

И С Х О Д И Ш Т А O R I G I N A T I O N S

6



Савез Срба у Румунији



Universitatea de Vest
din Timișoara



Филозофски факултет
Универзитета у Нишу

У овом броју часописа објављени су радови прочитани на V међународном научном скупу *Материјална и духовна култура Срба у мултиетничким срединама и/или периферним областима*, одржаном на Филолошком факултету Западног универзитета у Темишвару (17–19. 10. 2019)

САВЕЗ СРБА У РУМУНИЈИ
Центар за научна истраживања културе Срба у Румунији

ФИЛОЗОФСКИ ФАКУЛТЕТ Универзитета у Нишу
ФИЛОЛОШКИ, ИСТОРИЈСКИ И ТЕОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ
Западног универзитета у Темишвару

Главни и одговорни уредник:
Проф. др **Михај (Миља) Н. Радан**

Уређивачки одбор:

Проф. др **Снежана Гудурић**, Универзитет у Новом Саду
Проф. др **Марина Јањић**, Универзитет у Нишу
Проф. др **Надежда Јовић**, Универзитет у Нишу
Доц. др **Александра Лончар Раичевић**, Универзитет у Нишу
Проф. др **Горан Максимовић**, Универзитет у Нишу
Проф. др **Јордана Марковић**, Универзитет у Нишу
Проф. др **Софија Милорадовић**, Институт за српски језик САНУ, Београд
Проф. др **Радивоје Младеновић**, Универзитет у Крагујевцу
Проф. др **Октавија Неделку**, Универзитет у Букурешту
Проф. др **Михај (Миља) Н. Радан**, Западни универзитет у Темишвару
Проф. др **Срето Танасић**, Институт за српски језик САНУ, Београд
Доц. др **Миљана Радмила Ускату**, Западни универзитет у Темишвару
Доц. др **Данијела Костадиновић**, Универзитет у Нишу
др **Саша Јашин**, Српска православна Епархија темишварска
доц. др **Мирјана Бојанић Ћирковић**, Универзитет у Нишу
Проф. **Димитрије Савић**, Западни универзитет у Темишвару

Секретар:

Др Мирјана Бојанић Ћирковић

Рецензенти:

Проф. др Горан Максимовић
Проф. др Надежда Јовић
Проф. др Гордана Драгин
Доц. др Александра Лончар Раичевић
Проф. др Јордана Марковић
Проф. др Софија Милорадовић
Проф. др Радивоје Младеновић
Проф. др Октавија Неделку
Проф. др Жива Милин
Проф. др Михај (Миља) Н. Радан
Др Драгана Радовановић
Др Биљана Сикимић
Др Светлана Ћирковић
Доц. др Миљана Радмила Ускату
Доц. др Маца Царан Андрејић
Доц. др Татјана Трајковић
Др Саша Јашин
Др Милина Ивановић Баришић
Доц. др Александар Костадиновић
Др Мирјана Бојанић Ћирковић

Савез Срба у Румунији
Центар за научна истраживања и културу Срба у Румунији

Филозофски факултет
Универзитета у Нишу

Филолошки, историјски и теолошки факултет
Западног универзитета у Темишвару

И С Х О Д И Ш Т А O R I G I N A T I O N S

6



Темишвар / Ниш
2020

UNION OF SERBS IN ROMANIA
Center for Scientific Research and Culture of Serbs in Romania
UNIVERSITY OF NIŠ, FACULTY OF PHILOSOPHY
WEST UNIVERSITY OF TIMISOARA, FACULTY OF LETTERS,
HISTORY AND THEOLOGY

Editor in-Chief:

Prof. dr. **Mihai (Milja) N. Radan**

Editorial Board:

Prof. dr. **Snežana Gudurić**, University of Novi Sad
Prof. dr. **Mirjana Ilić**, University of Niš
Prof. dr. **Nadežda Jović**, University of Niš
Lecturer dr. **Aleksandra Lončar Raičević**, University of Niš
Prof. dr. **Goran Maksimović**, University of Niš
Prof. dr. **Jordana Marković**, University of Niš
Prof. dr. **Sofija Miloradović**, Institute for the Serbian Language SASA
Prof. dr. **Radivoje Mladenović**, University of Kragujevac
Prof. dr. **Octavia Nedelcu**, University of Bucharest
Prof. dr. **Mihai (Milja) N. Radan**, West University of Timișoara
Prof. dr. **Sreto Tanasić**, Institute for the Serbian Language SASA
Lecturer dr. **Miliana-Radmila Uscatu**, West University of Timișoara
Lecturer dr. **Mața Țaran Andreici**, West University of Timișoara
Lecturer dr. **Danijela Kostadinović**, University of Niš
Dr. **Saša Iașin**, Serbian Orthodox Eparchy of Timișoara
Lecturer Dr. **Mirjana Bojanić Ćirković**, University of Niš
Prof. **Dimitrije Savić**, West University of Timișoara

Secretary:

Dr. Mirjana Bojanić Ćirković

Reviewers:

Prof. dr. Goran Maksimović
Prof. dr. Nadežda Jović
Prof. dr. Gordana Dragin
Lecturer dr. Aleksandra Lončar Raičević
Prof. dr. Jordana Marković
Prof. dr. Sofija Miloradović
Prof. dr. Radivoje Mladenović
Prof. dr. Octavia Nedelcu
Prof. dr. Jiva Milin
Prof. dr. Mihai (Milja) N. Radan
Lecturer dr. Tatjana Trajković
Dr. Saša Iașin
Dr. Dragana Radovanović
Dr. Biljana Sikimić
Dr. Svetlana Ćirković
Dr. Milina Ivanović Barišić
Lecturer dr. Miliana-Radmila Uscatu
Lecturer dr. Mața Țaran Andreici
Lecturer dr. Aleksandar Kostadinović

САДРЖАЈ

Иван Бирта
СРЕДЊОВЕКОВНИ ТРАГОВИ СРБА У РУМУНИЈИ НА
ОСНОВУ ХЕМО-МЕХАНИЧКЕ ИМПРИМОГРАФИЈЕ

Недељко Р. Богдановић
ВЛАШКО У УСМЕНОМ ПРЕДАЊУ

Бојана Б. Богдановић
ИДЕНТИТЕТСКИ ЕЛЕМЕНТИ СРБА У РУМУНИЈИ: БОЖИЋ,
КРСНА СЛАВА И СВАДБА У СЕЛИМА ПОЉАДИЈЕ

Мирјана Д. Бојанић Ћирковић
ВЕЉКО ПЕТРОВИЋ И ИВО МУЊАН: ЈЕДАН ПОЕТИЧКИ
УКРШТАЈ

Гордана С. Драгин, Радослава Д. Глишовић
ИЗ КОЛАРСКЕ ТЕРМИНОЛОГИЈЕ ЧЕНЕЈА (РУМУНИЈА)

