

**НАЗВАНИЯ НА ТРАДИЦИОННО КОНСЕРВИРАНИ ХРАНИ И
НАПИТКИ В БЪЛГАРСКИТЕ ДИАЛЕКТИ¹**
(Лексикосемантично изследване)

Маргарита Котева

Резюме. Тази студия представя лексикосемантично изследване на лексикалните различия в номинацията на консервираните храни и напитки в българските диалекти на макро-диалектно равнище (върху цялата българска езикова територия). Термините са разделени в пет групи. В ономаσιологичен аспект е анализирана тяхната парадигматична структура (форма, произход и териториално разпространение), тяхната семантична структура и семантични взаимоотношения (родово-видови връзки, явления като синонимия, полисемия, омонимия, антонимия и др.). Проучването разкрива вътрешносистемните взаимоотношения между лексикалните единици през призмата на българската материална народна култура и светоглед.

Abstract. This study presents a lexical-semantic research of the lexical differences in the nomination of canned foods and drinks in the Bulgarian dialects on macro-dialect level (on the whole Bulgarian language territory). The terms are divided into five groups. Their paradigmatic structure (their form, origin and territorial spreading), their semantic structure and semantic relationships (generic-species relations, phenomena synonyms, polysemy, homonymy, antonymy and others) are analyzed by onomatological approach. The study reveals the intra-system relationships between lexical units through the prism of the Bulgarian material folk culture and worldview.

Keywords: Bulgarian dialects, names of canned foods and drinks, lexical-semantic research.

Названията на консервираните храни и напитки в българските диалекти могат да се разпределят в пет групи: 1. Названия на консервирани храни и напитки от варива, зеленчуци и ядивни растения, 2. Названия на консерви-

¹ Студията е част от дисертационния ми труд „Названия, свързани с храните и тяхното приготвяне в българските диалекти (лексикосемантична характеристика)“.

рани храни и напитки от плодове, 3. Названия на консервирани месни храни, 4. Названия на консервирани млечни храни, 5. Названия на консервирани тестени храни.

1. Названия на консервирани храни и напитки от варива, зеленчуци и ядивни растения

армѐйа ж. 1. (вж. \diamond *кисело зѐле*); 2. ‘сокът от такава туршия’ (Никоп.), (Плев.), (В. Търн.), (Габр.), (Дрян.), (част от Тр.), (Котел.), (част от Шум.), (Севл.), (Павл.), (част от Добрч.)

басмѐ ж. 1. ‘туршия от консервирано в каца зеле или грозде, което се покрива с плат, притиска се с тежест и се затваря с капак, който се замазва с тесто’ (Род.), (Севл.); 2. ‘сокът от такава туршия’ (Севл.), \diamond *з’ѐли басмѐ* ‘туршия от консервирано в каца зеле, което се покрива с плат, притиска се с тежест и се затваря с капак, който се замазва с тесто’ (Бер., Севл.)

гулѝйница ж. 1. ‘консервирани в каца ряпа, цвекло или гулия’; 2. ‘сокът от такава туршия’ (Лов.)

жѝна ж. ‘сушен зелен боб’ (Петк., Ар.), (Мом., См.), (См.), (Дв., См.), (Загр.), (Ар.), (Джурк., Ас.), (Слв., См.)

жупкѝр м. (вж. *жѝна*) (Тух., Гоцед.)

зѐле ср. (вж. \diamond *кисело зѐле*) (Пирин. р.), (Баб.), **зѐли** ср. (Ч. Вит), (Смоч.), (Девет.), **зѐл’е** ср. (Н. село, Вид.), **зелѝница** ж. (част от Шум.), (Сицистр.), **зѐлка** ж. (Провад.), \diamond *кисело зѐле* кн. (Пирин.р.), (Добрудж.), (Страндж.), (Бург.), (Дълб., Стзг.), (Кост., Пз.), \diamond *к’ѝсьло зѐл’е* ‘консервирано в каца зеле, залято със солена вода’ (Стан., Белогр.), \diamond *зѐли туршѝе* (вж. \diamond *кисело зѐле*) (Васил.), (Ч. Вит), \diamond *уфтасѝлу зѐли* (вж. \diamond *кисело зѐле*) (Смоч.), (Клц.), \diamond *фтасѝло зѐле* (част от Босил.), (част от Кюст.), (част от Елен. и Тр.), (между р. Дунав и долното течение на р. Янтра)

капѝчки мн. (вж. *жѝна*) (Илин.), (Лъжн.), (Добър.), (Равн., Пщ.), \diamond *сушѝни капѝци* (вж. *жѝна*) (Равн., Пщ.), \diamond *сушѝни капѝчки* (Кост., Пз.), (Дорк.), \diamond *сушѝти капѝчки* (Дсп.)

кѝмбос м. ‘консервирани в каца цели зелки или цвекло, попарени с вряла вода’ (Бнс.), **кѝмбус** м. (Разл.), (Нвпаз.), **кѝмбѝстра** ж. (Бнс.)

кард’ѝ ж. (вж. \diamond *кисело зѐле*) (Кс.), (См.)

лѝхна ж. (вж. \diamond *кисело зѐле*) (Ас.), (Пз.), (Хс.), (Чирп.), (Топол.), (Елх.), (Лозенгр.), (Бабаеск.), (М. Търн.), (Гюм.), (М. Азия), (Чаталдж.), (Енос.), (Од-рин.), (Свиленгр.), \diamond *кѝсела лѝана* (вж. \diamond *кисело зѐле*) (Кам.), (Кост., Пз.), \diamond *кѝсела лѝана* (Подсл., Стзг.)

\diamond *нѝжан фасѝл’* ‘нанизан на конец и изсушен заедно с обвивките зелен боб’ (Г. Суш.)

огърлѝца ж. ‘нанизани на конец червени чушки, които се сушат и счукват за червен пипер’ (Пл.)

пипѐр м. ‘консервирани в каца зелени или червени чушки или консервирани чушки и други зеленчуци (зелени домати, моркови, карфиол и др.)’ (Добрудж.), *пипѐр’аница* ж. (Твърд.), *пипириву* ср. (Васил.), (Г. Жел.), *пипѐреница* ж. (Ктл.), *пипѐрениць* ж. (Васил., Г. Жел.), *пиперѐнка* ж. (Мирк.), *пиперѐнца* ж. (Страж.), *пипѐрениць* ж. (Еник.), (Силистр.), *пиперѐка* ж. (Кад., Бл.), *пипѐрник* м. (Клц.), (Апр.), *пипѐрница* ж. (Рз.), (Страндж.), (Елен.), (Добрудж.), (Жер.), (Твърд.), (Дълб., Стзг.), (Котел.), \diamond *низан пипѐр* (вж. *огърлиця*) (Лов.)

попърница ж. ‘консервирано в каца зеле, нарязано на дребно, намачкано с ръце и попарено с гореща вода’ (Страндж.)

претрийа ж. (вж. *попърница*) (Бълг., Лов.), (Тетев.), *претривник* м. (Тетев.), (Орхан.), *претривн’ак* м. (Ботевгр.), *претрийка* ж. (В. Търн.), (Трв.), *претриениць* ж. (Лов.), *претрийник* м. (Смол., Пирд.), (Тетев.), *претрийница* ж. (Б. Осъм, Троян.), *претрилник* м. (Врач.)

пр’асол м. (вж. \diamond *кисело зеле*) (Д. дол), *пр’асул* м. (Твард.), (Кирс.), *прѐсол* м. (Слщ.), (Костур.), *прѐсол* м. (СЗБ), (Гурм., Соф.), (Бусм., Соф.), (Врач.), (Панаг.), (Ис.), (Пирдоп.), (Н. хан), (Копрщ.)

рѐзсол м. (вж. \diamond *кисело зеле*) (Птр.), *разсол* м. (Соф.), *рѐсол* м. (Апр.), (Охр.), (Щип), (Дебър.), (Вид.), (Вел.), (Прилеп), (Струга), (Охрид), (М. Търн.), (Бел.), (Шл.), (Дбрл.), (Мом.), (Страндж.), *расол* м. 1. (вж. \diamond *кисело зеле*) (Бнс.), (Царибр.), (Санд.), (Радл.), (Дуп.), (Кад.), (Дебър.), (Ръжд.), (Смкв.), (Витн., Перн.), (Ихт.), (Прилеп.), (Пирот), (Брезн.), (Гдч.); 2. (вж. *туришйа*) (Бнс., Разл.), *расол’* м. (вж. *туришйа*) (Як., Разл.), (Рух., Ел.), *расола* ж. (Бнс.), (Бл.), *расолаш* м. (Бнс., Разл.), *расолилна* ж. (Брезн.), *рѐасол’* м. 1. (вж. \diamond *кисело зеле*); 2. (вж. *туришйа*) (Върб., Мд.), *рѐсул* м. (Дрв., Дедеаг.), *рѐсол* м. 1. (вж. \diamond *кисело зеле*) (Кукуш); 2. (вж. *туришйа*) (Н. с., Троян.)

сѐламѐра ж. (вж. \diamond *кисело зеле*) (Жер., Котел.), (Дълб., Стзг.), *сѐламѐрица* ж. (Ктл.)

\diamond *сѐламѐреви чушки* (вж. *пипѐр*) (Лов.)

\diamond *сѐшани патлиджани* ‘сушени сини домати’ (Рад., Пщ.)

\diamond *сѐш’ен вѐсул* (вж. *жѐна*) (Дебрщ., Пз.), \diamond *сѐшан фасул’* (вж. \diamond *нижан фасул’*) (Патал., Пз.), \diamond *сушѐн фасул’* (вж. *жѐна*) (Бряг., Крум.)

\diamond *сушѐни домѐк’и* ‘сушени червени домати, нарязани на парчета и съхранявани в памучни торбички’ (Кост., Пз.)

\diamond *сушѐн зелѐн васул* (вж. *жѐна*) (Яв., Пл.)

\diamond *сушѐни пипѐрки* (вж. *огърлиця*) (Кост., Пз.)

\diamond *сушѐни чушки* (вж. \diamond *нижан фасул’*) (Фил., Разл.)

сѐшено ср. (вж. *жѐна*) (Баб., Разл.), \diamond *сѐшено вѐрио* (вж. *жѐна*) (Ивайл.)

туришйа ж., кн. ‘консервирани в солена вода зеленчуци (чушки, зелени домати, моркови и др.)’ (Пл.), (Ихт.), (Витн., Перн.), (Ръжд.), (Твард.), *туришиийѐ* ж. (Злт.), *туришѐ* ж. (Златогр.), *трушия* ж. (Крт., Нвзг.), (Д. Левски, Панаг.), *трушия* ж. (М. Азия), *трушия* ж. (Км.), (Кост., Пз.), (Сап., Дуп.),

(Тръст., Плев.), (Лен., Никоп.), (Д. Митр., Плев.), (Кюл., Шум.), (Кърн.), (Дълб., Стзг.), *трушийка* ж. (Рад., Пщ.), *трушийъ* ж. (Змв., Стзг.), (Нен., Провад.), (Рад., Пщ.), \diamond *пърена туршийа със сирен'е* 'консервирани в каца чушки и сирене (ред чушки, ред сирене)' (Белут, Босил.), \diamond *слътка туршийа* 'консервирани в оцет, захар и сол зеленчуци (чушки, зелени домати, моркови, зеле и др.)' (Дълб., Стзг.), \diamond *трушийа от зелени пъпешчета* 'консервирани в оцет, захар и сол нарязани на парчета зелени пъпешчета' (Дълб., Стзг.), \diamond *туршийа от гулийа* (вж. *гулийница*) (Страндж.), \diamond *църска туршийа* 'консервирани в оцет, захар и сол нарязани чушки (камби), карфиол и моркови' (ЮЗБ), (Соф.), (Казанл.), (В. Търн.)

хайнин м. (вж. *жуна*) (Делч.)

чуфки мн. (вж. \diamond *нижан фасул'*) (Рак., Пз.), (Род.)

шумарак м. (вж. *жуна*) (Орш.), (М. Арда), (Тв.), *шумлак* м. (Род.)

1.1. Културни сведения

Най-типичните традиционни храни в българската национална кухня са свързани основно с категориите на **соленото**, **лютивото**, **киселото** и **ферментиралото**. Както констатира и М. Маркова, силното вкусово пристрастяване на българина към тях е една от основните причини, водещи до констатацията, че „българинът е по лютивото, соленото, киселото“ (Маркова 2011, 196).

В основното българско меню важно място заема ферментиралото. По думите на Л. Радева, българинът зиме се изхранва предимно с **туршии** (ферментирани зеленчукови храни), а при по-бедното население те изместват и готвеното ядене (Радева 1983, 293).

Едно от задължителните условия на ферментацията е достигането и запазването на определена температура. Много често, когато ферментът се е самосъздал, ферментацията протича и при ниска температура. Саламурата е свързана предимно със зеленчуковите туршии, с тяхното „втасване“ и появата на киселия им вкус. В нея рядко се консервират блажни храни (Маркова 2011, 142–143).

Най-често в саламура се консервира бялото главесто зеле (*подквасено зеле*), което се консумира през зимата сварено със свинско месо, в което се слагат понякога и люти чушки (Павлов 2001, 28, 93). Странджанските загорци варят *туршиена каша* от зелева чорба, кисело зеле и брашно – *сл'ана кокдишка* (Урумова 1996, 199).

Освен зелето се консервират и други зеленчуци основно чрез ферментация или чрез сушене (зелен боб, домати, чушки и диворастящи треви). Копривата се суши и се съхранява в тикви, за да се запази през зимата. При консумация се поставя във вряла вода и се вари (Павлов 2001, 28). Червените домати се нарязват на парченца, сушат се и се съхраняват в памучни торбички, а червените чушки се нанизват на връв и се окачват на стената да изсъхнат за счукването им на червен пипер.

В по-ново време с обогатяването на вкуса започват да се приготвят и други най-разнообразни по състав туршии (туршия от малки зелени пъпешчета, туршия от малки дини и т.н.).

1.2. Лексикосемантична характеристика

Според своя произход названията на консервираните зеленчукови храни се разделят на три групи: А) Названия с домашен (общославянски) произход (*зулййница, жу̀на, жупка̀р, зѐле, капй̀чки, ◇ кй̀село зѐле, ◇ сушѐни капй̀чки, ◇ фтас̀ало зѐле, огърлй̀ца, поп̀арница, претрй̀йа, пр'̀асол, р̀асол, ◇ сушѐни ч̀ушки, с̀ушено, ч̀уфки, шумар̀ак*), Б) Названия с чужд произход, които основно са гръцки заемки (*кард'̀ѝ, л̀ахна, пип̀ер, салам̀ура*) и турски заемки (*басм̀а, туршй̀йа*) и В) Названия със смесен произход (◇ *з'̀ели басм̀е* – с домашен и с турски произход, ◇ *зѐли туршй̀е* – с домашен и с турски произход, ◇ *кй̀села л̀ана* – с домашен и с гръцки произход, ◇ *нй̀жан фас̀ул'* – с домашен и с гръцки произход, ◇ *салам̀уреви ч̀ушки* – с гръцки и с домашен произход, ◇ *с̀ушани п̀атлидж̀ани* – с домашен и с турски произход, ◇ *п̀арена туршй̀йа със сй̀рен'̀е* – с домашен и с гръцки произход, ◇ *туршй̀йа от зелѐни п̀пешчета* – с гръцки и с домашен произход и др.).

