

Кухнята като еманация на националната култура

Иля Златанов, Палмира Легурска

Институт за български език „Проф. Любомир Андрейчин“ – БАН (България)

Ilya Zlatanov, Palmira Legurska. CUISINE AS AN EMANATION OF NATIONAL CULTURE

Abstract. The cultural lexicon is the most versatile part of the vocabulary. For this reason culinary terms almost never come within the Swadesh list, which contains the most stable word layer. Food-connected words reflect the livelihood activity, ethnic interactions, religious faiths and cultural area of peoples. The linguistic analysis testifies that for countries from the Persian cultural area the best-loved food is associated with braising, while for Englishmen and French this is meat. It is the Eastern-Orthodox doctrine that configures the semantic evolution of Bulgarian *blazhen* from ‘blissful’ to ‘impure, greasy’.

Keywords: history, cultural area, religious regulations, national cuisine, connotation, association area

Иля Златанов, Палмира Легурска. КУХНЯТА КАТО ЕМАНАЦИЯ НА НАЦИОНАЛНАТА КУЛТУРА

Резюме. Културната лексика е най-подвижната част от словесното богатство на езика. По тази причина кулинарните термини почти никога не попадат в списъка на Суодеш, който съдържа най-стабилния речников пласт. Думите, свързани с храната, отразяват поминъка, етническите взаимодействия, вярванията и културния кръг на народите. Езиковият анализ сочи, че за страните от персийския културен кръг любимата храна се определя като „готвено“, докато за французи и англичани това е месото. Православните догми предопределят семантичното развитие на думата „облажавам се“ от „изпитвам удоволствие“ до „омърсявам се“.

Ключови думи: история, културен кръг, религиозни предписания, национална кухня, конотация, асоциативно поле

Думата „еманация“ е производна от латинския глагол *emanare* ‘произтичам, извирам’. Метафорично тя се употребява като „представителна извадка“, извлек, който представя цялото многообразие и същност на нещо.

Начинът на хранене и езикът, който го описва, са част от специфичната история и култура на всеки народ. В основата на самата дума „култура“ лежи латинският глагол *colere* ‘обработвам’. Обработката на храната я прави годна за ядене, затова думите „готвя“ и „готов“ са от един корен. Още в най-древните общества опозицията суров – сготвен заема централно място в езика. В индоевропейските езици месото, което е „човешка храна“, и суровото месо („нечовешка, животинска храна“) са се назовавали с различни думи. Първото, описвано с корена **mēmso-*, има наследници в почти всички индоевропейски езици: стб. месо, санскр. *māmsām*, лат. *membrum*, първоначално ‘парче месо, мръвка’, тохарски *swānana mīsa* ‘свинско месо’. Названието на суровото месо **khreuh-* продължава да живее в гръцкото *kreas* ‘месо’, санскр. *kravyam*, староангл. *hrēow* ‘суров’ (сега *raw* и *rough*), стб. кръвь и лат. *cruor* ‘кръвoproлитие’ (Гамкрелидзе, Т. В., В. В. Иванов, 1984, с. 698).

Повечето езици, говорени в северното полукълбо, от времето на палеолита имат от един общ корен, свързан с приготвянето на храната. Той се реконструира като **kVwrV* (символът *V* = *vocal* означава неопределена гласна). Към него се отнасят семитският **karar-* ‘топлина’, грузинското *q̄werb-* и *q̄urb-* ‘огнище’, угрофинското **korpe* ‘горя’, древното тюркско **kagur-* (турски *kavurmak*) ‘пека’, откъдето в крайна сметка идва нашата каварма, и индоевропейският корен **ḡwerə-*. Индоевропейците развиват въздействието на огъня в различни посоки: стб. горѣти ~ горити и думи със значение ‘горещ’: гр. *thermos*, лат. *formus*, германското *warm*, тракийски **germo-*, запазено в името на село Герман край топлите минерални извори. Но от същия корен са и врѣти ~ варити, лат. *fornax* ‘фурна’, алб. гег. *vorbë* ‘съд за варене на храна’, стб. грънць, откъдето са нашите грънета и грънци, както и руското горн ‘пещ, горнило’ (The Tower of Babel / Eurasianic : **kVwrV*).

Огънят е толкова същностна част от живота на хората, че мястото, където гори огън и се готви храната, често става синоним на жилище. Например думата „комната“/*komnata* ‘стая’ в севернославянските езици идва от латинското [*camera*] *caminata* ‘стая с печка’ (Фасмер, М.: комната). Българската соба ‘стая’ произлиза от турската *soba* ‘печка’ през унг. *szóba* и старовисоконемската *stuba*, заета от късната латинска **extupa* от **extufare* ‘запарвам’ (ТЕР: *soba*). Оттам са и английската *stove* ‘кухненска печка’, както и *stew* ‘задушено’.

От благото на огъня са лишени до голяма степен арктическите народи, защото там горивото е крайно оскъдно. В полярните кухни се смята за деликатес пиенето на прясна кръв, смесена с мляко, за да не се съсирва. Месото на току-що убитото животно се яде сурово – бързо, докато още не се е вкочанило. Този обичай е в основата на руското понятие „парное мясо“, което още вдига

пàра на студа. Но и полярните кухни обработват по някакъв начин храната. Месото се реже на ленти и се замразява, а после се стърже на стружки, за да се получи строганина. Северноамериканските индианци пък правят незамръзващия пемикан – комбинация от сушено месо и лой. Рибата се кваси, за да ферментира (Похлèбкин, В. В., 1978). В скандинавските кухни примери за квасена риба са норвежката *gravlaks* ‘заровена съомга’ или шведската *surströmming* ‘кисела (квасена) херинга’. В миналото солта, необходима за квасене, е била скъпа, затова често са използвали морска вода. От този обичай е останала думата „марината“, от лат. *marinus* ‘морски’.

Чарлз Дарвин смята огъня за втората най-голяма придобивка на човечеството, превъзхождана само от езика. Когато хората овладяват огъня, това им позволява да подобрят храната си. Вече могат да ядат стъбла, корени, грудки, твърди листа – богати на целулоза и скорбяла. Токсични вещества, например в маниоката, изчезват с готвенето.

