

«... природа многих специфических элементов часто связана не обязательно с иерархией моделей и систем питания в соответствии с хозяйственно-культурным типом (ХКТ), но и с устойчивостью архаичных традиций. Эти традиции, в свою очередь, «сообщают» определенную специфику системе питания отдельного этноса (в данном случае гагаузского), предки которого имели когда-то иной ХКТ, а именно кочевого скотоводства. Проявление данных традиций в последующее время и в современной традиционнo-бытовой культуре народа носит рудиментарный характер, но в них заключено то специфическое свойство, которое отличает сегодня гагаузов от соседних народов.»

«... наибольшей информативностью по этнической специфике в системе питания гагаузов обладает терминология, сохранившая тюркское происхождение и являющаяся для соседних по региону этносов заимствованной. Для гагаузов как для единственного тюркоязычного народа, проживающего на территории Бессарабии, данные термины выступают в качестве показателей национального своеобразия, этноспецифических элементов.»

«... у гагаузов специфически этнические особенности в определенной мере связаны с древними элементами добалканских кочевых скотоводческих традиций. На данные архаичные элементы гармонично наложился балканские, а впоследствии и бессарабские черты. Те и другие подкреплены общим для ареала Юго-Восточной Европы ХКТ и единым конфессиональным фоном православием. Так, в конечном итоге, сложилась специфика традиций питания гагаузов XIX начала XX вв.»

Диана НИКОГЛО

## СИСТЕМА ПИТАНИЯ ГАГАУЗОВ В XIX – НАЧАЛЕ XX ВЕКА

Кишинев – 2004

Мои дорогие  
Машеньке Виктору  
и Лизаньке с  
благословением  
счастья, здоровья и успехов  
царя во всем,  
накрепко ваша мама

*[Handwritten signature]*

ИНСТИТУТ МЕЖЭТНИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ АН РМ  
ФОНД ПОДДЕРЖКИ И РАЗВИТИЯ НАУКИ И КУЛЬТУРЫ  
ГАГАУЗОВ «КАЙНАК»

Д. Е. НИКОГЛО

### СИСТЕМА ПИТАНИЯ ГАГАУЗОВ В XIX - НАЧАЛЕ XX ВВ.

Научный редактор доктор истории

М. В. Маруневич

Chişinău - 2004

CZU 392.81(=512.165)  
Н 63

Рекомендована к печати Ученым советом Института межэтнических исследований АН РМ

Научный консультант:

доктор истории *И. Г. Бодруг*

Рецензенты:

доктор истории *В. Г. Кожухарь*

доктор истории *В. П. Степанов*

Редактор доктор филологии *Т. В. Зайковская*.

Издание осуществлено при финансовой поддержке Фонда «Кайнак», а также ресторана «Gök Oguz»

Предлагаемая читателю книга содержит новые этнографические данные о традиционном питании гагаузов. Многолетние полевые исследования позволили автору показать широкий спектр особенностей такого важного элемента традиционно-бытовой культуры гагаузов, как система питания. В работе представлен механизм выявления этнической специфики традиционной пищи, обозначены специфические черты традиций питания гагаузов, прослежена эволюция некоторых элементов в соответствии с этапами этнической истории народа. Большое внимание уделяется выявлению архаичных видов пищи, изучению трапезы, а также обрядовой пищи. Исследование представляет научно-теоретический и прикладной интерес. Книга рассчитана на этнографов, языковедов, фольклористов, преподавателей школ, вузов, студентов и всех, кто интересуется этнографией, историей и культурой.

Descrierea CIP a Camerei Naționale a Cărții  
Никогло Д.Е.

Система питания гагаузов в XIX – начале XX века / Д.Е. Никогло;  
Ин-т межэтнических исслед. АН РМ. – Ch.: Inst. de Cercet. Interetnice,  
2004 (Tipogr. „Elena-V.I.”). – 211 p.  
Bibliogr. p. 177-189 (217 tit.)  
ISBN 9975-9775-2-9  
150 ex.

392.81(=512.165)

ISBN 9975-9775-2-9

## СОДЕРЖАНИЕ

От автора .....	4
Предисловие (В.П. Степанов) .....	6
Введение .....	11
<b>Глава I. Роль природно-географических и этнокультурных факторов в формировании традиционной системы питания гагаузов .....</b>	<b>36</b>
§ 1. Влияние природной среды на традиции питания ...	36
§ 2. Влияние этнических традиций на систему питания .	40
§ 3. Продукты питания, их хранение и обработка .....	45
§ 4. Приспособления для приготовления пищи, посуда, утварь и кухонная мебель .....	54
<b>Глава II. Основные виды традиционной пищи гагаузов .....</b>	<b>64</b>
§ 1. Виды пищи растительного происхождения .....	66
§ 2. Виды пищи животного происхождения .....	75
§ 3. Наиболее специфичные сложносоставные блюда гагаузской кухни .....	80
§ 4. Лакомства. Напитки. Пряности и приправы .....	90
<b>Глава III. Функции пищи в традиционно-бытовой культуре гагаузов .....</b>	<b>99</b>
§ 1. Рацион питания .....	101
§ 2. Традиционные виды трапезы и их социально-культурные функции .....	110
§ 3. Отражение религиозно-магических представлений народа в традициях питания .....	120
§ 4. Пищевые предписания и запреты .....	146
<b>Глава IV. Общее и особенное в системе питания гагаузов ...</b>	<b>152</b>
<b>Заключение .....</b>	<b>167</b>
<b>Источники .....</b>	<b>176</b>
<b>Литература .....</b>	<b>177</b>
Приложение № 1. Глоссарий .....	190
Приложение № 2. Таблица эволюции видов пищи .....	205
Приложение № 3. Список населенных пунктов .....	208
Список сокращений .....	210

## ОТ АВТОРА

Настоящая книга, написанная на основе диссертации, является результатом многолетнего труда. Ее реализация не была бы возможна без поддержки моих коллег, знакомых, родных и других замечательных людей, с которыми мне посчастливилось общаться и сотрудничать.

Я от всей души воздаю дань уважения и признательности безвременно ушедшим от нас: доктору истории, М. В. Маруневич, которая на протяжении многих лет являлась моим учителем и духовным наставником, доктору истории В. С. Зеленчуку, докторам филологии Г. А. Гайдаржи и И. В. Дрону, а также Е. К. Колца.

Я благодарю за доброе отношение и заботу моего научного руководителя С. С. Курогло. Огромное спасибо за внимание директору Института межэтнических исследований доктору истории И. Г. Бодругу, заведующей Отделом гагаузоведения Л. С. Чимпоеш, членам Ученого совета ИМИ АН РМ Н. Н. Червенкову, В. Г. Кожухарю, Т. В. Зайковской, моим коллегам по Отделу и Институту, моему рецензенту В. П. Степанову, сотрудникам Сектора Общих проблем этнографии Института археологии и этнографии АН РМ О. С. Лукьянец, Ю. С. Волк и др.