Във формално отношение названията в тази група са: а) еднокоренни самостоятелни лексеми (*зулй̀йница, жу̀на, зѐле, капй̀чки, огърлй̀ца, поп̀арница, претрй̀йа* и др.) и б) номинативни словосъчетания, образувани по моделите: Adj. + Subst. (◇ *с̀ушани п̀атлидж̀ани, ◇ сушѐни дом̀ак'̀и*), Subst. + Subst. (◇ *зѐли туршй̀е*) или Subst. + praep. + Adj. + Subst. (◇ *туршй̀йа от зелѐни п̀пешчета*).

Названията от смесен тип имат като основни компоненти най-често лексемата *туршй̀йа* или лексеми, които назовават отделни зеленчуци, влизащи в състава на съответната храна (◇ *нй̀жан фас̀ул'*, ◇ *п̀арена туршй̀йа със сй̀рен'̀е, ◇ сушѐни дом̀ак'̀и*).

Според начина на консервиране названията се разпределят в следните групи: 1. Названия на храни, консервирани чрез сушене (*жу̀на, жупка̀р, огърлй̀ца, ◇ с̀ушани п̀атлидж̀ани, с̀ушено, ◇ сушѐни пип̀ерки* и др.), 2. Названия на храни, консервирани чрез ферментация (*зулй̀йница, ◇ к'̀йсь̀ло зѐл'̀е, к̀омбос, туршй̀йа* и др.) и 3. Названия на напитки (*зулй̀йница, армѐйа*).

В групата на консервираните чрез ферментация храни се откроява родовото названия *туршй̀йа* от тур. *turşu* от перс., с което се назовава всякакъв вид консервирани в солена вода зеленчуци. Названието е общобългарско и книжовно и е разпространено в Югоизточна, Югозападна и Северозападна България, Пловдивско, Старозагорско, Ихтиманско, Шуменско, Дупнишко, Никополско и др.

Негов семантичен еквивалент е лексемата *салам̀ура* 'консервирани в солена вода зеленчуци (чушки, зелени домати, моркови и др.)' от нгр. *σαλαµούρα* от ит. (венец.) *salamoia* 'солена вода, в която се консервират гъби, риба, мас-

лини и др.' от *sale* 'сол', тъй като солта има функцията да запазва храните за по-продължителен период.

Лексемата *саламура*, както и лексемите с домашен произход *пр'асол* и *расол*, които са произв. също от същ. сол 'сол', назовават едновременно соления разтвор, в който се консервират различните видове зеленчуци и консервирано в каца зеле, залято със солена вода. С гръцката заемка *армѐйа* от нгр. *áρμϋ* 'солена вода, саламура' се назовава както туршията от зеле, така и сока от туршията, който се употребява като напитка през зимата.

Останалите названия на консервирани в солен разтвор зеленчукови храни, са видови названия на различни туршии (◇ *л'атна турши́йа от зарзали́ни*, ◇ *па̀рена турши́йа със сѝрен'е*, ◇ *труши́йа от зелѐни п̀пешчета* и др.).

Територията на разпространение на названията на най-приготвяната в България туршия от бяло главесто зеле според най-новите лингвогеографски данни на БДА (2001) е следната: *зѐлка* – (Провад.), *зеленѝца* – (част от Шум. и Силистр.), *фтѝсало зѐле* – (част от Босил. и част от Кюст.), (част от Елен. и Тр.), (между р. Дунав и долното течение на р. Янтра), *кѝсело зѐле* – (Монт.), (Врач.), (Кул.), (Вид.), (Трън.), (Брезн.), (Белогр.), (Перн.), (Варн.), (Слив.), (Добрч.), (Тетев.), (Панаг.), (Троян.), (Стзг.), (част от Казанл.), (Белосл.), (Орях.), (Пирот.), (Царибр.), (Босил.), (Софл.), (Лерин.), (Къж.), *ра̀сол* – (Смкв.), (Дуп.), (Разл.), (Гоцед.), (Драм.), *прѐсол* – (Пирдоп.), (Соф.), (Е. Пел.), (част от Брезн.), (Костур.), (Дебър.), (Тет.), (Гостив.), (Вел.), (Щип.), (Кукуш.), (Солун.), (Дев.), (Ивайл.), (Прилеп.), (Воден.), (Охр.), (Узунк.), (Кеш.), (Малг.), (М. Търн.), (Бунархс.), *кард'ѝ* – (См.), (Кс.), *армѐйа* – (Никоп.), (Плев.), (В. Търн.), (Габр.), (Дрян.), (част от Тр.), (Котел.), (част от Шум.), (Севл.), (Павл.), (част от Добрч.), *ла̀хана* – (Ас.), (Пз.), (Хс.), (Чирп.), (Топол.), (Елх.), (Лозенгр.), (Бабаеск.), (М. Търн.), (Гюм.), (М. Азия), (Чаталдж.), (Енос.), (Одрин.), (Свиленгр.). В Скопско, Нишко и Корчанско липсва название за 'кисело зеле' (БДА 2001, К № Л 27).

Останалите видови названия на туршии са разпространени в селища и райони, където се приготвят съответните туршии: ◇ *л'атна турши́йа от зарзали́ни* 'консервирани в каца зелени кисели сливи и пресен чесън, поляти с преварена вода, сол и оцет' (Страндж.), ◇ *ца̀рска труши́йа* 'консервирани в оцет, захар и сол нарязани чушки (камби), карфиол и моркови' (ЮЗБ), (Соф.), (Казанл.), (В. Търн.) и др.

Наванията на сушените консервирани храни се назовават с по-общото субстантивизирано название *су̀шено*, произв. от гл. суша 'правя да стане сухо (нещо)' или с видови названия, които по състав в по-голямата си част са номинативни словосъчетания с основни компоненти някои родови названия на зеленчуци (*домѝк'и*, *васу̀л* и др.) и второстепенни компоненти, произв. от гл. суша (◇ *сушѐни домѝк'и*, ◇ *сушѐн зелѐн васу̀л*, ◇ *сушѐни пипѐрки* и др.).

От синхронно гледище немотивираните названия са предимно заемки (*армѐйа*, *кард'ѝ*, *кѝмбос*, *ла̀хна*, *пипѐр*, *турши́йа* и др.).

Мотивираните названия в групата се класифицират в няколко групи според своите мотивационни признаци (МП): 1. Названия, мотивирани от състава на консервираните храни (*гулййница, зѐле, пипѐреница, ◇ трушййа от зелѐни пѣнешчета*), 2. Названия, мотивирани от вкусовите качества на консервираните храни (◇ *кисело зѐле, ◇ кисела лѐана, пр'ѐсол, ◇ слѐтка трушййа*), 3. Названия, мотивирани от начините на приготвяне на консервираните храни (◇ *сушѐни капйци, попѐрница, претрййа, ◇ саламѹреви чѹшки*), 4. Названия, мотивирани от сходството с други реалии (*огърлййца, шумарѐк*) и т.н.

Еднозначни по семантична структура са всички видови названия на консервирани храни – това са названия на видове сушени зеленчуци и варива и названия на видове туршии.

Има названия в групата, които са многозначни: *армѐйа* (1. 'консервирано в каца зеле, залято със солена вода'; 2. 'сокът на такова зеле, който се употребява като питие'), *басмѐ* (1. 'тънък памучен плат с отпечатани разноцветни шарки'; 2. 'туршия от консервирано в каца зеле или грозде, което се покрива с плат, притиска се с тежест и се затваря с капак, който се замазва с тесто'; 3. 'сокът от такова туршия, който се употребява като питие'; 4. 'сорт висококачествен тютюн'), *гулййница* (1. 'консервирани в каца ряпа, цвекло или гулия'; 2. 'сокът от такова туршия, който се употребява като питие'), *жѹна* (1. 'обвивка на зелен боб'; 2. 'сушен зелен боб'), *зѐле* (1. 'зеле'; 2. 'консервирано в каца зеле, залято със солена вода'), *кѐмбос* (1. 'консервирани в каца цели зелки или цвекло, попарени с вряла вода'; 2. 'ястие с лук, чушки, коприва, киселец или лапад'; 3. диал. 'салата'; 4. 'варена тиква със сушени дренки'), *лѐхна* (1. 'зеле'; 2. 'консервирано в каца зеле, залято със солена вода'), *огърлййца* (1. 'украшение, накит за носене на шията'; 2. 'нанизани на конец червени чушки, които се сушат и счукват за червен пипер'), *пипѐр* (1. 'чушки'; 2. 'консервирани в каца зелени или червени чушки или консервирани чушки и други зеленчуци (зелени домати, моркови, карфиол и др.)'), *пр'ѐсол* (1. 'солена вода'; 2. нареч. 'нещо много солено'; 3. 'туршия от зеле'; 4. 'туршия от различни зеленчуци'), *расѐл* (1. 'солена вода'; 2. 'туршия от зеле'; 3. 'туршия от различни зеленчуци'; 4. 'ястие с кисело зеле'), *саламѹра* (1. нареч. 'нещо много солено'; 2. 'солена вода'; 3. 'консервирано в каца зеле, залято със солена вода'; 4. 'осолено месо, полято със свинска мазнина'), *туршййа* (1. 'консервирани в солена вода зеленчуци (чушки, зелени домати, моркови и др.)'; 2. 'консервирани плодове (грозде или круши)'; 3. 'слаба ракия от шипки и боровинки'), *чѹфки* (1. 'чушки'; 2. 'нанизан на конец и изсушен заедно с обвивките зелен боб'), *шумарѐк* (1. 'листа на дърво'; 2. 'обвивка на зелен боб', 3. 'сушен зелен боб').

Многозначните названия назовават както консервирани храни, така също и съответните зеленчуци, влизащи в състава им (*зѐле, лѐхна, пипѐр, чѹфки*), храни, ястия и напитки от всекидневната кухня (*армѐйа, басмѐ, гулййница, жѹна, кѐмбос, зѐле, расѐл, туршййа*), соления разтвор на туршиите (*пр'ѐсол*,

расъл, саламура) или вкусовите качества на храните (*саламура, пр'асол*). Някои от тези многозначни названия се свързват с други тематични групи (ТГ) извън кулинарната лексика (*огърлийца, претрийа, шумарак*).

На макродиалектно равнище част от названията образуват синонимни² двойки и редове (за 'туршия от цвекло или гулия': *гулийница* – ◇ *туршия от гулийа*; за 'сушен зелен боб': *жуна* – *капички* – ◇ *сушени капички*; за 'туршия от зеле': *армѐйа* – *зѐле* – *зеленица* – ◇ *зѐли туршиѐ* – *кард'ѝ* – ◇ *кисела лѝана* – ◇ *кисело зѐле* – *лѝхна* – ◇ *фтасѝло зѐле*; за 'туршия от зеле, попарено с вряла вода': *попѝрница* – *претрийа* и др.).

Названието *лѝхна* се противопоставя на названието *зѐле* по диференциалния признак (ДП) 'старо – ново (название)': *лѝхна* (по-старо) – *зѐле* (по-ново).

Названията ◇ *цѝрска трушиѝа*, ◇ *трушиѝа от зелѐни пѝнешчета* и др. са по-нови в групата и се свързват с употребата на нови подправки или с прилагането на нови технологии на консервиране на зеленчуковите храни и напитки.

Названията *попѝрница* и *претрийа* обозначават един и същ вид туршия – 'консервирано в каца зеле, нарязано на дребно, намачкано с рѝце и попарено с гореща вода', но основните им МП са различни (названието *претрийа* е произв. от гл. трия 'права на каша, претривам, стривам', а *попѝрница* е произв. от гл. парѝ 'заливам с вряла вода').

Подобна трушия от зеле, попарено с гореща вода, се назовава и с названието *кѝмбѝс* от същ. *комбѝста* 'туршия от попарена зелка' чрез нгр. *копѝбѝста* от ит. *composta*. В западните български говори според К. Костов названието е възприето под влияние на сръбското *кѝмбѝс* 'ядене със зеле' (БЕР 1979, 571). Разликата обаче при приготвянето на тази туршия е, че се консервират цели зелки, а при първите две туршии зелето е нарязано и намачкано с рѝце. Консервирането на зеле чрез попарване с гореща вода е по-късна консервационна практика за разлика от консервирането му в саламура.

От названието *басмѝ* 'туршия от консервирано в каца зеле или грозде, което се покрива с плат, притиска се с тежест и се затваря с капак, който се замазва с тесто' се е появил фразеологизмът ◇ *цепа басма* (някому) – оказвам уважение (на някого), тъй като при отварянето на този вид туршия през зимата се „цепи“ първо пред кума засъхналото тесто около капака в знак на уважение пред него (Керемидчиева 1986, 386–388).

2. Названия на консервирани храни и напитки от плодове

адѝ ж. 'преварен до сгѝстяване петмез от плодове или от захарна трѝстика' (Дълб., Стзг.)

² В студията терминът „синонимия“ се употребява на макродиалектно равнище в значение на „междудиалектна синонимия“, като синоними се назовават семантичните еквиваленти на названията в различните диалекти.

булама ж. ‘бяло сладко от сливи’ (Ас.)

вдчка ж., *вдчки* мн. ‘сушени овощни плодове’ (Км.), (Радич.), (Къж.), (Морав.г.)

грòзденица ж. ‘консервирани в гроздова шира и хрян цели чепки грозде’ (Котел.), (Страндж.), *грòзд’аница* ж. (Дълб., Стзг.), *грòздениць* ж. (Лов.), *грòзд’ьницъ* ж. (Елх.)

гузурета мн. ‘изсъхнали още на дървото сливи, които се събират и съхраняват в памучни торбички’ (Баб.)

емийгът м. (вж. *вдчки*) (Заф.)

киселица ж. ‘туршия от диви ябълки’ (Добрудж.)

крушавица ж. ‘консервирани в гроздова шира и хрян подобрани круши’ (Страндж.), (Елен.), *крушавиць* ж. (Гол.), (Мик.), *крушаница* ж. (Дълб., Стзг.), *крушевица* ж. (Съч.), *крушеница* ж. (Лов.), *крушовица* ж. 1. ‘консервирани в каца меки ферментирали круши за оцет’ (Км.); 2. (вж. *крушавица*) (Добрудж.)

◇ *л’атна туршийа от зарзалъни* ‘консервирани в каца зелени кисели сливи и пресен чесън, поляти с преварена вода, сол и оцет’ (Страндж.)

