

МАТЕРИАЛИ ЗА ЕТНОЛИНГВИСТИЧНИЯ АТЛАС НА БЪЛГАРИТЕ В УКРАИНА. ЛСГ "ТЕСТЕНИ ЯСТИЯ"

С. Д. Топалова (Одеса)

Етнолингвистиката (ЕЛ), която се обособява през 20-те години на ХХ век, наричана още етносемантика, антропология, бива два типа: американски (съотнася структурата на езика с обичаите, вярванията, бита и културата на народа), разделен на когнитивна и комуникативна, и германски (структурата на езика се съотнася с психологията на народа, в нея виждат творческа сила, дух), т. е. изследва комплекса от проблеми на триадата "етнос — език — култура" [6: 14].

Собствено ЕЛ се отделя в първата четвърт на 20-те години въз основа на работите на Франц Боас и неговите ученици, където езикът се трактува като историческо наследство на колектива; ЕЛ се съсредоточава "на изучени езика в его отношения к культуре, взаимодействия языковых, этнокультурных и этнопсихологических факторов в функционировании и эволюции языка" [13: 108]. Според теорията за езиковата относителност на Е. Сепир и Б. Уорф приличащи картини на света се появяват в резултат на приликата в езиковите системи (50-те год).

Въпреки че ЕЛ и социолингвистиката се отделят преди почти около един век, но и досега тези две науки се преплитат, като терминът "социолингвистика" се предпочита като по-общ. Това доказва и направеният от нас преглед на научните списания по езикознание и др. (вж. например [3] в раздела "Социолингвистика" и др.). Ако социолингвистиката се занимава с отношенията между езика и обществото и включва езикова ситуация, билингвизъм и др., то ЕЛ борави с двойно отражение: на етнографска вещ или явление в съзнанието на информатора и на съзнателното и (му) възприятие в/чрез езика, т. е. етнолингвистичното изследване си поставя следните задачи: "определител специфика национално-обусловенного восприятия фрагмента действительности; показать особенности языкового канала трансляции информации" [5: 10–11]

Идеята за етнолингвистичния атлас на славяните се ражда също през 20-те години и официално прозвучава на I международен конгрес на славистите през 1929 година в Прага. Всъщност самата идея за отделен славянски етнос принадлежи на руския диалектолог С. Ерьомин (1926) [8; 9: 20–52]. Проектът на етнолингвистичния речник се появява едва през 1984 г. [18], като основните му принципи са били изложени от Н. И. Толстой и С. М. Толстая предходната година на IX конгрес на славистите [15: 213–231]. Засега в Москва са излезли т. 1 и т. 2 на "Славянские древности. Этнолингвистический словарь под редакцией Н. И. Толстого". В Предговора се посочва: "Замысел словаря сформировался в рамках этнолингвистики - дисциплины, которая изучает язык сквозь призму человеческого сознания, менталитета, бытового и обрядового поведения, мифологических представлений и мифопоэтического творчества" [10: 5; 14: 181–190].

Особено модерни стават този вид изследвания сега, в края на ХХ — н. на ХХI век. Подготвят се два речника за духовната и материалната култура на българите (ИБЕ при БАН); в Катедра "Общо и славянско езикознание" към Филологическия факултет на ОНУ "И. И. Мечников" се оформя идеята за Етнолингвистичния атлас на българите в Украйна. [4]

Тази научна разработка е опит за отделни речникови статии за бъдещия Етнолингвистичен атлас на българите в Украйна, като за обект се взема ЛСГ "Тестени ястия" (според класификацията на Н. Толстой, нашият материал се отнася към I. Субстантиви. 4. Храна.) Тестото е задължителен елемент на българската традиционна кухня: хлябът е основната храна на българите до средата на ХХ век, а съвременните българи не си представят друга закуска, освен баница, тутманик, милинки и пр.

Точно лексикалното богатство на езика е фиксатор за различни факти от действителността, защото "каждо слово есть представитель понятия, бывшего в народе: что было выражено словом, то было и в жизни, чего не было в жизни, для того не было и слова" [11: 103].

