

КУЛИНАРНИЯТ КОД НА БЪЛГАРИТЕ ОТ С. ТЕРНИВКА (МИКОЛАИВ, УКРАЙНА)¹

Олга Колот

Институт за български език „Проф. Любомир Андрейчин“,
Българска академия на науките

kolotol2811@gmail.com

Резюме. Докладът анализира кулинарната лексика на българската общност в село Тернивка (гр. Миколаив, Украйна) като ключов елемент на културната идентичност. Чрез диалектологичен, етнолингвистичен и лингвогеографски подход се установява връзката между местната кулинарна лексика и диалектите от метрополията. Кухнята на терновските българи съчетава автентични традиции с адаптирани елементи от обкръжаващия културно-езиков континуум. Обредните, традиционните и всекидневните ястия, заедно с характерните диалектни названия подчертават значимостта на храната като символ на етническа и културна приемственост, отразяваща устойчивостта на културните практики във времето. Кулинарният код е един от ключовите маркери, определящи културната идентичност на общността и свързващи диаспората с историческата родина.

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

Културата на българите извън националните граници представлява своеобразен културен хибрид, в който се преплитат автентични традиции с влияния от приемащата културна среда. Изследването на езика и културата на българската диаспора в село Тернивка разкрива уникални процеси на културна адаптация, съхранение и трансформация. Традиционната кухня, разглеждана като културен код, играе централна роля в запазването на етническата идентичност и представлява синтез от наследството на българските преселници и влиянията на приемащата среда. Този труд изследва спецификата на кулинарния код на терновската българска общност чрез диалектологичен, етнолингвистичен и лингвогеографски подход.

Изследването има за цел да разкрие уникалната кулинарна лексика и културни практики, свързани с храненето, както и тяхната роля за съхранението на етническата идентичност на местното население. Освен това в тази статия ще бъде изследвана връзката между кулинарната традиция на Тернивка и метрополията, като се акцентира върху регионите в България, с които кухнята на терновските българи споделя най-много прилики. Анализът цели да очертае лексемите и кулинарните паралели, базирани на общите методи за приготвяне, на общите съставки и ястия, и да подчертае тяхната роля на мост между историческата родина и диаспората. Анализът ще се проведе в три основни аспекта – диалектен, който разкрива регионалните езикови особености в наименованията и описанията на ястията; етнолингвистичен, който изследва връзката между езика, традициите и културната идентичност; и лингвогеографски, който проследява разпространението и адаптацията на кулинарните практики в различни географски и социални контексти.

Кулинарната традиция съхранява в себе си символичното и материалното наследство на един народ. Тя не е просто средство за оцеляване, а форма на комуникация и израз на социална принадлежност. Националните традиции, изразени чрез храната, носят в себе си знания и опит, предавани от поколение на поколение, като същевременно разказват историята на общността и нейното взаимодействие с различни култури.

Кулинарното наследство е неразделно свързано не само с историческото и социалното развитие на народа, но и с езиковите му характеристики. Диалектите, които съществуват в рамките на една общност, често отразяват регионалните специфики на културата, включително и на кулинар-

¹ 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.

ните традиции. В контекста на българите в Украйна диалектните особености играят важна роля в запазването и развитието на кулинарната им идентичност. Те отразяват както локалните географски и климатични условия, така и историческите взаимодействия с други култури.

Едно от значимите събития в областта на етнолингвистиката, свързано с българската културна традиция, е издаването на „Речник на народната духовна култура на българите“ (Речник / Rechnik 2018). Създаден от водещи български етнолингвисти, този труд за първи път предлага цялостна реконструкция на езиковата картина на света на традиционния българин. Речникът систематизира и анализира ключови понятия, свързани с духовната и материалната култура, като разкрива богатството на народните вярвания, обреди и светоглед, изразени чрез езика. Задълбочено етнологическо изследване, посветено на всекидневните хранителни практики и културни модели на българската традиционна кухня, е представено в монографичния труд на М. Маркова „Храна и хранене: между природа и култура“ (Маркова / Markova 2011). В своята работа авторката предприема систематично и интердисциплинарно проучване на значителен етнографски и антропологически корпус от изворов материал, като формулира аналитични категории и критерии за класификация на хранителните практики. За изучаването на българската кулинарна лексика са разработени различни съвременни методики, сред които се открояват лингвогеографският метод, ономазиологичният метод, семасиологичният метод, етнолингвистичният метод и други. Тези подходи предоставят възможност за комплексно изследване на кулинарната терминология, разкривайки както географското разпространение на лексиката, така и връзките ѝ със семантиката, етимологията и културните значения (Керемидчиева и др. / Keremidchieva et al. 2023).

Комплексно и задълбочено 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). Този труд предлага систематичен анализ на регионалното езиково разнообразие, свързано с кулинарните практики, като разглежда богат корпус от диалектни наименования. Проучването не само документира и класифицира термините, но също така изследва тяхната етимология, културни значения и социални функции в контекста на традиционната българска кухня.

