

Биљана Сикимић
Балканолошки институт САНУ
Београд
biljana.sikimic@bi.sanu.ac.rs

ИСТРАЖИВАЧ ЈЕ ПРИСУТАН: ХРАНА КАО ТЕМА И ПОВОД ЗА РАЗГОВОР И РАЗМИШЉАЊЕ

Рад се бави положајем и стратегијама истраживача у контексту теренског интервјуа, вођеног у српским и буњевачким руралним заједницама на тлу Војводине и Мађарске, а на грађи која је резултат рада на пројекту *Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу. Лингвистички и етнолошки аспекти*, као и низа теренских истраживања Балканолошког института САНУ. Показало се да комплименти за понуђену храну могу функционисати и као импулс за наставак разговора, посебно када је истраживачка тема управо традиционална исхрана. За анализу су коришћени делови транскрипта који би у класичној (руској) етнолингвистици или класичној словенској дијалектологији били једноставно изостављени. Конкретни примери баве се темом клања свиња и проблематизацијом ритуалног статуса 'крофни', које су обавезно јело за ту прилику у неким истраживаним војвођанским локалним заједницама. У методолошком смислу, рад комбинује методе антрополошке лингвистике са методама студија рода.

Кључне речи: култура исхране, антрополошка лингвистика, студије рода, Војводина, транскрипт, истраживач.

Рад има за циљ да представи локалну етикецију у контексту теренских интервјуа, вођених у српским и буњевачким руралним заједницама на тлу Војводине и Мађарске. Сама ситуација најављеног доласка у нечију кућу ставља истраживача у позицију госта, па се тако на лицу места документују локална правила гостопримства: од уобичајених 'дарова' госта домаћину (на пример, паковање кафе) до уобичајених понуда госту (на пример, шољица кафе и вода). Асортиман понуда у облику пића или хране сведочи на првом месту о имовинском стању домаћина, али једнако може да сведочи и о социјалном статусу госта.

Савремене методе теренског рада, које региструју целокупан контекст истраживачког процеса на терену, омогућавају и увиде у домену прагмалингвистике, односно – културолошки условљено давање комплимената за понуђену храну. У специјалним околностима полуинституционалног интервјуа, какав је био рад на пројекту *Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу*, комплименти од стране истраживача могу функционисати и као импулс за наставак разговора, посебно када је истраживачка тема управо исхрана у оквиру традицијске културе. Комплименти домаћинима (који су унапред били обавештени о циљевима истраживања, па су унапред припремили одабране локалне специјалитете) често само представљају истраживачко средство

за елицитирање традиционалних кулинарских рецепата и наратива. У раду је коришћена теренска грађа из српских и буњевачких насеља, која оставља и могућност за компаративну анализу.

Културолошки закључци које је аутор доносио заснивају се на његовом личном искуству, стеченом приликом дугогодишњих теренских истраживања у Србији и суседним земљама.¹

За анализу су узети 'отпаци' интервјуа: управо они делови разговора који би у класичној (руској) етнолингвистици или класичној словенској дијалектологији били једноставно изостављени. Важан је био спонтани, свакодневни разговор, који се одвијао на маргинама институционалног интервјуа. Показало се да овај паралелни ток може да помогне у трагању за клишеима у спонтаном разговору.

'ПРИВАТНО' ПРИСУСТВО ИСТРАЖИВАЧА У ТРАНСКРИПТУ

Истраживач – лингвиста или, тачније, антрополошки лингвиста у случају о коме је овде реч – на терену је службено лице и резултат његовог рада је снимљени интервју, институционални или полуинституционални. Није уобичајена брига о томе шта истраживач као приватно лице заиста ради на терену и шта му се заиста догађа (ван 'научног' конструкта који ће написати после повратка са терена, или чак ни неће – грађа ће само остати архивирана за нека боља времена; уп. Сикимић 2008). Комбинација нередовног радног времена са стресним околностима (а истраживачки рад на терену је управо то), када границе између радног и приватног времена постају нејасне,² пред истраживача поставља задатак да једе и пије онда када може и – истовремено – онда када мора, јер то налажу правила етикеције истраживане заједнице.

Увођење праксе интегралног снимања свих околности разговора почело је да се рефлектује и на (за почетак) објављеним транскриптима. Делови снимка на којима су узгредно забележене метаинституционалне околности обично нису коришћени у анализи. Студија Марије Илић (Илић 2006), која се базира на теренским разговорима вођеним 2002. године са Србима у мађарском насељу Медина (жупанија Толна), илустрована је са неколико теренских фотографија, од којих једна, она на стр. 78, потписана са „Интервју са Савом Сокићем“, представља истраживача Марију Илић како са саговорником седи за свечано постављеним столом за четири особе (на ручку се очекивало присуство два истраживача – Марије Илић и Биљане Сикимић, уз домаћине, Саву и Савету Сокић).

Марија Илић је у две студије (Илић 2006; 2007) анализирала фолклорне анегдоте, снимљене нешто пре ручка и током њега, али контекст вођења разговора није наведен. Свест о институционалном интервјуу се може назре-

¹ Опис обављених теренских истраживања у оквиру рада у Балканолошком институту САНУ до 2010. године в. у Сикимић 2012.

² Контекстуална анализа интервјуа шведских медицинских сестара и возача аутобуса показала је да се питање исхране током нередовног радног времена решава на индивидуалном нивоу, али да су приликом избора хране на првом месту поверење и безбедност, односно брига о 'здравом храни' (Svederberg – Nyberg–Sjöberg 2010).

ти само из једне успутне духовите напомене саговорника – да истраживач неће имати довољно касета.

Два одломка из транскрипта у прилогу првог рада Марије Илић (Илић 2006: 97) указују на то да се у кући домаћина припрема свечани ручак за истраживаче. Први одломак садржи поздрављање другог истраживача (БС), који управо улази у кућу. Истраживач (БС) зна да је породица Сокић позната по свом смислу за хумор, као и да први истраживач (МИ) тога дана већ дуго води разговор у њиховој кући, и у том смислу треба разумети његову размену духовитости са домаћинима: питање о подели одликовања и здравственом стању саговорника у овом конкретном случају део су уобичајених истраживачких стратегија 'извињавања' саговорницима због одузимања времена.

Истраживачеве интервенције свуда су навођене са тачним иницијалима и у заградама. Курзивом је истакнуто скретање са основне теме разговора и реферисање на кулинарски код, који се одвија паралелно са током интервјуа управо зато што је традицијском културом и истраживачу додељен статус госта:

[1.] Ево наше гошће! Ајте, ајте! – Ајте, е сад сам ћела. (БС: Кад делите одликовања?) – Молим? (БС: Кад делите одликовања?) – Ево сад. *Ево, знајте циџа, сад ћемо ми ручак.* (БС: Саво је умро? Да, није, још је жив.)