Смиљана Ж. Ђорђевић Белић
(РЕ)СЕМАНТИЗАЦИЈА БОГОЈАВЉЕЊА НА НЕРИ У
КОНТЕКСТУ ПЕРЦЕПЦИЈЕ ПОГРАНИЧЈА

Милина Ивановић Баришић
БОЖИЋ КОД СРБА У СОКОЛОВЦУ У РУМУНИЈИ

Александра А. Јанић
АНГЛИЦИЗМИ У ЖАРГОНУ ЈУГОИСТОЧНЕ СРБИЈЕ

Голуб М. Јашовић
ТОПОНИМИЈА СРПСКИХ СЕЛА СМОЉНИЦА И КАЛИШТА
И ВЛАШКИХ СЕЛА АЉУДОВА И КОБИЉА У ОКОЛИНИ
ПОЖАРЕВЦА

Томислав Ж. Јовановић
ДВА ПРЕПИСА ДАНИЛОВОГ ЗБОРНИКА КРАЉЕВА И
АРХИЕПИСКОПА СРПСКИХ ПОРЕКЛОМ ИЗ РУМУНСКИХ
ЗЕМАЉА

Надежда Д. Јовић
ЛЕКСИЧКИ СЛОЈЕВИ ДВАЈУ ПРИМОРСКИХ ТЕСТАМЕНАТА
ИЗ 18. ВЕКА

Јована А. Касаш
СВАКОДНЕВНИ ЖИВОТ СРБА У ТЕМИШВАРУ ПРЕ И
НАКОН ЗАВРШЕТКА ПРВОГ СВЕТСКОГ РАТА

Александра Р. Лончар Раичевић
ПРОЗОДИЈСКЕ ОСОБЕНОСТИ СРПСКИХ ГОВОРА У
РУМУНИЈИ (ПОЉАДИЈА)

Горан М. Максимовић
ВЕЛИКИ РАТ У ДНЕВНИЧКИМ ЗАПИСИМА АЛЕКСАНДРА Б.
ЦВЕТКОВИЋА (1916–1919)

Бранкица Ђ. Марковић
ГРЕЦИЗМИ И ЛАТИНИЗМИ У ВИНОГРАДАРСКОЈ ЛЕКСИЦИ ...

Јордана С. Марковић
НОМИНАЦИЈА УЧЕСНИКА У СВАДБЕНИМ ОБИЧАЈИМА
КОД СРБА У СРБИЈИ И РУМУНИЈИ

Тања З. Милосављевић
ВЕРБАЛНА РЕПРЕЗЕНТАЦИЈА КОНЦЕПТА ХРАНЕ У
СРПСКОМ ПРИЗРЕНСКОМ ГОВОРУ

Михај Н. Радан, Миљана-Радмила Ускату
ЈЕЗИЧКЕ ИЗОГЛОСЕ КОСОВСКО-РЕСАВСКОГ ТИПА У
КАРАШЕВСКИМ ГОВОРИМА (СА ПОСЕБНИМ ОСВРТОМ НА
ИЗОЛЕКСЕ)

Ана Р. Савић-Грујић, Јована Д. Бојовић
ПРОСТОРНЕ ГРАНИЦЕ У СВЕТЛУ ПРИЗРЕНСКО-
ТИМОЧКИХ ГОВОРА

Сандра Савић
МАТЕРИЈАЛНА КУЛТУРА СРБА У КОНТЕКСТУ
ПОЗАЈМЉЕНИЦА У *ТЕРМИНОЛОГИЈИ КУЋЕ И ПОКУЋСТВА*
У *СЕВЕРНОЈ МЕТОХИЈИ* МИЛЕТЕ БУКУМИРИЋА

Нина Љ. Судимац
О НЕКИМ ФОНЕТСКИМ ОСОБЕНОСТИМА СРПСКИХ
ГОВОРА У РУМУНИЈИ (ПОЉАДИЈА)

Иван (игуман Јустин) Стојановић
ЕПСИКОП ШУМАДИЈСКИ ДР САВА ВУКОВИЋ КАО
АДМИНИСТРАТОР СРПСКЕ ПРАВОСЛАВНЕ ЕПАРХИЈЕ
ТЕМИШВАРСКЕ (1980–1996)

Татјана Г. Трајковић
ДИЈАЛЕКАТСКЕ ЦРТЕ КАЗИВАЊА О НЕЧИСТИМ СИЛАМА ...

Marilena Felicia Luță (Țiprișan)
GENDER AND IDENTITY IN THE SLOVAK AND SERBIAN
PHRASEOLOGY

Ирена Р. Цветковић Теофиловић
ПРИЛОГ ПОЗНАВАЊУ ЛЕКСИКЕ ОБИЧАЈА КРШТЕЊА КОД
СРБА У БАНАТСКОЈ КЛИСУРИ

Благоје Чоботин
СВАДБЕНИ ОБИЧАЈИ КОД ПОМОРИШКИХ СРБА

Биљана Љ. Сикимић
ПОЉАДИЈА: ЖИВОТ У ПОГРАНИЧЈУ

Октавија И. Неделку, Лидија В. Чолевић
ПУТОПИСНА ПРОЗА О РУМУНИЈИ МИЛАН САВИЋ И
ДРАГУТИН ИЛИЋ

ВЕРБАЛНА РЕПРЕЗЕНТАЦИЈА КОНЦЕПТА ХРАНЕ У СРПСКОМ ПРИЗРЕНСКОМ ГОВОРУ

Вербална репрезентација концепта хране на језичкој слици света српског призренског говора манифестује сегмент традиционалне српске културе у Призрену који се односи на основну егзистенцијалну сферу свакодневног живота и једну од фундаменталних категорија стварности. Истраживање се заснива на речничком корпусу *Збирке речи из Призрена* Димитрија Чемерићића, који детаљно и поуздано сведочи о позицији концепта хране у језичком сазнању призренске језичке личности с почетка 20. века. Примарни задатак је идентификација одговарајућих когнитивно-смисаоних компоненти и културних чинилаца који учествују у образовању вредносног и информационог садржаја концепта хране а испољавају се у језичком знаку којима су фиксирани на језичкој слици света српског призренског говора не само као когнитивне структуре већ као есенцијални елементи призренске културе. Циљ рада је екстраховање лингвокултурних особености језичке концептуализације хране у српском призренском говору преко језичких јединица које попуњавају концептуално поље *храна* реконструкцијом терминосистема са идентификационим семантичким обележјем 'храна' који формом и садржајем одражава моделе поимања хране у језичком сазнању призренских Срба и културу исхране у старом Призрену и у којем се експлицитно испољавају специфичне лингвокултурне црте као и језички и културни елементи оријенталне гастрономије под чијим се утицајем вековима формирао.

Кључне речи: концепт *храна*, српски призренски говор, лингвокултуролошки приступ..