Един от най-значимите трудове в областта на изследванията на българската всекидневна и празнично-обредна кулинарна лексика е монографичното изследване „Езикът на българската кухня“ (Керемидчиева и др. / Keremidchieva et al. 2023). Авторите на това мащабно изследване анализират емпирични данни, събрани от исторически значими български диаспори, където е съхранена компактна и социално активна българска общност с ясно изразено национално съзнание и жив български език. Сред тези общности са българските селища в Бесарабия (на територията на днешна Украйна и Молдова) и Банат, които представляват културни центрове с уникално наследство. Една от основните иновации в изследването е разработването на уникалната „Интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия“ (Керемидчиева и др. / Keremidchieva et al. 2023: 25). Този инструмент визуализира географското разпространение на кулинарната лексика както в рамките на българския езиков континуум, така и извън него. Авторите на картата са включили данни от най-значимите исторически български диаспори, в които е съхранена компактна и социално активна българска общност. Тези общности, пазещи своето национално съзнание и автентичния български език, са представени от българските селища в Бесарабия (на територията на съвременна Украйна и Молдова) и Банат. Интерактивната карта позволява не само да се проследят диалектните и регионални вариации, но също така да се анализира културната и езиковата динамика на традиционната българска кухня в исторически и съвременен контекст.

Българите в Украйна съхраняват уникална културна и кулинарна идентичност, формирана от вековно преплитане на традиции. В контекста на българската диаспора в Украйна националната кухня играе централна роля за запазването на културната идентичност и за предаването на традициите между поколенията.

Както отбелязва Светлана Георгиева в своята статия „Названия на тестени храни в бесарабските български говори“, за българската кулинарна терминология в Бесарабия все още липсва цялостно изследване (Георгиева / Georgieva 2024).

Проучването от този тип е важно за определянето на специфичните особености на хранителната лексика като източник на информация за бесарабските българи по отношение на традиционната кухня като част от материалната култура на българите. От 1998 г. учените българи 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. (в изследвания на З. Барболова, В. Колесник, С. Топалова, С. Георгиева).

Когато разглеждаме българската кухня в Украйна, трябва да обърнем внимание не само на общностите в Одеска област (Бесарабия), но и на таврийските българи (Запорожка област), олшанските, терновските и други групи, които въпреки липсата на компактна локализация представляват огромен научен интерес в сферата на диалектологичните и културологичните изследвания. Въпреки значимостта на темата към момента отсъства мащабно и интегрирано изследване в тази област.

Въпреки че терминът *кулинарен код* не е универсално дефиниран, той често обозначава съвкупността от символни, културни, социални и исторически значения, които определена общност свързва с храната, начините на приготвяне и ритуалите около храненето.

Още с основаването на колонията терновските българи се включват в един продуктивен междуетнически диалог. Локалната българска другоетническа група се адаптира към новия социум, оказва му въздействие и в същото време съхранява своята самобитност. Разбира се, украинци, руснаци и представители на други етноси и националности се заселват в Тернивка, интегрират се в българската културна микросистема, възприемат езика, фолклора и обичаите на местните жители. През 70-те и 80-те години на миналия век – в резултат на обективни интеграционни процеси и най-вече на включването на селището в рамките на града, а също и вследствие на държавната политика, насочена към русификация и заличаване на етническите специфики, българската община в Тернивка е подложена на асимилация и загубва своята етническа хомогенност. Но ситуацията в Украйна днес, дори и в условията на война, дава възможност за възраждане на езика и на някои елементи на традиционната култура на терновските българи.

Архивните данни сочат, че Тернивка е заселена от българи през 1802 г., обаче според свидетелствата на по-възрастните хора и според първия изследовател на терновския фолклор Сергей Цветко (Кветко) заселването от българи на тези земи започва още преди основаването на град Николаев (Цветко / Cvjetko 1926). Няма причина да се съмняваме във вече фиксираната версия, че преселниците, поне част от тях, идват в Тернивка от югоизточната част на България – Малкотърновската област. Нашето изследване обаче разширява тези граници. Според данните на съвременните изследователи от ОНУ „И. И. Мечников“ – проф. д.и.н. И. Станко и неговите ученици А. Ганчев, А. Пригарин, Е. Самаритаки (Самаритаки и др. / Samaritaki et al. 2004), и най-вече според монографията на историка и етнограф В. И. Гамза „Тернівка, історико-етнографічний нарис“ (Гамза / Gamza 2014) Тернивка е била самостоятелно селище от градски тип и център на общински съвет към Жовтневия район, в който се включвали и по-малките селища Капустиная Балка, Добрая надежда, Ясная поляна, Зайчивске и Коларовка. Добрая надежда, Ясная поляна, Зайчивске и Коларовка са образувани също от терновчани под формата на комуни по време на колективизацията. От 1998 г. Тернивка вече е квартал на град Миколаив.

Някои елементи от фолклора сочат, че името Тернивка произхожда от името Малко Търново, откъдето се смята, че са дошли по-голямата част от първите заселници. Тази хипотеза се споделя и от някои учени, обаче не се потвърждава с никакви документи, а и проучването на много факти и материали ни дава основание да твърдим, че топонимът Тернивка е възникнал преди заселването на българите.

В Тернивка са заселени 16 български семейства – първата вълна на бежанци от Адрианополския вилает, който обхваща цяла Източна Тракия. През следващите години ежегодно пристигат нови български семейства, които също се заселват тук. Така в края на 1806 г. в Тернивка живеят 525 българи (118 семейства) (Уварова / Uvarova 2004: 30 – 31). Откъде точно, от кои български селища – не се упоменава със сигурност. А. Скалковски (един от първите изследователи на Новоросийския край) в „Хронологическом обозрении истории Новороссийского края 1750 – 1823“ (Скалковский / Skal'kovskij 1848: 37) посочва, че селото е основано от преселници от югоизточната част на България (по това време Адрианополски вилает) (Скалковский / Skal'kovskij 1848). През 1954 г. в своя „Отчет о диалектологической поездке в болгарское село Тернивка Николаевской области в июне 1954 г.“ Зеленина отбелязва, че българите в селото са 90% (Зеленина / Zelenina 1955).

