

ВЛИЯНИЕ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ НА ФОРМИРОВАНИЕ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ЛЕКСИКИ ПИЩИ ТАТАРСКОГО ЯЗЫКА

© Нурмухаметова Р.С.

К основным факторам, определяющим характер традиционной кухни, относятся образ жизни народа, основные виды хозяйства, религия, природные ресурсы, климат, география страны, соседние народы и т.п. Национальная татарская кухня испытывала влияние всех внешних факторов и формировалась таким образом, чтобы обеспечить организм человека всеми питательными веществами, способствовать эффективному приспособлению к условиям окружающей среды. В статье рассматриваются названия пищи татарского языка на фоне тех природных условий, которые повлияли на формирование пищевого поведения этноса. Обосновывается появление большого количества наименований разнообразной горячей, жирной и калорийной пищи. Многолетняя история данных блюд аргументируется трудами видных этнографов, диалектологов и лексикографическими материалами.

Ключевые слова: татарский язык, лексика пищи, факторы, условия климата, культура питания

Названия пищи в татарском языке достаточно хорошо освещены в научной литературе, они зафиксированы в различных словарях. Исследователи, чьи труды посвящены изучению лексики татарского языка, упоминают единицы лексико-семантической группы «пища и напитки». Данная лексика находит отражение в трудах известных этнографов, диалектологов прошлого и настоящего времени.

Карл Фёдорович Фукс (нем. *Karl Friedrich Fuchs*, 1776-1846 – врач, ботаник, этнограф, историк, археолог и нумизмат; профессор; в 1823-1827 гг. ректор Казанского императорского университета) трепетно относился к обрядам, праздникам, обычаям татар, тщательно изучал и собирал материалы о повседневной жизни народа. В своей знаменитой монографии «Казанские татары, в статистическом и этнографическом отношениях» (1844) Карл Фукс дает обстоятельное описание быта татар, в том числе и кулинарных традиций.

В данном труде приводится множество названий традиционной пищи татар того времени. «Въ продолжении нѣ сколькихъ лѣтъ, я имѣлъ случай быть, и иногда ѣздилъ нарочно по Татарскимъ деревнямъ, разныхъ уѣздовъ. Я всегда усердно дѣлалъ мои наблюденія относительно ихъ нравственности, образа ихъ семейной жизни и домашняго быта. <...> народъ такъ удивительно умѣлъ сохранить свои обычаи, свои нравы и народную гордость...», – пишет К. Фукс [1: 34]. Его наблюдения и в настоящее время очень ценны для изучения материальной культуры татар.

Известный татарский учёный-этнограф, литератор и просветитель XIX века Каюм Насыри (1825-1902) также много внимания уделял изучению истории края, татарского народа, его фольклора и этнографического наследия. К. Насыри в своих «Материалах по татарской этнографии» посвящает отдельную статью пище татар [2: 239-241]. Оценивая труды К. Насыри по этнографии татар, известный ученый Н. И. Воробьев пишет: «Материалы в его «Неизданных трудах» имеют большое научное значение. Он в них затрагивает проблемы материальной культуры: жилище, одежда, пища. <...> Описание пищи татар местами превращается в книгу кулинарии, он показывает способы приготовления того или иного блюда и дает рецепты» [3].

В монографии А. Ш. Юсуповой «Двухязычная лексикография татарского языка XIX века» лексико-семантической группе (далее – ЛСГ) «пища» посвящается отдельный параграф, где раскрываются семантика и возможные изменения данных лексем в сопоставлении с современным литературным языком [4]. Ученый в своих исследованиях рассматривает и проблемы перевода реалий данной группы [5]. Г. Р. Мугтасимова изучает устаревшие названия пищи [6]. Э. Н. Федорова рассматривает арабо-персидские заимствованные лексические единицы данной тематической группы [7], а И. С. Насипов обращает внимание на финно-угорские заимствования в кулинарной лексике татарского языка [8]. Объектом исследования Ф. Х. Тарасовой стали паремии с компонентом «пища» в татарском, русском, английском языках, ученый исследует их в лингвокультурологическом и когнитивно-прагматическом

аспектах [9]. Пища различных этнических групп также была объектом научных исследований [10-12]. Ф. С. Баязитова, Т. Хайрутдинова свои труды посвятили изучению диалектных единиц данной тематической группы [13-14].