Авторката има опит за разглеждане на семейните обичаи в лингвистичен аспект [16: 300–309], освен това има отделна статия за названията на тестените ястия в чийшийските говори [17]. Тук са обхванати близо 25 селища,

чиито говори представят основните източнобългарски говорни типове в Бесарабия ("мовного острова" по [12: 11]): мизийски (чийшийски (чийш.) ъ-тип (с. Чийший-Ч., Калчево-К., Каменка-Кам., Импуцита-И., Бановка-Б.) и чушмелийски (чушм.) о-тип (с. Кубей и Чушмелий-Ч.-В.), балкански (балк.) о-тип (с. Новоивановка-Н.-И. и с. Ровное) и ъ-тип (болградска (туканската (тук.) махала на гр. Болград, Табаки; с. Зализничное (Българийка) и чумленотвардишка (с. Делени-Д., Виноградовка-В. (Чумлен), Дмитровка-Дм., Яровое (Дюлмен-Я); тракийски (трак.) (измаилска (изм.) (с. Кулевча-Кул. и с. Суворово-С.) и одеска група (с. Катаржино-Кат.), освен това с. Главан (балканомизийско) и с. Заря (балканотракийско) [2] и с. Петростал-Петр. и Червоное в Тарутинско-Тарут. Тази научна разработка е опит както да се представят основните лексеми за тестените ястия в българските говори в Украйна, така и 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.

Ястия от тесто с мая (от *кис'ялу тисто* (чийш.) или *з дрожди*)

Л'ан — практически навсякъде в Бесарабия така "величават" основното ястие на българите. *Ни си по гул'ам ум л'абъ* — с този израз е казано всичко, което означава хлябът за българина. Детето при нас го учат ако падне залък, да го вдигне и да го целуне. Хлябът се пече в *соба* на *сьмуни* (видовете хляб са отделен обект за разглеждане).

С хляб се прави *пупаръ*, която се залива като правило с вода. В Бесарабия използват същите изрази, известни в България, от типа *Сърбъй си пупарътъ* и под.

Питъ означава "кръгъл празничен хляб" (чийш. и балк.), но не се пази в някои говори освен в обредните формули от типа *Утадъм с Питъ. Викъм тъ нъ Питъ* (В.) и др. (свързано е с раждане на бебе).

Кръвай, който в Бесарабия задължително се прави за сватба, за по-големите календарни и други семейни празници, е кръгъл, но не е задължително с дупка, срв. *кръвай можси дъ й нъ абъли* (Ч.) *Къкту у кумъ, ила с кръвай и с кукошкъ* (Кубей). *Ходът нъ свадбъ с кръвай с кукошкъ/ходът и ду кумцити/ нъ маслиницъ* (Табаки) и др.

Кръвайчи (мн. *кръвайчитъ, -ътъ*) — във всички говори така наричат малки обредни хлебчета, които се пекаат за помен или за гробището и се раздават за умрелите. Но, както посочват в Чийший, *ум л'абъ ду сурукт'ах денъ правят питки, ни съ вий кръвайчи. Зимъ съ ум черкувътъ посур или с фурулицъ нъ кръс съ прави*. Биват традиционно *крухли* (чисто поменални) и *куклъ. нъ кукличкъ* (две преплетени къса тесто) В Дм. ги правят *ту късичкъ или нъ д'улъ* (*ръздавът кръвачитъ ф събутъ нъ гробиштъ*), в Гл. — *булчици и гълъпчи*, в Я. — *кукличитъ и штич'анцъ*. Основно обредно значение — поменално. Може би оттук идва *Кво съ мъдриш ту куклъ?*

Ако остане тесто от хляба, пекаат следните изделия с плънка. тутманик, кирти и пампушки.

Книж. *тутманик* преобладава в диалектите, срв. *тутмъник* (с ударение на у или на и), *тутмън'ък* (чийш., трак.) и *тукмъник* (чийш., чушм., трак., балк.-тип) и *нъмесник* (в Заря се прави само със сирене; Гл., Дм.), *сир'ънъ питъ* (Кубей и Я.); *мес'ънци* (с. Петр.) като редуциран вариант на източнобългарското месеница. Бива *вит и пръстой*, в Чийший — *дърпън и ср'азън*.

Кирти — преобладават пак фонетичните варианти на това название, срв. *кирти* (балк.), *кирте(тъ)* в Кам., *кирти и кирдетъ* в К. (от чийш.), *керде* (отметнато ударение) — *кирдету* (трак., изм.), *кирд'а* (Червоное) наред с *буки* (Ч.-В., Кар.), *питмеси* (Таб.) и *лукум* в И. Те се правят по-тънки, със сирене и/или извара и са "легнали": *правът пълоски, вътри сир'ънту, зъшчипвътъ, режъд ги нъ пърчетъ и гу тургъш ф твътъ и гу зъливъш с ица и кис'ълу мл'аку или смитана* (Таб.)