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, олшански, тракийски, западнобългарски и източнородопски (Георгиева / Georgieva 2011: 91 – 96; Георгиева / Georgieva 2013: 29 – 36; Колесник, Георгиева / Kolesnyk, Georgieva 2016: 5 – 42).

Интересно е мнението за езика на бесарабските българи на видния диалектолог проф. Стойко Стойков, който, анализирайки данните на „Атлас болгарских говоров в СССР“ (Бернштейн и др. / Bernshteyn et al. 1958) отбелязва: „Българските говори в Бесарабия и Запорожието не само пазят своя традиционен характер, но и продължават да се развиват по свои вътрешни закони, които в много случаи имат аналогии в развоя на говорите в пределите на България“ (Стойков / Stoykov 2002: 188 – 190).

В „Българската диалектология“ Ст. Стойков посочва, че „те могат да се разпределят на 6 групи: 1) мизийски говори с *o*-членна форма за мъжки род ед. число (чушмелийски тип), 2) мизийски говори с *ъ*-членна форма (чийшийски тип), 3) олшански говори, 4) балкански говори, 5) тракийски говори и 6) източнородопски говори. Западните говори са само два. Единият – видински, е добре запазен и се среща в с. Тернивка (Запорожие), а другият – шопски, е на изчезване и се среща в с. Шоп Тараклия“. Много от изследователите причисляват говора на с. Тернивка (гр. Миколаив) към тракийските говори (югоизточни) – одеска подгрупа. Тя не представлява пълно единство. Характеризира се с членна форма за мъжки род *-o*, а по ятовия застъпник – с яков изговор (*б'ал* – *б'али*), и с частица за бъдеще време *ки* (*к'е*) (Стойков / Stoykov 2002: 189). Към Одеската група на югоизточните говори принадлежат също и говорите на селищата Малък Буялък (Свердлове), Голям Буялък (Благоево), Кубанка, Катаржино. (Понякога в изследването се прави сравнение с тези села, защото те в по-малка степен изпитват влиянието на западните говори.)

В книгата си „Езикът на българите на Пусто пладне: в Русия, СССР, Молдова и Украйна (Класификация, библиография, карти, снимки, текстове)“ В. Кондов определя езика на терновци по същите характерни особености, като:

Най-отличителна фонетична особеност на тракийските говори в Одеско и Бесарабия е изговора на звук *'a* на мястото на стб. *ѣ* независимо от характера на следващата сричка: *б'ал* – *б'али*, *зр'ал* – *зр'али*, *л'ато* – *л'атен*, *п'асна* – *п'асни*.

Друга отличителна фонетична особеност на тези говори според проф. В. Колесник е по-слабата редукция на неударените широки гласни *a*, *e*, *o* в сравнение с балканските и мизийските говори: *баба*, *морè*, *зелèн* вместо *бабъ*, *мурè*, *зилèн*.

Една от най-отличителни морфологични особености на част от тракийските говори в Одеско и Бесарабия е членът за мъжки род единствено число. Именно той ги дели на две подгрупи, споменати по-горе – одеска (*снего*, *кръсничко*) и измаилска (*снегъ*, *кръсника*).

В акцентно отношение за голяма част от тези говори е характерно ударение на първата сричка във формите на повелителното наклонение и на глаголите в 1 лице, единствено число, сегашно време: *дòнеси*, *зàнеси*, *зàтвори*, *òтвори*; *бèра*, *мèта*, *чèта*. (Кондов / Kondov 2018).

Според проф. В. Колесник останалите фонетични и морфологични особености, които диференцират и обединяват този тип говори с балканските и мизийските говори, не могат да се квалифицират като чисто тракийски, тъй като не отговарят на голяма част от най-важните особености, характерни за тракийските говори в метрополията (Колесник / Kolesnyk 2003). В своята работа „Главанският говор: от Сакар до Бесарабия“ Иван Илиев и Маргарита Георгиева изказват предположение, че определената от Бернштейн група говори като „тракийска“ е погрешно и че става въпрос за смесени още в българските земи тракийско-мизийско-подбалкански говори от района на Загорския клин. „Някои от загорските говори имат еркечки елемент, като рефлекс *ê* на мястото на голямата носовка – този на миколаивската Тернивка, наблюдават се елементи от говора на тронките – западнобългарски преселници в Странджанския регион, под формата на футурната частица *ке*“ (АБГСССР / ABGSSSR 1958: 71) (Илиев, Георгиева / Iliev, Georgieva 2018).

Периодът на преселването е повече от 30 години. По това време има няколко вълни от различни краища на България. Това обяснява нееднородността на говора, но и го прави уникален, защото в повече от 200-годишното съществуване на поселението се съхраняват някои особености и дублетни форми.

Лексикалният диалектен материал е събран лично чрез теренни проучвания и ексцерпиран от научната поредица диалектологични изследвания „Българските говори в Украйна“.