В последние годы появились статьи, где названия пищи описываются как элементы материальной культуры, в них также рассматриваются проблемы словообразования, эволюции и т.п. данной ЛСГ [15-18]. В «Этнокультурном словаре татарского языка: лексика материальной культуры» дается лингвокультурологическое описание 30 названий татарских блюд [19].

Несмотря на достаточное количество исследований, данный труд также является актуальным, так как в нем названия пищи татарского языка рассматриваются на фоне факторов внешней среды, в частности природных условий, которые повлияли на культуру питания народа. В качестве иллюстративного материала впервые используются труды К.Фукса, К.Насыри и др., также привлекаются материалы лексикографических источников.

Суровый и холодный климат, где проживают татары, привел к появлению большого количества горячих блюд в национальной кухне. Горячие супы являются ярким примером этого обстоятельства. **Аш** (суп) татары варят на мясном бульоне (**итле аш**), на молоке (**сөгле аш**), на воде (**кысыр аш**) и т.п. с добавлением разных заправок: **токмач** (лапша), **салма** (мучное изделие в виде ракушек), **чумар** (клецки), **умач** (шарики из теста, которые кладутся в суп; вид клёцек; затируха). «Пища Татарскихъ крестьянь: ... за обѣдомъ салма, состоящая изъ крошенаго тѣста съ бараньимъ жиромъ» [1: 27]. Суп из разных круп татары называют **өйрә**. Сейчас он именуется просто **ярмалы аш** (суп с крупой). По мнению К.Насыри, разным супам в татарской кухне уделяется большое значение: «... уйра – суп из крупы. Крупа может быть самая разная. Так, например, если варят курицу, то заправляют бульон салмой или рисом. Получается рисовая уйра, особенно вкусная, если, как часто это делается, разбавить ее молоком» [2: 240].

Еще одна особенность культуры питания татар заключается в том, что они большие любители чая, что также обусловлено условиями климата.

Чаепитие у татар не носит ритуально-церемониальный характер, как у восточных народов. Однако его своеобразное место в питании татар отражается в татарских пословицах [20: 494-498]: Чэй яны – гаилә жаны – за чайным столом собирается вся семья; Чэй янында сүз чыга – за чаем можно поговорить; Бер чынаяк чэйнең кырык ел хәтерә бар – кто напоил тебя чаем, того ты будешь долго вспоминать; Чэй чынаягы өч булыр – традиция чаепития татар: не менее трех чашек, т.е. татары чай пьют долго, не спеша разговаривая, обсуждая дела; Ач карынга каты чэй – чаепитие должно сопровождаться принятием пищи, поэтому у татар так много мучных блюд, которые подаются к чаю, и их называют *чэй ризыклары*. «Главное угощение Татарь, чай, котораго надобно выпить не менѣе четырехъ чашекъ» [1: 34], – справедливо оценивает К.Фукс.

Уже известный факт: в странах с холодным климатом традиционно много калорийных и жирных блюд, так как такая еда помогает согреться даже в самый холодный день. Татарская кухня может «похвастаться» такими блюдами. «Татары необыкновенно любят ѣсть сладко и жирно» [1: 39]. «Господствующая пища татарь – все мучнистое и масляное, особенно въ достаточныхъ семействахъ, где въ большемъ количестве потребляются разнаго рода сдобныя и слоения печенья, пельмени, жирныя лапши, густыя сливки (каймакъ) и т.п.» [1: 21]. Среди татарских национальных блюд много жареного (мяса, мучных изделий, картошки и т.п.) и жирного (мяса, сливочное масло, животный жир и т.п.). Например, мясо гуся, утки, любое другое жареное мясо, казылык и т.п. Мучные изделия – **бавырсак, пәрәмәч, сумса, чәкчәк, коймак, белен** и т.п. – жарятся в масле или их смазывают жиром после выпекания. «Утромъ рано пьютъ они чай и при этомъ ѣдят маленькіе сдобныя пирожки съ говядиной, называемые перемяджъ» [1: 26]. «Въ полдень къ обѣду подають: ... 3) жареный гусь или утка съ картофелемъ; ... 6) чай, съ маленькими сдобными пирожками, величиною съ лѣсной орѣхъ, называемый Баурсакъ» [1: 26]. «Потом ставятъ на столъ каймакъ, (самыя густыя, вареныя сливки) малиновую постилу и жареныя тоненькія лепешки» [1: 34].