Но огънят може да бъде добър или лош, „див“ или „питомен“. Поради различното им значение в културата в древността двата вида огън са носели различни имена. Името на буйния огън, който може да бъде разрушителен, живее в такива индоевропейски думи като лат. *ignis*, стб. огън и староиндийския бог на огъня Агни. Името на кроткия огън, който гори в огнището, се реконструира като **pVhhur* и се открива в гръцкото *pyr*, английското *fire* и чешкото *pyř* ‘жарава’ (Гамкрелидзе, Т. В., В. В. Иванов, 1984, с. 699).

Поддържането на огъня в огнището и готвенето на топла храна придобиват ритуална значимост. В Древния Рим дълго се пази общественият култ към огъня, възпяван от богинята Веста. Аналог на римската Веста е гръцката Хестия (*hestia* ‘огнище’). Китайският бог на домашното огнище Цао Уан се почита заедно със съпругата си: тя записва всичко, което се говори в къщата, за да му подготви доклада, който той ще изнесе пред Нефритовия император. За да говори само сладки думи, на рождения му ден китайците мажат устата му с мед. За да не издава „кирливите им ризи“, гощават го със сладкиши от лепкав ориз, та да му се слепнат устните.

РЕЛИГИЯТА оказва съществено влияние върху храната. Когато древните уйгури приемат манихейството, проповядващо вегетарианство, уйгурските пастири и ловци са принудени да си правят градини, за да не умрат от глад. Португалските рибари се отправят на дълги пътешествия към бреговете на Нюфаундленд, за да си набавят бакаляу – сушена треска, разрешена през дните на дългите изнурителни пости.

Според представите на много народи кръв не трябва да се пие. Кръвта може да се консумира само готвена. Сред балтийските народи са популярни палачинки, в които вместо мляко се използва кръв: латвийските *asins pankūkas*, шведските *blodpalt* и финландските *veripalttu*. Правенето на кървавици е широко разпространено в редица кухни, но англичаните предпочитат

да не споменават кръвта, затова тяхната кървавица се казва *black pudding* ‘черен пудинг’ (Albala, K., 2011).

В юдаизма и исляма употребата на кръв във всякакъв вид е забранена. В Корана се казва: *Под възбрана за вас са мършата, кръвта, свинското месо и закланото за друг, а не за Аллах.* Последната забрана в България не е била спазвана стриктно – мюсюлмани и християни често са правели съвместни курбани. Българите тръгвали към оброка от черквата, а турците – от джамията. На оброчището правели съвместна трапеза. Молели се отделно, а ядели заедно.

Пролетният празник Пурим в юдаизма отбелязва победата над злодея Аман. На този ден символично го изяждат: прави се салата от фиде „Косите на Аман“, сладкиши с характерна форма „Ушите на Аман“ и „Пръстите на Аман“.

ХРАНИТЕЛНИТЕ НАВИЦИ НА СЪСЕДИТЕ могат да прераснат в прозвища, разграничаващи „чуждите“ от „своите“. За древните гърци, употребяващи маслинено олио, яденето на прясно масло (*boutyron*) е изглеждало варварски обичай. И те наричат траките *butyrophagoi* – маслоядци. Руснаците наричат белорусите „бульбаши“ заради широката употреба на картофите (бульба). Любовта към киселото зеле (*Sauerkraut*) е повод англичаните да наричат немците *Krauts*. За французите пък англичаните са *rosbif* – пофренчена форма на английския *roast beef*. Полентата, качамакът и мамалигата са синоними на едно и също ядене. Обаче родният качамак се противопоставя на влашката мамалига и като „мамалигари“ се определят румънците.

В повечето култури са приети периоди на пълно или частично въздържание от храна – пости. Правилата за постене силно варират. В исляма няма ограничение за състава на храната. Но постът по време на Рамазана предполага пълно въздържание от храни и напитки през светлата част на деня – от изгрев до залез слънце. В ранното християнство пък не е било прието да се яде тъкмо през нощта. Затова английският термина за „закуска“ *breakfast* означава буквално „прекъсване на поста“. Народната латинска дума **disjejunare* ‘отговявам’ дава начало на две френски думи: *déjeuner* ‘първо ядене за деня’ и *dîner* от старофренското *disner* – първоначално закуска, по-късно обяд.

В сравнение с католическия пост православният се отличава с особена строгост. Подготовката за Великите пости става постепенно – най-напред отказ от месо след Месопустна неделя, а след това и от млечни продукти. Началото на поста се определя като заговяване, а празникът, след който започват постите – Заговезни. Говеенето е много древен обичай, отразен в индоевропейската дума **ghow-e-* ‘оказвам почит’. От този корен в крайна сметка идва и думата „фаворит“ (АЕР: favor). Постът предполага отказване от всякакви „благини“, в това число и мазнини. Така думата „блăжен“ развива допълнително значение „маслен“, което функционира извън религиозния контекст, ср.

блажна боя. Амбивалентен е и глаголят „облажвам се“ – ‘получавам облага’ или ‘смърсявам се, нарушавам постите’.

Първите три дни от Великия пост особено усърдните православни тримирят – три дни пълно въздържание от храна. Думата е заета от гръцката *trihēmero* ‘тридневие’. В по-широк контекст тримириенето става синоним на гладуване:

Докторът ме мори от глад, а аз се пукам от яд, защото, докато мислех, че като губернатор ще ям топли гозби и ще пия студени напитки, всъщност излезе, че постя като някой отишелник. И тъй като тримирия против волята си, боя се, че няма да спечеля царството небесно и че дори в края на краищата ще ме отнесат дяволите. (Писмо на Санчо Панса до Дон Кихот)

Топлата храна е по-вкусна от студената, а готвената – от суровата. Като благочестие сред православните се смята яденето на суха храна – *xerophagia*. В руски терминът „сухоядение“ функционира изключително в религиозен контекст и предполага ядене на безквасен хляб и на сурови плодове и зеленчуци. В български думата навлиза с разговорния еквивалент „сухоежбина“, като с нея се обозначава вече не само постна храна. Към сухоежбината може да се причислят различни видове „бърза храна“ като сандвичи и хамбургери.