маджун м. 1. ‘гъсто сварен сок от плодове’ (Грв.), (Девет.), (Добрудж.), (Ч. Вит), (Апр.), (Клц.), (Васил.), (Г. Жел.), (Бълг.), (Смоч.), (Смкв.), (Кукуш.), (Еник.), (Кс.), 2. ‘гъсто сварен сок от захарна тръстика’ (Страх.), (Кър.), *маджун’* м. (Банат), *мажун* м. (Лов.), (Клц.), (Апр.), (Ч. Вит), (Васил.), (Г. Жел.), (Бълг.), (Смоч.), (Девет.), (Кър.)

мармалад м., кн. ‘гъсто сварена и подсладена плодова каша’ (Карн.), (Ръжд.), *мармалада* ж. (Костур.), *мармалат* м. (Рад., Пш.)

мет м. (вж. *маджун* (2)) (Рш.)

м̀стеници мн. ‘консервирани орехови ядки, нанизани на връв и оваляни в брашно и гроздова шира’ (Котел.), *м̀стеници* мн. (Дълб., Стзг.)

◇ *накл̀д’ено грòзд’е* (вж. *грòзденица*) (Пл.)

◇ *накл̀дени круши* (вж. *крушавица*) (Пл.)

◇ *накл̀дени мушмули* ‘консервирани в гроздова шира и хрян подобрани мушмули’ (Пл.)

ош̀аф м. 1. (вж. *вдчки*); 2. ‘компот от сушени плодове’ (Кост., Пз.), *ош’аф* м. (Страндж.), (Елен.), (Кам.), *уш̀аф* м. (Лов.), (Бнс.), (Първом.), (Дълб., Стзг.), (Кост., Пз.), *хош’аф* м. (Дълб., Стзг.), *хуш’аф’* м. (Страндж.), *хуш’ах* м. (Еркеч, Пом.)

пас̀р м. (вж. *маджун* (2)) (Делч.)

пелт̀е ср. 1. ‘желирано сладко от дюли’ (Лов.), 2. ‘желирано сладко от малинов сок без семки’ (Копрщ.)

пест̀ил м. ‘сладко от сливи без костилките, което се вари до пълно сгъстване и се суши върху дъски’ (Кър.), (Д. дол), *пест̀ил’* м. (Рух.), (Д. Извор), (Дув.), *пист̀ил* м. (Дълб., Стзг.)

петмез м. (вж. **маджун** (1) (Страндж.), (Добър., Разл.), (Съч.), (Ясг.), (Ихт.), (Тръст.), (Банат), (Карл.), (Калоф.), (Добрудж.), **пекмез** м. (Ощ.), **петмез** м. 1. (вж. **маджун** (1) (Чан.), (Мрач.), (Съед.), (Нед.), (Дув.), (Михил.), (Стар.), (Рш.), (Чб.), (Д. Извор), (Крдж.), (Добс.); 2. (вж. **маджун** (2) (Рух., Елен.), **питмез** м. (вж. **маджун** (1) (Бел.), (Чб.), (Слт.), (Д. Извор), (В. Лев.), (Стар.), (Добс.), (Крдж.), (Дълб.), (Стзг.), (Кост., Пз.), \diamond **б'ал питмез** 'сварен сгъстен сок от гроздова шира, билката чувен и бяла пръст' (Дълб., Стзг.)

рачъл м. 'петмез от различни плодове с парчета от тиква или дюля в него' (Страндж.), (Пщ.), (Соф.), (Брест.), (Първом.), (Рух., Елен.), (Провад.), (Пирин. р.), (Ихт.), **личър** м. (Дрв.), **рачъл** м. (Страндж.), (Дълб., Стзг.), (Кост., Пз.), **речъл** м. (Смв.), **риджел** м. (В. Лев.), **ручъл** м. (Еник.), **ръчър** м. (Елх.), \diamond **гръздов рачъл** 'сладко от грозде с цели зърна в него' (М. Арда)

руп м. (вж. **пестил**) (Дълб., Стзг.)

сирѝн м. 'сварен сок от плодове' (Риб., Етроп.), (Рад., Пщ.), **сир'ѝн** м. (Змв., Стзг.), **с'ир'ѝн** м. (Златогр.)

слѝдко ср. 'гъсто сварени в захарен сироп плодове' (Хс.), (Стзг.), **слѝдку** ср. (вж. **маджун** (2) (Стар.), (Тетев.), \diamond **слѝдку от д'ули** 'сладко от варени дюли' (Дълб., (Стзаг.), \diamond **слѝдку от гръзди** 'сладко от варени гроздови зърна' (Казанл.)

стафѝда ж. 'сушено грозде' (Соф.), (Смкв.), (Краб.), (Нвпаз.), (СРод.), (Як., Разл.), (Олш.), **стафѝда** ж. (Банат)

сѝшалки мн. (вж. **вѝчки**) (Риб., Етроп.), **сухѝх** м. (вж. **сѝшалки**) (Твард.), **сѝшелки** мн. (Вак.), (Копрщ.), (Смол., Пирдоп.), (Соф.), (Рад., Пщ.), **сушѝл'ки** мн. (Драгл., Разл.), **сѝшенка** ж. (Ихт.), (Греб. г.), **сушѝно** ср. (Рус.), **сѝшиво** ср. (Рз.), **сушивѝ** ср. (Жер., Котел.), **сушѝлкѝ** ж. (Елен.)

шушѝлка ж., обикн. **шушѝлки** мн. (вж. **вѝчки**) (Петк.), (Мом., См.), (Яв., Пл.), (Твард., Молдова), (Чеп., См.), (Тур., См.), (Страндж.), (Г. Орях.), (Тетев.), (М. Търн.), **шѝл'ки** мн. (Род.), **шушѝлки** мн. (Елш.), **шушѝл'ки** мн. (Род.), (Добс., Ас.), (Смл.), (Рак., Пз.), (Ис., Първом.), **шушѝл'к'и** мн. (Гб., Кс.), **ш'уш'ул'ки** мн. (Брз., См.), (Дб., Гоцед.), (Забр., Ас.), **ш'уш'уул'ка** ж. (Златогр.)

шушѝлкѝ ж. (Тх., Крум.)

шарѝсудѝуци мн. (вж. **мѝстеници**) (Дълб., Стзг.), **сарѝсудѝуци** мн. (Дълб., Стзг.)

2.1. Културни сведения

Плодовете се консервират основно чрез изсушаване, варене и ферментация. Изсушават се ябълки, сливи, круши, дренки, боровинки, малини и др. Те предварително се нарязват, нанизват се на връв или се нареждат цели или нарязани на парчета в тави, след което се сушат на слънце или в пещ. Консервирането им основно чрез сушене личи и от техните названия – **шушѝлки**

(Гоцеделчевско, Санданско), *сүшелки, ошџфки, ошџв* и др. В Гоцеделчевско сушените плодове често се посипват с пепел, за да не червясват, а в Разложко се съхраняват в слама (Маркова 2011, 85, 142).

Ошавџт е едно от най-популярните блюда в българската национална кухня. В Гоцеделчевско и Санданско той се приготвя от варени сушени плодове и често се консумира като ястие при липсата на друго, а не като десерт (Маркова 2011, 257).

По-дълго се варят **петмезџт** и **рачелџт**, както и млечните консервирани храни. Петмезџт има широко ежедневно приложение – той се приготвя от сока на плодове или от захарна трџстика, вари се до сгџстяване и се употребява за подсладжане на ошав или за ядене с хляб, качамак и брашнени каши (Радева 1983, 293).

Г. С. Раковски споменава, че „освен тие, бџлгари си правят и **грозденица**. Отбират обично бяло грозде и като го наредят в делви или каци, турят измежду хрянови корени или вишници листи и заливат го с варена мџст. Грозденцата се дџржи до ново грозде“ (Раковски 1988, 79).

Различни плодове се консервират през зимата и във вид на **сокове** и **сиропи**. Л. Радева обаче посочва, че консервираните плодови напитки са непознати за бџлгарите до 60-те години на ХХ в. Тяхното приготвяне започва чак след този период. Консервират се сиропи от ягоди, вишни, праскови в част от равнинните села на Пловдивско (Радева 1986, 179).

От гроздова шира (мџст) се прави и **мџстеница**, по думите на Раковски, която се вари, додето се сгџсти, след което се добавя малко чисто брашно и с нея се поливат ядки от орехи или бадеми, нанизани на връв. „В нея мџст някои си варят резнове от разни тикви, които ги накуснат пџрво във вар да се не трошат, или разни овоцие, като круши, ябџлки, дренки, и наливат ги в делви – гџрнета, за зимно сладко препитание“ (Раковски 1988, 79).

2.2. Лексикосемантична характеристика

Названията на консервираните плодови храни и напитки се разпределят в три групи според своя произход: А) Названия с домашен произход (*вџчки, грџзденица, гугүрета, киселица, крушавица, мет, мџстеници*, ◊ *наклџд'ено грџзд'е*, ◊ *наклџдени круши, слџдко, сүшалки, шушүлка*), Б) Названия с чужд произход (от турски: *адџ, булама, емйшџт, маджүн', ошџф, пелтџ, пестйл, петмџз, рачџл, шарџсудџеуци*; от грџцки: *сирџп, стафйда*; от испански: *мармалџд*) и В) Названия със смесен произход (◊ *л'атна турийя от зарзалйни* – с домашен, с турски и грџцки произход, ◊ *наклџдени мүймули* – с домашен и с турски произход).

Вџпреки че като цяло доминират домашните названия, се употребяват и голям брой заемки от турски език, заимствани едновременно със самите храни. По-рядко се срещат заемки от други езици. Заемка чрез френски от испански е названието *мармалџд* от *мармџлад* ‘каша от варени под-

сладени плодове' с асимилация а-е > а-а от фр. marmalade, а то от исп. marmelada.

Според лексикалните компоненти в своя състав названията са три вида: а) еднолексемни названия (*вдчки, грозденица, сладко, сұшалки*), б) номинативни съчетания (◇ *наклд'ено грозд'е*, ◇ *наклдени круши*) и по-рядко в) композити (*шарсуджуци*).

В смесените по тип названия основният компонент е родово название на консервирани храни (*туршийа, сладко*) или родово название на плодове (*грозд'е, круши*), като този компонент е диференциран от второстепенния (адективен, девербален) компонент или от описателна конструкция (◇ *б'ал пиммез*, ◇ *наклд'ено грозд'е*, ◇ *сладку от грозди*).

Композитът *шарсуджуци* 'консервирани орехови ядки, нанизани на връв и оваляни в брашно и гроздова шира' е съставен от две турски заемки, свързани помежду си без съединителна морфема (същ. *суджук* 'дълготраен колбас, приготвен от смяно месо и подправки' и същ. *шара* 'гроздов сок'). Домашният еквивалент на названието е лексемата *мъстеници* от същ. мъст, стб. мъстъ 'гроздов сок'. В някои говори (като с. Дълбоки, Старозагорско) двете названия се употребяват и като лексикални дублети.

Според начина на консервиране на плодовите храни и напитки названията оформят също три групи: 1. Названия на храни, консервирани чрез варене (*ада, маджун, мармалад, пелте* и др.), 2. Названия на храни, консервирани чрез сушене (*ошаф, стафида, сұшалки* и др.) и 3. Названия на храни, консервирани чрез ферментация (*грозденица, крушевица*).

В книжовния език за назоваване на плодови консервирани храни, приготвени чрез варене, се употребяват еднолексемните названия *сладко* 'гъсто сварени в захарен сироп плодове', *мармалад* 'гъсто сварена и подсладена плодова каша' и *конфит'ур* 'вид плодово сладко с малко количество захар' от фр. confiture от лат. conficere 'приготвям, сготвям'. По-диференцираните видови названия на плодови консервирани храни в книжовния език са образувани предположно-именно по модела: Subst. + праег. + Subst. (конфитюр от дюли, конфитюр от малини, мармалад от шипки, сладко от сливи, сладко от малини и др.).

В българските диалекти с названията *петмез* и *маджун* се назовава 'гъсто сварен сок от плодове' и 'гъсто сварен сок от захарна тръстика'. Двете названия са хетероними на макродиалектно равнище и са разпространени и с двете си значения по цялата българска езикова територия.

По-диференцирано название в сравнение с тях е названието *рачел* от тур. geçel, което назовава 'петмез с парчета от тиква или дюля в него'.

Названията на консервираните варени храни *петмез*, *маджун* и *рачел* са с най-широка дистрибуция в българските диалекти: *петмез* – (Страндж.), (Разл.), (Гюм.), (Ихт.), (Банат), (Карл.), (Калоф.), (Добрудж.), (Елен.), (Слат.), (Чаталдж.), (Стзг.), (Пз.) и др., *маджун* – (Добрудж.), (Лов.), (Смкв.), (Кс.), (Енос.), (В. Търн.), (Банат) и др., *рачел* – (Страндж.), (Пщ.), (Соф.), (Първом.),

(Пл.), (Смкв.), (Елен.), (Пирин. р.), (Пз.), (Стзг.), (Чирп.), (Слив.), (Елх.) и др.

Останалите названия на консервирани варени плодови храни и напитки се срещат в отделни по-големи или по-малки райони и селища на страната (вж. разпространението им по-горе).

Консервираните чрез сушене плодови храни се назовават с общите названия *вдчки*, произв. от същ. овощия, *емйшът* от тур. *uemiş*, *ошдф* от тур. *hoşaf*, *сұшалки*, *сұшиво* и *шушұлки* със значение също за ‘сушени плодове’ произв. от гл. суша ‘правя нещо да стане сухо’.

Названията на консервираните чрез ферментация храни са два основни вида според лексикалния си състав: а) еднолексемни названия (*грозденица* ‘консервирани в гроздова шира и хрян цели чепки грозде’, *крұшавица* ‘консервирани в гроздова шира и хрян подобрани круши’) и б) двулексемни названия, образувани по модела: Adj. + Subst. (◇ *наклд’ено грозд’е*, ◇ *наклдени крұши*, ◇ *наклдени мұшмули* и др.), в които второстепенният deverбален компонент е произв. от диал. гл. *кладд* ‘слагам, поставям (нещо)’, тъй като плодовете предварително се поставят в каца и след това се заливат с гроздова шира.

Една част от домашните названия и заемките са немотивирани от синхронно гледище (*адд*, *буламд*, *вдчки*, *емйшът*, *маджұн*, *мармалд*, *мет*, *петд*, *сирдп*, *стафдда* и др.).

Мотивираните названия се разпределят в следните групи според своите МП: 1. Названия, мотивирани от качествата на храните (*киселица*, *слдко*), 2. Названия, мотивирани от начините на консервиране (◇ *наклд’ено грозд’е*, ◇ *наклдени крұши*, ◇ *наклдени мұшмули*, *сұшалки*), 3. Названия, мотивирани от състава на консервираните плодови храни (*грозденица*, *крұшавица*, ◇ *л’атна туршийа от зарзални*), 4. Названия, мотивирани от външно сходство с други реалии (*гугурета*, *шушұлка*, *шардсуджуци*).

