

**НАЗВАНИЯ НА ЛИЦА В БЪЛГАРСКИЯ И ТУРСКИЯ ЕЗИК,
ОСНОВНАТА ДЕЙНОСТ
НА КОИТО Е ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ
С ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ**

Сема Куцарова
Медицински университет – Пловдив

**NAMES OF PERSONS IN THE BULGARIAN AND TURKISH
LANGUAGES WHOSE MAIN ACTIVITY IS PRODUCTION
AND TRADE OF FOOD PRODUCTS**

Sema Kutsarova
Medical University of Plovdiv

With the development of the anthropocentric direction in modern linguistics, a tendency towards a complex study of man is observed. One of the aspects of this approach is the study of the individual as a doer, and therefore the object of attention are the linguistic patterns characterizing the performer of the action.

The present article presents desubstantive derived lexemes excerpted from Bulgarian and Turkish lexicographical sources – names of male persons. The aim is to perform semantic-structural modelling of the category of agentiveness in a synchronic way, considering also the diachronic view, insofar as the productivity of derivational models is related to the historical changes that have occurred.

Key words: derivation, derivational formant, derivational meaning, derivational pairs

От древни времена храната и храненето са жизненоважни за физическото оцеляване на хората. Заедно с това са основен елемент на бита, който отразява развитието на общностите и културите. Храната и храненето са устойчиви, но и променящи се категории, които се влияят от различни екстралингвистични фактори: географски, социално-исторически, стопански, религиозни, етнически, възрастови и др. Разнообразието на храната и хранителните навици се определят

от модернизацията на жизнената среда, на пазара и формите на търговски обмен, от чуждите етнокултурни влияния, модата във вкусовете, личните предпочитания и т.н.

Сведенията за храната на прабългарите са оскъдни. За нейния характер може да се съди само в общи черти (Вакарелски 1977: 192). За да се разбере какви храни е консумирало населението на българската държава през VII – нач. на XI в., преди всичко трябва да се имат предвид хранителните навици на двата основни компонента, стоящи в основата на българската народност – славяни и прабългари, и като последващ, но не по-маловажен фактор – промяната на техния хранителен режим, настъпила след покръстването (Мутафова, Кр., Христова, Н., Иванов, И., Георгиева, Г., ред. 2012: 201).

По сведения от историческите извори и от археологическите проучвания е установено, че основните съставки на древната кухня в нашите земи са били зърнените и бобовите – пшеница, просо, овес, ечемик, ръж, лимец, бакла, леща, грах, фий, нахут; употребяваните зеленчуци били зеле, морков, цвекло, ряпа, лук, чесън, а от плодовете – ябълки, круши, череша, грозде, черница, бадеми, орехи и др. (вж. Вакарелски 1977: 192; Андреев 1992: 69).

Основната част от средновековното меню се изгражда от ферментиралите блюда и напитки – хляб, кисело мляко, сирене, извара, туршии, мътеница, вино (Маркова <https://balgarskaetnografia.com/bit/hrana/ezhednevnoto-menu-na-tradicionnia-balgarin.html>).

Много изследователи сочат, че храната на българите до средата на XVIII в. е сравнително бедна, като хранителният модел е пестелив и подложен на редица ограничения. Подчертава се и разликата между трапезите на владетеля и аристокрацията, „които се огъвали под тежестта на разнообразните и пикантни ястия, докато трапезата на бедните люде била повече от скромна“ (Андреев 1992: 69).

Установяването на османските турци на Балканите през XIV в. довежда до активното взаимодействие на различни култури, в това число и на различни кулинарни традиции. От Мала Азия се пренасят култури като ориз, мак, сусам, които постепенно се овладяват от българското население и така спомагат за обогатяването на традиционната кухня (вж. Карахасан-Чънар 2017). По пътя на коприната пристигнали канелата, куркумата, кимът, джинджифилът, кимионът, бахарът, дафиновият лист, черният пипер.

