

ЗБОРНИК У ЧАСТ

Гордани Вуковић

ЛЕКСИКОЛОГИЈА ОНОМАСТИКА СИНТАКСА

Уредници

Владислава Ружић
Слободан Павловић

Нови Сад, 2011

Драгана Радовановић

ИЗ КУЛИНАРСКЕ ЛЕКСИКЕ САНАДА И МОКРИНА¹

У раду се на корпусу кулинарске лексике (систематизоване по тематским целинама) двају пунктова кикиндске зоне банатских говора (Санада и Мокрина) анализирају поједина семантичка поља, при чему се указује на њихове ареалне сличности и разлике и дају релације (у мери у којој то грађа дозвољава) према појединим пунктovима у румунском Банату.

Кључне речи: кулинарска лексика, лексичко-семантичка анализа, Банат, банатски говори, кикиндска зона.

1. Увод. У српској литератури која се може сматрати етнолингвистичком објављено је неколико важних прилога у вези са кулинарством. Најпре је у *Српском етнографском зборнику* крајем деветнаестог века објављен рад Симе Тројановића о старинским српским јелима и пићима (1896), а у првој половини двадесетог века у истом часопису и збирке српских народних јела из Левча и Темнића (Мијатовић 1908: 1–69), из Босне и Херцеговине (Грђић 1925; БЛЕЛОКОСИЋ 1908: 73–118) и из среза бољевачког (Грбитећ 1925).

Значајан допринос кулинарству у другој половини двадесетог века дали су својим прилозима В. Михајловић (1980: 7–24) и проф. Гордана Вуковић (1995: 39–43; 1995а: 259–266).

Од недавно објављених радова треба поменути збирку назива јела и пића из Мачве Анђелке Лазић (2000), скромну збирку Р. Мирилов из кулинарске лексике Бачког Градишта (2010) и напомене из кулинарства у оквиру општијих наговештаја лексичке диференцијације у румунском Банату (Радовановић 2007: 282–294). Списак се може проширити сумирањем кулинарског фонда забележеног у првом издању Вуковог речника (KRUSZEC 2004: 229–296).

Кулинарство спада у области традиционалне културе најподложније променама и утицајима других култура. То се, наравно, показује и у језику, будући да са усвајањем, по правилу, аутохтоних начина припремања хране усвајамо и њихове називе. Зато нас не изненађује чињеница што је проф. др Гордана Вуковић, један од зачетника ове врсте истраживања у нас (заједно

¹ Рад је настao у оквиру пројектa *Дијалектологска истраживања српског језичког простора* (178020) и *Култура исхране у Војводини* (Матица српска), које финансира Министарство за просвету и науку Републике Србије.

са проф. др Велимиром Михајловићем) урадила Упитник за прикупљање кулинарске лексике. Упитник се ипак мора сматрати *нацртом*, односно радном верзијом за теренску и интерну употребу (тако га треба третирати и приликом његовог планираног штампања у склопу збирке сличних терминолошких упитника, намењених теренским истраживањима).² Упитник би био потпунији, а тематизација у понеком детаљу свакако друкчија. Не би, иначе, у сегменту *масноћа* изостале (*свињска маса* и *лој* (*овчји, козји и говеђи*) предвиђени за систематизацију у тематској целини *Месне прерађевине*, а питање којим се тражи реалија (семема) *зачинићи* не би се нашла у одељку *Оициће намирнице*; исто се тако у одељку *Хлеб, ћеџива и јела од брашна* највероватније не би нашла питања којима се траже реалије *кокайи*, *кокица*, *кукуруз ћећерац*, *ћурењак* и сл. Извесно, водила је проф. Вуковић рачуна пре свега о томе у којем ситуационом контексту се може најлакше доћи до жељеног податка; дефинитивна тематизација би уследила приликом анализе теренских записа. У прилог овоме треба узети у обзир и констатацију М. Пижурице да је лексички фонд једног језика отворен систем који се „отима“ покушајима „тематизовања“, а уочавање подсистема никада не достиже „оптимални циљ“ (Пижурица 1994: 349).

Материјал који овде доносим прикупљен је на основу поменутог упитника у севернобанатским пунктовима Санаду и Мокрину,³ који према дијалектолошким записима припадају кикиндској говорној зони (Ивић и др. 1994). Грађа је сабирана и обрађена у традиционалном духу најпре формирањем аудио-записа на терену и сачињавањем транскрипта. Информатори су ми били староседеоци, старије особе (чешће жене) рођене у селу у чијим се кућама разговор и обављао.⁴ Упитник је попуњен у целости, али ће овом приликом у анализу бити укључена само нека од тематских поља⁵ њиме предвиђена и то она која највише карактеришу поменуте пунктове (*Намирнице, Зимница, Млеко и млечни производи, Суће и чорбе, Јела од шећера*). У анализу ће бити укључена и расположива кулинарска лексика забележена у румунском Банату,⁶ која ће послужити за утврђивање могућих ареалних релација.

² У оквиру пројекта *Дијалектологичка истраживања српског језичког простора* у припреми је штампање збирке тематских упитника.