С еднозначни терминологични диалектизми се назовават най-разнообразни консервирани плодови храни и напитки (*адд*, *буламд*, *грозденица*, *гугурета*, *мдстеници*, ◇ *наклд’ено грозд’е*, ◇ *наклдени крұши*, *руп*, *стафдда* и др.).

Други диалектизми са многозначни названия според своята семантична структура: *грозденица* (1. ‘консервирани в гроздова шира и хрян цели чепки грозде’; 2. ‘сокът от такава туршия, употребяван като питие’ (*киселица* (1. сорт ябълка; 2. ‘туршия от диви ябълки’)), *крұшавица* (1. ‘консервирани в гроздова шира и хрян подобрани круши’; 2. ‘сокът от такава туршия, употребяван като питие’), *маджұн* (1. каша за подлепване на стъкла на прозорци; 2. ‘сварен сгъстен сок от плодове’; 3. ‘сварен сгъстен сок от захарна тръстика’; 4. ‘сварен сгъстен сок от плодове с парчета от тиква или дюля в него’; 5. ‘мармалад’), *ошдф* (1. ‘сушени плодове’; 2. ‘варени на компот сушени плодове’), *петмдз* (1. ‘сварен сгъстен сок от плодове’; 2. ‘сварен сгъстен сок от захарна тръстика’), *сирдп* (1. ‘гъсто сварен сок от различни плодове’; 2. ‘питие от такъв сок, което е разрежено с вода’; 3. ‘силно подсладена лекарствена течност’),

шушѹлка (1. ‘об-вивка на зелен боб’; 2. ‘черупка на орех’; 3. ‘сушен плод’; 4. ‘царевичен кочан без зърна’; 5. ‘дупка на оцветник’; 6. ‘компот от сушени плодове’; 7. ‘градинско лале’; 8. ‘ледена висулка’).

Названието *ошѹф* чрез тур. *hoşaf* от перс. ‘сироп, компот’ има две значения в българските диалекти: 1. ‘сушени плодове’. 2. ‘рядък компот от варени сушени плодове’, като второто значение е резултат от стесняване на семантиката на по-общото значение ‘сушени плодове’ до по-тясното ‘рядък компот от варени сушени плодове’.

Значението на названието *шушѹлка* ж., *шушѹлки* мн. за ‘сушени плодове’ е възникнало също под влияние на първото му значение ‘обвивка на зелен боб’, тъй като зеленият боб се консервира сушен за зимата. В някои селища по течението на р. Арда (Смолянско, Асеновградско, Ардинско) българите мюсюлмани наричат човека, който събира плодове, с името *шушѹлка̀р*.

На макродиалектно някои от названията образуват следните синонимни двойки и редове: за ‘консервирано в саламура грозде’: *грѹзденица* – ◇ *наклѹд’ено грѹзд’е*; за ‘консервирани в саламура круши’: *крѹшавица* – ◇ *наклѹдени крѹши*; за ‘сушени плодове’: *вѹчки* – *емѹшѹт* – *ошѹф* – *сѹшалки* – *сѹшиво* – *шушѹлки*; за ‘сварен сгъстен сок от плодове’: *маджѹн* – *мет* – *пасѹр* – *петмѹз*; за ‘сладко от сливи без костилките, което се вари до пълно сгъстяване и се суши върху дъски’: *пестѹл* – *руп* и др.

3. Названия на консервирани месни храни

бѹба ж. 1. ‘нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в дванадесетопръстник на прасе’ (Д. Извор), (Чеш.), (Добс.), (Пирин. р.), (Котел.), (Сит., Пл.), (Гоцед.), (Чок., См.), (Блч.), (Сърн., Хс.), (Силистр.), (Тетев.), (Пресл.), (Банат), (Плев.); 2. (вж. *д’ѹдо*) (Лил., Пл.), *бѹба* ж. (Забр., См.), (Яв., Пл.), (Ляск., Ас.), (Крум.), (Ивайл.), (Дл.), (Делч.), (Г. Арда, См.), (Дреб., Ивайл.), (Осен., Разл.), (Скр., Бл.), (Д. Митр., Плев.), (Пш., Бл.), (Орш., Гоцед.), (Бук.), (Гоцед.), *бѹбе* ср. (Лов.), (Дълб., Стзг.), *бѹбек* м. (Кам.), (Кост., Пз.), *бѹбик* м. (Стсел.), (Дб.), (Нед.), *бѹбину* ср. (Апр.), *бѹбица* ж. (Разл.), *бѹбичка* ж. (Добрудж.), (Пл.), *бѹбѹр* м. (Слт.), *бѹбѹ* ж. (Лов.)

бѹхур м., кн. ‘нарязано на дребно сурово свинско месо и вътрешности на животно (бял дроб, сърце, черва и др.), консервирани с булгур (или ориз) и подправки в дебелия черва на прасе за краткотрайна консумация’ (Добрудж.), (Страндж.), (Кирс.), (Велингр.), *бѹур* м. (Добрудж.), (Брест.), *бахѹр* м. (Д. Извор)

брѹсове мн. ‘цели свински бутове, консервирани опушени в камина’ (Добрудж.)

бѹтове мн. (вж. *брѹсове*) (Дълб., Стзг.)

гѹйде ср. (вж. *бѹба*) (Пл.)

г’удѹени мн. (вж. *бѹхур*) (Дълб., Стзг.),

дѐнки мн. (вж. **ба̀хур**) (Ктл.)

джомбѐн м. ‘попарен в гореща вода свински бут, намазан със сол и червен пипер и сушен на въздух’ (Блз.)

дрѐбевица ж. (вж. **ба̀хур**) (Тетев.)

д’а̀до ср. ‘нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в стомах на прасе’ (Страндж.), (Пирин. р.), (Дълб., Стзг.), **д’а̀ду** ср. (Рш.), (Мрач.), (Чеш.), **дѐдец** м. (Дув.), (Добър.), \diamond **стра̀нджански д’а̀до** ‘нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и специфични подправки, консервирани в стомах на прасе’ (Страндж.)

дѐнешник м. (вж. **ба̀хур**) (Дълб., Стзг.)

ѐтърник м. ‘нарязан на дребно свински черен дроб, месо, сланина и подправки, консервирани в тънките черва на прасе’ (Страндж.), **ѐтренѝк** м. (Копрщ.), **ѐтърничле** ср., умал. от **ѐтърник** (Страндж.), **йѐтърник** м. (Дув.), **тарленѝк** м. (Кост., Пз.), **терненѝк** м. (Гст.), (Крем., Разл.), **търн’а̀к** м. (Божн., Габр.), **тѐрнек** м. (вж. **ба̀хур**) (Гост., Дрян.), **търнѝк** м. (Севл.)

жигѐрник м. (вж. **ба̀хур**) (Добс.)

\diamond **жигѐр’ови черва̀** (вж. **ба̀хур**) (Сит.)

каварма̀ ж. ‘консервирано изпържено свинско месо’ (Съед.), (Слат.)

кака̀ч м. ‘консервирано опушено на камина месо от по-слаби животни’ (Род.)

кърва̀вица ж. (вж. **ба̀хур**) (Кам.), (Вак.), (Грв.), (Заф.), (Н. Черна), **карва̀вица** ж. (Кост., Пз.), **крава̀вица** (Копрщ.), **крѐвица** ж. (Капат.), **кърва̀вицѐ** ж. (Лов.)

лукан̀ка ж., кн. ‘нарязано на дребно или смляно овче, козе или свинско месо с подправки, консервирано в тънките черва на животно’ (Д. извор), (Конуш), (Крдж.), (Котел.), (Вак.), (Дълб., Стзг.), (Кост., Пз.), **лукан’а** ж. (Ктл.), **луканѝк** м. (Страндж.), **лукан̀че** ср. (Страндж.), \diamond **ка̀рловска лукан̀ка** ‘вид луканка’ (Карл.), \diamond **копрѝшка лукан̀ка** ‘вид луканка’ (Копрщ.) \diamond **тѐрновска лукан̀ка** ‘вид луканка’ (В. Търн.)

мадѐница ж. (вж. **лукан̀ка**) (Рш.), (Съед.), **мадѐнициѐ** ж. (Д. дол), (Г. Жел.), (Ч. Вит), (Мик.), **младѐнициѐ** ж. (Клц.), **мѐдѐница** ж. (В. Лев.), (Мрач.), (Копрщ.), (Лов.)

мейу̀р м. ‘нарязано на дребно свинско месо и подправки, консервирани в пикочния мехур на прасе’ (Пл.), **миѝу̀р** м. (Мик.), (Васил.)

меснѝца ж. (вж. **лукан̀ка**) (Добс.)

на̀деница ж., кн. (вж. **лукан̀ка**) (Бел.), (Котел.), (Вак.)

пастѐрма̀ ж. ‘осолено месо от рибиците на овца, крава или коза, сушено на открито или опушвано на камина’ (Пирин. р.), (Страндж.), (Род.), (Вак.), (Добрудж.), **пасрама̀** ж. (Г. Суш.), **пастарма̀** ж. (Кост., Пз.), **па̀страма** ж.

(Бнс.), *пъстърма* ж. (Дълб., Стзг.), \diamond *пласа пастърма* ‘половината част от овца или коза, консервирана чрез сушене’ (Кост., Пз.)

пате ср. (вж. *баба*) (Добрудж.)

питаре мн. ‘пити от саздърма, изстинали предварително в бакърени съдове’ (Баб.)

пицикуре ср. ‘изсушено тънко свинско черво’ (Разл.)

пласа ж. 1. ‘консервирана осолена и сушена лява или дясна половина на заклано животно’ (М. клис., Пз.), (Кост., Пз.); 2. ‘къс сплескано и сушено месо без кокалите’ (СРод.)

пуска ж. (вж. *мейур*) (Крдж.), (Михил.), (Дб.)

пърженик м. ‘консервирано изпържено свинско месо’ (Бел.)

саздърма ж. ‘обезкостено овче или козе месо, варено с лойта и консервирано в стомаха на заклано животно, в дървени сандъци или окачено на стената във формата на пити’ (Род.), (Лъжн., См.), (Слщ., Гоцед.), (около р. Марица), (Пл.), (Дедеаг.), (Гюм.), (Страндж.), (Вак.), (Дълб., Стзг.), *саздърмò* ж. (Кост., Пз.)

сланина ж. 1. ‘консервирана в дървени каци осолена сланина от прасе’ (Пирин. р.), (Вак.), (Дълб., Стзг.), 2. ‘консервирана сушена или пушена сланина от прасе’ (Котел.)

сноп м., *снопни* мн. ‘кръгли парчета сланина, консервирани осолени в дървени каци’ (Н. село, Тр.), (Пл.), *снопà* ж. (Вериг., Карл.)

старец м. 1. (вж. *д’адо*) (Варв., Пз.), (Брест.), (Бел.), (Чб.), (Бнс.), (Ас.), (Бан.), (Гоцед.), (Вак.), (Осен., Разл.), (Грм.), (Кост., Пз.); 2. (вж. *баба*) (Джурк., Ас.), (Чеп., Ас.), (Равн., Пщ.), (Лщ., Гоцед.), (Тур., См.), (Забр., См.), (Бнс.), (Кюст.), (Пл.), *старец* м. (Смл.), (Илин., Гоцед.), (Роз.), (Пщ.), *стàр’ец* м. (Бач.), *старик* м. (Михил.), \diamond *бански старец* ‘специалитет от нарязано крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в стомах на прасе, който се приготвя в района на гр. Банско’ (Бнс., Разл.)

суджук м., *суджуци* мн. (вж. *луканка*) (Смкв.), (Ихт.), (Трв.), (Ржд.), (Рад., Пщ.), (Змв., Стзг.), (Вак.), (Пл.), (Пирин. р.), (Ч. Вит), (Клщ.), (Пл.), (Г. Жел.), (Д. Мит., Плев.), (Кул.), (Копрщ.), (Н. село, Вид.), (Орех., Ас.), (Врач.), (Бл.), (Г. Орх.), (Търг.), (Дълб., Стзаг.), *с’удж’ук* м. (Златогр.), *суджуче* ср. (Смкв.), \diamond *горнооряховски суджук* ‘вид наденица, приготвяна в Горнооряховско’ (Г. Орях.), (В. Търн.)

суш’аница ж. (вж. *пастърма*) (Г. Юр., Крум.), *сушенйца* ж. (вж. *луканка*) (Трън.), (Витн., Перн.), (Руп.), (Кюст.), (Брезн.), *сушенйци* мн. (вж. *луканка*) (Тотл., Плев.), *суш’енйца* ж. (Чеш., См.), (Вит., Мд.), (Бук., См.), (Сив., См.), (Мог.), *с’ушеница* ж. (вж. *луканка*) (Кул.), (Соф.), (Пв., Ас.), *с’ушеница* ж. (Златогр.), *с’ушениць* ж. (Кул., Вид.), (Белогр.), *шушёнйца* ж. (вж. *луканка*) (Дев.), *шушунйць* ж. (вж. *луканка*) (Девет.)

◇ *сушѐни червѝ* ‘консервирани осолени и сушени черва на животно’ (Кост., Пз.)

◇ *сушѐно месò* (вж. *лукѝнка*) (Баб.)

◇ *тѝпкан бут* ‘свински бут, намазан с червен пипер и сол, увит в кърпа и сложен на прага, за да бъде „тъпкан“ няколко дни, а после сушен на студено’ (Пирин. р.)

тобѝ ж. (вж. *бѝба*) (Добрч.)

◇ *тра̀хнови чирвѝ* (вж. *бѝхур*) (Сит.)

тулѝм м. (вж. *д’ѝдо*) (Коч.), (Пресл.)

тумбѝк м. (вж. *д’ѝдо*) (Г. Жел.), (Смкв.), (Рус.), (Търн.), (Крѝв.), (Севл.), (Лом.), (Банат), (Тетев.), (Елен.), (Бел.), (Д. Митр., Плев.), *тумбѝк’* м. (Съч., Гюм.), (Еник.), (Казанл., (Дрв., Дед.), *тѝмбак* м. (Ботевгр.), (Вид.), (Соф.), ◇ *пѝлнен тумбѝк* м. (вж. *д’ѝдо*) (Г. Жел.)

◇ *тѝпкани чирвѝ* (вж. *бѝхур*) (Стсел.)

търбѝх м. (вж. *д’ѝдо*) (Добс.), *търбѝф* м. (Д. дол), (Дог.), (Крдж.)

ѝлѝѝрди мн. (вж. *бѝхур*) (Страндж.)

чѝроз м. ‘сушена скумрия’ (Солун.), (Демирхс.), (Страндж.)

шкѝмбѝ ср. (вж. *д’ѝдо*) (Клц.), ◇ *пѝлнено шкѝмбе* (вж. *д’ѝдо*) (Клц.).

