CZU: 81`276:39=00 https://doi.org/10.59295/drgl2025.32

ЭТНОКУЛЬТУРНЫЕ ПАРАЛЛЕЛИ В НАЗВАНИЯХ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ У ГАГАУЗОВ, БОЛГАР И МОЛДАВАН

ETHNOCULTURAL PARALLELS IN THE NAMES OF BREAD PRODUCTS AMONG THE GAGAUZ, BULGARIANS AND MOLDOVANS

Evdochia SOROCEANU

doctor în filologie, conferențiar universitar
Universitatea de Stat din Moldova, Chișinău, RM
ORCID: https://orcid.org/0000-0003-0902-6664

Abstract: ***In the report by Evdokia Sorochanu "Ethnocultural Parallels in the Names of Bread Products among the Gagauz, Bulgarians and Moldovans" the semantics and symbolism of ritual bread products and their names in the Gagauz dialects will be considered. Ethnographic material indicates that the Gagauz traditional system of flour and bread products was formed on the basis of archaic Turkic elements, which were subsequently layered with Balkan and South Bessarabian borrowings. Ethnolinguistic analysis showed that the Bulgarian and Romanian languages played a special role in the formation of the culinary ritual terminology of the Gagauz language. Many ethnocultural parallels were identified in the names of bread products among these peoples.***

Keywords: *Gagauz, Bulgarians, Moldovans, ritual bread, bread symbolism, ethnolinguistics, ethnocultural parallels.*

Хлеб является одним из важнейших компонентов традиционной культуры любого этноса. По разновидностям мучных и хлебных изделий, их названий можно проследить историю развития его культуры, процессы культурного взаимодействия, взаимовлияния и взаимообогащения с соседними народами. В настоящей статье раскрываются символические значения ритуальных хлебных изделий, и их наименования в гагаузских диалектах и раскроем их В данной статье основное внимание уделяется семантике и символике ритуального хлеба у гагаузов и этнокультурным параллелям в названиях хлебных изделий у гагаузов, и их ближайших соседей – болгар и молдаван.

В гагаузских диалектах сохранилось большое количество архаичных тюркских названий хлеба, зерна, муки и мучных изделий: екмек, ekin, booday, bulgur, un, bulamaç, umaç, çörek, akıtma, gözlemä, katlama, kabartma, gevrek и др. Самым распространенным способом выпечки хлеба у гагаузов в конце XIX – начале XX вв. оставался древнейший способ хлебопечения – выпекание пресных лепешек çörek в горячем пепле очага [7, с. 155]. Сегодня в гагаузских диалектах для наименования лепешки параллельно с тюркской лексемой *çörek* используются и лексемы *pita* и *turta*. Лексема *numa* к гагаузам попала из болгарского языка, в котором она употребляется в значениях ‘круглый, плоский хлеб’; ‘пресный хлеб’ [3 с. 263].

В данном значении эта лексема известна всем балканским народам. В гагаузском языке семантическое поле данной лексемы расширилось. Она обозначает как пресную лепешку (*çörek pita*), так и дрожжевой хлебец (*pita*) или сдобу (*kortmaç pitası* – сдоба, замешанная на молозиве), пряник (*çavdar pitası* –‘ржаные пряники’), в уменьшительно-ласкательной форме (*pitacık*) – лепешку для закваски теста и пряник, пряник кольцеобразной формы (*pitiçka*). Наименование *pita* в гагаузских и болгарских диалектах обозначает обрядовые хлеба: 1) лепешка (*ballı pita, Panaya pitası / медена пита*) в родинных обрядах «küçük pita» и «büük pita» /»малка пита» и «голяма пита»; 2) хлеб (*ballı pita / медена пита*) в предсвадебном обряде «hamur» (гаг.) и «закваски» (болг.); 3) лепешки (*can pitası* – ‘лепешка для души усопшего’), приготовляемые гагаузами сразу после смерти человека; у болгар же эти лепешки названы гагаузской лексемой *пазлама* или словосочетанием на болгарском – *пита за душа*; 4) хлеб, лепешки, которые выпекались и раздавались в различные календарные праздники (на Андреев день, в день Св. Варвары (*ballı pita, saçak pitası*), под Новый год для девичьих гаданий, на Сретение (*Panaya pitası*) во славу Божьей Матери, в день Св. Харалампия, чтобы умилостивить злые силы, способные навлечь болезнь (чуму, свинку), в день сорока мучеников, в Спасов день в память об усопших родственниках, в дни волчьих праздников и др. Заимствованная уже в Бессарабии румынская лексема turta (turtă < лат. *turta = torta [panis] ‘pâine rotundă’ – букв. круглый хлеб) употребляется гагаузами в следующих значениях: 1) лепешка из дрожжевого теста, выпекаемая на поду у устья печи; 2) домашнее печенье, пряники; 3) высушенные лепешки для закваски теста; 4) лепешка, которую пекли, когда отлучали ребенка от груди; 5) обрядовые пряники, приготовляемые на поминки по *germançu*; 6) специальный обрядовый хлеб, выпекаемый ко дню первой вспашки. Отметим, что в различных гагаузских селах для наименования данного обрядового хлеба используются как тюркские термины лепешки, так и болгарские и румынские: *tarla çörää*, *tarla pitası*, *tarla turtası* (‘полевая лепешка’) [8, с. 245].