³ Део материјала прикупила сам као студент за израду семинарског рада под руководством проф. Г. Вуковић, а овом приликом исти проверила поново на терену и допунила материјалом из Мокрина, будући да сам још тада међу овим пунктовима запазила извесне сличности и разлике.

⁴ Санад: Ђуричин Јованка (1923), Косић Мирјана (1940), Милетић Косана (1921), Недељков Обренка (1922), Павлов Милан (1936), Содић Веселка (1916), Уторник Даринка (1935), Надрљански Олга (1939); Мокрин: Блажић Лепосава (1932), Милетић Олга (1919), Пејаков Милица (1935), Симић Верица (1943), Стојанов Катица (1932).

⁵ Због обима рада из анализе су искључене једнако интересантне тематске целине.

⁶ Истраживањима у румунском Банату (у тиму са колегом Веселином Петровићем и проф. Жарком Бошњаковићем) обухваћено је десетак села Ш-В дијалекта (кикиндска зона: Наћала, Варјаш, Мали Бечкерек; шамишка зона: Дињаш, Бир, Толвалија, Манастир, Сенђурац, Сока, Дента, Дежан).

2. ЛЕКСИЧКО-СЕМАНТИЧКА АНАЛИЗА

НАМИРНИЦЕ⁷

1. брашно

- 1.1. ищенично: бѣло брѣшно (меко) Сн Mo, ѳштро брѣшно (оцишро) Сн Mo, лѣбно брѣшно, лѣбње брѣшно (за хлеб) Сн Mo, мѣкиње (за црни хлеб) Сн Mo;
- 1.2. брашно од кукуруза: кукурузно брѣшно Сн Mo;
- 1.3. крутица: гриз Сн Mo;

2. масноће

- 2.1. масїи јивоїтињскої йорекла: свињска мѣст, кокосија мѣст, гїшчија мѣст Сн Mo; 2.1.1. масноћа код оваца: лож ѡвчији Сн Mo; 2.1.2. масноћа код свиња од које се ѹраве колачи: сало Сн Mo;
- 2.2. масїи биљног йорекла (од сунџокрејса, бундеве и сл.): зејтин, Ѱлај, ѻље (ређе) Сн/зејтин, Ѱлај Mo;
- 2.3. масноћа од млека: 2.3.1. масноћа са куваног млека: скрѹп Сн Mo; 2.3.2. масноћа са некуваног млека: мїлерам Сн Mo; 2.3.3. масноћа са некуваног млека добијена мућењем: путер Сн Mo;

3. шећер

- 3.1. фабрички ѹрераћен: кристал шећер Сн Mo;
- 3.2. нейрераћен: жути шећер Сн Mo;
- 3.3. шећер у ѹраху: прањ шећер Сн/ситни шећер Mo;
- 3.4. са ванилом: ванил шећер Сн Mo;

4. оцишпе име за разне врсте зачина: зачин Сн Mo;

- 4.1. зачин сланог укуса који је обавезан у свим сланим јелима: сод Сн Mo;
- 4.2. млевена црвена ѹайрика: ситна паприка Сн/ситна паприка, т්цана паприка Mo;
- 4.3. зачин у облику црних ку碌ица и млевен: биљбер Сн Mo;
- 4.4. лисий ароматичної мириза који се сїавља у нека јела: лорбер Сн/ольбер, лорбер Mo;
- 4.5. биљка јакої мириза од које се најчешће ѹрави сос: мирођија Сн Mo;
- 4.6. иоврће које се сїавља у суѹ: зелен Сн Mo;
- 4.7. муцикайни орацичи: мушки Сн/о Mo;
- 4.8. биљка од које суꙗ добија жућу боју: шафран Сн Mo;
- 4.9. суво ՚рожђе: суво грожђе Сн Mo;
- 4.10. миришљави ѹрах који се сїавља у колаче: цимет Сн Mo.

Грађа показује да су називи основних намирница у испитиваним пунктовима (осим домаћих лексема *брашно*, *мекиње*, *масї/масноћа* и *ко*) углавном одавно усвојене позајмљенице.

Лексичка реалија којом је именован ѹрах добијен млевењем житарица (в. РСАНУ) означена је простом лексемом, општим називом *брашно*, а сложеним лексемама именоване су и прецизно означене поједине врсте брашна. Према врсти житарице ищенично брашно (брашно добијено прерадом пшенице) је именовано ћебајије (Сн Mo).

⁷ Приликом пописа реалија одсуство податка бележено је знаком Ø.

нице) и кукурузно брашно (брашно добијено прерадом кукуруза), а према боји и другим својствима (нпр. према мери „финеће”, отклањању мекиња и нечистоће) и намени – бело брашно, оширо брашно, лебно брашно.