3.1. Културни сведения

Месните суровини се консервират по няколко начина: чрез пушене, изстудяване, сушене и солене. Консервираните продукти чрез пушене и изстудяване са по-малотрайни в сравнение със сушените и солените храни. Консервират се **месото** (свинско, овче, козе, биволско, рибата) и **сланината**. Месото се консервира директно или под формата на колбаси, като се използват предимно домашни суровини.

Българинът, както твърди и М. Маркова, рядко консервира храната си чрез **изстудяване**. Частично така се съхраняват яйцата, които се завиват в слама и се държат на студено. Само локални сведения показват, че месото се замразява, за да се запази. Към средата на ХХ в. в Гоцеделчевско започват да нареждат прясното овче месо в каци на двора, редувайки всеки ред със сняг, в Санданско така запазват овчи и волски бутове (Маркова 2011, 83).

В някои райони месните суровини и сланината се консервират по-често чрез **опушване**. В някои области опушването е слабо прилагано като технология (Пловдивско), а в Ловешко е запазен спомен за пушене на сланина и върху орехови ядки (Радева 1999, 247).

Към средата на ХХ в. този консервационен метод вече се среща по-рядко, тъй като често се заменя от **сушенето** или **осоляването**.

Сухото осоляване гарантира, че суровината няма да ферментира, а това, според Маркова, обяснява защо българските консервирани блажни продукти

не са ферментирали и кисели (Маркова 2011, 143, 144). Чрез осоляване и сушене във вид на пастърма (*наспрам̀* – Гоцеделчевско) се консервира месото на тревопасните животни (овце, кози, крави, биволи, диви животни), а в по-ново време – и свинското месо.

Хайверът на моруната, както пише Ив. Павлов, също се насолява и консервира в бурета, а **рибата** се реже на ленти, соли се и се суши (Френски пътеписи за Балканите XV – XVIII в. 1975, 496; Павлов 2001, 98).

В повечето етнографски сведения от XX в. е отбелязано, че за консервирането на **дълготрайни колбаси** основно се използват телесните части от храносмилателната система на прасе (стомах, тънки черва, дванадесетопръстник), а понякога и на отделителната система (пикочен мехур). Според Л. Радева свинският произход на продуктите е по-късно явление, някога саздърмата се е консервирала не в свински, а в овчи стомах (Радева 1983, 294).

Консервираните по този начин месни продукти носят имената на самите телесни животински части (*мехур, тулум, търбу̀х, шкемб̀е*) или имена като *ба̀ба* – Странджа, Добричко, Пиринско; *ба̀бичка, па̀те* – Добруджа; *д'а̀до* – Странджанско, Добричко, Пиринско; *ста̀рец* – Гоцеделчевско; *ста̀рик* – Пловдивско и др. М. Беновска-Събкова смята, че последните названия са свързани с култа към мъртвите (Беновска-Събкова 1994, 156; Кръстева 1974, 256–257; Урумова 1996, 204–205; Радева 1980, 358–359; Маркова 2011, 84).

Използването на телесни животински части като съдина е един от архаизмите в правенето на дълготрайни колбаси. По сходен начин (от кълцано месо, чесън, лук, пипер, копър) приготвят колбасите си и кавказците (Народы Кавказа 1960, 287–288).

Чрез **варене** и **сушене** се консервират месото и месните продукти от овца или коза във вид на саздърма. Консервирането на саздърма е познато най-вече в южнобългарските райони със силно развито скотовъдство – Беломорието, Родопите, Пловдивско, Странджа, Карнобатско (Маркова 2011, 93).

Малотрайните колбаси (*кървавиците*) също се варят или се попарват, но се консумират за кратко време, обикновено в периода между Коледа и Богоявление (Добруджа, Силистренско, Централна Северна България, Софийско, Пиринско и др.). Това е единственият календарен период, когато се консумира това блюдо, съдържащо, по думите на М. Маркова, пълен набор от свръхблагни елементи (месо, дроб, черва, сланина, мас, кръв и т. н.) (Маркова 2011, 257, 258).

3.2. Лексикосемантична характеристика

Според своя произход названията на месните храни се разделят в три групи: А) Названия с домашен произход (*ба̀ба*, ◊ *ба̀нски ста̀рец*, *бру̀сове*, *г'уд̀ени*, *др̀бевѝца*, *д'а̀до*, *д̀нешник*, *ѐтърник*, *кърва̀вица*, *ма̀деница*, *месѝца*, *на̀деница*, *па̀те*, *пър̀женѝк*, *сланѝна*, *сно̀п*, *ста̀рец*, *суш'анѝца*, ◊ *стра̀нджански д'а̀до*, ◊ *суш̀ени черва̀*, ◊ *суш̀ено месо̀*, ◊ *тѝпкани чирва̀*),

Б) Названия с чужд произход (от турски: *ба̀хур, б̀утове, г̀айде, жисг̀ерник, каварм̀а, как̀ач, мей̀ур, паст̀ърм̀а, п̀уска, сазд̀ърм̀а, судж̀ук, тул̀ум, тумб̀ак, т̀ърб̀ух, шкемб̀е*; от гръцки: *лук̀анка, пит̀аре, ч̀ироз*) и В) Названия със смесен произход (◇ *п̀ллнен тумб̀ак* – с домашен и с турски произход, ◇ *т̀р̀ахнови чирв̀а* – с гръцки и с домашен произход, ◇ *т̀апкан бут* – с домашен и с турски произход).

Във формално отношение названията са два вида: а) еднокоренни лексеми (*ст̀арец, г̀айде, б̀р̀усове, г̀уд̀ени, др̀обевница, д̀'адо* и др.) и б) двукомпонентни номинативни словосъчетания (◇ *ст̀ранджански д̀'адо, ◇ суш̀ени черв̀а* и др.).

Някои от тях се отличават с разнообразни словообразователни варианти (*ба̀ба, ба̀бе, ба̀бек, ба̀бица, ба̀бичка, баб̀ур; ѐт̀ърник, ѐт̀ърничле, т̀ърн̀'ак; лук̀анка, лук̀аник, лук̀ан̀'а, лук̀анче*) и фонетични варианти (*паст̀ърм̀а, пасрам̀а, пастарм̀д; суш̀'аница, суш̀'енница, с̀уш̀ушеница, шуш̀енница*).

Една част са немотивирани от синхронно гледище названия (*ба̀ба, ба̀хур, д̀'адо, б̀утове, каварм̀а, как̀ач, мей̀ур, паст̀ърм̀а, п̀уска, п̀ате, сазд̀ърм̀а, судж̀ук, тул̀ум, тумб̀ак, т̀ърб̀ух, шкемб̀е*).

Мотивираните названия биха могли да се разпределят в следните групи по своите МП: 1. Названия, мотивирани от телесните части на животни, в които се консервират месните продукти (*д̀н̀ешник, мей̀ур, тул̀ум, тумб̀ак, т̀ърб̀ух, шкемб̀е*), 2. Названия, мотивирани от начина на консервиране на месото и месните продукти (*г̀уд̀ени, др̀обевница, на̀деница, п̀ърженик, ◇ п̀ллнен тумб̀ак, ◇ т̀апкани чирв̀а, суш̀'аница, ◇ суш̀ени черв̀а, ◇ суш̀ено мес̀о, ◇ т̀апкан бут*), 3. Названия, мотивирани от сходство с други реалии (*б̀р̀усове, г̀айде, ма̀деница, пит̀аре, плас̀а, сноп, то̀ба*), 4. Названия, мотивирани от състава на консервираните месни продукти (*ѐт̀ърник, жисг̀ерник, ◇ жисг̀ер̀ови черв̀а, к̀р̀вавица, мес̀ница*), 5. Названия, мотивирани от емоционална оценка (*ба̀ба, д̀'адо, п̀ате, ст̀арец*), 6. Названия, мотивирани от произхода на консервираните продукти (◇ *ба̀нски ст̀арец, ◇ ст̀ранджански д̀'адо*).

Названията *д̀'адо, мей̀ур, ст̀арец, тул̀ум, тумб̀ак, т̀ърб̀ух, шкемб̀е* назовават 'нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в стомах на прасе', а названията *ба̀ба, г̀айде, п̀ате, то̀ба* назовават 'нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в дванадесетопръстник на прасе'. В някои райони и селища (Джурк., Ас.), (Чеп., Ас.), (Равн., Пщ.), (Лщ., Гоцед.), (Тур., См.), (Забр., См.), (Бнс.), (Кюст.), (Пл.) с названието *ст̀арец* се назовават месото и сланината, консервирани в дванадесетопръстника на прасе, а с названието *ба̀ба* – месото и сланината, консервирани в стомаха на прасе (Лил., Пл.).

Поради по-специфичния начин на приготвяне на тези дълготрайни колбаси в някои области на страната, те носят и по-специализирани названия (◇ *ба̀нски ст̀арец* 'специалитет от нарязано крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в стомах на прасе, който се приготвя в района на

гр. Банско' (Бнс., Разл.); ◇ *странджански д'адо* 'нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и специфични подправки, консервирани в стомах на прасе' (Страндж.).

Консервираните в тънките черва на животно дълготрайни месни продукти се номинират с названията *етърник*, *луканка*, *мъденица*, *месница*, *наденица*, *суджук*, *шушеница*. Общопотребими от тях са названията *луканка*, *наденица* и *суджук*, а останалите са разпространени само в българските диалекти.

Названията *луканка* и *суджук* са заемки съответно от гръцки и от турски език (*луканка* от нгр. *loukáviko* 'наденица от област Лукания, Италия'; *суджук* от тур. *sucuk* 'колбас от смляно месо и подправки в черво'). Домашни еквиваленти на тези чужди заемки са названията *месница*, произв. от праслав. **męso* 'месо', *наденица*, произв. от гл. *дѣвам*, *дѣна* 'турям, слагам', тъй като месните продукти се пълнят в тънки черва на прасе, *мъденица*, лексикален вариант на названието *наденица*, но преобразувано по народна етимология от *мѣдо* 'тестис', *шушеница*, произв. от гл. *суша* 'правя (нещо) да стане сухо', тъй като този продукт се консервира чрез сушене.

По-специфичен вид дълготраен колбас се обозначава с названието *етърник* 'нарязан на дребно свински черен дроб, месо, сланина и подправки, консервирани в тънките черва на прасе' от диал. *етрò* 'черен дроб', праслав. **jętro*, тъй като основната съставка в този колбас е нарязаният на дребно черен дроб. Названието *етрò* се среща и в други славянски езици: руски – *ятра*; словенски – *jetra*; чешки – *játra*; полски – *jatrzuica*; сръбски – *jętra*.

Названията *бахур*, *г'удени*, *дробевица*, *дънешник*, *жигерник*, *кървавица*, ◇ *трахнови чирвã*, ◇ *тѣпкани чирвã* номинират 'нарязано на дребно сурово свинско месо и вътрешности на животно (бял дроб, сърце, черва и др.), консервирани с булгур (или ориз) и подправки в дебелия черва на прасе за краткотрайна консумация'. Този колбас се приготвя основно чрез варене или попарване в гореща вода и се консумира за кратък период от време (обикновено в дните от Коледа до Богоявление, когато по традиция християните колят прасе).

Интересни със своята мотивация са домашните названия на кървавицата: *г'удени*, произв. от диал. гл. *г'удя* 'турям, слагам', *дробевица*, произв. от същ. дроб 'бял или черен дроб на животно', *дънешник* от диал. същ. *дънешник* 'дебело черво на животно', *кървавица*, произв. от прил. *кървав* 'който е с кръв', тъй като животинските вътрешности, които се пълнят в дебелия черва, съдържат кръв, ◇ *тѣпкани чирвã*, произв. от гл. *тѣпча* 'пълня, натѣпквам' и същ. черво 'черво'.

Хетероними на тези домашни названия в българските диалекти са турските заемки *бахур* от тур. *bağır*, преобразувано на българска почва като *бахур* под влияние на *мехур*, и *жигерник* от тур. *siğir* 'бял или черен дроб'. Хр. Вакарелски споменава, че през 1936 г. в с. Кованлии, Ямболско, коледните го-

щавки, организирани около коленето на прасето, както и самите кървавици, се наричат *Бàхури* (Маркова 2011, 258).

Чрез варене се консервира овчето и козето месо във вид на саздърма. Названието *саздърмà* от тур. *sızdırma* назовава ‘обезкостено овче или козе месо, варено с лойта и консервирано в стомаха на заклано животно, в дървени сандъци или окачено на стената под формата на пити’. При този продукт се съчетават едновременно два типа технологии на консервиране – варене и сушене.

Чрез сушене или опушване се консервират още месото, рибата, а на някои места – и червата от заклано животно. По-често се консервира чрез сушене говеждото и овчето месо или месото от дивеч, което предварително се раздробява на по-големи или по-малки парчета и се осолява. В по-късно време чрез сушене започва да се консервира и свинското месо. Названията, които номинират консервираното сушено месо и рибата, са: *брùсове*, *бùтове* (‘цели свински бутове, консервирани опушени на камина’), *джомбòн* (‘попарен в гореща вода свински бут, намазан със сол и червен пипер и сушен на въздух’), *какàч* (‘консервирано опушено на камина месо от по-слаби животни’), *пастърмà* (‘осолено месо от рибиците на овца, крава или коза, сушено на открито или опушвано на камина’), *пласà* (1. ‘консервирана осолена и сушена лява или дясна половина на заклано животно’; 2. ‘къс сплескано и сушено месо без кокалите’), \diamond *тàпкан бут* (‘свински бут, намазан с червен пипер и сол, увит в кърпа и сложен на прага, за да бъде „тъпкан“ няколко дни, а после сушен на студено’), *чùроз* (‘сушена скумрия’).

Названието *пастърмà* от тур. *pastırma* ‘осолено сушено месо’ е произв. от тур. гл. *bastırmak* ‘притискам, пресовам’ и като название се среща и в съседните балкански езици: сръбски – *пàстрма*, румънски – *pàstramă*, албански – *pastërma*. В някои селища, най-вече в речта на българите мюсюлмани, откриваме и по-диференцираните названия *пласà*, от стб. *плаха* с допуснатото значение за ‘нещо сцепено; цепя’ и словосъчетанието \diamond *пласà пастърмà*, които назовават ‘половината част от овца или коза, консервирана чрез сушене’. В гр. Костандово, Пазарджишко, названията *пастърмà*, *пласà* и \diamond *пласà пастърмà* са лексикални дублети, тъй като обикновено там се консервира като пастърма половината част от закланата овца или коза.

Друг консервационен метод за запазване на месото и месните продукти е чрез тяхното изпържване в собствената им мазнина. Названията, с които се номинират така консервираните продукти, са *кавармà* и *пърженìк* (‘консервирано изпържено свинско месо’). Турцизмът *кавармà* номинира не само консервирано месо, но и различни месни ястия, вид баница, както и запръжка в българската национална кухня, а домашното по произход название *пърженìк* е производно от гл. *пържа* ‘готвя нещо в тиган с мазнина’. В днешно време тази технология се прилага все по-често при консервиране на месото и месните продукти.

