

В. Васева и Г. Лозанова разглеждат обредните хлябове при погребение и помен в контекста на южнославянската погребална обредност (Васева, 1997, с. 94–113; Лозанова, 1997, с. 37–47). Ив. Георгиева се спира на темата за квасния и безквасния хляб в семейната обредност (Георгиева, 1993, с. 15 – 23). Националната специфика на българската храна и хранене и влиянието на религиозния фактор при консумацията на храните и напитките от християни и мюсюлмани в България се изследват още в края на XIX в. от Ст. Шишков. Той се спира подробно и детайлно върху бита и приготвяната ежедневна храна на българите мюсюлмани от Родопите (Шишков, 1908). По-късно тази тема е разработвана в различни аспекти и от М. Беновска-Събкова (Беновска-Събкова, 1994, с. 245 – 246) и от Ж. Стаменова (Стаменова, 1995).

Обредната лексика е събрана и описана от М. Китанова, П. Легурска, М. Витанова, З. Борболова, М. Симеонова и Н. Павлова в издадените от тях етнолингвистични речници – „Тематичен речник на термините на народния календар“ (Легурска, Китанова, 2008), „Човешкият живот. Раждане, сватба, погребение. Тематичен речник на българската семейна обредност“ (Легурска, Павлова, Китанова, 2012), „Речник на народната духовна култура на българина“ (Борболова, Симеонова и др., 2018) и др. Тя е обект на изследване и в някои диалектоложки разработки на Ел. Меракова, Ел. Каневска-Николова, М. Котева и др.

Автентични названия от тази лексика са събрани в Архива за Българския диалектен речник на Института за български език „Проф. Л. Андрейчин“ при БАН (АБДР), както и в етнографски сборници от различни части на България (сб. Странджа, сб. Добруджа, сб. Родопи, сб. Пирински край, сб. Пловдивски край, Етнография на България (ЕБ, 1985), Етнография на Македония и др.).

В тази статия се представя една част от обредната кулинарна терминология, която е свързана с раждането на дете. Всички названия от тази терминология се анализират от семантична гледна точка в контекста на родилната обредност. Освен значенията на названията се посочва и тяхното разпространение в българските диалекти. Илюстративният материал е екскерпиран от АБДР и от някои лексикографски и етнографски източници, той е допълнен и с лексика, която лично е събрана при теренни експедиции из страната, както и по проекта „Интерактивна кулинарна карта на българската езикова територия“. Част от етимологиите и дефинициите на изходните значения са цитирани по *Български етимологичен речник* (БЕР, 1971 – 2017) и *Речника на българския език* (РБЕ, 1977 – 2015).

При определянето на мотивационните признаци на названията особено значение оказва етнографският материал. С. М. Толстая смята, че лингвистът, който изучава диалектната лексика, а не владее достатъчно етнографския материал, не може да възпроизведе в пълнота и систематичност културната терминология (Толстая, 1989, с. 216). Въпреки това има термини, на които много трудно би могло да се определи мотивиращата дума даже в контекста на цялата обредност.

Вътрешната форма на думата според О. И. Блинова е средство за реализиране на нейната мотивираност и морфо-семантична структура, позволяваща да се обясни връзката между звученето и значението на думата (Блинова, 2011, с. 28). Пехливанова нарича тази вътрешна форма на думата „вътрешен мотив“, това е тази част от значението, която е в състояние да обясни защо обектът е назван с това наименование. По този начин вътрешният мотив носи информация за един от признаците на обекта и за факта, че при номинацията е избран точно този признак (Пехливанова, Бурова, 2013, с. 333).

Признакът се избира, за да се създаде звукова обвивка на думата, той далеч не изчерпва цялата същност на предмета, не разкрива всичките му признаци (Серебрянников, 1977, с.172). Това означава, че в момента на номинация могат да бъдат избрани различни мотивационни признаци на един и същ обект, т. е. един и същ обект може да има множество названия.

Кулинарната терминология е свързана и с други тематични групи от празнично-обредната терминология – названия на ритуални предмети, названия на действия, хрононими и др. Тези терминологични групи често са мотивирани от едни и същи „ключови думи“ или от едни и същи корени с мощен словообразователен потенциал (Валенцова, 1999, с.100). Например в българската календарно-обредна терминология такива корени са: *бог/ж-*, *колед-*, *богород-*, *великден-*, *гергьовден-*, *рангел-* и др.

Названията на някои обреди, извършвани след раждането на дете, са мотивиращи названия за имената на храни и ястия, приготвяни за тези обреди. Широко разпространен обичай

в южнославянските народи е посещението и даряването на майката и новороденото. Този обичай включва два взаимосвързани обряда: първо посещение, което се извършва след раждането на дете, и второ посещение, което се извършва до третия ден, месец, седмица или година след раждането на дете. Захранването, прохождането и кръщаването на дете също се отбелязват със специални обреди и поднасяне на храна.

