

ЗА СЛАВЯНСКАТА, БАЛКАНСКАТА И НАЦИОНАЛНАТА СПЕЦИФИКА НА КУЛИНАРНАТА ЛЕКСИКА В БЪЛГАРСКИТЕ ДИАЛЕКТИ (върху лингвогеографски материал)

Маргарита Котева

Институт за български език „Проф. Л. Андрейчин“, Българска академия на
науките

m.koteva@ibl.bas.bg; kotinka_j@abv.bg

Резюме

В доклада се представя част от кулинарната лексика в българските диалекти, регистрирана в архивни и лингвогеографски източници като БДА.ОТ, ОЛА, Интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия, АБДР и др. Посочва се дистрибуцията на названията в българските и в славянските диалекти, някои семантични и лингвогеографски особености, които доказват общославянската, общобалканската и общонационалната специфика на тази лексика. Същевременно се открояват и онези диалектизми в кулинарната лексика, които номинират най-характерни за даден район храни и ястия и създават регионалния колорит в нея. В изследването храната се възприема едновременно като знак на общото, колективното, националното и като знак на различното и специфично регионалното.

Ключови думи: кулинарна лексика, български диалекти, балканизми, атласи, карти

Въпросът доколко е национална българската кухня е намирал различни отговори, поддържащи или отхвърлящи националната специфика на тази кухня. Издадените през последните десетилетия готварски книги са изпъстрени с най-разнообразни рецепти на ястия и техните названия, което провокира интереса към кулинарната лексика, впечатляваща със своето многообразие и колорит особено в българските диалекти.

Един от съвременните методи за изучаването на тази лексика през последните години, е лингвогеографският метод. В отпечатаните лингвистични атласи визуално могат да се очертаят ареалите на разпространение на диалектните названия и да се представят различни езикови явления – фонетични, морфологични, лексикални и др.

Появата на *Български диалектен атлас. Обобщаващ том* (БДАОТ), който обхваща всички български говори както в пределите на България, така и извън нея, доведе до изясняването на много спорни езикови въпроси и до едно всестранно изследване на българските диалекти. Уникален източник за проучване на славянския диалектен ландшафт и на всички езикови процеси, протичащи в славянските диалекти, е *Общославянският лингвистичен атлас* (ОЛА) (Вендина /Vendina 2006: 5).

През последните две години в интернет се появи и *Интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия* (ИКК) <https://ibl.bas.bg/kulinar/kulinarna->

[karta.html](#), създадена от сътрудници в Секцията за българска диалектология и лингвистична география на Института за български език „Проф. Л. Андрейчин“ към БАН, на която може да се види разпространението на традиционни български ястия по цялата българската езикова територия, да се прочетат кулинарни рецепти за тяхното приготвяне и да се чуят автентични записи от диалектите. Картата показва едно модерното присъствие на българската диалектология в съвременния дигитален свят.

В този доклад се представя една част от кулинарната лексика в българските диалекти (названия на различни видове храни, напитки и кулинарни технологии от традиционната българска кухня), изследвана в славянски, балкански и национален аспект, като се използват архивни данни (АБДР), данни от „Общеславянский лингвистический атлас“ (ОЛА/OLA 2007, Вып. 6.), от Български диалектен атлас. Обобщаващ том. (ВДАОТ/ВДАОТ 2001, Ч. I – III.), от Български етимологичен речник (БЕР/BER 1971 – 2010, I – VII.), РЧДБЕ (РЧДБЕ/RCHDBE 1982), от Вендина, Т. „Типология лексических ареалов Славии“ (Вендина/Vendina 2014), от Фасмер, М. „Этимологический словарь русского языка“ (ЭСРЯ / ESRYA 1986 – 1987, I – IV.) и от Речник на българския език (РБЕ/RBE 1977-2015, I.–XV.).

1. Кулинарната лексика в общославянски аспект.

В славянската прародина в района на Прибалтика славянските племена са живеели в една общност, служели са си с близки и разбираеми племенни диалекти и безпрепятствено са общували помежду си. Вероятно са имали и оживени икономически контакти. Лингвистиката през XIX в. успя благодарение на сравнително-историческия метод да реставрира системата на праславянския език от времето преди разселването и дивергенцията, довели до днешното състояние с три основни групи славянски народи с обособени езици (източнославянски, западнославянски и южнославянски) (Виденев, Исса/Videnov, Issa 2018: 95).

Голяма част от названията от кулинарната лексика принадлежат към основния речников фонд на славянските езици, който в общи линии е еднакъв. Това са лексеми, обозначаващи най-вече общи родови понятия за храни и хранителни наличности, както и някои видови понятия за храни в славянските диалекти.

1.1. Лексикални сходства. В т. 6. „Домашнее хозяйство и приготовление пищи“, както и в някои карти-схеми на Т. Вендина (Вендина/Vendina 2014) са картографирани

част от названията на някои основни храни и хранителни продукти, които се разпределят в няколко групи според разпространението им както в българските, така и в другите славянски диалекти:

а) лексеми, които са разпространени и в трите групи славянски диалекти: *вечерям*; **večer-j-a-e-tь** ‘вечерям’ (Вендина/ Vendina 2014: к.сх. 20), *вода*; **vod-a** ‘вода’ (Вендина/ Vendina 2014: к. сх. 1), *яйце*; **//aj-ъc-e** ‘яйце’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 39), *изпече*; **jьz-peč-e-tь** ‘(да) изпече (за храна)’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 15), *мастен*; **mast-ьn-ъ** ‘много мазен (за месо)’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 26), *тлъст*; **tьkst-ъ** ‘много мазен (за месо)’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 26), *сланина*; **sgln-in-a** ‘мастният подкожен слой на прасе’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 27), *кисело мляко*; **kys-ěl-O mejk-o** ‘кисело мляко’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 35), *сметана*; **сь-met-an-a** ‘гъст мазен слой на кисело мляко’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 37), **běl-ъk-ъ** ‘бялата част на яйце’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 42), *жълтък*, **жьlt-ъk-ъ** ‘жълтата част на яйце’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 43);

б) лексеми, които са разпространени в българските и другите южнославянски диалекти, и в западнославянските диалекти: *свинско*; **svin-ъsk-O** ‘свинско месо’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 21), *говеждо*; **gov-ęd-j-E** ‘говеждо месо’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 22), *кисел*; **kys-ěl-ъ** ‘кисел (за вкус)’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 44), *обелка*; **ob-běl-ъk-a** ‘обелка на картоф’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 51);

в) лексеми, които са разпространени в българските и другите южнославянски диалекти, и в източнославянските диалекти: *пладне*; **pol-u-dьn-e** ‘следобедно ядене’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 61), *режа*; **rěž-e-tь** ‘режа с нож (за храна)’ (Вендина/Vendina 2014: к. сх. 123), *брашно*; **borš-ьn-o** ‘брашно’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 11), *вкусен*; **въ-kъs-ьn-ъ** ‘вкусен (за храна)’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 65), *сладък*; **sgld-ъk-ъ** ‘вкусен (за храна)’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 65), *кора*; **kor-a** ‘обелка на картоф’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 51), *кожа*; **kož-a** ‘черупка (на яйце)’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 41);