Я благодарна заместителю директора Института этнографии, этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН М. Н. Губогло и другим сотрудникам института за теплое участие в период защиты моей кандидатской диссертации.

Хотелось бы поблагодарить доктора истории, доцента Одесского национального университета, А. В. Шабашова, предоставившего мне возможность участвовать в экспедиции в болгарские села Украины. Большое спасибо моим коллегам из Болгарии: Е. Миланову, исследователям Института этнографии БАН, научному сотруднику Этнографического музея в Варне Д. Тодоровой, директору музея археологии в г. Каварна А. Салкину, священнику церкви в Каварне отцу Василию. Я выражаю благодарность за предоставление этнографической информации жителям населенных пунктов Молдовы, Украины и Болгарии. Я признательна за поддержку моим друзьям Марии и Вик-

тору Моргун, Василисе Граждан и Петру Чеботарю.

От всей души благодарю всех спонсоров за содействие в издании этой книги.

Особенно хотелось бы выразить искреннюю признательность моим родителям Неониле Петровне и Евгению Федоровичу Никогло. Благодаря их поддержке, отзывчивости, заботе, пониманию и бесконечной доброте эта книга увидела свет.

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Традиции питания представляют собой одну из важных этнических характеристик народа. Глубокой ошибкой является подход к проблеме изучения пищевых традиций как к «поваренной книге», где рецептура блюд перемежается с историческими экскурсами.

Начнем с того, что, даже если бы перед нами находилась подобного рода книга, мы бы узнали гораздо больше о народе и, соответственно, о его истории. Но настоящее этнографическое исследование, которое уважаемый читатель держит в руках, затрагивает неизмеримо больший диапазон научных проблем. Ведь пищевые традиции представляют собой огромный пласт народного знания, характеризую спектр традиционных занятий народа, его исторически сложившиеся межэтнические контакты, наконец, глубоко теоретическую сторону жизни этноса – этническую историю. Потому читателю, которому попала в руки эта книга – повезло. Специалист-этнолог встретит в этой работе много нового, впервые введенного в научный оборот. Если это человек любознательный, желающий вникнуть в традиционно-бытовую культуру гагаузов и других народов, проживающих в Молдове, то с этой книгой он не потратит время даром.

Сразу обращает на себя внимание богатая источниковедческая база исследования. Сбор материала велся скрупулезно и поэтапно не один год. О серьезной, проделанной автором работе – свидетельствует география охвата этнографическим исследованием населенных пунктов Молдовы (16), Украины (5) и Болгарии (6). Полевые изыскания сопряжены с многочисленными трудностями и представляют собой нелегкое испытание, даже для мужчины. Поэтому следует особо отметить роль автора, хрупкой женщины, которая, несмотря на многочисленные трудности, нашла в себе силы осуществить задуманное исследование.

Этнологические интересы автора уходят корнями в глубокую древность. Подводя читателя к хронологическим рамкам своего исследования, этнолог осуществляет анализ многочисленных природно-географических и этнокультурных факторов динамики традиционной системы питания предков гагаузского народа.

В настоящее время гуманитарная наука тяготеет к межнаучному диалогу. Все больше работ затрагивают несколько смежных научных дисциплин. Этнологическое исследование Дианы Евгеньевны Никогло ещё одно тому подтверждение. Так, исследователь использует фольклорные произведения, уделяет серьезное внимание в работе филологическому аспекту – терминологии блюд, пищевых добавок и т.п., широкий материал привлекается из других областей научного знания: экологии, географии, истории.

Немалую роль в формировании пищевых традиций играет этноэкологическая обстановка, в которой находится этносоциальная группа. Экологический фактор оказывает серьезное естественное влияние на занятия народа, на формирование его хозяйственно-культурного типа и соответственной системы питания. Анализу этих аспектов автор уделил серьезное внимание.

Одна из трудных проблем в этнологической науке – это проблема исторического времени. В рамках изменения модели питания автор рассмотрел хозяйственно-культурный тип, традиционно присущий тюркам – кочевым скотоводам раннего средневековья; обратил внимание на более позднее балканское этнокультурное влияние, и, наконец, подробно остановился на южно-бессарабских реалиях XIX – начала XX вв. Одновременно исследователь изучил динамику пищевой модели на уровне горизонтальных срезов времени, обратив особое внимание на межэтнические контакты и, соответственно, на заимствования и консервацию традиционных норм питания.

Следует обратить внимание читателя на попытку автора определить функции пищи в обычаях и обрядах, на отражение в пище религиозно-магических представлений гагаузского народа.

Большой интерес в современной этнологии вызывает соотношение традиционного и инновационного в народной культуре. Эта многоаспектная проблема выводит на ряд других не менее значимых вопросов: урбанизация сельской среды, сохранение в условиях полиэтничности и т. п. Конечно, в одной работе невозможно раскрыть все эти проблемы с желаемой глубиной, да автор и не ставил перед собой таких целей, но его работа является одним из первых кирпичиков в деле изучения самобытной материальной культуры гагаузского народа, органич-

мым продолжением неисчерпаемой темы межэтнических взаимовлияний. В связи с этим особое внимание обращает на себя IV, заключительная глава исследования «Общее и особенное в системе питания гагаузов». В этой главе, ссылаясь на мнение известного российского этнографа Ю. В. Бромлея, автор справедливо отметил, что ни один из компонентов культуры не является обязательно этнодифференцирующим признаком. У одного этноса могут доминировать одни этнические ценности, у другого иные. Одновременно следует отметить, что для народов, развивающихся в едином хозяйственно-культурном типе, многие ценностные элементы культуры выступают в качестве объективной данности, присущей и другим этносам, проживающим в аналогичных условиях, тем более находящимся на равной стадии цивилизационного развития и в постоянном контакте. В этом контексте нелишне обратить внимание на широкий сравнительный материал, который привлек исследователь, говоря о взаимовлияниях тюркской, восточнороманской, восточнославянской и южнославянской культур. Автор монографии демонстрирует серьезную методологическую подготовку. Наряду с такими общераспространенными в исторической науке методами, как историко-хронологический, историко-сравнительный и сравнительно-типологический, с умелым привлечением диахронного научного подхода исследователь уделил серьезное внимание специальным этнографическим методам, в том числе методу непосредственного наблюдения – методу погружения в этническую среду и др. Привлекая к исследованию историко-типологический метод, Д. Е. Никогло умело оперирует анализируемым материалом, используя как совмещенный дедуктивно-индуктивный (от общего к частному – от частного к общему) подход, так и собственно индуктивный (от частного к общему).