Характерной особенностью употребления мучных изделий в культуре гагаузов является наличие большого многообразия жареных изделий из теста (*akıtma, gözlemä / katlama, baursak / kabartma, gevrek* и др). Данные технологии и виды хлебных изделий находят прямые аналогии у различных народов с кочевым прошлым. Особый интерес представляют пышки, они известны многим тюркским народам как *баурсаки* [4, с. 201]. Гагаузские пышки по способу приготовления локально отличаются в деталях и в разных селах называются по-разному: *baursak, kabartma, sulu gözleme, lokum, pişki*. Аналогичное мучное изделие как сладкое угощение известно в арабской, персидской, греческой и турецкой кухнях. При подаче их обычно поливают медом или погружают в сахарный сироп и посыпают корицей. В турецких диалектах эти сладости известны как *lokma u lokum* (из арабского в значении ‘что-либо, проглатываемое за один раз’) [9, с. 590; 13]. Обе указанные турецкие лексемы были заимствованы гагаузами и закрепились в диалектах в следующих значениях: *lokum* – 1) куски дрожжевого теста, жаренные в жире; 2) пирог с творогом или брынзой, уложенный в противень маленькими кусками и залитый сметаной с яйцом; 3) *lokma* – кусок мяса [11, s. 448]. В некоторых диалектах семантика лексемы *lokma* расширилась и утвердилась в значениях ‘мясо’; ‘блюдо

из мяса’; ‘мясной’. Значение же ‘кусок (хлеба), который можно положить в рот за раз’ передается в гагаузском языке латинской лексемой búka, заимствованной из румынского языка. В некоторых гагаузских диалектах для жаренных в жире кусков дрожжевого теста, кроме названий *lokum, baursak, kabartma, sulu gözleme,* используются ассоциативные румынские лексемы *gogoloş / gogoş / gogoneli.* Все эти диалектные названия восходят к лексеме *cocoloş* ‘комок, шарик’ [12, с. 274]. Пирог с творогом или брынзой, уложенный в противень маленькими кусками в гагаузских диалектах именуется не только лексемой *lokum*, но и терминами *kirde* / *kirdä* и *pesmet*, также имеющим отношение к значению ‘кусок, комок’. Лексема *kirde* была заимствована гагаузскими и болгарскими диалектами еще на Балканах из турецкого языка, а в турецкий она пришла из персидского, где *gerde* (‘круглый хлеб, лепешка’) является производным от *gärdidän* – вертеться, кружиться [2, с. 380]. Примечательно, что в различных болгарских диалектах Бессарабии для этого изделия существует множество названий, заимствованных из разных языков – *буки / хапки / тутманик / намесняк / пампушки / кумачита / кердета / топчета*, но в большинстве из них отражается значение ‘кусок, который можно проглотить за раз’ (*буки* < рум., *хапки* < болг.), ‘круглый кусок’, ‘шарик’ (*кумачита* < *греч., кердета* < тур., *пампушки* < укр., топчета < тур.). Изделие из теста с аналогичным названием (*chirdele*) встречается и у молдаван (Кагульский р-н), но это пончики из дрожжевого теста, жаренные в растительном масле или животном жире, а подобные гагаузским кирде у молдаван называются *pâine umplută cu brânză*, *cumaci* или *pesmet* (Кышлица-Прут, Джурджулешты) [6, p. 182]. Безусловно, вследствие широкого ареала распространения этого хлебного изделия не могли не появиться локальные различия как в технологии приготовления, так и в его наименовании.

