

9 Το τυροκομικόν: ένα λεξικό για τα Κυπριακά γαλακτοκομικά προϊόντα

Μαριάννα Κατσογιάννου, Χρίστος Κυπριανού, Μαργαρίτα Πούλη

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Το Τυροκομικόν είναι ένα ορολογικό λεξικό που εξειδικεύεται στην τυροκομία και περιλαμβάνει λήμματα σχετικά με τον κλάδο της γαλακτοκομίας στην Κύπρο: προϊόντα, σκεύη, διαδικασίες παραγωγής... Πρόκειται για λεξικό τεχνικής και επιστημονικής ορολογίας που περιέχει όρους-λήμματα της κυπριακής διαλέκτου, είτε αυτοί είναι κοινοί με τους όρους της κοινής νέας ελληνικής είτε όχι. Η δημιουργία του Τυροκομικόν ξεκίνησε στο πλαίσιο του μαθήματος ΓΕΠ 236: Λεξικογραφία του Πανεπιστημίου Κύπρου. Στην επιλογή του θέματος βοήθησαν οι συζητήσεις και ανταλλαγές εμπειρίας με τους υπεύθυνους του εικονικού μουσείου κυπριακών τροφίμων και διατροφής Cyprus food museum που έχει στόχο την προβολή της κυπριακής γαστρονομίας. Η έρευνα για το λεξικό βρίσκεται πλέον στο τελικό στάδιο: το λεξιλόγιο έχει συγκεντρωθεί και έχει ταξινομηθεί θεματολογικά, ενώ περισσότερα δελτία έχουν συμπληρωθεί και αναμένουν την τελική τους επιμέλεια. Για κάθε κατηγορία λημμάτων κατασκευάζονται διαγράμματα και/ πίνακες με στόχο την εποπτική παρουσίασή τους. Ο έλεγχος και η αξιολόγηση του περιεχομένου θα γίνει από ειδικούς του αντικειμένου, έτσι ώστε το λεξικό να θεωρηθεί έτοιμο για να αναρτηθεί ηλεκτρονικά και ενδεχομένως να εκδοθεί σε έντυπη μορφή.

Tyrokomikon: a dictionary about the Cypriot dairy products

Marianna Katsoyannou, Christos Kyprianou, Margarita Pouli

ABSTRACT

Tyrokomikon is a terminological dictionary specializing in cheese production terminology and includes terms related to dairy farming in Cyprus: products, utensils, production processes etc. It is an LSP dictionary concerned with terms in the Greek-Cypriot dialect, regardless of whether those are common in Standard Modern Greek or not. The creation of Tyrokomikon began as part of the activities of an undergraduate university module, GEP 236: Lexicography, at the University of Cyprus. The choice of the topic was influenced by discussions with the directors of the Cyprus Food Museum, a virtual museum of Cypriot food aiming at promoting Cypriot gastronomy. The research process for the production of the dictionary is now at the final stage: the dictionary entries have been identified and categorised thematically, while most bulletins have been completed, pending a final editing. For every thematic category, diagrams and tables are developed for a better visual presentation. Final editing and content evaluation will take place by specialists in this area, before the publication of the dictionary in electronic form, and perhaps as a hard copy.

0 Εισαγωγή

Στην παρούσα εργασία θα αναφερθούμε στη δημιουργία ενός ειδικού (ορολογικού) λεξικού με αντικείμενο τα γαλακτοκομικά προϊόντα κυπριακής παραγωγής. Το λεξικό, που ξεκίνησε στο πλαίσιο ενός μαθήματος λεξικογραφίας, εκπονείται από φοιτητές του Πανεπιστημίου Κύπρου. Οι φοιτητές συγκέντρωσαν το υλικό αναφοράς από γραπτές πηγές και μέσω συνεντεύξεων από ειδικούς του αντικειμένου (παραδοσιακούς τυροκόμους, αλλά και σύγχρονες βιομηχανικές μονάδες) και προσπάθησαν να ταξινομήσουν και να περιγράψουν όλο το σχετικό λεξιλόγιο με βάση τις αρχές της σύγχρονης ορολογικής επιστήμης. Το αποτέλεσμα αναμένεται να δώσει ένα πλήρες έργο του οποίου η αξία θα αποτελέσει συνάρτηση των πηγών που χρησιμοποιήθηκαν και του τρόπου επεξεργασίας και σύνταξης και παρουσίασης των λημμάτων.