Названията на храните и ястията, приготвяни по случай раждането на дете или в определени периоди от неговото развитие, биха могли да се класифицират в няколко групи според своите мотивационни признаци:

1. Термини, мотивирани от адресата или от лицето, което приготвя храната:

бабина пита ‘първата пита, приготвяна от бабата (свекървата) след раждането на дете’ (Блаци, Визенско), от прил. *бабин* ‘който принадлежи, който е на бабата’ (РБЕ, <https://ibl.bas.bg/rbe/>, 06.04.2022). На някои места в България първата пита след раждането на детето се приготвя от бабата (свекървата), която я прекадява и я разчупва над родилката и новороденото.

богородична пита ‘първата пита, приготвяна след раждането на дете в чест на Богородица’ (Бяла Слатина, Ловешко; Бояджик, Ямболско; Санданско; Зиляховско; Солунско; Добърско; Оряховско; Дълбоки, Старозагорско (ТМ)¹; Врачанско; Пловдивско; Калипетрово, Алфатар, Силистренско (ТМ), Копринка, Казанлъшко (ТМ); Оборище, Панагюрско), от прил. *богородичен* ‘който е на Богородица или се отнася до Богородица’ (РБЕ, <https://ibl.bas.bg/rbe/>, 07.04.2022). Хетероними на названието са разпространени по цялата българската езикова територия: **богородично кўлаче** (Габрене, Благоевградско), **богородичен лєп** (Северозападна България), **богородичник** (Самоковско), **богородник** (Ловешко), **богородичана пита** (Александрово, Казанлъшко), **богородична погачка** (Дъбрава, Благоевградско; Капатово, Петричко), **богородична тўрта** (Берковско), **богдошки хл’аб** (Ловешко), **пїтица за Света Бугуродица** (Кавакли, Яна, Лозенградско).

Номинацията на питата е свързана с култа към Богородица, която според народните вярвания покровителства всички родилки и жени. Повсеместно в България се счита, че Богородица непременно присъства по време на раждането и способства за появата на здраво новородено (Седакова, 2007, с.172). Вярва се също, че тя остава с родилката до третия ден след раждането, затова в някои селища на България на третия ден след раждането също се меси пита, наречена на нея: **богородична пита** ‘втората пита, приготвяна на третия ден след раждането на дете в чест на Св. Богородица’ (Рилци, Добрич, Раздол, Падеш, Тешово, Парил, Долен, Благоевградско). В този смисъл тази пита, която се раздава по време на първия или втория ден след раждането на дете, се възприема като своеобразно жертвоприношение в чест на Божията майка;

пита за родилката ‘първата пита, приготвяна за здравето на родилката след раждането на дете’ (Съединение, Пловдивско), също и **родилна пита** (Пирин, Благоевградско), произв. от прил. *родилен* ‘който се отнася до раждане на човек или животно’ (РБЕ, <https://ibl.bas.bg/rbe/>, 07.04.2022). От тази пита дават първо на родилката или отделят за бебето, като една част зашиват в поволя му, тя се меси обикновено от момиче, което отговаря на изискването за ритуална чистота, а също носи и идеята за брак, плодовитост, раждане (Стойнев, 2006, с. 58). Тази пита се раздава само между най-близките роднини, събрани около родилката. Нейното ритуално разчупване и изяждане има за цел да обезпечи здравето на родилката и новороденото.

2. Термини, мотивирани от състава и начините на приготвяне на храната:

бърза пита ‘първата пита, която се меси и изпича набързо след раждането на дете’ (Професор Иширково, Кайнарджа, Гарван, Зефиново, Калипетрово, Силистренско (ТМ); Мали Извор, Паскалево, Добричко (ТМ); Симеоново, Софийско ЕБ, 1985, т. III., с. 168) произв. от прил. *бърз* ‘който трябва да се извърши незабавно, който не търпи отлагане’ (РБЕ, <https://ibl.bas.bg/rbe/>, 07.04.2022). Мотивацията на названието се свързва с народното поверие, че след раждането трябва бързо да се опече питка, тъй като Богородица напуска дома и отива да помага и на друга родилка (Стоянов, 1970, с. 51; Седакова, 2007, с. 181).

¹ ТМ – Теренен материал, събран лично от авторката.

Номинацията се свързва и с друга народна представа, че първият хляб, който се приготвя след раждането на дете, трябва да се опече бързо, за да обезпечи навременното встъпване на детето в брак (Панкова, 1993, с. 64). Със същата мотивация се употребява и терминът *саџм нџта* (Алфатар, Силистренско) от тур. *saat* ‘час’ (РЧДБЕ, 1982, с. 762);

квџсена нџта ‘пита с квас, приготвяна на третия ден след раждането на дете’ (Ново село, Хасковско – „ На третия ден от неговото (на детето – б.м.) раждане също правят „квасена пита“, украсена с тестени кръстчета отгоре. Трохички от питата, потопени в чаша вино, дават на родилката „да има мляко“. (Колева, 1997, с. 195–196).

