

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; Јефт'ина манџ'а неслана; Од јене масл'инке манџ'а не би'ва*)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. – Ст'аро је з'ар м'есо, па се т'ешко в'ари*), готви (*М'ати је у к'уч'у, г'отви р'уч'ек. – Кад ст'игоше они, ми д'ве г'отв'есмо в'еч'џу. – С'ама мес'ила, с'ама г'отв'ила, с'ама м'ила суд'ове), сп'рал'а (*Сп'рал'а р'уч'ек*). Када домаћице храну з'отве, у'готве, сп'рае, постављају с'офру „обед“, дем. *софр'ич'е* (*Викнаше га док б'еше на с'офру; Ч'е ни тури ј'ено софр'ич'е да прек'усимо*). Породица седа за трпезу према утврђеном распореду – *На с'офру м'ужи с'едиф у б'аи, а ми, ж'ене и д'еца, с'едимо на д'но с'офре. 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 дџн 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 (*ма́ксит*) завршавао се десертом са општим називом *посла́дџк* (*А: Што́ сте има́ле за посла́дџк? Б: А́лву смо има́л'е*). Истом лексемом означава се и завршетак обеда бољим комадом меса (*Овој на́рч'е месо сџм остаи́ја 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 које су користиле 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 компоенте obroка у јединственој појмовно-семантичкој реализацији „оброк, јело, храна“ (*Тџмџн сџдосмо да једџмо л'еба, теке припуца́ше пушке*. – *Апове узима́м јџне пред л'еба, а дру́ге по л'еба по́сл'е*). Номинационо језгро концепта чини језичка ознака *л'еба* комплетним садржајем (*Што до́ч'ека цр́ник, да је а́срет за јџно кома́ч'е л'еба*. – *Има́ло је два́ ненач'џта л'еба*. – *А л'ебо́ве неч'ау да ми се повра́тиџ*. – *Ма́ти је у ку́ч'у, размесу́је л'ебо́ве*. – *За преку́сак ч'џмо л'еба и сире́ње*). Однос призренске језичке личности према овој намирници читава се у деминутивно-хипокористичним облицима *л'ебац / л'ебџц* (*Изџди и то́ј кома́ч'е л'џпџца; Оџч'џш ма́ло л'џпџца да ти даџдем?*) и *л'џпч'е*

почасно место за трпезом намењено домаћину и старијим мушкарцима. Гостима се указује посебна част местом у прочељу, посебно важнијим званицама (*Ку́му је мџсто у баши*. – *Гол'џм чџс ми уч'ини́ше, тури́ше ме у баши*. – *Сџдни у баши, и́лиџ'е си ни*). Непоштовање етикеџије седења велика је срамота за домаћина (*Ку́ку од страмо́те, го́ста да туриџ на днџ софре*).

⁵ Мушкарци су често одлазили на вечере са организованоm седењком – *акиа́мљк* (*Оти́ша на акиа́мљку Му́са ефенџџе*. – *Кол'ико акиа́мљка изџја он сџс мр́сни*). Посебну лингвокултурну вредност имају лексичке јединице *доври́шал'џца* и *дожтеви́ца*, којима се денотира вечера након вршидџе, 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 именовања 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': *карѓишѓк* „пшеничног и кукурузног брашна, продаје се у пекари“ (*Кўпи му јѓн карѓишѓк, па нека ѓде у лóјзе. – Ми́ не купујемо карѓишѓце, купујемо сомуне*), *пексѓмит* „двопек“.

'облик хлеба': *погáч'а* „округао и пљоснат хлеб“, *бареница* „хлеб од пшеничног брашна и масти (масна погача)“ (*Бареница не 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, колач', кравај* „парче теста што преостане приликом мешеења погаче“ (*А: Јáдна ја, óстаде ми јѓн кравај од погáч'е. Б: Испѓч'и га у супрáшкy*), *кравајч'е* „парче теста од којег се развлаче коре за питу“ (*Јóш овáј два-три кравајч'ѓта да развўч'ем. – Узѓмај пóгол'ѓме кравајч'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*), *карѓишѓк, пѓта, пѓтáрка* „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'етури'и ја* „хлеб који се меси о неким црквеним празницима, славски колач (*Омесила съм л'етури'ије за у цркви*).

Од старог хлеба правила се *попара* (*За прекусак да направимо попару със 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 мутвацима онога доба за мешење је коришћено *коломбџињо, ржано* и *ч'енич'но брашњо* (*Останало ни сал коломбџињо брашњо, ч'енич'но смо доспел'е. – Да измешамо, мори моти, обџдва брашња*). За припрему колача користило се „најфиније бело пшенично брашно“ – *нишесте. Ориз „пиринач“* употребљавао се као главни састојак разноврсних јела (*И у Призрен поч'еја да се сеје ориз. – За руч'ек съм приставила ориз*);

У исхрани Срба Призренаца заступљене су масти (*масло*) и биљног и животињског порекла. Кувало се претежно на свињској масти – *свињско масло, масло мрсно, лој* („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: *масло* „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). – *Пића без масла не бива*). Лексема *масло* појављује се као главна компоненте двочланог назива *дрвено масло* којим се именује биљно уље (*Ўзни и јено стó драма дрвено масло*).

