

Майораната и риганът – на Балканите и в Европа

Мая Александрова

Софийски университет „Св. Климент Охридски“

В статията разглеждат се номинативни модели на *майорана* и *душица* – тревни растения от семейство Lamiaceae (Яснотковие). Проанализирано е употреблението на тези две растения и техните подвидове в битово, медицинско, магическо и езиково отношение на народите на Балканите и в Европа. Установяват се номинативни модели на езиково отношение, при заимстване от един език в друг, при наименованията на основата на външни признаци, аромата, местонахождение, употреба в битово, употреблението в лечебни цели, в магическо фолклорно отношение.

The paper reviews the naming models used for *marjoram* and *oregano* – species from the family Lamiaceae (mint family). The use of these two plants and their subtypes in everyday life, medicine and magical practices of the peoples of the Balkans and Europe is studied. The focus of analysis falls on naming models in language, more specifically on the motivating basis used in naming and utilized in borrowing from one language into another, including physical features, smell, location, and use in everyday life, as a medicine and in magical folklore.

Ключови думи: подправки, майорана, риган, номинативни модели, битово, медицинско, ритуално отношение, народни вярвания

На Балканите, както и в цяла Европа, се наблюдава смесване на имената на ароматните подправки от семейство Lamiaceae (ментовото семейство). Объркването е не само при наименованията. Объркване съществува и при употребата в кулинарията, като лекарство, при магическия фолклор, в религиите и митовете на европейските народи. Особено трудни за разграничаване са *майораната* и *риганът*.

В страните от източното Средиземноморие също не се прави ясно разграничение между някои от тези подправки: наименованията като турското *kekik* или арабското *zatar/satar* [رت عص, رت عز] и свързаните с тях форми в иврит и персийски, често са в комбинация с количествени или качествени прилагателни. Те служат за означаване на много местни билки, включително, но и не само риган, майорана, чубрица и градинска мащерка. Употребата на различни наименования варира дори в отделните езици в

зависимост от географската област и местната флора. В Йордания например *zahtar* означава подправъчна смес, съдържаща подправки от този тип.

Майораната (*Origanum majorana*) произлиза от Мала Азия. Като популярна подправка тя се култивира не само в областта на Средиземноморието, но и в страните от Централна и Източна Европа, въпреки че за постигане на добро качество на растението се изисква топъл климат.

Първите разновидности на майораната и ригана са култивирани в Египет преди повече от 3000 г. Най-старите употреби на подправките датират около 1600–1200 г. пр. Хр., когато техни изображения са врязани на таблички от Хититес в Мала Азия (Китики 1997).

Майораната е тревисто топлолюбиво растение с червени или бели цветове и характерен силен аромат, достигащо 20–50 см височина. Многочислените стебла (20–50) образуват храст с височина 40–60 см и диаметър до 40 см. Майораната, подобно на естрагона (с който не са ботанически свързани), е подправка, която изисква топъл климат, за да развие специфичния си аромат. Билката е ароматна и леко нагарчаща. Нейният деликатен, сладък, приятен вкус, с леко горчив оттенък я прави подходяща за много месни и зеленчукови ястия. По отношение на олфакторното възприятие няма съществена прилика с ботанически близкия риган.

Както и останалите листни подправки майораната губи характерния си аромат при продължителна термична обработка, тъй като етеричните ѝ масла се изпаряват. Затова подправката трябва да се добавя минута преди свалянето на ястието от огъня. Съхранява се добре чрез изсушаване. За разлика от други треви, тя запазва своето благоухание след сушенето.

В диво състояние майораната се среща в Северна Африка, също в Мала Азия и Южна Европа. Култивира се като подправка в цяла Европа, Северна Америка, някои страни в Африка. У нас тя се отглежда като едногодишна култура, защото измръзва през зимата.

Майораната има широко приложение в бита. Освен като подправка и билка, тя е ценна суровина за парфюмерийната промишленост. Сухата майорана е важна за индустриалното производство на колбаси. Заедно с градинската мащерка тя се употребява в подправъчни смеси за производството на кренвирши. Не случайно на немски подправката се нарича *Wurstkraut* „саламова билка“.