1 Μεθοδολογία και περιεχόμενα του λεξικού

Αρχικά, προηγήθηκε μία μικρή έρευνα για τα γαλακτοκομικά προϊόντα που παράγονται στην Κύπρο που είχε στόχο να εντοπίσουμε τις γραπτές πηγές από τις οποίες θα μπορούσαμε να αντλήσουμε το πρωτογενές υλικό στο οποίο θα βασιζόταν η εργασία μας: έγκυρες διαδικτυακές ιστοσελίδες, υφιστάμενα λεξικά και άλλα δημοσιεύματα. Κατά την αναζήτηση του υλικού, διαπιστώσαμε ότι δεν υπήρχε μεγάλος αριθμός πηγών. Τόσο οι έντυπες, όσο και οι ηλεκτρονικές πηγές που υπήρχαν ήταν περιορισμένες – κάτι που οφείλεται στο γεγονός ότι ο κλάδος της κυπριακής τυροκομίας δεν έχει μελετηθεί ιδιαίτερα. Στις περισσότερες περιπτώσεις, αποτελούσαν μελέτες των γαλακτοκομικών προϊόντων που παράγονται στην Κύπρο και ταυτόχρονα είχαν στόχο την ανάδειξη και διάσωση του γαστρονομικού κυπριακού πολιτισμού. Στο στάδιο αυτό αποφασίστηκε ότι θα έπρεπε οι πηγές να συνδυαστούν με πρωτότυπη έρευνα, δηλαδή επισκέψεις σε τόπους παραγωγής τυροκομικών προϊόντων και συνεντεύξεις με τυροκόμους, ώστε να συγκεντρωθούν περισσότερα και πιο αξιόπιστα δεδομένα. Ο βασικός μας στόχος κατά την επίσκεψή μας σε τέτοιους χώρους ήταν να εκφράσουμε όλους μας τους προβληματισμούς ως προς τη σημασία συγκεκριμένων λέξεων ώστε να λυθούν παρανοήσεις που είχαν προκύψει.

Η έρευνα αυτή αποτέλεσε το βασικότερο στάδιο της δημιουργίας του λεξικού. Αρχικά συγκεντρώθηκε όλο το λεξιλόγιο, στη συνέχεια ταξινομήθηκε θεματολογικά και τέλος έγινε η περιγραφή του κάθε όρου σε μορφή λήμματος.

Παράλληλα με την προσπάθεια για συγκέντρωση περισσότερων κειμένων ξεκίνησε η αποδελτίωση και η καταγραφή των όρων που συναντήσαμε, με στόχο τον εντοπισμό του

λεξιλογίου που έπρεπε να συμπεριληφθεί στο λεξικό. Η δυσκολία στο στάδιο αυτό, ήταν κυρίως η διάκριση μεταξύ κοινών λέξεων και όρων, εφόσον το μεγαλύτερο μέρος του λεξιλογίου προέρχεται από την προφορική παράδοση της κυπριακής διαλέκτου. Από ένα σημείο και μετά το σώμα κειμένων δεν εμφάνιζε πλέον νέα ορολογικά δεδομένα, οπότε θεωρήσαμε ότι μπορούσε πλέον να αρχίσει η επιλογή των λέξεων που θα αποτελούσαν τα λήμματα του λεξικού.

Με το πέρας της μελέτης, ο αριθμός των λημμάτων ανέρχεται στα 350–400. Ο αυξημένος αριθμός των λημμάτων οφείλεται κυρίως σε δύο λόγους. Ο πρώτος είναι ότι αποφασίσαμε να συμπεριλάβουμε ορισμένα παράγωγα, όπως π.χ. τα “αλατίζω” και “αλάτισμα” για το λήμμα “άλας”, ώστε το λεξικό να είναι πλήρες από αυτή την άποψη.¹ Επιπλέον, πολλά λήμματα διαθέτουν φωνητικές και μορφολογικές παραλλαγές τις οποίες συμπεριλάβαμε στον κατάλογο: για παράδειγμα, το “γροσινό” είναι φωνητικό αλλόμορφο του λήμματος “δροσινό” καθώς επίσης ο “σίκλος” είναι μία άλλη μορφή του λήμματος “σίκλα”.

