

Драгана И. Радовановић: БАНАТСКА МЕСНА ТРПЕЗА, Годишњак за српски језик и књижевност

Година XXVI, број 13, Ниш, 2013, 461–469.

БАНАТСКА МЕСНА ТРПЕЗА²

У раду се на основу лексичко-семантичке анализе представља кулинарски материјал у вези са месом, јелима од меса и месним прерађевинама у неким севернобанатским селима – Ђали, Санаду и Мокрину. При томе се дају релације према појединим српским пунктовима у румунском и мађарском Банату. Анализу прате изводи из транскрипата којима се приказује функција банатског кулинарија у етнографском и социјалном контексту.

Кључне речи: банатски кулинариј, месо и јела од меса, лексичко-семантичка анализа, дијалекат, кикиндски говорни тип, дијалекатска лексика.

1. Увод

Кулинарска лексика је као део традиционалне културе најподложнија променама и утицајима других култура, што се превасходно показује у језику. Са усвајањем аутохтоних начина припремања хране усвајамо и њихове називе (уп. Радовановић 2011: 227; Радовановић и Спариосу 2013: 205–206).

У нашој етнографској литератури с краја деветнаестог и прве половине двадесетог века постоји неколико важних прилога из српског кулинарија. То је у првом реду збирка Симе Тројановића о старинским српским јелима и пићима (1896), затим збирке српских народних јела из Левча и Темнића (Мијатовић 1908: 1–69), из Босне и Херцеговине (Грђић Бјелокосић 1908: 73–118) и из среза бољевачког (Грбић 1925).

Најзначајнији допринос кулинарској лексици у другој половини двадесетог века дали су В. Михајловић (1980: 7–24) и Г. Вуковић (1995: 39–43; 1995а: 259–266). Истих година Гордана Вуковић сачинила је нацрт упитника за прикупљање кулинарске лексике систематизован по тематским пољима.³

¹ saraluka@eunet.rs

² Рад је настао у оквиру пројекта *Дијалектолошка истраживања српског језичког простора*, који финансира Министарство за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије.

³ О упитнику више у Радовановић 2011.

Потом је уследио низ прилога српској кулинарској лексици. Публикована је збирка назива јела и пића из Мачве (Лазивић 2000), пописан је кулинарски фонд забележен у првом издању Вуковог речника (Kruszec 2004), а потом и збирка кулинарске лексике из Бачког Градишта (Мирилов 2010). Такође су, иако у назнакама, приказане особености кулинарија у румунском Банату (уп. Радовановић 2007: 282–294), а затим у сличним прилозима ареал је проширен (анализирани су поједини тематски кругови) на српски Банат и контрастивно према аутохтоним румунским пунктовима у српском Банату (уп. Радовановић 2011; Радовановић и Спариосу 2013). У последње три године објављено још неколико радова са овом тематиком (уп. Звекић-Душановић 2011; Шнел Живановић 2011; Спасојевић 2013).

Корпус је формиран прикупљањем материјала на основу Упитника за прикупљање кулинарске лексике (одн. његовог нацрта),⁴ при чему су за лексичко-семантичку анализу изабране три тематске целине: *Јела од меса*, *Месне прерађевине* и *Врсте меса и делови*.

2. Лексичко-семантичка анализа

У тематском пољу ЈЕЛА ОД МЕСА забележено је више лексема којима се именују посебне врсте јела од меса.

1. *заједнички назив за све врсте печења*: пèчено месо Мо Ћ/печење Мо Сн (спорадично);

1.1. *врсте печења*: 1.1.1. свињско пèчено месо, свињско печење Мо Ћ/печење Сн; 1.1.2. живинско месо Мо Ћ; 1.1.3. кокошије месо Мо; 1.1.4. ја̀реће, ја̀гњеће, пилеће (пèчено) месо Ћ.

