

**Общие лексические элементы в тюркских языках
(на материале названий пищи татарского и ногайского языков)**

татарский язык, ногайский язык, лексика, названия пищи

В последние годы в лингвистике активно разрабатывается сравнительное исследование лексики родственных языков. Установление сходств и различий в определенных тематических группах лексической системы позволяет выявить или уточнить такие особенности каждого из вовлеченных в анализ языков, которые остались незамеченными или неописанными при изучении языка изнутри.

В настоящем исследовании ставится цель просмотреть некоторые общие лексемы тематической группы «пища» ногайского и татарского языков, возникновение которых неразрывно связана с историей и особенностями быта этих народов. Выбор данной тематической группы не случаен, т.к. у каждого народа наиболее устойчивыми элементами национальной культуры считаются пищевые традиции. «Пища – это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты» [Арутюнова 2001: 10]. В качестве источника для выборки названий пищи ногайского языка послужили онлайн словари и разговорники [Русско-ногайский разговорник; Русско-ногайский словарь], а также труды Б.Алимовой [Алимова 2006], Р.Х.Керейтова [Керейтов 2009], татарские наименования продуктов питания были отобраны из татарских словарей [Татарско-русский словарь 2007; Толковый словарь татарского языка 2005]. В связи с недостаточно изученностью темы в сравнительном аспекте на материале ногайского и татарского языка автор не претендует на полное освещение проблематики, ограничивается фрагментарным отражением сходств в лексике пищи данных языков.

Как источник жизнедеятельности, пропитания человека пища издревле является основным компонентом материальной культуры народа. Каждый народ в течение своей истории создал свои неповторимые и оригинальные национальные блюда. Традиционные кухни у разных народов различаются, каждая из них формировалась в течение многих веков таким образом, чтобы максимально полно обеспечить организм человека питательными веществами, способствовать эффективному приспособлению к конкретным природным, климатическим условиям жизни.

Однако в лексике, связанной с пищей, в родственных языках, какими являются ногайский и татарский, прослеживается много общих черт. Даже только перечисление названий основных блюд доказывает бытование их и в настоящее время у обоих народов. Это служит дополни-

тельным материалом для подтверждения их древних этногенетических и этнокультурных связей.

Как утверждает Р.Х.Керейтов, между татарами и ногайцами издревле были тесные контакты [Керейтов 2009]. Автор пишет, что ногайцы соприкасались с татарами по месту их проживания. Кочевые ногайцы, проводя зиму около Каспийского моря, летом «уходили вверх по Уралу и Волге, таким образом, подвигаясь постепенно нередко до реки Камы и до окрестностей Казани».

Давние этногенетические связи ногайцев и татар подтверждаются и данными материальной культуры, в частности, пищи. «Явные элементы древних этнокультурных связей прослеживаются в пище народа. В национальной пище ногайцев мы находим аналогии с пищей народов Средней Азии, Казахстана, Поволжья и Северного Кавказа» [Керейтов 2009].

Пища является основным из условий проживания людей, поэтому появление названий пищи в каждом языке относится самой древней эпохе. Исследуемые нами языки не являются исключением. Традиционные блюда татар и ногайцев, вместе с ними и их названия имеют давнюю историю. Поэтому среди лексики пищи немало общих слов.

Исторически сложившаяся система питания ногайцев была построена на строгом балансе молочных и мясных продуктов, дополнявшихся в очень небольшом количестве продуктами растительного происхождения (зерно, мука, крупа, овощи, бахчевые и т.п.) [Алимова 2006].

