

Рецензия

по конкурса за доцент по професионалното направление 2.1. *Филология (общо и балканско езикознание)*, обявен от СУ „Св. Климент Охридски” в Държавен вестник бр. 103 от 27.12.2016, с единствен кандидат **гл. ас. д-р Мая Петкова Александрова**, Катедра по общо, индоевропейско и балканско езикознание, ФСлФ

от проф. дфн. Петя Асенова

В конкурса за доцент по общо и балканско езикознание, обявен за нуждите на Катедрата по общо, индоевропейско и балканско езикознание, като единствена кандидатка участва гл. ас. д-р Мая Александрова.

Кандидатката има много подходяща филологическа подготовка за работата си – завършила е Немската гимназия в София и Българска филология в Софийския университет. Освен немски, владее английски, руски и нидерландски, познава в достатъчна степен балканските езици, особено гръцкия, ориентира се добре в суперсистемата на балканския езиков съюз. Защитила е през 1999 г. дисертация върху приносите на Густав Вайганд в балканското езикознание и преподава в Катедрата по общо, индоевропейско и балканско езикознание от 1997 г. – отначало като хон. асистентка, а от 2002 – като редовна, повишена в гл. асист. през 2005 г. В тези двайсет години на преподавателска работа Мая Александрова е водила упражнения по общо и по балканско езикознание, впоследствие е чела и лекции по тези дисциплини, титуляр е на курса лекции по социолингвистика, ориентиран към специалността Балканистика, курс, който се наложи да подготви по спешност след внезапната смърт на проф. Живко Бояджиев преди 10 години.

Публикациите на Мая Александрова съответстват напълно на езиковедската област, в която е обявен конкурсът – *балканско езикознание*. Приемам за рецензиране всички трудове, посочени в списъка за участие в конкурса, като би следвало да се вземат под внимание и незаявените (по мое знание) два неотпечатани доклада, представени на международни научни конференции, в които съм участвала и аз – единият върху фитонима

босилек в балканските езици (Институт по балканистика 2012 г.), а другият – за мястото на Г. Вайганд в българското езиознание и в България (ФСлФ при СУ 2016).

Статиите под №№ 6, 7, 8, 10 и 11 като по-ранни варианти на темите, доразвити в хабилитационния труд, а №№ 4, 5, 9 (в съавторство с Русана Бейлери), в които се задълбочават същите проблеми с оглед на албано-българските паралели, ще бъдат анализирани паралелно с хабилитационния труд под заглавие *Вкусове, миризми, подправки. Между лингвистиката и етнологията на Балканите и отвъд тях*.

Първоначалният замисъл на труда – да се представи езиковата и етнокултурната картина на един фрагмент от общобалканската интерпретация на обективния свят, а именно названията на растенията подправки – прераства в изследване върху широк езиков и етнологичен фон, който включва славянски, романски, германски, келтски езици, понякога индо-ирански и даже езици от други семейства (тюркски, семитски), които са източник на заемане на лексеми за екзотични растения. Това разширяване на обекта на изследване не е самоцелно. То се е наложило от необходимостта да се вземат предвид историческите и културните връзки на Балканите със съседните им региони, тъй като именно в изследваната сфера културните взаимодействия не са затворени в един характеризиращ се със самобитност регион като Балканите. От друга страна, първоначалната цел на всяко балканистично изследване – да се установи своеобразието и неповторимостта на балканското (или това, което се разбира под малко несръчния термин „балканскост“) предполага балканските езици да се съпоставят поне с романските и славянските, за да се докаже отклонението или неотклонението от техния гететичен тип. Подобни изследвания, било поради трудоемкост или поради недостъпност на езиков материал, са рядко явление в балканското езикознание. Упоритостта и последователността на авторката в тази посока заслужава особено уважение. Богатият репертоар на названията на подправките, ексцерпиран от Мая Александрова, данните за използването им в народната медицина, в магическите практики, появата им като ядро на фразеологични единици и на фолклорни текстове в езици и култури без видима историческа и генеалогична свързаност поставят множество въпроси относно физическите и психическите причини, на които те се основават. Така логично се стига до анализирането на вкуса и миризмите като общочовешки фактори за получаване на информация от заобикалящата ни среда.

Водена от тази изследователска логика, авторката е построила книгата си в две основни части: *Вкусове и миризми* (19-135) и *Подправки* (137-358), за да завърши с обобщение на резултатите в краткото *Заклучение* (359-362).

Първата част има до голяма степен завършения характер на самостоятелна студия. Усещанията за вкус и мирис, както зрителните и слуховите, се основават на най-първичните – тактилните или усещанията за допир. Изтъкването на този биологичен факт осветлява по-нататък вътрешната форма на лексемите за густативни и олфакторни усещания, които авторката трябва да опише. (Ще си позволя една терминологична забележка от областта на психологията: *усещането* е информация само за *едно* от свойствата на отразявания обект, а *възприятието* – за *всичките* му свойства, то отразява обекта в неговата цялост. Двата термина се употребяват като синонимни навсякъде в книгата, напр. „тактилните усещания са първични, най-примитивни от всички възприятия“, стр.19.).