У другој студији, насталој на истој теренској грађи и са истим саговорником из Медине у Мађарској, Марија Илић (Илић 2007) помиње активно учешће оба саговорника (отац и ћерка) и релативно пасивно учешће самог истраживача (М. Илић). Као и у претходној студији, транскрипција је подразумевала означавање смеха као маркера завршетка анегдоте, одн. индикатора хумористичног регистра наратива. Управо је пример [2.], који је наведен и у студији Илић 2006, употребљен као илустрација 'околности снимања' у односу саговорника и истраживача (Илић 2007: 221).

Следећи одломак [2.] представља део разговора вођеног нешто касније, током ручка. У наставку се наводи само завршетак одломка који, у складу са концепцијом наведеног рада, садржи једну локалну анегдоту о 'неком чика Стевану'. Будући да на завршетку анегдоте домаћица поставља – у балканској култури – уобичајено питање о квалитету понуђеног јела, саговорник (отац домаћице) наставља са другом досетком ('чорба је мокра'), а један истраживач такође узвраћа уобичајеном похвалом. Други истраживач, који води разговор са саговорником, активно учествује у перформативном чину низања анегдота, што се у транскрипту и означава смехом. Истраживач је у оваквом перформативном чину истовремено и публика, па се у складу са својом двоструком улогом тако и понаша. У наведеној ситуацији [1.] и [2.], истраживачка позиција је вишеструка: он је истраживач (службено лице које води разговор), саговорникова публика (активно учествује у нарацији) и приватно лице (гост у кући, који учествује у заједничком обеду):

[2.] Надимак је имо Жука, неки чика Стеван. Он је стално био пијан, па све нешто: „Охохо!“; расположен. „Ој, Бога ти материног, па ова је ко Жука!“ [смех] *Је л добра чорба ил није? – Мало мокра.* (БС: *Кнедле су неверовајине.*) (МИ: *Мало мокра?*) [смех]

Комплимент који истраживач (БС) упућује домаћици која је спремила ручак (*Кнедле су неверовајџне*.) током теренских истраживања 2002. године [2.] понавља се приликом разговора истог истраживача у Добрици 2011. године, односно – десетак година касније [3.]. Будући да су комплименти јелу својеврсна формула, очигледно је да управо формула *'неверовајџног' јела* чини одлику идиолекта овог истраживача и његовог комуникативног понашања. Истраживачев комплимент управо понуђеном јелу у ситуацијама [2.] и [3.] не врши функцију елицитирања рецепта, као у случају [10.], који ће бити описан касније у раду.

Следећа четири одломка [3–6] део су транскрипта разговора који је водила Биљана Сикимић у банатском селу Добрица 19. септембра 2011. године, у просторијама локалног удружења жена. Током разговора се показало да је ово локално удружење већ предузимало одређене иницијативе ради афирмације сопствених активности кроз представљање кулинарског умећа својих чланица. Оне су имале жељу да организују свој фестивал традиционалних јела – *џоџачијаду*, попут многих других постојећих у Војводини, каква су и нешто касније у овом раду поменута „Буњевачка ила“; в. [8.] (иначе, фестивал под таквим називом – *џоџачијада* – већ постоји у Азањи, општина Смедерска Паланка).³

Разговор са истраживачем је био заказан преко месне канцеларије, а саговорницама је унапред био достављен упитник о традицијској исхрани у Војводини (Ивановић-Баришић и др. 2011), тако да је добричка женска организација припремила разноврсно послужење. Током разговора је било присутно неколико жена, углавном старијег узраста, а смењивање њихових интервенција у разговору означено је само тиреима.

Одломци [3–6] нижу се хронолошки:

[3.] И на клање свиња, и на крсну славу. И то, ако немаш то друштво, ниси свечар. Ми обавезно смо резали колач. Обавезно сваког Митровдана. – Како кад немам кога да зовем, шта је теби? – *Узмиџе. Изволиџе, узмиџе. Шџа сџе узели, један крај? Узмиџе само, узмиџе.* (БС: *Неверовајџно је.*) *Узмиџе, џо нема џамо џако, џо наџим.* – *Код нас кажу: „То куђи немаџе“.* (БС: *Знам да немам.*) [смех] Тако да, кажем, тих лепих обичаја је било. Штета што се то. – А ја сам много научила, нисам знала. Од седамнајс година сам се удала, ал све сам прихватила како ми је свекар и свекрова и то, мисим. Како они, тако сам и ја прихватила.

Комплимент – коментар укуса понуђених колача: *неверовајџно је*, који даје истраживач, има истоветан лексички садржај као комплимент који је исти истраживач дао децембра 2002. године током ручка у Медини [2.]. Уз више пута понуђену храну (како то налаже традиционална етикеција у Добрици, а и шире на Балкану): *Узмиџе. Изволиџе, узмиџе. Шџа сџе узели, један крај? Узмиџе само, узмиџе.* (БС: *Неверовајџно је.*) *Узмиџе, џо нема џамо џако*, следе такође обавезна похвала јелу од стране госта, али и рела-

³ Из угла студија рода, вредност производње хране, као и понос и економска аутономија као резултат њене видљивости, одлике су нових, 'хибридних' кухиња (Johnson 2006). У сасвим другачијем кључу, из антрополошког угла овај феномен ('гастрономска традицијада') анализира Иван Ковачевић (Ковачевић 2007: 109–153).

тивно уобичајена размена духовитости приликом заједничког ручка: *Код нас кажу: „То кући немайе“.* (БС: *Знам да немам.*) [смех].

Управо чињеница да је и истраживач – жена омогућава хуморни ефекат ове кратке размене, којом се прекида дужи наратив на тему припремања јела за кућну славу. По мерилима традицијске заједнице, истраживач дели ’женско’ знање припремања хране. Истраживачева реплика: *Знам да немам* (подразумева се: ’немам код куће тако укусан колач’) представља шалу на сопствени рачун и показивање себе као ’лоше домаћице’. Ово је, иначе, секундарни комплимент саговорницама као ’бољим куварицама’, уз истовремено имплицитно упоређивање истраживача и саговорника. На делу је стратегија смањивања статусних разлика између (урбаног) истраживача и (руралних) саговорница на терену, која се може поредити са напором истог истраживача да себе прикаже као познаваоца традиционалних женских ручних радова (уп. Сикимић 2010).

