

**ИНСТИТУТ ЗА БЪЛГАРСКИ ЕЗИК „ПРОФ. ЛЮБОМИР
АНДРЕЙЧИН“ – БАН**

Славка Керемидчиева, Маргарита Котева, Ана Кочева

ЕЗИКЪТ НА БЪЛГАРСКАТА КУХНЯ

**София
2022**

**ISBN 978-619-90884-2-5
e-book**

Съдържание

УВОД.....	4
I. „ИНТЕРАКТИВНА КУЛИНАРНА КАРТА НА БЪЛГАРСКАТА ЕЗИКОВА ТЕРИТОРИЯ“ (ИКК).....	5
1. Цели и задачи на проекта.	
2. Изследователски методи и техники	
II. НАУЧНИ ИЗСЛЕДВАНИЯ ЗА ХРАНАТА И ХРАНЕНЕТО.....	12
1. Кратък преглед на научните изследвания за храната и храненето у нас и в чужбина	
1.1. Изследвания в България	
1.2. Изследвания в чужбина	
III. ДИАЛЕКТНА ДЕЛИТБА НА БЪЛГАРСКАТА ЕЗИКОВА ТЕРИТОРИЯ.....	17
1. Основното диалектно деление на българския езиков континуум	
2. Исторически диаспори върху ИКК	
IV. БЪЛГАРСКАТА КУЛИНАРНА ЛЕКСИКА В ОБЩОСЛАВЯНСКИ И БАЛКАНСКИ АСПЕКТ.....	21
1. Кулинарната лексика в общославянски аспект	
2. Кулинарната лексика в общобалкански аспект	
2.1. Кулинарни заемки в българския книжовен език и в българските диалекти	
2.2. Адаптация и национализация на заемките	
2.3. Български съответници на лексикални кулинарни балканизми	
V. БЪЛГАРСКАТА КУЛИНАРНАТА ЛЕКСИКА В ЛЕКСИКОСЕМАНТИЧЕН АСПЕКТ.....	43

1. Видове класификации на названията от кулинарната лексика
2. Ономасиологични модели
3. Хетеронимия и хетеросемия
4. Вторична номинация.
 - 4.1. Вторична номинация чрез метафоризация
 - 4.2. Вторична номинация чрез метонимизация
5. Фразеологизми

VI. НАЦИОНАЛНА СПЕЦИФИКА НА БЪЛГАРСКАТА КУЛИНАРНА ЛЕКСИКА (кулинарно райониране)66

1. Влиянието на екстралингвистичните фактори върху номинацията и разпространението на названията от кулинарната лексика
 - 1.1. Природо-географският фактор
 - 1.2. Стопанско-културният тип
 - 1.3. Начинът на приготвяне на храните и напитките
 - 1.4. Религиозният фактор
 2. Регионална кулинарна специфика
 3. Постигнати резултати

VII. ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....95

БИБЛИОГРАФИЯ.....97

ИНДЕКС НА РЕГИОНАЛНИТЕ БЛЮДА ОТ ИКК.....104

СПИСЪК НА ПРОУЧЕНИТЕ СЕЛИЩА.....120

Монографията „Езикът на българската кухня“ е написана по проект „ИНТЕРАКТИВНА КУЛИНАРНА КАРТА НА БЪЛГАРСКАТА ЕЗИКОВА ТЕРИТОРИЯ“, финансиран от ФНИ по ДН КП-06-Н 30/7 от 13.12.2018 г.

Наставление към онези, и най-паче към учениците мои, които в началото на пътя имат дързостта да мислят, че храната е просто задоволяване на потребността да се живее, но животът ги учи, че никой не е по-голям от хляба, и за да постигнат тайнството да приготвят храна в съответствие с божията воля и човешките желания, не стигат само молитви и щения, а много труд и време.
Йоан Екзарх. Небеса. X век

УВОД

Храната е основен елемент на материалната култура и бит и е пряко свързана с икономическото и социалното развитие на обществото. Съставът на различните видове храни, начините на тяхното приготвяне, ежедневиият и празнично-обреден рацион, стереотипите и етикетът на хранене се определят от етническия и от социалния светоглед на обществото. В този елемент на материалната култура, според С. А. Артюнов, повече от всички други нейни елементи, се съхраняват традиционните черти и националната специфика на даден народ и в същото време той най-бързо и лесно се поддава на взаимствания, вариации, модификации, иновации (Артюнов 2001:10).

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 непрестанно се състезават за големи награди, създават се много игрални филми с кулинарни сюжети и пр. Публикуват се готварски книги и справочници, тематични кулинарни книги, списания, рецептурници, книги за виното, шоколада и др., правят се кулинарни блогове, 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 ежедневно и празнично хранене на българина, в Секцията за българска диалектология и лингвистична география към Института за български език „Проф. Любомир Андрейчин“ при БАН се родиха идеите за два проекта: съставяне на Български диалектен кулинарен речник (БДКР) и изработване на Интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия (ИКК).

I. „ИНТЕРАКТИВНА КУЛИНАРНА КАРТА НА БЪЛГАРСКАТА ЕЗИКОВА ТЕРИТОРИЯ“ (ИКК)

В началото на новото хилядолетие у нас се заговори за изработването на кулинарна карта на България, като идеята беше дискутирана от представители на различни държавни институции във връзка с европейския проект на Държавната агенция по туризма – *„Проучване на кулинарното наследство и традиции на България и обособяване на кулинарни райони“*. Започналата инициатива обаче спря до успешния проект за широкомащабно кулинарно изследване на област Ловеч, чиито резултати са публикувани в печатното издание *„Стара народна кухня – Ловешки регион“*. Това бе пилотен проект, разработен от Евро-Ток България и реализиран с подкрепата на Министерството на икономиката, енергетиката и туризма.

През 2019 г. сътрудници от Секцията за българска диалектология и лингвистична география на ИБЕ „Проф. Л. Андрейчин“ при БАН (проф. д-р А. Кочева, проф. д-р Сл. Керемидчиева, гл. ас. д-р М. Котева и докторантката А. Халил) съвместно с компютърния специалист Кристиян Слав започнаха изработването на *Интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия* по проект, финансиран от ФНИ. Това е първото фундаментално научно-(приложно) лингвогеографско изследване на българската кулинарна лексика чрез най-новите съвременните информационни технологии, което същевременно е и изследване на опита и културния обмен в областта на храненето, т.е. изследване на еволюцията в традиционната българска народна култура.

Идеята за реализация на интердисциплинарния научен проект *Интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия* е продиктувана от нуждата комплексно да бъде събрана, изследвана и картографирана кулинарна лексика от цялата българска езикова територия (във и извън държавните граници на България), тъй като липсва подобно цялостно изследване на тази лексика, което да представи нейното действително географско разпространение върху целия български езиков континуум и извън него.

Интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия (подложка на бланковката)



1. Цели и задачи на проекта.

Кулинарната лексика, като терминологична, принадлежи към т.нар. конкретна лексика, тъй като назовава конкретни предмети, действия и явления от действителността. Това обуславя нейната тясна свързаност с екстралингвистичните фактори (стереотипите и начините на хранене в

зависимост от стопанските, географските, историческите, религиозните фактори, отразени в мирогледа и менталитета на носителите на езика). Тези фактори оказват влияние както при консумацията на храните, така и при прилагането на определени кулинарни технологии за тяхното приготвяне, а оттам и върху разпространението на кулинарните названия.

Изхождайки от това разбиране, определихме основните цели на *Интерактивната кулинарна карта на българската езикова територия*:

1. Да се представят езикови и етнографски материали чрез аудио- и видеозаписи (а също и фотогалерия), свързани с кулинарното своеобразие като част от традиционната култура и националната идентичност на българите.

2. Да се запишат кулинарните рецепти на автентичен местен диалект, така че рецепиентът да придобие акустична представа за особеностите на конкретен говор.

3. Да се представи целокупното езиково българско землище, което се разпростира и извън днешните държавни граници, т.е. да се експлицират диалектните диагностиращи белези на българския език и извън езиковия континуум.

4. Да се извърши лингвистичен анализ на представителна българска кулинарна лексика.

5. Да се установи връзката между културологията и лингвистиката в този тематичен кръг.

6. Да се направят изводи за лексикалното взаимно влияние на Балканите в областта на кулинарната лексика. Последният въпрос е особено интересен, защото 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 (по-подробно вж. Кочева 2020: 237–244). В по-широк аспект този въпрос отразява връзката и между българската и европейската диалектна (кулинарна) лексика. Както посочва Иванова (Иванова 2004: 71) „интеркултурният диалог има свои специфики тогава, когато в контакт встъпват съседни и твърде близки носители на идентичности с много общи черти, но и с достатъчно, на пръв поглед скрити различия или особености. Разбирането на “другата” култура е основна предпоставка за междуезиковия и межкултурния диалог изобщо. От своя страна контактните културни процеси винаги се стремят да преодоляват бариерата на неразбирането, което не винаги означава езиково неразбиране в строго научната интерпретация на

цялостната палитра от подобни отношения. Балканският регион изобилства от аналогични прояви поради голямата близост в бита на обитаващите го от векове народи и техните култури, които са формирали неговия мултикултурен и мултиезиков облик. Феноменът на “малките разлики” изпъква дълбинно там, където межкултурната и междуезиковата граница не е строго фиксирана, където в по-голяма степен е необходимо да се внимава за отношенията между знак и символ, между форма и съдържание.“

Целите и задачите на проекта не са толкова утилитарни, колкото са с научен характер, т.е. отнасят се най-вече до сферата на езикознанието, лингвогеографията и културологията. Основната задача на проекта е да се извърши цялостно комплексно лингвогеографско изследване на българската всекидневна и празнично-обредна кулинарна лексика върху цялата езикова територия на България (във и извън държавните граници), не само върху континуума. За пръв път при подобно проучване допълнително са включени в мрежата на картата български селища в Бесарабия (на територията на дн. Украйна и Молдова) и Банат, проучени по преселници, т.е. има представителност и по отношение на някои от най-важните и стари български исторически диаспори.

2. Изследователски методи и техники

При изграждането на концепцията изхождахме от признатия факт, че за действителното разпространение и фреквентност на едно езиково явление може да се съди едва тогава, когато то е представено в лингвогеографска проекция върху съответното езиково пространство. Затова преценихме, че същия подход бихме могли да използваме и при представянето на кулинарната лексика в пространствен модел върху интерактивна карта. Стремехът е във всяка по-голяма административна област, чрез изследване на място на няколко селища от нея, да се събере видео- и аудиоматериал, който в автентичен вид да представя запазените народни традиции в областта на кулинарията като един от най-важните, старинни и отразяващи до голяма степен българската народна култура и светоглед, компоненти. За да реализираме идеите си – всеки пункт да има видеокартина, аудиозапис, богата галерия, трябваше да прибегнем до най-съвременните информационни технологии. Записвайки и съхранявайки в слово, образ и звук всичко, което успяхме да уловим по време на нашите експедиции, създадохме кулинарната карта като своеобразна енциклопедия на

езика и традиционния начин на живот на българина в динамичното ни съвремие.

Езикът на картата е знакова система, която едновременно е средство за отражение на определена действителност и средство за комуникация (Бородина 1980: 17). Идеята е върху картата да се покаже не само разпространението на лексемите (тяхната пространствена проекция), но и да се представят езиковите явления в тяхната взаимосвързаност. Стремещт е насочен и към очертаване на основните кулинарни райони върху българската езикова територия.

Крайната цел на проекта е да се създаде модел – аналитичен и дигитален, който може да бъде прилаган при изследване и на друг подобен вид лексика от други терминологични сфери на езика, т.е. да бъде универсален.

Както вече казахме, *Интерактивната кулинарна карта на българската езикова територия* е първа по рода си и по своя характер и изпълнение е изцяло иновационен продукт с научно-приложен характер. Нейното създаване започна с изработването на бланковката ѝ, чиято подложка представя изображение на различни култури, суровини и продукти, които са преобладаващи и характерни за дадената географско-стопанска област – напр. жито, царевица, слънчоглед, картофи, различни плодове и зеленчуци, различни животни, птици и риби и т.н. При създаването на картографската мрежа целта беше да се постигне относителна равномерност и представителност на пунктовете.

За осъщесвяването на тези основни цели и задачи бяха организирани множество теренни експедиции (във и извън България) за събирането на автентичен емпиричен материал от всички основни групи български диалекти (североизточни, югоизточни, северозападни и югозападни), в резултат на което бе събран материал от над 80 пункта. Особеното и отличителното при тези експедиции, в сравнение с традиционните диалектоложки експедиции, бе, че те винаги бяха предшествани от сериозна логистична подготовка. Предварителното свързване с местните административни, обществени и културни дейци (кметове, председатели на читалища, директори на музеи на народните художествени занаяти и приложните изкуства, на различни етнографски състави, сбирки и пр.) беше от решаващо значение за успешната ни работа. Независимо от дългогодишния професионален опит на всеки член от екипа, винаги тръгвахме добре подготвени за диалектните особености на

говора на местните хора, защото за нас изключително важно условие при описването и заснемането на технологията на приготвяне на съответното ястие е това да стане само на диалект. Същевременно никога не отивахме на терен предубедени и с предварителната нагласа за това какви кулинарни специалитети ще очакваме да намерим там. Предпочитахме местните хора сами да ни разкрият особеностите на традиционната си кухня, сами да определят кое е най-характерното за нея, кое ги отличава от съседните селища. И без изключение те винаги безпогрешно и с известна гордост посочваха най-оригиналните си специалитети. Затова се надяваме, че записаното от нас действително репрезентира специфичната традиционна местна кухня за дадения регион или конкретно селище.

Обикновено се насочвахме към по-възрастни хора, които да готвят, но много често ни посрещнаха гостоприемни домакини от средното и най-младото поколение, които се оказваха много вещи в готварството, като при това пазеха и родния си диалект (напр. потомствените сладкари от Якоруда с техните *грагалета*, или пък младият готвач от Смилян със *смилянския боб*).

Информантите от различните села биваха предварително запознавани с целта на нашата работа и извършваха известна подготовка на подбора на ястията, нужните продукти и т.н. преди нашето пристигане.

Първото впечатление при срещите ни с местните хора бе, че, независимо от настъпилите политически и икономически промени (и на пандемичната обстановка) 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 най-старата им позната кулинарна практика, спомняха си какво е било най-типичното за кухнята на техните предци, сравняваха го със сегашната си кухня. При събирането на емпиричния материал беше използван методът на включените микрофон и камера, чрез които в непринудена обстановка беше записана автентична реч от българските диалекти, съхранена във всички поколения. Преодолявайки първоначалното си смущение от камерата, информантите бързо се отпускаха и в детайли не само демонстрираха готварските си умения, но и разкриваха онези малки кулинарни тайни, които правят ястието наистина вкусно (напр. измиването на ориза с вряла вода, за да поеме повече мазнина, в Самоковско, попарването на младия пролетен лапад,

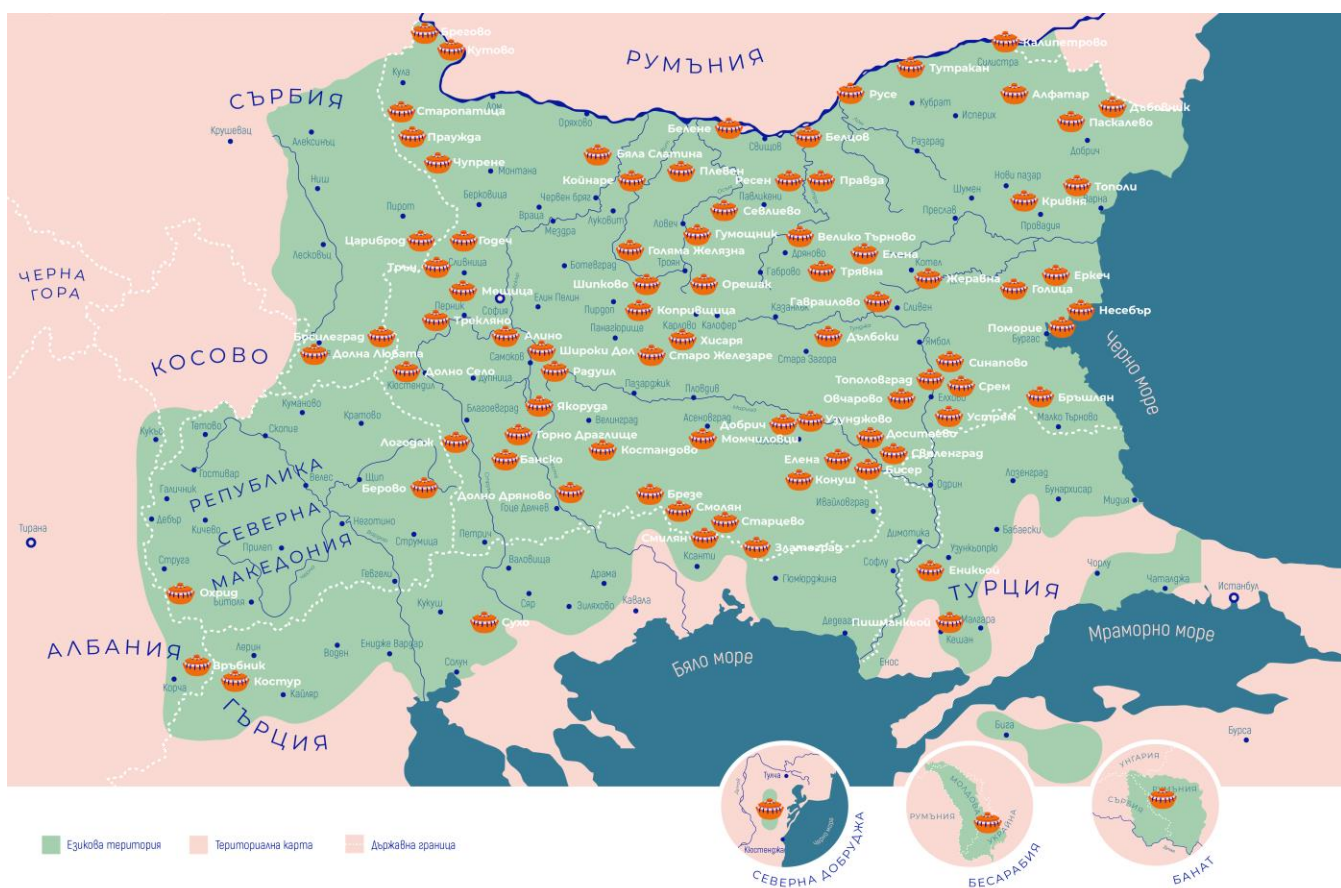
за да не горчи, във Великотърновско, разпорването на шарана за рибника през гърба, за да се опече по-добре, във Великотърновско и Плевенско и др.).

Допълнително, за онагледяване на диалектната информация, бяха направени стотици снимки на ястия и напитки, на технологични процеси, уреди и прибори (като напр. 200-годишния сахан, изкован от бащата на Петко Славейков, Рачо калайджи, през 1821 г., в който приготвиха храна в с. Ресен, Великотърновско), свързани с обработката на храните, приготвянето и потреблението им. За придобиване на по-конкретна представа за материалната и духовна култура на селищата дори записахме характерни обреди (напр. *Служба на домакина* в Долно село, Кюстендилско, *Замесване на сватбарски хлябове* в Тополи, Варненско) и народни песни. Събрахме и много кулинарни рецепти, които качихме на кулинарната карта, тъй като винаги има голямо разнообразие при приготвянето на ястията и дори номинално да става дума за едно и също ястие, приготвянето му е напълно различно в различните кулинарни региони (напр. *попарника* от Долно село, Кюстендилско по състав е по-различен от *попарника*, който приготвят в Долна Любата, Босилеградско; най-малко седем вида *зелник* се откриват върху картата от Бръшлян, Малкотърновско; Връбник, Корчанско; Тополовград; Берово, Малешевско; Логодаж, Благоевградско; Срем, Тополовградско; Годеч, като една част от тях се приготвят с нарязани листа от кисело зеле, а на друга плънката е от задушени зеленолистни зеленчуци (лапад, спанак, щир, киселец, пресен лук и др.). В редица случаи при номинацията името на зеленчука заляга като мотивационен белег при видовото назоваване на *зелника*: *щирник*, *лападнак*, *лукник* и пр.

Курбанът има две основни разновидности – сварено с вода и подправено само черен пипер и дафинов лист овнешко, агнешко или козе месо, а през пости и риба, или сготвено като гъсто ястие месо с домати, лук, зеленчуци, фиде и др., но в Койнаре, Плевенско така наричат печеното на късове в тава овнешко месо. *Клин чорбата*, която може да бъде лятна или зимна, се приготвя по различен начин в Пернишко и Хасковско. Всъщност на макродиалектно равнище лексемата е разширила своето значение и с нея се назоват различни реалии: 1. Ястие от праз и ориз. Бобошево, Дупнишко; Станьовци, Брезнишко. 2. Чорба от кисело зеле или от сок от кисело зеле. Копривщица; Сапарево, Дупнишко; Бели Осъм, Троянско. *Се тѹра сок от зѣле и се дотѹра вѹда , мѹже и на полѣто да се пригѹтвуйе, насѹтни се двѹ-трѹ стѣрка прѹс, тѹри се и мѹс, мѹже и олѹвийя, тѹра се и джѹнки зелѣни и такѹ се вѹри на тѹю огѹн’; тѹра*

са и една шѐка орис. Мешица, Пернишко. 3. Чорба с ориз и зелени джанки. Кл'ин чòрбъ густ'их ъргàт'иту. Зарово, Солунско. 4. Рядка чорба. Кюстендилско.

Визуализирането и интерпретирането на лингвистичната информация беше осъществено с помощта на съвременните електронни средства от външни специалисти. И докато чрез традиционните нагледни средства се постига по-голяма конкретност на явленията, то чрез електронните средства е възможно динамичното интерпретиране на тези явления и тяхното представяне в интерактивен вид, което предполага активно участие от страна и на потребителя. При обработката на аудио-, видеозаписите и на снимковия материал бяха използвани специален софтуер и картографска програма.



II. НАУЧНИ ИЗСЛЕДВАНИЯ ЗА ХРАНАТА И ХРАНЕНОТО

1. Кратък преглед на научните изследвания за храната и храненето у нас и в чужбина

1.1. Изследвания в България

В България храната започва целенасочено и комплексно да се изучава от 50-те години на XX в. върху основата на натрупан от етнологички и етнографски проучвания огромен по обем емпиричен материал. По-интензивни са тези проучвания и изследвания през 80-те години на същия век (Маркова 2011). Естествено, тук не е възможно да бъдат изброени всички, затова представяме само основните трудове:

а) Историографски и етнологички изследвания. Първите етнологички проучвания на храната и храненето са направени от Л. Радева (Радева, Л. „Храна и хранене” – Пирински край, София, 1980; Радева, Л. „Храна и хранене” – Етнография на България, т. II, София, 1983; Радева, Л. „Балкано-кавказки паралели в храната и храненето”, София, 1980), а след нея и от Л. Миков, Ст. Янева, М. Габровски, Г. Лозанова, Сл. Гребенарова, В. Васева, М. Беновска-Събкова, Р. Попов, В. Николова, Ив. Георгиева, Р. Дражева и др.

В тях се анализират особеностите на българската народна храна по периоди от историческото ни развитие, нейната символика и някои социални и исторически фактори, които оказват влияние върху нейния състав и консумация през годините.

б) Етнокултурни изследвания. Националната специфика на българската кухня е изследвана от Ст. Шишков, Ив. Павлов, М. Беновска-Събкова и от Ж. Стаменова (Шишков, Ст. „С какво се хранят помаците?”, 1908; Павлов, Ив. „Присъствие на храненето по българските земи XV – XIX в.”, София, 2001; Беновска-Събкова, М. „Етнически образи в българския фолклор”, София, 1994; Стаменова, Ж. „Етносоциални аспекти на бита в Източните Родопи през 70-те–80-те години”, София, 1995).

П. Легурска и М. Китанова проучват храната с нейните названия като ритуален предмет, който е част от структурата на празниците (Легурска П. „Тематичен речник на народния календар“ (Зимен цикъл), София., 2000, (Летен цикъл), 2001; Китанова, М., П. Легурска „Тематичен речник на термините на народния календар“, София, 2008). В. Мичева разглежда солта в народната култура на българина и осмислянето ѝ като апотропейно средство (Мичева, М. „Солта в българския книжовен език и култура“, София, 2007).

Начинът на хранене и промените, настъпили в него в хода на историческото и социално-икономическото развитие на българското общество, са проучени от А. Лулева и Г. Симеонова (Лулева, А. „Светът на

вещите в традиционния български дом“, София, 2002; Симеонова, Г. „Още веднъж за трапезата“, София, 2008), а въпросите за хранителния етикет и ежедневната българска диета са интерпретирани от М. Маркова (Маркова 2011), Р. Пожарлиев, (Пожарлиев 2010) и Ж. Стаменова (Стаменова 1995).

Интерес представляват изследванията за връзката на храната и храненето с народния светоглед на Д. Маринов, Ив. Георгиева, Г. Вълчинова, Т. Матанова (Маринов, Д. „Народна вяра и религиозни народни обичаи“, София, 1994; Георгиева, Ив. „Трапезата на самодивите“, София, 1996; Вълчинова, Г. „Хранителни етикети на другостта“, София, 1998; Матанова, Т. „Храната и храненето. Класификация, избор и забрани“, София, 2010).

Цялостно етноложко изследване на традиционния български хранителен модел е представено в книгата на М. Маркова (Маркова, М. „Храна и хранене: между природа и култура“, София, 2011). В нея тя систематизира и интерпретира обширен етнографски и антроположки изворов материал за храната и храненето, съставя набор от критерии, според които типологизира основните храни (блажното, благото и солено-лютиво-ферментиралото) в ежедневната структура на хранене на българина.

в) Лингвистични изследвания. У нас в лингвистичен аспект храната и храненето са изследвани целенасочено в малък брой трудове във връзка с кулинарната терминология. Без да е била обект на специален интерес, тази терминология е включена в диалектоложки поредици и речници на отделни български говори (самоковския говор, годечкия говор, банатския говор, ихтиманския говор, гребенския говор, говора на с. Зарово, Солунско, говора на с. Еркеч, Поморийско, говора на кв. Каменица, Велинградско, трънския говор, родопските и тракийските говори и др.). Голям брой кулинарни диалектизми са събрани и в научните архиви по специално изработени въпросници и програми (за съставяне на Български диалектен речник, Български диалектен атлас, Родопски диалектен атлас, Идеографски речник на българския език и др.). В най-ново време проучванията на терминологичната лексика са систематични и по-комплексни във връзка с развитието на семасиологията и етнолингвистиката.