В кулинарната терминология са отразени ЕТНИЧЕСКИТЕ КОНТАКТИ. В английския език имената на домашните животни, отглеждани от англосаксонските селяни, имат германски произход, а месото им, което ядат завоевателите нормани, се нарича с думи от френски произход. Чергаруващите скотовъдци не орат и не сеят, но чрез размяна си набавят от съседните народи зърно. Затова в езика на тюркските народи в Средна Азия хлябът се назовава с езика на земеделското персийско население – нан.

Фактът, че славяните активно са общували с древните германци, личи от такива заемки като „лук“ (др.-герм. **lauka-*), „блюдо“ (гот. *biudis*), „котел“ (гот. **katils*) или „смоква, смокиня“ (гот. *smakka*). Думата „хлѣбъ“ също е от готски (*hlaifs*), но съдейки по руските производни „похлѣбка“ ‘чорба’ и „хлебать“ ‘сърбам’, може да е означавала първоначално „зърнена каша“. Германският корен живее в съвременния английски като *loaf of bread* ‘самун хляб’ и е закодиран в думите „лорд“ от *hlaf-weard* ‘пазител на хляба’ и „лейди“ (< *hlaf-dige*) ‘която меси хляба’.

Готите приемат християнството още през IV век и от тях в славянските езици навлиза понятието „пост, постене“. Готският глагол *fastan* означава ‘проверявам сила, държа се твърдо’. В съвременния английски *fasten* е ‘закрепвам, заякчавам’, а *fast* е ‘пост’.

От славянската прародина водят началото повечето български названия на културни растения и домашни животни. Общославянски са и основните

термини за преработка на храната и готварските приспособления: варя, пека, пържа, пещ, гърне.

За северните славяни „орех“ е всякакъв дървесен плод, обвит в черупка. На Балканите обаче тази дума се закрепва предимно за ореховото дърво *Juglans regia*, което прекрасно вирее по нашите ширини. За по-северните народи то се свързва с Гърция (рус. грецкий орех) или с Рим (пол. *orzech włoski*, англ. *walnut*). „Влашки“ или *wealth* се асоциира с народите, които говорят на романски езици: на полски Италия е *Wlochy*, а за немците Френска Швейцария е *Welschland*.

На Балканите виреят и други растения, непознати в славянската прародина, например дюлята. Думата „дюля“, или „дуня“, е заета директно от гръцки (*kydōnia*), докато названието на маслината е преведено: както на гръцки маслото, или елеят (*elaion*), се прави от маслина (*elaia*), така дървото е наречено „маслина“, защото от него се прави дървено масло. Маслината и зехтинът, макар и познати в нашата кухня, в България са идвали предимно по пътя на търговията. В народната песен девойката се оплаква, че не може да иде на пазар от *пустите бакали, които църни маслинки даваат, църни ми очи сакаат* (Илиев, Т., 1919, с. 128).

В много култури храната изобщо и основната или най-предпочитаната храна се назовават с една и съща дума. При абхазите храната, свързана с термин „ача“, означава ‘хляб’, а за сродните им убъхи ача е ‘мляко’ (Инал-Ипа, Ш. Д. 1960, с. 236, 343). Английската дума *meat* ‘месо’ произлиза от прагерманската **mati* ‘храна’. Иначе казано, в далечното минало понятието „храна“ се е свързвало с някакъв главен, основен вид храна. Името на ямса в езика фулбе идва от *nyami* ‘храня се’. На старобългарски „храна“ е ‘брашно’, сродно на староисландската дума *barr* ‘ечемик’ (Фасмер, М.: борошно). В Западна Евразия от прастари времена основна храна е хлябът. За „насъщния хляб“ се молят християните в молитвата „Отче наш“. Хлябът като основна храна на българите е отразен в редица пословици: *Хляб за наяждане, манджа за подслаждане и Не може колкото хляб, толкова и сирене*.

Хлябът, който познаваме сега, се прави от брашно, от което се замесва тесто, а тестото после се пече. В древността обаче зърната най-често са се счуквали на едро и са били годни само за приготвяне на едрозърнести каши. Като отглас от това е останало названието на пшеницата от „пшено“, букв. ‘кълцано’, от глагола „пъхати“ ‘кълцам, грухам’. В Древния Рим хлебарите са се наричали *pistor* – от същия индоевропейски корен *pinsere, pistum* ‘кълцам, кълцано’ (Mayeske, В., 1972). До късно кашите си остават основна храна за редица народи – ориз в Азия, кускус сред бедуините, овесената в Шотландия. Вареното жито коливо се запазва като ритуална храна в редица религиозни обреди.

След като в Южна Европа пшеницата измества лимеца, печеният хляб става всеобща храна. В български думата „жито“ (от жити ‘живея’) започва да означава именно пшеница; сред северните славяни „жито“ се използва за обозначаване на ръжта. Пшениченият хляб като най-хубав си остава привилегия на богатите; по-бедното население смесва пшеницата с брашно от други житни растения (ръж, ечемик, просо). В Рим хлябът от фино пшеничено брашно без трици се е наричал „бял“, или „чист“ (*panis candidus* или *limpidus*) – определения, запазени и в България. Хлябът става най-важна обредна храна, присъстваща на всеки голям празник. *Донеси, черко, ношвете, леб да омесим/Празник се секогаж с леб почита* се пее в народната песен.