г) лексеми, които са разпространени само в южнославянските диалекти: *благ*; **bolg-ъ** ‘вкусен (за храна)’ (ОЛА 2007: к. 65), *храна*; **xogn-a** ‘ядене’ (ОЛА 2007: к. 54). Само в българската и македонската диалектна мрежа в ОЛА са засвидетелствувани названията *закуска*; **za-kъs-ъk-a** ‘сутрешно ядене’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 58), *крайцник*; **kraj-itj-ьn-ik-ъ** ‘първото отрязано парче от хляба’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 18), *пръжки*; **ръž-ъk-y** ‘изпържени късчета сланина’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 30), а само в българските диалекти според т. 6. на

ОЛА са разпространени лексемите *черупка*; *čer-up-ъk-a* ‘черупка (на яйце)’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 41), *tel-ęt-ъsk-O* ‘телешко месо’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 23), *овче*; *ov-ъĉ-ъj-O* ‘овче месо’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 24), *гъше/патешко*; *gъs-ъj-E /pat-isk-j-E* ‘гъше/патешко месо’ (ОЛА/ОЛА 2007: к. 25).

Тези лексикални сходства са само илюстрация на връзката на българските диалекти с другите славянски диалекти от славянския езиков ландшафт, те не изчерпват огромното количество названия със славянски произход, които са част от българската кулинарна терминология.

1.2. Хетеронимия. Въпреки че основният речников фонд на българските диалекти в общи линии е еднакъв, както пише проф. Ст. Стойков, то в него има и някои разлики, които се отнасят до предмети и явления, появили се сравнително по-късно, когато диалектите вече са били оформени, а не до предмети и явления, които водят началото си от по-дълбока древност. (Стойков/Stojkov 1993: 296).

Различните номинанти на някои храни и хранителни продукти в българските говори се отличават с богато диалектно разнообразие, което е картографирано в БДАОТ.

На цветните карти на БДАОТ може да се види разпространението на хетеронимите за ‘изпържени късчета сланина’ (БДАОТ/ВДАОТ 2001: К № Л 24), за ‘извара, приготвена от мляко’ (БДАОТ/ВДАОТ 2001: К № Л 26), за ‘следобедно ядене’ (БДАОТ/ВДАОТ 2001: К № Л 21), за ‘прясна пита’ (БДАОТ/ВДАОТ 2001: К № Л 22), за ‘сарми’ (БДАОТ/ВДАОТ 2001: К № Л 23), за ‘кисело зеле’ (БДАОТ/ВДАОТ 2001: К № Л 27) и др. Една част от тези хетероними са думи със славянски произход, а друга част са лексикални заемки от други езици.

Чрез някои хетероними българските диалекти се свързват с другите славянски диалектите. Например хетеронимите за ‘следобедно ядене’ свързват българските диалекти едновременно с трите езикови групи славянски диалекти (източни, западни и южни): *пладне*; *pol-u-dъn-e* (с разпространение в българските, южноруските и западната група на средноруските говори), лексемата *ужина*; *už-in-a* (с разпространение в българските, малополските диалекти, словенските, сръбските и хърватските диалекти), лексемата *вечеря*; *večer-j-a* (с разпространение в българските и другите южнославянски диалекти, западнославянските диалекти, украинските и белоруските диалекти и в южноруските говори) (ОЛА/ОЛА 2007 к. 61).

Различните словообразователните варианти на названието *белтък* в българските диалекти, които се картографирани в БДАОТ (*бел-тък, бел-ка, бел-ило, бел-ина, бел-иш, бел-та*) (БДАОТ/ВДАОТ 2001 К № Л 103) са регистрирани и в другите славянски диалекти по картографските данни от ОЛА (ОЛА/ОЛА 2007 к. 42).

1. 3. Хетеросемия. В кулинарната лексика има названия на храни и хранителни продукти, които се употребяват в българските и в другите славянски диалекти с няколко значения. Например лексемата *кожа; коѝ-а* със значението си ‘обелка от картоф’ е разпространена в североизточните и югоизточните български диалекти, в северноруските и средноруските диалекти, островно в южноруските и някои чешки диалекти и в хърватските преселнически говори в Унгария (ОЛА/ОЛА 2007 к. 51). Същата лексема с друго свое значение ‘черупка (на яйце)’ е засвидетелствувана островно в средноруските говори, някои пунктове на южноруските говори, сръбските преселнически говори в Румъния и българските диалекти (ОЛА/ОЛА 2007 к. 41), а със значението си ‘пяна (на прясно мляко)’ се употребява широко в западно- и среднословашките диалекти, в част от северните руски говори, хърватските говори, сръбските преселнически говори в Румъния, както и в отделни говори от македонската диалектна мрежа (ОЛА/ОЛА 2007 к. 31).

Подобен пример е и лексемата *кора; kor-a*, която в значението си ‘обелка на картоф’ е картографирана в северноруските, хърватските, сръбските и отделни пунктове на българските диалекти (ОЛА/ОЛА 2007 к. 51), а в значението си ‘гъст мазен слой на прясно мляко’ е регистрирана в пунктове от македонската диалектна мрежа (ОЛА/ОЛА 2007 к. 51).

Хетеронимията и хетеросемията от една страна показват националното своеобразие на българската диалектна кулинарна лексика, от друга страна без съмнение потвърждават връзката на българския език и неговите диалекти със славянския езиков континуум.

2. Кулинарната лексика в общобалкански аспект.

Традиционната балканистика от времето на Фр. Миклошич и Г. Майер обръща особено внимание на лексикалните заимствания от един балкански език (жив или мъртав) в друг балкански език или от извънбалкански източник в балканския ареал (Miklosich 1884; Meyer 1895; Соболев/Sobolev 2001: 59). Резултат от тази междуезикова интерференция според проф. П. Асенова е появата на един „внушителен корпус от

еднакви лексеми“, който е следствие от културната симбиоза на етническите групи, населяващи Балканския полуостров (Асенова/Asenova 1989: 30).

До голяма степен това взаимовлияние се дължи от една страна на териториалното съседство между тези етнически групи, от друга страна на тяхното политическо господство през различни периоди от време. Редица учени обръщат внимание на наличието на значително количество междубалкански съответствия, преди всичко на изключително много думи, навлезли от турски и гръцки език, които се срещат във всички балкански езици (Младенов/Mladenov 1991; Селимски/Selimski 1978; Кювлиева/Kyuvlieva 1980; Choliolchev 1979; Филипова-Байрова/Filipova-Bajrova 1969; Мирчев/Mirchev 1952; 1979; Дзидзилис/Tzitzilis 1982; Младенова/Mladenova 2016).