2. *назив за јело од динстаног лука, меса (свињског или пилећег) или изнутрица (беле, црне шигерице, језика, бубрега и сл.)*: па̀прикаш Мо Ћ Сн/па̀прикаш од изнутрица Ћ [*Мокрин*: Прико-зџме кџва се па̀прикаш и кромпира мџтеш, ако дџеш да је лџпши од ребџра мџтеш, од свињског мџса. Ми нџ кољемо свџ, нџмамо јџнаде, нџмамо оваца, свџ свињско и живинско].

2.1. *назив за исто јело које се прави кад се кољу свиње*: дџсниторски па̀прикаш Мо Сн/дџсниторски па̀прикаш Ћ/свињокољски па̀прикаш Сн [*Мокрин*: Кад се свињи расплату и мџту се, дџнак се сџче јџзик, дџни кџжу изнутрице. Јџ кџжем јџзик, бџбрег, сџце и мџсо од врџта да је масније. Тџ се свџ исџче на кџцкице сџредње. Мџтеш јџдну кџшкику мџсти у кџстџлу, то-је јџдна пџсуда и тџ се мџте и дџма пџсолиш и с врџмена на врџме прџмџшам. И нџ меџеш сџтну па̀прику јџш, цџвену. Мџсо џма дџвџљно вџде и дџнак тџ мџсо пџсти вџду. Ё, нџшто џма јџш, жџна жџри да рџди и вџли да припџвџда

⁴ Инфроматори су репрезентативни представници кикиндског говорног типа, рођени су у одабраним пунктовима, а разговор је вођен у њиховим кућама: *Душан Милетић 1939* (Мокрин), *Зора Грбин 1943* (Ђала), *Ђуричин Јованка 1923*, *Косић Мирјана 1940* (Санад).

и она успе воде. Кад успеш воде, он крчка и укува се, буде блед, а он треба да је стаклен. И онак метеш паприку и он буде сјајан и стаклен. Ђ, онак неко мете кромпира, а неко мете макароне и жене праву од сала дисноторске погачице]; 2.1.1. *назив за исто јело од рибе*: рибљи паприкаш Ђ;⁵ 2.2. *назив за јело од динстаног лука и ситно исецканог јунећег (ређе свињског) или овчијег меса*: гулаш Мо Ђ Сн; 2.2.1. *назив за исто јело од телетине или пилетине*: перкелт Ђ [*Тала*: то је од телетине, мада перкелт је мађарски. Код нас се, ма знаш кад се једе код нас телетина, само кад теле поломи ногу ил тако нешто...па то ти је грех заклати теле, то и они у Босну кољу...знаш и говедина се ређе оде; у тај перкелт стављаду и бабуру паприку и ову црвену и љуштен парадџз].

3. *општи назив за месо обрађено у посебно намењеној машини*: млевено месо Мо Ђ Сн;

3.1. *називи за јела од млевеног меса*: 3.1.1. *којим се пуне паприке*: филована паприка Мо Ђ Сн/пўњене паприке Ђ [*Мокрин*: раније се филована паприка сас месом свињским, ал је најлепше да бираш штá ш да оставиш за тебе масније ма́ло ди-је више сланине и ми сеља́ци, ми во́лемо таране. Ја и сад ймам замешене, а у зимско дóбо, ў-во дóбо, ја замесим и у паорску пех и ўместо пиринче филујем] 3.1.2. *које се завија у листове купуса*: сарма Мо Ђ Сн 3.1.3. *које се завија у листове винове лозе, спанаћа или блитве*: сармице Мо Ђ Сн; 3.1.4. *назив за јело од поврћа (најчешће кромпира) и млевеног меса*: мусака Мо Ђ; 3.2. *назив за јело од млевеног меса обично припреманог на жару*: 3.2.1. *у облику малих ваљушака*: чевапчићи Мо/ћевапчићи Ђ Сн; 3.2.2. *у облику омањих погача*: плескавица Мо Ђ Сн.