В изучении этнографической проблематики в условиях полиэтничного общества дополнительные сложности вызывает отделение собственно этнической специфики от межэтнического многовекового влияния. На анализе пищевых моделей автор достаточно убедительно и наглядно осуществил демонстрацию консервации и сохранения специфики пищевых традиций вплоть до наших дней. Возьмем, к примеру, особенности приготовления таких национальных гагаузских блюд, как *танса*

(манджа), *каймакли*, *кырма* и др. Автор правильно оценивает факт тесного переплетения традиций приготовления отдельных блюд, в том числе и вышеперечисленных, которые известны и болгарам, и проживающим на юге молдаванам. Но в том-то и заключается особенность традиций питания, что одно и то же блюдо в регионах с одинаковыми географическими, климатическими, конфессиональными условиями и длительными межэтническими контактами является традиционным для нескольких культур. Причем представители различных народов (на примере Молдовы: молдаване, гагаузы и болгары) готовят, к примеру, те же голубцы, но по-разному, несмотря на то, что в основе блюда лежат практически одни и те же ингредиенты. Исследователь справедливо отмечает, что в более поздний – «бессарабский» период (как, впрочем, и в наши дни) названия блюд унифицируются, в отличие от более архаичного «добалканского» периода в истории народа. В наибольшей степени рудименты прослеживаются в народной терминологии названий блюд, сохранившихся вплоть до наших дней. Поэтому автор уделит серьезное внимание данному вопросу. Обладая филологической подготовкой, исследователь грамотно выстроил подачу лексического материала. А научная реконструкция позволила Д. Е. Никогло прийти к выводу о преобладании у предков гагаузов мясо-молочного компонента в их питании, который с эволюцией претерпел изменения в новую, современную зерно-мясо-молочную модель питания. Причем исследователь обратил внимание на сохранение в народе специфики вкусовых предпочтений: у гагаузов (и болгар) выделяется традиция приготовления более острых блюд, в сравнении с пищей, традиционно приготовляемой молдаванами и украинцами края. Здесь же автор обращает внимание еще на один момент – сравнительно ограниченное количество в гагаузской кухне сладких блюд.

Результат комплексного анализа трех больших исторических пластов автор представил в виде схемы определения традиционных черт модели питания гагаузов, что можно квалифицировать как попытку качественно нового взгляда на динамику пищевых традиций изучаемого этноса.

В настоящее время гагаузский народ переживает стадию ревитализации (резкого подъема национального самосозна-

ния). Внутренний мир гагаузского народа за последние десять лет значительно изменился, что способствовало окончательному формированию его национального самосознания. В этой связи серьезное значение приобретает творчество национальной интеллигенции, которая призвана укреплять этническое самосознание этноса, воспитывать у его представителей чувство национальной гордости. Поэтому каждая работа, объективно освещающая внутренний, этнический мир народа, представляет собой серьезное воспитательное оружие.

Недавно в национальных школах Молдовы ввели новый курс, который называется «История, культура и традиции гагаузского (болгарского, русского, украинского) народов», в зависимости от того, в каких школах, регионах обучаются дети. Безусловно, представители всех народов должны изучать историю и культуру этноса, к которому принадлежат, но вместе с тем бесспорным фактом является то, что мы живем в многонациональном обществе, где каждый субъект нашего полиэтнического государства уникален. Поэтому сегодня одной из важнейших задач социально активного населения должна быть ориентация подрастающего поколения на межэтнический диалог, знание и уважение собственной истории и традиций наряду с ценностным восприятием проживающих по соседству народов. В связи с этим каждая книга по этнологии приобретает особое звучание, прежде всего в условиях нашего сложного времени, которое вот уже более десяти лет называется переходным периодом. Материалы подобных работ должны стать прочным фундаментом в подготовке нового курса «Народоведения», призванного обеспечить всех учащихся Молдовы элементарными знаниями об истории и культуре разноязычных представителей нашего многонационального края. Не менее актуальны исследования для составления соответствующих спецкурсов на историческом факультете Комратского университета, для других вузов республики. В этнологической науке все научные изыскания не могут быть «причесаны» под гребенку глобальных. На базе узкопрофильных тем со временем формируются обобщающие выводы.

*Вячеслав СТЕПАНОВ,  
доктор истории*

## ВВЕДЕНИЕ

Культура каждого этноса или этнической группы, проживающей на территории Республики Молдова, по-своему уникальна и, безусловно, нуждается в углубленном всестороннем исследовании.

Одним из этносов, населяющих южный регион Молдовы, являются гагаузы – тюркоязычный малочисленный народ православного вероисповедания. По переписи 1989 г., на территории бывшего СССР их насчитывалось около 200 тыс. человек. Из них свыше 153 тыс. человек проживали на территории Республики Молдова. Расселены они также в Одесской области Украины, в Приазовье, на Северном Кавказе, в Казахстане и ряде других регионов постсоветского пространства. Кроме того, гагаузы проживают в румынской Добрудже, в северо-восточных районах Болгарии, в ряде северо-восточных областей Греции. 23 декабря 1994 г. Парламент Республики Молдова принял решение о создании автономно-территориального образования Гагаузия – Гагауз Ери. Проблема происхождения гагаузов вызвала интерес у многих поколений ученых в течение последних 150 лет. Существует более 20 гипотез об их этногенезе, продолжают дискуссии относительно их этнонима. По сей день живучи гипотезы об их болгарском, сельджукско-анатолийском и другом происхождении. Большинство молдавских и российских исследователей склонны считать, что гагаузы являются потомками северо-тюркских племен-печенегов, узов и половцев, сыгравших определенную роль в истории Северного Причерноморья, Днестровско-Прутского междуречья и Балкан в период раннего средневековья. В результате синтеза этих племен и их взаимодействия с соседними этническими образованиями происходил сложный процесс формирования гагаузской народности. Переход предков гагаузов к оседлости, замена кочевых форм хозяйства традициями пашенного земледелия и домашнего скотоводства, а также окончательное принятие ими христианства содействовали формированию самобытной культуры.

В период Османского господства гагаузы разделили общую судьбу народов Балкан. Неблагоприятные социально-экономи-

ческие условия, гнет местных феодалов, разгул разбойничьих банд, многочисленные русско-турецкие войны способствовали активизации миграционных процессов – оттоку части населения Балканского полуострова (гагаузов, болгар, сербов, албанцев, валахов) в XVIII – середине XIX века в южную часть Днестровско-Прутского междуречья, именуемую Буджаком, или Бессарабией.

С 1813 г. Бессарабией было принято называть всю восточную часть Молдавского княжества – территорию между Прутом и Днестром, которую Османская империя уступила России в результате русско-турецкого мирного договора 1812 года. С вхождением в состав России Бессарабия получила официальное название «Бессарабской области», хотя еще долгое время под Бессарабией подразумевалась только ее южная часть, или Буджак.

В процессе расселения на территории Буджака гагаузы контактировали с местными народами. Первые поселенцы оседали на землях молдавских бояр, а также ногайцев, выселенных из Буджака в 1806-1808 гг. В северной и юго-восточной части Южной Бессарабии наиболее тесными были контакты гагаузов с молдаванами, в центральной и южной – с болгарскими, в меньшей степени – с украинцами и немцами. Эти связи в дальнейшем нашли отражение в развитии этнической культуры гагаузов.

