

Авторска справка

за приносите в публикациите на Мая Петкова Александрова, участник в конкурса за доцент по направление 2.1. Филология (общо и балканско езиковедие), обявен в Държавен вестник, бр. 103, 27.12.2016 г.

1. Монография: Вкусове, миризми, подправки. Между лингвистиката и етнологията, на Балканите и отвъд тях. София, 2017

Предмет на работата са наименованията на олфакторните, на густативните възприятия и на подправките като единици от балканските и от други европейски езици. Работата има етнолингвистичен характер, защото изследва вкусовете, миризмите, подправките, техните названия и употреба като част от езиковата и културната традиция на народите.

В първата част *Вкусове и миризми* целта е да се проучи произходът на имената на вкусовете (солен, сладък, кисел, горчив и лют), на различните миризми и да се проследи развитието на семантиката им. Използваният лексикален материал е от балканските, славянските, германските, романските, балтийските и келтските езици.

Проследяването на развитието на наименованията за *вкус* доказва с възможностите на лингвистиката, че густативните сетива са част от най-примитивната човешка система за възприемане на света. Етимологичното изследване на наименованията на основните вкусове – *солен, сладък, кисел, горчив и лют* – води до следните изводи:

– Лексемите за *солен* и *сладък* вкус са много архаични, свойствени за почти всички индоевропейски езици (единствено изключение са алб. *kripë* и лит. *druska* ‘сол’);

– Тези лексеми могат да бъдат наречени *първични*, защото не са резултат на семантично развитие. Напротив – с тях се образуват множество производни думи, производни значения, фразеологизми.

– За разлика от тях, лексемите за *кисел, горчив и лют* вкус в голямата си част произхождат от наименования, свързани с тактилни усещания, или отразяват смесване на сетивата.

В частта *Миризми* са отделени лексемите за неутрална, приятна и неприятна миризма, на първо място в балканските, а след това в славянските, германските, романските, балтийските, келтските и други езици. Класифицирани са от различни гледни точки: 1) по произход спрямо индоевропейски корен; 2) наименования, изразяващи възприемане чрез сетивата; 3) смесване на сетивата.

Индоевропейският карпус от лексеми за означаване на олфакторното възприятие показва разнообразие в развитието на семантиката в индоевропейските езици.

1. Първоначалните същински думи за *мириша/миризма* – **b^hrh₁g-ro* ‘миришеш’, **g^{wh}reh-* ‘дишам, мириша’ и *h₃ed-/h₃d-* (който в лат. е *odor*) ‘мириша’ – са допълнени и разширени от лексеми със значение ‘духам, вей, отвявам’, ‘въздух, дишам’, ‘изпарявам’, ‘пуша, тлея’, ‘чувствам, усещам’, ‘отбелязвам, забелязвам’, ‘пъхтя, сгорещявам’, ‘клатя, друсам’, ‘удрям, наранявам’ и др. Фактът, че неиндоевропейски езици също имат общи наименования за „дишам, „духам” и „миризма” (напр. семито-хамитските или тюркско-татарските езици) очертава една езикова универсалия.

2. В славянските езици преобладават лексемите от семантичното гнездо *дишам, духам, дъхам*, които произхождат от праслав. корен **duxъ* (< ие. **d^hueh₂-* ‘пуша’), и в различните славянски езици са регистрирани с множество производни значения. По отношение на праслав. етимон **duxъ* от ие. ***d^hueh₂-* българският език не се отличава от другите славянски езици.