нџта масџлница ‘пита с мас, приготвяна при прохождането на дете’ (Ерменикџой, Узункюприйско);

преснџк ‘първата пита, която се приготвя без квас след раждането на дете’ (Гега, Петричко), *пр’џсна нџта* (Странджа; Добрич, Хасковско (ТМ), от прил., диал. *пресен* ‘за тестени изделия – безквасен’ (РБЕ, <https://ibl.bas.bg/rbe/>, 06.04.2022). По традиция първата пита след раждането на дете винаги е безквасна, за разлика от тази, която се приготвя с квас на третия ден след раждането (*квџсена нџта*).

3. Термини, мотивирани от начините на приготвяне на храната:

нџта в тџва ‘пита, изпечена в тава на третия ден след раждането на дете’ (Чепино, Велинградско);

нџшник м. ‘хляб, изпечен в пещта след раждането на дете’ (Родопите; Легурска, Павлова, Китанова, 2012, с. 24), произв. от същ. *нещ* ‘фурна за печене на хляб и др.’ (РБЕ, <https://ibl.bas.bg/rbe/>, 06.04.2022).

тџчено ср. ‘баница или погача, която се носи на кръстника от бащата на детето при кръщение’ (Пирински край; Легурска, Павлова, Китанова, 2012, с. 28), от гл. *точа* ‘разтеглям тесто да стане на тънка кора’ (РБЕ, <https://ibl.bas.bg/rbe/>, 05.04.2022).

4. Термини, мотивирани от външния вид на храната по сходство с други обекти:

клин м. 1. ‘баница, приготвяна след раждането на дете’ (Костандово, Велинградско (ТМ)), 2. ‘натрошен и полят с мазнина хляб, приготвян на третия ден след раждането на дете’ (Родопите), произв. от праслав. *kl-ĩpъ ‘нещо, което служи за цепене на дърво’, чеш. *klin* ‘парче от хляб’, пол. *klin* ‘къшей хляб’.

Лексемата е развила по-общо и по-специализирано значение в кулинарната лексика, от първоначалното си по-тясно значение ‘късче от баница с триъгълна форма’ се е развило по-общото значение ‘баница’ (Витанова, 2012, с. 81);

колџк м. ‘хляб, приготвян след раждането на дете’ (Родопите; Дорково, Велинградско (ТМ)), *колџче* ср. ‘хлебче, приготвяно от майката, когато иска да отбие детето да суче’ (Урумбейли, Бунархисарско), *колџчкови* мн. ‘пържени тестени храни, които роднини носят на родилката след раждането на дете’ (Родопите), *кулџк* м. 1. ‘втората пита, месена на третия ден след раждането на дете’ (Бадома, Дедеагачко), 2. ‘хляб, приготвян след навършване на 1 г. на детето’ (Голям Дервент, Димотишко), произв. от праслав. *kolo ‘колело’, сръб. *kolџч*, хрв. *kolaџ*, алб. *kulџс* (Фасмер, т. II, с. 285).

Терминът *колџк* е често срещан в календарно-празничната и семейно-обредната терминология като название за празничен хляб. Изследвайки българските обредни хлябове, Ст. Янева стига до констатацията, че кръглата форма практически е по-удобна при приготвяне на хляба, тъй като се предпочита при всички празници: раждане, сватба, погребение, Коледа, Великден и др. (Янева, 1989, с. 58).

Лексемата е десакрализираща своето значение и се употребява и във всекидневната кулинарна лексика като название на ‘мекици’ – *колџци* мн. ‘мекици’ (Джурково, Асеновградско); *кулџци* мн. (Девисилица, Крумовградско; Искра, Първомайско); *кулџж’џци* мн. (Загражден, Смолянско);

фџтџчки ‘сарми, които се приготвят за кръщение на дете’ (Черни Осъм, Ловешко), произв. от същ. *птичка* ‘малка птица; птиче’ (РБЕ, <https://ibl.bas.bg/rbe/>, 05.04.2022) по сходство с формата.

5. Термини, мотивирани от обреда, за който се приготвя храната:

молитвена пита ‘втората пита, раздавана на роднини и съседи на третия ден след раждането на дете на празника *молитви*’ (Конуш, Хасковско; ИКК) и **мул’вйтата пита** (Мархамлии, Дедеагачко), от *молитви* ‘угощение в дома на родилката на третия ден след раждането на дете’ (БЕР, 2012, т. 4, с. 216–217), срв. *молитвя* ‘благославям, казвам пожелания’ (Геров, III, с.73), тъй като по време на угощението гостите благославят майката и новороденото, като пожелават на детето здраве, късмет, навременно въсване в брак и др.;

повойница ж. ‘втората пита, която се носи на родилката на празника *повойница*’ (Видинско (ТМ); Пирински край; Петричко; ЕБ, 1985 т. III., с. 168), от *повойница* ‘обредно даряване на родилката с храни и напитки от жените, за да може детето ѝ навременно да се ожени’ (Легурска, Павлова, Китанова, 2012, с. 23), произв. от *повой* ‘тясна дълга лента от плат или плетена връв за стягане пелените на бебе’ (БЕР, 1999, т. 5, с. 409), тъй като обредното посещение и даряване се извършва при първото повиване на новороденото. Съществува поверието, че ако момче или момиче не могат да се оженият дълго време, значи не им е направена *повойница* – даруване (Панкова, 1993, с. 65).

