

Лилјана А. Макаријоска¹

Универзитет „Св. Кирил и Методиј“

Институт за македонски јазик

„Крсте Мисирков“ – Скопје

КУЛИНАРСКАТА ЛЕКСИКА КАКО СВЕДОШТВО ЗА КУЛТУРНИОТ ИДЕНТИТЕТ

Кулинарската лексика како значаен дел од културното наследство е сведоштво за културниот, регионалниот, па и локалниот идентитет, а нејзиното проучување е израз на изградената свест за зачувување на националната традиционална култура и терминологијата поврзана со неа. Кулинарската лексика побудува интерес од етнолошки, културолошки, етнолингвистички и социоллингвистички аспект, а нашата анализа се однесува на кулинарската лексика во македонскиот и српскиот јазик од лексичко-семантички аспект, со цел да се проследат сличностите, но и одликувачките особености. И во македонската и во српската народна традиција се бележат бројни називи за јадења од брашно, тесто, посебно со редени кори, јадењата од зеленчук, што го потврдува нивното место во секојдневната исхрана. Интересни се разновидностите во именувањето на јадењата од млечни производи, јадењата со месо, риби, живина и со јајца, разновидните варива, слатки и др. Голем е бројот на називите за празничната и обредната храна, што ја сочинувале најразлични јадења, посни и мрсни, во контекст на родилните, свадбените и погребните обичаи, религиозните годишни празници, за јадењата поврзани со обичајната практика на селскостопанската дејност, домашните слави и др. Богатството на исхраната и на соодветната терминологија го потврдуваат значењето на етнолингвистичките истражувања за македонската и српската народна традиција.

Клучни зборови: храна, култура, традиција, обичаи, обредна храна, кулинарска лексика, локални називи

Храната како насушна потреба, човековиот однос кон неа и начинот на нејзиното подготвување како дел од народната култура, придонесуваат за етничката препознатливост, но, несомнено, таа е подложена на постојани промени условени од општествено-економските услови, како и од влијанието на соседни и други култури, што на своевиден начин се одразуваат и на лексичкиот фонд поврзан со оваа област. Кулинарската лексика е предмет на интерес и од етнолошки, културолошки, етнолингвистички и социоллингвистички аспект.

Секојдневната храна и особено храната во рамки на обредно-обичајната практика е потврда за традиционалните односи изградени врз старите

¹ makarijoska@imj.ukim.edu.mk

народни обичаи, верувања, искуства, познати и практикувани во разни краишта со соодветна општопозната или локална симболика и со соодветната терминологија (сп. и МАКАРИЈОСКА 2015: 171–183).

Предмет на нашиот интерес е кулинарската лексика во македонскиот и српскиот јазик, а како основни извори за нашата лексичко-семантичка анализа се користени „Речникот на македонската традиционална култура“ (МАКАРИЈОСКА 2016) и сознанијата од работата на проектот „Етнолингвистички истражувања на македонската народна култура“ на МАНУ, обемните студии „Кулинарска терминологија Војводине“ (МИРИЛОВ 2016), „Кулинарска лексика у савременом српском књижевном језику“ (РАДОЊИЋ 2017) и др.

Основната поделба на кулинарскиот лексички фонд обично се однесува на секојдневната храна (видовите јадења, кои врз основа на главните состојки од кои се подготвени се делат на: јадења од житарки, тесто, јадења со јајца, јадења со месо, јадења од зеленчук, овошје и др.) и обредно-обичајната храна (подготвувана традиционално во врска со обичаите од животниот циклус или во врска со годишните, верските празници).

Народната исхрана на Македонците и Србите е разновидна, а приготвените јадења се *посни* или *мрсни*. Посните јадења се без млеко, месо, јајца, но сепак подготвени со масло, а мрсните јадења се подготвувале од повеќе видови месо, живина, риба, млечни производи, јајца и сл.

При лексичко-семантичката анализа на кулинарската лексика (сп. РАДОЊИЋ 2017: 22) се поаѓа од класификацијата на јадењата заснована на: – основните состојки од кои е подготвено јадењето, па врз основа на тоа се издвојуваат групи и подгрупи, на пр. јадења од месо, од брашно, од тесто, од зеленчук итн.; – постапката, начинот на подготовка на јадењата, пр. со варење, печење, конзервирање и др., – намената на храната, при што се разликуваат јадењата за секојдневна употреба и јадењата во обредната и религиската практика. При класификацијата на јадењата се користи, дополнително, на пр., и критериумот за густина: густа/ течна храна (при што се издвојуваат: супи и чорби, чорбести јадења, пифтиести јадења) итн.

Во врска со македонската традиционална храна, ќе ги посочиме називите за кашести *јадења од брашно*: *бакрдан* ‘јадење од пченкарно брашно’, што се подготвува во котел со вода и малку сол да зоврие, па со сукалка се меша и се јаде или се потпечува под вршник (АТАНАСОВА, АЈТОВСКА 2014: 50). Познати се и називите: *бакрданик* (*варен бакрданик* ‘бакрдан што се вари подолго на тивок оган’, *вртен бакрданик* ‘бакрдан што се подготвува на „брза рака“, со сукалото постојано се врти’), *бакрданица*, *вареник*, *вртиборави*, *качамак*, *мазница*, *мамалига*, *мисирена каша*, *попарник*, *пченкана мазница*, *топеница*, *турај-барај*, *турај/тури мешај*, *тури-борави*, *тушкана каша*. Ќе споменеме и некои поретки називи: *еришче* ‘јадење од брашно, замесено со вода во тесто како грутки, што се издробува низ раце,

се пресејува низ сито како тарана за супа', *насејник* 'јадење со пченкарно брашно, се става ред тесто, ред зелје' и др.

И во српската народна традиција има бројни називи за јадења од брашно, што го потврдува нивното место во секојдневната исхрана, на пр.: *куља*, *мамаљуга*, *палента*, *макарун*, *качамак*, *жмара* и др. (МИРИЛОВ 2016: 49, 211), но и: *готовац*, *саламата*, *цицвара/цицмара*, *цицварица*, *мандара*, *прга*; *жганац*, *пура*, *пурица*, *пуричица*, *трганци/тргањци* (РАДОЊИЋ 2017: 44).

