

Български съответници на лексикални кулинарни балканизми

Abstract: Лексикалните балканизми най-общо запазват формата на езика, от който произхождат и близката семантика, която носят. Кулинарните балканизми (най-вече турцизми) в диалектите на българския език споделят съдбата на лексикалните балканизми въобще – ограничават своята употреба или биват заместени с домашни съответници.

Keywords: кулинарни балканизми, домашни съответници

Терминът **лексикални балканизми** в лингвистиката се отнася не само до онези общи лексикални единици, които са и съставна част от речниците на езиците на Балканския езиков съюз (български, гръцки, румънски, албански, наследниците на сърбохърватски), но и на турски, който като представител на друга (тюркска) езикова група, географски и исторически, столетия наред изключително силно е влиял върху лексиката на останалите индоевропейски езици на Балканите. Най-осезателно това влияние се е оказало върху кулинарната лексика, тъй като в основата си, независимо от някои народностни специфики, балканската кухня има ясно изразен ориенталски характер. На второ място заемки в другите езици е дал гръцкият език. Румънският е по-ограничен с влиянието си, което е изразено в известна степен по отношение на обработката на някои царевични храни. Следователно, с основание се говори за **балкански лексикални турцизми, балкански гръцизми, балкански румънизми** и т.н. Въпросът за българското (славянско) лексикално влияние на Балканите в областта на кулинарната лексика досега не е поставян. Днес са налице отделни сведения за посредническата роля на българския език дори при западноевропейските езици. Така напр. при заглавната дума *йогурт* ‘кисело мляко’ (БЕР/BER. 2. 1979: 104) четем: „От тур. *yogurt*; заето също и в гръцки *γιαόρτι*, сръб. *јогурт*, френ. *yagourt, yoghourt* (според Bloch-Wartbourg заето от български още през 1432 г., споменато във френски пътепис), нем. *Joghurt*, рус. *яурт*.“

Освен заимстващ, българският език се е оказал и съпротивляващ се на чуждите влияния, като е съхранил или е създал свои домашни съответници на балканските заемки – факт, който в случая е в основата на това проучване. Така, срещу одомашнения *йогурт* се противопоставят изцяло българските: книжовното *кисело мляко* и диалектните *кв̀асено мля̀ко, подкв̀асено мля̀ко, л'̀уто мля̀ко, кв̀асеница, кв̀асеник, кв̀асеник, п̀одкус* и др. Лексикалните балканизми най-общо запазват формата на езика, от който произхождат и близката семантика, която носят. В преобладаващия брой случаи те са от същия тематичен кръг на лексикални единици (тук, естествено, става дума за кулинарна лексика). Във всеки език, в който присъстват, те вече имат и своя собствена съдба – придобиват нови значения, каквито нямат в езика-източник. Така напр. турският балканизъм *камък* < *katık* ‘прибавка към ядене, приядка (сирене, масло, мармалад и др.)’ в българските говори придобива нови значения: ‘гозба’ (Средни Родопи; Дервент, Дедеагачко); ‘сварено, сгъстено мляко’ (Троян; Кръвеник, Севлиевско; Силистренско); ‘сметана’ (Енина, Казанлъшко); ‘вид сирене’

(Старозагорско); ‘втвърдена лой’ (Съчанли, Гюмюрджинско). По-подробно вж. БЕР/BER. 2. 1979: 279. Накратко, турският лексикален балканизъм е запазил само своята форма и най-общото си („кулинарно“) значение, но в български е развил съвсем нови и различни значения. Именно поради тези особености на заимстването се привеждат само формите на езика източник и на балканските езици, в които те битуват. Значенията (най-често променени) се дават единствено в български език и неговите диалекти.

Посочените сведения имат само встъпителен характер – те доизясняват термина **лексикални балканизми**. В центъра на вниманието тук стои проблемът за техните **български съответници (стари и нови), които влизат в конкуренция със заемките**.

Материалът за това проучване е ексцерпиран основно от Архива за Български диалектен речник в Секцията за българска диалектология и лингвистична география в ИБЕ при БАН. Към него е прибавен изворов материал от експедициите за изготвяне на интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия. За използваните многобройни справки вж. приложената библиография накрая.