По-късно, през XVI – XVII в., в българската кухня навлизат като продукти плодовете на растенията, култивирани в Америка. Поя-

вяват се неизвестните преди това пипер, домати, картоф, царевица, слънчоглед и др.

Промени в състава на храната, технологията на приготвяне, начина на поднасяне настъпват още след Освобождението, което е свързано с влияния от Европа. Като следствие от процесите на урбанизация, индустриализация, колективизация на селското стопанство съставът на храната и начините на хранене продължават да се изменят, при което непрекъснато се усвояват нови рецепти и технологии (вж. Карахасан-Чънар 2017).

В последното десетилетие на миналия век в резултат на забързания начин на живот, оказващ влияние както на хранителните навици, така и върху времето за приготвяне и консумиране на храна, сме свидетели на навлизането на т. нар. фаст фууд култура¹ (англ. fast food – „бързо хранене“).

Промените на кулинарните процеси в ежедневието на българина в резултат на динамиката на пазара и потреблението, усилващата се глобализация, размиването на границите между отделните етнокухни, комбинирането на различни продукти в търсене на поекзотични и необичайни вкусове продължават и в началото на ХХІ в. Един от най-показателните примери е възникването на т. нар. фюзън кухня (англ. fusion – „смесване, преливане“) – направление в кулинарията, при което се съчетават кулинарните традиции на национални кухни, като водещото условие е продуктите да се допълват взаимно по вкус и структура, а готовите ястия да са леки и свежи.

Краткият обзор на кулинарната традиция на турския етнос в рамките на тази въвеждаща част разкрива наличието на сходни културноисторически и социално-икономически процеси, които дават възможност да се направят сравнения между двете изследвани култури. Многовековният път на турците от Централна Азия към Европа намира своеобразно отражение и в храната, и в хранителните им навици. Като номадско население те консумират основно месо, тъй като главният поминък е животновъдството (Кекили 2008: 8). С преминаването към уседнал начин на живот те включват и продукти от зърнени растения – пшеница, ечемик, ръж, както и зеленчуци – леща, нахут, бакла, зеле, праз, лук и др. (вж. Солмаз, Алтънер 2018: 118).

Приемането на исляма е фактор, който в голяма степен променя хранителните навици. Каноничните предписания забраняват консумацията на месо (свинско, конско, магарешко) и напитки, съдържащи

¹ Според Наредбата за категоризация на заведенията за хранене и развлечения като *фаст фууд* се дефинират хамбургери, хотдог, пържени картофи и др.

жащи алкохол, като кумис, вино и др. (Солмаз, Алтънер 2018: 119). Под влияние на арабската кухня навлизат подправките и лютите чушки (Гюлер 2010: 25).

През османския период, когато е най-голямото териториално разрастване на империята, кулинарната култура се обогатява и оказва най-силно влияние върху народите от Балканите. Храната на султанската трапеза е изобилна и разнообразна, съдовете и приборите за хранене са красиви и богато украсени (Солмаз, Алтънер 2018: 114). И тук се наблюдава разлика между храната в султанския дворец и тази на обикновените хора, която от гледна точка на хранителните продукти е по-ограничена, ястията са по-скромни (Гюлер 2010: 28).

В края на XVIII в. и в турската кухня от Америка навлизат домати, фасулът, картофите, царевичата, някои сортове тиква, какао-то, пуешкото месо (Саманджъ 2008: 199 – 209).

През реформаторския период, известен като Танзимат (средата на XIX в. и началото на XX в.), османският елит възприема европейската култура и начин на живот (Дикер, Дениз, Четинкая 2016: 3). Увеличава се консумацията на морски продукти – риба тон, херинга, хайвер (Дикер, Дениз, Четинкая 2016: 4). В менюто навлизат нови европейски храни и ястия – сосове, бульони, пастет, ростбиф, телешки стек, стофато, бисквити, пайове, гарнитурни и консерви и др. (Саманджъ 2008: 214 – 217).

