

# НАЗВАНИЯ НА ТЕСТЕНИ ХРАНИ В БЕСАРАБСКИТЕ БЪЛГАРСКИ ГОВОРИ<sup>1</sup>

Свитлана Георгиева

Одески национален университет „И. И. Мечников“

sgeorgijevamitel@gmail.com

**Резюме.** Докладът е продължение на дългогодишните изследвания на автора, в които бе направен опит да се събере и класифицира етнокултурната лексика към *Етнолингвистичния речник на народната духовна и материална култура на бесарабските българи в Украйна*. Терминологията на кулинарната лексика на българите от диаспората е израз на национална специфика на културата и в този смисъл изучаването ѝ е перспективно в рамките на формиращите се тенденции за европейско мислене от началото на ХХI в. Събраният лексикален материал е оформен като корпус на народните термини, свързани с кулинарната лексика на бесарабските българи.

**Ключови думи:** диалектология, етнолингвистика, български език, кулинарна лексика, българска диаспора в Украйна

Изучаването на езиковите сведения на народната култура е една от актуалните задачи на съвременното езикознание, най-напред на диалектологията и етнолингвистика. Етнолингвистиката не е нов дял от езикознанието, но днес езиковедите проявяват особен интерес към нея. Най-ярка изява на етнолингвистиката са етнолингвистичните речници. В българското езикознание се появи „*Речник на народната духовна култура на българите*“, съставен от най-добрите български специалисти етнолингвисти, в който за първи път се реконструира цялостно езиковата картина на света на традиционния българин (Речник / Rechnik 2018). С развитието на семасиологията и етнолингвистиката проучванията на кулинарната терминология стават систематични и по-комплексни (Керемидчиева, Котева, Кочева / Keremidchieva, Koteva, Kocheva 2023:16 – 22).

През последните години особено актуална е темата за храната и храненето като своеобразно отражение на националната култура и белег за националната идентичност. Изработени са различни съвременни методики за изучаването на българската кулинарна лексика: лингвогеографски метод, ономасиологичен метод, семасеологичен метод, етнолингвистичен метод и др. (Керемидчиева, Котева, Кочева / Keremidchieva, Koteva, Kocheva 2023: 26 – 49). Цялостно изследване на традиционната всекидневна кулинарна терминология в българските диалекти е представено в книгата „*Названия, свързани с храните и начините на тяхното приготвяне в българските диалекти*“ на М. Котева (Котева / Koteva 2021), в която е направена пълна класификация на кулинарните термини в лексикосемантичен и етнолингвистичен аспект през призмата на българската народна култура и светоглед (Керемидчиева, Котева, Кочева / Keremidchieva, Koteva, Kocheva 2023: 19). Изработването на уникалната информационна *Интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия* (=ИКК) запълни липсата на цялостно проучване на кулинарната лексика и представи нейното действително географско разпространение върху целия български езиков континуум и извън него. Авторите на ИКК са включили и данни от най-важните и стари български исторически диаспори, където има запазена компактна и внушителна маса от будно българско население, пазещо своето

<sup>1</sup> Благодарности

Изказвам благодарност към Секцията за българска диалектология и лингвистична география на Института за български език «Проф. Л. Андрейчин» при БАН и Програмата за изследване на българската диаспора извън страната; към Фонд „Научни изследвания“ на Министерството на образованието и науката и проект „Българският език в държавните институции и в публичното пространство: кризи на общуването и общуването по време на кризи“ (Договор № КП-06-н80/11 от 15.12.2023 г.).

национално съзнание и народния български език – българските селища в Бесарабия (територията на дн. Украйна и Молдова) и Банат (Керемидчиева, Котева, Кочева/ Keremidchieva, Koteva, Kocheva 2023: 25). Резултатите от успешното извършване на цялостното комплексно лингвогеографско изследване на българската всекидневна и празнично-обредна кулинарна лексика са представени в книгата „Езикът на българската кухня“ ((Керемидчиева, Котева, Кочева/ Keremidchieva, Koteva, Kocheva 2023).

За българската кулинарна терминология в Бесарабия все още липсва цялостно изследване. Едно такова диалектоложко проучване е важно за определяне на своеобразието на хранителните названия като езиков извор на информация за бесарабските българи по отношение на традиционната кухня като част от материалната култура на българите. От 1998 г. учените българисти на Одеския университет „И. И. Мечников“ издават първата в историята на Украйна диалектологична поредица научни изследвания „Българските говори в Украйна“, а от 2003 г. – научен годишник „Одеска българистика“. Описани са говорите на селата *Кирнички, Кубей, Евгенивка (Арса), Криничне (Чушмелий), Калчево, Тернивка, Зоря (Камчик), Городне (Чийшия)* и др. Днес украинските българисти активно работят върху създаване на *Етнолингвистичен речник на народната духовна и материална култура на бесарабските българи*. Теренните материали, събрани от съвременните изследователи (Барболова, Колесник / Barbolova, Kolesnik 1998; Барболова /Barbolova 1999, 2013; Колесник / Kolesnik 2001, 2008, 2016; Топалова / Topalova 2003, 2009; Георгиева / Georgieva 2015, 2016, 2017, 2018, 2019), разкриват обикновено под формата на спомени старинни варианти, частично са въведени в научния оборот и представляват интерес за по-цялостни и комплексни проучвания, които ще дадат нови данни за българския език и култура и за тяхното разнообразие.