Лингвокогнитивни систем кулинарства сваког народа је сложени семиотички, културни и когнитивни феномен, историјски формиран на основу поимања хране одређеног етносоцијума и детерминисан историјским, социјалним, сакралним, културним представама о храни и временским фактором. Појам хране и у вези са њим гастрономски дискурс функционишу у концептуалној сфери као особит концепт који се вербализује лингвистичким ознакама – номинацијама намирница, јела, процеса припреме, обедовања. Концепт хране и његова језичка интерпретација представљају комплексан ментални конструкт у чији састав улазе одговарајући појмови,

¹ tanja77nis@gmail.com

представе, сазнања, приоритети, стереотипи, субјективна оцена, рефлектујући специфику менталитета говорника и њихов поглед на свет, систем социокултурних односа и веза, традицију, обичаје, веровања и начин поимања стварности конкретне говорне заједнице. Стога, концепт хране, као један од централних фрагмената језичке слике света, садржи универзалне елементе схватања хране истовремено експлицирајући етнокултурне специфичности.²

Лингвокултурни спецификум концепта хране у језичком сазнању српског народа испитаћемо на примеру кулинарског терминосистема једног српског периферног говора на Косову и Метохији и испитати модел његовог формирања у мултиетничкој средини и под снажним страним језичким и културним утицајем. Језичка и културна интерференција упечатљиво се испољавају у лексичком систему српског призренског говора, посебно у оним сегментима који попуњавају централну зону дијалекатске слике света. Такав фрагмент језичке стварности јесте концепт хране, чија је вербална репрезентација фиксирана у *Збирци речи из Призрена* Д. Чемериџића. Чемериџићев речнички корпус доноси мноштво језичких чињеница које детаљно и поуздано сведоче о позицији концепта хране у језичком сазнању призренске језичке личности с почетка 20. века, предочавајући слојевитост, садржајност и богатство његовог израза и садржаја, као и језичке и изванјезичке факторе који су утицали на његово обликовање. Чемериџићеви гастрономски и етнографски записи у великој мери осветљавају традиционалну културу исхране, значај појединих врста хране у свакодневном животу и њену функцију у обичајно-обредној пракси. Аутор често исписује читаве рецептуре припреме јела, даје информације о томе којим су приликама и ситуацијама поједина јела намењена, тако да Чемериџићеви наводи потпуно и поуздано осликавају аутентичну призренску кулинарску традицију и пружају могућност реконструисања лингвокултурних особености гастрономске слике старог Призрена, преко које долазимо до сазнања о начину живота, обичајима и менталитету Призренских Срба.

Примарни задатак је идентификација одговарајућих когнитивно-сми-саоних компоненти и културних чинилаца који учествују у образовању вредносног и информационог садржаја концепта хране а испољавају се у језичком знаку којима су фиксирани на језичкој слици света српског призрен-

² Концепт хране као фрагмент језичке слике света активно се проучава у руској лингвокултури (Генадијева, 2006; Ермакова, 2011; Борисова, 2013; Боваева, 2012; Јуј, Головња, 2014; Антјухина 2015). Лингвокултуролошки приступ кулинарској терминологији актуелан је и у српској науци о језику (Марчета, 2016; Марчета 2017а, 2017б). На српском језичком простору детаљније је испитана култура исхране и обредна пракса у Војводини са језичког и етнолошког становишта (Милорадовић (ур.), 2011, 2014), лексика кулинарства у појединим војвођанским говорима (Радовановић 2011, 2013) и војвођански кулинарски терминосистем (Мирилов, 2016). Кулинарска лексика у савременом српском језику најпотпуније је описана у докторској дисертацији Д. Радоњић (Радоњић, 2017).

ског говора не само као когнитивне структуре већ као есенцијални елементи призренске културе. Вербална репрезентација концепта хране на језичкој слици света српског призренског говора манифестује сегмент традиционалне српске културе у Призрену који се односи на основну егзистенцијалну сферу свакодневног живота и једну од фундаменталних категорија стварности, рефлектујући лингвокултурне специфичности призренског социјума прве половине прошлог века. Циљ рада је екстраховање лингвокултурних особености језичке концептуализације хране у српском призренском говору преко језичких јединица које попуњавају концептуално поље *храна* реконструкцијом терминосистема са идентификационим семантичким обележјем 'храна' који формом и садржајем одражава моделе поимања хране и пића у језичком сазнању призренских Срба, однос према јелу призренске језичке личности, културу исхране у старом Призрену, историјске, културне и језичке утицаје под којима се обликовао и развијао, који су детерминисали његове специфичне црте истовремено га ситуирајући у шири балкански контекст.

Концепт хране може се описати као структура, у чијем су језгру смештене синонимске ознаке са општим значењем „храна / јело“ (овом приликом пиће нећемо узимати у обзир) и микроконцепт *хлеб*³.

Прехрамбени производи спремљени на одређени начин да се могу јести појмовно се региструју као *храна*, односно *јело*. Идеографска изнијансираност поимања онога што се једе, што служи као храна пресликава се на лексичко-семантичком плану у виду парадигматских односа међу лексичким ознакама за појам хране / јела. Појам хране обухвата намирнице биљног и животињског порекла које служе за јело, у сировом или термички обрађеном облику, и у српском призренском говору означава се лексемом *рана*. Она је у синонимском односу са јединицама којима се именује припремљена храна, али истовремено испољава извесну надређеност у односу на остале чланове синонимског реда због општости семантичког знака 'оно што се једе,' што је рангира на хиперонимску позицију. Значењски јој је еквивалентна турска позајмљеница *џезак*, која обједињује појмовне вредности хране и јела. Јело се концептуализује као припремљена храна и у Призрену се вербално реализује лексемама *јело*, *манџ*'а и *манџ*'аљк (*Јело имаши, пило имаши, обукло имаши, е што оч'еи више; Јефтџина манџ'а неслана; Од јене масл'инке манџ'а не бива*)⁴.

³ Традиционалној естетској култури хлеба посвећен је зборник радова (Жунић (ур.), 2010).

⁴ Јело се вари (*Види, девојко, варен л'и је вѣч'е тај пасул. – Старо је зар месо, па се тешико вари*), готви (*Мати је у куч'у, готви руч'ек. – Кад стџоше они, ми две готвѣсмо веч'џру. – Сама месџла, сама готвџла, сама миџла судове*), спрал'а (*Спрал'а руч'ек*). Када домаћице храну зготве, уготве, спрае, постављају софру „обед“, дем. *софрџч'е* (*Викнаше га док бѣше на софру; Ч'е ни тури јѣно софрџч'е да прекусимо*). Породица седа за трпезу према утврђеном распореду – *На софру мџжи сѣдџф у баи, а ми, жѣне и дѣца, сѣдџмо на днџ софре. Баи је*

Култура обедовања у Призрену била је на високом нивоу. Стари Призренци имали су четири обавезна obroка у току дана: *преку́ськ* „доручак“ (*За преку́ськ ч'емо пона́ру и сире́ње*), *руч'ек* „главни дневни оброк“ (*За руч'ек имамо ра́сол-месо*. – *У њи сва́ки дьн а руч'кеви, а веч'ере*), *обед* „оброк између ручка и вечере“ (*За обед ч'емо л'еба и сире́ње*), *веч'ера* „вечерњи оброк“ (*Веч'ера ми је гото́ва*. – *Бил'е смо на веч'еру*).⁵ Оброк (*та́ксит*) завршавао се десертом са општим називом *посла́дък* (*А: Што́ сте има́ле за посла́дък? Б: А́лу смо има́л'е*). Истом лексемом означава се и завршетак обеда бољим комадом меса (*Овој на́рч'е месо сьм оста́ија да посла́дим веч'еру*. – *Еве ти овај мр́ва месо за посла́дак*).