Проста лексема домаћег порекла *масӣ* је општи назив којим се именује масна майерија биљног или животињског порекла намењена исхрани. За биљне мости у овим пунктовима најчешће се употребљавају давно одомаћене лексеме, као нпр. балкански турцизам арапског порекла зéйтин (ар. zāit > тур. zayıt), *олај* (славизам *olěj* примљен румунским посредовањем) и ређе стара културна позајмљеница *уље* (Уп. SKOK 1974; ŠKALIĆ 1973). Према теренским записима из појединих села кикиндске (и тамишке) зоне у румунском Банату (Наћфале, Варјаша, Малог Бечкерека; и Дињаша) доследно је *олај*. Све поменуте лексеме потврђене су у анализираном корпузу страних речи у предвуковском периоду: зéйтин (1719), *олај* (1816), *уље* (1719) (Михајловић 1972; 1974). За мости животињског порекла добијене су сложене лексеме *свињска масӣ*, *гуцчија масӣ*, *тачија масӣ* (свакако мотивисане самим пореклом); и просте *лој* (масноћа код оваца) и *сало* (масноћа од које се праве колачи).

Балкански турцизам је општи назив *шeћep* (şeker; уп. ŠKALIĆ 1973) потврђен и код Михајловића (1974), извор из 1713. године, а поједине врсте шећера именоване су сложеним лексемама различите мотивације, па су тако на основу изгледа, боје или састава добијени *кристал шeћep*, *прака шeћep*, *ситини шeћep*; *жутни шeћep*; *ванил шeћep*.

Поједине врсте зачина означене су углавном простим страним лексемама, као што су: турцизми *бiber* (балкански турцизам büber грчког порекла), *шрафран* (тур. şafран); германизми *лорбер* (нем. Lorber) и *цимет* (нем. Zimmet); романализам *мускат* (итал. moskato) вероватно преузет немачким посредовањем (нем. Muscat); балкански грцизам *мирођија* усвојен путем право-славне цркве (уп. РСАНУ; SKOK 1974; ŠKALIĆ 1973). Реалеме *бiber*, *лорбер/олбер*, *цимет* и *мирођија* потврђене су и у румунском Банату. Све добијене лексичке реализације датирају из предвуковског периода: *бiber* (1726), *лорбер* (1791), *мускат* (1793 у значењу „вино”), *цимет* (1750) (уп. Михајловић 1972; 1974).

Оброци

1. *ујутро*: фрùштук Сн Mo/ дòручак Сн Mo (ређе);
2. *око љодне*: рúчак Сн Mo;
3. *увече*: вèчера Сн Mo;
4. *у неко друго време*: ўжина Сн Mo; айлез.

Називи оброка именовани су простим лексемама углавном домаћим, осим германизама *фрушијук* (нем. Frühstück) и *айлез* (нем. Ablösung „смена”). У Санаду је најпре *айлез* означавао паузу приликом вршидбе, а затим је дошло до пресемантлизације када је реч почела да означава и врсту оброка, ужину; лексему не бележе прегледани речници (РСАНУ, РСГВ, RJAZU, SKOK). Исто је и на румунској страни.

Зимница

1. **заједнички назив за воће и љоврће које се осушава за зиму:** зимњица Сн Mo;
 - 1.1. воће осушавањено у сирују од шећера: дунст, компот (ређе) Сн Mo; 1.1.1. воће кувано и заштетерено у води: комјош Сн Mo; 1.1.2. џусић укувано воће: пекmez Сн Mo; 1.1.3. џусић укувана йосластица од дуња: китникез Сн Mo; 1.1.4. џусић укуван сок од дуња од којег се сирова йихшијасија маса: сулц Сн Mo; 1.1.5. како заслађено воће у џусијом сирују: слатко Сн Mo; 1.1.6. вадићи коштице из воћа: цепати (нпр. вишње, шљиве, кајсије и сл.) Сн Mo;
 - 1.2. љоврће осушавањено за зиму: туршија Сн Mo; 1.2.1. шећност у којој се кисели кујус: рапо Сн Mo; 1.2.2. укусљена главица кујуса: прокола Сн Mo; 1.2.3. рибани кисели кујус: рибаңац Сн Mo; 1.2.4. кисела шећност за зимницу и салате: сирће Сн Mo; 1.2.5. како, концентирано сирће: ёсениција Сн Mo; 1.2.6. сушавањи сирће: киселити Сн Mo; 1.2.7. сок од куваног парадајза: кубани парадајс, чорба од парадајса Сн Mo; 1.2.8. јело од млевеног парадајзана, парадајке и зачина: ајвар Сн Mo;
2. **сушавањи шећле са зимницом у перну или покривани да преноће:** дунстати Сн Mo.

У тематској целини Зимница добијени су називи за поједине врсте зимнице, али и реалије које означавају одређене радње у вези са њеном припремом. Грађа показује да је и у овом семантичком пољу општи назив означен домаћом лексемом, а врсте зимнице и њени саставци (осим спорадичних сложених назива, као нпр. кувани парадајс) углавном лексемама страног порекла и то германизма и турцизма: дунст, дунсташти (нем. Dunst), китникез (нем. Quittenkäse), комјош (према лат. *compositus*, вероватно преузет посретовањем немачког нем. Komppott; уп. и фр. compote), сулц (нем. Sulze) и латинизам есенција (*essential*); затим балкански турцизми ајвар (тур. hayvar), љекmez (тур. rekmez), сирће (тур. sirke) и туршија (тур. turşu) (Уп. РСАНУ, СКОК 1974, ШКАЛЈИЋ 1973). У румунском Банату записане су у истом значењу лексеме дунст, дунсташти, комјош, љекmez и ајвар. Сирће сам записала од информатора у Дињашу и Наћфали, а у Малом Бечкереку, Сенђурцу и Ђиру оцай.