У гагаузов, как и у многих тюркских народов, сохранилось древнее мучное блюдо – слоеные дрожжевые / бездрожжевые лепешки с начинкой и без начинки, известные как *katlama* и *gözlemä.* У гагаузов *катламой* называют бездрожжевые слоеные лепешки с начинкой из брынзы или творога (возможно с добавлением зеленого лука или зелени), жаренные в большом количестве масла. В основу названия изделия лег способ его приготовления, а именно: ‘сложенное вдвое’, от глагола *katlamaa* ‘наслаивать, сгибать, складывать’ [11, s. 365]. Аналогичный способ приготовления и у изделий с названием *gözlemä*, которые широко известны на юге Республики Молдова, в болгарском и турецком побережье Черного моря. Лексема *gözlemä* тюркского происхождения. Авторы Этимологического словаря турецкого языка возводят ее к корню *köz* ‘тлеющие угли’> *közleme / gözleme* ‘приготовленное на горячих углях’ [7, стб. 1293; 13]. У бессарабских болгар зафиксированы следующие лексические формы: *гьозлемá / гьозлемé / гизлемá*, *ругувачки*, *питки*, *крастачки / крастатки*. В молдавских селах на юге Молдовы жареные лепешки с начинкой из брынзы называются *ghizlomeli / ghezlemele / ghizolomele / gizlomele*, а без начинки именуются *ghiozoniici* [6, p. 183]. Терминологические сочетания *sulu gözleme* и *boş gözleme* обозначают виды данного блюда, отражающих способы его приготовления. При формовке изделия *sulu gözleme* руки смачивают в воде. Именно этим действием обусловлено его название. Здесь *sulu* употребляется в значении ‘смоченное в воде’. Сочетание *boş gözleme* (*boş* – букв. пустое) означает ‘без на-

чинки’. На Вознесение (*Spas* / *İspas* < Спасов день) души умерших «провожают» калачами и другими подношениями. Повсеместно пекут обрядовый хлеб (*kolaç*, *pita*, *gözlemä*) и раздают его в память об усопших родственниках. По народным представлениям, души покойных, уходя в этот день, собирают калачи, нанизывая их себе на руки, поэтому на хлебных подношениях делают отверстия, дырки – *delikli pita*, *delikli gözleme* (букв. – лепешка с дыркой, *gözleme* с дыркой).

Характерным блюдом гагаузской кухни являются слоеные пироги с различной начинкой (*kıırma / kıvırma*, *pidä* (*pide*), *plaçinta*): с брынзой, с творогом, с лебедой (*kirdä otu*), с тыквой, с луком, реже с капустой. Название пирога обусловлено технологией его приготовления: тонкий лист теста, посыпанный брынзой или творогом, *сгибается* в гармошку и укладывается на противни. По всей видимости, гагаузский термин сложился по балканской модели именования данного мучного изделия. Так, в болгарском и сербском языках аналогичный пирог обозначается подобным же образом: серб. *гибаница* от **гыбаница*; болг. *баница* от *гбаница*, а последнее – от **гъбаница* (*гибам* ‘сгибать’) [1, с. 31]. Название пирога *kıvırma* также отражает способ его приготовления с применением таких действий, как свертывать, скручивать, завивать (*kivratmaa*) [11, s. 392]. Ср. в молдавском языке: *vertuta, învîrtită* от глагола *învîrti* (скручивать) [12, p. 693]. В южных диалектах гагаузского языка пирог с начинкой (*kıırma*) терминологизируется лексемой *pidä* (*pide*), заимствованной из турецких диалектов. В свою очередь, по данным Этимологического словаря турецкого языка, лексема *pide* заимствована турецким языком из новогреческого языка πίτα в значении ‘лепешка из дрожжевого теста’, а последняя, в свою очередь, – из арамейского / сирийского слова pettā ܦܬܬܐ (кусок хлеба), образованного из корня со значением ‘отделить часть от целого, раскрошить’. В зависимости от способа приготовления различают – *katlı pide* (*katlı* – слоеный) и *püsür pidä* / *püsür pidesi* (*püsür* – ленивый, т.е. не раскатывается тонким листом). В говорах центрального диалекта наряду с термином *kıırma* часто употребляется румынское название *plaçinta.*