В Западна Азия, особено в Йордания, Израел и Ливан, местната разновидност на майораната, *Majorana syriaca*, е често срещана подправка. Тази разновидност е по-ароматна от европейската, и по скалата на аромата се нарежда по средата между майораната и ригана. В зависимост от региона, подправката е известна като *zahtar* [رتبخ], изписвана и като *zaatar* или *za'tar*. В Йордания подправката *zahtar* се използва за приготвяне на подправъчна смес със същото име; подобна *zahtar* [זחור] смес е популярна и в Израел.

Сред полезните свойства на майораната върху здравето на човек са способностите ѝ като спазмолитично, антисептично, съдоразширяващо средство. Освен това майораната има способността да стимулира храносмилането. Приета вътрешно, майораната засилва функциите на храносмилателната система. Помага при стомашни проблеми, действа успокоително и освежаващо, има пикочогонно действие, полезна е при изкълчвания и натъртвания. Майораната е полезна при малокръвие, чернодробни проблеми, бронхит и диария. Като общ релаксант маслото от майорана се използва при главоболие, мигрена и безсъние.

Автори от древността като Теофраст, Митридат, Плиний, Диоскоридис и Гален споменават майорана и ригана в своите трудове. Известни хербалисти като Паркинсон, Кулпепер и Жерард препоръчват майораната за множество състояния, включително менструационна нерегулярност и проблеми при уриниране. Според Кулпепер майораната действа затоплящо и отпускащо при настинка на главата, стомаха, синусите (Интернет 2015а).

Наименования на **майораната**:

Латинско име: *Origanum maiorana*; от сем. Lamiaceae (ментовото семейство)

В българските диалекти: *майоран, майорана, магеранче, мъргеранче, риган, чубрица, душица, вранилова трева* (Ланджев 2005: 258)

В славянските езици:

Руски: *Майоран, садовый майоран, травка к жаркому, кухонная трава, колбасная трава.*

Белоруски: *Маяран*

Украински: *Майоран, Майоран садовий*

Полски: *Majeranek ogrodowy*

Чешки: *Majoránka, Majorán zahradní*

Словашки: *Majorán, Majoránka, Dobrá myseľ, Divý majorán, Obyčajný majorán, Sobotka, Majorán záhradný*

Сръбски: *Майоран, Мажуран, Бабина душа*

Хърватски: *Mažuran*

Словенски: *Majaron*

В балканските езици:

Албански: *Manxurana*

Гръцки: *Ματζουράνα, Μαντζουράνα*

Стгр.: *Αμόρακον, Κορίλη, Σάμψουχον*

Румънски: *Maghiran, Măgheran, Măghiran*

В други езици:

Английски: *Sweet marjoram, Knotted marjoram*

Френски: *Marjolaine*

Немски: *Majoran, Wurstkraut, Maigram, Mairan, Badkraut, Bratekräutche, Bratenkräutel, Gartenmajoran, Kuchelkraut, Kuttelkraut, Mairan, Meiran, Mairalkraut, Mairon, Miran, Mussärol, Weichkraut, Wasserdarm, Wasser Vogelkraut* (Marzell 1963: 16-19)

Нидерландски: *Marjolein*

Италиански: *Maggiorana, Persa*

Испански: *Almáraco, Amáraco, Mejorana, Mayorana*

Португалски: *Manjerona*

Турски: *Mercanköşk, Merzengûş, Kekik otu, Kekikotu*

Унгарски: *Majoránna*

Етимологични бележки:

Майораната на латински се нарича *amaracum*, което е заемка от старогръцки *ἀμαράκος*. Старогръцката форма може да бъде свързана със санскрит *maruva* [मरुव] „майорана“ (Фриск 1960: 86). Вероятно славата на майораната като афродизиак в римската литература е заради приликата на *amaracum* с латинската дума *amor* „любов“, при което няма лингвистична връзка. Наименованията на майораната в повечето съвременни европейски езици произхождат от *amaracum* и допълнително са повлияни от латинското *maior* „по-голям“ по народна етимология. Примерите включват литовски: *mairūnas*, норвежки: *merian*, френски: *marjolaine*, сръбски и хърватски: *mažuran* [мажуран], италиански: *maggiorana*, румънски: *măghiran*, гръцки: ματζουράνα и дори иврит: *mayoran* [מייורן].

Името *ἀμαράκος* се среща при Теофраст, Диоскуридис, Плиний (Marzell 1963: 16).