Сланината се консервира осолена в каци или опушена в камина. Консервираната сланина е позната с родовото название *сланина*, което в дадения случай

има по-тясно значение за ‘консервирана в дървени каци осолена сланина от прасе’ или за ‘консервирана сушена или пушена сланина от прасе’. Освен него се употребява и названието *сноп* м., *снопи* мн. ‘кръгли парчета сланина, консервирани осолени в дървени каци’, от стб. *снопъ* ‘връзка от житни растения’.

Една част от названията в тази група са еднозначни по своята семантична структура (*ба̀хур*, *др̀бевица*, *ѐтърник*, *жиг̀ерник*, ◊ *жиг̀ер’ови черв̀а*, *кър̀вавица*, *лук̀анка*, *ма̀деница*, *на̀деница*, *па̀стърма̀*, *пицѝк̀уре*, *са̀здърма̀*, *суд̀жук*, ◊ *су̀шѐни черв̀а*, ◊ *су̀шѐно мес̀о*, ◊ *п̀лнен тум̀бак*, ◊ *т̀пкани чирв̀а*, *ц̀лцѝурди*, *ч̀йроз*) или непротивопоставни диалектизми в българските говори (◊ *горноора̀ховски суд̀жук*, *джом̀бдн*, ◊ *стра̀нджански д’̀адо*, *как̀ач*, *п̀рженѝк*, ◊ *та̀пкан бут*, ◊ *тра̀хнови чирв̀а*).

Названията, които имат повече от едно значение, са: *ба̀ба* (1. ‘стара жена, селянка’; 2. ‘майка на някого от родителите’; 3. дванадесетопръстник на животно’; 4. ‘нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в дванадесетопръстник на прасе’), *бр̀ус* (1. ‘камък, на който се точи точило’; 2. ‘четвъртит продълговат предмет, обикн. сланина’), *га̀йде* (1. ‘народен музикален инструмент с мях и три цеви’; 2. ‘нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в дванадесетопръстник на прасе’), *д’̀адо* (1. ‘старец’; 2. ‘баща на родителите’; 3. ‘нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в стомах на прасе’), *кавар̀ма̀* (1. ‘вита баница’; 2. ‘вид каша’), *мей̀ур* (1. ‘пикочен мехур на прасе’; 2. ‘нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в пикочния мехур на прасе’), *па̀те* (1. ‘малкото на патица’; 2. ‘нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в дванадесетопръстник на прасе’), *плас̀а̀* (1. ‘едро късче вълна, памук и др.’; 2. ‘дълъг еднакво дебел мускул’; 3. ‘къс сплескано месо, от което се прави па̀стърма̀’; 4. ‘половината част от овца или коза, консервирана чрез сушене’ 5. ‘къдрица’; 6. ‘одрана ивица кожа’), *сланѝна̀* (1. ‘сланина на прасе’; 2. ‘консервирана в дървени каци осолена сланина от прасе’; 3. ‘консервирана сушена или кадена сланина от прасе’), *сноп* (1. ‘сноп от житни растения’; 2. ‘кръгли парчета сланина, консервирани осолени в дървени каци’; 3. ‘връзка от шума на царевица (свесло)’; 4. ‘народна мерна единица’), *ста̀рец* (1. ‘стар човек’; 2. ‘баща на родителите’ 3. ‘домовладика’; 4. ‘по-голямата част от стомаха на прасе’; 5. ‘по-малката част от стомаха на прасе’; 6. ‘нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в стомах на прасе’; 7. ‘част от тъкачен стан’; 8. ‘един от кукерите’; 9. ‘греда на водна мелница’ и др.), *суш’̀аница̀* (1. ‘осолено месо от рибиците на овца, крава или коза, сушено на открито или опушвано на камина’; 2. ‘нарязано на дребно овче, козе или свинско месо с подправки, консервирано сушено в тънките черва на животно’), *ту̀лѝм* (1. ‘стомах на животно’; 2. ‘корем, коремче’; 3. ‘кожен мях’; 4. ‘нарязано на дребно крехко свинско месо, сланина и подправки, консервирани в стомах на прасе’; 5. ‘бъчва’; 6. ‘торба за брашно, направена от стомаха на животно’; 7. прен. ‘дебел човек’) и др.

Някои от многозначните названия, както вече беше казано по-горе, номинират едновременно консервираните месни продукти и телесните животински части, употребявани като „съдове“ за консервиране (*мейур, пұска, тулұм, тумбак, търбух, шкембе*), други названия назовават едновременно няколко месни консервирани продукта (*суш'аница*), а трети се свързват с терминологични сфери извън кулинарната лексика (*баба, гайде, д'адо, пәте, пласà, сноп, стàрец*).

Биха могли да се разграничат и противопоставни диалектизми в тази група, които на макродиалектно равнище образуват синонимни двойки и редове: за 'пълнен стомах на животно' (*д'адо – пълнено шкембе – пълнен тумбак – стàрец – тулұм – тумбак – търбух – шкембе*); за 'пълнен дванадесетопръстник на животно' (*баба – гайде – пәте – тоба*); за 'кървавица' (*бахур – г'удени – дрòбевица – д̀нешник – жиг̀ерник – кървавица – тра̀хнови чирв̀а – т̀пкани чирв̀а – ц̀лиурди*); за 'консервирано изпържено свинско месо' (*каварм̀а – п̀рженик*) и т. н.

В употребата на консервираните месни храни се наблюдават някои отлики между българите християни и българите мюсюлмани, живеещи в България. Българите християни консервират продукти от свинско месо – *баба, кървавица, луканка, ѐтърник, на̀деница, стàрец*. При българите мюсюлмани съществува хранително табу по отношение на свинското месо и липсват названия на подобен вид продукти. Те консервират храни само от овче и козе месо – *сзд̀ърм̀а, наст̀ърм̀а, а̀ плас̀а наст̀ърм̀а*. Тези названия се употребяват и в християнската всекидневна кулинарна лексика, при българите християни не съществува ограничение по отношение на месото и лексиката за месни храни се отличава с голямо разнообразие.

В последно време с обогатяването на вкуса и начините на консервиране на месните продукти се появяват и по-нови названия, които са свързани с районите на производство на тези продукти (◊ *горноор̀аховски судж̀ук*, ◊ *ка̀рловска луканка*, ◊ *коп̀ришка луканка*, ◊ *т̀рновска луканка* и др.)

4. Названия на консервирани млечни храни и напитки

асч̀ак м. 'консервирано в глинено гърне сирене, полято с гъсто изварено прясно мляко' (Оброч.), (Църк.), *ахч̀ак* м. 1. (вж. *асч̀ак*) (Свиленгр.), 2. 'консервирано в гърне прясно или кисело мляко, сгъстено чрез изцеждане на водата' (Пирдоп.), *аишч̀ак* м. 1. (вж. *асч̀ак*), 2. 'консервирано в гърне гъсто изварено овче мляко' (Суш.), (Пл.), *ъшч̀ак* м. (Мрач.)

◊ *бр̀ано мл'а̀ко* (вж. *ахч̀ак* (2) (Вак.), (Петк.), (Км.), ◊ *бр̀ані мл̀еко* (См.), (Ас.), (Ар.), (Мн., Дев.), ◊ *бр̀ато мл'а̀ко* (Стар.), ◊ *сб̀йрано мл̀еко* (Кон.)

булам̀ач м. 'консервирано в гърне гъсто варено прясно мляко, посолено и полято с мазнина отгоре' (Рзд.), (Ощ.)

◊ *вл̀а̀шко с̀ирене* 'консервирано в мях сирене, приготвяно от куцовласи' (А. Дюв.), ◊ *вл̀а̀шич̀ки сир* (Банат)

- имансѝз* м. ‘консервирано в мях бито обезмаслено сирене’ (Д. Фат.)
 ◇ *йахлийа сирене* ‘консервирано в мях мазно сирене’ (Баб., Разл.)
катѝк м. 1. (вж. *буламѝч*) (Рзд.), (Ощ.); 2. (вж. *йаѝрт*) (Брзн.);
 3. (вж. *асчѝк*) (Страндж.)
 ◇ *м’ашнѝ сирене* (вж. *имансѝз*) Алв., ◇ *м’ѝново сирене* (М. Арда), (Мом., См.), ◇ *мешѝ сирене* (А. Дюв.), (Гер.)
огѝрт м. ‘консервирано в мях кисело мляко’ (Мом., См.), *угѝрт* м. (Петк.), (См.), (Устр., Ямб.), *йаѝрт* м. (Слщ.), *угрѝтник* м. ‘консервирано в гърне кисело мляко’ (Мрач.), (Дув.)
самокиш м. ‘консервирано в гърне или мях мляко, което се самосгъства’ (Крдж.)
 ◇ *сирене в м’ѝх* (вж. *имансѝз*) (Бург.), ◇ *сиренн’е в м’ѝх* (Крум.), (Гоцед.), (Петрч.), ◇ *сирене в мѝх* (Дълб., Стзг.)
 ◇ *сирене саламура* ‘консервирано в солен разтвор сирене’ (Страндж.)
 ◇ *тулѝмско сирене* (вж. *имансѝз*) (Крум.)
 ◇ *туришѝну сѝрен’* ‘консервирано в каца натрошено сирене’ (Банат)
 ◇ *фѝтено млѝко* (вж. *йаѝрт*) (Прн., Разл.)

4.1. Културни сведения

Млякото и млечните продукти се консервират за зимата обикновено в глинени съдове осолени или запазени в саламура, покрити понякога с дебел слой от мазнина.

Както месните суровини, така и млечните продукти се консервират в някои телесни части на животни (в мях, направен от стомаха на тревопасни животни), което личи и от техните названия (◇ *м’ѝново сирене*, ◇ *тулѝмско сирене*).

Сиренето се консервира основно чрез „изпичането“ му със сол по два начина: чрез на кисване в саламура или чрез сухото му посипването със сол. Така то става „стегнато“, различно от мекото сирене. „Втвърдяването“ му по този начин е повсеместно познат метод в България (Радева 1983, 295; Маркова 2011, 171).

4.2. Лексикосемантична характеристика

С названията в тази група се номинират два вида млечни консервирани храни: 1. Консервирано мляко (*ахчѝк*, ◇ *брѝно мл’ѝко*, *буламѝч*, *катѝк*, *огѝрт*, *самокиш*, ◇ *сбирано млѝко*, ◇ *фѝтено млѝко*) и 2. Консервирано сирене (◇ *влѝшко сирене*, ◇ *йахлийа сирене*, ◇ *м’ашнѝ сирене*, ◇ *сирене в м’ѝх*, ◇ *сирене саламура*, ◇ *тулѝмско сирене*, ◇ *туришѝну сѝрен’*).

Според лексикалния си състав названията са: а) еднокоренни лексеми (*асчѝк*, *буламѝч*, *имансѝз*, *катѝк*, *самокиш* и др.) и б) атрибутивни и имено-предложни словосъчетания (◇ *брѝно мл’ѝко*, ◇ *влѝшко сирене*, ◇ *йахлийа сирене*, ◇ *м’ашнѝ сирене*, ◇ *сирене в м’ѝх*).

По произход те се разпределят в три групи: 1. Названия с домашен произход (◇ *бр̀ано мл'̀ако*, ◇ *вл̀ашко с̀ирене*, *самокиш*, ◇ *сб̀ирано мл̀еко*, ◇ *с̀ирене в м'̀ах*, ◇ *ф̀атено мл̀еко*), 2. Названия с чужд произход (*асч̀ак*, *булам̀ач*, *иманс̀ъз*, *кат̀ък*, *ог̀урт*) и 3. Названия със смесен произход (◇ *йахл̀ийа с̀ирене*, ◇ *с̀ирене салам̀ура*, ◇ *тул̀умско с̀ирене*, ◇ *турш̀ену с̀ирен*).

Голям брой са турските заемки в тази група, които са възприети в българските диалекти непосредствено със заемането на съответните консервирани млечни храни и напитки.

При смесения тип названия основни компоненти са родовите названия *мл'̀ако* и *с̀ирене*, които са диференцирани от съответните второстепенни компоненти (◇ *м'̀еново с̀ирене*, ◇ *сб̀ирано мл̀еко*).

Названията на някои консервирани млечни продукти са едновременно и названия на някакво млечно ястие, тъй като в голям брой случаи млечните консервирани продукти се консумират като готово ястие (*ахч̀ак*, *кат̀ък*).

Най-често млякото и сиренето се консервират в мях или в глинен съд силно осолени или поляти с мазнина (*булам̀ач* 'консервирано в гърне варено прясно мляко, посолено и полято с мазнина отгоре' от тур. *bulamaç* 'лепкаво тесто', което е произв. от тур. гл. *bulamaç* 'смесвам, разбърквам' и тур. *aş* 'храна, ястие'; ◇ *йахл̀ийа с̀ирене* 'консервирано в мях мазно сирене' от тур. *yağh* 'мазен' и същ. сирене).

Като заемки част от названията са немотивирани от съвременна гледна точка (*асч̀ак*, *булам̀ач*, *иманс̀ъз*, *ог̀урт*), а друга част оформят следните групи според своите МП: 1. Названия, мотивирани от начина на консервиране на млечните продукти (◇ *бр̀ано мл'̀ако*, ◇ *м'̀ашино с̀ирене*, *самокиш*, ◇ *с̀ирене салам̀ура*, ◇ *турш̀ену с̀ирен*', ◇ *сб̀ирано мл̀еко*, ◇ *тул̀умско с̀ирене*), 2. Названия, мотивирани от качествата на млечните продукти (◇ *йахл̀ийа с̀ирене*), 3. Названия, мотивирани от произхода на консервираните продукти (◇ *вл̀ашко с̀ирене*).

Названията на млечните консервирани храни са разпространени в райони, където основният поминък на населението е скотовъдството и като занаят е развито мандражийството. В тези райони овчарите имат мляко в големи количества, което запазват като консервирана храна и през зимата (Пловдивско, Девинско, Смолянско, Асеновградско, Свиленградско, Гюмюрджинско, Странджанско, Гоцеделчевско, Малкотърновско, Разложко и др.).

Еднозначните названия на млечни консервирани храни са свързани със специфичния начин на консервиране на млечните продукти (◇ *бр̀ано мл'̀ако* 'консервирано в гърне гъсто изварено овче мляко'; ◇ *м'̀ашино с̀ирене*, ◇ *тул̀умско с̀ирене*, ◇ *с̀ирене в м'̀ах* 'консервирано в мях бито обезмаслено сирене'; ◇ *ф̀атено мл̀еко* 'консервирано в мях кисело мляко' и др.).