Спецификата на всяка национална и регионална кухня зависи от стопанско-културния тип на съответната страна или регион, както и от някои географски, исторически и религиозни фактори. Те оказват влияние върху производството на храните, консумацията, начина им на приготвяне, а също и върху номинацията и дистрибуцията на техните названия (Керемидчиева и др. / Keremidchieva et al. 2023). Като конкретна лексика кулинарната лексика е тясно свързана с екстралингвистичните фактори (стереотипите и начините на хранене, стопанско-културния тип, някои географски, исторически, религиозни фактори, народния мироглед и др.). Тези фактори оказват влияние както при консумацията на храните, така и при прилагането на определени кулинарни технологии за тяхното приготвяне, а оттам и върху дистрибуцията на кулинарните названия (Керемидчиева и др. / Keremidchieva et al. 2023: 67). Голяма част от названията от кулинарната лексика принадлежат към основния речников фонд на славянските езици, който, в общи линии, е еднакъв. Това са лексеми, обозначаващи най-вече общи родови понятия за храни и хранителни наличности, както и някои видови понятия за храни в славянските диалекти (Керемидчиева и др. / Keremidchieva et al. 2023: 22).

Регионът, характеризиращ се със земеделие и животновъдство, обуславя широкото използване на характерни за такива райони хранителни продукти. Значителното производство на месо и млечни продукти, съчетано със земеделски култури, формира основата на традиционната кухня и осигурява разнообразие в ежедневните и празничните ястия.

Тернивските заселници интегрират елементи от традиционната българска кухня с характерни черти на украинската, руската и молдовската гастрономия, разпространени в южната част на Украйна. Въпреки че кулинарните заемки постепенно обогатяват и трансформират традиционния асортимент от ястия, основните компоненти на кухнята запазват своята идентичност за продължителен период. Пренесената балканска кулинарна традиция, отличаваща се с преобладаваща употреба на зеленчуци, подправки, млечни продукти и тестени изделия, въпреки ограниченото си разнообразие предоставя оптимален и балансиран хранителен режим. Простотата на методите за приготвяне не само улеснява процеса, но и позволява на основните съставки да разгърнат своята автентична вкусово-ароматна палитра.

Хлябът заема централно място в българската кулинарна традиция, като присъства непрекъснато на трапезата от XI в. до съвременността. Хлябът е и неизменна част от културното наследство на терновците, символизирайки основата на тяхното ежедневие и традиции. Основната суровина за неговото приготвяне е пшеничното брашно, като в по-ограничени случаи се използва и ръжено. Знанията и уменията за изпичането на хляб се предават като важен елемент от семейните традиции, преминавайки от поколение на поколение – от майките към дъщерите.

Както посочва Владимир Гамза в своята монография „Тернивка“: „В селото съществувал обичай да се приготвят различни изделия от първото брашно (ут първуту брашну), който се раздавали на съседите“. Качеството на хляба (*ляб*) обаче зависело не само от вида на брашното, но и от качеството на закваската, добавяна към тестото (*тясту*). Изработването на закваската се извършвало с особена прецизност и внимание. Тя се приготвяла от цветове на хмел, които се заливали с вода в керамичен съд, в който се добавяли трици. Сместа се оставяла на топло място да ферментира, след което се оформяла на малки парченца върху дървена дъска и се изсушавала“.

Хлябът се оформял в кръгла форма – *самун*. А първата изпечена на пещ пита се наричала *фодула*.

Към празнично-обредните тестени изделия спада и баницата. С времето тя започнала да се приготвя и в делнични дни. През зимата баницата се изпичала в пещ, подобно на хляба, а през лятото – върху кебици, изградени в двора от камък. В селото баницата се правела в два варианта – солена или сладка. В българските диалекти се употребяват разнообразни лексеми – както общи названия за реалитета, така и названия за различните видове баници в зависимост от начина на приготвяне. В Тернивка лексемата е запазена в своята основна форма като *баница*. В зависимост от пълнежа тя приема различни наименования, като например *тиквеник* (с пълнеж от тиква) или *зелник* (с пълнеж от лапад, зелен лук – наричан още *пёрки*, и други зелени подправки). Методът на приготвяне на баница също е от значение. Традиционната *слоена* баница се състои от 8 – 12 кори, подредени една върху друга, като върху всяка от тях се добавя масло, извара или сирене.

Наред със слоената баница, местните жители приготвяли и така наречената *вѣта* (*крутена, вийна*) баница. Тя се оформяла като завити кори, които се подреждали спираловидно в тавата. Освен това тънки кори без плънка, които се нагъвали и подреждали в малка тава, били познати под наименованието *саралѣя*. Този десерт задължително се заливал отгоре с горещ сладък сироп.

Към изделията, добре запазени в Тернивка, са вид мекици от тесто с мая – *катламани*. „Мирѣши кату катламана на капакѣ“ – със значение ‘много добре’. Големите, намазани с мед катламан се наричали *мѣденици*.

Запазеното в метрополията вид тестено изделие *тѣтманик* в Тернивка носи название *тѣпканик* или *тѣпканик* и представлява вид хляб, омесен с прѣжки от сланина – *джубрини*, и опечен на тепсия или в пещ.

Сред ястията от царевично брашно терновците отдавали предпочитание на *малѣй* и *мамѣлник* – от характерното за терновския говор название на царевичката *мамѣля*. *Малѣй* е каша от гѣсто сварено царевично брашно; качамак. Малаят се консумирал с добавка на мас (*лой*), прѣжки (*джубрини*) и/или счукан чесѣн. Мамѣлниците се приготвяли, като царевичното брашно се смесвало с мляко и яйца, а понякога се добавяли захар и стафиди (*кишимѣи*).

С плѣнка от подсладена или леко осолена извара се изпичали средно големи, прегнати наполовина кори, наричани *плачѣнки*. Те също се намазвали с нагорещено слѣнчогледово олио. За някои празници тези кори се порѣсвали с натрошен мак.