В кулинарната терминология на българските диалекти активно присъстват турски и гръцки заемки, както и заемки от други балкански и западноевропейски езици (румънски, албански, италиански, френски, немски, испански). С термина *турцизми* се означават и думите с арабски и персийски произход, които навлизат в българския език с посредничеството на турския. По принцип общобалканската посредническа роля на гръцкия и турския при предаване на лексеми с различен произход в заимстващите езици, се обозначава с термините *гръцизми* и *турцизми* (Trummer 1998: 158).

В количествено отношение турцизмите в българските диалекти са по-многобройни за разлика от гръцизмите и заемките от други езици. Една от причините е свързана с владичеството на османските турци по българските земи от края на XIV и началото на XV до XIX в. и контактите между тях и местното население. Това дава основание на някои автори да говорят не за турцизми, а за *османизми* в българския език (Стаменов/Stamenov 2011: 21). През този период влиянието на турския език върху българския език е най-силно, което трайно засяга лексиката. За разлика обаче от сръбския и хърватския, където турцизмите редовно функционират на равнище книжовен език, в българския език тяхната интеграция в книжовния език е по-ограничена и те функционират основно на разговорно и диалектно равнище (Найденова/Najdenova 2000: 402).

2. 1. Кулинарните заемки в книжовния език.

Заемките в кулинарната лексика проникват през различни периоди от време. Една част от тях са книжовни названия: *айрян* м. ‘разредено с вода кисело мляко’ от тур. auyan; *бульон* м. ‘вид супа – отвара от месо или зеленчук’ от фр. bouillon; *кашкавал* м. ‘вид

твърдо жълто сирене, пригответено на пити' чрез рум. *cașcaval* от итал. *sacciosavallo*; *кюфтѐ* ср. 'пържено печено или варено изделие от кълцано месо с подправки' чрез тур. *köfte* от перс.; *манджа* ж. 'готвено ястие' от тур. *manca*; *козунък* м. 'вид сладък хляб, приготвен със специално тесто' от рум. *cozonác*; *конфитюр* м. 'вид плодово сладко с малко количество захар' от фр. *confiture* от лат. *conficío*; *мусакъ* ж. 'ястие от мляно месо, картофи или други зеленчуци, печено на фурна и застроено с яйце и мляко' чрез тур. *musakka* от ар.; *палачинка* ж. 'пържен в тиган тънък лист от тесто' от лат. *placenta*; *парчѐ* ср. 'къс от хляб или пита' от тур. *paçça*; *ракѝя* ж. 'силно алкохолно питие, получено чрез дестилация и ферментация на различни видове плодове, зеленчукови екстракти или сокове', тур. *rakı* от ар. *arak* 'пот'; *сѝна* ж. 'течно варено ястие с месо, зеленчуци и застройка' от фр. *soupe*; *филѝя* ж. 'плосък резен от хляб, пита и др.' от нгр. *φίλη* и др. (РЧДБЕ/RCHDBE 1982; БЕР/BER 1971 – 2010, I. – VII.; РБЕ/RBE 1977-2015, I.–XV.).

Тези заемки не са стилистично маркирани и имат преди всичко номинативна функция. Те са част от общоупотребимата лексика и са включени в речниците на книжовния език (РБЕ/RBE 1977-2015, Т. I.–XV.)

2. 2. Кулинарните заемки в българските диалекти.

В българските диалекти присъстват освен заемките, които са книжовни названия и заемки, които имат по-специализирано значение като видови названия на храни и ястия. Тяхното значение не винаги е ясно за всички носители на езика, което налага и честата им замяна със семантични еквиваленти с домашен произход.

2.2.1. Турцизми.

Интерференцията на турцизмите на Балканите е повлияна от балканския тип ислямска цивилизация (Стаменова/Stamenova 1995:7), оставила отпечатък върху материалната култура, бит и религия на населението. В кулинарната терминология турцизмите навлизат успоредно с ориенталския вкус към определени храни и напитки, защото са заимствани със самото ястие или хранителен продукт.

Със значителен брой турцизми се номинират някои млечни продукти и ястия в българската кухня: *балмѝж* м. 'каша от прясно сирене и брашно' от тур диал. *belmiş*, *belmiş*; *имансѝз* м. 'обезмаслено сирене' от тур. *imansız* 'безверник'; *ишумѝк* м. 'извара, пригответена от мляко' от тур. *ikşimik*, тур. прил. *eksi* 'кисел'; *йогѝрт* м. 'кисело мляко'; *йушумѝр* м. 'ястие от гъсто есенно овче мляко' от тур. прил. *eksi* 'кисел'; *каймак*; 'гъст

мазен слой на прясно или кисело мляко' от тюрк. каутак; *кътѝк* м. от тур. katik 'добавка към хляб (сирене, масло, мармалад и др.)'; *тезѝ* ср. 'прясно меко сирене' от тур. taze прил. 'пресен, мек' и др. (БЕР/BER 1971 – 2010, т. I. – VII.).

Животновъдството и земеделието като основен поминѝк на населението в балканския регион обуславя наличието на разнообразни месни и растителни ястия в българската кухня. Някои от тях се приготвят по типично ориенталски модел и имената им съответно са турски заемки: *бѝхур* м. 'вид наденица от кълцано крехко месо, животински дреболии и подправки, напълнени в дебелиите черва на прасе за краткотрайна консумация' от тур. bağr, bağır; *кайганѝ* ж. 'пържени яйца' от перс. hā(y)gīne 'пържени яйца'; *капамѝ* ж. от тур. карата 'вид ястие от задушено месо'; *качамѝк* м. 'ястие от варено царевично брашно' от тур. kaçatak; *къошкѝк* м. 'ястие от варен булгур, запържен в масло и порѝсен със захар', тур. keşkek от перс.; *курбѝн* м. 'обредно ястие от ситно нарязано месо, сварено с вода' от тур. kurban 'жертвено животно'¹; *настѝрма* ж. 'сушено осолено пресовано месо', тур. pastırma от тюрк.; *саздѝрма* ж. 'овчи стомах, напълнен с изпържени в лой късчета месо и подправки' от тур. sizdirma; *чевермѝ* ср. 'печено на шиш агне или отделни късове месо' от тур. çevirme 'обръщано, въртяно'²; *чорбѝ* ж. 'течно ястие с месо или зеленчуци' тур. çorba от перс. и др. (БЕР/BER 1971 – 2010, т. I. – VII.).

Възприемането на нови рецепти и технологии от балканските и европейските народи, води до постепенното обогатяване на местните традиционни ястия с повече съставки и прилагането на най-разнообразни начини за тяхното приготвяне. С оформянето на средна класа в космополитния Цариград се появяват нов тип храни, свързани с нови кулинарни артикули. Излиза първата готварска книга на П. Р. Славейков (Славейков/Slavejkov1870) с рецепти, в която са представени нови ястия, навлезли впоследствие и в българската национална кухня – баклави, кадаифи, халви, ошафи и др. Тези сладки храни и напитки са възприети едновременно със своите названия: *бозѝ* ж. 'слабоалкохолно гѝсто и сладко питие от царевично или просено брашно' от тур. boza; *баклавѝ* ж. 'вид баница с плѝнка от счукани орехи, полята със захарен сироп', от тур. baklava; *кадаиф* м. 'сладкиш от тестени конци, орехи и масло, зелят със захарен сироп' от

¹ За разпространението на названието *курбѝн* на Балканите вж. А. Плотникова (Плотникова/Plotnikova 2004: 420-430).