Сред преселническите български говори в Украйна са представени основно говорите от североизточния (мизийски), южнобалканския, подбалканския и източнотракийския тип. Установено е, че преселническите български говори се делят на: *чушмелийски, чийшийски, балкански, олиански, тракийски, западнобългарски и източнородопски* (Георгиева / Georgieva 2011: 91 – 96; Георгиева/ Georgieva 2013: 29 – 36; Колесник, Георгиева / Kolesnik, Georgieva 2016 : 5 – 42).

В настоящото изследване се прави опит както да се представят основните названия на тестените храни от всекидневната кулинарна лексика на бесарабските български говори по традиционно приготвян варен, печен и пържен начин, така и да се определи своеобразието на тази ЛСГ като езиков извор за информация за бесарабските българи по отношение на бесарабската традиционна кухня – част от материалната култура на българите. Лексемите се разглеждат на макродиалектно равнище като номинативни единици и като елементи на лексико-семантичната система на езика. Кулинарната лексика като цяло включва названия от всекидневната и от празнично-обредната национална кухня. Класификацията на названията по семантични и мотивационни признаци има съществено значение за изучаването на диалектната лексика, тъй като представя сложната връзка между езика и назоваваните с него предмети и явления (Керемидчиева, Котева, Кочева / Keremidchieva, Koteva, Kocheva 2023: 51).

*Целта* е да се представят основните лексеми за тестените ястия в бесарабските български говори, да се определи своеобразието на тази ЛСГ като езиков извор на информация за бесарабските българи по отношение на бесарабската традиционна кухня – част от материалната култура на българите.

Лексикалният диалектен материал е лично събран на терен и ексцерпиран от диалектологичната поредица научни изследвания „Българските говори в Украйна“. Представеното тук описание също не е пълно и не обхваща всичките български бесарабски говори.

Централно място в хранителната система на бесарабските българи, както и на българите от метрополията, принадлежи на различни видове храна, приготвена от тесто, което е задължителен елемент на българската традиционна кухня. Хлябът е основна храна на българите до средата на ХХ век. Приготвянето и консумирането на хляб в бита на българите е една характерна черта от националната им идентичност, съхранена и предавана като наследство през поколенията.

Названията, предимно немотивираните, които обозначават родови понятия за храни във всекидневната традиционна кухня, приготвени от тесто, биха могли да се класифицират в няколко групи според своите мотивационни признаци.

## Названия на квас за хляб и названия на тесто

- вал'куу** м. Питка от мая за хляб. *Кат пикѣт л'ап тур'ат п'ет вал'куа квас прастой и два вин'ани. Идин вал'куу квас. З'емами вѣтр'е лииен'ч'е да дуб'ав'ам'е мамул'ану брашину колкуну да са зам'еси тѣс п'ана, тѣжи устѣвами да кисни и с'етн'е праим вал'куви. Катуну кисни праим вал'куви ас трит'а прѣст'а – пѣрв'уу, вѣтр'уу, тр'ет'уу и читвѣрт'уу пумѣга тѣм, туй кат дазѣтор. Праим п'ет'-ш'ес вал'кува да киснат и мамул'анту брашину. Чушмелий.*
- втѣсва** несл., **втѣса** св. 3 л. ед. 1. Бухва, надига се до готовност за печене (за мая, тесто, хляб). *Л'абу втѣса, изл'ѣзи уд ноштуут'а. То тр'ѣба да втѣса... стѣсуа.* Чушмелий.
- дрѣжди** ср. Рѣчно приготвена мая от вино или хмел. *Гѣту винуну ври са пуйав'ѣва п'ана, куйѣту га збират и дубѣват пашѣйану брашно и идин стакѣн зимничну. Тѣва сичкута са бѣрка. Пудар туй са праѣат пѣтки, куйѣту ги сушѣт – тѣй са пулучѣва вин'ануну дрѣжди: вин'ану дрѣжди са праѣ по лѣсну. Гѣту са пичѣ л'ап са турга пѣйчу вин'ану дрѣжди, а пѣк за пѣскинти пѣйчу хмѣлну. За хмѣлнуну дрѣжди зѣмат хмел, кѣйту, гу варѣт ут турнатата удѣ на ѣгана, тр'ѣба да са устѣни пулвината. Ду тѣва смес, куйѣту са пулучи, дубѣват пашѣйану брашно, тургат предѣшну дрѣжди ф удѣта и пичѣт л'ап и инѣ парчѣнци ѣшти тѣпал л'ап тургат ф тѣва смес с хмел. Сичкуту тѣва са устѣва да фтѣсва. Пудар тѣва кѣту фтѣса пѣрвѣйѣа пѣт, пак са премѣсва. Пудар фтѣруну фтѣсвани уѣже са праѣат пѣтки, куйѣту са тургат на даштѣчка да са сушѣт. Делжилер, Камчик. ♦ вин'ану дрѣжди ♦ вѣрѣну дрѣжди – домашна мая за хляб. Калчево, Бесарабия. ♦ хмѣлнуну дрѣжди Калчево.*
- кабарѣйса** св. Втѣсва (за тесто, мая). *Л'абу кат гу зам'ѣсим ч'ѣками гу да кабарѣйса.* Кубей, Чушмелий.
- квѣс** ж. Домашна мая за хляб, приготвена от хмел, царевично брашно и винена кал, която се прави на хлебчета и се суши ♦ **винен квас** *Тѣзи вин'ан квас пѣ нѣ ѣѣ мѣунат – мѣжиши дѣ гу слѣжѣши на слѣнѣцуну, д'ѣт пупѣнни. Кат пикѣт л'ап, тур'ат п'ет вал'куви квас прастой и два вин'ани.* Чушмелий.
- кѣснал** прич. Втѣсал, за тесто. *Ут кѣснало т'ѣсто пѣрашкѣ праим.* Чушмелий.
- пѣтка** ж. Питка от мая за хляб. Арса
- пупѣри сѣ** св. възвр. безл. 1. За хляб или др. от тесто: доѣде му много топлината, прѣсече се; пувѣрнѣ сѣ. Калчево.

