Пиротски зборник, бр. 51, 175-233
УДК: 81'373.49:39
DOI: 10.5937/pirotzbor2651175T

изворни рад
original paper

Арсеније Тодоровић*, Нови Сад
Arsenije Todorović, Novi Sad

Дијалекатска лексика културе исхране пиротског краја
Dialectal lexis of food culture in the Pirot region

***Сажетак**: У раду се анализира дијалекатска лексика културе исхране пиротског краја са лексиколошког и етнолингвистичког становишта. Предмет истраживања чине дијалектизми који се односе не само на називе намирница, јела и пића, већ и на шири комплекс традиционалне производње, прераде, чувања и припремања хране, као и на предмете, просторе, радње, обичаје и друштвене ситуације повезане са исхраном. Грађа обухвата више од девет стотина одредница прикупљених из објављених дијалектолошких и етнографских извора, као и на основу ауторовог познавања локалног говора и грађе прикупљане у периоду од 2013. до 2021. године. Дијалектизми су тематски класификовани према семантичким доменима, чиме се указује на њихову унутрашњу повезаност и узрочно-последичне везе у оквиру традиционалне културе исхране. Анализа показује да прехрамбена лексика представља сложено семантичко и културно поље које повезује пољопривреду, сточарство, млекарство, воденичарство, домаћинство, припрему хране и обредни живот. Истовремено, повлачење великог броја ових лексема из активне употребе доводи се у везу са променама начина живота, језичком стандардизацијом и трансформацијом традиционалних прехрамбених пракси. Рад указује и на могућност ревитализације појединих лексема кроз савремено интересовање за локалну храну, аутентичност и гастрономско наслеђе.*

***Кључне речи:** Пирот, дијалекатска лексика, кулинарска лексика, култура исхране, етнолингвистика, српски језик, гастрономско наслеђе, гастрономија*

* arsenije.toodorovic@gmail.com

***Abstract**: The paper analyzes the dialectal lexicon of food culture in the Pirot region from a lexicological and ethnolinguistic perspective. The subject of the research comprises dialectisms referring not only to foodstuffs, dishes, and beverages, but also to the broader complex of traditional food production, processing, preservation, and preparation, as well as to objects, spaces, activities, customs, and social situations associated with food. The corpus contains more than nine hundred lexical entries collected from published dialectological and ethnographic sources, as well as from the author's knowledge of the local dialect and materials collected between 2013 and 2021. The dialectisms are thematically classified according to semantic domains, highlighting their internal interconnectedness and causal relationships within traditional food culture. The analysis demonstrates that the food lexicon constitutes a complex semantic and cultural field connecting agriculture, livestock breeding, dairy production, milling, household practices, food preparation, and ritual life. At the same time, the disappearance of many of these lexical items from active use is associated with changes in lifestyle, language standardization, and the transformation of traditional food practices. The paper also points to the possibility of revitalizing certain lexical items through contemporary interest in local food, authenticity, and gastronomic heritage.*

***Keywords:** Pirot, dialectal lexicon, culinary lexicon, food culture, ethnolinguistics, Serbian language, gastronomic heritage, gastronomy*

УВОД

Језик представља један од значајних чинилаца колективног идентитета, будући да његова функција није ограничена на комуникацију, већ обухвата и преношење искустава, знања, вредности и културних образаца једне заједнице. Однос језика и културе представља једно од основних подручја етнолингвистичког проучавања. У том оквиру језик се може посматрати не само као средство којим се култура изражава, већ и као простор у којем се чува и испољава специфично културно и историјско искуство одређене заједнице, односно њена својеврсна језичка слика света (Bartmiński, 2016, pp. 10-13).

У проучавању односа језика и идентитета посебно место заузима дијалекат. Као регионално и друштвено условљен језички варијетет, дијалекат је непосредније повезан са конкретном говорном заједницом и простором на којем се развија. Употреба карактери-

стичних фонетских, граматичких и лексичких особина може стога представљати маркер локалне припадности и начин језичког испољавања идентитета (Edwards, 2009, p. 72; Kovacs Rac & Halupka-Rešetar, 2018, p. 125).

Посебну пажњу у том контексту заслужује дијалекатска лексика. Дијалектизми нису само регионално ограничене или нестандардне лексеме, већ могу представљати носиоце података о материјалној и духовној култури одређене заједнице. Њихово значење и употреба често су повезани са специфичним искуствима заједнице, њеним начинима рада, предметима свакодневне употребе, обичајима и друштвеним праксама. Из тог разлога лексичка грађа представља једно од важних полазишта за етнолингвистичко проучавање односа језика и културе (Bartmiński, 2018, pp. 31-32).

При томе, идентитет одређеног говора не треба повезивати са идејом његове „језичке чистоте“. Језици и њихови варијетети обликују се у историјском контакту са другим језицима и културама. Позајмљенице, семантичке промене и други елементи језичког контакта могу представљати сведочанство о историјским, економским и културним везама једне заједнице са другим заједницама. Њихова интеграција у локални језички систем представља део историје самог говора, због чега је слојевитост лексике истовремено и лингвистички и културно релевантна (Weinreich, 1953, p. 47).

> Очување архаичних елемената језика, пре свега елемената његовог лексичког нивоа, врши се у појединачним дијалектима различито, и притом, у различитим карикама језичког (већ-лексичког) система. Конзервација посебних облика (и значења) опажа се на различитим етапама језичког развоја (различитим и у хронолошком и у структурном односу). То даје могућност да се за читав низ појава, за блокове језичког система и чак за систем у целини, установљава одређена динамика развоја, одређени историјски редослед или чак еволуцијски процес у границама одређених ареала (Толстој, 2024, стр. 34-35).

Дијалекатска лексика може се посматрати и као облик културног памћења. Поједине лексеме чувају називе за предмете, поступке, технике и облике свакодневног живота који са променама начина живота постепено нестају. Због тога документовање такве лексике

нема само лингвистички значај већ може допринети реконструкцији појединих сегмената традиционалне културе. Такав приступ нарочито је релевантан у проучавању говора чији се традиционални лексички фонд убрзано мења под утицајем стандардизације, урбанизације и савремених облика комуникације (Милорадовић, 2023, стр. 163-165).

У том оквиру посебно значајно место заузима лексика културе исхране. Исхрана представља истовремено биолошку потребу и сложен културни феномен у којем се преплићу природно окружење, привредне активности, доступност намирница, начини њихове обраде и чувања, друштвени односи и обичаји. Називи за намирнице, јела, посуђе, кухињске предмете и поступке припремања хране зато могу представљати драгоцен извор за проучавање материјалне и нематеријалне културе као и за проучавање свакодневнице. Посматрано из етнолингвистичке перспективе, таква лексика омогућава да се кроз језички материјал сагледају одређени обрасци живота и искуства заједнице.

Wierzbicka (1997) у ширем смислу наводи да храна у традиционалној култури ретко постоји као изолован предмет, те да иза сваког јела стоје одређена сировина, сезона, техника, посуда, место припреме, породична улога и друштвена прилика. Због тога назив једног јела често носи више информација него што се на први поглед чини. Он може упућивати на основну намирницу, начин њене обраде, обликовање, врсту посуде, време припреме, друштвени статус јела или околност у којој се оно једе. Тако се у лексици хране укрштају материјална култура, радна пракса и симболички поредак заједнице (pp. 15-16).

Филозофски контекст тумачења лексике хране на специфичан, компаративни начин даје Montanari (2011) уводећи аналогију између кључних поступака у култури исхране и граматике језика:

> Leksika se sastoji od ukupnosti dostupnih životinjskih i biljnih proizvoda, baš kao što se riječi pa i čitav rječnik grade na morfemima; morfologija obuhvaća razne načine na koji su proizvodi uzgojeni i prilagođeni različitim zahtjevima konzumiranja, što se odvija kroz kulinarsku praksu, radnje i postupke koji pretvaraju osnovne morfeme u riječi – odnosno, u jela i hranu različite upotrebe i funkcija; sintaksa predstavlja strukturu rečenice koja leksiku, kao

> i svojim morfološkim varijantama, pridaje značenje; prilozi ili prateća jela definiraju se u odnosu na glavno jelo u sintaktičkoj strukturi obroka (Montanari, 2011, стр. 119-122).

Тврдњу закључује чињеницом да „hrana posjeduje cjelokupni izražajni kapacitet zahvaljujući retorici koja je neizostavna sastavnica svakog jezika“ (стр. 122).

Традиционална прехрамбена терминологија посебно је осетљива на промене начина живота. Нестанком појединих послова, посуда, огњишта, начина чувања хране или облика заједничког обедовања, из активне употребе повлаче се и речи које су их именовале. У том смислу, дијалектизми из области исхране нису само језички остаци, већ сведочанства о једном типу домаћинства, економије и свакодневног ритма. Они чувају трагове времена у коме су производња, прерада и потрошња хране биле непосредно повезане.

Посебна вредност прехрамбене лексике пиротског говора огледа се у њеној интердисциплинарној и унутрашњој семантичкој повезаности, будући да се налази на пресеку више домена традиционалног начина живота. Она не обухвата само називе намирница и готових јела, већ и лексичке јединице које означавају њихове културне, материјалне и технолошке предуслове: пољопривредну и сточарску терминологију, млекарство, хлебарство, поступке прераде и припремања намирница, чување хране и припрему зимнице, називе посуђа, огњишта и кућних алата, мере и начине обедовања, као и друштвене и обредне прилике у којима храна има значајну улогу. У том смислу, лексика културе исхране у пиротском крају може се посматрати као засебно семантичко и културно поље, чија се структура успоставља дуж читавог ланца традиционалне производње и употребе хране – од обраде земље, гајења биљака и узгоја стоке, преко прераде сировина и њиховог чувања, до припремања и конзумирања готових јела. Такав приступ омогућава да се пиротски дијалекатски лексички материјал не посматра искључиво као збир локалних назива, већ као значајан део језичког и културног наслеђа пиротског краја, који истовремено пружа лингвистичке, етнолошке и културноисторијске податке о традиционалним обрасцима производње, припремања, чувања и употребе хране, као и о материјалној култури, друштвеним праксама и историјским и културним контактима становништва овога простора.

Однос језика, дијалекта и идентитета стога се може посматрати као вишесмеран процес: заједница својим искуством обликује језик, језик чува и преноси део тог искуства, док карактеристичне језичке особине учествују у потврђивању припадности одређеној заједници. У том смислу, проучавање пиротске гастрономске лексике представља могућност да се кроз дијалекатски материјал истовремено проуче језичка посебност, традиционална култура, културно памћење и локални идентитет пиротског краја.

Вишеаспектни приступ проучавању културе исхране подразумева разна археолошка, антрополошка, технолошка, филозофска и филолошка, притом врло често – упоредна разматрања. Врло важан део културе исхране представља сама терминологија огледана и кроз појмове локалног дијалекта који су јасно диференцирани својим значењем од осталих појмова који могу имати и уопштеније значење. У том смислу могуће је представити карактеристичне појмове на пиротском дијалекту који су сасвим оптимизовани у свом значењу, јер врло децидно објашњавају одреднице и ентитете који су или присутни само на ужем подручју пиротског округа или су се већ изгубили из општег говора услед прожимања са савременим трендовима.

Лексичко богатство дијалекта није равномерно распоређено по свим семантичким пољима. Области које су имале посебан културни и привредни значај, попут исхране, сточарства и прераде млека, развиле су знатно разуђенију терминологију од општег свакодневног лексичког фонда. На пример, посебно је интересантна лексика млекарства, које је од мерних јединица до готових производа подразумевала читав спектар стандардизованих лексема, а њихов приличан део је данас изопштен услед савременијег приступа обради млека у млечне производе. Воденице, чији активан рад на подручју Пирота памти и аутор, данас су потпуно изопштене и заборављене, а садрже цео спектар лексема што техничког, што организационог карактера, те у етнолингвистичком контексту представљају праве драгуље особито из разлога што је за њих везана и прилична количина приповетки и предања. Сличну судбину доживљава и сакрални део трпезе, нарочито у домену обредних хлебова, јер услед демографских промена и разиласка становништва са традиционалним животом консеквентно је дошло и до постепеног губљења

традиције израде обредних хлебова везаних за пољопривредни аспект, док се спорадично и са доста савремених елемената понегде срећу божићни хлебови и још увек у континуитету славски колачи.

Предмет овог рада јесу дијалектизми из области традиционалне исхране у пиротском крају, схваћени у ширем смислу. У грађу су укључени не само називи готових јела, већ и одреднице које се односе на сировине, пољопривредне и сточарске предрадње, посуђе, покућство, кухињске поступке, просторије за чување хране и свакодневне праксе везане за обедовање. Тиме се жели показати да прехрамбена култура не почиње на трпези, већ знатно раније: на њиви, у штали, башти, млекари, амбару, подруму и око огњишта.

Циљ рада је да се прикупљена грађа представи као допринос познавању пиротског говора, али и као прилог проучавању локалне културе исхране. Посебна пажња посвећује се значењу одредница, њиховој употреби, културном контексту и степену очуваности у савременом говору. На тај начин рад настоји да повеже дијалектолошки опис са етнолингвистичким и културноисторијским тумачењем. Грађа за овај рад обухвата корпус традиционалне исхране и њој сродних домена. Такав приступ заснива се на схватању да се прехрамбена култура не може свести на крајњи производ, већ обухвата читав ланац радњи и значења: од земље, стоке и домаћинства, до трпезе и понашања.

ПРЕГЛЕД ЛИТЕРАТУРЕ

Истраживање кулинарске лексике српског и у компаративном смислу других језика је прилично активно поље; приступи су различити, од анализе грађе попут кулинарске терминологије у првом издању Вуковог речника, где се анализира кулинарска терминологија, њен семантички развој, њено порекло и њена заступљеност у савременом српском језику (Kruszec, 2004, стр. 233-296), преко компаративних анализа у кулинарској лексици других језика[1], до детаљних лингвистичких разматрања у погледу фразеологије и семантике, чије изучавање и даље траје и најинтензивније је за подручје Војводине.