понуда ж. ‘първата или втората пита, която се приготвя след раждането на дете за празника *понуда*’ (Пирински край; Ловешко; ЕБ, т. III., с. 168), **пнда** ж. (Плевенско; Великотърновско; Родопите; Еникъой, Ксантийско), **пнудъ** ж. (Енина, Казанлъшко (ТМ), от *понуда* ‘обредно даряване на родилката с храни и напитки след раждането на дете’, срв. *понудувам* ‘нося нещо вкусно на болен’ (Софийско) (БЕР, 1999, т. 5, с. 518).

прищяпулка ж. ‘питка или кравайче, раздавани при прохождането на дете на празника *прищяпулник*’ (Чирпанско), от *прищяпулник* ‘обредно угощение при прохождане на дете’, произв. от *щяпам*, *щяпам* за означаване на детско ходене, може би преосмисляни по *прищяпулник*, *прищяпулка*, произв. от *прищяпя* (БЕР, 1999, т. 5, с. 747). Със същото значение са разпространени различни фонетични и словообразователни варианти на названието: **прищяпалник** м. (Кърчина, Ловешко; Алфатар, Силистренско (ТМ), **прищяпалка** ж. (Родопите), **прищяпулк’а** ж. (Сатъккъой, Бабаескийско; Костандово, Велинградско (ТМ), **прощяпалник** м. (Панагюрско), **прощяпулка** ж. (Ловешко), както и множество хетероними, образувани от различни корени: *стъп-*: **престапулка** (Добруджа), **престапул’к’а** (Пирински край), **престяпалниче** (Брестово, Ловешко), **престяпница** (Добруджа), **престяпул’к’а** (Разложко), **прищяпулка** (Чирпанско), *върв-*: **върв’ана пита** (Дебрене, Добричко), *ход-*: **проходаница** (Пирински край).

Тази пита майката я раздава тичешком на съседите, за да е пъргаво детето ѝ. Обредът е характерен само за южнославянските народи.

6. Термини, мотивирани от функцията на храната (целта, с която тя се приготвя):

борикалка ж. ‘питка, която се раздава на съседи и роднини при прохождането на дете’ (Забърдо, Асеновградско), произв. от същ. *борика* ‘бял бор; борина’ (РБЕ, <https://ibl.bas.bg/rbe/>, 04.04.2022). Семантиката на названието е свързана с благопожелание детето да порасне високо и здраво като дърво;

късметъова пита ‘пита, която се приготвя на третия ден след раждането на дете, за да има то късмет’ (Устрем, Сладун, Хасковско), от същ. *късмет* ‘добра сполука, щастие’ (РБЕ, <https://ibl.bas.bg/rbe/>, 05.04.2022). Вярва се, че с приготвянето на питата символично се „замесва късмета“ на детето.

7. Немотивирани термини:

Към немотивираните термини се отнасят всички онези, които от синхронно гледище са с неясен и непрозрачен вътрешен мотив или са заемки от други езици. Обикновено заемките са немотивирани и еднозначни названия, тъй като се заемат с едно от значенията си, въпреки че в езика, от който се заемат, може да функционират като мотивирани и полисемантични.

баница ж. ‘баница, която се носи на родилката след раждането на дете’ (Родопите) от ие. *gheub(h) ‘сгъвам, движа се’ и най-вероятно произходът му се свързва с развоя на праслав. форма *гыбаница (БЕР, 1971, т. 1, с. 31);

г’дже ср. ‘ястие от варен фасул и царевича, приготвено на третия ден след раждането на дете’ (Конуш, Хасковско (ТМ), от тур. *göce* ‘ядене от царевича, ечемик и др.’ (БЕР, 1971, т. 1, с. 306);

канѝска ж. ‘обредно ястие, което се носи на родилката на третия ден след раждането на дете’ (Силистренско; Тополи, Варненско (ТМ); Геров, т. II, с. 346; Легурска, Павлова, Китанова, 2012, с. 23), от нгр. *канѝски* ‘дар, който се праща при сватба, кръщаване и под.’, свързано по народна етимология с гл. *каня* ‘викам, зова на гости, сватба’ (БЕР, 2012, т. 2, с. 206);

