

## РЕЦЕНЗИЯ

за научната и преподавателската дейност на гл. ас. д-р Мая Петкова Александрова от катедра „Общо, индоевропейско и балканско езикознание“ при Факултета по славянски филологии, СУ „Св. Климент Охридски“ относно кандидатурата ѝ за академичната длъжност „доцент“ в конкурса по професионално направление 2.1. Филология (общо и балканско езикознание), обявен в Държавен вестник, бр. 103 от 27.12.2016 г.

от доц. д-р Мария Владимирова Данчева

Гл. ас. д-р Мая Петкова Александрова е единствен кандидат в конкурса за доцент по общо и балканско езикознание, обявен от СУ „Св. Климент Охридски“. Документацията ѝ по конкурса е пълна и е изготвена в съответствие с нормативните изисквания. Кандидатурата ѝ отговаря на условията по чл. 24, ал. 1 от Закона за развитието на академичния състав в Република България. Кандидатката е придобила през 1999 г. образователната и научна степен „доктор“ и вече има солиден преподавателски стаж – 14 години, 10 месеца и 5 дни, като през периода 1997 – 2002 г. е хоноруван асистент в катедра „Общо, индоевропейско и балканско езикознание“, СУ, през 2002 г. става редовен асистент, а през 2005 г. след атестиране е повишена в главен асистент, академична длъжност, която заема и до днес. На атестирането ѝ тя беше оценена като ерудиран млад учен и изключително опитен и обаятелен преподавател, уважаван и обичан както от студентите, така и от колегите си в СУ. В академичните среди кандидатката се ползва с авторитет. Тя има дарбата много майсторски, ясно и увлекателно да преподава натрупаните си огромни знания и да предизвиква интерес у студентите към преподаваната им научна дисциплина. В Катедрата гл. ас. д-р Мая Александрова чете лекции по балканско езикознание, общо езикознание и социолингвистика и провежда семинарни занятия по балканско езикознание и общо езикознание. Преподаватели като нея – с интересните ѝ, винаги осъвременени, на високо научно ниво лекции, с ценната, достъпно поднесена информация в тях, са от тези, от които Университетът има нужда, за да създава висококвалифицирани специалисти. Тя се проявява също така и като опитен, всеотдаен ръководител на дипломни работи. Под нейно ръководство вече успешно са защитени две дипломни работи. Освен това при защитите тя редовно става рецензент и на държавните изпити участва в изпитни комисии.

Научната дейност на гл. ас. д-р Мая Александрова е отразена в базата данни за научната дейност на СУ. Научните ѝ интереси са насочени в областта на балканското езикознание, социолингвистиката, етнолингвистиката, общото и съпоставителното езикознание. Тя участва активно в редица научни конференции – Кръгла маса, посветена на акад. Ст. Младенов „Езикът – общ и различен (2013 г.)“, Международна конференция „Балканските езици, литератури и култури. Дивергенция и конвергенция“ (2014 г.) и Лингвистични четения „История на езикознанието и историческо езикознание“ (2016 г.). Участва в научен проект на Катедрата – съставяне на „Помагало по общо езикознание“ (2012 г.). Има 14 публикации и една монография. Кандидатката е с индексирани публикации в БД СЕЕОЛ (2 публикации), в БД „Инион“ – РАН (2 публикации, от които една рецензия) и в COBISS/OPAC (9 публикации).

В настоящия конкурс гл. ас. д-р Мая Александрова участва с една монография (хабилитационния си труд) и 11 други публикации, от които една рецензия и 1 отзив за живота, преподавателската и научноизследователската дейност на проф. д-р Петя Асенова. Публикациите ѝ съответстват напълно на езиковедските области, в които е обявен конкурсът, и не повтарят представените вече преди това за придобиване на образователната и научна степен „доктор“.