Примером влияния на традиционную татарскую кухню природных ресурсов является использование «природной пищи» – ягод в сушеном и переработанном виде, орехов, диких растений (крапивы, щавеля и т.п.), а также дичи. Ранней весной татары готовили **кысыр аш** – постный (вегетарианский) суп по-татарски из дикорастущих съедобных растений, иногда заправленный яйцом; **кычиткан ашы** (суп из крапивы), **кузгалак ашы** (суп из щавеля), **балтырган ашы** (суп с борщевиком) и т.п. Из ягод готовят **кайнатма** (варенье), **как** (пастила), повидло, делают начинки для сладких пирогов, подают к чаю. «По окончаниі продолжительнаго ужина, хозяйка принесла пирожное, сдѣланное изъ разныхъ ядеръ и фруктовъ съ медомъ, масломъ и мукой» [1: 73]. «Пекут еще пирог с яблоками. Форму бэккэна он не сохраняет, а делается таким же, как у русских. Чаще всего он бывает круглым, сверху посыпан сахаром. Вкусная еда. Делают еще паштеты из яблочной или клубничной пастилы» [2: 240]. **Паштет** – мучное изделие, намазанное сверху тертыми фруктами или фруктовой начинкой. Его делают с пастилой или фруктами. **Каклы паштет** – паштет с повидлом. В татарских диалектах национальное блюдо **чэкчэк** называют **кактөш**. Это слово состоит из двух корней: **как** (пастила) + **төш** (ядро). К.Насыри описывает технологию изготовления данного блюда: «Есть еще одно блюдо, называемое как-төш. Оно представляет собой следующее. Вначале на яйцах и молоке с добавлением масла замешивают тесто. Его нарезают на небольшие куски. Затем режут на кусочки помельче, величиной не больше кедрового ореха, и жарят в кипящем масле – получается вкусное кушанье, называемое баурсак. Им заполняют поднос и дают затвердеть на меду, сверху посыпают размельченными конфетами. Это лакомое угощение подается к чаю» [2: 241]. Иногда сверху кладут полоски пастилы, отсюда и название кактөш [13: 272]. Самая распространенная «лесная пища» – грибы – у татар не была популярна, только «татары-мишари лесных районов употребляют в пищу и грибы, что не характерно для казанских татар» [10].

На особенностях традиционной кухни может отразиться и недостаток природных ресурсов. Например, недостаток в топливе раньше играл свою роль и при формировании особенностей приготовления пищи татар: многие блюда татарской кухни варятся, пекутся в печи, тем самым зимой обогревается и жилище. А летом готовились легкие, молочные супы, так как особой нужды в отоплении дома не было.

Некоторые блюда появились в связи с традиционными видами занятий и образом жизни народа. В кухне народов, которые занимались скотоводством и птицеводством, много молочных продуктов, разновидностей мяса. Как отмечает К. Фукс, мясо для простого народа было роскошью и крестьяне крайне редко могли себе его позволить, ели только по особым случаям: «По праздникамъ – баранина. Въ праздникъ же, называемый Джинь, и на свадебныхъ пиршествахъ употребляютъ лошадиное мясо» [1: 27]. Эту же мысль высказывает П. Знаменский: «Въ праздники на столе является похлебка съ мясомъ и жаркое изъ баранины или конины. Мяса татары употребляютъ вообще не много, потому что оно для нихъ дорого» [21]. Источником белка для них стали творог и яйцо.

Раньше в быту татар отсутствовали специальные приспособления, где можно хранить молоко и мясо при низких температурах. Поэтому люди научились сквашивать молоко, использовать соль для засолки мяса, тем самым предотвращая порчу продуктов. Также употребляли в пищу сушеное, вяленое мясо: **каклаган каз** – вяленый гусь; **казылык** – домашняя колбаса (холодного копчения или вяленая)

Из молочных продуктов известны: густая сметана, густые сливки – **каймак**; топленый каймак – **пешкэн каймак**. «Въ 6 часовъ вечера снова пьютъ чай со сливками и съ сдобными пирожками, какъ и утромъ» [1: 26]; «нигдѣ нѣтъ такихъ вкусныхъ и густыхъ сливокъ, какъ у Татарокъ, особенно ихъ каймакъ, варенныя сливки, густые, какъ пенка» [1: 40]. **Катык** – кислое молоко, национальный сорт кефира, приготовляемый из топленого молока с добавлением бродильных веществ: «Въ полдень къ обѣду подаютъ: 1)

