

ТУРСКАТА КУЛИНАРНА ТЕРМИНОЛОГИЯ В БЪЛГАРСКИЯ ЕЗИК. ИСТОРИЧЕСКИ АСПЕКТ

Иля Златанов
София

Резюме. В статията е описан произходът на редица кулинарни термини, които проникват в българския език с турско посредничество. В османския турски език присъства значителен пласт арабска и персийска лексика, която е навлязла и в българския език. Част от арабската лексика е унаследена от арамейски – езика на Исус Христос, и от акадския език на Вавилон и Асирия, а персийската – от езика на Зенд Авеста. В резултат българската кулинарна терминология пази едно древно наследство.

Ключови думи: кухня; кулинария; история; етимология; турски; арабски; персийски

Думата *кухня* в България е непозната преди Освобождението. Тя навлиза заедно с руското влияние след 1878 година.

Мястото за приготвяне на храната у нас на много места се е наричало просто „вкъщи“. Другаде е разпространено *мутвак* – от турски *mutfak*, което пък е заето от арабското *maṭbaḥ* „готварница“ (от *ṭabaḥa* – готвя). По-рядко се среща думата *ахчийница*, често и в значение гостилница, която пак е турска (*aşçı* – готвач).

Заедно с думата *кухня* в България се възприема и руската дума *печка*. В Русия под *печка* се имат пред вид ония зидани пещи, които са били използвани и за отопление, но у нас така започват да се наричат кухненските печки.

Кое е наложило заемането на такива думи? В българските домове храната се е приготвяла традиционно в откритото огнище, наричано и *оджак* (тур. **ōt-şak*, от старото *ōt* – огън). В огнището виси верига, на която се окачва котлето. За съдове като *тенджер*, *сачове* и *тигани* се е използвал триножникът *саджак* (от *sāç ayak* – крака за сач). Понякога е влизал в употреба и *мангалът* (от арабски *manḡal* – преносим). Готварските печки с „гъзове“ за регулиране на топлината са били непознати.

След XIV век върху българските и другите балкански кулинарни традиции силно влияние оказва турската кухня. Според свидетелството на Ан-

тони Георгиев *прокарването на ясни разграничителни линии между она-ва, което наричаме „българска национална култура“, и турската култура се оказва трудно, а в редица случаи и невъзможно. Нещата във всички области – от яденето, което ядем, през думите, които казваме ежедневно, до специфичната за Балканите култура на любов-омраза между комшии – са толкова преплетени, че прокарването на ясни граници е обречено* (Georgiev et al. 2012).

При общуване с руснаци героят на Михалаки Георгиев използва турски думи, защото за него идеята за чужд език се олицетворява именно от турския: *Веднъж, при една гощавка на руска софра, сложили и руски борш и при яденето запитали Арсо: „А что ж? Вкусно?“. Арсо отговорил: „Вкусах, ваше благородие, вкусах, ама малко татсъз ми иде, булантадисва ме, па и на ичкията май не уйгундисва диптен харашо“.*

Заведенията, където хората са се срещали и са се черпели, са се наричали с думи от източен произход. *Механа* предава термина с персийско потекло *meu ḫāne* – винена къща, а *кафене* е съкратено от *kahve ḫāne*. Алкохолното пиене, за което се е използвала и турската дума *ичкия*, се е поднасяло обикновено с *мезета* (от перс. *mazīdan* – вкусно е), а кафето са го предпочитали *шекерлия* (тур. *şekerli* – захарен, от перс. *şakar* – захар).

Турците са повлияли своеобразно върху месната българска трапеза. Поради ислямската забрана върху свинското месо, смятано за нечисто, мюсюлманите не са посягали на прасетата и свинското месо става най-предпочитано от българите.

При сходност на названията конкретните ястия в балканските кухни могат да се различават. В България *мусаката* се прави с картофи, а в Гърция – предимно с патладжани. Българските *кебапчета* са големи, по 2 – 3 в порция, докато сръбските *ћеванчићи* се малки и се сервират по десетина. *Кюфтета* у нас са от мляно месо или зеленчуци, независимо от начина на приготвянето им; за сърбите *ћуфта* са тези със сос, а на скара са *уштинци* (Ivanova 2004).