През републиканския период влиянието на европейската култура върху турската кухня нараства. В Турция започват да се отглеждат селскостопански култури, внесени от Европа през османския период, а с увеличаването на доходите и покупателната способност на домакинствата храната, която преди това се е консумирала в султанския дворец, става достъпна за по-широки слоеве от населението. Днес, въпреки че представителите на турския етнос продължават да консумират наложилите се с годините хранителни продукти, фаст фууд културата е широко разпространена (Дикер, Дениз, Четинкая 2016: 4).

В рамките на антропоцентричното направление в съвременното езиковедие храната и храненето биха могли да бъдат изследвани и в лингвистичен аспект, като в центъра е поставен човекът. Индивидът като деятел, като вършител на определени дейности е само един от аспектите на изследване на цялостния му образ.

С оглед на словообразователните процеси в турския и българския език се открояват определен брой деривационни модели с агентивно значение, които служат за мотивирането на съществителни,

характеризиращи извършителя на действието според упражняваната дейност.

В настоящата статия са представени ексцерпирани от турските и българските лексикографски източници десубстантивни производни лексеми – наименования на лица мъже. Те са разпределени в две подсистеми: 1) деривати, назоваващи лица, които произвеждат (приготвят) хранителни продукти, и 2) деривати, назоваващи лица, които търгуват с хранителни продукти. В рамките на тези две основни тематични групи целевите единици са систематизирани и класифицирани по словообразователни типове и модели.

ДЕРИВАЦИОНЕН ТИП № 1. „Лице, което произвежда (приготвя) хранителни продукти, назовани в основата на мотивиращото съществително име“

[ТУР.]:

Деривационен модел № 1: US. sub. + Form. suf. **-Cİ:** *ağdacı* (майстор на сгъстен петмез) < *ağda* (ap. сгъстен петмез, сгъстен сироп); *balcı* (пчелар, медар) < *bal* (мед); *dondurmacı* (сладоледаджия) < *dondurma* (сладолед); *helvacı* (nppeч. халваджия) < *helva* (ap. халва); *limonatacı* (лимонададжия) < *limonata* (um. лимонада); *rakıcı* (ракиджия, производител на ракия) < *rakı* (ap. ракия); *tatlıcı* (сладкар) < *tatlı* (сладко, сладкиш, сладък десерт); *piyazcı* (лице, което прави пиаз) < *piyaz* (nep. пиаз – салата от боб с лук); *yağcı* (маслар) < *yağ* (масло).

Деривационен модел № 2: US. sub. + Form. suf. **-Cİ:** *dönerci* (дюнерджия) < *döner* (дюнер); *kahveci* (кафеджия) < *kahve* (ap. бот. кафе); *muhallebici* (производител на малеби) < *muhallebi* (ap.-тур. малеби – сладкиш, подобен на пудинг, който се приготвя от ориз, захар и прясно мляко); *peynirci* (сиренар) < *peynir* (nep. сирене); *pideci* (производител на питки) < *pide* (gr. питка); *reçelci* (производител на сладко/конфитюр, сладкар) < *reçel* (nep. сладко, конфитюр); *sirkeci* (оцетар) < *sirke* (nep. оцет); *şekerci* (сладкар) < *şeker* (nep. захар; бонбон; бонбонени сладки) [синоними: *şekerci* = *bonboncu* = *tatlıcı* = *pastacı* = *şekerlemeci*].

Деривационен модел № 3: US. sub. + Form. suf. **-Cİ:** *kebarçı* (кебапчия) < *kebar* (ap. кебап – печени или пържени парчета месо); *şarapçı* (винар) < *şarap* (ap. вино).

Деривационен модел № 4: US. sub. + Form. suf. **-Cİ:** *börekçi* (баничар) < *börek* (баница); *ekmekçi* (хлеббар) < *ekmek* (хляб); *etçi* (nppeч. месар) < *et* (месо); *gevrekçi* (геврекчия) < *gevrek* (геврек); *simitçi* (симидчия) < *simit* (ap. симид).

