

Нурмухаметова Раушания Сагдатзяновна, Саттарова Мадина Рашидовна

### **НАЗВАНИЯ ПИЩИ И НАПИТКОВ В ТРУДАХ К. ФУКСА**

В статье ставится задача рассмотреть названия пищи и напитков татарского языка с целью выявления их фиксации в языке. В качестве источника привлекается труд видного ученого XIX века К. Фукса. По мнению авторов, упомянутые этнографом единицы лексико-тематической группы "пища" являются драгоценным достоянием народа, хранилищем культурно-исторической памяти и важнейшим показателем этнической уникальности и своеобразия. Эти слова помогают сохранить преемственность и единство традиционной культуры татар.

Адрес статьи: [www.gramota.net/materials/2/2016/6-2/33.html](http://www.gramota.net/materials/2/2016/6-2/33.html)

Источник

### **Филологические науки. Вопросы теории и практики**

Тамбов: Грамота, 2016. № 6(60): в 3-х ч. Ч. 2. С. 127-129. ISSN 1997-2911.

Адрес журнала: [www.gramota.net/editions/2.html](http://www.gramota.net/editions/2.html)

Содержание данного номера журнала: [www.gramota.net/materials/2/2016/6-2/](http://www.gramota.net/materials/2/2016/6-2/)

### **© Издательство "Грамота"**

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: [www.gramota.net](http://www.gramota.net)

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: [phil@gramota.net](mailto:phil@gramota.net)

редуплицированное словосочетание *кап катты* (*kir.*) со значением 'совсем твердый', не зафиксированное в «*Киргизско-русском словаре*» [5, с. 403].

Редуплицированные конструкции в тюркских языках представляют собой сложные языковые единицы, состоящие из двух слов, объединенных в неразложимые лексические единицы. Они возникают в результате словосложения. При этом модифицируются значения существующих лексических единиц, подвергаясь грамматическим преобразованиям.

Слова, входящие в состав форм интенсификации качества, сохраняют свое основное значение – значение качественных прилагательных – и в то же время с помощью присоединения формального элемента получают новое значение.

Усилительные конструкции, образованные по модели частичной редупликации, обозначают одно сложное понятие или имеют собирательный смысл. Появление подобных сложных лексических единиц сопровождается такими значениями, как разнообразие и множество. Здесь функционирует синтаксическое явление в чисто морфологических целях.

#### Список литературы

1. **Гиганов Иосиф.** Грамматика татарского языка, сочиненная в Тобольской главной школе учителем татарского языка, софийского Собора священником Иосифом Гигановым и муллами юртовскими засвидетельствованная. СПб., 1801. 264 с.
2. **Карачаево-балкарско-русский словарь.** М.: Русский язык, 1989. 832 с.
3. **Киргизско-русский словарь.** М.: Изд-во «Советская энциклопедия», 1965. 973 с.
4. **Мусуков Б. А.** «Сдвоенные наименования» с цветовыми компонентами в тюркских языках // Профессор Н. К. Дмитриев и актуальные проблемы тюркологии: материалы международной научной конференции. Уфа, 2008. С. 324-330.
5. **Радлов В. В.** Опыт словаря тюркских наречий. СПб.: Императорская академия наук, 1899. Т. II. Ч. 1. 1052 с.
6. **Сравнительно-историческая грамматика тюркских языков. Фонетика.** М.: Издательство «Наука», 1984. 484 с.

### FORMAL AND SEMANTIC PECULIARITIES OF INTENSIFYING CONSTRUCTIONS IN THE TURKIC LANGUAGES

**Musukov Boris Abdulkarimovich**, Doctor in Philology  
*Kabardino-Balkarian Institute of Humanitarian Researches*  
kbigi@mail.ru

The article investigates the formal and semantic peculiarities of intensifying constructions in the Turkic languages as the integrating phrases which have the component semantics and participate in the development of their vocabulary and grammatical system. In this paper for the purpose of the identification of the general tendencies of the word-formation and forming the author examines the reduplicated constructions from the category of compound words, related to common adjectives and adverbs and formed with the help of prepositive particles; analyzes the peculiarities of phonomorphological transformations. The paper studies both complete and elliptic forms of individual particles involved in the qualitative modification of original words; special attention is drawn to the fact that the intensifying forms are derived with the help of prepositive particles from the colour adjectives, the meanings of which, with all their flexibility and situational relativity, occupy dominant positions in relation to figurative meanings.

*Key words and phrases:* reduplicated construction; intensifying particle; elliptic form; functional stress; phonomorphological transformation.

