https://doi.org/10.63356/stes.hum.2026.010 УДК 811.163.41`373.2:641.5(497.11)

KULINARSKA LEKSIKA JUGOISTOČNE SRBIJE I VOJVODINE

Autor: TEODORA VUČKOVIĆ
e-mail: t.vuckovic-21973@filfak.ni.ac.rs
Filozofski fakultet Univerziteta u Nišu

Uvod: U radu se analizira kulinarska leksika jugoistočne Srbije i Vojvodine na osnovu građe ekscerpirane iz „Malog rečnika sela Bučuma" Nedeljka Bogdanovića i „Rečnika srpskih govora Vojvodine" u izdanju Matice srpske.

Cilj: Cilj istraživanja jeste utvrđivanje sličnosti i razlika u kulinarskoj leksici ova dva područja, kao i sagledavanje istorijskih i kulturnih uticaja na njeno formiranje.

Materijal i metode: Građu čine ukupno 132 lekseme, razvrstane u deset leksičko-semantičkih grupa: jelo, testo, mesne prerađevine, salata, mlečni proizvodi, supa, sos, začin, poslastica i piće. U istraživanju su primenjene korpusna, analitička i sintetička metoda. Analizirani su zastupljenost pojedinih grupa, njihove sličnosti i razlike, kao i tragovi istorijskih i kulturnih uticaja Osmanskog carstva i Austrougarske.

Rezultati: Najznačajnije razlike uočene su u grupama piće i poslastica, kao i u grupi testo, posebno u podgrupi koja se odnosi na hleb. U grupi piće u „Rečniku srpskih govora Vojvodine" zabeleženo je 16 leksema, od kojih se 12 odnosi na alkoholna pića, dok su u „Malom rečniku sela Bučuma" zabeležene tri lekseme. U vojvođanskoj građi izdvajaju se lekseme poput bermeta i aspruka, povezane sa razvijenom vinogradarskom tradicijom ovog područja. Istovremeno, zabeležene su i lekseme za voćne rakije, poput breskovače i višnjevače, kojih nema u građi „Malog rečnika sela Bučuma".

Zaključak: Rezultati pokazuju da kulinarska leksika odražava regionalne, istorijske i kulturne osobenosti posmatranih područja i predstavlja značajan deo njihovog jezičkog i kulturnog nasleđa.

Ključne reči: srpski jezik; leksikologija; kulinarska leksika; jugoistočna Srbija; Vojvodina; kultura

UVOD

Hrana je oduvek predstavljala značajno obeležje različitih kultura. Iako ona prvenstveno ima ulogu da održi čovekov život, nazivi jela kazuju nam o kulturološkim, etnografskim i socijalnim odlikama nekog naroda. Tokom istorije dolazilo je do seoba naroda, pa su tako različiti etnici ostavljali tragove na onim prostorima na kojima su se kretali, a pogotovo tamo gde su se nastanili duži period.

Predmet našeg rada je kulinarska leksika na području jugoistočne Srbije i Vojvodine, a cilj istraživanja je da ispitamo sličnosti i razlike kulinarske leksike na ta dva područja. Kako ističe Radojičić, „ishrana, jednako kao što može biti pokazatelj razlika ili sredstvo zbližavanja, takođe biva i čuvar prošlosti, ali i polje kreativnosti i inovacija" (2016: 596).

Osmansko carstvo počelo je da okupira teritoriju današnje Srbije krajem XIV veka. Nakon Velikog bečkog rata (1683–1699) Habzburška monarhija počela je da pripaja Srem svojim teritorijama (Fotić, 2023: 130), dok su južni krajevi ostali pod vlašću Osmanlija do 1878. godine. Zbog duže vladavine Osmanskog carstva, pogotovo u južnoj Srbiji, i danas zapažamo tragove turskog uticaja, što se ogleda u leksici, građevinama, običajima i kulinarstvu.

Kao što smo pomenuli, Vojvodina je najpre bila u sastavu Habzburške monarhije od 1699, a zatim i Austrougarske od 1867, pa sve do 1918. godine (Gavrilović, 2023). Kako je Vojvodina bila preko 200 godina pod njihovom upravom, danas i te kako možemo zapaziti uticaje severnih teritorija u kulinarskoj leksici.

Vojvodinu još uvek naseljavaju različite etničke grupe, pa možemo reći da je teško odrediti poreklo mnogih jela koja su karakteristična za taj deo Srbije. Grubor (2023: 17) upravo to naglašava kao otežavajuću okolnost kada je reč o gastronomiji: „Posmatrajući gastronomiju, to znatno otežava određivanje pravog porekla pojedinih kulturoloških karakteristika i naravno hrane kao i razumevanje njihovih navika u načinima konzumiranja i pripreme".

PRETHODNA ISTRAŽIVANJA

Kulinarska leksika sve je češće predmet interesovanja istraživača, pa se može konstatovati da je ova tematika tokom poslednjih nekoliko decenija obrađivana u većem broju radova na našim prostorima. Radojičić (2009: 94) ističe da je hrana oduvek imala značajan uticaj na čoveka, ali i na njegovo stvaralaštvo i kulturu u celini, pri čemu se njen značaj naročito uočava u periodima oskudice. Budući da se u analiziranoj građi nalaze i lekseme koje pripadaju leksičko-semantičkoj grupi *piće*, značajno je osvrnuti se i na vinogradarstvo. Na području Vojvodine danas se nalazi veliki broj vinograda i vinarija, a ovo područje odlikuje se i autohtonim vinskim sortama. Fotić (2023: 130) bavio se istorijom vinogradarstva u Vojvodini i ukazao na njegov razvoj nakon uključivanja ovog područja u sastav Austrougarske, kada su vinogradi, prema kvalitetu, bili razvrstavani u tri kategorije. Kada je reč o ishrani u jugoistočnoj Srbiji, značajan doprinos dao je Dinić (2020), koji je zabeležio kulinarsku leksiku sa područja Knjaževca i okoline. Njegova građa obuhvata lekseme koje se odnose na jela, namirnice, posuđe, pribor, radnje, odnos prema jelu, ponašanje pri jelu, kao i na izgled čoveka u vezi sa ishranom.

Vojvođanskom kuhinjom bavile su se Radovanović i Makišova (2021), pri čemu su posebnu pažnju posvetile multikulturalnosti stanovništva Vojvodine. Istraživanje je sprovedeno putem dva upitnika, a prikupljene lekseme razvrstane su u tematske grupe (Radovanović–Makišova, 2021). Autorke su analizirale kulinarsku leksiku i njeno poreklo, te su došle do zaključka da se u vojvođanskoj kuhinji prepliću najmanje četiri kulture: „srpske, rumunske, nemačke, mađarske i posredovanjem neke od njih turske" (Radovanović–Makišova, 2021: 260). Kulinarska leksika povezana je i sa običajima i obrednom praksom. Mirilov (2016: 15–16) navodi različite vrste jela koje se konzumiraju u Vojvodini. Hleb je jedno od jela koje se najčešće konzumira u našem narodu, a može biti u posnoj ili mrsnoj varijanti (Mirilov 2016: 15). Kada su u pitanju jela, povrće se priprema na više načina, a najčešće su u ishrani krompir, pasulj, kupus, boranija i grašak (Mirilov 2016: 15).