4. *назив за јело добијено од куваног меса из супе*: рймфлајш/ринфлајш Мо Ђ Сн [*Мокрин*: ринфлајш је кад правиш са пиринчом. Скўваш месо, ўдйнсташ лўк па пиринач и онда су уз то правили сòс од парадџза].

5. *назив за јело са месом и тиринчем*: пилав Мо Ђ Сн.

6. *назив за јело припремано на масноћи*: печено месо Мо Ђ Сн [*Мокрин*: печено месо је на масти ил на ўљу, ми оде кажемо печено, а не пржено] 6.1. *исто јело у облику мањих лоптица*: ћуфте Мо Ђ; 6.2. *исто јело у облику ролата*: фашйр ролат/фашйрано Мо Ђ Сн.

7.1. *назив за јело од меса уваљаног у брашно и јаја и припреманог на масноћи*: пдоховано месо Мо Ђ Сн.

Материјал показује да је у анализираном тематском пољу добијено више простих (*печење, гулаш, сарма, тилав* и сл.) и сложених (*дисноторски паприкаш, поховано месо, рибљи паприкаш* и др.) лексема којима се именују појединачни називи за јела од меса, а спорадично су неке од тражених реалија именоване и описно (*паприкаш од изнутрица*). Њихова мотивисаност одређена је углавном саставом (*млevano месо, свињско печење, рибља чорба*) или и наменом (*дисноторски/дисниторски паприкаш*).

⁵ У Мокрину „само-тамо ди-су Мацáри, они праву паприкаш, ми смо рибље чорбе већма“.

Поред домаћих лексема (најчешће прозирне мотивације), забележено је више позајмљеница из других језика. Позајмљенице су из а) турског: *сарма* (< тур. *sarma*), *мусака* (< тур. *musaka*), *пилав* (тур. *pilav*), *ћеванчићи* (< тур. *kebab*); б) мађарског: *гулаш* (< мађ. *gulyas*), *паприкаш* (< мађ. *paprikás*), *перкелт* (< мађ. *pörkölt*); в) немачког: *фашир ролат* (< нем. *faschieren*), *римфлајш/ринфлајш* (< нем. *Rindfleisch*).

Неки од добијених назива забележени су у селима северног и средњег румунског Баната (Наћфала, Варјаш, Мали Бечкерек, Дињаш: *римфлајш*, *филована паприка*, *фашир*, *паприкаш*), затим код Срба у Батањи (*печење*, *печено месо*, *паприкаш*, *дисноторски паприкаш*, *млевено месо*, *сарма*, *гулаш*).⁶

Међујезичке додире у Банату добро илуструје и материјал сакупљен у говору румунског живља у Уздину: *poricaș, gulaș, pilav, musacă*; уп. Радовановић и Спарсиус 2013.

У тематској целини МЕСНЕ ПЕРЕРАЂЕВИНЕ забележени су називи за производе добијене прерадом меса, као и реалије које означавају одређене радње у вези са прерадом меса.

1. *назив за дан или гозбу када се кољу свиње*: дџснитор, дџснатор Мо Сн/ дџснџтор Ћ/ свињџкољ Сн.⁷

2. *распорити свињу и сећи на делове*: рџсплатити/раскџлати Мо/ располџвити Ћ; 2.1. *преливати свињу врелом водом*: скџду длџку (Мокрин: нџки кџжеду *шџру*) Мо/прџлити Ћ/прџла Сн; 2.1.1. *други начин за скидање длака*: [Мокрин: Свињџи се рџније ... прџ се скидала длџка са слџмом. Мџте им се нџ нџс сџјла, извџду се нџпоље, зџкоље се. Прџи се прво, а сџд мџтџмо слџме на нџга и тџ гџре и мџлко жарџчом, ал пџзиш да не прџтераш, јџр трџба да џстане кожџра. Кад тџ бџде гџтово гџрнеш га нџ стрџну да и стџмџк попџчџмо] 2.2. *чистити црева*: распрџвљати Мо Ћ [Мокрин: Од тџ свињџ црџва, а сџд кџпујџду. А јџ сам прџ распрџвљџ и тџнка и џва, а тџ лџпо џрџдим. Не смрџди, зато што јџ тџ оцџчем на мџле пџрчџде и трџ вџде џперем џзнџтре и џнак и тек прџврнем и мџтем мџло крџча и џперем и и џспем сџрџета и из трџ вџде и џнда стџји].