УДК 811.512.145

*В статье ставится задача рассмотреть названия пищи и напитков татарского языка с целью выявления их фиксации в языке. В качестве источника привлекается труд видного ученого XIX века К. Фукса. По мнению авторов, упомянутые этнографом единицы лексико-тематической группы «пища» являются драгоценным достоянием народа, хранилищем культурно-исторической памяти и важнейшим показателем этнической уникальности и своеобразия. Эти слова помогают сохранить преемственность и единство традиционной культуры татар.*

*Ключевые слова и фразы:* татарский язык; этнография; названия пищи; названия напитков; традиционная культура татар.

**Нурмухаметова Раушания Сагдатзяновна**, к. филол. н., доцент  
**Саггарова Мадина Рашидовна**, к. филол. н., доцент  
*Казанский (Приволжский) федеральный университет*  
rsagadat@yandex.ru, m-sattarova@mail.ru

### НАЗВАНИЯ ПИЩИ И НАПИТКОВ В ТРУДАХ К. ФУКСА

Пища, как жизненно важный элемент, была и будет на первом месте человеческого бытия. Пищевое поведение народов начинает формироваться в глубокой древности и совершенствуется в течение долгих времен,

отражая в себе влияние разных природно-климатических, общественно-социальных, финансово-политических и т.п. факторов. Поэтому сфера питания привлекает внимание многих исследователей. Лингвистов, в первую очередь, интересуют появление и этимология названия, особенности номинирования блюд и напитков. В последнее время появилась тенденция рассмотрения лексических единиц в неразрывной связи с историей и культурой народа [2; 3; 5; 6; 7; 8].

В исследовании данного пласта лексики большой вклад вносят труды по этнографии, так как в них содержится информация об особенностях быта определенного этноса.

Труды по татарской этнографии начали появляться в XX веке. «После открытия в Казани в 1804 г. Казанского университета этнографическими исследованиями стали заниматься университетские ученые» [10, с. 3]. Среди них был К. Ф. Фукс, врач, ботаник, этнограф, историк, археолог и нумизмат; профессор, ректор университета в 1823-1827 гг. Ученый прожил в Казани около 40 лет и часто ездил по окрестным деревням, изучая обычаи и нравы народов, проживающих в Поволжье.

Исследование К. Фукса «Казанские татары в статистическом и этнографическом отношении» (1844 г.) является одной из первых крупных работ по этнографии татар. Как отмечает Г. М. Мустафина [4, с. 241], эту книгу ученый писал почти 30 лет. В ней отражаются особенности быта, обряды, нравы и т.п. жителей Казани и близлежащих деревень. Наблюдения К. Фукса вызывают интерес с историко-культурной точки зрения, так как он сумел привлечь фактические материалы из разных источников и фиксировать свой личный опыт как исследователя. Данный труд является богатым источником для изучения национально-культурных особенностей татар XIX века.

В вышеуказанном труде К. Фукс большое внимание уделяет традиционной пище татар своего времени. Отражение в своем труде специфики национальной кухни татар, по нашему мнению, не было самоцелью К. Фукса. Он затрагивает данную тему при передаче особенностей разных обрядов и праздников, жизненных устоев, бытовых условий и т.п. Интересен и тот факт, что в некоторых случаях, несмотря на прекрасное знание татарского языка, он не приводит прямое название блюда, а дает его достаточно развернутое описание. Однако нетрудно догадаться, о каком национальном блюде идет речь.

В совокупности в своем исследовании К. Фукс упоминает около восьмидесяти названий блюд и напитков, которые отличаются по происхождению и относятся к разным тематическим подгруппам. Мы их классифицировали следующим образом.

1. Названия горячих блюд в виде супов и бульонов: токмачлы аш (суп-лапша), салма (суп с мучным изделием в виде ракушек), солянка (из стерлядей). «Потомъ подають имъ *солянку* из стерлядей» [9, с. 19]. «Ужинъ состоитъ изъ пельменей и *лапши*» [Там же, с. 26]. «Поставили на столъ большое блюдо супа, въ котормъ плавали маленькіе, продолговатые, похожіе на уши пирожки, начиненные рубленымъ мясомъ. <...> Супъ этотъ есть родъ бульона <...> и называется вмѣстѣ съ пирожками *пельменями*» [Там же, с. 136]. Как видно из последнего примера, татары пельмени подают как первое блюдо – с бульоном. К. Фукс отмечает, что это блюдо по татарски звучит как «казан-бюкмязи» [Там же, с. 123], т.е. пирожки, сваренные в казане (котле, кастрюле). Данное название до сих пор существует в отдельных говорах татарского языка.