В ранния период селджукските турци водят номадски начин на живот и нямат много удобства за приготвяне на храната. Още от Средна Азия донасят базови храни, като кисело мляко, *айран*, *катък*. *Пастърмата* се споменава в знаменития речник на Махмуд Кашгарски от XI век *Diwan Lughat-it-Turk*. Оригиналото произношение *бастурма* идва от глагола *bastırmak* – притискам, защото пресоването намалява влагата в месото. *Суджукът* пък е наречен по персийската дума *zīṣak* – разтягане, разширение чрез теглене.

В Европа киселото мляко е известно като *йогурт*. Значението на думата *йогурт* се извежда от тюркски корен със значение ‘става кисел, подквасва се’. Тоест семантиката е идентична с нашето ‘кисело/квасено мляко’. Названието *йогурт* става популярно, след като бил излекуван френският крал Франсоа I (XVI в.), който е страдал от болест на стомаха. От Цариград бил извикан

лекар, който дошъл в Париж със стадо овце, от млякото на които подквасвал кисело мляко за лек на краля. Кралят бил напълно излекуван.

Селджуците са предпочитали ястия, които могат да бъдат приготвени бързо и лесно. Такъв е например застият от арменците *çilbir* (чълбър) – яйца по панагюрски. На арменски *цвабур* идва от *цу* – яйце, и *абур* – [течно] ядене. И досега се смята, че е характерно за района на Артвин – град, населен в миналото предимно с арменци. В Южна България *чалбур* се наричат няколко разновидности на яйчени гозби.

С образуването на османската империя Истанбул става столица на държава, чиито владения се простират на три континента. В продължение на векове *Kitâb Al-Tabîkh* е била любимата арабска готварска книга на турците. Към първоначалните 160 рецепти на *Kitâb al Tabîkh* по-късно са добавени общо около 260 рецепти и разширеното издание е преименувано на *Kitâb Wasf al-Atîma al-Mutada* („Описание на познатите храни“). И накрая, в края на XV в. Сирвани прави турски превод на *Kitâb al Tabîkh*, към който добавя някои актуални по негово време рецепти – първата османска готварска книга.

Османската кухня усвоява много от традициите на покорените народи – византийци, араби, перси, арменци и др. По пътя си към Анадола турците са преминали през Персия и самото понятие *фарси* – персийски, става синоним на съвършенство. Според персийските традиции в изисканите кухни добрият вкус на ястието (*чаини*) е трябвало да се определя от специални дегустатори – опитвачи. В султанския дворец е имало цяла армия *чешинигери*, надзиравани от *чешиниджи-баши*. Името на село Чешнигерово идва от човек, който е бил на служба при местния бей и се е грижел за правилното овкусяване на блюдата.

Кулинарната ни терминология, заета през турски, е изпъстрена с думи от персийски и арабски произход. Например задушеното, наричано *яхни*, произхожда от средновековна Персия. Името произлиза от похлупения глинен съд, в което първоначално се е готвело. В иранската кухня *яхни* се определя като *хореш* с месо. Хореш буквално означава *ядене*, *манджа* и е аналогично на това, което наричаме „готвено“ (за разлика от аламинутите и скарата).

Влиянията на различни култури си личат в разнообразния произход на названията. *Гювеч*, *сач*, *петмез* и *сютляш* са думи с тюркски произход. В „тава“ се открива персийският корен *tâb/tâw* – топлина. *Тенджерата* е извървяла дълъг път през арабското *tâgra* – съд за готвене, от латинската *tegula* – плоча, керемиди. Името на *тулумбичките* се корени в италианската дума *tromba* – тръба. *Kapuska* е ястие със зеле от руски или полски произход. Арабският корен *şḥn* означава *плосък* и от него произлиза думата *сахан* (*şahḥn*). Думата „тепсия“ ни води до китайската дума *dep tsi* – поднос, голям плосък съд, докато в „чиния“ е закодирано името на самия Китай (Чин). Голямата бакърена тепсия се е наричала с персийската дума *sīnī*, а при нас *синия* е станала ни-

ската кръгла маса. Друга дума за „маса за хранене“ е *софра*. На арабски *sufra* е означавало *място за хранене по време на пътуване*, производно от *saḡar* – пътуване, поход. В български идеята за пътуване се пази в *сефер-мас* – преносима съдинка за храна, а в ново време през суахили и английски е навлязла и думата *сафари*.

Думата *кебап* е заемка от арабското *kabāb* – печено месо. Мляното месо е отразено в думата *кюфте*, от персийския глагол *kōftan* – кълцам. *Кебаните* се състоят от нарязано на малки парчета или пък мляно месо. Често се приготвят на шиш върху жар, а някои кебапи се пекат на фурна или се приготвят като яхния, например *мас кебап*.