3. *име јџлу од ножџца, главе, кувано у води и разливено у посуде*: пџктије/пџхтије Мо Ћ Сн.

4. *сушено, димљено месо од задњег бута*: зџдња шџмка/шџунка Мо Ћ Сн; *сушено, димљено месо од предњег бута*: прџдња шџмка/шџунка Мо Ћ Сн [Мокрин: Глџ, сџд шџнке. Пне трџба да се дџбро пџсолу, шџст, мџ дрџжимо пџт нџдџља. Пмамо кџцу за клџње и тџ се нџсоли и свџке сџдмице прџливаш. Пџсла

⁶ Материјал из теренске бележнице сакупљан приликом теренских истраживања за Српски дијалектолошки атлас од 2007. до 2013. године.

⁷ Свињџкољску, дисноторску трпџзу у севернобанатским селима допуњују: *дџсноторске пџгачице* и *кифле са сџлом, сџлашџџџи* (припремају се у Мокрину, Санаду, Ѓали, у Мађарској у Батањи и у посећеним српским селима у румунском Банату).

извадиш, оперемо шунке сас перушком од гуске и стоји у воду и после под стреју да и ветар продува и онак носимо и сушу се. И десет дана посла треба да горе. Кад узмеш кошуљу белу и кад повучеш да не остане црна и онак метемо у комару]; 4.1. *назив за слану воду са зачинима у који се ставља со*: саламура Мо Ћ Сн [Мокрин: То је вода од соли што посолиш и што изиђе од меса].

5. *назив за мастан, поткожни слој на трбуху свиње*: сланина Мо Сн/побрбушина Ћ; 5.1. *назив за месо са масноћом*: шарено месо Мо/шарено месо, прешарано Ћ Сн.

6. *назив за месом надовена црева*: кобасица Мо Ћ Сн; 6.1.1. *дебља, обично љута кобасица*: кобасица Мо Ћ Сн [Бала: Чужем сад неки кажеду кулен, ми то кажемо све кобасица]; 6.1.2. *црева надовена месом, кожуром и белим луком*: мајушка Мо Ћ Сн [Мокрин: иде мало кожуре и то месо од главе и белог лука и соли]; 6.1.3. *црева надовена крвљу и парчићима сланине*: крвавица, крварица, крвача Мо Сн/крварица Ћ [Мокрин: Пусти се крв, мете се у шепру, мало соли и окрече се то и самелеш и коцкице сланине и опет бела лука]; 6.2. *желудац надовен месом и изнутрицама*: гембец Мо Ћ/шваргла Мо [Мокрин: У гембец ту иде најлепше месо, срце, вилица дојња и образи са стране, образине и језик. То-се лепо опере, гембец, сад кажеду шваргла, ми кажемо гембец, то одма узмем да оперем, он је здраво слузав и онак метем у њега лимунске киселине и са сирће оперем и у гембец мора мало више соли и направи се прљак и свежеш и метеш то се обари и онак се мету с једне стране јена даска с друге друга и извади се на те даске и метеш јену циглу да се цеди]; 6.3. *посебни надови*: пиринцара Мо/хурка Ћ Сн [Бала: хурка је пиринцара сад] 6.4. *назив за барено месо и изнутрице за надове*: баротина, баревина Мо Сн/баревина Ћ/обара Сн; 6.4.1. *масноћа са баротине*: маст из баротине Мо Ћ; 6.4.2. *правити маст*: топити Мо Ћ; 6.4.2.1. *коцка исечене масноће*: сланина Мо; 6.4.2.2. *остатак после топљења масти*: чварци Мо Ћ Сн; 6.4.2.3. *талог од чварака*: држдина Мо Ћ.