[1] Упућујем на следеће радове: Гудурић (2013), Мутавџић, Тодоровић, Сивачки (2012), Марчета (2016).

Душановић-Звекић (2011) наводи да је проф. Вуковић још средином деведесетих година XX века предложила Упитник за кулинарску лексику, за шта децидније наводи да је „њен план био (је) да се детаљније посвети бележењу и анализи лексике из области кулинарства, о чему сведочи и напомена коју даје на крају свога рада[2] у којем приказује инвентар и учесталост кулинарске лексике у фразеологији“ (стр. 219). Вуковић (1994) указује на то да војвођански говорни простор, иако географски ограничен, пружа изузетно велики број синонимских лексема, што је потврђено и спроведеним теренским истраживањима (стр. 43).

Радова у погледу (дијалекатске) лексике културе исхране на подручју Пирота до сада није било, а географски и временски најближи рад на ту тему представља истраживање Јакше Динића које се односи на подручје Књажевца, и то конкретно у контексту традиционалне исхране. Динић (2020) после краће уводне дискусије лексикографски износи записе својих истраживања истичући да се дијалектизми књажевачког краја у контексту исхране односе на период између два светска рата када је исхрана била најаутохтонија и када су све житарице биле присутне у исхрани (стр. 300). Дијалектизми су разврстани по азбучном реду, а у уводном разматрању је дат опис појединих семантичких поља.

Дијалектолошко богатство пиротског краја у својој најранијој фази прикупљања и публиковања уочљиво је кроз радове службеника и чиновника који су с крајем XIX и почетком XX века боравили и радили на подручју Пирота. По свом квалитету и садржају издвајају се записи Владимира М. Николића који су објављивани у *Срйском етноīрафском зборнику*, а за потребе овог рада је коришћена сублимирана варијанта истих под називом *Етнолошка īрађа и расйраве из Лужнице и Нишаве* (2010), која на свом крају обилује индексом несистематизованих локалних речи. Корпус је обиман и несвеобухватан али представља солидан водич јер је опредељен на материјално-нематеријални опсег у којем орбитира пристојна количина дијалектизама из културе исхране, посебно оних лексема које је данас тешко детектовати у локалном говору јер су, како је раније наведено, услед различитих економско-демографских промена, изопштене или потпуно ишчезле и прети им потпуни заборав.

[2] Вуковић (1994).

Српска Краљевска Академија (СКА) је 1898. године објавила „Позив и упутство за купљење речи по народу за речник СКА“ на основу ког се у библиографији *Речника срӣскохрваӣскоī књижевноī и народноī језика* (1959) могу издвојити неколико збирки речи које су аутори слали као свој допринос изради тог *Речника*. Вредно је помена да се те збирке речи налазе још увек у фази обраде од стране Института за српски језик САНУ и да представљају озбиљан корпус који вреди истражити, а који у тренутку израде овог рада није био доступан на увид. Збирке речи су следеће:

- Јакшевац, Никола (1894): Збирка речи из Пирота
- Николић, Владимир М. (1898): Збирка речи из Нишавског среза
- Николић, Јован (1900): Збирка речи из Пиротског округа
- Пејић, Стеван (1900): Збирка речи из Пирота и околине
- Протић, Љубомир (1903): Збирка речи из Пиротског округа
- Ранојевић, Никола (1900): Збирка речи из Подринског и Пиротског округа
- Станојевић, Маринко Т. (1900): Збирка речи из Средњег Тимока, Пирота и Пиротског округа
- Станојевић, Милан (1899): Збирка речи из Пирота
- Стојановић, Димитрије (1900): Збирка речи из Ниша и околине, Алексинца, Крушевца, Чачка и Пирота

Поред тога, *Речник ӣиропӣскоī ӣовора* Драгољуба Златковића и четири његове допуне представљају озбиљан корпус који би свакако требало детаљно истражити, јер једна реч може представљати солидну тачку за даља разматрања; пример је реч *бааи́ч*, за чије објашњење Златковић наводи реченицу која притом открива још гравитирајућих дијалектизама истог семантичког поља: „С бачи́ју иду млза́ч, ћи́а, искарува́ч, баа́ч, пара́ч и вурда́р. Баа́ч бије млеко́то, а пара́ч пари сир“ (Златковић, 2017, стр. 612).

МЕТОДОЛОГИЈА РАДА

У раду се грађа најпре посматра лексиколошки и дијалектолошки, кроз значење, облик, варијантност и припадност одређеним семантичким пољима. Међутим, пошто лексика културе исхране не означава само предмете и поступке, већ чува податке о свакодневном животу, производњи, припреми, чувању и друштвеној упо-

треби хране, анализа се допуњује етнолингвистичким приступом. Такав приступ омогућава да се дијалектизми тумаче као језички трагови традиционалне прехрамбене културе пиротског краја.

Одреднице су обрађене тематски, уз настојање да се за сваку, где је то могуће, забележи значење, употреба, евентуална варијанта, културни контекст и евентуални однос према стандардном језику. Посебна пажња посвећена је речима које су данас ретке, пасивизиране или везане за старије генерације говорника. У тај круг улазе не само називи јела, већ и речи које им претходе или их прате: називи биљака, животиња, млечних и житних производа, посуда, алата, кућних простора, поступака и обичајних ситуација. Одређен број дијалектизама односи се на квалитативне описе намирница или готових јела, као и на понашање.

Као извори су коришћене до сада објављене публикације од којих се, осим ауторових радова, ни једна не бави конкретно културом исхране, већ се у њима мање или више детаљно проматрају одређени феномени у оквирима других тема. Такође, одређен проценат дијалектизама представља ауторово познавање дијалекта те прикупљена грађа у периоду од 2013. до 2021. године, на основу које је објављено већ неколико радова из домена локалне културе исхране. Опсервација свакако остаје као један од најзначајнијих инструмената у методологији, па ће се ти резултати децидније навести кроз рад сходно феноменима на које се односе уколико за тим буде било потребе.

Дијалектизми локалне културе исхране ће из практичних разлога бити разврстани у осам група. Циљ је да класификација омогући лакше проналажење дијалектизама по семантичким групама, али и њихову узрочно-последичну повезаност као и постојање и специфичност сходно феноменима које описују. Групе су следеће:

- пољопривредни и сточарски дијалектизми са гравитирајућим радњама
- воденичарски дијалектизми
- млекарски дијалектизми
- посуђе, покућство (поижњина), просторије, кућни послови и радње
- намирнице и прехрамбени производи
- јела, хлеб, пића и обредни контекст исхране

– квалитативне и квантитативне особине намирница и јела; радње и поступци у припреми и конзумацији јела и пића
– естетске и карактерне особине људи, понашање и фразе.

Оваква подела омогућава да се грађа не посматра као низ неповезаних одредница, већ као мрежа значења која показује како је локална заједница разумела храну: као производ рада, као домаћинску обавезу, као знак гостопримства, као део годишњег циклуса и као елемент идентитета.

Пиротски говор се карактерише употребом полугласа „ъ“ и двогласа „дз“ који ће у тексту бити обележен са „ѕ“. Акценат је експираторни, може да се налази на било ком слогу, укључујући и задњи; његови носиоци могу бити вокали, полуглас „ъ“, као и вокално „л“ и „р“.

Речи и фразе ће у речнику бити наведене у облику у каквом се налазе у референтној литератури или у облику у ком су прикупљени од стране аутора. Стил навода је по речничком стандарду а одреднице за род, број, глаголски облик неће бити уношене, док ће се стандардне скраћенице у облику напомене користити код синонима и неких конкретних лексема које то захтевају.

Речник Д. Златковића (2014) је за потребе овог рада коришћен као контролно-компаративна литература, те ће уз дијалектизме засебно стајати ознака о доступности истог у *Речнику* (број стране за извор из првог тома, а „римско два“ и број стране за извор из другог тома). Речи присутне у допунама *Речнику* биће обележене звездицом (*).

ДИСПЕРЗИЈА ДИЈАЛЕКТИЗАМА КРОЗ САВРЕМЕНИ ГОВОР

Савремени процеси глобализације, интензивирани развојем дигиталних медија, међународних ланаца исхране и глобалног маркетинга, доприносе стандардизацији образаца исхране, нарочито међу млађим генерацијама. У таквом социокултурном контексту традиционални облици исхране постепено губе свакодневну функционалност, што се одражава и на лексику која их прати. Будући да је употреба дијалекатске лексике условљена праксом и искуством, нестајање или маргинализација појединих кулинарских поступака, намирница и обичаја доводи до слабљења њихо-

ве језичке репрезентације и, последично, до заборављања одговарајућих дијалектизама.

Толстој (2024) у овом контексту наводи да је „друга ствар и друго питање што се у неким словенским, а још више европским областима, карактеристичне црте сеоске народне културе бришу под притиском и утицајем градске културе. Знатно се теже установљава унутрашња граница у оквирима једног стратума, у оквирима одвојено узете народне културе, тј. у њој се издвајају територијални културни дијалекти различитог ранга“ (стр. 51). Исти аутор наставља да „супротстављање елитне (’књижне’) и народне културе се осећа и открива довољно јасно у многим случајевима, и граница међу њима се, без обзира на стално садејство, експанзију прве и пасивну позицију друге, установљава, када је то потребно, довољно прецизно, чак и у условима постојања прелазне области, односно ’треће културе’“ (стр. 51).

Посебно су млађе генерације изложене глобалним прехрамбеним трендовима путем друштвених мрежа, дигиталних платформи и маркетиншких стратегија које промовишу униформисане моделе исхране. Такви модели често имају висок симболички капитал, јер се повезују са савременошћу, урбаним начином живота и глобалном културом, због чега могу потиснути локалне кулинарске обрасце и лексику која их означава. То потврђује и Радојичић (2014) – говорећи о истраживању свакодневнице и анализи нових прехрамбених навика истиче да „данас, притисак професионалних обавеза на радно ангажованог појединца, хроничан мањак слободног времена, урбанизација, маргинализација сеоске средине, њено ’топљење’ и свођење на старачка домаћинства, притом радно ангажована женска популација – неумитни су чиниоци који видно утичу на трансформацију начина и стила живота у условима континуиране транзиције нашег друштва и транснационалног глобалног капитализма“ (стр. 93).

Будући да је лексика одраз културне стварности, промене у свакодневним праксама исхране непосредно утичу на активни фонд дијалекатског лексикона. Када одређени предмети, поступци или обичаји престану да буду део свакодневног искуства говорника, називи који их означавају постају пасивни или потпуно нестају из употребе.

Процес повлачења дијалекатске лексике не може се посматрати изоловано од ширих друштвених и културних промена које су захватиле пиротски крај током друге половине XX и почетком XXI века. Николић, Г. (2021) указује на убрзано приближавање пиротског говора стандардном српском језику, посебно од 1960-их година, при чему су значајну улогу имали ширење образовања, индустријализација, масовни медији, а нарочито телевизија и касније интернет. Овај процес непосредно се одразио и на лексику свакодневног живота. Посебно су илустративни примери из области исхране: пиротске речи и изрази као што су манџа, ложица, вилица и зевник потиснути су одговарајућим облицима стандардног језика, док је шушпа потиснута речју паприка, а назив пипер, који се употребљавао и за кухињски зачин, изразом алева паприка (Николић, Г., 2021, стр. 137). Ови примери показују да промене у дијалекатској лексици нису само последица језичке стандардизације, већ да се могу довести у везу и са променама у самом начину живота, културним обрасцима и свакодневним праксама. У том смислу, повлачење појединих дијалектизама из области културе исхране може бити посматрано као једна од последица постепеног преобликовања традиционалне културе исхране под утицајем савремених културних образаца.

Језик чува културно искуство, али га може чувати само док заједница то искуство активно живи. Када се промени култура исхране, мења се и њен лексички израз.

Иако се глобализација најчешће доводи у везу са културном хомогенизацијом и потискивањем локалних гастрономских традиција, њено дејство није једнозначно. Паралелно са ширењем стандардизованих образаца исхране, убрзаним начином живота и доминацијом индустријски произведене хране, у савременом друштву развијају се и супротни процеси који афирмишу аутентичност, локално порекло, занатску производњу и споријe начине припреме хране. У том контексту традиционална кулинарска знања, која су некада представљала свакодневну животну нужност, данас стичу нову културну, симболичку и економску вредност. Припрема хлеба од природног квасца, домаћег маслаца, ферментисаних млечних производа, џемова или ручно развијених кора за питу више није искључиво израз потребе, већ често представља свесно опре-

дељење за квалитет, аутентичност и очување гастрономског наслеђа. На тај начин глобализација, иако доприноси слабљењу појединих традиционалних образаца исхране, истовремено ствара и нове друштвене околности у којима поједини сегменти те традиције бивају ревитализовани и добијају ново значење.

Таква ревитализација није значајна само са гастрономског, већ и са етнолингвистичког аспекта. Будући да опстанак лексике зависи од опстанка културних пракси које она означава, поновно интересовање за традиционалне начине производње и припреме хране може допринети очувању назива за поједине поступке, алате, намирнице и производе. Иако се ове лексеме често више не користе у изворном друштвеном и економском контексту, њихова функционалност може бити продужена кроз нове облике културне и гастрономске праксе, чиме оне прелазе из сфере свакодневног искуства у сферу културног наслеђа, гастрономског идентитета и специјализоване употребе.

У данашњим околностима, традиционална култура исхране се не обнавља у свом изворном облику, већ доживљава својеврсну реинтерпретацију. Некада су припрема потквасa за домаћи хлеб, кисело млеко или „сукање“ (развијање) кора за питу били део свакодневице и производ економске нужности. Данас исте радње могу бити резултат слободног избора, хобија, гастрономског туризма или тржишне валоризације. Другим речима, пракса остаје слична, али се њен друштвени смисао мења. Управо та промена функције омогућава да се одређени елементи традиционалне културе, заједно са делом њихове лексике, одрже и у савременим условима. Таква трансформација показује да глобализацију не треба посматрати искључиво као процес нестајања локалних посебности, већ и као процес који, парадоксално, може подстаћи њихову нову афирмацију кроз потрагу за аутентичношћу, локалним идентитетом и гастрономским наслеђем. Управо у тој дијалектици између хомогенизације и ревитализације може се тражити објашњење опстанка дела традиционалне лексике културе исхране и у савременом друштву.