Aksić (2021) istraživala je obrednu hranu povezanu sa krsnom slavom, ukazujući na značaj obrednog hleba, vina i žita. Savremena kulinarska leksika pokazuje i izražen uticaj stranih jezika, posebno engleskog. To se može uočiti u emisijama posvećenim kulinarstvu, na internetu, kao i u restoranskim jelovnicima. Božić Sinčuk (2024) analizirala je noviju kulinarsku leksiku i ukazala na to da su novi kulinarski termini najčešće engleskog porekla, poput *kapkejka* i *kejkpopa*, dok su prisutni i termini romanskog porekla, kao što je *ćuros*.

MATERIJAL I METODE

Građu za naš rad ekscerpirali smo iz dva dijalekatska rečnika – „Malog rečnika sela Bučuma" (dalje u tekstu *MRSB* 2023) Nedeljka Bogdanovića i „Rečnika srpskih govora Vojvodine" iz prve knjige (*A–Ž*) (dalje u tekstu *RSGV* 2019). Građu čine ukupno 132 lekseme: 50 iz *MRSB* i 82 iz *RSGV*. U radu se koristi samo prvi tom *RSGV* od A do Ž zbog toga što bi ekscerpiranjem svih leksema koje označavaju jela iz ovog rečnika građa bila veoma nesrazmerna[1] u odnosu na drugi korišćeni rečnik. Kriterijum koji smo imali je da je hrana obrađena i spremna za jelo, te lekseme poput *zajčetine* – zečje meso (*MRSB*, 2023: 73), neobrađeno voće i povrće: *bjelica* – sorta šljive (*RSGV* 2019: 123), kao i one koje označavaju način na koji se hrana konzumira: *krka* – obilno jede (*MRSB*, 2023: 131) ili vrstu obroka: *auflag* – prilog uz glavno jelo (*RSGV*, 2019: 76) nismo svrstali u građu. Razlog zbog koga smo primenili ovakav kriterijum je taj što nas zanimaju konkretne vrste jela i njihovi nazivi, te bi sorte voća i vrste mesa izašle iz okvira našeg istraživanja. Leksička značenja koja smo preuzeli odnose se samo na vrste jela, tj. navodimo samo ona koja su deo našeg istraživanja.

Nakon ekscerpiranja građe, ona je podeljena na leksičko-semantičke grupe na osnovu značenja i definicija koje smo prikupili iz rečnika: 1. *jelo*; 2. *testo*; 3. *mesne prerađevine*; 4. *salata*; 5. *mlečni proizvodi*; 6. *supa*; 7. *sos*; 8. *začin*; 9. *poslastica*; 10. *piće*. U nekim leksičko-semantičkim grupama možemo dati i uža određenja, te smo to i učinili gde je bilo moguće. Tokom analize posmatraćemo navedena značenja iz rečnika i na osnovu njih klasifikujemo lekseme. U analizi primenjujemo analitičku i sintetičku metodu. Analitička metoda odnosi se na analizu leksema u grupama za svaki rečnik posebno, a sintetičku metodu primenjujemo u zaključku. Neke od ekscerpiranih leksema imaju više navedenih značenja, te je veći broj značenja u odnosu na broj leksema.

MRSB (2023) Nedeljka Bogdanovića uzeli smo za građu jer popisuje lekseme iz dela jugoistočne Srbije, oko Svrljiga. U ovom rečniku Bogdanović je zabeležio lekseme iz svog rodnog kraja, sa prizrensko-timočkog dijalekta.

RSGV (2019) je izdanje Matice srpske, a čine ga četiri knjige. Lekseme u njemu pripadaju šumadijsko-vojvođanskom i smederevsko-vršačkom dijalektu. Tokom eskcerpiranja građe primetili smo veliki broj jela čiji su nazivi austrougarskog porekla, što potvrđuje da je uticaj te države ostavio tragove u kulinarskoj leksici.

ANALIZA GRAĐE

Prvu i najbrojniju grupu čine jela, u kojoj smo odredili i uža semantička polja: 1. *jelo* (*neodređeno*); 2. *jelo od brašna*; 3. *jelo sa mesom*; 4. *jelo sa povrćem*; 5. *jelo od hleba*.

JELO

MRSB:

1. *Jelo (neodređeno)*: *mandža* – jelo (kuvano) – „Kakvu si toj *mandžu* zgotvila"; *varivo* – 2. svako kuvano jelo – „Za leb i *varivo* mora da ima".
2. *Jelo od brašna*: *belmuž* – jelo od topljenog mladog sira i kukuruznog brašna, cicvara. – „*Belmuž* se lьko praji"; *jajčenik* – jelo od kukuruznog brašna i jaja, proja s jajima – „Ima brašnenik, ima *jajčenik*".
3. *Jelo sa mesom*: *gužvica* – sarma – „Prajimo *gužvice* za slavu"; *đuveč* – jelo od krompira, luka i mesa – „*Đuveč* smo prajili, a đuvek je sud"; *zelje* – kupus – „*Zelje* je nabolje s ovičinu, el sa suva svinjska rebra"; *janija* – kuvano jelo od mesa sa

1 Smatramo da bi u nekom od narednih istraživanja analiza celokupnog *RSGV* dala značajan doprinos oblasti leksikologije.

raznim dodacima (slično gulašu), sa dosta luka – „*Janiju* najviše praje Lukovci"; *mućkalica* – vrsta jela od komada mesa i luka – „*Mućkalica* u kavanu, a mi si ga zovemo prženo meso, sьmo da je sьs luk i piper"; *čalama* – čarlama, *ajmokac* – „Lazini su prajili *čalamu* od zajka".

4. *Jelo sa povrćem*: *pretrno* – jelo od isitnjenog i zgnječenog luka i paprike – „*Pretrno* je dobra podeva (meze koje izaziva jaču želju za jelom)"; *prženo* – jelo od luka, paprike, jaja ili sira, preženija – „Voli *prženo*, al ne voli da čuva kokošće"; *varivo* – pasulj. – „*Varivo* više volim od kompir i zelje"; *gruvano zelje* – kiseli kupus nasečkan, poliven zejtinom i posut sitnom alevom paprikom, pa izmešan snažnijim potresima činije ‑ „*Gruvano se* zelje najbolje izmeša"; *džitka* – jelo od rasonice u koju se ubaci prljena suva paprika, pa se jede sa vrućom projom. – „Kad je pos, jeli smo *džitku*".
5. *Jelo od hleba*: *golovar* – posna popara od suvog hleba s nešto malo aleve paprike – „Nadrobiš leb u studenu vodu, kad nema žeška, i to je *golovar*"; *drobenje* – komadi izdrobljenog hleba – „Uzneš onija *drobenje* pa sasipeš u ćipelu vodu, a može i da se popare"; *skrob* – retka kaša u koju se udrobi suv hleb i tako kusa – „*Skrob* je najprosto jedenje".