За 'кашесто јадење од брашно што се вари' во македонските говори се познати називите *каша*, *макало*, *тесто*, *лок*, *букал'а*, *тиганицур*, *прженица* 'погуста каша, се пржи на маст', а има и семантичка диференцијација: *макало* ако 'брашното е потпечено', а *каша* за 'попарено'. Интересни се и називите: *шута макало*, *шута каша/манца* (Леринско), *брашно-чорба* (Кајларско), *буламач* 'каша од брашно, масло и шеќер' (Галичник), *вареница* 'погуста каша', *капама* 'каша со јајца' (Неготинско), *кисела каша* 'каша од брашно и оцет', *попареница* 'каша од пченкарно брашно', *расолова каша* 'каша со брашно потпечено во тава со зелка и расолница' (Струмичко), *росница* 'вид ретка каша' (Демирхисарско), *шушмар каша* 'јадење од брашно, запржена урда, во кое се додава вода и се промешува' (АТАНАСОВА, АЈТОВСКА 2014: 61).

Пченичното брашно широко се користи и за разновидни теста, за подготовка на јадења: *јуфки*, *кори* 'тенки листови од тесто', *тарана*, *таранка* 'тесто иситнето во вид на зрнца и исушено' (за *т(а)ралник* 'варена и печена тарана во тепсија', *сркана т(а)рана* 'варена тарана', *чорба тарана* 'чорба со тарана, во која се дроба леб и се срка со лажица', *фиде*, *русници* 'вид тарана, фиде', *кадаиф* 'суви тестени влакна'.

Во српскиот јазик за разновидните теста РАДОЊИЋ (2017: 131) ги изделува називите: 1. *резанац*, *јериште*, *макарони/макарун*, *паста/пашта*, *супа*, *тестенина*, *фиде*, *флекиче*, *ипагети*; 2. *нокле*, *ноклице*, *сврчак*; 3. *јупка/јуфка*, *кора*, *обга*, *обланда/облата/облатка*.

Од кашестите теста се прави (пржи/пече) *питулица* 'палачинка', *мрсна питулица* 'крофна; помала тиганица', *мекица*, *тиганица*, *пишија* 'питулица; тенко расплескана кора што се пече на вршник или се пржи и во масло', *гомлезе*, *гомлезец* 'јадење од потпечени кори од пченкарно или пченично брашно', *гомлезе тур(у)вано* 'јадење од густа каша, што со лажица се „турува“ во тепсија и се потпекува под сач, па врз неа следната итн.' Сп. и *печалник*, *тури-потпечи*, *тури-печи*, како и *валангии* 'јадење од брашно, вода, сол, путер и, по желба, мелени или толчени ореви'. Во некои средини се правеле и *топтаници* 'тестено јадење од пржени кори' (Кичевско).

РАДОЊИЋ (2017: 120–121) за 'јадење од пржено тесто' ги посочува називите: *мекика*, *надигач* 'вид пржено кисело тесто', *пирошке*, *питулица*, *приганица*, *уштипак*, *уштипчић*, *фрита*, *фритула*, *сирница*, *сирњача*, *тестенина*, *тестењача*, *тестиво*, истакнувајќи дека некои се мотивирани од постапката на подготовката, а други од главните состојки.

При именувањето на јадењата од тесто, со бројноста се издвојуваат називите за печивата, за лебот, питите, баниците. Како основен прехранбен производ, во македонската и српската традиција лебот е основен дел на секој оброк. Се подготвувал од различни видови брашно, во рамнинските предели претежно од пченица, а во планинските од 'рж, па врз основа на тоа во македонските говори се диференцираат називите: *чист леб*, *житин/житов леб* 'пченичен леб', *мешан леб* 'леб од 'рж и пченица', а според житните култури од кои се подготвувал се образувани називите: *'ржаник*, *пченкарник*, *јачменик*. За 'леб без квасец' се употребуваат: *пресен леб*, *преснец*, *пресник*, *пресница*, *пресниче*, *пресначка*, *просеник*, *пресна погач(к)а*, *пресница погача*, *кравај*, *кравајче*, *тутман*.

Сп. и во српскиот јазик, на пр.: *кукурузница*, *кукурузњак*, *кукурузња-ча* 'леб од пченкарно брашно', *јечменак*, *јечменица*, *јечмењак* 'леб од јачмен', *раженица*, *ражовница* 'леб од 'рж' и др. (РАДОЊИЋ 2017: 91–93).

Сувиот или пропржен леб се користел за јадењата: *дробеник*, *дробеница*, *надробник*, *топеница*, *попара*, *попарник* 'сув дробен леб попарен со вода и масло', *топаница* 'јадење за деца од трошки леб, измешани со сирење, па стиснато во крпче како топче' (Кукушко). Според МИРИЛОВ (2016: 48) во српскиот јазик се употребуваат називите: *попара*, *попаруша* 'јадење од стар леб, попарен со замастена солена вода', *бундашмоча*, *завијача*, *квашеница*, *моча*, *прженица*, *хлеб у јаја* 'хлеб (обично стар) натопен во млеко и јајца и пржен во масло'.

Ќе ги споменеме и печивата, на пр. *симит* 'мало лепче од бело брашно со маја од наут', *геврек*, *колак*, *колур* 'печиво со прстенеста форма посипано со сусам', *кифла* 'вид печиво во форма на полумесечина', *плетеница*, *плетенка* 'печиво во вид на плетенка' и др. Сп. и во српскиот јазик: *земичка*, *симит*, *симитић* 'мало округло лепче од бело брашно', *сирник* 'погача со сирење' и др. (РАДОЊИЋ 2017: 90, 92).

Јадењата со редени кори, во македонските говори се познати како *баница*, *пита*, *зелник*. Зелникот (*мрсен* или *посен*) се сука од кори со иста дебелина, а од баницата се разликува во редувањето „ложењето“, најпрво во тепсијата се става една рамна кора, врз неа другите набрчкани, а во средината се става зелјето: коприва, лобода и др. Се разликува: *зелник со повеќе кори* и *зелник со две кори*, *баница (ложена баница)*, *шкуртиље*, *сеченица* (Кривопаланечко), а познати се и називите: *зелник со витки* или *виткан/вртен мазник*, *киснатице*. Сп. и: *мазник*, *реден мазник* 'вид сукано јадење со маст (со или без урда, сирење).