В редица диалектоложки и етнолингвистични статии кулинарните названия се изследват от най-различни аспекти (Стойков, Ст. „*Названия на две културни растения в българския език*”, София, 1963; „*Названия на картофите в българския език*”, София, 1957; Заимов, Й. „*Названия на царевицата в българския език*”, София, 1957; Холиолчев Хр. „*Из българската растителна терминология: ‘черница’ Morus L.*”, София, 1974; Керемидчиева, Сл. „*За значението на израза ‘Цепя басма’ (някому)*”, София, 1986; Керемидчиева, Сл. „*За народното значение на думата ‘южен’*”, София, 2011; Керемидчиева, Сл. „*На Катя ли е ‘катино мезе’?*”, София, 2012; Витанова, М. „*Названия за ‘баница’ в българските диалекти*”, София, 2012; Василева, Л. „*Названия със значение ‘хляб, приготвен от царевично брашно’ в българските говори*”, София, 2012; Котева, М. „*Названия на ‘сирене’ в българските говори (лексикосемантичен аспект)*”, Москва, 2004; Котева, М. „*Названия на традиционно консервирани храни и напитки в българските диалекти (лексикосемантично изследване)*”, София, 2015 и др.).

Единственото засега цялостно изследване на традиционната всекидневна кулинарна терминология в българските диалекти е монографията на М. Котева (Котева, М. „*Названия, свързани с храните и начините на тяхното приготвяне в българските диалекти (лексикосемантична характеристика)*”, София, 2021). В нея е направена пълна класификация на кулинарните термини в лексикосемантичен и етнолингвистичен аспект през призмата на българската народна култура и светоглед. Друг резултат от замисленото в СБДЛГ комплексно проучване на кулинарната лексика е успешно защитената вече дисертация на А. Халил. *Народни модели за назоваване на традиционни видове алкохолни напитки в българските говори*, в която в ономаσιологичен и семасиологичен аспект са проучени названията на спиртните питиета.

г) Лингвогеографски изследвания. Важно значение за изучаването на диалектната лексика в България има издаването на *Български диалектен атлас. Обобщаващ том. Т. I – III. Фонетика. Акцентология. Лексика*. В атласа са представени 108 лексикални карти, от които 26 са свързани с названията на храни и с начина на хранене. Благодарение на тези лексикални карти визуално могат да се очертаят действителните ареали на част от кулинарните названия по българската езикова територия, като се открият диалектните сходства и различия.

1.2. Изследвания в чужбина

а) Социално-антропологични изследвания. Темата за храната и храненето широко се изследва и в чужбина. Известни са историографските и социално-антропологични разработки на Е. Messer, J. A. Desor, L. S. Greene, O. Maller, които разглеждат проблемите на храненето като основа за разбирането на социалната организация, политическия живот и културните особености на местните доиндустриални общества (Messer, E. „*Anthropological Perspectives on Diet*”, 1984; Desor, J. A., L. S. Greene, O. Maller. „*Preference in Sweet and Salty in 9-to 15-year-old and Adult Humans*”, 1975).

б) Семиотични изследвания. От семиотичните изследвания могат да се посочат тези на Кл. Леви-Строс, М. Дъглас, С. Тамбях, които са насочени към символиката на основните опозиции в процеса на хранене: „ядивно-неядивно”, „чисто-нечисто” (Леви-Строс, Кл. „*Кулинарният триъгълник*”, София, 1997; Дъглас, М. „*Чистота и опасност (Анализ на понятията за “омърсяване” и “табу”*”, София, 2005; Tambiah, S. J. „*Animal are Good to Think and Good to Prohibit*”, 1974).

в) Етнокултурни изследвания. От началото на 60-те години на миналия век учени като Л. В. Покровская, Н. М. Листова, А. К. Байбурун, С. А. Артюнов, Т. А. Агипкина и др. изучават храната и храненето и тяхната символика в контекста на обредите (Покровская, Л. В. „*Земледельческая обрядность*”, 1983; Листова, Н. М. „*Пища в обрядах и обычаях*”, 1983; Байбурун, А. К. „*Мястото и ролята на ритуала в традиционната култура*”, 1989; Артюнов, А. С. „*Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России*”, 2001; Агипкина, Т. А. „*Заметки о кулинарном коде весенних обрядов и праздников*”, 1997).

В последните десетилетия на XX в. и в началото на XXI в. храната е изследвана и като белег на етническа идентичност („*Етнография питания народов стран Зарубежной Азии*”, 1981; „*Етнография восточных славян*”, 1987; „*Народы Кавказа*”, 1995; „*Традиционная пища как выражение этнического самосознание*”, 2001).

Някои културолози и антрополози като К. Steinke, V. Mihailescu, R. A. Roman проучват темата за балканските кулинарни традиции и балканската кухня, която, въпреки че е част от европейската кухня, се отличава с редица специфични черти, като напр. консумацията на мазни

и лютиви храни, на ориенталски сладки храни и сироипрани сладкиши и др. (Steinke, K. „*Die Türken-und die Balkanküche*”, 1990; Mihailescu, V., R. A. Roman. „*How National is the National Cousin?*”, 1999).

г) **Лингвистични и етнолингвистични изследвания.** В някои етнолингвистични и диалектоложки публикации, издадени в чужбина, е включена и българска кулинарна лексика (Плотникова, А. А. „*Лексика и символика южнославянского рождественского хлеба типа ‘чесница’ в географическом аспекте*”, Москва, 1992; Седакова, И. А. „*К описанию лексики и символики святомногогодней обрядности болгар (рождественские обрядовые хлебы)*”, Москва, 1984; Валенцова, М. М. „*Терминология хлебов в календарной обрядности чехов и словаков. Типы мотивации*”, Москва, 1999; Вешторт, Г. Ф. „*Названия пищи в говорах Полесья*”, Москва, 1968; Pohl H. D. „*Die sprache der Kärntner Küche*”, Klagenfurt, 2004; Genew-Puhaleva. I. „*Balkańskie zapiski kuchene. Kuchnia jarska Bułgarow w przepisach I komentarzach. 60 Najlepszych przepisów*”, Krakow, 2006 и др.).

д) **Лингвогеографски изследвания.** Ценен източник за сравнителното изучаване на славянските езици е Общославянският лингвистичен атлас. Цял том от ОЛА е посветен на храната и нейното приготвяне – картографиран са кулинарни названия от всички славянски езици и техните диалекти (ОЛА. Вып. 6. „*Домашнее хозяйство и приготовление пищи*”, отв. ред. Т. Ив. Вендина, Москва, 2007). Диалектни названия, които са свързани с храните и хранителите суровини, са картографиран и в други славянски национални атласи, както и в Европейския лингвистичен атлас.

Данните, извлечени от етнографските сборници, архивите и речниците и информацията от диалектоложките, лексикографските и лингвогеографските трудове могат да бъдат широко използвани за по-пълното, цялостно и съпоставително изследване на кулинарната лексика.

Тези изследвания са важни за проучването както на българската традиционна храна и нейната национална специфика, така и на българската кулинарна лексика, защото в тях се интерпретират основни въпроси, свързани с етническата кухня (системата на хранене, начините за набавяне и обработване на основни хранителни продукти, наборът от определени храни и вкусове), както и с влиянието на някои екстралингвистични фактори (стопанско-културни, исторически, природо-географски, религиозни и др.) върху дистрибуцията и стратификацията на кулинарните названия.

III. ДИАЛЕКТНА ДЕЛИТБА НА БЪЛГАРСКАТА ЕЗИКОВА ТЕРИТОРИЯ

1. Основното диалектно деление на българския езиков континуум

Българският език днес, поради промени от екстралингвистичен характер, се открива във и извън държавните граници на Република България в трите историко-географски области: Мизия, Тракия и Македония. Той има оригинален развой: от класически славянски език през IX в. до славянски език със специфични балкански черти днес. Неговите граматични черти (с незначителни изключения) са характерни за всички диалекти и върху тях се изгражда **спецификата на българския език като единствен славянски балкански език в света**. Тази характеристика е потвърдена от стотици чуждестранни изследователи. В областта на фонетиката и лексиката обаче разликите между диалектите са по-съществени и затова преди всичко върху тях се извършва диалектната делитба на българската езикова територия.

ИКК е изработена върху бланковката на БДАОТ и следва основните принципи на основното диалектно деление на българския език.

Най-голямата равномерна делитба на българското езиково землище на две големи части – източна и западна (вж. „*Карта на диалектната делитба на българския език*“ – 2014 г. и второ преработено издание 2016 г.) – се извършва на основата на застъпниците на старобългарската ятова гласна, отбелязвана като *э* и звучаща като много широко *е* – *ê* или *'ä*. Този неин стар изговор пред твърда съгласна или сричка с непредна гласна като звук, среден между *е* и *а*, липсващ днес в книжовния език, е запазен частично най-вече на Изток. Във вертикална посока, като се започне от устието на р. Вит при Дунав и се стигне чак до Солун, се откриват говори на селища, които, ако бъдат свързани с успоредни помежду им линии (изоглоси), винаги ще разделят територията на българския език на две части: **източна** – с **широки рефлекс** *'а* и *ê/'ä* на **Ѣ** (*б'ал*, *бäл*) и западна – с **тесен рефлекс** *е* на **Ѣ** (*бел*). Броят на тези изоглоси се увеличава от различните рефлекс в разните

позиции на сегашните застъпници на Ъ – пред мека съгласна или сричка с предна гласна (*гол'ѐми, голѐми*), в съседство с шушкави съгласни (*гр'ѐшка, грѐшка, грешка*); в края на думата (*добр'ѐ, добрѐ, добрѐ*) и пр. Всички разнородни успоредни линии от устието на р. Вит до Солун образуват цял сноп от изоглоси, който се нарича **ятов изоглосен пояс**. На места ареалът, оформен от този пояс, се отнася до площ, достигаща дори 100 км, затова на разглежданата зона трябва да се гледа като на цяла и нова – трета (самостоятелна) зона (област). В ятовия изоглосен пояс се намират изцяло (или с определени части) такива диалекти като белослатинско-плевенския, тетевенския, ботевградския, пирдопския, панагюрския, елинпелинския, ихтиманския, чепинския, разложкия, бабяшкия, гоцеделчевския, петричкия, серския и солунския говор). В това пространство (и покрай него) се откриват със същата посока (север – юг) и други успоредни разделителни линии, но на други диалектни явления, напр. запазването или изпадането на Ъ в обличията *дѣно//днѣ* (от старобългарския период); мястото на ударението във формите *йайца//йайца* (от среднобългарския период); отсъствието или наличието на лабиализация във формите *жив – жуѣ* (от новобългарския период) и т.н. Това по-голямо пространство от изоглоси, в което се включва и ятовата изоглосна зона, образува вече много широката **централнобългарска изоглосна област**, която също дели Изтока от Запада. Широк архаичен рефлекс на Ъ като 'я е запазен и в българските говори от Крайния югозапад в Албания (Корчанско), а също така и в писмени паметници от 16 в. в Костурско, което е свидетелство, че ятовата (и централнобългарска) изоглосна област след Солунско е завивала силно на югозапад и е обхващала в ареала си българските говори, разположени на територията на днешна Албания. Така на отделни места в големия западнобългарски екав масив се появяват „оазиси” от източни якави или широкоекави форми, както и обратно, на изток, макар и рядко, пак островно – западни форми (с е). Тази констатация е свидетелство за единството на българския език в миналото и днес. Диалектната делитба, която следва ИКК, описва:

Източнобългарски говори: на изток от ятовия изоглосен пояс и обхващат пространството, обградено от Дунав на север, Черно море на изток и редица райони от Бяло море на юг. Делят се на няколко групи, по-значителни от които са североизточните и югоизточните диалекти: **североизточни диалекти**, представени от два ареала – мизийския и балканския; **балкански**

говори, които са централен балкански (или габровско-ловешко-троянски), котелско-еленско-дряновски, еркечки, пирдопски панагюрски, тетевенски, подбалкански; **югоизточни (рупски) говори**, обединяващи източните рупски говори (странджански и тракийски), среднорупските (родопски) говори и западнорупските от южната част на ятовата изоглосна зона

Западнобългарски говори: най-общо на запад от ятовия изоглосен пояс от р. Дунав – на север; долината на р. Българска Морава и албанските планини – на запад; езерния район в южната част на географската област Македония – на юг. Делят се на два големи дяла: северозападен и югозападен. **Северозападните диалекти** географски и езиково са няколко вида, но основните са два: същински (или западномизийски) и крайни северозападни. **Югозападните говори** се разпростират се в Р България по високите западнобългарски полета на юг от Стара планина и Витоша. Обхващат редица диалекти от Пиринския край (без неврокопския (гоцеделчевския), който е източен по тип от ятовата изоглосна област) и продължават ареалите си във Вардарска и Беломорска (Егейска) Македония на запад от Солун. Подразделят се на две части: същински югозападни или централни а-говори и крайни югозападни (не-а-говори).

Всички тези фонетични особености експлицитно могат да се чуят във видео- и аудиозаписите на ИКК.

2. Исторически диаспори върху ИКК

ИКК отразява не само говорите от езиковия континуум, но представя теренен материал и от области, наречени неслучайно в миналото „нова България”, където има запазена компактна и внушителна маса от българско население, будно пазещо своето национално съзнание и народния български език. Става дума за две исторически диаспори – в Банат и в Бесарабия (Украйна и Молдова).

В Молдова българите са със статут на национално малцинство. По официални данни (освен в Кишинев, където те са 10 000) в южната част на страната – според преброяване от 1986 – те достигат до 88 419 души (без гагаузите, преселени в миналото заедно с българите от

Североизточна България – православни и двуезични (тюркоезични и българоезични) и наброяващи 241 877 души).

В Украйна и Крим през 1926 г. официалната статистика отбелязва 92 078 българи, през 1979 г. – 238 000; като роден език българският е посочен от 164 000 души, през 1989 г. българите вече са 233 800, а родният език е отбелязан от 162 000. Според неофициални данни, но от други украински публикации числото на българите в Украйна варира между 600 и 800 000 души. Формите на българския език са диалектни (основно): от източнобългарски тип (балкански, подбалкански, мизийски, тракийски), западнобългарски тип (шопски).

Банатските българи са католици, живеещи основно в община Тимишоара. Те са напуснали България през 17 в. след неуспеха на Чипровското въстание и са се установили в Банат, Австро-Унгария, който сега основно е в Румъния. Формите на българския език са: диалектна – североизточнобългарска (основно мизийска и балканска) за българите ортодокси от Влашката равнина и банатскобългарска (пал'кѐнска), получена в миналото от смесването на източнобългарски (родопски и мизийски) особености със северозападнобългарски (торлашки) у българите павликяни, приели католицизма. Използва се и писмено-регионална форма на българския език в Банат, създадена въз основа на местния диалект на латиница през 60-те г. на 19 в. със значителна литература.

IV. БЪЛГАРСКАТА КУЛИНАРНА ЛЕКСИКА В ОБЩОСЛАВЯНСКИ И БАЛКАНСКИ АСПЕКТ

Проблемът за националната самобитност на българската кухня има различни интерпретации, които или подкрепят, или отхвърлят нейната строго национална специфика.

Несъмнено 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.

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 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.

В т. 6. „Домашнее хозяйство и приготовление пищи“, както и в някои карти-схеми на Т. Вендина (Вендина 2014), са картографирани названията на част от основните храни и хранителни продукти, които се разпределят в следните групи според разпространението им в българските и другите славянски диалекти:

а. Лексеми, разпространени в източнославянските, западнославянските, в българските и други южнославянски диалекти.

В тази група се включват лексеми, разпространени едновременно в трите основни групи славянски диалекти – източнославянски, западнославянски и южнославянски.

Плътни и компактни ареали на разпространение има лексемата *вечеря*; ***večer-j-a*** ‘вечерно ядене’, разпространена в южнославянските и западнославянските диалекти, в украинските и белоруските диалекти, а в руските диалекти тя е засвидетелствувана само в южноруските говори (ОЛА 2007: к. 62).

Обширен ареал в южнославянските диалекти (без словенските) има лексемата *сланина*; ***soln-in-a*** ‘мастния подкожен слой на прасе’. Тя се среща също в словашките и полските диалекти, островно в

югозападните украински и североизточните белоруски диалекти и в някои руски (п. 526) и словенски (п. 21) диалекти (ОЛА 2007: к. 27).

Лексемата *тлъст*; *tъlst-ъ* ‘много мазен (за месо)’ свързва южнославянските диалекти както със славянския запад, така и със славянския изток. Тя е разпространена в българските, в полските, чешките и островно в западнословашките и среднословашките диалекти, в югозападнобелоруските, украинските и в някои хърватски (пп. 24, 44) и словенски диалекти (пп. 4, 6) (ОЛА 2007: к. 26).

Със същото значение в трите славянски езикови групи се употребява и лексемата *мастен*; *mast-ъn-ъ* ‘много мазен (за месо)’, която се среща островно в югозападните украински диалекти и в някои пунктове на югоизточните украински диалекти (п. 504), заема широк ареал в словенските, хърватските, сръбските, българските и словашките диалекти и има микроареал в полските диалекти (пп. 308, 310) (ОЛА 2007: к. 26).

В южнославянските, в чешките, украинските, западнословашките и среднословашките диалекти е разпространена лексемата *яйце*; *//aj-ъc-e* ‘яйце’, която има островни ареали и в белоруските и полските диалекти (пп. 307, 308) (ОЛА 2007: к. 39). Лексемата *//aj-ъc-e* по-рано е имала много широко разпространение, за което свидетелствува старата полска форма *jaјce*, доказваща, че тя е безспорен праславянски диалектизъм (Вендина 2014: 52).

Има лексеми, които образуват много малки микроареали в едни славянски диалекти, но намират продължение в плътни ареали в други славянски диалекти като лексемата *изпече*; *jъz-peщ-e-тъ* ‘(да) изпече (за храна)’, която образува микроареал в долнолужишките говори (п. 235), в югозападните украински (пп. 467, 483) и белоруски говори (пп. 368, 395) и плътен ареал в руските, хърватските, българските диалекти и диалектите от македонската мрежа на ОЛА (ОЛА 2007: к. 15).

И в трите групи славянски диалекти видовете животинско месо, което се употребява за консумация, се назовава с именни словосъчетания (*свинско месо*, *говездо месо*, *телешко месо*, *гъше месо* – българските диалекти, *sviňsko męso* – словашките диалекти, *męso od porsъca* – хърватските диалекти, *skorъje męso* – горнолужишките диалекти, *baranъje męso* – руските диалекти, *govędъsko męso* – сръбските диалекти, *ovъщъe męso* – словенските диалекти, *bydlъje męso* – украинските диалекти, *volъsko męso* – полските диалекти, *gosъje męso* – белоруските диалекти и др.). Съществуването на тези съставни названия в

диалектите потвърждава тезата за тяхното ранно общославянско разпространение.

Широк ареал на разпространение в българските и в другите южнославянски диалекти има словосъчетанието *кисело мляко*; *kys-ěl-o meľk-o* ‘кисело мляко’, което образува плътни ареали в чешките и частично словашките диалекти, разпространено е в украинските и белоруските говори и ограничено се среща в руските говори, където се предпочитат повече неговите еднолексемни еквиваленти (*kysьlušьka*, *kysьluxa* – руските говори) (ОЛА 2007: к. 35). Разпространението на названието в тези славянски диалекти е доказателство за съхранен архаизъм, тъй като по принцип описателните конструкции като цяло предхождат еднословните названия, образувани по пътя на кондензацията (Вендина 2014: 53).

Към праславянските новообразувания се отнасят лексемите *белтък*; *běl-ъk-ъ* ‘бялата част на яйце’ и *жълтък*, *žьlt-ъk-ъ* ‘жълтата част на яйце’, което се потвърждава от формата *běl-ъk-ъ* в българските диалекти, възникнала по аналогия с формата *žьlt-ъk-ъ* (ЭССЯ 2: 82). Тези лексеми имат обширни ареали в източнославянските и в повечето западнославянски диалекти, докато в южнославянските диалекти са разпространени основно в диалектите от българската и македонската мрежа на ОЛА (ОЛА 2007: к. 42, к. 43).

В БДАОТ са картографирани словообразователните варианти на лексемата *белтък* в българските диалекти (*бел-тък*, *бел-ка*, *бел-ило*, *бел-ина*, *бел-иш*, *бел-та*) (БДАОТ 2001: К № Л 103). Една част от тях са включени в българската диалектна мрежа на ОЛА, а друга част се откриват в другите славянски диалекти (ОЛА 2007: к. 42). Тези словообразователните варианти илюстрират възпроизводството на разпространени словообразователни модели, актуални за праславянския език и също свидетелствуват за древни диалектни отношения между славянските езици, които са разрушени в хода на тяхната многовековна история (Вендина 2014: 89).

Широко разпространена в източнославянските и западнославянските диалекти е лексемата *сметана*; *sъ-met-an-a* ‘гъст мазен слой на кисело мляко’. В южнославянските диалекти тя се среща по-ограничено, островно е разпространена в отделни словенски

диалекти, в крайните северозападни и в североизточните и западните български диалекти (ОЛА 2007: к. 37). С другото си значение за ‘гъст мазен слой на прясно мляко’ лексемата *сметана* има по-широко разпространение в украинските, белоруските, чешките, лужишките, западнословашките и словенските диалекти, по-ограничено в руските, полските и българските диалекти, като образува микроареали в някои хърватски говори (п. 148а) и сръбските преселнически говори в Румъния (пп. 168, 169) (ОЛА 2007: к. 36).

Някои названия от кулинарната лексика са с вторична номинация, образувани са вследствие на метонимичен или метафоричен пренос, като лексемата *кожа*; ***kož-a*** ‘обелка от картоф’, която е разпространена в североизточните и югоизточните български диалекти, в северноруските и средноруските диалекти, островно в южноруските диалекти и някои чешки диалекти и образува микроарел в хърватските преселнически говори в Унгария (п. 150) (ОЛА 2007: к. 51). В българските диалекти лексемата е полисемантична, като освен със значението си ‘обелка от картоф’ е позната и със значенията си ‘гъст мазен слой на прясно мляко’ и ‘черупка (на яйце)’.

Въпреки че ареалите на разпространение на тези лексеми в хода на развитие постепенно са разрушени за сметка на новопоявилите се регионализми, съществуването им в трите групи славянски диалекти потвърждава съществуването на славянското езиково единство.

б. Лексеми, разпространени в източнославянските, в българските и други южнославянски диалекти.

Плътен и компактен ареал на разпространение в ОЛА има лексемата *режа*; ***rěž-e-tb*** в значение ‘режа с нож (за храна)’, която е разпространена в източнославянските и южнославянските диалекти, без диалектите от македонската мрежа на ОЛА, където се среща лексемата *сека*; ***sěč-e-tb*** ‘режа с нож (за храна)’ (ОЛА 2007: к. 17).

Широко разпространена в българската и македонската диалектна мрежа на ОЛА е лексемата *брашно*; ***borš-yn-o*** ‘брашно’, която образува разкъсани ареали в хърватските и сръбските диалекти и отсъства в словенските диалекти, освен това лексемата островно е разпространена и в южните украински диалекти (ОЛА 2007: к. 11). В ЭССЯ тази лексема се определя като безусловен праславянски архаизъм, тъй като в словообразователен аспект е почти

прозрачна по разчлененост на корен и формант, което доказва, че е образувана в дославянския период, тъй като няма факти, доказващи самостоятелното съществуване на корена *boršъno* в славянските езици (ЭССЯ 2: 213).

Българските диалекти се свързват с източнославянските диалекти и с лексемата *пладне*; *pol-u-dъn-e* ‘следобедно ядене’, която образува микроареал в западнобългарските диалекти (п. 118) и островен ареал в южноруските и западната група на средноруските говори (п. 726) (ОЛА 2007: к. 61).

В кулинарната лексика се включват и лексеми, номиниращи вкусови качества на храни, като лексемата *вкусен*; *vъ-kъs-ъn-ъ* ‘вкусен (за храна)’, разпространена широко в руските диалекти, в сръбските и хърватските диалекти, в българските, словенските, белоруските и украинските диалекти и в отделни пунктове от македонската диалектна мрежа на ОЛА (пп. 93, 98) (ОЛА 2007: к. 65). Със същото значение, но производни от други коренни основи в българските диалекти се употребяват и лексемите *благ*, *сладък* и *хубав* (вж. по-надолу).

Лексемата *сладък*; *sъld-ъk-ъ* ‘вкусен (за храна)’ има разпространение в диалектите от българската, македонската и сръбската мрежа на ОЛА, тя образува микроареал в северноруските и средноруските диалекти (пп. 570, 745) и подобно на лексемата *вкусен* свързва южнославянските с източнославянските диалекти (ОЛА 2007: к. 65).

Лексемите *сладък* и *благ* със значение ‘сладък’ разделят българската езикова територия относително на две части: в североизточните и островно в югоизточните български говори широко е разпространено названието *сладък*, а в северозападните, югозападните и по-голямата част от югоизточните говори – названието *благ* (БДА. ОТ: 2001: К № Л 97).

Лексемата *кора*; *kor-a* ‘обелка на картоф’, която е с вторично метафорично значение, има разкъсан ареал на разпространение в северноруските, хърватските и сръбските диалекти и островен ареал на разпространение в българските югозападни диалекти (ОЛА 2007: к. 51).

В българските и руските диалекти е разпространена лексемата *кожа*; *kož-a* ‘черупка (на яйце)’, която островно е регистрирана в

средноруските говори, някои пунктове на южноруските говори (п. 769), сръбските преселнически говори в Румъния (п. 168) и в българските говори (п. 141) (ОЛА 2007: к. 41). Метафоричният характер на значенията на тези лексеми (*кора* и *кожа*) в съответствие с лингвогеографската теория говори за по-късното формиране на техния ареал на разпространение (ЭССЯ 1974: 35, 36).

в. Лексеми, разпространени в западнославянските, в българските и други южнославянски диалекти.

Субстантивиранията на видовете животинско месо в кулинарната лексика тясно свързват българските диалекти с чешките и полските диалекти от западнославянската езикова група, тъй като тези субстантивирания са разпространени единствено в тези диалекти. Напр. лексемата *свинско*; ***svin-ъsk-O*** ‘свинско месо’ е разпространена основно в българските диалекти, като образува микроареал в полските диалекти (ОЛА 2007: к. 21). Лексемата *говеждо*; ***govejE*** ‘говеждо месо’ е разпространена само в чешките и българските диалекти (ОЛА 2007: к. 22).