Може се претпоставити да ће се са развојем нових облика припреме, дистрибуције и конзумације хране појављивати и нова лексичка решења у локалном говору. Међутим, за разлику од ранијих периода, савремена средства комуникације, образовни систем и

глобални медији подстичу стандардизацију терминологије, па остаје отворено питање у којој мери ће дијалекат развијати аутентичне нове називе, а у којој ће усвајати већ устаљене стандардне или међународне термине.

ЗАКЉУЧАК

Корпус дијалекатске лексике културе исхране у пиротском крају показује да овај лексички фонд представља значајан и сложен сегмент локалног језичког и културног наслеђа. Прикупљена грађа показује да се лексика културе исхране не може ограничити на називе јела, намирница и пића, већ обухвата читав низ лексичких јединица повезаних са производњом, прерадом, чувањем и припремањем хране, као и са предметима, просторима, радњама, обичајима и друштвеним ситуацијама које прате процес исхране. На тај начин потврђује се да је култура исхране у језику представљена као целовит систем у којем су производња и припрема хране непосредно повезане са домаћинством, радом, сезонским циклусом, обредима и друштвеним односима.

Посматрана кроз предложену семантичку класификацију, грађа открива унутрашњу повезаност различитих домена традиционалног живота. Етнолингвистички значај ове грађе нарочито се огледа у чињеници да поједине лексеме чувају податке о културним праксама које су данас делимично или потпуно нестале. То је нарочито уочљиво у воденичарској и млекарској терминологији, где се уз називе предмета и производа јављају и називи специфичних радњи, занимања и поступака. Сличан процес може се уочити и у области обредне исхране, где су поједини називи и праксе везани за традиционални календар и облике друштвеног живота који су у савременим условима знатно измењени.

Истовремено, грађа показује да губљење дијалекатске лексике није могуће тумачити искључиво као последицу језичке стандардизације. Када престају да постоје предмети, поступци и културне праксе које су речи именовале, њихова употребна вредност слаби, а лексеме прелазе у пасивни фонд или потпуно ишчезавају. У том смислу, нестајање дијалектизама из области исхране представља истовремено и последицу преобликовања традиционалне културе исхране.

На основу свега изложеног, може се закључити да дијалекатска лексика културе исхране представља значајан извор и водич не само за дијалектологију и лексикологију већ и за етнолингвистику, етнологију и проучавање локалног културног наслеђа. Њена вредност произлази управо из чињенице да у појединачним лексемама обједињује језичке, материјалне, друштвене и културноисторијске податке. Због тога документовање и систематизација ове грађе имају посебан значај у тренутку када се традиционални лексички фонд пиротског говора убрзано мења.

Овај рад стога не треба посматрати као коначан попис дијалекатске лексике културе исхране пиротског краја, већ као једну од основа за њено даље систематско проучавање. Посебан потенцијал представљају старије збирке речи, допуне *Речнику пиротскоī говора* и друга до сада мање коришћена дијалектолошка и етнографска грађа, али и све оно што се управо дешава: појаве и феномени присутни у свакодневници, на фестивалима, пијацама, у занатству, чијим би се укључивањем могао добити још потпунији увид у историјски развој овог лексичког фонда и његов даљи ток. У том смислу, даља истраживања могла би да допринесу не само потпунијем опису пиротског говора већ и реконструкцији оних сегмената традиционалне културе исхране који су у савременом животу све мање непосредно присутни.

РЕЧНИК

Пољопривредни и сточарски дијалектизми са гравитирајућим радњама

абъ́д – абда, биљка слична зови са усправним цвастима од које се према казивањима пекла ракија (33)
ајдýчћи лук – дивљи лук (34)
аршла́ма – виноградарски црни лук (41)
аста́лче – врста грожђа
бакре́ – младо јагње или јаре које може да се испече у великој тепсији (45)
барда́к – врста шљиве крушкастог и црвенкастог плода (*)
бачи́ја – станиште овчара и стоке; место пријема и прераде млека и једно или више музних стада оваца на испасишту (49)
бел(в)и́ца (сли́ва, цре́шња) – шљива бледожутог, крупног и лоптастог плода која даје добру ракију; врста трешње бледожутог плода (51)
белоко́рка – тиква беличасте коре, лудаја; рецељача (52)
бе́рне – набрати (54)
бесле́ме – дебело јагње (54)
благýнац – с. благунъ́ц; врста врло слатке крушке (57)
бо́нцула – с. бýнцула (62, 71) кош у облику двеју купа спојених основама са отвором на средини или према једном од два врха који служи за чување сушеног меса или сушеног воћа
бреће́ина – врста шљиве обилног рода (*)
бъз – зова (73)
бърда́к – врста шљиве крушкастог облика погодна за сушење и пекмез (65)
виња́га – велика винова лоза пред кућом (84)
висле́ – откинута рачваста гранчица са плодовима воћа (84)
воденъ́ц – јесења крушка крупног, нежног и глатког плода погодна за туршију (88)
во́чка – мн. во́чће; суве шљиве (90)
вра́нилук – врањи лук (91)
въ́ровинће – ситне паприке које последње стижу пре јесењих мразева
глоцúнка – глогиња (109)

говéџа белóвина – врста грожђа беле боје са светлорозе нијансом (115)
градýња – чичока (127)
гъгрúце – жижци, паразити у пасуљу и житу (101, 142)
далáп – орман на зиду за држање судова (145)
дрéнка – дрењина (172)
дулéк – диња, тиква (177)
ђúжа – чокот винове лозе (183)
завършé – почети вршидбу жита (225)
замéље – почети млети (255)
замълзé – почети мужу (259)
Зарезóја – свети Трифун, празник током којег се прави *зијáвет* (в.) (275)
зарýшка – недовољно завијена и растресита главица купуса (277) (284)
зелéн лук – празилук (308)
зеленчúца – зелено поврће, зелениш (лиснато поврће и ливадско зеље) (308)
зéљња – главица купуса (309)
sepselúја – стара сорта кајсије ситног плода (208)
испéстује – узгаја (поврће) (337)
јáблен – стара сорта јабуке крупних плодова (346)
јáралика – шљива џанарика (350)
јеглúја – врста пасуља приткаша (352)
јесењáк лук – лук који се сади у јесен (360)
јечмáрка крýша – (с. јечмéнка, јечменъ́ц) (361) рана крушка која сазрева кад и јечам
какалáшка – окруњени клип кукуруза који се користи за ложење ватре (366)
калóвер – калопер (Tanacetum balsamita) ароматична биљка слична жалфији која се ставља у пасуљ и јагњеће печење
крýша сланопáџа – касна сорта крушке која сазрева кад крену јесењи мразеви
лéча – сочиво (412)
лешúца – леја (кромпира, паприке) (412)
лимъ́ц – врста јечма
лúпов лис – врста старог белог грожђа (415)

магдано́с – с. магдено́с; першун (432)
мећиша́р – 1. мека кртола, 2. врста репе за људску исхрану
млечъ́ц – кукурузни клип током млечног зрења (458)
наштѝпе – накидати зељасте делове биљке (546)
обу́ва – омлати (орах) (II-16)
о́дбир – одвојени лепи гроздови за чување и јело током бербе винограда (II-28)
оте́лка – врста грожђа набијених гроздова која мирисом подсећа на тамјанику (II-77)
паламáрка – с. паламида́рка; дрвена навлака за шаку у облику опанка која се натакне на последња три прста и олакшава захватање снопова приликом жетве (II-98)
папса́љ – с. паспа́љ (II-105) прашина од брашна по зидовима и предметима у воденици
петло́ва му́да – стара сорта винове лозе са црним или белим дугим бобицама (II-115)
пече́нка – бундева са белом, глатком и тврдом кором погодна за печење и припрему зимнице (II-117)
пе́чено гро́зје – грожђе са сунчане стране врло слатког укуса (II-117)
пловди́нка (сли́ва) – врста шљиве светлоцрвених плодова (II-129)
покри́ва – коприва (II-168)
попу́шка – један од синонима за паприку; необрана или тек обрана паприка (II-190)
почи́ње – ломљена зрна и семење корова као отпад при чишћењу семена пшенице (II-216)
пре́бир – 1. с. о́дбир (II-28), 2. накнадна берба преосталог грожђа (II-224)
приса́д – 1. плод калемљене крушке, 2.калемљена крушка (II-288)
пу́цкава моруза – с. пуцкана моруза; кукуруз кокичар (II-327)
пъ́пеж – врста дебеле, слатке диње (II-330)
радъ́ква – бела ротква (II-334)
рапса́љ – с. репса́љ (II-356), ропса́љ, рпса́љ (II-361); пшеница рапсалија дугог четвороредног класа са крупним зрном (II-344)
резене́ – мирођија, анис (II-356)
репе́љ – с. репо́љча; бела цвекла (II-356)
реу́љча – мали грозд (II-357)

рецељáча – с. рецéљћа, рецúљка: бела бундева (II-357)
рженúца – раж (II-358)
рукóлћа – с. рукóљћа; сноп стрнине коју захвата једна шака (II-362)
рýпавица – назив за црну слатку трешњу (II-362)
сáдовача – с. сáдовка; врста калемљене крушке ситних плодова грубог меса до сазревања (II-366)
санчуглéд – с. слнчуглéд (II-370), сънчуглéд, сънчуглéд (II-468); сунцокрет
сарáца – с. жлтáрка, сараци́ца, сераци́ца, ситни́ца (II-397); шљива лоптастих плодова жуте меке коре са доста меса погодна за слатко, пекмез, сушење, ракију (II-371)
свúнда – ароматична биљка која се гаји у башти ради мириса и као зачин (II-378)
свráчи лук – врани лук (II-382)
селúм – селен, зачинска биљка слична коријандеру јаког мириса на целер (II-387)
ситнéж – ситни плодови (II-397)
скрипъ́ц – јестива гљива у виду свињског уха која расте на стаблу буке (II-406)
сланопáца – с. слнопáча, слнопáца (II-414) врста дивље крушке ситних плодова која сазрева и опада тек када почну јесењи мразеви (II-411)
слúва – шљива, (дем.) слúвка (II-413)
сливáрка – 1. врста ситних јестивих гљива, 2. берачица шљива (II-413)
стамбóлка – 1. модра крупна и округла шљива, 2. розе крупна трешња (II-443)
стрвóљина – мрвице хране или бобице ситног воћа по земљи (II-452)
струк – стабљика зељасте биљке (II-454)
тамњанъ́ц присáд – врста крушке мускатног мириса (II-472)
травкá сúриште – трава слична млечу којом се подсирава млеко (II-482)
тргóњ – племенита сорта шљиве, пожегача (II-483)
ћишúр – цвекла или шећерна репа (II-501)
цóцорка – врста ситне јако љуте паприке (II-556)
црвењýша – врста јестиве печурке (II-557)

црес – врста јестиве планинске траве која се туца и од које се прави салата са куваним кромпиром (II-559)
цре́шња – трешња (II-559)
црна́ пловди́на – врста грожђа типичног за пиротски крај (II-560)
чанади́нка – с. чалади́нка, челади́нка, челеди́нка, чељади́нка; јестиве ситне печурке (II-564, 567)
чубри́ка – етерична и зачинска биљка, ртањски чај (II-573)
ц́о́ц́он – с. ц́о́ц́ен, ц́о́ц́ан; мента, нана (II-583)
шипени́ца – 1. плод шипка, 2. пекмез од шипка (II-590)
шужбу́рка – 1. празна махуна, 2. празан омотач жита (II-597)
шу́шпа – осушена црвена паприка (II-599)
ъ́рженица – с. ржени́ца (II-358); раж (II-601)

Воденичарски дијалектизми

бад – шиљак, центар воденичног точка са доње стране (Николић, Б., 2011, стр. 97)
бу́ка – део воденице од издубљеног стабла низ који се слива вода на воденично коло (70)
воденични ка́мик – с. воденичњак, стр. (88)
воденично коло́ – воденични погонски точак (Николић, Б., 2011, стр. 97)
вретено – вратило које повезује воденични точак и камен (Николић, Б., 2011, стр. 97)
вуни́ја – левак; левкаст део коша воденице из ког падају зрна (98)
гле́то – прибор воденичара за регулацију пута зрна при мељави (109)
гребачка – лопатица за захватање брашна (*)
гушчи́ца – део преко ког зрно из коша спада у отвор горњег воденичног камена (*)
залита́чка – даска о коју се одбија вода пре наиласка на буку (Јовановић, 2012, стр. 80)
за́сун – плочасти затварач којим се отвара и затвара кош на воденици (283)
затвр́ц́ување на воденицу – ужљебљивање воденице како би зрна падала како треба
кобилка за воденично гњездо – део воденичног механизма којим се подиже и спушта воденични камен (378)

котлъ́ц – воденично гнездо (388)

кош – део воденице у који се сипа зрно за мељаву (389)

кречета́ло – дрвена полуга која скакуће при окретању воденичног камена и тако омогућава равномеран прилив зрна при мељави (392)

кутли́ца – део воденице у који пада зрно из коша а са ког пада у отвор воденичног камена (401)

млива́р – 1. муштерија у воденици; 2. воденичар (458)

му́чник – дрвени сандук у који пада брашно са каменова (Јовановић, 2012, стр. 80)

околи́ш – брашно које се помете по мељави у мучник (Николић, Б., 2011, стр. 96)

папри́ца – с. пъпри́ца; део воденичног механизма који са вретенцетом и *сењом* регулише притицање зрна (II-101)

пеја́р – 1. с. копа́ња (385), 2. дрвена лопатица у воденици за преручивање брашна (II-108)

пе́рја – пераја на воденичном точку (II-113)

прекóвка – део коша у воденици ојачан металним лимом и ексерима (II-240)