Михајловић (1972; 1974) налази у анализираним изворима лексеме есенција (1808), ајвар (1760), сирће (1709) и туршија (1794). Потврде изостају углавном за германизме дунст, китникез, комјош, сулц; није потврђен ни тур. љекmez о чијој хронологији В. Михајловић касније говори и налази да се ради о културној позајмљеници старијој од првих хронолошких записа из 1818. у Вуковом Рјечнику (код Вука у значењу „сируп од крушака”), а према изведенацији љекmezњача „пита од пекmezа”, глаголу расјекmezити и пренесеном значењу маза. Том приликом констатује да технологија кувања воћа вероватно код нас није била позната до доласка Турака, а да је реч усвојена заједно са начином припремања. Он је, с друге стране, указао и на могућност да су Словени могли имати одговарајућу реч за овај производ судећи по „поль. pawidta, чеш. pavidla, рус. повидло” и да су је током века изгубили услед непознавања начина припремања јела (Михајловић 1980: 16–17).

МЛЕКО, МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ И ЈЕЛА СА МЛЕКОМ

1. *врсће* млека ћрема ћореклу: кравље млеко, ћвчије млеко, козије млеко Сн Mo;

2. *обрада* млека

2.1. назив за свеже јек јомужено млеко: јомужно Сн Mo;

2.2. *кувати* млеко: варити Сн Mo;

2.3. свеже кувано млеко: варено, млеко Сн Mo;

2.4. млеко које је само ћрокисло: простирано млеко Сн Mo;

2.5. *правићи* кисело млеко: ћиселити Сн Mo; 2.5.1. укисењено млеко: ћисело млеко Сн Mo; 2.5.2. ћроизвод који утиче да се млеко укисели: сириште Сн Mo;

2.5.3. *сасијак* који јомаже да се млеко укисели: јукваса Сн Mo;

2.6. млеко са којег је скинућа масноћа: обрано млеко Сн Mo;

3. *млечни ћроизводи*

3.1. ћроизвод настанио сирењем млека: сир Сн Mo; 3.1.1. *правићи* сир: сирити Сн Mo; 3.1.2. измрвљени сир: швапски, кварени сир Сн/швапски сир Mo; 3.1.3.

расигзани сир: тегљен сир Сн Mo; 3.1.4. сир у комадима: подливен, подливени сир Сн Mo; 3.1.5. *правићи* шакав сир: подлити Сн Mo; 3.1.6. сир од немасног млека: о Сн/посни сир Mo; 3.1.7. сир од млека са масноћом: пуномасни сир Сн Mo; 3.1.8. сир који је одсигајао: зрели сир Сн Mo; 3.1.9. *врста* сира најправљеног од јоновног зајревања сурућке: о Сн/урда Mo; 3.1.10. *шечносиј* која осигаје њосле цећења сира: сјрутка Сн Mo;

4. *сиварање* чвршићих ћрудвица ћриликом издавања шечносији из млека: грђашање Сн Mo;

5. *осигала* јела са млеком

5.1. млеко са јарчићима хлеба: јдробљено млеко Сн Mo; 5.1.1. *сивављаји* млеко у хлеб: дробити Сн Mo;

5.2. јело од јиринча куваног у млеку: сутлијаш Сн Mo;

6. *нашици* од млека

6.1. *нашићак* од млека и кафе: бела кафа Сн Mo;

6.2. *нашићак* од млека и ујрженошћећера: шербет Сн Mo.

Општи назив је словенски *млеко*, а за именовање различитих врста млечних производа и уопште јела са млеком употребљавају се сложени називи различите мотивације (нпр. *сасијав*: кравље, овчије или козије млеко, варено млеко, обрано млеко, посни сир, пуномасни сир; *начин припремања*: зрели сир, кварени сир, тегљен сир, подливен сир, јдробљено млеко, кисело млеко; *боја*: бела кафа) или лексеме страног порекла (германизми *милерам* <нем. Milchrahm, *шутер* <нем. Butter; затим турцизми *сүтилијаш* <sütlü, *шербет* <sherbet и балкански пастирски термин непознатог порекла урда; уп. SKOK 1974, ŠKALJIĆ 1973).

Из овог тематског круга у Михајловићевој (1972; 1974) грађи нема потврда за *сутлијаш* и урду, а потврђени су *шербет* (1730), вероватно књишки употребљен *милхрам*, *милирам* (1730) и *шутер* (1720).