Российские власти были заинтересованы в освоении Южной Бессарабии. Сенатским указом от 29 октября 1819 г. и особым Актом Министерства внутренних дел от 12 марта 1820 г. определялось социально-правовое положение задунайских переселенцев, получивших статус иностранных колонистов. Согласно этим документам колонисты объявлялись свободными землевладельцами с правом вечного наследственного пользования землей. Кроме того, жители колоний имели право заниматься ремеслами, торговлей; освобождались на некоторое время от налогов и воинской повинности. Все это создавало благоприятные предпосылки для социально-экономического и культурного развития сел переселенцев, консолидации гагаузской этнической общности.

Дальнейшая история гагаузов в XIX – начале XX вв. связана с историей Российской империи, в состав которой входила Бессарабия, соседней Румынии, а затем – Советского Союза. Этнокультурная характеристика традиционно-бытовой культуры насе-

ления Бессарабии и, в частности, Буджака в основных своих признаках принадлежит к хозяйственно-культурному типу (ХКТ) \* пашенных земледельцев лесостепной зоны, степной полосы Юго-Восточной Европы и Северного Причерноморья. Определяющая черта хозяйственно-культурной деятельности населения этого региона – сочетание пашенного земледелия и домашнего скотоводства (с преобладанием зерновых культур и овцеводства).

Гагаузы с их колоритной и самобытной культурой, сочетающей в себе тюркскую этническую принадлежность и нетрадиционное для большинства тюркских народов православное вероисповедание, всегда привлекали внимание путешественников и этнографов прошлого столетия, что нашло свое отражение в различных источниках литературного и статистического характера". На научной, профессиональной основе исследования традиционно-бытовой культуры гагаузского народа начались в конце XIX – нач. XX вв., продолжились советскими этнографами, лингвистами, социологами и представителями других дисциплин, среди которых ведущее место постепенно стали занимать ученые гагаузского происхождения.

Объектом изучения в данной работе стали гагаузы Пруто-Днестровского междуречья, населяющие его южную часть – Буджакскую степь. С целью более глубокого анализа явлений культуры народа и проведения аналогий также привлекаются некоторые материалы о гагаузах Болгарии, Румынии и других мест их проживания.

Комплексное изучение быта и культуры гагаузов связано с созданием в 1987 г. в Институте этнографии и фольклора АН Молдовы Отдела гагаузоведения, вошедшего в 1992 г. в Институт национальных меньшинств (ныне Институт межэтнических исследований АН РМ). В планы Отдела входит изучение истории, языка и культуры гагаузского народа, проведение полевых

\* ХКТ здесь и далее – хозяйственно-культурный тип. Хозяйственно-культурными типами в типологии этнокультурных традиций условно называются комплексные особенности хозяйства и культуры, которые складываются исторически у различных народов, находящихся на близких уровнях социально-экономического развития и схожих природных условий (Левин, 1955, 3-18).

\*\* Об этом см. ниже в разделе «Источники и историография».



исследований. Силами сотрудников накоплен значительный фактологический материал по этнографии гагаузов Молдовы и Украины, Кабардино-Балкарии, Северной Осетии. Накопленные сведения сосредоточены в соответствующих экспедиционных отчетах, хранящихся в архивах АН РМ. Кроме того, опубликованы отдельные монографии, статьи, сборники, посвященные гагаузской тематике\*. Однако специальных работ по теме традиционной пищи гагаузов не существует. Это во многом предопределило ориентацию автора в выборе темы.

Обращение к данной теме исследования обусловлено также повсеместным повышением интереса к культурным традициям различных этносов.

Изучение одного из важнейших разделов этнографии гагаузского народа – традиционной системы питания – диктуется тем, что данная область традиционно-бытовой культуры гагаузов недостаточно изучена. Помимо этого, изучение традиционной пищи как части культуры народа расширяет горизонты поисков неисследованных страниц его этнической истории. Таким образом, углубленное исследование проблемы плодотворно как в чисто этнографическом, так и в этногенетическом планах, поскольку известно, что в традициях народного питания как одного из самых консервативных элементов материальной культуры, накапливаются напластования элементов различных эпох с рудиментами культуры отдаленных периодов истории народа. В этой связи с целью выявления этногенетических и этнокультурных связей гагаузов с близкородственными тюркскими, а также соседними по региону народами привлекались труды ученых тюркологов и гагаузоведов (лингвистов, фольклористов, историков, этнографов): Л. А. Покровской (1974-1975), М. Н. Губогло (1967), Г. А. Гайдаржи (2000), Е. К. Колца (1967), В. А. Сычевой (1970), Д. Н. Танасогло (1975), С. С. Курогло (1972, 1973, 1975, 1977, 1980, 1983, 1986, 1995, 2000), М. В. Маруневич (1980, 1988), И. В. Дрона (1989, 1992), М. А. Дурбайло (1991), Л. С. Чимпоеш (1997), и др., а также труды славянских, румынских, болгарских и турецких исследователей (см. список литературы).

Хронологические рамки исследования охватывают XIX –

\* См. ниже раздел по историографии.

начало XX вв. – период становления и формирования традиционной культуры гагаузов Бессарабии и развития в этом регионе этнографии как науки и накопления данных о народах, проживающих на этой территории, в том числе о гагаузах (Лукьянец, 1986, 89-90).

Сведения по народной пище гагаузов сосредоточены в источниках и в литературе статистического и описательного характера. Они существенно дополняют современные экспедиционные материалы по изучаемому периоду. Это позволяет рассматривать проблему в сравнительном плане и динамике ее развития.

При написании работы автор опирался на ряд источников.

Некоторые сведения по семейным обрядам гагаузов, зафиксированные П. А. Шуманским, уполномоченным Русского музея и собравшим этнографический материал в Булжаке в начале XX века, находятся в фондах архива Российского этнографического музея (РЭМ), (г. С.-Петербург), в них собраны данные по некоторым элементам традиционной пищи гагаузов, предметы посуды и кухонной утвари. Автор указывает, что красный перец является незаменимой приправой к гагаузским блюдам. Кроме того, в коллекции содержатся образцы свадебного хлеба (*düün kolacı*) и поминального хлеба (*potana ekmää*), а также поминальное дерево (*dal*) (Ист. 1).

Ценным источником являются «Походные письма ополченца из Южной Бессарабии (1855–1856 гг.)» А. В. Рачинского. В них можно обнаружить некоторые фрагментарные сообщения о повседневной пище гагаузов (Ист. 4, 3-4; 48-54). Аналогичные материалы, а также описание природно-географических условий и хозяйственных занятий задунайских переселенцев сосредоточены в труде П. Свиньина «Описание Бессарабской области» (1867 г.) (Ист. 5, стр.175-320).

Для проведения аналогий в обрядовой пище календарного цикла гагаузов и болгар автор использует материал, который содержится в статье священника Стефана Киранова, опубликованной в 1875 г. на страницах кишиневских Епархиальных ведомостей (Ист. 3). Описание календарных и семейных обычаев и обрядов, отдельных видов обрядовой пищи гагаузов села Чок-Майдан встречаются в статье священнослужителя К. Малая (Ист. 2).