В рацион питания гагаузов входят различные молдавские блюда, основой которых является кукурузная мука. В XIX-XX вв. из кукурузной муки гагаузы готовили хлеб и называли его румынской лексемой *malay*. В этот же период широкое распространение получил хлеб, выпекаемый из смеси пшеничной и кукурузной муки (*malaylı ekmek* / *malaylı*). В голодные годы часто пекли пресный кукурузный хлеб, получивший у гагаузов название – *özsüz malay* (букв. ‘малай без основы’, то есть без добавления пшеничной муки). Пекли также хлеб из непросеянной пшеничной и ржаной муки с большим добавлением кукурузной муки. Назывался он *çatlak malay* (букв. ‘потрескавшийся кукурузный хлеб’), так как из-за преобладания в тесте кукурузной муки такой хлеб плохо подходил и получался с трещинами по краям и на верхней корке. Часто хлеб заменялся кукурузными лепешками, которые также назывались *malay*. Их могли поджаривать на сковороде, смазанной салом или маслом, такой кукурузный хлеб считался вкуснее и назывался *tepsidä malay* (букв. ‘лепешка *malay*, приготовленная на сковороде’). В прошлом, по воспоминаниям информаторов, в семьях с низким материальным достатком готовили похлебку (жидкую кашицу) из кукурузной крупы или муки – *candra* / *jandra*. В селе Конгаз нами зафиксирована форма jandra в двух значениях: 1) жидкая куку-

рузная похлебка; 2) баланда: общее название невкусной еды (bu imäk nicä jandra – ‘эта еда, как баланда’). Отметим, что из кукурузной муки гагаузы и сегодня готовят различные блюда: *mamaliga, cızlı mamaliga, ince malay* (‘уложенная тонкими слоями’), *piinirli cızlı malay* (мамалига с брынзой, названная по шипению обливаемого кипящего масла/жира).), *cızlı malay sızırmaynan* (мамалига с шипящими шкварками).

Гагаузско-болгарско-молдавские культурные и языковые параллели наблюдаются в большинстве календарных и семейных праздников, что обусловлено православной конфессией этих народов и тесными контактами в процессе многовекового совместного проживания сначала на Балканах, а потом в Бессарабии. Болгарских лексем не так много – *kolaç* (‘калач, каравай’), *kukla* (‘плетеный хлебец антропоморфной формы’), *gúguşçuk* (букв. голубок – ‘булочка в виде голубка’). Но данные культурные термины являются ключевыми, их семантика и символика раскрывает мировоззренческие устои гагаузского народа. Терминологические словосочетания, содержащие эти лексемы, несут особую культурную нагрузку и выражают понятия, которые играют организующую роль в структуре обряда. Так, заимствованная из болгарского языка лексема *kolaç* является основой для образования большого числа терминологических словосочетаний, но строятся они по законам гагаузского языка: *kolada kolacı* (болг.), *krêçun kolacı*,(рум.), *steunoz kolacı* (греч.), *kurban kolacı* (араб.), *paska kolacı* (греч.), *düün kolacı* (тюрк.), *eleştirмä / ileştirмä / üleştirмä kolaç* (тюрк.), *pomana kolacı* (рум.), *proşka kolacı* (болг.), *söletmää kolacı* (тюрк.), *merdiven kolacı* (тюрк.), *plugumoşi kolacı* (рум.), *pupalilaysa kolacı* (болг.), *yol kolacı* (тюрк.) и др. Кроме представленных выше заимствований из румынского языка, следует указать на группу обрядовых хлебов, особенно погребально-поминальных. Молдавским влиянием является обряжение поминального деревца (*dal*), и, соответственно, у молдаван были заимствованы погребальные хлебцы, которыми обвешивается деревце: *kapite* в форме треугольника или креста, символизирующие *долю* покойного, *merdiven kolacı* (букв. калач-лесенка). Ритуальное использование этих хлебцев отражает народные представления (греко-римские по происхождению и широко распространенные у румын и молдаван) о вознесении души в загробный мир, где образ лестницы выступает как некий мост между миром живых и миром мертвых [10, с. 197-199]. На воображаемых мостах «реки смерти» оставлялись *köprü kolacı* (букв. мостовой калач), а также раздавались *vama kolacı* (букв. таможенный калач), помогавшие пройти встречаемые на пути мытарства [8, с. 129-154].