пресномле́вина – брашно од свежег и недовољно осушеног овогодишњег рода житарица (II-260)

проте́кла воденúца – квар на воденици приликом којег несамлевена зрна падају у воду (II-312)

редóвници – држаоци воденице (Николић, Б., 2011, стр. 96)

сава́к – даска којом се преусмерава вода да не иде на воденичну *бу́ку* (в.) када се обавља одржавање воденице (II-364)

сењ – део воденичног механизма којим се регулише притицање зрна (II-388)

сме́на – замена несамлевеног зрневља за брашно (II-417)

сурме́ – клизећи затварач на кошу воденице којим се прекида доток жита (II-464)

тлц – мотка за заустављање воденичног точка (II-479)

ћере́п – 1. преграда за заустављање воде пред воденичном буком, 2. део воденице који доводи воду на воденично коло (II-497)

ци́вун – цев мањег пречника којим се убрзава вода ка воденичном точку (Николић, Б., 2011, стр. 97)

чекрета́ло – део воденице који одскаче у додиру са воденичним каменом и поспешује притицање зрна (II-567)

Млекарски дијалектизми

баач – млекар на бачији задужен да буђка и прерађује млеко (*)
басћи́ја – 1. полупроизвод од млека при производњи качкаваља (48) 2. (дугачко) дрво за притискивање сира при цеђењу (*)
басћијáр – радник на сабирном месту за млеко (48)
би́јено си́рење – бели зрели сир добивен специфичном обрадом груша јаким ударцима (о овом сиру је детаљно писао В.М. Николић; нема у *Речнику*)
бури́ло – мало и пљоснато буре за кисело млеко (раскломчемо бурило) (71)
бу́чка – висок и узан дрвени суд за одвајање маслаца из млека буђкањем (72)
бу́чкало – дуг дрвени штап са попречно постављеним рупичастим котуром на доњем крају који служи за буђкање млека (72)
ва́ди ма́сло – буђкати млеко за маслац (75)
ва́не се млеко́ – почетак дејства сиришта или потквасца у млеку (згрушавања) (77)
ву́рда – ситан сир добијен искувавањем сурутке (98)
вурда́р – онај који прави урду (98)
вурдени́к – качица за урду (98)
гру́чка – грудва (сира, соли) 138)
де́нка – (мн. де́ње) погаче качкаваља једне преко других спремне за транспорт (151)
ђобе́к – дирек о који се каче врата; клин о који се качи реза при закључавању; вишак сирне масе из калупа за качкаваљ (184)
ђубе́к – с. ђобе́к (185)
избу́чка млеко́ – избуђкати млеко да би се добио маслац (320)
кана́ра – принос сира по запремини млека (*)
кашка́ваљ – качкаваљ (371)
кашкаваљци́ница – млекара у којој се прави качкаваљ (371)
ква́сено млеко́ – поткисељено млеко (372)
кула́стра – прво млеко, колострум (399)
маја́ – куповни стартер за подсиривање сира (434)

мутва́к – просторија од прућа на бачији у којој се прави качкаваљ (нема у *Речнику*)
му́теница – млаћеница; сурутка која остаје приликом бућкања масла (468)
нето́пено ма́сло – маслац који није претопљен (кларификован) (559)
пара́ч – млекарски радник који пари ситно исечену и сазрелу сирну масу приликом прављења качкаваља (II-103)
покло́мче – промућкати течност уз карактеристичан звук (II-167)
по́ткваc – стартер за кисељење млека (нема у *Речнику*)
пре́млаз – одређивање млечности стада пред њихово удруживање у бачије (II-246)
препу́шњак – млеко са краја периода лучења (II-255)
про́вара – 1. покварено и згрушано млеко, 2. ситан сир добијен искувавањем сурутке (II-297)
проце́дено ћи́сало млеко́ – свежи ситан сир од киселог млека процеђеног кроз крпу (II-314)
разбу́мба – растурити мотком (комину, сирни груш) (II-335)
сакма́ – сто за резање сира (II-367)
саръ́ц – с. сарък; мотка, колац којим се може преносити сир (II-371)
сатма́ – грубо платно за цеђење баскијског сира које се користи у производњи качкаваља (II-373)
се́раво млеко́ – прво млеко после рађања младунчета, колострум (II-388)
сира́ч – с. сирења́р; ж. сирења́рка; особа која производи и продаје сир (II-394)
сирова́тка – 1. сурутка после одвајања сирног груша; 2. сурутка после искувавања *вурде* (II-395)
тезђа́в – с. тезђа́ва (II-475), тезђа́л (*), тезђи́в (нема у *Речнику*); сирарски сто за цеђење сира (II-474)
ћеси́м – надокнада у одређеној количини млека за чување туђих млечних оваца у заједничком стаду (II-498)
ћиса́лник – с. ћисе́лник, кисело млеко које се из великог суда повремено одлива и подмлађује свежим млеком (II-500)
ћи́сало млеко́ – с. ћи́село млеко́, кисело млеко (II-500)
у́квасa – стартер за кисељење млека (II-517)
цвик – 1. кувана сурутка после издвајања урде; 2. прокисла сурутка (II-550)

це́дено млеко́ – кисело млеко накнадно оцеђено у платненој крпи (гушће конзистенције) (II-552)
чврко́љ – последњи млаз из вимена при мужи (II-566)
цера́н – полуга по принципу ђерма која олакшава буђкање масла (нема у *Речнику*)
ци́ц – котао од пет ока (Јовановић, 2012, стр. 255)
циба́н – дрвена посуда која се користи за кисељење веће количине млека (*)

Посуђе, покућство (поижњина), просторије, кућни послови и радње

а́тка – керамичка посуда у којој се носи ручак (41)
ба́дња – с. бъдъ́нь, велики дрвени суд за мешење хлеба (44, 45, 73)
барде́ – мали овални глинени лонац за кување кафе, грејање ракије и за хватање воде (47)
боти́ло – врста лончарске алатке (у *Речнику* без детаљног објашњења, стр. 63)
букли́ја – дрвена посуда за воду (70)
булка́рник – ситаста лимена направа за печење кукурузних кокица (70)
бурма́ – славина на бурету (71)
бъ́клица – пљоснати дрвени суд за вино (73)
вери́ће – ланац о који се качи котао над огњиштем (80)
вери́жњак – мотка у *коми́ну* (в.) са које висе *вери́ће* на које се качи *котъ́л* (в.)
ви́лица – виљушка (83)
вилца́н – с. влица́н (87) шољица за кафу (83)
вра́њ – широки правоугани поклопац на бурету или бачви (91)
вр́лина – водоравна мотка изнад комина (в.) на којој је наденуто месо за димљење; мотка за млаћење и бербу воћа (94)
вр́шник – поклопац за црепуљу од печене глине; сач (98)
ву́рња – зидана пећ за хлеб (99)
га́мбер – шири део котла према дну (104)
гла́вња – већи комад дрвета у огњишту за одржавање жара (нема у *Речнику*)
глец – стакласта глазура, емајл глинених судова (109)
глецо́сан – глазиран керамички суд (109)

голема́ ложи́ца – дугачка варјача (118)
гота́љћа – варјача
гре́пка – мала посуда за захватање расутих намирница (132)
гр́не – земљани лонац за кување јела на огњишту (134)
дуба́ра – касапски пањ (176)
дьска́ за ле́б – дуга и права даска са летвама на рубовима, намењена стасавању теста после мешења (*)
заро́ви – затрпати земљом или песком поврће за зиму (276)
застру́г – округла посуда са жлебним поклопцем за ношење сира ако је већа, мања је за со, туцану паприку (283)
зевни́к – (с.севни́к, сьвни́к, 207, 211) подрум (307)
зевничи́ште – место у винограду где се укопава подрум (307)
зејтина́ра // зејтина́рка // зејтини́ца – посуда за зејтин (флаша за зејтин) // метална посуда за зејтин са дугим грлићем (307)
зељáрско сећирче́ – кратка секирица за сечење главица купуса (309)
јаста́гач – с. јастега́ч, низак сто примитивне израде за обедовање, софра (351)
јебри́к – земљани суд за прање руку и умивање (352)
јексѝк – празнина између врха суда и нивоа течности у њему (358)
јенцъ́к – овчарска торбица за ношење хране
кавто́р – гвоздена пећ на дрва за кување и печење (364)
казани́ца – просторија за чување казана и печење ракије (365)
ками́лка – с. кобѝлка, обрамица (368)
ка́рлица – омање дрвено корито за мешење, подсиривање или издвајање кајмака (370)
каче́ – качица (371)
качеми́лка – с. качеми́лька, качеми́љћа; дршка, палица за мешање качамака (371)
кла́денче – повремени извор воде (372)
кобѝлка – обрамица; грудна кост са белим месом живине (377)
коми́н – оџак у облику зарубљене купе изнад огњишта а на крову иже кроз који излази дим а у ком се налазе *врлине* за димљење меса (383)
комина́рка – пречага изнад огњишта о коју су окачене вериге (383)

копа́ња – с. пеја́р (II-108); велика дрвена посуда у облику полулопте у којој се меси и одмара тесто (385)
коси́р – с. косе́рче, српле́ (II-440); кратак заобљен нож за брање грожђа (387)
котле́ – котлић (388)
котлова́рка – греда изнад огњишта о коју се каче *вери́ће* (в.) и на њих котао; велика грана дрвета прилагођена отвореном огњишту (388)
котъ́л – котао, метални суд за кување на огњишту (388)
крату́на – врста тикве са тврдом кором и дугом дршком, издубљена у најширем делу и са карактеристичним прорезом за захватање воде (391)
кр́кавица – тестија са једним отвором која клокоће док се из ње пије вода (394)
крнде́љ – окрњена посуда (394)
круг – кружно обликована даска на којој се месе хлеб или погача или на којој се износи храна (397)
ку́бе – мала ниска ваљкаста лимена пећ (398)
ку́сало – део кашике којим се захвата храна (400)
кутла́јћа – посуда од печене земље са лучним рукохватом преко отвора намењена ношењу хране (401)
леба́ра – продавница хлеба (407)
леба́рник – посуда за чување хлеба (у *Речнику* навод да се користи само у псовци) (407)
леденѝца – рупа у којој се чувао лед (408)
ложѝца – дем. ложѝчка; кашика (419)
ложѝчњак – висећи сталак или кутија за кашике (419)
луб – заобљени обод металног суда (сита, канте, решета) (421)
лу́пи – љушти (423)
љѝгавче – портикла (427)
манџалъ́к – дрвена полуга за дизање великих терета (нпр. воденичног камена (440)
маслени́к – с. (ж.) маслени́ца; качица од дрвета за чување масла (442)
маша́ – машице за жар, огњиште (446)
ме́здри – сећи месо, одвајати га од костију и сланине, конфенкционирати месо за даљу обраду (447)

ме́нџеле – с. ченђе́л (568); клин, кука о ком виси заклана животиња (449)
меса́љ – дуго и танко платно на ком се ређају хлебови пре и којим се покривају после печења (451)
месењак (котъ́л) – котао запремине око 15 л којим се одмерава вода за мешење хлеба (451)
месе́ње – мешење (теста) (451)
мета́чка – с. пача́вра (II-107); крпа везана за крај мотке којом се пребрише под *ву́рње* пре убацивања хлеба (452)
мешáљча – било који предмет којим се меша (454)
напа́лена ву́рња – ву́рња (в.) припремљена за печење хлеба (515)
нъ́чви – нађве, сандук на ногарама у ком се чува брашно и меси хлеб (565)
огњи́ло – кресиво (II-23)
огру́ли – ољушти (II-25)
ожé́г – лопатица за жар и пепео (43)
о́ка – стара мера за тежину, 1.283 кг (II-45)
оклађи́ја – с. оклеђи́ја; оклагија (II-46)
опре́шка – с. опрега́ч, опрега́ча, опрега́чка, прести́лка, прести́љча: кецеља (II-65)
остру́шка – гвоздена алатка са куком којом се подиже *вр́шњак* и подстиче ватра у огњишту на једној и стругачем којом се стружу зидови нађви на другој страни (II-75)
оцъта́рка – винска мушица (II-89)
пала́нsa – кантар са тасом (II-98)
панагóн – с. патагóн (II-106) овално шиљато буре за воду, вино и ракију до 60 л које се носи преко коњског седла (II-100)
пани́ца – здела, дубљи полулоптасти суд за ручавање више особа (II-100)
папрета́љ – палица са куком или без ње за подстицање ватре (в. остру́шка) (II-101)
парали́ја – с. со́фра, трпе́за, ниски сто са 3 ноге (II-102)
пача́вра – с. мета́чка (452) крпа завезана на крај мотке којом се брише под *ву́рње* пре убацивања хлебова (II-107)
перва́з – појачана ивица суда (котла, казана, бурета) (II-112)
пинокóт – даска за хлеб са лежиштем за сваки хлеб понаособ, на којој се хлебови носе на печење (II-120)

пишéрме – надокнада пекару за пекарску услугу (II-123)
подли́зује – када се течност слива ван суда (II-152)
пои́жњина – покућство (II-163)
поклапáло – поклопац за грне (II-167)
попретáљ – зашиљено дрво погодно за мешање жара у огњишту (II-187)
поспóрак – дрвени прибор за израду колача крсника и за обредни колач у чијем се правоугаоном оквиру налазе два штапића као његове дијагонале (198)
почáвра – с. пачáвра, метáчка: крпа којом се брише под *вурње* (II-216)
прести́лка – (в.) опрéшка: кецеља
претáка – пресипа (II-262)
пржáљња – дуга дрвена кашика која се користи при топљењу масти (II-270)
прудéшњаци – обли речни каменчићи којим се притиска садржај посуде при конзервирању (нема у *Речнику*)
пу́вало – направа у облику чанчета са мехом у коју се ставе сува балега и жар и којом се диме пчеле (нема у *Речнику*)
растакáљња – с. расу́к, расукáљња (II-353); танка оклагија за сукање обги (II-350)
рвáцка – лончарска алатка за шарање (II-355)
рукáтка – земљана посуда за ношење ручка са лучном дршком преко отвора (II-362)
ръжъ́њ – ражањ (II-363)
сатъ́р – сатара (II-373)
сацáк – гвоздени троножац на огњишту на ком се ставља посуда за кување (II-373)
сáце – чађ (II-373)
си́пе, сипу́је – сипа; (имп.) си́пи, сипу́ј
си́ска – мали отвор на *сто́вни* (в.) на који се приљубе уста да би се из њe пило (II-396)
скенцé – направа за цеђење саламуреног меса у припреми пастрме (Тројановић, 1896, стр. 45)
скроби́лка – с. скроби́љња; жидак раствор говеђе балеге са додатком иловаче којим се премазује тек обликована црепуља (II-406)