Хотя информация, содержащаяся в указанных источниках,

носит фрагментарный характер, она представляет ценность с точки зрения фактологической значимости. Данные материалы позволяют наиболее точно восстановить наличие или отсутствие ряда элементов в изучаемый период.

Некоторые сведения о повседневной и обрядовой пище гагаузов содержатся в архивах Института межэтнических исследований АН РМ 1986-1988 гг.

В фондах государственного историко-этнографического музея села Бешалма Комратского района, в музеях Чадыр-Лунги, Вулканешт, Комрата, а также села Виноградовка (Курчи) Одесской области Украины представлены интересующие нас традиционные гагаузские предметы утвари и посуды.

Основным источником является этнографический материал, собранный автором в гагаузских селах юга Молдовы, Одесской области Украины, Болгарии в 1994-2002 гг. При выборе населенных пунктов автор руководствовался принципом районирования, то есть старался охватить гагаузские села, расположенные во всех трех районах Гагаузии – Гагауз Ери (Комратском, Чадыр-Лунгском и Вулканештском). В ходе исследования данный принцип помог выявить отсутствие заметных региональных отличий в сфере типологии (технологии приготовления некоторых видов пищи) и незначительные различия в некоторых терминах. Особое внимание автор обращает на села Джолтай и Гайдар, которые наиболее удалены от районных центров и поэтому считаются (в сравнении с другими населенными пунктами) наиболее архаичными. Кроме того, для проведения сравнительно-типологического анализа традиций питания гагаузов с культурой соседних по региону народов автор впервые использует материалы научной этнографической экспедиции 1998-1999 гг., организованной Одесским государственным университетом в болгарское село Городнее (Чийшия). Впервые в научный оборот вводятся полевые материалы, собранные автором в 2001-2002 гг. в селах и городах Болгарии с гагаузским населением: Болгарево, Божурец, Генерал Кантарджиево, Кичево, Каварна, Варна, Орешак (см. Прилож. № 3) \*.

\* Автор ссылается на свои полевые материалы только в том случае, если какой-либо элемент представляет собой интересное явление или требует дальнейшего, более глубокого исследования.

## ИСТОРИОГРАФИЯ ПРОБЛЕМЫ

Традиционная пища – одна из этнографических тем, чаще всего остающаяся вне внимания исследователей. Однако ряд трудов, прямо или косвенно касающихся данной тематики, представляет для нас несомненную ценность, прежде всего с точки зрения историографии вопроса и методологии науки, связанной с исследованиями традиций народного питания.

Изучение традиционных систем питания тех или иных народов развивалось одновременно с эволюцией самой этнографической науки: от работ фрагментарного, описательного характера до исследований, сочетающих в себе современные требования этнографической дисциплины и представляющих качественно новую ступень в научных подходах и методологии исследований в этой области народной культуры.

Думается, что изучение и изложение историографического аспекта проблемы с привлечением общепринятого системно-исторического метода предполагает необходимость рассмотрения всей совокупности этнографической литературы и источников по теме в хронологической последовательности.

Однако отметим, что при этом историография непосредственно по традиционной пище гагаузов будет рассматриваться отдельно, разумеется, с учетом общетеоретического и методологического фона в исследовании темы.

Публиковавшиеся на протяжении XIX века в России исследования по пищевым традициям отдельных народов Юго-Восточной Европы носили эпизодический характер, что, однако, не умаляет их фактологической значимости. К ним относятся: труд В. Милорадовича «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян» (1860), работы Н. Ф. Сумцова (1885), А. А. Берса (1901), В. А. Мошкова (1900-1902). Ценность этих исследований – в фиксации архаичных элементов культуры (во многом изжитых с течением времени), что позволяет восстановить отдельные особенности пищевых традиций. Особую ценность для нас имеет сравнительный метод анализа, применяемый в некоторых работах наряду с конкретными описаниями. Так, в работе Н. Ф. Сумцова сравниваются обрядовые функции хлеба у русских, болгар, сербов, украинцев и других славянских народов. Это немало-

важно для настоящего исследования, поскольку тюркоязычные гагаузы, сформировавшись на территории Балканского полуострова, испытали на себе южнославянское этнокультурное влияние. В свою очередь южнославянская культура во все времена являлась одним из мощных факторов в развитии традиционной бытовой культуры всех народов Юго-Восточной Европы.

Наиболее целенаправленное изучение традиционной пищи отдельных народов началось лишь в 20-30-х годах XIX столетия. Так, в статье Ф. А. Фиельструпа «Молочные продукты турок-кочевников» (1930) приведены способы обработки и хранения молочных продуктов у турок-кочевников. Ценность статьи – в наличии богатого фактологического материала по скотоводческому быту, элементы которого присутствуют и в пищевых традициях гагаузов. В это же время появляется работа Д. К. Зеленина «Восточнославянская этнография» («Russische (Ostslavishe) Volkskunde»), опубликованная на немецком языке. Данный труд примечателен тем, что автор, в отличие от своих предшественников, сумел привлечь большое количество сравнительного эмпирического материала. Это позволило представить достаточно полную картину культурных традиций (в том числе и по народной пище) у восточнославянских народов (Зеленин, 1991). Из исследований по этнографии европейских народов в этот период следует отметить монографию А. Манова (1938), о которой речь пойдет ниже.

Особого внимания заслуживает монография румынского исследователя И. Клаудиана «Питание румынского народа» («Alimentația poporului român»). В ней автор довольно удачно представляет зависимость пищи от природно-географических условий и связанных с ними типов хозяйства от человеческого фактора, а также от уровня социально-экономического развития общества. В работе определяются элементы традиционной системы питания румын, отмечаются архаичные черты в системе питания и степень их сохранности на протяжении времени. Автор проводит параллели с другими народами, проживающими на территории Европы, а также в России. Достоинство исследования И. Клаудиана состоит в освещении вопроса в различные исторические периоды: начиная с эпохи натурального хозяйства (аграрного феодализма), включая время социальных

катаклизмов, голодовок, эпидемий вплоть до первой половины XX века. Большое внимание автор уделяет исследованию пищи пастухов и ее роли в формировании типа питания румынского народа. Материалы, собранные в данной монографии, позволяют сделать некоторые выводы относительно распространения типов питания на территории всей Европы в целом, включая Бессарабию (Claudian, 1939).

Комплексный подход к изучению пищевых традиций начинается во второй половине XX века. Именно в этот период появляются исследования, в которых данная тема освещается более подробно и всесторонне. В основном это диссертации, монографии, статьи, непосредственно посвященные рассмотрению традиционной пищи, а также в целом материальной культуры народов, населяющих территорию постсоветского пространства и сопредельных с ним регионов.