У средишту концепта хране налази се микроконцепт *хлеб*, са слојевитом вербалном интерпретацијом на призренској језичкој слици света која манифестује традиционално поимање хлеба као основне животне намирнице, што се потврђује низом јединица за означавање различитих врста хлеба који су се користили у свакодневној исхрани старих Призренаца и оних који су се справљали у обредне сврхе и којима је приписивано симболичко значење, као и субјективним односом говорника према овој намирници. Бројност лекичких ознака и денотативно-конотативни садржај упућују на закључак да је хлеб у фокусу менталног лексикона колектива као елемент физичког и духовног опстанка човека. Елементарни значај хлеба у исхрани и његову доминантну позицију у језичком и културном сазнању потврђује метонимијско значење лексеме *л'еба*. Општи назив за печено тесто од брашна (најчешће пшеничног), воде и квасца, које је основа традиционалне призренске софре преноси се на остале хранљиве компоненте obroка у јединственој појмовно-семантичкој реализацији „оброк, јело, храна“ (*Тьмън седосмо да једемо л'еба, теке припуцаше пушке*. – *Апове узима́м јене пред л'еба, а дру́ге по л'еба посл'е*). Номинационо језгро концепта чини језичка ознака *л'еба* комплетним садржајем (*Што до́ч'ека цр́ник, да је а́срет за јено кома́ч'е л'еба*. – *Има́ло је два́ нена́ч'ета л'еба*. – *А л'ебо́ве неч'а́у да ми се повра́тиф*. – *Ма́ти је у ку́ч'у, размесу́је л'ебо́ве*. – *За преку́сак ч'емо л'еба и сире́ње*). Однос призренске језичке личности према овој намирници читава се у деминутивно-хипокористичним облицима *л'ебац / л'ебџ* (*Изéди и то́ј кома́ч'е л'е́пца; Ои́ч'еш ма́ло л'е́пца да ти да́дем?*) и *л'е́пч'е*

почасно место за трпезом намењено домаћину и старијим мушкарцима. Гостима се указује посебна част местом у прочељу, посебно важнијим званицама (*Ку́му је ме́сто у ба́ш*. – *Го́л'ем чéс ми уч'ини́ше, тури́ше ме у ба́ш*. – *Сéдни у ба́ш, и́лиц'е си ни*). Непоштовање етикеције седења велика је срамота за домаћина (*Ку́ку од страмо́те, го́ста да ту́риф на днó со́фре*).

⁵ Мушкарци су често одлазили на вечере са организованим седењком – *акиа́мльк* (*Оти́ша на акиа́мльку Муса ефенди́је*. – *Кол'ико акиа́млька изéја он сьс мр́сни*). Посебну лингвокултурну вредност имају лексичке јединице *доври́шал'ица* и *дожтеви́ца*, којима се денотира вечера након вршидбе, односно након жетве коју домаћин приређује радницима. Ове језичке ознаке чувају информацију о специфичном посленичком обичају у околини Призрена и преносе народно искуство колективног рада и заједничке трпезе као награде.

(*Свајка умеси́ла по јејно л'ејпч'е; На фуїрну кўпи и јено л'ејпч'е шеспáрч'е*) и у устаљеним радњама у вези са хлебом које имају своју сакралну симболику (*Од софре не ваља да се дигне неначет хлеб. Ако се на софру ставља начет хлеб, начета страна треба да буде окренута ка столу. Кад комадић хлеба падне на земљу подигне се и пољуби*), што указује на егзистенцијално суштински значај ове намирнице. Функционална искоришћеност домаћег назива у односу на синоним из турског језика *ѓкмек* језичка је чињеница која сведочи о дубоко укореењеној словенској традицији у призренској материјалној и духовној култури. Потврду налазимо у низу именована за врсте хлеба по диференцијалним знацима:

'врста брашна': *коломбóтњи л'ѓба, коломботњица* „хлеб од кукурузног брашна, проја“ (*Коломбóтњи л'ѓба óни ви́каф проја, а ми́ га ви́камо коломботњица*), *сóмун, сѓмит* „хлеб од белог пшеничног брашна“;

'бесквасни хлеб': *карѓишк* „пшеничног и кукурузног брашна, продаје се у пекари“ (*Кўпи му јѓн карѓишк, па нека ѓде у лóјзе. – Ми́ не купујемо карѓишце, купујемо сомуне*), *пексѓмит* „двопек“.

'облик хлеба': *погáч'а* „округао и пљоснат хлеб“, *бареница* „хлеб од пшеничног брашна и масти (масна погача)“ (*Бареница не́ ми се погодѓла*)⁶; *сóмун* „округао хлеб од пшеничног брашна који се продаје у пекари“, *сѓмит* „врста малог округлог хлеба од белог пшеничног брашна“, *симич'е, топл'ѓја* „врста симита четвртастог облика, умешена са маслом“.

'место израде': домаћи (који се меси код куће) – *погач'а, бареница, коломботњица, кољач', крáвај* „парче теста што преостане приликом мешеења погаче“ (*А: Јáдна ја, óстаде ми јѓн крáвај од погáч'е. Б: Испѓч'и га у супрáшк*у), *кравáјч'е* „парче теста од којег се развлаче коре за питу“ (*Јóш овáј два-три кравáјч'ѓта да развуч'ем. – Узѓмај пóгол'ѓме кравáјч'ѓч'и за туј гол'ѓму тепсѓју*); пекарски (који се продаје у пекари) – *сóмун, сѓмит, окáник* (*За свáдбу поруч'ѓја стó оканика л'ѓба. – Тѓј оканице што останáл'е да дадемо у цркву за сиротѓњу*), *карѓишк, пѓта, питáрка* „лепиња“.

'обредни' – *кóлач'* „нарочити хлеб (са украсима) за одређене празнике и обреде“; *кóлач слáвски* (Меси се освештеном водицом неколико дана пре славе. Меси га старија жена. Уз колач се меси и пречиста – поску-

⁶ „Бареница (масна погача) спрема се на следећи начин: замеси се тесто са кључалом водом, мало посољеном, коме се дода потребна количина масла или масти. Тесто се умеси, обликује у погачу и пече се у тепсији под сачем или код пекара. Као посласаница се служи тако што се испечена масна погача издоби на ситне комаде, па се они прелију врућим маслом или машћу, ставе се под врућ сач да се пропрже. Може се посути ситним шећером или сиром“ (Чемерикић).