пельмени с говядиной и кислымъ молокомъ (имеется ввиду катык)» [1: 26]; «Пища Татарскихъ крестьянъ: лѣ томъ кислое молоко» [1: 27]. **Эремчек** – творог. Из сушеного творога получали **корт** – сушеный красный творог, который использовали как начинку для паштетов, пирожков и **губадии**: «Губадия круглая, как балиш, но для начинки мясо не нарезают, а мелко рубят тляпкой. На мясо кладут «корт» – сухой творог, на него – вареные натертые яйца, масло» [2: 239].

Занятие земледелием способствовало появлению мучных блюд (некоторые уже были упомянуты) и блюд из разных круп и муки: **боламык** (болтушка), **ботка** (каша), **талкан** (толокно) и т.п. «Пища Татарскихъ крестьянъ: утром, ржаная мука, вареная въ водѣ съ солью (баламыкъ или талкань)» [1: 27]. В некоторых говорах татарского языка боламык употребляется в значении картофельного пюре. «Бывает, что делают еще всем известную кашу. Но каша – в основном еда деревенских жителей», – пишет К. Насыри [2: 241]. По наблюдениям Т. Хайрутдиновой, каша из разных круп считалась обязательным блюдом при исполнении различных обрядов: рождения ребенка, строительства дома, земледелия, скотоводства [14: 79].

К.Фукс упоминает особый вид крупы – сорочинское пшено: «круглой пирога, называемый балышъ, съ мясомъ и сарачинскимъ пшеномъ» [1: 26]; «сорочинское пшено съ рубленой бараниной» [1: 73]. В Татарско-русском словаре 1913 года встречаем «тары ярмасы» – طاری جارماسی – сорочинское пшено, просо [22: 78]. Однако в интернетресурсах дается такая информация: впервые рис был завезен в Россию из Средней Азии во времена правления Петра Великого. Тогда его называли сарацинским пшеном или сарацинским зерном. Дело в том, что сарацинами на Руси называли мусульманские народы, поэтому рис, поступающий с Востока, «от сарацин», получил такое название [23]. Подтверждение находим в толковом словаре русского языка: САРАЦИ́НЫ –ци́н; мн. [от греч. sarakēnoi из араб.]: 1. В трудах античных историков: кочевое племя западной и южной Аравии. 2. В средние века в Европе: арабы и вообще все мусульмане [24].

Сарачинское пшено, т.е. рис, у татар было популярным, но дорогим продуктом. Нынче ситуация несколько изменилась, но раньше плов, губадию, сладкий балиш из риса с сухофруктами готовили только по особым случаям.

Выращивание в своем огороде различных овощей также обогатило кухню татар. В основном они выращивали картофель, тыкву, позднее капусту, огурцы и т.п. «Въ огородах у трудолюбивыхъ Татаръ насажено всего в изобилии: картофель, лукъ, свекла, морковь и капуста; всѣ эти овощи они запасаютъ на зиму», – пишет К.Фукс [1: 41]. Во многих татарских блюдах основным составляющим является картошка: треугольник, балиш, кыстыбый, бэккэн и т.п. Не менее популярными стали тыква, морковь, капуста: «Начинка для него (имеется ввиду бэккэн – Н.Р.) может быть разной. Пекут из тыквы. Для этого тыкву мелко нарезают и смешивают с рисом, добавляют масло и выпекают. Готовый беккен перед тем, как подать на стол, смазывают маслом. Так получается вкуснее. Делают также из моркови», – пишет К. Насыри [2: 240]. Нынче огородничество у татар достаточно сильно развито, овощи готовят и впрок: квасят, солят, маринуют.

Религия как часть жизни народа также находит свое отражение в традиционных кухнях, влияя на рацион и кулинарные обычаи. Татары-мусульмане обычно едят говядину, конину, баранину, мясо домашних птиц. Ислам запрещает употребление свинины, мяса хищных птиц.