Публикации №4 (за розмарина) и №5 (за ригана) от библиографията ѝ за доцентура са издадени през 2012 г. Те са в съавторство с доц. д-р Русана Бейлери и са на албански език. Тъй като засягат проблеми, разглеждани в сферата на българо-албанските контакти, съпоставителният характер на изследванията тук е много ясно изразен. Интересни са българо-албанските паралели, проследяването на произхода на въпросните лексеми и моделите, по които е станала номинацията на тези ароматни растения. Ценни също така са етнологичните данни за използването на двете подправки в бита, като лекарство и в обредно-магическите практики на двата народа, за символиката, която придобиват те. В съпоставителен план са анализирани и лексемите за миризмите в българския и албанския език (публикация №9, 2016 г., в съавторство с доц. д-р Русана Бейлери, на алб. език). Интерес и тук предизвикват българо-албанските успоредици при изследването на произхода и развоя на лексемите за неутрална, приятна и неприятна миризма. Тези три публикации на албански език са значими не само с резултатите от проведените изследвания, но и с това, че правят достойни постижения на нашата балканистика и етнолингвистика в чужбина. Публикация №6 (за пипера, 2013 г.) и №7 (за лютивите подправки – чесън, лук и пипер, 2014 г.) са замислени по онова време от д-р Александрова като части от бъдещ по-голям труд, какъвто по-късно се оказва нейната монография. Освен с установените номинативни модели за тези подправки, статиите представляват интерес и с историята на появата им на Балканите и в някои други европейски страни, с етнологичните сведения за използването им в бита, народната медицина, в обредно-магическите действия, с информацията за придобитата от тях символика. Публикация №8 (за майораната и ригана на Балканите и в Европа), №10 (за езиковия израз на сладкото в балканските езици) и №11 (за солта като една общо(европейска реалия), са издадени през 2016 г. и се явяват като предварителни публикации на гл. ас. д-р Мая Александрова по проблеми от издадената ѝ през 2017 г. монография. Приносният момент на публикация №8 е, че в нея паралелно се представят две различни ароматни растения от едно и също семейство – семейството на ментовите, като така проличават по-ясно приликите и различията между тях във всеки един от разглежданите аспекти. Публикации №10 и №11 представляват много изчерпателни и задълбочени изследвания – образци за съвършени студии. Като резултат от големия интерес на кандидатката към етнолингвистиката е подробната ѝ и прецизно направена рецензия за монографията на проф. д-р Ирина Седакова, посветена на описанието и анализа на балканските черти в българските текстове за раждането (публикация №2 от 2009 г.). Въз основа на статии от сборника *EuroLinguistik. Entwicklungen und Perspektiven*, представен в поредицата *EuroLinguistische Arbeiten*, гл. ас. д-р Мая Александрова ни запознава подробно с новата лингвистична дисциплина евролингвистика – с нейната история, изяви, методи и проблематика. Статията ѝ има голяма информационна стойност и дори може донякъде да се оприличи на кратък увод в евролингвистиката.

Ако обобщим впечатленията си от всичко, направено от нея до тук, трябва да кажем, че кандидатката извършва активна научноизследователска работа в областта на общото, балканското езикознание, етнолингвистиката и българо-албанските контакти, като засяга дори проблеми на една нова научна дисциплина – евролингвистиката.

