

Славка Керемидчиева,
 Институт за български език
 „Проф. Любомир Андрейчин“ при БАН
 (София, България)

Интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия¹

През последните години в национален и международен план се забелязва изключително засилен интерес към кулинарията – почти няма телевизионен канал без собствено кулинарно предаване, появили се специализирани телевизионни канали само за готвене, в различни телевизионни формати професионални и непрофесионални готвачи се състезават за големи награди, създават се много игрални филми с кулинарни сюжети и пр. Публикуват се тематични кулинарни книги, списания, рецептурници, книги за виното, шоколада и др., дори се издават специални празни бележници, предназначени да съберат и запазят любимите рецепти от „кухнята на баба“ или „кухнята на мама“. Като отговор на нарасналия интерес в обществото към кулинарията, а и като и възможност да бъде представен в пълнота богат и архаичен пласт от народната лексика, свързана с ежедневието и празнично хранене на българина, в Секцията за българска диалектология и лингвистична география към Института за български език при БАН се роди идеята за съставянето на Български диалектен кулинарен речник (БДКР). В заключението на предшестваша своя публикация [3, с. 19-25], в която в конспективен вид изложих основните методологически принципи, въз основа на които ще бъде съставен той, изразих идеята, че представянето на диалектна кулинарна лексика може да бъде извършено и пространствено – върху електронна карта. За щастие, тази идея беше подкрепена от Фонда Научни изследвания към МОН и спечеленият в края на 2018 г. проект ще бъде реализиран от малък екип от секцията, ръководен от доц. д-р А. Кочева.

Концептуалният замисъл на този интердисциплинарен (в него си дават среща лингвистиката, лингвогеографията и културологията) научен проект предвижда събирането и представянето на кулинарната лексика и практика на цялата българска езикова територия (във и извън държавните граници на България). Извън диалектния континуум, за пръв път, в изследването ще бъде включена традиционната кулинария и на българите преселници от Банат, Украйна и Южна Молдова. Целта е във всяка по-голяма област чрез изследването на място на няколко селища от нея да се събере видео и аудио материал, който в автентичен вид да представи запазените народни традиции в областта на кулинарията като един от най-важните, архаични и отразяващи до голяма степен българската народна култура и светоглед, компоненти.

Проектът представлява оригинално научно-приложно лингвогеографско изследване, както по своя замисъл и методология, така и по своята реализация, тъй като ще бъдат приложени най-новите съвременни информационни технологии. *Интерактивната кулинарна карта на българската езикова територия* е първа по рода си и по своя характер и изпълнение ще бъде изцяло иновационен продукт с научно-приложен характер.

От няколко месеца работата по картата вече започна. Най-напред бе изработена нейната бланковка, чиято подложка представя изображение на различни култури, суровини и продукти, които са преобладаващи и характерни за дадената област – напр. жито, царевича, картофи, различни плодове и зеленчуци, животни и т.н. При създаването на картографската мрежа стремежът беше да се постигне относителна равномерност и представителност на пунктовете.

¹ Статията е разработена във връзка с темата на проекта *Интерактивна кулинарна диалектна карта на българската езикова територия*, финансиран от Министерство на образованието и науката – Фонд Научни изследвания, № КП-06-Н30/7 от 13.12. 2018 г.

През пролетта на т.г. се проведе и първата теренна експедиция в Троянска област. Особеното и отличителното при нея, а без съмнение такава ще бъде практиката и при следващите експедиции, е, че тя бе предшествана от сериозна логистична подготовка. Предварителното свързване с местните културни дейци, като напр. директорката на Музея на народните художествени занаяти и приложните изкуства в Троян, беше от решаващо значение за успешната ни работа. Информантите от различните села бяха предварително запознати с целта на нашата работа и бяха извършили известна подготовка на подбора на ястията, нужните продукти и т.н.

Първото впечатление при срещите ни с местните хора бе, че независимо от настъпилите политически и икономически промени в страната, те са запазили отличителните черти на българския характер – сърдечно гостоприемство, откритост и готовност да споделят знанията и опита си, за да бъдат запазени и предадени на идващите след тях. Те с желание се стараеха да демонстрират своите готварски умения, обясняваха каква е била най-старата им позната кулинарна практика, спомняха си какво е било най-типичното за кухнята на техните предци, сравняваха го със сегашната си кухня.