В немския език думата е заемка от срлат. *majorācus, majorāna*. Регистрирани са формите в късен ствиснемски: *maiolan*, срвиснемски: *meigramte*, ранен новвиснемски: *maseran* (Клуге 1957: 455).

Наименованията на **майораната** в различните езици могат да бъдат групирани по следните начини:

1. По външен вид, специфични признаци и произход:

Български език: *майоран, майорана, магеранче, мъргеранче, риган, чубрица, душица, вранилова трева*

Руски език: *майоран, садовый майоран*

Немски език: *Majoran, Maigram, Mairan, Gartenmajoran*, („градинска майорана“, което се свързва и името *Majorana hortensis*“), *Kuchelkraut, Kuttelkraut, Mairan, Meiran, Mairon, Miran, Mussärol, Weichkraut, Wasserdarm, Wasser Vogelkraut* (Марцел 1963: 16–20)

2. По лечебни качества и по употреба:

Руски език: *травка к жаркому, кухонная трава, колбасная трава*

Немски език: *Wurstkraut, Badkraut, Bratekräutche, Bratenkräutel, Kuchelkraut, Kuttelkraut, Mairalkraut, Mussärol, Weichkraut, Wasserdarm, Wasser Vogelkraut*

Разнообразието от наименования на билката в немски език се обяснява с това, че тя е недооценявана и често обърквана с други подобни растения. Затова тя има много допълнително получени имена: *Aalkrut* „подправка за Хамбургската супа от змиорки“, *Wurstkraut* „подправка за салами“, *Maigram, Mairan, Badkraut* „билка за баня“, *Bratekräutche, Bratenkräutel* „подправка за готвене / пържене“, *Mairalkraut, Mairon, Miran, Mussärol, Weichkraut* „мека билка“, *Wasserdarm* „водно черво“, *Wasser Vogelkraut* „водна птича билка“.

Родина на **ригана** (*Herba Origani*) е Средиземноморието, където се срещат различни негови разновидности, като само някои от тях се ползват като подправка. У нас като диво растение се среща в цяла България из храсталаците и по каменливите затревени места, но не по-ниско от 200–300 м. надморска височина и не по-високо от 1800–1900 м.

Обикновеният риган е многогодишно тревисто растение с късо коренище и стройно четири ръбесто разклонено стъбло, високо от 30 до 90 см. По цялото стъбло има къси прости власинки. Листата му са продълговато яйцевидни, някои от тях са почти целокрайни, а други – разрежено назъбени, отгоре и отдолу са покрити с власинки и тук-там с много дребни жлезички. Листата са винаги с дръжки, които също са покрити с власинки.

Много подвидове на ригана са отглеждани от хората в продължение на столетия. Вкусовете им варират от пикантен или по-стегнат до по-богат и сладък. Обикновеният риган (*Origanum vulgare*), който се продава в градинските центрове, има по-лек вкус и широки, по-малко плътни листа. Той не е възможно най-добрият избор за кулинарна употреба, тъй като вкусът му е по-малко забележим и пикантен. Сродните подвидове *Origanum onites* (от Гърция, Турция) и *Origanum heracleoticum* (от Италия, Балканския полуостров, западна Азия) имат подобен аромат. Някои подвидове притежават аромат, който е междинен за ригана и майорана.

Като подправка риганът се използва много в италианската, турската, гръцката, палестинската, сирийската, португалската, испанската, филипинската и латино-американската кухня. Писаната история за употребата на ригана започва от древните гърци, които освен като подправка, го използвали и в медицинската си практика. Бащата на медицината Хипократ използвал ригана като антисептик, както и като лек за стомашни и респираторни заболявания – астма и хронична кашлица. С есенциалното масло от риган елините третирали рани, ухапвания от змии и паяци (Интернет 2015б).

В историята и употребата на растението *Origanum* могат да бъдат отделени четири разновидности: майорана (*O. majorana*), риган или дива майорана „wild marjoram/oregano“ (*O. vulgare*), риган от Крит¹ „dittany of Crete“ (*O. dictamnus*) и сирийска майорана (*O. syriacum*). Важно е да се отбележи, че често в историята и фолклора трудно се прави разлика между майораната и ригана. Много автори използват наименованието *майорана*, за да опишат и двете растения. Исторически проследено, и *O. majorana* (майорана), и *O. vulgare* (дива майорана/риган) са били назовавани *майорана* (Скобъл, Фийлд, Фийлд 2001). Физическата прилика между растенията и трудността за правилна идентификация е проблем, който продължава и в наши дни. И двете растения се характеризират положително, като се свързват с любов, защита, чистота, щастие, лечебни свойства.