У следећа три одломка из Добрице нема интервенције истраживача, а његово присуство се имплицитно види из нуђења колачима, које следи уобичајену матрицу локалне етикеције приликом јела (гост не узима ништа од припремљеног јела све док га не понуде, често и више пута):

[4.] Ја сам, ја сам створена за то. Ја сам створена. Ди год ме поставиш, ту имаш да сејеш. – Никнеш. Ди те посеју, ти никнеш. – Па ето. И никне. Па да. – *Служийте се. Гошће, оћеије сад колаче мало? Оћеије шћирудле сад мало?* – Знате, сад, апропо ове приче. – Дај ми још мало воде. Сам причала много, сад не могу да говорим.

[5.] Знате шта, овај. Јесте то све, лепи су то обичаји, али. – *Ево Вам, ако ћеије шћирудле.* – Шта да Вам кажем, за мене саму, ти тако, Боже сачувај, ја нећ ни да једем онда. За мене саму? Друштво? Благо јој, благо њој. – А ја, то мени ништа није. Мени ништа није да ја наместим два-три плеха, зачас.

СВИЊОКОЉ И ОКО ЊЕГА

Следећи одломак из разговора у Добрици [6.] хронолошки следи после претходна два [4.] и [5.] и илуструје наставак нуђења гостију колачима у складу са локалном етикецијом (– *Служийте се. – Узмијте, само једијте. – Она воле са сиром. – Нека, нека једе. – Једијте и шћирудле. – Само једијте. – Шћирудла је много леја*). Аутентична добричка формула нуђења гостију остала је потврђена у цитату дијалога који се одвијао, вероватно, пре пола века [6.]: *„Јејше, ѓосији, крофне“*. Цитирање ове формуле у наративу се понавља три пута, што може да буде сигнал уобичајеног, традицијом предвиђеног, честог нуђења (*нујикања*) гостију јелом од стране домаћина, али можда и стилски маркира пијано стање говорника.⁴ У обраћању истраживачу, саговорнице употребљавају формуле из страндардног језика; уп. *Само једијте* [6.].

⁴ Формула нуђења гостију: *јејше, ѓосији* истовремено фиксира и банатски императив атематског глагола *јесџи* (основа презента без проширења *џ*); уп. Ивић – Бошњаковић – Драгин 1997: 207. Иста формула очувана је данас у савременим вицецима о Лали; нпр. Лала се овако обраћа својим гостима: *Јејше, ѓосији, бацџемо керама*. На банатском терену је забележен сличан анегдотски пример са овом формулом: *Јејше, ѓосији, џо је све скујо*.

Разговору је, осим жена, кратко време присуствовао и један мушкарац (*Лаза*), кога саговорнице убеђују да остане и слуша разговор. Строга родна подела улога у добричком кулинарском коду јасна је из коментара једне саговорнице: *Он не меси, њега њо не иинтересује*, а појачана је цитатом из опште-познате шаљиве песме (*Треси, меси.*), у којој се иначе набрајају обавезни женски домаћи послови (*Треси, меси и воде донеси.*).

Саговорница прича анегдоту из времена када је била 'нова снајка', те у том својству отишла код зета (*код Симе, нашоџ зетџа најстаријоџ, кад су клали свиње*), а у ствари – да помогне својој болесној заови у женским пословима приликом клања свиња. Патријархални систем, који је очигледно важио у време о коме говори саговорница, условљава да се домаћинство именује по мушком члану. У дужем наративу, детаљно описано увредљиво понашање зета према саговорници превазилази чак и правила патријархалног система, која, очигледно, подразумевају да син од мајке очекује да му на време испече крофне, или да муж не помаже тешко болесној жени у кућним пословима. Важно је указати, поново у патријархалном кључу, да по завршеној анегдоти остале саговорнице у разговору тумаче зетово понашање као шалу. Елементи солидарности према саговорници ипак су присутни кроз духовиту, индиректну информацију да је у причи помињани зет сада – мртав (*А умро јој сведок.*).

[6.] Да вам причам кад сам била снајка. Па сам отишла код Симе, нашег зета најстаријог кад су клали свиње. А, овај, заова ми била јако болесна, већ, што каже, добила је на плућа и већ тај рак у кости, била-ј јако болна, Војслава. Јао, Боже, ајде да се праву крофне, код нас је кад се кољу свиње да се праву крофне. – Јесте. – Мој Крста, мој син, ако ја немам крофне око два сата да ми стигну крофне, ма какви, то нису клање свиња, ја мора да замесим по седамдесет, осамдесет крофна. *И овај, Лазо, ди крећеш њи, седи њу да чујеш џија љричам.* – *Оди вамо.* – *Он не меси, њега њо не иинтересује.* *Треси, меси.* – И овај, шта сам сад тела да кажем, за мог Крсту и за те. – За ђевера, за ђевера. – За Симу, за Симу. Јао, Боже, а зава ми болесна, а брашно није ваљало, како удариш брашно, оно као, као блато, као блато брашно. Јав, а с ње цури зној, цури зној. А ја кажем: „Дајте, сејо, да ја месим. Дајте да ја месим.“ Ајде. Она каже: „На, већ сам сустала. Сустала сам, ако ми верујеш, не могу да месим.“ И болесна је. „Дајте, сејо, ја ћу да месим.“ А ја нова снајка, тек сам се удала, не знам је л ми било две године, не знам је л ми било. – А то си већ била стара, две године. – Јао, Боже, а ја узела па месим, па месим, море, пробија и мене ватра, пробија ме ватра, не, никако да, оно тесто се одваја од, од, од руку. – Брашно не ваља. – Никако. Брашно не ваља, како ударим, оно ко блато. Како ударим, оно ко блато. А зет има, те заве муж. – *Служити се.* – *Узмиће, само једиће.* – *Она воле са сиром.* – *Нека, нека једе.* – *Једиће и џијрудле.* – *Само једиће.* – *Шијрудла је мноџо леја.* – Ијао, а он овако пијан, и спава и гледи. – *Ја се извињавам џио сам љо-крила.* – *Па мора, има једна мува.* – *Има муве.* – Спава и гледи. – *Има мноџо.* – Не знам ја сад шта он гледи. А ја кажем: „Ја, сејо, ово више.“ – *Шија је ово, Јело, љија?* – Не могу да месим и Бог, не могу. Неће ништа да се прави, да оно пада од руке, да оно отпада. И, ништа. Кад је оно почело да кисне, оно велико вангло смо замесили од две и по литре млека и воде. – *Кад је сода бикарбона, онда буде браон.* – Јао, Боже, кад је оно почело да кисне. Оно ко киселе сковерце. Живота ми, као киселе сковерце. Шта ћемо сад? А ми, ајд, па са [сожонницом?] сечемо, биле су лепе, знаш, ал није то – то. – То се звале бућканице. – Да. Е па бућканице се звале, тако су и испале да су бућканице. Јао, Боже, а ми печемо,