СУПЕ И ЧОРБЕ

1. *шечно јело од куваног меса, зелени и разних зачина: супа* Сн Mo;
 - 1.1. *сүе од ѡеради: кокошија супа, пачија супа, гушчија супа, мдрчија супа, голубија супа* Сн Mo;
 - 1.2. *сүе од других врста меса: говеђа супа, јунећа супа* Сн Mo;
2. *оишће име за зачињено шечно јело: чорба* Сн Mo;
 - 2.1. *чорба од меса: бела чорба, кисела чорба* Сн Mo;
 - 2.2. *чорба од рибе: рибља чорба* Сн Mo;
 - 2.3. *чорба од затрженог брацина: анпрен чорба, клин-чорба* Сн/клин-чорба Mo;
 - 2.4. *чорба без затрике: посна чорба* Сн Mo;
 - 2.5. *чорба од кромпира: кромпир чорба* Сн Mo;
 - 2.6. *чорба од парадајза: парадајс чорба* Сн Mo;
 - 2.7. *чорба од карфиола: карфијол чорба* Сн Mo;
 - 2.8. *осијале чорбе: грашак чорба/чорба од бураније* Сн Mo.

За разлику од претходно анализираних тематских целина интересантно је да су у овој групи јела општи називи позајмљенице. *Суђа* спада у ред балканских италијанизама (у Санаду и Мокрину вероватно преко немачког *suppa*), а чорба у низ усвојених балканских турцизама *çorba*; обе лексеме потврђене су у Михајловићевом корпузу (*суђа* из 1754, а *чорба* из 1682). Сложеним лексемама означене су различите врсте, чија је мотивациона база најчешће сам *сасијав*: кокошија супа, пачија супа гушчија супа и сл., затим говеђа супа, јунећа супа, рибља чорба, кромпир чорба, карфиол чорба, парадајс чорба и сл. (за клин-чорбу уп. РСАНУ).

ЈЕЛА ОД ТЕСТА

1. *шесијо*
 - 1.1. *шесијо умешено са квасцем: јукисело* Сн Mo;
 - 1.2. *шесијо умешено без квасца: јуслатко* Сн Mo;
 - 1.3. *радње у вези с шесијом:* 1.3.1. *радња којом се означава да је шесијо осијављено да нарасће, да се њодићне: јускинути* Сн Mo; 1.3.2. *радња која означава да је шесијо осијављено да одстоји: одмортити се* Сн Mo; 1.3.3. *радња која означава да је шесијо осијављено да се суши: просушити* Сн Mo; 1.3.4. *обликовати шесијо: скружити* Сн Mo;
 - 1.4. *лопата од шесија: ћуба* Сн Mo;
 - 1.5. *листи развученог шесија: лист* Сн Mo;
 - 1.6. *ређе шесијо: житко* Сн Mo;
2. *шесијо за сүе и чорбе*
 - 2.1. *шанко разваљано шесијо, сечено на шанке јрушиће: резанци, резанице* Сн Mo;
 - 2.2. *шесијо сечено на шанке квадрашиће: флешице* Сн Mo;
 - 2.3. *шесијо кидано јрсијима: вальушци* Сн Mo;
 - 2.4. *шесијо обликовано у лоптице: нокле, ноклице* Сн Mo;
 - 2.5. *шесијо вађено каџиком:* 2.5.1. *од брацина, јаја и соли: кнедле* Сн Mo; 2.5.2. *од зриза: гриз кнедле* Сн Mo; 2.5.3. *умешено са ишерицом: кнедле од цигерице* Сн Mo;

2.6. ду^гачко изваљано *шесио* које се закувава у чорби: чикови Сн Мo;

3. кувана слана *шесија*

3.1. *шесио*, обично сечено на *шроу^злове* и *йомешано* с кромпиром и луком: на^суво с кромпиром Сн Мo;

3.2. *шесио* исечено на *танаје* *прушиће* и *йомешано* са сиром или јајима: на^суво са сиром / на^суво с јајима Сн Мo;

3.3. *шесио* измрвљено у зрачни^е мрвице: тарана Сн Мo;

4. кувана слатка *шесија*

4.1. *шесио* у облику ваљу^щчића замешено са кромпиром: ваљушчићи, кнедле Сн Мo;

4.2. *шесио* у облику ло^штица йуњено *шљивама*: гомбόце Сн Мo;

4.3. *шесио* сечено на квадрашиће и йуњено јекmezом: ташци Сн Мo;

4.4. *шесио* сечено на *танаје* *прушиће* о зачињено маком, орасима или јекmezом: на^суво с маком, на^суво с брасима, на^суво с пекmezом Сн Мo;

5. ђржена *шесија*

5.1. *шесио* у облику ло^штица ђржено на масноћи и обично зачињено јекmezом или ћећером: крфне Сн Мo;

5.2. колач који се ис^{ти}иска кроз *штириц* и ђржи: ф Сн/шприц крфне Мo;

5.3. колач од дизаног *шесија* који се вади кашиком и ђржи: ўштипак Сн Мo;

5.4. танко *шесио*, насу^шо у тидању и мржено на масноћи с обе стране: пала-чайнка, палачинке Сн/сковерац, сковерци, палачинке (новије) Мo;

5.5. љосластица од ис^{ти}ог *шесија* коме су додате насиру^зане јабуке: јајбуке у шлапруку Сн Мo.