Има и бројни локални називи: *ашлама* 'јадење од сукано тесто' (Гевгелиско), *кораник* 'пита само од кори' (Тетовско), *мисиркин крајшник* 'вид пита од пченкарно брашно', *оризник*, *оризова баница* 'баница со ориз', *печурник*, *печурница* 'пита со печурки', *празеник* 'пита со праз', *копривалник*, *коприварник* 'пита со млади коприви', *купусарник*, *купусник*, *расолник* 'пита

со кисела зелка', *рибник* 'пита со риба на средина', *пататник* 'баница со компири', *цревеник баница* 'баница со пржени цревца' (Кочанско), *благ зелник*, *тикварник*, *тиквеник*, *зеланка* 'пита со тиква', *гол тиквеник* 'пита со тиква без краешник, со здебелен крај', *колбурек* 'вид пита со кори и праз, зелка или спанаќ завиткана во форма на круг', *кајмаклија* 'пита со кајмак', *дробеник*, *млечник* 'пита со кори и млеко во средината', *гол млечник* 'пита со кори и млеко во средината, ама без краешник', *млечник*, *млечник краешник* 'јадење од јајца и млеко (потпечено)', *месник* 'пита со месо', *попарник* 'вид пита со сирење, со дебели кори и попарена со вода и маст' (Кривопаланечко), *добрарник* 'вид пита, во средината со надробени кори, јајца и сирење', *засуканица* 'вртена пита', *катмер-пита* 'пита од многу тенки кори што се двојат една од друга', *колпита* 'пита во која корите се виткаат „во колца“, во круг, само средното колце е помало', *виеник*, *виен кравај*, *вит кравај* 'пита со виткани кори, попрскани со масло, со сирење (урда)', *виткалник* 'вид пита со големи витки', *чкурпиле* 'вид пита со сирење – корите се виткаат во круг почнувајќи од средината' (Кривопаланечко).

Според РАДОЊИЌ (2017: 146) во српскиот јазик лексемата *пита* има општо значење за вид јадење, и не е маркирана, не е семантички диференцирана според начинот на подготовка (ставање, редување на корите) како на пр. кај лексемите *савијача* или *гибаница*. Се izdelуваат бројни називи, мотивирани од додатоците на корите, на пр. *купусара* 'пита со зелка', *кукурузара*, *мурузара*, *пројара* 'пита со пченкарно брашно', *бундевара*, *дулечара*, *дулечњача*, *тиквењача*, *тиквуша* 'пита со тиква', *кромпирача*, *кумпирача*, *крумпирача* 'пита со кромпири', *грахњача* 'пита со грав', *јабуковача*, *јабучњача* 'пита со јаболка', *ораховача* 'колач, пита со ореви', *дробњача* 'пита со иситнети внатрешности', *маковњача*, *маковача* 'пита со мак', *сирњача* 'пита со сирење', *кајмакуша* 'пита со кајмак', *јајуша*, *јајача*, *јајаруша* 'пита со јајца', *мутача* 'вид пита од млеко, јајца, брашно', *маслењача*, *масленица* 'вид јадење од тесто и масло', *млечњача* 'гибаница со млеко', *гужвара*, *гужвача*, *савијача*, *завијача*, *увијача* 'пита од свиени листови тесто, пита со тесто што е набрано, збркано', *коренуша* 'вид пита', *разваруша* 'вид слатка пита', *излевача*, *излевуша*, *улевуша* 'пита од тесто кое се излева во тепсија и се пече'. Сп. и МИРИЛОВ (2016: 47): *гибаница*, *гужвара*, *гужварица*, *слатка гужвара* 'лиснато, тегнато тесто со фил', поконкретно: *гибаница/пита са сиром* 'пита со сирење' *кромпирача*, *кромпируша* 'пита со компири', *купусара*, *купусача* 'пита со зелка' итн.

Во исхраната важно место имаат градинарските култури, на пр. во пролетните денови зелениот кромид се јаде свеж или како салата, покрај краставицата и во други јадења, салати и сл.: *кислинка* 'јадење од дробен зелен, млад кромид, со сол, оцет и масло', *жетварска салата* 'салата со краставички, толчен лук, масло, оцет, сол и вода', *таратур* 'салата од кисело млеко, краставици и лук', *присрбок* 'редок таратур, со повеќе вода'

(Разлошко), *пресол* ‘толчен зелен кромид со магданос и потпечени издробени црвени пиперки, сол, оцет и масло’. Од лиснатиот зеленчук, се користи: спанаќ, лобода, штавел, перца од млад кромид, коприви, пр.: *голак* ‘вид јадење со спанаќ’, *комбост* ‘јадење од сварен зеленчук, од коприви и ориз’.

Во јадењата со зеленчук најзастапени се гравот и компирот. Гравот се готви како посно јадење, со сушени пиперки и сл., и како мрсно јадење со месо или пастрма. Посебно е познато т. н. *тавче гравче* ‘јадење од грав во земјена тава’. Сп. и: *бобарник* ‘вид јадење од грав’, *грашалник* ‘јадење од сукани кори, кои се редат во тепсија и меѓу нив се става посен чорбест грав па се пече’ (Струшко). Се употребува и леката: *сркана леќа* ‘варена леќа’ (Леринско), оризот: *дивиција* ‘вид јадење со ориз и зеленчук’ (Малешевско), *лапа* ‘вид јадење со варен ориз’ (Тиквешко).

Компирот се јаде варен или печен, но најчесто во: *јанија* ‘јадење со компири и телешко месо’, *манџа-компири*, *патати чорба* ‘вариво со компири’, *пријука* ‘ретка чорба од ситно сечени компири и без запрашка’.

Голема улога во исхраната имаат и доматиите и пиперките, што се јадат свежи со леб и сол, како салатата, но и во многу јадења, посни и мрсни, конзервирани за зимница, сушени за „притурки“ кон зимските јадења: грав, зелка и др., а толчениот пипер се користи како зачин. Сп.: *пинџур* ‘јадење од печени толчени пиперки, домати и модар патлиџан’, *прженица* ‘јадење од издробени, пржени зелени пиперки со перца од праз, а може и со јајца’, *палешиница* ‘дробени суви, лути пиперки, попарени со вода’, *палешник*, *палеш* ‘лути пиперки толчени со праз’, *лутика* ‘варени суви пиперки, толчени со оцет, сол, лук’. Значењето на називот *свирипице* има локални разлики, на пр.: 1. јадење од буковска пипер, масло и вода, што се меша да зоврие, па се става сушено нане и лук; 2. јадење од брашно, сол, пипер и сос од домати, што се става во загреано масло, па му се додава нане; 3. јадење од пиперки, киселина и масло’ (Охридско); 4. јадење од суви, црвени потпечени и издробени пиперки потурени со масло, оцет и со врела вода, што се срка со лажица или се мака’.