1. Храни и питиета от растителен произход

1.1. фасул ~ боб; грах; вариво ‘боб’

- Заемката **фасул** в български език се включва в кръга на **балканските кулинарни лексеми** за варивото ‘боб’ (срв. грц. *φασούλι*, тур. *fasulya*, рум. *fasòle*, алб. *fasul*) след XVII век. Според БДА/BDA. 2001:424 ареалът на разпространение на фасул има най-вече южен характер (Малкотърновско, Одринско, Хасковско, Пловдивско, Ксантийско, Дедеагачко, Петричко, Гоцеделчевско, Солунско, Костурско). Стеснен, той продължава да върви на северозапад (Пазарджишко, Софийско, Трънско, Царибродско и Нишко).

- Българският, т.е. домашният съответник **боб** на чуждоезичния **фасул**, се открива в повечето славянски езици и до пренасянето от Америка на растението *Phaseolus vulgaris* бобът е име за други, по-стари и тукашни растения от семейство бобови (**грах, бакла**) – всички с обла форма на зърната. Това семантично прегрупиране продължава да се извършва и по-късно (срв. *бобули* ‘царевича’, *влашки боб* ‘картофи’, *червен боб* и *черен боб* ‘бакла’ и др.). Растенията (и съответно варивата от тях) до пренасянето на фасула от Новия свят са основна храна на славяните, разбира се, в това число и на българските. Именно затова и новодошлият член от това семейство се превръща в име на вече почти станалото ежедневно варено ядене на българите, които започват да го смятат дори за най-типичния свой репрезентант на националната си кухня.

Наименованието **боб** се открива в целия мизийски, старопланински и подбалкански ареал, а на югозапад то е характерно за Босилеградско, Дупнишко, Кюстендилско, Благоевградско, Делчевско, Западногевгелийско, Воденско и Корчанско.

Любопитно е, че поради същите причини общобългарското родово название **вариво**, семантично свързано с варенето на всякакъв вид зеленчук, в някои райони тясно се специализира във видово (срв. **вариво** ‘боб’ в Драмско и на североизток от

Дедеагач). Домашните форми **грах//граф** в Централна и Западна Македония също са резултат от смесване на родовото понятие **боб** с видовото **грах** по българските земи.

1.2. качамàк, бракадàн, мамалìга (малàй) ~ варенìк; влашенìк, д̀в̀як (дивенìк), ф̀к̀д̀тел ‘качамак’.

- Заемките от турски *качамàк*, *бракадàн* (срв. *kaçatak*, *barkadan*) и от румънски *мамалìга* (срв. *mămăligă*) се откриват върху по-голямата част от българската езикова територия: *качамàк* (почти целия ареал на централните и северозападните говори, тракийските и родопски говори, а също така и значителен дял от Вардарска и Егейска Македония); *бракадàн* – първоначално свързано с *бакър*, и по-точно с бакърения съд, в който се вари царевичната каша, а след това и с народното преосмисляне по начина на приготвяне (бъркане) на домашна почва (Скопско, Велешко, Прилепско, Охридско, Воденско, Петричко, Благоевградско). Заемката от румънски *мамалìга* типизира Североизтока (Русенско, Силистренско, Севернодобричко, Северношуменско), но също така се открива и в Сливенско и Ямболско. В този смисъл названията на това ястие в българския език имат **предимно балкански характер**. (По-подборно вж. БДА/ВДА 2001: 422, и по-специално карта Л 28 „Названия за качамак“). Връзките, които българският език установява чрез *качамак* с други балкански езици (новогр. *κατσαμάκι*, алб. *kaçatàk*, арум. *çăçiuțac*// *çăçiuțac*, сръб. и хърв. *качамàк*) са още едно доказателство за този извод.

- И все пак, макар и върху много по-малка – източна територия, българският език е изградил свои облици като названия за това ястие: *влàшенìк*, заради основната храна във Влашко, откъдето е дошла и у нас (Варненско, Провадийско, Преславско, Източновеликотърновско, Бургаско); *в̀аренìк* с превръщане на родовото име със значение ‘ястие, получено по начина на приготвяне - варене’ във видово (Малкотърновско, Лозенградско, Мидийско). Срв. по-горе *в̀аривò* 1. Ядене, сготвено чрез варене и 2. Боб.

1.3. арм̀ея; л̀а̀хана; кард’ò ~ к̀исело з̀еле; з̀еленица; расòл; пресòл ‘кисело зеле’.