В българските диалекти субстантивиранията преобладават в централните български говори, а в западнобългарските и отчасти в източнобългарските говори са характерни двусъставните названия на месо (*свинско месо, говеждо месо, телешко месо, овнешко месо, агнешко месо, гъше месо*) (ОЛА 2007: к. 68).

Лексемата *кисел*; ***kys-ěl-ъ*** ‘кисел (за вкус)’ покрива цялата южнославянска диалектна територия, тя намира широко разпространение и в чешките диалекти, островно е разпространена в западнословашките диалекти и в някои полски диалекти (п. 266) (ОЛА 2007: к. 44).

Лексемата *обелка*; ***ob-běl-ъk-a*** ‘обелка на картоф’, която е разпространена в западнобългарските диалекти, има островен ареал и в западнословашките диалекти и микроареал в хърватските диалекти (п. 27) (ОЛА 2007: к. 51).

г. Лексеми, разпространени в българските и други южнославянски диалекти.

Само в българската и македонската мрежа на ОЛА са разпространени лексемите *закуска*; ***za-kъs-ъk-a*** ‘сутрешно ядене’ (ОЛА 2007: к. 58), *крайцник*;

kraj-itj-ъn-ik-ъ ‘първото отрязано парче от хляба’ (ОЛА 2007: к. 18), **готвя**; **got-ъv-i-tъ** ‘готвя (за храна)’ (ОЛА 2007: к. 45).

В същата югоизточна българо-македонска диалектна зона (по терминологията на Т. Вендина) е разпространена и лексемата **пръжки**; **prъž-ъk-y** ‘изпържени късчета сланина’, регистрирана в северозападните български диалекти и в някои западни говори в Северна Македония (пп. 96, 99) (ОЛА 2007: к. 30).

Нейни хетероними са лексемите **цигариди** и **жумерки**. Лексемата **цигариди**; **(cigarid)-y** ‘изпържени парченца сланина’ от н.-гръц. τσιγαρίζω е разпространена в югоизточните български диалекти (пп. 133, 144) и в диалектите в Егейска Македония (п. 113) (ОЛА 2007: к. 30), а лексемата **жумерки**; **žm-er-ъk-y** ‘изпържени парченца сланина’ има островен ареал в североизточните български диалекти и в говорите в Егейска Македония (ОЛА 2007: к. 30).

В БДА.ОТ са събрани и картографирани над 20 хетеронима на лексемата **пръжки** (**дропки**, **жумерки**, **кацанки**, **чварки**, **чурупки**, **шушулки**, **джубри**, **цигариди**, **какърдак**, **ципори** и др.) (БДАОТ 2001: К № Л 24). В този смисъл е особено важно значението на всички национални атласи, данните от които допълват лингвистичната информация в ОЛА с по-богат и специализиран езиков материал.

Само в тази диалектна зона е разпространена и лексемата **йогурт**; **(jogurt)-ъ** ‘кисело мляко’ от тур. yoğurt (ОЛА 2007: к. 35).

Според Т. Вендина именно тази зона често пъти играе ролята на „лидер“ и нерядко се противопоставя на всички останали южнославянски диалекти, тъй като там се наблюдава максимална концентрация на съответните лексеми (Вендина 2014: 240).

В рамките на югоизточната диалектна зона от южнославянските е разпространена лексемата **благ**; **bolg-ъ** ‘вкусен (за храна)’, която заема обширен ареал в говорите от българската мрежа, има микроареал в моравските говори (п. 99) и западните говори от македонската мрежа на ОЛА (п. 90). Неин семантичен еквивалент е заемката **хубав**, **(xub)-av-ъ** ‘вкусен (за храна)’ от тур. хоб, която е разпространена широко в диалектите от българската и македонската мрежа на ОЛА (ОЛА 2007: к. 65).

Само в българските диалекти и отчасти в сръбските диалекти е разпространена лексемата *втасва*; **(ftas)-u-je-tb** ‘надига се, расте (за тесто)’. В останалите славянски диалекти хетеронимите на лексемата *втасва* са производни от други основи (*žī-v-e-tb* – северноруските диалекти, *hod-e-tb* – словенските и чешките диалекти, *vъzъ-jъd-e-tb* – южноруските диалекти, *orst-e-tb* – полските, западноукраински диалекти и т. н.) (ОЛА 2007: к. 14).

Характерна само за южнославянските диалекти е лексемата *трохи*; **trox-y** ‘дребни остатъци от хляб’, която има обширен ареал в българските диалекти, островен ареал в сръбските диалекти и микроареал в диалектите от македонската мрежа на ОЛА (пп. 104, 112) (ОЛА 2007: к. 19).

Лексемата *ужина*; **už-in-a** ‘обедно хранене’ заема обширен ареал в хърватските и словенските диалекти, островно се открива в някои сръбски диалекти и образува микроареал в западнобългарските говори (пп. 121, 122), (ОЛА 2007: к. 59).

Лексемата *храна*; **xom-a** ‘ядене’, широко е разпространена както в българските диалекти (югозападните и североизточните), така и в сръбските, словенските и хърватските диалекти (ОЛА 2007: к. 54).

Лексемата *иценце*; **//aj-ъщ-en-ъс-e** ‘яйчице’, която е деминутив, е разпространена само в българската и македонската мрежа на ОЛА и островно в сръбските диалекти (ОЛА 2007: к. 40). На обобщаващата к. 66 в този том е картографирано разпространението на деминутивните суфикси в славянските диалекти. На нея се открояват диалектите от българската и македонската мрежа на ОЛА, в които концентрацията на деминутивни названия е най-голяма (ОЛА 2007: к. 66).

Компактен ареал в българските диалекти образува заемката *каймак*; **(kajmak)-ъ** ‘гъст мазен слой на прясно или кисело мляко’ от тюрк. *каутак*, която е разпространена още в сръбските диалекти, диалектите от македонската мрежа на ОЛА и островно в хърватските диалекти (ОЛА 2007: к. 37). Заемките в южнославянските езици са по-късни взаимствания и са резултат от културно-историческото влияние на различни езици (Вендина 2014: 392).

д. Лексеми, разпространени само в българските диалекти

В тази група се включват лексеми, разпространени само в българската мрежа според картите в т. 6. на ОЛА. Има много други лексеми, които не са

картографиран в българската диалектна мрежа на ОЛА. Някои от тях са картографиран в БДА.ОТ, а други се откриват само в диалектните архиви.

Такива лексеми, които са разпространени само в българските диалекти според картите на т. 6 на ОЛА са: *черупка*; **čer-up-ъk-a** ‘черупка (на яйце)’ (ОЛА 2007: к. 41), *икиндия*; **(ikindi)-j-a** ‘следобедна ядене’ от тур. *ikindi* (ОЛА 2007: к. 61), субстантивите *телешко*; **telętskO** ‘телешко месо’ (ОЛА 2007: к. 23), *овче*; **ovъčъjE** ‘овче месо’ (ОЛА 2007: к. 24), *гъше/патешко*; **gъsъjE/patъkъjE** ‘гъше/патешко месо’ (ОЛА 2007: к. 25). Те са възникнали в епохата на самостоятелно развитие на славянските диалекти или са резултат от междуезикова интерференция.

Лингвогеографското разпространение на названията от българската кулинарна лексика по славянската езикова територия доказва, че тази лексика е част от славянската кулинарна лексика. Названията 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.

Най-голяма е групата на кулинарните названия, разпространени едновременно в българските и в другите южнославянски диалекти, което е резултат от балканската междуезикова интерференция. От друга страна, в българските диалекти се открояват и новообразувания, възникнали в епохата на самостоятелно развитие на славянските диалекти. Тези новообразувания принадлежат към изключителната (*ексклузивна* – по терминологията на Т. Вендина) кулинарна терминология и характеризират българските диалекти именно като диалекти на българския език.

2. Кулинарната лексика в общобалкански аспект

Традиционната балканистика обръща особено внимание на лексикалните заимствания от един балкански език (жив или мъртъв) в друг балкански език или от извънбалкански източник в балканския ареал (Miklosich 1884; Meyer 1895; Соболев 2001: 59). Резултат от тази междуезикова интерференция според П. Асенова е появата на един „внушителен корпус от еднакви лексеми“, който е следствие от

културната симбиоза на етническите групи, населяващи Балканския полуостров (Асенова 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 1991; Селимски 1978; Кювлиева 1980; Choliolchev 1979; Филипова-Байрова 1969; Мирчев 1952; 1979; Дзидзилис 1982; Младенова 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 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 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 2000: 402).

Това е и причината тук да се отдава предпочитание на термина лексикални балканизми. В Българския етимологичен речник той е един от основните термини и е отнесен не само до онези общи лексикални единици, които са съставна част от речниците на езиците на Балканския езиков съюз (български, гръцки, румънски, албански, наследниците на сърбохърватски), но и до турския, който като представител на друга (тюркская) езикова група,

географски и исторически, столетия наред изключително силно е влиял върху лексиката на останалите индоевропейски езици на Балканите.

Най-осезателно това влияние се усеща в 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 в кулинарната лексика, което е изразено в известна степен при названията, свързани с обработката на някои царевични храни.

Следователно, с основание се говори за балкански лексикални турцизми, балкански гърцизми, балкански румънизми в кулинарната терминология, които се срещат на Балканите. Някои от тези названия могат да се открият и в други езици, но не с такава честота, каквато се открива на Балканите.

Днес са налице отделни сведения за посредническата роля на българския език дори при западноевропейските езици. Така напр. при заглавната дума *йогурт* ‘кисело мляко’ (БЕР II. 1979: 104) четем: „От тур. *yogurt*; заето също и в гръцки *γιαόυρτ*, сръб. *jogurt*, френ. *yagourt*, *yoghourt* (според Bloch-Wartbourg заето от български още през 1432 г., споменато във френски пътепис), нем. *Joghurt*, рус. *яурт*.“ Въпросът за българското (славянско) лексикално влияние на Балканите в областта на кулинарната лексика досега не е поставян и той предстои да бъде решаван в бъдеще.

2.1. Кулинарни заемки в българския книжовен език и в българските диалекти

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. *ауган*; *бульон* м. ‘вид супа – отвара от месо или зеленчук’ от фр. *bouillon*; *кашкавал* м. ‘вид твърдо жълто сирене, приготвено на пити’ чрез рум. *cașcaval* от итал. *cacciocavallo*; *кюфтѐ* ср. ‘пържено печено или варено изделие от кълцано месо с подправки’ чрез тур. *köfte* от перс.; *манджа* ж. ‘готвено ястие’ чрез тур. *манса* от итал. *mangia*; *козунак* м. ‘вид сладък хляб, приготвен със специално тесто’ от рум. *cozonac*; *конфитюр* м. ‘вид плодово сладко с малко количество

захар' от фр. confiture от лат. conficĭo; *мусака* ж. 'ястие от мляно месо, картофи или други зеленчуци, печено на фурна и застроено с яйце и мляко' чрез тур. musakka от ар.; *палачѝнка* ж. 'пържен в тиган тънък лист от тесто' от лат. placenta; *парчѐ* ср. 'къс от хляб или пита' от тур. parça; *ракѝя* ж. 'силно алкохолно питие, получено чрез дестилация и ферментация на различни видове плодове, зеленчукови екстракти или сокове', тур. rakı от ар. arak 'пот'; *сѹна* ж. 'течно варено ястие с месо, зеленчуци и застройка' от фр. soupe; *филѝя* ж. 'плосък резен от хляб, пита и др.' от нгр. фѝлѝ и др. (РЧДБЕ 1982; БЕР; РБЕ).

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).

Със значителен брой турцизми в диалектите се номинират някои млечни продукти и ястия в българската кухня: *балмѹж* м. 'каша от прясно сирене и брашно' от тур диал. belmuş, belmiş; *имансѝз* м. 'обезмаслено сирене' от тур. imansîz 'безверник'; *ишумѝк* м. 'извара, приготвена от мляко' от тур. ikşimik, тур. прил. eksi 'кисел'; *йогѹрт* м. 'кисело мляко'; *йуишумѐр* м. 'ястие от гъсто есенно овче мляко' от тур. прил. eksi 'кисел'; *каймàк*; 'гъст мазен слой на прясно или кисело мляко' от тюрк. kaymak; *кътѝк* м. от тур. katik 'добавка към хляб (сирене, масло, мармалад и др.)'; *тезѐ* ср. 'прясно меко сирене' от тур. taze прил. 'пресен, мек' и др. (БЕР).

Някои месни продукти и ястия се приготвят по типично ориенталски модел и имената им съответно са турски заемки: *ба̀хур* м. 'вид наденица от кълцано крехко месо, животински дреболии и подправки, напълнени в дебелия черва на прасе за краткотрайна консумация' от тур. bağr, bağır; *кайганà* ж. 'пържени яйца' от перс. hā(y)gīne 'пържени яйца'; *капамà* ж. от тур. карата 'вид ястие от задушено месо'; *качамàк* м. 'ястие от варено царевично брашно' от тур. kaçamak; *къошкѝк* м. 'ястие от варен булгур, запържен в масло и поръсен със захар', тур. keşkek от перс.; *курба̀н* м. 'обредно ястие от ситно нарязано месо, сварено с вода' от тур. kurban 'жертвено животно'¹; *пастѣрма* ж. 'сушено осолено пресовано месо', тур. pastırma от тюрк.; *сиздѣрма* ж. 'овчи стомах, напълнен с изпържени в лой късчета месо и подправки' от тур. sizdirma; *чеверме* ср. 'печено на шиш агне или отделни късове месо' от тур.

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

çevirme ‘обръщано, въртяно’; *чорба* ж. ‘течно ястие с месо или зеленчуци’ тур. çorba от перс. и др. (БЕР).

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 у нас на П. Р. Славейков (Славейков 1870) с рецепти, в която са представени нови ястия – баклави, кадаифи, халви, ошафи и др. Тези сладки храни и напитки са възприети по-късно в българската национална кухня едновременно със своите названия: *боза* ж. ‘слабоалкохолно гъсто и сладко питие от царевично или просено брашно’ от тур. boza; *баклава* ж. ‘вид баница с плънка от счукани орехи, полята със захарен сироп’, от тур. baklava; *кадайф* м. ‘сладкиш от тестени конци, орехи и масло, залят със захарен сироп’ от тур. kadayıf от ар.; *курабийя* ж. ‘вид тестен сладкиш’ от тур. kurabiye от ар.; *локъм* м. ‘сладко изделие от нишесте и захар във формата на малки късчета’ от тур. lokum, съкратено от rahātlokum; *сутлаш* м. ‘прясно мляко с ориз’ от тур. sütlaç; *шербет* м. ‘питие от сироп, разтворен във вода’, тур. şerbet от ар., *ошав* м. 1. ‘нарязани и изсушени плодове’, 2. ‘рядък компот от тези изсушени плодове’ чрез тур. hoşaf от кюрд. hoşav; *халва* ж. ‘сладко изделие, приготвено от захар, тахан, сусамово масло и др.’ от тур. диал. alva, halva от ар. и т.н. (РЧДБЕ 1982; БЕР).

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: *армѐа* ж. ‘сок от кисело зеле’ от нгр. αρμῆ ‘солена вода’; *кефал* м. ‘вид морска риба, главуняк’ от гр. κεφαλος ‘глава’, *кòпан* м. ‘парче месо с кокал’ от нгр. κόπανος ‘тояга’; *лàngур* м. ‘слабоалкохолно питие от ферментирали диви плодове’ от нгр. λάγγερας; *мору̀на* ж. ‘голяма хищна

морска риба' от нгр. *μουρούνα*; *пихт* 'а ж. 'пача' от стгр. *πηχτή* 'желе'; *цигариди* мн. 'пръжки' от н.-гръц. *τσιγαρίζω*) и др. (БЕР)

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 1992: 3-12): *комат* м. 'голям къс от хляб или пита' от нгр. *κομμάτι*; *лангйда* ж. 'вид пържена тестена питка' от нгр. *λαλαγγή*; *петура* ж. 'кора за баница' от нгр. *πέττουρα*; *пита* ж. 'пита' от стгр. *πίττα*; *плакè(н)да* ж. 'баница' от нгр. *πλακέττα*; *попара* ж. 'ястие от надробен хляб, сирене и масло, залети с вода, мляко и др.' от нгр. *παπαρα*; *траханà* ж. 'ястие от сушени и варени във вряла вода зрънца от тесто' от нгр. *τραχανάς* и т.н. (БЕР)

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 2005: 190-212).

Една част от лексикалните заемки се възприемат без промени или претърпяват незначителни фонетични промени: *майà* ж. от тур. *maşa* от перс.; *локум* м. от тур. *lokum*; *мàнджа* ж. от тур. *mapsa*; *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-ур* м. от тур. *bağ, bağı*; *пипèр-ка* ж. от стгр. *πέπερι*; *сомун-ица* ж. 'голяма пита'; *тиган-ица* ж. 'вид пържена в тиган тестена питка; мекица', произв. от *тиган*, гр. *τίγανου*; *ориз-ник* м. 'ястие с ориз, кисело зеле, свинско месо и пръжки, печено във фурна' от стгр. *όρίζα* (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: (*имансѝз* > *обезмаслèно сирене*), (*телемè* > *мèко сирене*).

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 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 (*имансѝз* > *имансѝз пийнѝр* > *имансѝз сѝрене* > *обезмаслѝно сѝрене*), (*телемѝ* > *телемѝ сѝрене* > *мѝко сѝрене*).

2.3. Български съответници на лексикални кулинарни балканизми

Особено важно е да се посочи, както вече казахме, че българският език се е оказал и устойчив 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 *кѝсело мляко* и диалектните *квѝсено мляко*, *подквѝсено мляко*, *л'уто мляко*, *квѝсеница*, *квасеник*, *пѝдкус* 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 (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 *катѝк* < *katık* ‘прибавка към ядене, приядка (сирене, масло, мармалад и др.)’ в българските говори придобива нови значения: ‘гозба’ (Средни Родопи; Девент, Дедеагачко); ‘сварено, сгъстено мляко’ (Троян; Крѝвеник, Севлиево; Силистренско); ‘сметана’ (Енина, Казанлъшко); ‘вид сирене’ (Старозагорско); ‘втвърдена лой’ (Съчанли, Гюмюрджинско). По-подробно вж. БЕР (БЕР II. 1979: 279). Накратко, чуждият 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 или посредник от балканския ареал, в който те битуват. Значенията (най-често променени) се дават единствено в български език и неговите диалекти.

Посочените кратки сведения отчасти доизясняват термина лексикални балканизми. В центъра на вниманието тук, както бе посочено, стои проблемът за техните *български съответници (стари и нови), които влизат в конкуренция със заемките*.

Материалът, който се привежда по-долу, е ексцерпиран основно от БЕР и 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 по БЕР вж. приложената библиография накрая.

А. Храни и питиета от растителен произход:

а) фасул ~ боб; грах; варивò ‘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 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 *Phascolus 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. *бòбули* ‘царевица’, *влàшки боб* ‘картофи’, *червèн боб* и *чèрен 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 българите. 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* (*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.

б) качамàк, бракадàн, мамалìга ~ варенùк; влашенùк, дивяк (дивенùк), фкòтел ‘качамак’.

Заемките от турски *качамàк, бракадàн* (срв. *kaçamak, 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 2001: 422, и по-специално карта Л 28 „Названия за качамак“). Връзките, които българският език установява чрез *качамàк* с други балкански езици (новогр. *κατσαμάκι*, алб. *kaçatàk*, арум. *cășiuțac*// *cășiuțac*, 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: *влàшеник* (*влашенùк*), заради основната храна във Влашко, откъдето е дошла и у нас (Варненско, Провадийско, Преславско, Великотърновско, Бургаско); *вареник* (*варенùк*), с превръщане на родовото име със значение ‘ястие, получено чрез варене’ във видово (Малкотърновско, Лозенградско, Мидийско). Срв. по-горе *вариво* (*вариво*) 1. Ядене, сготвено чрез варене и 2. Боб.

в) армѐя; л`ахана; кард'ò, кард`я ~ к`исело зèле; зèленица; расòл; пресòл 'кисело зеле'.

Заемките от гръцки *армѐя*, *л`ахана* и *кард'ò* в българските диалекти съставят централната част от българската кулинарна лексика (срв. гръцките *арми*, *лаханo(v)*, *карδια* – преносно – и заетите в тур. *lâhana*, алб. *lákna*, рум. *lahaniu*). Ареалът на разпространение според карта Л 27 „Названия на кисело зеле“ в БДА (БДА: 2001) на *армѐя*, колкото и да е странно, не е в Южна, а в Северна България (Плевенско, Никополско, Великотърновско, Варненско), докато на *л`ахана* 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 съответници са *зèле*, *зèленица*, *расòл* и *пресòл*. Те се откриват най-вече на север (в Мизия и Стара планина) – *зèле*, *зèленица*, *к`исело зèле* 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 *фт`асало зèле*, където прилагателното е гръцко, а съществителното – българско.

г) ош`аф (ош`ав) ~ суш`елки; суш`илки, с`ушалки, шуш`елки, шуш`улки и др. – всички с корен сух 'ошав'.

Заемката *(х)ош`аф (ош`аф)* у нас, с която българският език се вписва в балканската лексика, има ориенталски произход. Навлязла е от турски (*hoşaf*), а в него от кюрдски *hoşav* или персийски *hōṣāb*, *hoṣab* с етимон ‘хубава вода’. Формите с *ош`аф* са по-типични за източнобългарските говори – странджански,

тракийския, балканските, но се откриват и в преходните между Изтока и Запада – банско-разложкия.

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

Б. Храни от животински произход:

а) чевеpмè (чевеpмò) ~ пèченìк, пèченица ‘печено агне (или прасе) на шиш’.

Заемката *чевеpмè* в български език е част от балканските кулинарни лексеми (срв. тур. *çevirme*; гръц., остар. *τσιβερμές*). В български и гръцки тя е навлязла от турски. В гръцки е излязла от употреба. Заемката *чевеpмè* у нас се среща на обширна територия. В Централните Родопи основният ѝ облик е *чевеpм’ò*. 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 *чевеpмè* са *пèченìк* (Банско, Разложко), и *пèченица* (Еникьойско), т.е. създадени са въз основа на по-общия начин на приготвяне – печене.

б) капамà ~ задùшено (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. *καπαμας*, рум. *саратà*, арум. *сàрàтà*, алб. *каратà*, сръб. и хърв. *капàма*). Задушеното ястие („под капак“) се открива в южните райони (Пиринско, Тракия, Пловдивско).

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

Троянско), а също от двете страни на българо-сръбската граница (Годеч, Цариброд).

в) шкембѐ; тумбàк, гàйде ~ бàба (бàбе, бàбица, бàбичка); дядо (дèдец); стàрец (старѝк) ‘нарязано месо, консервирано в дванадесетопръстника или стомаха на прасе с различни подправки’.

Повече от ясно е, че някои от посочените значения на турцизмите тук са възникнали по метонимичен път. За мюсюлманите, както е известно, използването на свинското месо е табу. 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.

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

Българските еквиваленти *бàба* (бàбе, бàбица, бàбичка) са характерни за: Пиринския край, Пловдивско, Котелско, Централна Стара планина, Плевенско); *дядо* (дèдец) за: Странджа, Разложко, Пловдивско, Старозагорско; *стàрец* (старѝк) за: Североизточна и Югозападна България.

г) бàхур ~ дрòбевица; дънешник; кървавѝца ‘нарязани на ситно вътрешности на прасе, консервирани с подправки в дебелия му черва за бърза консумация’.

Турските облици *bagr* или *bagır*, *bagırsak*, *barsak*, свързани с названия за ‘различни вътрешности на животно’ лягат в основата на побългарения (чрез суфикс -ур) *бàхур* (Странджа, Западни Родопи, Добруджа). Що се отнася до имената за връзката между вътрешностите на прасе и съответните ястия от тях, в турски език, естествено, липсва информация.

Домашните лексикални съответници за *бà(х)ур* са: *дрòбевица* (Тетевенско), *дънешник* (Старозагорско), *кървавѝца* (на по-голямата част от българската езикова територия). Всички те са свързани с начините на приготвяне – ‘дънене на (на)дробено (месо) с кръв’, т.е. надънване ‘натъпкване’, надробяване, запазване на кръвта.

д) сутляш ~ млѐчница; òвченик (овченѝк); мляко с ориз, оризова чорбà ‘сварено прясно мляко с ориз (булгур)’.

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

Домашните съответници са: *млѐч(е)ница* (Ловешко), *òвченик*, *мляко с ориз* (Старозагорско, Софийско, Плевенско, Великотърновско), *оризова чорба* (Старцево, Златоградско).

е) балмұш, юшумєр ~ сиренев ‘овчарска каша от прясно сирене и брашно’.

Турцизмът *балмұш* и диалектните турски форми *belmuş*, *belmiş* се откриват освен в български с различни значения, свързани с каша от сирене и брашно, и в езици от балкано-карпатския регион (срв. рум. *balmoş*, унгар. *bálmós*). Според БЕР (БЕР I. 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 има названието в Ловешко, Троянско – *б’ал мъш* и в Поморавието – *бел муж*. Турцизмът *йушумєр* (в различни варианти *ишмєр*, *ишмерийа*, *ишмерин*, *йушмерийа*, *ушмєр* и други) се открива в Странджа, Родопите и Беломорска Тракия. Българският съответник на посочените форми е регистриран в Ново село, Видинско - *сиренев*.

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 *запрѣжка* (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. *lokta* ‘парче от нещо’) (Странджа) с общобългарското *мрѣвка*.

Любопитно е, че дори така широко разпространеното у нас название *кебапче* (< тур. *kebar*) има домашен съответник *печенка* (*печѐнка*) (Родопи), който обаче не е успял да измести хибрида. Би могло да се допусне, че обличите от Тракия *печенйца* (Гюмюрджинско,

Ксантийско, Демирхисарско, Дедеагачко) биха били основа за замяна на неясната с вътрешната си форма чуждица *чеверме* (тур. *çevirme* ‘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 (Бабиньотис/ Μπαμπινιώτης 2005: 627). Названието *τσιβερμές* е поместено само в „Таблица с подбрани 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, свързвано 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’.

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.