Молочные продукты занимают основное место в питании у татар и ногайцев. Интересно и то, что как татары, ранее осевшие, так и ногайцы, еще долгое время кочевавшие, молочные продукты готовили почти одинаково [Керейтов 2009]. Общее название молока **суьт** (ног.) – **сөт** (тат.). Ногайцы «для заправки чая использовали **катык**. Его получали, оставив цельное молоко в прохладном месте. Выступившее на поверхность молоко снимали, оно называлось иногда и **каймак**. В настоящее время каймак получают путем сепарирования» [Керейтов 2009]. Татары чай заправляют молоком или сливками (**сөт өсте, каймак**). Также в обоих языках существуют названия других молочных продуктов: **айран** (ног.) – **әйрән** (тат.), **ювырт** (ног. йогурт) – **йогырт** (тат. йогурт), **увыз** (ног. молозиво) – **угыз** (тат. молозиво), **курт** (ног. сушеный творог) – **корт** (тат. высушенный красный творог), **иримшик** (ног. творог) – **эремчек** (тат. творог), **кымыз** (ног.) – **кымыз** (тат.), **суьзбе** (ног.) – **сөзмә** (тат. процеженная масса катыка, заправленная сметаной, молоком), **май** (ног. масло) – **май** (тат. масло), **сары май** (ног. масло, сбитое из топленых сливок (каймак) и кислого молока) – **сары май** (тат. топленое масло), **катык-каймак** (ног. сливки) – **катык** (тат. вид кисломолочного продукта, приготовляемый из топленого молока с добавлением бродильных веществ), **каймак** (тат. сметана) и т.п.

Интересные аналоги находим при сравнении названий мясных продуктов. Ногайцы из конины готовили **толтырма** (колбаса из кусоч-

ков мяса и кишок конины, которую коптят в дымоходе), **казы** (свежевяленая колбаса из конины), **сохта** (фаршированные внутренности завернутые в желудок) и т.п. В татарском языке **тутырма** – вид ливерной колбасы (национальное блюдо), **сукта** – диал. 1) домашняя ливерная колбаса; 2) вид конской копченой колбасы, **казы/казылык** – домашняя колбаса (вяленая). Ногайцы «на зиму готовили сушеное засоленное мясо – **какланган**», у татар имеется деликатес так называемый **каклаган каз** – вяленый гусь.

Среди названий первых блюд общими, на наш взгляд, являются **сорпа** (ног. суп) – **шулла** (тат. бульон), **увмаш, унаш** (ног. суп с кислым молоком и маленькими шариками теста) – **умач** (тат. разновидность супа с затирухой – специально протёртым размельчённым тестом для супа, которое делается из ржаной и гороховой муки, заправляется катыком), **уьйре** (ног. суп из пшена или кукурузной муки) – **өйрә** (тат. суп с какой-либо крупой; похлебка) т.п.

Некоторые названия мучных изделий ногайского языка (**оьтпек, боьрек, катлама, бауырсак, пирамиш, куймакь** и т.п.) также созвучны с татарскими блюдами: **икмәк** – хлеб, **пирог** – мучное изделие с разной начинкой, **катлама** – слойка, **бавырсак** – национальное блюдо – сдобное мучное изделие в виде шариков, жаренных в масле, **пәрәмәч** – национальное кушание из теста и мясного фарша, **коймак** – оладьи и т.п.

Растительная пища в основном у обоих народов представлена блюдами из зерновых: **талкан** (ног. жареная кукурузная мука с молоком) – **талкан** (тат. блюдо, приготавливаемое из муки жареных зерновых культур на воде), **боткья** (ног. каша) – **ботка** (тат. каша), **быламык** (ног. жидкая каша) – **боламык** (тат. густая мучная болтушка) и т.п.

Овощные культуры в пищу тюркских народов вошли довольно поздно, в связи с этим в них проявляется некоторые различия. Среди общих названий овощей выделяются следующие единицы: **ералма** (ног. картошка) – **жиралма** (тат. диал. картошка), **ясылша** (ног. зелень, овощи) – **яшелчә** (тат. овощи), **бурьш** (ног. перец) – **борьч** (тат. перец), **кыяр** (ног. и тат. огурец), **сарымсак** (ног. и тат. чеснок), **ногыт** (ног. и тат. фасоль), **соган** (ног. лук) – **суган** (тат. лук), **шувылдыр** (ног. свекла) – **чөгендер** (тат. свекла) и т.п.