[БЪЛГ.]:

Деривационен модел № 1: US. sub. + Form. suf. **-АР:** баничар < баница; брашнар < брашно, винар < вино; колбасар < колбас; маслар < масло; медар < мед; мекичар < мекица; месо < месар; млекар < мляко; оцетар < оцет; сиренар < сирене; сладкар < сладки; солар < сол; хлебар < хляб.

Деривационен модел № 2: US. sub. + Form. suf. **-ДЖИЯ (-ДЖИЙ-А):** бозаджия < боза; дюнержия < дюнер; кафеджия < кафе; кашкавалджия < кашкавал; кифладжия < кифла; лимонададжия < лимонада; ракиджия < ракия; саламджия < салам; семкаджия < семки; содаджия < сода; тулумбаджия < тулумби; халваджия < халва; шекерджия < шекер.

Деривационен модел № 3: US. sub + Form. suf. **-ИН:** баничарин < баничар < баница; брашнарин < брашнар < брашно; винарин < винар < вино; колбасарин < колбасар < колбас; масларин < маслар < масло; медарин < медар < мед; мекичарин < мекичар < мекица; месарин < месар < месо; млекарин < млекар < мляко; оцетарин < оцетар < оцет; сиренарин < сиренар < сирене; сладкарин < сладкар < сладки; хлебарин < хлебар < хляб.

Деривационен модел № 4: US. sub. + Form. suf. **-ЧИЯ (-ЧИЙ-А):** бюрекчия < бюрек; геврекчия < геврек; кебапчия < кебапче; симидчия < симид; сладоледчия < сладолед.

Забележка: 1) Производните съществителни, образувани с форманта **-ИН**, може да се определят и като деривати от II степен. Налице е двойна мотивация. Това се отнася и за дериватите, в чиято структура се отделя същият формант, които образуват модели в рамките на ДТ № 2 („лице, което продава хранителни продукти, назовани в основата на мотивиращото съществително име“).

2) Горепосочените съществителни мотивират и производните от деривационен тип № 2.

ДЕРИВАЦИОНЕН ТИП № 2. „Лице, което продава продоволствени стоки², назовани в основата на мотивиращото съществително име“

[ТУР.]:

Деривационен модел № 1: US. sub + Form. suf. **-СИ:** askıcı (разносвач на чай, кафе;) < askı (поднос за кафе, чай; (с дръжка/за-

² Включващи хранителни продукти (преработена продукция от месо, плодове и зеленчуци или от растителен произход, която може да се консумира и в суров вид); безалкохолни и алкохолни напитки.

качалка); *ayranacı* (продавач на айрян, айрянджия) < *ayran* (айрян); *balcı* (продавач на мед, медар, пчелар) < *bal* (мед, пчелен мед); *bozacı* (продавач на боза, бозаджия) < *boza* (боза); *dondurmacı* (продавач на сладолед, сладоледчия) < *dondurma* (сладолед); *fodlacı* (човек, който разнося фодла по къщите) < *fodla* (ap. фодла – вид кръгъл хляб, направен от брашно и трици, който се раздавал на бедните в имаретите); *francalacı* (продавач на франзели) < *francala* (um. франзела); *helvacı* (продавач на халва) < *helva* (ap. халва); *kavurmacı* (продавач на кавърма) < *kavurma* (кавърма – пържено, дребно нарязано месо); *lakerdacı* (продавач на лакерда) < *lakerda* (gr. лакерда (ястие) с лакерда – голям паламуд, турук); *limonatacı* (продавач на лимонада, лимонададжия) < *limonata* (um. лимонада); *lokmacı* (продавач на локма) < *lokma* (ap. локма); *makarnacı* (продавач на макарони) < *makarna* (um. макарони); *mantıcı* (продавач на мантъ) < *mantı* (мантъ – варено парче тесто с мляно месо, пелмени); *paçacı* (продавач на крака/пача) < *paça* (nep. животински крака, пача); *pastacı* (продавач на сладкарски изделия) < *pasta* (um. торта, паста, сладка) [синоними: *pastacı* = *bonboncu* = *tatlıcı* = *şekerci* = *şekerlemeci*]; *pastırmacı* (продавач на пастърма) < *pastırma* (пастърма); *pizzacı* (продавач на пица) < *pizza* (um. пица); *poğaçacı* (продавач на погачи) < *poğaç* (um. погача); *piyazcı* (продавач на пияз) < *piyaz* (nep. пияз – салатата от боб с лук); *rakıcı* (продавач на ракия) < *rakı* (ap. ракия); *tatlıcı* (продавач на сладкарски/захарни изделия) < *tatlı* (сладкиш, захарни изделия [синоними: *tatlıcı* = *bonboncu* = *pastacı* = *şekerci* = *şekerlemeci*]); *şıracı* (продавач на шира) < *şıra* (nep. гроздов сок, шира); *yağcı* (търговец на масло) < *yağ* (масло); *yufkacı* (продавач на тестени изделия) < *yufka* (юфка/ тестени кори/вид хляб); *yumurtacı* (продавач на яйца, яйцар) < *yumurta* (яйце).