Многозначни от гледна точка на семантичната си структура са названията: *ашич̀ак* (1. 'консервирано в глинено гърне сирене, полято с гъсто изварено прясно мляко'; 2. 'консервирано в гърне гъсто изварено овче мляко'; 3. 'сгъ-

стено чрез изцеждане на водата прясно или кисело мляко'; 4. 'меко сирене'), *буламѝч* (1. 'лошо стотвено ядене'; 2. 'гъста каша от брашно изпържена в тлъстина'; 3. 'консервирано в гърне варено прясно мляко, посолено и полято с мазнина отгоре'); *имансѝз* (вж. ЛСГ за названия на сирене), \diamond *йахлийѝа сѝрене* (1. 'мазно сирене'; 2. 'консервирано в мях мазно сирене'), *катѝк* (1. 'консервирано в гърне варено прясно мляко, посолено и полято с мазнина отгоре'; 2. 'консервирано в мях кисело мляко'; 3. 'добавка към хляб (сирене, масло, мармалад и др.)'; 4. 'гозба'), *огѝрт* (1. 'кисело мляко'; 2. 'консервирано в мях кисело мляко').

Многозначните названия се включват в групата с част от обема си, а с друга част от него принадлежат към други групи на кулинарната лексика (*буламѝч*, *катѝк*).

На макродиалектно равнище някои еднозначни и многозначни названия се противопоставят помежду си по ДП 'домашно – чуждо – смесено (название)': за 'консервирано в мях бито обезмаслено сирене' (\diamond *м'ашнѝ сѝрене* – *имансѝз* – \diamond *тулѝмско сѝрене*); за 'консервирано в гърне гъсто изварено овче мляко': (*ахчѝк* – \diamond *брѝно мл'ѝко*); за 'консервирано в гърне гъсто изварено овче мляко', посолено и полято с мазнина отгоре' (*буламѝч* – *катѝк*); за 'консервирано в мях кисело мляко' (*огѝрт* – \diamond *фѝтено млѝко*).

5. Названия на консервирани тестени храни

йѝфкѝ ж., кн. 'разточени с точилка тестени кори, които се изсушават и се съхраняват на парчета в памучни торбички' (Г. Арда, См.), (Чрв., Ас.), (Капат.), (Вак.), (Страндж.), (Баб., Разл.), (Сив., См.), (Е. река, Мд.), (Бел., Разл.), (Як., Разл.), (Г. Драгл., Разл.), (Търг.), *йѝфка* ж. (Елх.), (См.), (Д. Фат., См.), *йѝфкѝ* ж. (Сит.), (Слв., См.), (Хс.), (Дрян.), (Пис.), (Гоцед.), (Равн., Пш.), (Варв., Пз.), (Дев.), (Крум.), (Съч., Гюм.), (Пл.), (Рак., Пз.), (Ихт.), (Мул., Ас.), (Върб., Мд.), *йѝфкѝ* ж. (Клц.), (Ляски, См.), (Д. Митр., Плев.), (Тръст., Плев.), \diamond *йѝфкѝ на кѝри* (вж. *йѝфкѝ*) (Цвет., Пз.)

кѝри мн. 1. (вж. *йѝфкѝ*) (Огн.), (Н. Лв.), (Гоцед.), (Осик.), (Тш.), (Делч.), (Пирин. р.), (Риб., Етроп.), (Лщ.), (Кърн.), (Лъжн.), (Петр.), (Смкв.), (Пр.), (Осик., Гоцед.), 2. (вж. *кускѝс*) (Пирин. р.), *кѝѝр'и* мн. (Жълт., Ар.), *кѝѝры* мн. (М. Дрв., Дедеаг.), \diamond *сушѝни кѝри* (вж. *кѝри*) (Шар., Мд.)

кускѝс м., кн. 1. 'изсушени тестени зрънца' (Пирин. р.), (Страндж.), (Род.), (Тш.), (Пр.), (Дрв.), (Съч., Гюм.), (Дев.), (Ясг, Гюм.), (Жрв.), (Слив.), (Тур., См.), (Райк., См.), *кѝускус* м. (Златогр.), 2. 'изсушени топченца от мляно месо, брашно, прясно мляко и яйца' (Страндж.)

пексимѝт м. 'сух хляб' (Панаг.), (Смкв.), (Воден.), (Покр.), (Бл.), (Пш.), (Пз.), *пѝксимет* м. (Вел.)

пѝтура ж., обикн. *пѝтури* мн. (вж. *йѝфкѝ*) (Дб.), (Пирдоп.), (Риб., Етроп.), *пѝтурѝ* ж. (Котел.), *п'ѝтурка* ж. (Джурк., Ас.), *пѝтурки* мн., умал. от *пѝтури* (Мрач.)

пѣтъ ж. (вж. *ѣуфкѧ*) (Лов.), *пѣтъ* ж. (Девет.), \diamond *тѡчена пѣтъ* (вж. *ѣуфкѧ*) (Кър.)

сухѧр м. (вж. *пексимѣт*) (Сап., Дуп.), (Г. Орях.), (Дълб., Стзг.), *суѧр* м. (Змв., Стзг.)

траханѧ ж. ‘счукана или смляна пшеница, изсушена във вид на малки тестени зрънца’ (Чб.), (Рш.), (В. Лев.), (Добрудж.), (Пирин. р.), (Род.), *тѧрана* ж. (Пш.), (Гоцед.), *таранѧ* ж. (Добрудж.), *тѧране* ж. (Ч. Вит), (Васил.), *тѧранѧ* ж. (Г. Жел.), (Девет.), *тѧрна* ж. (Г. Цер.), *тарханѧ* ж. (Рух.), *трѧан* м. (Бнс.), *трѧанѧ* ж. (Слт.), *транѧ* ж. (Добрудж.), (Чб.), *трахнѧ* ж. (Драгл.), *трахнѧ* ж. (Сит.), *трѧхана* ж. (Страндж.)

5.1. Културни сведения

Тестените продукти се консервират основно чрез изсушаване и се консумират както през зимата, така и през лятото, варени в гореща вода и овкусявани по най-разнообразен начин.

От консервираните тестени продукти най-популярна е **юфката**, която се точи предварително на кори, суши се, начупва се на парчета и се съхранява в памучни торбички.

Траханата се стрива ръчно или със специално приспособление *трохал* ‘(трошачка), който разтрошава продукта на трохи. При ръчното стриване се използват дланите, като омесеното тесто се претрива с ръце, сито или се стърже на ренде. В Пловдивско така приготвят както траханата, така и юфката. В Родопите наричат булгура *траханѧ*, около Хисаря – *трѡхну*, *трѧхно*, солунските преселници в Сандански – *трѧана*, *блѧга трѧана* (Радева 1986, 171–172; Маркова 2011, 79).

В по-ново време траханата започва да се нарича *кускус* и да се приготвя във вид на изсушени тестени зрънца.

В по-бедни години в някои райони на страната се изсушава и хлябът във вид на **сухари**, тази практика обаче не е застъпена повсеместно във всички краища на страната.

5.2. Лексикосемантична характеристика

Според вида на денотатите названията на тестените консервирани храни се разделят в следните групи: 1. Названия на сушени тестени кори (*ѣуфкѧ*, \diamond *ѣуфкѧ на кѡри*, *кѡри*, \diamond *сушѣни кѡри*, *пѣтура*, *пѣтъ*), 2. Названия на сушени тестени зрънца (*кускуѣ*), 3. Названия на сушен булгур или стрити тестени топченца (*траханѧ*), и 3. Названия на сушен хляб (*пексимѣт*, *сухѧр*).

Названията *ѣуфкѧ*, *кѡри*, *траханѧ* се отличават с най-разнообразни фонетични варианти (*ѣуфкѧ*, *ѣифкѡ*, *ѣуфкѣ*; *траханѧ*, *таранѧ*, *тѧране*, *трѧанѧ*, *трѧан*, *транѧ*, *трахнѧ*, *трахнѧ*), докато техните лексикални варианти са твърде малко. Може да се каже, че по отношение на номинацията на консер-

вираните тестени храни българските диалекти проявяват единство (по цялата българска езикова територия са разпространени едни и същи названия).

Названията *йуфка* и *кускус* са турски заемки на тестени консервирани храни (*йуфка* от тур. *yufka* и *кускус* от тур. *kuskus* от ар.). Хетероними на турската заемка юфка са домашните названия *кѳри*, \diamond *сушѳни кѳри* и гръцките заемки *пѳтъ* и *пѳтура*, както и названията от смесен тип \diamond *йуфка на кѳри*, \diamond *тѳчена пѳтъ*.

С названията *кѳри* и *пѳтура* се назовава изобщо ‘разточена кора от тесто’, по-често ‘разточена кора за баница’, а значението им за ‘юфка’ е в резултат на стесняване на тяхната семантика, те назовават не само консервираната тестена храна – юфка, но и самото ястие (*кѳри* ‘ястие от варени във вода тестени кори’).

Домашното по произход название *сухѳр*, произв. от прил. *сух* и турската заемка *пексимѳт* чрез тур. *peksimet* от нгр. *παξιμάδιv* са хетероними и назовават ‘сух хляб’. Изсушаването на хляба във вид на сухари не е познато като масово явление в страната, то е засвидетелствано най-вече в по-бедни години и по време на война.

Като немотивирани названия се определят *йуфка*, *кускус*, *пексимѳт*, *пѳтура*, *пѳтъ*.

Малкото мотивирани названия в групата биха могли да се разпределят в следните групи според своите МП: 1. Названия, мотивирани от начина на приготвяне на тестените храни (\diamond *йуфка на кѳри* – юфка, приготвена от разточени тестени кори, \diamond *сушѳни кѳри* – юфка, приготвена чрез сушене на тестените кори, \diamond *тѳчена пѳтъ* – юфка, приготвена от разточени тестени кори, *траханѳ* – счукана или смляна със специално приспособление *трохал*’ (трошачка) пшеница, която се суши във вид на тестени зрънца), 2. Названия, мотивирани от качествата на храните (*сухѳр* – вж. по-горе) и 3. Названия, мотивирани от външно сходство с други реалии (*кѳри* от същ. кора ‘външен покривен пласт на дърво или плод, който може да се отдели’).

Почти всички названия в тази група имат сложна семантична структура и са с повече от едно значение. Те назовават както консервираните тестени храни, така и самото ястие, приготвено с тях: *йуфка* (1. ‘разточени с точилка тестени кори, които се изсушават и се съхраняват на парчета в памучни торбички’; 2. ‘яс-тие от такива тестени кори’), *кускус* (1. ‘изсушени тестени зрънца’; 2. ‘варено ястие от тестени зрънца’; 3. ‘ястие от изсушени зрънца от мляно месо, брашно, прясно мляко и яйца’), *кѳри* (1. ‘външен покривен пласт на дърво и плодове, който може да се отдели’; 2. ‘външен твърд слой’; 3. ‘тънък лист разточено с точилка хлебно тесто’; 4. ‘юфка’), *пексимѳт* (1. ‘хляб от най-ситно брашно’; 2. ‘пита с мед’; 3. ‘сух хляб’; 4. ‘бял хляб’), *пѳтура* (1. ‘широката част на растителен лист с дръжката’; 2. ‘разточено с точилка хлебно тесто’; 3. ‘филия хляб’; 4. ‘резен хляб’; 5. ‘юфка’), *пѳтъ* (1. ‘кръгъл плосък хляб’; 2. ‘безквасен хляб’; 3. ‘обредна пита’; 4. ‘разточено сурово тесто’; 5. ‘юфка’), *сухѳр* (1. ‘сухо дърво на корен’; 2. ‘сух хляб’), *траханѳ*

(1. ‘счукана или смляна пшеница, изсушена във вид на малки тестени зрънца’; 2. ‘варено ястие от такава пшеница’).

Всички многозначни названия се включват в разглежданата група с едно от своите значения, а с другите влизат в състава на други групи както в рамките на кулинарната лексика, така и извън нея (*кòри, пексимèт, пìтъ, сухàр*).

На макродиалектно равнище и при тези названия може да се посочат някои синонимни парадигми: за ‘юфка’ (*кòри – йуфкà – ◊ йуфкà на кòри – пèтура – пìтъ – ◊ сушèни кòри – ◊ тòчена пìтъ*); за ‘сух хляб’ (*пексимèт – сухàр*); за ‘изсушени тестени зрънца’ (*кускùс – траханà*).

В заключение могат да се направят следните обобщения:

Названията на традиционно консервираните храни и напитки в българските диалекти са тясно обвързани с най-различни извънезикови 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, а оттам и върху дистрибуцията на кулинарните названия. Териториалното разпространение на названията се обуславя от териториалното разпространение на номинирани с тях денотати.

Названията на консервираните млечни храни и напитки, както и названията на някои месни консервирани храни, се употребяват в онези райони на страната, където като основен поминък е застъпено скотовъдството или е развито мандраджийството като занаят.

По-голяма част от названията на консервирани храни и напитки са от общославянския езиков фонд и потвърждават връзката на българския език и българските диалекти с целия славянски езиков континуум. От друга страна, активно присъстват и голям брой заемки с чужд произход, от които повечето са турцизми и гърцизми и спорадично – заемки от други балкански и западноевропейски езици.

Освен домашните и чуждите по произход названия, широко се употребяват и названия от смесен тип (с домашен и с чужд произход). Наблюдава се тенденция на преход от по-старите названия изцяло с чужд произход към калкирани на български език названия. Посредници в този преход са именно названията от смесен тип.

Мотивационните признаци на мотивираните названия по-често са свързани с начина на приготвяне на храните и напитките, с качествата, с техния състав или със сходството им с други предмети.

Доминиращ е броят на противопоставните диалектизми, които имат съответствия в книжовния език или в другите диалекти. Те образуват на макродиалектно равнище в рамките на отделните групи синонимни или хетеронимни парадигми.

Непротивопоставните диалектизми от своя страна изграждат спецификата на българските диалекти. Част от тях са свързани с по-специфичния начин на приготвяне на отделните консервирани храни и напитки в съответното

селище или район и със съхраняването на тези стари рецепти и кулинарни технологии години наред в българската национална кухня.

Появата на нови названия е резултат от обогатяване на българското меню с нови домашни рецепти или заимстване на рецепти от други национални кухни.