Таким образом, кулинарное наследство, доставшее татарам от предков, включает в себя разнообразные супы (токмачлы аш, умач, чумар, салма и т.д.), молочные продукты (каймак, катык, корт, эремчек и т.д.), мясные блюда (казылык, каклаган каз и т.д.), растительную пищу (ботка, боламык, талкан и т.д.), мучные изделия с начинкой и без начинки (треугольник, балиш, кыстыбый, бавырсак, коймак, перемеч и т.д.), сладкие мучные угощения к чаю (пирог, паштеты, чакчак и т.д.).

В силу обстоятельств татарская кухня в настоящее время остро ощущает на себе влияние Востока и Европы, народов России. Однако созданные веками в «борьбе» с природными условиями национальные блюда продолжают

сохранять свою уникальность и стоят на защите здоровья народа, являются примером здорового питания, способного дать отпор вредным воздействиям внешней среды на человека.

1. *Фукс К.* Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях. Казань, 1844; Краткая история города Казани. Казань, 1905 / Репринтное воспроизведение с приложением Предисловия Н.Ф.Катанова к изданию 1914 г. – Казань, 1991. – 210 с.
2. *Насыри К.* Избранное. В четырех томах. Т.3. – Казань: Татар. книж.изд-во, 2005. – 384 с. (на тат. яз.)
3. *Воробьев Н. И.* Каюм Насыри – этнограф // Каюм Насыри. 1825-1945. Материалы научной сессии, посвященной 120 летию. – Казань: Таткнигоиздат, 1948. – С. 93 – 96.
4. *Юсупова А. Ш.* Двухязычная лексикография татарского языка XIX века. – Казань: Изд-во Казанск.гос. ун-та, 2008. – 410 с.
5. *Юсупова А. Ш.* Роль татарско-русских и русско-татарских словарей XIX века в межкультурной коммуникации и принципы перевода слов в данных словарях // Филология и культура = Philology and Culture. – 2013. – №1 (31). – С.133 – 136
6. *Мугтасимова Г. Р.* Лексика татарских народных пословиц (устаревшие слова, диалектизмы и русско-европейские заимствования). – Казань: Изд-во КГУ, 2005. – 192 с. (на тат. яз.)
7. *Федорова Э. Н.* Арабские и персидские заимствования в татарских народных пословицах. – Казань: Изд-во КГУ, 2005. – 249 с. (на тат. яз.)
8. *Насипов И. С.* Опыт систематизации финно-угорских заимствований в татарском языке. – Казань: ИЯЛИ им. Г. Ибрагимова, 2009. – 236 с.
9. *Тарасова Ф. Х.* Паремии с компонентом “пища” в татарском, русском и английском языках: лингвокультурологический и когнитивно-прагматический аспекты: монография. – Казань: РИЦ, 2012. – 304 с.

10. *Мухамедова Р. Г.* Татары-мишари. Пища и утварь. // URL: old-cookery.livejournal.com/389446.html (дата обращения: 28.05.2014)
11. *Тихомирова М. Н.* Традиционная Пища татар Среднего Прииртышья во второй половине XIX – первой трети XX вв.: дис. ... канд. ист. Наук. – Омск, 2005. – 321 с.
12. *Щанкина Н. Н.* Культура питания татар-мишарей Мордовии: дис. ... канд. ист. наук. – Саранск, 2005. – 216 с.
13. *Баязитова Ф. С.* Лексика пищи и народных традиций. – Казань: Дом печати, 2007. – 480 с. (на тат. яз.)
14. *Хайрутдинова Т.* Названия пищи в татарском языке. – Казань: ИЯЛИИ им. Г.Ибрагимова АН Татарстана, 1993. – 142 с.
15. *Замалетдинов Р. Р., Нурмухаметова Р. С.* Материальная культура в словарях татарского языка XX-XXI веков (на примере лексики пищи) // Филология и культура = Philology and Culture. – 2012. – №3 (29). – С.51– 55.
16. *Нурмухаметова Р. С.* Лексика материальной и духовной культуры татарского языка // Вестник Татарского государственного гуманитарно-педагогического университета. – Казань, 2011. – №1. – С.165 – 169.
17. *Нурмухаметова Р. С.* Развитие кулинарной лексики татарского языка XX – начала XXI века // Филология и культура = Philology and Culture. – 2013. – № 4 (34). – С. 86 – 91.
18. *Нурмухаметова Р. С.* Словообразовательные особенности кулинарной лексики татарского языка // Филологические науки. Вопросы теории и практики. – 2014. – №10 (40). Часть II. – С.121– 123.
19. Этнокультурный словарь татарского языка: лексика материальной культуры (словарь-справочник) / сост. Р. Р. Замалетдинов, Р. С. Нурмухаметова. – Казань: Отечество, 2012. – 146 с. (на тат. яз.)
20. *Исанбет Н. С.* Татарские народные пословицы. Изд-е второе. В 3-х т. – Т. II. – Казань: Татар. книж. изд-во, 2010. – 750 с. (на тат. яз.)
21. *Знаменский П.* Казанские татары. Казань, 1910 // URL: tatar-history.narod.ru/kazantatar.htm (дата обращения: 19.05.2014)