Сред всички научни публикации на гл. ас. д-р Мая Александрова ясно се откроява монографията ѝ „Вкусове, миризми, подправки. Между лингвистиката и етнолингвистиката на Балканите и отвъд тях“, София, 2017, 384 с. Обект на изследване в нея са наименованията на густативните и олфакторните възприятия и на най-често употребяваните подправки като единици от балканските и някои други европейски езици. Като подготовка за изследването е извършено сериозно проучване на съществуващото огромно количество научни източници. Библиографията в монографията ѝ обхваща заглавия на ползвани 65 речника и енциклопедии, 192 авторски труда и 109 интернет източника, при което са отсети верните от неверните или твърде популярните данни. Владенето от авторката на немски, английски, руски, нидерландски, гръцки и ползването ѝ на румънски и албански са ѝ позволили да издири, да проучи, да използва критично и творчески всички налични източници, утвърждавайки и доразвивайки ценните изводи и давайки своя принос с изследването на един много интригуващ фрагмент от картината на света. Така че авторката е отлично запозната с постиженията на общото, балканското и съпоставителното езикознание, етимологията, ботаниката, етнологията и етнолингвистиката по избраната от нея тема. Но на фона на всичките тези изследвания, представящи фактите обикновено от даден аспект на някоя от тези научни дисциплини и разглеждащи най-често отделни обекти или само някои проблеми, трябва веднага да отбележим, че приносът на гл. ас. д-р Мая Александрова наистина е много голям, защото монографията ѝ се явява първото цялостно, задълбочено и изчерпателно етнолингвистично изследване на балканската, а в голяма степен и на европейската лексика за различните вкусове, миризми и най-често употребяваните подправки. Разширяването на обхвата на изследваните езици с включване, освен на балканските, и на други индоевропейски, а така също и някои неиндоевропейски езици, е много оригинална идея, защото дава възможност да се очертае положението на балканската лексика от въпросните семантични гнезда на фона на съответната лексика от другите индоевропейски езици, да се видят съществуващите прилики и различия, да се разкрие многообразието ѝ и различните посоки на нейното развитие. Ето защо съотнасянето на изследваната балканска лексика с тази на други индоевропейски и неиндоевропейски езици е ценен приносен момент на авторката. Събран е и обработен солиден езиков материал от балканските, славянските, германските, романските, а в първа част – и от балтийските и келтските езици, както с оглед на произхода на изследваните лексеми (установяване на основните етимони, от които са се развили тези наименования, и изобщо на всички възможни модели, по които се е извършила номинацията), така и с оглед на развоя на тяхната семантика. Показано е възникването от тях на производни думи, производни значения и включването им в състава на фразеологизми. Всичко това е направено от позициите на ерудиран и висококвалифициран специалист по общо, балканско, съпоставително езикознание, етимология и етнолингвистика. Прави впечатление, че подходът към вкусовете, миризмите и подправките е извършен от различни гледни точки с цел цялостното им, пълно анализиране, но основното внимание е насочено към лингвистичния и етнологичния аспект. И този интердисциплинарен подход се оказва много сполучлив при реконструирането на въпросния фрагмент от традиционната картина на света. За да изкристализира ясно един такъв фрагмент, както изтъква Толстая (2002: 125), езиковите и неезиковите знаци трябва да се разглеждат еднакво, тъй като принадлежат към един семантичен език (код) и е много трудно да бъдат разграничени на ниво значение. Затова освен резултатите от лингвистичния анализ се използват и етнологични данни за вкусовете, миризмите и подправките, свързани с употребата им в народния бит, народната медицина, с мястото им в народните вярвания, обичаи, ритуали и обредно-магически практики, със символиката, която

придобиват те на Балканите и извън тях. Трябва да се отчете, че за пръв път наименованията на различните вкусове, миризми и най-често употребявани подправки от Балканския ареал се обхващат така цялостно от този етнологичен аспект.

Цел на проведеното изследване, както я определя д-р Александрова, е етнолингвистична интерпретация на наименованията за миризма, различните видове вкус и най-често употребяваните подправки. Монографията ù действително има изявен етнолингвистичен характер, защото лингвистичният анализ на тези наименования, проследяването на техния произход, лексикално и семантично развитие, включването им във фразеологизми много успешно се използва като източник на информация за традиционната народна култура на Балканите и извън тях. Тази информация се допълва от приведените етнологични данни за мястото на трите реалии в народния бит, народната медицина, народните вярвания, обичаи, ритуали и обредно-магически действия. Така вкусовете, миризмите и подправките, техните наименования и употреби се изследват като част от езиковата и културна традиция на народите на Балканите и в много други европейски страни.

Монографията е структурирана добре съобразно темата и поставената цел. Тя обхваща: увод, списък на използваните съкращения, част I „Вкусове и миризми“, част II „Подправки“, заключение, библиография и кратко изложение на английски. При това всяка част има необходимите подраздели с вътрешни подзаглавия за пълно изчерпване на проблемите относно разглеждания обект. Много добро впечатление правят съответните класификации на наименованията и наличието на задълбочени изводи. Спазва се един строен модел на изложение на провежданото изследване, който внася яснота, прегледност и възможност за бързо ориентиране в така предложенния ни голям, интересен и ценен труд.