со́вра – 1. низак сто за обедовање кружног или полукружног облика, 2. постављена трпеза (II-427)
соля́рник – сланик (II-428)
соленѝца – посуда за држање соли (II-428)
сркме́ – рибарска мрежа (има оловне куглице по ободу) (II-440)
сто́вна – тестија (II-448)
стовне́ кр̀кавче – тестија за воду без отвора за испијање; (в.) *си́ска*
струга́чка – метална или дрвена плочица намењена стругању, шпахтла (II-454)
сука́љћа – с. расу́к; оклагија (II-462)
тас – лимени лончић са дршком за пијење воде који стоји уз камену чесму (II-473)
текме́ – четвртасто дрвено корито за мешење хлеба (*)
те́нџера – земљана посуда за кишељење млека, 2. лонац, шерпа (II-476)
товарѝја – пљосната дрвена посуда за ношење воде у руци или на коњу (II-480)
трпе́за – велика округла софра (II-488)
тувéк – отвор за дим на вурњи (II-490)
тулу́м – дугуљасто буре за купус, туршију или вино (II-491)
тъ́лцањ – тучак за аван (II-479)
тъ́лчник – с. тъ́лчњак; гвоздена или дрвена полуга за туцање паприке, соли, белог лука, житарица (II-480)
ћиће́ч – штап од леске на који се надевају божићни обредни хлебићи коврждањи (II-501)
ћула́вка – купасто савијен папир; фишек (II-502)
ћула́н – радни део пекаре иза пекарске пећи, где се налази отвор за ложиште (II-502)
ћумбе́ – мала ваљкаста лимена пећ (II-503)
узима́ло – нож од полукружне шине, закривљен, оштар целом дужином, служи за дубљење и стругање дрвета при изради кашика и сл. (II-515)
уси́пе (се) – полити се нехотице током пића или кусања
цеди́лка – цедњак од платна или метала (II-552)
цедни́к – метална цедиљка (II-552)
цимéнта – лимена посуда за захватање воде за пиће (II-555)

цре́пња – црепуља (II-559)
црепња́рка – крпа којом се отвара црепуља (II-559)
чабри́ца – мала издубљена дрвена посуда (II-564)
чабъ́р – издубљен полулоптасти вишенаменски суд (II-564)
чавча́г – шупаљ ваљкасти дрвени предмет за захватање брашна (II-564)
чавча́љ – дрвена пастирска чаша коју најчешће пастир сам прави, „изде́љћа“ (нема у *Речнику*)
че́мбер – кружна ивица у виду венца на тестији, црепуљи, земљаном суду уопште (II-567)
ченђе́л – кука са два шиљка за вешање меса или тек заклане животиње (II-568)
чешма́ – чесма (II-569)
чиђи́ја – чакија, перорез, џепни ножић (II-571)
чова́ња – посуда којом се захвата брашно из нађви (нема у *Речнику*)
чур – дим (II-575)
чури́ло – штап са пљоснатом ваљкастом дашчицом при дну која је решеткасто избушена и којим се буђка масло (II-575)
чури́љак – с. чу́ркало; штапић са укрштеним кратким летвицама на једном крају који се држи између дланова и ротира чиме се одређен садржај посуде испасира (II-576)
џакле́ – џакчић (II-578)
џемба́р – ојачана кружна ивица у виду венца на тестији, црепуљи (*)
џера́н – направа која олакшава буђкање масла по принципу полуге тј. ђерма (нема у *Речнику*)
џе́џ – руб, ивица суда (II-581)
џиба́н – оплет који штити стаклени балон од оштећења (II-582)
џимба́р – горњи сужени део котла или суда иначе, ивица до које се пуни суд (II-583)
џуми́ја – велики земљани лонац (II-584)
џуџу́мка – врч за чување намирница (II-584)
шепенде́р – земљани бокал за вино (II-588)
шини́к – 1. мера за запремину зрнасте хране (око 12 кг зрневља), 2. дрвена посуда у облику пљоснатог ваљка (II-590)

шиш – прут без коре на који се надевају комади меса и пеку на ватри (II-590)
шише́ – стаклена боца (II-590)
шо́борка – 1. отвор на чесми или уређеном извору, 2. уски жлеб са ког усмерено истиче вода из суда (II-593)
шо́пка – цев са које истиче вода на чесми (II-593)

Намирнице и прехрамбени производи

а́лев пипе́р – алева паприка (36)
бе́лка – беланац (52)
би́јено си́рење – бели сир током чије производње се груш карактеристично удара (нема у *Речнику*)
васу́љ – пасуљ (78)
васуљи́ца – крупан пасуљ (78)
вър́овинће – ситне паприке на крају сезоне брања (нема у *Речнику*)
вр́заница – свежањ, мали сноп (94)
вурња́к – хлеб од киселог теста око 2,5 кг тежине (99)
грожди́ње – остатци гроздова после муљања (134)
гули́чка – недозрели плод воћа (140)
гуштери́ца – тракасти одрезак свињског меса који се суши над огњиштем на *вър́лини* (142)
жлъ́тка – жуманце (201)
зајти́н – зејтин (241)
зе́ље – купус (309)
зерзева́т – посан или месни надев (за надевање пита или пуњење поврћа или лишћа (паприке, купуса, листа винове лозе) (нема у *Речнику*)
sepseва́т – прво зрело воће (208)
ја́балће – јабуке (нема у *Речнику*)
ја́тка – језгро коштунице, језгро коштице (351)
јесењача́ – шљива пожегача са блиским сортама (361)
јовка́ – јуфка, тестенина од пшеничног брашна, јаја и цеђи која се суши на сунцу и једе са различитим прилозима (сиром, пилетином, пекмезом, парадајзом) (361)
ка́јса – врста најквалитетније пастрме припремане за извоз (нема у *Речнику*)

кланѝк – грло заклане животиње (372)
корѝчка – корица хлеба (386)
ко́рће – с. ко́рка (386) кора лубенице, диње, тикве; 2. зелени омотач плода ораха (386)
кочáн – кратко стабло зрелог купуса на ком је главица (388)
кр́кавац – врста речне рибе заступљене у Нишави (394)
леблé – с. лепчé (411) хлепчић од киселог теста (407)
лезéтра – врста зељасте биљке врло пријатног мириса која се користи као зачин (409)
лис – лист винове лозе за увијање сармица (415)
лýпенка – 1. ољуштена кора са воћа или поврћа, 2. дебели одресци у виду коре (423)
љутѝк – с. љутѝца; зимница од парадајза и љутих папричица са додатком сирћета, зејтина и соли; пинћур (430)
мазáра – с. мазáрка; масна раса свиња (433)
мазъ́к – с. машчѝца (446); (хип.) свињска маст (434)
максýл – додаци основном материјалу (храни током припреме јела, глини током прављења судова (435)
мáсло – маслац (и свеж и претопљен)
мéшан леб – хлеб са додатком пасуља, кромпира или тикве
ненајéће – нана (мента) (555)
нѝза – на конац наденуте паприке, дуван, биље за чај, лук, суво воће (560)
óбга – 1. развучена кора за питу (II-7)
óбџица – 1. мала кора за питу, 2. скрама (на млеку) (II-17)
овсенѝк – хлеб од овсеног брашна (II-20)
оцъ́т – сирће (II-89)
пастр́ма – усољено и осушено овчије или козје месо (II-105)
пестр́ва – 1. пастрмка, 2. сушено месо, пастрма (II-115)
пештáнћи квасъ́ц – пекарски квасац (II-118)
постру́шће – струготине од теста, сира или друге намирнице са посуде (II-201)
пóтквас(а) – уопштени назив за стартер; 1. за хлебно тесто, 2. за кисело млеко (II-206)
потрóшће – с. трошѝнће: мрвице хлеба по трпези (II-210)
пресáд – с. присáд: калемљена крушка крупног плода (II-257)
пресóл – расол (II-260)

пржења́к – ситан чварак (II-271)
пу́здра – 1. танко, жилаво месо са доста хрскавице, 2. месо са много сала, 3. омотач унутрашњих органа код јагњета (II-322)
расо́лница – расо од купуса (II-347)
салому́р – в. соламу́р (II-367)
салти́на – слуз са семеном у средини краставца, тикве, диње (II-368)
се́мка – мн. *се́мће; дем. се́мчица*; 1. семе, 2. семенка од бундеве (II-387)
си́рање – с. си́рење, си́риње; (хип.) си́ренце, си́ранће, си́ренће, сирењи́це; сир (394)
скоба́љ – врста речне рибе карактеристичне за Нишаву (II-402)
скра́ма – омотач унутрашњих органа, марамица, у коју се завија месо или од које се праве сарме (II-405)
сметáна – 1. скрама на млеку, павлака (на некуваном), кајмак (на прокуваном) 2. скрама преко сира, туршије, киселог купуса (II-418)
смоћи́ња – смоква (II-421)
со́л – с. солчи́ца, солчъ́к, солъ́к (II-428), солта́ (нема у *Речнику*); со
соламу́р – с. салому́р, солому́р, солому́ра (II-428); саламур, раствор соли у води
спана́к – спанаћ (II-431)
сув пипе́р – сува паприка са петељком (II-459)
сува́рак вино́ – вино од прокупца који је дуго сазревао на чокоту (II-459)
суџу́к – туцана сува љута паприка (нема у *Речнику*)
сушени́ца – с. шушени́ца (II-599); (дем.) сушени́чка; тракасто исечено и на *вр́лини* у *коми́ну* одимљено и осушено свињско месо (II-465)
троши́нка – мрвица хлеба (II-488)
унутра́шњица – мека сланина око унутрашњих органа (II-525)
фиде́ – с. виде́; танка тестенина за супу (нема у *Речнику*)
це́пене во́ће – шљиве расцепљене по средини и тако осушене на сунцу (II-553)
цеце́љ – засићен раствор кухињске соли (II-554)
це́џ – раствор пепела у води, цеђ (II-554)

цова́рка – крупна цеваста кост (II-556)
ча́ровци – рачићи (нема у *Речнику*)
челади́нка – ситна јестива гљива са израженим шеширом (*)
чере́к – четвртина заклане животиње, већи одрезак меса (II-568)
чешъ́њ – чен белог лука (II-570)
чома́к – живински батак (II-572)
цурцу́евка печу́рка – јестива печурка која се бере око Ђурђевдана (II-584)
шереме́тка – с. копа́ва, вилино сито (в.) (II-588)
шљапи́к – речна гирица, врста ситне рибе карактеристична за Нишаву (II-592)
шћембе́ – шкембе, желудац (II-597)

Јела, хлеб, пића и обредни контекст исхране

ба́ница – пита (47)
бе́лмуж – јело од младог сира прженог у млечној масти уз додатак кукурузног брашна (52)
бенђеди́ш – с. пенђеви́ш (II-110); врста ђувеча од боба, грашка, боранија. лука, кромпира и меса (54)
бла́га ба́ница – пита за невесту и младожењу коју они заједно једу пре него што сватови поведу невесту у нови дом (57)
бла́ђи пе́так – први петак по Ускрсу кад може да се једе мрсна храна (57)
блажни́на – масноћа, мрс (58)
бо́шчице – посластица од прженог теста за јуфку са надевом од умућених беланаца са шећером и ораха (нема у *Речнику*)
бу́за – традиционално пиће од закисељеног кукурузног брашна (69)
бу́лка – с. пу́цанка (II-327); кукурузна кокица (70)
булума́ч – јело или пиће са мало кукурузног брашна у води (70)
воловарник – обредни хлеб за Бадње вече намењен воловима (89)
врљу́к – таратор (нема у *Речнику*)
ву́рша – седмица преко благдана у којој се не посте ни среда ни петак (99)
гозбени́ца – храна за свечану трпезу, храна по жељи, најбоља храна (117)
го́л васу́љ – пасуљ без меса (117)

голова́р – попара без сира и масти, само посољена и зачињена алевом паприком; попарен хлеб са додацима; просто јело од кукурузног брашна и воде (119-120)
гре́јаница – кувана ракија (132)
груа́бије – гурабије (137)
загоре́тина – загорела маса на дну суда (229); маса од карамелизованог шећера (Тодоровић, 2023, стр. 124)
зато́пњак – погачице које се месе и деле о задушници (287)
зељáник – пита зељаница од ливадског зеља (киселца, штављака, лободе, спанаћа, блитве); посна пита са купусом која се спрема о Бадњој вечери (309)
зијáвет – виноградарска гозба коју праве мушкарци уз обилно мезе и доста вина (није на тај начин описано у *Речнику* иако постоји реч)
sви́ра – с. силипу́рка – разређено јело од пројиног брашна; јако разређен *скроб* (в.)
sиврипа́ло – таратор, слана вода са белим луком и исецканим краставцима, предјело и освежење током лета (208)
sи́па – врста јела од сира и кукурузног брашна, слично белмужу, њиме се преспе надробљен хлеб (209)
јајчани́к // јајчени́к – ускршњи обредни хлебић са утиснутим целим јајетом у средини, за сваког члана куће се прави (349)
јани́ја – густо, јако запржено јело са кромпиром и другим поврћем са доста масти и меса, служи се о светковинама (350)
је́денће – хип. једење, храна, оброк (обед) (353)
једно́ница – вечера; први оброк првог дана Ускршњег поста (356)
јувка́ – с. јовка́; јуфка, јело од домаће тестенине „јуфке“ у слатким или сланим изведбама
кајга́н – размућено јаје испечено на ужареном широком делу *остру́шке* (365)
капа́ма – врста јела од јагњетине и лука (369) – навод без спанаћа у *Речнику*
каса́пскu гула́ш – густо јело са свињским месом, луком, љутом паприком и запршком (370)
ка́тмер пи́та – врста пите од квасног теста; тесто од брашна са умешаном свињском машћу и квасцем (370)