Пампушки — тази лексема не е българска, но ястието е познато в региона на, което говори за по-ранното украинско влияние върху бесарабската кухня (фиксирано е още от акад. Н. Державин [7: 94] Някъде в балк.-тип ги правят без пълнка и тогава ги объркват с олио и чесън (класически вариант на украинските пампушки), в повечето селища обаче са с пълнка и по това се различават от кирти: пампушките са с грозде, череша, пюре, най-често с кисело зеле и др., но не и със сирене; в Ч.-В. са *съд'а аз тиквъ*, в трак. — със сладка пълнка.

Пампушките могат и да се пържат (*жарини П.*), тогава те са вид бухти, които се слагат с лъжица и се пържат. Така по-скоро са наричали по-рано пирожките, но сега *пиръжок*, мн. *пиръшки*, които биват с най-различна пълнка, изтласна по-старото П. Други названия на книж. бухти: *стисни-пусни* в Ч., *микичи* в Дм.

Ако остава къс тесто от хляба, задължително се правят *дърпънцици/дръпънцички* (чийш.) (от дърпам, разтеглям на ръка и пържа, отгоре се поръсва със захар), книж. *мекици*, или *микичътъ* в балк. и сложните названия *фтасъли банички* (И.), *фтасъли микичътъ* (Я.) или *гугушели* (Кул., Заря) (последната лексема е нова и е чужда за разлика от другите, които са български).

От устойчивите изрази ще отбележим *Върви ту тутмъник* (много бавно), *Мек ту тукмъник* — с отрицателна семантика и с положителна — *Кръсивъ ту пълнушкъ! Пълнушчицъ, нее дите!*

Паскъ — Навсякъде в Бесарабия за Вилигден пекат паски — от козуначено тесто се правят топки, които се слагат в тенжерки, кръгли метални кутии, за децата — в *крушчици* (чаши). Тестото пораства в собътъ (фурна) и по форма готовият козунак наподобява гъба с *лъскъвъ шапкъ*, защото е намазана с яйце, за разлика от метрополията, където козунакът е във форма на плетеница. В някои села отгоре я украсяват с цветни пръчици, отгоре се слагат различни фигурки като *кръшчи* (с. Гл.) и др.

Както виждаме, пази се названието на празника, но не и лексемата козунак, не позната на нито един от говорите. В Бесарабия тя е заменена с лек-

семата *паскъ*, възможно под влияние на укр. паска; нещо повече, самият празник вече понякога го наричат *Паскъ*.

Паскъ се пече само за Великден: предварително се събират яйца, защото се правят на 20, 40 и повече яйца в 2–3 *соби*; в стаята трябва да е много горещо, да няма течение. Децата не ги пускат изобщо да влизат, само вече на самия празник стопанката ги буди: "*Ставайти, дица, дъ йдети чървени ица (и паскъ)*" и на самата трапеза се чукат с боядисани яйца и си хапват от *рез'ън паскъ*. На всеки, който идва този ден на гости, се раздава паскъ — на близки, роднина, приятели. Задължително се ходи при кръстника и всъщност те си разменят *паскъ, чървени яйца* и бонбони.

Иначе козуначено тесто или *здобну, здобъ* от рус. "сдоба" се прави и в други дни, само че формата е друга: *паскън кръвай, паскън рулет, булочки*; в с. Табаки приготвят *въртути* — *здобну (рулет) с пъвидлъ и орифи*, в с. Кат. — *крендили (здобну с из'ум)* и др.

От народните изрази са разпространени: *кръсивъ, убвъъ ту паскъ (пашичицъ); лицету й б'алу ту паскъ* и др.

Прясно тесто — Най-обичана от българите е баницата, която в Бесарабия е известна с книжовния вариант и от бълг. обл. *млин милинь* (част от чийш. говори, чушм., балк.): *милинь с мързил нъ Суруфки, Старъ новъ гудинъ пичът(Дм.); нъ Колдъ и Сурвъ* (Гл.) и др. Бива вита, точена и дърпана, прави се с извара (и сирене), в туканската махала на Болград и близките към него села се говори за лятна и зимна (*зъл'атъ*) баница.

Тази лексема е представена в "Атласа"[2: 108], с чиито данни имаме разминаване: *пльчиндъ*, сгъната като плик, се среща и в Кубей, *зел'ник* е остаряло вече, вм. него предпочитат *милинь* в чушм.

