

НАУЧНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ЦЕНТР ГАГАУЗИИ ИМ.
М.В. МАРУНЕВИЧ



CENTRUL DE
CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE
AL GĂGĂUZIEI
M.V. MARUNEVICI

ВИКТОР КОПУЩУ

**НАЗВАНИЯ ТРАДИЦИОННЫХ
МЯСНЫХ БЛЮД
В ТУРЕЦКОМ И ГАГАУЗСКОМ
ЯЗЫКАХ**



**НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ГАГАУЗИИ
ИМЕНИ М.В.МАРУНЕВИЧ**

Виктор Копуцу

**НАЗВАНИЯ
ТРАДИЦИОННЫХ МЯСНЫХ БЛЮД
В ТУРЕЦКОМ И ГАГАУЗСКОМ ЯЗЫКАХ**

КОМРАТ

2014

Автор: **Виктор КОПУЩУ**, научный исследователь Научно-исследовательского центра Гагаузии им. М.В.Маруневич

Научный консультант: **Дмитрий НАСИЛОВ**, доктор филологических наук, профессор, заведующий кафедрой тюркской филологии ИСАА МГУ

Редакционная коллегия:

Пашалы П.М., доктор истории, Директор Научно-исследовательского центра Гагаузии им. М.В. Маруневич

Чеботарь П.А., заведующий отделом языка, литературы и фольклора Научно-исследовательского центра Гагаузии им. М.В. Маруневич

Палачор Д.Г., научный исследователь Научно-исследовательского центра Гагаузии им. М.В. Маруневич

© Виктор Копущу, 2014

© НИЦ Гагаузии им. М.В. Маруневич

ВВЕДЕНИЕ

Лексикология – раздел языкознания, изучающий словарный состав языка и слово как единицу лексики. Одной из основных задач лексикологии является исследование значений слов и фразеологизмов, изучение многозначности, омонимии, синонимии, антонимии и других отношений между значениями слов. В сферу ведения лексикологии входят также изменения в словарном составе языка, отражение в лексике социальных, территориальных, профессиональных характеристик людей, которые говорят на языке.

Словарный состав языка является ценным источником знаний о культуре и истории каждого этноса. Лексика непосредственно обращена к действительности, поэтому она очень подвижна, сильно изменяет свой состав под воздействием внешних факторов. Исследования лексической системы открывают картину прошлого и настоящего, знакомят с эстетическими вкусами и взглядами народа. Бытовая лексика, к которой относятся названия пищи и продуктов питания, частей жилища, одежды, обуви и других предметов быта, дают сведения об образе жизни народа, климатических условиях его проживания, обычаях и традициях, взаимоотношении с другими культурами.

Являясь важнейшей частью адаптивной деятельности человека к среде, питание представляет собой феномен культуры и обладает особо выраженной информативностью по этническому своеобразию народной культуры. В характере набора пищевых продуктов, способах их обработки, рецептах, типах блюд, трапезном этикете и ритуале, несомненно, отражается этническая и культурная история народа [Марунович 1988:149].

В данной работе мы постарались собрать и сравнить названия традиционных мясных блюд в турецком и гагаузском языках, дать характеристику их места в лексической системе данных языков, проанализировать принципы номинации, а также уточнить происхождение некоторых наименований блюд. Это поможет определить общее и особенное в названиях мясных блюд в этих языках, сделать выводы о культурных связях этих этносов с другими народами. Оба языка входят в огузскую (юго-западную) подгруппу тюркской языковой группы алтайской семьи.

В ходе работы мы использовали словари турецкого языка (ТРС, ВТС, DS, ÇTES), ресурсы сайта Турецкого лингвистического общества, Древнетюркский словарь (ДТС), Этимологический словарь тюркских языков (ЭСТЯ I-VII), Опыт словаря тюркских наречий В.В. Радлова (РС), Гагаузско-русско-молдавский словарь (ГРМС) и др.

В первой главе рассматриваются названия традиционных мясных блюд в турецком языке, во второй главе анализируются названия мясных блюд в гагаузском языке. В Заключении делаются выводы, в Приложении приводятся иллюстрации и рецепты некоторых традиционных турецких и гагаузских блюд.

І ГЛАВА.

НАЗВАНИЯ МЯСНЫХ БЛЮД В ТУРЕЦКОМ ЯЗЫКЕ

Турецкая кухня широко известна в Европе. Мультикультурный колорит Османской империи во многом определил турецкую национальную кухню. Большое влияние на кулинарные традиции Турции оказали культуры, родиной которых была Анатолия. Сочетание среднеазиатских и анатолийских гастрономических оттенков, а также использование большого разнообразия фруктов, овощей, мяса и рыбы, встречающихся на территории Турции, сделали турецкую кухню одной из самых известных и богатых в мире.

Необходимо отметить, что на территории Турции отдельные регионы обладают своими кулинарными особенностями, которые придают им неповторимый гастрономический колорит. Это обусловлено, прежде всего, географическим положением, а также хозяйственно-культурным типом населения. «Кулинарную карту» Турции можно представить следующим образом:

- регион Мраморного моря
- эгейский регион
- средиземноморский регион
- черноморский регион
- регион Центральной Анатолии
- регион Юго-Восточной Анатолии

Кулинарные особенности этих регионов заключаются в способах номинации кулинарных изделий, характере набора пищевых продуктов, способах их обработки, приготовления и хранения.

Турецкая кухня состоит из разнообразных супов, злаковых, мучных изделий, мясных и овощных блюд, сладостей и напитков. Существует целый ряд классификаций кулинарных изделий. В виду того, что в данной работе рассмотрение всех видов блюд не представляется возможным, для исследования были выбраны только мясные блюда, распространенные на всей территории Турции.

Мясо играет важную роль в рационе турок. Мясные изделия являются основными блюдами застолья, так же, как это было у древних тюрков. У тюрков был ярко выражен вкус к совместным трапезам: свадьбы, ритуалы инициации по слу-

чаю наступления половой зрелости, приемы послов, заключение договоров и пактов, траур и поминовение мертвых – одни из немногих предлогов для общего стола.

Сюань Цзан, китайский паломник, обедавший за столом тюркютов, писал: «Каган пригласил гостей сесть и приказал подать им вина, заставив их пить под звуки музыки. Затем в большом количестве принесли огромные куски сваренной баранины и телятины». Он писал о том, что предводитель застолья вытирал руки об одежду гостей, что считалось знаком благоволения. Иметь замасленную одежду было признаком богатства и щедрости...» [Рахманалиев].

В тюркском эпосе «Огуз-наме» мы также встречаем эпизод застолья, когда Огуз-каган после рождения шести сыновей устроил пир, на котором ели разные яства, мясные блюда, пили вино и кумыс. В оригинале понятие ‘мясные блюда’ передается словом **ашлар** (мн. от *сущ.* **аш**), ‘ели’ – **аш(а)дылар** (*пр. вр. мн.* от *гл.* **аш-**) [Щербак 1959:32].

Следует отметить, что в исламе существуют определенные пищевые запреты, некоторые из которых повлияли на рацион турок. В Коране есть явный запрет на мясо животных, которые умерли своей смертью, на свинину, кровь и мясо животных, которые были забиты не с именем Бога. Свинина в турецкой кухне не используется.

Aş. В современном турецком языке несколько существительных обозначают понятие ‘еда’ – **gıda, neyaye, taam, yemek, yiyecek, besin, azık, aş**. На наш взгляд, данная лексема представляет больший интерес, чем другие, поскольку вопрос ее этимологизации до конца не решен.

Лексема **Aş**, вероятно, происходит от иранского **a:š**, которое можно сравнить с *среднеперс.* **aš** ‘суп’, *санскр.* **aṣa** в **prataṛaṣa** ‘завтрак’, **sayamaṣa** ‘ужин’. Г.Рамстедт считал этот корень алтайским, также как и К.Брокельман. Г.Дёрфер склонялся к иранской версии происхождения данного слова [ЭСТЯ I:212].

В тюркских языках **aş** имеет следующие значения:

1. кушанье, пища, еда, снедь – турк., тур., гаг., ктат., кар., кум., кбал., кир., каз., ног., ккал., тат., баш., уйг., сал., лоб., алт., хак., тув.

2. суп – тур.диал., кар., тат., баш.

3. пилав, плов – турк. диал., аз., кум., уз., уйг.диал.

4. угощение, пиршество – сюг., тат., уйг.

5. поминки – кир., каз., ккал., уйг.

6. плод – кир., як.

7. прок – як. [ЭСТЯ I:211]

Необходимо отметить, что единственным значением этого слова, зафиксированным в древнейших памятниках тюркских языков, является общетюркское 'еда', 'пища'. В ДТС отмечено второе значение «угощение, пиршество» [ДТС:61].

В современном турецком языке данное слово имеет общетюркское значение. Оно является компонентом сложных слов: **aşermek** 'чувствовать отвращение к еде'; **aşevi** (-ni) 1) 'закусочная, столовая'; 2) 'бесплатная общественная кухня'; 3) 'место, где накрывается праздничный стол'; 4) 'место приготовления пищи, кухня' и словосочетаний: **aş damı** диал. 'кухня'; **aş kabı** 'бачок, котелок'; **aş olsun!** 'приятного аппетита!', 'на здоровье!' (говорят детям). Производными являются слова **aşçı** 1) 'повар, кок'; 2) 'человек, содержащий небольшую столовую или закусочную'; **aşçıbaşı** (-у1, -nı) 1) 'старший повар, шеф-повар'; 2) 'искусный кулинар'; **aşçılık** (-ğ1) 1) 'занятие или профессия повара, поварское искусство'; 2) 'кулинарное искусство, кулинария' [ТРС, 70]. Зафиксировано множество пословиц и поговорок со словом **aş**:

aşta tuzu bulunmak 'вносить скромный вклад' (иметь свою соль в еде);

aş deliye kalıyor '[два умных дерутся, а] пища достаётся дураку';

aş gördün gel, dayak gördün kaç 'дают - бери, бьют - беги' (увидел еду - приходи, увидел палку - беги);

abdal ata binince bey oldum sanır, şalgam aş girince yağ oldum sanır 'из-за длинной бороды коза себя попом возомнила' (абдал, сев на коня, возомнил себя беком, а репа, попав в еду, маслом);

asil ile taş taşı, bedasıl ile yeme aş 'лучше вода у друга, чем мёд у врага' (с благородным камни таскай, а с подлым даже за стол не садись);

aş taşınca kerçeeye paha olmaz 'дорога ложка к обеду' (когда еда переливается за край, самым дорогим становится половник);

aş tuz ile, tuz oran ile 'все должно быть в меру' (еда хороша солью, а соль количеством);

aşını, eşini, işini bil 'без цели ничего не делают' (знай, что кушать, с кем быть, что делать);

az el aş kotarır, çok el iş kotarır 'стряпает день до вечера, а поесть нечего' (еду готовить должно мало рук, работу делать много);

bey aş borç, düğün aş ödünç 'пир у бека неоплатный долг, пир на свадьбе платный';

düğün aşıyla dost ağırılmaz 'едой, оставшейся со свадьбы, друзей не угощают';

elti eltiye eş olmaz, arpa unundan aş olmaz 'свояченица свояченице другом не станет, из ячменной муки еда не получится';

erine göre bağla başını, tencerene göre kaynat (pişir) aşını 'по одежке протягивай ножки' (по мужу повязывай платок, по кастрюле готовь еду);

her aşın kaşığı olmak 'наш пострел везде поспел' (быть ложкой для каждого блюда);

ne doğrarsan aşına, o çıkar kaşığına 'что испек, то и кушай' (что нарежешь в еду, то и будешь кушать);

pişmiş aşı soğuk su katmak 'все портить' (вливать холодную воду в готовую еду);

sana taşla vurana sen aşıla var 'на зло отвечай добром' (иди с едой к тому, кто тебя бьет);

tatsız aşı su neylesin, akılsız başa söz neylesin 'горбатого могила исправит' (что сделает вода безвкусной пище, что сделает слово безумной голове);

yazın başı pişenin, kışın aş pişer 'кто летом трудится до поту, зимою поест в охоту' (у кого летом печется голова, у того зимой будет готовиться еда) [ADS].