6. јела од *шесија* са надевима

6.1. смеса којом се надева *шесио*: фил, на^сев Сн Мo; 6.1.1. с^{ти}авља^шти фил у *шесијо*: филовати, на^севати Сн Мo;

6.2. јело од рас^{ти}езаног (*шебеленог*) *шесија* надевено филом: гибаница Сн/пита, гибаница Мo;

6.3. *шесио* надевено сиром: гибаница са сиром Сн/пита са сиром, гибаница са сиром Мo;

6.4. *шесио* надевено кромпиром: пита са кромпиром, кромпирача Сн Мo;

7. хлеб и јела од хлеба

7.1. ђроизвод од бра^шна, воде, соли и квасца: лебац Сн Мo; 7.1.1. дода^шак који њомаже да хлеб нарасте: квасац, к^{ом}лов Сн Мo;

7.2. врс^{ти}е хлеба у зависнос^{ти} од облика: 7.2.1. окру^зао: ц^иповка Сн/ц^ипов, ц^и повка Мo; 7.2.2. ду^гуљас^{ти}: в^екна Сн Мo; 7.2.3. ђроизвод од ис^{ти}ог *шесија* или без квасца: п^одгача Сн Мo; 7.2.4. рас^{ти}ањено *шесио* круженог облика које се обично ђече ђре хлеба: ле^пиња Сн Мo;

7.3. крај хлеба: ђкрајак Сн/ђкрајак, од окрајка Мo;

7.4. ћрба на хлебу: п^опушка Сн Мo;

7.5. јарче хлеба: п^арче Сн Мo;

7.6. ст^{ар}и хлеб: ст^{ар}и лебац (ст^{ар}а леба) Сн Мo; 7.6.1. свеж хлеб: фришак/фрижак лебац Сн Мo; 7.6.2. су^{ше}н и млевен хлеб: пр^{ез}ле Сн Мo; 7.6.3. јело од ст^{ар}о^г хлеба, љо^{тар}ено^г замаш^ћеном сланом водом: п^опара Сн Мo; 7.6.4. хлеб

(обично стари) јечен у масти или на шлойни: прженица Сн Mo; 7.6.5. хлеб (обично стари) најшољен у млеко и јаја и пржен у масноћи: прженице Сн/квашенице Mo;

7.7. обредни хлебови: 7.7.1. хлечић који се дели на комадиће и корисити у цркви током пречешћа: паскурица Сн Mo; 7.7.2. делови штох хлеба: наора Сн Mo; 7.7.3. љоѓача која се носи новорођенчеву: повојница Сн Mo; 7.7.4. колач који се прави кад деше прохода: поступарница Сн Mo;

8. пецива

8.1. пециво од финог шесета у виду јолумесец: кифла Сн Mo;

8.2. шесето вађено окружлом модлом: погачица Сн Mo;

8.3. дизано шесето, исечено у правоугаонике, засечено на средини и пржено на масноћи: мекика Сн Mo;

8.4. пециво савијено у круг и меситимично премазано смесом брашна, соли и воде: переца Сн Mo;

8.5. пециво од финог шесета окружло облика: земичка Сн Mo;

8.6. окружло шесето са млеком пржено на масти: гибанице Сн Mo;

9. осипала јела од брашна

9.1. име јелу од кукурузног брашна закуваног у води: куља, мамалуга Сн Mo;

9.2. јело од кукурузног брашна, јаја, млека, масноће и сира јечено у шешији: проја Сн Mo;

9.3. кашица од јижничног брашна, воде и соли: мандара Сн Mo („а гајде су стављале и које јаје“ Mo).

У тематском пољу Јела од шесета добијене су релаеме којима се именују различите врсте теста, као и радње у вези с његовом припремом садржане у неколико појединачних целина.

Грађа је показала да су називи за врсте теста која се додају течним јелима углавном просте лексеме, најчешће германизми: кнедле (нем. Knödel), нокле (нем. Nockerl), флексице (нем. Fleckchen), шашци (нем. Tasche) и вероватно мађаризам чикови. Од домаћих су у употреби разанци/резанице и вљаџици, чија је мотивациона база начин припремања. Све ове лексеме (осим чикови) добијене су и на румунској страни.

У грађи за речник страних речи предвуковског периода нема потврда за нокле и шашке (према RJAŽU најстарија потврда у првом издању Вуковог Речника), а потврђен је вероватно књишки облик флексла (у испитиваним пунктовима об. у мн. флексице) и кнедла (извор из 1805; Михајловић 1972; 1974).