3. В балканските езици, както и при другите индоевропейски езици, се наблюдава разнообразие както по произход, така и по развой на лексемите за миризма. Заемките от българския в румънския (*a duhni* ‘духам’, ‘дъхам’ (и ‘мириша лошо, воня’), същ. име *duh* със значение ‘дух, душа, вдишване, интелигентност, бърза мисъл, намерение’, производните: *duhăi* ‘мириша лошо, смърдя’ с варианти *duhni, duhlui, duhli*) и албанския (*vajna të mira* ‘благоухания’) са естествени в процеса на развой на тези езици. Очевидно е, че в румънския език славянският модел на *дишам* е изличил до голяма степен романския. Албанският език пази една доста архаична самостоятелност, при която *въздух* и *миризма* се изразяват с една и съща дума. Като цяло в балканските езици не се наблюдава особена специфика по отношение на наименованията за миризма и развитието на значенията им, с изключение на специфичното развитие на стрг. *μύρον* ‘благоуханно масло, парфюм’, *μυρίζω* ‘благоухая, парфюмирам’ в български и румънски, което се смята за лексикален балканизъм.

Във **втората** част *Подправки*, са разгледани 33 ароматни растения, като на първо място са отбелязани имената им в балканските, а след това и в другите европейски езици, проследена е тяхната етимология и моделите, по които се извършва номинацията им. Подходът към тази част от лексикалното пространство е комплексен: данните от лингвистиката са свързани с данните за употребата на подправките в бита, като лечебно средство в народната медицина, във вярванията и обичаите на народите.

Изследването на наименованията и на употребите на подправките на Балканите и отвъд тях показва, че:

– Повечето от номинативните модели са от гръцки и латински първоизточници. Това означава, че ароматните растения навлизат на Балканите и в Европа с навлизането на цивилизацията, като най-общата посока на движение е от юг на север.

– Когато не следват гръцкия или латинския етимон, имената на ароматните растения са свързани с указания за произхода, външния вид, употребата в бита, в готварството, в народната медицина. Много от тях отразяват вярата на народите в тяхната магическата сила, а някои са следствие на народна етимология. Отбелязано е съществуването на етимологични дублети, както и объркванията, които възникват вследствие на хетеронимията и хетеросемията – именуването на едно и също растение с различни имена и обратното, именуването на различни ботанически видове с едно и също име.

Ароматните (а и неприятно миришещите) растения са важни в ежедневието на човека. Те съставят своеобразен одористичен код, който е с практически функции в народната медицина, вярванията, ритуалите. Аналогично може да се говори и за густативен код, защото вкусовете, особена соленият и сладкият, също участват във фолклорната обредност, носители са на богата символика, свързани са с редица предписания и забрани.

Научната стойност на работата се състои в разглеждането на лексемите за густативните и олфакторните възприятия, на имената на отделните подправки в балканските и другите индоевропейски езици. Проследен е произходът на наименованията за вкусове и миризми до индоевропейския етимон и са установени посоките в семантичното развитие на тези лексеми. Установено е развитието на множество производни значения, регистрирано е участието им като съставна част на общи или уникални фразеологизми в балканските, славянските, германските, романските езици. Лингвистичната част от проучване е съпътствана от етноложката –

отбелязани са вярванията и обичаите на народите при употребата на различните вкусове, различните подправки.

Балканската лексика, отнасяща се до различните вкусове, миризми и подправки, за пръв път става обект на етнолингвистично изследване. Съотнасянето ѝ към лексиката от другите индоевропейски езици – славянски, германски, романски, балтийски и келтски – дава възможност да се проследи многообразието на лексемите от това семантично гнездо, особено по отношение на развитието им в различни посоки. С използвания интердисциплинарен подход – с възможностите на лингвистиката и етнологията – е направен опит да се реконструира фрагмент от традиционната картина на света.

Практическата стойност на труда е във възможността резултатите от него да се използват като елемент от университетското преподаване в курсовете по балканско езикознание, съпоставително езикознание, етнолингвистика, а също и при съставянето на справочници и енциклопедии по тази тема.

2. Балканско езикознание

2.1. В публикация № 13 са разгледани лексемите със значение ‘сладък’ в балканските езици. Установена е етимологията им, техните производни и синоними. Намерено е отражението на представата за сладък вкус във фразеологизмите, народните вярвания, табуираните названия. Разкрито е общото и специфичното за лексемите от това семантично гнездо в балканските езици.