2. Названия мясных и рыбных блюд: үрдәк ите (мясо утки), сыер ите (говядина), каз ите (гусятина), сарык ите (баранина), ат ите (конина), тавык ите (мясо курицы), күркә ите (индюшати́на), укбаш балык (севрюга), табан балык (карась), корбан балык (лещь), икра и т.п. Как показывает труд ученого, мясо и рыба в основном на стол подавались в жареном (особенно в праздниках) или вареном видах, или в составе других печеных (вареных) блюд: «*вареная говядина съ хрѣномъ или съ сыроу кислоу капустоу*» [Там же, с. 26]; «*караси, приготовленные съ яйцами, въ родѣ яичницы*» [Там же, с. 73]; «*лотокъ съ лошадиными кишками, начиненными кашей*» [Там же, с. 81] и др. В татарской кулинарии достаточно много блюд из рыб, среди которых несколько рецептов яичницы из рыбы – *балык тәбәсе* [1, с. 222], которую упоминает К. Фукс. Начиненная кишка крупного скота – *тутырма* популярна и по сей день, она готовится даже в крупных ресторанах Казани.

3. Названия молочных блюд: сөт (молоко), катык (кислое молоко – национальный сорт кефира, приготовляемый из топленого молока с добавлением бродильных веществ), сөт өсте (сливки), пешкән каймак (вареные сливки), май (масло), сары май (топленое масло), каймак (сметана) и т.п. «Лѣтомъ *кислое молоко* или *коймакъ* изъ гречневой муки въ скромномъ маслѣ» [9, с. 27]; «Въ день свадьбы, всегда женихъ отправляетъ къ невѣстѣ, <...> кадку меда и кадку *топленого коровьяго масла*» [Там же, с. 67]. *Бал-май* (мед и масло) и в настоящее время является свадебным атрибутом и угощением у татар.

4. Названия хлебо-булочных и мучных изделий: ипи (хлеб), калач (булка), пәрәмәч (перемяч – национальное кушанье из теста и мясного фарша), бәләш (большой пирог с начинкой из мяса, картошки, лука или риса с сухофруктами), коймак (оладьи), белен (блины), төш (чакчак), баурсак (национальное блюдо – сдобное мучное изделие в виде шариков, жареных в масле), пироги с разной начинкой и т.п. «Чай, съ маленькими сдобными пирожками, величиною с лѣсной орѣхъ, называемый *баурсакъ*» [Там же, с. 26]; «...жаренныя *тоненькія лепешки*» (имеется в виду – *коймак* или *белен*) [Там же, с. 34].

5. Названия блюд из разных круп: пылау (плов), боламык (болтушка), талкан (толокно) и т.п. «...*пловъ*, изъ суховареннаго сарачинскаго пшена съ изюмомъ» [Там же, с. 26]; «*горохъ*, забѣленный сметаной» [Там же, с. 41].

6. Названия овощей, фруктов и блюд из них: тозлы кыяр (солёный огурец), бәрәнге (картошка), суган (лук), чөгендер (свекла), кишер (морковь), кәбестә (капуста), ерек (урюк), кура жиләге кагы (малиновая пастила), йөзем (изюм), кара жимеш (чернослив) и т.п. «Въ *малиновой пастиль* были прибавлены *изюмъ, урюкъ, черносливъ* и *фисташки*» [Там же, с. 36]. «Они садятъ *капусту*, и ее кушаютъ охотно» [Там же, с. 41].

Многие из этих овощей нашли отражение и в татарских словарях XIX века [11, с. 208]. Вопреки заявлениям в других источниках («Огородничество и садоводство вплоть до конца 1950-х годов были развиты слабо. Тем не менее лук, репа, тыква, морковь, свекла культивировались издавна» [12]), в рационе татар уже тогда было достаточно много овощей и фруктов.

7. Названия напитков: бальзам, вино, пиво, чай, водка, пунш и т.п. Что касается алкогольных и спиртных напитков, К. Фукс отмечает, что татары их сами не пьют, по мере необходимости предлагают гостям из-за уважения их обычаев и пищевого поведения. «Вскорѣ послѣ сего подали *чай*, но без молока: въ послѣднія чашки прибавлялась *водка*. Передъ чаемъ и послѣ, насъ подчивали нѣсколько разъ Донскимъ *виномъ*, котораго однако хозяинъ нашъ и не отвѣдывалъ, но пилъ вмѣстѣ съ нами *пуншь*» [9, с. 135-136]. «...при чемъ в изобиліи льется *Шампанское*, котораго однакожъ сами хозяева не пьютъ» [Там же, с. 143]. Ученый отмечает, что эта пагубная привычка наблюдается среди отдельных слоев населения: «Многіе Татарскіе купцы и мѣщане <...> требуютъ 2 или 3 рюмки называемаго ими бальзама, настояннаго ароматными травами на самой крѣпкой водкѣ; <...> после сего подаютъ имъ самое любимое ихъ питье, крѣпкое *вино*» [Там же, с. 19].