V. КУЛИНАРНАТА ЛЕКСИКА В ЛЕКСИКОСЕМАНТИЧЕН АСПЕКТ

В лексикосемантичната система на езика думата е единство от лексема и семема. В плана на изразяването думата е лексема, а в плана на съдържание – семема (Толстой 1963:29–45). Според А. А. Уфимцева разграничаването на обозначение (денотация) и значение (сигнификация) на думите предопределя два различни изследователски подхода към езиковите единици – ономасиологичен и семасиологичен. Ономасиологичният подход, за разлика от семасиологичния, разглежда съдържателната страна на езиковите единици от гледна точка на предметната им насоченост, т.е. предметната им

съотнесеност към извънезиковата действителност (Уфимцева 1977:19). Когато се изследва формалната страна на думата, не може да не се вземе предвид и нейната семантика, защото двете страни са неразривно свързани помежду си (Уфимцева 1968:152). Това твърдение се подкрепя и от българските лексиколози и диалектолози като В. Радева. Според нея използването на ономасиологичния метод, чиято необходимост е несъмнена, може да бъде успешно и резултатно само когато той се прилага неразривно свързан със семасиологичния метод, т. е. с този подход към думата, при който се изхожда от нея и се търсят значенията ѝ (Радева 1979:89).

Ономасиологичният метод се прилага у нас в диалектоложките и лексиколожките трудове на Ив. Кочев, В. Радева, Д. Вакарелска, А. Стоилов, Сл. Керемидчиева, Л. Василева, Хр. Дейкова, Й. Кирилова, Й. Дапчева, Ж. Стефанова-Златева, М. Котева и др., а също и в лингвогеографските трудове при съставянето на диалектни атласи, тъй като върху диалектните карти са картографирани думи с едно и също значение.

Развитието на семасиологията в последните десетилетия спомага за изследване на лексикалните единици не само от гледна точка на тяхната външна форма и структура, но и от гледна точка на тяхното значение. Според Е. Бенвенист опитите да не се взема под внимание значението на думата са напразни, защото „то като глава на медуза винаги е в центъра на езика” (Бенвенист 1965:443). В края на миналия век семантиката на лексикалните единици целенасочено се изследва от редица учени у нас и в чужбина: А. А. Смирницки, Шмелев, Уфимцева, Виноградов, Кузнецова, Звегинцев, Ю. Д. Апресян, В. Г. Гак, И. В. Арнолд, Е. Бенвенист, П. А. Денисов, Л. А. Булаховски, Й. Курилович, Е. Н. Ковтун, Ем. Пернишка, М. Попова, Ел. Тодорова, Ив. Касабов и др.

В българските семантични и семиотичните научни трудове са застъпени въпроси, свързани със семантичния обем и семантичната структура на думите (Кочев 1969), семантиката на сложните прилагателни имена (Пернишка 1980), полисемията, омонимията и синонимията (Пернишка 1993), първичната и вторичната номинация (Попова 2012), значението и смисъла на думите в съвременната (структурална) лингвистика и семиотика (Касабов 2006) и др.

Днес диалектните явления се изучават освен чрез прилагане на ономасиологичния и семасиологичния подход и посредством прилагането на етнолингвистичния метод. Според Н. И. Толстой етнолингвистиката е комплексна погранична наука, тя не се конкурира с лингвистиката, етнографията, фолклористиката, културологията или социоллингвистиката, а черпи материал от тези науки (Толстой 1978:364-385). В диалектните изследвания често се цитират теоретичните постановки на А. А. Плотникова за него. Етнолингвистичният метод според нея се основава на представата за диалекта като културно явление (Плотникова 2004:113). С. М. Толстая смята, че лингвистът, който изучава диалектната лексика, а не владее достатъчно етнографския материал, не може да възпроизведе в пълнота и систематичност културната терминология (Толстая 1989:216). Затова етнолингвистичният анализ трябва да се провежда последователно в рамките на езикознанието и етнографията.

1. Видове класификации на названията от кулинарната лексика

Голяма част от предложените класификации на названията от кулинарната лексика се основават на групирането на термините по семантични (интегрални и диференциални) и мотивационни признаци.

В сб. „Лексика Полесья“ под ред. на Н. И. Толстой Г. Ф. Вешторт публикува статията си „Названия пици в говорях Полесья“, в която той представя шест тематични групи названия, свързани с храните и храненето: 1. Названия на ястия, 2. Названия на тестени изделия, 3. Названия на млечни и овощни продукти и техните произведения, 4. Общи названия за храни, 5. Думи, означаващи действия и понятия, свързани с приготвянето на храните и 6. Думи, означаващи качества и свойства на храни. Вешторт последователно описва териториалните особености на названията, някои родово-видови отношения, синонимни отношения, мотивационни признаци и др. Мотивираните названия в тази статия се класифицират по два основни мотивационни признака: а) *реален* и б) *функционален* (Вешторт 1968:366–369).

Е. А. Нефедова изследва мотивационните признаци на названията на гъбите в руските народни говори, които също са част от всекидневната кулинарна терминология. Посочени са два вида признаци, по които се класифицират тези названия: 1) *основни признаци* и 2) *индивидуални признаци*. Разнообразните семантични връзки между лексемите на микологичната

лексика са разкрити и чрез включването им в една лексикосемантична група (Нефедова 1977:55–62).

Д. Вакарелска класифицира в две групи качествените прилагателни имена, свързани с храните, според техните мотивационни признаци: А) Общи вкусови качествени признаци (*фкүсен, блàк, півък, пèчен, прèсен, бл'уткаф, тèклаф, тèстен вàрък*); и Б) Собствени вкусови качествени признаци (*сладнїкаф, благнàф, л'ут, жїжаф, парлїф, гурчил'àф*) (Вакарелска 2002: 87–90).

М. Витанова разделя в пет групи названията за ‘баница’ в българските говори според техните мотивационни признаци: 1. Лексеми, мотивирани от названията на продуктите за приготвяне на баницата, 2. Лексеми, мотивирани от названията на плънката за баницата, 3. Лексеми, мотивирани от названията на вкусовите качества, 4. Лексеми, мотивирани от названията за начина на приготвяне на баницата и 5. Лексеми, мотивирани от името на празника, за който е предназначена баницата (Витанова 2012: 79–86).

Цялостна и относително пълна класификация на названията от всекидневната кулинарна лексика предлага М. Котева (Котева 2021), която обособява 10 основни тематични подгрупи названия с по-малки тематични микрогрупи към тях и 9 лексикосемантични групи. Първите осем тематични групи обхващат названия на различни хранителни суровини и продукти, названия на ястия, напитки и подправки: 1. Названия на храни и хранителни продукти с растителен произход (*пшеница, компїр, кукурүз, фасул'*), 2. Названия на храни и хранителни продукти с животински произход (*крèхтина, месò, преснїнка, тèлешту мисò*), 3. Названия на тестени храни (*зèлева пїта, èчена пїтка, папүрник, чурèк*), 4. Названия на ястия (*г'увèч, кàша, л'àтна мàнджа, мусакà, попàра*), 5. Названия на консервирани храни (*кїсело зèле, пипèрница, сушèни капїци, крүшевица, петмèз, сүшалки*), 6. Названия на течни храни и напитки (*вòденку, джàнковица, крүшавицѣ, шербèт*), 7. Названия на ядки, пуканки и др. (*вòчки, л'àшник, òрехле, пүканки*), 8. Названия на хранителни подправки, тъй като те несъмнено са важна част от вкусовите усещания за храните и напитките (*г'òзан', мерудїйа, калафїр*). В изследването е включена и подгрупа 9. Названия на хранителни отпадъци, в която са обединени названия на всичко онова, което не става

за ядене, защото е развалено или не е приготвено добре (*бъл'вòтина, гнилèш, дзирà, жй̀бри, кокй̀чка, об'èлкъ, шурулупки* и др.). Тъй като начините на приготвяне на храните и напитките също са част от ежедневното българско хранене, те са обособени в отделна тематична подгрупа – 10. Названия на начини на приготвяне на храни и напитки (*дотрй̀бам, жàрна, избессолн'àвам, кавартй̀свам, опèкновам*).

Всяка от подгрупите е разделена на други по-малки тематични микрогрупи според диференциалните признаци на названията в нейния състав (Например тематичната подгрупа 1. *Названия на храни и хранителни продукти с растителен произход* включва следните тематични микрогрупи: а) *Названия на зърнени храни и продукти*, б) *Названия на варива*, в) *Названия на зеленчуци и диворастващи ядивни растения*, г) *Названия на плодове*, д) *Названия на растителни мазнини*. Някои от тематичните микрогрупи се разделят на още по-малки тематични микрогрупи (Например тематичната микрогрупа *Названия на месо от домашни животни и дивеч и названия на месни продукти* включва тематичните микрогрупи: а) *Названия на животни, чието месо се консумира от човека* и б) *Названия на месо от домашни животни и дивеч и названия на животински вътрешности*).

Освен изброените тематични подгрупи и тематични микрогрупи в класификацията са включени и лексикосемантични групи, в които думите се намират в по-тесни семантични връзки помежду си: *за названия на брашно, за названия на гъби, за названия на мляко, за названия на сирене, за названия на хлябове, за названия на пити, за названия на баници, за названия на ястия с яйца, за названия на попары*.

Класификациите на названията по семантични и мотивационни признаци има съществено значение за изучаването на диалектната лексика, тъй като представят сложната връзка между езика и назоваваните с него предмети и явления.

2. Ономасиологични модели

Признаците, които са съществени и отличителни за даден обект и лексикално са закрепени в неговия езиков израз, са мотивационните семантични признаци (Нефедова 1977: 58), които могат да бъдат явни или скрити. Някои номинанти на основни храни, напитки, кулинарни технологии, качества и т. н. са с непрозрачна или трудно прозрачна семантична структура,

затова се определят като немотивирани от синхронно гледище, т.е. тяхната мотивираност се е трансформирала от синхронна в диахронна. От друга страна, мотивирани са по-често видовите номинанти на кулинарни понятия, в които е изразен конкретен отличителен признак на обекта. Мотивационните семантични признаци на лексемите се характеризират със структурна изразеност или неизразеност или по-точно със структурна или асоциативна (семантична) мотивираност. При структурната мотивираност мотивационният признак е формално изразен в езиковата форма на лексемата, а при асоциативната не е изразен формално, а асоциативно присъства в нея (Попова 1990: 135–136). Първата е свързана в този смисъл с първичната номинация на думите, която се състои в знакообразуването, а втората – с вторичната номинация, при която се използват съществуващи вече езикови средства за номиниране на други обекти (Попова 1912: 305 – 306).

а) *Немотивирани номинанти*. Както беше казано по-горе, немотивираните названия в кулинарната лексика в мнозинството си са родови или видови номинанти на по-общи понятия за храни, напитки, качества на храни, основни кулинарни технологии и т. н. От една страна в тази група количествено преобладават названията с домашен произход, голяма част от които са от общославянския езиков фонд (*бон*, *вино*, *д'ин'а*, *грòзг'е*, *зèл'е*, *ицò*, *к'иква*, *лèп*, *лой*, *л'òшта*, *мас*, *мàсло*, *мèсо*, *млèко*, *òрей*, *слìва*, *сòл'* и др.). Към немотивираните названия принадлежат и заемките (*каймàк* 'гъстият мазен слой на прясно или кисело мляко' от тюрк. *каутак*, *икиндìя* 'следобедна закуска' от тур. *ikindi*, *йахнийа* от тур. *yahni* от перс., *к'ошк'èк* от тур. *keşkek* от перс., *кускус* от тур. *kuskus* от ар., *цигарìди* (*цикарìди*) 'пръжки' от н.-гръц. *τσιγαρίζω*, и др.). Обикновено заемките са немотивирани и еднозначни названия, тъй като се заемат с едно от значенията си, въпреки че в езика, от който се заемат може да функционират като мотивирани и полисемантични.

б) *Номинанти, мотивирани от начините и процесът на приготвяне на храните*. Това са лексеми с девербативни основи. Напр. лексемата *пръжки* 'изпържени късчета сланина', която е производна от гл. *пържа* 'пържа'. Процесът пържене мотивира и други номинанти на ястия в българските диалекти като: *запрèжка* 'запържена мазнина с лук,

червен пипер и подправки за прибавяне към ястие’, *пърженѝца* ‘ястие с пържени яйца’ (АБДР), *пърждѝла* (по-ново) ‘широко парче месо, което се приготвя за ядене чрез печене или пържене’ (РБЕ) и др. В БДАОТ са събрани и картографирани над 20 хетеронима на лексемата *пърѝжки* (*дрѝпки, жумѝрки, кѝцанки, чвѝрки, чурѝпки, шушѝлки, джѝбѝри, цигарѝди, какѝрдѝк, цѝпори* и др.) (БДАОТ 2001: К № Л 24). В този смисъл особено важно е значението на всички национални атласи, данните от които допълват лингвистичната информация в ОЛА с по-богат и специализиран езиков материал (Котева 2018: 135–149). Други подобни номинанти, мотивирани от начините на приготвяне на храните са: *на̀деница*, произв. от гл. *дявам, дяна* ‘турям, слагам’, тъй като месните продукти се пълнят в тънки черва на прасе (БЕР) Белица, Разложко; Котленско, *п̀лнен тумбѝк*, произв. от гл. *п̀лня* ‘правя някакъв съд, предмет и под. да стане п̀лен, изпълнен, зает с нещо, което наливам, изсипвам или слагам в него’ (РБЕ) Голяма Желязна, Троянско, *та̀пкан бут*, произв. от гл. *та̀пча* ‘п̀хам, бутам нещо да влезе, да се събере някъде’ (РБЕ) Пирински край, *сушѝ’ѝниѝца*, произв. от гл. *суша* ‘правя нещо мокро, влажно да стане сухо’ (РБЕ) Кулско; Софийско; Асеновградско.

в) *Номинанти, мотивирани от външните белези на храните (цвят, размер, големина)*. Тези номинанти са производни от качествени прил. имена. Мотивирани от цвета на храните са лексемите *белтѝк* ‘бялата част на яйцето’ Ихтиманско; Владиня, Ловешко; Шипка, Казанлъшко; Сушица, Великотърновско; Банат; Яна, Лозенградско; Тетевенско; Разградско; Сребърна, Силистренско и *жълтѝк* ‘жълтата част на яйцето’ Северна България; Южна България, Устрем, Ямболско; Тополовградско; Извор, Сливенско; Свиленградско; Харманлийско, които са производни съответно от прил. *бял* и прил. *жълт*. Лексемите *белтѝк* и *жълтѝк* могат да бъдат отнесени към праславянските новообразувания, тъй като формата *белтѝк* в българските диалекти е възникнала по аналогия с формата *жълтѝк* (ЭССЯ 2: 82). Други названия са мотивирани от формата и външвия вид (*бѝбули* ‘царевѝца’ от същ. *бѝб* (БЕР), *гроздѝй* м. ‘царевичен кочан със зърната’ Гевгелийско; Енидже, Вардарско от същ. *грозде* (БЕР), *гѝльби* мн. ‘царевѝца’ Разградско; Силистренско; Добричко; Русенско от същ. *гѝльб*.

г) *Номинанти, мотивирани от растителния или животинския състав на храните*. Такива номинантите са названията на видовете месо в българските диалекти. Те са производни от славянските имена на животните, от които е

месото (*свѣнско, говѣждо, телешко, овнешко, агнешко, гѣше* // *свѣнско месò, говѣждо месò, телешко месò, овнешко месò, агнешко месò, гѣше месò*). Според О. Н. Трубачев славянските имена на животни и птици носят преимуществено индоевропейски характер, вероятно защото са оформени в епохата на най-голяма общност между индоевропейските диалекти (Трубачев 1960: 3): *свѣнско* ‘свинско месо’ Баня, Панагюрско; Главановци, Софийско; Годечко, *телешко* ‘телешко месо’ Главановци, Софийско; Згориград, Врачанско; Бистрица, Кюстендилско; Шипка, Казанлъшко, *овче* ‘овче месо’ Згориград, Врачанско Баня, Панагюрско; Шипка, Казанлъшко, *гѣшо* ‘гѣше месо’ Медковец, Търнак, Врачанско; Баня, Панагюрско, *пàтиику* ‘патешко месо’ Дълбоки, Старозагорско; Сушица, Великотърновско; Малък Дервент, Дедеагачко, *гувѣжду* ‘говеждо месо’ Шипка, Казанлъшко; Сушица, Великотърновско; Сребърна, Силистренско; Дълбоки, Старозагорско; Жеравна, Котленско. В българските диалекти тези еднолексемни номинанти се употребяват наравно с техните двусъставни лексикални еквиваленти, което дава основание да се предположи, че субстантивиранията названия са възникнали в следствие на семантична кондензация от атрибутивните словосъчетания (*свѣнско месò* > *свѣнско*). В българските диалекти субстантивиранията номинанти преобладават в централните български говори, а двусъставните номинанти са характерни за западнобългарските и отчасти за източнобългарските говори. Двусъставните номинанти на видовете месо се срещат и в другите славянски диалекти (*svinьsko męso* – словашките диалекти, *męso od porsьca* – хърватските диалекти, *skorьje męso* – горнолужишките диалекти, *baranьje męso* – руските диалекти, *govędьsko męso* – сръбските диалекти, *ovьčьe męso* – словенските диалекти, *bydlьje męso* – украинските диалекти, *volьsko męso* – полските диалекти, *gосьje męso* – белоруските диалекти и др.), като покриват макар и разкъсано почти цялото славянско езиково землище. Съществуването им в диалектите потвърждава твърдението за тяхното ранно общославянско разпространение.

д) *Номинанти, мотивирани от общи и вкусови качества на храните.*

Номинантите на някои общи и вкусови качества на храните като: *горчив, вкусен, кисел, лютив, сладък, солен, дебел, тънък, гъст, рядък* и

др., могат да бъдат мотивиращи номинанти за други кулинарни названия. Напр. номинативното словосъчетание *кисело мляко* е производно от прил. *кисел* ‘кисел’ и същ. *мляко* ‘мляко’. То е доказателство за съхранението на един архаизъм, тъй като по правило описателните конструкции предшестват еднолексемните образувания, които са следствие от кондензация (Вендина 2014: 53). В българските диалекти са отбелязани номинанти на ‘кисело мляко’, мотивирани и от други качества на храните (*лют-*, *чост-* ‘гъст’): *лю̀то мля̀ко*, *чо̀сто млѐко* (АБДР), същите номинанти съществуват и в чешките и полските диалекти (*geste mleko* – полските диалекти, *husti mlíko* – чешките диалекти). Тези номинанти в по-голямата си част са специализирани названия (напр. *чосто млеко* назовава ‘гъсто кисело мляко’ в българските диалекти). Прил. *сладък* и *благ* са мотивиращи номинанти за названията *сла̀дка ма̀нджа* и *бла̀га ма̀нджа* със значение ‘вкусна манджа’ в българските диалекти. Според разпространението на тези названия българската езикова територия се разделя на централна и латерална област: централната област обхваща източните и централните български диалекти, в които е разпространено названието *сла̀дка ма̀нджа* (с малки изключения в крайните югоизточни говори, където е разпространено названието *бла̀га ма̀нджа*), а латералната област обхваща северозападните, югогозападните и крайните югозападни диалекти, в които е разпространено названието *бла̀га ма̀нджа* (с изключение на някои югозападни и крайни югозападни говори, в които е разпространено названието *сла̀дка ма̀нджа*) (БДАОТ 2001: К № Л 96).

е) *Номинанти, мотивирани от произхода на храните.* Някои названия на зърнени култури в българските говори са мотивирани от названията на селищата и областите, където се отглеждат тези култури, или от названията на страните, от които те са пренесени в България (Пр. названията за ‘царевица’ – *вла̀шка* от Влашко, *гѐрчка* от Гърция, *мисѝр* от ар. *Mişir* ‘Египет’, названията за ‘сорт пшеница’ – *зага̀рийа* от областта Загора, България, *барабо̀й* от нем. Brandenburg, Германия и др.).

Последният пример е особено интересен, защото очертава пътищата на заимстване на чужди, в случая немски лексикални елементи, в българския език. Нещо повече, оказва се, че с разкъсването на връзките в старата изходна система и с установяване на нови взаимоотношения в системата на езика приемник (българската) се установяват и нови синонимни редове, непознати до момента на заемането. По отношение на произхода на членовете, участващи

в синонимните редици, в повечето случаи редовете се оформят от немска заемка (по-рядко заемки) и други заемки или домашни названия.

Именно случаят с названията за картофите, при който синонимният ред се оформя с участието на повече немски заемки, е станал хрестоматиен пример в това отношение. Както посочва Кочева (Кочева 2004), от една страна, в него откриваме наименования от немско потекло

като

картòфи//картòфли//картòле//картòли; барабòй//брабòй//бърбòй//барбòй; кòмпиr//крòмпиr//крòмпир//кòмпиr//конпиr//кòмпил//крòнпир/крòмил и навярно *кòмбари*, а от друга страна – наименования от най-различен произход: *патàти; гулìйа; влàшки боп; грùтки; кàлчуу; корàви; дивàци; кустèн'ъ; маджу̀не; шарабòйки, маджàрки*. (вж. к. №31, БДАОТ, част III – Лексика). Както отбелязва Парашкевов (Парашкевов 1983), думата *картòф* у Геров не е регистрирана, но у Панчев тя се явява в две форми – *картòфел* и *картòф* – като синоними на *барабòй, брабòй, бърбòй, кòмпири, къртòли* и *патàти*; в РСБКЕ е у казано, че е от италиански; в БТР – от италиански през немски, в БЕР – през румънско *cartof* от немско *Kartoffel* от по-старо *Tartuffel, Tartüffel*, заето от италианско *tartufolo* 'гъба трюфел', *Tuber album*; В този коментар липсва информация за структурната промяна в румънски. Познавайки се на Ст. Илчев (Илчев 1942: 30), Стойков (Стойков 1957:128) приема, че изгласът *-el* в *Kartoffel* е бил сблизен с румънската членна форма за мъжки род – *ul*, така че чрез декомпозиция в румънски се получил обликът *cartof*. По-логично все пак е *-el* да е било схванато и елиминирано като „румънски деминутивен суфикс” (Парашкевов 1983: 41). За *барабòй* Стойков чертае следния път: По името на Бранденбург (Brandenburg), град в Северна Германия, названието за картофите е пренесено в Чехия, а оттам чешкото *brambor//brambora* преминава през румънски в български. В Молдавия, Буковина и отделни части на Трансилвания се среща *baraboii* – ед. ч.; *baraboi* – мн. ч. *кòмпиr* се свързва с немското *Grundbirne* (буквално 'земна круша'), което в баварско-австрийски звучи *krumpirne, krumbeer, krumpir*. *Кòмбари* се съотнася с *кòмпири*. Според едни лингвисти – формите отразяват по-нататъшното развитие на *кòмпири*; според други – в комбинацията с немската основа участва и новогръцкото *κομβος* 'възел, буца'; според трети – може да се допусне и влияние от турски

cumbara 'снаряд' (Стойков 1957: 127–140). Останалите членове от хетеронимния ред се състоят от домашни названия: български *гулийа*, *грѹтки*, *дива̀ци*, *ка̀лчуу* (по лично име), *ко̀ра̀ви*, *ула̀шки боп*; заемката, която е преминала през почти всички южноевропейски езици - *патàти*, турцизирания гърцизъм *маджѹн 'е* и турцизирания унгаризъм - *маджàрки*.

Към тази група, макар и с голяма степен на условност, бихме могли да отнесем названието на особен вид дълги червени или зелени чушки с по-малко семки и сладникав вкус, наричани в Русенско *отчематейки*. Според местните хора те са наречени на името на възрожденеца, монах и просветител, отец Матей Преображенски – Миткалото, който в дисагите си освен книги носел и разпространявал и семена от различни културни растения.

ж) *Номинанти, мотивирани образно в следствие на метонимичен или метафоричен пренос*. При този вид номинанти мотивационният признак е изразен образно посредством съпоставка с други предмети, имащи сходни качества и свойства с дадения обект. В редица названия в резултат на образно сравнение не е посочен определен признак на денотата и те номинират една по-обща, логически неразчленима представа за него или по-обща оценка на неговите качества. Такива номинанти са напр. *ко̀жа*, *кужѹчка* 'пяна (на прясно мляко)' Драгойново, Пловдивско; Покрован, Кърджалийско. Лексемата е развила и друго метафорично значение за 'обелка от картоф', с което се употребява в североизточните и югоизточните български говори, за нейната полисемантичност свидетелствува и разпространението ѝ като название на 'черупка (на яйце)' Покрован, Кърджалийско, *черѹпк'и* мн. 1. 'твърда обвивка на плодове или яйце'; 2. 'обелка на зеленчуци и плодове' Костендилско, *перà* мн. 'външните обвивки на кромид лук' Костандово, Велинградско, *мрèжа* ж. 'пяна (на прясно мляко)' Родопите, *ко̀до̀рко* 'сорт боб с дребни кръгли зърна, по които има малки черни точки' Руховци, Еленско, произв. от гл. *кокоря се* 'вглеждам се в нещо вторачено, пуля се (за човек) (БЕР)', *пешàк* 'сорт боб, който расте на нивите между царевицата' Каменица, Кюстендилско, произв. от диал. нареч. *пешàк* 'пеш' (БЕР) и др. Тези лексеми са по-късни новообразувания, възникнали в епохата на самостоятелно развитие на славянските диалекти, което се потвърждава и от вторичния характер на тяхната ономаσιологична структура. Те принадлежат към терминологизираната кулинарна диалектна лексика и свидетелстват за

богатата и неизчерпаема диалектна образност, която дълбоко е свързана с народните традиции, култура и светоглед.

3. Хетеронимия и хетеросемия

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 1993: 296).

Различните номинанти на някои храни и хранителни продукти в българските говори се отличават с богато диалектно разнообразие.

На интерактивната кулинарна карта може да се видят различни названия с едно и също значение: Пр. за ‘нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в стомах на прасе’ – *ба̀ба* Кутово, Видинско, *ста̀рец* Старо Железаре, Пловдивско; за ‘вид варен домашен колбас от нарязани свински вътрешности и подправки, напълнени в дебелиите черва на прасе’ – *жигѐрник* Дълбоки, Старозагорско, *кърва̀вица* Синапово, Тополовградско, *п̀лнени черва̀* Кутово, Видинско; за ‘тънка питка с плънка от сирене, която се сгъва като плик и се пече на сач или пържи’ – *гюзлѐм* Дълбоки, Старозагорско, Бисер, Харманлийско, *кръста̀чки* Паскалево, Добричко и т.н.

На цветните карти на БДАОТ може да се види разпространението на хетеронимите за ‘изпържени късчета сланина’ (БДАОТ 2001: К № Л 24), за ‘извара, приготвена от мляко’ (БДАОТ 2001: К № Л 26), за ‘следобедно ядене’ (БДАОТ 2001: К № Л 21), за ‘прясна пита’ (БДАОТ 2001: К № Л 22), за ‘сарми’ (БДАОТ 2001: К № Л 23), за ‘кисело зеле’ (БДАОТ 2001: К № Л 27) и др.