2.2. В публикация № 11 са разгледани номинативните модели на майораната и ригана – подправки от семейство *Lamiaceae* (ментовото семейство). Анализира се и употребата на тези две растения и техните подвидове в бита, медицината, магическите практики на народите от Балканите и Европа. Потърсени са номинативни модели в езика – основа, при заемането от един език в друг, при наименоването въз основа на външни белези, аромат, местонахождение, употреба в бита, като лекарство, в магическия фолклор.

3. Българо-албански контакти

В публикации № 7 и № 8 са проследени наименованията на розмарина и ригана в българския и албанския език, проследена е етимологията на фитонимите в двата езика,

направено е ботаническо описание на видовете, както и на употребата им в бита и народната медицина. Разгледано е участието им във вярванията и ритуалните практики на двата народа, включени са някои фразеологизми и елементи от албанския фолклор и литература.

В публикация № 12 са разгледани наименованията на миризмите в българския и в албанския език в съпоставителен план. Установен е произходът и развитието на семантиката на лексемите за добра, неприятна и неутрална миризма в албанския език, отбелязани са българо-албанските успореци в това семантично гнездо.

И трите публикации са в съавторство с Русана Бейлери.

4. Етнолингвистика

4.1. Солта като културна реалия е представена в публикация № 14. Направен е преглед на историята на солта, начините на добиването ѝ и свързаните с него места. Разгледана е употребата ѝ в народната медицина, в магическите практики и вярвания на балканските, славянските и германските народи. Отбелязани са множество открити паралели, свързани с вярванията и ритуалните практики на европейските народи. Регистрирани са наименованията на солта, както и производните им, в повечето европейски езици. Събрани са достъпните фразеологизми, включващи сол, в балканските езици, както и в руски, английски и немски език. Потърсени са езикови универсалии, двуезикови сходства, отбелязани са и уникалните фразеологизми. Установява се, че общите аспекти в символиката на солта намират специфичен, характерен за всеки народ езиков израз.

4.2. Лютите подправки лук, чесън, черен и червен пипер, техните наименования и участието им народните обичаи са проследени в публикация № 10. Суеверията, свързани с лютия вкус и употребата на лютите подправки, се наблюдават навсякъде – у нас, на Балканите, в Европа. Причината за тези суеверия трябва да се търси в емпиричното – факт е, че чесънът е мощен природен антибиотик, а лютите съставки в храната неутрализират болестотворните микроорганизми. Въз основа на опита народите изграждат своя престава за апотропейните функции на лука, чесъна, лютите чушки, черния пипер.

4.3. Темата за черния и червения пипер е застъпена в публикация № 9. В нея са проследени произходът, историята на навлизане, видът и свойствата на черния и

червения пипер в България, на Балканите и в Европа. Акцент е поставен върху наименованията им, употребата им в бита и медицината, свързаните с тази употреба вяръвания в тяхната магическа сила. Интерес представлява символиката, която подправките са придобили благодарение на лечебните си качества.

5. **Евролингвистика**

В публикация № 6 е представен сборник от поредицата *Eurolinguistische Arbeiten*. Разгледани са някои статии от него, чиято тема са историята (сравнително кратка) на новата дисциплина евролингвистика с нейните първи опити и методи; нейната (сравнително дълга) предистория; документацията на езиковите контакти в европейското лингвистично море; т. нар. европейски езиков тип EUROTYPE; съответните ареали и културни пространства; моделирането на езикова Европа от глъбините на други езици; отделните езикови групи като славянските или келтските островни езици и др.

6. **Рецензии и отзиви**

- Рецензия на книгата на И. Седакова. *Балканские мотивы в языке и культуре болгар. Родинный текст* в № 5;
- Публикация № 4 е посветена на 60-годишнината на проф. д.ф.н. Петя Асенова.