Ένα πρώτο χαρακτηριστικό του λημματολογίου που δημιουργήθηκε είναι ότι οι όροι της κυπριακής τυροκομίας μπορούν να χωριστούν σε κατηγορίες ανάλογα με την προέλευση και τη χρήση τους, ως εξής:

- Παρόλο που πρόκειται πάντοτε για λέξεις που χρησιμοποιούνται στην Κύπρο, άλλες από αυτές είναι ίδιες με της κοινής νέας ελληνικής και άλλες είναι καθαρά κυπριακές – όπως εξάλλου συμβαίνει γενικότερα με το λεξιλόγιο της κυπριακής διαλέκτου. Για παράδειγμα το “χαρτζίν” είναι καθαρά κυπριακός τύπος, ενώ το “καζάνι” χρησιμοποιείται και στην Ελλάδα.
- Υπάρχουν γεωγραφικές παραλλαγές, όπως η λέξη “νορόθι”, που είναι γνωστή στην περιοχή της Καρπασίας αντί του συνηθέστερου “ορός”, αλλά και επιλογές συνωνύμων που εξαρτώνται από κοινωνιογλωσσολογικούς παράγοντες: το λήμμα “αίγια” ακούγεται κυρίως στις αγροτικές περιοχές, ενώ το “τσούρα” κυρίως στις αστικές.
- Μία τελευταία διάκριση αφορά την παραδοσιακή και τη σύγχρονη τυροκομία, με την τελευταία να εισάγει νέο λεξιλόγιο που είτε σχετίζεται με την εξέλιξη της τεχνολογίας, είτε απλώς προσαρμόζεται σε αυτό της κοινής. Για παράδειγμα, μελετώντας τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής τυριών συναντάμε τον όρο

¹ Κάτι που αποτελεί πάγια τακτική των λεξικών αυτού του είδους. Βλ., π.χ., Γαβριηλίδου, 2018: Το γλωσσάρι του καπνού, της Ζωής Γαβριηλίδου, όπου συμπεριλαμβάνονται λήμματα όπως “αρμαθιάζω” και “αρμάθιασμα”, παράγωγα του λήμματος “αρμαθιά”.

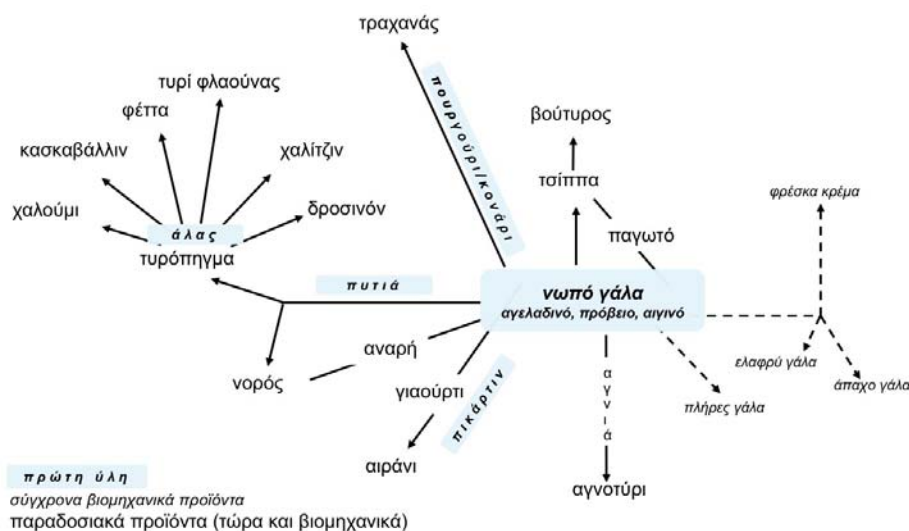
“τυρόσκαμνος”, ενώ στη σύγχρονη τυροκομία χρησιμοποιείται η λέξη “τυροτράπεζα”.

