

УДК 811.163.2'373.43.45=111:641''20''
811.163.2'373.43.45=111:641:[81'37''20''

Илиана Генов Пухалева*

(Instytut Slawistyki Zachodniej i Południowej, Warszawa)

КАК СЕ „ГЛОКАЛИЗИРА“ БЪЛГАРСКАТА КУЛИНАРНА ТЕРМИНОЛОГИЯ?

В статията се обсъждат англицизми, навлезли относително неотдавна в българския кулинарен дискурс. Защишава се тезата, че в българската кулинарна терминология е налице тенденция към обединяване на „глобални“ и „местни“ социокултурни елементи, което има свое отражение в езиковата практика, главно при замянето от английския език. Описанието се придържа към парадигмата на традиционната лексикология (неология).

Ключови думи: глобализация, интернационализми, англицизми, кулинарна лексика, български език, хранене

В заглавието на настоящата статията е употребен един съвременен англицизъм, глаголят *глокализирам*, с който още в началото бих искала да привлека вниманието на читателите към проблема, който ще бъде разгледан по-долу в рамките на една избрана предметна област – кулинарната. Под *глокализация* днес се разбира „процесът на едновременно възникване на универсални и местни тенденции в съвременните социокултурни системи“¹; респективно прилагателното *глокален* (*glocal*, съкр. от *g(lobal)* ‘глобален’ и *local* ‘локален’) „обозначава усилията да се запази идентичността, традициите, местните характеристики в рамките на глобалния социокултурен и политико-икономически обмен“ (*Наръчник по култура и комуникация на вкуса*. Съст. Джанфранко Мароне. София: Нов български университет, 2021: 275). Сфера от обществената практика, в която безспорно

* i.genew-puhalewa@uw.edu.pl

¹ Сrv. дефинициите в *Речника на новите думи в българския език на глокализация*: ‘стратегия на съчетаване на тенденцията към глобализация с тенденцията към локализация (свързана със следване и съобразяване с национално специфичното)’ и *глокален*: ‘което съчетава особености на глобален и локален, местен’ (Пернишка, Благоева, Колковска 2010: 118).

и забележимо се откриват въпросните процеси, е кулинарната, където днес „местното“ и „световното“ не се конфронтират, а съжителстват и се допълват. Доказателства за това твърдение се откриват както в самото хранене и в маркетинга на храната, така и в кулинарния дискурс, като особено показателни са процесите на заемане на чужди термини и интегрирането им с традиционния езиково-културен контекст. Закономерно в съвременната обстановка в Европа, от която България не прави изключение, това заемане става от английския език или с негово посредничество. Нека да уточним още тук, че кулинарната терминология в широк смисъл включва названията на: храни, техните качества, готварските техники и уреди, а също и кулинарната метатерминология (т.е. тази, с която се описват елементи на кулинарния дискурс).

Тезата, че храната и храненето заслужават вниманието на различни научни дисциплини, едва ли се нуждае тук от аргументация – всеизвестно е, че храната е водещ елемент на културата и един от най-важните икономически фактори. Днес сме свидетели на небивал разцвет на хранителния бизнес и неговия маркетинг, а като следствие от това и на огромна популярност на кулинарни книги, телевизионни предавания, блогове и „кулинарно съдържание“ в социалните медии под формата на рецепти, диети, реклами на най-разнообразни продукти и т.н. Проблемите на храненето са същевременно проблеми на устойчивото развитие и, респективно, проблеми на екологията и икономическата политика. Всичко това задължително се отразява в езика и по-точно в лексикалния му пласт, като най-чувствителен към динамиката на обществените явления. Тази констатация е генерализираща, но тя се отнася в пълна степен и за българската практика, защото българите живо се интересуват от храната и говорят за нея, когато я произвеждат, купуват, поръчват или описват как се приготвя. Те се стремят да участват в съвременните кулинарни „трендове“, които са ориентирани към престижното, което понастоящем се ситуира в англоезичната комуникация.

Тук е мястото да отбележим, че непренебрежима част от по-ранното английско влияние върху българската лексика, което като цяло идва късно (след влиянието на другите западноевропейски езици) и в началото е ограничено², се забелязва именно в кулинарната област. Лексиколозите посочват като пример заемките: *бифтек*, *бренди*, *бургер*, *гроз*, *джин*, *кейк*, *коктейл*, *сандвич*, *стек*, *уиски* и др. (Крумова-Цветкова и др., 2013: 180). Справка в представителните колективни трудове, издадени в Оксфорд под редакцията на Манфред Гьорлах *A Dictionary of European Anglicisms*

² До Освобождението броят на английските заемки в българския език е 64 (Ванков 1972, цит. по Крумова-Цветкова и кол., 2013: 178).