На Балканския полуостров преди заселването на славяните преобладаващите езици са латински и гръцки. Кулинарната терминология на местното население навлиза и български. През християнската епоха древният жертвеник *eschara* се е превърнал в битовата скара. Триножникът, в древността известен като „трипод“, е бил свързан със символизма на числото три и с огъня и небето като израз на общуване с боговете. В домашното огнище той става вече „пиростия“, върху която се слагат съдовете за готвене (*pur, pyros* ‘огън’). В огнището (лат. *focus*) се пекат хлебчета, наричани *panis focacius*, подобни на италианската *focaccia*. У нас думата се превръща в „погача“. За по-добър вид тестените изделия са били намазвани отгоре, за да лъщят. Гръцката дума *pitta/pissa* ‘насмолена, намазана’ започва да се използва за представителни хлябове и баницы (Λεξικό Τριανταφυλλίδη: /πίτα; LSJ: πίσσα). Освен в огнището хляб се е приготвял и в обществените пекарни, наричани *furnus* (Сергеенко, М. Е., 1964). Фурните остават част от обществения живот в градовете до най-ново време:

Най-много се караха за фурните. За Тачовата и Македонкината фурна. Леля Минка обичаше да си пече туй-онуй на Македонкината, защото беше на ъгъла, та повече свят минаваше и си разправяха новините с фурнаджийката, а свако Дан настояваше да ходи на Тачовата, защото бяха приятели от детинство и се разбираха в посръбването. (Чудомир. „Неопечената баница“)

През средновековието различията в храненето са обусловени не толкова от народността, колкото от социалната прослойка. Обикновените хора ядат предимно проста храна, сведена до най-необходимото. Храната на българската аристокрация е много по-разнообразна и копира до голяма степен храната на владетелите от съседна Византия (Хрисимов, Н., 2012, с. 225). Дългото съжителство на българи и гърци има за последица заемането на редица гръцки думи в кулинарната терминология: магданоз, кромид, праз, цвекло, скилидка, ориз, захар, тиган, плакия, комат, кокал, пихтия ‘пача’, луканка, трапеза. Едно от диалектните названия на пъпеша, *пипон*, е заето от гръцкия *perōn*. По при-

знака „зрял“ (*peptein* ‘зрее, става готов’) пъпешът специално се противопоставя на краставицата (*angouri*), която се бере зелена: *agouros* значи ‘незрял’. Зеленото грозде ягоридата (< *agourida*) пък се използва за подкиселяване на супи и манджи.

Разликите между българската и гръцката кухня се свеждат до по-голямото значение на морската храна сред гърците. До късно занятията, свързани с морето, са се смятали за нехарактерни за българите:

Сулинаджиитъ-рибари до единъ сж българи изъ Родопските села, особено отъ Устово, Райково, Дунево, Чепеларе и други. Въ тоя турски и гръцки край покрай Бълморския бръгъз човъку прави особно впечатление това явление, че българи изъ широкитъ нѣдра на Родопитъ сж намърили прѣхрана въ едно занятие, тѣй не свойствено на българския битъ. (Шишков, Ст. Н., 1907)

Докато названията на повечето речни риби са от славянски произход (есетра, пъстърва, мряна, клен), названията на морските риби и мекотели идват предимно от гръцки, понякога с турско посредничество: скумрия, лефер, паламуд, скарида, мида, калмар, лакерда, чироз (*xēros* ‘сух, сушен’). Православният пост допуска употребата на мекотели, а в редица случаи – и риба. Гръцката кухня широко се ползва от тази възможност. Българската постна трапеза обаче използва предимно варива и зеленчуци. Има пословица: *Грък, кога се роди, най-напред рече „чироз“, а българин – „коприва“*. Елховската „рибена чорба“ се прави от кисело зеле с подправки, но се нарича така, защото миризмата ѝ наподобява аромата на риба.

Йоан Кукузел, родом българин от Драч, придобил прозвището си, защото казвал на българо-гръцки „кукя ке зеля“ („бакла и зеле“). В стария език думата „зелю“ се е отнасяла за всякакъв вид зеленчуци и едва по-късно стеснява значението си до това, което другите славяни наричат „капуста“ (от лат. *compos[i]ta* ‘смесени треви’). Зеленчуците на много езици са образувани от корен със значение „зелен“ – исп. и итал. *verdura*, дат. *grøntsager*, перс. *sabzī*.

След XIV век върху българските и другите балкански кулинарни традиции силно влияние оказва турската кухня. Според свидетелството на Антони Георгиев прокарването на ясни разграничителни линии между онова, което наричаме „българска национална култура“, и турската култура се оказва трудно, а в редица случаи – и невъзможно. Нещата във всички области – от яденето, което ядем, през думите, които казваме ежедневно, до специфичната за Балканите култура на любов-омраза между комшии – са толкова преплетени, че прокарването на ясни граници е обречено (Георгиев, А., Б. Алексиев и др., 2012). Добросъседските отношения между българи и турци водят и до обмяна на ястия:

На Великден идвали на гости и местни турци, близки на стопанина, за да му честитят празника. На тях, освен почерпката с ракия, коняк, локум и др. обикновено се поднася и по някое червено яйце – „кърмъзъ юмурта“, с което се изразява внимание. Турците се радвали много на този, макар и дребен подарък, а на байрама те се реванширали с баклава. (Коруев, П., 1984)

В ранния период селджукските турци водят номадски начин на живот и нямат много време за приготвяне на храната. Затова всякакви полуфабрикати са им добре дошли. Ориентират се към ястия, които могат да бъдат приготвени бързо и лесно. Например заемат от арменците така наречения чълбър – яйца по панагюрски. На арменски „цвабур“ идва от „цу“ ‘яйце’ и „абур“ ‘течна храна’. В епичната поема от XI век Данишменд-наме за пръв се среща думата „тархана“ (*tarḫāne*). Значението, което може да се извлече от контекста, е ‘сушени припаси, които се използват за чорба’.

С образуването на Османската империя Истанбул става столица на държава, чиито владения се простират на три континента. Османската кухня усвоява много от традициите на покорените народи: византийци, араби, арменци и др. По пътя си към Анадола турците са минали през Персия и самото понятие „фарси“ ‘персийски’ става синоним на съвършенство. Според персийските традиции в изисканите кухни добрият вкус на ястието (*çāšnī*) е трябвало да се определя от специални дегустатори. В султанския дворец е имало цяла армия чешнегири, надзиравани от чешниджи-баши. Името на село Чешнигирово идва от човек, който е бил на служба при местния бей и се е грижел за правилното овкусяване на блюдата.

Кулинарната ни терминология, заета през турски, е изпъстрена с думи от персийски и арабски произход.