Авторы этимологического словаря турецкого языка считают, что корень **aş** присутствует в названиях таких блюд, как *sütlaç* (ср.гаг. *sütleş*), *bulamaç*, *güllaç*. *Sütlaç* обозначает рисовую молочную кашу и происходит от словосочетания **sütlü aş** 'молочная еда'. Остальные названия образованы аналогичным образом. [ÇTES].

Et. В турецком языке данное слово употребляется в значении 'мясо'. Входит в сочетания слов, обозначающих виды мяса: **dana eti** 'телятина', **koyun eti** 'баранина', **kuş eti** 'мясо

птицы', **domuz eti** 'свинина'. Кроме того, **et** является еще и гиперонимом, который задает определяющую сему исследуемой тематической подгруппе **et yemeği** 'мясное блюдо'.

Лексема используется во многих тюркских языках в значении 'мясо', 'плоть'. С этой семантикой слово зафиксировано в древнетюркских памятниках: **et şışga takıldı** 'мясо нанизывалось на вертел' [ДТС:186]. В караимском и якутском языках имеет значение 'говядина', в азербайджанском языке 'мясное блюдо'. Небезынтересно, что в якутском языке **et** означает плату за временное пользование конем [ЭСТЯ I:311].

Г.Рамстедт сравнивал тюрк. **ät** с **ät öz** и далее с маньчж. **feten** 'материя', 'материальный' и кор. **pathan** 'вещество', 'физическое строение' [ЭСТЯ I:312].

В турецком языке имеется много пословиц и поговорок со словом **et**:

ata et, ite ot vermek делать все наоборот (давать лошади мясо, а собаке сено);

(birinin) başının etini yemek надоедать (кому-либо) (кушать плоть головы);

eşek at olmaz, ciğer et olmaz как дурака ни корми, а толстого мудреца из него всё равно не получится (осел не станет лошастью, печенька не станет мясом);

et kanlı gerek, yiğit canlı молодость рыщет - от добра добра ищет. (мясо должно быть недожаренным, парень проворным);

et kokarsa tuzlanır, ya tuz kokarsa ne yapılır? (если мясо портится, его солят, а если соль испортится?)

et tırnaktan ayrılmaz не разлей вода (плоть от ногтя неотделима);

eti senin, kemiği benim я родил(а) ребенка, а воспитывать его твое дело (мясо твое, кость моя);

etle tırnak arasına girilmez в семейные проблемы навмешиваются (между плотью и ногтем невозможно пройти);

her kuşun eti yenmez не все то золото, что блестит (мясо не всякой птицы съедобно);

insanın eti yenmez, derisi giyilmez; tatlı dilinden başka nesi var? человек может понравиться только ласковыми словами (с человека не возьмешь ни мяса, ни шкуры, кроме ласковых слов, что с него взять?);

kasap et derdinde, koyun can derdinde каждый думает о своем (мясник думает о мясе, овца о жизни);

kurban etiyle köpek tavlanmaz не надо давать святыни псам (на священном мясе собака не разжиреет) [ADS].

Kavurma. Этот вид мясного блюда в восточной Анатолии может называться и *gavurma*. На праздник Курбан-байрам крестьяне заклывают жертвенных животных, из мяса жертвенного барашка готовят кавурму. Свежее мясо нарезается небольшими кусочками (*kuşbaşı*), отдельно мелко нарезается внутренний жир, который растапливается в сковороде. Чтобы мясо не было жестким, предварительно его варят в воде, затем обжаривают в растопленном жире, добавляют соль, специи. Блюдо может употребляться как в горячем, так и в холодном виде. Если кавурму заготавливают на зиму, то ее заливают в горшки и плотно закрывают.

Kavurma – лексикализовавшееся глагольное имя от основы **kavur-** ‘жарить’. К основе глагола присоединяется аффикс **-ma** со значением результата действия.

Турецкий грамматист Т.Бангуоглу считает, что следует различать аффикс **-mA**, образующий глагольные имена, такие как *bekleme* ‘ожидание’, *gelme* ‘прихождение’, который является трансформацией аффикса **-mAk** (*yağmur yağmağa başladı* > *yağmur yağmaya başladı*) от аффикса **-mA**, образующего отглагольные прилагательные **sürme** (*boya*) ‘нанесенная краска’, **takma** (*ad*) ‘псевдоним’. В отдельную группу отглагольных прилагательных автор выделяет названия блюд: *dolma, sarma, akıtma, taplama, dondurma, kıyma, haşlama, kızartma, çevirme, pastırma, köleme, kavurma* [TG:267]. На наш взгляд, из этой группы следовало бы исключить названия блюд, т.к. они, лексикализовавшись, стали самостоятельными существительными (*lezzetli dolma* ‘вкусные голубцы’).

В разных фонетических вариантах лексема используется во многих тюркских языках (*kavur-, kavir-, gavir-, kagur-, kovur-, qagur-, kaur-, ховур-, koru-, ko:r-, kuvur-, kuir-, ku:ru-*). Уже в словаре Махмуда Кашгарского сосуществуют формы *kagur-, kavur-, kovur-, kogur-*. Во всех источниках имеет значение ‘жарить’, ‘поджаривать’, ‘испечелить’, дополнительную семантическую нагрузку имеет в *кир., ккал., алт.* ‘доводить

до изнеможения'; ккал., алт. 'разорять'; башк. 'оказывать сильное давление'.

По мнению составителей ЭСТЯ, основа *kavir-*, возможно, транзитивная форма глагола **kav-* < **kab-* < **kag* 'жарить'. Г.Рамстедт и Н.Поппе считают монг. *qair-*, *qairu-* или *qagir-* и тюрк. *qavur-* прародственными, что ставится под сомнение Г.Дёрфером [ЭСТЯ V:175].

Н.К.Дмитриев считал, что слово «кавардак» 'род крошки из мяса, рыбы, муки', 'беспорядок' в русском языке является тюркским заимствованием, ср. казах. **кувырдак** 'жареное', 'мелкие куски мяса, жаренные на сале'. Автор также ссылается на Л.З.Будагова, который отмечал другое значение слова «кавардак» в русском языке 'дурное кушанье' [Дмитриев 1962:535].

Кебап. Наиболее часто встречающееся мясное блюдо в Турции – кебаб. Данный термин обозначает жареное или тушеное мясо. Эта лексема является гипернонимом, поскольку существует множество блюд, в терминологии которых **кебап** является стержневым словом терминологического словосочетания.

Турки знают много способов приготовления кебаба, такие как: на открытом огне, на углях, в посуде, на вертеле и др. Для приготовления обычно используют баранину, козлятину или говядину, но считается, что самый вкусный кебаб получается из мяса молочного ягненка. Мясо нарезается небольшими кусками (приблизительно 3х3 см), которые в некоторых областях называют **kuşbaşı** ('птичья головка'), или из него готовится фарш (*kıyma*). В зависимости от вида кебаба, мясо могут мариновать со специями, уксусом, луком и другими овощами. В разных регионах Турции для приготовления этого блюда используются разные ингредиенты, специи, технологии приготовления и сервировки.

На основании собранных названий кебабов можно выделить несколько основных принципов номинации этих мясных блюд:

– номинация по компоненту блюда. Например: *Arpacık Soğanlı Nohutlu Kuzu Kebap*, *Ayva Kebabı*, *Biber Kebabı*, *Bıldırcın Kebap*, *Çağirtlak Kebabı*, *Çeltik Kebabı*, *Domatesli Kebap*, *Enginarlı Yuva Kebabı*, *Fıstıklı Kebap*, *Hint Kebabı*, *Kabaklı Kebap*, *Kaburga Ke-*

bar, Kemeli Kıyma Kebabı, Mantarlı ve Jambonlu Sıra Kebabı, Maydanozlu Kebap, Nohutlu Püre Kebabı, Patates Kebabı, Patates Pürelİ Kebap, Patlıcan Kebabı, Piliç Kebabı, Sarımsak Kebabı, Sebzeli Kebap, Tavuklu Kebap, Yoğurtlu Kebap, Yufkalı Kebab.

- номинация по географическим названиям. Например: *Adana Kebabı, Alanya Kebabı, Ankara Kebabı, Antep Kebabı, Bolu Orman Kebabı, Bomonti Kebap, Bursa Kebabı, Edirne Kebabı, Erzurum Cağ Kebabı, İskenderun Kebabı, İstanbul Kebabı, Karaman Kebabı, Manisa Kebabı, Muğla Kebabı, Rumeli Kebabı, Tokat Kebabı, Topkapı Kebabı, Şam Kebabı, Urfa Kebabı.*

- номинация по месту или способу приготовления. Например: *Buğu Kebabı, Cağ Kebabı, Çardak Kebabı, Çömlek Kebabı, Çökertme Kebabı, Döner Kebap, Fırın Kebabı, Havan Kebabı, İncik Kebabı, İstim Kebap, Kağıt Kebabı, Kazan Kebabı, Kuyu Kebabı, Kürdan Kebabı, Sahan Kebabı, Sırık Kebabı, Şiş Kebabı, Tandır Kebabı, Tencere Kebabı, Tepsi Kebabı, Tas Kebabı, Testi Kebabı.*

- номинация по национальной или социальной принадлежности. Например: *Arap Kebabı, Arnavut Kebabı, Çerkez Kebabı, Türkmen Kebabı, Paşa Kebabı, Sultan Kebabı, Vali Kebabı, Vezir Kebabı, Yörük Kebabı.*

- номинация по именам собственным. Например: *Halil İbrahim Sofrası Kebabı, İskender Kebabı, Kemalzade Kebabı, Şehzade Kebabı, Şetfali Kebabı* (есть мнение, что это происходит от *şef+Ali).