Όπως θα δούμε στη συνέχεια, το χαρακτηριστικό αυτό υπήρξε καθοριστικό για τη λεξικογραφική εργασία και για την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Το δεύτερο στάδιο επεξεργασίας των όρων του λεξικού ήταν η ταξινόμησή τους, που στόχευε σε μία σύντομη και εποπτική παρουσίαση με πίνακες και διαγράμματα. Εκτός από τη γενική κατηγορία «κυπριακά γαλακτοκομικά προϊόντα», διακρίνουμε τρεις υποκατηγορίες που αποτελούν αντίστοιχους γνωστικούς υποτομείς στο λεξικό:

- πρώτες ύλες για την παραγωγή κυπριακών γαλακτοκομικών προϊόντων,
- σκεύη για την παραγωγή κυπριακών γαλακτοκομικών προϊόντων και
- διαδικασίες παραγωγής κυπριακών γαλακτοκομικών προϊόντων.

Οι σχέσεις ανάμεσα στις κατηγορίες αυτές απεικονίζονται με διάφορους τρόπους που βρίσκονται ακόμη υπό επεξεργασία, όπως για παράδειγμα ο πίνακας που δείχνει τις σχέσεις ανάμεσα στη βασική πρώτη ύλη και την παραγωγή των τελικών προϊόντων:



Τα στοιχεία που παρουσιάσαμε μέχρι τώρα αποτελούν μέρος της εισαγωγής του λεξικού, στην οποία θα παρουσιάζεται αδρομερώς ο γνωστικός τομέας των γαλακτοκομικών προϊόντων της Κύπρου, τα σχετικά διαγράμματα, οι κατηγορίες των όρων και οι μεταξύ τους σχέσεις.

Το τελευταίο μεθοδολογικό ζήτημα που μας απασχόλησε ήταν η απαίτηση για έλεγχο του

ορολογικού λεξικού από ειδικό του αντικειμένου. Στην περίπτωση μας, εφόσον υπήρχαν αμφιβολίες σχετικά με τη σημασία λημμάτων, αποταθήκαμε σε άτομα που εργάζονται στον κλάδο της τυροκομίας. Ένα παράδειγμα ήταν η παρανόηση που είχαμε ως προς τη σημασία των λημμάτων, «τυρόπηγμα» και «τυρομάζα». Μόνο μετά από συνέντευξη με τυροκόμο πληροφορηθήκαμε ότι έχουν ακριβώς την ίδια σημασία.

Το κύριο μέρος του έργου είναι το ίδιο το λεξικό στο οποίο παρουσιάζονται οι όροι και η λεξικογραφική τους ανάλυση. Το μέρος αυτό είναι δομημένο ως εξής:

- Γενική ορολογία αποτελούμενη από ένα μικρό σύνολο όρων που δεν ανήκουν αποκλειστικά στο πεδίο της γαλακτοκομίας, αλλά θεωρήθηκαν απαραίτητοι για την κατανόηση της υπόλοιπης ορολογίας (π.χ. «άλας»).
- Ειδική ορολογία όπως εμφανίζεται μέσα από τις πηγές μας, που αφορά αποκλειστικά την τυροκομία και τους γνωστικούς υποτομείς που παρουσιάσαμε πιο πάνω.
- Και στις δύο περιπτώσεις, μπορούμε να έχουμε είτε ένα πλήρες δελτίο, στο οποίο περιλαμβάνεται το σύνολο των πληροφοριών, είτε ένα παραπεμπτικό δελτίο που χρησιμοποιείται για τα αλλόμορφα, τα συνώνυμα, τους παλαιότερους τύπους κ.λπ. και το οποίο συνδέεται με την κανονική μορφή του όρου. Στην επόμενη ενότητα δίνονται παραδείγματα και από τα δύο είδη δελτίων.