В кулинарната лексика има названия на храни и хранителни продукти, които са познати в българските диалекти не с едно, а с няколко значения. Многозначни са много родови названия (*бон* 1. ‘боб’, 2. ‘бакла’; *варивò* 1. ‘количество зърнени храни за едно варене’, 2. ‘боб’; *грах* 1. ‘грах’, 2. ‘боб’; *гу̀лийа* ж. 1. ‘сорт сладка червена ряпа’, 2. ‘картофи’; *тѝква* ж. 1. ‘тиква’, 2. прен. ‘глулав човек’; *питѐл’къ* ж. 1. ‘малка люта

чушка', 2. 'ядка на орех'; *жѝто*, 1. 'пшеница', 2. 'зърнени храни'; *зѝрно* 1. 'семка на някои житни растения', 2. 'плод на някои растения', 3. 'зърнена реколта', 4. 'зеница на окоето', 5. 'нещо малко с кръгла форма' и др.; *зѝмница* 1. 'качествен сорт пшеница', 2. 'вид круша, която зрее през зимата'; *кочѝн* 1. 'царевичен плод със или без зърната', 2. 'стебло на зелка без листата', 3. 'определен брой разписки, билети, слепени в снопче' и др.; *хранѝ* 1. 'това, което се яде и пие, за да се поддържа организма в добро състояние', 2. 'събирателно понятие за всички видове зърнени култури'; *рѝж* 1. 'рѝж', 2. 'жито, пшеница'; *трѝхана* 1. 'смяна на хромел пшеница', 2. 'ястие от счукана или смяна на хромел пшеница, сушена и варена във вряла вода във вид на малки тестени топченца'; *урѝс* 1. 'ориз', 2. 'ястие от варен ориз'.

Някои от тези названия назовават едновременно хранителни продукти и ястията, приготвени с тези продукти: *корѝ* ж., *корѝ* мн. 1. 'външен покривен пласт на дърво и плодове, който може да се отделя', 2. 'външен твърд слой', 3. 'тънък лист от разточено с точилка хлебно тесто', 4. диал. 'варено ястие от тестени кори, юфка'; *куску̀с* м. 1. 'изсушени тестени зрънца', 2. 'варено ястие от тестени зрънца' и др., други са разширили своята семантика с нови значения (*бон*, *грах*) или са я стеснили (*варивѝ*).

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

4. Вторична номинация

4.1. Вторична номинация чрез метафоризация

На въпросите, свързани с номинацията, са посветени редица теоретични трудове на изтъкнати наши и чуждестранни учени като: В. Г. Гак, Дж. Лейкъф, М. Джонсън, Н. Д. Арутюнова, А. А. Уфимцева, Э. С. Азнаурова, Г. В. Колшанский, Б. А. Серебренников, Л. С. Ковтун, Ю. С. Степанов, В. Н. Телия, А. В. Сметаниной, Е. С. Кубрякова, Т. А. Боброва, Л. Н. Мурзин, Ж. А. Вардзелашвили, Ем. Пернишка, М. Попова и др.

Терминът *номинация* по принцип се тълкува в по-тесен и в по-широк план. В първия случай под номинация се има предвид само лексикалните единици, а във втория – не само лексикалните единици, но и синтактичните

конструкции. Тук се представя само лексикалната номинация в българските диалекти.

Основен критерий за разграничаване на първичната от вторичната номинация е лексикално-лексикографският, т.е. ако една езикова единица е засвидетелствувана вече с определено значение в лексикалната система на езика и съответно отразена в лексикографските източници, то нейната употреба за назоваване (в случая на кулинарни реалии – б.м.) се приема като вторична самостоятелна номинация (Дейкова 2006: 20).

Вторичната номинация и полисемията според Е. Пернишка са синоними, като първият термин очертава ономаσιологичния характер на явлениято и противопоставянето на първична и вторична номинация, а вторият – семасиологичния: структурата на значенията на многозначната дума и тяхната свързаност (Пернишка 1993). М. Попова откроява разликата между метафората и метонимията, като посочва, че при метафората чрез познатото вече название въз основа на сходство, подобие и аналогия се осъществява номинация на ново за първичното понятие свойство, а при метонимията от понятието, първично означено с дадено название, се извлича някакво негово свойство и въз основа на съседството на двете понятия то се означава със същото название (Попова 1990).

Метафоричните названия от кулинарната лексика на българските говори биха могли да се разделят в няколко групи в зависимост от първичните названия, от които те са образувани:

а. Вторични номинанти, образувани от фитоними

В тази подгрупа се включват названия на храни и хранителни продукти, образувани вторично от названията на растения или части на растения:

йагоди мн. ‘плодове на черница’ (Силистренско, Добричко, Провадийско, Варненско, Преславско, Шуменско, Северна Добруджа), от същ. *ягода* ‘горско или градинско растение с розовочервени ароматни плодове’ поради сходство с формата, наподобяваща плодовете на ягода;

корà, кòра ж. ‘тънък лист от разточено с точилка хлебно тесто’ (Дупнишко, Гоцеделчевско, Смолянско, Самоковско, Крумовградско,

Софийско, Пещерско, Асеновградско), от същ. *кора* ‘външна обвивка на растения, която може да се отделя, обелва’ поради сходство с формата, наподобяваща кора на растение;

листò ср. вж. значението на *корà* (Добруджа, Пловдивско, Пазарджишко), от същ. *листо* ‘лист на растение’ поради сходство с външния вид, наподобяващ листо на растение. Лексемите *корà* и *листò* са хетероними в българските диалекти.

б. Вторични номинанти, образувани от названия на части от човешкото тяло

В тази подгрупа се включват номинанти на храни и хранителни продукти, образувани вторично от названията на човек или на части от човешкото тяло:

главà ж. ‘кромид лук’ (Никополско, Свищовско, Пловдивско, Казанлъшко, Старозагорско, Солунско), от същ. *глава* ‘горната част на човек или животно, където е мозъка и някои сетивни органи’ поради сходство с формата, наподобяваща човешката глава;

коджа ж. 1. ‘тъст мазен слой на прясно или кисело мляко; каймак’ (Пловдивско), от същ. *кожа* ‘външната покривка на тялото у човека и животните’ поради сходство с външния вид и местоположението, тъй като каймакът се образува най-отгоре на прясно или кисело мляко;

в. Вторични номинанти, образувани от зооними

В тази подгрупа се включват названия на храни и хранителни продукти, образувани вторично от названията на животни (бозайници, птици, влечуги и др.) или на части от тялото на животни:

гълъби мн. ‘царевица’ (Разградско, Русенско, Силистренско) от същ. *гълъб* ‘средно голяма дива или домашна птица’ поради сходство с формата, наподобяваща формата на гълъб;

кон м. ‘обреден хляб със зооморфна форма за Тодоровден и Бъдни вечер’ (Монтанско, Видинско, Сливенско, Бургаско, Добруджа, Ловешко, Тетевенско), от същ. *кон* ‘едро домашно животно, което се язди и впряга’ поради сходство с формата, наподобяваща формата на кон;

мишлета мн. ‘картофи’ (Костандово, Пазарджишко) от същ. *мишка* ‘вид дребен гризач’ поради сходство с формата, наподобяваща формата на мишка;

пѝлета, пѝлци мн. ‘сарми’ (Гоцеделчевско, Ботевградско, Русенско), от същ. *пиле* ‘малкото на птица’ поради сходство с формата, наподобяваща малките на птица;

фѝтѝчки мн. ‘сарми’ (Троянско) от същ. *птичка* ‘малка птица, птиче’ поради сходство с формата.

г. Вторични номинанти, образувани от названия на предмети

В тази подгрупа се включват названия на храни и хранителни продукти, образувани вторично от названията на различни предмети от бита:

ку̀кла ж. ‘обреден хляб с антропоморфна форма за Цветница, Великден, Игнажден, Св. Варвара, Бъдни вечер и Тодоровден’ (Софийско, Петричко, Смолянско, Ловешко, Елховско), от същ. *кукла* ‘детска играчка, изобразяваща обикновено малко момиченце’ поради сходство с формата, която наподобява тази на играчката;

лъжѝчки мн. ‘вид ядивни дребни гъби’ (Котленско), от същ. *лъжица* ‘прибор за хранене, с който се загребва течна или полутечна храна’ поради сходство с формата, наподобяваща прибора за хранене;

огър̀лица ж. ‘нанизани на конец червени чушки, които се сушат и счукват за червен пипер’ (Пловдивско, Казанлъшко, Великотърновско), от същ. *огърлица* ‘наниз от мъниста, скъпоценни или полускъпоценни камъни и др., който се носи на шията за украшение’ поради сходство по външния вид, наподобяващ огърлица.

д. Вторични номинанти, образувани от названия на топоси

В тази подгрупа се включват названия на храни и хранителни продукти, образувани чрез вторична номинация от названията на различни топоси (места):

харма̀н м. ‘обреден хляб за Бъдни вечер, Св. Варвара и Великден с пластична украса, изобразяваща хармана със снопите’ (Провадийско, Великотърновско, Разградско, Ловешко, Пловдивско), от същ. *харман* ‘равно и отъпкано кръгло място, където се вършее с добитък’ поради сходство с външния вид, тъй като пластичната украса на хляба символично изобразява хармана.

е. Вторични номинанти, образувани от названия на храни

В тази подгрупа се включват названия на храни и хранителни продукти, образувани вторично от други названия на храни:

джубри мн. ‘пръжки’ (Разложко, Петричко), от същ. *джибри* мн. ‘остатъци от ферментирало смачкано грозде, от които след изцеждане на виното се вари ракия’ поради сходство по функционален признак за ‘остатък’, тъй като пръжките са остатъци след изпържване на сланината;

кюфтета мн. ‘сарми’ (Елховско), от същ. *кюфте* ‘печено или пържено мляно месо, омесено с лук и подправки и оформено като питка или във вид на топче’ поради сходство с формата като тази на кюфтетата;

ж. Вторични номинанти, изразяващи оценка

Някои названия с вторична номинация от кулинарната лексика са образувани по сходство с впечатления и сложни асоциации, те изразяват определена оценка към храните: *кокòрко* м. ‘сорт боб с дребни кръгли зърна, по които има малки черни точки’ (Руховци, Еленско); *луда попара* ‘попара от надробен сух хляб, полят със студена вода, оцет и захар’ (Странджа), *самовилска гъба* ‘вид неядивна гъба, която расте по места, където е имало самодивско сборище’ (Пирински район); *циганска баница* ‘филия, намазана с олио и поръсена с червен пипер’ (Асеноградско, Павликенско, Великотърновско, Софийско).

Тези оценъчни названия се отнасят към непротивопоставните терминологични диалектизми и за тяхното по-детайлно изследване трябва да бъде привлечен допълнителен извънезиков материал.

4.2. Вторична номинация чрез метонимизация

Метонимията е вид вторична номинация, чрез която името на един предмет или явление се използва за наименование на друг предмет или явление, въз основа на трайна, постоянна, естествена и присъща връзка между двата обекта. Следователно има обща част между основното и вторичното значение и в резултат на тази обща част думата, която е основното име на първоначалното значение, става име на новото значение, или с други думи, имаме вторична номинация (Попова 2012: 334).

Ем. Пернишка различава за два плана на съществуване на метонимията – парадигматичен и синтагматичен, като в парадигматичния план метонимията се основава на връзки между началното и производното значение (тип род – вид или част – цяло), а в синтагматичния план метонимията се основава на връзки между актанти и предикат в дадена предикация (Пернишка 1993:180).

А. Парадигматична метонимия

Тази метонимия се осъществява чрез връзката *род–вид* или *вид–род* между първоначалното и производното значение.

а. Метонимични значения с връзка род – вид

В този тип значение с името на родовото понятие се назовават отделните му типове:

пѝта ж. 1. ‘кръгла безквасна питка’ (РБЕ), 2. ‘обреден хляб, приготвен на третия ден след раждането на дете’ (Родопско; Ксантийско; Гфлям Дервент, Дедеагачско; Узункюприско; Каяджик, Софлийско);

жѝто с. 1. ‘житни култури’ (Устово, Смолянско, Добруджанско; Моравско; Ловешко), 2. ‘ръж’ (Славейно, Виево, Кутела, Смолянско; Разложко).

б. Метонимични значения с връзка част – цяло

В този тип метонимия с едната част от цялото се номинира самото цяло:

клѝн м. 1. ‘триъгълно парче хляб или питка’ (Тракия; Родопите), 2. ‘питка’ (Хасковско; Асеновградско; Смолянско; Петково, Ардинско; Маданско, Карабунарско, Пловдивско);

кòри мн. 1. ‘кори от хлебно тесто, разточени с точилка’ (Сапарево, Дупнишко; Огняново, Гоцеделчевско; Осиково, Смолянско; Петрово, Благоевградско; Самоковско; Егрек, Крумовградско), 2. ‘ястие, приготвено от разточени и изсушени тестени кори Лъки, Асеновградско; Ловешко област; Гоцеделчевско; Осиково, Смолянско; Тешово, Разложко; Рибарица, Етрополско; Лещен, Гоцеделчевско; Егрек, Крумовградско; Кърналово, Петричко;

кѝселица ж. 1. ‘тип кисела зелена ябълка’, 2. ‘кисела зелена ябълкова туршия’ (Добруджанско; Софийско).

в. Метонимични значения с връзка цяло – част

В този тип метонимия цялото означава част от него:

курба̀н м. 1. ‘жертвенно животно’, 2. ‘месото и вътрешностите на животно, които се приготвят като ястие’ (Софийско; Хасковско; Ивайловградско; Свиленградско; Трънско; Брезнишко; Казанлъшко);

боста̀н м. 1. ‘място, засадено с дини и пъпеши’ (РБЕ), 2. ‘диня’ (Старозагорско; Казанлъшко; Крумовградско; Драмско; Сливенско; Девинско).

Б. Синтагматична метонимия

Синтагматичната метонимия се дели на субординативна и координативна метонимия. Субординативната метонимия описва отношенията между предикат и актанти и се изразява в назоваване на актант с името на предиката или обратно — предиката с името на актант. Координативната метонимия описва отношенията между различни актанти на един предикат или отношенията между два предиката (Колковска 2012: 9; Попова 2012: 343).

1. Субординативна метонимия

В този тип метонимия с името на храна се назовава действието на приготвяне на тази храна:

*си́рене*¹ с. ‘продукт, получен чрез специална обработка на мляко’ (РБЕ);
*си́рене*² гл., от *си́ря* ‘слагам закваска в мляко за приготвяне на сирене’ (БЕР).

Двете лексеми са омоними, свързани са метонимично чрез причинно-следствена връзка – продуктът на действието назовава самото действие.

2. Координативна метонимия

а. В първия тип координативна метонимия се включват названия на хранителните суровини, които номинират ястия, приготвени с тези суровини:

ле́ишта ж. 1. ‘вид от семейство Бобови с плоски дребни кръгли зърна’ (РБЕ), 2. ‘супа или каша от това растение’ (Ракитово, Пазарджишко).

б. При втория тип координативна метонимия с имената на домакинските съдове (или с имената на животинските части, които се употребяват като съдове за храна), се номинират различни видове храни:

тепсѝя ж. 1. ‘тава за печене’, 2. ‘ястие с риба, приготвена в тава’ (Пиринско);

ста̀реџ м. 1. ‘животинско шкембе’, 2. ‘вид наденица, приготвена в животинско шкембе’ (Варвара, Пазарджишко; Брестник, Пловдивско; Белица, Разложко; Чоба, Пловдивско; Асеновградско; Баничан, Гоцеделчевско).

Тази група включва и някои омоними като:

*ду̀илка*¹ ж. ‘вълнена цедка, използвана в мандра за прецеждане на прясно сирене’ (БЕР);

*ду̀илка*² ж. ‘прясно меко сирене, прецедено във вълнена цедка’ (Лесидрен, Ловешко; Кнежа, Плевенско).

Кулинарните названия с вторична номинация не се изчерпват с представените в този труд названия. Често пъти те не са познати на широката аудитория, особено онези с полисемантична структура. Чрез разкриване на връзката между първичните и вторичните им значения, могат да се обяснят процесите на семантично развитие, водещи до появата на полисемия и омонимия.

5. Фразеологизми

Едни от основните теоретични постановки за устойчивите сравнения (УС) принадлежат на В. Кювлиева, която обаче не обособява в своите изследвания самостоятелна тематична група УС на кулинарната лексика.

Синоним на термина **фразеологично ядро** е терминът **опорна дума** в УС (Судоплатова 1979: 48-61). Фразеологичното ядро винаги е представено от пълнозначна дума (глагол, съществително, прилагателно и наречие), то стои от дясната страна във фразеологизма след задължителната употреба на наречие//предлог **като**, което осъществява свързващата функция с лявата му страна. Така напр. в УС *сладък като симид* ярко се очертават две части: **лява (сладък)** и **дясна (като симид)**. **Лявата** носи още названието **основание на сравнението** (лат. *tertium comparationis*). **Дясната** се състои от задължителната непълнозначна дума-свързка *като* (лат. *comarator*) и пълноценното в лексикално и семантично отношение съществително *симид* (*comaratum*). Лявата част се нарича още сравнявана, а дясната сравняваща. Именно в сравняващата част се намира **опорната дума//фразеологичното ядро (симид)**.

Кръгът от **опорни думи** в дясната част е съставен в тази статия от български традиционни кулинарни названия. Както вече отбелязах,

такъв у Кювлиева няма. Тематично у нея са представени други кръгове: а) диви животни, птици, влечуги, насекоми, риби; б) домашни животни; в) явления и обекти от природата; г) обекти от бита; д) растения и техните плодове; е) религиозни представи, църковен бит и суеверия; ж) етноними; з) части от човешкото тяло.

Предложеният нов кръг от традиционни кулинарни опорни думи (фразеологични ядра) от дясната част на УС, т.е. от компаратума, е съставен с отчитане на делитбите, основани само върху **трите главни начина за специална термична преработка** (варене, печене, пържене). Той е съобразен с произхода (растителен или животински) на храните. С него се рисува една интересна картина, която потвърждава етнокултурологичните наблюдения за историческия развой на обработката на храните. Ето и създадената класификация:

А. УС с опорни думи в компаратума, свързани с варенето:

1. Названия за ястия с основни съставки от **растителен произход**

а) *Варива:*

боб (*рядък//гъст//прост//гласовит като варен боб*); **фасул** (*прост като фасул*); **вариво** ‘боб’ (*горя за вода като вариво*); **граф** ‘боб’ (*сакан како граф*). Семантиката на цялостните УС тук и по-нататък не се привежда, защото в по-голямата част от примерите тя е от градуален тип, т.е. повтаря, но в много по-висока степен като интензификатор качеството, количеството, действието от лявата част на компаративния модел: *рядък като боб* ‘много//извънредно//прекалено рядък’. (По-подробно за това вж. Кочева 2017: 415–423.) При другите два случая (контрастносемантичните и наративните) значенията се привеждат. (По-подробно вж. Кочева 2015: 177–184 и Кочева 2019: 238–243).

С много малки изключения семантично УС имат общобългарски характер, поради което не се налага да се привеждат данни за географското им разпространение.

зеле (*вони//мирише като <готвено>зеле* ‘много вони/мирише’ – с градуално значение); **леща** (*обичам като леща <на Великден>* ‘никак не обичам’ – с контрастносемантично значение); **леща** (*белязан като катадневна леща* – с наративно значение, установяващо определен факт, без да го интензифицира или отрича).

б) Напитки, получени чрез варене на растителни продукти: **чай** (вода като чай); **ракия** (слаб като последна ракия, лют като ракия); **зехтин** (отгоре като зехтин над вода ‘винаги отгоре’) – наративни УС.

2. Названия за ястия от меса на животни и от животински продукти, получени чрез варене:

а) храни от меса на животни: **заек** (опулям очи като варен заек; сух като варен заек; червен като варен заек; зачервявам се като варен заек; смея се//хиля се като варен заек); **рак** (изчервявам се като варен рак); **пача** (смея се//хиля се като варена пача); **глава** (озъбил се в тенджерата като козя глава); **мозък** (като мозък ‘за означаване на вкусови качества във висока степен’); **кокал** (дрънкам като кокал в тенджерата ‘много приказвам’).

б) храни и напитки от животински продукти: **сирене** (струпуваме се//сбираме се като котки на сирене; бял като сирене; погаждаме се като сирене и жежок леп); **масло** (върви ми като по мед и масло; изскача като масло над вода); **мътеница** (пуля се като буля в мътеница ‘пуля се глуповато’ – наративно УС).

Б. УС с опорни думи в компаратума, свързани с печенето:

1. Названия за печени храни с растителен произход:

а) храни от печени зеленчуци и плодове: **праз** (захилил се като печен праз); **тиква** (мек като печена тиква); **киселици** (сладки като печени киселици ‘много кисели’ – контрастносемантично УС, което е на границата с градуалносемантичните фразеологизми).

б) названия за хляб и хлебни изделия: **хляб** (говоря като че ли три дни хляб не съм ял ‘говоря съвсем слабо, немощно’; погаждат се като сирене и жежок леп; погаждат се като хляб и сол; увесил//обвесил уши като пазарски хляб; продавам като топъл хляб; разграби се като бял хляб; обичам като на хляба мекото; рева като циганче за ръжевия хляб); **геврек** (излагам се като опечен геврек на кошница); **симид** (продавам като топъл симид; хляб като симид); **баница** (дрипав//парцалив като баница; сладък//благ като баница); **млин** (син като млин); **комат** (рева като за ръжевия комат).

2. Названия за печени меса от животни и мекотели: **прасе** (захилил се като печено прасе); **кокошка** (сладък//благ като печена кокошка);

заек (*сух като печен заек*); **рак** (*червен като печен рак; сух като печен рак; червен като печен рак; изчервявам се като печен рак; добре ми е като рак на въглени*).

В. УС с опорни думи в компаратума, свързани с *пърженето*, досега не са регистрирани.

Нито един подобен случай не е отбелязан и от Кювлиева в монографията, специално посветена на УС. Този факт е от изключително важно значение, като се има предвид, че в кулинарната история в България и на Балканите приготвянето на храни чрез пържене се появява най-късно. Въпреки че сега са налице множество названия, в които вече е отразен и този начин на приготвяне на храни (срв. *забела, лйда, тук, претоп* – всички със значение ‘разтопена мазнина от тлъсто, много мазно месо, получено предимно чрез пържене’), подобни наименования не са успели да се настанят в УС.

Очевидно образите от сравняваната част имат не само общобългарски характер чрез изразяваните родови понятия, които отразяват, но са и много старинни. Макар че в УС може да се открият и вариантни форми, като че ли у тях инвариантността и стабилността са водещи. Затова са наречени и **устойчиви сравнения**.

Като се има предвид, че обектът за сравнение трябва да е широко познат, Кювлиева (Кювлиева 1986: 44–45) отбелязва с основание: „Тъкмо тази особеност е типична за една част от УС. Като обект за сравняване народът е избрал именно твърде познати предмети, които във висока степен притежават сравнявания признак, присъщ на тяхната природа. Неслучайно, в голям брой УС обектът за сравняване е потърсен от най-близката среда на българина... Сравнението не би могло да придобие устойчив характер, ако обектът за сравнение не е добре познат (това условие е задължително за естествените, натуралните УС). Добър пример за възникването на фразеологичните единици в езика на народа ни дава писателят Й. Радичков.“

Тези лингвистични виждания на авторката напълно хармонират с написаното от големия български социолог и антрополог Иван Хаджийски (Хаджийски 1974: 78), който очертава и по-нататъшната роля на сравненията у народа: „**Сравнението и уподобяването** бяха изходна точка на действията на първобитния човек, те ръководеха неговото въздействие върху силите на света, неговото причиняване. Той мислеше, че със **сравняване и уподобяване прави**

причиняване. На Ивановден всеки се „баня“, за да бъде цялата година „здрав като дрян, весел като здравец, прав като кукурмяк“. Сред анализиранияте кулинарни УС в предложеното изследване особено място заемат сравненията с **хляба** и **боба** като основни храни на трапезата на българина. На тях културоложки също обръща специално внимание Иван Хаджийски (Хаджийски 1974: 68–69). Култът към хляба е свързан с неговото обожествяване. Настъпването на хляб е престъпление. Падне ли парче хляб на земята, то се взема и се целува (за прошка). С мръсни ръце хляб не се пипа, не се меси, не се яде. Той е основната храна на българина и в делник, и в празник. „Изкарвам си хляба“, „търся си хляба“ означава ‘работа’ и съответно ‘търся си работа’. „Момата не иска дюлгерин, а чифчия (зеделец), защото: дюлгерин яде спукан просеник... и рядка коприва. Чифчия яде бели самуни... чести бобове“.

Сега вече е трудно да се проумее значението на старата индоевропейска (и славянска) дума **боб**, която има и мн.ч. **бобове**. В миналото, преди два-три века, т.е. преди късното пренасяне на фасула от Новия свят с нея са били назовавани всички кръгли цветове и плодове на пеперудоцветните растения от семейство бобови: *грах, леща, бакла* и др., т.е. родовото название **боб** се е превърнало във видово и е започнало да номинира и американския фасул. Нещо повече, кръглата форма на картофите, също късно пренесени от Новия свят, е дала основание в някои северни български диалекти те да бъдат назовани дори като **влашки боб**.

Всички тези размествания на названията, свързани с традиционната българска кухня, идват да ни покажат, че от много векове преди нашето съвремие с доминирането на растителните храни (хляба и бобовите растения), както и с минималната употреба на месо (само по празниците) старата кухня е била изключително диетична, с което се обяснява и дълголетието на нашите предци.

Връзката между културологията и лингвистиката разкрива необозрими възможности за опознаването на миналото и предвиждане на бъдещето. В този смисъл и анализът на устойчивите сравнения с традиционен кулинарен елемент във фразеологичното ядро придобива изключително важно документално и футурологично значение.

VI. НАЦИОНАЛНА СПЕЦИФИКА НА БЪЛГАРСКАТА КУЛИНАРНА ЛЕКСИКА (кулинарно райониране)

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. Те оказват влияние върху производството на храните, консумацията, начина им на приготвяне, а също и върху номинацията и дистрибуцията на техните названия.

Българската национална кухня се отличава с голямо разнообразие. В нея са запазени вековни традиции и практики, а в някои населени места рецептите са предавани от поколение на поколение, за да останат непроменени стотици години наред.