Много специално ендемично растение от същия вид, което расте само на остров Крит, е *O. Dictamnus*, или риган от Крит. То е известно с лечебните си свойства още от древността. Приемано е като "панацея" (универсален лек) и е използвано при стомашни разстройства, стомашни язви, за пептичната система, далака, срещу ревматизъм, за улесняване на раждането и при гинекологични заболявания. Широко използвано е в средновековните манастири, в известните ликьори на бенедиктинските и трапистките монаси. През Средновековието растението е записано в кодекса на Карл IX (Carlemagnus (742–814)). Днес е известно, че Критският риган има антиоксидантно, антибактериално, диуретично и антигъбично действие. Билката подобрява апетита и успокоява нервната и храносмилателната системи. Използва се за приготвяне на билков чай, тинктура и за нанасяне върху кожата.

Наименования на **ригана**:

Латинско име: *Herba Origani*; от сем. Lamiaceae (ментовото семейство)

В българските диалекти: *душица, черновръх, черновръшко, черновръшка, черновръхче, черновръхчи, горски чай, руски чай, овчарски босилек, вранилова трева, риганова трева, витошки чай, руски чай, ориган, риген, чубрица, кеклич, маеран* (БотР 1939: 223–224).

В славянските езици:

Руски: *Душица, материнка, ладанка, даданка, лебедушка, пчелолоб, духовой цвет, мацердушка, душиница, душмянка, синявка, дрок, зановка, зеновка, кара гыных, звирак, звираж, тавшана, тавшава, орегано, лесная мята, блошничник, клоповная трава, костоломная трава* (Ангелова 2015: 24–33).

¹ Този вид риган няма наименование в българския език. Затова тук условно го наричаме „риган от Крит“.

Белоруски: *Мацярдуюшка*

Украински: *Материнка, Материнка звичайна*

Полски: *Dziki majeranek, Lepiodka pospolita, Oregano*

Чешки: *Oregáno, Dobromysl*

Словашки: *Pamajorán obyčajný, Oregano*

Сръбски: *Оригано, Дивљи мажуран, Враниловка, Вранилова трава*

Хърватски: *Mravinac, Origano, Vranilova trava* (БотР 1939: 224)

Словенски: *Origano*

В балканските езици:

Албански: *Rigon i egër, Rigoni i zakonshëm, Çaj mali, lulëçaji, çaj i egër, çajbjeshke, çajmali, rigon, rigon li rëndomtë* (Сейджиу 1984: 164)

Гръцки: *Ρίγανη; Δίκταμος*

Стгр.: *Όρίγανον, Όνίτις*

Румънски: *Oregano, Sovârf, Măgheran sălbatic, Arigan, Rigan*

В други езици:

Английски: *Wild marjoram, Oregan*

Френски: *Marjolaine bâtarde, Marjolaine sauvage, Origan, Pelevoué, Marazollette, Penevoué, Thé rouge, Thym de berger, Doste*

Немски: *Oregano, Wilder Majoran, Dost, Kostets, Dostenkraut, Braundosten, Feld- Walddosten, Frauendosten, Wolgemut, Ohrkraut, Lungkraut, Zenthwethe, Badkraut, Bettstroh, Donnerkraut, Hexenkraut* (Марцел 1963: 448–456)

Нидерландски: *Wilde Marjolein*

Италиански: *Erba acciuga, Origano*

Испански: *Orégano*

Португалски: *Orégão, Orégano, Oregãos*

Унгарски: *Oregánó, Szurokfű; vadmajoránna, Kaslók, Fekete gyopár*

Турски: *Kekik otu, İzmir kekiği, Güveyik otu, Kekikotu*

На гръцки растението *Критски риган* има много различни имена, например: *stamatóchoro* „билка, която спира“, защото спира кръвенето; *stomatóchoro* „билка за устата“, защото дезинфекцира устата; *stomachóchoro* „билка за стомаха“, защото облекчава стомашни проблеми; *livanóchoro* „тамянова билка“, заради аромата; *malliaróchoro* „билка за косата“, *gerondas* „старец“, като последните две, очевидно се отнасят до морфологията на растението – вероятно заради множеството малки бели власинки по стеблото и листата; или *atítamos* (Интернет, 2015в). Някои древни местни имена на *Критския риган* като *veloulko* или *velotoko* (*velos* = „стрела“) вероятно се отнасят до способността на растението да лекува наранявания от стрели. Наименованието *éronidas* „любовен“ е заради предполагаемото действие на билката като любовен еликсир или пък може да се свърже с древногръцкия бог на любовта Ерос. Друго възможно обясне-