Τέλος, το λεξικό συνοδεύεται από:

- Κατάλογο των πηγών που χρησιμοποιήθηκαν για τη σύνταξη του λεξικού.
- Ευρετήρια στα οποία βρίσκουμε τους όρους με αλφαβητική σειρά. Τα ευρετήρια περιέχουν επιπλέον και όρους που δεν έχουν λημματοποιηθεί, αλλά για τους οποίους δίνεται πληροφορία σε άλλα σημεία του λεξικού (παρατηρήσεις και σημειώσεις).

2 Εσωτερική δομή των λημμάτων

Κάθε όρος που συμπεριλαμβάνεται στο λεξικό καταγράφεται σε ένα δελτίο, με δομή που αντιστοιχεί στη μικροδομή των λημμάτων. Ας δούμε αρχικά πώς εμφανίζεται ένα πλήρες δελτίο-άρθρο του λεξικού:

	Αρ. δελτίου: 1
Λήμμα:	πτυιά
Γραμμ. κατηγορία:	ουσιαστικό, θηλ.
Άλλες μορφές:	πιτιά, πυδικιά, πιδικιά, πυθκιά, πιθκιά

Συνώνυμα:	–
Γνωστικός τομέας:	Γαλακτοκομικά
Υποτομέας:	Παρασκευή τυριού/πρώτη ύλη
Ορισμός:	Σύμπλεγμα πηκτικών ενζύμων που χρησιμοποιούνται στην πήξη γάλακτος για την παραγωγή τυριού. (WKP)
Παραδείγματα :	«...βάλλουμεν το μες στο χαρτζίν που πουκάτω έσει λλίην φωθικιάν με θρουμπίν ώσπου να χλιάνει το γάλαν τζιαι να το πήξουμεν με την πυθκιάν». (Food museum Cyprus)
Συμφράσεις :	μικροβιακή ~, φυτική~
Σημειώσεις:	1. Η παραδοσιακή τυτιά εμφανίζεται στο γαστρικό υγρό νεαρών ζώων (μοσχαριών, αρνιών...), ήδη όμως από την αρχαιότητα εμφανίζονται και υποκατάστατα (φυτικό και μικροβιακό). 2. Η τυτιά δεν πρέπει να συγχέεται με τη μαγιά που αποτελεί πρώτη ύλη στην αρτοποιία.
Σχόλια (γλωσσ.):	Στην Ελλάδα χρησιμοποιείται ο τύπος <i>τυτιά</i> .
	Συντάκτης δελτίου/ημερομηνία: ΜΠ, ΧΚ, 14/11/2018
	Επιμελητής δελτίου/ημερομηνία: ΜΚ, 14/11/2018

Στα τέσσερα πρώτα πεδία κωδικοποιούνται, αντίστοιχα:

- το λήμμα,
- η γραμματική κατηγορία,
- τα συνώνυμα,
- και/ή οι άλλες μορφές.

Στο πρώτο πεδίο γράφεται το λήμμα στην κανονική του μορφή, π.χ. αν πρόκειται για ουσιαστικό είναι στην ονομαστική πτώση, αν είναι ρήμα τότε γράφεται στο α' πρόσωπο ενικού αριθμού του Ενεστώτα. Στη συνέχεια, αναφέρεται η γραμματική κατηγορία του λήμματος στην οποία περιλαμβάνεται το γένος (αρσ., θηλ., ουδ.) αν πρόκειται για ουσιαστικό. Στην περίπτωση που το λήμμα είναι ρήμα, στο πεδίο αυτό γράφεται αν είναι μεταβατικό ή αμετάβατο. Έπειτα, ακολουθούν τα συνώνυμα και οι άλλες μορφές του λήμματος, εάν υπάρχουν. Τα ενδεχόμενα συνώνυμα, λέξεις που έχουν την ίδια σημασία με το λήμμα (π.χ. το συνώνυμο του λήμματος “σαπουνόχορτο” είναι η “σαπουνόριζα”), διακρίνονται από τις άλλες μορφές του λήμματος που είναι οι φωνητικές, μορφολογικές και/ή ορθογραφικές παραλλαγές του, π.χ. για το λήμμα “τυτιά” άλλες μορφές είναι: “πιτιά” (ορθογραφική παραλλαγή) και “πυθκιά” (φωνητική παραλλαγή). Οι μορφολογικές