па печемо, па пуно то вангло смо напекли и још полак вангла остало. Еј, Јело, као киселе сковерце. – То су одстојале. – То није тесто него као киселе сковерце. – *Јако су леје*. – Јао, Боже. Кад ми напекли, ајде добро. Кад је била вечера, а тридесет друштва, астал од тог зида скроз д-овог, тридесет друштва. А тај зет, кад су стигле крофне н-астал, а он каж: „Јејте, гости, крофне“, а пијан. [смех] Бог ме убио ако није тако. Бог ме убио. „Јејте, гости, крофне, ово је моја шурњава правила. Јао, кад је прекрстила, па кад је дигла руку, овако кад је правила ц-ц, а ударила, ударила руку у плафон.“ [смех] Јав, а ја у дрек: „Ја, Бог те видио са Симом,“ то нам зет. А јав, ја ћу кући, па ми срамота што ме обруко пред толиким гостим. Каже: „Тако је крстила, Боже помози, па ц-ц-ц.“ – Да нарасти. – „Па кад је дигла руку, ударила у плафон руку.“ [смех] „Јав, јао, Симо, што си ме обруко.“ „Јејте само, гости. Има једну корпу је испекла. Још једну има да пече.“ Е, то никад нећу заборавит. То никад нећу заборавит. Он, он, опасан је био, опасан. – Био шаливчина. Умо да изведе. – Страшно. После, ја плачем, Боже, сам снајка, плачем, оћу кући. – А он је фали а она плаче. – А он, а ја плачем, он ме фали, а ја плачем: „Па, што си ме, зете, обруко?“ „Па нисам те обруко, сам те фалио.“ Па то нема ни једна, две корпе, овај, крофне да наместим. [смех] Има да се сећате мене. – Па ово дође мало и као хумор. – Бог ме убио, па није хумор нег истина, није хумор нег истина. Како могу ја да лажем. – Две корпе крофне пекала, је л тако, нек се јави. Ја мислим да нико није. – То ниједна жена. – А умро јој сведок. – Да, сведок је умро, ал ја могу ако оћете, тако ја забућкам, па буде пет корпе, а не две. А, умам ја и да мало прекардашим.

На овом месту потребно је указати на дијалектолошки занимљиве елементе у идиолекту нараторке.⁵ У монографији о банатским говорима (Ивић – Бошњаковић – Драгин 1997: 415), у оквиру бројних конструкција, аутори указују на специфичну реч *друштво* у значењу „чланови породице који живе у истој кући“, са којом се везују збирни бројеви од *двоје* до *четворо*, односно *ћейоро*, а кардинални бројеви од *ћей* надаље, са потврдама из шире околине Добрице; нпр. *ћо ћейнајс друштва врли; двадес ће друштва*, и сл. У том смислу се следећи саговорничин исказ мора сагледати као уобичајен за српске говоре Добрице: *Кад је била вечера, а тридесет друштва, астал од тог зида скроз д-овог, тридесет друштва*.

Даље, у истој дијалектолошкој монографији (Ивић – Бошњаковић – Драгин 1997: 105–106) указано је на тенденцију уопштавања наставка тврдих основа у генитиву и акузативу једине мушког рода, у промени придева, придевских заменица и трородних бројева (са примерима потврђеним у практично свим истраживаним насељима). Саговорничин исказ *оћишла код Симе, нашоџ зейна најсјаријоџ кад су клали свиње* такође је део добричког дијалекатског система. Исти је случај и са енклитикама које се претварају у проклитике и постављају на почетак речнице, како то саговорница сасвим тачно цитира зетове речи: *Па нисам те обруко, сам те фалио*. (уп. Ивић – Бошњаковић – Драгин 1997: 403–405).

⁵ У прагмалингвистичком погледу, овај одломак је посебно занимљив. Наиме, према цитатима разговора вођеног у зетовој кући испоставља се да се (нова, млада) снаја обраћа својој заови са *сејо* и персира јој: *Дајће, сејо, да ја месим*, а заова снаја – са 'ти': *Сусјала сам, ако ми верујеш, не могу да месим*. Међутим, 'снаја' (у ствари, шурњаја) се 'зету' (заовином мужу) обраћа са 'ти', једнако као и он њој: *Па, што си ме, зейне, обруко?* „Па нисам те обруко“.

Посебне магијске радње које се у многим крајевима Србије примењују приликом мешања киселог теста (Сикимић 2000) укључене су сасвим спонтано у наратив, а зету су послужиле за подсмех: у питању је посебан покрет руком којим се кисело тесто прекрсти да би лакше нарасло, а прати га специфичан звук устима, који зет описује као *ц-ц*. У наставку разговора, који се овде не наводи, саговорница потврђује и постојање магијске формуле коју треба рећи истом приликом: *Кисни, не-мисли, заклела те њурдна жена*.

У тексту [6.] саговорнице спонтано помињу још два „члана“ локалног добричког кулинарског система – *киселе сковерце* и *бућканице*.

Очигледно је да је војвођански обичај клања свиња данас сасвим изгубио ритуална обележја и да више није везан за одговарајући датум: код Срба (и код Румуна) обављан је на Светог Игњата, а касније, у периоду социјализма, свињокољ је често бивао за државни празник 29. новембар. Трагови некадашњег ритуалног статуса овог чина виде се још увек у редовном мешању 'крофни', које су, наравно, сасвим изгубиле елементе обредног јела.⁶ Монографија посвећена Румунима у Банату (Maluckov 1985: 176) потврђује да се и код Румуна на дан клања свиња пеку крофне. У јужнобанатском селу Баваниште, приликом клања свиња су и данас обавезни колачи од киселог теста (што могу бити крофне, штрудле с маком, или кифле).⁷

Исте вечери се код Срба староседелаца у Боки пеку *џоџачице од сала*, односно *салчићи* (Вечански 2003: 536, 529), што је сасвим очекивано пошто се приликом клања свиња топило сало. Будући да у Боки, уз Србе староседеоце, живе још Хрвати, Мађари и Роми, а чије обичаје монографија посебно помиње, може се претпоставити да је печење погачица од сала заједничко за све бокинске етничке групе.

Саговорница у Добрици је спонтано два пута као термин употребила синтагму *клање свиња* (в. [3.] и [6.]), па се може претпоставити да је управо то локални назив.⁸

О широкој и још увек живој распрострањености обичаја печења 'крофни' приликом клања свиња сведоче и следећа три одломка из разговора вођених са Буњевцима у насељима на северу Бачке [7.], [8.] и [9.]. Терминолошки код је, наравно, буњевачки (*диснојтор* 'клање свиња' и *фанки* 'крофне'), а локална буњевачка специфичност је додавање кобасице (*дивеница*) у крофну.