Персийски са „кюфте“ (от *kōftan* ‘кълцам’), „тенджера“ (*tangīre*), „яхния“ (от староперсийското *viyaḫna* ‘остатък, изостанало ядене’), „тава“ (от корена *tāb* ‘топлина’), „суджук“ (*zīçak* ‘разтягане, разширение чрез теглене’), „чорба“ (*çōr bā* ‘солена храна’), „ошав“ (*ḫʷoş āb* ‘сладка вода’). Още в езика на Зенд Авеста се срещат „хаван“ (*hāvana*) и „туршия“ (*taršna* ‘солено или кисело, което пари на езика’ – ТЕР: *tuṛṣu*).

Чисто турски думи са „петмез“ (*pekmez* ‘втвърдено’), „сютляш“ (*sütlü aş* ‘млечна храна’), „сарма“ (‘свито’). Гювеч като ‘глинен съд’ е описан в съчинението *Китаб ал Идрак* на арабския граматик от XIV век Абу Хайян ал Андалуси. Турското име на Китай – Чин – става нарицателно за порцелана, който идва от тази страна, а по-късно и за порцелановите блюда – чинии. Китайски е и произходът на думата „тепсия“ (*dep tsī* ‘поднос, голям плосък съд’).

Арабски са „малеби“ (*muhallebi* от корена *ḥalab* ‘мляко’), „маджун“ (*maʿcūn* ‘тесто’ от *ʿacn* ‘меся’), „мангал“ (*manqal* ‘преносим’), „сахан“ (*ṣaḥn*), „маша“ (*miḥaṣṣa* ‘ръжён’). Интересен е произходът на думата „софра“. На

арабски *sufra* е означавало ‘място за хранене по време на пътуване’ от корена *safar* ‘пътуване, поход’. Този корен се среща още в езика на вавилонци и асирийци като *saparru* ‘кола, каруца’. В български производни са още сефертас ‘преносим съд за храна’, както и навлезлият през суахили и английски термин „сафари“ (АЕР: safari). Арабите изобретяват получаването на спирт чрез дестилация и кръщават дестилата „арак“ от *‘ariqa* ‘изпотпява се’, защото при дестилация алкохолът се кондензира подобно на капчици пот. У нас аракът става ‘ракия’, а с нея идва и обичаят алкохолът да се поднася с мезета (от перс. *mazīdan* ‘вкусно е’). Както мезетата не са за наядане, така и ракията не е за напиване. В Османската империя онези механджии, които допусkali гостите им да се напият, били длъжни после да им служат като „кюфечилик“, т.е. да ги отнесат на гръб по домовете им.

Влиянието на турските традиции се изразява и в това, че ястията често се именуват според съда или начина на приготвяне: „на фурна“, „на тиган“, „на керемиди“, гювеч, сач, тас-кебап, шиш-кебап, чомлек-кебап (чомлек – гърне), капама ‘похлупено’, сарма ‘свито’, чеверме ‘въртяно’, каварма ‘кавардисано’. През епохата на Великите Моголи тюркската каварма се разпространява из Южна Азия и сега *qortā* е популярно ядене в Пакистан и Северозападна Индия.

За източните кулинарни традиции, приети и в България, е характерно съчетаването в едно ястие на месо и зеленчуци, пригответни заедно: яхния, гювеч, мусака и др. В Персия такива храни се наричат „хореш“, което буквално значи ‘ядене’. Любим начин на приготвяне е дум пухт – задушаване (перс. *dum* ‘дъх, дихание’). Точно този тип ястия у нас се определят като готвено или манджа. Това ги отличава от западноевропейския тип храна, където месото се приготвя отделно, а към него се поднасят сосове и гарнитурни. Заради разликите в кулинарните традиции някои чужденци описват българските яхнии като вид „гъсти супи“.

При сходност на названията конкретните ястия в балканските кухни могат да се различават. В България мусака се прави с картофи, а в Гърция – предимно с патладжани. Българските кебапчета са големи, по 2–3 в порция, докато сръбските *ћеванчићу* се малки и се сервират по десетина. Кюфтетата у нас са от мляно месо или зеленчуци независимо от начина на приготвянето им; за сърбите *ћуфта* са тези със сос, а на скара са ушипци (Иванова, Ц., 2004).

В миналото месото в българската кухня е заемало по-ограничено място в сравнение със зеленчуците. Предимно месните ястия често носят в името си определения от типа „по ловджийски“ или „по хайдушки“: хайдутите няма за кога да пестят, че животът им може да е кратък. В православие почти двеста дни годишно са се водели постни. Месото е било един вид празнична храна – гергьовско агне, петровско пиле, коледно прасе.

На Голяма Богородица се колят много овце, овни и шилета, слагат се на шишове и се пече чеверме. Семейства с повече деца и селяни, които смятат „да раздават“ на близки, опичат по един овен или едно шиле, а другите се споразумяват и си поделят по половин или четвърт от чевермето чрез хвърляне на жребий – „чоп“. Който пече чеверметата, получава за труда си врата на шилето (Коруев, П., 1984).

У нас през османската епоха свинското става най-предпочитаният тип месо, на което чапкъните от мохамеданска вяра не могат да посегнат. В луканката, която първоначално се е правела от овче месо, започват да слагат говеждо и свинско.