Млеко (*мл'еко*) и јаја (*јајце/јајца*) суштинске су прехранбене сировине (*Симит јела, пресно мл'еко пила. – Давај му неварено мл'еко од магарице, па ч'е му проц'е гол'ем кашал'*; *Сандо, дај ми тој кршењо јајце да зач'иним ч'орбу? – Пошто узе 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 *месуште* (*Заклај'е смо бивол'ицу, па мука да те уфати од тол'ико месуште*). 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 располућене животиње – *лубину*⁷ су сушили и користили за припрему разних јела (*Важ 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 јзни*), а избегавало *кокало* „месо лошег квалитета са пуно костију“ (*Гл'ѐдај што купујеш, немој да ми купиш кокала*) и *претило* „масно месо“ (*Купи јѐну оку тул', немој да купиш 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. – Лук ти у оч'и*), *кромид* „црни лук“. (*Исѐч'и кромид. – Донеси ми два-три гол'ѐма кромида*), *прас* „празилук“ (*Купи прас*), *кромпир* „кромпир“ (*За вечеру да сваримо кромпир. – Јѐфо, донеси ми два-три компира*), *кунус* / *купуз* „купус“, *пасул'* „пасуљ“ (*Светогорски пасул'. – Пѐсѐн пасул'. – У Ц'аковѐчку наију пасул' слабо родија вуж годину*), *пасул'ица* „боранија“ (*Што купија јѐну пасул'ицу, жуѐта ка дукат*), *бакла* „боб“ (*Рѐкните што ч'ѐте за руч'ак, оч'ѐте л'и да ви згѐтвим баклу?*), *патл'ици'ан* „парадајз“ (*Бѐја патл'ици'ан; црвен патл'ици'ан са сортама: јабукар* „врста парадајза чији је плод у облику јабуке“, *месѐч'ар*), *л'уѐтика* „паприка“ (са сортама: *подврка* „паприка чији плод расте под самим врхом биљке“ (*Дѐ си купија тѐј подврке?*)), *пумпулајка* / *трумбулајка* *л'уѐтика* / *трупул'аста* „крупна паприка, бабура“ (*И пумпулајка може да искѐч'и л'ѐта. – Купија скапане пумпулајке. – Да си ми купија и коју л'уѐтику трумбулајку*)), *краватица*, *краватч'е* „краватац“ (*Бостанц'ије продавау краватице. – Одвој тѐј краватч'ици'и да туримо у туришију*), *ардѐква* „ротква“ (*Испѐч'и му јѐну ардѐкву, па му дај да изеде*), *мѐдър патл'ици'ан* „плови патлицан“ (*Испѐч'и и јѐн мѐдър патл'ици'ан. – Турѐ у туришију и мѐдре патл'ици'ане*). Са истока су усвојене неке врсте поврћа које нису типичне за наше поднебље, као што је леблебија. Лексичка експонираност сланутка – *л'ебл'ебија* / *ебл'ебија* / *јебл'ебија*, *наут*, *ч'ич'ер*, *бѐбо* (у дечијем говору) показује позицију коју ова оријентална намирница има у исхрани и

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

кулинарској свести Срба Призренаца. Печено или пржено зрно наута јело се као посласлица или као мезе уз ракију, кувало се у јелима, користило као додатак 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 посласлица старих Призренаца (*За руч'ек да исеч'емо јено лубенч'е. – Теј две лубенч'ети пушти у бунар да се ладиф. – Де си купија теј лубенч'ич'и? – Узјеја лубенч'ич'е за туришју*). 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 је на диња – Купија јено бастрал'ија дињч'е. – За руч'ек да исеч'емо теј две дињч'ети што имамо. – Дицај се да туримо теј динч'ич'и у туришју*). Тиква (*тиква, тиквић'е*) је термички обрађивана на разне начине (кувана, печена, као цем – *реч'ел'*), а најчешће је коришћена врста *бал кабаги* „тиква дугуљастог облика која садржи доста шећера“ (*Купија сџм 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* (*Тури ми мало више исиот*), најфреквентнији су: *сол, сол бџа* „ситна кухињска со“ (*Сол вал'а да се купи, само још два-три грумџа што имамо*), *ал-л'утика* „ситна алева паприка произведена у фабрици“ (*Тури и мало ал-л'утику*), *циганска л'утика* „врста туцане паприке коју су домаћице саме спремале од црвене печене паприке“, *карабибер* „црни бибер“, *магдонац* „першун“, *анасон* „анис“ (*Још анасон да турим па је готово*), *ч'имнон* „ким“, *дарч'ин* „цимет“, *карамфил'* „каранфилић“.