- Заемките от гръцки *арм̀ея*, *л̀а̀хана* и *кард’ò* в българските диалекти съставят централната част от българската кулинарна лексика (срв. гръцките *арμη*, *λάχανο*, *карδια* – преносно – и заетите в тур. *lahna*, алб. *lákna*, рум. *lahaniu*). Ареалът на разпространение според карта Л 27 „Названия на кисело зеле“ в БДА/ВДА 2001 на *арм̀ея*, колкото и да е странно, не е в Южна, а в Северна България (Плевенско, Никополско, Великотърновско, Варненско), докато на *л̀а̀хана* е вече в южнобългарските езикови области (Бургаско, Елховско, Свиленградско, Хасковско, Асеновградско, Пловдивско, Димотишко, Гюмюрджинско). Ареалът на *кард’ò*, срв. гръц. *карδια*, което първоначално е означавало ‘сърце, сърцевина’, а след това метафорично и ‘зеле’, ‘кисело зеле’, е малък (Смолянско, Ксантийско).

- Българските по произход съответници със славянска подкладка за течна ферментация са *з̀еле*, *з̀еленица*, *расòл* и *пресòл*. Те се откриват най-вече на север (в Мизия и Стара планина) – *з̀еле*, *з̀еленица*, *к̀исело з̀еле* и на юг (в по-голямата част от земите около реките Искър, Вардар, Струма, Места, а също така и в Странджа) - *расòл* и *пресòл*. Накратко, южните райони, които се намират в непосредствен досег с гръцкия език, имат домашни (български) названия. Изобщо, по-голямата част от българската езикова

територия, и на север, и на юг, има своите противопоставни имена. Тази ареална картина говори за сложността на балканското контактуване при заимстването. Явно е, че в редица случаи то има индиректен териториален характер. Възможно е старите български кулинарни названия за ‘кисело зеле’ тъкмо на юг да са дали отпор на гръцката инвазия и да са устояли на нейния натиск чрез съхранение на първоначалната си форма. Компромисен случай във Великотърновско предлага адекватно-субстантивното словосъчетание *фтáсало зéле*, където прилагателното е гръцко, а съществителното – българско.

1.4. ошáф (ошáв) ~ сùшèлки; сушèлки, сùшалки, шушèлки, шушùлки и др. – всички с корен **сух** ‘ошав’.

- Заемката *(x)ошáф (ошáф)* у нас, с която българският език се вписва в балканската лексика, има ориенталски произход. Навлязла е от турски (*hoşaf*), а в него от кюрдски *хошáв* или персийски *hōşāb, hoşab*. Най-често тя има две значения: 1. ‘Сушени овощни плодове’ и 2. ‘Компот от сушени овощни плодове’. Именно с двете си значения лексемата основно кореспондира на българските еквиваленти. Формите с *ошáф* са типични за източнобългарските говори – странджански, тракийския, балканските, но се откриват и в преходните между Изтока и Запада – банско-разложкия.

- Българските многобройни съответници с корен **сух**- (независимо от фонетичните, морфологичните и словообразователните промени) също са регистрирани на изток, като „изпъстрят“ ареала на *(x)ошáф* (Сливенско, Еленско, Русенско, Силистренско, Старозагорско, Копривщенско, Пирдопско, Софийско, Родопите). Там те се откриват и с второто значение в изрази като *них от сушèлките*. Количеството от примери може да бъде увеличено многократно, тъй като векове наред българинът ежедневно е предпочитал варенето на храни от културноотглежданите и диворастващи растения, което прави неговата кухня диетична и здравословна.

2. Храни от животински произход

2.1. чевермè (чевермò) ~ пèченìк, пèченица ‘печено агне (или прасе) на шиш’.

- Заемката *чевермè* в български език е част от балканските кулинарни лексеми (срв. тур. *çevirte*; гръц., остар. *τσιβερμές*). В български и гръцки тя е навлязла от турски. В гръцки е излязла от употреба. Заемката *чевермè* у нас се среща на обширна територия. В Централните Родопи основният ѝ облик е *чевермò*. У българите мюсюлмани означава ‘печено агне на шиш’, у българите християни, освен това значение, може да се появи и значение ‘печено прасе на шиш’.

- Българските съответници на *чевермè* са *пèченìк* (Банско, Разложко), и *пèченица* (Еникьойско), т.е. създадени са въз основа на по-общия начин на приготвяне – печене.