ка́ша – јело од масти, брашна, алеве паприке и воде или супе, густа запршка (371)
квасѝчњак – с. косѝчњак (387) обредни хлеб који месе најверније другарице невести (372)
клин чорба́ – чорбасто јело од расола, пиринча, лука и суве паприке, запржено са доста брашна (374)
ковржда́ањ – с. ковржда́н, коврндо́љ, коврца́н, пепељаш (II-111): обредни хлебић у облику отворене осмице на горњем крају који се меси о Божићу (378)
кол пи́та – пита чије се коре завијају у колутове (380)
ко́мбас – сируп од шећерне репе (383)
комињак – слабо вино добивено додавањем воде у комину; шиљер (383)
ко́њска печу́рка – врста јестиве печурке (такође јестиве: челади́ње, црвењу́ше, мерушљи́ве, скрипци́) (385)
копа́ва – с. шереме́тка; вилино сито, трновита коренаста биљка која се налази по ливадама и чији се корен једе свеж (385)
косѝчњак – с. квасѝчњак: зракасто украшен прстенасти свадбени кравај који се баца са прага куће док се игра коло (387)
краваj – обредни хлеб иначе, а посебно онај који се носи породиљи (389)
кру́шевица – јело од скуваних крушака (397)
леб и с'леб – храна за обед (407)
леб црепња́к – хлеб од киселог теста испечен у црепуљи (407)
ле́бовача ређи́ја – ракија од хлебног жита (407)
лепи́ња – хлепчић од киселог теста које се пре убацивања хлеба баци на под *ву́рње* у циљу провере спремности исте за печење хлебова (411)
лозја́рска јани́ја – чорбасто јело припремљено са доста меса, пиринча, алеве паприке и лука (нема у *Речнику*)
локу́мје – локумчићи, у уљу пржени комадићи теста за јуфку, посути шећером или пекмезом за сервис (Тодоровић, 2014, стр. 189)
љани́к – пчелињак; обредни божићни хлеб који представља пчелињак (427)
љута́ча – с. љути́ца; печурка, врста јестиве печурке
љутени́ца – салата од сувих, скуваних и згњечених љутих паприка уз додатак соли, белог лука, зејтина и сирћета (430)

ма́нџица (дем.) – с. ма́нџа; храна, јело

мачка́н – качамак са додацима или качамак уваљан у остатке масни|ег јела (445)

мери́змо – додатак јелу или пићу који поправља арому, зачин (450)

меруди́ја – 1. мирођија, 2. зачин уопште (II-366)

месни́це – период године у којем се не пости (451)

месце́ – мало парче меса или месо иначе (хип.) (451)

ме́ћик – мекика, пециво од киселог теста пржено у врелом зејтину (453)

млечни́ца – загрејано млеко које се посоли и угусти кукурузним брашном (458)

модрења́к – хлеб који је добио модру боју од црвене дољевисочке земље (због вршидбе на гувну)

нави́јена ба́ница – пита увијача (479)

нала́гана ба́ница – с. нало́жена ба́ница (506) пита од претходно запечених кора које су наслагане једна преко друге са надевом између њих (505)

нађе́вник – врста пите са надевом између наслаганих кора (507)

овчени́к – јардум, јело од засољеног густо укуваног овчијег млека (II-21)

о́лавина – с. а́ловина, старо пиће од јечма слично квасу, (II-50), детаљније: Тројановић, 1896, стр. 117

пакла́ма – кисела чорба од сирове туршије и крупно резаног испрженог црног, белог и празилука (II-97)

пати́шпањ – једноставан колач од беланаца или целих јаја, брашна, шећера и додатака

пенђеви́ш – с. бенђеди́ш (54) (II-110)

пењурли́ја – хлебно пециво са сиром (II-111)

пе́пелна пога́ча – погача печена у *ире́пњи* покривеној врелим пепелом (II-111)

пепељаш – с. ковржда́н (378) обредни божићни хлебић у облику осмице отворене при врху (II-111)

пера́шка – обојено ускршње јаје (II-112)

пести́љ – с. па́скаљ, бести́љ, 1. врста јела од зги|ечених џанарика сушених на дасци на сунцу уз евентуални додатак мале количине

брашна, 2. куване шљиве сушене на сунцу на листу купуса на ком се хладе и суше и остану прилепљене (II-114)

подва́рак – кисели купус припремљен са много масти и меса (II-146)

подро́бица – јело од ситно сецканих изнутрица са пиринчем, луком, паприком, стављених (зашивених) у утробу заклане животиње и тако испечених (II-157)

подру́чује – доручкује (II-157)

подручъ́к – први оброк сељака, доручак (II-157)

по́леп – остаци у суду после изручивања јела (најчешће качамака) (II-170)

попазја́нија – добро укрчкано јело на тихој ватри са много меса, масти, поврћа, соли и зачина, без запршке (II-184)

попа́ра – јело од старог попареног хлеба уз додатак соли и алеве паприке и некад сира (II-184)

поре́заница – половина обредног колача коју свештеник узима када га пресече (II-192)

посѝпан качема́к – качамак у тепсији преливен топљеним маслом или машћу, понекад уз додатак чварака, сира, алеве паприке (II-196)

постоја́лка пога́ча – танка пресна погача мешена без соде бикарбоне (II-200)

постоја́лница пога́ча – погача од киселог теста за хлеб (II-200)

прему́жњак – обредна погача прстенастог облика кроз коју пролазе први млазеви млека на почетку обредне ђурђевданске муже (II-247)

претр́љан кро́мпир (ко́мпир) – посно јело од обареног кромпира и празилука које се може *пре̄пржӣти* (II-265)

претр́љаница – салата од барених паприка са ситно сецканим празилуком која се *пре̄пржи* зејтином преко усијаних машица (II-265)

пр́женица – чварци са ситно исецканим цревима, џигерицом, луком и паприком (II-270)

пр́жено – (дем.) пр́женко: лако и брзо јело од јаја, туршије, сира, свежег поврћа у разним комбинацијама (II-271)

пъ́лњен пипе́р (пъ́лњене шу́шпе) – пуњене суве црвене паприке, посно или мрсно јело у зависности од надева (II-129)

разљéвак – јело од кукурузног брашна са зеленишем слично проји са или без сира и јаја (нема у *Речнику*)
растр̀sана бáница – пита чије се коре развлаче ручно (II-351)
резни́к – 1. шира која почиње да ври, 2. тек преврело младо вино, (II-356) 3. салата од печених паприка које се провлаче кроз сирће и бели лук са додатком *резенеа* (в.) – нема у *Речнику*
рећи́ја – ракија; изв. *рећици́ја*, *рећици́ница* (просторија за чување ракије), *рећишо́р* (II-357)
рецéљ – 1. укувана шира са коцкама беле бундеве (в. *урéжњаци*), 2. укувани сок од сушених шљива са комадићима шећерне репе (в. *ко́мбас*) (II-357)
сајби́ска бáница – пита коју сватови понесу невести када пођу да је доведу у нови дом (II-367)
салдрмá – јело од говедине са разним зачинима спремљено у говеђем шкембету (бели и црвени лук, сува туцана паприка, бибер, ловоров лист, со) (II-367)
сáлеп – топао шећерни сируп са додацима (II-367)
самотóк – вино у комини без додатка воде (*)
самýн – бео хлеб са додацима (II-369)
сврáчљак – јело од воде која се одвоји при кувању качамака, уз мало качамака који се одвоји, огребе са зидова зидова котлића, понекад уз додатак сира (II-382)
си́ктер мáнџа – последња понуда хране или пића гостима пред одлазак (II-392)
сими́д – пециво од белог брашна у виду колутова са ароматичним додацима (II-392)
сими́т – хлеб од белог брашна (II-393)
сими́та – погача од белог брашна (II-393)
сирењáква – 1. торбица за сир, 2. правоугаоно пециво са пресавијеним ивицама и надевом од сира (II-394)
скрóб – топла ретка каша од кукурузног брашна и воде (II-406)
слáд – пиће од преврелог јечма (II-410)
сли́веница – јело од сирових куваних шљива, кукурузног брашна и шећера (II-413)
сок – сок од купуса (II-427)
сомýн – 1. добро нарастао лоптасти бели хлеб, 2. дугачак бели хлеб умешен са ароматичним додацима (II-428)

сомуни́ца – хлепчић „од оплемењеног пецива“ већи од земичке (II-428)
спр́жа – 1. суви ситни чварци без додатака, 2. суви чварци са додатком маснијих делова изнутрице са додатком паприке и белог лука, 3. посебна врста кавурме (сува паприка, празилук, црвени лук, црева и џигерица) (II-435)
срма́ – сарма; (хип.) срми́ца: сарма од листа винове лозе (II-440)
стру́гана пога́ча – врста погаче печене у црепуљи чија се кора поспе брашном пре стављања у црепуљу (II-454)
су́кана ба́ница – с. су́каница; пита чије су коре истањене оклагијом (II-462)
сутли́ја – сутлијаш (II-465)
таи́н – војнички хлеб од киселог теста (II-471)
тарато́р – освежавајуће јело од ситно сецканих свежих краставаца, воде, сирћета, соли и белог лука (II-473)
тигањи́ца – уштипак од теста (II-477)
тр́јаница – с. трњени́ца, просто јело од пшеничног брашна и вре́ле воде (II-485)
тр́љаница – салата од празилука и сувих паприка, *препр́жена* врелим зејтином (II-486)
тропти́на – 1. остатак при топљењу масти или маслаца, дрожд, 2. нечистоћа која остане у цедиљци после цеђења (II-487)
трошени́ца – јело од мрвица хлеба у масти (II-488)
турти́ца – кравајчић, хлебић (II-493)
тъ́лс паприка́ш – качамак заљућен утрљаном печеном љутом папри́ком (Ћирић и Панајотовић, 1978, стр. 21)
ћеба́п – ћевап (II-496)
ћи́ја – с. сирењáква; правоугаоно пециво са сиром (II-498)
ћи́салица – с. ћи́селица; јело од укуваних шљива уз додатак кукурузног брашна (II-499)
ћовте́ – 1. ћуфте, 2. лоптица сиришта (II-501)
уло́жена ба́ница – с. нала́гана ба́ница, пита од претходно запечених кора (II-521)
целова́р – чорба од ливадског зеља или цвекле (II-552)
црепња́к – хлеб од киселог теста печен у црепуљи (II-559)
чире́к – ускршњи хлеб који доноси кума венчаној куми долазећи код ње на ручак (*)

чомле́к – врста јела од овчијег меса са много лука и алеве паприке (II-572)
чуре́к – ускршњи хлеб са јајетом (II-575)
ша́рена пога́ча – окићена погача постављена испред кумова и младенаца (II-586)
шендре́нка – очишћено и обарено овчије сириште напуњено упрженим пиринчем (Тодоровић, 2014, стр. 190)
шо́ндрава ба́ница – на брзину спремљена пита од киселог теста (II-593)

Квалитативне и квантитативне особине намирница и јела; радње и поступци у припреми и конзумацији јела и пића

балали́ка – с. бр́ца; брчкати по јелу односно храни (46)
бати́ше се – уквари се (48)
бигър – „ма́нџата сла́на ко́ бигър́“ – пресољено јело (55)
бла́гачко – слатко или укусно (57)
бла́жан – мрсно; масно (58)
блажни́ – имати слаткаст укус (58)
близни́ца – тестасти слој лоше испеченог хлеба (59)
бр́ца – неуљудно премета по посуди са јелом (68)
буђа́ше – убуђати се (69)
ва́рен – скуван (78)
вели́ја – одрезак или кришка (80, 83)
ве́ља – са муком жвакати безубим устима (80)
вечеру́је – вечера(ти) (81)
вратљи́в ле́б – пшенични хлеб са семеном врата који ошамућује (91)
вр́ца – халапљиво кусати; врцање меда (97)
гле́тав – гњецав (108)
гло́ље – глоџе (110)
гме́чи – гњечи (112)
гму́ца – лоптасто обликована маса сира, маслаца, чварака (112)
гниле́је – гњилити, презревати (113)
голопа́ње – празан сто после јела; остаци на столу после гозбе (120)
горчуља́к – нешто врло горког укуса (123)

густачъ́к – гушћи, густ (141)
гуџу́р – нејестиво, отровно (142)
гъ́лта́ње – гутање (110)
гъ́лтка – гутљај (110)
дрипљо́ше – претворити се у пихтије (171)
жедне́је – ожедни (193)
же́жак – врућ (193)
жубе́рка – жваће у сласт, непрестано жваће (203)
жъ́жне – подстакне ватру (204)
забла́жи се – заслади се; омрси се после поста (215)
забла́шка – слатка храна (215)
забр́ка – замеша, почне припремати (217)
зава́ли за́лок – заситити, засићујуће (јело) (218)
зава́не – захватити (воду, расуте намирнице) (219)
зава́не о́гањ – подложити ватру (219)
загладне́је // зажедне́је – огладнети (227) // ожеднети 236
зада́вља се – загрцне се приликом јела или пића
заку́сује (се) – хранити кашиком (јести кашиком) (249)
за́лок – залогај (252)
за́лци // за́лчек // за́лчичи – залогаји, залогај, залогајчићи (253)
зама́зни ши́ју – поправити се, угојити се (254)
заокру́гли се – с. зама́зни ши́ју (263)
запипе́ри – добро заљутити паприком (266)
запи́ца // запи́ча (се) – потпећи намирницу или јело (266)
запла́ши гла́д – утолоти глад (267)
запре́чује – затрпати пепелом у огњишту (271)
запр́ли – загорети (272)
запупаве́је – запустити стомак (273)
зара́ни – почети са храњењем (нпр. одређеном храном: *зара́њено сас месце́*) (274)
заринў́ло (се) – преродило (276)
заси́пе – поспе (врелим пепелом, машћу) (279)
заси́пује (се) – преливати јело машћу // халапљиво и неумерено јести (нема у *Речнику*) (279)
засти́не – охладити се испод жељене температуре – млеко пред кисељењем или сирењем, тесто приликом надизања; комина током врења (282)