## Названия на печени тестени изделия от тесто с мая

- ляб** м. Тестено печиво, приготвено от брашно, вода и сол, обикн. с квас (мая). *Учунѣ ми ут л'абѣ.* Във всички бесарабски български говори. *Ни си по-гул'ѣм ут л'ѣба* – с този израз е казано всичко, което означава хлябът за бесарабския българин. Още от малко, бесарабското българче е научено, че ако падне залѣк, трябва да го вдигне и да го целуне. Хлябът се пече в *соба* (пещ) на *самуни* (голям кръгъл хляб). С хляб се прави *попѣра*:
- попѣра** ж. Ястие, приготвено от надробен хляб, залѣт с горѣща вода, сѣс сирене и масло. »» **пупѣрѣ** *Шѣ ѣдѣм пупѣрѣ зарѣнтѣ.* Калчево, Бесарабия; **пѣпара**.
- В Бесарабия задѣлжително се пече **кравѣй** за семейни и календарни празници.
- кравѣй** ч. Кръгъл или сплетен обреден или ежедневен хляб. *Пр'ѣднит'а д'ѣнуви пич'ѣми пѣска и кравѣѣа. Праѣви се три рѣзни пѣти, кравѣй, ус'ч'ѣр'ка, прѣсарки и са праѣ кирлѣга, пѣта. Арѣзанту д'ѣт'е на прѣзники нѣси кравѣй на вѣтр'ѣта мѣѣка или баштѣа. Крѣсник д'ѣту ни крѣшитѣва нас и нѣй му нѣсим кравѣй. ♦ л'ѣб'ен кравѣй – плетен обреден сватбен хляб. На свѣдѣба пич'ѣм л'ѣб'ен кравѣй и гу приплѣтат, плит'ѣм кат кусѣа. ♦ пѣскин кравѣй – обреден великденски хляб. Ут пѣскинту тѣсто пѣскин кравѣй са праѣ. Сам хѣдила с двѣ кравѣѣа рѣн'ше – идин пѣскин кравѣй, идин л'ѣб'ен. На свѣдѣба пичѣм л'ѣб'ен кравѣй и приплѣтат, плит'ѣм кат кусѣа. ♦ пусрѣшнат кравѣй – обреден хляб. Пусрѣшнат кравѣй са дѣума, закѣту са ср'ѣшнат сѣс тѣгу двѣта д'ѣв'ер'а.* Чушмелий.
- богурѣдник** м. Вид обреден кравѣй. *Самун л'ап са пич'е и удгор'е са тур'а крѣсч'е от тѣсто. Богурѣдник са р'ѣжи на парч'ѣнца и са рѣздава на помин'кѣти, кой са гу з'ѣма за дома.* Кулевѣа.
- кравѣйче** с. 1. Кръгъл или плетен обреден хляб за помен. »» **кравѣйчѣта** Арса, Камчик; *Пудѣват кравѣйч'ѣута. На пумѣната пудѣвѣва кравѣйч'ѣута. Катѣ инѣ жѣнѣа си пич'ѣ г'ѣврѣч'ѣуу-*