Следећа два разговора [7.] и [8.] водио је дијалектолог Жарко Бошњаковић са по две саговорнице (укупно четири), Буњевке, 2009. године у Бајмоку, истога дана. Смена интервенција саговорница означена је иницијалима И1 и И2 у оба одломка.⁹

⁶ Питање о мешању 'крофни' приликом клања свиња предвиђено је упитником Ивановић-Баришић и др. 2011.

⁷ У Баваништу се крофне обавезно припремају у две традицијом предвиђене ситуације: приликом вршидбе жита (кисела чорба и крофне) и последњег дана свадбе, у понедељак у свитање, када игра коло око ватре (и том приликом се припремају кисела чорба и крофне).

⁸ За географски релативно блиско средњобанатско село Бока постоји потврда у монографији Љубише Вечанског (Вечански 2003: 533–536) о употреби термина *кољевина* (мада аутор као метатермин користи *свињокољ*).

⁹ Одломци [7.] и [8.] преузети су из интегралних транскрипата које је урадио Жарко Бошњаковић за потребе монографије Вошњакović – Sikimić 2013.

[7.] I1: To, kad je disnotor, onda fanki iđu. (ŽB: *Aha, aha.*) I1: Kad je disnotor, znači tu nema to bez fanaka. Nema, kad će već vamo večera, kad se polako završava, biće gotovo, znači, divenice, krvavice i to sve, a onda se već gotovi fanki, peku se fanki, jidu se sa pekmezom od šljiva ili kajsija, ili sa divenicom, što je [smeh] prvo da se proba, oma se peče, to je prvo kad se završi. (ŽB: *Fanki sa divenicom?*) I2: Jeste. I1: I pa to je. I2: Komad divenice u fanak i da vidite kako je lipo to. I1: U fanak i da vidite. Da. Mislim, to kad je disnotor, znači kad se svinje kolje, onda, onda je to, to onda se pravi, to je onda običaj da se pravi, ovaj, fanki.

[8.] I1: Mi pravimo fanke kad je ova bunjevačka. (ŽB: *Ajd, dođite bliže.*) I1: Kad su bunjevačka ila, ondak mi pečemo, nas dve pečemo fanke. Tako da. (ŽB: *A je l ste pekle sa divenicama?*) I1: E dive- divenice, znate kako to kad je disnotor, pa onda se peče uveče ta divenica, e onda kad ima fanaka, onda metneš u fanke. Moj muž tako i voli, on ne voli fanke bez divenice. On uvijek kaže – to je suparno, iako je pečena na masti, jel metnemo i ulje i masti, i onda budu lipi, da bude pantljika u fankima. I2: Sad šta je pantljika e [smeh]. I1: Pantljika, pa to je onako žuti krug, a ovde su rumene, a okolo je žuti krug. E, on to voli kad su taki lipi i da bude divenice u njima. Vako su suparni. On voli jako mesa jesti i sve iako je bolesan, al voli jako meso, tako da, eto.

Истраживач (ЖБ) је током првог разговора сазнао за локални буњевачки обичај стављања *дивенице* у *фанак*, тако да на самом почетку у [8.] проверава претходно добијену информацију (*A je l ste pekle sa divenicama?*), што је уобичајена истраживачка стратегија приближавања саговорницима демонстрацијом познавања њихове локалне традиције. Слично као саговорница из Добрице [6.], чији син очекује на време готове крофне (*Мож Крсџа, мој син, ако ја немам крофне око два сатња да ми сџиџну крофне*), и једна од саговорница из Бајмока [8.] помиње супруга који воли *фанке* припремљене на посебан начин (*Мож муџ тако и воли, он не воли фанке без дивенице. Он увик каже – то је супарно*). У оба случаја се подразумева да крофне спрема нека жена. Детаљи око клања свиња се не помињу, тај део посла у традицијској култури Војводине припада мушкарцима, а деца такође имају свој задатак у подели посла – она ложе ватру [9.].

Следећи разговор водила је Биљана Сикимић са Буњевцима у Малој Босни, у исто време, 2009. године. Истраживач (БС), на основу личног искуства из старог дела Новог Сада, зна за постојање обичаја поделе меса комшијама после клања свиње,¹⁰ те управо зато поставља питање о евентуалној подели *фанака*:

[9.] I onda se sa slamom svinče pallo, pa smo vatre ložili i sve, još B. otac, on uvek nam je kazo: „Na više mesta ložite, onda će mislit da puno svinja koljemo,“ tako su deca su se, ovaj, zabavljali i nama je to jako bilo interesantno. Mi smo ustali, po mraku smo otišli, jel u-mrak se već klalo, da kad svane, da mogu već raditi, da se završi do-uveče. I ni se to jedno klalo, klalo se dvoje, troje, zavisi koliko je ko imo, i šta ja znam. Tako da, i to je, i onda uveče je večera, tu se kuvalo supe, paprikaš, peklo kobasice, oni fanci naši, već što mi kažemo, il krofne, i ostajalo se do posle ponoći. (BS: *A fanci se dele po komšiluku?*) Ne, to je u familiju. – Na večeru ko je. – Uveče,

¹⁰ У банатској Боки обичај је следећи: „Оном ко је клао свиње носи се парче крменадле и парче црне и беле кобасице“. У женски део посла спадало је топлење чварака, а оне затим те чварке „носе по комшилуку, као и мало белих кобасица“ (Вечански 2003: 536). У Баваништу се и данас носи тањир са *мало чварака, мало меса, мало њрерађевина* првим комшијама (*леви и десни*) и комишији прекопута, као и *ужој фамилији*.

kad je već sve gotovo, onda je već sve gotovo, onda je večera i onda, ovaj, kažem se ti fanki peku i supa kuva od kosti, i paprikaš, i peklo se meso i kobasice. Onda je bila večera, eto, za sve kad se, kad je sve gotovo. – Bilo je oni što su radili i oni što su bili pozvani na večeru. – Gosti, kao.