Описанието на густативните усещания започва с информация за лексемата *вкус*, последвано от всестранно – езиково, биологично и етнологично анализиране на видовете вкус: за *сладко* и *солено*, за *кисело*, *горчиво*, *люто*. Всяко описание е подчинено на еднотипна схема: название и неговата етимология в отделния език и/или в неговата езикова група, по-далечна (индоевропейска) реконструкция (при възможност), групиране на названията според вътрешната им форма, изводи. Спазвайки тази последователност, авторката установява напр., че първичното значение на лексемата *вкус* в ие. езици възлиза към 1) „опитвам, проверявам“ и 2) „разбирам, зная“, в алб. (и някои други ие. езици) – вътрешната форма е по-конкретна (и архаична) и произлиза от „сладък“.

Естествено първо, не само по ред, но и по значение, е мястото на *соленото* и *сладкото*. Авторката привежда обилни езикови, исторически и етнологически доказателства за архаичността на техните названия и място в човешката култура, като ги определя като *първични*, непознаващи семантичен развой, но изходни за словообразуването, фразеологията и семантиката на множество густативни термини. Естествено соленото не може да мине без солта, на която М. Александрова е отделила подобаващо място, показвайки широки познания не само върху произхода и етимологията на думата „сол“ в различните езици, но и върху добиването, разпространението и значимостта на този минерал в икономиката, културата и въобще в развитието на

обществото от античността до новото време и в частност на тези рефлексии на Балканите. Много сполучливо е представена етимологичната и семантичната свързаност на лексемите за *солено* и *сладко*, както и близостта между тях при приложението им в обредните практики и свързаните с това вярвания в културите на различни народи. Авторката е обособила осем семантични модела, свързани с конотациите на соленото. Със същото вникване в детайлите е представено и сладкото.

Останалите видове вкус – *кисел*, *горчив*, *лют* са също нещо разработени въз основа на семантичните им признаци, които се оказват общи („остър, бода, режа, хапя“ // „горя, паля, стоплям“), преминаващи от една към друга лексема, смесващи се. При класифицирането на семантичните признаци авторката се е водила по етимологията повече, отколкото по семантиката, което според мен е довело до известно раздробяване. При *горчив* напр. ако се обединят сходните признаци (2) „режа“ и (5) „изрязвам“, слав. езици и гръцкият попадат в една група, а според (3) и (4) „бода“ германските и балтийските езици се оказват също в една група. На този фон с признака „горя“ изпъкват самостоятелно слав. езици. По същия начин при *лют*, независимо от етимологията, от една страна стоят признаците „горя, паля, стоплям се“ срещу „отрязвам, режа, бода“.

В изобилието на езикова и културна информация специфично балканските успоредици се оказват понякога маргинализирани: от една страна напр. стои сполучливият анализ на паралелния семантичен преход бълг. *сладък* – *благ* – *блажене* и алб. *i, e ëmbël* ‘сладък’ – *amëlsimë* ‘блажене’, но от друга са пропуснати възможностите да се изтъкнат паралели в балканските магически практики и фразеология. Умилюстивяването на застрашаващи човека митични сили и болести чрез табуиране на названията им въз основа на сладкото не са присъщи само на българския, както твърди авторката (стр.67), а са общобалкански – „благ, сладки и медени“ са евфемистични названия на феи и зли нимфи в арум. *dulțile*, рум. *dulcile*, гр. *γλυκεία* ‘епилипсия’ (Dukova 1980, Дукова 2015:145-150). Асоциирането на солта с познанието и мъдростта също показва специфични по строеж и съдържание балкански фразеологизми: на посоченото от авторката алб. *fjalë/ biseda/ anekdotë me (pa) kripë; gjellë/njeri pa kripë* съответстват бълг. *безсолни шеги*, гр. *ανάλατα αστεία*; на рум. *amar mie* = бълг. *горко ми* – паралели, които можеха да бъдат коментирани. Промъкнала се е и една народна етимология *медовина* < *мед* + *вино* в м. *мед-ов-ин-а* (вж. БЕР).