- та, **кравайч'уута**, вари б'али ица, пич'е лапши, м'асти йад'ани и угод'а на гробишта. На пумана завиват **кравайч'уута** вътр'а бушчита. На съшитит'е по-вѣтрашни руднини пудавами гул'ами **кравайч'уута** аз дупки, а на по-вънкашнит'е мѣнн'ки куклички. Баба утѡжда на гробишта ас концѡ, вѣтр'а носи **кравайч'уута**. Чушмелий **Кръвайчи** Калчево; 2. Ежедневен хляб. Ас шѡ нач'уп'а инѡ топлѡ **кравайч'е** да йад'ѣм. Чушмелий. В Чийшия ут л'абу ду сурукт'ах д'ен'ъ прав'ѣт питки, ни съ вий **крѡвайчи**. Зимъ съ ут черкувѣтъ посвур или с фурулицѣ нѣ крѣс съ прави. Биват традиционнѡ **крухли** (поменални) и **куклѣ**, нѣ **кукличкѣ** (два преплетени къса тесто) в Калчево. В Делжилер ги правят **ту късичкѣ**, или нѣ дѡ'л'а. В Главани – **бѡлчици** и **гѣлѣпчи**, а в Гюлмен – **кукличитѣ** и **шитѣ'аницѣ**.
- кулѡк** м. Тестено изделие, кравай. **Кулѡк** гу правѣха и на свѣтби и гу чѡпиха млѡдите кой по-гул'амуту парчѣ ки вземѣ. Терновка
- кулѡч** м. Козуначен кравай. **Да занис'ѣш инѡ кулѡчи** на кумѡта на Кол'ада. Кулевча
- карталѡк** м. Вид палачинка (може да съдържа и сирене). **За карталѡци** са замѣса **кифѣр**, **сол**, **брашнѡ** и **шумѣк**, ги точиши и ги жѡриши на тавѡта с мѣнникчу ул'ѣй. Камчик, **тѣркѣлак** Гюлмен, Делжилер
- пазламѡ** ж. Питка от квасено тесто, която се пече на сач или директно върху печката; катма. **Пазламѡта** тѣничка, пѣк **питката** по-д'ѣб'ѣличка. Фънтѣна-Дзинилор, Бесарабия. **Баба** уп'ѣчи **пазламѣ** вѣф тигѡн'а. Арса, Гюлмен, Купоран, Нови Трояни, Чумлекѡй, Шикирли-Китай; **пѣзлѣмѡ** Кубей
- пазламѡк** м. Питка от квасено тесто, която се пече на сач или директно върху печката; катма »» **пѣзлѣмѡк** Бургуджи
- пѡска** ж. 1. Козунак. **У нѡзи пѡскити** ги праѣт висѡки и ш **шѡпкѣ**. Калчево. »» **пѡскѣ** 2. Празник Пасха (Великден). **Нѣ Пѡскѣ** жѣѣт нѣ гѡсти. 3. прен. Обикновено за красиво а) пухкаво дете; б) с бяла кожа. **Нѣѣ дитѣ**, ми **пѡскѣ**. **Бѣличку** ту **пѡшчицѣ**. ♦ **Нѣ Конскѣтъ пѡскѣ** Никога. Калчево, Бесарабия
- пѡскин** прил. в съч. Козуначен. ♦ **пѡскин кравай** **Сѡм** хѡдила с **дѡ кравайѡ рѡн'ше** – **инѡ пѡскин кравай**, **инѡ л'ѣб'ѣн**. ♦ **пѡскино тистѡ** **Ут пѡскинто тистѡ** **кравайѡ** са праѣа. Арса, Фънтѣна Дзинилор.
- пѡсчан** прил. Козуначен. **Пѡсч'ану** г'ѣвр'ѣч'а. **Д'ѡцѡта** убѣч'ат **пѡсч'ани** г'ѣвр'ѣч'уута. Чушмелий, Бесарабия. **Пѡска**та се прави традиционнѡ на Великден. В Гюлмен има цилиндрическа форма – готовѡта **пѡска** прилича на гѣба с голяма шапка за разлика от козунаците в метрополията, направени като плетеници. В Твѣрдица е вѣв форма на кравай. Названието ѣ е по-скоро заемка от украински, срв. укр. паска, пасха, пѣк и самият празник в Бесарабия се нарича вече **Пѡска** наред с **Виликдѣн**.
- пѡта** ж. Безквасен домашен хляб, кръгѣл обреден/празничен хляб. **Кѡто пристѣни дитѣту**, **пичѣм пѡта**. Фънтѣна Дзинилор; **Утѡдам** с **пѡтѣ**. Чийший. **Кѡто пристѣни дитѣту**, **пичѣм пѡта**. Фънтѣна Дзинилор; **Утгѡр'а** на **пѡтата** **бѡбата** праѣ **уд т'ѡсту** **три** парч'ѣнца и **ги слѡга**. **То** **ша** бѣди за **ѡгн'ѣнца** мѣнички. **И** инѣ **закрив'ѣна** **прѣчка** **тоѣжи** **уд т'ѡсту** **то** за **уштѡр'ка** (кирлига). **Такѡ** **заки** **пѡти** **аз** **л'ѡб** **са** **пикѣт** **дѡ'ѡ**// **Инѣта** **са** **носи** **на** **ушт'ѡр'ат'а**/ **да** **ги** **публагадарѣм** **за** **т'ѡвнѡта** **рѡбу**та/ **пак** **втор'ѡта** **вичартѣ** **са** **слѡга** **на** **стѡло**. Чушмелий. ♦ **м'ѣд'ѡна пѡта** **Бѡлката** **рѡни** **ѡрата** **аз** **м'ѣд'ѡна пѡта** **да** **бѣди** **слѡтка** **на** **маж'ѡ** **си**, **рѡн'а** **ги** **аз** **л'ѡп** **аз** **м'ѣт**. **На** **Варѡара** **пикѣт** **м'ѣд'ѡна пѡта** **и** **пудѡват** **на** **кумийит'ѣ** **прѡс** **пѣт'у**, **д'ѡт'ѡту** **ѡбуу** **да** **варѡи**. Чушмелий. ♦ **прѣсенчѡна пѡтинка** **Прѣс'ѣн'ч'ѡна пѡтинка** **в'ѣшти** **праѣат** **на** **сѡдѡба**, **тоз** **абѣч'ѡй** **си** **устанѡл** **ут** **инѡ** **вр'ѡм'а**. **Свикѣрѡта** **дѡва** **на** **бѡлката** **прѣс'ѣн'ч'ѡна пѡтинка** **кат** **ѣа** **дувидѣт** **на** **дѡѡру** **на** **ѣарг'ѣн'у**. Чушмелий.
- пристапѡлка** м. Обредна питка, намазана с мед, която се приготвя по случай прохождане на дете. **Пристапѡлка** »» **пруштѡпѡлн'ѣк** **Ту** **пруѡди** **дитѣту**, **му** **прав'ѣт** **пруштѡпѡлник**. Калчево, Чийшия, Бесарабия; **пристапѡлка** Бургуджи, Камчик; **пристѣпѡлка** Купоран; **приштѣпѡлка** Шикирли-Китай; **пруштѣпѡлник** Нови Трояни, Бесарабия; **пристапѡлница** Бановка, Бесарабия.
- прѡсурка** ж. Вид хлебче, малка питка (за църква). »» **Нѣпраѣх прѡсурчѣтъ**. Пандаклия, Бесарабия; **прѡсѡрка**, **прѡсѡрка** Кубей, Бесарабия; **прѡскул'ка** Кулевча, Бесарабия; **прѡсули**, **прѡсулки** Коктебел, Крим; **прѡсарка**, **прѡсуркѣ** **Праѡи** **се** **три** **рѡзни** **пѡти**, **кравай**, **ус'ч'ѡр'ка**, **прѡсарки** **и** **са** **праѣи** **кирлига**, **пѡта**. Калчево, Бесарабия; **На** **пумѡна** **на** **сѣчкити** **са** **раздѡва** **пу** **инѡ** **прѡсурка**. Фънтѣна Дзинилор