- номинация по роду деятельности. Например: *Avcı Kebabı, Bahçıvan Kebabı, Çoban Kebabı.*

- номинация по природным зонам. Например: *Çayır Kebabı, Çiftlik Kebabı, Orman Kebabı, Yayla Kebabı.*

- номинация по схожести с другим предметом. Например: *Bohça Kebabı, Çör Kebabı, Çubuk Kebabı, Lüle Kebabı, Simit Kebabı.*

В турецком языке **kebar** также имеет значение 'жареный' и употребляется как прилагательное: **kebar kestane** 'жареные каштаны', **kebar mısır** 'жареная кукуруза'. Является именной частью составного глагола **kebar etmek** 'жарить, тушить', **kebar olmak** 'быть зажаренным'. Производными от этой лексемы являются **kebarçı** 'шашлычник', **kebarçılık** 'занятие, профессия шашлычника' [ТРС:528].

Слово происходит от ар. **kabāb** **كباب** [kbb msd.] 'жареное мясо' (ср. араб. **kebab** **كباب**, аккад. **kabābu** 'жарить, сжигать').

Слово впервые зафиксировано в произведении Эрзурумлу Дарира «Кысса-и Юсуф», датированном 1377 годом (издание Лейлы Карахан, ТДК, 1994) [ÇTES].

Пословица *ne şiş yansın, ne kabap* ('чтобы вертел был цел, и шашлык не подгорел') употребляется в ситуации, когда необходимо не нанести ущерб ни одной стороне, чтобы все были довольны (и овцы целы, и волки сыты).

Köfte. Другим гиперонимом, значение которого входит в семантическое ядро «мясное блюдо», является **köfte**. Это котлета, сделанная из фарша, который включает в себя кроме основного ингредиента – мяса, овощи, специи. Это же название носят и вегетарианские котлеты. Но для нашего исследования важно основное значение лексемы, а также тот факт, что блюдо распространено на всей территории Турции, соответственно, и название употребляется повсеместно.

На основании собранных названий котлет можно выделить несколько основных принципов номинации этих мясных блюд:

– номинация по компоненту блюда. Например: *Bulgurlu Köfte, Ciğer Köftesi, Ekşili Köfte, Hamsi Köftesi, Patlıcanlı Köfte, Pirinçli Köfte, Salçalı Köfte, Sarımsaklı Köfte, Sucuk Köftesi, Tavuk Köftesi, Tiritli Köfte, Yoğurtlu Köfte, Yumurtalı Çiğ Köfte*.

– номинация по географическим названиям. Например: *Akçaabat Köftesi, Bitlis Köftesi, Bolu Köftesi, Fellah Köftesi, Harput Köftesi, Hasanpaşa Köftesi, İnegöl Köftesi, İzmir Köftesi, Kayseri Köftesi, Kütahya Köftesi, Şark Köftesi, Tekirdağ Köftesi*.

– номинация по месту или способу приготовления. Например: *Sızbız Köfte, Çiğ Köfte, Fırında Köfte, Haşlama İçli Köfte, Izgara Köfte, İçli Köfte, Kızartma İçli Köfte, Kuru Köfte, Sahan Köftesi, Sıkma Köfte, Sini Köftesi, Sulu Köfte, Şiş Köfte, Tepsi Köftesi, Terbiyeli Köfte, Yumru Köfte*.

– номинация по национальной или социальной принадлежности. Например: *Dalyan Köfte* (разг. от *İtalyan*).

– номинация по роду деятельности. Например: *Bahçıvan Köftesi*.

– номинация по природным зонам. Например: *Çiftlik Köftesi, Orman Köfte*.

– номинация по схожести с другим предметом. Например: *Kadınbudu Köftesi*.

Другим значением слова **köfte** является «ученица колледжа». Это значение зафиксировано в словаре А.Н.Баскакова с пометкой *арго*, на данный момент определить принцип переноса значения представляется затруднительным [TPC:565]. В словарях, изданных Турецким лингвистическим обществом, это значение не зафиксировано, однако отмечено другое значение '*пухлый (о губах)*'. Этот эпитет встречается в песне «Хокка» известной турецкой певицы Назан Онджелъ:

<p><i>Köfte dudaklarını, Hokka gibi ağzını, Lokma lokma her uyanını Öpsem yeniden dönsen köşeden.</i></p>	<p><i>Твои пухлые губы, Твой ротик бантиком, Всего тебя сладкого Поцеловать бы мне снова, когда ты вернешься.</i></p>
---	---

В данном случае принцип переноса значения понятен – по внешнему сходству, т.е. метафорический.

Köfte происходит от перс. **köfte** کوفته «измельченный, раздавленный» < перс. **köftan, kōs-** 'бить, колотить, давить' << индоевр. ***kop-** 'бить, рубить' [ÇTES] (ср. греч. **κόφτε** 'прекрати!' < др-греч. **κόπτω** 1) 'ударять, бить'; 2) 'толочь, дробить') [ДГРС I:969]. Первым османским памятником, где зафиксирована эта лексема, является дестан «Danışmend-Name» (1360) [Necatî Demir, Harvard, 2002].

Лексема является компонентом в форме **köftehor** 'человек, простивший неверную жену', которое встречается в Собрании османских законов (1492) [Akgündüz, 1997]. **Köftehor** также было заимствовано из персидского языка **kūftaxūr** 'съевший нечто раздавленное' → köfte + hor перс. **xūr** رخ 'съевший' < среднеперс. **x^wardan, x^war-** 'есть, пить, употреблять в пищу' (ср. авест. **x^war-** с тем же значением). Слово **ahır**, зафиксированное в словаре Махмуда Кашгарского («Divan-i Lugat-it Türk», 1070) и использующееся в турецком и других тюркских языках в значении '*стойло, хлев, ясли*', является однокоренным вышеприведенному слову, среднеперс. **āx^war** 'место, где кормят скот' [ÇTES].

В словаре А.Н.Баскакова и BTS **köftehor** имеет значение, не вполне соответствующее семантике этого слова в ÇTES, а именно: **seni köftehor, seni** 'ах, ты такой-сякой' [TPC:565]; **Gel buraya bakayım, köftehor!** 'ах, ты плут, поди-ка сюда' [BTS].

Очевидно, что значение этой лексемы изменилось и к нашему времени стало шутливо-ироничным.

Следует отметить еще некоторые заимствования в турецком языке с этим же корнем: **köfter** < перс. **köftar** 'вид ягодной пастилы', **köfterüs** 'конопатка (инструмент строителя)', **köftün** 'жмых, выжимки кунжута и др.' [ТРС:565].

Pirzola. Отбивные – пирзола также являются атрибутом турецкой кухни. Для приготовления отбивных требуется преимущественно мясо с ребрышком. Для этого подходит телятина или баранина, но можно встретить отбивные и из мяса птицы. Мясо могут предварительно мариновать в различных соусах, чтобы оно было мягче. Среди способов приготовления обычно выделяют **izgara** (на решетке над горячими углями) и **kızartma** (на вертеле над огнем). После приготовления мясо посыпают приправами, среди которых чаще используется тимьян.

Первым значением слова *pirzola* в словаре Турецкого лингвистического общества Güncel Türkçe Sözlük является 'мясо припозвоночной области животных', вторым является название блюда. На наш взгляд, здесь имеет место перенос значения с изделия на материал, из которого он сделан. Обычно в языках названия переходят от материала на изделие (*ср.* *altın* < *altın* (монета); Не то на серебре – на золоте едал [Грибоедов]).

Лексема *pirzola* итальянского происхождения, *ит.* **brisiola** 'жареное мясо' < *ит.* **bresare** 'жарить на углях' // *герм.* ***brasa** 'древесный уголь' [ÇTES]. Можно сравнить *фр.* **braiser** > *англ.* **braise** 'тушеное мясо', **to braise** 'тушить (мясо)', **brazier** 'жаровня' [АРС:97]. В османский язык слово попало в XIX веке и было зафиксировано в словаре Ахмеда Вефика Паши «Lugat-ı Osmani» 1876 года [Recep Toparlı, TDK, 2000].

В результате появления протетического гласного /i/ для устранения необычного для турецкого языка слога деления после первого звука, который оглушился (**b** < **p**), и выпадения узкого гласного /i/ для сокращения слова на один слог, а также перехода дифтонга (**io** < **o**) слово приобрело турецкий фонетический облик.

В современном турецком языке данная лексема входит в фразеологизм *argo* **pirzola yemek** 'смеяться, лыбиться' [ТРС:722].

Yahni. Если кебабы в турецкой кухне по преимуществу представляют из собой приготовленное «сухое» мясо, то **yahni** всегда готовят в соусе. Для приготовления этого блюда мясо нарезают мелкими кусочками, тщательно промывают и поджаривают в масле. Затем добавляют лук, чеснок, соль, специи и другие овощи в зависимости от вида яхни, добавляют бульон. Таким образом мясо тушится до готовности.

Можно предположить, что на такой способ тщательной термической обработки мяса повлиял запрет в исламе на употребление мяса с кровью. Другой особенностью яхни является добавление лука, который предварительно обжаривается на масле и затем добавляется к мясу. Также может использоваться и уксус (*papaz yahnisi*). Исследователи считают, что раньше вместо уксуса использовали вино, но постепенно вино было заменено на уксус из-за религиозных запретов на вино.

Сегодня в основном для яхни используют говядину, баранину и мясо молодых ягнят, но ранее при дворе султана готовили яхни из крольчатины, мяса птицы, рыбы.