Этнолингвистический анализ названий мучных и хлебных изделий в повседневной и обрядовой жизни гагаузов показало, что их отличает большое многообразие, наличие архаичных видов, восходящих к культуре кочевого образа жизни предков гагаузов (*çörek, kabartma, gözlemä, baursak* и др.), и тех, которые были приобретены в процессе исторического развития народа на Балканах (*pita, pide, kirde, kolaç* и др.) и в Бессарабии (*mamaliga, malay, gogoneli, plaçinta*).

Библиография:

1. БЪЛГАРСКИ ЕТИМОЛОГИЧЕН РЕЧНИК. Т. 1. Съст. В. Георгиев, И. Гълъбов, Й. Заимов, Ст. Илчев. София: БАН, 1971. Доступно: https://ibl.bas.bg/lib/ber [Просмотрено: 13.03.2025]
2. БЪЛГАРСКИ ЕТИМОЛОГИЧЕН РЕЧНИК. Т. 2. Съст. В. Георгиев, Й. Заимов, Ст. Илчев, М. Чалъков, Й. Иванов, Д. Михайлова, В. Анастасов, У. Дукова, М. Рачева, Т. Тодоров. София: БАН, 1979. Доступно: https://ibl.bas.bg/lib/ber [Просмотрено: 13.03.2025]
3. БЪЛГАРСКИ ЕТИМОЛОГИЧЕН РЕЧНИК. Т. 5. Отг. ред. И. Дуриданов. София: Издво на БАН „Проф. Марин Дринов", 1999. Доступно: https://ibl.bas.bg/lib/ber [Просмотрено: 13.03.2025]
4. ГАДЖИЕВА, С. Ш. Материальная культура ногайцев в XIX – начале XX века. Москва: Наука, 1976. Доступно: http://history-library.com/index.php?id1=3&category=novoe-vremya&author=gadjieva-ssh&book=19761 [Просмотрено: 13.03.2025]
5. МАРУНЕВИЧ, М. В. Материальная культура гагаузов конца XIX – начала XX в. Кишинев: Штиинца, 1988. ISBN 5-376-00527-5.
6. НИКОГЛО, Д. Мучные и крупяные изделия пищи у молдаван юга Республики Молдова. În: Revista de Etnologie şi Culturologie. Vol. XIII–XIV. Chişinău, 2013, p. 180-186. ISSN 1857-2049.
7. РАДЛОВ, В. Опыт словаря тюркских наречий. Т. 1–4. Санкт-Петербург: Тип. Императорской академии наук, 1893–1911. Доступно: https://rusneb.ru/catalog [Просмотрено: 15.03.2025]
8. СОРОЧЯНУ, Е. Хлеб в народной культуре гагаузов: этнолингвистическое исследование. Кишинев: «LEXON-PRIM», 2020. ISBN 978-9975-3424-6-9.
9. Турецко-русский словарь. Сост. А.Н. Баскаков и др. Москва: Русский язык, 1977. Доступно: https://djvu.online/file/GV5ClWjn7LcmG [Просмотрено: 14.03.2025]
10. BUZILĂ, V. Pâine aliment şi simbol: Experienţa sacrului. Chişinău: Ştiinţa, 1999. ISBN 9975-67-134-9.
11. GAGAUZÇA-RUSÇA-ROMINCA SÖZLÜK = Гагаузско-русско-румынский словарь = Dicţionar găgăuz-rus-român. Hazirlayannar: Petri Çebotar, Ion Dron. Chişinău: Pontos, 2002. ISBN 9975-902-54-5.
12. DICŢIONAR ROMÂN-RUS. Pr. G. Bologan şi alte. Ediţia a II-a. Chişinău: ARC, CUNIVAS. 2004. ISBN 9975-908-47-0 (Cunivas), ISBN 9975-61-367-5 (ARC).
13. TÜRKÇE ETİMOLOJİK KELİME İNCELEMELERİ. Доступно: http://www.etimolojiturkce.com [Просмотрено: 13.03.2025]