застро́ји – зачинити јело додацима (сољу, бибером, паприком, сирћетом, додацима, размућеним јајетом, млеком, киселим млеком, сиром, брашном) (283)
застъци́ња о́гањ – почети са ложењем ватре (283)
зато́пен // зато́пи – натопљен (дрвени суд ради непропусности) // почети топити; почети квасити, намакати; почети јести јело умакањем хлеба (286)
затъ́ло – ужегло (нема у *Речнику*)
заћипи́ – почети да ври (вода) (289)
заћиса́ли се – укисели се (289)
зашту́кне – једва стајати због неухрањености (296)
зашту́па – изоловати од ваздуха утабавањем заштитног слоја земље, пепела (296), залити машћу ради конзервирања
зашту́пује – прелити растопљеном машћу суд са намирницама ради конзервирања (нема у *Речнику*)
зглета́ви се – постати тестаст, сланинаст под притиском или услед недопечености (хлеб) (300)
згма́чка се – згњецави се (300)
зду́ван – плесњив, натруо (306)
зе́лен – плесан преко млечног производа (308)
избу́лка – испећи кокице од кукуруза (320)
изврнду́пи се – превише се удебљати; превише се најести (322)
изгладне́је – огладнити (322)
изе́ц – (имп.) поједи (325)
изме́здри – конфекционирати месо после клања (328)
испр́ли – обгорити на пламену (суву паприку) (339)
исрти́ дуду́к(а́т) – огладнети (177)
исти́не – охладити се (341)
исти́шти се – прохладити се после печења (хлеб) (341)
истри́вак – окрајак камене соли или сапуна (341)
истру́же у́ши – измршавети од глади, огладнети (нема у *Речнику*)
исћипи́ – прекипи, прелије суд током кључања (343)
исце́вчи – попити до последње капи (343)
иштуме́је – с. раштуме́је; раскувати месо до распадања; (344)
ишчу́рка се – уситнити посебном направом (в.чури́љак), уситнити гњечењем (ситно воће, пасуљ, боб) (345)
једе́ ле́б – обедује (353)

једнóничи – гладовати првог дана на *једнóницу*; непрекидно постити више дана (357)
је̏ц // је̏цте // је́чте – (имп.) једи, једите (361)
ка́шкав – кашаст, презрео или труо (371)
лакма́ш – халапљива особа (404)
ла́па – халапљиво јести (405)
лоја́њен – с. слоја́њен (II-415) претворен у лој после хлађења (месо у сафту, пуњене паприке) нема у *Речнику*
локма́ш – халапљива особа; особа која радо једе на туђ рачун (419)
лъ́мне – халапљиво прогутати (425)
лъ́цка – штуца (426)`
лъ́цкаво бра́шно – брашно које садржи песак од трења воденичних каменова (Николић, Б., 2011, стр. 96)
љига́вчи се – кревељити се током јела, непристојно јести (није тако наведено у *Речнику*); обрада ивице приликом гажења црепњи (428)
љу́тачко – с. љу́тачък; пројуто (430)
љуте́ж – претерано зајућено јело (430)
љу́ца – онај који се испрља током јела или исполева током пића (нема у *Речнику*)
мрждо́ри – ври (вода); у *Речнику* као хомоним за ситну кишу (463)
навр́ља се – брзо се најести (481)
нади́да – с. нади́цује (490) једе више од некога (489)
нади́sa се – повећава запремину ферментацијом (тесто, комина) или током грејања (млеко) (489)
надру́са (се) – напије се (492)
накр́ка се – добро се најести и напити (503)
наку́са – начети неначето јело или производ (кисело млеко) (504)
нало́жи качема́к – сипати кукурузно брашно у кипућу воду при прављењу качамака
наљева се – налива се, неумерено пије (507)
наљевак – млада, здрава, заобљена, ухрањена особа (507)
наљо́ска се – напити се (507)
на́нино каве́ – јако слатка кафа (513)
напа́ли – загрејати до усијања – (515)
напа́ри – изложити воденој пари (хлеб да би омекшао) (515)

напрепљу́с – брзо и много јести (521)
напр́жи – испржити већу количину намирница (521)
напр́шљак – с. опр́шљак (II-66) комад хране облика и величине прста (522)
напу́пка се – наједе се (дете) (523)
напу́ца бу́ље – испећи кукурузне кокице (523)
наренди́сује – наренда (525)
нари́жа – резати на мање режњеве (525)
нате́па (се) – добро се најести (534)
натла́па – неумерена особа у јелу и пићу (535)
нађисе́ло – киселкасто (540)
нача́пка – овлажити, намастити (543)
нече́пи – покидати гранчице са плодовима или цветовима (543)
наши́ба се – с. нало́че се, намла́ти се, намузи́ка се, наси́пе се, наси́са се, насу́че се, нађи́ти се, нацвр́ца се, нашљи́ска се; напити се (546)
на’што́ ср́це – на празан стомак (546)
нева́рен – некуван (547)
недозре́л – незрео (549)
недопр́жен – недовољно испржен (550)
недотваса́л – недовољно ферментисао (550)
неје́шан – који има слаб апетит (552)
нелу́пен – нељуштен (нема у *Речнику*)
ненаје́дица – особа јаког апетита (555)
неуђи́пен – недовољно проврео, недовољно искуван (559)
обједе́ – изгристи спољну ивицу (II-12)
о́блажа – масна храна, мрс (II-12)
огладне́је – огладни (II-22)
огло́це – оглодати (II-23)
огри́жљак – оглодак од воћа (II-25)
одвр́не (се) – упије влагу и изгуби хрскавост (кожица печења) (II-30)
одједе́ (се) – 1. појести свој део, 2. заситити се, најести се до краја (II-34)
оле́ши – опрати делове заклане животиње (II-52)
олу́пи – ољушти (II-52)
оме́сен – умешен (II-52)

ометé – појести све из посуде или тањира и исту обрисати парчетом хлеба (II-54)
омр́ша – пробање хране (56)
опр́шљак – с. напр́шљак; комад меса или сланине величине прста (II-66)
опу́па – поједе у сласт (II-67)
ости́не – с. исти́не; 1. охладити се, 2. стегнути се при хлађењу (II-75)
осу́че – развући кору за питу (II-76)
отцепа́сти – грубо откинути велики хомад хлеба, сира, меса (II-87)
ошу́шби – с. ошу́шпи; 1. отребити зрна од махуне, 2. одвојити плод од коштице (шљиву, брескву)
палапа́сњак – 1. велики комад хлеба, меса или поврћа, 2. велики хлеб из *ву́рње* (II-98)
пале́ње цре́пње – загревање црепуље на жару пре печења (II-98)
пе́кне – испећи (скромно) (II-109)
пи́вка – често и кришом пије (II-118)
подгри́зује – јести кришом (II-149)
подме́си – с. подме́шује; 1. освежавати *по́тквас* (в.) за мешење хлеба 2. замешати *по́тквас* са брашном за хлеб (II-155)
позама́зни (ши́ју) – поправити се од добре хране, угојити се (II-160)
позгу́сти (се) – учини се гушћим (II-162)
пои́жњина – покућство везано за свакодневницу (II-163)
поижџа́рка – растурити жар да би се распламсао (II-163)
поисти́ска – прилично исцедити (II-164)
пола́га се – с. ло́жи се (418) јести наизменично са неким само једном кашиком (II-169)
понапу́пка – с. понате́пка (нема у *Речнику*); да се попричилно наједе (дете) (II-179)
попролу́пи – површно ољуштити (II-304)
попроме́ша – повремено промешати (II-189)
попропр́жи – лагано и пажљиво испржити (нема у *Речнику*)
посла́ђује – 1. јести полако и са уживањем, 2. обазриво јести за трпезом да би било довољно за све, 3. пажљиво трошити резерве хране

поства́ше – већ довољно ферментисати да би се могло пећи (хлеб, комине) или јести (кисело млеко) (II-199)
потишти́ – 1. докувати се, 2. привршити печење (II-205)
пођипи́ – ври неко време и престане (II-214)
почајѝ – довршити на отвореној ватри, да би се докувало, допекло, допржило (II-216)
пошти́рпкује – с. шти́рпка (II-596); кида кришом комадиће хлеба (II-218)
пребе́ре – 1. очистити плодове од нечистоћа, 2. одбацити труле и лоше плодове, 3. све обрати (II-224)
пребри́сује се – често брисати уста (II-225)
прегладне́је – прегладни (II-229)
прегъ́лчује – с. прегъ́лткује, прегъ́лта, прегъ́лча (II-230): 1. гутати с муком, 2. гутати уз присећање обилне гозбе и укусних јела (II-230)
прежедне́је – јако ожеднети (II-235)
прекýса – прејести се чорбасте или житке хране (II-243)
препа́ли – прегрејати на јакој ватри (непожељна акција приликом загревања *цре́пње*) (II-250)
препи́ча се – 1. изнова или додатно се пече ради бољег укуса, 2. препек ракије (препи́ча ређи́ју) (II-251)
препр́жи – 1. пржен више пута, 2. добро испржити (II-254)
препр́жување – преливање врелим зејтином јело пре печења у пећи; преливање зејтина у *тр́ъаници* преко ужарених машица (нема у *Речнику*)
препр́ли – брзо запећи на отвореном пламену (суву паприку нпр.) (II-254)
преси́ча винó – прекидати ферментацију слатком вину (често загревањем и урањањем врелих машица) (II-258)
пресóлен – пресољен, преслан (II-260)
прести́не – охладити се испод жељене температуре (II-261)
престојáла мáнџа – бајато јело (II-261)
претва́сује – с. претва́ше: предуго се кисели (II-262)
претр́ъан – изгњечен кашиком (II-265)
прецъвте́л мед – кристалисао мед (II-267)
пречва́кује – мљацка, једе без зуба (II-268)
пречегóли óгањ – промешати ватру да боље гори (II-268)

прешу́жби – ручно одвојити махуне од зрневља (II-270)
пржо́ри – излагање јачој ватри уз непрекидно окретање (II-271)
пригó̀ри шиће́р – с. прегó̀рен шиће́р, шербет: карамелизовати шећер (II-276)
пригó̀твено – довршено са кувањем (II-276)
прика́ден – с. прика́сен (II-280): загорео (II-279)
припа́дне на је́дење – навалити на храну (II-285)
приса́ља – досољава (II-289)
притъ́кми се – непозван се примаћи трпези (II-293)
прицр́ви – учинити да се намирница лепо зарумени при печењу (II-293)
пр́лен – обгорен на пламену (II-295)
пр́ли – (прид.) врло љуто (нема у *Речнику*)
пробр́ка ма́нцу – промеша јело и узме себи комаде меса (II-297)
прогъ́лне – прогута (II-298)
просу́кне – 1. проклијати, 2. пожутети, издужити се или истањити (II-301)
проједе́ – почети узимати храну (беба, реконвалесцент) (II-302)
пропече́ – испећи овлаш (II-308)
пропр́ли – изложити накратко пламену (II-309)
прођипи́ – проври (II-314)
прођи́сал – прокисао (II-314)
про́ћиша – грушевина ускислог млека (II-314)
процврчи́ – поквари се, започне ферментацију (II-314)
прска́ње мед – врцање меда (II-318)
пу́па – с. пу́пка (II-324); једе са апетитом (дете) (II-323)
пу́ца бу́лће – пржи кукурузне кокице (II-326)
разбу́чка – размути (II-335)
разва́ри се – делимично се скувати (II-335)
разглета́ви се – постати гњецав, добити сланинасте слојеве (хлеб, погача) (II-338)
раздѝсује (аста́л, је́дење) – поспрема сто после ручка (II-339)
размла́ћује квасъ́ц – освежити, обновити квасац (II-341)
раскаса́пи – раскомадати месо после клања животиње (II-345)
раско́мса – раскине добро укувано или печено месо на нити или залогаје (нема у *Речнику*)
распа́ри – омекшати храну (хлеб) на воденој пари (II-348)

раштуми́ (се) – с. раштуме́је се; добро испечено или искувано размекшано месо (II-354)
рашчу́рка – разбити *чу́ркалом*, размешати, испасирати (в.) *шчу́рка* (II-354)
резни́ – 1. имати газиран укус услед почетка ферментације или кварења, 2. имати пријатан освежавајућ укус (356)
р́жен – ражан (II-358)
ро́мче – с. ру́мче (II-362); једе крту намирницу (нпр. бомбону) уз карактеристичан звук (II-361)
ручу́је – обедује, руча (II-363)
сажва́че – сажвакати (II-366)
саси́пе се – расује се због презрелости (II-372)
сва́рен – скуван (II-374)
си́га – скрама преко сира, туршије или вина (II-391)
ска́пан – гњио, плесњив, пропао (II-399)
ска́шка се – претворити се у житку масу (II-400)
сковрде́нчи – с. скова́нци се (II-402); утегне се услед хлађења (нема у *Речнику*)
ско́мса се – с. раско́мса; раздвојити месо од костију прстима после кувања (II-404)
скробљи́ше – постати кашаст (II-406)
скъ́лца – уситни туцањем (II-402)
слоја́ни се – с. лоја́њен; упихтијати се после хлађења (II-415)
слу́ша се – завршава кућне послове (II-416)
сма́чка – згњечити, испасирати (II-417)
спитијо́ше се – упихтијати се (II-434)
ср́бне – полако пијуцка уз сркање (II-440)
сриго́ше се – 1. угрушати се кувањем или дејством киселине, 2. упихтијати се (II-439)
ср́ска – изгристи уз карактеристичан звук (II-440)
ства́ше – преврети до потребне мере, довршити ферментацију (II-445)
сто́пи се – истопити се (II-450)
стр́в – остаци заклане стоке (II-451)
стр́ви се – рони се, просипа се (II-452)
стъ́лсти се – упрљати се машћу, замастити се (II-448)
стъ́лца – смрвити туцањем, истуцати (II-448)