Първата част на монографията е посветена на густативните и олфакторните възприятия и това е напълно логично, защото както разяснява гл. ас. д-р Мая Александрова, сетивата за вкус и обоняние играят основна роля за възприемане на ароматните растения. И това естествено свързва трите реалии. Започва се с разглеждането на густативните възприятия, защото техните сетива са част от най-примитивната човешка система на възприемане на света. Въз основа на лексикален материал от балканските, славянските, германските, романските и където е било възможно, от балтийските и келтските езици се установява както произходът на лексемата за вкус в тях, така и (последователно в отделни подраздели) този на различните основни видове вкус – солен, сладък, кисел, горчив и лют (включен като характерен според западноевропейците за балканската кухня). Проследени са основните етимони, от които са произлезли лексемите за вкус в тези езици, и след направената им класификация се установява, че ие. \**ǵeus-* е основният етимон за наименованията за вкус в много индоевропейски езици, в голямата част от които той е запазил своето значение. Към този етимон се придържат българският и южнославянските езици, руският, гръцкият, румънският и другите романски езици, докато в албанския, санскрит и някои от келтските езици значението ‘вкус’ е възникнало като производно от ‘сладък’.

След това в отделни за различните вкусове изследвания се установяват и основните етимони, от които произлизат техните наименования, като се проследява също така лексикалното и семантичното им развитие. Всичките тези етимологични и лингвистични изследвания са проведени много задълбочено. Изводите от етимологичните изследвания наистина са интересни. Авторката констатира, че лексемите за солен (от ие. \**seh<sub>2</sub>-l-* ‘сол’) и сладък (от ие. \**swadú-s* и \**d̥l̥kus* ‘сладък’) са много архаични и са свойствени на почти всички индоевропейски езици (с изключение на алб. *kripë*, лит. *druska* ‘сол’, шв. нем. *räss* ‘солен’). Те са първични, защото не са

образувани в резултат на семантично развитие. Оказва се, че лексемата за кисел в славянските и балтийските езици е от ие. \*kuath<sub>2</sub>- ‘кипя, вря, ферментирам’, но коренът е претърпял семантично развитие. Излиза, че в голямата си част наименованията за кисел, горчив и лют вкус произлизат от лексеми, свързани с първоначални тактилни усещания, или са резултат от смесване на сетивата. Всички те са резултат на семантично развитие. От наименованията за различните вкусове се образуват много производни думи, производни, емоционално-оценъчни значения на базата на асоциации с всеки един вкус, а така също и фразеологизми, общи за разглежданите езици или присъщи само за някои от тях. Етнологичните бележки ни дават ценна информация за отражение на представите за различните вкусове в народните вярвания, както и за употребата на солта като подправка, на веществата със сладък вкус (мед, захар), с кисел (квас, оцет), с лют вкус (лютивите подправки, вж. част II) в народните обичаи и обреди.