(Görlach 2001) и *English in Europe* (Görlach 2002) показва, че в това отношение българският закономерно и естествено участва в езиковото англицизиране на Европа. Налице са обаче и данни за противоположни процеси на адаптиране на екзотични елементи (всъщност глобализиращи) към българските кулинарни традиции още при навлизането им – пример дават рецептите на Пенка Чолчева от тридесетте години на XX век за сладки и солени *кейкове* с типично българските продукти *кисело мляко* и *сирене* (*Съвременна готварска книга*. Чолчева 1964). В тях лесно се идентифицира локалният вкус и следователно известна промяна на понятийното съдържание на чуждия термин – процес, близък до неосемантизацията, за която е характерно приписване на ново значение на вече позната езикова форма.

Англицизмите в българската лексикална система са обект на постоянно внимание на езиковедите с оглед на нарастващото с времето англо-американско влияние, определяно днес като „свръхвлиание“, което се налага по пряк път, чрез устно или интернет общуване и засяга в по-голяма или по-малка степен всички области на науката, културата и обществената практика (вж. литературата по въпроса в Крумова-Цветкова и др. 2013: 196–214). В чисто лингвистичен план заемането на кулинарна терминология не се отличава от установеното в други подезици и тематични сфери и затова тук при представянето на интересувания ме илюстративен материал, за прегледност, ще се придържам към традиционния класификационен принцип, възприет и в посветената на българския език студия на Невена Алексиева в монографията *English in Europe* (Görlach 2002: 241–260). Англицизмите там се разглеждат в три големи групи: 1) неадаптирани единици, 2) частично адаптирани единици и 3) интегрирани в езика единици.

Към първата група англицизми, неадаптираните и възприемани като чужди, можем да отнесем употребените *ad hoc*, като цитати или при превключване на кодове, които се срещат в медийния кулинарен дискурс, преди всичко в телевизионния ефир, напр. в популярното и в България кулинарно риалити предаване *Мастършеф* (MasterChef). Въпросът за тяхното графично адаптиране не е релевантен, тъй като се срещат предимно в устната реч, но по правило те лесно се побългаряват и кирлилизират в неофициалното електронно общуване. В спонтанните изказвания на участниците в споменатото телевизионно шоу освен англо-американските названия на традиционни за други култури храни като *окстейл* (волски опашки), *блек ангъс рибай стек* (вид говеждо месо), *кукис* (курабии) и под., се привлича и нетерминологична английска лексика за означаване на качества на храната, срв.:

Ще му дам много пауър [на бульона].

Рибата е толкова софт.

Изглежда много хубаво, като хоум мейд, домашно направено [за тестено изделие].

Кулинарно пътуване, което да е малко фюзжън... [<https://www.youtube.com/watch?v=IV4MdyCNOUo>] достъп на 13.12.2021. „Англицизирането“ на кулинарния дискурс по подобен начин може да се приеме като декларация за принадлежност към един широк кулинарен, културен и езиков контекст, а не за нечия маниерност.

Втората група англицизми са частично адаптираните – графично и/или фонологично и морфологично, чиято форма все още се възприема от носителите на езика като чужда. Кулинарни термини, които могат да се отнесат към този тип са напр. (в словосъчетания): *зехтин екстра върджин*, *кейджън подправка (кейджън спайс микс)*, *пепър сос*, *златен глейз*, *плейтвам в чиния*, *поширани яйца*, *бейби спанак*, *лайм на слайсове*, *битер шоколад*, *смутти*, *фреш* и др. Примерите показват, че английският елемент „глобализира“ не само езиково познати, но и традиционни за българите храни или кулинарни понятия: *екстра върджин* ‘чист/ студено пресован’, *кейджън спайс микс* ‘шарена сол с лют червен пипер’, *пепър* ‘с черен пипер’, *бейби* ‘млад’, *поширани* ‘парени (яйца)/по панагюрски’, *плейтвам* ‘подреждам в чиния’, *слайсове* ‘резени’ и т.н. Към този кръг единици спадат и съществителното *фууди* (мн.ч. *фуудита*) ‘личност с изискан вкус към храната, която консумира обикновено не от глад, а поради интереса си към нея’ (*Наръчник...*, 2021), което се конкурира със старата заемка от френски *гастроном*, както и *веган* (мн. ч. *вегани*) ‘вегетарианец, който се придържа към по-строг хранителен режим, като не консумира никаква храна от животински произход (включително сирене и мляко)’ (Пернишка, Благоева, Колковска 2010), т.е. ‘постноядец’. Вижда се, че „глобална“ е езиковата форма, заета от международния език на съвременното, а определени „локални“ черти се появяват на емпирично и понятийно равнище. Не може да се отрече обаче когнитивната и комуникативна необходимост съвременният български език да интегрира в системата си модерни глобални термини и понятия като *веган* и *веганство*, които са идеологизирани и аксиологизирани по нов начин, различен от обичайните и съставими донякъде хранителни традиции, свързани с православно постене по религиозни съображения. Двете идеи на практика могат безконфликтно да се слоят. Срв. по-новата и по-пълна дефиниция на *веганство*, която сиитуира единицата в кръга на най-новите неосемантизми:

веганство: ‘хранителният навик и начин на живот, свързан с отказа от всеки продукт, в който се използват или експлоатират животни, по здравословни или етични причини. В наши дни „веган“ също е дума, която показва отвращението към всякакъв вид животински

произход на продукта, не само при храната: но също за дрехи, артикули, козметика, лекарства и т.н. (*Наръчник...2021: 273*).