Во врска со називите за јадењата од зеленчук, што и во српската традиција имаат широка употреба, МИРИЛОВ (2016: 71) ги истакнува општите називи: *вариво*, *цушпајз*, како и називите *слатки купус* ‘јадење од свежо варена зелка’, *кисели купус* ‘јадење од варена кисела зелка’, *подварац*, *пржени купус* ‘јадење од пржена зелка’, *пасуљ*, *чорбаст пасуљ* ‘чорбасто јадење од грав’, *густо пасуљ*, *нагусто пасуљ* ‘густо вариво од грав’, *папула* ‘јадење од изгмечен бел грав зачинет со бибер и сол’, *пребранац* ‘грав запечен во рерна’. Од називите за јадења од компири се изделуваат: *барени кромпир* ‘компири варени во вода’, *пире кромпир*, *тинцовани кромпир* ‘изгмечени варени компири’, *кромпир у гаћама/ љусци/ чакширама* ‘компири со лушпа печени во рерна’, *кисели кромпир* ‘јадење од компири со домати’, *компирача* ‘компири, исечени на кругови со месо или колбас’, *ђувеч*, *ђувече* ‘јадење од мешан

зеленчук', *бећар паприкаш*, *сатараш* 'јадење од кромид, пиперки и домати'. Сп. и: *гракача* 'вид јадење со грав', *капула*, *капулица* 'јадење од згмечен грав со кромид', *кисел* 'вид кисело јадење од овошен сок и компирово брашно', *купусник* 'мрсно јадење со зелка', *мегганик* 'јадење од згмечен грав', *папула* 'јадење од згмечен грав или леќа и компири', *саганлија* 'јадење од пребран и зачинет грав', *риз-бизи* 'вид јадење од ориз и грашок', *ричет* 'јадење од јачмен гриз и грав', *туцаник* 'варени и згмечени компири' (РАДОЊИЋ 2017: 43).

Значајно место во секојдневната исхрана имаат и млечните производи, *јадења приготвени со млеко*. Од 'млеко и дробен леб' се подготвува *попара*, а од млеко и јајца, на пр.: *дробарник* 'јадење од млеко, јајца, шеќер и кори (се пече во фурна)', *кајмачиња* 'јадење што се готви со мешање на варено млеко, матени јајца и шеќер и се потпечува во црепна (Тетовско), *млекачник* 'јадење од млеко и тупан дробен ориз' (Дебарско).

Од млеко се прави *изварка*, *подвара*, *подварка* или *сирилјава урда* 'урда' (Радовишко), а се јаде пресна, пржена со јајца, пиперки или се става во разни пити, се додава во *попарници*, *качамаџи* и др. Сп. *матеничкова урда*, *матенчарка*, *матеничарка* 'урда добиена со преработка на матеница' (Дојранско), *подурденица* 'урда од прокиснато млеко', *урденик* 'потенки кори, попрскани со масло и со урда, се виткаат, се печат и се попаруваат со врела вода, овчо масло и сол'. Најмногу се прави *сирење*, *бело сирење*, *жолто сирење*, *дробно сирење* 'ситно сирење', како и *планинско*, *биено*, *тепано сирење* 'тврдо сирење'.

И во српскиот јазик бележиме бројни називи за јадења со млеко: *дробљенке*, *удробљено млеко* 'млеко со парчиња леб', како и *попара*, *распара*, *попареница* (РАДОЊИЋ 2017: 97). Сп. *пофазне* 'кришки бел леб натопени во млеко и јајца и пржени на масло' и др.

Јадењата со месо биле и се дел од секојдневната исхрана на нашите простори – месото се јаде варено со зеленчук, зелје или печено, пржено, а и се суши, се конзервира во пресол, солило за да не се расипе. Називите за 'јадења од месо' обично се делат според основните состојки или начинот на подготовка, формата и сл., на пр.: називи за јадења од внатрешности; називи за јадења од мелено месо како *сарми*, *долми* во кои со месо се полни зеленчукот, се завиткува во листови од зелје; називи за јадења без други важни состојки, освен зачини (РАДОЊИЋ 2017: 22–27).

Од називите за готвени јадења со месо ќе ги споменеме: *биријан* 'вид јадење со подварена 'рж и месо печено во тепсија' (Тетовско); *ѓувеч* 'јадење со разновиден зеленчук и месо', *турли-тава* 'јадење од разновиден зеленчук и месо, печено во тава'; *расолно месо* 'јадење со месо и кисела зелка'; со мелено месо: *лопки* 'топчиња од мелено месо готвени со тарана' (Леринско), *кошарски пипер* 'јадење од бабури полнети со ориз, кромид и месо' (Малешевско), *куварки* 'јадење со кисела зелка, посно или со месо; сарми'

(Костурско), со внатрешности: *дроб-сарма* ‘јадење со белодробна кошулка во која се става јагнешко дробче, ориз и зачини, па се пече’, *кукурек* ‘јадење од плетени јагнешки црева’, *ширден* ‘печено јадење од полнет ширден со месо и со др.’ (Прилепско), *селска чорба* ‘чорба од исечкан дроб, со пропржен кромид, со оцет’ (Скопско), *црвена чорба* ‘чорба од јагнешки дроб со буковска сол’, *червиш* ‘јадење од телешко месо и густа чорба’, *чкембе-чорба/шкембе чорба* ‘чорба од ситнети парчиња шкембе со зеленчук’. Сп. и *пача, пивтија* ‘јадење од сварени нозе или глава на животно’. Од мелено месо се прави и: *кебан, кебанче* ‘мало парче мелено месо, со кромид и додатоци, цилиндрично или во вид на топчиња’, *кофте* ‘мелено месо приготвено како топчиња и пржено’ и др.

