comparative methods and to provide the standardising recommendations for their use. The article analyses ten more popular Japanese cuisine related loanwords (together with their variants) recorded in the electronic domain and the press until April 2013: *fugu*, *kaisekis*, *kaisekis-rioris*, *kombuča*, *misas*, *seitanas*, *surimis*, *šabu šabu*, *tempura*, *tofu*.

The new loanwords have not yet been adapted; their Lithuanian spelling has not been established; therefore, one of the most numerous groups of Japanese loanwords under analysis in the printed media and the Internet language consists of the loanwords of authentic spelling (English transcriptions). A tendency can be observed that the names of loanwords which have not yet been adapted are usually simply distinguished graphically: in bold or italic or using quotation marks. To adapt the loanwords to the Lithuanian spelling and grammar system, it is sought to adapt them morphologically and orthographically; however, it is often the case that if they are adapted orthographically, they are not established morphologically or vice versa: if loanwords are adapted morphologically, they are not adapted orthographically. If attempts are made to adapt words under the morphological system, coincident endings of nouns are maintained, while foreign endings are rejected and replaced with corresponding Lithuanian endings. Most of the borrowed nouns under analysis can be declined by their grammatical structure; however, the declension paradigm of all the nouns under analysis is deficient due to their rather scarce prevalence.

Based on analysis data, it is recommended to codify the provided new Japanese loanwords and to add them to the list of equivalents of loanwords approved by the State Commission of the Lithuanian Language. The tendencies of use and standardisation of Japanese loanwords analysed in the article should help to orient oneself after encountering other similar Japanese loanwords.

KEYWORDS: new Japanese loanwords, norms of the standard language, actual use, codification.

UGNĖ TAMAŠAUSKAITĖ
Lietuvių kalbos institutas
Petro Vileišio g. 5, LT-10308 Vilnius
u.tamasauskaite@gmail.com