Шиш кебапът или *шишчетата* представлява месо, нарязано на кубчета и нанизано на шиш. Културен паралел – на гръцки шиш е *сувла* (σουβλά) и шишчето също се нарича с умалителното *сувлаки*.

Думата *шиш* произлиза от тюркския корен *si* – режа, дялам, и означава заострена пръчка. В средновековните европейски традиции на шишове са нанизвали цели пилета, зайци или прасенца и така са ги пекли за особено тържествени случаи. При контакта си с татарите руснаците се запознават с по-ефикасен начин на печене, наричан *şışlıq*, и в руската си форма *шашлык* това става традиционно ястие. Самият дълъг шиш на руски се нарича *шампур* и през арменски е зает от арамейската форма *šarṗūdā*.

Дюнер кебапът е месо, приготвено на вертикален шиш. Турската дума *döner* идва от *dönmek* – въртя, въртя се, така *че döner kebab* буквално означава *въртящ се кебап*. До XIX в. агнето се е приготвяло на хоризонтален шиш. Това е било трудоемка процедура и месото не се изпичало равномерно от всички страни. Освен това различните части на месото, които имат различен вкус, не можели да се разпределят равномерно между клиентите. В Бурса Искендер Ефенди изобретява революционен метод: след като почиства месото от костите и жилите, той го пече на дървени въглища, като го върти около собствената му ос на вертикален шиш. В Бурса този кебап се прочува под името *İskender Efendi'nin Döner Kebabı* – въртящият се кебап на Искендер Ефенди (*İskender kebabın tarihçesi*).

Арабският вариант става известен като *шаурма* – арабско произношение на турското *şevirme* – обръщане. В България *чеверме* си остава печено на хоризонтален шиш. *Дюнерът* е пристигнал в Гърция вероятно през 20-те години на миналия век с обмена на население между Гърция и Турция, като е получил гръцкото название *гирос*, буквално *въртяно*. През 60-те години на XX в. на базата на *шаурма*, донесена от ливански имигранти, в Мексико възниква *taco al pastor*.

Според турските традиции ястията често се именуват по името на съда или начина на приготвяне: *гювеч*, *сач*, *мас-кебап*, *шиш-кебап*, *чомлек-кебап* (*чомлек* – гърне) или „на фурна“, „на тиган“, „на керемида“. *Капама* значи

похлупено, *сарма* – свито, *чеверме* – въртяно, *кавърма* – кавардисано, запържено. През епохата на Великите Моголи тюркската *кавърма* се разпространява из Южна Азия и сега *qormā* е популярно ядене в Пакистан и Северозападна Индия.

Мусаката идва от арабите. *Musaqqa 'ah* на арабски значи *охладено*, защото в арабските страни се прави основно от патладжани и се сервира като мезе. Тази сарацинска традиция се спазва и досега в сицилианската *caponata* и неаполитанската *cianfotta*. Типичната турска и гръцка мусака се правят главно с кайма, патладжани и домати, като най-горният слой е заливка, която се запича до хрупкава коричка. По тази рецепта вече мусаката се сервира топла, макар и не гореща, и първоначалното арабско значение *охладено* се забравя.

И досега наричаме нерафинираното олио *шарлан*. На турски *şırlağan* е заемка от фарси – *šīr rawgan*. В самия персийски това е сложна дума: *rawgan* значи масло, а *šīr* е растителен сок (откъдето идва и думата *шира*). Думата *rawgan* е в основата и на сладкиша *реване*. Турската форма *revani* предава персийската дума *rawganīn* – маслен, пържен в масло.

В България преди разпространението на слънчогледа растителни мазнини са се добивали от онези култури, които са расли у нас отдавна: орехи, лен, мак, коноп, сусам. *Сусамът* е култивиран преди хилядолетия в Близкия изток. Споменава се в медицинския трактат на древен Египет – папируса на Еберс от 1550 г. пр.н.е. (Reinhold Scholl 2012). Турската дума *susam* произлиза от арабското название *simsim*, която е ключова в приказката за Али Баба и четиридесетте разбойници. Али Баба случайно чува тайното заклинание, с което разбойници отварят пещерата със съкровищата. На арабски тайните думи за отваряне са *iftah ya simsim* – Сусам, отвори се! Произходът на заклинанието е свързан с особеностите на сусамовото растение. Сусамовата шушулка се разпуква от само себе си, когато узрее. Но страничен звук може да накара шушулката да се отвори преждевременно. Може би вълшебната сила на вратата е свързана с този феномен. В древен Вавилон сусамът е участвал в магическите практики. В кабалата заклинанието *šem-šamāim*, съзвучно с арабското *simsim*, означава буквално *име небесно*.