² За разпространението и българските съответници на названията *чевермѝ*, *бѝхур*, *балмѝж* и др. вж. А. Кочева (Кочева/Kocheva 2020: 366-373).

тур. *kadayıf* от ар.; *курабийя* ж. ‘вид тестен сладкиш’ от тур. *kurabiye* от ар.; *локѹм* м. ‘сладко изделие от нишесте и захар във формата на малки късчета’ от тур. *lokum*, съкратено от *rahātlokum*; *сутлѹш* м. ‘прясно мляко с ориз’ от тур. *sütlaç*; *шербет* м. ‘питие от сироп, разтворен във вода’, тур. *şerbet* от ар.; *ошѹв* м. 1. ‘нарязани и изсушени плодове’, 2. ‘рядък компот от тези изсушени плодове’ чрез тур. *hoşaf* от кюрд. *hoşav*; *халвѹ* ж. ‘сладко изделие, приготвено от захар, тахан, сусамово масло и др.’ от тур. диал. *alva*, *halva* от ар. и т.н. (РЧДБЕ/RCHDBE 1982; БЕР/BER 1971 – 2010, т. I. – VII.).

2.2.2. Гърцизми..

Развитието на средновековните и античните цивилизации разширява набора от овощни култури на Балканите. Като част от средиземноморската кухня, ежедневната българска кухня се характеризира основно с употребата на растителни храни и предимно варени и печени ястия. С гръцки заемки се назовават някои видове риби, растителни храни, питиета, както и отделни животински храни и продукти: *армѹя* ж. ‘сок от кисело зеле’ от нгр. *αρμη* ‘солена вода’; *кефѹл* м. ‘вид морска риба, главуняк’ от гр. *κεφαλος* ‘глава’, *кѹпан* м. ‘парче месо с кокал’ от нгр. *κόπανος* ‘тояга’; *лѹнгур* м. ‘слабоалкохолно питие от ферментирали диви плодове’ от нгр. *λάγγερας*; *морѹна* ж. ‘голяма хищна морска риба’ от нгр. *μουρούνα*; *пихт’ѹ* ж. ‘пача’ от стгр. *πηχτή* ‘желе’; *цигарѹди* мн. ‘пръжки’ от н.-гръц. *τσιγαρίζω*) и др. (БЕР/BER 1971 – 2010, т. I. – VII.).

Названията на някои тестени храни, пити и баници в българската кухня също са с гръцки произход, което е повлияно от християнския тип цивилизация на Балканите, определяна като цивилизация на хляба (Георгиева/Georgieva 1992: 3-12): *комѹт* м. ‘голям къс от хляб или пита’ от нгр. *κομμάτι*; *лангѹда* ж. ‘вид пържена тестена питка’ от нгр. *λαλαγγη*; *петѹра* ж. ‘кора за баница’ от нгр. *πέττουρα*; *пѹта* ж. ‘пита’ от стгр. *πίττα*; *плакѹ(н)да* ж. ‘баница’ от нгр. *πλακέττα*; *понѹра* ж. ‘ястие от надробен хляб, сирене и масло, залети с вода, мляко и др.’ от нгр. *παλαρα*; *траханѹ* ж. ‘ястие от сушени и варени във вряла вода зрънца от тесто’ от нгр. *τραχανάς* и т.н. (БЕР/BER 1971 – 2010, т. I. – VII.).

2.2. Адаптация и национализация на заемките

Заетата кулинарна лексика преминава през процес на адаптация (фонетична, морфологична, словообразователна и семантична) на българска почва, в резултат на което придобива националноспецифичен облик (Клоковска/Klokovska 2005: 190-212).

Една част от лексикалните заемки се възприемат без промени или претърпяват незначителни фонетични промени: *майа* ж. от тур. *maşa* от перс.; *локѹм* м. от тур. *lokum*; *мандѹжа* ж. от тур. *manca*; *пита* ж. от стгр. *πίττα* и т.н.

Друга част се променят формално и се образуват хибридни думи, които съдържат чужд и домашен компонент. Най-често носител на чуждия компонент е основата на хибридната дума, а домашният компонент е суфиксът: *бах-ѹр* м. от тур. *bağr, bağır*; *пипѹрка* ж. от стгр. *πέπερι*; *сомѹн-ица* ж. ‘голяма пита’; *тиган-ица* ж. ‘вид пържена в тиган тестена питка; мекица’, произв. от *тиган*, гр. *τύγανου*; *орѹз-ник* м. ‘ястие с ориз, кисело зеле, свинско месо и прѹжки, печено във фурна’ от стгр. *ὀρύζα* (Вж. ИКК). Хибридните думи са показател за успешната интеграция на заетите думи в езика приемник.

Под влияние на книжовния език се засилва калкирането (преводът) на заемките и замяната им с български думи, защото те се възприемат като чужди и неясни: (*имансѹз* > *обезмаслѹно сѹрене*), (*телемѹ* > *мѹко сѹрене*).

Наличието на балкански и европейски заемки в българската кулинарна лексика създава нейния балкански и европейски облик.

В българските диалекти тези балканизми имат многобройни български съответници, защото българският език се е оказал освен заимстващ и съпротивляващ се на чуждите влияния (Кочева/Kocheva 2020: 367).

Наред със заимстването се наблюдава и тенденция на постепенен преход и замяна на заемките с домашни по произход думи. Посредници в този преход са именно названията от смесен тип (*имансѹз* > *имансѹз пийнѹр* > *имансѹз сѹрене* > *обезмаслѹно сѹрене*), (*телемѹ* > *телемѹ сѹрене* > *мѹко сѹрене*) (Котева 2010).

3. Кулинарната лексика в общонационален аспект.

Спецификата на всяка национална и регионална кухня зависи от стопанско-културния тип на съответната страна или регион, както и от някои географски, исторически и религиозни фактори, които оказват влияние върху консумацията на храните и тяхното приготвяне и върху номинацията и дистрибуцията на техните названия.

3.1. *Природо-географският фактор* (географското местоположение и климатичните условия) определя отглеждането на различни сортове плодове, зеленчуци, варива и житни култури по райони, както и дистрибуцията на названията на съответните храни и ястия с растителен произход.