От средата на XX в. традиционният български асортимент от тестени изделия започва да се обогатява с нови кулинарни елементи, характерни за региона. Към местните рецепти се добавят вареники, пелмени, както и разнообразни пирогѣ, пирожки и палачинки, които постепенно се интегрират в ежедневната кухня. Този процес демонстрира културния обмен и възприемането на нови кулинарни практики, които успешно се адаптират към локалните вкусове и традиции.

Киселомлечните продукти са характерна особеност на българската кухня. Най-популярният продукт сред терновците е бил сиренето *брѣнза*. „Ут брѣнзата сѣчку са прѣвиши“ – така за него все още говорят възрастните жители на селото.

Брѣнзата се приготвяла от краве, козе или овче мляко, понякога и от смесица от краве и козе или краве и овче мляко. Млякото се заквасвало с помощта на фермент (*ядки*), който се извличал от стомаха на новородени агнета, а по-късно – от козлета на възраст до един месец.

В съвременния контекст сиренето в региона се приготвя предимно от краве мляко. Това е резултат от значителното намаляване на овцевѣдството в района, което традиционно е осигурявало необходимото овче мляко за производството на сирене. Липсата на овце в местното стопанство е довела до адаптация на традиционните рецепти към наличните ресурси, като кравето мляко се е превърнало в основна суровина за приготвянето на този продукт.

С лексемата *сѣрене* се обозначава вид извара, която е широко разпространена както в ежедневната консумация, така и в приготвянето на разнообразни традиционни ястия. Този продукт заема значимо място не само в българската кухня, но и в украинската, където се използва за приготвяне на традиционни ястия като вареники с извара, пирожки и други тестени изделия. Изварата постепенно започнала да замества сиренето (*брѣнзата*) при приготвянето на баница и други ястия, в които традиционно в българската кухня се използва сирене. Тази промяна отразява адаптацията към наличните продукти и вкусови предпочитания, като изварата става важна алтернатива в традиционните рецепти.

Йогуртът (*угѣрт*) се приготвял като празнично ястие, което заемало специално място в традиционната кулинарна култура. Процесът на приготвяне включвал заквасване на мляко с помощта на специални бактерии, осигуряващи характерния вкус и текстура на продукта. Този метод изисквал голямо внимание към температурата и времето за ферментация, което го правело подходящ за специални случаи и празнични трапези.

Характерна особеност на българската кухня в Тернивка, която е претърпяла влияние от местната кулинарна традиция, е задължителното присѣствие на първи ястия в ежедневната трапеза. Супите, чорбите и различните видове бульони заемат централно място, като тяхната популярност е резултат както от местните климатични условия, така и от селскостопанските практики в региона.

Добре запазена и характерна за българските села е традиционната рецепта за *курбан*, която се отличава със своята уникалност и културна стойност. Това ястие, приготвяно като първо блюдо, се

готвело с голямо количество месо, предимно младо телешко до една година, в съчетание с различни зеленчуци. Курбанът е не само важна част от кулинарната традиция, но и символично блюдо, което често се свързва с обреди и празници като израз на благодарност и благословия.

В миналото месните ястия не се появявали често на трапезата на повечето заселници – те били по-обичайни за по-заможните семейства. За съхранението на месото се използвали дървени бъчви, като предварително то било осолявано. По-дълготрайното запазване на месото се осигурявало чрез опушване, което било традиционен метод за консервиране.

За един от традиционните български специалитети в региона се счита *кавармата*. Приготвяна основно от месо, сланина и вътрешности, тя често е свързвана със зимния период и семейните традиции, особено след заколването на домашни животни.

Едно от най-знаковите и уникални ястия от село Тернивка е *дулмата* (*долма*). Това ястие се отличава със своята емблематичност както от гледна точка на самата лексема, така и на рецептата. Уникалността на *дулмата* се крие в богатия ѝ вкус, пълнеж и в спецификата на технологията на приготвяне. *Дулмата* се приготвяла с листа от кисело зеле, в които се завивали просо, лук и ориз, смесени с дребни парченца сланина. Според традицията дулмата трябвало да бъде с толкова малки размери, че да може да се сложи в устата цяла.

В тернивската българска кухня са били широко разпространени различни видове домашни колбаси, сред които *луканки*, *кървавици* и други. Приготвяни главно през зимния период след заколването на домашните животни, колбасите се отличавали със своя богат вкус, дълготрайност и практичност. Използваните подправки и техники на обработка варирали според семейните рецепти, предавани от поколение на поколение, което добавяло уникалност и характер на тези продукти.

Зеленчуците в различни форми са неизменна част от повечето български ястия. Тернивските домакини са създали няколко варианта за пълнене на чушки, патладжани и домати, демонстрирайки изобретателност и умение в приготвянето на тези ястия. Зеленчуците задължително се осолявали и ферментирали в дъбови или борови бъчви. Във всяко домакинство в селото се намирала поне една бъчва с кисело зеле, което било основен продукт за зимата. Смес от осолени узрели и зелени домати, както и краставици, към които се добавяли голямо количество подправки, била известна с наименованието *типърница*.

Най-разпространеният зеленчук сред терновчаните са чушките, които в региона са известни с наименованието *български пипер*. Тази култура заема ключово място в местната кухня, като се използва в разнообразни ястия – от пълнени чушки до салати и туршии. Характерни и емблематични за терновската кухня са ритуалните блюда, които са добре съхранени в региона и се идентифицират като български. Сред тях се нареждат традиционни ястия като *кџливо/кџьово* (*кол'ово*), *кутя*, *прис-тџулки*, *лџиници* и други. *Лџиници* например са малки, плоски сладки, наподобяващи лешници, направени от сладко тесто и формирани с напръстник, които са важен атрибут на сватбените обичаи: а) на годеща бъдещата свекърва задължително ги дава на годеницата, за да раздава на съседите и приятелите, с което им обявява, че е сгодена; б) ръсят се върху булката при посрещането ѝ в новия дом; в) булката ги носи на кладенеца сутринта на първия ден след венчавката.