Третата класификационна група на англицизмите е тази на интегрираните заемки, които могат да бъдат материални или преводни, т.е. калки. Кулинарните термини, които се отнасят към първите, т.е. материалните, са пред всичко названията на нови и доскоро непопулярни у нас храни и напитки (*бърбън, чийзкейк, брауни, мъфини, чери* (домат), *айсберг* (салата)), предмети (*мултикукър, блендер, чопър*), техники (*дресинг, конфи, риет*) и понятия (*макдоналдизация, локаворизъм*). Спирам вниманието си на примерите *конфи* и *риет*, чийто френски произход (от фр. *config* и *rillettes*) се заличава при заемането с посредничеството на английския и при графичното им усвояване в българския език – днес то е лесно доказуемо. Отнасям ги към онези глобализми, които проникват в световните езици (вкл. в българския) под унифициращото влияние на английския език – многократно е доказано, че ако един екзотизъм се утвърди в английския език, той по правило става интернационализъм. Такива са и названията на ликьора *драй кюрасо* (*dry Curaçao*), на японската салата *шизо* (*shiso*), далекоизточния цитрус *юзу* (*Yuzu*) и балканския (от турски) *йогурт*.

Преводните калки от английски в кулинарната терминология и мета-терминология са множество и разнообразни: еднословни и фразеологични, пълни калки и хибриди, напр.: *занаятчийски* (*craft*) *сирена, крафт бира* (*craft beer*), *без жестокост* (*cruelty-free food*), *бренд култура* (*brand culture*), *свободно гледано пиле* (*free-range chicken*), *хранителни мили* (*food miles*), *продуктово позициониране* (*product placement*), *фюжън кухня* (*fusion cuisine*) и др. Очертаването на строга разделителна линия между калки и полукалки в посочените случаи е трудно, тъй като повечето от тях съдържат отдавна установени в българския език интернационализми.

Ако приемем, че глобализацията предизвиква „глокализацията“ като защитна реакция в отстояване на местните ценности, вкл. местните кулинарни традиции и вкусове, следва да си зададем въпроса, открива ли се такава в съвременното българско хранене и съвременния кулинарен дискурс. Доводи за положителен отговор дават множеството примери за участие на „глобални“ (с англо-американски произход) понятия и респективно термини в типично български кулинарни феномени. Ярки илюстрация за това откриваме напр. в менюто на ресторант „Космос“ с красноречивата „глокална“ самоидентификация „Традиционна космическа кухня“ [<https://cosmosbg.com/bg/menu>] достъп на 05.11.2021, където *качамакът по родопски освен опушена царевица от село Ягодина*, съдържа и *чери домати конфи*, в *домашната юфка с манатарки освен зрял кашикавал* има *домашно месо* и *гъбен чипс*, *коктейл Rakia Mary* е направен с *отлежала ра-*

кия, уорчестър сос и бяло балсамико, а Коктейл Лозенец – с бърбън, вермут и кафир лайм.

Формулирайки финален кратък отговор на поставения в заглавието въпрос „как се глокализира българската кулинарна терминология“, можем да заявим, без претенция за изчепване на проблема: чрез заемане на термини от или с посредничеството на английския език и обвързването им с традиционни за българската култура и език концепти и практики, като се обединява по този начин „родното“ със „световното“, в духа на времето.

ЛИТЕРАТУРА

КРУМОВА-ЦВЕТКОВА, Лилия, Диана БЛАГОЕВА, Сия КОЛКОВСКА, Емилия ПЕРНИШКА 2013. *Българска лексикология и фразеология*. Т. I. София: Академично издателство „Проф. М. Дринов“.

Наръчник по култура и комуникация на вкуса. 2021. Мароне, Джанфранко (съст.), Банков, Кристиян (ред.). София: Нов български университет. [<http://eprints.nbu.bg/4364/>] достъп на 30.12.2021.

ПЕРНИШКА, Емилия, Диана БЛАГОЕВА, Сия КОЛКОВСКА 2010. *Речник на новите думи в българския език*. София: Наука и изкуство.

ЧОЛЧЕВА, Пенка 1964. *Съвременна готварска книга*. София: Техника.

GÖRLACH, Manfred (ed.) 2001. *A Dictionary of European Anglicisms*. Oxford: Oxford University Press.

GÖRLACH, Manfred (ed.) 2002. *English in Europe*. Oxford: Oxford University Press.

Iliana Genew-Puhalewa

HOW BULGARIAN CULINARY TERMINOLOGY IS "GLOCALISING"

The article discusses anglicisms which had been relatively recently adopted in Bulgarian culinary discourse. The author claims that in Bulgarian culinary terminology and more broadly in culinary culture there is a tendency to combine "global" and "local" socio-cultural elements, which reflects in the linguistic practice, mainly in borrowing from English. The description of linguistic phenomena follows the paradigm of traditional lexicology.

Keywords: globalisation, internationalisms, anglicisms, culinary terms, Bulgarian language, food