За јадења од месо во српскиот јазик (сп. РАДОЊИЋ 2017: 22–27, МИРИЛОВ 2016: 59) ги бележиме на пр. називите: *ђувече* ‘јадење од месо со ориз и компири’, *засмочак* ‘јадење од месо исечено на парчиња во сос’, *јушад* ‘супа со месо’, *каља* ‘јадење од зелка или компири со попржен кромид и месо’, *кешке* ‘вид јадење од овчо или кокошкино месо и варена пченица’, *паприкаш* ‘јадење од месо исечкано на парчиња, во сос, зачинето со пипер’, *пилав* ‘густо варен ориз со телешко или овчо месо’, *червиш* ‘јадење од пилешко или друго месо со лук’, *увар, уварак* ‘месо испечено на подлога од кисела зелка или компири’, *подварак* ‘јадење од кисела зелка со месо’, *турлија* ‘вид јадење од различен зеленчук (компири, домати, пиперки и др.) помешано со месо и варено на тивок оган’, *чолама* ‘вид јадење од зајачко месо’, *чобанац* ‘вид јадење од еленско месо’, *пуњена/филована паприка* ‘пиперки полнети со мелено месо и ориз’, *ваљци, сарма* ‘јадење од мелено месо и ориз завиено во листови од кисела зелка’, *сармица* ‘јадење од мелено месо и ориз завиено во листови од винова лоза или блитва’, *мусака* ‘јадење од компири и мелено месо, но и од исечкано месо и ориз’, *дроб, затоп* ‘јадење од внатрешности’, *јетрица, каурма, подробак, подробац, подробностица* ‘јадење од ситно исечкан дроб’, *плућица* ‘јадење од бел дроб’, *покркља, прчор* ‘јадење од варени цревца’, *цревца* ‘вид јадење од јагнешки цревца’, *трипе, трипице* ‘јадење од внатрешности’, *шкембе, шкембићи* ‘јадење од говедско шкембе’, *пржење* ‘пржено месо’, *пржолица* ‘тенко исечено месо пржено на масло’, *ражњић* ‘јадење од мали парчиња месо редени на стапче и печени на жар’, *стучка* ‘исечкано месо со зачини, пржено во форма на топчиња’, *пљескавица, ђеваб/ђеван, ђевачић, ђеваче, ђеванче, шиш-џеваб, ђуфтица* ‘мелено месо пржено на жар’.

Конзервирањето на месото се правело со пржење и ставање во маст, ставање во каче со посолување, со начадување, сушење или со приготвување колбаси, крвавици (ЦЕЛАКОСКИ 2002: 56). Од домашните месни производи обично од свинското месо се правеле: *колбас, крвавица* ‘вид колбас од свинско месо’, *лукавица, луканица, луканка* ‘чаден колбас со повеќе лук’, *колбас со праз* ‘колбас со повеќе праз’, *суџук* ‘дебел чаден говедски

(или овчи) колбас'. При топењето на сланината се прават *чварки* 'добро испржени парченца сланина, кои се јадат со леб или во бакрдан и сл', за кои има голем број називи: *чврчки*, *џириринки*, *џирирки*, *прженици*, *пржетинки*, *пржинки*, *пржоланки/пржоленки*, *пржолки*, *пришки*, *приленки*, *киси*, *жабуруни* (КИШ 1988: 287–300). Застапена била и *пастрмата* 'солено и сушено овчо месо' за готвење *грав-пастрма* (Скопско).

Сп. и во српскиот јазик: *кобаса*, *кобасица* 'црево наполнето со исецкано месо', *јетреница*, *џигерњача* 'колбас од дроб', *крвавица* 'колбас дополнет со крв', *месњача/мешњача* 'вид колбас од месо', *сланињача* 'колбас полн со иситнетата сланина и месо', *суџук*, *суџука* 'колбас од овчо или говедско месо', *тлаченица* 'дебел колбас, крвавица', *чешњовка* 'колбас со лук', *чварак*, *жмира/ жмара*, *оцвирак* 'чварка', *пастрма*, *пастрмка* 'сушено и чадено говедско, овчо, козјо или свинско месо' (РАДОЊИЋ 2017: 78–79).

Месото *од живина*, *кокошки*, *шатки*, *гуски*, *мисирки* е мошне застапено во исхраната, но најмногу *кокошкното месо*, се готви како супа, со ориз, компири и сл. И *јајцата* имаат соодветно место како: *варени јајца*, *пржени на око*, *кајгана* 'изматени, пржени јајца', се готвеле и *јајца на вода*, *чалбур* 'јадење со пропуштени цели јајца во зовриена вода со запржено масло, брашно и зачини', *јалова тава* 'јадење со цели јајца ставени одозгора врз ориз, како замена за месо' (Кривопаланечко), *лепчиња со јајца*, *риби(чки) на јајца* 'пржени лепчиња потопени во разматени јајца'.

И во српскиот јазик бележиме слични називи за јадења од јајца: *барено јаје*, *кувано јаје*, *пржено јаје на око*, *печено јаје*, *кајгана*, *кајганица* 'изматени јајца пржени на масло', како и: *грушавина* 'јадење од млеко и јајца', *омлет* 'јадење од јајца и брашно', *улевача/уљевача*, *ајершпајз*, *фриганица* 'кајгана', *чимбур* 'јадење со јајца' (РАДОЊИЋ 2017: 53).

Рибите се присутни во секојдневната исхрана, во македонската традиција ги бележиме називите: *рибник* 'печена риба во лебно тесто или врз варен ориз', но и: 'јадење од печена риба и кромид; пита со риба на средина', *рибник-ја(н)гулник* 'јадење од јагула', *кромидарник* 'јадење од кромид и риба', *циронки* 'сушени риби, потпечени од двете страни, ставени во жешка вода да се отсолат, па редени во сад со нане, пипер, буковка, масло и оцет'. Сп. и варира со риба: *рибина чорба* 'чорба од рибина икра или пак рибино месо, може и со ориз', со разликување на *бела рибина чорба* 'чорба од главата, опашката на пастрмката, млекцата и икрата, со црн пипер, црвена сушена пиперка, сол, запршка од масло и брашно' и *црвена рибина чорба* 'чорба исто како и белата, но во запршката се додава и кромид и црвен пипер', *куркутница*, *чорба со икра* 'чорба од икра, што се толчи во дрвен аван, се додава сол, масло, вода, брашно, црвена пиперка, сок од лимон' (Охридско).

И во српската традиција се застапени јадења со риба, особено во времето на постите, пр.: *рибља чорба* 'чорба од риба', *чорба од икре* 'чорба од рибина икра', *рибљи паприкаш*, *фишпаприкаш* 'јадење со кромид, пиперка

и риби’, *баток* ‘сушена риба’, *хајвар* ‘насолена рибна икра, кавијар’ и др. (РАДОЊИЋ 2017: 59).