ра, која се ставља на колач када се сече. Месе се још и погача за под колач и пет поскура за цркву); *л'етурија* „хлеб који се меси о неким црквеним празницима, славски колач (*Омесила сѐм л'етурије за у цркву*).

Од старог хлеба правила се *попáра* (*За прекусак да направимо попáру сѐс сирење*).

Идеографска слика хлеба у свести старих Призренаца садржи значењске елементе 'пшенично брашно', 'кукурузно брашно', 'тесто', 'мешење', 'печење', 'пекара', 'позитивна субјективна оцена', 'обред'. Даља разрада микроконцепта усмерена је на особине хлеба и фазе у процесу његове припреме.

Централну зону концепта попуњавају намирнице и поступци у кулинарској обради намирница. Основне намирнице које су се користиле у призренској кухињи почетком 20. века су житарице, масти, јаја, млеко и месо.

Прерадом житарица добија се брашно, а у призренским мутвацама онога доба за мешење је коришћено *коломбóтњо, ржáно* и *ч'енич'но брашињо* (*Останáло ни сáл коломбóтњо брашињо, ч'енич'но смо доспéл'е. – Да измéшамо, мóри мáти, обѣдва брашиња*). За припрему колача користило се „најфиније бело пшенично брашно“ – *нишѐсте. Ориз „пиринач“* употребљавао се као главни састојак разноврсних јела (*И у Призрен поч'еја да се сѐје óриз. – За рúч'ек сѐм приставíла óриз*);

У исхрани Срба Призренаца заступљене су масти (*мáсло*) и биљног и животињског порекла. Кувало се претежно на свињској масти – *свињско мáсло, мáсло мрсно, лóј* („Лој су користили и Срби и муслимани у Призрену. Куповали су сиров лој, топили га и разливали у погаче и охлађене вешали о таване“ (Чемерикић)). Карактеристичним традиционалним поступцима обраде млека добијане су млечне масноће: *мáсло* „млечни производ који се издваја из млека бућкањем“; *муч'еница* „масло добијено мућењем слатког и киселог млека у бучки“; *кајмак* „скоруп са куваног млека, који се не соли“. Чемерикић наводи да су се у Призрену разликовале „*две врсте масла: масло нетопено или масло пресно, онакво какво се добија из млека, и масло топено, истопљено и припремљено за употребу*“ (Чемерикић) (*Дадо Симе за масло паре* (из тефтера). – *Пита без мáсла не бíва*). Лексема *масло* појављује се као главна компоненте двочланог назива *дрвено мáсло* којим се именује биљно уље (*Ўзни и јéно стó дрáма дрвено мáсло*).

Млеко (*мл'éко*) и јаја (*јајце/ јајца*) суштинске су прехранбене сировине (*Симит јела, пресно мл'éко пíла. – Дáвај му невареíно мл'éко од магарице, па ч'е му проиц'е гоíл'ем каишал'; Саíндо, дáј ми тóј кршеíно јајце да зач'иним ч'óрбу? – Пошито úзе јајца?*)

Из Чемерикићевих записа сазнајемо да су „Срби у Призрену до Првог светског рада углавном јели овчетину, јагњетину, младу јаретину и

браветину, а говедину ретко. Говедина се користила за исхрану по селима, па се и клање говеда вршило за пазарни дан – среду“. У Збирци су забележене две лексеме са општим значењем „делови закланих животиња и живине (као храна)»: *месо* (*Говецко месо*) и аугментативно-пејоративна варијанта *месушите* (*Заклај'е смо бивол'ицу, па мука да те уфати од тол'ико месушите*). Месо ситне стоке (овце, козе, свиње, односно јагњетину, јаретину, прасетину) Призренци су обично куповали на четвртине – *на чѐрек* (*Свѐ на цѐл'е ч'ерѐце што се купувало месо у њи. – Ортач'ки куписмо јѐно јагње па га подел'исмо свакому по јѐн ч'ѐрек*), а месо распопућене животиње – *лубину*⁷ су сушили и користили за припрему разних јела (*Вај лубина ка да је од козе. – Мито, доџ'и на руч'ек у нас, имамо пасул' със лубину*). При куповини се веома водило рачуна о квалитету меса, па се бирало најфиније месо – *тул', тул'ица, туласто месо* „кртина“ (*Мати, да ми мицко тул'ицу, неч'у претило; Само туласто месо џзни*), а избегавало *кокало* „месо лошег квалитета са пуно костију“ (*Гл'ѐдај што купујеш, немој да ми купиши кокала*) и *претило* „масно месо“ (*Купи јѐну оку тул', немој да купиши претило. – За јанију поарно је претило зе тул'*).

Повртне културе које су се узгајале и користиле у исхрани уобичајене су за ово подручје – *лук* „бели лук“ (*Стуч'и лук. – Луј ти у оч'и*), *кромид* „црни лук“. (*Исѐч'и кромид. – Донѐси ми два-три гол'ѐма кромида*), *прас* „празилук“ (*Купи прас*), *компир* „кромпир“ (*За вечеру да сваримо компир. – Јѐфо, донѐси ми два-три компира*), *кунус* / *купуз* „купус“, *пасул'* „пасуљ“ (*Светогорски пасул'. – Посьн пасул'. – У Ц'аковџку наију пасул' слабо родија вџ годину*), *пасул'ица* „боранија“ (*Што купија јѐну пасул'ицу, жуџа ка дџкат*), *бакла* „боб“ (*Рѐкните што ч'ѐте за руч'ак, оч'ѐте л'и да ви зџотвим баклу?*), *патл'иц'ан* „парадајз“ (*бѐја патл'иц'ан; црвен патл'иц'ан* са сортама: *јабукар* „врста парадајза чији је плод у облику јабуке“, *месѐч'ар*), *л'уџика* „паприка“ (са сортама: *подврка* „паприка чији плод расте под самим врхом биљке“ (*Дѐ си купија тѐј подврке?*), *пумпулајка* / *трумбулајка* *л'уџика* / *трупул'аста* „крупна паприка, бабура“ (*И пумпулајка мѐже да искџч'и л'џта. – Купија скапане пумпулајке. – Да си ми купија и коју л'уџику трумбулајку*)), *краставица*, *краставч'е* „кроставац“ (*Бостанц'ије продавау крставице. – Одвој тѐј крставч'иц'и да тџримо у туришју*), *ардџква* „ротква“ (*Испѐч'и му јѐну ардџкву, па му дај да изеде*), *мѐџр патл'иц'ан* „плави патлиџан“ (*Испѐч'и и јѐн мѐџр патл'иц'ан. – Тџри у туришју и мѐдре патл'иц'ане*). Са истока су усвојене неке врсте поврћа које нису типичне за наше поднебље, као што је леблебија. Лексичка експонираност сланутка – *л'ѐбл'ѐбија* / *ѐбл'ѐбија* / *јѐбл'ѐбија*, *наут*, *ч'иц'ер*, *бѐбо* (у дечијем говору) показује позицију коју ова оријентална намирница има у исхрани и кулинарској свести Срба Призренаца. Печено или пржено зрно

⁷ „Лубина је половина заклане ситне домаће стоке, распопућена по дужини, па без главе осуљена и осушена на диму“ (Чемериџић).