Въпреки тези забележки, засягащи детайли, разработката на вкусовите усещания трябва да се оцени като успех за авторката. Тя е мотивирала: 1) необходимостта от обособяването на лютия вкус, типичен за балканската култура, от горчивия; 2) противопоставянето на киселия вкус на останалите като единствен, който се характеризира с процесуалност и това обяснява неговата обредна натовареност чрез участието му в семиотични опозиции като напр. *кисел* (хипостаза на живот): *пресен* (смърт). Изводите за вкуса обобщават фиксираните в езика познания за света, а именно: 1) прехода от тактилни към вкусови усещания за *кисело*, *горчиво*, *люто*, които са антонимично противопоставени на *сладкото*, единствено без тактилен произход; 2) противопоставянето и смесването на вкусовете (*сладко* – *солено*; *солено* – *кисело* – *горчиво*); 3) характеристика на личността чрез качествата на вкуса; 4) участието на ритуална храна с определени вкусови характеристики в т.н. *обреди на прехода* – раждане – сватба – смърт. Вкусът е знание за езиковата и културната картина на света, интерпретация на света чрез езика.

За разлика от густативните усещания, олфакторните са преди всичко емоционално натоварени и социално ориентирани. Мая Александрова е намерила сполучлив критерий, според който да организира неизбродимото разнообразие от миризми около три семантични ядра: неутрална – приятна – неприятна миризма. Във формирането на названията се откриват много общи принципи в различни езици, проследени главно в славянските, балтийските, германските, романските и келтските езици. Докато названията за неутралната миризма (и общата лексема „миризма“) се извеждат етимологично от корени със значение „дух, духам, дишам, въздух“, названията за приятната и неприятната миризма имат по-прозрачно словообразуване – прилагателни или композита, съдържащи значенията „добър“, „благ“ или съответно „зл-, лош, болен, мръсен“. По-специфично развитие имат значенията с етимон „удрям, наранявам“. В лингвистично отношение представляват интерес наблюденията върху развитието на значенията: *стесняване* – от неутрална към приятна и от неутрална към неприятна миризма и *разширяване* – от добра към неутрална миризма. Проследен е и езиковият израз на биологичната възможност за смесване на значенията, изразяващи вкус и мирис. Трябва да се подчертае, че при олфакторните усещания специфично балканските езикови интерпретации са открити на фона на индоевропейските.

Втората част на работата представлява *своеобразна енциклопедия* на разгледаните в труда 33 подправки, описани по модел, който включва ботанически характеристики, сведения за техния местопроизход, етимологични бележки за названията им, сведения за използването им в бита, лечебните и обредно-магическите практики, символиката им (уранична/хтонична), осъществена в легенди и фолклорни жанрове (гатанки, пословици, песни) – на първо място на Балканите, а после и извън тях.

След като приема свое работно определение за понятието „подправка“, авторката го подкрепя с данни за произхода на названието „подправка“ в ие. езици, които крият етимони, свързани с функциите на ароматните растения („правя“, „чиня“ и под.) или със свойствата и външния им вид („издавам миризма“, „консервирам“; „сея“, „зелено растение“, „корен“). Ориентацията на читателя е улеснена от две предложения за класификация на 33-те подправки – едната въз основа на местопроизхода им и третирането на растенията като подправки, а другата – според ботаническите им и утилитарни свойства (латинско название; вкус и мирис; употреба). Следват статиите за отделните подправки, подредени по азбучен ред на българското си название.

Всяка статия е изработена по споменатия по-горе модел, като според съществуващия материал някои са много богати на информация и задълбочени като анализ, преди всичко тези, които са характерни за балканския ареал: *босилек, девисил, джоджен, лук, магданоз, мащерка, риган, пипер, чесън, чубрица*. Въз основа на произхода на названията, които имат гръцки или латински първоизточници, авторката обосновава твърдението си, че употребата на подправките в храната е свързано с развитието на цивилизацията, чието общо движение е от юг към север. Повечето от тях имат обредна символика и са част от одористичния код на балканската картина на света. Употребата им в народната медицина и в магическите практики пазят информация за изчезнали днес наивни представи на примитивното съзнание, но съдържат и прагматични съображения.

Хабилитационният труд на Мая Александрова е пример за съвременен подход в изследването на балканския езиков съюз и на балканската картина на света, който прехвърля ограниченията на методите в отделните науки – езикознание, история, етнология – като ги съчетава успешно в търсене на адекватни обяснения на явленията в езиците и културите на Балканите, проектирани върху общочовешки културен фон. Ако отделни гънки в извънредно богатата информация са останали неосветени, те са източник

за нови изследвания на авторката, но и на всеки специалист, който работи в близка област и проблематиката на балканската етнолингвистика и културология го занимава.

Като взимам предвид компетентността на гл.ас. д-р Мая Петкова Александрова в областта на балканското езикознание, показана в хабилитационния труд и в статиите ѝ, лингвистичната ѝ ерудиция и преподавателския ѝ опит, изразявам убеждението си, че тя отговаря на изискванията да получи академичната длъжност *доцент* по научната специалност 2.1. *Филология (Общо и балканско езикознание)*.

София, 9 април 2017 г.

Подпис:

(проф. дфн. Петя Асенова)