22. *Рахманкулов С.* Татарско-русский словарь. – Казань: лито-типография И. Н. Харитоновна, 1913. – 210 с. (на тат. яз.)
23. Что раньше называли "сарацинское пшено"? // URL: <http://otvet.mail.ru/question/22389322> (дата обращения: 30.05.2014)
24. Толковый словарь Кузнецова // URL: <http://enc-dic.com/kuzhecov/B/> (дата обращения: 04.06.2014)

ENVIRONMENTAL INFLUENCE ON FORMATION AND FUNCTIONING FOOD VOCABULARY IN THE TATAR LANGUAGE

R. S. Nurmukhametova

The main constitutive factors of the traditional dishes nature are a way of life of the people, the main types of farming, religion, natural resources, climate, geography of the country, neighboring peoples, etc. National Tatar cuisine was influenced by a lot of external factors and formed to provide the human body with all the nutrients contribute to effective adaptation to environmental conditions. The article deals with the names of the food of the Tatar language on the background of natural conditions that influenced the formation of the cuisine of an ethnic group. The author tries to prove the emergence of a large number of diverse types of hot fat and high-calorie food. The author throws light upon the long history of these dishes using the writings of eminent ethnographers on dialectology and lexicographical materials.

Key words: the Tatar language, food vocabulary, factors, climatic conditions, food culture

1. *Fuks K.* Kazanskije tatary v statisticheskom i jetnograficheskom otnoshenijah. Kazan', 1844; *Kratkaja istorija goroda Kazani.* Kazan', 1905 / Reprintnoe vosproizvedenie s prilozheniem Predislovija N.F.Katanova k izdaniju 1914 g. – Kazan', 1991. – 210 s. (In Russian)
2. *Nasyri K.* Izbrannoe. V chetyreh tomah. T.3. – Kazan': Tatar. knizh.izd-vo, 2005. – 384 s. (In Tatar))
3. *Vorob'ev N. I.* Kajum Nasyjri – jetnograf // *Kajum Nasyjri. 1825-1945. Materialy nauchnoj sessii, posvjashhennoj 120 letiju.* – Kazan': Tatknigoizdat, 1948. – S. 93 – 96. (In Russian)

4. *Jusupova A. Sh.* Dvujazychnaja leksikografija tatarskogo jazyka XIX veka. – Kazan': Izd-vo Kazansk.gos. un-ta, 2008. – 410 s. (In Russian)
5. *Jusupova A. Sh.* Rol' tatarsko-russkih i rusko-tatarskih slovarej XIX veka v mezhkul'turnoj kommunikacii i principy perevoda slov v dannyh slovarjah // Filologija i kul'tura = Philology and Culture. – 2013. – №1 (31). – S.133 – 136 (In Russian)
6. *Mugtasimova G. R.* Leksika tatarskih narodnyh poslovic (ustarevshie slova, dialektizmy i rusko-evropejskie zaimstvovanija). – Kazan': Izd-vo KGU, 2005. – 192 s. (In Tatar)
7. *Fedorova Je. N.* Arabskie i persidskie zaimstvovanija v tatarskih narodnyh poslovicah. – Kazan': Izd-vo KGU, 2005. – 249 s. (In Tatar)
8. *Nasipov I. S.* Opyt sistematizacii finno-ugorskih zaimstvovanij v tatarskom jazyke. – Kazan': IJaLI im. G. Ibragimova, 2009. – 236 s. (In Russian)
9. *Tarasova F. H.* Paremii s komponentom “pishha” v tatarskom, ruskom i anglijskom jazykah: lingvokul'turologičeskij i kognitivno-pragmaticeskij aspekty: monografija. – Kazan': RIC, 2012. – 304 s. (In Russian)
10. *Muhamedova R. G.* Tatary-mishari. Pishha i utvar'. // URL: old-cookery.livejournal.com/389446.html (data obrashhenija: 28.05.2014) (In Russian)
11. *Tihomirova M. N.* Tradicionnaja Pishha tatar Srednego Priirtysh'ja vo vtoroj polovine XIX – pervoj treći HH vv.: dis. ... kand. ist. Nauk. – Omsk, 2005. – 321 s. (In Russian)
12. *Shhankina N. N.* Kul'tura pitaniya tatar-misharej Mordovii: dis. ... kand. ist. nauk. – Saransk, 2005. – 216 s. (In Russian)
13. *Bajazitova F. S.* Leksika pishhi i narodnyh tradicij. – Kazan': Dom pečati, 2007. – 480 s. (In Tatar)
14. *Hajrutdinova T.* Nazvanija pishhi v tatarskom jazyke. – Kazan': IJaLI im. G.Ibragimova AN Tatarstana, 1993. – 142 s. (In Russian)