Смлените семена на сусам се наричат *тахан*. Думата е производна от арабския глагол *ṭaḥana* – меля, и означава *смляно*. *Таханът* се споменава в готварската книга от XIII век *Wasf al-Atima al-Mutada* като съставка на хумуса. На арабски хумус буквално значи *нахут* и пълното арабско название на ястието е *ḥummiṣ bi-ṭ-ṭaḥīna* – нахут с тахан.

Таханът е основна суровина при производството на *халва*. Халвата е с иранско потекло, а самата дума се появява през VII век при описанието на смлени фурми с мляко. Думата е от арабски произход: *ḥalwā*⁹ е най-общият термин за *сладко*, *сладкиш*, *сладкарско изделие*. Затова с нея се наричат доста различни неща. *Грис халвата* е десерт от грис, мляко и захар. Смята се, че

именно млякото, на арабски *ḥalab*, е в основата на названието *халва*, както и на *малебито* (*muhallebi* от *muhallab* – млечен). Това, което най-често наричаме халва, се прави от сусамен или слънчогледов тахан.

Нугата също се нарича халва и се прави от мед, захар, яйца и орехи. Името *nougat* произлиза от окситанския език – *pan nogat*, от латинския израз *panis nucatus* – орехов хляб. Ранни рецепти за бяла нуга, вероятно заимствани от Централна Азия или Персия, са открити през X век. В Европа се появява най-напред в мавританска Испания. В България с халвата си е прочут град Ябланица. Екстрактът от чувен, който използват майсторите, прави халвата да се отделя на нишки. Първият халваджия след Освобождението в Ябланица бил някой си Никола Арнаутина от гр. Тетово. По-късно, през 1934 г., сусамена халва в Ябланица правел в дома си Иван Стефанов Богоев от Прилеп.

Като халва се определя и сладкишът *пишмание* от пшеничено брашно. На турски се нарича още *тел халва*, защото се състои от многобройни нишки. Точно влакнестата структура е в основата на названието, което идва от персийската дума *паши* ‘вълна’. (персийският термин е дал начало и на английската дума *pashmina* – вид фин вълнен плат, от който се правят кашмирените шалове).

От тънки нишки се състои и десертът *кадаиф*. В основата му е многозначната арабска дума *kaṭṭafa* – режа/бия масло. От същия корен е и думата *кадифе*. Кадифето се прави на специален стан, който тъче едновременно две дебелени на материала. След това двете парчета се *разрязват*, за да се получи ефектът на власинки. Ако нишките се оставят неразрязани, получава се хавлиена материя.

Произходът на *баклавата* е спорен и за него претендират разни народи. Гърци, римляни, жители на Близкия изток и Средна Азия твърдят, че именно те са я изобретили. Асирийците са приготвяли подобен сладкиш още през VIII в. пр.н.е., като са слагали кори от безквасно тесто със счукани ядки между тях, заливали са го с мед и са го пекли в пещи на дърва. Въпреки че историята на баклавата не е добре документирана, сегашният ѝ вид вероятно е разработен в султанските кухни в двореца Топкап в Цариград. Султанът е поднасял подноси с баклава на яничарите на всеки 15-и ден от месец Рамазан в тържествена процесия, наречена Баклава алай. Думата *баклава* идва от арабския термин *baqlawī* – плетен синджир, и е от същия корен като *бакла* (*baqla*) – шушулка, звено от верига.

За разлика от баклавата, историята на *локума* е добре известна. Негов изобретател е Хаджи Бекир Ефенди, който имал малко сладкарско дюкянче в цариградския квартал Бахчекапъ. В Турция се е внасяла рафинирана захар от европейските захарни рафинерии във вид на *захарни комати*. Хаджи Бекир разбивал и разтопявал тази захар, а след това добавял розови листенца,

канела, смола от мастиково дърво, портокал или лимон, за да получи хапки с различни вкусове и цветове. Хаджи Бекир също така въвежда използването на нишесте вместо брашно. *Нишестето* е било известно отдавна (на персийски *nişastan* означава *сядам, утаявам се*), но кулинарната му употреба се разширява след откриването на катализаторите от немско-руския учен Константин Кирхоф. Когато славата на локумите на Хаджи Бекир достига до царските палати, султан Махмуд II го назначава за главен сладкар на двореца и го награждава с Nişan-ı Ali Osmani, почетен медал първа степен. През XIX в. един британски пътешественик открива десерта и го пренася отвъд океана. Но не успява да си спомни името на сладкиша и го кръщава *turkish delight* – име, с което се нарича на английски и досега (Türk Lokumunun Tarihi).