У тематским микропољима која се односе на хлеб, пецива и јела од брашна, кувана слана, слатка и пржена теста већи је удео домаће лексике: лебац (општи назив), квасац (основни састојак), обга, јуфка, уштипци, попара, проја, прженица, квашеница, моча, насуво, гибаница, повојница, поступарница; позајмљенице су: циповка (мађ. sérpő), лепиња (мађ. lepény), переца (мађ. rerecs), палачинка (вероватно преко мађ. palacsinta), гомбоџе (мађ. gombósy); веќна (нем. Wecke), земичка (нем. Semmel), крофна (нем. Krapfen), погача (балканизам; рум. bogaciu = pogaciu = pohaciu; арб. rogaçë; нгрч. πογάτσα; не-

познато да ли је преко мађ. pogacsa или нем. Pogatscherl; в. Скок 1974); куља (рум. coleaşă), мамалуга (рум. mamaliga), сковераци (рум. ban. dijal.); мандара (према Скоку врста пастирског јела, грцизам); пита (од грч. rétta вероватно посредством тур. pite); затим и фил (нем. Fülle); и паскурица, наора (балканска реч грч. πορέκλα ἀναφόρα; в. Skok 1974). У Михајловићевом (1972; 1974) корпусу није потврђена лепиња, палачинка, векна, крофна, фил, сковерци, куља и наора, а потврђена је ципов/циповка (1803), перец (1782), гомбоца (1805), земичка (1758), погача (1788), поскурица (1802), мандара (1802), пита (1766), поскурица (1802) и књишки облик мамалига.

Из овог круга запажене су две лексеме које диференцирају испитивање пунктове. То су *йалачинке* (Сн) : сковерци (Мо) и *йрженице* (Сн) : кващенице (Мо); овоме треба додати и податак да су информатори свесни разлике. Једном сам у Санаду записала лексему *моче* од информаторке родом из Новог Милошева, што се уклапа у материјал записан у *Речнику српских говора Војводине*, а који за ову реалију има највише потврда из Бачке, спорадично из Срема, а од банатских пунккова управо из Новог Милошева и из Иванде (Румунија).

Уместо *квасац* у кикиндској зони и неким тамишким селима у румунском Банату (Нађфала, Мали Бечкерек / Сока, Сенђурац) обичније је *маја* (тур. maya), а у Динашту (тамишка зона) забележен је само *квасац*. *Куља* је као чешћа реалија потврђена у свим испитиваним румунским селима, а *мамалуга* као синоним у Малом Бечкереку (кикиндска зона) и Ђиру (тамишка зона). Анализом су уочене три лексеме које диференцирају северни и средњи румунски Банат. То су *лайпчња* (северни Банат) и *штењеница* (средњи Банат); затим лексичка реалија којом се именује *јело од хлеба у умаку од јаја* (северни Банат *квашенице* што ареално одговара нашем Мокрину и средњи Банат *йрженице*); лексема којом се именује *јело од хлеба (обично љивдоџ) замашћеног у води* (кикиндска зона – *йойара*; тамишка зона – *моча*) (Радовановић 2007: 287–289). У мојој теренској бележници код Срба у Румунији потврђене су и реализације *йовојница*, *йосићујарница*, *наора/навора*.

3. ЗАКЉУЧАК. Систематизована грађа показала је да су у испитиваним пунктовима општи називи који се употребљавају у кулинарству готово увек домаће словенске речи (осим *Сује* и *Чорбе*), а да су називи којима се именују поједине врсте јела углавном речи страног порекла. Међу њима најбројнији су германизми и турцизми (*порбер*, *дунсай*, *йушер*, *сүйе*, *нокле*; *бiber*, *ајвар*, *шербей*, *чорбе*, *ийша*), који од пет анализираних тематских поља заузимају три (Зимница, Млеко и млечни производи, *Сује* и *чорбе*) без учешћа било које друге позајмљенице. Германизама има сразмерно највише у семантичком пољу *Јела од шеста* (флекице, кнеделе, векна, крофна и др.), а турцизми су заступљени једнако у свим целинама, осим у оној која се односи на теста. Мађаризми су нашли своје место углавном у врстама хлеба и куваним или прженим тестима (ципковка, љереца, гомбоце, љалачинке); удео романализма је мањи (*мушкай*, *куља*, *мамалуга*), а грцизми су углавном општи

балканизми (*мандара*, *йоћача* и др.) или преузети посредством црквеног језика (*наора*, *јаскурица*).

Анализа је показала и различиту семантичку мотивисаност лексема на основу које су се формирали сложени називи (уп. нпр. *ванил шећер*, *кравље млеко*, *шардајс чорба*; *сийни сир*; *жутни шећер*, *бела кафа*; *шумана јайрика*, *шодливен сир* и сл.), као и то да је у укупном инвентару анализираних лексема више простих него сложених назива. Грађа не доноси ни много синонима: *шића/габаница*, *шалачинке/сковерци*, *шрженице/квашенице*, *куља/мамалђућа*.

С обзиром на релативну близину пунктова, исту структуру становништва и дијалекатску припадност не изненађује висок степен сличности и минималне разлике међу испитиваним пунктовима (уп. нпр. *шраф шећер* Сн : *сийни шећер* Мо, *сийна јайрика* Сн : *сийна јайрика*, *шумана јайрика* Мо, *шалачинке* Сн : *сковерци* Мо, *шрженице* : *квашенице* Мо; па и онда када у једном од пунктова изостаје податак *мушкай* Сн : *φ* Мо).

Прелиминарна истраживања српских говора у румунском Банату у лексичком погледу настављају банатски ареал (са мање или више сличности и разлика међу кикиндском и тамишком зоном), али с тенденцијом све радикалнијег потискивања „српске лексике“ у тим говорима.