Среди них можно назвать работы В. Маринова (1938), И. П. Корзуна (1963), Е. Н. Студенецкой (1974), Х. Вакарелски (1974), Л. П. Потапова (1949, 1952, 1953), С. Ш. Гаджиевой (1960, 1961, 1967, 1976, 1990), А. Е. Пахутова (1978), Т. О. Гондаря (1976, 1979), С. Н. Шитовой (1979), Л. Ф. Артюх (1977, 1981, 1987), труды С. А. Арутюнова и Ю. И. Мкртумяна (1981, 1982), коллективные монографии «Культура жизнеобеспечения и этнос» (1983) и «Этнография питания народов стран зарубежной Азии» (1981), Н. Н. Воронина (1982), К. В. Вяткиной, Н. Г. Волковой (1982), Л. Н. Минца (1985), Н. Ж. Шахановой (1987, 1989), В. Бутурэ (V. Butură) (1987), Н. И. Григулевич (1990), Н. В. Пафовой (1990), О. Вэдува (O. Văduva) (1997), Б. Огеля (B. Ögel) (1997), В. Бузилэ (V. Buzilă), коллективный сборник «Традиционная пища как выражение этнического самосознания» (2001) и др. (см. список литературы).

В ряду указанных исследований особый интерес представляют работы В. П. Курьлева «Хозяйство и материальная культура турецкого крестьянства» (1976.), Н. Ж. Шахановой «Традиционная пища казахов как историко-этнографический источник» (1987), М. С. Бердыева «Традиционная система питания туркмен» (1990), Б. Огеля «Культура питания турок» (1991) (B. Ögel «Türk kültür Tarihine giris. Türklerde yemek kültürü; Gök Türklerde osmanlılara»).

Их ценность – в богатом материале по пищевым традициям народов тюркского мира, ознакомление с которым помогло нам в попытке историко-сравнительного исследования народной пищи гагаузов. Авторы этих работ дают свою классификацию видов пищи, основываясь на особенностях хозяйственно-культурного типа и модели питания этноса (об этом см. более подробно в первом параграфе II главы настоящей работы) (Бердыев, 1990; Курьлев, 1976).

Фундаментальным трудом является монография украинского этнографа Л. Ф. Артюх (1977), посвященная традициям народной пищи украинцев. В ней приведены широкие аналогии с традициями других народов, в частности с молдаванами.

В монографии румынского этнографа В. Бутурэ «Этнография румынского народа» («Etnografia poporului român (cultura materială)», Butură, 1987) представлены некоторые сведения по традиционной пище румын. Данная работа интересна для сравнительного анализа и содержит материал, касающийся основных хозяйственных занятий и модели питания румын.

Одной из первых работ, написанных в этноэкологическом аспекте, является диссертация Н. И. Григулевич (1990), в которой на примере системы питания раскрывается механизм взаимодействия между окружающей средой и человеком.

Важные сведения содержатся в статье Е. Н. Студенецкой «Пища и связанные с ней обычаи и обряды как показатель межнационального своеобразия и межнациональных связей». Автор приводит интересные данные об архаичных способах приготовления пищи у кочевников-скотоводов, подчеркивая при этом относительную консервативность пищи в сравнении с другими элементами материальной культуры. В исследовании делается вывод о том, что модель питания народа не утрачивается с течением времени, а сохраняется в реликтовой или видоизмененной форме. Материалы данной статьи послужили базой для выявления архаичных элементов в пищевых традициях гагаузов как народа, прошлое которого связано с кочевым бытом тюрков евразийских степей (Студенецкая, 1974, 156-157).

Наиболее ценными работами, имеющими теоретико-методологическое значение для нашего исследования, являются коллективные монографии «Этнография питания народов стран

зарубежной Азии» (1981) и «Культура жизнеобеспечения и этнос» (1983). Опираясь на теорию о хозяйственно-культурных типах, авторы определяют зависимость традиционной системы питания от ХКТ, от природно-географических условий обитания этноса (Этнография питания..., 1981; Чебоксаров, 1971, 169-215). В работе изложены теоретические принципы выявления моделей питания, способы обработки и хранения продуктов. Традиционная пища рассматривается как адаптивный элемент человеческой культуры. Авторы определяют основные понятия и термины, имеющие отношение к системе питания. Одним из достоинств «Этнографии питания...» является наличие в ней богатого материала, отражающего систему питания отдельных тюркских народов и других этносов с кочевым прошлым. Это дает возможность провести сравнительный анализ по некоторым аспектам системы питания и оптимизировать изучение этногенетических корней традиционно-бытовой культуры гагаузов и их далеких предков.

В последние два десятилетия в этнографической науке о пищевых традициях народов особое внимание уделяется символическим аспектам питания. В частности, эта идея получила удачную интерпретацию в коллективной монографии «Культура жизнеобеспечения и этнос» (1983), где подробно рассматривается трапеза, ее символические аспекты и социальные функции.

Религиозно-магические функции пищи в различных обрядовых циклах исследуются в диссертации Н. Ж. Шахановой, посвященной пищевым традициям казахов (Шаханова, 1987).

Наиболее полное освещение символической функции пищи, ее сакрального значения содержатся в монографии румынского этнографа О. Вэдува «Pași spre sacru (din etnologia alimentăției românești)» (Văduva, 1997г.). Основываясь на религиозно-магических представлениях румын, автор исследует сакральное значение пищи в семиотическом аспекте. При этом особое внимание уделяется дохристианским верованиям, отголоски которых отразились в архаичном пласте пищевых традиций народа. Особая ценность работы состоит в наличии обширного сравнительного материала по народам, населяющим Балкано-Карпатский регион (Văduva, 1997).

Оригинальным трудом, посвященным такому важному компоненту системы питания, как хлеб, является монография

молдавского исследователя В. Бузилэ «Хлеб. Символ и продукт питания» («Pîinea. Simbol și aliment», Buzilă, 1999). Одним из достоинств исследования следует считать богатейший полевой материал, собранный автором на территории Республики Молдова, Украины и Румынии. В данной работе, выполненной в семиотическом ключе, подробно освещаются функции хлеба в повседневном быту и в обрядовой практике румын и молдаван, детально рассматриваются и различные трапезы, где хлеб и его виды выступают в качестве основных атрибутов, приводятся многочисленные аналогии с традициями других народов Европы. Исследуя проблему в указанном аспекте, В. Бузилэ приблизилась к осмыслению значимости хлеба в жизни молдаван с позиций этнической психологии. Для нас данный труд представляет интерес с точки зрения поиска типологически сходных элементов в системе питания гагаузов и других этносов, населяющих ареал Юго-Восточной Европы. Кроме того, на основании выводов, сделанных автором, мы можем прийти к мнению, что семиотический статус хлеба в своей основе универсален для многих народов, населяющих обозначенный регион, с единой конфессиональной принадлежностью и единым типом хозяйственной деятельности. Это в свою очередь свидетельствует о наличии общерегиональных традиций на территории этноконтактной зоны.