Яхни является одним из самых распространенных блюд в Турции, существует множество видов яхни. Можно выделить следующие способы их номинации:

- номинация по компоненту блюда. Например: *Acılı Yahni, Ahtapot Yahnisi, Akciğer Yahnisi, Arparic Soğan Yahni, Ayvalı Dana Yahni, Bezelye Yahnisi, Beyin Yahnisi, Bildircin Yahnisi, Biber Yanhisi, Böbrek Yahni, Dana Ciğeri Yanhisi, Dana Eti Yahnisi, Dil Yahnisi, Domates Yanhisi, Domatesli Et Yahnisi, Ekşili Yahni, Erik Yahnisi, Etli Pırasa Yahnisi, Fesleğenli Sebze Yahnisi, Geyik Yahnisi, Hindi Yahnisi, İncik Yahnisi, İşkembe Yahni, Ispanak Yahnisi, Kabak Yahnisi, Kırmızı Mercimekli Yahni, Kuru Kayısı Yahnisi, Lahana Yahnisi, Levrek Yahnisi, Mantar Yahnisi, Nohutlu Yahni, Pirinçli Yahni, Sakız Yahnisi, Sakızlı İşkembe Yahnisi, Salyangoz Yahnisi, Sarımsaklı Yahni, Sebzeli Yahni, Soğanlı Yahni, Taze Fasulye Yaznisi, Tatlı Yanhi, Tavuk Yahnisi.*

- номинация по географическим названиям. Например: *Akdeniz Yahnisi, Akşehir Yahnisi, Burgonya Sığır Yahnisi, Erzincan*

Yahnisi, Hatay Yahnisi, Hollanda Yahnisi, Oktay Yahnisi, Rumeli Yahnisi.

- номинация по месту или способу приготовления. Например: *Çömlekte Kuru Kayısı Yahnisi, Fırında Palamut Yahnisi, Fırında Tavuk Yahnisi, Terbiyeli Et Yahnisi.*

- номинация по национальной или социальной принадлежности. Например: *Acem Yahnisi, Alman Yahnisi, Antep Yahnisi, Arap Yahnisi, Arnavut Yahnisi, zeri Yahnisi, Çingene Yahnisi, Düğün Yahnisi, Güveçte Kuzu Yahnisi, İtalyan Yahnisi, Macar Yahnisi, Saray Yahnisi, Sünnet Yahnisi.*

- номинация по роду деятельности. Например: *Avci Yahnisi, Papaz Yahnisi, Ordu Yahnisi.*

- номинация по природным зонам. Например: *Orman Yahnisi.*

- номинация по схожести с другим предметом. Например: *Gah Yahnisi, Gerdan Yahnisi.*

Yahni было заимствовано из персидского языка **yaḫnī** **یخنی** 'мясное блюдо' (ср. тадж. **яхни** 'вареное или жареное мясо' [НТРС:319]), восходит к древнеперс. глаголу **viyaḫna** 'оставаться', 'отставать'. В согдийском языке имело значение 'объедки, остатки еды' [ÇTES].

Примечательно, что в гагаузском языке **yaanı** (<yahni) значит 'мясо', аналог тур. **et**, **yaanı suyu** 'бульон', **domuz yaanı** 'свинина' [ГРМС:208]. В болгарском языке название **яхния** – 'мясное или овощное блюдо с соусом' [БРиРБС:243] заимствовано из турецкого языка. Но встает вопрос, почему в болгарском языке и гагаузском, который сформировался на Балканах, значения этого слова разные. Можно предположить, что значение слова **yaanı** в гагаузском языке изменилось вследствие обособления народа и развития языка, а изначально значение совпадало со значением в болгарском и турецком языках. Ответ на этот вопрос находим в огузском эпосе «Книга моего деда Коркута» (XIV век), где **yahni** употреблено в значении, соответствующем значению в гагаузском языке. В эпосе хан Баюндур велит устроить пир и говорит: «...kara kéçe altına döşen, kara koyun yaḫnısından öjine getürün», что в переводе Бартольда звучит, как «... разложите под ними черный войлок, поставьте перед ними мясо черного барана [КМДК 1962:14].

Можно сделать вывод, что в средние века **yahnı** в тюркских языках имело более широкое значение. В турецком языке значение сузилось до обозначения блюда, в гагаузском сохранилось «средневековое» значение, но со временем не стало обозначением блюда.

II ГЛАВА НАЗВАНИЯ МЯСНЫХ БЛЮД В ГАГАУЗСКОМ ЯЗЫКЕ

Территория, включающая в себя Автономно-территориальное образование Гагаузия (Гагауз Ери), а также западную часть Одесской области Украины, где преимущественно проживают гагаузы, исторически именуемая Буджаком, входит в историко-этнографическую область Юго-Восточная Европа. Этой зоне характерен хозяйственно-культурный тип пашенного земледелия в сочетании с домашним скотоводством [Никогло 2002:80].

Традиционные виды блюд гагаузов обусловлены хозяйственной деятельностью народов этого региона. Животноводство, полеводство, огородничество, бахчеводство, садоводство, виноградарство, пчеловодство создают обширную базу для продуктов питания. Этим объясняется колорит блюд гагаузской народной кухни, имеющих аналогии у соседних народов: болгар, молдаван, населения юго-восточной Румынии и юга степной Украины [Маруневич 1988:149].

Наряду с хлебопашеством у гагаузов основной отраслью хозяйства было животноводство. Большую часть в нем занимало овцеводство и разведение крупнорогатого и мелкого скота. Переселившись в начале XIX века в Буджак – зону рискованного земледелия (плодородные земли в сочетании с засушливым климатом), гагаузы стали интенсивно развивать овцеводство. В условиях домашнего хозяйства было выгодно разводить овец универсального типа, продуктивность которых в сочетании с минимальными затратами на содержание, удовлетворяла многие потребности крестьянина.

Из «Биографического очерка рода и фамилии Чакир» священника Димитрия Чакира мы узнаем, что в начале XIX века его дед, священник Захарий Чакир, – основатель колонии Чадыр-Лунга, «с усердием и пониманием дела занимался земледелием, скотоводством и пчеловодством. Имел табун, состоявший из 50 и более лошадей, до тысячи овец, до 100 голов рогатого скота и несколько сот пчелиных ульев» [Чакир 1899:11].

К числу древнейших продуктов, потребляемых гагаузами, относится мясо. В пищу употреблялись баранина, свинина, говядина; изредка – крольчатина или зайчатина.

Значительное место в рационе питания гагаузского крестьянина занимала домашняя птица [Гагаузы 2011:289].

В гагаузском языке существует несколько лексем для передачи значений 'мясо', 'мясной' – диал. **dikä, et, lokma, yaanı**.

Dikä является диалектизмом, употребляется в значении 'сваренное мясо', 'мясо, приготовленное для блюда' < др.-тюрк. **tikü** 'кусок', изначально имело удвоенное k, позже произошло усечение; **bir tikü 'at** 'кусочек мяса' зафиксировано в словаре Махмуда Кашгарского [ДЛат:914]. Производный глагол **tikülä-** имел значение 'давать', 'подкупать'; **'ul mañä 'at tikülädi** 'он дал мне кусочек мяса', **'ul bakka nän tikülädi** 'он подкупил правителя чем-либо' [ДЛат:983]. Автор Этимологического словаря турецкого языка И.З.Эйюбоглу считает, что перс. **tekke** تکه / **tikke** تکه يتي 'кусок', 'ломтик' является тюркским заимствованием [ПРС:212]. В восточных областях Турции **tike** употребляется в значении 'кусок (хлеба, сыра, мяса)' [GTS]. В узбекском языке **tikka** сохранилось в выражении **tikka-pora qilmoq** 'разрывать на куски', где **tikka** и **pora** в парном слове являются синонимами [УРС:454] (ср. гаг. param-parça etmää с аналогичным значением).

Et имеет более узкое употребление, чем в турецком языке, часто используется в значении 'филе', 'мякоть', 'мышцы' (разг. **etlerim acıyer** 'у меня болят мышцы'), сохранилось в сочетаниях **et orucu** 'мясопуст', **diş eti** 'десна' [ГРМС:180].

Наиболее распространенной является лексема **yaanı**, которая в одноаффиксном изафете в сочетании с названием животного передает значение вида мяса (**koyun yaanı** 'баранина', **domuz yaanı** 'свинина', **pipi yaanı** 'индюшатина', **tavşam yaanı** 'крольчатина' и т.д.). Производное **yahnı** было зафиксировано В.А.Мошковым в конце XIX века в значении 'хищный зверь' [ОНЛТП Х:39], однако не вошло в словарь 1973 года (ГРМС).

Lokma. Гагаузы по-разному называют сырое мясо и приготовленный из него продукт. **Lokma** обозначает приготовленное мясо, либо кусок мяса в блюде. В.А.Мошков отмечал, что локма – это порция мяса в полфунта [ОНЛТП Х:68]. В наше время вес мяса, обозначаемого этой лексемой,

значительно меньше, из чего можно сделать вывод об изменении объема семантики слова за последние 100 лет либо о неточном определении слова автором словаря.

В турецком языке слово имеет более широкое семантическое поле – 1) ‘кусок’, 2) ‘пончик’, 3) перен. ‘лакомый кусок’, 4) анат. ‘мышцелка’ [ТРС:590]. **Lokma** является арабским заимствованием **luḡma** *لمقولة* ‘глоток’ ‘кусок, который можно съесть за один раз’ < **laḡm** *مقلا* ‘глотание’ [ÇTES]. В персидском языке **lokme** *مقول* имеет аналогичное значение – ‘кусок’, ‘глоток пищи’; прост. **lokme zadan** *مقول نذر* ‘глотать целыми кусками’ [ПРС:745]. Однокоренным является **lokum** гаг. ‘локум (брынза или творог в тесте)’ [ГРМС:319]; тур. ‘рахат-лукум’ [ТРС:590]. Название сладости, получившей широкое распространение в XIX веке, под названием **rahat lokum** < ар. **rāḡatu-l-ḡulḡūm** может быть переведено, как ‘улада горла’ [ÇTES].

В гагаузском языке семантика лексемы **lokma** сузилась, ее изначальное значение передает заимствованное из румынского языка слово **búka** ‘кусок (хлеба), который можно положить в рот за раз’ [ОНЛТП Х:18] < лат. **bucca** 1) ‘щека’ 2) ‘глоток или кусок’ 3) ‘крикун’ [ЛРС:138]. Арабское и латинское заимствования имеют одно семантическое поле ‘глотать’.

Bahur. Из отваренной свиной головы и мясных обрезков гагаузы готовили зельц. Фаршем из нарезанного мяса и головизны, приправленным острым красным перцем, чесноком и специями начиняли очищенный и хорошо промытый свиной желудок или двенадцатиперстную кишку. Затем их варили в бульоне, придавливали прессом и ставили в холодное место. На стол подавали в виде холодной закуски. Хранили в подвале или в дымоходе, где **бахур** коптился. Но чаще всего укладывали в кадку и заливали жиром [Маруневич 1988:164].

Со временем технология приготовления этого блюда немного изменилась, в частности, фарш делают уже из сваренных ингредиентов, которые смешивают, приправляют и ставят под пресс. Изменилось также и название блюда на **saltison** < рус., укр. **сальтисон**, **сальцесон** ‘колбаса из свиных потрохов и головизны’ < польск. **salceson** ‘кровяная колбаса’ [ПоРС:550].