RSGV:

1. *Jelo (neodređeno)*: *bobaljka* – vrsta jela [zn?] – „Jeli smo *boba* za ručak"; *varivo/ vara kuvano jelo* – „Svaki dan jem suvo, uželeo sam se malo *variva*"; *đakonija* – raznovrsna jela, slatkiši, začini i sl. – „Izneli su pred nas svakojake *đakonije*".
2. *Jelo od brašna*: *gomboc* – 1. valjušak, knedla od krompira i brašna – „Kuva se čorba sa valjušcima, *gombocima*, ili nekim drugim testom; 2. nokla; granatirmarš – testo s krompirom (grenadirmarš); *gris-knedla* – kuvano testo od griza, vađeno kašikom – „Mama napravi *gris-knedle*"; *žmara* – vrsta jela od prženog kukuruznog brašna – „*Žmara* od pšeničnog brašna je takođe dobra, a sa dodatkom sirćeta onda je to sos".
3. *Jelo sa mesom*: *buraga* – škembići – „Onda je to bilo kao pravljena *buraga*"; *đuveč* – jelo od pirinča, paradajza, paprike, luka, krompira i mesa – „Imali smo *đuveč* za ručak"; *grojzle* – paprikaš koji se priprema posle klanja svinja – „Uzmi *grojzle* iz velike šerpe i nosi da imaš, da ne kuvaš sutra"; *gomboc*[2] – faširana šnicla; *gulaš* – jelo od mesa (obično goveđeg), dinstano sa dosta luka i paprike, paprikaš – „Ja bi tako jela jedan dobar *gulaš*, znaš kako, ne bi smela".
4. *Jelo sa povrćem*: *bećar-paprikaš* – jelo od paradajza i paprike – „Ja metnem i malko pirindža u *bećar-paprikaš*, moji tako volu"; *gemišt* – jelo sastavljeno od dve ili više vrsta povrća – „Žena će danas da namesti *gemišt*: kupus, paradajz, pirinadž, lukac, paprika i digdi koje meso"; *grah* – pasulj [zn?]; *grašak* – jelo od zrnastog ploda te biljke – „Bijo ti je čušpajz od *graška*, od buranije, mi smo to pravili".
5. 5. *Jelo od hleba*: *bundaškinjer* – moča – „Kako se zove lebac u jajima kad pečeš? *Bundaškinjer*, je l?"; *dvopek* – prženica – „Pa na platni se peče ti *dvopek*"; drobljenje – iskidani parčići hleba koji se stave u kuvano čorbasto jelo – „Ženo, kuvaj čorbasto jelo, da sa njime jedemo *drobljenja*"; *drobac* – a) suvi hleb pržen na masti; b) upržene mrvice tvrdog hleba – „Danas sam mesila gibanicu s *dropcem*".

Broj leksema koje označavaju jelo je 17 za *MRSB* i 20 za *RSGV*. Na grafikonu (Grafikon br. 1: Sastav jela – str. 19) možemo videti da je broj leksema u podgrupama veoma sličan. Najviše jela svrstano je u grupu koja označava *jelo sa mesom* (*MRSB* 6, *RSGV* 6).

Primećujemo da se *đuveč* javlja i u *MRSB* i u *RSGV*. Ovo jelo poreklom je iz Turske (tur. *Güveç*), što znači da je ostalo kao trag osmanske kuhinje. Sastojci ovog jela u *MRSB*

2 Leksema *gomboc* ima više značenja. Može označavati slatko jelo, ali i faširanu šniclu.

su krompir, luk i meso, a u *RSGV* pirinač, paradajz, paprika, luk, krompir i meso, što ga čini bogatijim u Vojvodini. Tačni sastojci za đuveč ne postoje, te se u zavisnosti od recepta mogu pronaći različiti sastojci, međutim, u svaku varijantu idu različite vrste mesa i povrća.

Varivo se u oba rečnika ne definiše precizno i označava „kuvano jelo". U *MRSB* ima i drugo značenje – pasulj.

Česta pojava je da postoje jela koja su slična po sastojcima, ali su poreklom iz različitih zemalja. *Janija* (*MRSB*) i *gulaš* (*RSGV*) dva su skoro ista jela čiji su glavni sastojci meso i luk. *Janija* (tur. *Yahni*) jelo je karakteristično za jugoistočnu Srbiju i trag je osmanske kuhinje, dok se *gulaš* (mađ. *Gulyás*) vezuje za mađarsku kuhinju.

Drobenje (*MRSB*) i *drobljenje* (*RSGV*) imaju slične nazive, a oba predstavljaju komade hleba. U *MRSB* pominje se da se „hleb popari". Popara je jednostavno jelo čiji su osnovni sastojci hleb i voda, a najčešće se spremala u području koje je dugo bilo pod Osmanskim carstvom. U *RSGV* se komadi hleba udrobe u drugu čorbastu hranu, te iz toga vidimo da je njihova varijanta jela bogatija.

Pojedina jela vezuju se samo za određeno područje, pa bismo kao autentično jelo iz *MRSB* i jugoistočne Srbije i okoline Svrljiga izdvojili *belmuž*, a svake godine održava se i manifestacija Belmužijada, na kojoj se tradicionalno priprema i konzumira ovaj specijalitet.

TESTO

Drugu najbrojniju leksičko-semantičku grupu čini *testo*, ukupno 31 leksema (19 *MRSB*, 12 *RSGV*). Hrana od testa je veoma česta u oba rečnika, te smo i u ovoj grupi imali materijala da napravimo uže podele: 1. *hleb*; 2. *pecivo*; 3. *pita*.

MRSB:

1. *Hleb*: *kovržanjak* – božićni hlepčić mešen u obliku latiničnog slova S. – „Baba namesi *kovržanjci*, pa kad se donese bьdnjak, ona ni podeli"; *kolovrtnjak* – veliki hleb kao vodenični točak (šalj.) – „Kad uvati *kolovrtnjak* pa do pupak vudne britva"; kravaj – 1. mali hleb u obredu povojnica – „Kod porodilju se nosi kravaj i povojnica"; 2. mali hleb obično pečen u pepelu – „Dok se leb omesi, ja za decu ispečem *kravaj* u žar"; *krsnik* – hlepčić u obliku krsta, koji stoji na krstači i na kraju podušja se izlomi – „Na četeres dьna mesi se i *krsnik*"; *mladenjak* – obredni hlepčić, lepinjica koja se mesi o Mladencima, maže medom i razmenjuje sa komšijama i među rodbinom – „Dva *mladenka* dosta za vruštuk; „Namesimo *mladenci* pa razmenjujemo"; *momurznica* – hleb od kukuruznog brašna – „Da ni ne odvaja Bog od *momurznicu*"; *pogača* – hleb od pšeničkog brašna, često se mesi kao obredni hleb [Postoji: presna, kisela, strugana, iz pepela, pod vršnjikom, na plotni, sve do svadbarske, pletene i klečane] – „Omesi *pogaču* pa otidi kod ćerku"; *priturnjak* – hleb kome je dodavano drugo testo – „Ako nema vajda od leb, nema ni od priturnjak"; *pupak* – sredina hleba pečenog u crepulji, onaj deo hleba koji upadne u rupicu crepulje i ispeče se kao bradavica – „Kad vudne britva do pupak (a to je sredina crepulje u kojoj se hleb u selu peče!), nazovu ga i urubnjak!"; *sabornjak* – jedan od obrednih hlebova na svadbi - „Sabornjak mese i na momkov i na devojćin dom"; *tričnik* – hleb od nesejanog brašna, ili od trica, za pse – „Kad nema leb, za kučiči mesimo tričnik"; *trulnica* – naziv za loš hleb, u kletvi: „Trulnica te otrula, dabogda"; *crepnjar* – 1. hleb ispečen u crepulji – „Kakьv komat, leb crepnjar mu je malko";
2. *Pecivo*: *gologlavnik* – proja s koprivama – „Kad u *gologlavnik* turiš jajca, naprajiš jajčenik".
3. *Pita*: *gužvara* – vrsta pite – „Od nove obđe može *gužvara*, a od pečene sьmo redena"; *đibanica* – gibanica, pita – „*Đibanica* za čьs, za gosta kad ti dojde"; *zeljanik* – pita od livadskog zelja, zeljanica – „*Zeljanik* je mlogo dobar za creva"; *lenjivka*