Деривационен модел № 2: US. sub. + Form. suf. **-Cİ:** *ciğerci* (продавач на печен черен дроб) < *ciğer* (дроб – бял/черен); *ciğerci* (продавач на карантия) < *ciğer* (дреболии; дроб); *kahveci* (продавач на кафе;) < *kahve* (кафе – на зърна, смляно); кафе (напитка); *kirdecı* (продавач на кирде) < *kirde* (nep. кирде – вид питка, направена обикновено от царевично брашно); *kurabiyeci* (продавач на курабии) < *kurabiye* (ap. курабийка); *köfteci* (продавач на кюфтета) < *köfte* (кюфте); *leblebici* (продавач на леблебия) < *leblebi* (nep. леблебия); *mezeci* (продавач на мезе) < *meze* (nep. мезе, разядка); *midyeci* (продавач на миди) < *midye* (gr. мида); *pekmezci* (продавач на петмез) < *pekmez* (петмез); *peynirci* (продавач на сирене) < *peynir* (nep. сирене); *pideci* (продавач на пиде/питки) < *pide* (gr. пиде/питка); *pişmaniyeci* (продавач на пишмание) < *pişmaniye* (nep. < ap. пишмание – вид халва); *reçelci* (прода-

вач на сладка) < *reçel* (сладко, конфитюр, пер.); *revanici* (продавач на реване) < *revani* (неп. реване – вид сиропиран сладкиш); *sirkeci* (продавач на оцет, оцетар) < *sirke* (неп. оцет); *şekerci* (продавач на сладкарски изделия, захарни изделия) < *şeker* (неп. захар) [синоними: *şekerci* = *bonboncu* = *tatlıcı* = *pastacı* = *şekerlemeci*]; *şekerlemeci* (продавач на бонбони) < *şekerleme* (бонбон) [синоними: *şekerlemeci* = *bonboncu* = *tatlıcı* = *pastacı* = *şekerci*].

Деривационен модел № 3: US. sub. + Form. suf. **-CU:** *bonboncu* (продавач на бонбони) < *bonbon* (фр. бонбон, захарен плод) [синоними: *bonboncu* = *tatlıcı* = *pastacı* = *şekerci* = *şekerlemeci*]; *bulgurcu* (продавач на булгур) < *bulgur* (булгур, грухано жито); *buzcu* (продавач на лед) < *buz* (лед); *gazozcu* (продавач на газирани напитки) < *gazoz* (фр. газирана вода; газирана безалкохолна напитка); *lâhmacuncu* (продавач на лахмаджун) < *lâhmacun* (ар. лахмаджун – подобно на пица); *macuncu* (продавач на петмез) < *macun* (ар. петмез); *turşucu* (продавач на туршии) < *turşu* (неп. туршия); *tuzcu* (продавач на сол) < *tuz* (сол).