Примечательно, что название полностью не исчезло из гагаузского языка, но лишь стало этнографическим диалектизмом [СЛТ:530]. В некоторых гагаузских селах домашнюю колбасу называют **bahur** // **baur**, тогда как большинство гагаузов этого слова не знают. Вероятно, по этой причине оно не отразилось ни в одном словаре.

Этимология лексемы довольно ясна: в основе лежит общетюркская форма **bayır/bawır/baur** 'печень; сердце; живот; брюшная полость; внутренности', возможно, через болгарское влияние; ср. болг. **bahur** [ЭСТЯ 1978, 17-19].

В турецком языке похожие слова: **bahar** 1)'весна' 2)'пряность'; **bahur** 'жара', **buhran** 'кризис', **buhar** 'пар', **buhur** 'ладан' [ГРС:133] к кулинарной терминологии не относятся.

Çullama. В некоторых гагаузских селах раньше готовили блюдо под названием **çullama**. В гагаузском селе Котловина (Болбока) на Украине данный термин обозначает мясо, приготовленное под соусом [Никогло 2004:77]. Аналогичное название встречается у румын и молдаван под названием **ciulama** 'дичь в белом соусе'. Обязательным компонентом блюда является густой белый соус из муки. Основным ингредиентом яства у румын и молдаван может быть не только мясо, но и грибы, картофель и др.

В турецком языке **çullama** 1)'тушёная ножка'; 2)'мясо, запечённое в тесте' происходит от глагола **çullamak** 1)'накрывать попоной'; 2)'готовить в закрытом сосуде' < **çul** 1)'грубая ткань' 2)'попона' [ГРС:201]. Трудно предположить, что в гагаузском языке **çullama** 'кушанье из чего-либо, запеченное в тесте', зафиксированное в ГРМС, развилось из глагола **çullamaa** 1)'покрывать попоной', 2) перен. 'изнасиловать' [ГРМС:553]. Этнографические заметки подтверждают, что технология приготовления у гагаузов была схожа с технологией румынской. Очевидно, процесс заимствования термина и блюда был следующим: румыны заимствовали у турок, но изменили технологию, которая была перенята гагаузами. Поскольку слово было малораспространенным в гагаузском языке, составители ГРМС толкование слова унифицировали с турецким значением, тогда как необходимо было соотнести со значением в румынском языке.

Лексема **çulla-mak** образована морфологическим способом от возможного арабизма **cull** چۆل 'попона'. Т. Бангуоглу считает, что следует различать глагольные имена (*gelme*) от прилагательных, заканчивающихся на аф. -mA (*doğuma*), среди которых он выделяет в особую группу названия блюд (*dolma*) [TG:267].

Kaurma. Пожалуй, самым популярным и известным блюдом гагаузской кухни, её визитной карточкой, является **каурма**. Также как турки, гагаузы употребляют его и в горячем, и в холодном виде. Холодный вариант каурмы готовится из баранины, реже из говядины, тогда как для горячего блюда используют чаще всего свиную вырезку и потроха. Поскольку холодное блюдо заготавливается впрок, его готовят в большом котле. Овечью тушу разрезают на большие куски и вместе с костями варят в котле, пока мясо не начнет отходить от костей. Затем отделяют мясо и опускают в заранее растопленный овечий жир, добавляют специи, стручковый перец и молотый красный перец, который дает блюду острый пикантный вкус и красивый оранжевый оттенок. После непродолжительного тушения, мясо с жиром заливают в специальную посуду и убирают в холодное место, где оно может храниться долгое время.

Горячая каурма готовится в меньшем объеме, но по такой же технологии. В растопленном внутреннем жире тушат мясо, печень, почки. Добавляют жареный лук, специи и подают в горячем виде.

Данная лексема является производной от общетю. глагола *qawur-* 'жарить' [ЭСТЯ 1997: 175–176]. В разных фонетических вариантах этот глагол выступает во многих тюркских языках (*kawur-, kavir-, gawir-, kagur-, kovur-, qagur-, kaur-, ховур-, koru-, ko:r-, kuvur-, kuir-, ku:ru-*), а производное от него имя на **-ma** также обозначает мясное блюдо [ЭСТЯ V:175]. Способ приготовления каурмы уходит корнями в кочевой образ жизни многих народов, в том числе и тюркских, как наиболее рациональный способ хранения мяса в условиях кочевого хозяйства [Никогло 2004:49].

В гагаузском языке слово приобрело соответствующую фонетическую форму в результате диерезы, т.е. падения интервокального губного звука [v]: **kavurma** > **kaurma**, что

характерно для гагаузского языка (ср. тур. *tavuk* > гаг. *tauk*, тур. *avuç* > гаг. *auç*).

Так же, как и в турецком языке, в гагаузском языке названия многих блюд образованы при помощи аффикса **-mA**, передающего значение результата действия: **akitma** 'блины', **çullama** 'мясо в тесте', **dolma** 'фаршированный перец', **dondurma** 'мороженое', **gözlemä** 'пирожок', **kaurma** 'жареное мясо (в собственном соку)', **pastirma** 'вяленое мясо', **sarma** 'голубцы', **sızırma** 'шкварки'.

В болгарский язык слово *кавърма* 'кавурма (мясное кушанье с острыми приправами)' попало из тюркских языков Балкан. Образованный от него глагол **кавърдисвам** 'готовить кавурму' свидетельствует о его древнем освоении и указывает на давнее заимствование [БРС:304]. В молдавском языке термин **căvărma** имеет региональный характер и распространён только на юге Молдовы, что указывает на его заимствование из гагаузского языка [Никогло 2004:88].

Kızartma. Мясо также готовят на подсолнечном масле. Мелко нарезанные кусочки мяса тщательно обжаривают, добавляют взбитые яйца, специи, зелень [Никогло 2004:77]. Аналогичный способ приготовления встречается у многих народов. Температура разогретого масла может достигать 150 °С и выше, что позволяет сократить время приготовления. Кроме этого, во время жарки погибают микробы и бактерии, находящиеся в продуктах. Этот метод термической обработки обладает и рядом отрицательных черт: высокое содержание холестерина в маслах, что может стать причиной сердечно-сосудистых заболеваний, концентрация некоторых витаминов при высокой температуре значительно снижается.

Основа глагола *понуд*. **kızart-** 'краснеть, раскаляться' < **kız-** 1) 'краснеть, пламенеть'; 2) 'разъяряться' встречается в древнетюркских памятниках [ДТС:450], а также в словаре Махмуда Кашгарского **qızart-** ترزق 'делать красным' [ДЛат:1063].

Многозначность глагола, зафиксированная ещё в рунических текстах (**örtçä qızıp kelti** 'они пришли, пламеня как огонь (т.е. в сильной ярости)') сохраняется во многих тюркских языках. Перенос значения по схожести имеет место в следующих языках: турк., тур., кум., тат., 'оживляться'; турк. 'ув-

лекаться'; *тув.* 'стараться'; *тур., аз., гаг., тат.,* 'возбуждаться'; *тат., чув.* 'быть в возбужденном состоянии'; *турк.* 'входить в азарт'; *узб. диал.* 'нервничать'; *турк., тур., гаг., аз., кум., каз., ккал., ног., тат., баи., чув.* 'горячиться'; *тур., гаг., аз., ккал.* 'раздражаться'; *ног.* 'быть под хмельком'; *тат., чув.* 'пьянеть' [ЭСТЯ VI:189].

Аффикс глагольного имени -mA присоединяется после двух формантов: **kız-** ('накаляться') + **ar-** ('жариться') + **t-** ('поджаривать') + **ma** ('жаркое').

Manca. Как отмечала исследователь материальной культуры гагаузов М.В.Маруневич, особое место в национальной кухне гагаузов занимают всякого рода соусы – **манджа**. Большая часть из них представляет собой обжаренное вместе с луком и пассированное в жидком мучном соусе мясо с добавлением томатов или пасты из красного перца. Способ номинации данного блюда – по основному компоненту: *suanni mancası* 'соус с луком', *labada mancası* 'соус со щавелем', *kartofı mancası* 'соус с картофелем', *patlacan mancası* 'томатный соус', *erik mancası* 'соус со сливами', *balık mancası* 'соус с рыбой', *turşu mancası* 'соус с соленьями', *meşmer mancası* 'соус из яиц и брынзы', *kallä mancası* 'соус из мяса, крупы и капусты'.

Но классический вид этого блюда представляет собой мясо в разного рода соусах. В данном случае название будет определять вид мяса: *lokma mancası* 'соус с любым мясом', *tauk mancası* 'соус с курицей', *pipi mancası* 'соус с индюшатиной', *koyun mancası* 'соус с бараниной', *tavşam mancası* 'соус с крольчатиной'.

Для приготовления мясной манджи в чугунке с растительным маслом обжаривают лук, затем мясо, к которому добавляют молотый перец, пасту из перца, пшеничную муку. После непродолжительного тушения, заливают кипятком, чтобы масса была покрыта водой, и варят на медленном огне. Приправляют петрушкой, чабрецом, укропом, перечной мятой и подают в горячем виде. По традиции, едят манджу из миски, обмакивая в соус хлеб или мамалыгу.

Особенностью традиций питания гагаузов является то, что название **manca** является гиперонимом не только для блюд с пассированной соусной основой, но и для снеди во-

обще, т.е. еды горячего приготовления, готовой к употреблению.

Некоторые исследователи гагаузской национальной кухни считают, что этот термин был заимствован непосредственно из итальянского языка: **mangia, mangiare** 1) 'есть, кушать'; 2) 'еда, обед' [ИРС:154] < лат. **mando** 'жевать', 'кусать' [ЛРС:615] < индоевр. ***mendh-** 'жевать' [ÇTES]. Гипотеза непосредственного заимствования опирается на расхождения в семантике термина в гагаузском и турецком языках. Действительно, в турецко-русском словаре А.Н.Баскакова **manca** переводится как 1) 'корм для кошек и собак'; 2) арго 'жратва' [ТРС:602]. Но кроме этих значений, слово имеет и другие – 'еда': *ana çorbaya tuz atıyor, baba mancanın tadına bakıyor* (О. С. Каугли) 'мать добавляет в суп соль, отец пробует еду' [GTS]. В турецких диалектах **manca // mancâ** означает 'суп' (Ризе), 'свекла' (Ушак) [TTAS]. Слово попало в турецкий язык относительно давно, в середине XVI века в значении 'еда военных или моряков': *Etmek istersen eğer bağ-i cinanda manca // Amel-i zühhd komanyasını vafir yüklen* 'если хочешь кушать хлеб со снедью в садах рая, // то приобретай довольно плодов труда и аскетизма' [ÇTES].