2.2. капамà ~ задушèно; задушèна гòзба ‘задушена месна гозба със (или без) зеленчуци’. С турската заемка в български *капамà* нашият език увеличава случаите на лексикални балканизми (срв. тур. *карата*, грц. *καλαμας*, рум. *саратà*, арум. *сàрãтã*, алб. *каратà*, сръб. и хърв. *капàма*). Задушеното ястие („под капак“) се открива в южните райони (Пиринско, Тракия, Пловдивско).

- Българските съответници - *задушèно; задушèна (или уварèна) гòзба* - са по-характерни за старопланинските райони (Ловешко, Троянско).

2.3. **шкѐмбѐ; тумбàк, гàйде ~ бàба (бàбе, бàбица, бàбичка); дѐдо (дѐдец); стàрец (старìк)** ‘нарязано месо, консервирано в дванадесетопръстника или стомаха на прасе с различни подправки’.

- Повече от ясно е, че посочените значения на турцизмите тук са възникнали по метонимичен път – въз основа на пренасяне на значението от турските имена на животински орган върху приготвената българска храна. Мюсюлманите, както е известно, не използват свиското месо за ядене. По-широко погледнато, и българските съответници също са възникнали въз основа на пренасяне на значението – било по формата, било по сбръчкаността на получения продукт, наподобяващ кожата на старците или по др. белези.

Турцизмите *işkembe, tumbak, gajda*, макар да се срещат и в други езици с друго значение, са само заемки по произход. В български език като имена на този вид храна откриваме: *шкѐмбѐ* (в Ловешко), *тумбàк* (в мизийски, старопланински, тракийски говори), *гàйде* (в Пловдивско).

- Българските еквиваленти *баба (бàбе, бàбица, бàбичка)* са характерни за: Пиринския край, Пловдивско, Котелско, Централна Стара планина, Плевенско); *дàдо (дѐдец)* за: Странджа, Разложко, Пловдивско, Старозагорско; *стàрец (старìк)* за: Североизточна и Югозападна България.

2.4. **бàхур ~ дрòбевѝца; дъ̀нешник; кър̀вавѝца** ‘нарязани на ситно вътрешности на прасе, консервирани с подправки в дебелия му черва за бърза консумация’.

- Турските облици *bagır* или *bagır, bagırsak, barsak*, свързани с названия за ‘вътрешностите на животно (предимно дебело черво)’ лягат в основата на побългареното *бàхур* (Странджа, Западни Родопи, Добруджа). Що се отнася до имената за вътрешностите на прасе и на съответните ястия от тях, в турски език, естествено, липсва информация.

- Българските лексикални съответници на *бàхур* са: *дрòбевѝца* (Тетевенско), *дъ̀нешник* (Старозагорско), *кър̀вавѝца* (на по-голямата част от българската езикова територия). Всички те са свързани с начините на приготвяне – ‘дъ̀нене на (на)дрòбено (месо) с кръв’.

2.5. **сутлѝш ~ млѐчница; òвчѝник; млѝко с ориз** ‘сварено прясно мляко с ориз (булгур)’.

- Турцизмът *сутлѝш (sütlü aş)*, буквално ‘млечно ястие’, се открива и в албански (*sytliaç*), в сръбски и хърватски (*сутлијаши*). В българските говори той има варианти *сутл'àч* (Костурско, Малкотърновско), *сутл'àш* (Казанлъшко); *шукл'àш* (Пазарджишко). На по-голямата част от езиковата територия е *сутл'àш*.

- Домашните съответници са: *млѐч(е)ница* (Ловешко), *òвчѝник*, *млѝко с ориз* (Старозагорско, Софийско, Плевенско).

2.6. **балмѝш, юшумѐр ~ с̀иренев** ‘овчарска каша от прясно сирене и брашно’.

- Турцизмът *балмѝш (< bulamaç ‘брашняка каша за деца’)* се открива освен в български с различни значения, свързани с каша от сирене и брашно, и в езици от балкано-карпатския регион (срв. рум. *balmuş*, унгар. *bálmos*). Според БЕР/BER. 1. 1971: 104

формата в български „по народна етимология е осмислена с *бял мъж* поради белотата на сиренето. Може да се предполага и прабългарски произход“. Различни фонетични облици на названието има в Ловешко, Троянско – *б'ал мъш*, и в Поморавието – *бел муж*. Турцизмът *йушумёр* (в различни варианти *шимёр*, *шимерийа*, *шимерин*, *йушимерийа*, *ушмёр* и други) се открива в Странджа, Родопите и Беломорска Тракия..