παραλλαγές είναι πιο σπάνιες, π.χ. για το λήμμα “τυρόσκαμνος” μία άλλη μορφή είναι το “τυροσκάμνι(ν)”. Για διευκόλυνση του αναγνώστη, επιλέξαμε να μην κωδικοποιήσουμε την πολυτυπία στο πλαίσιο του λήμματος με την προσθήκη παρενθέσεων, π.χ. νορό(θ)θι(ν), αλλά με επανάληψη κάθε μορφής της, π.χ. νορόθθι(ν) και νορόθθι(ν) – εκτός από την περίπτωση του τελικού -ν των ουδετέρων που προκύπτει από φωνολογικό κανόνα της κυπριακής.

Στα δύο επόμενα πεδία δηλώνεται ο γνωστικός τομέας και ο υποτομέας στον οποίο ανήκει το λήμμα. Στην περίπτωση μας ο γνωστικός τομέας είναι τα “γαλακτοκομικά” και είναι πάντοτε σταθερός, ενώ ο υποτομέας μεταβάλλεται αναλόγως του λήμματος, π.χ. ο υποτομέας του λήμματος “πυτιά” είναι: παρασκευή τυριού/πρώτη ύλη, ενώ του λήμματος “τυροτράπεζα” είναι: παρασκευή τυριού/εργαλείο.

Ακολουθεί ο ορισμός, ο οποίος είτε έχει γραφεί από εμάς με βάση τα στοιχεία της βιβλιογραφίας μας, είτε έχει αντιγραφεί αυτούσιος. Σε αυτή την περίπτωση, αναφέρεται η πηγή από την οποία προέρχεται. Ο ορισμός συνοδεύεται από παραδείγματα χρήσης του όρου, που προέρχονται από το σώμα κειμένων που χρησιμοποιήθηκε και για τα οποία επίσης οι πηγές αναφέρονται ακολουθώντας τις αρχές που ισχύουν και στην περίπτωση του ορισμού. Μετά από τα παραδείγματα ακολουθούν οι συμφράσεις (αν υπάρχουν), δηλαδή οι συνδυασμοί λέξεων στις οποίες συμμετέχει το λήμμα, π.χ. για το λήμμα “πυτιά” συναντάμε τις συμφράσεις “μικροβιακή πυτιά” και “φυτική πυτιά”.

Τα τέσσερα τελευταία πεδία σχετίζονται με την οργάνωση της λεξικογραφικής εργασίας: σημειώνονται οι ημερομηνίες καταγραφής (εισαγωγής του λήμματος στο λεξικό) και ενημέρωσης, το όνομα του υπεύθυνου για το δελτίο, καθώς και αυτό του ειδικού που είχε την επιστημονική επιμέλεια του λήμματος.

Το λεξικό περιλαμβάνει επίσης ένα σύνολο παραπεμπτικών δελτίων που χρησιμοποιούνται για τα διάφορα αλλόμορφα και συνώνυμα των λημμάτων και όπου ο λεξικογράφος έχει την δυνατότητα να σημειώνει σχόλια ή παρατηρήσεις που αφορούν αποκλειστικά έναν συγκεκριμένο τύπο. Το παράδειγμα που ακολουθεί αναφέρεται σε μία άλλη μορφή του προηγούμενου λήμματος.

	Αρ. δελτίου: 2
Λήμμα:	πιτιά
Γραμμ. κατηγορία:	ουσιαστικό, θηλ.
Άλλες μορφές:	πυτιά, πυδικιά, πιδικιά, πυθκιά, πιθκιά
Γνωστικός τομέας:	Γαλακτοκομικά
Υποτομέας:	Παρασκευή τυριού/πρώτη ύλη
Σχόλια (γλωσσ.):	Στην Ελλάδα χρησιμοποιείται ο τύπος <i>πυτιά</i> .
	Συντάκτης δελτίου/ημερομηνία: ΜΠ, ΧΚ, 14/11/2018
	Επιμελητής δελτίου/ημερομηνία: ΜΚ, 14/11/2018