Изложенное выше позволяет сделать вывод о том, что итальянское заимствование проникло в гагаузский язык посредством турецкого языка, но его значение расширилась. В болгарский язык лексема также была заимствована из турецкого, но семантика 'простая еда' сохранилась: **манджа** 'кушанье', погов. **дру́га манджа не ядеш ли?** 'ты очень требователен' ('разве ты не ешь манджу?') [БРС:375]. Кроме того в некоторых болгарских диалектах используется слово **манджие** 'привередливый в еде человек', которое также входит в данное семантическое поле [БЕР III:645].

В свою очередь из гагаузского языка слово попало в южные говоры молдавского языка после переселения гагаузов в Бессарабию. В диалектологическом словаре молдавских говоров зафиксированы следующие значения **mange** 1) 'блюдо из мяса с картофелем или без него'; 2) 'поджарка из нарезанных овощей с луком' (Кагульский р-н.); 3) 'соус из помидоров с луком и перцем' (Одесская обл., Кагульский р-н.) [Курогло, Никогло 2002:112].

Раҫа. Из голов, ножек и хвостов животных гагаузы варили холодец, относившийся к обрядовым и праздничным блюдам. В прошлом убой свиньи или бычка приурочивался к большим праздникам (Пасха, Рождество, Новый год) [Маруневич 1988:163]. Со временем стало традицией преимущественно к зимним праздникам готовить холодец. Традиционным считается холодец из свиных ножек (*domuz paçası*), но часто готовят и из мяса птицы (*kuş paçası*), в этом случае блюдо получается менее жирным. Лучшим считается холодец из петуха (*horoz paçası*). Для приготовления студня используются ножки животных и птиц и другие части туши, в которых достаточно желирующих веществ. Их отваривают, в бульон добавляют специи, чеснок и заливают в тарелки с кусками мяса или головизны и ставят в холодное место.

В турецкой кухне кушанье с таким же названием является первым блюдом, которое готовится как холодец, но подается горячим [Еремеев 1980:88].

Одним из древнейших армянских блюд, получивших распространение по всему Кавказу и Закавказью является **хаш** (арм. խաշ от խաշել [хашел] 'варить'), который готовят из отходов от забоя скота – ножек и рубцов. **Хаш** варят без соли, на умеренном огне, не допуская сильного кипения, снимая пену до тех пор, пока мясо не начнет само отделяться от костей и рубцы станут совершенно мягкими. Добавляют чеснок и подают с лавашом, базиликом и другой пряной зеленью [БКС].

Это блюдо известно многим кавказским народам, в том числе и азербайджанцам, которые для его обозначения используют армянское название **хаş** 'хаш (кушанье из бараньих и коровьих ножек)' [АзРС II:454].

Если родиной данного блюда в Азии считается Кавказ, то название **раҫа** уходит корнями в Переднюю Азию. Из персидского языка پاچه **паче:** 1) разг. 'нога, голень'; 2) 'ножки (бараньи, телячьи, употребляемые в пищу)'; 3) 'штанина' (< **па** 'нога, стопа'; ср. перс. شاپا **папуш** и тур., гаг. **рабус//рарус** 'комнатные туфли') было заимствовано в турецкий язык в форме **раҫа** 1) 'нижняя часть ноги'; 2) 'штанина'; 3) 'ноги мелких животных'; 4) 'кушанье из бараньих ножек' [ТРСа:477]. Персидское **рау//ра** восходит к авест. **pādha-** < индоевр. ***ped-** 'нога' [СТЭС]. Однокоренными являются др.-греч. **πους, ποδος**

‘нога, ступня’ [ДГРС II:1362], лат. **pes, pedis** 1) ‘нога, ступня’; 2) ‘копыто’ [ЛРС:761].

В турецком языке семантика лексемы расширилась вследствие переноса значения по смежности (штанина) и основному компоненту изделия (кушанье). Аналогичное название блюда не обнаруживается в других тюркских языках: аз. **раҫа** 1) ‘внутренняя сторона верхней части ног’; 2) ‘голень’; 3) ‘ножки (убитого барана, теленка и пр.)’ [АзРС III:673], уз. **поча** 1) ‘ножка (стола и т.п.)’; 2) ‘нижняя часть ноги (барана, козы и т.п.)’ [УРС:348], турм. диал. **пайча** 1) ‘штанина’ 2) ‘штаны (женские)’ [ТрРС:511].

Через турецкий язык лексема проникла в гагаузский и болгарский языки, вместе с этим сузилась и семантика: гаг. **раҫа**, болг. **пача** 1) ‘студень’; 2) ‘штанина’ [ГРМС:365], [БЕР V:110]. В гагаузском языке употребляется в фразеологизме *görmedäin dereyi, suata raçalarını* ~ не говори гоп, пока не перепрыгнешь (‘не закатывай штанины, пока не увидел реку’) [ГРМС:436].

Pastırma. У гагаузов одним из традиционных способов хранения мяса было копчение или вяление. Куски мяса, ребра, окорок предварительно помещали в соляной раствор, в который добавляли специи (чабрец, тмин, красный и черный перец). Затем мясо подвешивали на крюки к стрехе дома для сухого вяления или помещали в дымоход для копчения. Самым распространенным видом мяса для пастырма была свинина, вместе с мясом могли коптить и сало.

Другой способ приготовления пастырма предполагал консервирование мяса в бочке. На дно бочки укладывали филе, вторым слоем – мясо с костями. В конце заливали соляной раствор со специями. Заготовленное осенью таким образом мясо употреблялось в пищу всю зиму – до начала Великого поста. Ближе к Пасхе доставали вырезку и филе и подвешивали к стрехе дома, чтобы стекла вода. За два дня до праздника мясо опускали в холодную воду на некоторое время. Затем, смазав жиром, мясо помещали в котел и пекли в печи [Никогло 2004:50].

Аналогичный способ приготовления мяса также знали древние турки. Вырезки баранины клались под седло, где происходило вяление [Ögel 1991:379]. Название этого блюда

произошло от способа приготовления в древности: общетюркское **ba:s-** 'давить' [ЭСТЯ VII:74] было зафиксировано еще в древнетюркских памятниках в форме **bas-** 'давить', (понуд. з. **bastur-**) **beg oyrını basturđı** 'бек приказал усмирить воров' [ДТС:86]. В анатолийском эпосе Данышменд-наме (1360) слово зафиксировано в форме **basdurma**, но уже в XVI веке в труде Филиппо Ардженти «Regola del parlare Turcho» ('Правила турецкого языка') [ЏТЕС] слово употреблялось в той форме, в которой бытует и сейчас – **pastırma** 'бастурма (копченое, вяленое мясо)' [ГРС:714].

Из тюркских языков название блюда попало в болгарский (**пастърма** 'вяленое, сушеное мясо'), румынский (**pastrămă** 'пастрاما', 'вяленое, копченое мясо') и другие языки.

Jambon. Как отмечает исследователь системы питания гагаузов Д.Никогло, в некоторых гагаузских селах пастырму называли заимствованным у молдаван словом **jambon** [Никогло 2004:50].

Зафиксированное в ГРМС **жамбон** 'вяленое мясо', 'ококорок' переведено на молдавский язык, как ни странно, тюркизмом **пастрамэ** [ГРМС:182]. В болгарском языке эта лексема функционирует в значении 'ококорок, ветчина' [БРС:197]. В турецком языке **jambon** впервые было употреблено турецким писателем Ахмедом Мидхатом в 1908 году [ЏТЕС].

В эти языки слово попало из французского языка: **jambon** 'ветчина', 'ококорок (свиной)' < **jambe** 'нога, голень' // **gambader** 'скакать, прыгать' [ФРС:473,394] < лат. **gamba** 'скакательный сустав у животных' // др.-греч. **καμπή** 1) 'изгиб, излучина', 2) 'сочленение, сустав' < **καμπτω** 'гнуть, сгибать' (ср. гаг. **kambur** 'горбун, горбатый' и греч. **καμπύλος** 'согнутый, изогнутый') [ДГРС I:871].

Представляется возможным, что в период проживания гагаузов на Балканах слово попало в гагаузский язык из болгарского языка, который заимствовал его из романских языков.

Slanina. Заготовка сала у гагаузов, так же как и у соседних народов, была самой простой по технологии по сравнению с другими блюдами. Его засаливали, как правило, в крепком рассоле со специями в кадках. Таким образом, в

доме круглый год была готовая закуска. Часть свиного и овечьего сала перетапливали в жир, который заливали в кувшины и корчаги, где он мог храниться длительное время. Внутренний жир, считавшийся целебным, растапливали и хранили отдельно.

Сало и производные от него являются неотъемлемым элементом традиционной кухни многих народов Восточной Европы. Фонетические варианты названия *хорв., словен. сланина, рус. солонина* 'соленое мясо', *белорус. сланина, чеш., словацк. slanina, польск. słonina, рум. slănină* 'сало' восходят к общеслав. *salnina < *saln 'соленый' [БЕР VI:853].

Заготовка сала была заимствована гагаузами на Балканах у болгар вместе с названием. Хотя неясно, почему в толковом словаре Герова (1904) лексема не имеет значения 'сало'; **сланина** 1) 'свинско мясо (свинина)'; 2) 'солено свинско мясо безкрехчината (ветчина)' [Героу 1904:190].

Sızırma. Гагаузы также запасали шкварки, которые считались отдельным блюдом. Оставшиеся после растапливания жира на дне казана выжарки – румяные кусочки сала с мясом – клали в горшки, заливали жиром, горловину обвязывали бязью и обмазывали глиной.

Основа **siz-** является общетюркской и имеет следующее значения:

1. сочиться, капать – *тур., гаг;* просачиваться, сочиться – *турк., уз., алт., ДТС;* просачиваться, протекать – *турк., тур., аз.;* вытекать маленькой струйкой – *уз.,* вытекать (о реке и пр.) – *гаг.*

2. протекать, пропускать жидкость – *гаг., аз.;* давать небольшую течь – *аз.*

3. таять, плавиться – *ДТС;* растопиться – *гаг., уйг.;* расплавить – *уйг. диал;* уменьшиться в объеме – *тат.*

4. худеть, чахнуть – *ДТС;* сохнуть, чахнуть – *гаг.*

5. появиться над горизонтом (о солнце) – *ДТС.*

А.М.Щербак, учитывая звонкость конечного согласного, восстанавливает праформу *sis- 'протекать, просачиваться', 'исчезать'. Т.Текин предлагает другую праформу *siz- < *sir- > чув. **sur-** (в составе **sarq-** 'просачиваться, медленно течь') [ЭСТЯ VII:422].