7. *подваљак свиње*: гроник Мо Ћ Сн.

8. *свињска кожица*: кожура Мо Ћ Сн.

У анализираном семантичком пољу забележено је више простих (*диснотор, кобасица, пиринцара* и сл.) и сложених (*предња шунка, задња шунка*), назива којима се именују одређене месне прерађевине, али и оних именованих описно (уп. нпр. *скиду длаку, маст са баротине*). Такође су забележене поједине радње у вези са њиховим справљањем (*прљити, шурити, расправљати*).

Грађа показује да највише лексема из овог тематског круга спада у позајмљенице из мађарског, ређе немачког и сасвим ретко турског језика: *диснотор/диснотор* (< мађ. disznótor), *мајушка* (< мађ. májas), *хурка* (< мађ. hurka), *гембец* (< мађ. gembéc), *шунка* (< нем. Schunke), *шваргла* (< нем. Schwartenmagen), *пихтије/пиктије* (< тур. pihtije, piktije); *саламура* (уп. итал. salame „слано месо“).

Из овог тематског круга, у Наћфали и Дињашу (Румунија) забележено је: *свињокољ, пихтије, саламура, гембец/шваргла, обара, баротина, предња и задња шунка, гроник* и сл. Осим сличности са српским и румунским Банатом, материјал из Батање (Мађарска) показује и понеку различитост: *кардабоше* (уп. мајушка и Уздину код Румуна *cărtăboș*), *хурка* (уп. пиринцара) : *банатске хурке* (љ то нѐма пѝрѝнца, сѝмо ђбѝрено мѝсо; уп. мајушка), *кишка* (уп. гембец, шваргла), *стражња шунка*.

У тематској целини ВРСТЕ МЕСА И ДЕЛОВИ забележене су лексема којима се именују поједини делови и врсте меса.

1. *назив за месо пернате живине*: живѝнско/живѝна Мо Ђ Сн; 1.1. *меснати део ноге код перади*: бѝтак Мо Ђ Сн; 1.1.1. *део изнад батака*: кѝрабатак/широки бѝтак Мо Ђ Сн; 1.2. *месо светле, беле боје код перади*: бѝло мѝсо Мо Ђ Сн; 1.3. *име за део изнад репа*: трѝтица Мо Ђ Сн; 1.4. *део између главе и трупа*: шѝја Мо Ђ Сн; 1.5. *део који служи за летење*: крила Мо Ђ Сн.

1а. *скидати перје са кокошке и сл.*: черѝпати/очерѝпати Мо Ђ Сн.

2. *име за свињско месо с обестране кичме*: крменѝдла/крмонѝдла Мо Ђ Сн; 2.1. *месо са предње стране испод врата*: грѝди Мо Ђ; 2.2. *месо са стомака*: слѝнина/потрбушина Мо Ђ Сн; 2.3. *задњи део ноге изнад колена*: бѝт⁸ Мо Ђ Сн; 2.4. *део ноге изнад колена*: колѝница Мо Ђ Сн; 2.5. *део ноге испод колена*: папак Мо Ђ Сн; 2.6. *део са танким, извијеним костима на грудима*: рѝбра Мо Ђ; 2.7. *фино месо уз кичму*: мѝшѝћ Мо Ђ.