– lenja pita – „*Lenjivka* može i s dve obđe, pa u sredinu turaš kakvo misliš"; *obga* – kora za gibanicu – „Da imam *obđe* redila bi đibanicu za večeru".

RSGV:

1. *Hleb*: *badnjača* – pogača (kolač) koji se peče i jede na Badnji dan – „A *badnjača* se ovako preklopila"; *bakarov* – mala pogača napravljena od ostataka testa koje se nahvatalo na posudu za mešenje; *vekna* – hleb ili kolač duguljastog oblika – „Uzme deda pet *vekni* pa u zamrzivač".
2. *Pecivo*: *bunar-kifla* – kifle vrsta nadevenog kolača u obliku kifle – „Od kvasnog testa pripremaju se kifle (kiflice „iz vode" ili popularno nazvane „*bunar-kifle*", na primer) filovane pekmezom ili nekim drugim nadevom"; *grizara* – rastezano testo punjeno grizom; *đevrek* – vrsta peciva u obliku venca.
3. *Pita*: *bundevara* – pita nadevena bundevama – „Rastezalo se gibanica, *bundevara*"; *gibanica* – vrsta pite od razvučenih listova testa sa sirom ili nekim drugim nadevom – „Rastezalo se *gibanica*, bundevara"; *gibanjak* – gibanica – „*Gibanjak* može biti i sa sirom, s tim što se onda presavije preko polovine jer je na jednoj polovini sir pa da ne bi ispao"; *gužvara* – pita sa raznim nadevima od tankog i zgužvanog testa – „Volem slane *gužvare* sa sirom"; *dulekara* – bundevara – „Ta Lukina vala i ne zna ništa drugo da namesti neg svaki put *dulekara*, pa dulekara, a on ćuti i je"; *dulečnica* – bundevara – „Pa *dulečnice* je bilo onda, pa krofne".

U grupi leksema koje označavaju *testo* najbrojnije su one koje spadaju u podgrupu *hleb*. U *MRSB* čak 13 od ukupno 19 leksema iz grupe *testo* spadaju pod *hleb*. O vrstama hleba u jugoistočnoj Srbiji pisale su Bojović Joksimović i Savić-Grujić na materijalu tematskih rečnika Nedeljka Bogdanovića:

„Pored opštih naziva koji se odnose na hleb koji se ritualno mesi o nekim praznicima ili koristi u liturgiji, posebnu pažnju zavređuju obredni hlebovi koji se odnose na različite praznike kalendarskog ciklusa (krsne slave, Božić i Badnje veče, Uskrs, Todorovu subotu, Mladence, Svetog Ignjata i dr.), kao i na običaje životnog ciklusa – svadbu, porođaj i obredno gošćenje u spomen na pokojnika" (Bojović Joksimović i Savić-Grujić, 2024: 100).

O hlebu u prizrensko-timočkom dijalektu pisala je i Milosavljević:

„U središtu koncepta hrane nalazi se mikrokoncept hleb, sa slojevitom verbalnom interpretacijom na prizrenskoj jezičkoj slici sveta koja manifestuje tradicionalno poimanje hleba kao osnovne životne namirnice, što se potvrđuje nizom jedinica za označavanje različitih vrsta hleba koji su se koristili u svakodnevnoj ishrani starih Prizrenaca [...]" (Milosavljević, 2020: 206).

Kako i deo naše građe čine lekseme iz Bogdanovićevog *MRSB*, primećujemo vrste hleba vezane za određeni praznik (*sabornjak*, *mladenjak*), ali i one koji su se pripremali u svakodnevici (*crepnjar*, *momuruznica*, *pogača*). U *RSGV*, iako je mnogo manji broj leskema za hleb, primećujemo prisustvo lekseme za hleb koji se priprema na praznik – *badnjača*.

Različite vrste pita javljaju se u oba rečnika, s tim što su slane pite češće u *MRSB*, a slatke u *RSGV*. U oba rečnika postoje varijacije naziva za slanu pitu, u današnjem jeziku najrasprostranjenija kao *gibanica* – *MRSB*: *đibanica*, *RSGV*: *gibanica*, *gibanjak*. *Gužvara* se javlja u oba rečnika – pita pripremljena od gužvanih kora. U *RSGV* postoje tri naziva za pitu sa bundevom: *bundevara*, *dulekara* i *dulečnica*, dok u *MRSB* nema zabeleženo postojanje takve pite. U ovu grupu svrstali smo i leksemu *obga* (MRSB), što je kora od koje se pravi gibanica (Grafikon br. 2: Testo, str. 20).

MESNE PRERAĐEVINE

Mesne prerađevine javljaju se svega četiri puta. Pronašli smo lekseme koje označavaju sveže meso koje je namenjeno sušenju (*kaiš slanina*), međutim, one su izvan našeg istraživanja. Suhomesnati proizvodi u vidu suvog mesa i kobasica izuzetno su česti u Vojvodini (Grubor i dr. 2022: 6), ali nismo pronašli mnogo takvih leksema u prvoj knjizi *RSGV*.

MRSB: *kavrma* – jelo od svinjske džigerice (droba) i čvaraka, kavurma – „Zimi je dobro da se *kavrma* isprži sas turšiju".

RSGV: *vuršt* – mesne prerađevine; gembec – švargla – „A gembec ili *švargla*, gembeci se kaževdu po starim, gembec onaj želudac njegov"; *gronik* – svinjski podvaljak i meso i slanina sa toga dela – „Najfinija je slaninica od *gronika*".

SALATA

U leksičko-semantičkoj grupi u kojoj se nalaze *salate* primećujemo da je češća salata u vidu zimnice u odnosu na svežu salatu. Grupu čini pet leksema, četiri u *MRSB* i jedna u *RSGV*.