Деривационен модел № 4: US. sub. + Form. suf. **-Çİ:** *başçı* (продавач на овчи/агнешки глави) < *baş* (глава (на животно)); *kadayıfçı* (продавач на кадаиф) < *kadayıf* (ар. кадаиф); *kebarçı* (кебапчия) < *kebar* (ар. кебап – печени или пържени парчета месо); *meşrubatçı* (продавач на напитки) < *meşrubat* (ар. напитки, пиетиета); *şarapçı* (продавач на вино) < *şarap* (ар. вино).

Деривационен модел № 5: US. sub. + Form. suf. **-Çİ:** *börekçi* (баничар) < *börek* (баница); *çekirdekçi* (продавач на семки, семкаджия) < *çekirdek* (семка); *gevrekçi* (продавач на гевреци) < *gevrek* (геврек – вид питка); *ekmekçi* (хлеббар) < *ekmek* (хляб); *karidesçi* (продавач на скариди) < *karides* (гр. скарида); *kokoreççi* (продавач на кокореч) < *kokoreç* (гр. кокореч – ястие от агнешки черва, печено на жар); *şerbetçi* (продавач на шербет, шербетчия) < *şerbet* (ар. шербет).

Деривационен модел № 6: US. sub. + Form. suf. **-ÇU:** *tostçu* (продавач на тостери/сандвичи) < *tost* (англ. тостер – сандвич от препечени филии, между които има сирене, колбас и т.н.); *yoğurtçu* (продавач на кисело мляко) < *yoğurt* (кисело мляко).

[БЪЛГ.]:

Деривационен модел № 1: US. sub. + Form. suf. **-AP:** *баничар* < *баница*; *брашнар* < *брашно*, *винар* < *вино*; *колбасар* < *колбас*; *маслар* < *масло*; *медар* < *мед*; *мекичар* < *мекица*; *месо* < *месар*; *млекар* < *мляко*; *оцетар* < *оцет*; *сиренар* < *сирене*; *сладкар* < *сладки*; *солар* < *сол*; *хлеббар* < *хляб*.

Деривационен модел № 2: US. sub. + Form. suf. **-ДЖИЯ (-ДЖИЙ-А):** бозаджия < боза; дюнерджия < дюнер; кафеджия < кафе; кашкавалджия < кашкавал; кифладжия < кифла; лимонададжия < лимонада; ракиджия < ракия; саламджия < салам; семкаджия < семки; содаджия < сода; тулумбаджия < тулумби; халваджия < халва.

Деривационен модел № 3: US. sub. + Form. suf. **-ИН:** баничарин < баничар < баница; брашнарин < брашнар < брашно; винарин < винар < вино; колбасарин < колбасар < колбас; масларин < маслар < масло; медарин < медар < мед; мекичарин < мекичар < мекица; месарин < месо < месар; млекарин < млекар < мляко; оцетарин < оцетар < оцет; сиренарин < сиренар < сирене; сладкарин < сладкар < сладки; соларин < солар < сол; хлебарин < хлебар < хляб.

Деривационен модел № 4: US. sub. + Form. suf. **-ЧИЯ (-ЧИЙ-А):** бюрекчия < бюрек; геврекчия < геврек; кебапчия < кебапче; симидчия < симид; сладоледчия < сладолед.

Изводи

1. Базиран на методологическите принципи на когнитивизма, приложеният функционално-семантичен подход при анализа на целевите единици разкрива системния характер на субстантивната деривация. Класификацията по типове и модели представлява интегративен подход и откроява участниците в акта на деривация: мотивиращата основа, деривационния формант със специфичното деривационно значение и мотивираната лексема.