К корню присоединяется каузативный аффикс **-Ir**, который делает его переходным. Продуктивный аффикс глагольного имени **-mA** после глагольной основы **sizir-** 'растопливать (сало)' имеет семантическое ядро 'продукт [растопливания]'.

Sucuk. Раньше, когда каждый гагауз имел свое хозяйство и сам мог обеспечить себя практически всеми продуктами, после забоя свиньи или телят всегда готовили домашнюю колбасу. Из мелко нарезанного мяса, сала, с добавлением стручкового перца и пряностей готовился фарш, которым начиняли хорошо вымытые кишки животного. Затем в течение длительного времени их коптили по разу в день и хранили в холодном месте или сразу подвешивали в дымоходе, где колбаса становилась копчено-вяленой. Большинство гагаузов для обозначения колбасы вообще и домашней, в частности, используют слово **sucuk**. Во многих семьях технология изготовления домашней колбасы сохраняется до сих пор.

Лексема встречается во многих тюркских языках: тур., тур.диал., гаг., аз., кар.к. **sucuk**; чаг. **suçuq**; тур.диал. **sucih**; кир. **sucuh**; каз. **şucık**; кир., узб.диал. **çuçuk**; алт. **çoçuk**; хак. **çocih** – и имеет следующие значения:

1. кишка(и) – кир. (толстые); прямая кишка коровы – хак.

2. колбаса (начиненная рубленным мясом) – в большинстве языков; начиненные кишки – чаг.; конское сердце, наполненное салом и мясом, копченое на дыму – алт.

3. колбаски из различных орехов и виноградного сока – тур.диал.; фруктовая или ягодная колбаса – аз.

4. мозг в трубчатой кости – кир. [ЭСТЯ VII:354].

Sucuk – название отдела желудка жвачных животных (сычуг). Параллелизм в семантике обнаруживается у перс. **ширдан** 'желудок жвачного животного', 'блюдо, приготовленное из коровьего желудка, начиненное мясом и рисом' > тур. **şirden** 'сычуг' [ГРС:811].

Авторы ЭСТЯ предполагают, что **sucuk** изначально обозначало 'сычужный фермент' > 'кусочек сычуга', а затем 'сычуг' и, наконец, 'кушанье из сычуга'. Название особого типа колбасы могло быть заимствовано из какого-либо одного

тюркского языка, так как название сычуга – одного из видов желудка – у тюркских народов разнообразны [ЭСТЯ VII:355].

Слово было заимствовано из тюркских языков в форме **сычуг** ‘часть желудка жвачных животных’ русским языком [Дмитриев 1962:544]. А также попало в болгарский язык, очевидно, из турецкого – **суджук** ‘суджук (сорт колбасы)’ [БРС:742].

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

И в турецкой, и в гагаузской кухне, после изменения хозяйственно-культурного уклада народа и перехода с кочевого образа жизни на земледельческий, мясные блюда, занимавшие у тюрков первое место, были оттеснены на второй план. На турецкий рацион питания оказали большое влияние традиции народов Малой Азии, Балкан, Ирана, Причерноморья. Гагаузская кухня сформировалась на Балканах, но в основе своей имеет тюркские традиции, в том числе технологии приготовления разнообразных мясных блюд, хранения мяса и других продуктов животного происхождения. Гагаузское блюдо *kurban bulguru* ('жертвенный барашек с булгуром'), которое готовят на престольный праздник храма и день села (города), яркое свидетельство синкретизма христианских и дохристианских традиций гагаузов.

В данной работе были рассмотрены названия наиболее распространенных мясных блюд в турецком и гагаузском языках. Сравнительно-исторический анализ позволяет выделить в них несколько пластов: тюркские лексемы (тур., гаг. *et*, тур. *kavurma*, гаг. *kaurma*, гаг. диал. *dikä*, тур., гаг. *çullama*, *kızartma*, *pastırma*, *sucuk*, гаг. *sızırma*); заимствования из арабского (тур. *kebar*, гаг. *lokma*); персидского (тур., гаг. *aş*, тур. *köfte*, тур. *yahni*, гаг. *yaanı*, тур., гаг. *paça*), романских (тур. *pirzola*, тур., гаг. *jambon*, гаг. *manca*) и славянских (гаг. *slanina*, гаг. *bahur*) языков.

Некоторые термины из турецкого и гагаузского языков были заимствованы соседними народами: болгарскими, румынами, сербами, молдаванами.

В турецком языке названия блюд чаще всего состоят из двух и более компонентов: «родового» термина и детализирующего «видового» слова. Наиболее распространенным является принцип номинации по основному ингредиенту блюда. Продуктивным способом создания единиц номинации является морфолого-синтаксический способ, т.е. конверсия. Для названий мясных блюд также характерны изафетные и определительные конструкции, т.е. синтаксический способ.

В гагаузском языке рассматриваемые термины однокомпонентны, но они также могут выступать в качестве

«родового» термина. Принцип номинации по способу приготовления доминирует. Весьма распространен морфологосинтаксический способ создания единиц номинации.

Представленная работа, посвященная исследованию названий традиционных мясных блюд, в дальнейшем может послужить источником для составления словарей, в частности, этимологического словаря гагаузского языка, что является крайне актуальным для современного гагаузоведения.

ЛИТЕРАТУРА

1. АРС – Англо-русский словарь, составил проф. В.К. Мюллер, М., 1970.
2. АзРС – Азербайджанско-русский словарь, гл. ред. М.Т.Тагыев, т. I-IV, Баку, 2006.
3. АрРС – Арабско-русский словарь, сост. Х.К.Баранов, М., 1976.
4. БЕР – Български етимологичен речник, т. III, София, 1986.
5. БКС – Большой кулинарный словарь // [<http://supercook.ru/vocab21.html>].
6. БРС – Болгарско-русский словарь, сост. С.Б.Бернштейн, М., 1953.
7. ГРМС – Гагаузско-русско-молдавский словарь, М., 1973.
8. ДГРС – Древнегреческо-русский словарь, сост. И.Х.Дворецкий, т. I-II, М., 1958.
9. ДЛаТ – Диван Луғат ат-Турк, Махмуд ал-Кашгари, Алматы, 2005.
10. ДТС – Древнетюркский словарь, Л., 1969.
11. ИРРИС – Итальянско-русский и русско-итальянский словарь, сост. О.В.Дмитриев, Г.В.Степенко, Киев, 2002.
12. КМДК – Книга моего деда Коркута, пер. В.В.Бартольда, М.;Л., 1962.
13. ЛРС – Латинско-русский словарь, И.Х.Дворецкий, М., 1976.
14. НТРС – Новый таджикско-русский словарь, Калонтаров Я., Душанбе, 2008.
15. ОНЛТП Х – Радлов В.В. Образцы народной литературы тюркских племен. Наречия Бессарабских гагаузов, СПб., 1904.
16. ПРС – Персидско-русский словарь, сост. Б.В.Миллер, М., 1950.
17. ПоРС – Польско-русский словарь, подред. М.Ф.Розвадской, М., 1958.
18. РС – Радлов В.В. Опыт словаря тюркских наречий, т. I-IV, СПб., 1893, 1899, 1905, 1911.
19. СЛТ – Словарь лингвистических терминов, сост. О.С.Ахманова, М., 1966.
20. ТРСа – Турецко-русский словарь, сост. Д.А.Магазаник, М., 1945.

21. ТРС – Турецко-русский словарь, М., 1977.
22. ТрРС – Туркменско-русский словарь, под общ. ред. Н.А.Баскакова, Б.А.Каррыева, М.Я.Хамзаева, М., 1968.
23. ТСРЯ – В. Даль. Толковый словарь живого великорусского языка, М., 1998.
24. ЭСТЯ – Севортян Э.В. Этимологический словарь тюркских языков, М., тт. I-VII, 1976, 1978, 1980, 1989, 1997, 2000, 2006.
25. Аминева Ф.С. Названия традиционной пищи в башкирском языке, автореф. диссертации на соискание ученой степени к. ф. н., М., 2005.
26. Гагаузы, отв. ред. М.Н. Губогло, Е.Н. Квилинкова, М., 2011.
27. Геров Н. Речникъ на бльгарскый языкъ с тлькувание речиты на бльгарскы и на русскы, Пловдив, т. I-V, 1985, 1987, 1899, 1901, 1904.
28. Дмитриев Н.К. Строй тюркских языков, М., 1962.
29. Еремеев Д. Е. На стыке Азии и Европы: очерки о Турции и турках, М., 1980.
30. Курогло С.С., Никогло Д.Е. Традиционное гагаузское блюдо манса: этнокультурные параллели и эксклюзивы // *Revista de etnologie și culturologie*, Vol. 4, Chişinău; 2008. с. 112-114.
31. Маруневич М.В. Материальная культура гагаузов кон. 19-го – нач. 20-го веков, Кишинев, 1988.
32. Мошков В.А. Гагаузы Бендерского уезда, Кишинев, 2004.
33. Никогло Д. Границы общего и особенного в системе питания гагаузов // Академия наук Молдовы. Ежегодник Института межэтнических исследований, Т.3, Chişinau, 2002.
34. Никогло Д. Система питания гагаузов в XIX – начале XX века, Chişinau, 2004.
35. Покровская Л.А. Грамматика гагаузского языка. Фонетика и морфология, М., 1964.
36. Рахманалиев Р. Империя тюрков. Великая цивилизация, М., 2009 // [<http://admw.ru/books/Imperiya-tyurkov--Velikaya-tsivilizatsiya-/>].
37. Чакир Д.Г., свящ., Биографический очерк рода и фамилии Чакир, Кишинев, 1899.
38. Щербак А. М. Огуз-наме. Мухаббатнаме. М., 1959.
39. Фасмер М. Этимологический словарь русского языка // [<http://fasmer-dictionary.info>].

40. ADS - Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü // [tdkterim.gov.tr/atasoz].
41. ÇTES - S. Nişanyan. Çağdaş Türkçenin etimolojik sözlüğü // [nisanyasozluk.com].
42. Çetin E. Divanü lügati't-türk'teki yiyecekiçecek adları ve bu adların Türkiye Türkçesindeki görünüşleri // Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt 14, Sayı 2, 2005, s. 185-200.
43. GTS - Güncel Türkçe sözlük // [http://www.tdk.org.tr/gts].
44. Kekilli M. Türkiye Türkçesi ağızlarında yemek isimleri (inceleme-sözlük), Yüksek lisan tezi, Elazığ, 2008.
45. Ögel B. Türk kültür tarihine giriş. Türklerde yemek kültürü, Ankara, 1991.
46. SKM - Sözlü Kültür Mirasımız, Ankara, 2002.
47. TDES - Türk dilinin etimoloji sözlüğü, İsmet Zeki Eyuboğlu, İstanbul, 1991.
48. TG - Banguoğlu T. Türkçenin Grameri, Ankara, 2007.
49. TTAS - Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü // [http://www.tdk.org.tr/index.php?option=com_ttas&view=ttas].