Българската кухня принадлежи към балканската кухня, която се разделя на южнославянска и предориенталска (турска, гръцка, кипърска, албанска и кухните на етносите от ромски произход). Понякога и българската кухня се причислява към предориенталската, или отделни нейни специфики са приемани за част от предориенталската кухня (консумацията на лютивни храни, употребата на различни подправки и др.). В нея се наблюдава сходство с кухните на някои европейски страни, което личи най-добре по заемките в българската кулинарна терминология (от френски – *супа, сос, суфле, пане, фрикасе, бешамел*, от английски – *бифтек, стек, хемендекс, кейк, пудинг, пай*, от италиански – *салата, макарони, спагети, салца, марината, манджа*, от немски – *бутерброд, шницел, шунка, шрудел, бутер тесто, глазура* и т. н.).

1. Влиянието на екстралингвистичните фактори върху номинацията и разпространението на названията от кулинарната лексика

Като конкретна лексика кулинарната лексика е тясно свързана с екстралингвистичните фактори (стереотипите и начините на хранене, стопанско-културния тип, някои географски, исторически, религиозни фактори, народния мироглед и др.). Тези фактори оказват влияние както при консумацията на храните, така и при прилагането на определени кулинарни технологии за тяхното приготвяне, а оттам и върху дистрибуцията на кулинарните названия. Според И. А. Букринска и О. Е. Кармакова при определяне на семантичните признаци на лексемите трябва да се отчитат като особено важни етнографските особености на названията, тъй като много от

езиковите противопоставяния са усложнени именно от етнографските различия (Букринская, Кармакова 2009: 61). Румънският учен Т. Папахиджи е на мнение, че етнографските елементи, в качеството си на характерни черти от етнопсихологията на народа, са значително по-устойчиви от езика и ако по една или друга причина народът изгуби своя език, той не изгубва напълно характерните особености на своята „душа“ (Papaagi 1944:11).

1.1. Природо-географският фактор (географското местоположение и климатичните условия) определя отглеждането на различни сортове плодове, зеленчуци, варива и житни култури по райони и дистрибуцията на названията на тези 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: *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’ (Копревщица; Сапарево, Дупнишко; Бели Осъм, Троянско), *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), *пирон чорба* ‘чорба с кромид лук, брашно и мазнина, подправена с оцет’ (Караджалово, Драгойново, Пловдивско), *сливова манджа* ‘яхния от сини сливи’ (Добрич, Хасковско), *уриџ и домак’и* ‘ястие от варен ориз и сушени домати’ (Костандово, Дорково, Велинградско) и др.

Специализираните названия за видове риби се употребяват най-вече в райони, където населението живее около големи водоеми (р. Дунав, Черно море, някои езера и реки) и където е развито риболовството: *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); *прѐсол* 'парчета пържен шарен, полети с доматиен сос' (Белене); *тепцѝйа* ж. 'ястие от риба и раци, наредени върху сварен булгур или ориз и печени под връшник' (Пирински район); *шаран плакѝйа* 'печен на фурна шаран с кромид лук, домати и джоджен' (Странджа, Поморийско, Бургаско) и др. Но *рибникът* като обредно ядене за Никулден 'пълнен или не шаран върху ориз и/или кисело зеле' е повсеместно познат върху българската езикова територия, вкл. и в планинските райони (вж. напр. на ИКК Правда, Великотърновско; Шипково, Троянско 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: *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), *лòжен пелин* 'домашно приготвен пелин от червено вино, билката „сладък пелин“ и наложени в каца различни плодове' (Дълбоки, Старозагорско), *крушовица* ж. 'ракия от круши' (Добруджа), *пàленка* ж. 'гроздова ракия' (Котленско); *благушка* ж. 'гроздов сок' (Банско; Каменица, Велинградско), *вòдено* 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), *олòвина* ж. 'подобно на бира питие, приготвено от пшеница, ръж или от ръж и овес' (Тетевенско; Ботевградско) и др.

1.2. 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: а) хлябове – *грушник* м. 'хляб от смесено пшенично и царевично брашно' (Острец, Троянско), *квасник* м. 'хляб, замесен с квас' (Габровско; Горна Малина, Софийско; Чоба, Пловдивско), *пробу̀вник* м. 'хляб,

изпечен в подница' (Васил Левски, Ловешко), *рѣженик* м. 'хляб от рѣжено брашно' (Еленско; Ловешко), *фурник* м. 'голям домашен хляб, изпечен във фурна' (Брестник, Рогош, Пловдивско); б) пити – *блага пита* 'пита, замесена с петмез' (Истово, Смолянско), *ѳрошка* ж. 'пита без квас, изпечена в огнище' (Кайнарджа, Ценович, Силистренско), *пр'асна пита* 'пита, замесена без квас' (Странджанско; Чирпанско; Северна Добруджа; Ксантийско; Сярско), *прѣсна турта* 'пита, замесена без квас' (Ломско; Монтанско), *сеченица* ж. питка със сирене (Страцин, Кумановско), *тънур'ка* ж. 'много тънка питка' (Манастир, Смолянско); в) баници – *беврѣк* м. 'баница с набрани кори и плѣнка 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), *зѣлник* м. 'баница с плѣнка от зеленчуци' (Априлци, Ловешко; Краище, Кюстендилско; Старцево, Смолянско); г) тестени ястия – *б'ала каша* 'каша с прясно мляко' (Странджа), *блага каша* 'каша от пшенично брашно и гроздова шира' (Горна Сушица, Разложко; Балъкѳой, Дедеагачко); *влѣшки качамѳк* 'качамак, който само се надупчва и се оставя да заври сам' (Видинско); *патѳт'енѳ каша* 'каша с картофи' (Драгойново, Пловдивско), *попѳра* ж., кн. 'надробен хляб във вода, чай, мляко и др.' (северозападни бѳлгарски говори, Брестник, Пловдивско; Кирсово, Молдова; Добруджа); *трѳеница* ж. 'варено ястие от настѳргано или претрито с рѳце 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 скотовѳдство като стопански отрасѳл. Бѳлгарската трапѳза се характеризира с изобилие от различни видове млечни и месни ястия: а) месни ястия – *капамѳ* ж. 'задушено в глинено гѳрне ястие с различни видове месо, сланина и кисело зеле' (Банско; Пирински район; Пловдивско); *мисѳ с урѳс* 'ястие с месо и варен ориз' (Новозагорско; Казанлъшко); *пѣчена кокѳшка* 'печена във фурна кокошка' (Софийско; Ихтиманско; Благоевградско; Врачанско); *касѳпски кебѳп* 'печени на жар парчета от свинско месо' (Странджа);

чумлѐк м. ‘ястие от телешки джолан с картофи’ (Банско);² б) млечни ястия – б’ал кротмѝч ‘варено ястие от гъсто есенно овче мляко’ (Деветаки, Ловешко; Каменица, Кюстендилско; Пловдивско), б’ал мъж ‘ястие от гъсто есенно овче мляко, варено продължително на огън’ (Драглище, Разложко; Ситово, Пловдивско; Мраченик, Плевенско), мл’ѐченица ж. ‘ястие от варено прясно мляко с булгур, ориз, триеница или юфка’ (Калейца, Васильово, Ловешко), катѝк м ‘ястие от овче или козе гъсто мляко, варено на водна баня и разбъркано с натрошено сирене’ (Съединение, Пловдивско; Ловешко; Каменица, Кюстендилско) и др.

1.3. Начинът на приготвяне на храните и напитките има изключително значение за формирането на националната специфика на българската кухня. Поради по-специфичния начин на приготвяне на някои храни в различни области на страната, те носят и по-специализирани названия (бѝнски стѝрец ‘специалитет от нарязано крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в стомах на прасе, който се приготвя в района на гр. Банско’ (Банско); стрѝнджански д’ѝдо ‘нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и специфични подправки, консервирани в стомах на прасе’ (Странджа).

Традиционните български кулинарни технологии включват три вида обработка на храните: предтоплинна, ниско- и високотоплинна и обработка чрез ферментацията. Предтоплинната техническа обработка на храната обикновено се свежда до първоначално почистване, миене, нарязване, счукване, смилане, замесване и др. Стриването, счукването и смилането засягат основно житните култури (просо, овес, ечемик, пшеница, царевица), в по-ниска степен и варивата (бакла, леща, грах, папуда, фасул), солта, лютивото, диворастящите треви и някои плодове. Към средата на XX в. житото вече не се мели ръчно, а в общи мелници (водни или вятърни). Месенето е процес на обработка на брашното, солта и водата до получаването на еднородна тестена маса, от която се правят питите, хлябовете, корите за баниците, консервираните тестени храни (траханата и юфката) (Маркова 2011:77–81, 181).

Глаголите, които номинират тези кулинарни процеси, в основната си част са със славянски произход: вар’ѝ ‘варя ястие’ (източни български говори), гѝтв’ѝ

² За приготвянето на ястията *задѝшено*, *капамѝ*, *чомлѐк* и др. вж. ИКК.

‘готвя’ (централен балкански говор); *жу̀шинувам* ‘слагам в жарта на огън’ (Славейно, Виево, Кутела, Смолянско) *кв̀ас* ‘ъ’ ‘подквасвам (прясно мляко в кисело)’ (Ловешко; Габровско), *олу̀пвѐм* ‘махам черупка’ (Еленско); *п̀екам* (Елховец, Върбина, Маданско), *разн̀имам* ‘оформям от тесто отделни хлябове’ (Добруджа); *сол* ‘ъ’ ‘соля ястие или хранителни продукти’ (Ивайловградско; Съчанли, Гюмюрджинско) и др.

1.4. Религиозният фактор също влияе върху дистрибуцията на названията на храните и ястията. Въз основа на религиозната принадлежност се делят консуматорите на различните видове месо: телешко и овнешко – у ислямизирани българи; свинско – у българите християни и т.н. Някои храни и напитки, които се консумират от българите християни, са табу за ислямизирани 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: а) обредни християнски храни – *богородична п̀ита* ‘пита, месена непосредствено след раждането на дете’ (Ловешко, Чешнегирово, Пловдивско; Жеравна, Котленско); *бу̀лчена п̀ита* ‘безквасна пита, която се меси в сряда след сватбата и се носи на свекървата’ (Жеравна, Котленско); *гра̀б’енъ п̀итъ* ‘обреден сватбарски хляб’ (Горно Броди, Драмско); *козун̀ак* м. ‘празничен хляб за Великден от специално тесто’, (Врачанско, Монтанско, Плевенско, Софийско); *зѐлник* ‘баница с кисело зеле за Васильовден’ (Разложко, Ловешко, Пловдивско, Дедеагачко, Кукушко, Димотишко), *мѐдени п̀ити* ‘питки, намазани с мед, приготвяни за Св. Харалампий’ (Костандово, Дорково, Велинградско) и др.; б) обредни мюсюлмански храни – *курба̀н-чорба̀* ‘чорба от вътрешностите на агне или овен, приготвяна за Курбан байрам’ (Виево, Кутела, Смолянско; Проглед, Асеновградско); *куко̀л’ка* ‘сладка баница за Рамазан байрам’ (Костандово, Дорково, Велинградско); *лок̀уме* ‘тестени сладкиши с формата на осморка, раздавани на Рамазан байрам’ (Рибново,

Благоевградско; Господинци, Гоцеделчевско); *мѐсò и булгур* ‘варено ястие от месо с булгур за Курбан байрам’ (Костандово, Велинградско); *òдварена плак’èта* ‘баница с извара за Курбан байрам’ (Жижево, Гоцеделчевско; Ксантийско); *смида̀л* ‘натрошен царевичен хляб, поръсен със захар и ядки, който се меси при раждането на дете’ (Старцево, Златоградско). Прочутите якорудски *грагалèта* ‘десерт във вид на тестени топки, печени в тава и поляти със захарен сироп’ се приготвят от ислямизирани българи като обредна храна за Рамазан байрам, но се консумират с удоволствие и нетърпение и от българите християни. Името си сладкишът дължи вероятно на малките топчета, които го оформят, приличащи на пиленца гарджета (*гаргалèта* > *грагалèта*).

Въпреки че има отлики в празнично-обредната кухня на двете религиозни общности българско население, тяхната всекидневна кухня и всекидневната им кулинарна терминология е една и съща, което говори за общото им историческо минало. В подкрепа на това са и културните сведения за съвместното празнуване на празника Гергьовден, които регистрирахме в Якоруда, където от векове живеят две конфесионални групи – българи християни и потомци на насилствено приелите в миналото исляма българи. Има и роми. За населението на градчето, разположено между Рила, Пирин и Родопите, най-важен и тачен в традиционния календар е християнският празник Гергьовден, на който се събират фамилиите, за да празнуват всички заедно. Който е в странство, се връща, за да бъде с близките си на 6-ти май. А още на 5-ти май всеки, който има възможност, доброволно занася жертвено агне в двора на църквата. Агнето по никакъв начин не се обозначава с някакъв белег, за да не се знае кой е неговият собственик. Така никой не може да парадира, че дарява най-голямото агне, или пък да изпита неудобство, че неговото агне е най-малкото. Забележителна е ценностната система на тези хора – всички са равни пред Бога, все едно чий е той, защото в двора на църквата принасят жертвени животни хора и от двете верски групи – и християните, и мюсюлманите, както и ромите. На 6-ти май пак общо от агнешкото месо (агнетата понякога са почти 100) се готвят три ястия – *чорба*, *курбан* и *яхния*. Всички заедно сядат на трапезата и заедно се веселят, играят се много хора. Този празник на Якоруда, обединяващ българи с различна вяра, е едно от поредните доказателства за общите им корени и желанието им да живеят като една общност.

2. Регионална кулинарна специфика

Независимо от някои различия („кухня на равнината“, „кухня на планината“, „морска кухня“) все пак и днес може да се говори за българска национална кухня, а след това и за „балканска“, „европейска“ или „глобална“ кухня. Както казахме, през последните няколко години темата за храната и храненето, като своеобразно отражение на националната култура и белег за национална идентичност, стана особено актуална у нас и в чужбина. В този смисъл интересни са проучванията и на кулинарната терминология, която включва названия на различни видове храни, напитки, кулинарни процеси и технологии от всекидневната и празнично-обредната национална кухня на всяка страна.



Родопски традиционни ястия



Беленски пресол



**Яйца с лук по койнарски
(бързо ядене от 2 кг кромид лук и 10 яйца)**



Великденски кравай, с. Кривня, Провадийско

3. Постигнати резултати

3.1. Създаването на *„Интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия“* продължава традицията в българската лингвогеография, по която вече години наред се изработват карти и атласи, включващи цялото историко-географско българско землище. В отличие от тях, както казахме по-горе, ИКК представя в пространствен план кулинарните традиции и диалектите на населението от българската диаспора в Банат, Украйна и Южна Молдова (Бесарабия), което се прави за пръв път в родната лингвогеография.

В началото на ХХІ век беше завършен и отпечатан фундаменталният лингвогеографски труд с национално значение *„Български диалектен атлас. Обобщаващ том“*. Т. I – III. Фонетика. Акцентология. Лексика. Карти. Коментари. Списъци. Отг. ред. Ив. Кочев. София, 2001, КИК „Труд“ и *„Български диалектен атлас. Обобщаващ том“*. IV. Морфология. В частта Лексика на БДА. ОТ. 2001, са публикувани 26 лингвогеографски карти, които представят названията

на различни хранителни суровини и продукти, ястия и техните качества. За всички тях сега ИКК на практика предоставя интерактивна информация, обогатяваща представата и знанията за куинарната култура на българина. От своя страна лексемите от този тематичен кръг са отражение на менталните модели, разкриващи концептуалния подход на именодателя при организацията и систематизацията на различните названия.

В началото на новото хилядолетие в България бе изработена „*Карта на диалектната делитба на българския език*” (2014, второ преработено издание 2016 г.) от авторски колектив диалектолози от Института за български език при БАН (Л. Антонова-Василева, Л. Василева, Сл. Керемидчиева, А. Кочева) и високо квалифицирани компютърни специалисти, която съществува в книжен и в дигитален вариант като интерактивна карта в интернет < http://ibl.bas.bg//bulgarian_dialects/ > и се радва на небивал обществен интерес.

Малко по-късно беше създадена и „*Карта на българския език на ново място по света*“, София, 2015 (с автор А. Кочева), която също предизвика огромен интерес у нас и сред българските общности по света.

Изработването на *Интерактивната кулинарна карта* на българската езикова територия отговаря навременно на обществените нужди в страната. Благодарение на мултилинеарната си структура, включваща разнородни елементи като картина, звук, видео и текст, още с първото си появяване тази карта предизвика огромен интерес към традиционната българска кухня, към българските диалекти, а нейното разпространение и популяризиране рекламира България в национален и международен план.

Интернет потребителите от цял свят (ИКК е снабдена с огледална версия на английски език) могат да видят състава и приготвянето на характерните традиционни ястия и напитки на българската селска и градска кухня, а също и елементи от националната ни кухня (да припомним, че съдържанието на народната и на националната кухня е различно, те не са едно и също нещо), както и да чуят автентичен говор от повечето диалектни области.

Напр. в ИКК са включени названия и рецепти на храни, които без съмнение принадлежат към националната кухня, защото отразяват влиянието на чужди култури върху нашата народна кухня. И това са не само отдавна настанили се под влияние на ориенталската кухня ястия като различните видове *кебапи, чомлеци, гювечи, мусаки, баклави* или под влияние на гръцката кухня – *трахани, пити, попари* и др., но и такива румъно-италиански заемки,

част от които имат много малки ареали и остават абсолютно чужди на българската езикова система като: *саламѹра де пѣще* (рибена чорба), *капаѹѣна де магарѣѹца* (лутеница), *кокѣрѹѣу* (вид качамак), *тѹрта де орсатѹре* (питка за орисниците), които записахме в с. Кутово, Видинско, а също и *замѣ ѹн фиоратѣ* (зелева чорба) в Брегово.

3.2. Картата е принос за българската диалектология и лингвистична география. Разпространението ѝ в интернет и приложението ѝ в различни сфери на обществения живот (образованието, туризма, сферата на услугите, рекламата и т.н.) насърчава създаването на други такива продукти с висока научна и културна стойност. Тя може да окаже конкретен положителен икономически ефект за развитието на туризма в отделните кулинарни райони на страната, както и за възстановяване на производството на автентични ястия по стари, дори позабравени, домашни рецепти, и за възвръщане на кулинарните традиции в българската национална кухня.

Следователно, освен научна значимост интердисциплинарният проект има и практическо приложение. Кулинарията е едно от най-ярките проявления на културното разнообразие и националното своеобразие. Определен район (или селище) понякога може да бъде припознат чрез особените си оригинални ястия, които не се откриват така често на други места, а са типични най-вече само за него, т. е. чрез храните може да бъде поставена „диагноза“ за специфичността на пространството.

Тези диференциални черти имат диагностиращ характер, така както и в областта на езика редица лингвистични белези също са с подобен характер за ареалите.

Напр. *капамата* и *чомлекѣт* в съзнанието на повечето българи се свързват с гр. Банско и представляват своеобразна негова кулинарна емблема. В Родопите, където картофите са основен продукт за изхранване на населението, се приготвят като ежедневна храна *пататници*, но има известни отлики в технологията на тяхното приготвяне (със или без кори между пластовете картофи). Тънките тестени изделия, които се пекат върху специална пръстена плоча (сач), са известни в различни краища от българската езикова територия, но се именуват различно – със заемки или с домашни имена: *бѹди*, *катмѣ*,

ма̀зани кола̀ци, ма̀ру̀дники, ма̀ру̀дници. Това разнообразие по райони и селища не се намира в противоречие с особеностите на националната кухня, а се включва органично в нея.

3.3. В миналото българската традиционна кухня е била свързана преди всичко с продуктите от растителен тип, което определя нейния сезонен характер. И досега по селата от ранна пролет до късна есен хората готвят това, което откъсват от градината си – от копривата, през баклата, доматиите и фасула, та чак до картофите и тиквите. Употребата на месо в миналото е била по-рядка и е характеризирала преди всичко празничната обредност. Селската кухня до известна степен продължава и днес тази традиция, докато в градската кухня ястията с месо са и празнични, и делнични. Напр. във Велико Търново записахме *тѐлешка яхнѝя с дѝоли*, в Босилеград – *а̀гнешко с кѝселец* и *ва̀риво* (свинско с кисело зеле), *подва̀рак* (пържено кисело зеле с месо), в Берово – *кѝси*, в Елена – *елѐнски бут*, *елѐнско филѐ*, *ко̀писка*, *па̀те*, *кѝрвавица* и др.



Папица, с. Кутово, Видинско



Пиперосана кокошка, с. Старопатица, Кулско

3.4. Диалектният материал присъства на картата чрез:

а. Видеозаписи, в които е заснет процесът на приготвяне на български традиционни ястия. Към всеки видеофайл има опции за неговото изтегляне в mp4 формат, за скоростта на възпроизводството му и за визуалния му изглед. Във видеофайловете се виждат и самите информатори, чува се речта им и донякъде може да се определи и социалният им статус, което превръща лингвистичното изследване в социолингвистично.

б. Аудиозаписи с автентична диалектна реч, в които се представят също ястия от местната кухня, но различни от тези във видеозаписите. В тях се описват и някои ритуали и обичаи, свързани с народната традиция. От аудиозаписите потребителите добиват слухово впечатление за диалектните особености на местните говори. Те също имат опции за изтегляне в mp3 формат и за скоростта на възпроизводството им. До някои от тях е приложена и снимка на съответното ястие, за което се говори в аудиофайла.

3.5. Диалектните явления се представят многопланово на ИКК и се отнасят до всички езикови равнища. Картата отразява както съпоставимостта на диалектните факти, така и несъпоставимостта (регионалното своеобразие). На нея се открояват структурно-семантичните и терминологичните диалектизми, които не се срещат в книжовния език и изграждат спецификата на кулинарната лексика.

Структурно-семантичните диалектизми се отличават от книжовните си съответници със своите фонетични, словообразователни, семантични особености, които са записани на видео-и аудиофайловете (Пр.: фонетични – *траханà, траанà, трайнà, трèена*; словообразователни – *чèsница, чèsненка*; семантични – *ба̀ба* ‘нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в стомах на прасе’ (Кутово, Видинско), *оцът* м. ‘вид таратор с краставица, пресен чесън, оцет, сол и вода’ (Чупрене, Белоградчишко), *па̀те* ср. ‘сварено и обезкостено свинско месо с подправки, напълнено в стомаха на прасе’ (Елена, Великотърновско)). На картата се откриват непротивопоставни кулинарни диалектизми, които нямат съответствия в книжовния език или в другите български диалекти: *покривàрник* ‘печиво с плънка от коприва’ (Трън), *сир погàча* (Долна Любата, Босилеградско), *триен фасул* (Добрич, Хасковско), *чу̀кан лук* ‘разядка от счукан чесън, орехи и вода’ (Срем, Тополовградско), *чорба̀ “поли брада̀”* ‘вид чорба с прясно мляко и зелени ядивни растения’ (Чупрене, Белоградчишко), *грагалèта* ‘десерт във вид на тестени топки, печени в тава и поляти със захарен сироп’ (Якоруда, Благоевградско). По своята образност и мотивация тези диалектизми са свидетелство за езиковия усет на народния творец.

3.6. Анализът на събрания материал дава възможност още сега да се очертаят някои предварителните резултати:

3.6.1. Изключително важното условие да се говори на диалект при записването и заснемането на кулинарните технологии дава възможност да се заключи къде днес българските диалекти са най-добре съхранени и къде са в отстъпление. За пореден път получихме убедителни доказателства, че, противно на различни футуристични прогнози на наши и чужди учени, диалектите и днес, в нашия модерен ХХI-ви век продължават да пазят своята жизнеспособност и функционалност като основно средство за комуникация в локалните общества (по-подробно за това вж. Керемидчиева 2018: 113–134). Напр., добре известно е, че троянският, копривщенският, великотърновският

говор не притежават много диференциални черти, които ги отличават от книжовния език, тъй като са едни от диалектите, залегнали в неговата основа, но и до ден-днешен троянчани и търновци редуцират широките гласни в тесни, употребяват само пълен член *-ът* за съществителните от мъжки род, както и копривщенците, поставят акцентът на някои форми на различно място от книжовния изговор – *кметове*.

Заедно с търновчани, плевенчани, белослатинци и мн. др. троянчани безизключително пазят в речта си специфични морфологични особености като напр. генерализираната винителна форма при имената от ж.р. – *чурбѣта*, *вудѣта*, *тавѣта*.

Кулинарната лексика е съхранила солиден пласт от много стари лексеми като напр. *скрѣб* ‘рядка каша с мас и сирене’ (Чупрене, Белоградчишко; Царибродско), *сулѣвр* ‘попара от надробен хляб и създърма’ (Костандово, Велинградко) и др. Родопските диалекти са все така живи и функционални на всички езикови равнища (фонетика, морфология, лексика) и са в употреба от всички генерации без изключение. В този смисъл, докато съществуват Родопите, ще има и диалектология.



Поморийска скордаля



Печене на катми, с. Доситеево, Харманлийско

Говорите на българската диаспора също пазят основните характеристики на българския език, в т.ч. и много архаични елементи. Убедително доказателство за това са записите от Банат, които експлицитно сочат, че особеностите на говора са се съхранили същите като по времето, когато проф. Стойков е правил своите проучвания там. Доколкото при тях има проникнало чуждоезиково влияние, то е главно в областта на фонетиката (при бесарабските българи от руски и украински) и лексиката (при банатските и бесарабските българи). В най-голямо отстъпление са някои тракийски диалекти на преселниците от Беломорска (Гръцка) и Одринска (Турска) Тракия. Днес потомците на някогашните бегълци от началото на миналия век от изконните български територии говорят диалекта на селището и областта, където са уседнали техните предци, и само в определени ситуации си припомнят отделни фрази от речта на техните баби или дядовци, които са чували като деца и които безпроблемно произнасят на съответния тракийски диалект. Но кухнята на

мама и баба си спомнят изключително добре, защото са продължили да готвят като тях. Затова успяхме да запишем, макар и не на съответните тракийски диалекти, много стари рецепти от Тополовградско като *боб на цървули*, *два пъти то̀кано*, *кюшелитки* и мн. др.