Составен дел на македонската и српската кујна се и варивата, супите, чорбите, на пр. во пролетните месеци варива од зеленчук, тестенини. Сп. македонски називи: *вариво* ‘јадење од зеленчук, од зелка и др.’, *варило* ‘вариво од грав, ориз, компири’ (Кочанско), *вариво*, *варило*, *манџа* ‘варено месо со зелка, грав и сл.’, а во одделни места има дистинкција – *манџа* ‘јадење со месо’, а *вариво* ‘јадење без месо’, *кисела чорба* ‘вариво со кисела зелка, дробен праз, сува пиперка’, *клин чорба* ‘вариво со праз, ориз и зачини, запршка со масло и црвен пипер’, *кисела чорба со џанки* (*клин чорба*) ‘вариво со сливи џанки, сува пиперка’, *чорба со коприви/штавеј/киселица/лобода* ‘вариво со коприви/штавеј/киселица/лобода’ итн. (АТАНАСОВА, АЛТОВСКА 2014: 61), *патати чорба* ‘вариво со компири’, *клинка чорба* ‘вариво со праз’ (Леринско), *посна чорба* ‘вариво од зелка без масло, со малку брашно’, *приџка* ‘ретка чорба од ситно сечени компири, без запршка’, *пченична чорба* ‘вариво од лупена и толчена пченица, со сол, бибер’, *чорба со тарана* ‘вариво со тарана’, *росник чорба* ‘супа од суви испржени трошки леб’ (Гевгелиско), *кори чорба* ‘вариво од кори (јуфки)’. Сп. и: *манџа-грав* ‘вариво со грав’, *манџа-компири* ‘вариво со компири’, *мркуљава манџа* ‘вариво од солена вода во која се додава ориз, исечкан кромид, пиперка и брашно’ (Малешевско).

Во српската традиција се познати називите со поопшто значење ‘вариво’: *јуха*, *јушина*, *јушица*, *киселица*, *мекињара*, *чорбетина*, *чорбина*, *чорбица*, *чорбуљак*, *чорбуљина*, *чорбурина*, но и *киселица* ‘кисела чорба’, *панада* ‘чорба со сварен свеж хлеб, зачинет со масло и лук’, *шљивовац*, *шљивовик* ‘чорба, супа од сливи’, *папазјанија* ‘чорба од месо и различен зеленчук’ (РАДОЊИЋ 2017: 61, 65), како и: *бела чорба*, *кисела чорба* ‘чорба од месо’, *рибља чорба* ‘чорба од риба’, *клин чорба*, *кинџушица* ‘чорба од запржено брашно’, *посна чорба* ‘чорба без запршка’, *кромпир чорба* ‘чорба од компири’, *парадајз чорба* ‘чорба од домати’, *карфиол чорба* ‘чорба од карфиол’, *грашак чорба* ‘чорба од грашок’, *боранија чорба* ‘чорба од боранија’ итн. (МИРИЛОВ 2016: 43).

Во македонската и српската народна кујна се подготвувале и благи работи, колачи, слатки со шербет, кадаиф, гурабии и др. Сп.: *татлија* ‘вид слатка пита’, *баклава* ‘пита од тенки кори со ореви прелиена со шербет’, *кадаиф* ‘суви тестени влакна испечени со масло и ореви и полиени со шербет’, *гурабија* ‘ситно колаче од брашно, јајца, шеќер, масло, ореви’, *раванија*, *шеќерпаре* ‘колач од печено тесто со јајца прелиено со шербет’, *тулумба* ‘вид колаче со густ шербет’, *алва* ‘десерт од брашно, гриз, шеќер и масло’, *кетен-алва* ‘алва во вид на конци’, *локум* ‘слатки од нишесте, брашно, шеќер’. Сп. *сутлиач* ‘јадење од ориз варен во млеко’, *зерде* ‘посен сутлијач, без млеко, со вода’.

Во српската кујна на пр. има разновидни благи колачи: *колач*, *слаткиш*, благи печива, со фил од овошје, гриз и сл. што се одразува во називите: *јабуковача*, *колач с јабукама*, *гибаница/ колач с гризом*, *гибаница/ колач са вишињамa*, *гибаница/ пита/ гужвара/ штрудла са орасима*, *гибаница/ гужвара/ штрудла с маком*, *маковњача*, *гужвара/ штрудла са сувим грозѓем* (МИРИЛОВ 2016: 75), *медени колачи*, *медењаци* ‘колачи со мед’, *гурабије*, *ванилице*, но и ориентални слатки: *тулумба* и др. Општопознат е називот *сутлијаш* ‘јадење од ориз варен во млеко’.

Голем е бројот на називите за празничната, обредната храна, што ја сочинуваат различни јадења, посни и мрсни, во контекст на религиозните празници и родилните, свадбените и погребните обичаи. Во обредната практика, храната, пр. обредниот леб, претставува потврда за старите народни обичаи, верувања, искуства, познати во разни краишта (в. ИВАНОВИЌ-БАРИШИЌ 2014: 49–64, РАДОВАНОВИЌ 2014: 65–81). Таа имала и широка симболика, за календарските и семејните празнувања, за домашната, селската слава и др.

Храната во врска со родилните обичаи ги следи оние за бременоста и раѓањето, поврзани и со верувањата за стекнување на посакувани/несакани особини на новороденчето. Според македонската традиција на третиот ден по породувањето се месел ‘обреден леб’: *кравај*, *повојница*, *понуда*, *родилна пита*, денес *мекици*, *тиганици*, *питулици*), но и: *Богородичник*, *Богородник*, *Богородичина погача*, *Богородичен леб*, *Богородичина пита* ‘леб во чест на св. Богородица, заштитничка на родилките’; *родилкин леб* ‘леб наменет за родилката – кога првпат го задојува детето, се замолзува, а со млекото меси леб од кој во текот на 40 дена јаде по малку, за заштита од зло’ (Кратовско). Роднините, пријателите носеле *тиганици*, *мекици* за родилката, *кол-баклава* се сучела на третата вечер, а за машко дете се варело *сарма* за да се виткаат и да се собираат повеќе машки деца во куќата, за женско се правело *сечено благо* ‘благо што се сече’ за да се пресече натамошното раѓање женски деца (Долна Дебарска Жупа). Општопознати се називите *постапалка*, *престапалка*, *престанулка*, *проодниче* ‘погача или печено тесто што се раздавала кога детето ќе прооди’.