ние традицията намира в поверието, че само истински влюбените рискуват живота си, катерейки се по стръмните скали, за да събират растението. В други европейски езици *Критският риган* се назовава съответно: в английски: *Dittany of Crete, Dictamna hops, Dictamnus, Winter sweet, Dittany, Hop Mayoram, Hop plant*; немски: *Diptamdosten, Kretadiptam, Dictamno, Kreta-Mayoram*; италиански: *Origano di Creta, Dittamo do Candia, Dittamo Cretico*; френски: *Dictame de Crête*.

Етимологични бележки:

В български език наименованието е заемка от новогръцки *ρίγανη* (БЕР 2002: 248).

Според Фриск *ὀρίγανον* е неизяснена чужда дума за гръцкия език и е възможна народна етимология от *ὄρος* и *γανος* (Фриск 1970: 214).

Гръцкото име *origanon* [ὀρίγανον] може би е съставено от *oros* [ὄρος] „планина“ и *ganousthai* [γανούσθαι] „радвам се“, тъй като риганът расте при по-голяма надморска височина. Любопитен факт е, че някои скандинавски имена имат подобна семантика: норвежкото *bergmynte* и исландското *bergminta* „планинска мента“, както финското *mäkimeirami* „майоран от хълма“, към него пасва *avishan kuhi* [ای هوک نشی و ا] „планинска майорана“ на фарси. Риганът принадлежи към същото семейство (Lamiaceae) както ментата и майораната.

Все пак тази етимология има своите слаби страни. Не е сигурна ботаничната идентичност между античния *origanon* [ὀρίγανον] и съвременния риган. Би могло да става дума за някакъв вид майорана, който с течение на времето може би многократно е объркван с ригана. Освен това за *origanon* са предлагани и негръцки етимологии, напр. заемки от западноазиатски или северноафрикански семитски езици. Объркването е, че името на розмарина в арабски и персийски също съдържа елемента „планина“.

Възможно е второто име на Критския риган *Dictamos* да се изведе от *Dicti*, планина в Крит, където Зевс е отгледан от козата Амалтея, и гръцката дума *thamnos* „храст“.

Интересна е етимологията на името на ригана на немски език – *Dost*. Значението на думата в ср.вис.немски е „храст“. Очевидно, подправката е получила наименованието си по най-яркия си външен белег – съцветията, които са групирани като храстче. Думата *Dost* е с индоевропейски произход **tēu-* и значение „набъбвам, нараствам“ (Клуге 1957: 139).

В много езици риганът се означава като див майоран: английски *wild marjoram*, шведски *vild mejram*, унгарски *vadmajoránna*, полски *dziki majeranek*, провансалски *majurano fero* и френски *marjolaine sauvage* или *marjolaine bâtarde*. Това ботанически не е съвсем коректно, въпреки че риганът и майоранът са тясно родствени растения, не може едното да бъде означавано като дива форма на другото.

Наименованията на **ригана** в различните езици могат да бъдат групирани в следните модели:

1. По външен вид, по специфични признаци и по произход:

Български език: *черновръх, черновръшко, черновръшка, черновръхче, черновръхчи, риганова трева, витошки чай, руски чай,*

Руски език: *блошничник, даданка, душиница, душимянка, клоповная трава, ладанка, лебедушка, лесная мята, мацердушка, синявка, тавшана, тавшава, орегано*²

Английски език: *Dittany of Crete, Dictamnna hops, Dictamnus, Winter sweet, Dittany, Hop Mayoram, Hop plant*³

Немски: *Oregano, Wilder Majoran, Dost, Kostets, Dostenkraut, Braundosten, Feld- Walddosten*