2. При класифицирането на дериватите в турския и българския език се установява, че ДТ № 1 „**Лице, което произвежда (приготвя) хранителни продукти, назовани в основата на мотивиращото съществително име**“ се реализира чрез 4 модела в турския и 4 модела в българския език, а ДТ № 2 „**Лице, което продава продоволствени стоки, назовани в основата на мотивиращото съществително име**“ – чрез 6 модела в турския и 4 модела в българския език. Не може да се прокара рязка граница между двата типа, тъй като те характеризират човек с оглед на упражняваната дейност. Словообразователният анализ установява наличие на полисемия при деривационната функция на формантите, тъй като те, присъединени към апелативна основа, означаваща хранителен продукт, образуват деятел, който може да извършва производствена и/или търговска дейност. Съществен аспект е влиянието и на екстралингвистични фактори, мотивирани от конкретната историческа ситуация, когато деятелят производител се

идентифицира с деятеля, който търгува с изработените хранителни изделия. Проява на полисемия е и възникването на допълнителното деривационно значение (нов деривационен тип) „склонност на лицето към употреба на продукт, назован в основата на мотивиращото съществително име“, когато формантът се свързва с основи, означаващи храни и напитки.

3. Отделни модели образуват турските форманти и техните аломорфи. Този подход в класификацията е мотивиран от факта, че аломорфите на деривационните форманти, образувани според законите на *синхармонизма*, се намират в отношение на допълнителна дистрибуция и практически представляват фонетична разновидност в рамките на типа. Поради различната степен на активност на турските афикси голяма част от тях са непродуктивни, а продуктивните форманти са ограничен брой, докато в българския език броят на продуктивните е по-голям.

4. В контекста на антропоцентричния подход в съвременното езикознание и взаимодействието на различните лингвистични и екстралингвистични фактори интегративният подход предоставя възможност за по-широко изследване на дериватите, назоваващи лица, чиято основна дейност е производство и търговия с хранителни продукти. Еволюционните процеси в българското и турското общество оказват влияние и на вътрешносистемната организация на езика, като превръщат наименованията на лица, които приготвят и търгуват с хранителни продукти, в отворен лексикален пласт. Съвременните процеси на глобализация, модернизация, търговията, усвояването на нови рецепти и технологии, отпадането на религиозното хранително табу във всекидневната и празнично-обредната храна, чуждите влияния, модата в храненето и др. водят до непрекъснато преминаване на думите от активния в пасивния речник.

5. В лингвокултурологичен аспект изследваните единици представят фрагмент от турската и българската езикова картина на света, който е свидетелство за спецификата на езиковите системи, както и за уникалността на националните култури. Кодираните в тях културни значения ги превръщат в доминиращи структури, изграждащи ядрото на двете етнокултурни пространства.

ЛИТЕРАТУРА

- Андреев 1992:** Андреев, Й. *Всекидневието на българите през XII – XIV век.* [Andreev, Y. Vsekidnevieto na balgarite prez XII – XIV v.] София: Университетско издателство „Св. Климент Охридски“, 1992.
- БТР 1976:** *Български тълковен речник.* [Balgarski talkoven rechnik.] София: БАН, 1976.
- Буров, Бонджолова, Илиева, Пехливанова 2001:** Буров, С., Бонджолова, В., Илиева, М., Пехливанова, П. *Съвременен тълковен речник.* [Burov, S., Bondzholova, V., Iieva, M., Pehlivanova, P. Savremenен talkoven rechnik.] Велико Търново: Gaberoff, 2001.
- Буров, Пехливанова 2009:** Буров, С., Пехливанова, П. *Тълковен речник на българския език.* [Burov, S., Pehlivanova, P. Talkoven rechnik na balgarskiya ezik.] Велико Търново: Слово, 2009.
- Вакарелски 1977:** Вакарелски, Хр. *Етнография на България.* [Vakarelski, Hr. Etnografiya na Bulgariya.] София: Наука и изкуство, 1977.
- Геров 1975 – 1978, 1 – 6:** Геров, Н. *Речник на българския език.* [Gerov, N. Rechnik na balgarskiya ezik.] Пловдив 1895 – 1908. Фот. изд., София: Български писател.
- Гюлер/Güler 2010:** Güler, S. *Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları // Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı 26, Nisan, s. 24 – 30, 2010.*
- Дикер, Дениз, Четинкая/Diker, Deniz, Cetinkaya 2016:** Diker, O., Deniz, T., Çetinkaya, A. *History of Turkish Cuisine Culture and the Influence of the Balkans // IOSR: Journal of Humanities And Social Science (IOSR-JHSS), Volume 21, Issue 10, Ver. 6 (October), PP 1 – 6, 2016.*
- Добрев, ред. 2009:** *Академичен турско-български речник.* [Dobrev, İ., red. Akademichen tursko-balgarski rechnik.] Под ред. на Ив. Добрев. София: Рива, 2009.
- Ерташ, Гезмен-Карадаг/Ertaş, Gezmen-Karadağ 2013:** Ertaş, Y., Gezmen-Karadağ, M. *Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri // Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2(1), 117 – 136, 2013.*
- Кекили/Kekilli 2008:** Kekilli, M. *Türkiye Türkçesi Ağzlarında Yemek İsimleri // Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Elazığ, 2008.*