Тези блюда са неразделна част от обредната култура на местните общности, като всяко от тях има своето символично значение и се свързва с определени празнични и ритуални практики. Освен изброените по-горе лексикални единици в терновския говор са добре запазени и следните кулинарни лексеми:

Апка 'парченце от храна' (*Не ми брой апките*); *бабина душичка* 'машерка' (*Виш ке мирџиш на бабината душичка*); *бийница* 'млечен продукт, който се получава след отделянето на маслото от млякото' (*Ут бийницата нџшто ки џпека*); *благ* 'сладък'; *благинка* 'червена боровинка' (*Там за сџлуту сбирайа млџгу благинки*); *блџжен* 'блажен, който съдържа мазнина' (*Мџнджата ѝ блџжна*); *блџдав* 'безвкусен, неприятен' (*Такџ блџдаву пригџтви днџска*); *буганџк* 'обреден хляб'; *бџпка* (ж. р.) 'ядка'; *грџнка* 'грозд'; *глинджџсан* 'мухлясал'; *гџџзан* 'джоджен'; *џжубрџни* (мн. ч.) 'прџжки'; *џжигџр* 'бял дроб', *чџрен џжигџр* 'черен дроб'; *џџдала* 'плодът и дървото черница'; *кавџн м.* 'пџпеш'; *карпџза* 'диня'; *картџфла* 'картофи'; *кишкџл* 'дълбока лџжица, черпак'; *кџливо/кџьово* (*кол'ово*) 'сварено и подсладено жито, което се украсява в голямо блюдо и се използва за погребални ритуали'; *кџпан* 'крайник на птица; кџлка'; *кулџк* 'тестено изделие, кравай'; *кулџстра* 'ядене от първото мляко от крави'; *кутя* 'сварена и подсладена пшеница за религиозни обреди'; *лџна* (ж. р.) 'зеле'; *лџда* (ж. р.) 'свинска мас'; *мрџфка* 'нарязано на кџсове месо'; *малџй* 'качамак'; *пџри* 'люти';

парлѣф ‘лют’; *патладжан* ‘червен домат’; *пипѣрница* ‘туршия’; *пладнина* ‘обед, пладне’; *прѣкиш* ‘кисело мляко’; *прѣсници* (мн. ч.) ‘питки за свадба’; *пѣкали* (мн. ч.) ‘пуканки’; *пѣска* ‘костилка на плод’; *сланѣна* ‘мастният подкожен слой на прасе’; *трѣйница* ‘вид каша’; *трѣик* ‘домашен заек’; *узвѣр* ‘ошав’; *улий* ‘олио’; *усмянка* ‘месо от корема на прасето; бекон’; *фѣдула* ‘прясна питка’.

Тези думи не само съхраняват автентичността и кулинарната идентичност на терновската общност, но също така служат като важен инструмент за изследване на връзката между езика, културата и традиционния бит на терновците и тяхната връзка с метрополията. На базата на данните от Българския диалектен атлас и проведеното от мен дисертационно изследване може с увереност да се потвърди хипотезата, че преселниците в Тернивка в по-голямата си част произхождат от района на Странджа и Сакар. Лексикалният материал, документиран в Атласа, показва значително съвпадение с диалектния езиков пласт, характерен за тези региони, което допълнително подкрепя хипотезата.

Според изследванията в труда „Езикът на българската кухня“ към лексемите, разпространени в източнославянските, в българските и други южнославянски диалекти, се отнасят разпространени в Тернивка кулинарни лексеми като *брашно*, *пладне*. Лексемите *сладък* и *благ* със значение ‘сладък’ разделят българската езикова територия относително на две части: в североизточните и основно в югоизточните български говори широко е разпространено названието *сладък*, а в северозападните, югозападните и по-голямата част от югоизточните говори – названието *благ* (БДА / BDA 2001: К № Л 97). Към лексемите, разпространени в българските и други южнославянски диалекти можем да отнесем лексемата *крайцник* ‘първото отрязано парче от хляба’; *втасва* ‘надига се, расте (за тесто)’; само в тази диалектна зона е разпространена и лексемата *йогурт* ‘кисело мляко’ (ОЛА / OLA 2015: к. 35) (Керемидчиева и др. / Keremidchieva et al. 2023).

Наличието на определящи кулинарни лексеми и названия на хранителни продукти, които са фиксирани в картите на *Българския диалектен атлас*, като *мамуля/мамул*, *дулма*, *джубрини*, *патладжан*, *лана*, *каун*, *дудала* и др., ясно насочват към сходство на терновския говор с грудовския и в по-малка степен с тракийския говор. Тези лексикални елементи не само подчертават географската и културната връзка, но също така служат като езиков маркер за произхода и спецификата на кулинарната традиция в региона.

Кулинарният код на терновските българи е уникален феномен, който обединява наследството, адаптацията и иновацията. Неговото изследване е от съществено значение за разбирането на културната идентичност на българските диаспори в Украйна. Кухнята, разглеждана не само като практическа, но и като символна система, отразява историята, езиковото богатство и социалната динамика на общността. Запазването и популяризирането ѝ допринасят за съхранението на българското културно наследство в условията на глобализация.