Гръцки език: *livanóhorto* (тамянова билка), заради аромата; *malliaróhorto* (билка за косата), *gerondas* (старец); като последните две, очевидно се отнасят до морфологията на растението – вероятно заради множеството малки бели власинки по стеблото и листата;

2. По лечебни качества и употреба:

Български език: *горски чай, руски чай, овчарски босилек, вранилова трева, витошки чай, руски чай*

Руски език: *Душица, материнка, пчелолоуб, духовой цвет, мацердушка, душиница, душимянка, синявка, кара гыных, звирак, звираж, легочник, тавшана, тавшава, блошничник, костоломная трава*

Немски: *Dostenkraut, Frauendosten, Wolgemut, Ohrkraut, Lungekraut, Zenthwethe, Badkraut, Bettstroh, Donnerkraut, Hexenkraut*

Гръцки език: *stamatóhorto* (билка, която спира), защото спира кръвенето; *stomatóhorto* (билка за устата), защото дезинфектира устата; *stomachóhorto* (билка за стомаха), защото облекчава стомашни проблеми;

3. По народни вярвания:

Немски: *Donnerkraut* (свързано с вярата, че предпазва млякото от вкисване при гръмотевични бури), *Hexenkraut* (свързано с вярата, че билката пази от урочасване) (Марцел 1963: 448–456)

Гръцки език: Някои древни местни имена на Критския риган като *veloulko* или *velotoko* (*velos* = „стрела“) вероятно се отнасят до способността на растението да лекува наранявания от стрели. Наименованието *éronidas* „любовен“ е заради предполагаемото действие на билката като любовен еликсир или пък може да се свърже с древногръцкия бог на любовта Ерос.

² Г. Ангелова прави малко по-различен вид групиране в цитираната от нас статия.

³ Тези наименования в английския се отнасят специално за Критския риган.

4. Пренасяне на името върху други растения:

Български език: душица, чубрица, кеклич, маеран, овчарски босилек

Руски език: муеранъ, чаборъ, дрокъ, маточник, лебедка, мята лѣсная, дикій зверобой

Фолклор

Майораната е билка на любовта още от древността. Според римска легенда богинята на любовта Венера дарила растението с аромат, „за да напомня на смъртните за нейната красота“ (Белзингер, Дайл 1984). Друга подобна легенда витае около Афродита, древногръцката богиня на любовта, която е създала майораната и я е отглеждала на планината Олимп (Скула, Каменопулос 1997). Майораната е използвана в любовните заклинания и отвари и при изготвянето на булчинските букети за венчавката (Лауфер 1993). В древна Гърция и Рим булката и младоженецът носят венец от майорана по време на сватбените церемонии, традиция, която се свързва и с ригана (Пиктън 2000).

Съществуват доста народни вярвания, свързващи майораната с любовта и гадателските сънища. Според една легенда ако жена сложи в леглото си от билката преди да заспи, Афродита ще се яви в съня ѝ и ще ѝ разкрие самоличността на бъдещия ѝ съпруг. Ако в деня на Св. Лука момиче се намаже преди лягане със смес от майорана, мащерка, пелин, невен, мед и оцет, ще сънува бъдещия си съпруг (Грийв 1931).

И двете подправки се използват за защита срещу зли сили като са носени, засаждани в градината, или поставяни в къщата. Включвани са в магически амулети за предотвратяване на настинки. Смята се, че майораната отблъсква магиите на вещиците, призраците, духовете и дявола, ако се прехвърлят през прага на къщата или се окачат да висят над вратата (Скобъл, Фийлд, Фийлд 2001). Наименованието в немски *Hexenkraut* е свързано с вярата, че билката пази от урочасване (Марцел 1963: 448–456).

Репутацията на ригана е, че предпазва млякото от кисване по време на гръмотевични бури, ако се смеси с дива мащерка и се постави в близост до ведрата с мляко (Скобъл, Фийлд, Фийлд 2001). Затова не е изненада името на немски *Donnerkraut* „гръмотевична билка“, (Марцел 1963: 448–456).

Повечето авторитети по изследване на Библията считат, че растението *Origanum syriacum* (сирийски или ливански риган) в Стария завет се нарича *ison*. Смята се, че с това растение е поръсена агнешка кръв по стълбовете на вратите на израилтяните по време на Пасхата (Изход 12:22), то е служило за пречистване (Левит 14: 5–52; Псалми 51: 7) и жертвоприношения (Числа 19: 6–18) (Молденке, Молденке 1952).