Името, което Хаджи Бекир използва, е *lātilokum*. То е основано на арабския израз *rāhatu'l-ḥulkūm* – удоволствие за небцето, под влияние да думата *lokma* – залък, хапка. В Родопите наричат *локми* бухтите или мекиците.

Сладкишите са били не ежедневна, а празнична храна. А зимнината е дала възможност да се преживеят по-леко сезоните, когато не е имало пресни храни. Пословицата гласи *Зиме разсол и сланина, лете крава и градина*. В страните с умерен климат *туршията* е начин за запазване на зеленчука. *Torşi* на персийски означава *кисел*. В страните с топъл климат туршии се правят за вкусово разнообразие. В Иран и Индия има стотици видове *торши* в зависимост от регионалните обичаи. В някои семейства нито едно хранене не се смята за пълноценно, ако на масата не е сложена туршия.

Арабската дума *şaraba* означава *пия*. От нея произлиза *шараб* – вино, (в диалектите ни *шарапана* е *кораб* за *мачкане на грозде*), а също и *шербет* – сладко плодово питие. Шербетите произхождат от Иран. Няколко вида шербет са описани в Qanun-e dâr Tâb („Медицинския канон“) на персийския писател от XI в. Ибн Сина. Думата навлиза в италианския език като *sorbetto*, което на френски език става *сорбе* – разхладително алкохолно питие.

Легендата свързва френското вино *сира* (Syrah) с иранския град *Шираз*. Тъй като в Шираз се е произвеждало прочутото вино *Ширази*, легендите твърдят, че гроздето *сира* произхожда именно от Шираз и е пренесено още от древните фокейци в тяхната колония Марсилия, а от там – в района на Рона. Всъщност ДНК анализът показва, че сирата произхожда от два френски сорта грозде – Dureza и Mondeuse blanche.

На персийски *ab* значи вода и тази дума е в основата на два кулинарни термина: *курабия* и *ошав*. Курабиите на персийски се казват *gulābiye*, защото в рецептата се използва *gul āb* – розова вода. А ошавът, *χ^ωος āb*, означава просто *приятна вода*. Освен вода думата може да има и смисъл на река и името на щата Пенджаб е дадено по петте главни реки, които текат там.

Доста от произхода на кулинарните термини се корени в много древни езици. Санскрит и акадски датират от второто хилядолетие пр.н.е. Арамейският

към VII век пр.н.е. служи за лингва франка на Близкия изток. Най-архаичните елементи от Авестата възлизат към периода на индо-арийска езикова общност. Например думата *шира*, с която наричаме гроздовия сок, се среща в авестийски език като *xšīrəm* и е сродна на санскритската *kshīrā* – билкова отвара. Авестийският глагол *tāraueiti* и санскритският *tāratī* – *грея*, *готвя*, се развиват от индоевропейския корен **ter* – *горещ*, *топъл*, който в персийски еволюира до думата *тава*.

Тиганът, на гръцки *τήγανον*, е ранна заемка от арамейската форма *aggānā* със сраснал се определителен член. В семитските езици това е най-общият термин за готварски съд – евр. *aggān*, акад. *agannum*. От гръцката форма *τήγανον* води началото си мароканският *тажин* – пръстен съд, подобен на гювеч.

Думата *кебап* (*kabāb*) фигурира в арамейски като *kəbāb* и *kebəbā*. Още по-древната форма *kabābu* на акадски означава *пека*.

Едно от първите споменавания на *сусама* е в клинопис отпреди 4000 години. Херодот разказва, че от сусама са добивали масло. И асирийската форма *shamash-shammū* означава буквално *маслена трева*.

Наричаме с думата *симид* хляб, приготвян с мая от нахут, която му придава специфичен вкус и аромат. Акадската дума *samidu* се е употребявала в смисъл на *брашно* или *грис*. Споменава се например в древна рецепта за овнешко: „Овнешки бут, и не се използва друго месо. Кипва се вода; добавя се мазнина; по желание – диво биле; сол на вкус; плодове от хвойна; лук; *самиду*; кимион; кориандър; праз и чесън, счукани с *kisimmi* [сметана или кисело мляко]. Готово е за сервиране“.