Например названията на различни ястия от варива и зеленчуци са разпространени в онези райони, в които се отглеждат съответните варива, зеленчуци и плодове – *ястия с варива и зеленчуци*: **буранийа** ж. ‘ястие с кисело зеле, ориз, боб или булгур’ (Хвойна, Павелско, Асеновградско), **гулийа с фасул** ‘варено ястие с цвекло, боб и пастърма’ (Бабяк, Разложко), **добруджанска йахнийа** ж. ‘яхния от лук, чушки, домати, ориз и пилешко месо’ (Добруджа), **клин-чорба** ‘чорба с кисело зеле’ (Копривщица; Сапарево, Дупнишко; Бели Осъм, Троянско) (Вж. ИКК), **маджун** м. ‘гъсто сварен сок от плодове’ (Гарван, Силистренско; Добруджа; Самоковско; Кукушко; Еникьой, Ксантийско), **пестил** м. ‘сладко от сливи без костилките, което се вари до пълно сгъстяване и се суши върху дъски’ (Къкрина, Ловешко; Дълбок дол, Троянско) (Вж. ИКК), **пирон чорба** ‘чорба с кромид лук, брашно и мазнина, подправена с оцет’ (Караджалово, Драгойново, Пловдивско), **сливова манджа** ‘яхния от сини сливи’ (Добрич, Хасковско) (Вж. ИКК), **урис и домак’и** ‘ястие от варен ориз и сушени домати’ (Костандово, Дорково, Велинградско) и др.

Специализираните названия за видове риби се употребяват в райони, където населението живее около големи водоеми (р. Дунав, Черно море, някои езера и реки) и където е развито риболовството – *ястия с риба*: **рибник с ориз** ‘печена в тава риба, пълнена с ориз и подправки’ (Странджа); **прасник** м. ‘печен шаран върху запържен праз лук’ (Добруджа); **пълнен шаран с булгур** ‘ястие от шаран, напълнен със задушен ориз и мазнина и печен в разточена кора от тесто’ (Странджа, Свиленградско, Малкотърновско); **тепция** ж. ‘ястие от риба и раци, наредени върху сварен булгур или ориз и печени под връшник’ (Пирински район); **шаран пракция** ‘печен на фурна шаран с кромид лук, домати и джоджен’ (Странджа, Поморийско, Бургаско) и др.

Дистрибуцията на названията на видовете алкохолни и слабоалкохолни напитки е свързана с райони, които се отличават с доброто си винопроизводство или с развитото си овощарство – *алкохолни напитки*: **вино** ср., кн. ‘питие от ферментирал гроздов сок’ (Карнобатско; Старозагорско; Поморийско; Търговишко; Тимошко), **г’уловица** ж. ‘ракия от рози’ (Казанлъшко), **джанковица** ж. ‘ракия от сливи и джанки’ (Сапарево, Дупнишко), **лджен пелин** ‘домашно приготвен пелин от червено вино, билката „сладък пелин“ и наложени в каца различни плодове’ (Дълбоки, Старозагорско), **крушовица** ж. ‘ракия от круши’ (Добруджа), **паленка** ж. ‘гроздова ракия’ (Котленско); – *слабоалкохолни напитки*: **благушка** ж. ‘гроздов сок’ (Банско; Каменица, Велинградско), **вџдено** ср. ‘всякакви

течности, които се пият или се яде хляб с тях' (Смолянско, Ардинско, Асеновградско), **кокоз'ак** м. 'сок от червени боровинки' (Бабяк, Разложко), **медовина** ж. 'слабоалкохолна напитка от мед' (Ловешко, Котленско, Странджанско), **мъст** ж. 'пресен гроздов сок, шира' (Еленско), **олдовина** ж. 'подобно на бира питие, приготвено от пшеница, ръж или от ръж и овес' (Тетевенско; Ботевградско) и др.

3.2. *Стопанско-културният тип* зависи от стопанските отрасли, които са развити в отделните страни или региони. Земеделието и скотовъдството като основни отрасли в България определят основния растително-млечно-месен състав на традиционното българско меню.

Тъй като земеделието е развито повсеместно по цялата територия на страната, водещо място в българската кухня заемат хлебните изделия и тестените храни – **хлябове**: **грушник** м. 'хляб от смесено пшенично и царевично брашно' (Острец, Троянско), **квасник** м. 'хляб, замесен с квас' (Габровско; Горна Малина, Софийско; Чоба, Пловдивско), **пробувник** м. 'хляб, изпечен в подница' (Васил Левски, Ловешко), **ръженник** м. 'хляб от ръжено брашно' (Еленско; Ловешко), **фурник** м. 'голям домашен хляб, изпечен във фурна' (Брестник, Рогош, Пловдивско); – *пити*: **блага пита** 'пита, замесена с петмез' (Истово, Смолянско), **дрошка** ж. 'пита без квас, изпечена в огнище' (Кайнарджа, Ценович, Силистренско), **пр'асна пита** 'пита, замесена без квас' (Странджанско; Чирпанско; Северна Добруджа; Ксантийско; Сярско), **пресна турта** 'пита, замесена без квас' (Ломско; Монтанско), **сеченица** ж. 'питка със сирене (Страцин, Кумановско), **тънур'ка** ж. 'много тънка питка' (Манастир, Смолянско); – *баници*: **беврек** м. 'баница с набрани кори и плънка от сирене, полята с мляко и намазана с яйце' (Добруджа) **бил'ник** м. 'баница с билки' (Славейно, Виево, Кутела, Смолянско), **булгурник** м. баница с булгур (Дълбок извор, Караджалово, Пловдивско), **зелник** м. 'баница с плънка от зеленчуци' (Априлци, Ловешко; Краище, Кюстендилско; Старцево, Смолянско);³ – *тестени ястия*: **б'ала каша** 'каша с прясно мляко' (Странджа), **блага каша** 'каша от пшенично брашно и гроздова шира' (Горна Сушица, Разложко; Балькьой, Дедеагачко); **вляшки качамак** 'качамак, който само се надупчва и се оставя да заври сам' (Голица, Варненско); **патат'енъ каша** 'каша с картофи' (Драгойново, Пловдивско), **понара** ж., кн. 'надробен хляб във вода, чай, мляко и др.' (северозападни български говори, Брестник, Пловдивско; Кирсово, Молдова; Добруджа);

³ За мотивационните признаци на названията за 'баницата' вж. М. Витанова (Витанова 2012: 79-87).

триеница ж. ‘варено ястие от настъргано или претрито с ръце сухо тесто, попарено с вряла вода и подправено с мазнина’ (Странджа; Добруджа; Априлци, Ловешко) и др.