ка̀ша ‘ястие от варено жито, което се носи на родилката след раждането на дете’ (Баня, Панагюрско), от праслав. **kāšīā*; словен. *kāša*, сръб. *kāša*, чеш. *kāše*, пол. *kasza*, словаш. *kaša* (Фасмер, т. II, с. 214);

ком̀ати мн. ‘парчета от пити, раздавани при прохождане на дете’ (Пловдивско), от нгр. *ком̀ати*, умал. от *к̀ом̀ца* ‘къс’ (БЕР, 2012, т. 2, с. 568–569);

ланг̀иди мн. ‘мекици, които се носят на родилката на третия ден след раждането на дете’ (Плевенско; Битоля; Ксанти, Гюмюрджинско Легурска, Павлова, Китанова, 2012, с. 24; Тополи, Варненско (ТМ)), от нгр. *λαλαγγη* с изпадане на първата сричка поради дисимиляция, заето и в алб. *(lla)lland'ita* ‘палачинка’ (БЕР, 2012, т. 3, с. 305). Албанците, живеещи в Украйна, също даряват родилката с палачинки след раждането на дете (Дугушина, 2016, с. 84);

лѐб м. ‘първият хляб, приготвян след раждането на дете’ (Ломско), от стб. хлѐбъ; сръб. хлѐб, хлѐб, словен. *hléb*, чеш. *chléb*, словаш. *chlieb*, пол. *chleb* (Фасмер, т. II, с. 242);

лок̀уме мн. ‘мекици, приготвяни при прохождането на дете’ (Чепино, Костандово Велинградско (ТМ); Господинци, Гоцделчевско), от от тур. *lokma* 1. ‘парче’, 2. ‘вид сладкиш’ от ар. *lukma* ‘късче, хапка’ (БЕР, 2012, т. 3, с. 462);

мар̀удници мн. ‘тънки питки, печени на сач и намазани с масло, които се носят на родилката след раждането на дете’ (Мустафчово, Ксантийско; Родопите), от един произход с *мермер* ‘мрамор’, срв. нгр. *μαρμαρωδες* ‘който прилича на мрамор’ (БЕР, 2012, т. 3, с. 749);

пил̀аф м. ‘варен ориз или булгур, полят с масло и поръсен със захар, който се носи на родилката на третия ден след раждането на дете’ (Родопите; Странджа), чрез тур. *pilav* ‘сварен ориз с мазнина’ от перс. (БЕР, 1999, т. 5, с. 235);

пир̀инч м. ‘оризова каша, с която майката захранва детето, за да има бели зъби’ (Чакаларово, Кърджалийско), чрез тур. *pirinç* от перс. (БЕР, 1999, т. 5, с. 254);

п̀ита ж. 1. ‘първата пита, приготвяна след раждането на дете’ (Родопите), 2. ‘пита, приготвяна на втория или третия ден след раждането на дете’ (Ловешко; Черна гора, Старозагорско, Чирпанско (ТМ); Браковвица, Софийско), **п̀итите** мн. (Ксантийско, Узункюпрійско), 3. ‘пита, приготвяна при прохождането на дете’ (Г. Дервент, Коджабунар, Дедеагачко), 4. ‘сладка пита, приготвяна за кръщение на дете’ (Момково, Свиленградско; Сладово, Плевенско), 5. ‘пита, приготвяна от родилката за овчаря, която той носи със себе си цял ден, топи я във вода и я връща обратно, за да се върне млякото на родилката’ (Каяджик, Димотишко), **п̀итарки** мн. ‘пити, приготвяни след раждането на дете’ (Родопите), **п̀ити** мн. ‘пити, намазани с мед, които се раздават на роднините, когато се установи бременност’ (Златоград, Смолянско), от стгр. *πῆττα* ‘кръгъл плосък хляб’ (БЕР, 1999, т. 5, с. 263–264);

пог̀ача ж. ‘пита, приготвяна на третия или на седмия ден след раждането на дете’ (Панагюрско; Разложко; Чупрене, Белоградчишко (ТМ), **пуг̀ача**. ‘първата пита, месена след раждането на дете’ (Съчанли, Гюмюрджинско), чрез сръб. *пог̀ача* от итал. *focaccia* (БЕР, 1999, т. 5, с. 422);

сам̀унету мн. ‘пити, приготвяни на третия ден след раждането на дете’ (Каяджик, Димотишко), чрез тур. *satin* от стгр. *σαμίον* ‘голям домашен хляб’ (БЕР, 2002, т. 6, с. 473).