Amaracus, едно от предишните наименования на рода, има свой собствен мит. Според него владетелят на Кипър имал слуга, наречен Амаракус,

когото натоварил със задачата да пренесе шише с ценен парфюм. Когато Амаракус изпуснал и счупил шишето, той умрял от ужас. Боговете го превърнали в ароматното растение *Origanum*. Варианти на тази легенда се свързват както с майораната, така и с *Origanum syriacum* (Шандлер-Езел 2004). Последната разновидност на ригана се свързва с различни женски божества, които помагат на жените при раждане, включително критската планинска богиня Диктина и римската Луцина. Съществуват и рисунки на Луцина и Артемида с венци от това растение (Пиктън 2000).

Риганът също има асоциация с духовете. Смята се, че ако бъде засаден на гроб, починалият ще има спокоен задгробен живот (Норткот 1971).

Както риганът, така и майораната, имат репутация, че привличат богатство, ако бъдат сложени в платнени торбички. Риганът е използван и в сефарадската еврейска традиция за изцеление и за да се отгатне причината за болестта.

Растението *O. Dictamnus*, или риган от Крит, е известно още на Хипократ със своите лечебни свойства. Семена от растението са открити при разкопки в двореца Кносос до Ираклион, Крит. Те датират от Минойската ера – XXVII–XV в. пр. Хр. Първоначално растението е било посветено на античната Критска богиня *Diktynna*, откъдето вероятно произхожда и името. Силата на това растение е била известна на многобройните автори от древността до IV в. сл. Хр. Хипократ (V–IV в. пр. Хр.) го препоръчва при лечение на стомашни оплаквания, туберкулоза и в компреси върху рани. Аристотел (*Historia Animalia*), а по-късно Теофраст (IV–III в. пр. Хр.), Диоскоридис (I-ви век сл. Хр.), Гален и Плутарх (I–II в. сл. Хр.) – всички те заявяват, че дивите кози от планината Ида (Крит), когато са простреляни от отровни стрели, пасат издънки на Критския риган, за да излекуват раните си. Тази традиция преминава към Древен Рим и известни латински автори като Цицерон (II–I в. пр. Хр.) и Вергилий (I в. пр. Хр.) приписват зарастването на раните на героя Еней от Троянската война на Критския риган (Вергилий, *Енеида* 12, 412) (Интернет, 2015г).

Според магическия фолклор, растението може да бъде изгаряно, за да се появят духове, или за да се активира астрална проекция (Кънингам 2000). Вероятно заради тези свойства, то е една от билките, свързани със *Samhain*, келтски езически празник, който е в основата на светския Хелоуин.

Във викторианския език на цветята майораната и риганът означават радост и щастие. В някои интерпретации риганът означава вещество, а майораната би могла да символизира изчервяване, момински невинност, утеха, доброта, учтивост и недоверие (Джипс 1990).

Както в езиците на Балканите, така и в европейските езици, наименованията на ароматните растения (а сред тях и тези на майораната и ригана), използвани от народите от хилядолетия, показват изключително раз-

нообразие. Можем да търсим номинативни модели в езика – основа, при заемането от един език в друг, при наименоването въз основа на външни белези, аромат, местонахождение, произход, употреба в бита, употреба като лекарство, в магическия фолклор. Чести са случаите на пренасяне на името на едно растение върху друго, а причините за това могат да бъдат различни.

Не е разумно да разглеждаме ароматните растения напълно самостоятелно, чисто ботанически, или пък чисто лингвистично, извън тяхната употреба – сега и в миналото. Отчитайки техните качества като лекарство, като подправки, ролята, която са изпълнявали във вярванията и обичаите на европейските народи, можем да постигнем по-пълно знание за растителния свят. А част от този свят са и наименованията им, чието разнообразие и преплитане в езиците доказва, че всички ние живем в един общ свят, в който трябва да се връщаме към природата и който трябва да се стремим да опознаваме и пазим.