И во српскиот јазик ги бележиме називите: *повојница* ‘погача што се носи во чест на раѓање на детето’, *поступаница*, *поступарница*, *поступавница* ‘колач што се прави кога детето ќе прооди’ (МИРИЛОВ 2016: 55).

Македонската свадбена традиција ја потврдува застапеноста на бројни називи, на пр. *сваќа* ‘свадбарска погача што се меси наспроти свадбата, кај момчето т.н. *машка сваќа*, и кај невестата *женска сваќа*, и тоа од брашно, малку шеќер, мед, јајце, некаде малку млеко од жена што има машко дете’; *блаза погача*, *плетеница*, *крушка* ‘свадбена погача’ (Горна Река), *младоженски* и *невестински колач* ‘свадбен колач’ (Скопско), *прстенарска погача* ‘погача шарана со специјален прстен, што ја кршеле другарките кај

невестата во недела’, *копринарка*, *копринарска погача* ‘погача што ја носеле во неделата претпладне неколку луѓе т. н. копринари во куќата на невестата додека да пристигнат сватовите со прстенарската погача’ (ПЕТРЕСКА 2002: 88, 91), *момков колач* ‘леб кој го меси мајката на невестата за да му го даде на зетот’, *саборњак* ‘кружен колач со вметната украсена гранка, што се чува на масата, па го кршат старосватот и кумот и им даваат на младоженците’. Од називите за јадењата подготвени за свадбата ќе ги споменеме: *бунгур* ‘јадење од дробена пченица’, *банка од бунгур* ‘јадење од запржен бунгур и мирудии’ за колачарките и виѓаленките што оделе во понеделникот кај невестата (Дебарско), *пченична чорба*, *бунгур-чорба* ‘јадење од лупена и толчена пченица и месо, сол, бибер’, *свадбарска/свадбена чорба* ‘чорба од здробено месо, сол, пипер и кромид и компири’, *свадбарска јанија/кислина* ‘чорба со месо и зеленчук’, *свадбарски ориз* ‘јадење од толчено месо помешано со ориз’, *свадбарски пилав* ‘јадење од ориз сварен во вода со сол’, *свадбарско месо* ‘здробено варено месо што се ставало на жар’ (Дебарско), *пржени јајца со шеќер* ‘јадење со јајца и шеќер што се готви на првиче, за да им биде благ животот на младите (Дебарско).

Свадбените погачи се заедничка нишка за македонската и српската култура. Во српскиот јазик има повеќе, општопознати или локални називи: *кућевна погача*, *кумовски колач* или *колач куму* ‘погача наменета за кумот’, *мајчина погача* ‘погача премачкана со мед, посипана со ореви и со суво грозје’, *материна погача*, *погача-листара* ‘погача од растегнато тесто наполнето со ореви и суви смокви, месено од мајката на невестата, а ја носат погачарите кај невестата во новиот дом’ (МАРКОВИЋ 2017: 117, 143), *сватовска погача*, *свадбени колач* ‘леб што се меси и во домот на младоженецот и во домот на невестата’, а за да има повеќе деца во бракот, требало да ја меси бремена жена, *пријатељски колач* ‘колач донесен од сваќата’, *саборник* ‘обреден леб, украсен со цвеќе, билки и гранчиња на кои имало мали птици направени од тесто’ (МАРКОВИЋ 2017: 117), *прстенска погача* ‘обреден леб со форма на ѓеврек и со место за ставање на прстенот’, *витица* ‘леб што се носи на невестата по свадбата’, *ускришје поскурице* ‘обредни лепчиња што се носеле на невестата, во првата година по свадбата’, *младенчиће* ‘„плетени“ колачиња премачкани со мед, што ѝ ги носеле на невестата за првите Младенци’.

Храната има посебно место и во погребните обреди. На пр. на т.н. *погребен ручек*, *посмртна трпеза* ‘јадење за душа на покојникот’, за време на постите се дава посно: *грав*, *посен расол*, а „во мрсно“ јадење со месо од заклан курбан, *коливо* ‘варена пченица’ се остава на гробот, се расфрла или заеднички се јаде. Сп. и во српскиот јазик: *жито*, *коливо*, *панахија* ‘варена пченица што се вари за помени’ (РАДОЊИЋ 2017: 153).

Ќе споменеме и некои називи на јадења во врска со македонската календарската обредност, на пр. *редени питулици* ‘питулици редени една врз

друга', што се јадат рано наутро на Св. Игнат за работата „да оди нагоре“ (Прилепско), *погача/ пуне/ кравајче/ зелник со паричка* 'погача што се крши на Бадниковата посна трпеза' со верување дека оној кому ќе му се падне при кршењето ќе биде најсреќен во претстојната година', *посна питулица* 'питулица од тенка каша, попарена со врела вода, со толчени ореви' што се јаде вечерта спроти Бадник и спроти Велигден; *баднички грав* 'погуст грав за Бадниковата вечера', *бадничка сарма* 'посна сарма со зелка и бунгур' (Мариово); *сусамница* 'вид пита со толчен сусам, што се готвела за Бадник', *бапка* 'вид јадење за првиот ден Божиќ – полнето дебело свинско црево со ситни парчиња свинско месо, со црн и бел дроб, со сланина и зачини' (Воденско), *берикет пита, василопита, комат со париче, василичарски реден мазник* 'пита со паричка што се подготвува на Василица, за св. Василиј да донесе благослов, а особено среќа на тој што ќе ја најде', *попарник* 'пита со пара и со дабов лист внатре', листот означувал плодност на овците (Костурско), *василици* 'колачи подготвени од лиснато тесто, прелиени со мед', *зелник со витки* 'пита со сирење или зелје' се јаде на Летник, со желба „Како што се витките една до друга, така и домашните да бидат еден до друг“, *чалбур, јајца на вода* 'каша со јајца варени или пржени „на око“, што се јаделе вечерта спроти Чист понеделник' (Гевгелиско). За Ѓурѓовден според обичаите се руча храна приготвена со млеко: *јајчаник, јајчалник* 'пита од сукани кори со јајца и млеко', *млечник, јајчалник* 'јадење од јајца и млеко (потпечено)' се прави за Ѓурѓовден и за Петровден за сите да бидат цела година благи како млекото, *рибник* 'печена риба во лебно тесто, врз варен ориз, се готви за Св. Никола'.