смид̀ал м. 1. ‘пита, приготвяна на първия, третия или седмия ден след раждането на дете’ (Малък Дервент, Димотишко), **змиг̀ат** м. (Ксантийско), **смиг̀ал** м. (Гюмюрджинско, Дедеагачко; Добрич, Хасковско (ТМ), **смид̀ал** м. (Родопите), 2. ‘ястие от надробени късове хляб, поляти с масло и поръсени със захар, приготвяно на третия ден след раждането на дете’ (Петково, Смолянско; Драгойново, Караджалово, Пловдивско), **змиг̀ат** м. (Ксантийско), от нгр. *σεμιγδάλι* ‘фино пшенично брашно; грис’ ((БЕР, 2010, т. 7, 176);

тур̀та ж. ‘първата пита, приготвяна след раждането на дете’ (Поибрене, Панагюрско), **турт̀е** ср. 1. вж. **тур̀та** (Долно Левски, Величково, Пазарджишко; Старопатица, Кулско (ТМ), 2. ‘питка, приготвяна при отбиването на детето да суче мляко’ (Попинци, Бъта, Панагюрско), **турт̀енцето** ср. ‘питка, приготвяна за кръщение на дете’ (Чепинци, Софийско), от от итал. *torta* (РЧДБЕ, 1982, с. 866);

фудулки мн. ‘питки, приготвяни при прохождането на дете’, от тур. *fudul* ‘надут’ от ар. (РЧДБЕ, 1982, с. 938);

чурба ‘чорба, носена на родилката след раждане на дете’ (Софулар, Одринско), от тур. *çorba* от перс. (РЧДБЕ, 1982, с. 990).

Заклучение

Въз основа на описаните мотивационни модели в кулинарната терминология, свързана с раждането на дете, може да се направят някои важни обобщения:

Обредната кулинарна терминология трябва да бъде изследвана системно в контекста на обредите едновременно от езикова и културологична гледна точка, тъй като значителна част от термините са мотивирани именно от названията на обредите и обредните реалии. Продуктивните мотивационни модели в представените групи най-често са свързани с обряда, за който се приготвя храната, с начините на приготвянето ѝ или с адресата, за когото тя е предназначена.

Една част от названията, предимно немотивирани, които обозначават родови понятия за храни във всекидневната традиционна кухня (*баница, каша, лѐб, пита, погѐча*), са специализирали своето значение в обредната кулинарна лексика и обозначават храни, приготвяни за конкретен повод (*локѹме* мн. ‘мекици, приготвяни при прохождането на дете’, *пилѐф* м. ‘варен ориз или булгур, полят с масло и поръсен със захар, който се носи на родилката на третия ден след раждането на дете’, *фудулки* мн. ‘питки, приготвяни при прохождането на дете’ и др.). Други се употребяват само в обредната кулинарна лексика, въпреки че номинират родови понятия за храни (*канѝска* ж. ‘обредно ястие, което се носи на родилката на третия ден след раждането на дете’, *смидѐл* м. ‘пита, приготвяна на първия, третия или седмия ден след раждането на дете’ и др.). В различните диалекти за един и същ денотат (ястие или храна) съществуват най-различни названия (‘първата пита, приготвяна след раждането на дете’ – *бабина пита, богородична пита, бѐрза пита*; ‘втората пита, раздавана на роднини и съседи на третия ден след раждането на дете’ – *молѝтвена пита, понѹда, повѹйница* и т. н).

Изучаването на мотивационните модели според С. М. Толстая разкрива не само вътрешната форма на термините и тяхното екстралингвистично съдържание, но и признаците на номинация, характерни за цели класове етнографски реалии (Толстая, 1989, с. 218).

БИБЛИОГРАФИЯ:

- АБДР** Архив на Българския диалектен речник в Секцията за българска диалектология и лингвистична география към Института за български език „Проф. Любомир Андрейчин – БАН. (Arhiv na Balgarskia dialekten rechnik v Sektsiyata za balgarska dialektologia i lingvistichna geografia kam Institutata za balgarski ezik “Prof. Lyubomir Andreychin” – BAN.)
- Беновска-Сѐбкова, М. (1994)** Етнически образи в българския фолклор. В:–Връзки на съвместимост и несъвместимост между християни и мюсюлмани в България. София, с.245–247. (*Benovska-Sabkova, M. Etnicheski obrazi v balgarskiya folklor. // V:– Vrazka na savmestimost i nesavmestimost mezhdru hristiyani i myusyulmani v Balgaria. Sofia. p. 245 – 247.*)
- БЕР (1971–2017)** Български етимологичен речник. Т. I–VIII. София: Институт за български език при БАН (продължаващо издание). <<https://ibl.bas.bg/ber/>> (Balgarski etimologichen rechnik. V. I.–VIII. Sofia: Institut za balgarski ezik pri BAN (prodalzhavashto izdanie). <<https://ibl.bas.bg/ber/>>).
- Блинова, О. И. (2011)** Явление мотивации слов. Лексикологический аспект. Москва. (*Blinova, O. I. Yavlenie motivatsii slov. Lexikologicheskiy aspekt. Moskva.*)
- Валенцова, М. М. (1999)** Терминология хлебов в календарной обрядности чехов и словаков. Типы мотивации. // *Славянское и балканское языкознание*. Москва, с. 99 – 122. (*Valentsova, M. M. Terminologia hlebov v kalendarnoy obryadnosti chehov i slovakov. Tipi motivatsii. // Slavyanskoe i balkanskoe yazykoznanie. Moskva, p. 99 – 122.*)
- Васева, В. (1997)** Васева, В. Обредни хлябове при погребение и помен (българо-румънски паралели) // Хлябът в славянската култура. София: Етнографски институт с музей – БАН, с. 94 – 113. (*Vaseva, V. Obredni hlyabove pri pogrebenie i pomen (balgaro-rumanski paraleli)// Hlyabat v slavyanskata kultura. Sofia: Etnografski institute s muzej – BAN, p. 94 – 113.*)
- Витанова, М. (2012)** Човек и свят. Лингвокултурологични проучвания. София: Бул-Корени, 207 с..