- Българският съответник на посочените форми е регистриран в Ново село, Видинско - *сиренев*.

От направения преглед на разгледаните лексикални кулинарни балканизми в български става ясно, че те започват да се заместват от домашните. Много от тях вече са преминали или преминават към категорията на остаряващите думи, за което спомага и модернизиранието на балканската кухня и свързаната с нея терминология чрез заемките от различни езици в света, на първо място от европейските. Процесът е започнал отдавна, но става все по-интензивен в наши дни. Много отдавна, напр., такава основна лексема като *пейнир* (< тур. *peynir* ‘сирене’) (Пирдопско, Крумовградско, Смолянско) е заменена с домашната *сирене*; *каварма* (< тур. *kavarma* ‘завиване, сгъване, пържене’) (Странджа) е заменена със *запръжка* (общобългарско); *кайганà* (< тур. *kaugana* ‘пържени яйца’) (Плевенско, Софийско, Котелско) е заменена с общобългарското съчетание *пържени яйца* и диалектното *пърженйца* (Смолянско, Крумовградско, Пещерско, Първомайско, Гоцеделчевско, Ивайловградско); *локмà* (< тур. *lokma* ‘парче от нещо’) (Странджа) с общобългарското *мръвка*. Любопитно е, че дори така широкоразпространеното у нас название *кебàпче* (< тур. *kebar*) има домашен съответник *печенка* (Родопи), който обаче не е успял да измести хибрида.

Би могло да се допусне, че облиците от Тракия *печенйца* (Гюмюрджинско, Ксантийско, Демирхисарско, Дедеагачко) биха били основа за замяна на неясната с вътрешната си форма чуждица *чеверме* (тур. *çevirte* ‘печено агне на шиш’); в български – ‘печено агне или прасе на шиш’.

В гръцки това е станало отдавна. В речниците на съвременния гръцки език думата отсъства, тъй като е излязла от употреба. Изключение прави само най-богатият речник на Бабиньотис и не се открива в речниците на новогръцкия език, с изключение на второто издание на речника на Бабиньотис (с. 627). Названието *τσιβερμέс* е поместено само в „Таблица с подобрени по-стари думи с чужд произход в гръцкия език, които са заместени с гръцки или са отпаднали от употреба“, но без специална речникова статия. Специално *чеверме* със значение ‘агне, печено на шиш; ястие, свързано главно с Великден’, е заменено с чисто гръцката дума *οβελίας* със същото значение, развило се от по-старо домашно значение ‘хляб, печен на шиш’. Етимологията на *οβελος* е ‘шиш’. Същата съдба има чуждицата в сръбски – (*јагне*) *на ражње*, в румънски – *miel la proțar* и т.н. с общо значение ‘(агне) на ръжен//шиш//процеп’.

Общият извод е, че кулинарните балканизми (най-вече турцизми) в разгледаните езици и в диалектите на българския език споделят съдбата на лексикалните балканизми въобще – ограничават своята употреба или биват заместени с домашни съответници.

Бележка:

Тази статия е написана в рамките на проект: "Интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия" – КП-06-Н 30/7 от 2018 г., финансиран от ФНИ.

References:

БДА 2001: *Български диалектен атлас. Обобщаващ том. I-III. Фонетика, Акцентология, Лексика. С.* [Balgarski dialekten atlas. Obobshtavasht tom. I-III. Fonetika, Aktsentologia, Leksika. S.]

БЕР 1971: *Български етимологичен речник. 1. С. БАН.* [Balgarski etimologichen rechnik. 1. S. BAN]

БЕР 1979: *Български етимологичен речник. 2. С. БАН.* [Balgarski etimologichen rechnik. 2. S. BAN]

Μπαμπινιώτης 2005: *Μπαμπινιώτης, Γ. Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας. Δεύτερη έκδοση. Δεύτερη εμπλουτισμένη ανατύπωση, 2005. Αθήνα: Κέντρο Λεξικολογίας.* [Babinyotis, G. 2005. Rechnik na novogratskia ezik. Vtoro izdanie. Prepechatano i dopalнено, 2005. Atina: Tsentar po leksikologia.]