

## СТАНОВИЩЕ

по конкурс за избор на доцент  
в професионално направление **2.1. Филология (Общо и балканско езикознание)**,  
обявен в ДВ, бр. 103 от 27. 12. 2016 г.

с кандидат гл. ас. д-р **Мая Петкова Александрова**.

Изготвил становището: проф. дфн Живка Стефанова Колева-Златева,  
катедра „Обща лингвистика и старобългаристика”, ВТУ „Св. св. Кирил и Методий”

**Образование и професионална квалификация:** Гл. ас. д-р Мая Александрова е възпитаничка на Софийския университет „Климент Охридски”, където през 1989 г. завършва специалност „Българска филология”, а през 1999 г. защитава дисертация на тема: „Густав Вайганд и балканското езикознание“ за придобиване на ОНС „доктор”. Владее немски, английски, руски, нидерландски и гръцки език, ползва румънски и албански.

**Преподавателска работа:** Мая Александрова започва академичната си преподавателска кариера през 1997 г. като хоноруван асистент в Катедрата по общо, индоевропейско и балканско езикознание на СУ. От 2002 г. е редовен асистент, а от 2005 г. – главен асистент. Преподавателската работа на М. Александрова включва водене на лекционни курсове по балканско езикознание, общо езикознание и социолингвистика и на семинарни занятия по балканско и общо езикознание.

**Научно-изследователската дейност** В конкурса за доцент Мая Александрова участва с монография на тема: „Вкусове, миризми, подправки. Между лингвистиката и етнологията на Балканите и отвъд тях“ (384 стр.) и с още 11 статии, научни съобщения, рецензии и отзиви, три от които са в съавторство. Част от статиите разглеждат въпроси, осветени и в монографията.

Ще се спра по-подробно на монографията, тъй като тя е основният труд, с който М. Александрова участва в конкурса. Представено е мащабно балканистично (и не само) изследване, осъществено на плоскостта на етнолингвистиката, съсредоточено върху многостранна информация, свързана с наименованията на обонятелните и вкусовите сетива и на основни подправки, използвани от балканските и други народи – индоевропейски и неиндоевропейски. Тази информация е и лингвистична, и културна, свързана с кулинарни традиции, обичаи и вярвания, лечителски практики.

Монографията има ясна логична структура. От увода става ясно, че работата първоначално е замислена като изследване на названията на употребяваните подправки на Балканите, но в процеса на работа авторката достига до извода, че за да осъществи

тази цел пълноценно, трябва да вземе под внимание и наименованията на различните вкусове и миризми, а също така да не ограничава изследването си само с балканския ареал, а да включи и съответните наименования от други европейски езици и в отделни случаи и не европейски. По този начин спецификата на използваните подправки на Балканите и техните наименования се откроява на фона на небалканските данни и фактите, които могат да бъдат определени като универсални.

В първата глава на книгата са разгледани имената на вкусове и миризми в балкански и индоевропейски контекст, като е проследено тяхното формиране в диахрония. Проследявайки етимологията на изследваните наименования, авторката прави оригиналния извод, че много от разглежданите лексеми произлизат от имена на тактилни усещания, но това не важи за сладкото и соленото, свързани с представите за приятни усещания. Самите тактилни усещания най-често са свързани с неприятни стимули. Изводите за примитивността на густативните, олфакторните и тактилните усещания, правени в психологията, подкрепяни с факти на детското познавателно развитие, свидетелстващи от своя страна за доминиране в ранна детска възраст на проксималните усещания (усещания, близки до тялото), намират подкрепа в (а също и подкрепят!) лингвистичния анализ на Мая Александрова. Пълнотата на изследването на наименованията на вкусове и миризми се постига с вземането под внимание и на емоционално-оценъчната употреба на изследваната лексика. Тази част на монографията е ценна и с направените изводи за семантичния развой на лексемите, назоваващи вкусове и миризми. Тези изводи, както и изводите за самото образуване на тези названия, са важни за семантичната типология и биха могли да бъдат вземани под внимание при изследвания върху езици от други семейства – етимологични, етнолингвистични, типологични.

Във втора глава са разгледани подправките, тяхната употреба и наименования. Самите подправки са класифицирани според произхода им, според това, от кои части на растенията са извлечени или как са комбинирани помежду си, според принадлежността им към различни растителни семейства. Като гранични представители на подправките са посочени различните видове лук и чесън. Този факт би могъл да бъде коментиран и от позициите на съвременната теория за лингвистичната категоризация, според която категориите имат център и периферия, нямат и ясно очергани граници. За всяка подправка са представени наименованията ѝ в българските диалекти, в балканските езици, в славянските и други езици, данни за нейния произход, за вкусови, обонятелни свойства, данни за етимологията на названията, за употребата на подправката в бита, като лекарство, като обредно-магическо средство, факти за нейната символика, за мястото ѝ във фолклора (в зависимост от наличните данни). В максимална пълнота е изследвана всяка подправка и нейните наименования. Спазен е принцип за еднотипност на анализа за всяка изследвана единица, което прави книгата също така удобен за използване справочник. И макар и изследването да не води към откриване на балканизми сред подправките и тяхното комбинирание, авторката прави извода, че “любими подправки на

Балканите са тези, които хората отглеждат в градините си от векове: чубрица, магданоз, копър, джоджен, босилек, риган, лук и чесън“. Авторката е наясно, че обобщените твърдения не могат да бъдат меродавни, защото всяка една географска област, всяко едно селище дори може да има своите предпочитания в употребата на подправките.

Анализът на подправките и техните наименования приключва с подробна класификация. Като критика към тази класификация бих отбелязала смесването на различни критерии: от една страна произход (латински, гръцки или славянски), от друга мотивиращ признак (аромат на растението, цвят, употреба, връзка с народни вярвания, външен вид), заемане от друг език и промяна поради народна етимология. Всъщност за наименованията на подправките за всеки един език може да се говори за образуване на домашна почва чрез използване на очевиден мотивиращ признак или заимстване от друг език на наименование с неосъзнавана вътрешна форма. И всяко едно от домашните наименования, деетимологизирано с времето, както и заетите от други езици, може да бъде подложено на промени поради народна етимология. Към подробния анализ на наименованията на подправките, който прави авторката, бих добавила възможността за обясняване чрез метонимия поради неправилно разбиране на много от случаите на използване на една и съща лексема за именуването на различни подправки. Ще отбележа, че метонимията като неосъзнат пренос поради неправилно разбиране е характерна за много от растенията, в това число и за билките.

Монографията на М. Александрова се базира на достатъчна по обхват научна литература, съответстваща на интердисциплинарния характер на изследването. Авторката умело коментира цитираните мнения, проявявайки зрялост, начетеност, като предлага и свои решения, базирани на ясни аргументи.

Книгата е написана с много добър научен стил. Чете се също така увлекателно, създава и поддържа интереса на читателя, провокира го да мисли лингвистично, като поставя въпроси и търси необходимите обяснения за констатираните факти.

### **Заклучение**

Въз основа на казаното по-горе и на съобразяване със законовите изисквания изразявам своята категорична позиция, че гл. ас. д-р Мая Александрова заслужава да бъде избрана за доцент по професионално направление 2.1. Филология (Общо и балканско езикознание).

18.04.2017 г.

проф. дфн Живка Колева-Златева