стр́ка – с. стр́ља; смрвити трењем (II-453)
ти́шти – одстојати пре или после печења или кувања (II-479)
тлајй́ – споро и слабо горети, тињати (II-479)
тъ́лчен – истуцан (II-480)
то́кне – мало наточити (II-480)
то́пне – замочити парче хлеба у јело (II-481)
ћипелъ́ц – с. ћипе́ч; вода која кључа (II-499)
ћипй́ – кључа (II-499)
ћи́пне – прокључа (II-499)
ћи́сал – с. ћи́сел; кисео (II-500)
уве́ша се – обилно родити (II-508)
угниле́је – угњилити, презрети (II-510)
узре́је – с. yspе́је; сазри (II-516)
ука́пе се – нехотице се испрљати (одећу) током јела (II-517)
упр́жи – додати неки састојак у тигањ и испржити (II-528)
уре́жњак – правилно одсечен део плода (II-530)
усћи́пује – почиње да ври (II-537)
ућипй́ се – укрчкати се (јело) (II-541)
ућиса́ли се – с. ућисе́ли се; прокисне, поквари се (II-541)
цвр́ца – пије (по навици) (II-551)
це́вчи – интензивно пије (млеко, воду, вино) (нема у *Речнику*)
ци́вор – оно што је јако кисело (II-554)
цре́вчи – пије без мере (II-558)
чва́ка – мљацка, безвољно једе (II-566)
чва́таво бра́шно – брашно самлевено са превише притиснутим каменовима (Николић, Б., 2011, стр. 96)
чвр́кне – гуцнути, попити гутљај (II-566)
чу́рка – с. ишчу́рка (345); разбијати мешањем, пасирати (II-576)
ца́мне – кришом и одједном појести (II-579)
ца́ра – разгртати огњиште ради распламсавања ватре (II-580)
штр́пка – откида мале залогаје хлеба (II-596)
шу́шпи – с. ошу́жби; одвајати зрна од махуна, 2. одвајати коштицу од плода (II-599)
шчу́рка – с. чу́рка; здроби, изгњечи, испасира *чу́ркалом* (в.) (II-600)

Естетске и карактерне особине људи кореспондентне навикама исхране; понашање и фразе

а́лваџија за бо́заџију – један лаже а други потврђује (*)
бе́ре спана́к – спава (II-431)
бра́т за бра́та, си́рење за па́ре – без повластица (64)
гъ́лтни качема́ковац – прождрљивац (110)
дебелшъ́к – с. дебељу́н, дебељу́с; онај који је крупан, дебео (148)
де́ли во́ду за качема́к – истући некога (150)
др́чља – халапљив мушкарац (176)
зале́би се – домоћи се хлеба; ситуирати се (250)
зати́сне си дуду́кат – добро се наједе (286)
зо́р за бла́го вино́ – и шта ћемо сад? (314)
изве́де си деца́ на леб – подићи децу и омогућити им да се сама издржавају (320)
иску́са си чорбу́ту – изгубити кредибилитет, претерати у радњама које дискредитују (нема у *Речнику*)
једноцре́вац – онај који има брз метаболизам, незасита особа (357)
једну́мо, пину́мо – лепо смо појели и попили (нема у *Речнику*)
је́шан – који има добар апетит (361)
лъ́ж гузи́цу – запечене кришке хлеба натрљане белим луком, машћу и алевом паприком (нема у *Речнику*)
најела се боб – затруднела (498)
нало́мена пога́ча – раздевичена девојка (507)
напра́ји товари́ју – удебљати (задњицу) (520)
повали́вечера – хвалисавац (II-135)
погоре́л за во́ду – прежеднео (II-142)
преку́са – претерати у нечему (II-243)
пресе́ри су́кало – лоша жена (II-258)
пређисале́је (му) – дозлогрдило му (II-267)
прије́де му се (ћоте́к, бој) – фраза када је неко зрео за батине (нема у *Речнику*)
прим́рда му жапче́то – огладнети (нема у *Речнику*)
сва́ри во́ду – усагласити се (II-374)
седиле́боња – нерадник, готован (II-384)
серо́ле́боња – нерадник, особа која не привређује, а једе (II-389)

сука́ње ју́фку – 1. припрема традиционалне тестенине *јуфке* током летњих месеци 2. „у сука́ње ју́фку“ – током лета, у време прављења јуфке (нема у *Речнику*)
у по́ље и ци́вка бла́га – појачан апетит после пољског рада или боравка у природи (нема у *Речнику*)
целоле́боња – особа која много једе (II-552)
чо́рба чок, ме́со јок – узречица везана за недостатак неког елемента у скупу; „добра чорба али нема меса“ (II-573)
чо́рка – насамо пијуцкати (II-573)
шмр́к-тамбу́ра – пијаница (II-592)
шће́мба – човек запуштеног стомака (II-597)

ПРИЛОГ: ФОТОГРАФИЈЕ АУТЕНТИЧНИХ ЕНТИТЕТА КУЛТУРЕ ИСХРАНЕ ИЗ ПИРОТСКОГ КРАЈА[3]



Слика 1 Ју́фка – обге које се суше на летњем сунцу
Фото: аутор, јул 2026, Пирот
Figure 1 Jufka – drying the thin dough layers in the summer sun
Pictured by: Author, July 2026, Pirot



Слика 2 Ју́фка – чување у чаршаву после сушења
Фото: аутор, јул 2026, Пирот
Figure 2 Jufka – keeping the dried thin dough layers in linen
Pictured by: Author, July 2026, Pirot



Слика 3 Ме́ћици
Фото: аутор, децембар 2023, Пирот
Figure 3 Mekiks
Pictured by: Author, December 2023, Pirot



Слика 4 Пати́шпањ
Фото: аутор, јул 2012, с. Темска, Пирот
Figure 4 Patishpanj biscuit cake
Pictured by: Author, July 2012, Temska village, Pirot

[3] Слике 5 и 12 су фотографисане у Етнографском музеју у Београду, слика 6 у Етнографском музеју у Бургасу. Ови предмети су скоро потпуно изопштени из употребе у пиротском крају, о њима су остали једино историјски записи.



Слика 5 Пои́жњина – нъ́чви, ложи́чњак, гребáчка...
Фото: аутор, децембар 2021, Београд
Figure 5 Traditional kitchen items – bread trough, spoons holder, scraper...
Pictured by: Author, December 2021, Belgrade



Слика 6 Паламáрка, старинска направа за жетву
Фото: аутор, септембар 2022, Бургас, Бугарска
Figure 6 Palamarka, traditional harvesting helping equipment
Pictured by: Author, September 2022, Burgas, Bulgaria



Слика 7 Рецéљ од зеленог парадајза
Фото: аутор, јул 2012, с. Темска, Пирот
Figure 7 Recelj made of green tomatoes
Pictured by: Author, July 2012, Temska village, Pirot



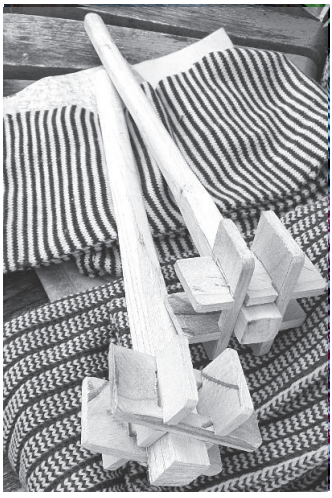
Слика 8 Сармице од листа винове лозе – завијање
Фото: аутор, јул 2021, Пирот
Figure 8 Grapevine leaf sarma – the way of folding
Pictured by: Author, July 2021, Pirot



Слика 9 Црвено́ пр́жено
Фото: аутор, јул 2021, Копер, Словенија
Figure 9 Pirot's shakshuka
Pictured by: Author, July 2021, Koper – Capodistria, Slovenia



Слика 10 Чорба́ с ју́фку
Фото: аутор, јул 2021, Копер, Словенија
Figure 10 Jufka broth
Pictured by: Author, July 2021, Koper – Capodistria, Slovenia



Слика 11 Чури́љак на пиротској пијаци
Фото: аутор, август 2026, Пирот
Figure 10 Traditional hand mixing stick on sale at Pirot's market
Pictured by: Author, August 2026, Pirot



Слика 12 Це́ран и бу́чка
(из Етнографског музеја у Београду)
Фото[4]: аутор, децембар 2021, Београд
Figure 12 Churn sweep and churn (Ethnographic Museum in Belgrade)
Pictured by: Author, December 2021, Belgrade

[4] Фотографија је обрађена без позадине ради боље уочљивости експоната. Слике 9 и 10 представљају самоиницијативне изведбе аутора.

ЛИТЕРАТУРА

- Bartmiński, J. (2016). O aktualnych zadaniach etnolingwistyki. *Etnolingwistyka*, *28*, 7-29.
- Bartmiński, J. (2018). O założeniach i postulatach lingwistyki kulturowej (na przykładzie definicji PRACY). *Półrocznik Językoznawczy Tertium*, *3(1)*, 27-37.
- Ћирић, М.Д., Панајотовић, Т.Г. (1978). *Мијалко Расnички вам ӣрича*, Слобода, Пирот.
- Динић, Ј. (2020). Речи и изрази традиционалне исхране становништва књажевачког краја. *Срӣски дијалекӣолошки зборник*, *67*, 299-412.
- Душановић-Звекић, Д. (2011). Из кулинарске лексике – прженице, моче, пофезне, бундаш... У: В. Ружић, С. Павловић (урс.), *Лексикоӣолоӣија, ономасӣика, синӣакса : Зборник у часӣ Гордани Вуковић* (стр. 219-226). Нови Сад, Филозофски факултет.
- Edwards, J. (2009). *Language and Identity*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Гудурић, С. (2013). Хлеб у француској и српској језичкој традицији. *Језици и кулӣуре у времену и ӣросӣору : Темаӣски зборник. 1* (стр. 47-59). Нови Сад, Филозофски факултет.
- Јовановић, Б. (2012). *Сӣари занаӣи Пироӣа и околине*, Пирот, Народна библиотека.
- Kovacs Rac, E. & Halupka-Rešetar, S. (2018). Sense of local identity, attitudes toward dialects and language teaching: The Hungarian minority in Serbia. *Poznan Studies in Contemporary Linguistics*, *54(1)*, 115-146.
- Kruszec, A. (2004). Vukova trpeza — kulinarska terminologija u prvom izdanju „Srpskog rječnika“ Vuka Stefanovića Karadžića (1818). *Зборник Маӣице срӣске за филолоӣију и линӏвисӣику, 47 (1-2)*, 233-296.
- Марчета, Ј. (2016). *Кулинарска ӣерминолоӣија у француској, иӣалијанској и срӣској фразеолоӣији.* Докторска дисертација. Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Филозофски факултет.
- Милорадовић, С. (2023). Српски дијалекти – документи о традицији нашег народног живота и неизоставни део културног наслеђа. *Исходишӣа*, *9*, 163-176.
- Montanari, M. (2011). *Hrana kao kultura*, Zagreb, Sandrof.
- Мутавџић, П., Тодоровић, Д., Сивачки, А. (2012). Кулинаризми у савременом српском, грчком и албанском језику. У: М. Поповић (ур.), *Срӣски језик, књижевносӣ, умеӣносӣ: Зборник радова са VI*

међународној научној скупа одржаној на Филолошко- уметничком факултету у Крагујевцу (28-29. X 2011). Књига I, Структурне карактеристике српског језика (стр. 443-457). Крагујевац, Филолошко-уметнички факултет.

– Николић, Б. (2011). *Гоструша*, Пирот, Народна библиотека.

– Николић, Г. (2021). О мењању и напуштању пиротског говора у другој половини XX и почетком XXI века. *Пиротски зборник*, *46*, 133-176.

– Николић, В. (1910) *Етнолошка грађа и расправе : из Лужнице и Нишаве*, Београд, Српска краљевска академија.

– Радојичић, Д. (2014). Аутентични говор хране. У: С. Милорадовић (ур.), *Обредна пракса – речима о храни: на материјалу из српских говора Војводине* (83-97). Нови Сад, Матица Српска.

– *Речник српскохрватског књижевног и народног језика. Књ. 1, А-Богољуб.* (1959). Београд, Институт за српско-хрватски језик САНУ.

– Тодоровић, А. (2014). Традиционална гастрономија Пирота и њена позиција на туристичком тржишту, *Пиротски зборник*, *39*, 185-202.

– Тодоровић, А. (2023). Култура исхране пиротског краја – записи из свеске рецепата Светозара Иванковића (1882-1960). *Гласник Етнографског музеја*, *87*, 121-128.

– Толстој, Н.И. (2024). *Језик словенске културе*, Нови Сад, Академска књига.

– Тројановић, С. (1896). *Старинска српска јела и пића*, Београд, Српски етнографски зборник СКА.

– Weinreich, U. (1953). *Languages in Contact: Findings and Problems*, New York, Linguistic Circle of New York.

– Wierzbicka, A. (1997). *Understanding Cultures through Their Key Words: English, Russian, Polish, German, and Japanese*, New York, Oxford University Press.

– Вуковић, Г. (1994). Кулинарска лексика у фразеологији. *Годишњак Филозофског факултета у Новом Саду*, *23,* 39-43.

– Златковић, Д. (2014). *Речник пиротског говора (том 1 – А-Њ, том 2 – О-Ш)*, Београд, Службени гласник.

– Златковић, Д. (2017). Допуна речнику пиротског говора. *Српски дијалектолошки зборник*, *64*, 603-993.

Примљено/ Received on 6. 9. 2026.
Ревидирано/ Revised on 28. 10. 2026.
Прихваћено/ Accepted on 12. 10. 2026.

© 2026 The Authors. Published by Pirotski zbornik. This work is licensed under Creative Commons Attribution 4.0 International (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