За пореден път получихме убедителни доказателства, че, противно на различни футуристични прогнози на наши и чужди учени, диалектите и днес, в нашия модерен XXI-ви век продължават да пазят своята жизнеспособност и функционалност като основно средство за комуникация в локалните съобщества [по-подробно за това вж. напр. 2]. Добре известно е, че троянският говор не притежава много диференциални черти, които го отличават от книжовния език, тъй като е един от диалектите, залегнали в неговата основа, но и до днес троянци редуцират широките гласни в тесни, употребяват само пълен член *-ът* за съществителните от мъжки род, поставят акцентът на някои форми на различно място от книжовния изговор – *кметове*, пазят специфични особености като напр. генерализираната винителна форма при имената от ж.р. – *чурбъта*, и стари лексеми – *кръфтинъ* ‘червено месо’ и др.

Противно на общоприетото мнение, че диетата на балканджиите е главно месо и картофи, хората от Троянския край се хранят основно с разнообразна растителна храна – различни зеленчуци от собствената им градина – лук, боб, картофи и пр. Хлябът в миналото им не е бил от *чисто* ‘пшеничено’ брашно, а от царевича – *просеник*, който те и до днес смятат за по-здравословен. На трапезата им често е присъствал в различни разновидности и качамакът. Но всичко това неизменно е било и продължава да бъде придружено с мазнината от разтопена шарена сланина. Независимо дали готвят чорба от *баръбодъ* ‘картофи’ или бобена чорба, дали пържат яйца или правят каша от коприва, *лучник*, *щирник* ‘печиво с две разточени кори, между които се слага плънка от лапад, ориз и зелени подправки’, *копривник*, *кôпърник* и др. точени печива с пълнеж, троянци винаги прибавят мазнината от разтопена сланина с *кръфтинъ*. Нещо повече – с такава мазнина те правят и десертите си, затова, ако трябва да се посочи една основна храна за този край – това без съмнение е сланината. Сланината и някоя глава лук са давали някога силата на това население в трудния му живот, тя доминира и днес в диетата му.

Единствено в Троянския край се прави *сватбарското жито*, което е обредна храна. Нарича се така, защото се е поднасяло само на сватби, кръщавки и изпращане на новобранци в казармата, т.е. само по хубави, празнични поводи. Технологиата му на приготвяне е доста продължителна и не особено лесна – нужни са поне два дни, за да може житото хубаво да уври и „разцъфне“. Успяхме да стигнем до най-стария му вариант, когато се е приготвяло само с вода и запържено в мазнина от разтопена сланина брашно, като не се е подслаждало. Служело е като превъзходно мезе към ракията, към която традиционно се е поднасяло. По-късно към запърженото брашно се добавя прясно мляко, а свинската мазнина се заменя с краве масло или олио, а може и да се комбинира с тях. *Сватбарското жито* вече се подслажда със захар и при поднасянето му може да бъде поръсено с орехи, сушени боровинки, стафида. Може да бъде и само посолено. То е изключително вкусен десерт, който не се приготвя в други краища на етническата ни територия и затова местните хора с право се гордеят с него. Доказателство за това е фактът, че няколко села си оспорват първенството за неговия „патент“, а на регионални фолклорни фестивали винаги се демонстрира неговото приготвяне.

Сватбарското жито като денотат и съответния му кулинарен термин не е регистрирано в раздела „Хранене“ на тритомната академична Етнография на България [1], то не е уловено като лексема и при диалектоложките експедиции, защото не се открива в Архива на Българския диалектен речник в Института за български език. Кратки сведения за него могат да се намерят в някои местни краеведски изследвания, които се съхраняват в архива на Музея на народните художествени занаяти

и приложните изуства в Троян. Ето защо се надяваме, че нашите аудио и видео записи ще съхранят за науката и обществеността автентичния начин на приготвяне на този уникален за Троянския край кулинарен специалитет.

Резултатите от първата експедиция за *Кулинарната карта на българската езикова територия* показваха, че разработването на проекта е повече от оправдано и навременно, защото проучването на народния опит в областта на храненето във времето и пространството е не само изследване на еволюцията в традиционната народна култура, а и гаранция, че този опит ще бъде съхранен и предаден на поколенията. Нашата крайна цел е този опит не просто да бъде запазен и консервиран, а да бъде „жива старина“, която да припомни на днешния българин кулинарната практика на неговите предци и да му даде рецептата за здравословна и вкусна родна храна.

ЛИТЕРАТУРА

1. Етнография на България. Т. 3. Изд. БАН. София – 1985 (колектив), с. 384.
2. Керемидиева Сл. Български диалектен кулинарен речник / Сл. Керемидчиева // Сб. Материали VII міжнародного науково-методологичного семінару з болгарської мови, літератури, культури та історії, 25-26 травня, 2018 року. Бердянськ: БДПУ– 2018, с. 19–25.
3. Керемидчиева Сл. Диалекты и диалектология в Болгарии в начале XXI века / Сл. Керемидчиева // Труды Института русского языка имени В.В. Виноградова. РАН. Москва – 2018, с. 113–134.