3. *заједничко име за све унутрашње органе*: 3.1. *код живине*: ѝзнутрице Мо Ђ; 3.2. *код крупније стоке*: ѝзнутрице Мо Ђ Сн; 3.3. *назив за унутрашњи орган у коме се вари храна*: 3.3.1. *код живине*: бѝбац Мо Ђ Сн/брѝбужак Мо; 3.3.2. *код свиња*: бѝраг, гембец Мо Ђ Сн; 3. 4. *унутрашњи орган тамноцрвене боје*: цѝгерица Мо Ђ Сн; 3.5. *унутрашњи орган који служи за дисање*: бѝла цѝгерица Мо Ђ Сн.

4. *врсте меса које се једу*: пилѝћије, живѝнско, пѝлеће, ћуреће, пѝчије, прасѝћије, свињско, јѝгњѝћије, јѝгњѝће [месо] Мо Ђ Сн.

Грађа показује да је у овом семантичком пољу забележено више простих лексема (*батак, карабатак, трѝтица, коленица, бураг* и ср.), а сложених назива је нешто мање (*широки батак, бело месо, пилѝћије месо* и сл.).

Изложена грађа такође показује да је највише домаћих лексема у овом пољу (*батак, карабатак, трѝтица, шија, крила, ребро черупати* и сл.), а мање позајмљеница: *крменѝдла/крмонѝдла* (<нем. Karmenadel), *бураг* (највероватније <рум. *bugic*; у Уздину је *bugă*, в. Радовановић и Спариосу 2013).

Ареал се продужује на румунски Банат (*брѝбужак, бураг, трѝтица, шија, широки батак*) и говоре Срба у Батањи (Мађарска; *крмонѝдла, шија, бела цѝгерица, папак* и др.).

⁸ Занимљиво је да је на терену у овом тематском пољу добијена домаћа лексема *бут*, а у оквиру прерађевина од меса позајмљеница *шунка*.

3. Закључак

Лексичко-семантичком анализом трију тематских целина из банатског кулинарија добијено је више простих и сложених назива којима се именују појединачна *јела од меса*, *месне прерађевине* и *врсте меса и делови*, као и називи којима се именују радње у вези с њиховом прерадом. Тематска поља *Јела од меса* и *Месне прерађевине* углавном обилују позајмљеницама из турског, мађарског и немачког језика (уп. нпр. *сарма*, *мусака*, *пилав*; *паприкаш*, *гулаш*; *римфлајш*; *диснотор*, *мајушка*, *хурка*, *шунка*, *саламура*), док се домаћи, словенски слој јавља с мањом фреквенцијом. С друге стране, у анализираној групи *Врсте меса и делови* удео домаће лексике је знатно већи.

Резултат спроведене анализе, према којој је највећи удео домаће лексике управо у семантичкој групи *Врсте меса и делови*, (у другим позајмљенице доминирају), иде у прилог ранијој констатацији да са усвајањем аутохтоних начина припремања хране усвајамо и њихове називе.

Сасвим очекивано, ареал употребе појединих лексема продужава на румунски Банат и анализирани српски говор Батање.