Цитирана литература / References

- АБГСССР 1958: *Атлас болгарских говоров в СССР. Вступительные статьи. Комментарии к картам*. Москва: Издательство Академии наук СССР. (ABGSSSR 1958: *Atlas bolgarskih govorov v SSSR. Vstupitel'nye stat'i. Kommentarii k kartam*. Moskva: Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR.)
- БДА 2001: *Български диалектен атлас. Обобщаващ том I – III. Фонетика. Акцентология. Лексика*. София: Труд. (BDA 2001: *Balgarski dialekten atlas. Obobshtavasht tom I – III. Fonetika. Aktsentologiya. Leksika*. Sofia: Trud.)
- Гамза 2014: Гамза, В. *Тернівка. Історико-етнографічний нарис*. Миколаїв: Іліон. (Gamza 2014: Gamza, V. *Ternivka. Istoryko-etnografichnyj narys*. Mykolai'v: Ilion.)
- Георгиева 2011: Георгиева, С. К вопросу идентификации диалектных особенностей бессарабских болгарских говоров. – *Науковий вісник ПНПУ ім. К. Д. Ушинського. Лінгвістичні науки. Збірник наукових праць*, № 13, с. 91 – 96. (Georgieva 2011: Georgieva, S. K voprosu identifikacii dialektnyh osobennostej bessarabskih bolgarskih govorov. – *Naukovyj visnyk PNPu im. K. D. Ushyns'kogo. Lingvistychni nauky. Zbirnyk naukovykh prac'*, № 13, pp. 91 – 96.)
- Георгиева 2024: Георгиева, С. Названия на тестени храни в бесарабските български говори. – В: *Доклади от Международната годишна конференция на Института за български език „Професор Любомир Андрейчин“*. София: Издателство на БАН „Професор Марин Дринов“, с. 169 – 176. (Georgieva 2024: Georgieva, S. Nazvaniya na testen hrani v besarabskite balgarski govori. – In: *Dokladi ot Mezhdunarodnata*