Допреди откриването на Новия свят асортиментът от растителна храна е бил сравнително ограничен. Ряпа, цвекло, зеле, диворастващи треви, както и някои варива наистина са се използвали отдавна. В английски думата *vegetable* за първи път се използва в значение на ‘зеленчук’ през 1767 г. У нас гамата от растителни храни значително се разширява към XVIII век:

Лясковчани били първите, които научили градинарството и започнали да го практикуват в България. По онова време повечето зеленчуци, без които днес дори не можем да си представим трапезата – като бамя, тиквички, грах, патладжан, моркови, чушки и домати, били съвсем или почти непознати за Европа, българите и те не били още „навикнали да ядат зарзават“. През XVII век картофите, пренесени едва век по-рано от Америка, все още се смятали за храна на бедните. Доматите пък дълго били отглеждани само като декоративно растение и поради червения си цвят се смятали за отровни. Когато лясковските градинари излезли по европейските пазари, първоначално продукцията им била посрещната с недоумение и дори с присмех – хората им се чудели на ума да ядат „треволяци“. (Лясковските градинари)

Разпространението на новите култури става по различни пътища. Името на царевицата подсказва, че семената за посев са били доставяни от правителството („царщината“). При все това царевичният хляб по стар навик продължава да се нарича „просеник“. Фасулът скоро става „боб“ – име, с което по-рано наричали баклата. В самоковското село Радуил бобът пристига преди триста години и за него се разказва следната история:

Георги Пределов, родом от Куманово, бил виден търговец на семена. Обикалял цялата Турска империя. Боба докарал от Венеция, но семената били испански, от онзи боб, който испанските конкистадори донесли от Латинска Америка. А по онова време боят на Самоков бил собственик на четири мадана за желязо. Работниците били много, но и стоката се търсела, защото от радуилското желязо изковавали прочутите саби дамаскини. В разговор

с колегата си от Куманово беят на Самоков се оплакал, че му излиза много скъпо да храни стотиците си работници с мляко, сирене и месо, и за да не се разори, търси по-евтино препитание. Тогава онзи му препоръчал българския търговец. Така към 1730-та година Георги Пределов по поръчение на Кумановския бей заминава за Самоков с 11 катъра, натоварени с козиняви чували с човешки бой, пълни с фасул. След като го вкусил, беят веднага назначил дядо Георги за отговорник по прехраната на всички работници по маданияте в региона чак до Пазарджик. Разходите за храна наполовина спаднали. (Фестивал на боба)

Бобът бързо набира популярност. Той минава за добра и засищаща храна, затова се противопоставя на още по-скромното меню на онези, които са лишени от него:

*Дюлгерин яде спукан просеник
спукан просеник, рядка коприва.
Чифчия яде бели сомунни,
бели сомунни, чести бобове.*

През Възраждането, когато окончателно се оформя българската национална кухня, тонът на градския живот се определя от нововъзникващата буржоазия, живееща по законите на първоначално натрупване на капитала. Демонстрацията на благосъстоянието, показните гуляи не са добър тон. Както пише Иван Хаджийски, *Пестеливостта на еснафа не бе личен въпрос. Тя бе правило от публичен ред. Никой еснаф не може да харчи повече от това, което позволява материалното му положение, ако не иска да се изложи на обществено опозоряване, осмиване и дискредитиране* (Хаджийски, И., 1966).

Затова дори хората с материални възможности се съобразяват с общоприетите норми на поведение. Каравеловият Дядо Либен на младини *живял богато, а понякогаж харчил даже и съвсем на вятъра: той събирал в къщата си цяло стадо хрътки и копои, цели ергелета коне и цяла тайфа измежари, оруженосци (ясакчи), чубукчи и така нататък. Ето, гледайте, отива той на лов, за да се поразходи малко, а след него вървят до петдесет души слуги и пазаргидени. Но вече улегнал, този чорбаджия не се отдава на прекомерни салтанати дори когато посреща гости:*

Дядо Либен повиква своята най-млада снаха и шепне ѝ на ухото: Иди, булка, и налейте едно шишенце от най-хубавата ракия. Кажми там на майка си да извади и една зелка, да я посипе с червен пиперец, ала, знаеш, да не е много пиперът... Я донесете и малко смокини, и сухо гроздице! Опечете там и малко ягнешки джигерец и нарежете малко луканчица, ала, знаеш, да я

нарежете тъничко... Вижте там, има ли още нещо за мезенце – донесете щото има. (Л. Каравелов. „Българи от старо време“ – „Дружбата на Хаджи Генча с дяда Либена“)

Този откъс от „Българи от старо време“ илюстрира начина на говорене за храната, който става характерен за българската речева практика. Количествата се определят като малки, използват се умалителни съществителни, прилагателни и дори глаголи (резна, сипна, бодна, пийна, хапна). Значението на умалителните глаголи може да се представи чрез перифраза, която съдържа лексема със значение ‘малко’ (Паскалев, Н., 2015, с. 99); изрази от типа „ти бая поназнайваш“ са съзнателен оксиморон. Този начин на говорене цели омаловажаване на храната, демонстрация, че не се живее разпасано. Същевременно той се превръща в израз на „табиетлийско“ отношение и умалителността се свързва с удоволствие от храната. Историческият момент на този дискурс се проявява във факта, че така се говори за български гозби и напитки (оризец, чорбича, ракийка, салатка), докато за чуждестранните ястия това не е характерно.

Поради липса на собствена аристокрация в България чорбаджиите са най-висшата класа в обществото. Съвсем различна е историята на Франция. Аристокрацията и духовенството там не плащат данъци и живеят на широка нога. Когато принц Конде иска да си върне благоразположението на Луи XIV, той урежда грандиозен прием в замъка Шантийи. Приемът е с представления, музика, фойерверки и трапези за две хиляди души по четири пъти на ден.

Буржоазията е част от „третото съсловие“ – ония, които плащат данъци наред със селяните. След революцията всички френски граждани получават равни права. Буржоазията се стреми да се изравни по нрави и стил на живот с аристокрацията. Кулинарното изкуство се освобождава от скованите правила на гилдиите и всеки може да произвежда и да продава всякакви храни. Но демократизацията на професията не води до демократизация на кухнята. Докато голяма част от френския народ в ежедневието кара на хляб и вино, усилията на кулинарите са насочени към задоволяване на вкусовете на висшето общество. Отношението към храната се издига в култ.

Жан Антелм Брия-Саварен (1755–1835) е философ, музикант, юрист, икономист и политик, преживял Френската революция. Издава редица книги по право и политическа икономия. И все пак най-известната му книга е „Физиология на вкуса, или трансцендентна кулинария“. В книгата много сериозно се разсъждава за гастрономията като спойка на обществото, като залог за семейно щастие и подобни.