15. *Zamaletdinov R. R., Nurmuhametova R. S.* Material'naja kul'tura v slovarjah tatarskogo jazyka HH-HH1 vekov (na primere leksiki pishhi) // Filologija i kul'tura = Philology and Culture. – 2012. – №3 (29). – S.51– 55. (In Russian)
16. *Nurmuhametova R. S.* Leksika material'noj i duhovnoj kul'tury tatarskogo jazyka // Vestnik Tatarskogo gosudarstvennogo gumanitarno-pedagogičeskogo universiteta. – Kazan', 2011. – №1. – S.165 – 169. (In Russian)
17. *Nurmuhametova R. S.* Razvitie kulinarnoj leksiki tatarskogo jazyka HH – nachala HHI veka // Filologija i kul'tura = Philology and Culture. – 2013. – № 4 (34). – S. 86 – 91. (In Russian)
18. *Nurmuhametova R. S.* Slovoobrazovatel'nye osobennosti kulinarnoj leksiki tatarskogo jazyka // Filologičeskie nauki. Voprosy teorii i praktiki. – 2014. – №10 (40). Chast' II. – S.121– 123. (In Russian)
19. Jetnokul'turnyj slovar' tatarskogo jazyka: leksika material'noj kul'tury (slovar'-spravochnik) / sost. R. R. Zamaletdinov, R. S. Nurmuhametova. – Kazan': Otechestvo, 2012. – 146 s. (In Tatar)
20. *Isanbet N. S.* Tatarskie narodnye poslovicy. Izd-e vtoroe. V 3-h t. – T.II. – Kazan': Tatar. knizh. izd-vo, 2010. – 750 s. (In Tatar)
21. *Znamenskij P.* Kazanskie tatary. Kazan', 1910 // URL: tatar-history.narod.ru/kazantatar.htm (data obrashhenija: 19.05.2014) (In Russian)
22. *Rahmankulov S.* Tatarsko-russkij slovar'. – Kazan': lito-tipografija I. N. Haritonova, 1913. – 210 s. (In Tatar)
23. URL : [otvet.mail.ru?question/22389322](mailto:otvet.mail.ru?question=22389322) (data obrashhenija: 30.05.2014) (In Russian)
24. URL: [enc-dic.com/Tolkovyj slovar' Kuznecova/Saracin-44111/](http://enc-dic.com/Tolkovyj_slovar'_Kuznecova/Saracin-44111/)(data obrashhenija: 04.06.2014) (In Russian)

Нурмухаметова Раушания Сагдатзяновна – кандидат филологических наук, доцент кафедры общей лингвистики, лингвокультурологии и переводоведения

Института Филологии и межкультурной коммуникации Казанского
федерального университета.

420008, Россия, Казань, ул. Кремлевская, 18.

E-mail: rsagadat@yandex.ru

Nurmukhametova Raushaniya Sagdatzyanovna – PhD in Philology, Associate
Professor, Department of general linguistics, Linguistic and Cultural Studies and
Theory of Translation, Kazan (Volga Region) Federal University.

18 Kremlyovskaya Str., Kazan, 420008, Russia.

E-mail: rsagadat@yandex.ru

Поступила в редакцию 10.10.2014