MRSB: *ljutenica* – salata od luka i paprike ‑ „*Ljutenicu* jedemo s leb, a koj ima, on uz pečenje"; *pretrnica* – salata od luka i paprike – „*Pretrnica* mlogo blaga s mlad piper pečen u pepel, i zeleni luk, sol, оcьt, a kad je bez оcьt, može i sirenje da se dodade"; *trkanica* – salata od luka i paprike – „*Trkanicu* jedemo ko salatu, ali i sas leb kad nema drugo"; *trljenica* – v. trljanica –„Kad ima pečenje može da projde i trljenica".

RSGV: *dunst*[3] – a) ukuvano voće u staklenom sudu za zimnicu – „Kompot, il *dunst* smo mi nekad kazli". b) povrće u staklenom sudu za zimnicu – „Onda imam tu i ovi sitni [krastavaca] za dunst"; v) ukuvan sok od paradajza za zimnicu.

U *MRSB* svi nazivi salata upućuju na iste sastojke, luk i papriku. U narodu je *ljutenica* češće poznata kao zimska salata u tegli, dok se *trljanica* i druge leksičke varijante vezuju za svežu salatu. U *RSGV* postoji samo jedna leksema za salatu, ali ima tri različita značenja, a sve su salate zimske salate u tegli.

MLEČNI PROIZVODI

Grupu leksema *mlečni proizvodi* čini ukupno sedam leksema, tri u *MRSB* i četiri u *RSGV*. Najčešće su to vrste sireva ili mleka.

MRSB: *površnjina* – sir sa vrha čabra – „Sirenje miriše na *površnjinu*"; *provara* – 1. grušavina, prvo mleko posle mlađenja – „Prvo mleko mi zovemo *provara*, ono je gusto i odma se provari"; 2. mleko koje se prokuvalo – „*Provara* se sasiri čim se turi na oganj"; *smetana* – kajmak na vrhu mleka – „Kad se uvati *smetana*, ja ju oberem pa dadem detetu".

RSGV: *brnsa* – vrsta sira; *varenika* – prokuvalo mleko; *vurda* – 1. progrušano mleko; *urda* 2. sir dobijen kuvanjem surutke – „Neki surutku prokuvaju i gustu masu koja se prilikom kuvanja digne na površinu – *vurda* – jedu sa hlebom onako toplu"; *ženkica* – prokuvano i ukiseljeno mleko.

POSLASTICE

Leksičko-semantička grupa koju čine *poslastice* izuzetno je zanimljiva. U ovoj grupi uočen je najveći konstrast u broju ekscerpiranih primera. Ukupan broj primera je 21, od čega je samo jedna leksema u *MRSB*, a 20 u *RSGV*.

MRSB: *ćerace* – liciderski kolač – „*Ćerace* najviše imale u Palanku na Svetiliju".

---

3 Pod *salatom* smatramo svežu salatu i salatu koja se stavlja kao zimnica. Leksema *dunst* ima više značenja, a značenje a) može označavati i *poslasticu*.

RSGV: *alva* – poslastica od meda, šećera i brašna – „Oni pravili *alve*"; *bombica* – gomboca – „Mi smo nekada *bombice* pravili, mećali šljivu"; *bućkanica* – vrsta kolača; *vanilica* – sitni kolači sa pekmezom – „O Svetom Nikoli sam mesila i *vanilice*"; *vasilica* – kolač koji se pravi na dan Svetog Vasilija – „Za proslavljanje Malog Božića, odnosno Nove godine, spreman je posebni obredni kolač poznatiji pod nazivom *vasilica*, jer se tog dana proslavlja i hrišćanski praznik Sv. Vasilje"; *vaser-kifla* – kolač od testa koje se stavlja u vodu da naraste [zn?] – „Ranije nije bilo frižidera i ondak smo pravili *vaser-kifle* i tako smo i[h] ladili"; *višnjara* – kolač od rastezanog testa punjen višnjama; *vuršle* – vrsta kolača od kiselog testa; *gibančica* – vrsta kolača od tanko razvijenog testa u obhama koja se peče na masti – „U *gibančicu* ima brašno, so, jaja, mast i voda"; *glazura* – preliv (od čokolade ili šećera) preko kolača ili torte; *klazura* – „Samo malko da se oladi, pa da metnemo *klazuri* gotovi kolači"; *glajgeviht* – vrsta kolača – „Vrsta kolača „*glajgeviht*" (masna torta ili mesčići) mesi se odmeravanjem sastojaka prema težini upotrebljenih jaja"; *gomboca* – knedle sa šljivama, popularno nazvane „*gomboce*", spremaju se od osoljenog brašna, penasto umućenog jajeta i pirea od obarenog krompira; *grožđara* – kolač sa suvim grožđem; *grofna* – krofna; *gurabija* – vrsta tvrđeg istnog kolača – „Moja nana je pravila *gurabije*"; *grontulje* – liciderški kolač posebnog oblika; *damen-kapric* – vrsta kolača s pekmezom – „Nedeljom i svecem se kao poslastice od kvasnog testa pripremaju i kolači zvani *damen-kapric*"; *doboš-torta* – vrsta torte sa staklastim prelivom; *drvić* – vrsta kolača – „Kao oni kolači što se pravili neki put, oni, *drvići* što se zvali"; *žerbo-pita* – vrsta kolača sa pekmezom i orasima – „Ko tvoj vole *žerbo-pite*... znam da ti praviš".

Posmatrajući ove primere, možemo uočiti da je veliki broj kolača iz Austrougarske (*vaser-kifla*, *doboš-torta*, *damen-kapric*), što ukazuje na čestu konzumaciju poslastica u periodu dok je Vojvodina bila pod njenom upravom. Iako nije pronađen veliki broj leksema koje označavaju poslastice za područje jugoistočne Srbije, to ne znači da ova podgrupa izostaje u toj oblasti, već je potrebno uraditi analizu na više rečnika.

SUPA

Leksičko-semantičku grupu *supa* čine svega četiri lekseme, a sve su ekserpirane iz *RSGV*, dok u *MRSB* nije zabeležena nijedna leksema koja bi se mogla svrstati u ovu grupu.

RSGV: *ajgemaht-supa* – supa od pileće sitneži i zeleni – „*Ajgemaht-supa* [...] pod ovim nazivom bila je poznata u onim selima Srema koja su bila nastanjena nemačkim življem. To je čorba, odnosno supa koja se brzo spravlja od pileće sitneži i zeleni; kuva se s knedlama od pileće džigerice, rezancima ili flekicama"; *ajprem-supa* – jednostavno jelo od zaprške i vode – „Friško sam skuvala jednu *ajmper supu* (ajprem-supa, amper-supa, ampren-supa, amper-čorba)"; *buranija-čorba* – čorba od boranije – „*Buranija-čorba* se pravi, to je bilo uvek"; *gulaš-leveš* – čorba od ovčijeg mesa sa jakim začinima – „A mama je moja čorbu kuvala od ovčijeg mesa, zapaženu i peršuna i šargarepe: *gulaš-leveš*, to je mađarski, a kako na srpski, ne znam".