Задължително ястие на новогодишната трапеза е *милиньтъ с късмети* или, както я наричат другаде, *милинь с мърз'ъл*, т. е. взети са два най-ярки маркера от късметите, които се слагат в баницата. По-рано се слагали различни пръчици, които се наричали на "двор", "къшта", "кокошки", "гъдини" и пр., монета, която символизира парите, и "късмет" и "мързел" (последните са задължителни), сега се надписват малки късчета хартия с молив и се навъртат на кибритени клечки. Може тавата с *милиньтъ* да се завърти три пъти и тогава си "теглиш" късмета за следващата година.

Тиквиник (тикв'ъник, тикв'ънци, тиквинчи) е с пълнка от тиква. Подобно на това название са образувани още *гроздин'ък* в Ч. и *лапътник (с лапът)* Само в Дм. тиквеникът бива пържен: *И ф пиштъ гу пичът и ф улой гу жар'ъти жарин тиквиник/ина кура нъвъртът ту улиткъ и ф чувен гу жар'ът.*

Виртутъ е по-новото наименование на подобно ястие, което се прави с точени кори (те "се въртят"), но с друга пълнка — *абълки, пувидлъ* и др. Известна е например в Кат., Суворово и др.

Прясна питкъ — Пече се на сух тиган. По-рано я правели, когато имали хляб. Известна е и със следните варианти: *питкъ пр'аснъ* (чийш. и балк.), *пресни туртички* (трак., изм.), *куржи* или *питкъ* (трак, од.), *питъ* (чумл.-тгард

гр.), *пъзълма* (Кубей) (турско влияние, омонимия с диал. *пазлама* "страхливка"), *търкълак* (-ци) (*уда и сол или с пружишъ*) и *къртълаци* наред с *пр'асна питка* в Дм. и Я. съответно. Сега П. п. се използва с обредното си значение: в чийш. селища я правят на Варваровден, в Кубей например *нъ Маслиницъ* (книж. Сирни заговезни) *правят сирини пити/ вътри със сирини/ пиче съ и удгори с мед ги нъмазуют* — *нъ кумишйти, нъ руднини пудавъш* (от календарните празници) От семейните обичаи се знае и се пази досега обичаят детето като "престъпи" няколко пъти, да се направи *прушт'палник* [1] (*прушт'пал'н'ък*) или *прист'пнулк* и др. — прясна питка, намазана с мед, която се раздава "напред" по улицата. Разчупва се питката на три къщи или се пекаат няколко: *Койту си гу виш, друг гу плескъ, прай съ ут тисто с мая, удгори съ мажи с мет, дурде й топъл л'абъ съ ръздавъ, койту му давът, тр'абъ дъ б'агъ: "Б'агъй, чи нашту дите тъй дъ б'агъ"*. Още в Чийшия се вярва, че *Гату ръздавът пружит'пал'н'ък зъръд идно дите в млогу къшти, казвът чи то жъ оди млогу и н'амъ дъ съ спирь у т'ах*.

Пържените ястия от прясно тесто — В Бесарабия се появява ястието, известно сега под името *жарини питки* (със и бис сирини) (в България има само прясна питка). Биват три основни вида, от които ще отбележим само хрупкавите [16: 306], имащи обредно значение, понеже задължително се носят на родилката на втория ден. Назовават ги по различен начин: в чийш. — *прижитори* (Кам., К., Б.) и *пирожни* (Кам., Ч. и в чушм. и тук. махала на Болград), в трак. — *пръжинки* или *пръжитури* (Сув.) и *сухърци* (Кат.); *сухичку* в балк.ъ-тип, *куручки* и *хрустики* в Тарут., *кривичку* (балк.0-тип), *примушънку* (Ч.), рус. *хрустики* и варианта му *фрустики* (Таб.) и др.

Сладки тестени ястия — Получават голямо разпространение в Бесарабия благодарение влиянието на руската кухня. Появяват се по-късно, названията им са заемки от или чрез руски език и съответно не се различават в бесарабските говори, срв. *торт*, рус. торт, книж. торта; *рулет*, рус. рулет, книж. руло; *кекс*, *пирок* или *пирох*, рус. пирог, книж. сладкиш и по-новото пирога; *вафли*, в речта на възрастните *фафли*; *пр'аники*, рус. пряники и *пичен'аа* (*пичений*), рус. пряники и печенье, книж. бисквити.