- Мутафова, Христова, Иванов, Георгиева, ред. 2012:** Мутафова, Кр., Христова, Н., Иванов, И., Георгиева, Г. *Стандарти на всекидневието през Средновековието и Новото време.* [Mutafova, Kr., Hristova, N. Ivanov, I., Georgieva, G. Standarti na vsekidnevieto prez Srednovekovieto i Novoto vreme.] Под ред. на Мутафова, Кр., Христова, Н., Иванов, И., Георгиева, Г. В. Търново: Фабер, с. 201 – 232, 2012.
- Обратен речник на турския език/Türkçe Sözlük'ün Ters Dizimi 2004:** *Türkçe Sözlük'ün Ters Dizimi.* Ankara, 2004.
- ОРСБЕ 1975:** *Обратен речник на съвременния български език.* [Obraten rechnik na savremenniya balgarski ezik.] София: БАН, 1975.
- Речник на турския език/Türkçe Sözlük 2011:** *Türkçe Sözlük,* Ankara: TDK, 2011.
- Саманджъ/Samancı 2008:** Samancı, Ö. *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü // Türk Mutfağı.* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, s. 199 – 217, 2008.
- Солмаз, Алтънер/Solmaz, Altner 2018:** Solmaz, Y., Altner, D. *Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme // Safran ve Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi,* Cilt 1, Sayı 3, S. 108 – 124, 2018.

ЕЛЕКТРОННИ ИЗТОЧНИЦИ

- Електронен речник на турския език/Güncel Türkçe Sözlük.** <<http://www.tdk.gov.tr>> (посещаван в периода 1.09. – 5.11.2022 г.).
- Карахасан-Чънар 2017:** Карахасан-Чънар, И. Кулинарната традиция в културно-битовия модел на българските турци и татари [Karahasan-Chanar, I. Kulinarnata traditsiya v kulturno-bitoviya model na balgarskite turtzi i tatarı.] // Либерален преглед. Електронно списание. 14.12.2017 г. <https://www.librev.com/index.php/discussion/culture/3343_kulinarnata-traditsiya-v-kulturno-bitoviya-model-na-balgarskite-turtzi-i-tatarı> (5.01.2023).
- Маркова:** Маркова, М. Ежедневното меню на традиционния българин. [Markova, M. Ezhednevnoto menyu na traditsionniya balgarin.] <<https://balgarskaetnografia.com/bit/hrana/ezhednevnoto-menu-na-tradicionnia-balgarin.html>> (8.01.2023).
- Наредба** за изискванията към категоризираните места за настаняване и заведения за хранене и развлечения, за реда за определяне на категория, както и за условията и реда за регистриране на стаи

за гости и апартаменти за гости. [Naredba za iziskvaniyata kam kategoriziranite mesta za nastanyavane i zavedeniya za hranene i razvlecheniya, za reda za opredelyane na kategoriya, kakto i za usloviyata i reda za registrirane na stai za гости i апартаменти за гости.] <<https://www.tourism.government.bg/bg/kategorii/naredbi/naredba-za-iziskvaniyata-kum-mestata-za-nastanyavane-i-zavedeniya-za-hranene-i>> (11.01.2023).