Ногайцы и татары употребляли рыбу (балык) в разном виде: вареную, вяленую, жареную. Лексикон ногайцев сохранил следующие названия: рыба – **балык**, вяленая рыба – **шабакь**, сельдь – **май шабак**, усач – **суьйрик**, щука – **шортан**, осетр – **бекре**, белуга – **ыргьдй**, головень – **тонка** и т.д. В современном татарском языке функционируют некоторые из этих лексем: **балык** (рыба), **чабак** (плотва), **чуртан** (щука), **бикрә** (осетр) и т.п.

Важное место в пище у татар и ногайцев отводится чаю (ног. **шай**; тат. **чәй**). «Особенностью ногайского чая является то, что сначала кипя-

тят чай в воде, процеживают, а потом добавляют компоненты: сливки, черный перец, сливочное масло, иногда жир, соль. Пьют с сыром и хлебом» [Керейтов 2009]. Татары чай пьют в горячем виде, отдельно готовят заварку (*каты чэй*), как было уже сказано выше, заправляют молоком, сливками, некоторые добавляют лимон, сухофрукты (чернослив, курагу), пастилу (*как*). К чаю подают сладкие мучные блюда, нередко чаепитие у татар заменяет прием пищи.

Хмельным напитком ногайцев считался и считается *боза*, изготавливаемая из прожаренного проса или кукурузы, с кипячением и добавлением хмеля, а с добавлением меда – это *балбоза* (буза с медом). В диалектах татарского языка сохранилось это название: *буза* – легкий хмельной напиток. Существуют и другие общие лексемы для обозначения алкогольных изделий: *шагыр* (ног. вино) – *чагыр* (тат. диал. красная водка, вино), *аракы* (ног. и тат. водка).

Сладкую (медовую) воду (*сербет сув*) ногайцы издавна подают невесте в день ее привода в дом жениха во время специальной церемонии открывания лица (бет ашар), а также сватам с ее стороны. На татарском языке *ширбэт* – шербет, фруктовый напиток, компот; шербет; сыта медовая (сладкий безалкогольный напиток), данный напиток также подавался во время свадьбы молодым.

Таким образом, приведенные фрагментарные данные из лексики пищи обоих народов доказывают существование довольно обширного общего пласта в языке ногайцев и татар. В данном исследовании не ставилась цель выявления характера и этимологии этих элементов лексики. Оно еще раз помогло доказать близость языков и культур этих народов.

Литература

Алимова Б. Приоритеты ногайской пищи / Б.Алимова // Возрождение. – 2006. – № 9. – URL: http://nogaici.ru/publ/1/priority_nogajskoj_pishhi/13-1-0-393

Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России / С.А.Арутюнов // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М.: Наука, 2001. – С. 10–17.

Керейтов Р.Х. Ногайцы. Особенности этнической истории и бытовой культуры: монография / Р.Х.Керейтов; науч. ред. Ю.Ю.Клычников; Карачаево-Черкесский институт гуманитарных исследований. – Ставрополь: Сервисшкола, 2009. – 464 с. – URL: <http://knigi.link/etnografiya-etnologiya-uchebnik/pischa-29836.html>

Русско-ногайский разговорник. – URL: http://nogaiworld.rinfo.ru/multimedia/files/2403/file_2403.pdf

Русско-ногайский словарь. – URL: <http://nogay.ru/alpha/16-p.html>

Татарско-русский словарь: в 2 т. – Т.1 (А-Л). – Казань: Алма-Лит, 2007. – 726 с.

Татарско-русский словарь: в 2 т. – Т. 2 (М-Я). – Казань: Алма-Лит, 2007. – 726 с.

Толковый словарь татарского языка. – Казань: Дом печати, 2005. – 848 с. (на татарском языке)