Правят се тестените вкусотици за гости, за празник, бисквитите — за закуска с чай и пр., а *торт* сега е задължителен елемент на всички сватби, въпреки че в устойчивите изрази не се използва "слатку ту пирок", а *слатку й ту питмес*.

Поради ограничения брой страници не можем да представим по-пълно сладките тестени ястия и изобщо **варено тесто**, което е разработено вече.

И така, представения материал можем да подредим под общо заглавие "Тестени ястия" или като "Солено тесто" ("Тесто с мая" и "Прясно тесто"), "Сладко тесто", "Варено тесто", "Хляб и хлебни изделия". При описание на субстантива са важни: описание на предмета; названия на предмета; семантична и символическа характеристика; сфера на функциониране (основни обредни ситуации); вторично ритуално функциониране на предмета; фолклорни данни)

[10: 11] (представихме добре 1,2 и 4 точка, т.е. основно вербално и акционално равнище).

Интересът към етнолингвистическите изследвания е траен, т.к. е свързан с навлизането на лингвистичните методи в етнографската област заради стремежа проблемите да се разглеждат комплексно. Този материал може да послужи при създаване на Етнолингвистичния речник на българите в Украйна; данните от него могат да се включат в Етнолингвистичния речник на българите, като се подчертае специфичното за Бесарабия: българите тук си запазват предпочитанията към солените тестени ястия със сирене, но доста място се отделя и на други видове тесто, което е естествено поради живота им в чуждоетническа и чуждозикова среда: благодарение на руската кухня, те обичат сладки тестени ястия, на украинската — варено тесто, под влияние по-скоро на румънската се появяват различни видове пържени питки. И въобще, тази етнографска и езикова информация, получена като резултат от такъв вид изследване, допълва не само част от празнините в историята на българската култура, но представата за нас самите; дава ни възможност да се опознаем по-добре.

Бележки:

1. *Архив* на Института по български език към БАН, София.
2. *Атлас болгарских говоров в СССР*. Ч. 1 — 2. М., 1958.
3. *Багаудинова, М. И.* Этнографическая лексика башкирского языка // РЖ. Серия 6. Языкознание. — 2003, № 1.
4. *Березович, Е. Л.* Русская топонимия в этнолингвистическом аспекте. Екатеринбург, 2000.
5. *Бояджиев, Ж.* Увод в езикознанието. Пл., 1995.
6. *Державин, Н. С.* Болгарския колонии в России. С., 1914. (фототипно издание).
7. *Еремин, С.* Программа для собирания материалов по народным говорам, местному словарю и бытовым названиям. Л., 1926.
8. *Еремин, С.* Проект словаря русской этнографической диалектологии // Язык и литература., Т. 1, Вып. 1–2. Л., 1926.
9. *Колесник В. А.* Концепция Этнолингвистического атласа болгарской диаспоры на Украине // Украина і Болгарія: віхи історичної дружби. — Одеса, 1999. — С. 314—319.
10. *Славянские древности.* Этнолингвистический словарь под редакцией Н. И. Толстого. Том 1. М., 1995.
11. *Срезневский, И. И.* Мысли об истории русского языка и других славянских наречий. СПб., 1887.
12. *Стоянов, I., Стоянова, Е., Дадверин, I.* Мова болгар України в її усній та писемній формі. Одеса, 2002.
13. *Сусов, И. П.* История языкознания. Тверь, 1999.
14. *Толстой, Н. И.* О предмете этнолингвистики и ее роли в изучении языка и этноса // Ареальные исследования в языкознании и этнографии (Язык и Этнос). Л., 1983.

15. Толстые. Н. И. и С. М. Принципы, задачи и возможности составления этнолингвистического словаря славянских древностей // Славянское языкознание. М., 1983.

16. Топалова, С. Към чийшийската диалектна лексика, свързана с родилните обичаи // Украйна і Болгарія: віхи історичної дружби. Одеса, 1999.

17. *Этнолингвистический* словарь славянских древностей. Проект словника Предварительные материалы. М., 1984.

Резюме

В статье представлены материалы для этнолингвистического словаря болгар Украины. Рассмотрены названия мучных изделий в говорах болгарской диаспоры Украины. Отмечено общее и различное в болгарской и бессарабской кухне по отношению к изделиям из теста (до 80 диалектных названий).

Ключевые слова: этнолингвистический словарь, изделия из теста, болгарские и заимствованные кулинарные названия.