

# Даровете на Колумб

*Палмира Легурска, Иля Златанова*

Институт за български език – БАН (България)

*Palmira Legurska, Ilya Zlatanova. THE GIFTS OF COLUMB*

**Abstract.** The term Columbian exchange refers to the migration of various plants, animals, people, and ideas between the Old and the New World. The article comments on the impact of this phenomenon on the European and, in particular, Bulgarian agriculture and cuisine. The spread of a number of crop plants and their names is traced.

**Keywords:** Columbian exchange, migration, agriculture, cuisine.

*Палмира Легурска, Иля Златанова. ДАРОВЕТЕ НА КОЛУМБ*

**Резюме.** С понятието Колумбова обмяна се обозначава миграцията на различни видове растения, животни, хора и идеи между Стария и Новия свят. В статията се коментира влиянието на това явление върху европейското и в частност българското земеделие и кухня. Проследено е разпространението на редица културни растения и техните наименования.

**Ключови думи:** Колумбова обмяна, миграция, земеделие, кухня.

Има една парадоксална теория, според която откриването на Америка съсипе Османската империя. По-рано основната култура, върху която се събира десетъкът, е била пшеницата. Пшеницата е взискателна към климата и вирее в по-топли и плодородни местности. Но американските култури картофите, царевицата, фасулът могат да се отглеждат и при по-неблагоприятни условия. Според изказването на един балканджия *По нас виреят трева и колтури. Е, айде, у добри години и кукуруз*. Много хора бягат в планините, където оцеляват благодарение на тези култури. Там се укриват от дългата ръка на данъчните власти, постъпленията в хазната намаляват и османската икономика започва да запада.

Тази теория е по-скоро остроумна, отколкото вярна, но акцентира върху нещо много важно: лютата индийската кухня, швейцарският шоколад, руската салата, нашата традиционна боб чорба са били невъзможни преди откриването на Америка. Всички тези неща са базирани на продукти, донесени от Новия свят.

Новият свят също е много променен след идването на европейците. Появяват се зеле, лук, моркови, ябълки, развъжда се добитък, коне и свине, заселват се бледолики и чернокожи, които сега са основно население на Американите.

Някои „подаръци“ са пренесени неволно. Живовлякът, чиито семена се набиват в подметките на европейците, е наречен от индианците „следата на бледоликите“. С корабите на белите заселници идват и плъховете, които разпространяват редица нови болести. Местното население гине масово от малария, затова се внасят роби от Западна Африка: в родината си те са развили частично устойчивост срещу тази болест. Но в тропическите гори на Южна Америка откриват хининовото дърво и борбата с маларията става възможна.

Като цяло миграцията на растения, животни, хора и технологии преобръща живота на всички хора по земята. Те са толкова дълбоко вкоренени в бита, че произходът им вече е забравен. Например легендата отнася знаменитото френско касулè (боб с месо на фурна) към стогодишната война с англичаните. А това е невъзможно, защото през XIV век Америка още не е била открита и фасулът е бил непознат.

Това раздвижване на идеи, продукти и хора е популярно под името *Колумбова обмяна*. Терминът е въведен от историка Алфред Кросби в книгата му *The Columbian Exchange* (1972).

Колумб тръгва да търси път към черния пипер. Вместо това той донася един червен прах, който е по-лют от познатия чер пипер. Кръщават го червен пипер, а покрай него пипер става и растението. Някои сортове наподобяват шушулките на боба, които се наричат и чушки (*да очушкаш боба*), затова в български пиперът получава още едно ново име.

Някои от новите неща идват в Европа с името си. Какаото и доматиите звучат почти като ацтекските *какауатл* и *томатл*. Други, като слънчогледа, в

Стария свят получават ново име. Но „американските“ стоки, за разлика от местните, в българския език често имат по няколко имена. Царевица, мисир, кукуруз. Пуйка, мисирка, фитка. Фасулът скоро става боб, защото така са казвали по-рано на баклата. В Македония пък се отъждествява с грах (докато грахът става грашок) и сега бобът на фурна е популярен в наши ресторанти и под името *гравче тавче*. Казва се така, защото се запича в тава подобно на гръцката фасулотава и сръбския пребранац.

Може би най-важният продукт, пренесен от Америка, е картофът. Първите европейци с любопитство и учудване описват хранителните навици на инките:

От местните продукти, с изключение на маис (царевица), има още два, които при тях са основна храна. Единият, който прилича на трюфел, се казва *papa*. Като се сvari, той вътре става мек като варен кестен. Няма нито черупка, нито костилка, само това, което имат и трюфелите, защото се образува като тях под земята.

Хората от екипажа на Христофор Колумб вече са познавали сладките картофи и са ги наричали с хаитянската дума *batami*. Испанците кръстосват хаитянските батати с перуанската дума *papa* и така картофите стават *papami*. Но аналогията с трюфелите се държи дълго. Ланселот де Касто, готвач на лиежките епископи, описва няколко екзотични ястия с картофи, за които употребява старата френска дума за трюфел *tartoufle*. Немците взимат италианския *тартуфоло* първоначално като *тартуфел*, но после става *картофел* и накрая при нас картоф.