- godishna konferentsiya na Instituta za balgarski ezik "Profesor Lyubomir Andreychin". Sofia: Izdatelstvo na BAN "Profesor Marin Drinov", pp. 169 – 176.)
- Георгиева 2013: Георгиева, С. Болгарські діалекти в Україні: еволюція досліджень. – В: *Компаративне дослідження слов'янських мов і літератур. Пам'яті академіка Леоніда Булаховського. Збірник наукових праць*. Вип. 23. Київ: Освіта України, с. 29 – 36. (Georgijeva 2013: Georgijeva, S. Bolgars'ki dialekty v Ukraї'ni: evoljucija doslidzhen'. – In: *Komparatyvne doslidzhennja slov'jans'kyh mov i literatur. Pam'jati akademika Leonida Bulahovs'kogo. Zbirnyk naukovykh prac'*. Vyp. 23. Kyi'v: Osvita Ukraї'ny, pp. 29 – 36.)
- Зеленина 1955: Зеленина, Э. И. Словарный состав суворовского говора. – В: *Статьи и материалы по болгарской диалектологии СССР*. Вып. 7. Москва: АН СССР, с. 63 – 114. (Zelenina 1955: Zelenina, Je. I. Slovarnyj sostav suvorovskogo govora. – In: *Stat'i i materialy po bolgarskoj dialektologii SSSR*. Vyp. 7. Moskva: AN SSSR, pp. 63 – 114.)
- Илиев, Георгиева 2018: Илиев, И., М. Георгиева. Главанский говор: от Сакар до Бесарабия. Увод и преглед на досегашните изследвания. – *Дзяло. Е-списание в областта на хуманитаристиката за българистични изследвания в периода X–XXI век*, № XI. <https://www.abcdar.com/magazine/XI/Iliev_Georgieva_1314-9067_XI.pdf> [09.01.2025] (Iliev, I., M. Georgieva. Glavanskiyat govor: ot Sakar do Besarabiya. Uvod i pregled na doseghashnite izsledvaniya. – *Dzyalo. E-spisanie v oblastta na humanitaristikata za balgaristichni izsledvaniya v perioda X – XXI vek*, № XI. <https://www.abcdar.com/magazine/XI/Iliev_Georgieva_1314-9067_XI.pdf> [09.01.2025])
- Керемидчиева и др. 2023: Керемидчиева, С., М. Котева, А. Кочева. *Езикът на българската кухня*. София: Издателство на БАН „Проф. Марин Дринов“. (Keremidchieva et al. 2023: Keremidchieva, S., M. Koteva, A. Kocheva. *Ezikat na balgarskata kuhnya*. Sofia: Izdatelstvo na BAN „Prof. Marin Drinov“.)
- Колесник 2003: Колесник, В. О. Дебалканізація болгарських переселенських говірок в Україні. Граматична система. Одеса: Астропринт. (Kolesnyk 2003: Kolesnyk, V. O. *Debalkanizacija bolgars'kyh pereselens'kyh govirok v Ukraї'ni. Gramatychna systema*. Odesa: Astroprynt.)
- Колесник, Георгиева 2016: Колесник, В., С. Георгиева. *Болгарські говірки Півдня України. Хрестоматія. Тексти*. Ізмаїл: ІРБІС. (Kolesnyk, Georgijeva 2016: Kolesnyk, V., S. Georgijeva. *Bolgars'ki govirky Pivdnja Ukraї'ny. Hrestomatija. Teksty*. Izmai'l: IRBIS.)
- Кондов 2018: Кондов, В. *Езикът на българите на Пусто пладне: в Русия, СССР, Молдова и Украйна (Класификация, библиография, карти, снимки, текстове)*. Тараклия: Тараклийски държавен университет „Григорий Цамблак“. (Kondov 2018: Kondov, V. *Ezikat na balgarite na Pusto pladne: v Rusia, SSSR, Moldova i Ukrayna (Klasifikatsiya, bibliografiya, karti, snimki, tekstove)*. Tarakliya: Tarakliyski darzhaven universitet "Grigoriy Tsamblak".)
- Котева 2021: Котева, М. *Названия, свързани с храните и тяхното приготвяне в българските диалекти (лексикосемантична характеристика)*. София: ДيوМира. (Koteva 2021: Koteva, M. *Nazvaniya, svarzani s hranite i tyahnoto prigotvyane v balgarskite dialekti (leksikosemantichna harakteristika)*. Sofia: DioMira.)
- Маркова 2011: Маркова, М. *Храната и храненето: между природа и култура*. София: Академично издателство „Проф. Марин Дринов“. (Markova 2011: Markova, M. *Hranata i hraneneto: mezhdu priroda i kultura*. Sofia: Akademichno izdadelstvo „Prof. Marin Drinov“.)
- ОЛА 2015: Вендина, Т. И. (ред.). *Общеславянский лингвистический атлас. Серия лексикословообразовательная*. Вып. 10. *Народные обычаи*. Москва – Санкт-Петербург: Нестор-История. (OLA 2015: Vendina, T. I. (Ed.). *Obshheslavjanskij lingvisticheskij atlas. Serija leksikoslovoobrazovatel'naja*. Vyp. 10. *Narodnye obychai*. Moskva – Sankt-Peterburg: Nestor-Istoriya.)
- Речник 2018: Барболова, З., М. Симеонова, М. Китанова, Н. Мутафчиева, П. Легурска. *Речник на народната духовна култура на българите*. София: Наука и изкуство. (Rechnik 2018: Barbolova, Z., M. Simeonova, M. Kitanova, N. Mutafchieva, P. Legurska. *Rechnik na narodnata duhovna kultura na balgarite*. Sofia: Nauka i izkustvo.)
- Самаритаки и др. 2004: Самаритаки, Е. С., А. А. Пригарин, В. Н. Станко. Турецкая колония „Терновка“: документы по истории 1792 – 1799 гг. – *Одеська болгаристика*, № 2, с. 5 – 29. (Samaritaki et al. 2004: Samaritaki, E. S., A. A. Prigarin, V. N. Stanko. Tureckaja kolonija "Ternovka": dokumenty po istorii 1792 – 1799 gg. – *Odes'ka bolgarystyka*, № 2, pp. 5 – 29.)
- Скальковский 1848: Скальковский, А. А. *Болгарские колонии в Бессарабии и Новороссийском крае*. Одесса, 1848. (Skal'kovskij 1848: Skal'kovskij, A. A. *Bolgarskie kolonii v Bessarabii i Novorossijskom krae*. Odessa, 1848.)
- Стойков 2002: Стойков, Ст. *Българска диалектология*. София: Академично издателство „Проф. Марин Дринов“. (Stoykov 2002: Stoykov, St. *Balgarska dialektologiya*. Sofia: Akademichno izdadelstvo "Prof. Marin Drinov".)
- Уварова 2004: Уварова, Е. *Материалы Государственного архива Одесской области по истории колонии Терновка начала XIX в.* – *Одеська болгаристика*, № 2, с. 30 – 32. (Uvarova 2004: Uvarova, E. *Materialy Gosudarstvennogo arhiva Odesskoj oblasti po istorii kolonii Ternovka nachala XIX v.* – *Odes'ka bolgarystyka*, № 2, s. 30 – 32.)

Gosudarstvennogo arhiva Odesskoj oblasti po istorii kolonii Ternovka nachala XIX v. – *Odes'ka bolgarystyka*, № 2, pp. 30 – 32.)
Цветко 1926: Цветко, С. І. Юнацькі і хайдутські пісні у болгар. – *Етнографічний вісник*, №. 3, с. 47 – 62.
(Cvjetko 1926: Cvjetko, С. І. Junac'ki i hajduts'ki pisni u болгар. – *Etnografichnyj visnyk*, pp. 47 – 62.)

THE CULINARY CODE OF THE BULGARIANS FROM TERNIVKA (MYKOLAIV, UKRAINE)

Olga Kolot

Institute for the Bulgarian Language, Bulgarian Academy of Sciences

koloto12811@gmail.com

Abstract. The article analyzes the culinary code of the Bulgarian community in the village of Ternovka as a key element of cultural identity. Using dialectological, ethnolinguistic, and linguogeographic approaches, the study establishes the connection between the local culinary lexicon and the dialects of the metropole. The cuisine of the Ternovka Bulgarians combines authentic traditions with adapted elements from the surrounding cultural-linguistic continuum. Ritual, traditional, and everyday dishes, along with characteristic dialectal terms, emphasize the significance of food as a symbol of ethnic and cultural continuity, reflecting the resilience of cultural practices over time. The culinary code is one of the key markers defining the community's cultural identity and linking the diaspora to its cultural-historical origin.

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

Olga Kolot
Institute for Bulgarian Language
Bulgarian Academy of Sciences
52, Shipchenski prohod Blvd., Bl. 17
Sofia 1113, Bulgaria