Из безалкогольных напитков самый распространенный и любимый напиток – *чай*, его татары пили и пьют много и часто, «и каждый Татаринъ выпиваетъ до 20 чашекъ» [Там же], – пишет К. Фукс.

В рамках данной статьи были рассмотрены названия пищи и напитков по известному труду К. Фукса. Наше исследование показало, что этнограф обстоятельно и с большой любовью описывал пищевые предпочтения татар первой половины XIX века, что отражается в большом количестве выявленных нами единиц. Многие из этих блюд сохранились и до наших дней [1]. Наблюдения К. Фукса дают ценный материал для изучения истории национальной кухни татар и лексики пищи. Однако надо принять во внимание тот факт, что свои выводы он делает на материале быта казанских и заказанских татар. Учитывая то, что татары населяли и населяют и другие территории России и Татарстана, данный труд только частично отражает культуру питания народа. Для полной картины необходимо изучение и других источников.

#### Список литературы

1. Ахметзянов Ю. А. Татарские национальные блюда. Казань: Раннур, 1999. 464 с.
2. Казимагомедова А. А. Особенности репрезентации концептов «еда» и «хинкал» в паремиологических единицах дагестанских языков // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2016. № 1 (55): в 2-х ч. Ч. 2. С. 129-132.
3. Курилова С. Н. Классификация русских лексических заимствований в тундровом юкагирском языке: тематическая группа «кухня» // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2015. № 5 (47): в 2-х ч. Ч. 1. С. 116-120.
4. Мустафина Г. М. Основатель этнографии татарского народа Карл Фукс // Tatarica. 2013. № 1. С. 238-242.
5. Нуриева Ф. Ш. Названия пищи в тюркоязычных письменных памятниках золотоордынского периода // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2015. № 7 (49): в 2-х ч. Ч. 1. С. 143-146.
6. Нурмухаметова Р. С. Влияние внешней среды на формирование и функционирование лексики пищи татарского языка // Филология и культура = Philology and culture. 2014. № 4 (38). С. 164-169.
7. Нурмухаметова Р. С. Словообразовательные особенности кулинарной лексики татарского языка // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2014. № 10 (40): в 3-х ч. Ч. 2. С. 121-123.
8. Нурмухаметова Р. С., Саттарова М. Р. Взаимосвязь духовной и материальной культуры татар: отпечатки религии в традиционном питании [Электронный ресурс] // Современные проблемы науки и образования. 2015. № 2. Ч. 3. URL: <http://www.science-education.ru/131-23358> (дата обращения: 08.04.2016).
9. Фукс К. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях. Краткая история города Казани / репринтное воспроизведение с изданий 1844 и 1905 гг. с приложением предисловия Н. Ф. Катанова к изданию 1914 г. Казань: Фонд ТЯК, 1991. 210 с.
10. Этнография татарского народа / науч. ред. Д. М. Исхаков. Казань: Магариф, 2004. 287 с.
11. Юсупова А. Ш. Двухязычная лексикография татарского языка XIX века. Казань: Изд-во Казанск. гос. ун-та, 2008. 410 с.
12. [http://www.uic.ssu.samara.ru/povolzje/tatari\\_Pisha.htm](http://www.uic.ssu.samara.ru/povolzje/tatari_Pisha.htm) (дата обращения: 08.04.2016).

#### FOOD AND DRINK NAMES IN K. FUCHS'S WORKS

Nurmukhametova Raushaniya Sagdatzyanovna, Ph. D. in Philology, Associate Professor

Sattarova Madina Rashidovna, Ph. D. in Philology, Associate Professor

Kazan (Volga Region) Federal University

[rsagadat@yandex.ru](mailto:rsagadat@yandex.ru); [m-sattarova@mail.ru](mailto:m-sattarova@mail.ru)

The article aims to examine the food and drink names of the Tatar language with a view to identify their fixation in the language. The work of the outstanding scientist of the XIX century K. Fuchs serves as a source for the research. According to the authors, the units of the lexico-thematic group “food” mentioned by the ethnographer are a precious possession of the nation, a storehouse of cultural and historical memory and a crucial indicator of ethnic uniqueness and originality. These words help to preserve the continuity and integrity of Tatar traditional culture.

*Key words and phrases:* Tatar language; ethnography; food names; drink names; Tatar traditional culture.