Названията на различни месни и млечни продукти и ястия са разпространени в райони, в които е развито скотовъдство като стопански отрасъл. Българската трапеза се характеризира с изобилие от различни видове млечни и месни ястия – *месни ястия*: *капамà* ж. ‘задушено в глинено гърне ястие с различни видове месо, сланина и кисело зеле’ (Банско; Пирински район; Пловдивско); *мисò с урìс* ‘ястие с месо и варен ориз’ (Новозагорско; Казанлъшко); *пèчена кокòшка* ‘печена във фурна кокошка’ (Софийско; Ихтиманско; Благоевградско; Врачанско); *касàнски кебàн* ‘печени на жар парчета от свинско месо’ (Странджа); *чумлèк* м. ‘ястие от телешки джолан с картофи’ (Банско);⁴ – *млечни ястия*: *б’àл кротмàч* ‘варено ястие от гъсто есенно овче мляко’ (Деветаки, Ловешко; Каменица, Кюстендилско; Пловдивско), *б’àл мъж* ‘ястие от гъсто есенно овче мляко, варено продължително на огън’ (Драглище, Разложко; Ситово, Пловдивско; Мраченик, Плевенско), *мл’èченица* ж. ‘ястие от варено прясно мляко с булгур, ориз, триеница или юфка’ (Калейца, Васильово, Ловешко), *катòк* м ‘ястие от овче или козе гъсто мляко, варено на водна баня и разбъркано с натрошено сирене’ (Съединение, Пловдивско; Ловешко; Каменица, Кюстендилско) и др.

3.3. *Начинът на приготвяне на храните и напитките* има изключително значение за формирането на националната специфика на българската кухня. Традиционните български кулинарни технологии включват три вида обработка на храните: предтоплинна, ниско- и високотоплинна и обработка чрез ферментацията.

Глаголите, които номинират тези кулинарни процеси в основната си част са със славянски произход: *вар’à* ‘варя ястие’ (източни български говори), *гòтв’ь* ‘готвя’ (централен балкански говор); *жyшнyвам* ‘слагам в жарта на огън’ (Славейно, Виево, Кутела, Смолянско) *квàс’ь* ‘подквасвам (прясно мляко в кисело)’ (Ловешко; Габровско), *олyпвъм* ‘махам черупка’ (Еленско); *п кам* (Елховец, Върбина, Маданско), *разнìмам* ‘оформям от тесто отделни хлябове’ (Добруджа); *сòл’ь* ‘соля ястие или хранителни продукти’ (Ивайловградско; Съчанли, Гюмюрджинско) и др.

3.4. *Религиозният фактор* също влияе върху дистрибуцията на названията на храните и ястията. Някои храни и напитки, които се консумират от българите християни,

⁴ За приготвянето на ястията *задушено*, *капамà*, *чумлèк* и др. вж. ИКК

са табу за ислямизираните българи, живеещи в България (свинското месо, алкохолните напитки). Затова те нямат названия на ястия, приготвяни със свинско месо и названия на алкохолни напитки (някои хетеродоксални мюсюлмани употребяват алкохолни напитки по време на празници, но относно употребата на свинско месо няма компромиси).

Празнично-обредната система на двете конфесионални общности също е различна, което обяснява и дистрибуцията на различни названия на обредни храни и ястия – *обредни християнски храни*: *богородична пита* ‘пита, месена непосредствено след раждането на дете’ (Ловешко, Чешнегирово, Пловдивско; Жеравна, Котленско); *булчена пита* ‘безквасна пита, която се меси в сряда след сватбата и се носи на свекървата’ (Жеравна, Котленско); *граб’ънъ пѣтъ* ‘обреден сватбарски хляб’ (Горно Броди, Драмско); *козунѣк* м. ‘празничен хляб за Великден от специално тесто’, (Врачанско, Монтанско, Плевенско, Софийско); *зѣлник* ‘баница с кисело зеле за Васильовден’ (Разложко, Ловешко, Пловдивско, Дедеагачко, Кукушко, Димотишко), *мѣдени пѣти* ‘питки, намазани с мед, приготвяни за Св. Харалампий’ (Костандово, Дорково, Велинградско) и др.; – *обредни мюсюлмански храни*: *курбан-чорба* ‘чорба от вътрешностите на агне или овен, приготвяна за Курбан байрам’ (Виево, Кутела, Смолянско; Проглед, Асеновградско); *кудѣлка* ‘сладка баница за Рамазан байрам’ (Костандово, Дорково, Велинградско); *локѣме* ‘тестени сладкиши с формата на осморка, раздавани на Рамазан байрам’ (Рибново, Благоевградско; Господинци, Гоцеделчевско); *мѣсѣ и булгур* ‘варено ястие от месо с булгур за Курбан байрам’ (Костандово, Велинградско); *ѡдварена плак’ѣта* ‘баница с извара за Курбан байрам’ (Жижево, Гоцеделчевско; Ксантийско).

Въпреки че има разлика в обредната кулинарна терминология при двете религиозни общности българско население, тяхната всекидневна кулинарна терминология е една и съща, което говори за общото им историческо минало.

В заключение на представения анализ би могло да се обобщи следното:

1. Лингвогеографското разпространение на названията от българската кулинарна лексика по славянската езикова територия доказва, че тази лексика е част от славянската кулинарна лексика. Родовите названия на основните храни и хранителни продукти, както и някои видови названия на храни, са едни и същи в българските и в славянските диалекти. Тази общност се изразява както в общите славянски корени на названията, така и в

сходните номинационни модели, което потвърждава някогашното общославянско езиково единство.

2. Същевременно тази лексика включва и балкански лексикален пласт от заемки (най-вече турцизми и гърцизми), които са следствие от активна междуезикова интерференция в балканския регион. Тези балканизми са част от спецификата на българската кулинарна лексика. Едновременно със заемането и интеграцията им в лексикалната система на българските диалекти и в книжовния език, се наблюдава тенденция към национализация и създаване на кулинарни термини с домашен произход, което е стремеж за запазване на националната специфика на българската кулинарна лексика.

3. Като битова лексика кулинарната лексика е тясно обвързана с някои екстралингвистични фактори, които оказват влияние върху тематичния ѝ обхват и дистрибуция. Във фонетично, граматично, словообразователно и лексикално отношение тя се характеризира като общобългарска лексика, тъй като е образувана по общобългарските езикови норми. В основния си състав кулинарната лексика е една и съща във всички български диалекти, тъй като с нея се назовават храни и ястия, които се приготвят във всички райони на страната. В същото време има названия, които са с тясна регионална дистрибуция, тъй като номинират храни и ястия, които се приготвят само в съответния район. Храната е знак за общото, колективното, националното, но същевременно е знак и за различното и специфично-регионалното. Тази оригинална лексика с нейното географско разпространение е един универсален начин за изучаване на елементите от народния бит и традиционната народна културата.

ЛИТЕРАТУРА

АБДР: Архив на българския диалектен речник в Секцията за българска диалектология и лингвистична география на Институт за български език „Проф. Л. Андрейчин“. БАН. [Arhiv na balgarskiya dialekten rechnik v Sekciyata za balgarska dialektologiya i lingvistichna geografiya na Instituta za balgarski ezik „Prof. L. Andrejchin“. BAS.]

Асенова 1989: *Асенова, П.* Балканско езикознание. Основни проблеми на балканския езиков съюз. София, с. 30. Наука и изкуство. [Asenova 1989: *Asenova, P.*

Balkansko ezikoznanie. Osnovni problem na balkanskiya ezikov sayuz. Sofia, s. 30. Nauka i izkustvo.].