У категорији воћа у Чемерицићевом материјалу доминирају називи за крушку (13), што имплицира да је крушка прототипична врста воћа, односно *воч'ка* у ондашњем Призрену: *бенц'арка*⁸ (*Крушка бенц'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,

⁸ „Бенц'арка је врста крушке која је добила назив по презимену породице Бенцар, који су је узгајали у свом винограду. По једној крушци из винограда у Призрену је настао израз *бенцарова 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 задџајте тој, неје тој бенц'арова крушка*)“ (Чемерицић).

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“ (Чемерицић).

зејтиња́ча „врста крушке крупнијег, зеленог плода“, *ини'ирка* „врста крушке ситник, налиселих плодова“, *јеч'менка* „врста ситне крушке која сазрева кад и јечам“, *калуц'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“ (*Имам нијет да кал'емим туј крушку дивл'ачку. – Млади једеф дивл'ач'ке, а на стари трнеф зу́би*).

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'удњн 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 несу јабуке дивл'ач'ке. – У лојзе ми никла јена јабука дивл'ач'ка*), *петрówka* „врста јабуке која сазрева у јулу, око Петровдана“ (*Има 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“ (*Имам само јену сл'иву шеч'ерач'у. – Шеч'ерач'е јоши 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 роди́л'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 роди́л'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 осветшта, куша које зрно (оручи се), нудећи суграђане који немају свога грожђа. Познаници се овако поздрављају: „Оручисте 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 црвено 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, протокáл', нар*, а нису им биле непознате ни источњачке: *урма, инци'ир* „смоква“, *фьндџк* „пистаћи“, *кири́зим* „суво грожђе“.

Воће се јело у свежем облику и конзервирало се у виду пекмеца –

*реч'ел', маи'ун.*¹⁰

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: *пастрџа* „сушено месо“, *висменица* „сушена вешалица од меса“ (*Осушија се ка висменица*), *бумбар* „врста кобасице у говеђем дебелом цреву“ (*За обед да исеч'емо јен бумбар. – Обесците л'и бумбаре у ђи'ак? – Бумбари још несу сјје*), *сои'ук* „1. кобасица од танких говеђих црева и говеђега 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.“, *јалџи'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*), *тил'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*), *сџбе* „пиринач кван с црним луком, чиме се пуни кокош која се потом пржи“, *ч'ебан* „1. комадићи меса печени на роштиљу, ћевап. 2. ђувеч“, *шиш ч'ебан* „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 дњњс*), *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*), *писпил'ита* „пита од кукурузног брашна са зељем или спанаћем и сиром“ (*Писпил'ита не ми се погодила. – За веч'еру ч'емо и јену писпил'иту*), *тиквџник* „пита од бундеве“.

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

Призренска трпеза није била потпуна без посланице, 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 *блáго* заузима истакнуто место како у свакодневном конзумирању хране (*А: – Имáл'е л'и сте и блáго за рúч'ек? – Б: Áлву смо имáл'е. – Пун сáан блáго што изéде тај изéша*), тако и у ритуалним активностима везаним за обреде животног циклуса (*За првич'аре трí блáга: ситл'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'иџ 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 прáзник, за рúчек че ви зóтвим и зёрде*). Обичајну улогу реализују *тепсеитија* „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 породилмама“. У уобичајеним ситуацијама на редовном јеловнику служили су се *арабанија / раванија* (*Спремила л'и си шербет да понáрим раванију? – Л'éпо ти се погодила раванија*), *áлва* (*Имáл'е смо áлву и за веч'эру. – Áлва не ти се погодила дњьс*), *кос алва* „бела алва са орасима“, *тан алва / тана алва / таен алва* „посластица од брашна, шећера и сусамовог уља“, *бакáва* „слатка пита с орасима“ (*Бакáва не ми се погодила, бéше гу препека фурнац'ија, врáг 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 послатице са јајима, шећером и овчијим млеком“ (*Децама ч'есто ги праим кајмач'ину*), *татл'ије* „врста слатких колача, брдарице“, *татл'и тулумба / тулумба 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 сьм спраи́ла шеч'ерпа́ре*), *локум* „врста ситних колача од теста четвртастог облика, пржених на масти“, *локма-шеч'ер* „ратлук“ (*Купи јену куті́ју локма-шеч'ер*), *пéницр-шеч'ер* „посластица беле боје“, *со́м'ук* „посластица од ораха нанизаних на конач и преливених смешом за ратлуке“, *мал'еби́ја* „врста сутлијаша“, *долдурма* „сладолед“ (*Дај му кој ма́нгьр за долдурму*).

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. Антюхина, 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 пичевых 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 «пища» 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 *food*, the Serbian speech of Prizren.