В начале XXI в. интерес к изучению традиций питания продолжает возрастать. В этот период появляются работы, в которых наблюдается новый подход к данной проблеме. Одним из последних исследований в области системы питания является коллективный сборник «Традиционная пища как выражение этнического самосознания» (2001), который содержит этнографические данные о пищевых традициях народов, населяющих Европейскую часть России, западной Сибири, Украины, Кавказа. Средней Азии. Особое внимание авторы уделяют изучению степени сохранности архаичных элементов, современному пищевому рациону, эволюции традиций питания отдельных этносов. Ценность работы состоит в освещении народной пищи как показателя этнического самосознания. Кроме данных об особенностях питания отдельных народов в сборнике представлено теоретическое обоснование роли экологической адаптации в системе питания. В этом отношении особо показательным

является исследование В. А. Липинской, в котором рассматривается различие в таких дефинициях, как адаптация и адаптивное традиционное питание (Традиционная пища как выражение..., 19-40). Общетеоретические положения данного раздела, которые продолжают развивать известную теорию о ХКТ, выдвинутую российскими учеными, легли в основу нашего исследования. Кроме того, с точки зрения типологически сходных элементов, для нашего исследования важными являются статьи, посвященные традициям питания отдельных этносов – крымских караимов, национальная пища которых основана на древнетюркской традиции, присущей кочевникам-скотоводам, а также народов Северного Кавказа и Дагестана, испытавших на себе тюркское влияние (Традиционная пища как выражение..., 133-147; 250-262).

Этнографические изыскания по культуре гагаузов на территории Бессарабии в период ее вхождения в состав Российской империи во многом зависели от процессов, характерных для развития этнографической науки в самой России.

Отмечая значительную роль источников и литературы XIX века для воспроизводства традиций народного питания жителей буджакских колоний, нельзя не упомянуть о том, что во многих источниках первой половины XIX в. авторы не выделяли гагаузов из среды болгар. Учитывая это обстоятельство, при определении этнического состава жителей колоний автор критически подходит к оценке этих источников. В этом отношении контрольными считаются материалы конца XIX – начала XX вв., то есть периода, когда в литературе, статистических и других источниках гагаузов уже стали выделять среди населения бывших «болгарских колоний».

Определенную ценность для нашего исследования представляют такие издания, как публикация П. Э. Задерацкого «Болгары, поселенцы Новороссийского края и Бессарабии», напечатанная в журнале «Москвитянин» в 1845 г.; работа Ф. Ф. Вигеля «Замечание на нынешнее состояние Бессарабии» (1982), где содержится информация по пище гагаузов и болгар Бессарабии в XIX века. В основном это отрывочные сведения о повседневной пище колонистов, их рационе питания, а также данные о хозяйственных занятиях.

В «Статистическом описании Бессарабии...», составленном С. И. Корниловичем в 1820 году, в трудах А. Скальковского (1848), А. И. Защука (1862), вышедших в свет на протяжении XIX в., содержатся сведения преимущественно статистического характера. В них представлен ценный материал о природно-географических условиях Буджака, о хозяйственных занятиях задунайских переселенцев, в том числе и гагаузов, что позволяет определить особенности ХКТ региона, почерпнуть сведения о сырьевой базе системы народного питания гагаузов. Здесь же обнаруживаются фрагментарные сообщения о повседневной и обрядовой пище колонистов и их рационе питания.

В некоторых из названных источников даны сведения гораздо более раннего периода, хотя годы их издания относятся к концу XIX в. Так, выход в свет «Статистического описания Бессарабии...» С. И. Корниловича датирован 1889 г., а материалы для книги были собраны в 1822–1828 г. г. Наблюдения Ф. Ф. Вигеля, сделанные в 1823 г., опубликованы лишь в 1892 г. (Корнилович, 1889; Вигель, 1892).

Ценность вышеперечисленных материалов неоспорима. Все они предоставляют возможность уловить тот исторический фон, на котором происходило дальнейшее формирование традиционно-бытовой культуры гагаузского этноса в условиях Бессарабии сразу после его переселения в Буджак и в последующее время.

Началом целенаправленного этнографического исследования традиционно-бытовой культуры гагаузов справедливо считается труд В. А. Мошкова «Гагаузы Бендерского уезда», опубликованный в ряде номеров «Этнографического обозрения» в 1900–1904 гг. В нем представлен богатый материал по всему комплексу традиционно-бытовой культуры гагаузов, причем традиционной пище и утвари отводятся отдельные главы. Автором представлена лексика, относящаяся к гагаузской кухне, описана технология приготовления отдельных блюд, градация видов пищи (жидкие, мучные, мясные, заготовки из овощей, лакомства), перечислены виды обрядовой пищи, выявлен рацион питания, частота потребления отдельных продуктов (Мошков, 1902, № 4, 1–36).

В. А. Мошков выделяет традиционные виды пищи у гагаузов, проводит параллели с другими тюркскими народами и

соседними этносами. Например, наиболее архаичный вид хлеба *çörek*, по словам автора, «роднит гагаузов с другими народами тюркской расы и указывает на связь гагаузов с тюрками-кочевниками». Здесь же содержатся сведения о консервировании и хранении творога и брынзы в мехах (*tulum*), об оригинальном способе приготовления кислого молока (*yurt*) с применением серебряных монет (Мошков, 1902, № 4, 32). В этой же работе В. А. Мошков описывает гагаузские обычаи и обряды семейного и календарного циклов, перечисляет основные виды обрядовой пищи и обрядовые блюда, а также определяет их значение и функции (Мошков, 1900, 2–26; 1902, № 3, 2–39).

Работу Н. С. Державина отличает наличие богатого фактического материала по традиционно-бытовой культуре болгар и гагаузов, собранного в ряде болгарских сел бывшего Новороссийского края (ныне Одесской области Украины) и позволяющего провести сравнительное исследование между традициями болгар и гагаузов (Державин, 1915, 1914).

В труде И. И. Мещерюка «Социально-экономическое развитие болгарских и гагаузских сел в южной Бессарабии в 1808–1856 гг.» приводятся отдельные сведения, имеющие отношение к теме. Автор исследует развитие животноводства, хлебопашества, ряда отраслей, составляющих сырьевую базу традиционной кухни народов края, в частности гагаузов: овощеводства, виноградарства, пчеловодства, огородничества. Он отмечает, что вплоть до середины XIX в. животноводство оставалось основной отраслью хозяйства населения Буджака. Эти материалы позволяют определить набор продуктов питания гагаузов и специфику традиционной народной кухни (Мещерюк, 1971).

Более последовательное изучение темы традиционно-бытовой культуры гагаузов началось лишь в 50-е годы XX столетия, в результате чего в это время появился ряд работ, в той или иной степени отражающих этнические особенности народов края. Однако непосредственная тема народной пищи оставалась вне внимания исследователей.

Статья известного казахского тюрколога А. С. Аманжолова содержит информацию о влиянии мусульманской религиозной терминологии (например, *курбан-байрам*) на некоторые названия обрядов гагаузов, переселившихся в начале века в Тургай-

ские степи и в ряд областей, расположенных на территории современного Казахстана (Аманжолов, 1963, 24-30).

Некоторые сведения о наиболее древних видах пищи гагаузов (*çörek*), а также о молдавском влиянии в пище гагаузов представлены в работе В. С. Зеленчука (Зеленчук, 1979, 200).