Обект на изследване в тази първа част са и олфакторните възприятия. Обръща им се специално внимание, защото обонятелната ни система е една от най-старите в мозъка и изпраща информация, която управлява емоциите, паметта и човешкото поведение. Тъй като олфакторните възприятия въздействат на общата сетивност, като причиняват приятно или неприятно усещане, липсата на по-голяма специфика на усещанията за миризма, както посочват Дукова и Асенова (2013: 55), се отразява езиково в лингвистичната бедност при изразяването им. Възприетата в монографията класификация на наименованията за миризма обхваща три основни класа: наименования за неутрална, приятна и неприятна миризма. Към всеки от тези три класа се привличат и анализират съответните лексеми от балканските, славянските, германските, романските и където е било възможно, от балканските и келтските езици. И тук, както и при наименованията на густативните възприятия, е извършено сериозно проучване в областта на етимологията, което свидетелства за верния усет на гл. ас. д-р Мая Александрова като етимолог. Личи, че тя е отлично запозната с индоевропейската фонетична система и фонетични закони, с принципните изисквания в етимологията и на тази основа е подбрала, преценила и представила най-убедителните етимологии на известни и утвърдени етимолози, като е изказала и лично становище по някои спорни въпроси (вж. напр. на с. 121). Освен първата класификация на наименованията за миризми гл. ас. д-р Мая Александрова е предложила и друга, направена въз основа на техния произход: 1. спрямо ие. корен – тук спадат същинските ие. лексеми за ‘мириша, миризма’ от ие. корени \*h<sub>3</sub>ed-/\* h<sub>3</sub>d- ‘мириша’, \*b<sup>h</sup>rh<sub>1</sub>g-ro- ‘миришец’ и \*g<sup>wh</sup>reh<sub>1</sub>- ‘дишам, мириша’, допълнени и разширени с лексеми, свързани с въздух, дишам, духам, пуша, както и с лексеми, получени чрез семантично развитие: пуша → мириша лошо; наранявам → мириша; сгорещявам, изпарявам → отделям миризма; удрям → отделям миризма; 2. от лексеми, изразяващи възприемане чрез сетивата, напр. чеш. *čichati* (същ. име *čich*) се съотнася с *čiti* ‘чувствам, усещам’, и 3. от лексеми, отбелязващи смесване на сетивата, напр. сръбиснем. същ. име *smak* ‘вкус’ е използвано и със значение ‘миризма’. Тази класификация на наименованията по произход е направена отлично, защото обхваща цялото им съществуващо многообразие в балканските и много други индоевропейски езици. Авторката е проследила внимателно и семантичното развитие, което претърпяват лексемите за неутрална, добра и неприятна миризма в посока към стесняване на значението (от неутрална към добра миризма и от неутрална към неприятна миризма) и в посока към разширяване на значението (от добра към неутрална миризма). Предложената оригинална класификация на лексемите за миризма и проследяването на семантичното им развитие са силни моменти в монографията на гл. ас. д-р Мая Александрова, защото са направени много добре. Въз основа на тях са и задълбочените изводи за произхода и състоянието на лексемите за различни миризми:

1. в индоевропейските езици, където първоначалните същински думи за мириша/миризма са били допълнени и разширени с лексеми, получени чрез семантично развитие; 2. за славянските езици, включително и за българския, където лексемите от семантичното гнездо ‘дишам, духам, дъхам’ са произлезли от прасл. корен \**duxъ* (<ие.\**d<sup>h</sup>uxeh<sub>2</sub>*- ‘пуша’), и 3. за балканските езици, които не се отличават с никаква особена специфика, с изключение на развитието, което претърпява семантиката на стгр. лексеми *μύρον* ‘благоуханно, масло, парфюм’ и *μυρίζω* ‘благоухая, парфюмирам’ в български и румънски към разширяване на значението (от добра към неутрална миризма), смятано за лексикален балканизъм.

Лингвистичната част от проучването и тук се допълва с етнологична информация за това, че растенията с приятен и неприятен мирис се окачествяват съответно като уранични и хтоници символи в някои народни обреди.

Втората, най-обширна част от монографията е посветена на подправките. Още от самото начало гл. ас. д-р Мая Александрова уточнява какво представляват те, като мотивирано излага и своето становище. Тя проследява етимологията на лексемата подправка въз основа на езиков материал от българските диалекти, балканските, славянските и някои други индоевропейски езици. За изясняване на същността на подправките са приложени две изчерпателни класификации. Едната е направена според различни критерии – произход; според това от кои части на растението са извлечени или как са комбинирани; растения на границата между подправките и зеленчуците; химически вещества, ползвани като подправки; необичайни подправки (шоколад, смола, гъби трюфели) и накрая – вещества, които оказват влияние на външния вид, трайността и вкусовите качества на храните (имат се предвид т.нар. Е-та). Тя съдържа интересна етнологична информация за това, какво хората днес разбират и използват като подправки в бита си. Другата класификация (онагледена с таблица) е с оглед на принадлежността на тези ароматни растения към различни растителни семейства, ароматните и/или вкусовите им качества и употреба.