Литература

- ВУКОВИЋ, Гордана. Кулинарска лексика у фразеологији. *Годишњак филозофског факултета у Новом Сад*, књ. 23 (1995): 39–43.
- ВУКОВИЋ, Гордана. Празници и обредна јела. *Фолклор у Војводини*, св. 9 (1995а): 259–266.
- ГРБИЋ, Саватије. Српска јела и пића из Среза бољевачког. *Српски етнографски зборник XXXII*, Живот и обичаји народни св. 14 (1925): 1–439.
- ГРБИЋ БЈЕЛОКОСИЋ, Лука. 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 дијалектолошки зборник XL* (1994): 1–419.
- ЛАЗИЋ, Анђелка. *Јела и пића у Мачви*, Шабац, 2000. ЛАЗИЋ, Анђелка. *Јела и пића у Мачви*, Шабац, 2000.
- МИЈАТОВИЋ, Станоје М. Српска народна јела у Левчу и Темнићу. *Српски етнографски зборник X* (1908): 1–69.
- МИХАЈЛОВИЋ, Велимир. *Грађа за речник страних речи у предвуковском периоду (Од времена пре Велике сеобе до Вуковог Рјечника 1881. године)*, II том (М–Ш), Нови Сад, 1974.
- МИХАЈЛОВИЋ, Велимир. Из наше кулинарије. *Књижевни језик*, год. IX, бр. 4 (1980): 7–24.
- МИРИЛОВ, Ружица. Терминологија кулинарства у Бачком Градишту. *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. *Зборник реферата са научног скупа: Говори призренско-тимочке области и суседних дијалеката (Нишка Бања, 17-20.6.1992)*, Ниш-Београд: Филозофски факултет у Нишу-Институт за српски језик САНУ-Центар научна истраживања САНУ и Универзитета у Нишу (1994): 345–350.
- РАДОВАНОВИЋ, Драгана. Наговештаји лексичке диференцијације српских говора у румунском Банату (на сегменту лингвистичких карата). *Probleme de filologie slavă XV*, Timișoara: Universitatea de vest din Timișoara. Facultatea de litere, istorie și teologie. Catedra de limbi și literaturе slave (2007): 282–294.
- РАДОВАНОВИЋ, Драгана. Из кулинарске лексике Санада и Мокрина. *Зборник у част Гордани Вуковић. Лексикологија. Ономастика. Синтакса*. Филозофски факултет Нови Сад (2011): 227–239.
- РАДОВАНОВИЋ, Драгана и Лаура, Спарсиосу. Српска и румунска трпеца у северном и средњем Банату. *Језици и културе у времену и простору II/2*, Тематски зборник. Филозофски факултет Нови Сад (2013): 205–213.
- РМС: *Речник српског језика*, Нови Сад: Матица српска, 2007.
- РСАНУ: *Речник српскохрватског књижевног и народног језика*, књ. I–XVIII, Београд: Српска академија наука и уметности – Институт за српскохрватски језик / српски језик САНУ, 1959–2010.
- РСГВ: *Речник српских говора Војводине*, св. 1–10, Нови Сад: Матица српска. Одељење за књижевност и језик, 2000–2010.
- СПАСОЈЕВИЋ, Марина. *Из проблематике проучавања лексике из области прераде млека у ресавском крају (на материјалу из Великог Поповића)*, Дани српског духовног преображења XX. Средњи век у српској науци, историји, књижевности и уметности IV, Научни скуп Деспотовац–Манасија, 25–26. август 2013, Деспотовац (2013): 2013.
- ТРОЈАНОВИЋ, Сима. Старинска српска јела и пића. *Српски етнографски зборник II* (1896): 1–22.
- ШНЕЛЖивановић, Маргита. *Немачке позајмљенице у кулинарској терминологији*. Лингвистичке свеске 9. Говор Новог Сада. Свеска 2: Морфосинтаксичке, лексичке и прагматичке (2011): 278–295.

*

- 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, 1880–1976.
- SKOK, Petar. *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika I–IV*, Zagreb, 1971–1974.
- ŠKALJIĆ, Abdulah. *Turcizmi u srpskohrvatskom-hrvatskosrpskom jeziku*, Sarajevo, 1973.

Dragana I. Radovanović

BANAT MEAT MEALS

The paper is a lexical and semantic analysis of the culinary vocabulary related to meat, processed meat products and meals made of meat, in some villages in the northern part of Banat (Ćala, Sanad and Mokrin), with some Serbian places in Romanian and Hungarian Banat included. The analysis is supported by the excerpts from the transcripts indicating the functions of the Banat cuisine and culinary vocabulary in the ethnographic and social context.

The results of the analysis have shown the abundance of borrowed words in the thematic areas *Meals made of meat* and *Processed meat products*, and a prevalence of local, domestic lexis in the semantic group *Types and cuts of meat*.

Key words: Banat cuisine, meat and meals made of meat, lexical and semantic analysis, dialect, Kikinda speech type, dialect lexis.