Библиография

- Ангелова 2015: Ангелова, Г. Номинация ароматного растения *душица обикновенная (origanum vulgare)* в руском и болгарском языках. – *Съпоставително езиковедие*, 2016, № 1.
- БЕР 2002: *Български етимологичен речник*. (В. Анастасов и др.) Т.VI. София, 2002.
- БотР 1939: *Материали за български ботаничен речник*. Събрани от Б. Давидов и А. Явашев. Допълнени и редактирани от Б. Ахтаров. София, 1939.
- Белзингер, Дайл 1984: Belsinger, S. and C. Dille. *Cooking with herbs*. New York: Van Nostrand Reinhold. (HSA Library). 1984.
- Грийв 1931: Grieve, M. *A modern herbal: the medicinal, culinary, cosmetic and economic properties, cultivation and folk-lore of herbs, grasses, fungi, shrubs & trees with all their modern scientific uses*. New York: Harcourt, Brace & Company. (HSA Library). 1931.
- Джипс 1990: Gips, K. 1990. *Flora's dictionary: the Victorian language of herbs and flowers*. Chagrin Falls, OH: TM Publications. (HSA Library). 1990.
- Китики 1997: Kitiki, A. Status of cultivation and use of oregano in Turkey. – In: *Oregano: proceedings of the IPGRI international workshop on oregano 8–12 May 1996, CIHEAM, Valenzano (Bari), Italy*. Edited by S. Padulosi. Rome: International Plant Genetic Resources Institute, 1997.
- Клуге 1957: Kluge, Fr. *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. Berlin, 1957.
- Кънингам 2000: Cunningham, S. *Cunningham's encyclopedia of magical herbs*. St. Paul, MN: Llewellyn Publications. (HSA Library). 2000.
- Ланджев 2005: Ланджев, И. *Енциклопедия на лечебните растения в България*. София, 2005.
- Лауфер 1993: Lauffer, G. A. *Tussie-mussies: the Victorian art of expressing yourself in the language of flowers*. New York: Workman. (HSA Library), Reppert, Bertha. 1993.

- Herbs for weddings & other celebrations*. Pownal, VT: Storey Communications. (HSA Library), 1993.
- Марцел 1963: Marzell, H. *Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen*. Band 3, Leipzig, 1963.
- Молденке, Молденке 1952: Moldenke, H. N. and A. L. Moldenke. *Plants of the bible*. New York: Dover Publications, Inc. (HSA Library). 1952.
- Норткот 1971: Northcote, R. *The book of herb lore*. New York: Dover. (HSA Library). 1971.
- Пиктън 2000: Picton, M. *The book of magical herbs: herbal history, mystery, & folklore*. London: Barron's. 2000.
- Сейджиу 1984: Seidiu, Sh. *Fjalorth etnobotanik i shqipes*, Prishtinë, 1984.
- Скобъл, Фийлд, Фийлд 2001: Scoble, G. and A. Field. *The meaning of herbs: myth, language & lore*. San Francisco: Cronicle Books. (HSA Library), 2001.
- Скула, Каменопулос 1997: Skoula, M. and S. Kamenopoulos. *Origanum dictamnus L. and Origanum vulgare L. subsp. hirtum (Link) Ietswaart: traditional uses and production in Greece*. – In: *Oregano: proceedings of the IPGRI international workshop on oregano 8–12 May 1996, CIHEAM, Valenzano (Bari), Italy*. Edited by S. Padulosi. Rome: International Plant Genetic Resources Institute, 1997.
- Фриск 1960: Frisk, H. *Griechisches etymologisches Wörterbuch*, Band I, Heidelberg, 1960.
- Фриск 1970: Frisk, H. *Griechisches etymologisches Wörterbuch*, Band II, Heidelberg, 1970.
- Шандлер-Езел 2004: Chandler-Ezell, K. Folklore of oregano. – *The herbarist*. 70: 16–24. (HSA Library). 2004.
- Интернет 2015а: <http://www.info.med.yale.edu/library/historical/culpeper/g.htm>, 2015.
- Интернет 2015б: http://www.bb-team.org/articles/3375_rigan-origanum-vulgare, 2015.
- Интернет 2015в: <http://www.kretakultur.dk/Folklore/haandvaerk/diktamos/01Diktamos.jpg>; 2015.
- Интернет 2015г: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/>, 2015.

e-mail: maya@flora-bg.net
 София 1504, бул. „Цар Освободител“ №15,
 СУ „Св. Климент Охридски“, ФСЛФ