Обект на изследване в тази втора част са 33 ароматни растения, като всяко едно от тях е разгледано в отделен подраздел. Това са най-често употребяваните подправки на Балканите, но някои от тях са от значение също така за европейската и световната кухня. Подходът на авторката към тях е комплексен – лингвистичните и ботаническите данни се съчетават умело с данни за употребата им в бита, кулинарията, като лекарство, за използването им в различните обичаи, за ролята им на атрибути в кръга на обредния реквизит въз основа на приписаната им символика, а оттук и за участието им в обредно-магическите практики на народите. Моделът за описание е общ за всички тези 33 ароматни растения. Това създава една голяма стройност и прегледност в изложение на самото изследване. Първо са изредени наименованията им в балканските, славянските, германските и романските езици. От неиндоевропейските езици са посочени наименованията им в турски (като източник на заемки в балканските езици) и унгарски. В някои случаи са посочени примери и от други езици като китайски, японски, неиндоевропейски езици от Индийския субконтинент и Африка. Дава се информация за произхода на растението и след това се проследява етимологията на наименованията с цел да се установят основните етимони, от които са се развили те. При това се посочват всички възможни модели, по които се извършва номинацията. Те се търсят в езика основа, при заемането им от един език в друг, при наименоването им по външни белези, аромат, местонахождение, употреба в бита, като лекарство, участие в обредно-магически практики или като резултат от народна етимология. Всичко това говори за широкия обхват на провежданото изследване. В процеса на изследването са регистрирани случаи на етимологични дублети, на хетеронимия и хетеросемия – явление, което се наблюдава при фитонимите не само в балканските, но и в другите

индоевропейски езици. Следват сведения за ботаническия вид, вкус и мирис. Моделът на описание завършва с интересни етнологични бележки за използването на разглежданите подправки в бита, в готварството, като лекарство, в обичаите и обредно-магическите практики, като се посочва и придобитата от тях символика. В резултат на този комплексен метод на изследване и на общия модел на представяне на подправките са налице 33 интересни, всеотрасни и задълбочени етнолингвистични изследвания за ароматните растения от ареала на Балканите и извън тях. За това са използвани данни от различни области на науката – общо, балканско и съпоставително езикознание, етимология, етнолингвистика, етнология, ботаника, биология и медицина, като авторката се е справила отлично с огромния обем на тази научна информация при изследването на едно лексикално пространство, включващо толкова много ароматни растения.

Към приносните моменти трябва да причислим и сполучливата класификация, с която гл. ас. д-р Мая Александрова е обхванала съществуващото голямо многообразие от наименования на най-употребяваните подправки в балканските и много други европейски езици (вж. с. 355-357 от монографията ѝ). От обстоятелството, че повечето от номинативните модели са от гръцки или латински първоизточници, тя достига до интересния етнологичен извод, че ароматните растения навлизат на Балканите и в Европа още в Древността с навлизането на цивилизацията, като най-общата посока на движение е от юг на север, тоест че те са присъщи на цивилизованите общества.

В заключение трябва да признаем, че се е получило едно изключително интересно етнолингвистично изследване, с което авторката действително е успяла отлично да реконструира фрагмент от традиционната картина на света. Такова цялостно и многообхватно етнолингвистично изследване на наименованията на различните вкусове, миризми и подправки в балканските и много други индоевропейски езици, каквото ни предлага гл. ас. д-р Мая Александрова, до сега изобщо не е правено. Ето защо монографията ѝ „Вкусове, миризми, подправки. Между лингвистиката и етнолингвистиката на Балканите и отвъд тях“ с изводите, до които достига тя, се явява ценен принос в общото, балканското езикознание и етнолингвистиката.

Въз основа на всички приноси в представените за конкурса научни трудове на гл. ас. д-р Мая Александрова и на нейните отлични преподавателски качества оценявам положително кандидатурата ѝ за академичната длъжност „доцент“ и с пълна убеденост предлагам на уважаемото научно жури да ѝ присъди това научно звание.

София, 02.05.2017 г.

.....  
(Доц. д-р Мария Данчева)