Литература

- Беновска-Събкова 1994:** Беновска-Събкова, М. Етнически образи в българския фолклор. – В: *Връзки на съвместимост и несъвместимост между християни и мюсюлмани в България*. София: ИК „Анубис“, 1994.
- Вакарелски 1935:** Вакарелски, Хр. Бит и език на тракийските и малоазийските българи. Част 1. Бит. – В: *Тракийски сборник*. София: Изд. „Тракийски научен институт“, 1935.
- Керемидчиева 1986:** Керемидчиева, Сл. Названието *басма*. – *Български език*, 1986, № 2.
- Кръстева 1974:** Кръстева, Г. Народна храна и хранене. – В: *Добруджа*. София: Издателство на БАН, 1974.
- Маркова 2011:** Маркова, М. *Храната и храненето: между природа и култура*. София: Академично издателство „Проф. М. Дринов“, 2011.
- Народи Кавказа 1960:** *Народи Кавказа*. Москва: Издателство Академии наук СССР, 1960.
- Павлов 2001:** Павлов, Ив. *Присъствие на храненето по българските земи XV – XIX в.* София: Академично издателство „Проф. М. Дринов“, 2001.
- Радева 1980:** Радева, Л. *Балкано-кавказки паралели в храната и храненето*. София: Издателство на БАН, 1980.
- Радева 1983:** Радева, Л. Храна и хранене. – В: *Етнография на България*. Т. 2. София: Издателство на БАН, 1983.
- Радева 1986:** Радева, Л. Храна и хранене. – В: *Пловдивски край*. София: Издателство на БАН, 1986.
- Радева 1999:** Радева, Л. Храна и хранене. – В: *Ловешки край*. София: Издателство на БАН, 1999.
- Раковски 1988:** Раковски, Г. С. *Съчинения*. Т. 4. София: Издателство „Български писател“, 1988.
- Урумова 1996:** Урумова, Р. Храна и хранене. – В: *Странджа*. София: Издателство на БАН, 1996.
- Френски пътеписи 1975:** *Френски пътеписи за Балканите XV – XVIII в.* София: Издателство „Наука и изкуство“, 1975.

Източници на диалектен материал

- БДА 2001:** *Български диалектен атлас. Обобщаващ том. Ч. 1–3. Фонетика. Акцентология. Лексика* (отг. ред. Ив. Кочев, автор. колектив). София: Книгоизд. къща „Труд“, 2001.
- БЕР 1971–2012:** *Български етимологичен речник*. Т. 1–7. София: Издателство на БАН, 1971–2012.
- БДР:** *Архив за Български диалектен речник в Секцията за българска диалекто-*

логия и лингвистична география към Института за български език „Проф. Л. Андрейчин“ – БАН.

ИРБЕ: Архив за Идеографски речник на българския език в СУ „Св. Климент Охридски“.

РДА: Архив за Родопски диалектен атлас в Секцията за българска диалектология и лингвистична география към Института за български език „Проф. Л. Андрейчин“ – БАН.

Котева 2002–2003: Котева, М. Теренни материали от гр. Костандово, Пазарджишко, и с. Дълбоки, Старозагорско.

Съкращения

А. Дюв. – Александър Дюверноа
ар. – арабски
Вак. – Христо Вакарелски
Гер. – Найден Геров
гл. – глагол
гр. – гръцки
диал. – диалектно
ж. – женски род
исп. – испански
итал. – италиански
кн. – книжовно
м. – мъжки род
мн. – множествено число
нгр. – новогръцки

перс. – персийски
праслав. – праславянски
прен. – преносно
прил. – прилагателно
произв. – производно
рум. – румънски
ср. – среден род
стб. – старобългарски
стгр. – старогръцки
събир. – събирателно
същ. – съществително
тур. – турски
умал. – умалително
фр. – френски

Съкращения на селищата и областите

Апр. – Априлци, Ловешко
Ар. – Ардинско
Ас. – Асеновградско
Б. Осъм – Бели Осъм, Троянско
Баб. – Бабяк, Разложко
Бабаеск. – Бабаескийско
Бан., Банч. – Баничан, Гоцделчевско
Бач. – Бачково, Асеновградско
Бел. – Белица, Разложко
Белогр. – Белоградчишко
Белосл. – Белослатинско
Бер. – Бериево, Севлиево
Берков. – Берковско
Бл. – Благоевградско
Блч. – Балчик, Варненско
Бнс. – Банско, Разложко

Божн. – Боженци, Габровско
Босил. – Босилеградско
Ботевгр. – Ботевградско
Брз. – Брезе, Смолянско
Брезн. – Брезнишко
Брест. – Брестник, Пловдивско
Бряг. – Бряговец, Крумовградско
Бук., Бк. – Буково, Маданско
Бунархс. – Бунархисарско
Бург. – Бургаско
Бълг. – Българене, Ловешко
В. Лев. – Васил Левски, Пловдивско
В. Търн. – Великотърновско
Варв. – Варвара, Пазарджишко
Варн. – Варненско
Васил. – Васильово, Ловешко

Вел. – Велешко
Велингр. – Велинград
Велич. – Величково, Пазарджишко
Вериг. – Веригово, Карловско
Вид. – Видинско
Вит. – Витиня, Маданско
Витн. – Витиня, Пернишко
Врач. – Врачанско
Върб. – Върбина, Маданско
Габр. – Габровско
Г. Арда – Горна Арда, Смолянско
Гб. – Габрово, Ксантийско
Г. Драг. – Горно Драглище, Разложко
Гдч. – гр. Годеч
Г. Жел. – Голяма Железна, Ловешко
Г.Орх. – Горна Оряховица, Великотърновско
Гост. – Гостилица, Дряновско
Гостив. – Гостиварско
Гоцед. – Гоцеделчевско
Грв. – Гарван, Силистренско
Грм. – Гърмен, Гоцеделчевско
Гст. – Гостун, Разложко
Гурм. – Гурмазово, Софийско
Г. Суш. – Горна Сушица, Разложко
Г. Цер. – Горно Церово, Благоевградско
Г. Юр. – Горни Юруци, Крумовградско
Гюм. – Гюмюрджинско
Д. дол – Дълбок дол, Троянско
Д. Извор – Дълбок Извор, Пловдивско
Д. Левски – Долно Левски, Панагюрско
Д. Митр. – Долна Митрополия, Горнооряховско
Д. Фат. – Долно Фатово, Разложко
Дб. – Дебрен, Гоцеделчевско
Дбрл. – Добралак, Асеновградско
Дв. – Давидково, Смолянско
Дебрщ. – Дебращица, Пазарджишко
Дебър. – Дебърско
Дев. – Девинско
Девет. – Деветаки, Ловешко
Дедеаг. – Дедеагачко
Делч. – Делчево, Гоцеделчевско
Демирхс. – Демирхисарско
Джурк. – Джурково, Асеновградско
Дл. – Долен, Гоцеделчевско
Добс. – Добростан, Асеновградско
Добрудж. – Добруджанско
Добрч. – Добричко
Добър. – Добърско, Разложко
Дог. – Доганица, Дедеагачко
Дорк. – Дорково, Пазарджишко

Драм. – Драмско
Дрв. – Дервент, Дедеагачко
Дреб. – Дребишна, Ивайловградско
Дрян. – Дряново, Асеновградско
Дсп. – гр. Доспат
Дув. – Дуванлии, Пловдивско
Дуп. – Дупнишко
Дълб. – Дълбоки, Старозагорско
Е. Пел. – Елинпелинско
Елен. – Еленско
Елх. – Елховско
Еник. – Еникьой, Ксантийско
Енос. – Еносско
Е. река – Ерма река, Маданско
Етроп. – Етрополско
Жер. – Жеравна, Котелско
Жрв. – Жеравна, Сливенско
Жълт. – Жълтуша, Ардинско
Забр. – Забърдо, Асеновградско
Загр. – Загражден, Смолянско
Заф. – Зафирово, Силистренско
Златогр. – Златоградско
Злт. – Златоград, Смолянско
Змв. – Змеево, Старозагорско
Ивайл. – Ивайловградско
Илин. – Илинден, Гоцеделчевско
Ис. – Искра, Първомайско
Ихт. – Ихтиманско
Кад. – Кадийца, Благоевградско
Казанл. – Казанлъшко
Калоф. – Калоферско
Капат. – Капатово, Петричко
Кам. – кв. „Каменица“, Велинград
Карл. – Карловско
Карн. – Карнобатско
Кирс. – Кирсово, Молдова
Клц. – Калейца, Ловешко
Км. – Каменица, Кюстендилско
Къж. – Къжевац, Сърбия
Кон. – Конарско, Разложко
Копрщ. – Копривщенско
Кост. – Костандово, Пазарджишко
Костур. – Костурско
Котел. – Котелско
Коч. – Кочан, Гоцеделчевско
Краб. – Карабунар, Пловдивско
Крдж. – Караджалово, Пловдивско
Крем. – Кремене, Смолянско
Крт. – Кортен, Новозагорско
Крум. – Крумовградско
Ктл. – гр. Котел
Кукуш. – Кукушко

Кул. – Кулско
 Кърк. – Къркина, Ловешко
 Кърдж. – Кърджалийско
 Кърн. – Кърналово, Благоевградско
 Кюл. – Кюлевча, Шуменско
 Кюст. – Кюстендилско
 Лен. – Ленково, Плевенско
 Лил. – Лилково, Пловдивско
 Лов. – Ловешко
 Лозенгр. – Лозенградско
 Лщ. – Лещен, Гоцеделчевско
 Лъжн. – Лъжница, Разложко
 Ляск. – Лясковец, Асеновградско
 М. Азия – Мала Азия
 М. Арда – Малка Арда, Ардинско
 М. клис. – Момина клисура, Пазарджишко
 М. Търн. – Малкотърновско
 Малг. – Малгарско
 Мд. – Маданско
 Мик. – Микре, Ловешко
 Мирк. – Мирково, Софийско
 Михил. – Михилци, Пловдивско
 Мн. – Манастир, Смолянско
 Мог. – Могилица, Смолянско
 Мом. – Момчиловци, Смолянско
 Монт. – Монтанско
 Морав. г. – Моравски говори
 Мрач. – Мраченик, Плевенско
 Мул. – Мулдава, Асеновградско
 Н. Лв. – Нова Ловча, Гоцеделчевско
 Н.с. – Ново село, Троянско
 Н. село – Ново село, Видинско
 Н. хан – Нови хан, Софийско
 Н. Черна – Нова Черна, Силистренско
 Нвзг. – Новозагорско
 Нвпаз. – Новопазарско
 Нед. – Неделино, Маданско
 Нен. – Неново, Провадийско
 Никоп. – Никополско
 Огн. – Огняново, Гоцеделчевско
 Одрин. – Одринско
 Олш. – Олшанка, Украйна
 Орех., Орх. – Орехово, Асеновградско
 Орхан. – Орханйско
 Орш. – Ореше, Гоцеделчевско
 Орях. – Оряховско
 Осен. – Осеново, Разложко
 Осик., Ос. – Осиково, Смолянско
 Охр. – Охридско
 Ощ. – Ощава, Гоцеделчевско
 Павел. – Павелско, Асеновградско
 Павл. – Павлиkenско
 Панаг. – Панагюрско
 Патал. – Паталеница, Пазарджишко
 Петк. – Петково, Ардинско
 Петр. – Петрово, Благоевградско
 Петрч. – Петричко
 Пз. – Пазарджишко
 Пирдоп. – Пирдопско
 Пирин. р. – Пиринския район
 Пирот. – Пиротско
 Пис. – Писаница, Смолянско
 Пл. – Пловдивско
 Плев. – Плевенско
 Плевн. – Плевня, Драмско
 Подсл. – Подслон, Старозагорско
 Покров. – Покрован, Кърджалийско
 Пом. – Поморийско
 Пр. – Парил, Разложко
 Пресл. – Преславско
 Прилеп. – Прилепско
 Прн. – Пирин, Разложко
 Провад. – Провадийско
 Пш. – Падеш, Благоевградско
 Пщ. – Пещерско
 Първом. – Първомайско
 Равн. – Равногор, Пещерско
 Рад. – Радилово, Пещерско
 Радич. – Радичевци, Сърбия
 Радл. – Радуил, Самоковско
 Разл. – Разложко
 Райк. – Райково, Смолянско
 Рак. – Ракитово, Пазарджишко
 Рз. – Разградско
 Рзд. – Раздол, Благоевградско
 Риб. – Рибарица, Етрополско
 Рш. – Рогош, Пловдивско
 Род. – Родопите
 Роз. – Розово, Пещерско
 Руп. – Рупите
 Рус. – Русенско
 Рух. – Руховски, Еленско
 Ръжд. – Ръждавица, Благоевградско
 Санд. – гр. Сандански
 Сап. – Сапарево, Дупнишко
 Свиленгр. – Свиленградско
 Свищ. – Свищовско
 Севл. – Севлиевско
 СЗБ – Северозападна България
 Силистр. – Силистренско
 Сит. – Ситово, Пловдивско
 Скр. – Скречатно, Гоцеделчевско

Слв. – Славейно, Смолянско
Слив. – Сливенско
Слт. – Слатина, Ловешко
Слщ. – Слащен, Гоцеделчевско
См. – Смолянско
Смкв. – Самоковско
Смл. – гр. Смолян
Смол. – Смолско, Пирдопско
Смоч. – Смочан, Ловешко
Солун. – Солунско
Соф. – Софийско
СРод. – Средни Родопи
Стан. – Станьовци, Брезнишко
Стар. – Старцево, Смолянско
Стзг. – Старозагорско
Страндж. – Странджанско
Страх. – Страхилово, Великотърновско
Стсел. – Старосел, Пловдивско
Суш. – Сушица, Великотърновско
Съед. – Съединение, Пловдивско
Сърн. – Сърница, Хасковско
Съч. – Съчанли, Гюмюрджинско
Тет. – Тетовско
Тетев. – Тетевенско
Твард., Твд. – Твардица, Молдова
Твърд. – Твърдица, Бургаско
Топол. – Тополовградско
Тр. – Тревненско
Трв. – Треше, Ардинско
Троян. – Троянско

Трън. – Трънско
Тръст. – Тръстеник, Плевенско
Тх. – Тихомир, Крумовградско
Тур. – Турия, Смолянско
Тух. – Туховица, Гоцеделчевско
Тш., Теш. – Тешово, Разложко
Търг. – Търговишко
Устр. – Устрем, Ямболско
Фил. – Филипово, Разложко
Хс. – Хасковско
Царибр. – Царибродско
Цвет. – Цветино, Пазарджишко
Църк. – Църква, Софийско
Ч. Вит – Черни Вит, ловешко
Чан. – Чанакча, Чаталджанско
Чаталдж. – Чаталджанско
Чб. – Чоба, Пловдивско
Чеп. – Чепеларе, Пловдивско
Чеш. – Чешнегирово, Пловдивско
Чирп. – Чирпанско
Чок. – Чокманово, Смолянско
Чрв. – Червен, Асеновградско
Шар. – Шаренка, Маданско
Шл. – Широка лъка, Смолянско
Шум. – Шуменско
ЮЗБ – Югозападна България
Яв. – Яворово, Пловдивско
Як. – Якоруда, Разложко
Ясг. – Ясьюг, Гюмюрджинско

Д-р Маргарита Котева
Секция за българска диалектология
и лингвистична география
Институт за български език
„Проф. Л. Андрейчин“ при БАН
бул. „Шипченски проход“ 52, бл. 17,
1113 София, България
kotinka_j@abv.bg

Margarita Koteva, PhD
Department of Bulgarian Dialectology
and Linguistic Geography
Institute for Bulgarian Language
“Prof. Lyubomir Andreychin”,
Bulgarian Academy of Sciences
52 Schipchenski prohod, Bl. 17,
1113 Sofia, Bulgaria
kotinka_j@abv.bg