2.6.1 Непредубеденият подход и предоставянето на местните хора на възможността сами да разкрият особеностите на традиционната си кухня, очертават много ясно най-типичните ястия за всяко селище или регион. Напр. *странджански дядо* в Бръшлян, *Малкотърновско*, *долагач* в Ресен, *Великотърновско*, *ра̀ки* във *Великотърновско*, *о̀хридска па̀стръмка* в Охрид, *ма̀кало с пиле* в Костур, *ба̀бин кола̀ч* в Берово, *Малешевско*, *джуркан боб* в Хисаря, *тарто̀ла* и *карталачета* в Доситеево, *Хасковско*, *бохча̀ тутманик* и *зетьова манджа* в Копривщица, *старожелезàрска меродия̀* в Старо Железаре, *Хисарско*, *покривàрник* в Трън, *пошибàлка* в Трекляно, *Кюстендилско*, *киселец у тигàн* в Широки дол, *Самоковско*, *Кисимово тесто̀* във Велико Търново, *печена тиква с лук* в Трявна и мн др.

2.6.2 Същевременно забелязахме и ясно очертано единство на кулинарните традиции и на кулинарната терминология върху езиковия континуум, въпреки регионалното разнообразие в начина на приготвяне на ястията. Пр. *зелникът* е печиво с плънка от задушени листни зеленчуци на югоизток и югозапад (Бръшлян, Малкотърновско; Тополовград; Берово, Малешевско; Логодаж, Благоевградско; Годеч (*зеля̀ник*)), печиво с плънка от задушено кисело зеле в балканджийските поселища (Копривщица; Пирдоп и др.) и в крайния югозапад (Връбник, Корчанско), и печиво с плънка от булгур и сирене (Голица, Варненско). По един и същи начин варят на бавен огън до сгъствяване есенното овче мляко, което назовават също по един и същи начин – *овченѝк*, и приготвят *заду̀шено в гювèч* в Годеч и от другата страна на границата – в Западните покрайнини (Цариброд), така както е еднакво приготвянето на вид по-рядка каша с мас и сирене – *скрòб* в Чупрене, Белоградчишко и в крайния северозапад (Цариброд).

2.6.3 Българската традиционна кухня пази изключително стари оригинални рецепти, някои от които бяха открити именно с настоящото проучване, като *сватбарското жито* в Троянско, *печената тиква с лук* от Трявна, *курабиите със стогодишното Кисимово тесто̀*, *боб на цървули* в Срем, Тополовградско, и др. Записахме дори основния състав и част от

технологията за приготвянето на прочутото свиленградско малеби, които пестеливо ни разкри един от собствениците на тайната семейна рецепта.

Единствено в Троянския край се приготвя *сватбарското жито*, което е било обредна храна, а днес се прави в ежедневната кухня като десерт. Нарича се така, защото се е поднасяло само на сватби, кръщавки и изпращане на новобранци в казармата, т.е. единствено по хубави, празнични поводи. Технологията му на приготвяне е доста продължителна и неособено лесна – нужни са поне два дни, за да може житото хубаво да уври и да „разцъфне“. Успяхме да стигнем до най-стария му вариант, когато то 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. Приготвяло се е в няколко големи казана, за да стигне за всички гости. 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 днес може да бъде поръсено с орехи, сушени боровинки, стафида. Може да бъде и без захар, 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 в Троянско си оспорват първенството за неговия „патент“, а на регионални фолклорни фестивали самодейци от троянското село Гумощник винаги демонстрират неговото приготвяне. *Сватбарското жито* като денотат и съответният му кулинарен термин не са регистрирани в раздела „Хранене“ на тритомната академична Етнография на България (Етнография на България. Т. 3. Изд. БАН. София, 1985 (колектив), с. 384), то не е уловено като лексема и в други печатни или архивни източници, а също и при диалектоложките експедиции, защото не се открива в Архива на Българския диалектен речник в Института за български език при БАН. 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 изкуства в Троян и които любезно ни бяха предоставени от неговата директорка. Ето защо се надяваме, че нашите аудио- и видеозаписи от с. Гумощник, Троянско, където като свещена се пази оригиналната рецепта за приготвянето на сватбарското

жито, ще съхранят за науката и обществеността автентичния начин на приготвяне на този уникален за Троянския край кулинарен специалитет.

Като ястие или като десерт се приготвя по над 100-годишна рецепта печената тиква със запръжка от лук, брашно и червен пипер в Трявна. Търновската градска кухня на свой ред с право се гордее с топящите се бели курабии, приготвени също по много стара рецепта, по думите на информатите – от 100-годишно Кисимово тесто.

В Белене *прѐсол* не е ‘кисело зеле или сокът от него’, както се наричат те в много наши диалекти, а парчета пържен шаран, залят с доматиен сос. В градската плевенска кухня на празничната трапеза задължително трябва да присъстват *пълнени чушки с месо* (по селата чушките са сушени и се пълнят само с варен боб, което днес е съхранено в коледната ни традиция – вж. и Чохаджиева 2019: 35) и т.н. Характерно старо местно печиво в Копривщица, което досега екипът на проекта не е открил по други места, е *млинът*. Той се прави с много тънки точени кори, между които се ръси обилно с орехи и захар. Подобен е на баклавата, но не се сиропира и се поднася сух.



Топеница, с. Елена, Хасковско



Зелник, с. Паскалево, Добричко

Въпреки че старите майстори вече ги няма, прочутата копривщенска луканка е местният месен продукт, който разнася кулинарната слава на градчето. Нейната технологична „тайна“ може да бъде прочетена на входа на къщата музей „Любен и Петко Каравелови“. Зимно време копривщенските луканки все още могат да се видят как се полюшват на красивите чардаци, но старите хора казват със съжаление, че те вече нямат вкуса на някогашните. Може и така да е, но е важно, че местните жители пазят старите кулинарни традиции на бабите и майките си и държат да ги предадат на поколенията след тях. Затова и рецептата на копривщенската луканка е записана на картата.

Независимо че е наследена от старата гръцка кухня, поморийската скордаля и до ден-дневен продължава неизменно да се приготвя като пикантна добавка към пържена риба; нещо повече, тя вече е навлязла и в ресторанските менюта на по-изисканите ресторанти.

Бихме могли да обобщим, че своеобразието на българската народна кухня и на свързаната с нея традиционна кулинарна терминология се изгражда

именно от подобни старинни и специфични за даден регион или дори отделно селище кулинарни специалитети.

2.6.5. Последните проучвания на българската национална кухня, които осъществихме на терен през трите години на проекта, дават възможност при наличие на по-стари писмени източници, сведения за дадено селище или район днес да се проследи степента на запазването на традицията и навлизането на новите гозби и технологии и именуването им. Напр., ако сега влезем в кухнята на някогашния и на съвременния копривщенец, можем да открием онези традиционни ястия и питиета, които местните жители слагат и до днес на всекидневната си и на празничната си трапеза. Да си припомним Любен-Каравеловия българин „от старо време“ – епикуреца Хаджи Генчо с неговото отношение към храната: *„Когато се върне от черква дома, то Хаджи Генчо опече на жаравата едно парченце месо, налее си малко червено винце, вземе соленицата и седне да си оправи червата...“*. Няма да е преувеличено да се каже, че ако човек чете „Българи от старо време“ от гастрономична гледна точка, може да научи много за храната и питиетата на софрата на копривщенеца по онова време. За вината, които Хаджи Генчо пие с Дядо Либен, има цели изследвания. Л. Каравелов отделя редове напр. за описанието на специфичното за града варено жито за помен, при което всяко житно зрънце стои отделно, със смокини, с тълчени (ситно счукани) орехи, с печено кукурузено (царевично) или пшенично брашно, със захар и мед. И до днес житото за помен се прави по този много интересен, но трудоемък начин, стои сухо и е много вкусно и ароматно. То е задължителен обреден атрибут при погребение, помен и се носи в *черкова*, поднася се на поминалната трапеза, за да се раздаде на близките на покойника.

Добър пример за внимателно проучване на традициите и устойчивите тенденции в местната кухня е подготвената от арх. Д. Колева и П. Владева книга „Вкусът на времето“, Велико Търново, 2019, в която се проследява развитието на търновската кухня през вековете. Съставителите са издирили старинни рецепти от Великотърновския край, включили са в книгата и по-нови сведения за храната и храненето на местното население и така са снабдили бъдещите изследователи на кулинарната култура на търновчани с достоверни сведения, част от които бяха потвърдени и от нашето изследване на този край.

2.6.6. Проучванията подкрепят отчасти някои общоприети мнения като напр., че диетата на балканджиите се състои само от месо и картофи. Това е

напр. вярно за кухнята на по-високопланинските райони като напр. за банската или за копривщенската кухня. Диетата на местните хора, както и навсякъде, се определя от условията, в които живеят. А във високопланинска Копривщица те са твърде сурови. Точно го е казал Захари Стоянов: „*Боже мой, селце като кутийка, където зимата трае девет месеца, където се ражда само ръж...*“. И е така, градчето се намира на 1060 м надморска височина и в землището му не виреят нито пшеница, нито царевица или слънчоглед. Само ръж и картоф, който тук се нарича *бръбдѝ*. Затова копривщенката може да приготви картофи по много различни начини и при всякакви поводи – пържени в мас, печени с кората и после смачкани със сирене, масло и чубрица; *бръбдѝ на гла̀ви* е сварен картоф на цели грудки. Пекат и пържат месо, но повече по празнични поводи. В миналото всеки по-заможен копривщенец е смятал за свой дълг на големи християнски празници най-напред да занесе *а̀гнешка плѝшка* (на Гергьовден) или *свѝнски бут* (на Коледа) на по-бедните си комшии и най-вече на вдовиците и сираците. Класически копривщенски израз е „*Ядохме брѝбдѝ с мрѝви и на̀покон ошав*“ (Ядохме картофи с мръвки и накрая ошав). Банската кухня също изобилства от месни специалитети: *капам̀а*, *чомлѝк*, *кѝрвавица*, *бабѝрка*, *ста̀рец*, *сужѝци* и др. Но от другата страна на Балкана, напр. хората от Троянския край, който се намира на по-малка надморска височина, се хранят главно с разнообразна растителна храна – различни зеленчуци от собствената им градина – лук, боб, картофи и пр., към която обаче винаги прибавят разтопената от сланина мазнина. Хлябът в миналото им не е бил от *чисто* ‘пшеничено’ брашно, а от царевица – *просенѝк*, 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 *барѝбдѝ* ‘картофи’ или *бѝбена чорба̀*, дали пържат яйца или правят каша от коприва, дали точат *ла̀падник* и *щѝрник* ‘печиво с две разточени кори, между които се слага плѝнка от лапад или щир, ориз и зелени подправки’ или *копрѝвник* и *ко̀пърник* ‘печиво с плѝнка от зеленолистни зеленчуци’, троянци винаги прибавят мазнина от разтопена сланина с *крѝфтинѝ* ‘червено крехко месо’. 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, както е изобщо за целокупното българско землище. Сланината и

някоя глава лук са давали някога силата на българина в трудния му живот, тя доминира и днес в диетата му.

2.6.7. Наред с езиковите, антропонимичните, топонимичните и пр. данни кулинарните сведения също могат да бъдат взимани под внимание при доказване на различни хипотези за преселения, за които липсват писмени източници. Напр. за заселването на Копривщица съществуват само легенди и една от тях, потвърдена от езикови и оскъдни топонимични данни, е за заселници, бягащи от Търново.



Копривщенски бръбой с мръви



Безквасен хляб

Някои кулинарни успоредици между търновската и копривщенската кухня, които открихме сега, като напр. *яхнията с лук и сушени сини сливи*, приготвянето на желе от плодове, което и търновчани, и копривщенци назовават с рядко срещащата се в други диалекти лексема с чужд произход *пелтѐ*, начинът на сервиране на сладко при посрещането на гости – върху поднос с чинийки отляво и отдясно за чистите и мръсните лъжички и в средата с кѐсето със сладко, от което гостът може да си гребне само веднъж, и др., на практика потвърждават тази хипотеза.

В основата на *яхнията със сини сливи* са повече свинско месо или свински ребра и ситно нарязан кромид лук. В това високопланинско селище сливи не са виреели, но копривщенецът е успявал да си достави отвън всичко, което неговата земя не е раждала. Яхнията е много вкусна и предлага на небцето деликатен баланс между сладко и солено. В менюто на местните заведения я сервират под името „старобългарска гозба“, което, без да е вярно, най-малкото указва за нейното наистина отдавнашно присъствие на копривщенската трапеза.

2.6.8 Теренните ни проучвания потвърдиха някои от вече известните факти, подкрепени от данни от археологически проучвания за най-старите храни по българските земи и свързаните с тях културни модели (Лазаров 2019: 11). И до днес на най-голяма почит на българската трапеза се радва *хлябът*, който присъства на нея от XI век до наши дни без прекъсване (Лазаров 2019: 12; Чохаджиева 2019: 27). Благодарение най-вече именно на неговото непрекъснато наличие по нашите земи няма случаи на гладна смърт през вековете. Затова почитта към него е издигната в култ. Хлябът е имал и има много разновидности като форма и състав – просеник, ръжен, черен или бял, безквасен или с квас, с плънка или без. От всички тях най-стар е *безквасният хляб*, за чийто невероятен вкус до нас са достигнали много писмени сведения (Лазаров 2019: 13; Чохаджиева 2019: 27). Записахме технологията на приготвянето на много *лучници, зелници, щирници, копривници* и пр. печива, които по своя състав представляват хлябове с пълнеж от различни зеленолистни зеленчуци, кисело зеле, булгур, сирене и пр.

В Кюстендилско (Долно село) подробно ни разкриха технологията за добиването на квас (*квасец*) дори и днес, без хмел или нахут, а както са го правели в миналото. С него хлябът става по-вкусен и по-здравословен. Изобилен материал върху картата предоставяме за различните ежедневни и специални празнично-обредни хлябове, погачи и пити.

По време на война и оскъдица алтернативата на хляба е бил *качамакът*. Неговото приготвяне в многобройни варианти е широко разпространено в българската кухня, както можахме лично да се убедим. Под различни наименования като: *качамак, мамалига, влашник*, с различни съставки, освен основната – царевично брашно, с пръжки, сирене или други добавки, много гъст или по-рядък, запечен на слоеве (*на преложник*) или направо изсипан върху софрата (*на буци*), неговите разновидности са добре отразени върху ИКК.

От другите тестени печива, които характеризат най-вече празничната трапеза на българина, първенството принадлежи на *баницата*, която е славянско наследство, но е претърпяла изключителна метармофоза през вековете по нашите земи (Чохаджиева 2019: 25). Няма регион, където тя да е непозната, а видовете баници като технология (дърпани, точени, вити, наложени, набрани), състав (с пълнеж от растителен или животински произход), вид (сладки или солени, сухи или сиропирани) и пр., са десетки. В

разложкото село Горно Драглище записахме т.нар. *ялова баница*, приготвяна в гладните години само от брашно, мая, сол и вода без никаква плънка, и свидетелстваща както за тези тежки времена, така и за изобретателността на българката, която въпреки всичко е успявала да нахрани своите деца с любимото им печиво.

По-стара от баницата обаче е друга тестена храна – *траханата*, *триеницата*, която също се приготвя по цялото българско землище от стари времена до днес. В различни варианти и съставки (напр. с червени чушки, камби и сминдух в Тополовградско и Беломорска Тракия), добре изсушена, тя може да се съхранява за дълъг период и при нужда само с вряла вода бързо да се превърне в закуска или основно ядене.

И в планински (напр. Великотърновско), и в равнини райони (Тракия, Добруджа) в по-голяма степен употребяван в миналото и незаслужено позабравен днес е друг продукт от растителен произход – *булгурът*, който представлява едросмляно или счукано жито. За кратко потопено във вряла вода, изсушено и натрошено, то също е добре консервиран продукт с дълъг период на съхранение в запечатани делви или платнени торби; не мухлясва и затова е бил неизменна войнишка дажба още във византийските войски (Лазаров 2019: 12). Булгурът увира по-бързо от житото и има много полезни качества като източник на протеин. Докато в миналото той е бил много по-използван от по-дефицитния и по-скъпия (и затова смятан за храна на богатите) ориз, в съвременната българска градска кухня той е изместен от него. В селската кухня обаче той е основна съставка на много рецепти със или без месо и това добре е илюстрирано с видео- и аудиоматериал върху ИКК, в който могат да се чуят всички фонетични варианти на лексемата според диалекта, в който са записани: *балгър*, *булгър*, *булгър'*, *бунгър*.

С известна изненада (тъй като, както вече казахме, съзнателно стъпвахме на терена без предварителна подготовка за това какво да очакваме като местни специалитети) установихме, че едно бобово растение намира широко приложение в традиционната българска кухня и то в много разнообразни варианти – *баклата*. В диалектите тя е позната под името *боб* или *черен боб* и с нея се приготвят и в „планинската“, и в „равнината“ кухня много варени или печени, постни или месни ястия, както добре е документирано върху ИКК. Според специалистите баклата „е може би първата пролетна култура, която дава реколта“ (Лазаров 2019: 14), издържа на ниски температура и зърната ѝ,

също като на боба, могат да се съхраняват дълго. Вероятно точно това е причината баклата да е намирала по-широко приложение в българската народна кухня отколкото фасула, за който започва да се споменава в кулинарните ни извори едва през втората половина на 18 в. Всъщност до Освобождението почти няма данни за присъствието на боба на трапезата на българина. Георги С. Раковски не споменава ястие с боб в своя Показалец (1859 г.), няма го и в първата готварска книга у нас на П. Р. Славейков (1870 г.). Според някои изследователи ряпата, пащърнакът, баклата и бамята са били основните храни на средновековния българин.

Помъчихме се да отделим подобаващо място на десертите върху ИКК. В миналото българката е сушала различни плодове, които са се консумирали сурови, но най-често сварени на ошав (Трявна). За сладки напитки са консервирани и различни горски плодове – *ко̀казена чурб̀о* ‘консервирани в каче червени боровинки’ *Ид̀и в на̀з̀а̀к ‘ът* (килера) *да чр̀ѣ̀п̀неш от ко̀казената чурб̀о*. Каменица, Велинград; *гр̀о̀зденица* ‘консервирани чепки грозде’ (Старозагорско, Хасковско, Сливенско). Навлезлите по-късно ориенталски сладкиши, най-често сиропирани, баклави, кадаифи, саралии и др., бързо се вписват в нашата кухня. На картата има рецепти за баклави, сладки баници, сиропирани десерти и др. (*млин* от Копривщица, *кавр̀ѣ̀м* от Устрем, Тополовградско, *мля̀ко с орѝз* от Правда, Великотърновско, *сутля̀ш* от Костандово, Велинградско, *орѝзова чорб̀а* от Старцево, Златоградско, *свй̀ленградско малеб̀и* от Свиленград, *грагал̀етата* от Якоруда, Благоевградско, *орѐшняк* Чупрене, Белоградчишко и т.н.). Успяхме да запишем и традиционни рецепти като *сла̀дка ка̀ша* (Ресен, Великотърновско), печен на жар *бля̀г чукунду̀р* ‘захарно цвекло’ (Мещица, Пернишко), *рачели* и *петмези* (Хисаря; Тополовградско; Дълбоки, Старозагорско; Алфатар, Силистренско), *го̀лделия* ‘десерт с тиква и прясно мляко’ от Логодаж, Благоевградско и др.

2.6.9. Цялата кулинарна лексика, „уловена“ в мрежата на интерактивната карта, влиза като речникови единици в Българския диалектен кулинарен речник. Това е ценен, в много случаи и новооткрит, автентичен материал, придружен с точна локализация и с илюстрации към съответните лексеми.

2.6.10. Резултатите от досегашните експедиции за кулинарната карта показват, 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 той 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. *Интерактивната кулинарна карта* дава възможност широката общественост по атрактивен и достъпен начин да бъде приобщена към лингвистичната проблематика. Благодарение на модерните технологии чрез образ и звук интернет потребителят става съпричастен към научните изследвания, които досега са имали по-абстрактен характер и са били извън обсега на неговите интереси.



Ялова баница от Горно Драглище, Разложко



Агнешко с булгур, с. Калипетрово, Силистренско

VII. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Лингвогеографската проекция на кулинарната лексика върху Интерактивната кулинарна карта дава възможност да се направят някои важни обобщения за нея:

1. Географското разпространение на названията за храни и напитки по българската езикова територия доказва, че кулинарната лексика е част от общославянската кулинарна лексика. Названията 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.

Същевременно кулинарната лексика включва и балкански лексикален пласт от заемки (най-вече турцизми и гърцизми), които са следствие от активна

междуетникова интерференция в балканския регион. Тези балканизми са част от спецификата на българската кулинарна лексика. Едновременно със заемаването 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.

2. 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 (*хляб, пита, погача, качамак, баница, козунак, яхния, чорба* и пр.). Има обаче и много 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.

3. Във фонетично, граматично, словообразователно и лексикално отношение кулинарната лексика следва общобългарските езикови норми. Като битова лексика тя е обвързана с някои екстралингвистични фактори, които оказват влияние върху тематичния ѝ обхват и дистрибуция.

4. Диалектните явления се представят многопланово на *Интерактивната кулинарна карта* и се отнасят до различни езикови равнища (фонетично, морфологично, лексикално). Картата отразява както съпоставимостта на диалектните факти, така и несъпоставимостта (регионалното своеобразие). На нея се открояват структурно-семантичните и терминологичните диалектизми, които не се срещат в книжовния език и изграждат спецификата на кулинарната лексика на диалектите. На картата са картографирани, от една страна, противопоставни кулинарни диалектизми, които имат съответствия в книжовния език или в другите български диалекти, а от друга страна – непротивопоставни диалектизми, които нямат съответствия в книжовния език или в другите български диалекти. Непротивопоставните диалектизми по своята мотивация и образност са свидетелство за езиковия усет на народния творец и създават своеобразието на българската кулинарна лексика.

5. Изпълнявайки своята основна биологична функция, храната е един от компонентите на културата на етноса, притежаващ етномаркиращи свойства (Сергеева 2001: 134). В този аспект изследването на кулинарната лексика е

изследване на опита и културния обмен в областта на храненето, т.е. изследване на еволюцията в традиционната народна култура.

БИБЛИОГРАФИЯ

Антонова, Василева, Керемидчиева, Кочева 2014: Антонова-Василева, Л., Л. Василева, Сл. Керемидчиева, А. Кочева-Лефеджиева. Карта на диалектната делитба на българския език. София.

АБДР: Архив на българския диалектен речник в Секцията за българска диалектология и лингвистична география на Институт за български език „Проф. Л. Андрейчин“. БАН.

Артюнов 2001: Артюнов, А. С. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России. – В: Традиционная пища как выражение этнического самосознание, Москва.

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

БДАОТ 2001: Български диалектен атлас. Обобщаващ том. Ч. I-III. Фонетика. Акцентология. Лексика (Отг. ред. Ив. Кочев, авторски колектив). София: Книгоиздателска къща „Труд“, 2001.**Бенвенист 1965:** Бенвенист, Э. Уровни лингвистического анализа. – В: Новое в лингвистике, т. IV. Москва.

БЕР 1971–2017: Български етимологичен речник. Т. I.–VIII. София, (продължаващо издание). <https://ibl.bas.bg/ber/>

Бородина 1980: Бородина, М. А. Развитие ареальных исследований. Взаимодействие лингвистических ареалов. Ленинград.

Бояджиев 2002: Бояджиев, Т. Българска лексикология. София.

Букринская, Кармакова 2004: Букринская, И. А., О. Е. Кармакова. Лингвистическое картографирование как метод изучения лексики диалектов – В: Исследования славянской диалектологии, Вып. 9. Москва.

Вакарелска-Чобанска 2002: Вакарелска-Чобанска, Д. Лексико-семантически особености на качествените прилагателни имена в българските диалекти. София.

Вендина 2006: Вендина, Т. Ив. Общеславянский лингвистический атлас и этнолингвистика. // ОЛА. Материалы и исследования. 2003–2005. Под ред. На Т. И. Вендина. Москва: Институт славяноведения РАН, 2006, 5 – 16.

Вендина 2014: Вендина, Т. Ив. Типология лексических ареалов Славии. Москва. Санкт- Петербург: Нестор-История, 2014.

Вешторт 1968: Вешторт, Г. Названия пищи в говорах Полесья – В: сб. Лексика Полесья. Москва.

Виденев, Исса 2018: Виденов, 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“.

Витанова 2012: Витанова, М. Названия за ‘баница’ в българските диалекти. Човек и свят. Лингвокултурологични проучвания. София.

Георгиева 1992: Георгиева, Цв. Хлябът – ключ, който разделя и събира човешките светове. – Бълг. фолклор №2.

Дзидзилис 1982: Дзидзилис, Хр. За някои гръцки заемки в българския език. — Съпоставително езикознание, № 5, с. 11—15.

Дейкова 2006: Дейкова Хр. Ономасиологични и словообразователни сходства и различия между български и чешки названия на птици. Автореферат на докторска дисертация. София.

Иванова 2004: Иванова, Ц. Кулинарните недоразумения на сръбско-българската езикова граница. Трапезата в културата на българи и сърби / Трпеза у култури Бугара и Срба (двуетичен сборник). Унив. изд. “Св. св. Кирил и Методий”& Faber. Ниш – Велико Търново.

ИИК: Интерактивна кулинарна карта на българската езиова територия.
<https://ibl.bas.bg/kulinar/kulinarna-karta.html>

Илчев 1942: Илчев, Ст. Времена и думи. Езикови въпроси. Печатница на Военно-книгоиздателския фондъ. София.

Касабов 2006: Касабов, Ив. Граматика на семантиката. София.

Керемидчиева 2018: Керемидчиева Сл. Диалекты и диалектология в Болгарии в начале XXI века. – В: Труды Института русского языка имени В.В. Виноградова. РАН. Москва.

Колковска 2005: Колковска, С. Нови метафорични и метонимични значения на съществителните имена в българския език. - В: Български език, № 4. София.

Колковска 2012: Колковска, С. Нови метафорични и метонимични значения на съществителните имена в българския език. - В: Български език, № 4. София.

Котева 2018: Котева, М. Кулинарна терминология в българских диалектах и ее лингвогеографическая проекция в Общеславянском лингвистическом атласе (ономасиологические и словообразовательные модели). – В: Труды Института русского языка им. В. В. Виноградова. РАН. Выпуск 15. Общеславянский лингвистический атлас. Материалы и исследования. 2015–2017. Отв. ред. Т.И. Вендина. Москва.

Котева 2021: Котева, М. Названия, свързани с храните и тяхното приготвяне в българските диалекти (лексикосемантична характеристика). Изд. ДиоМира. София, 2021.

Кочев, Ив. 1969: Гребенският говор в Силистренско (особен оглед към лексикалната му система) – В: Трудове по българска диалектология, т. V. София.

Кочева 2004: *Кочева, А.* Немски лексикални елементи в българските говори”, С.