наута јело се као посланица или као мезе уз ракију, кувало се у јелима, користило као додаток кафи (*Децама донеја кирџим и л'ебл'ебију*).

Утицај оријенталне гастрономије огледа се и у широкој примени бостана, као и у техници конзервирања лубенице, диње, бундеве. Лубеница – лубеница, лубенч'е омиљена је сезонска посланица старих Призренаца (*За руч'ек да исеч'емо јено лубенч'е. – Теј две лубенч'ети пуити у бунар да се ладиф. – Де си купија теј лубенч'ич'и? – Узјеја лубенч'ич'е за туршију*). Гајене су различите, оријенталне врсте лубеница: *цариградска / белокорка* „врста лубенице са белом кором“, *режењија* „врста лубенице чија је кора ишарана у виду режњева“, *сибре лубеница*. Такође је и диња (*диња, дињч'е*) веома заступљена на традиционалној призренској трпези (*У баич'у ни никла јена– Купија јено бастрал'ија дињч'е. – За руч'ек да исеч'емо теј две дињч'ети што имамо. – Дијај се да туримо теј динч'ич'и у туршију*). Тиква (*тиква, тиквиц'е*) је термички обрађивана на разне начине (кувана, печена, као џем – *реч'ел'*), а најчешће је коришћена врста *бал кабаги* „тиква дугуљастог облика која садржи доста шећера“ (*Купија сьм бал кабаги за реч'ел'. – Да испеч'емо туј бал кабаги за веч'еру*).

Интересантно је да је да су се у призренском кулинарству оног доба, под утицајем турске кухиње, интензивно користили различити зачини, који су се сем за побољшање укуса употребљавали и у терапеутске сврхе. Са хиперонимима *зач'ин* и *исиот* (*Турџи ми мало више исиот*), најфреквентнији су: *сол, сол беја* „ситна кухињска со“ (*Сол вал'а да се купи, само још два три грумѣња што имамо*), *ал-л'утиќа* „ситна алева паприка произведена у фабрици“ (*Турџи и мало ал-л'утиќу*), *циганска л'утиќа* „врста туцане паприке коју су домаћице саме спремале од црвене печене паприке“, *карабибер* „црни бибер“, *магдоњац* „першун“, *анасон* анис (*Још анасон да турим па је готово*), *ч'имнон* „ким“, *дарч'ин* „џимет“, *карамфил* „каранфилић“.

У категорији воћа у Чемериџићевом материјалу доминирају називи за крушку (13), што имплицира да је крушка прототипична врста воћа, односно *воч'ка* у ондашњем Призрену: *бенџ'арка*⁸ (*Крушка бенџ'арка не ми се уфатила, осушила се*), *боздованка / боздоганка* „врста крушке обликом налик буздовану“ (*Боздованка тражи место, она неч'е свуд. – Де си наша теј боздованке? – Боздоганке слабо родил'е*), *водењач'а* „врста сочне крушке“ (*Воденјач'а не ни родила ни кол'ико да се оруч'имо*), *запирач'ка* „врста крушке ситнијег, округластог плода“ (*Гл'едај, купи л'епа крушке, немој да купиш запирач'ке*)⁹, *зејтињача* „врста крушке крупнијег, зеленог плода“, *инџ'ирка* „врста крушке

⁸ „Бенџ'арка је врста крушке која је добила назив по презимену породице Бенџар, који су је узгајали у свом винограду. По једној крушци из винограда у Призрену је настао израз *бенџарова крушка*. То је крушка која је расла на ивици винограда, поред којег је водио пут, па су је пролазници брали као да је њихова. Овај израз значи нешто што свако може узети и разносити по вољи (Еј, ви, не задѣвајте тој, неје тој бенџ'арова крушка)“ (Чемериџић).

⁹ „Плод ове крушке је опорог укуса, па се једе скуван. Назив је добила јер при једењу „запире“ у грлу. Да би стасале, држе се дуже у слами“ (Чемериџић).

ситник, налиселих плодова“, *јеч’менка* „врста ситне крушке која сазрева кад и јечам“, *калуи’ерка* „врста крупне, сочне крушке“, *лубеничарка* „врста румене, округле крушке“, *полошка* „врста округле мале крушке, која се једе само кувана“, *прстенска крушка* „врста округле, крупне, сочне крушке која рађа у касну јесен, *ч’екл’ик-бути* „врста ситне крушке, калуђерке“, *дивл’ач’ка* „самоникла јабука или крушка“ (*Їмам нијет да кал’емим туј крушку дивл’ачку. – Млади једеф дивл’ач’ке, а на стари трнеф зуби*).

По лексичкој заступљености у лексикону следи јабука (са шест номинација): *бузл’ија* „врста ситних јабука које кад сазру постају прозрчане попут леда“, *и’ул’алма* „јабука будимка“, *зел’еника* (*Ој, јабуко зел’енико, ч’удн л’и си род родила* (нар. песма)), *јабука дивл’ач’ка* „врста ситних јабука које се не једу док потпуно се сазру због чега се чувају у слами“ (*Купи добре јабуке, гл’едај да нису јабуке дивл’ач’ке. – У лојзе ми никла јена јабука дивл’ач’ка*), *петрówka* „врста јабуке која сазрева у јулу, око Петровдана“ (*Їма у ч’аршију јабуке петрówке*), *шербетка* „врста ситне слатке јабуке“.

Са далеко мање хипонима јављају се *ил’ива: топерига* „врста крупних округлих шљива, жуте или зелене боје“ (*Једе зел’ене топериге*), *и’анариика* „врста шљиве чији је плод округлао, црвенкасте боје“, *шеч’ерача* „врста шљиве пожега“ (*Їмам само јену сл’иву шеч’ерач’у. – Шеч’ерач’е још не искоч’ил’е у ч’аршију*); *црешња* „трешња“: *далбастија* „врста трешње крупног и слатког плода која се гајила у Призрену и околини“ (*Тај далбастија ни се осушила. – Вуј годину далбастије слабо родил’е. – Дај му коју далбастију да окваси уста. – Ако купујеш црешње, узни сал далбастије*), *кајсија: зердел’ија* „врста ситне и слатке кајсије“, *праска* „бресква“ (*Наше праске не ни родил’е веј године*).