Характерна особеност на картофа е, че расте под земята. От тук идва полското му име *земняк*, френското земна ябълка (*pomme de terre*) и немското земна круша (*Grundbirne*), което хърватите преиначават на *крумпир*.

Разпространението на картофа в Европа върви от запад на изток. Испанските моряци на връщане от Андите са запасявали корабите си с картофи, а после са засаждали остатъците на родната суша. По това време Испания е голяма европейска империя и включва в порцията на армиите си картофи. Хабсбургската династия се разделя на испанска и австрийска (Анна Австрийска всъщност е испанка). Това не пречи на картофа да напредва и в австрийските владения. Големият глад в чешките земи (1770–1771) свършва едва когато започват да отглеждат картофи, докарани от Бранденбург. А понеже местното славянско название на Бранденбург е Брамборско, то и картофът става *брамбор*. Две поколения по-късно Австрия и Пруссия вече водят картофена война. *Kartoffelkrieg* е популярно название на Войната за баварското наследство, в която няма големи битки, а всяка от страните гледа да умори противниковата армия от глад.

В много страни картофът отначало е гледан с недоверие. Неумението и липсата на знания са причина за неправилното съхранение на картофите, поради което те зеленясват и стават отровни. Особено силна е съпротивата в Русия. Чак до XX век много селяни наричат картофите „дяволски ябълки“ и

смятат яденето им за грях. От друга страна земевладелците, които се стремят към бързи печалби от износ на зърно, предпочитат пшеницата, защото се съхранява и транспортира по-лесно. Не липсват и идеологически аргументи. Княгинята Авдотия Голицина, известна със славянофилските си убеждения, упорито и разпалено твърди, че картофът е посегателство върху руската идентичност и разваля не само стомаха, но и благочестивите нрави на руския народ, който открай време се препитава с хляб и каша. Обаче властите упорито насаждат новата култура. В Красноярск (Сибир) за неподчинение на правителствените укази селяните са били наказвани със заточение. В средата на XIX век по разпореждане на граф Павел Кисельов значително се увеличават картофените площи. В резултат избухва вълна от картофени бунтове, потушени от правителствените войски. Но половин век по-късно за картофите говорят вече като за „втори хляб“: картофът е станал основна храна.

Фактът, че в Русия картофите се налагат централизирано, води до това, че в руския език те имат едно название – *картофель*, или разговорно, *картошка*. В България разпространението на тези грудки е заслуга на родните градинари, които са ходили на гурбет в много чужди земи. Първоначално те изучават занаята в цариградските бахчи, откъдето донасят името *патати*. После тръгват към дунавските княжества и във Влашко и Молдова не остава град без български градини. Бизнесът им се оказва успешен: дядото на Цани Гинчев се връща от Брашов с червен кон, с черни ботуши и „хубав чер влашки калпак, под който му се развявала дългата кика (перчем)“. Градинарите намират поле за дейността си и в Сърбия, Новоросия и Австро-Унгария. Във всяка от тези страни те срещат „нови“ картофи: докато стигне до Украйна и Влашко, чешкият брамбор е станал *барабуля* и *барабой*. В Маджарско „земните круши“ са станали *крумпли*, а в Сърбия – *компири*. Тези имена и досега се употребяват в различни части на България.

За разлика от имената биологичното разнообразие на картофите е ограничено. В Южна Америка познават осем-девет вида култивирани картофи и около 200 вида диви. От цялото това многообразие в Европа е пренесен един-единствен ботаничен вид: *Соланум туберозум*. Той е в основата на хилядите съвременни сортове. Сега картофите наред с пшеницата, царевичата и ориза са една от основните култури, които изхранват човечеството. Но липсата на генетично разнообразие прави вида уязвим и податлив на болести.

Гръцкото име на гъбичката *фитофтора* означава ‘унищожител на растенията’. Тази болест в средата на XIX век предизвиква големия ирландски глад, в резултат на който населението на страната намалява с повече от милион и половина. Много ирландци се спасяват от глада, бягайки в Америка, и сега там обикновените картофи се наричат „ирландски“, за да се различават от сладките картофи. По време на Първата световна война в района на Бордо успява да се загнезди друг вредител – колорадският бръмбар – и оттам той

плъзва из цяла Европа. В тялото на бръмба се натрупва отровен соланин, затова и птиците не го кълват.

В родината си картофите най-често са консумирани варени. Твърди се, че инките използвали израза „колкото да се сварят едни картофи“ като мярка за време – един час. Освен това инките са подлагали картофите на ферментация, за да станат на *токош* – суровина, използвана в редица ястия. Едно от най-важните им изобретения обаче е *чуньо* – замразени и после изсушени картофи, които намаляват значително обема си и могат да траят години наред. Перуанският опит вдъхновява модерната наука да разработи технологията *лиофилизация* – замразяване и след това сублимация на ледените кристали, при което качествата на продукта остават непроменени. Този метод широко се използва по време Втората световна война за доставки на кръвен серум от Америка в Европа, а сега чрез него се произвежда разтворимо кафе.