Од називите за обредната храна, што се дел од српската календарска традиција ќе ги споменеме на пр.: *зувно* 'лепче коешто децата на Бадник пред печењето го штипкаат за во куќата да има повеќе пилиња', *бадњача* 'леб или погача што се јаде на Бадник', *чесница* 'колач, погача или пита од лиснато тесто полнето со ореви, суво грозје и мед, што се меси за Божиќ и во кој се става паричка', *божићњак* 'колач украсен со разни фигурички од тесто', *браварица* 'Божиќен колач', *лителица, плетеница* 'печиво во форма на плетенка што им се дава на женски деца на Божиќ', *веселе* 'леб со кружна форма што домаќинот го засечува на Божиќ', *здравље* 'колач што се прави за Божиќ', *положеников колач* 'обредно печиво за Божиќ, што му се става на положеникот на рамо', *василица* 'колач што се меси на Василица', *витица, витина* 'колач како плетенка, се прави за Велигден, а е наменет за девојчиња', *батина* 'вид колач за Велигден, наменет за момчињата'. За велигденските лебови се изделуваат називите: *колач, погача, јајчаник* 'поголем кружен леб на кој се ставени 1, 3 или 5 цели јајца', *јајчар* 'помало лепче наменето за децата јајченици', *кравај, чурек* 'колач наменет за кумот', *колач, кравај с рупом, колач са рогом и колач за прву мужу* – *премлазивање* се обредни за Ѓурѓовден, најголемиот празник на сточарите

(ШАРАЦ-МОМЧИЛОВИЋ 2009: 79, 2010: 354), *вара*, *варвара*, *варварица* ‘јадење од варена пченица, пченка, грав’, *варица* ‘жито што се вари на Вариндан, Св. Варвара’.

Богатството на исхраната и на соодветната терминологија во македонскиот и во српскиот јазик е огледало на народната култура, сведоштво за културниот, регионалниот идентитет, па истражувањата се своевиден израз на изградената свест за зачувување на националната култура и јазикот како духовно културно наследство.

Цитирана литература

- АТАНАСОВА, Илинка; АЈТОВСКА, Љубинка. *Полаки (за шопските краишта во Кочанско)*, Кочани: Општина Кочани, 2014.
- ИВАНОВИЋ-БАРИШИЋ, Милина. Хлеб у традиционалној култури Срба у Војводини, *Обредна пракса – речима о храни. На материјалу из српских говора Војводине*, прир. С. Милорадовић, Матица српска, 2014, 49–64.
- КИШ, Маријана. Називите на димирички (герм. Grieben) во македонските говори, *Македонски јазик*, год. XXXVIII–XXXIX (1987–1988), 1988, 287–300.
- МАКАРИЈОСКА, Лилјана. Кон именувањето на обредната храна во македонскиот јазик, *XLI научна конференција на XLVII меѓународен семинар за македонски јазик, литература и култура* (Охрид, 29–30.6.2014), Скопје: Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, 2015, 171–183.
- МАКАРИЈОСКА, Лилјана. *Речник на македонската традиционална култура*, Скопје, 2016.
- МАРКОВИЋ, Душанка. *Српски свадбени обичаји у Војводини*, Нови Сад: Музеј града Новог Сада, 2017.
- МИРИЛОВ, Ружица. *Кулинарска терминологија Војводине*, Универзитет у Новом Саду, Филозофски факултет, Одсек за српски јазик и лингвистику (докторска дисертација), 2016. <https://nardus.mpn.gov.rs/bitstream/id/45181/Disertacija9419.pdf>
- ПЕТРЕСКА, Весна. *Свадбата како обред на премин кај Македонците од Брсјачката етнографска целина, Посебни изданија, кн. 43, Скопје: Институт за фолклор „Марко Цепенков“, 2002.*
- РАДОВАНОВИЋ, Драгана. Хлеб и обредна пракса у Војводини. Етнолингвистички оглед. *Обредна пракса – речима о храни. На материјалу из српских говора Војводине*, прир. С. Милорадовић, Матица српска, 2014, 65–82.
- РАДОЊИЋ, Данијела. *Кулинарска лексика у савременом српском књижевном језику*. Универзитет у Београду, Филолошки факултет (докторска дисертација), 2017. <https://nardus.mpn.gov.rs/bitstream/id/32306/Disertacija.pdf>
- ЦЕЛАКОСКИ, Наум. *Прилози за етнографијата на Македонија*, Охрид: Здружение за наука, култура и уметност „Идеи“, 2002.

ШАРАЦ-МОМЧИЛОВИЋ, Вера. Обредни хлебови пиротског краја, *Пиротски зборник*, XLI, Пирот, 2009, 71–97.

ШАРАЦ-МОМЧИЛОВИЋ, Вера. Традиционална и савремена исхрана становника општине Пирот, *Гласник етнографског музеја*, књ. 74, св. 1, 2010, 317–408.

Liljana A. Makarijoska

CULINARY LEXICON AS MARK OF CULTURAL IDENTITY

The culinary lexis as a significant part of cultural heritage is a testimony to cultural, regional, and even local identity, and studying it represents a form of awareness for preserving the national traditional culture and the terminology associated with it. Culinary lexicon can be observed in ethnological, cultural, ethnolinguistic and sociolinguistic aspect, and our analysis refers to the culinary vocabulary in the Macedonian and Serbian languages from a lexical-semantic point of view, in order to reveal the similarities, but also the distinguishing features.

Both, Macedonian and Serbian folk traditions, record numerous naming for dishes made from flour, dough, especially with layered crusts, vegetable dishes, etc., which confirms their presence in the people's everyday eating habits. Variety of lexemes denoting dairy dishes, meat and fish dishes, various stews, sweets, etc., and especially ritual breads is registered. There is a large number of names for festive and ritual food, which consisted of a variety of dishes, lean and fatty, in the context of birth, wedding and funeral customs, religious annual holidays, for dishes related to the customary practice of agricultural activity, family's annual ceremonies, etc. The richness of the food and the appropriate terminology confirm the importance of ethnolinguistic research for the affirmation of the Macedonian and Serbian folk tradition.

Keywords: food, culture, tradition, customs, ritual food, culinary lexicon, local vocabulary