SOS

Grubor (2023: 11) vrši eksperimentalnu metodu putem upitnika kako bi ispitala vrste jela u Vojvodini, a ispitanici su naveli da su „najmanje autentična" jela hladna predjela i sosovi. S tim u vezi, u našoj građi nalaze se samo dve lekseme koje označavaju *sos*.

RSGV: *ajdemok* – vrsta sosa; *ajmokac* – sos od belog luka.

Ajmokac se javlja i u *MRSB*, ali sa drugim značenjem – *jelo od mesa*.

ZAČIN

U grupi *začina* nalaze se svega tri lekseme. U oba rečnika javlja se začin koji označava mlevenu ili tucanu papriku, poznatu kao *aleva*.

MRSB: *alev* (*piper*) – suva tucana ili mlevena paprika koja služi kao začin – „*Alev* se *piper* tura u svaku zaprŝku".

RSGV: *aleva* – samo u izr.: paprika 'sitno tucana crvena paprika'; aleva paprika – „Doda se i *aleve paprike*, pa se nalije vodom"; *biber* – prah koji se dobija tucanjem ploda biljke *Piper* i upotrebljava se kao začin – „Di mi je taj biber da obiberim supu?"

PIĆE

Pića smo podelili na *bezalkoholna* (*MRSB* 1, *RSGV* 4) i *alkoholna* (*MRSB* 2, *RSGV* 12).

MRSB:

1. *Bezalkoholna pića*: *sok* – rasonica, rasol. – „Zime kad mesimo momurznicu, donesemo *sok*, pa u njega malko ćiselo zelje i prljen piper, pa se sve puši – jedno od žeško, jedno od ljuto".
2. *Alkoholna pića*: *zaborljiva rećija* – rakija koja hoće da ošamuti onoga ko pije, rakija sa dosta metil-alkohola – „*Zaborljiva rećija* je sve dok ne prećipi, dok se ne ukrti"; *kominjak* – vino koje se ne otoči nego prevri u komini – „Zime pijemo *kominjak* i jedemo slaninu".

RSGV:

1. *Bezalkoholna pića*: *bermet*[4] – sladak bezalkoholni napitak; *boza* – bezalkoholni napitak od kukuruznog brašna i šećera; *vodnjika* – vrsta osvežavajućeg napitka od divljih jabuka – „Od divljih jabuka je pravljena vrsta osvežavajućeg napitka – jabukovača (*vodnjika*), koja je donedavno (do Drugog svetskog rata) mnogo trošena"; *divka*[5] – samleveni prženi koren biljke *Cichorium intybus* koji se služni kao dodatak kafi – „Bela kafa pripremana sa cikorijom ili sa *divkom* konsumirana je u mnogim seoskim domaćinstvima za doručak, naročito u slučajevima kada je u kući viđeniji gost".
2. *Alkoholna pića*: *aptovača* – rakija od apte; *aspruk* – vrta vina, suvarak; *bermet* – aromatično, desertno vino; *boza* – alkoholno piće lošeg kvaliteta, slabo – „Jes probo onu rakiju? – Pa to je *boza*"; *breskovača* – rakija od bresaka; *varenik* – crno vino kuvano sa začinima, koje se pije pred božićni ručak – „*Varenik* je zaslađeno crveno vino začinjeno cimetom ili karanfilićem (klinčićima) koje se pije ritualno prilikom proslavljanja Hristovog rođenja, za Božić"; *varenika* – kuvana rakija; *višnjevača* – 1. rakija od višanja – „Ima puno višanja, biće dobre *višnjevače*"; 2. liker od višanja, rakija u koju su ubačene višnje i šećer; *votka* – prva rakija koja izađe iz kazana prilikom pečenja – Onda se posle ta *votka* sipa natrag, i ondak se peče rakija; gemišt – 1. špricer – „Daj *gemišt* da se ne mislim šta pijem"; 2. piće sastavljeno od dve ili više vrsta pića, koktel; *dinjara* – rakija od dinja – „I od dinja se kuvala rakija, *dinjara*"; *dudara* – rakija od dudovog ploda – „Naždero se *dudare*".

Primećujemo da postoji značajna razlika u broju leksema za alkoholno piće u *RSGV* u odnosu na *MRSB* (12 : 2). Kao što smo već pomenuli, u Vojvodini postoji veliki broj vinograda, te i nije čudo da postoji velika raznolikost alkoholnih pića, pa tako imamo vina: *aspruk*, *bermet*, *varenik*, ali i rakije: *dinjara*, *višnjevača*, *breskovača*.

---

4 U *RSGV* se navodi da postoji *bermet* kao alkoholno i kao bezalkoholno piće.

5 *Divka* je vrsta biljke koja se priprema na sličan način kao kafa.

Tokom analize ove leksičko-semantičke grupe uočeno je da u *MRSB* nije zabeležena nijedna leksema koja označava kafu. U teorijskom delu objasnili smo da je Osmansko carstvo okupiralo područje današnje južne Srbije, te smatramo neobičnim izostanak ove vrste pića u Rečniku, kako je karakteristično da navedenu geografsku oblast.

DISKUSIJA

U okviru Diskusije grafički ćemo prikazati pojavu leksema u *MRSB* i *RSGV* u svih deset leksičko-semantičkih grupa, nakon čega ćemo prokomentarisati našu građu u odnosu na prethno rađena istraživanja.

Ukoliko pogledamo Grafikon br. 3 (str. 21), vidimo da postoje kontrasti u broju leksema među leksičko-semantičkim grupama. Najbrojnije leksičko-semantičke grupe čine *jelo* (37), *testo* (31), *poslastica* (21) i *piće* (19), a značajno manji broj leksema imamo u grupama *mlečni proizvodi* (7), *salata* (5), *mesne prerađevine* (4), *supa* (4), *začin* (3) i *sos* (2). Prema Grubor (2023), u Vojvodini je velika zastupljenost mesnih prerađevina, što analizom naše građe ne možemo potvrditi, ali lekseme u grupi *sos* zaista nisu zastupljene u *RSGV*, u prvoj knjizi.

Najznačajnije razlike primećujemo u grupama *piće*, *poslastica* i u grupi *testo*, a u podgrupi *hleb*. U grupi *piće* postoji značajna razlika u broju ekscripanih leksema u *RSGV* (16, od čega je 12 alkohol), prema *MRSB* (3). U građi su zabeležene lekseme koje označavaju vino, a koje su karakteristične za Vojvodinu (*bermet*, *aspruk*). Fotić (2023) navodi da postoji veliki broj vinograda u Vojvodini, pa samim tim i vina, što objašnjava zbog čega postoji više leksema koje imenuju različite vrste ovog pića. Ipak, za Srbiju je karakteristična rakija od različitih vrsta voća. U *RSGV* pronalazimo lekseme za rakiju (*breskovača*, *višnjevača*), dok u *MRSB* nema zabeleženih leksema. Ipak, to ne znači da se rakija ne pije u jugoistočnoj Srbiji. Naprotiv, smatramo da bismo se u nekom od narednih istraživanja mogli posvetiti nazivima za alkoholna pića u Srbiji.