Сокращения

аз. – азербайджанский язык
аккад. – аккадский язык
алт. – алтайский язык
анат. – анатомия
ар. – арабский язык
арам. – арамейский язык
арм. – армянский язык
балк. – балкарский язык
баш. – башкирский язык
белорус. – белорусский язык
болг. – болгарский язык
букв. – буквально
в. – век
г. – год, город
гаг. – гагаузский язык
гл. – глагол
греч. – греческий язык
диал. – диалект
др.-греч. – древнегреческий язык
древнеперс. – древнеперсидский язык
дртюрк. – древнетюркский язык
и. собств. – имя собственное
индоевр. – индоевропейский язык
ист. – история
каз. – казахский язык
кбал. – карачаево-балкарский язык
кир. – киргизский
ккал. – каракалпакский язык
кум. – кумыкский язык
лат. – латинский язык
мед. – медицина
мн. ч. – множественное число
молд. – молдавский (румынский) язык
ног. – ногайский язык
обл. – область
общеслав. – общеславянский язык
перен. – переносное значение
перс. – персидский язык
польск. – польский язык

пр. – прочее
пр. вр. – прошедшее время
р-н. – район
разг. – разговорный
рус. – русский язык
сал. – саларский язык
словац. – словацкий язык
словен. – словенский язык
ср. – сравни
среднеперс. – среднеперсидский язык
сущ. – имя существительное
сюг. – сарыг-югурский язык
тат. – татарский язык
тадж. – таджикский язык
тел. – телеутский язык
тув. – тувинский язык
тур. – турецкий язык
турк. – туркменский язык
уз. – узбекский язык
уйг. – уйгурский язык
укр. – украинский язык
хак. – хакасский язык
хорв. – хорватский язык
чаг. – чагатайский язык
чеш. – чешский язык
як. – якутский язык

Аннотация

Названия традиционных мясных блюд в турецком и гагаузском языках.

Автор: Виктор Копущу.

Научный консультант: д.ф.н., проф. Дмитрий Насилов.

Статья посвящена исследованию лексико-семантической группы «мясные блюда» в турецком и гагаузском языках. В ходе исследования использовались словари турецкого, гагаузского и других языков, этнографический материал, научные статьи и монографии.

Практическая значимость данного исследования состоит в том, что представленный материал в дальнейшем может быть использован для составления энциклопедий, пособий и сборников по материальной культуре гагаузов, а также для составления этимологического и толкового словарей гагаузского языка.

Работа предназначена для филологов, историков, этнографов, преподавателей и студентов тюркологических факультетов.

Rezüme

Türk hem gagauz dillerindä adet et imeklerinin adları.

Avtor: Viktor KOPUŞÇU.

Bilim konsultantı: FD. prof. Dmitriy NASİLOV.

Çalışma baalı türk hem gagauz dillerindeki “et imekleri” leksika grupalarının araştırılmasına. Araştırmak sırasında kullanıldı türk, gagauz hem başka dillerin laflıkları, etnografiya materialları, bilim yazıları hem monografiyalari.

Bu araştırmanın praktik önemi gelir ondan, ani verilän material ileri dooru var nasıl kullanılsın gagauz material kulturası için ençiklopediya, kiyat hem toplum kurulmasında hem gagauz dilinin etimolojiya hem açıklamalı laflıklarının hazırlanmasında.

Bu kiyat faydalı olacek filologlara, istoriklerä, etnograflara, türkolojiya fakultetlerinin üredecilerine hem studentlerine.

Özet

Geleneksel et yemekleri adları Türkçe ve Gagauzca.

Yazar: Viktor KOPUŞÇU.

Bilim danışmanı: Prof. Dr. Dmitriy NASİLOV.

Çalışmada Türkçe ve Gagauzca “et yemekleri” kelime grupları analize edilmektedir. Araştırma sırasında Türkçe, Gagauzca ve diğer diller sözlükleri, halk bilimi ile ilgili makaleler, bilimsel makale ve çalışmalar kullanıldı.

Bu çalışmanın pratik önemi, ileride Gagauz maddi kültürüne dair ansiklopedi ve el kitaplarının hazırlanmasında kullanılabilmesidir. Bu kitabın Gagauzca Etimolojik Sözlüğün ve Büyük Gagauzca Sözlüğün hazırlanışına sağlayacağı yardım ayrı önem taşımaktadır.

Kitap dilci, tarihçi, halk bilimci, türkoloji bölümleri öğretmenleri ve öğrencileri için faydalı olabilir.

ПРИЛОЖЕНИЕ I РЕЦЕПТ ТРАДИЦИОННОГО ТУРЕЦКОГО БЛЮДА

ADANA КЕВАБИ

Ингредиенты:

- 700 г мясного фарша
- 1 луковица
- 2-3 зубчика чеснока
- 1 ч.л. молотого красного острого перца
- 2 ч.л. соли
- 1/3 ч.л. куркумы
- 1/2 ч.л. черного перца
- лаваш
- 2-3 помидора
- 2-3 острых зеленых перца
- листья салата, базилик

Для приготовления Адана-кебаба необходимо подготовить мясо молодого ягненка и отделить от него жир и сухожилия. Пропустить через мясорубку мясо и небольшое количество курдючного сала. Тщательно перемешать получившуюся массу, добавив измельченный чеснок, соль, красный молотый перец, куркуму. Поставить фарш в холодильник настояться на полчаса. Слепить из фарша сплюсненные колбаски, длиной 10 см, шириной 3 см, осторожно насадить на шампуры и оставить на час.

Адана-кебаб готовится на дубовых углях. Необходимо следить, чтобы в мангале не было огня, но чтобы угли были горячими. Чтобы мясо не подгорело, надо постоянно поворачивать шампуры. Когда цвет колбасок становится румяным, мясо можно снимать. Чтобы не было возгорания огня, стекающий жир можно собирать с мяса кусочком хлеба.

Данное блюдо сервируют с тушеными на огне дольками помидора, лука, стручковым перцем и листьями салата на подогретом лаваше. Традиционно подается с айраном.

РЕЦЕПТ ТРАДИЦИОННОГО ГАГАУЗСКОГО БЛЮДА

SICAK KAURMA

Ингредиенты:

- 2 кг баранины
- бараньи ребрышки
- потроха
- 200 мл. подсолнечного масла
- 5-6 луковиц
- паста из красного перца
- 100 мл. белого вина
- 2-3 шт. острого стручкового перца
- чабрец, укроп, петрушка, лавровый лист

Еще из теплой тушки барана достать внутренности, отделить от них жир. Печень, сердце, почки очистить от пленки и сухожилий и нарезать на мелкие кусочки. Ребрышки по 2-3 штуки вместе нарезать прямоугольником, по 5 см. каждый. Парное мясо водой не следует обмывать, гагаузы считают, что оно теряет свой вкус.

Раскалить в казане 200 мл. подсолнечного масла, сверху выложить мясо, ребрышки, потроха. Тушить на маленьком огне под закрытой крышкой. Примерно через полчаса в мясо добавить 300 гр. лука, который нарезается особым образом, для этого необходимо держать нож под разными углами. Когда лук при тушении свернется, его причудливые завитки придадут блюду красивый вид. Затем в казан добавить «повидло» – пасту, приготовленную из сладкого красного перца. Чтобы мясо было сочным, можно влить 100 гр. белого вина. В самом конце добавить домашнюю смесь приправ: чабрец, петрушку, укроп, сельдерей, лавровый лист и острый стручковый перец.

Подавать в горячем виде. Традиционно каурму едят, обмакивая в соус хлеб или мамалыгу. К блюду обычно подают сухое красное вино.

ПРИЛОЖЕНИЕ II: ИЛЛЮСТРАЦИИ

ТУРЕЦКИЕ БЛЮДА



Adana Kebabi



Yoğurtlu Köfte



Pirzola



Patlıcan Kebabi



Nohutlu Yahni



Kavurma

ГАГАУЗСКИЕ БЛЮДА



Sıcak kaurma



Sucuk



Manca



Slanina



Paça



Kaurma

Конкурс каурмы. Комрат - 2013



с. Томай



г. Чадыр-Лунга



с. Кирсово



г. Вулканешты



г. Комрат



с. Конгаз

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
I ГЛАВА. НАЗВАНИЯ МЯСНЫХ БЛЮД В ТУРЕЦКОМ ЯЗЫКЕ	5
II ГЛАВА. НАЗВАНИЯ МЯСНЫХ БЛЮД В ГАГАУЗСКОМ ЯЗЫКЕ	19
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	33
ЛИТЕРАТУРА	35
Сокращения	38
Аннотация	40
ПРИЛОЖЕНИЕ I	42
РЕЦЕПТ ТРАДИЦИОННОГО ТУРЕЦКОГО БЛЮДА	42
РЕЦЕПТ ТРАДИЦИОННОГО ГАГАУЗСКОГО БЛЮДА	43
ПРИЛОЖЕНИЕ II: ИЛЛЮСТРАЦИИ	44
Турецкие блюда	44
Гагаузские блюда	45
Конкурс на лучшую каурму	46

*Издание осуществлено при финансовой поддержке
Исполкома Гагаузии*



***Издание реализовано при содействии
культурно-просветительского общественного
объединения «Айдыннык»***

Работа посвящена исследованию лексико-семантической группы «мясные блюда» в турецком и гагаузском языках. Работа предназначена для филологов, историков, этнографов, преподавателей и студентов тюркологических факультетов.



Виктор Копушу родился в 1991 году в селе Копчак (Kırçak) Гагаузской ССР. В 2007 году по окончании девятого класса Копчакского теоретического лицея № 2 поступил в гимназию имени преподобного Сергия Радонежского (г. Ростов Великий, Россия), которую окончил с серебряной медалью. В 2009 году изучал турецкий язык в Ближневосточном университете (Турецкая Республика Северного Кипра). В 2010 году поступил в Институт стран Азии и Африки Московского государственного университета имени М.В.Ломоносова. С 2013 года является научным исследователем Научно-исследовательского центра Гагаузии имени М.В.Маруневич. Председатель культурно-просветительского общественного объединения «Айдыннык». Сфера научных интересов: гагаузская лексикология, жизнь и труды протоиерея Михаила Чакира, перевод библейской и литургической литературы на гагаузский язык.

e-mail: kopusciuv@mail.ru