Посебан статус у култури исхране Призренаца има *гројзе*, у вези са којим је развијен религиозно-симболичан чин „оручивања“: „Код Срба у Призрену је обичај да се бело грожђе не једе пре празника Преображења и пре него што се на тај дан не освети у цркви. Сваки домаћин који има свога грожђа донесе по један сахан у цркву, остави га на олтару и тек пошто га свештеник освети, куша које зрно (оручи се), нудећи суграђане који немају свога грожђа. Познаници се овако поздрављају: „Оручите ли се од гројзе? Нека ви је на живот и на здравље!“, на шта се одговара: „Да си жиф, и вама да је на живот и здравље, да бог да“. Остатак домаћин носи укућанима да се и они оруче. Црно и цено грожђе се по обичају не једе пре празника Усековање главе св. Јована. Из овога су изузети болесници, за које ова ограничења не важе“ (Чемерикић).

Стари Призренци конзумирали су средоземне културе: *л’имон, протокал’, нар*, а нису им биле непознате ни источњачке: *урма, иини’ир* „смоква“, *ф’ндък* „пистаћи“, *киризиим* „суво грожђе“.

Воће се јело у свежем облику и конзервирало се у виду пекмеза – *реч’ел’, мац’ун*.¹⁰

¹⁰ „У Призрену се речел најчешће кува од грожђа и тикава“ (Чемерикић).

Наведене намирнице користе се као састојци за припрему разних јела, чији називи попуњавају ближу периферују концепта. У овом домену призренску лингвокултуру одликују јела од меса, јер је ова категорија у кулинарском терминосистему српског призренског говора лексичко-семантички најпродуктивнија. Раслојава се у неколико подгрупа, међу којима су карактеристичне 'месне прерађевине' као начин пастеризовања меса: *настрма* „сушено месо“, *висменица* „сушена вешалица од меса“ (*Осушија се ка висменица*), *буџбар* „врста кобасице у говеђем дебелом цреву“ (*За обед да исеч'емо јен буџбар. – Обесисте л'и бумбаре у ђи'ак? – Бумбари још несу сује*), *соџ'ук* „1. кобасица од танких говеђих црева и говеђег меса. 2. ћевап“ и 'оријентална јела од меса' (углавном од јагњећег у комбинацији са поврћем и пиринчом): *бирјан* „јело од јагњећег меса, пиринча и спанаћа“ (*За руч'ак смо имал'е бирјан*), *капама* „јагњетина кувана са спанаћем, црним луком и машћу, служи се преливена киселим млеком“, *капамајанија* „јело од говедине, лука, сирћета, зачина и масти; спрема се у земљаном суду који се покрије папиром, пече се у пекариници“, *папаз јанија* „кувано месо са луком, першуном и уљем“, *сарма* „јело од исецканог меса, пиринча, црног лука, увијено у листове киселог купуса, винове лозе и сл.“, *јаланџи'и/јалџи'и сарма* „сарме се не завијају, већ се преко надева ређају листови киселог купуса“, *расол-месо* „јело од киселог купуса и меса“, *мисека* „мусака“ (*За руч'ек ч'емо мисеку*), *квзартма* „врста јела са пирганим јагњећим месом“, *оризмесо* „јело са месом и пиринчем“ (*За руч'ек ч'емо оризмесо*), *пил'аф* „јело од пиринча и меса“, *тава* „1. јело од меса и поврћа (зеленог патлицана, паприка, бамње, црног лука) које се пече у тави. 2. јело од пиринча и овчијег меса“ (*Тџ ноге да туримо на таву*), *сџбзе* „пиринач куван с црним луком, чиме се пуни кокош која се потом пржи“, *ч'џбап* „1. комадићи меса печени на роштиљу, ћевап. 2. ђувеч“, *шиш ч'џбап* „месо исечено на комадиће натакнуте на ражањ, ћевап“, *ч'уфта*, *ч'уфтич'е* „испржена лопица од ситно исецканог меса, црног лука и бибера“, *каурма* „јело од уситњених свињских изнутрица и зачина“. Јела од рибе нису карактеристична за призренску кухињу.

Специфична одлика гастрономске културе старог Призрена јесу разне врсте пита: *колџита* „1. пита савијача са сиром. 2. пита са прженим живинским месом која се меси за Беле покладе“ (*Колџита не ми се погодила дџњс*), *безглавник* „врста пите без горње коре“, *зел'аник безглавник* „пита од зеља без горње коре, заливена киселим млеком и јајима“ (*Месила сџм ви зел'аник безглавник*), *пистил'ита* „пита од кукурузног брашна са зељем или спанаћем и сиром“ (*Пистил'ита не ми се погодила. – За веч'џру ч'емо и јџну пистил'иту*), *тиквџник* „пита од бундеве“.

Призренска трпеза није била потпуна без послатице, која је неретко замењивала читав оброк. Направљени од класичних састојака (млеко, јаја, шећер, брашно, маст) и заливени шербетом (сирупом од прженог шећера)

по блискоисточној рецептури слаткиши су главни репрезенти локалног кулинарског кода и носиоци етнокултурног спецификама. У култури исхране старог Призрена *блага* заузима истакнуто место како у свакодневном конзумирању хране (А: – *Имáл'е л'и сте и блага за рúч'ек?* – Б: *Алву смо имáл'е. – Пун сáан блага што изéде тај изéша*), тако и у ритуалним активностима везаним за обреде животног циклуса (*За првич'аре трí блага: сутл'ијач', кадáиф и тепстеитије*). Поједине врсте колача обавезни су елементи сценарија многих обичаја, при чему превазилазе основну намену, шире појмовни оквир пунећи га ритуалном симболиком. Пригодни карактер призренских делиција резултира семантичком слојевитошћу назива за посланице, који истовремено репрезентују свакодневну стварност и манифестују обичајно-обредну праксу старих Призренаца, преносећи информације о начину живота и духовној традиционалној култури говорне заједнице. Етнолингвистичка интерпретација језичких ознака за врсте слаткиша у Чемерикићевом лексикону употпуњује представу о прототипичном јеловнику који у свечаним приликама и о религиозним празницима поприма виши, сакрални смисао, актуелизирајући специфичан културни фон и социјално-етичку значењску димензију, док се у самим именованима читава директна лингвокултурна интерференција са турским етносом. Посебан религиозно-обредни значај имају куване житарице са додатком заслађивача (меда, шећера – *шеч'ер, ч'есме-шеч'ер* „шећер у коцкама“, *тоз-шеч'ер* „шећер у праху“), орашастих плодова и зачина: *ашуре* „посластица од пшенице са медом и орасима коју дервиши на дан задушница деле народу“ (*Нактарије дэл'иф ашуре у Шадрван*), *ситл'ијач'* „пиринач куван са млеком и шећером; обавезно се кувао на празник Спасовдан, када су се млади и стари окупљали око цркве и проводили дан у песми и игри“, *зёрде* „пиринач куван са шећером, којем се додаје шафран да буде жут; био је обичај да се на Чисти понедељак излази на брдо, наложи ватра и кува зерде“ (*Пошто је јутре прázник, за рúчек че ви зóтвим и зёрде*). Обичајну улогу реализују *тепстеитија* „врста колача од брашна, шећера, цећи и масти, преливен шербетом; служи се у свечаним приликама и да се укаже посебна част гостима“ и *тигањице* „пржено тесто посуто шећером, уштипак, које се носи као дар невестама и породилјама“. У уобичајеним ситуацијама на редовном јеловнику служили су се *арабанија / раванија* (*Спремила л'и си шёрбет да понарим раванију?* – *Л'éпо ти се погодила раванија*), *áлва* (*Имáл'е смо áлву и за веч'эру. – Áлва не ти се погодила дњнс*), *кос алва* „бела алва са орасима“, *тан алва / тана алва / таен алва* „посластица од брашна, шећера и сусамовог уља“, *баклава* „слатка пита с орасима“ (*Баклава не ми се погодила, бéше гу препека фурнац'ија, враг да га изéде*), *кадáив / кадáиф* „врста слаткиша од танких резанаца, који се преливају машћу, између слојева ставља се бадем или орах, а печен се прелива шербетом“, *кајмач'ина* „врста посланице са јајима, шећером и овчијим млеком“ (*Децама ч'эсто ги праим кајмач'ину*), *татл'ије* „врста