O hlebu i njegovom značaju u južnoj Srbiji pisale su Bojović Joksimović (2024) i Milosavljević (2020). Analizom građe možemo potvrditi da je zaista velika zastupljenost ove vrste hrane i da je obavezan kako u svakodnenoj ishrani, tako i u posebnim prilikama poput praznika.

Grupa u kojoj se nalaze *poslastice* prikazuje veliku razliku u *MRSB* i *RSGV*. Nismo pronašli prethodna istraživanja koja bi bila u direktnoj vezi sa zastupljenošću poslastica u Vojvodini, ali kako dosta leksema upućuje na austrougarsku kuhinju, svakako možemo reći da je ostavila trag u tom delu gastronomije.

Rezultati koje smo dobili odnose se samo na građu ekscerpiranu u ovom radu. Iako postoje velike razlike među grupama u *MRSB* i *RSGV*, napominjemo da je za preciznije zaključke potrebno uvrstiti veći broj leksema, ali i uskladiti veličinu geografskih područja koja se upoređuju. Ovim istraživanjem dali smo uvid u deo kulinarske leksike, te ne tvrdimo da su određene grupe jela zasigurno frekventne/nefrekventne na određenom području. Analizom naše građe prikazali smo uticaj Austrougarske, odnosno Osmanskog carstva na kulinarsku leksiku i dali uvid u deo jela koja se konzumiraju u jugoistočnoj Srbiji i Vojvodini.

ZAKLJUČAK

U radu je analizirana kulinarska leksika sa dva područja današnje Srbije: jugoistočna Srbija (*MRSB*)i Vojvodina (*RSGV*). Kako ekscerpirana građa čini veoma mali deo leksike koja obuhvata oblast kulinarstva, rezultati koje smo dobili ograničavaju se samo na lekseme koje se nalaze u radu. Analiza je pokazala da postoje izvesne sličnosti, ali i dosta razlika u

leksici koja se koristi u navedenim područjima.

Kako je Osmansko carstvo upravljalo nekoliko vekova područjem cele današnje Srbije, tragovi u gastronomiji ostali su i danas, te *đuveč* postoji i u *MRSB* i u *RSGV*. Naravno, to što je južna Srbija bila gotovo 200 godina duže pod upravom Osmanskog carstva, primećuje se u nazivima jela koja su mnogo češće turskog porekla (*mandža*). Isti kulturološki uticaj zapažamo i u Vojvodini, pa tako mnoga jela koja se tamo konzumiraju jesu austrougarskog porekla, a slična se i ne pojavljuju u *MRSB* (*damen-kapric*). Uočili smo prisustvo jela sa različitim nazivima, ali sličnim sastojcima (*MRSB*: *janija*, *RSGV*: *gulaš*) , kao i ona sa istim nazivom ili definicijom, ali prave se od drugačijih sastojaka i ne čine istu grupu (*ajmokac*). Neke grupe posebno se izdvajaju u Vojvodini (*poslastice*, *pića*), dok se značaj *hleba* primećuje naročito u jugoistočnoj Srbiji.

Kao pravac budućeg istraživanja navodimo da bi bilo dobro istražiti različite oblasti južne Srbije. Kako u *RSGV* postoji veći broj mesta na kojima su reči prikupljane, verujemo da je potrebno uvrstiti više rečnika koji se vezuju za leksiku južne Srbije. Takođe, kako smo kao kriterijum u metodologiji naveli da lekseme ne označavaju vrste jela koje su spremne za konzumiranje nismo uvrstili u građu, u nekom od narednih istraživanja posvetili bismo se nazivima za sorte voća i povrća na području južne Srbije i Vojvodine.

LITERATURA

Izvori

Bogdanović, N. (2023). *Мали речник села Бучума*. Београд: Српски дијалектолошки зборник, књига LXX/1.

Varenika, S., Miloradov, D., Sunajko, K., Ćelić, I., & Petrović, Lj. (2019). Нови Сад: *Речник српских говора Војводине*. Књ. 1, А-Ж. Матица српска. Тиски цвет.

Citirana literatura

Aksić, N. (2021). „Терминологија исхране у обредној пракси везаној за крсну славу код Срба у Дунавској Клисури (Румунија)". *Исходиша* 7. Темишвар/Ниш: Савез Срба у Румунији, Центар за научна истраживања и културу Срба у Румунији. Филозофски факултет Универзитета у Нишу. Филолошки, историјски и теолошки факултет Западног универзитета у Темишвару.

Gavrilović, V. (2023). „Делатност Саве Текелије на Темишварском сабору". *Срби у Хабзбуршкој монархији и Османском царству XVIII–XX век*. Зборник радова. Нови Сад: Филозофски факултет.

Grubor, B. (2023). *Аутентичност гастрономије етничких група Војводине као фактор развоја туризма хране*. Нови Сад: Универзитет у Новом Саду. Природно-математички факултет. Докторска дисертација.

Grubor, B. Kalenjuk Pivarski, B., Đerčan, B., Tešanović, D., Banjac, M., Lukić, T., ... Ćirić, I. (2022). „Traditional and Authentic Food of Ethnic Groups of Vojvodina (Northern Serbia)—Preservation and Potential for Tourism Development". Sustainability.

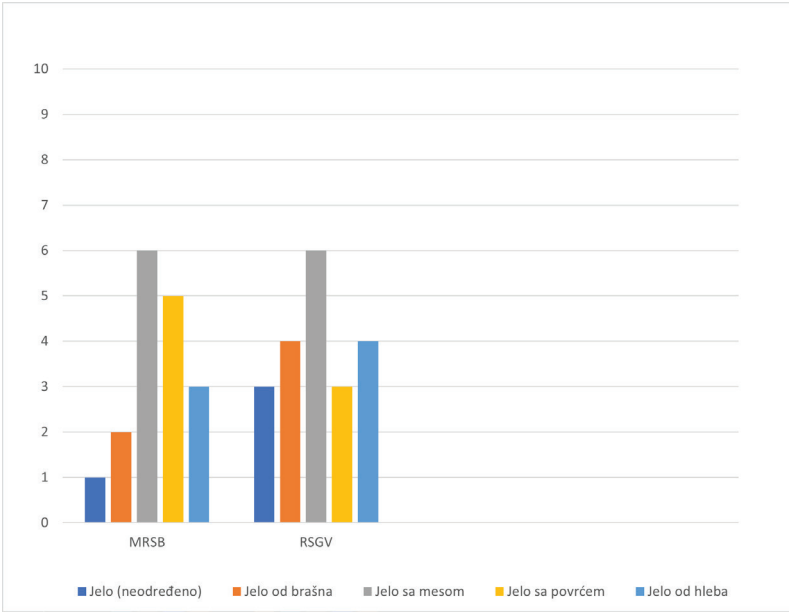
Dinić, J. (2020). „Речи и изрази традиционалне исхране становништва књажевачког краја". Београд: *Српски дијалектолошки зборник*, књига LXVII. Српска академија наука и уметности.