Антрополошко-лингвистичка теренска истраживања добијају додатни смисао управо због могућности прикупљања својеврсних 'паралелних текстова': буњевачки саговорници на исту тему клања свиња описују локалну традицију, а разговор из Добрице [6.] – лично искуство саговорнице у форми анегдоте. Будући да сва четири фрагмента [6–9.] садрже у одређеној мери анегдотске елементе и описе фамилијарног и комшијског окупљања, може се претпоставити да је некадашње клање свиња било за све чланове породице (супротно од онога како се на клање свиња гледа из данашње, а посебно из урбане перспективе) – весео догађај. Елементе породичне анегдоте садржи и фрагмент [9.], јер се саговорница сећа свог детињства и цитира очеве речи: *Na više mesta ložite, onda će mislit da puno svinja koljemo*. Из перспективе дедета, клање свиња се видело као 'јакo интересантно' и 'забавно'.¹¹

КОМПЛИМЕНТИ

Давање комплимената и узвраћање на њих ('комплиментирање') посматра се у дискурсу анализи као један од говорних чинова (Savić 1993: 84–89). Истраживања комплимената на корпусу америчке средње класе показала су да се већина комплимената уклапа у три синтаксичка модела (Manes – Wolfson 1981). И сви каснији истраживачи сагласни су да су комплименти формулативни изрази, јер су формиран на основу ограниченог избора синтаксичких конструкција и ограниченог броја придева који носе позитивну снагу комплимента. Ипак, учесницима комуникације формулативност комплимента није сасвим очигледна, јер комплименти служе „подмазивању социјалних тачкова”, они су својеврсни „социјални лубриканти” (Golato 2005: 85). Комплименти су, тако, конверзационо средство којим се успоставља и одржава социјална солидарност. Такав је, на пример, комплимент: *Шћрудла је много леџа*, којим нека од учесница разговора (не истраживач) прекида дужи наратив друге учеснице разговора у одломку [6.]. Исти наратив, нешто касније, поново прекида једна од учесница разговора питањем: *Шћа је ово, Јело, њиџа?*, које се може сматрати имплицитним комплиментом жени (а вероватно је управо то *Јела*) чији је колач у питању.

Употреба комплимената током вођења институционалног разговора често има институционалну, а не приватну функцију. Истраживач користи комплимент, наравно, да би успоставио боље односе са саговорником, али може га употребити и да би имплицитно елицитирао неки наратив, на пример – на тему припремања похваљеног јела.¹² Следећи одломак [10.] управо по-

¹¹ Локална монографија посвећена Боки у Банату и експлицитно каже: „Кољевини су се највише радовала деца” (Вечански 2003: 534). У Бавништу је дечји посао такође ложење ватре, али и сечење сланине за чварке.

¹² Елицитирање рецепата за припремање јела показало се као одлична истраживачка стратегија за добијање корпуса паралелних текстова, а наративи инструкције показали су се

казује такву истраживачку стратегију, када после комплимената *Jako su lepi, to sa sirom?* и *I ja volim, ali nisam jela, ne pamtim, moja baba je to pravila* саговорница спонтано почиње да објашњава начин припреме колача са салом. Разговор је 2009. године са саговорницом Буњевком из Доњег Таванкута водила Смиљана Ђорђевић.¹³

[10.] I sad nas dvoje opet ostali, od nas troje opet, opet između nas je ona umrla. E sad, nas dvoje ćemo se borit. Samo ja sam na redu kad sam starija. Pa da. (SĐ: To se nikad ne zna.) E pa i ja sam mislila da-ć ja, mene moj Grgo sarant, a ja njega saranla. *Uzmi samo, ako voliš, mislim.* (SĐ: *Jako su lepi, to sa sirom?*) *Sa sirom, da, aha. Zakuvala je ona, ima ona, peče ona druge, samo neće danas. Mi smo-s sad najili već, nego ujutru će peći. Ja sa salom volim zdravo.* (SĐ: *I ja volim, ali nisam jela, ne pamtim, moja baba je to pravila.*) I ja, znaš kako, a sa salom kad se, sa kvascom isto. Nije dobro taj dan peč. Ne da nije dobro, nego nisu take nabujale jeli lipe, nego drugi dan. Recimo, sad da večeras zakuvam, pa sutra da pečem ili prikosutra, znaš kake narast, samo ja ne pogačice pravim, pa ima kad i pogačce, ja kiflice volim više sa pekmezom, pa da. Ja, sad su klali nedavno, ja uvek kažem salo da ostave, onda ja to sameljem, pa lipo operem u vodi, iz dvi vode, krv isperem, jel ipak krvavo je to. I onda tako bubljice ostavim i u zamrzivač, i onda kad ja meni mislim, onda ja meni zakuvam i pečem. (SĐ: A kako pravite sa salom? Kolko stavite brašna, kolko?) Znaš šta, to ja tebi, tako moraš gledati da je tri, kako da kažem, sad ovako tri tanjira brašna, tri puta brašna a jedared sala da je. Dobro sam sad kazala? Četvrti deo da je sala. (SĐ: Jeste.) Sad ako ti je dvades deka brašna, onda šezdes deka brašna, a dvades deka sala, eto. I kvasca i mlika, onda eto već to zakuvaš, i eto. Ja obično udarim jedno jajе, sad, šta ja znam, sad, ima kad, al najviše da udarim jedno jajе. Jer ja, ja volim jako, mislim ove i pogačice sa-salom, a i kiflice, ja tušta put tako onda komšinca-m dođe, jel ja odnesem njima tako.

Следећи одломак припада транскрипту разговора који је водила Марија Илић у Ђурђину 2009. године.¹⁴ У разговору учествују два истраживача; тако истраживач почетник (CP) на сасвим класичан начин поставља питање о начину припремања у разговору непосредно поменутог јела (*А како-с њраве лакумићи?*). Ипак, други истраживач је присутан не само службено него и

и иначе као веома корисни за упоредну анализу у антрополошкој лингвистици. (Лингвистичку анализу наратива упутства, односно давања рецепата в. у Ћирковић 2012: 16–17 и у Norrick 2011). У монографији Вошњакović – Sikimić 2013, на буњевачком усменом корпусу, анализирани су две верзије рецепта за *џриснац*, упоређене са рецептом за исто јело који постоји у буњевачком кувару, писаним буњевачким говором (Pokornić 2011). Показало се да усмени текст не садржи неке редувантне информације из књиге рецепата: подразумева се да *џриснац* треба испећи, да се *џеиџија* подмаже, ни податак о времену потребном да се *џриснац* испече није неопходан, и он припада сфери уобичајеног знања свакога ко редовно припрема храну. Поступак наратије за давање инструкција у сва три примера је различит. У писаном тексту користи се инфинитив (*Увијај коре, мейнић и у њодмазану џеиџију и њећ*). Једна саговорница (из Мале Босне) почиње инструкције прећим лицем презента, да би биографски наратив наставила безличним конструкцијама у презенту (*Неко је сам ојезо џисџо, значи онако ојезано џисџо, џисџо са водом и са брашном се развије и ојезе се*). Друга саговорница (из Ђурђина) инструкције почиње безличним конструкцијама, а затим прелази у биографски наратив (описује свој лични начин справљања овог јела) и у наратију у првом лицу презента (*Узме се сира, њавлаке / Ја овако, мало соли, мало шећера да је. И онда кад је, овај, њомећем, џако завијем*). За сва три буњевачка рецепта за прављење *џриснаца* карактеристично је изостављање тачних мера.