(Vitanova, M. Chovek i svyat. Lingvokulturologichni prouchvania. Sofia: Bul-Koreni, 207 p.)

- Георгиева, Ив. (1993)** Хлябът на българина: хляб без квас, хляб с квас. // *Българска етнология*, кн. № 4, с. 15 – 23. София. (Georgieva, Iv. Hlyabat na balgarina: hlyab bez kvas, hlyab s kvas. // *Balgarska etnologiya*, Sofia 4 s. 15 – 23 .)
- Геров, Н. (1975–1978)** Речник на българския език. Част 1–6. София: „Български писател“. (Gerov, N. Rechnik na balgarskia ezik. Chast 1–6. Sofia: Balgarski pisatel.)
- Дугушина, А. С. (2016)** Родинная обрядность албанцев Буджука и Приазовья (XX – начало XXI в.). Диссертация на соискание ученой степени кандидата исторических наук. Санкт-Петербург. (Dugushina, A. S. Rodinnaya obryadnost' albantsev Budzhuka i Priazovya (XX – nachalo XXI v.). Dissertatsia na soiskanie uchenoy stepeni kandidata istoricheskikh nauk. Saint-Peterburg.)
- ЕБ (1985)** Етнография на България. Т. 3: Духовна култура. София: БАН. (Etnografia na Balgaria. V. 3: Duhovna kultura. Sofia: BAN.)
- Колева, М. (1997)** За небесния хляб на православните българи. –В: Хлябът в славянската култура. София: Етнографски институт с музей – БАН (Koleva, M. Za nebesniya hlyab na pravoslavnite balgari. –V: Hlyabat v slavyanskata kultura. Sofia. Etnografski institute s muzej – BAN)
- Лозанова, Г. (1997)** Хлябът на мъртвите (по материали от южнославянската погребална обредност от края на XIX – XX в.) // Хлябът в славянската култура. София: Етнографски институт с музей – БАН, с. 37–47. (Lozanova, G. Hlyabat na martvite (po materiali ot yuzhnoslavyanskata pogrebalna obrednost ot kraia na XIX – XX v.)//Hlyabat v slavyanskata kultura. Sofia. Etnografski institute s muzej – BAN, p. 37 –47.)
- Панкова, В. Ю. (1993)** Терминология и ритуални функции хляба в южнославянските родинни обряди. // *Символический язык традиционной культуры. Балканские чтения II*. Москва. (Pankova, V. Y. Terminologia i ritual'nie funkcii hleba v yuzhnoslavyanskikh rodninih obryadiah. // *Simvolicheskiy yazik traditsionnoy kul'turi. Balkanskite chtenia II*. Moskva.)
- Пехливанова, П. С., Л. С. Бурова (2013)** Вътрешен мотив и лексикално значение на думата (Върху примери от български и немски език). // *Liberal Arts in Russia*. Vol. 2, № 4, с. 332 – 339. (Pehlivanova, P. S., L. S. Burova. Vatrshen motiv i lexikalno znachenie na dumata (Varhu primeri ot balgarski i nemski ezik). // *Liberal Arts in Russia*. Vol. 2, № 4. p. 332 – 339.)
- Плотникова, А. А. (1993)** Рождественская символика в терминологии обрядового хлеба у сербов. // *Символический язык традиционной культуры*. Балканские чтения II. Москва, с.37–62. (Plotnikova, A. A. Rozhdestvenskaya simbolika v terminologii obryadovogo hleba u serbov. // *Simvolicheskiy yazik traditsionnoy kul'turi. Balkanskite chtenia II*. Moskva, p. 37 – 62)
- РБЕ (1977–2015)** Речник на българския език. Т. 1 – 15. София: Институт за български език при БАН <<http://ibl.bas.bg/rbe/>> (Rechnik na balgarskia ezik. V. 1–15. Sofia: Institut za balgarski ezik pri BAN. <<http://ibl.bas.bg/rbe/>>).
- Борболова, З., М. Симеонова и др. (2018)** Речник на народната духовна култура на българите. София: „Наука-и-изкуство“. (Borbolova, Z., M. Simeonova, M. Kitanova, N. Pavlova, P. Legurska. Rechnik na narodnata duhovna kultura na balgarite. Sofia: “Nauka i izkustvo”.
- РЧДБЕ (1982)** Речник на чуждите думи в българския език. София: БАН. (Rechnik na chuzhdite dumii v balgarskia ezik. Sofia: BAN.)
- Седакова, И. А. (1994)** Хлеб в традиционной обрядности болгар: родины и основные этапы развития ребенка. // *Славянский и балканский фольклор. Верования. Текст. Ритуал*. Москва, с. 130 – 138 (Sedakova, I. A. Hleb v traditsionnoy obryadnosti bolgar: rodini i osnovnie etapi razvitiya reb'onka. // *Slavyanskiy i balkanskiy vol'klor. Verovania. Text. Ritual*. Moskva. , p. 130 – 138)
- Седакова, И. А. (2007)** Балканские мотивы в языке и культуре болгар. Родинный текст. Москва: „Индрик“. (Sedakova, I. A. Balkanskite motivi v yazike i kul'ture bolgar. Rodinniy tekst. Moskva: “Indrik”.)
- Серебренников, А. (1977)** Б. Номинация и проблема выбора. // *Языковая номинация (Общие вопросы)*. Москва, с. 147 – 180. (Serebrennikov, B. A. Nominatsia i problema vibora. // *Yazikovaya nominatsia (Obshtie voprosi)*. Moskva, s.147 – 180.)
- Стаменова, Ж. (1995)** Етносоциални аспекти на бита в Източните Родопи през 70-те–80-те години. София. (Stamenova, Zh. Etnosocialni aspekti na bita v Iztochnite Rodopi prez 70-te–80-te g. Sofia.)