Joksimović Bojović, J. Grujić-Savić A. (2024). „Именовања обредних хлебова у говорима југоистичне Србије". Сврљиг: *Етно-културолошки зборник за проучавање културе источне Србије и суседних области*, књига XXVII.

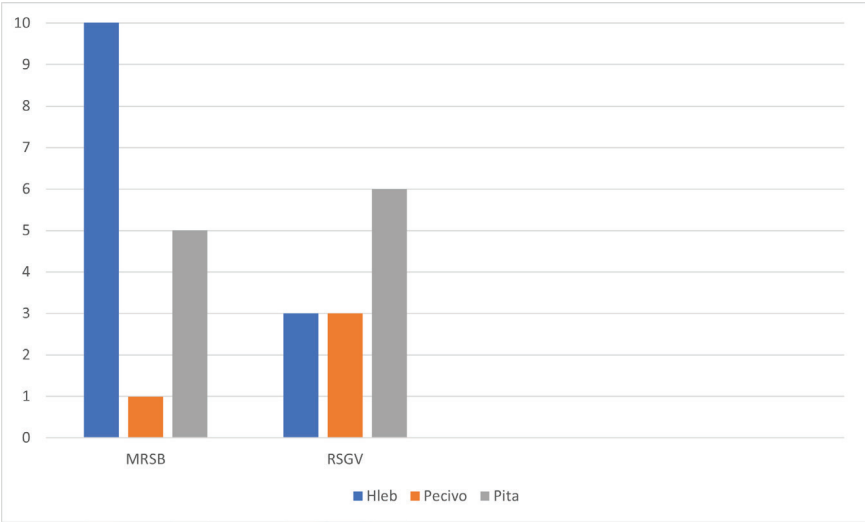
Milosavljević, T. (2020). „Вербална репрезентација концепта хране у српском призренском говору". *Исходиша* 6. Темишвар/Ниш: Савез Срба у Румунији, Центар за научна истраживања и културу Срба у Румунији. Филозофски факултет Универзитета у Нишу. Филолошки, историјски и теолошки факултет Западног универзитета у Темишвару. Radovanović, D. Makišova A. (2021). „Прилог истраживању традиционалне војвођанске кухиње на примеру мултикултуралности". Bratislava: Slavica Slovaca. Slovenská akadémia vied.

Mirilov, R. (2016). „Кулинарска терминологија Војводине". Универзитет у Новом Саду: Филозофски факултет. Докторска дисертација.

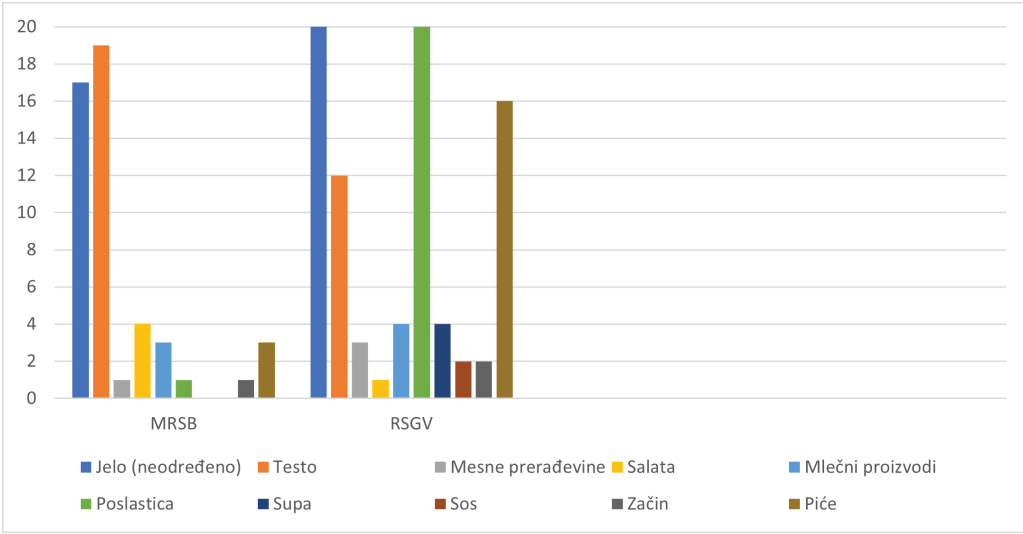
Radojičić, D. (2009). „Кулинарско умеће у медијима". *Гласник Етнографског института* LVII. Београд: Етнографски институт САНУ.
Radojičić, D. (2016). „Нова критичка разматрања о исхрани у социјализму – пример из Словачке" *Гласник Етнографског института* LXIV, свеска 3. Београд: Етнографски институт САНУ.
Sinčuk Božić, M. (2024). „Кулинарска лексика у речницима нових речи". *Новоречје*, година 6, бр. 11. Београд: Алма.
Fotić, A. (2023). „Виноградарство на тлу данашње Србије у доба Османског царства и Хабзбуршке монархије (XV–XIX век)". *Вински летопис Србије. Српска академија наука и уметности*. Београд: Галерија науке и технике.



Grafikon br. 1: Sastav jela



Grafikon br. 2: Testo



Grafikon br. 3: Prikaz leksičko-semantičkih grupa

CULINARY LEXIS OF SOUTHEASTERN SERBIA AND VOJVODINA

Autor: TEODORA VUČKOVIĆ
E-mail: t.vuckovic-21973@filfak.ni.ac.rs
Faculty of Philosophy University of Niš

Introduction: This paper analyzes the culinary lexis of southeastern Serbia and Vojvodina based on material excerpted from "A Small Dictionary of the Village of Bučum" by Nedeljko Bogdanović and "Dictionary of Serbian Dialects of Vojvodina", published by Matica Srpska.

Aim: The aim of the study is to identify similarities and differences in the culinary lexis of these two regions and to examine the historical and cultural influences that have shaped it.

Material and Methods: The corpus comprises 132 lexemes classified into ten lexical-semantic groups: dishes, dough and dough products, meat products, salads, dairy products, soups, sauces, spices, desserts, and beverages. Corpus, analytical, and synthetic methods were applied. The analysis focused on the distribution of individual lexical-semantic groups, their similarities and differences, and traces of the historical and cultural influences of the Ottoman Empire and the Austro-Hungarian Empire.

Results: The most significant differences were observed in the groups beverages and desserts, as well as in the group dough and dough products, particularly in the subgroup referring to bread. In the beverages group, 16 lexemes were recorded in the "Dictionary of Serbian Dialects of Vojvodina", 12 of which refer to alcoholic beverages, compared with only three lexemes in "A Small Dictionary of the Village of Bučum". The Vojvodina corpus includes regionally characteristic terms such as bermet and aspruk, associated with the region's developed viticultural tradition. It also contains terms for fruit brandies, such as breskovača and višnjevača, which are not recorded in the "Small Dictionary of the Village of Bučum".

Conclusion: The results indicate that culinary lexis reflects the regional, historical, and cultural characteristics of the areas under study and represents an important part of their linguistic and cultural heritage.

Keywords: "Serbian language"; "lexicology"; "culinary lexis"; "southeastern Serbia"; "Vojvodina"; "culture".