3 Ιδιαιτερότητες και προβλήματα

Είναι γνωστό ότι, ενώ η κυπριακή διάλεκτος διαθέτει πολλές τοπικές υποποικιλίες, δεν υπάρχουν μέχρι στιγμής λεξικά που να ασχολούνται με τις διαφορές τους². Το γεγονός αυτό επηρεάζει τη λειτουργικότητα ερευνών όπως η δική μας, γιατί είναι δύσκολο να αξιολογηθεί η συνύπαρξη πολλών παραλλαγών της ίδιας λέξης σε κάθε διαφορετική περίπτωση που συναντάμε. Μέχρι στιγμής, μπορούμε να πούμε για το πεδίο της τυροκομίας ότι εντοπίζουμε δύο διαφορετικά είδη πολυτυπίας.

Σ' ένα πρώτο επίπεδο, παρατηρούμε ότι τα λήμματα που μας ενδιαφέρουν παρουσιάζονται με πολλές μορφές που αφορούν άλλοτε την προφορά, άλλοτε την ορθογράφηση και άλλοτε και τα δύο αυτά επίπεδα αναπαράστασης της λέξης. Αυτό οφείλεται κυρίως στο γεγονός ότι η κυπριακή διάλεκτος δεν έχει υποστεί καμία ουσιαστική διαδικασία τυποποίησης³ και συμπεριφέρεται σαν κώδικας προφορικής παράδοσης του οποίου οι λέξεις παρουσιάζουν μεγάλη ποικιλία πραγματώσεων, σε βαθμό που να διαφέρουν ακόμα και ανάμεσα σε ομιλητές της ίδιας γενιάς και γεωγραφικής καταγωγής. Για παράδειγμα η λέξη "θκυόσμη", «δυόσμος», που προφέρεται [θciozmis], γράφεται άλλοτε με δ και άλλοτε με θ, άλλοτε με υ και άλλοτε με ι, ενώ παράλληλα διαθέτει και αρσενικό τύπο (θκυόσμος ή δκυόσμος).

Το δεύτερο επίπεδο πολυτυπίας προκύπτει από τις γεωγραφικές παραλλαγές των λέξεων και δεν μπορεί κανείς να το διαχειριστεί χωρίς την κατάλληλη έρευνα. Για παράδειγμα, είναι δύσκολο να παρουσιάσει κανείς στο ίδιο λεξικό τα λήμματα «ορός» και «νορόφι(ν)» χωρίς

² Βλ. Κατσογιάννου. Μ. & Αρμιοστής, (υπό έκδοση): «Διαλεκτική λεξικογραφία στην Κύπρο: προκλήσεις και προοπτικές».

³ Κατσογιάννου, Αρμιοστή & Χριστοδούλου, (2013), "Κατάρτιση λημματολογίου ενός διαλεκτικού λεξικού: η βάση δεδομένων Συντυχιές", Proceedings on the 9th International Conference on Greek Research.

να γνωρίζει ότι η πρώτη είναι η συνήθης πανελλήνια ονομασία, ενώ η δεύτερη συνηθίζεται αποκλειστικά στην περιοχή της Καρπασίας. Ανάμεσα στα δύο αυτά άκρα, υπάρχουν και τα νορός, νορόθι(ν), νορόθθι(ν), νορόθη, νορόφι(ν) – ενώ τα ελλαδικά τυρόγαλα και τυρόγαλο είναι άγνωστα. Σε σχέση με αυτό το είδος της πολυτυπίας, παρατηρήσαμε ότι συχνά οι ομιλητές προσπαθούν να ξεχωρίσουν σημασιολογικά παραπλήσιους τύπους ή συνώνυμα που απλώς προέρχονται από άλλες περιοχές. Για παράδειγμα, τα λήμματα “κουρούκλα” και “τσαντίλα” είναι συνώνυμα, εν τούτοις σε κάποιες περιοχές χρησιμοποιείται η “κουρούκλα”, ενώ σε άλλες η “τσαντίλα”. Λόγω της πολυτυπίας που παρατηρήθηκε καθόλη τη διάρκεια της μελέτης, στόχος είναι η δημιουργία γεωγραφικών χαρτών που θα οργανώνουν τις λέξεις σύμφωνα με τις περιοχές που χρησιμοποιούνται.