Социалното чревоугодничество съединява атинското изящество, римския разкош и френската изтънченост. Изкуството на храненето и особено изкуството на трапезата далеч надхвърлят естествената необходимост от ядене; техен резултат е една много сериозна социална конструкция, която обхваща и сферата на политиката. (Brillat-Savarin, J. A., 1848)

Книгата има огромен резонанс. Вместо предговор във второто ѝ издание е публикувано едно есе на Балзак, озаглавено „Трактат за съвременните възбуждащи средства“. В чест на Саварен са кръстени пастите саварини. Във Франция възниква традицията на „писателите кулиналири“ – Александър Дюма-баща съставя първия в света *Голям кулинарен речник*.

В епохата на Просвещението се поставя въпросът за практическото използване на науката в интерес на обществото. Учените се стремят да разпространяват и популяризират знанието. Кулминация на тези стремежи е издаването на знаменитата *Енциклопедия* в 35 тома (*Encyclopédie*, 1751–1780). Гастрономията придобива характер на точна наука. Рецептите се подлагат на строга кодификация, пропорциите се изчисляват в грамове, а времето за приготвяне – в минути. Кулинарните операции се основават на химически анализ и точни изчисления. Начинът на разчленяване на месото се обяснява със схеми. Всяка част от тялото на животното се изобразява в няколко проекции с прецизността на анатомичен чертеж.

Нашумяват имената на известни готвачи. Мари-Антоан Карем (1784–1833) въвежда понятието „висша кухня“ (*haute cuisine*). Карем е близък приятел на композитора Джоакино Росини и с негова помощ създава известното Турнедо Росини. Кръстено е така, защото при поднасяне лакеят на композитора трябва да обърне гръб (*tourner le dos*) на гостите, за да запази секретa на финалните приготовления.

Франция става законодател не само в областта на висшата мода (*haute couture*), но и на кулинарията. Огюст Ескофие (1846–1935) доразвива „висшата кухня“, създадена от Карем, като опростява редица ненужно сложни рецепти. След колосалния си успех на Френската Ривиера Ескофие и неговият работодател Риц преместват дейността си в Лондон. Риц мобилизира „малка армия от хотелиери, за да завоева Лондон“, а Ескофие наема френски готвачи и реорганизира работата в кухните. Той въвежда конвейерния метод в ресторантската кухня, където всяка бригада се управлява от свой *chef de partie*. Прочутият хотел „Савой“ завоева незабавен успех и привлича знатни и богати клиенти начело с уелския принц. В английския език нахлува поток от френски кулинарни термини: *cuisine* – кухня като стил на приготвяне на храната, *restaurant* – място за ‘възстановяване на силите’, *chef* – главен готвач. Променя се и начинът на говорене за храната: тя се свързва със значими събития или личности. Майонезата, първоначално *mahonnaise*, е кръстена така, за да озна-

менува завладяването на пристанището *Mahon*, столица на остров Минорка, след поражението на английския флот в седемгодишната война. Мешаната салата се кръщава *macédoine* 'македонска' като намек за разноплеменната империя на Александър Македонски. Експлоатират се имената на известни личности. Мелбата например носи името на австралийската певица Нели Мелба.

Около традиционните ястия се създава ореол на особена значимост. В България се казва „просто като фасул“, а изостаналите хора се определят като „фасулковци“. Окситанското касуле представлява стар фасул с месо на фурна. За него Проспер Мериме съчинява легенда, която свързва възникването на блюдото със Стогодишната война (1337–1453). Всъщност това е анахронизъм: войната се води преди откриването на Новия свят и фасулът е още непознат. Но легендата подсилва значимостта на историческото събитие и от локално провинциално ястие касулето се превръща в национално блюдо, стигайки в крайна сметка до трапезата на Елисейския дворец.

Идеята за превъзходството на френската кухня е резюмирана от Талейран след завръщането му от Съединените щати: *Видях една страна с трийсет и две религии, но само с един сос*. Френският пиетет към храната заразява и другите страни. Често обаче това отношение се предава почти изключително и само чрез езика. *Това какво е, супа ли е? Чорбата е турско ядене. И ний сега повече супа ядем*, казва Бай Ганьо у Иречека. Едва ли има съществена разлика между супата и чорбата, ключовата дума в случая е „сега“: сега сме изоставили ориенталските обичаи и сме станали парче европейци.

Жонглирането с френска терминология е особено характерно за издигнали се парвенюта. На френски *parvenu* означава 'преуспял' и е синоним на новобогаташ. Страстта им към чуждите думи трябва да подчертае образоваността и принадлежността им към културата. В романа „Анна Каренина“ аристократите си поръчват в ресторанта супа от корени, калкан с гъст сос, кокошка с тарос и плодова салата. Келнерът, който е школуван да угажда на вкусовете на новозабогатели колбасари, повтаря с апломб поръчката: суп прентаниер, тюрбо сос Бомарше, пулард à лестрагон, маседуан де фрюи.

За кулинарната терминология са характерни силно изразени конотативни значения. Конотациите отразяват не самите предмети или явления, а асоциациите, свързани с тях. Именно асоциациите определят това, което психолингвистите наричат когнитивна деформация. Пример за когнитивна деформация е разказът на Чехов „Конска фамилия“. Героят помни, че фамилното име на един човек е свързано по някакъв начин с конете. В опит да си го спомни той изрежда редица „конски“ имена – Конярски, Кобилкин, Впрегатников... В крайна сметка името се оказва Овесов.

Много често конотациите се определят като положителни или отрицателни. Например разубавачът е „свой“, а шпионинът е „чужд“. Но конотациите са специфични за всяка култура. Австралийските аборигени питянтяра разде-

лят храната на два вида: месо (*kuka*) и растителна храна (*mayi*). Когато европейците ги запознават с говеждото и овчето месо, питанияря го причисляват към *mayi*, защото терминът *kuka* е запазен само за местната престижна храна, най-вече месото от кенгуру (Palmer, K., M. Brady, 1990).