¹³ Транскрипт разговора урадила је Биљана Сикимић.

¹⁴ Транскрипт разговора урадила је Биљана Сикимић.

као приватно лице, па од саговорнице сам тражи још мало ликера (*Ја ћу још мало ликера.*):

[11.] Obično se kod nas kad se kuva gra, onda se peku lakumići s tim. (SR: A kako-s prave lakumići?) Pa, tisto se zakuva s kvascom, malo soli, malo šećera s mlikom, i na-kraju se s uljom, el još onako malo da bude mekše i kad se. Kad se, ovaj. (MI: *Ја ћу још мало ликера.*) *Моž, моž, послуžite се, ја не волим, онај, да превише когод па нападне, па узми, па узми. Па сад ту да се узме јел оно. Вакo направимо, тако отприлике, и онда то смотамo, тако до-краја, отприлике, и доста је то комад тиста, а ове крајеве стрпамo оде и, сад тако, то буде лип облик.*

Управо овај последњи фрагмент показује да нуђење гостију није универзално обавезно за војвођанску традицију у целини. Саговорница, Буњевка из Ђурђина, зна да је овакво понашање домаћина уобичајено и очекивано, али осећа потребу да истраживача обавести да у њеној кући неће бити стално нуђен храном и пићем: *Моž, моž, послуžite се, ја не волим, онај, да превише когод па нападне, па узми, па узми. Па сад ту да се узме јел оно.*

СТЕРЕОТИПИ И ИСХРАНА

Последњи у овом прилогу је поново одломак који сведочи о анегдотском аспекту традиционалне војвођанске кулиналије, који потврђује давно уочене механизме везивања локалних стереотипа за начин исхране (уп. Лома 1997; Сикимић 1998). Разговор је вођен у Новом Саду 10. фебруара 2013. године, а у разговору учествује старији брачни пар: супруга, родом из Меленаца [Ж], супруг, родом из Перлеза [М], и њихова кћерка, средњих година [К], чије су интервенције у разговору посебно издвојене. Цела породица данас станује у Новом Саду. Разговор на тему локалних разлика између становника Меленаца и Перлеза покреће истраживач који зна анегдоту о Меленчанима „који су теглили даску“. Испоставља се да то није једини локални стереотип који важи за становнике овог средњобанатског села – за њих се прича и да су ’тврдице’. Уз овај други стереотип везује се једна породична анегдота коју наизменично причају и допуњавају сви чланови породице:

[12.] М: А јесте, било је о Меленчанима, била прича да су тврдице. Е сад, овај, и ја сам то знао, па кад сам отишо код моје девојке први пут, је л први пут? И, овај, био сам ја њихов гост. Углавном да њена мама између осталог скувала ручак и правила неке колаче. И сад, кад сам ја дошо кући код моји у Перлез, знали су то они, пита моја мама како је било у гостима. Кажем, дивно је било, и све тако лепо. „Само,“ реко, овај.

Ж: Нису им слатки колачи.

М: „Нису слатки колачи.“ Меленчани су тврдице, овај, па као, штеде на шећеру, је л.

М: Да, а кад сам отишла код њи, а моја свекрва прави недељом обично колача, и ја узмем једно парче и не могу. А она каж: „Па што ти, пиле моје, не једеш колаче?“ „Па јела сам.“ „Па што само једно парче?“ Па ја њој кажем: „Јој, мама, што је то слатко.“ То мени све гори у устима, не могу да једем. А она се почела смејати, реко: „Шта сам сад рекла погрешно?“ А, овај, а она каже: „Аха, сад ћу да ти кажем, да ти одам тајну.“ „Па“, реко, „шта је било?“ Каже: „Е, кад је мој син први пут био код тебе, и ја питам како је било, све је било океј, само вам колачи нису слатки.“ Е, каже, сад.

К: Он навико на мамине.

М: Он навико, јој, па мисим после, и она мање и мање, ал то је било, па то све пали, ја стварно нисам.

К: И чеснице кад су се правиле. Његова мама, њена мама и мама наша направи. Мајкина буде, татина буде преслатка, ал буде највише повезана, мамина буде онако.

М: Средње.

К: Средње, а мајкицина буде најмање.

О: Мало слађа од леба, је л? [смех]

К: И тачно смо знали које је чија.

Кћеркино додатно објашњење указује на очуваност и у урбаним условима познате лексичке разлике између именовања деде и бабе по оцу и деде и бабе по мајци: *мајка* је 'очева мајка', *мајкица* је 'мајчина мајка', а *мама* је 'мајка'. Будући да све три на исти начин припремају чесницу за Божић, разлика је само у количини шећера који у њу ставе: између две крајности – меленачке премале количине шећера и перлешке превелике количине шећера налази се чесница коју припрема сама саговорница рођена у Меленцима, а својевремено удата у Перлезу, која је нашла своју, средњу меру. Разговор [12.] индиректно указује на неколико обавезних елемената традицијске војвођанске кухиње: обавезан свечани ручак приликом првог доласка будућег младожење у кућу (припрема се ручак са колачима), богат недељни ручак који укључује колаче, и очуван обичај прављења чеснице на Божић, која се дели члановима породице.

ЗАВРШНА РАЗМАТРАЊА

Из перспективе странаца, правила уобичајене етикеције током посете некој породици у Србији могу изгледати сасвим другачије: тако Е. А. Правда (Правда 2004) указује на неке црте српског комуникативног понашања у стандардним комуникативним ситуацијама. Ауторка (стр. 89–90) запажа следећу савремену симболику хране, односно гошћења: гостима се обично нуди кафа, ређе алкохол, а дешава се да се понуди и нешто за јело, док је на селу још жива традиција да се госту који први пут долази у нечију кућу понуди слатко. Наша истраживања јужног Баната показала су да се обичај обавезног нуђења госта слатким и водом приписује 'Србијанцима' (рецимо, у Баваништу – колонистима из Западне Србије). Овај обичај заиста и данас постоји у многим крајевима централне и западне Србије, а у сиромашнијим кућама се замењује коцком шећера и водом (посебно међу Србима на северу Косова).

Практичан теренски рад, са посебно припремљеним упитником Матице српске за истраживање традиционалне исхране (Ивановић-Баришић и др. 2011), показао је да ова тема на терену лако налази саговорнике и да се том приликом развијају пријатна атмосфера и добра сарадња. О сличним искуствима позитивне енергије и доброг расположења, који су се развили приликом истраживања традиционалне исхране у Словенији (а која су укључивала и практично показивање технолошког поступка), писала је и словеначки антрополог Бригита Рајштер (Rajšter 2004).