БДАОТ 2001: Български диалектен атлас. Обобщаващ том. I–III. Фонетика. Акцентология. Лексика. (отг. ред. Ив. Кочев, авторски колектив). София. Книгоиздателска къща „Труд“. [BDAOT 2001: Balgarski dialekten atlas. Obobshtavasht tom. I–III. Fonetika. Aktsentologiya. Leksika (otg. red. Iv. Kochev, avtorski kolektiv). Sofia. Knigoizdatelska kashta „Trud“ .].

БЕР 1971-2017: Български етимологичен речник I–VIII. София. Издателство на БАН „Проф. Марин Дринов“. <https://ibl.bas.bg/ber/> [BER 1971–2017: Balgarski etimologichen rechnik I–VIII. Sofia. Izdatelstvo na BAS „Prof. Marin Drinov“ <https://ibl.bas.bg/ber/>].

Вендина 2006: *Вендина, Т. Ив.* Общеславянский лингвистический атлас и этнолингвистика. – ОЛА. Материалы и исследования. 2003–2005. Под ред. На Т. Ив. Вендина. Москва, с. 5 – 16. Институт славяноведения РАН. [Vendina 2006: *Vendina, T. Iv.* Obshteslavyanskiy lingvisticheskiy atlas i etnolingvistika. – OLA. Materiali i issledovaniya. 2003–2005. Pod red. na T. Iv. Vendina. Moskva, s. 5–6. Institut slavyanovedeniya RAN.]

Вендина 2014: *Вендина, Т. Ив.* Типология лексических ареалов Славии. Москва – Санкт Петербург. Нестор-История. [Vendina 2014: *Vendina, T. Iv.* Tipologiya leksicheskikh arealov Slavii. Moskva – Sankt Peterburg. Nestor-Istoriya.]

Виденев, Исса 2018: *Виденев, М., К. Исса.* Светът на глобализацията и славянският свят – В: Славянска филология. Доклади за XVI-я международен конгрес на славистите, Белград, Сърбия, 2– 27 август 2018. София, с. 94–105. Издателство на БАН „Проф. Марин Дринов“. [Videnov, Issa 2018: *Videnov, M., K. Issa.* Svetat na globalizatsiyata i slavyanskiyat svyat. – Slavyanska filologiya. Dokladi za XVI-ya mezhdunaroden kongres na slavistite, Belgrad, Sarbia, 2–27 avgust 2018. Sofia, s. 94–105. Izdatelstvo na BAS „Prof. Marin Drinov“].

Витанова 2012: *Витанова, М.* Названия за ‘баница’ в българските диалекти. – Човек и свят. Лингвокултурологични проучвания. София, с. 79–87. Булкорени. [Vitanova 2012: *Vitanova, M.* Nazvaniya za ‘banitsa’ v balgarskite dialekti. – Chovek i svyat. Lingvokulturologichni prouchvaniya. Sofia, s. 79–87. Bulkoreni.].

Георгиева 1992: *Георгиева, Цв.* Хлябът – ключ, който разделя и събира човешките светове. – Бълг. фолклор №2, с. 3-12. [Georgieva 1992: *Georgieva, Tsv.* Hlyabat – klyuch, kojto razdelya i sabira choveshkite svetove. – Balgarski folklor №2, s. 3–12.].

Дзидзилис 1982: *Дзидзилис, Хр.* За някои гръцки заемки в българския език. — Съпоставително езикознание, № 5, с. 11—15. [Tzitzilis 1982: *Tzitzilis, Chr.* Za nyakoi gratski zaemki v balgarskiya ezik. – Sapostavitelno ezikoznanie, №5, s. 11—15].

ИКК: Интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия <<https://ibl.bas.bg/kulinar/kulinarna-karta.html>> [ИКК: Interaktivna kulinarna karta na balgarskata ezikova teritorya <<https://ibl.bas.bg/kulinar/kulinarna-karta.html>>].

Клоковска: 2006: *Клоковска, С.* Националният език в условията на чужди влияния и глобализация. – В: Научна конференция, посветена на 125-годишнината от рождението на акад. Стефан Младенов (София, 28-29 юни 2005). Доклади. София, с. 190–212. Съюз на учените в България. [Klokovska 2006: *Klokovska, S.* Natsionalniyat ezik v usloviyata na chuzhdi vliyania. – In: Nauchna konferentsiya, posvetena na 125-godishninata ot rozhdenieto na akad. Stefan Mladenov (Sofia, 28-29 yuni 2005). Dokladi. Sofia, s. 190–212. Sayuz na uchenite v Bulgariya.].

Котева 2010: *Котева, М.* Названия на ‘сирене’ в българските говори (лексико-семантичен аспект) – В: Исследования по славянской диалектологии, Вып. 10. Москва. Институт славяноведения РАН. [Koteva 2010: *Koteva, M.* Nazvaniya na ‘sirene’ v balgarskite govori (leksiko-semantichen aspekt) – In: Issledovaniya po slavyanskoj dialektologii, 10. Moskva. Institut slavyanovedeniya RAN.].

Кочева 2020: *Кочева, А.* Български съответници на лексикални кулинарни балканизми. – В: Сборник в чест на 140 години от рождението на акад. Стефан Младенов. София, с. 366-373. Институт за български език „Проф. Л. Андрейчин“ БАН. [Kocheva 2020: *Kocheva, A.* Balgarski saotvetnici na leksikalni kulinarni balkanizmi. – In: Sbornik v chest na 140 godini ot rozhdenieto na akad. Stefan Mladenov. Sofia, s. 366–373. Institut za balgarski ezik „Prof. L. Andrejchin“ BAN.].

Кювлиева 1980: *Кювлиева В.* Морфологична адаптация и асимилация на турските заемки, съществителни и прилагателни в българския език. – Известия на Института за български език, № 24, с. 78-136. [Kyuvlieva 1980: *Kyuvlieva, V.* Morfologichna adaptatsiya i

asimilatsiya na turskite zaemki, sashtestvitelni i prilagatelni v balgarskiya ezik. – Izvestiya na Instituta za balgarski ezik, №24, s. 78-136.].

Мирчев 1952: *Мирчев К.* 1952, За съдбата на турцизмите в българския език. – Известия на института за български език, №2, с. 117–127. [Mirchev 1952: *Mirchev, K.* Za sadbata na turtsizmite v balgarskiya ezik. – Izvestiya na Instituta za balgarski ezik, №2, s. 117–127].

Младенов 1991: *Младенов, М.* Ареална характеристика на гръцките заемки в българските диалекти. – Език и литература, №3, с. 31–47. [Mladenov 1991: *Mladenov, M.* Arealna harakteristika na gratskite zaemki v balgarskite dialekti. – Ezik i literatura, №3, s. 31–47].