Кулинарните термини често се базират на културно-исторически асоциации. При един и същ денотат думите могат да имат различни ситуативни и оценъчни връзки. Варенето на слаб огън е къкрене или поширане. Но къкренето се асоциира с домашен уют, докато поширана риба очакваме да срещнем в някой скъп ресторант. Рататуй звучи изискано, гювечът е обикновен, а гъмбото е с аромат на екзотика. Песто и пестил произлизат от един и същ италиански корен със значение ‘кълцам, мачкам’, но асоциациите ни с тези думи са различни. Пестото е свързано асоциативно с карбонара, ризото, моцарела и други италиански храни. Покрай думата „пестил“ в съзнанието изникват рачел, маджун, петмез и други вече позабравени домашни продукти. Когато икономът поднася на обеднелия шотландски благородник скромната овесена каша, той гръмко възвестява ястието като *bouillie a l'écossaise*. Френското название сякаш трябва да смекчи унижението от мизерията, защото френската терминология се асоциира предимно с „висшата кухня“.

С какви асоциации ще обрасне думата, зависи от културно-историческия контекст. Смесването на термини от различни асоциативни полета може да създаде комичен ефект:

Едно време, преди да плейтне боба, баба му добавяше доматен зест в запръжката, която монтираше с олио и деглазираше с доматено конкасе. Аз тичах в зимника, за да донеса буркан люто чорбаджийско халапеньо с чесново-магданозено песто, а дядо наричаше на тънки слайсове дехидратирана свинска мазнина, поръсена със сол и ароматни горски билки. (Из социалните мрежи)

Храната е такъв аспект от живота, с който се сблъскваме ежедневно. Чрез ястията се описва и картина на света. Имената на храните съдържат езикови и културни знания, представи и оценки. Кулинарните термини не само се мислят, те се преживяват, съдържат емоции, симпатии и антипатии. Именно затова чрез ястията се реализират най-важните културни опозиции: празнично–ежедневно, чуждестранно–родно, луксозно–обикновено, богаташко–сиромашко, екзотично–ординерно.

Библиография

- Гамкрелидзе, Т. В., В. В. Иванов. Индоевропейский язык и индоевропейцы. Тбилиси, 1984.
- Георгиев, А., Б. Алексиев и др. Турците в България: история, традиции, култура. София, 2012.
- Иванова, Ц. Кулинарните недоразумения на българско-сръбската езикова граница. – В: *Електронно списание LiterNet*, № 6 (55), 15 юни 2004.
- Илиев, Т. Растенията от българско фолклорно гледище от Ат. Т. Илиев. – В: *Списание на българската академия на науките*, книга XVIII, София, 1919.
- Инал-Ипа, Ш. Д. Абхазы. Сухуми, 1960; http://apsnyteka.org/316-inal-ipa_sh_abkhazy1965.html.
- Коруев, П. Село Габрово, Ксантийско. София: Издателство на Отечественя фронт, 1984; http://www.promacedonia.org/giliev/pk/pk_4v.htm.
- Лясковските градинари; www.lyaskovets.net/tm_articles/d1_tm3_articles_04_gardeners.html.
- Паскалев, Н. Умалителните глаголи и представянето им в речника на българския език. – В: *Лексикографията в началото на XXI в.* Доклади от Седмата международна конференция по лексикография и лексикология. София, 2015.
- Писмо на Санчо Панса до Дон Кихот. – В: *Знаменитият идалго Дон Кихот де Ла Манча*, глава 51. Превод от испански Тодор Нейков и Стоян Бакърджиев, 1986.
- Похлёбкин, В. В. Национальные кухни наших народов. Москва, 1978.
- Сергеенко, М. Е. Простые люди древней Италии. Глава 6, Хлебник. Наука, 1964.
- Фестивал на боба. – В: *България – историческа памет и национална идентичност*. Проект на Институт за исторически изследвания към БАН; http://portal.ihist.bas.bg/bg_BG/objects/163-фестивал-на-боба.html.
- Хаджийски, И. Оптимистична теория за нашия народ. Отечество, 1966.
- Хрисимов, Н. Храната през Първото българско царство. – В: *Стандарти на всекидневието през средновековието и новото време*, 2012.
- Шишков, Ст. Н. Изъ Бълморската равнина. Пътни бълъжки и впечатления. Пловдив, 1907.
- Albala, K. Food Cultures of the World Encyclopedia, ABC-CLIO, 2011.
- Brillat-Savarin, J. A. Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante, 1848.
- Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. Paris, 1751–1780; <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50533b.texteImage>.

Mayeske, B. Jo B. Bakeries, bakers and bread at Pompeii: a study in social and economic history. University of Maryland, 1972.

Palmer K., M. Brady. Diet and lifestyle of Aborigines in the vicinity of the atomic test sites in Southern Australia. A paper presented to the Sixth International Conference on Hunting and Gathering Societies. Fairbanks. 1990.

Речници

AEP – Английски етимологичен речник Etymonline; <https://www.etymonline.com/>

PER – Румънски етимологичен речник. Dicționarul etimologic român; http://www.webdex.ro/online/dictionarul_etimologic_

TER – Турски етимологичен речник. Etimoloji türkçe; <https://www.etimolojiturkce.com/>

Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка. Москва: Прогресс, 1964–1973.

Λεξικό Τριανταφυλλίδη – Λεξικό της κοινής νεοελληνικής; http://www.greek-language.gr/greekLang/modern_greek/tools/lexica/triantafyllides/index.html

LSJ – The Online Liddell-Scott-Jones Greek-English Lexicon; <http://stephanus.tlg.uci.edu/ljsj/>

The Tower of Babel; <http://starling.rinet.ru/>

Доц. д-р Палмира Легурска, Иля Златанов

Секция за етнолингвистика

Институт за български език

„Проф. Любомир Андрейчин“ – БАН

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

✉ palmiralegurska@abv.bg; Ilya/Zlatanov@gmail.com

Assoc. Prof. Palmira Legurska, PhD; Ilya Zlatanov

Department of Ethnolinguistics Institute for Bulgarian Language

“Prof. Lubomir Andreichin” BAS

Address: 52 Shipchenski Prohod Blvd., block 17, 1113 Sofia

✉ palmiralegurska@abv.bg; Ilya/Zlatanov@gmail.com