Ако остане замесено тесто от хляба, пекат се следните изделия без и с пълнеж:

**бӯки** мн. Пирожки със сирене, опечени в тава и залети със сметана. Чушмелий.

**катламàна** ж. Мекица. *Тà утре килà да прàви катламàните.* Терновка.

**кӣрти** мн. Подобно на пирожки със сирене (рядко с кисело зеле), опечени в тава и залети със сметана. » *кирдетъ* Ташбунар. *Киртитъ* правът на пълоски, вѣтри сир'ънту, зашчипвѣт, режѣт ги нѣ пърчетѣ и ги тургѣи ф тѣвѣтѣ, и гу зѣливѣи с иѣа и кис'ѣлу млаку или смитана. Калчево.

**пампӯшки** мн. укр. Тестено изделие с пълнеж от тиква, кисело зеле, череши, грозде. *Пампӯшкит'е са пикѣт на улõй, а ни йѣ на мас ак'ету бӯкит'е и сад'а аз тиква. Тõчим лист, истѣрджим тиква, тӯрим'е на листõ, засӯквам'е и стàва пампӯшки. Тõч'ат т'астуту, насипват настѣрганата тиква аз зàхар и завиват йа, р'ажит на парч'енѣа и тур'ат на сàч', и пикѣт йа вѣтр'а пиштѣ.* Чушмелий + Катаржино, Кулевча, Шикирли-Китай.

**писмедя** мн. Пирожки. *Писмед'а кисели, фтàсану т'асту, уд л'àбу, сас шумик.* Вилшанка. Кировоградско.

**плачїнка** ж. Вид мекица с пълнка от тиква във форма на плик. *Плачїнката са тõчи мàлку пõдиб'ѣлу, са турга ф н'ѣйа тиква и са загѣва кту канв'ерт.* Камчик, Кулевча.

**тӯтманик** м. Хляб, опечен с пълнка от яйца, сирене и масло, рядко от зеле. » *тӯтмнѣк*, Чийшия, *тукмнѣк*, Чушмелий, *мѣс'анѣа* Твърдица; *намесник*, Камчик; *сирна пїта* Гюлмен.