слатких колача, брдарице“, *tátl'и тулѹмба / тулѹмба татл'ије* „пржено тесто преливено шербетом“, *шеч'ерпаре* „врста ситних колача четвртастог облика који се спремају од истог теста као и *тепсеитије*“ (*За веч'еру сѹм спрајла шеч'ерпаре*), *лѹкум* „врста ситних колача од теста четвртастог облика, пржених на масти“, *локма-шеч'ер* „ратлук“ (*Кѹпи јѹну кутију лѹкма-шеч'ер*), *пѹнир-шеч'ер* „посластица беле боје“, *сѹи'ук* „посластица од ораха нанизаних на конач и преливених смешом за ратлуке“, *мал'ебија* „врста сутлијаша“, *долдѹрма* „сладолед“ (*Дáј му кој мánгѹр за долдѹрму*).

Лингвокултурна специфика концепта хране на призренској слици света дестерминисана је прожимањем словенске и оријенталне традиције кулинарства, што се огледа у избору намирница и њиховом комбиновању, начину припремања јела, одабиру назива за јела, односа према храни и саме културе обедовања, тако да су у старом призренском кулинарском терминосистему фиксирана етничка, социокултурна и лингвокултурна идентификациона обележја и кодирани елементи оријенталне гастрономије под чијим се утицајем вековима формирао.

Литература

- Антјухина 2015: А. В. Антјухина, Еда как форма культурной идентификации, *Научно-методический электронный журнал «Концепт»*, 8, 246–250. URL: <http://e-koncept.ru/2015/65050.htm>. 29. 6. 2019.
- Бовајева 2012: Г. Манджиевна, *Лингвокултурна специфика етнических пшчевих предпочтений: на материале глоттонических номинаций калмыцко-, русско- и немецкоязычных этносов*. <https://www.dissercat.com/content/lingvokulturnaya-spetsifika-etnicheskikh-pishchevykh-predpochtenii> 29. 6. 2019.
- Борисова 2013: Л. В. Борисова, Концепт «пицца» в культурологическом пространстве русского языка, *Вестник Чувашского университета* №, 224–230. <https://cyberleninka.ru/article/n/kontsept-pischa-v-kulturologicheskom-prostranstve-russkogo-yazyka> 27. 6. 2019.
- Ермакова 2011: Л. Р. Ермакова, *Глоттоническая номинация в этнокультурном аспекте*. http://www.rusnauka.com/28_PRNT_2011/Philologia/9_94631.doc.htm 27. 6. 2019.
- Жунић (ур.) 2010: Д. Жунић (ур.), *Традиционална естетска култура: хлеб*. Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитет у Нишу.
- Јуј, Головња 2014: Я. Юй, А. И. Головня, Репрезентация концепта еда в китайской и русской культурах, *Карповские научные чтения*.. Вып. 8. Минск: Белорусский Дом печати, 154–162.
- Марчета 2016: Ј. Марчета, *Кулинарска терминологија у француској, италијанској и српској фразеологији*. Необјављена докторска дисертација.
- Марчета 2017: Ј. Марчета, Утицај европске културе на језичку слику света говорника српског, француског и италијанског језика (на примеру фразема са кулинарском компонентом). *Прилози проучавању језика*, 48, 109–125.

- Марчета 2017а: Ј. Марчета, Култура исхране као основа фразеолошког изражавања српског, француског и италијанског народа. *Култура* 156, 146–159.
- Милорадовић (ур.) 2011: С. Милорадовић (ур.), *Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу. Лингвистички и етнолошки аспект*. Нови Сад: Матица српска.
- Милорадовић (ур.) 2014: С. Милорадовић, *Обредна пракса – речима о храни. На материјалу из српских говора Војводине*. Нови Сад: Матица српска.
- Мирилов 2016: Р. Мирилов, *Кулинарска терминологија Војводине*. Необјављена докторска дисертација.
- Петровић 1995: С. Петровић, Неки турцизми у српскохрватској кулинарској терминологији. *Јужнословенски филолог*, LI, 223–232.
- Радовановић 2011: Д. Радовановић Д. Из кулинарске лексике Санада и Мокрина. Лексиколгија. Ономастика. Синтакса. *Зборник у част Гордани Вуковић*. Нови Сад, 227–238.
- Радовановић 2013: Д. Радовановић, Српска и румунска трпеза у северном и средњем Банату. *Језици и културе у времену и простору 2*. Нови Сад: Филозофски факултет, 205–212.
- Радоњић 2017: Д. Радоњић, *Кулинарска лексика у савременом српском књижевном језику*. Необјављена докторска дисертација.
- Савелјева 2006: О. Г. Савелјева, *Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты*. Дисертација по гуманитарним наукама - <http://cheloveknauka.com/kontsept-eda-kak-fragment-yazykovoy-kartiny-mira-leksiko-semanticheskij-i-kognitivno-pragmaticheskij-aspekty#ixzz6CPQ2OExU> 27. 6. 2019.

Извор

Димитрије Чемерић, *Збирка речи из Призрена*, <http://prepis.org>.

Tanja Z. Milosavljević

THE VERBAL REPRESENTATION OF THE CONCEPT OF FOOD IN THE SERBIAN SPEECH OF PRIZREN

Summary

The verbal representation of the concept of food in the linguistic image of the world of the Serbian speech of Prizren manifests a segment of traditional Serbian culture in Prizren, which refers to the basic existential sphere of everyday life and one of the fundamental categories of reality, reflecting the linguacultural specificities of the Prizren socium from the beginning of the twentieth century. The linguistic units which fill out the conceptual field of *food* with their form and content reflect the models of understanding food and drink in the linguistic knowledge of the Serbs from Prizren, the relationship towards food in the Prizren linguistic personality

and the culture of food in old Prizren. The ethnic, sociocultural and linguacultural identification features are fixed in culinary system of terms, in which we find the coded elements of oriental gastronomy under whose influence it developed for centuries.

Key words: the concept *foot*, the Serbian speech of Prizren.