- Стойнев, А. (2006)** Българска митология. Енциклопедичен речник. София. (*Stoynev, A. Balgarska mitologiya. Entsiklopedichen rechnik. Sofia.*)
- Стоянов, Ст. (1970)** Макоцево. История, бит и фолклор. София. (*Stoyanov, St. Makotsevo. Istoria, bit i volklor. Sofia.*)
- Страхов, А. Б. (1991)** Култ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. Мюнхен. (*Strahov, A. B. Kul't hleba u vostochnih slavyan. Opit etnolingvisticheskogo issledovaniya. Myunhen.*)
- Толстая, С. М. (1989)** Терминология обрядов и верования как источник реконструкции древней духовной культуры. // *Славянский и балканский фольклор. Реконструкция древней славянской духовной культуры: Источники и методы.* Москва, с. 215 – 229 (*Tolstaya, S. M. Terminologia obryadov i verovania kak istochnik rekonstruktsii drevney duhovnoy kul'turi. // Slavyanskiy i balkanskiy fol'klor. Rekonstruktsia drevney slavyanskoy duhovnoy kul'turi: Istochniki i metodi.* Moskva, p. 215 – 229)
- Легурска, П., Н. Павлова, М. Китанова (2012)** Човешкият живот. Раждане, сватба, погребение. Тематичен речник на българската семейна обредност. София: Академично изд. „Проф. М. Дринов“. (*Legurska, P., N. Pavlova, M. Kitanova. Choveshkiyat zhivot. Razhdane, svatba, pogrebenie. Tematichen rechnik na balgarskata semeyna obrednost. Sofia: Akademichno izdatelstvo "Prof. M. Drinov".*)
- Легурска, П., М. Китанова (2008)** Тематичен речник на термините на народния календар. София: Академично изд. „Проф. М. Дринов“. (*Legurska, P., M. Kitanova. Tematichen rechnik na narodnia kalendar. Sofia: Akademichno izdatelstvo "Prof. M. Drinov".*)
- Узенева, Е. (2005)** Към проблема за хляба в българската сватба: етнолингвистичен аспект // *Етнографски проблеми на народната култура.* Том 7. София, с.127 – 176 (*Uzenyova, E. Kam problema za hlyaba v balgarskata svatba: etnolingvistichen aspekt // Etnografski problem na narodnata kultura. T. VII. Sofia, p. 127 – 176.*)
- Фасмер, М. (1964–2002)** – *Этимологический словарь русского языка. I–IV.* Москва: Прогресс. (*Fasmer, M. Etimologicheskii slovar' ruskogo yazika. I–IV. Moskva: Progress.*)
- Шишков, Ст. (1908)** С какво се хранят помаците? // *Родопски напредък*, кн. 1. Пловдив, с. 1 – 13 (*Shishkov, St. S kakvo se hranyat pomacite? // Rodopski napredak, 1. Plovdiv p. 1 – 13.*)
- Янева, Ст. (1989)** Български обредни хлябове. София: БАН. (*Yaneva, St. Balgarski obredni hlyabove. Sofia: BAN.*)
- Kubiak, I., Kubiak K. (1981)** Chleb w tradycji ludowej. Warszawa.