### Названия на печени тестени изделия от прясно тесто

В кухнята на бесарабските българи баницата е едно от най-любимите ястия. Тя практически е загубила връзката с празничната обредност и се е превърнала в храна от ежедневието. В българските диалекти се употребяват разнообразни лексеми – както общи названия за реалията, така и названия за различните видове баници в зависимост от начина на приготвяне (Витанова / Vitanova 2012: 79 – 85)

**бàница** ж. Общобълг. 1. Тестено изделие от точени кори с мазнина, яйца, сирене, извара или зеленчуци и др. *Не сà правїле цàло лѣто бàйница.* » *милѝна* На сурваки ша праим *милѝна* Гюлмен, Твърдица; *плакета, лангида* ♦ *бàница/ милѝна с кѣсмѣти* – Новогодишна милина с кѣсмѣти. *Срещу̀ Васїл'овдѣн прàвим бàница с кѣсмѣти.* ♦ *милѝна с клечки* Главани; ♦ *дѣрпана бàница / милѝна* – Баница с теглени кори. ♦ *кѣпана бàница/ милѝна* – вид баница, при която корите се мокрят. ♦ *лõжена бàница / милѝна* – наложена баница, при която се редуват пълнка и кори едни върху други. Бесарабия

**зѣлник** м. Баница със зелени листа (лапад, спанак). Арса » *зѣл'ник* Камчик

**пѣтуръ** ж. Питка (от обикновено тесто), точена със сирене. *Пу нàшуму пїткѣ със сїрини с л'абѣ съ пичѣ, пѣк пѣтурти съ тõчини.* Калчево

**плакѣта** ж. Баница. *Н'àвга ймаши п'ѣш, кàжѣн сѣбе си пич'ѣ л'ап и плак'ѣта пич'ѣм с шумик, но пр'асну т'асту* Вилшанка, Кировоградско; *Плакѣтата* пълним с урїс, зàхар и стафїди. Малък Буялък ♦ *чатунска плакѣта.*

**прясник** м. Вид безквасен хляб. *Пр'асник ут пудѣр л'àба.* Кулевча.

**карталàк** м. Вид палачинка (може да съдържа и сирене). *За карталàци са замїса кифїр, сòл, брашнõ и шумик, ги тõчиш и ги жàриш на тавàта с мѣнинкичкѣ ул'ѣй.* Камчик

**катмà** ж. Тънка пита от рядка брашнена каша, печена на тиган, палачинка. *Ката сабахл'ан с'и п'ич'ѣм катми.* Камчик. *Прàвиу гѣби, загѣнати у катми, тѣнки катми.* Бесарабия

**куврїк** Геврек. Калчево.

**кулàчинци** с. Геврек, геврече. *Да натпч'ѣш кулàч'анѣа на Кол'ада.* Кулевча, Терновка.

**лàпатняк** м. Баница с лапад. *Нар'азвам на парч'енѣа лапата, улої и прàйм лапатн'ак, лук да са упар'а и лапата.*

**тїквеник** м. Баница с тиква. *За тиквеника зимат слатка тиква га стрѣят и дубавл'ават ор'уви и кариѣа.* Камчик.

**тӯтманик** – хляб, опечен с пълнка от яйца, сирене и масло, рядко от зеле. » *мѣс'анѣа* Твърдица; *сїрна пїта* Гюлмен. По възрастните жени разплескват тестото по тавата, като го порѣсват със сирене и го прегѣват няколко пъти, режат го на квадрати и отгоре слагат парченца мас (мазнина) или се залива с *кѣймàк*.

**лѹчник** м. Баница с праз или лук. *На растѡчено т'есто дѹб'елу идин сантим се порѹсва ѹедру нар'азан лук и се завърта като баница.* Арса.

**рѹбн'ак** м. Баница с херинга. Арса.

**чалкамѹ** ср. Ястие от брашно, замесено с кисело мляко, яйца и сметана. Вилшанка.

### Названия на *пържени* тестени изделия

**гизлимѹ** мн. Разточена много тънко кора, върху която се слага изварата в центъра и се прегъва във форма на триъгълен плик. *Мама праѹ г'изл'им'и с шум'ик* Камчик, Твърдица »» гизл'амѹ.

**дрѹпанца** мн. Пържено тесто, опънато в кръг и порѹсено после със захар. Гюлмен. »» **дрѹпнички** Чийший, **зугушѹли**, **микичтъ** Камчик, Кулевча, **фтасѹли банички** Импуцита.

**крастатки** мн. Вид тестен сладкиш. **Крастатки сас шумѹк**, **сас сѹрини**, и с картофли, павѹдлу, на ч'ѹтири (квадратна форма). **крѹстатки** Гюлмен.

**прижитѹри** мн. Обредно пържено хрупкаво ястие от прясно тесто. **Прижитѹрити са жѹрини пѹтки сѹс ѹли бис сѹрини**. Бановка, Калчево, Ташбунар. »» **прѹжитѹри** Шикирли-Китай. »» **пирѹжни**, **прѹжѹнки**, **сѹхичку**, **курѹчки**, **крѹвичку**, **примѹшънку**.

### Названия на *варени* тестени изделия

**варѹники** мн. укр. Варено тестено изделие от безквасно тесто, с пълнеж от извара, сирене, картофи, вишна, кисело зеле. Бесарабия

**коматче** ср. обикн. мн., **коматчета**. Варено тестено изделие от безквасно тесто със сирене или извара. *Ас мнѹгу убѹчам кумачита ут сѹрни*, *убѹркану с шумѹк*. Гюлмен; **кумат'** Чушмелий.