Иако стручњацима на увид стављен само део кулинарског лексичког фонда Санада и Мокрина, свакако да и он може послужити за ареално ширу систематизацију лингвогеографским методом у будућим истраживањима српске кулинарске лексике.

ЛИТЕРАТУРА

- Вуковић, Гордана. Кулинарска лексика у фразеологији. *Годишињак филозофској факултета у Новом Саду* 23 (1995): 39–43.
- Грбите, Саватије. Српска јела и пића из Среза брђевачког. *Српски етнографски зборник XXXII [Живот и обичаји народни св. 14]* (1925): 1–439.
- Грђић Белокосић, Љука. Српска народна јела у Босни и у Херцеговини. *Српски етнографски зборник X* (1908): 73–118.
- Ивић, Павле, Жарко Бошњаковић, Гордана Драгин. Банатски говори шумадијско-војвођанског дијалекта. Прва књига: Увод и фонетизам. *Српски дијалектологијски зборник XL* (1994): 1–419.
- Караџић, Вук Стефановић. *Српски речник* (1852). Сабрана дела Вука Караджића, Београд: Пропаганда, 1987.
- Лазић, Анђелка. *Јела и шића у Мачви*. Шабац: Културни центар, 2000.
- Милатовић, Станоје М. Српска народна јела у Левчу и Темнићу. *Српски етнографски зборник X* (1908): 1–69.
- Михајловић, Велимир. *Грађа за речник српских речи у превуковском периоду (Од времена прве Велике сеобе до Вуковој Речнице 1881. године)*. I том (А–Љ). Нови Сад: Институт за лингвистику, 1972.
- Михајловић, Велимир. *Грађа за речник српских речи у превуковском периоду (Од времена прве Велике сеобе до Вуковој Речнице 1881. године)*. II том (М–Ш). Нови Сад: Институт за лингвистику, 1974.
- Михајловић, Велимир. Из наше кулинарије. *Књижевни језик IX/4* (1980): 7–24.

- Мирилов, Ружица. Терминологија кулинарства у Бачком Грађишту. *Зборник радова Филозофског факултета* [Посебно издање посвећено проф. др Милосаву Вукићевићу]. Косовска Митровица: Универзитет у Приштини – Филозофски факултет, 2010: 313–340.
- Пижурица, Мато. Значај идентификације тематских области у припремама за прикупљање дијалекатске лексике. Павле Ивић (ред.). *Говори ћирилско-ћимочке областии и суседних дијалеката*. Зборник радова са научног склопа одржаног у Ницкој Бањи 18–20. јуна 1992. Ниш – Београд: Филозофски факултет – Институт за српски језик САНУ, 1994: 345–350.
- Радовановић, Драгана. Наговештаји лексичке диференцијације српских говора у румунском Банату (на сегменту лингвистичких карата). *Probleme de filologie slavă XV* (2007): 282–294.
- PMC: Николић, Мирослав (ур.). *Речник српско-ћај језика*. Нови Сад: Матица српска, 2007.
- РСАНУ: *Речник српскохрватског књижевног и народног језика*. I–XVIII. Београд: Српска академија наука и уметности, 1959–2011.
- РСГВ: Петровић, Драгољуб (ур.). *Речник српских ћовора Војводине*. I–10. Нови Сад: Матица српска, 2000–2010.
- Тројановић, Сима. Старинска српска јела и пића. *Српски етно-графски зборник II* (1896): 1–22.

*

- VUKOVIĆ, Gordana. Iz leksikološke problematike Vojvodine. *Folklor u Vojvodini* 3 (1989): 63–67.
- VUKOVIĆ, Gordana. Praznici i obredna jela. *Folklor u Vojvodini* 9 (1995a): 259–266.
- KRUSZEC, Agata. Vukova trpeza – Kulinarska terminologija u prvom izdanju „Srpskog Rječnika“ Vuka Stefanovića Karadžića (1818). *Зборник Матице српске за филологију и лингвистику* XLVII/1–2 (2004): 229–296.
- RJAZU: *Rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika I–XXIII*, Zagreb: JAZU, 1880–1976.
- SKOK, Petar. *Etimološki rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*. I–IV. Zagreb: JAZU, 1971–1974.
- ŠKALJIĆ, Abdulah. *Turcizmi u srpskoхrvatskom-hrvatskosrpskom jeziku*. Sarajevo: Svetlost, 1973.

Dragana Radovanović

FROM THE CULINARY LEXIS OF SANAD AND MOKRIN

S um m a r y

The author investigates culinary lexis used in the north Banat villages Sanad and Mokrin. The corpus shows that the general terms are regularly words of Slavic origin (with the exception of *supa/čorba*), while the words used for naming specific dishes are in most cases of foreign origin, usually from German or Turkish. The portion of other loanwords (from Hungarian, Romanian or Greek) is smaller. The research points to an exceptionally high level of similarity and a minimal number of differences between the villages under scrutiny, as well as areal similarity with the villages in Romanian Banat.

Key words: culinary lexis, lexical semantic analysis, Banat, Banat vernaculars, Kikinda area.

Институт за српски језик САНУ
saraluka@eunet.rs