Нещото, което е типично европейско изобретение, са пържените картофи. Ако в Сърбия ви се доядат пържени картопки, не се опитвайте да поръчвате пржен компир – ще ви изгледат с учудване или изобщо няма да ви разберат. Защото там те са известни под името *помфрит*. Това изобретение, съкратено от френското *pommes de terre frites*, е предмет на спорове между белгийци и французи. Белгийците твърдят, че хората, живеещи около реката Маас, се хранели основно с пържена риба. Но когато реката замръзнала, те решили да нарежат картопки с размера на дребни рибки и да ги опържат. Тази история се разказва в Музея на пържените картофи в град Брюге (*Frietmuseum*). От друга страна, картофите стават хрупкави, ако се пържат в маслена баня и е малко вероятно селяните да са харчели толкова мазнина. По-скоро са ги задушавали или сотирали.

В Англия пържените картофи стават популярни под името чипс. Името им се дължи на характерната форма на клечка (англ. *chip*, както се казват и електронните чипове). Но в Америка това название е закрепено за тънките хрупкави резенчета, а картофите, предлагани в Макдоналдс, KFC и други вериги за бързо хранене, са известни под името френски картопки (*French fries*).

Националните кухни на Европа изобилстват от картофени специалитети. Тюрингските *Klöße* и белоруските *драники* от настъргани картофи, английските наденички с картофено пюре и *фиш-енд-чипс*, разните видове *галушки* и *кнедли* из Източна Европа разчитат изцяло или частично на картофите.

У нас освен традиционната мусака и родопския пататник има безброй ястия с продукти от американски произход. Пълнените чушки, лютеницата, доматеният сос, качамакът, лютивите манджи биха били немислими, ако не се беше извършило чудото, известно като Колумбова обмяна.

## Библиография

- Вяземский П. А. Старая записная книжка. Составление, статья и комментарий Л. Я. Гинзбург Л.: Издательство писателей в Ленинграде, 1927.
- Из истории картофеля в мире и в России < <https://supercook.ru/russian/rus-27.html>
- Лясковските градинари <[http://www.lyaskovets.net/tm\\_articles/d1\\_tm3\\_articles\\_04\\_gardeners.php](http://www.lyaskovets.net/tm_articles/d1_tm3_articles_04_gardeners.php)>
- Пет необичайни начини за готвене на картофи, <https://icyhotstunta.com/?p=3218>
- Сьеса де Леон, Педро де. Хроника Перу. Часть первая. <<http://kuprienko.info/pedro-sieza-de-leon-cronica-del-peru-parte-primera-al-ruso>>
- Стойков, Ст. Диалектни различия в речника. – В: Българска диалектология. Четвърто фототипно изд. София, 2002.
- Alexander, J. The unlikely origin of fish and chips < <http://news.bbc.co.uk/2/hi/8419026.stm> (18 December 2009)>
- Crosby, A. W. On the Columbian Exchange < <https://www.smithsonianmag.com/history/alfred-w-crosby-on-the-columbian-exchange-98116477/?no-ist>>
- Frietmuseum. History of the fries < <http://www.frietmuseum.be/en/history.htm>>
- Hochedlinger, M. Austria's Wars of Emergence, 1683–1797. London, Longwood, 2003.
- Miller, J. Innes, The Spice Trade of the Roman Empire. Oxford: Clarendon Press, 1969.
- Le grand Larousse gastronomique avec le concours du Comité gastronomique présidé par Joël Robuchon, Paris, Larousse, 2007.
- Ley, W. The Devil's Apples < [https://archive.org/stream/Galaxy\\_v26n04\\_1968-04#page/n117/mode/2up](https://archive.org/stream/Galaxy_v26n04_1968-04#page/n117/mode/2up)>(February 1968)
- Online Etymology Dictionary < <https://www.etymonline.com>>
- Other Names For Potatoes. Dictionary of American regional English <<http://dare.wisc.edu/survey-results/1965-1970/vegetables-and-fruits/i9>>
- Quesada, Gonzalo Jiménez de. Epitome de la conquista del nuevo reino de granada – В: Freide Juan. Descubrimiento del Nuevo Reino de Granada y Fundación de Bogotá (1536–1539). – Bogotá, Imprenta del Banco de la República, 1960.

**Доц. д-р Палмира Легурска, Иля Златанов**

Секция за етнолингвистика

Институт за български език – БАН

Адрес: бул. Шипченски проход 52, блок 17, София 1113, България

✉ [p.legurska@ibl.bas.bg](mailto:p.legurska@ibl.bas.bg); ✉ [ilya.zlatanov@gmail.com](mailto:ilya.zlatanov@gmail.com)

**Assoc. prof. Palmira Legurska, PhD, Mr. Ilya Zlatanov**

Department of Ethnolinguistics

Institute for bulgarian language

Address: 52 Shipchenski Prohod Blvdr., block 17, Sofia 1113, Bulgaria

✉ [p.legurska@ibl.bas.bg](mailto:p.legurska@ibl.bas.bg); ✉ [ilya.zlatanov@gmail.com](mailto:ilya.zlatanov@gmail.com)