**пил'м'ѹни** мн. укр. Варено тестено изделие от безквасно тесто, с пълнеж от месо. Бесарабия.

**макарѹни** мн. Кора, нарязана на малки квадрати или ромбоиди, която се пуска във вряща вода, по-често *слип'ѹну на бантики* (панделки). Арса.

**хрѹти** прил., в съч. ♦ **хрѹти ушѹ** – варено тестено изделие от безквасно тесто с триъгълна форма. Арса, Твардица.

Представеният материал може да бъде включен в *Етнолингвистичния речник*, като се подчертае специфичното за Бесарабия: българите тук си запазват предпочитанията към солените тестени ястия със сирене и извара, но доста място се отделя и на другите видове тесто, което е естествено поради живеенето им в чуждоетническа и чуждоезиковка среда. Необходимо е ускорено събиране на езиковите материали от диаспорите, тъй като по различни причини те са подложени на забравата и дори на пълно изчезване. Етнографските и лингвистични материали от диаспорите допълват част от празнините в историята на българската култура.

### Цитирана литература / References

Барболова, Колесник 1998: Барболова, З., В. Колесник. *Говорът на българите в с. Кирнички, Бесарабия*. Одеса: Астропринт (Barbolova, Kolesnik 1998: Barbolova Z, Kolesnik V. *Govorat na balgarite v s. Kirnichki, Besarabiya*. Odesa: Astroprint.)

Барболова 1999: Барболова, З. *Българският говор в с. Червоноармейское (Кубей), Бесарабия*. Одеса: Астропринт (Barbolova 1999: Barbolova, Z. *Balgarskiyat govor v s. Chervonoarmeyskoe (Kubey), Besarabiya*. Odesa: Astroprint.)

Витанова 2012: Витанова, М. *Названия за „баница“ в българските диалекти*. Човек и свят. Лингвокултурологични проучвания. София: БУЛ-КОРЕНИ, с. 79 – 86. (Vitanova 2012: Vitanova, M. *Nazvania za „banitsa“ v balgarskite dialekti*. Chovek i svyat. Lingvokulturologichni prouchvania. Sofia: BUL-KORENI, pp. 79 – 86.)

Георгиева 2015: Георгиева, С. *Българският преселнически говор в село Заря (Камчик), Украйна. Идиолекти. Речник*. Одеса: Астропринт (Georgieva 2015: Georgieva, S. *Balgarskiyat preselnicheski govor v selo Zarya (Kamchik), Ukrayna. Idiolketi. Rechnik*. Odesa: Astroprint.)

Керемидчиева, Котева, Кочева 2023: Керемидчиева, С., Котева, М., Кочева, А. *Езикът на българската кухня*. София: Издателство на БАН „Проф. Марин Дринов“. (Keremidchieva, Koteva, Kocheva 2023: Keremidchieva, S., Koteva, M., Kocheva, A. *Ezikat na balgarskata kuhnya*. Sofia: Izdatelstvo na BAN „Prof. Marin Drinov“.)

- Колесник 2001: Колесник, В. *Евгеновка /Арса/. Ономастика. Говор. Словарь*. Одесса: Герме (Kolesnik 2001: Kolesnik, V. *Evgenovka /Arsa/. Onomastika. Govor. Slovaru*. Odessa: Germes.)
- Колесник 2008: Колесник, В. *Говорът на българите в с. Криничне (Чушмелий), Бесарабия*. Речник. Одесса: Друк (Kolesnik 2008: Kolesnik, V. *Govorat na balgarite v s. Krinichne (Chushmeliy), Besarabiya. Rechnik*. Odessa: Druk.)
- Колесник, Георгиева 2016: Колесник, В., С. Георгиева. *Българські говірки Півдня України. Хрестоматія*. Тексти. Ізмаїл: ІРБІС (Kolesnik, Georgieva 2016: Kolesnik, V. Georgieva, S. *Bolgarsyki govirki Pivdnyya Ukraini. Hrestomatiya. Teksti*. Izmail: IRBIS.)
- Котева 2014: Котева, М. *Названия на традиционно приготвяни пържени храни от тесто в българските говори*. Трети международен конгрес по българистика, 23 – 26 май 2013 г. Секция „Български език“. Подсекция „Диалектология“. София, с. 58 – 80. (Koteva 2014: Koteva, M. *Nazvania na traditsionno prigotvyani parzheni hrani ot testo v balgarskite govori*. Treti mezhdunaroden kongres po balgaristika, 23 – 26 may 2013 g. Sektsia „Balgarski ezik“. Podseksia „Dialektologia“. Sofia, pp. 58 – 80.)
- Речник 2018: Барболова, З. Симеонова, М. Китанова, М. Мутафчиева, Н. Легурска, П. Речник на народната духовна култура на българите. София: Наука и изкуство. (Rechnik 2018: Barbolova, Z. Simeonova, M. Kitanova, M. Mutafchieva, N. Legurska, P. *Rechnik na narodnata duhovna kultura na balgarite*. Sofia: Nauka i izkustvo.)
- Топалова 2003: Топалова, С. *Материали за етнолингвистичния атлас на българите в Украйна. ЛСГ „Тестени ястия“*. Слов’янський збірник. Вип. X. Одеса: Астропринт, с. 221 – 228. (Topalova 2003: Topalova, S. *Materiali za etnolingvistichniya atlas na balgarite v Ukrainya*. LSG „Testeni yastiya“. Slov’yanskiy zbirnik. Vip. H. Odesa: Astroprint, pp. 221 – 228.)
- Топалова 2009: Топалова, С. *Говорът на село Калчево Болградско, Бесарабия*. Речник. Българските говори в Украйна. Том V. Одеса: Друк. (Topalova 2009: Topalova, S. *Govorat na selo Kalchevo Bolgradsko, Besarabiya. Rechnik*. Balgarskite govori v Ukrainya. Tom V. Odesa: Druk.)