Младенова 2016: *Младенова, Д.* От лингвистична география към ареална лингвистика. Теория и практика на анализа на късни явления в българския език: названията на домата и патладжана. – Littera et Lingua Series Dissertationes 9. София. Факултет по славянски филологии на СУ „Св. Кл. Охридски“. [Mladenova 2016: *Mladenova, D.* Ot lingvistichna geografiya kam arealna lingvistika. Teoriya i praktika na analiza na kasni yavleniya b balgarskiya ezik: nazvaniyata na domata i patladzhana. – Littera et Lingua Series Dissertationes 9. Sofia. Fakultet po slavyanski filologii na Sffijiskiya universitet „Sv. Kl. Ohridski“ .].

Найденова 2000: *Найденова, В.* Турцизмите в кулинарната лексика (статусът им в български и сърбохърватски език). – В: За думите и речниците. Лексикографски и лексиколожки четения '98. София, с. 402. [Najdenova 2000: *Najdenova, V.* Turtsizmite v kulinarnata leksika (statusat im v balgarski i sarboharvatski ezik).– In: Za dumite i rechnitsite. Leksikografski i leksikolozhki cheteniya '98. Sofia, s. 402.].

ОЛА 2007: *Общеславянский лингвистический атлас. Серия Лексико-словообразовательная. Вып. 6. „Домашнее хозяйство и приготовление пищи“* (отв. ред. Т. Ив. Вендина). Москва. Институт славяноведения РАН. [Obshteslavyanskij lingvisticheskiy atlas. Seriya leksiko-slovoobrazovatel'naya. 6. „Domashnee hozyajstvo i prigotovlenie pishchi“ (otv. red. T. Iv. Vendina). Moskva. Institut slavyanovedeniya RAN.].

Плотникова 2004: *Плотникова, А. А.* Этнолингвистическая диалектология: южные славяне. – В: Язык и культуры: Семантика и грамматика. Москва, с. 420-430. Изд.

“Индрик”. [Plotnikova 2004: *Plotnikova, A. A. Etnolingvističeskaya dialektologiya: yuzhnie slavyane*. – In: *Yazik i kulturi: Semantika i gramatika*. Moskva, s. 420–430. Izd. „Indrik“.]

РБЕ 1977-2015: Речник на българския език, I–XV. София. Изд. на БАН. <https://ibl.bas.bg/rbe/> [RBE 1977-2015: *Rechnik na balgarskiya ezik, I–XV*. Sofia. Izd. na BAN. <https://ibl.bas.bg/rbe/>].

РЧДБЕ 1982: Речник на чуждите думи в българския език. София. Изд. на БАН. [RCHDBE 1982: *Rechnik na chuzhdite dumi v balgarskiya ezik*. Sofia. Izd. na BAS.]

Селимски 1978: *Селимски, Л.* Этимология девяти болгарских слов заимствованных из турецкого языка. – *Linguistique Balkanique*, № 2, с. 29-36. [Selimski 1978: *Selimski, L. Etimologiya devyati bolgarskih slov zaimstvovannih iz turetskogo yazika*. – *Linguistique Balkanique*, № 2, с. 29-36.]

Соболев 2001: *Соболев, А. Н.* Балканская лексика в ареальном и ареально-типологическом освещении. – *Вопросы языкознания*, №2, с. 59. Институт славяноведения РАН. [Sobolev 2001: *Sobolev, A. N. Balkanskaya leksika v areal'nom i areal'no-tipologicheskom osveshtenii*. – *Voprosi yazikoznaniya*, №2, с. 59. Institut slavyanovedeniya RAN.]

Стаменов 2011: *Стаменов М.* Съдбата на турцизмите в българския език и в българската култура. София, с. 21. Изд. „Изток-Запад”. [Stamenov 2011: *Stamenov, M. Sadbata na turtsizmite v balgarskiya ezik i v balgarskata kultura*. Sofia, с. 21. Izd. „Iztok-Zapad“.]

Стаменова 1995: *Стаменова, Ж.* Етносоциални аспекти на бита в Източните Родопи през 70-те и 80-те години. Перник, с. 7. Изд. „Кракра”. [Stamenova 1995: *Stamenova, Zh. Etnosotsialni aspekti na bita v Iztochnite Rodopi prez 70-te i 80-te godini*. Pernik, с. 7. Izd. „Krakra“.]

Стойков 1993: Стойков, Ст. Българска диалектология, София. Акад. изд. „Проф. Марин Дринов”. [Stojkov 1993: *Stojkov, St. Balgarska dialektologiya*. Sofia. Akad. izd. „Prof. Marin Drinov“.]

Фасмер 1964–2002: *Фасмер, М.* Этимологический словарь русского языка, I–IV. Москва. Прогресс. [Fasmer 1964–2002: *Fasmer, M. Etimologičeskij slovar' ruskogo yazika, I–IV*. Moskva. Progress.]

Филипова-Байрова 1969: Гръцки заемки в съвременния български език. София. Издателство на БАН. [Filipova-Bajrova 1969: *Filipova-Bajrova, V. Gratski zaemki v savremenniya balgarski ezik. Sofia. Izdatelstvo na BAS.*].

Choliolchev 1979: *Choliolchev, Chr.* Sprachgeographische Betrachtungen über die Terminologie der Kulturpflanzen in den Balkansprachen. – Zeitschrift für Balkanologie. Bd. XV.

Meyer 1895: *Meyer, G.* Neugriechische Studien III. Die Lateinischen Lehnworte im Neugriechischen. Wien.

Miklosich 1884: *Miklosich, Fr.* Die slavischen Elemente in den südost- und osteuropäischen Sprachen (Griechisch, Albanisch, Rumänisch, Bulgarisch, Serbisch, Kleinrussisch, Grossrussisch, Polnisch). Wien.

Trummer 1998: *Trummer, M.* Südosteuropäische Sprachen und Romanisch. – In: Lexikon der Romanistischen Linguistik. Bd. VII. Kontakt, Migration und Kunstsprachen. Kontrastivität, Klassifikation und Typologie. Tübingen, s. 158.

ON THE SLAVIC, BALKAN AND NATIONAL SPECIFIC OF THE CULINARY LEXIS IN THE BULGARIAN DIALECTS (on linguistic-geographical material)

Margarita Koteva

*Institute for Bulgarian Language “Prof. L. Andrejchin“, Bulgarian Academy of
Sciences*

m.koteva@ibl.bas.bg; kotinka_j@abv.bg

Abstract

The report presents part of the culinary lexis in the Bulgarian dialects, registered in archival and linguistic-geographical sources such as BDA.OT, OLA, Interactive Culinary Map of the Bulgarian Language Territory, ABDR and others. The distribution of the names in the Bulgarian and Slavic dialects as well as some semantic and linguistic-geographical features is indicated, which prove the all-Slavic, all-Balkan and all-national specificity of this lexis. At the same time, those dialectisms in the culinary lexis are pointed out, which nominate the most typical for a given region foods and dishes and create the regional color in it. In the study, the food is shown as a sign of the general, collective, national and at the same time as a sign of the different and specific regional.

Key words: culinary lexis, Bulgarian dialects, Balkanisms, atlases, maps