Кухиња као посебан, одвојени простор веома је родно обележена у свим културама. Одломци из теренских разговора вођених у руралним насељима Војводине у последњих пет година (дакле, на почетку друге деценије двадест првог века) показују да су жене постале и остале једини легитимни 'поседници' простора кухиње, а истовремено – и једини 'носиоци' одговарајућег технолошког знања припремања хране. Социјални простор добричке кухиње [6.] за жене је радни простор (храну припремају две жене), а за мушкарца је место одмора (његов радни простор приликом клања свиња је у дворишту).

ЛИТЕРАТУРА

- BOŠNJAKOVIĆ – SIKIMIĆ 2013: Žarko Bošnjaković, Biljana Sikimić: *Bunjevci. Etnodijalektološka istraživanja 2009*. Novi Sad: Matica srpska – Subotica: Nacionalni savet bunjevačke nacionalne manjine, 2013.
- ВЕЧАНСКИ 2003: Љубиша Вечански, *Бока у Банајџу*. Панчево: Историјски архив.
- GOLATO 2005: Andrea Golato, *Compliments and compliment responses: Grammatical structure and sequential organization*. Amsterdam – Philadelphia: John Benjamins.
- ИВАНОВИЋ-БАРИШИЋ и др. 2011: Милина Ивановић-Баришић и др., *Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу*. Нови Сад: Матица српска.
- ИВИЋ – БОШЊАКОВИЋ – ДРАГИН 1997: Павле Ивић, Жарко Бошњаковић, Гордана Драгин, Банатски говори шумадијско-војвођанског дијалекта. Друга књига: морфологија, синтакса, закључци, текстови. *Српски дијалектолошки зборник XLIII*, Београд, 1–585.
- ИЛИЋ 2006: Марија Илић, Социјални простор у фолклорним анегдотама – наративи Саве Сокића из Медине. *Етнографска Срба у Мађарској 5*, Будимпешта: Мађарско етнографско друштво, 77–100.
- ИЛИЋ 2007: Марија Илић, Фолклорна анегдота: између мемората и фабулата – теренска истраживања Срба у Медини (Мађарска). *Гласник Етнографског института САНУ 55/1*, Београд: Етнографски институт САНУ, 217–232
- JOHNSON 2006: Luise Johnson, Hybrid and global kitchens – first and third world intersections (Part 2). *Gender, Place and Culture 13/6*, 647–652.
- ЛОМА 1997: Александар Лома, Дрвоједи. *Кодови словенских култура 2, Храна*, Београд: Клио, 153–162.
- MALUCKOV 1985: Mirjana Maluckov, *Rumuni u Banatu. Etnološka monografija*. Novi Sad: Vojvodanski muzej.
- MANES – WOLFSON 1981: Joan Manes, Nessa Wolfson, The compliment formula. *Conversational routine: explorations in standardized situations and prepatterned speech* (F. Coulmes, ed.), The Hague: Mouton, 115–132.
- NORRICK 2011: Neal Norrick, Conversational recipe telling. *Journal of Pragmatics 43*, 2740–2761.
- POKORNIĆ 2011: Branko Pokornić, *Bunjevački narodni kuvar*. Vajmok: Bunjevački kulturni centar.
- ПРАВДА 2004: Е. А. Правда, Некоторые особенности коммуникативного поведения представителей сербскоязычной культуры. *Коммуникативное поведение 19, Коммуникативное поведение славянских народов*, Воронеж, 70–90.
- RAJŠTER 2004: Brigita Rajšter, Z druge strani. Razmišljanja o delu z informatorji pri etnoloških raziskavah prehrane. *Etnolog 14*, Ljubljana, 291–296.
- SAVIĆ 1993: Svenka Savić, *Diskurs analiza*. Novi Sad: Univerzitet u Novom Sadu, Filozofski fakultet.
- СИКИМИЋ 2000: Биљана Сикимић, Магија мешања хлеба. *Српски језик 5*, Београд, 309–337.
- СИКИМИЋ 1998: Биљана Сикимић, Детские дразнилки. *Живая сѣларина 1*, Москва 1998, 21–24.
- СИКИМИЋ 2008а: Биљана Сикимић, Етнолингвистички теренски рад: концептуализација ризика. у: *Слике културе некад и сад*, Зборник радова Етнографског института САНУ, Београд, 81–93.
- СИКИМИЋ 2011: Биљана Сикимић, Ибарски Колашин између традиције и свакодневице. у: *Косово и Мејхохија у цивилизацијским шоковима*, међународни тематски зборник, књига 1, *Језик и народна традиција* (С. Милорадовић, ур.). Косовска Митровица: Универзитет у Приштини, Филозофски факултет, 275–289.

- СИКИМИЋ 2012: Биљана Сикимић, Тимски теренски рад Балканолошког института САНУ. Развој истраживачких циљева и метода, у: *Теренска истраживања – њојшџка сусрећџа* (М. Ивановић-Баришић, ур.), Београд: Етнографски институт САНУ, 167–198.
- SVEDERBERG – NYBERG – SJÖBERG 2010: Eva Svederberg, Maria Nyberg, Klas Sjöberg, Bus Drivers' and Assistant Nurses' Conceptualizations of Food and Meals During Working Hours. *Forum Qualitative Social Research* 11/2, Art. 15. <http://www.qualitative-research.net>
- ЋИРКОВИЋ 2012: Светлана Ћирковић, *Сџџереојшџиј времена у дискурсу расељених лица са Косова и Мејшохије*. Београд: Балканолошки институт САНУ.

Biljana Sikimić

RESEARCHER IS PRESENT: FOOD AS A SUBJECT AND REASON FOR REFLECTION AND DISCUSSION

Summary

The study deals with the situation and strategies of field research in the context of the interviews done in Serbian and Bunjevac rural communities in Vojvodina and Hungary. The data come from the project "Food culture in Vojvodina through ritual practice" and a series of field studies done within the Institute of Balkan Studies of SASA. It turned out that compliments for the food offered can function as an impetus to continue the conversation, especially when the research topic is the traditional diet. The analysis uses the fragments of the transcript which the classical (Russian) ethnolinguistics or classic Slavic dialectology simply omit. Specific examples, dealing with the topic of slaughter bends, and problematization of ritual status of 'donut' cake prepared for the occasion in some of the investigated Vojvodina local communities were analyzed. In terms of methodology, the method applied combines both anthropological linguistics and gender studies approach.

Key words: food culture, anthropological linguistics, gender studies, Vojvodina, transcript, researcher.