## ПРИЛОЖЕНИЕ

### СПИСЪК НА СЕЛАТА, СЪКРАТЕНОТО ИМ НАЗВАНИЕ И ТИП ГОВОР

В скоби е дадено съвременното название на селото.

- Арса (Евгенивка) – Одеска област, Тарутински р-н – балкански говор
- Бановка (Банивка) – Одеска област, Болградски р-н – чийшийски говор
- Вайсал (Василивка) – Одеска област, Болградски р-н – смесен балкански и тракийски говор
- Главани – Одеска област, Арцизки р-н – балкански говор
- Голям Буялък (Благоеве) – Одеска област, Ивановски р-он – тракийски говор от о-диалект
- Гюлмен (Ярове) – Одеска област, Тарутински р-н – балкански говор, подбалкански ъ-говор
- Давлетагач (Делени) – Одеска област, Арцизки р-н – балкански говор, подбалкански ъ-говор
- Делжилери – Одеска област, Татарбунарски р-н – балкански говор, подбалкански ъ-говор
- Долукьой (Богате) – Одеска област, Измаилски р-н – смесен балкано-тракийски говор, балканските говори от ъ-диалект, чийшийски говор
- Задунаивка – Одеска област, Арцизки р-н – балкански говор, подбалкански о-говор
- Калчево (Калчеве) – Одеска област, Болградски р-н – чийшиски говор
- Камчик (Зоря) – Одеска област, Билгород-Днистровски р-н – смесен балкански и тракийски говор
- Кубей – Одеска област, Болградски р-н – смесен чушмелийски и балкански говор
- Кулевча – Одеска област, Билгород-Днистровски р-н – тракийски говор
- Купоран (Ривне) – Одеска област, Тарутински р-н – балкански говор, подбалкански о-говор
- Нови Трояни – Одеска област, Болградски р-н – тракийски говор
- Олшанка (Вилшанка) – Одеска област, Кировоградски р-н – североизточен, мизийски о-говор
- Пандаклия (Горихивка) – Одеска област, Болградски р-н – балкански говор, подбалкански ъ-говор
- Ташбунар (Камянка) – Одеска област, Измаилски р-н – чийшиски говор
- Терновка (Тернивка) – Николаевска област – тракийски говор
- Фънтъна Дзинилор (Кирнички) – Одеска област, Измаилски р-н – балкански говор, подбалкански ъ-говор
- Чешма Варуита, Чушмелий (Криничне) – Одеска област, Измаилски р-н – чушмелийски говор
- Чийшия (Городне) – Одеска област, Болградски р-н – чийшийски говор
- Чумлекьой (Виноградивка) – Одеска област, Тарутински р-н – балкански говор, подбалкански ъ-говор
- Шикирли-Китай (Суворове) – Одеска област, Измаилски р-н – тракийски говор

# NAMES OF DOUGH PRODUCTS IN THE BESSARABIAN BULGARIAN DIALECTS

**Svitlana Georgiieva**  
**Odesa I. I. Mechnikov National University**

sgeorgijevamitel@gmail.com

**Abstract.** The paper is a continuation of the author's long-term research, in which an attempt was made to collect and classify the ethnocultural lexicon related to the Ethnolinguistic Dictionary of the spiritual and material folk culture of the Bessarabian Bulgarians in Ukraine. The terminology of the culinary lexicon of the Bulgarians in the diaspora is an expression of the national specificity of the culture, and in this sense, its study is prospective within the emerging trends of European thinking from the beginning of the 21st century. The gathered lexical material is formed as a corpus of folk terms related to the culinary lexicon of the Bessarabian Bulgarians.

**Keywords:** *dialectology, ethnolinguistics, Bulgarian language, culinary lexicon, Bulgarian diaspora in Ukraine*

Svitlana Georgiieva  
Odesa I. I. Mechnikov National University  
24/26 Frantsuzky Blvd.  
Odesa 65015  
Ukraine

<https://doi.org/10.7546/ConfIBL2024.20>