Το αποτέλεσμα της κατάστασης αυτής ήταν να βρίσκουμε αντιφατικές πληροφορίες, όχι μόνο σε διαφορετικές πηγές, αλλά κάποτε και μέσα στην ίδια πηγή, οπότε ήταν δύσκολο να διακρίνουμε ανάμεσα σε διαφορετικές σημασίες, συνώνυμες λέξεις ή διαφορετικές μορφές της ίδιας λέξης. Η λύση ήταν να απευθυνόμαστε σε ειδικούς, βοσκούς ή τυροκόμους που αποδείχτηκαν οι μόνοι κατάλληλοι για να μας βοηθήσουν να αποφύγουμε τις παρανοήσεις.

4 Αντί επιλόγου

Ενδιαφέρον είναι να αναφέρουμε το διδακτικό μέρος της εμπειρίας: στο επίπεδο αυτό, το πιο δύσκολο ήταν να ξεφύγουν οι φοιτητές από τη λαογραφική προσέγγιση και να αντιληφθούν τη διαφορά από την ορολογική εργασία. Αν και ο στόχος αυτός δεν επιτεύχθηκε απόλυτα λόγω των χρονικών περιορισμών του μαθήματος, θεωρούμε ότι υπήρξε κάποιος όφελος, τουλάχιστον για όσους κατόρθωσαν να συνειδητοποιήσουν τη διαφοροποίηση ανάμεσα στην κοινή ομιλούμενη κυπριακή διάλεκτο και στην κοινή νέα ελληνική.

Βιβλιογραφικές αναφορές

Γαβριηλίδου, Ζ. (2018), «Το γλωσσάρι του καπνού». [πρόσβαση 21 Ιανουαρίου 2019], στο <http://synmorphose.gr/index.php/el/projects-gr/tobacco-glossary-menu/%CE%91>

Κατσογιάννου, Μ. & Αρμωστής, Σ. (υπό έκδοση): «Διαλεκτική λεξικογραφία στην Κύπρο: προκλήσεις και προοπτικές».

Κατσογιάννου, Μ., Αρμωστής, Σ. & Χριστοδούλου, Κ. (2013), “Κατάρτιση λημματολογίου ενός διαλεκτικού λεξικού: η βάση δεδομένων Συντυχιές”, Proceedings on the 9th International Conference on Greek Research. [πρόσβαση 21 Ιουλίου 2019], στο https://www.researchgate.net/publication/309188244_Katsogiannou_Christodoulou_CySlan_g_To_lexiko_tes_kypriakes_arnko.

Οικονομίδης, Σ. (2004), *Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα της Κύπρου με ιδιαίτερη αναφορά στο τυρί χαλλούμι*, Οργανισμός Κυπριακής Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας, Λευκωσία.

Παυλίδης, Α. (επιμ.) (1984-1991), *Μεγάλη Κυπριακή Εγκυκλοπαίδεια, τ. 1-15*, Φιλόκυπρος, Λευκωσία.

Πέτρου-Ποιητού, Ε. (2013), *Από πού κρατάει η σκούφια τους: λέξεις και ιστορίες από τον κόσμο της γεύσης*, Εκδόσεις Επιφανίου, Λευκωσία.

Gateway to dairy production and products [πρόσβαση Φεβρουάριος 2019], στο <http://www.fao.org/dairy-production-products/en/#.WBT1euErLdQ>.

Μαριάννα Κατσογιάννου

Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Γλωσσολογίας
Πανεπιστήμιο Κύπρου
Ηλ. Ταχ.: marianna@ucy.ac.cy

Χρίστος Κυπριανού

Προπτυχιακός φοιτητής του Τμήματος Επιστημών της Αγωγής
Πανεπιστήμιο Κύπρου.
Ηλ. Ταχ.: ckypri09@ucy.ac.cy

Μαργαρίτα Πούλη

Υποψήφια διδάκτωρ του Τμήματος Ιταλικής Γλώσσας και Φιλολογίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο.
Προπτυχιακή φοιτήτρια του Τμήματος Επιστημών της Αγωγής, Πανεπιστήμιο Κύπρου.
Ηλ. Ταχ.: margaretrouli@hotmail.com