БЕЛЕЖКИ

1. АЕР, n/a. Английски етимологичен речник. Достъпно на: <https://www.etymonline.com/>
2. Encyclopædia Iranica. Електронен адрес: <https://iranicaonline.org/articles/cooking>
3. n/a, 1751 – 1780. Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. Paris. Електронен адрес: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50533b.texteImage>
4. Iskender kebabın tarihçesi. Електронен адрес: <https://iskenderiskenderoglu.com.tr/iskender-kebabın-tarihçesi>
5. Türk Lokumunun Tarihi. Електронен адрес – <https://iyikigormusum.com/turk-lokumunun-tarihi>
6. Nişanyan: Sevan Nişanyan. Etymological Dictionary of Contemporary Turkish. Електронен адрес – <https://www.nisanyansozluk.com/>

ЛИТЕРАТУРА

- ALBALA, K., 2011. *Food Cultures of the World Encyclopedia*. ABC-CLIO.
- CORRIENTE, F.; PEREIRA, C.; VICENTE, A. (editors), 2017. *Dictionnaire du faisceau dialectal arabe andalou. Perspectives phraséologiques et étymologiques*.
- ГЕОРГИЕВ, А.; АЛЕКСИЕВ, Б. и др., 2012. *Турците в България: история, традиции, култура*. София.
- ИВАНОВА, Ц., 2004. Кулинарните недоразумения на българско-сръбската езикова граница. *Електронно списание LiterNet*, том. 6, бр. 55. [15.06.2004].
- MUHAMMAD IBN AL-HASAN IBN AL-KARIM; CHARLES PERRY, 2005. *A Baghdad Cookery Book – The Book of Dishes (Kitab Al-Tabikh) – Petits Propos Culinaries*.
- REINHOLD SCHOLL, 2002. Der Papyrus Ebers: die größte Buchrolle zur Heilkunde Altägyptens. Leipzig: Univ.-Bibliothek.
- ХРИСИМОВ, Н., 2012. Храната през Първото българско царство. В: *Стандарти на всекидневието през Средновековието и новото време*.
- HOSKING, R., 2010. Food and Language. *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking 2009*.

REFERENCES

- ALBALA, K., 2011. *Food Cultures of the World Encyclopedia*. ABC-CLIO.
- CORRIENTE, F.; PEREIRA, C.; VICENTE, A. (editors), 2017. *Dictionnaire du faisceau dialectal arabe andalou. Perspectives phraséologiques et étymologiques*.
- GEORGIEV, A.; ALEXIEV, B. et al., 2012. *Turcite v Balgaria: istoria, tradicii, kultura*. Sofia.
- HOSKING, R., 2010. Food and Language. *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking 2009*.
- HRISIMOV, N., 2012. Hranata prez parvoto balgarsko carstvo. In: *Standarti na vsekidnevieto prez srednovekovieto i novoto vreme*.
- IVANOVA, C., 2004. Kulinarnite nedorazumenia na balgarsko-srabskata ezikova granica. *Elektronno spisanie LiterNet*, vol. 6, no 55. [15.06.2004].
- MUHAMMAD IBN AL-HASAN IBN AL-KARIM; CHARLES PERRY, 2005. *A Baghdad Cookery Book – The Book of Dishes (Kitab Al-Tabikh) – Petits Propos Culinaries*.
- REINHOLD SCHOLL, 2002. Der Papyrus Ebers: die größte Buchrolle zur Heilkunde Altägyptens. Leipzig: Univ.-Bibliothek.

TURKISH CULINARY TERMINOLOGY IN BULGARIAN. A HISTORICAL APPROACH

Abstract. This article describes the origin of a number of culinary terms that penetrated the Bulgarian language through Turkish mediation. The Ottoman Turkish language contains a significant layer of Arabic and Persian vocabulary, which has also entered the Bulgarian language. Some of the Arabic vocabulary was inherited from Aramaic, the language of Jesus Christ, and from the Akkadian language of Babylon and Assyria, and Persian - from the language of the Zend Avesta. As a result, Bulgarian culinary terminology preserves an ancient heritage.

Keywords: cuisine; cooking; history; etymology; Turkish; Arabic; Persian

Ilya Zlatanov

Sofia, Bulgaria

E-mail: Ilya.Zlatanov@gmail.com