Кочева 2015: Кочева, А. Контрастносемантични устойчиви сравнения с анималистичен компонент в български и словенски език. – В: Славистиката и българистиката днес: въпроси, идеи, посоки. ЮЗУ „Неофит Рилски“. Благоевград.

Кочева 2017: Кочева, А. Еднакви градуалносемантични устойчиви сравнения с анималистичен лексикален компонент в български и словенски език. – В: Езикът на науката и науката за езика. Юбилеен сборник в чест на чл.-кор. Мария Попова. София.

Кочева 2019: Кочева, А. Наративни устойчиви сравнения с анималистичен лексикален компонент в български и словенски език. – В: Лингвистични проблеми. ЮЗУ „Неофит Рилски“. Благоевград.

Кочева 2020: Кочева, А. Български съответници на лексикални кулинарни балканизми. – В: Сборник в чест на 140 години от рождението на акад. Стефан Младенов. Институт за български език „Проф. Л. Андрейчин“ БАН. София.

Кювлиева 1980: Кювлиева В. Морфологична адаптация и асимилация на турските заемки, съществителни и прилагателни в българския език. – Известия на Института за български език, № 24.

Кювлиева 1986: Кювлиева, В. Устойчивите сравнения в български език. Изд. на БАН. София.

Лазаров 2019: Лазаров, Ив. Средновековната българска кухня. – В: Вкусът на времето. Съст. Д. Колева, П. Владева. В. Тръново.

Маринов 1994: *Маринов, Д.* Народна вяра и религиозни народни обичаи, София.

Маркова, М. 2011: Храната и храненето: между природа и култура. София.

Мирчев 1952: Мирчев К. 1952, За съдбата на турцизмите в българския език. – Известия на института за български език, №2, с. 117–127.

Младенов 1991: Младенов, М. Ареална характеристика на гръцките заемки в българските диалекти. – Език и литература, №3, с. 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“.

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.

Нефедова 1977: Нефедова, Е. А. Об описании значений слов конкретной лексики//Вестник московского государственного университета. Серия филология, № 3. Москва.

ОЛА 2007: Общеславянский лингвистический атлас. Серия Лексико-словообразовательная. Вып. 6. „Домашнее хозяйство и приготовление пищи“ (отв. ред. Т. Ив. Вендина). Москва. Институт славяноведения РАН.

Парашкевов 1983: Парашкевов, Б. Неадекватни немски заемки в румънския и българския език, Филология, 12–13. с. 39–45.

Пернишка 1980: Пернишка Ем. Към въпроса за лексикалното и словообразователното значение на сложната дума. – В: сб. Slavica. София.

Пернишка 1993: Пернишка Ем. За систематизацията в лексикалната многозначност на съществителните имена. Изд. на БАН. София, 1993, с. 274.

Плотникова 2004: Плотникова, А. А. Этнолингвистическая диалектология: южные славяне. – В: Славянская этнолингвистика и проблемы изучения традиционной народной культуры (14–17 мая 2003). Москва.

Пожарлиев 2010: Пожарлиев, Р. Общностното хранене (някои методологически ориентири) – В: Български фолклор, кн. 1. София.

Попова 1990: Попова, М. Езиковата мотивираност на термините и нейните видове//Български език, кн. 2. София, 1990.

Попова 2012: Попова М. Теория на терминологията. Изд. „Знак „94“. Велико Търново, 2012.

Радева, В. 1979: Селскостопанската лексика в централния балкански говор – В: Българска диалектология. Проучвания и материали. Кн. IX. София.

РБЕ 1977–2015: Речник на българския език. Т. 1 – 15. София, (продължаващо издание). <http://ibl.bas.bg/rbe/>

РЧДБЕ 1982: Речник на чуждите думи в българския език. София. Изд. на БАН.

Селимски 1978: Селимски, Л. Этимология девяти болгарских слов заимствованных из турецкого языка. – Linguistique Balkanique, № 2, с. 29-36.

Сергеева 2001: Сергеева, Г. А. Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагистана в XX в.//Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Изд. „Наука“. Москва.

Соболев 2001: Соболев, А. Н. Балканская лексика в ареальном и ареально-типологическом освещении. – Вопросы языкознания, №2, с. 59. Институт славяноведения РАН.

Стаменов 2011: Стаменов М. Съдбата на турцизмите в българския език и в българската култура. София, с. 21. Изд. „Изток-Запад”.

Стаменова 1995: Стаменова, Ж. Етносоциални аспекти на бита в Източните Родопи през 70-те –80-те години. София.

Стойков 1957: Стойков, Ст. Българска диалектология. София.

Стойков 1993: Стойков, Ст. Българска диалектология, София. Акад. изд. „Проф. Марин Дринов“.

Судоплатова 1979: Судоплатова, М. Н. Устойчивые компаративные сочетания и компаративная фразеология. – Современная русская лексикография. Ленинград.

Телия 1990: Телия В. Н. Номинация // Лингвистичен енциклопедичен речник. Изд. Съветска енциклопедия. Москва.

Толстая 1989: Толстая, С. М. Терминология обрядов и верования как источник реконструкции древней духовной культуры – В: Славянски и балкански фолклор. Реконструкция древной духовной культуры: источники и методы. Москва.

Толстой 1963: Толстой, Н. И. Из опитов типологического исследования славянского словарного состава – В: Вопросы языкознания, № 1. Москва.

Толстой 1978: Толстой, Н. И. К реконструкции древнеславянской духовной культуры: (Лингво-этнографический аспект) – В: Славянское языкознание. VIII Международный съезд славистов. Загреб – Любляна, сент. 1978 г. Доклады советской делегации. Москва.

Трубачев 1960: Трубачев, О. Н. Происхождение названий домашних животных в славянских языках//Этимологические исследования. Москва.

Уфимцева 1968: Уфимцева, А. А. Слово в лексической системе языка. Москва.

Уфимцева 1977: Уфимцева, А. А. Лексическая номинация (первичная, нейтральная) – В: Языковая номинация. Виды номинации. Москва.

Филипова-Байрова 1969: Филипова-Байрова, М. Гръцки заемки в съвременния български език. София. Издателство на БАН.

Фрумкина, Мостовая 1988: Фрумкина, Р. М., А. Д. Мостовая. Об описании отношений между именами конкретной лексики//Известия академии наук. Серия литературы и языка, т. 47., № 1. Москва.

Хаджийски 1974: Хаджийски, Ив. Бит и душевност на нашия народ. Т. II. Изд. „Български писател“. София.

Чохаджиева 2019: Чохаджиева, Г. Традиционната българска селска градска кухня. – В: Вкусът на времето. Съст. Д. Колева, П. Владева. В. Тръново, 2019.

ЭССЯ 1974: Этимологический словарь славянских языков. Т. 1. – Москва, 1974.

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

Μπαμπινιώτης 2005: Μπαμπινιώτης, Γ. Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας. Δεύτερη έκδοση. Δεύτερη εμπλουτισμένη ανατύπωση, 2005. Αθήνα: Κέντρο Λεξικολογίας.

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.

Papahagi, T. 1944: Paralele folclorice. Bucarest.

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.

Индекс на регионалните блюда от ИКК

А

Агнешка чорба – Трявна

Агнешко с булгур – Калипетрово, Силистренско

Агнешко с киселец - Босилеград

Айвар - Босилеград

Алински зелник - Алино, Самоковско

Апрази - Момчиловци, Смолянско

Ахчак - Елена, Хасковско

Ашчак – Хисаря

Б

Баба - Кутово, Видинско

Бабин колач - Берово, Малешевско

Бабичка – Кривня, Провадийско

Баирска манджа - Узунджово, Хасковско

Баклава – Сухо, Солунско

Бамена чорба - Правда, Великотърновско

Баница – Годеч

Баница на гащи – Белцов, Русенско

Баница с праз или зелени листни зеленчуци - Синапово, Тополовградско

Баница със сирене - Брегово, Видинско

Бахур – Жеравна, Сливенско

Бел муж - Прауджа, Видинско

Беленка - Конуш, Хасковско

Биди -Хисаря

Бисерски карталачета - Бисер, Хасковско

Благ (захарен) чукундур - Мещица, Пернишко

Благ ориз - Овчарово, Хасковско

Боб в гърне – Бяла Слатина

Боб на гащи - Дълбоки, Старозагорско

Боб на цървули - Срем, Тополовградско

Боб по смилянски - Смилян, Смолянско

Боза - Овчарово, Хасковско

Булгур с армия (туршия) - Алфатар, Силистренско

Булгур със заразават - Елена, Хасковско

Булгурен зелник – Голица, Варненско

Булгурник - Добрич, Хасковско

Булчинска милина – Алфатар, Силистренско

Бумбар - Бисер, Хасковско

Бърканица - Узунджово, Хасковско; Смилян, Смолянско

Бял курбан - Еркеч, Поморийско

Бял мъж - Трявна

В

Вариво (кисело зеле със свинско месо) – Босилеград

Великденски кравай – Голица, Варненско; Кривня, Провадийско

Великденски курабии - Хисаря

Винен кебап - Еркеч, Поморийско

Вита баница - Ресен, Великотърновско; Белене

Втасал пипер – Голица, Варненско

Г

Гайдичка – Кривня, Провадийско

Галушки – Банат

Горубийе - Цариброд

Грагалета - Якоруда

Гергьовденска турта - Старопатица, Кулско

Гнетени (пълнени) чушки с боб - Старопатица, Кулско

Голделия - Логодаж, Благоевградско

Голеник - Момчиловци, Смолянско

Гроздова туршия - Овчарово, Хасковско

Гръмната чорба – Жеравна, Сливенско

Гугушели – Дъбовик, Добричко

Гърмуделки (охлюви) с булгур (трахна) - Овчарово, Хасковско

Гювеч - Трън

Гюзлеме - Бисер, Хасковско; Белцов, Русенско

Гюзлеми - Дълбоки, Старозагорско

Д

Два пъти точено - Еникьой, Узункюприйско

Дива попара – Алфатар, Силистренско

Джигерник - Дълбоки, Старозагорско

Джизмана – Кривня, Провадийско

Джи-джи папа – Паскалево, Добричко

Джуркан боб (бакла) - Хисаря
Дзипа - Прауджа, Видинско
Добруджанска кавърма (баница) - Паскалево, Добричко
Долагач - Ресен, Великотърновско
Домашна мента – Тополи, Варненско
Домашна овча пастърма – Калипетрово, Силистренско
Домашно кисело овчо мляко – Кривня, Провадийско
Домашно масло - Дълбоки, Старозагорско; Смилян, Смолянско
Домашно овче сирене – Калипетрово, Силистренско
Доситеевски карталачета - Доситеево, Хасковско

Е

Еленски бут - Елена
Еленско филе – Елена
Еченица - Русе

З

Задушено – Годеч; Цариброд
Заешка каплама - Устрем, Тополовградско
Зелен боб пача – Паскалево, Добричко
Замъ ън фиорать (зелева чорба) - Брегово, Видинско
Зарастник - Долно Дряново, Благоевградско
Зелева керосийка – Хисаря
Зелен боб - Русе
Зелен фасул - Костандово, Велинградско

Зеленчукова чорба - Голяма Желязна, Ловешко

Зелник - Бръшлян, Малкотърновско; Връбник, Корчанско; Тополовград;
Берово, Малешевско; Логодаж, Благоевградско; Срем, Тополовградско; Бяла
Слатина

Зеяник - Годеч

Зетъва манджа – Копривщица

К

Кавръм (млечна баница) - Устрем, Тополовградско

Кайгана - Ресен, Великотърновско

Каленица „Манастир“ - Берово, Малешевско

Капама – Банско; Костандово, Велинградско

Капацъна де магарица (лютеница) - Кутово, Видинско

Караклиш - Шипково, Троянско

Карталачета - Бисер, Хасковско

Катми - Бисер, Хасковско; Доситеево, Хасковско

Катми по тракийски - Пишманкьой, Малгарско

Кафе - Устрем, Тополовградско

Качамак - Бисер, Хасковско; Босилеград; Старцево, Златоградско; Шипково,
Троянско; Добрич, Хасковско; Овчарово, Хасковско; Узунджово, Хасковско;
Цариброд

Качамак с патек – Брезе, Смолянско

Качамак със сирене - Мещица, Пернишко

Каша от коприва - Кутово, Видинско

Квасец - Долно село, Кюстендилско

Келеш чорба - Орешак, Троянско

Кефал плакия - Несебър

Кешкек - Добрич, Овчарово, Хасковско

Кисел чесън – Северна Добруджа

Киселец у тиган - Широки дол, Самоковско

Клин - Момчиловци, Смолянско; Смолян;

Клин чорба - Старо Железаре, Пловдивско; Мещица, Пернишко (лятна)

Клиси - Берово, Малешевско

Козиняк - Мещица, Пернишко

Кокърцъу (вид качамак) - Кутово, Видинско

Комачки – Тополи, Варненско

Комова ракия - Старопатица, Кулско

Компировица (картофена супа) - Старопатица, Кулско

Кописка - Елена

Копривена каша - Шипково, Троянско; Русе

Костурска пита – Костур

Кравай за кръстника – Северна Добруджа

Крем карамел – Смолян

Кривненска каварма - Кривня, Провадийско

Крофли - Банат

Крушен булгур - Еркеч, Поморийско

Кръстачки – Паскалево, Добричко

Курбан -Добрич, Хасковско; Койнаре, Плевенско; Русе; Алфатар, Силистренско

Курбан за Петровден - Кутово, Видинско

Кускус - Долно Дряново, Благоевградско

Къпана баница - Ресен, Великотърновско

Къпана гачка – Белцов, Русенско

Кървавица - Синапово, Тополовградско; Елена

Кюшелитки - Еникьой, Узункюприйско

Л

Лангидки – Тополи, Варненско

Лападена чорба - Еникьой, Узункюприйско

Лападник – Паскалево, Добричко

Локумена баница - Елена, Хасковско

Лук яхния - Копривщица

Лучено пиле - Старо Железаре, Пловдивско

Лучник - Орешак, Троянско; Мещица, Пернишко

Лютенка – Тополи, Варненско

Лятна манджа - Хисаря

М

Маджун – Тутракан; Северна Добруджа

Маджунена халва – Алфатар, Силистренско

Мазани колаци - Момчиловци, Смолянско

Мазница - Белене

Макало с пиле – Костур

Макарина (баница) – Белцов, Русенско

Малай – Паскалево, Добричко

Мамалига - Кутово, Видинско; Белене; Русе

Манастирско сирене - Берово, Малешевско

Манджа със сушени чушки - Ресен, Великотърновско

Манов мед - Бръшлян, Малкотърновско
Меджия - Конуш, Хасковско
Мешана супа - Босилеград
Мещичка каварма - Мещица, Пернишко
Мещичко пържено с урда (извара) - Мещица, Пернишко
Млечна милина – Алфатар, Силистренско
Млеко от джибан - Чупрене, Видинско
Млечена пита – Голица, Варненско
Мляко с ориз - Правда, Великотърновско
Молитва - Трявна
Молитва от телешко или овче месо - Голяма Желязна, Ловешко
Молитвена пита - Конуш, Хасковско
Морузница - Мещица, Пернишко
Мускички (баница) – Кривня, Провадийско
Мяшено (шарена сол) - Старопатица, Кулско

Н

На парчета - Ресен, Великотърновско
На разсол (курбан) - Ресен, Великотърновско

О

Овченик – Годеч, Цариброд
Орешняк - Чупрене, Видинско
Оризник - Логодаж, Благоевградско
Ориз със сини сливи – Дъбовик, Добричко

Оризова чорба - Старцево, Златоградско

Осмянка - Добрич, Хасковско

Охридска пастръмка - Охрид

Оцет - Трекляно, Кюстендилско

Оцът - Чупрене, Видинско

Ошав – Трявна

П

Папица - Кутово, Видинско

Парен чесън – Паскалево, Добричко; Дъбовик, Добричко

Пареник – Голица, Варненско

Пареник с месо, яйца и сирене - Смилян, Смолянско

Пататник - Смолян

Пате - Елена

Пача - Хисаря

Перашки (великденски яйца) - Цариброд

Пестил - Овчарово, Хасковско; Цариброд

Петмез – Хисаря

Петмез от захарна метла – Алфатар, Силистренско

Петмезена каша – Алфатар, Силистренско

Петмезено сладко – Алфатар, Силистренско

Печен шаран - Русе

Печена овца - Койнаре

Печена тиква с лук –Трявна

Печено агне – Гавраилово, Сливенско

Печено на книга яйце - Мещица, Пернишко
Пиле лютика – Бяла Слатина
Пиле с булгур - Синапово, Тополовградско
Пиле с ориз и нахут - Хисаря
Пиле с трахана - Срем, Тополовградско
Пилешка чорба - Правда, Великотърновско
Пилешка яхния с яйчени топчета – Дъбовик, Добричко
Пиперена каша – Паскалево, Добричко
Пиперосана кокошка - Старопатица, Кулско
Пипер с прясно мляко – Паскалево, Добричко
Писюр сарма – Дъбовик, Добричко
Питка - Брегово, Видинско
Пита с джумерки – Банат
Питка със сирене – Плевен
Плакенда (баница) – Сухо, Солунско
Погача – Годеч; Радуил, Самоковско
Под кръст - Чупрене, Видинско
Подварак (пържено кисело зеле с месо) - Босилеград
Покриварник (Коприварник) - Трън
Полазница - Чупрене, Видинско
Попара - Хисаря
Попара с трахана - Срем, Тополовградско
Попарник - Долно село, Кюстендилско; Долна Любата, Босилеградско (проя)
Постен таратор – Койнаре, Плевенско
Потура – Белцов, Русенско

Пошибалка - Трекляно, Кюстендилско
Праз с джумерки - Синапово, Тополовградско
Праз със сини сливи - Ресен, Великотърновско
Празена манджа - Еркеч, Поморийско
Празнична питка със сусам - Синапово, Тополовградско
Празова чорба - Доситеево, Хасковско
Пресенчана пита - Ресен, Великотърновско
Прилог - Берово, Малешевско
Приложник - Шипково, Троянско
Прищипулник – Алфатар, Силистренско
Пролетна лютеница - Мещица, Пернишко
Пръжитури - Брегово, Видинско
Прясно овче сирене – Кривня, Провадийско
Пълнена пипа - Бисер, Хасковско
Пълнени тиквички – Бяла Слатина
Пълнени черва - Кутово, Видинско
Пълнени чушки, зелеви и лозови сарми – Плевен
Пълнени чушки с боб – Бяла Слатина
Пълнени чушки с миди - Белене
Пълнени чушки с ориз - Радуил, Самоковско
Пържен боб със свински мръвки - Старопатица, Кулско
Пържено месо - Кутово, Видинско
Прясол – Белене; Русе

Р

Разсол - Трекляно, Кюстендилско
Разточена чорба – Белцов, Русенско
Разядка със сухи чушки - Брегово, Видинско
Раки - Ресен, Великотърновско; Белцов, Русенско
Рачел –Хисаря; Дълбоки, Старозагорско
Рибник - Правда, Великотърновско; Шипково, Троянско; Тутракан
Роговачки - Бесарабия
Ролад – Босилеград
Ръсеница – Гавраилово, Сливенско
Рязана чорба – Северна Добруджа
Рязани колаци - Момчиловци, Смолянско

С

Саздърма - Паскалено, Добричко
Саламура де пеще (рибена чорба) - Кутово, Видинско
Саламурика – Тутракан
Салата с печени чушки и нахут - Хисаря
Сармале (сарми) - Кутово, Видинско
Сарми - Еникьой, Узункюприйско; Трекляно, Кюстендилско
Сарми с лозова шума - Брегово, Видинско
Сборенска яхния - Русе
Сватбарски булгур - Ресен, Великотърновско; Белцов, Русенско
Сватбарски хляб – Тополи, Варненско
Сватбарско жито - Гумощник, Троянско
Свиленградско малеби - Свиленград

Свински мръвки с яйца - Голяма Желязна, Ловешко
Свинско с кисело зеле – Гавраилово, Сливенско
Селска лютица - Старопатица, Кулско
Сини сливи с булгур - Кривня, Провадийско
Сирена каша – Северна Добруджа
Сир погача - Долна Любата, Босилеградско
Сиромашко пържено - Чупрене, Видинско
Скордаля - Поморие
Скроб - Чупрене, Видинско; Цариброд
Скумрия на цакалия – Тутракан
Сладка каша - Ресен, Великотърновско
Сладко от смокини - Хисаря
Сланина - Елена, Хасковско
Сливена манджа - Добрич, Хасковско
Сливена манджа с лук – Алфатар, Силистренско
Смигдал - Конуш, Хасковско; Старцево, Златоградско
Содена питка - Добрич, Хасковско
Спрутник - Шипково, Троянско
Спържа - Годеч
Старец - Старо Железаре, Пловдивско
Старовремска гозба – Жеравна, Сливенско
Старожелезарска меродия - Старо Железаре, Пловдивско
Старожелезарски ушмер - Старо Железаре, Пловдивско
Странжански гювеч - Бръшлян, Малкотърновско
Странжански дядо - Бръшлян, Малкотърновско

Суджук - Кутово, Видинско; Правда, Великотърновско

Суловър - Костандово, Велинградско

Суна топчета - Плевен

Сурова туршия - Кутово, Видинско

Сусамена пита - Доситеево, Хасковско

Сусамки - Доситеево, Хасковско

Сутляш - Костандово, Велинградско

Сууклук – Паскалево, Добричко

Т

Тавалък - Конуш, Хасковско

Таратор - Узунджово, Хасковско; Русе

Таркалачета – Белцов, Русенско

Тартола - Доситеево, Хасковско

Тачки – Банат

Тиганички – Паскалево, Добричко

Топеница - Елена, Хасковско

Топено сирене - Берово, Малешевско

Топки – Калипетрово, Силистренско

Топчена чорба - Доситеево, Хасковско

Точена чорба – Алфатар, Силистренско

Традиционна даска (дъска) - Берово, Малешевско

Тракийска баница - Пишманкьой, Малгарско

Тракийска туршия - Тополовград

Трахана - Поморие; Устрем, Тополовградско; Конуш, Хасковско

Трахана с камби - Срем, Тополовградско
Тревненска питка със сирене - Трявна
Тревненски мекици – Трявна
Трееница - Белене
Триен фасул - Добрич, Хасковско
Триена чорба - Бисер, Хасковско
Триеница - Узунджово, Хасковско; Русе
Турта де орсаторе (питка за орисниците) - Кутово, Видинско
Туршия - Правда, Великотърновско
Тутманик - Хисаря; Копривщица

У

Узунджовски катмери -Узунджово, Хасковско
Урда - Мещица, Пернишко

Ф

Фасул - Радуил, Самоковско
Фтичета - Шипково, Троянско
Фундички – Алфатар, Силистренско

Ц

Цапани кокали с червен пипер – Кривня, Провадийско
Царевична попара - Костандово, Велинградско
Църно вино - Прауджа, Видинско

Ч

Червен пипер - Орешак, Троянско

Червена манджа с агнешко месо – Голица, Варненско

Чеснало - Горно Драглище, Разложко

Чесненица – Калипетрово, Силистренско

Чеснол - Русе

Чест (гъст) ориз - Костандово, Велинградско

Чомлек - Банско

Чорба от „боб“ (бакла) - Конуш, Хасковско

Чорба от охлюви – Тополи, Варненско

Чорба от риба - Белене

Чорба от тученица - Хисаря

Чорба "поли брада" - Чупрене, Видинско

Чукан лук - Срем, Тополовградско

Чукан сусам - Доситеево, Хасковско

Чучево - Брезе, Смолянско

Чушке от пиприко (чушки от туршия) - Чупрене, Видинско

Чушки с урда - Логодаж, Благоевградско

Ш

Шльопаво пържено - Чупрене, Видинско

Шупла – Якоруда

Щ

Щавел (лапад) - Мещица, Пернишко

Щирник – Трявна

Ю

Юрдечка със зеле – Бесарабия

Я

Яйца с лук по койнарски – Койнаре, Плевенско

Ялова баница - Горно Драглище, Разложко

Яхния със свинско месо и зеленчуци - Правда, Великотърновско

СПИСЪК НА ПРОУЧЕНИТЕ СЕЛИЩА

Алино, Самоковско

Алфатар, Силистренско

Банат

Банско

Белене

Белцов, Русенско

Берово, Малешевско

Бесарабия

Бисер, Хасковско

Босилеград

Брегово, Видинско

Брезе, Смолянско

Бръшлян, Малкотърновско
Бяла Слатина
Връбник, Корчанско
Гавраилово, Сливенско
Годеч
Голица, Варненско
Голяма Желязна, Ловешко
Горно Драглище, Разложко
Добрич, Хасковско
Долна Любата, Босилеградско
Долно Дряново, Благоевградско
Долно село, Кюстендилско
Доситеево, Хасковско
Дъбовик, Добричко
Дълбоки, Старозагорско
Елена
Елена, Хасковско
Еникьой, Узункюприйско
Еркеч, Поморийско
Жеравна, Сливенско
Калипетрово, Силистренско
Койнаре, Плевенско
Конущ, Хасковско
Копривщица
Костандово, Велинградско

Костур
Кривня, Провадийско
Кутово, Видинско
Логодаж, Благоевградско
Мещица, Пернишко
Момчиловци, Смолянско
Несебър
Овчарово, Хасковско
Орешак, Троянско
Охрид
Паскалево, Добричко
Пишманкьой, Малгарско
Плевен
Поморие
Правда, Великотърновско
Прауджа, Видинско
Радуил, Самоковско
Ресен, Великотърновско
Русе
Свиленград
Северна Добруджа
Синапово, Тополовградско
Смилян, Смолянско
Смолян
Срем, Тополовградско

Старо Железаре, Пловдивско
Старопатица, Кулско
Старцево, Златоградско
Сухо, Солунско
Тополи, Варненско
Тополовград
Трекляно, Кюстендилско
Трън
Трявна
Тутракан; Северна Добруджа
Узунджово, Хасковско
Устрем, Тополовградско
Хисаря
Цариброд
Чупрене, Видинско
Шипково, Троянско
Широки дол, Самоковско
Якоруда

ИНСТИТУТ ЗА БЪЛГАРСКИ ЕЗИК „Проф. Любомир Андрейчин“ при БАН

ЕЗИКЪТ НА БЪЛГАРСКАТА КУХНЯ

Славка Керемидчиева, Маргарита Котева, Ана Кочева

**Рецензенти: проф. д.ф.н. Ел. Каневска-Николова,
проф. д.ф.н. А. Чолева-Димитрова**

София • 2022