Богатый фактический и лексический материал по обрядовой пище гагаузов содержится в работе современного исследователя С. С. Курогло «Семейная обрядность гагаузов XIX – начала XX вв.». Автор раскрывает символические значения видов пищи и блюд, выступающих в обрядах и обычаях, проводит параллели с традициями народов Юго-Восточной Европы, тюркских народов различных регионов мира. На основе этих изысканий прослеживается их эволюция и трансформация. В работе впервые выделено 12 видов обрядового хлеба – непременного элемента семейных ритуалов гагаузов. С. С. Курогло приходит к справедливому выводу о том, что обрядовое употребление хлебов и верования, сопряженные с ними, были характерны для всех народов Балкано-Дунайского ареала, традиции которых связаны с земледельческим бытом (Курогло, 1980).

Проблемы эволюции традиционной пищи гагаузов затронуты М. В. Маруневич, которой принадлежат главы по материальной культуре гагаузов в ее совместном с С. С. Курогло труде «Социалистические преобразования в быту и культуре гагаузского населения МССР». М. В. Маруневич указывает на эволюционные изменения в традиционной кухне гагаузов в современный период, перечисляет инновации, возникшие в процессе преобразований в быту гагаузов в результате этнокультурных взаимодействий, приводит процентное соотношение потребления некоторых традиционных видов пищи в современном домашнем рационе гагаузов (Курогло, Маруневич, 1983).

В работе М. В. Маруневич «Материальная культура гагаузов XIX – начала XX вв.» пище посвящена отдельная глава. Впервые в этнографической литературе по изучению края автор показывает зависимость традиционной пищи гагаузов от природно-географических условий Буджака, в которых этнические традиции народной кухни гагаузов получили новое развитие. Исследователь описывает технологию приготовления отдельных блюд, используя при этом богатую народную терминологию

логию гагаузской кухни. В главе рассматривается обрядовая пища, наиболее архаичные блюда *pita, pazlama, çorba, kaurma, uima çorba, paça, pastırma, bulgur, gözlemä* (Маруневич, 1988, 159-163). Особое внимание обращается на наличие в системе питания гагаузов общеполбканских традиций и одновременно – аналогий с культурными навыками народов тюркского мира Передней Азии. Сравнительное изучение данных аналогий, как считает М. В. Маруневич, может оказать плодотворное влияние на решение вопросов, связанных с ранней этнической историей гагаузов (Маруневич, 1988, 159-163).

Исследованиям традиционной пищи гагаузов посвящены отдельные публикации лингвистов и этнографов. Так, в статье В. И. Котенко и Г. А. Гайдаржи «Гагаузская кулинарная терминология» («Gagauz asılgininin terimleri», Kotenko, Gaydarci, 1993) сделана попытка классификации продуктов и блюд гагаузской национальной кухни и терминов, их обозначающих. Ценность исследования состоит в попытке выявления специфических особенностей, присущих исключительно традиционной гагаузской кухне, как в терминологии, так и в способах приготовления отдельных блюд (Kotenko, Gaydarci, 1993, 171-176).

В статье С. С. Курогло и Д. Е. Никогло «К проблеме этнокультурных взаимосвязей гагаузов с соседними народами» на лексическом, этнографическом и историческом материале прослеживается происхождение и эволюция традиционного гагаузского блюда *manca* (манджа). Авторы исследуют аналогии, имеющие место в бытовании этого блюда у других народов, а также его терминологические и семантические соответствия. На основе этнолингвистического сравнительного анализа и исторических свидетельств об этнокультурных связях населения Северо-Восточной Болгарии с населением итальянских факторий в портовых городах в период средневековья в статье высказывается предположение о распространении данного блюда и термина (*manca*) среди болгарского и гагаузского населения Добруджи именно в результате такого рода контактов (Курогло, Никогло, 1995, 15).

В 2001 году впервые в этнографической литературе появляется комплексное исследование Д. Е. Никогло «Традиционная пища гагаузов 19 – начала 20 вв.» (Никогло, 2001). В данной работе, как и в ряде статей, автор исследует все компоненты сис-

темы питания гагаузского этноса, выявляет эволюцию пищевых традиций в соответствии с этапами этнической истории народа (Никогло, 1995–2003). Большое внимание уделяется поиску архаичных элементов и более поздних напластований в традициях питания. Автором предпринята попытка распределения традиций питания в соответствии с этапами этнической истории народа: *добалканским, балканским, бессарабским* (Никогло, 1999; она же, 2001, 28). Впервые в работе представлена попытка выявления этнической специфики традиционной пищи гагаузов. Исследование показало, что наибольшей информативностью по этнической специфике в системе питания гагаузов обладает терминология, сохранившая тюркское происхождение и являющаяся для соседних по региону этносов заимствованной. Для гагаузов как для единственного тюркоязычного народа, проживающего на территории Бессарабии, данные термины выступают в качестве показателя национального своеобразия, одного из этноспецифических элементов (Никогло, 2001, 26–28).

Ценные сведения по обрядовой пище гагаузов содержатся в исследованиях по календарной обрядности (Квилинкова, 2001).

Одной из последних работ, посвященных гагаузской проблематике, является монография А. В. Шабашова «Гагаузы», в которой исследуется система терминов родства у гагаузов, рассматриваются проблемы происхождения этноса и генезис различных элементов культуры, в том числе и системы питания. На основе имеющихся исследований по системе питания и собственного полевого материала осуществляется поиск наиболее архаичных элементов в традициях питания гагаузов. Касаясь обрядовой пищи, автор впервые пытается выделить некоторые древнеиранские черты (использование муки, изюма, фруктов, сладостей в обычаях и обрядах) (Шабашов, 2002, 645). А. В. Шабашов приходит к выводу о том, что система питания гагаузов содержит много элементов, свидетельствующих о связи их предков с культурой кочевых народов (Шабашов, 2002, 598).

Традиционная пища гагаузов исследовалась и зарубежными этнографами. Фрагментарные сведения о ней содержатся у болгарских, румынских, немецких, польских ученых. В основном это сообщения об обрядовой пище. В работе А. Манова рассматривается функционирование отдельных видов пищи в

обрядках календарного и семейного циклов. Например, автор описывает обряд *Kurban* во время праздника *Xederlez* (День Св. Георгия). Здесь же находим свидетельства о потреблении гагаузами Болгарии в отдаленном прошлом кумыса (Манов, 1938, 38).

Комплексное изучение традиционно-бытовой культуры гагаузов Болгарии предпринято болгарским этнографом В. Мариновым, в работе которого традиционной пище гагаузов отводится специальная глава (Маринов, 1956).

В. Маринов описывает выпечку хлеба, способы обработки мяса, приготовление различных блюд, виды напитков, консервирование и хранение продуктов, утварь, режим питания. В книге содержится богатый сравнительный материал по гагаузской, турецкой и болгарской кухне. Например, автор отмечает употребление в пищу турками и гагаузами пирога *баница*, *чевирме пиде*, *кабаклы пиде*. Интересно наблюдение о том, что болгарское, турецкое и гагаузское население Болгарии «предпочитает из напитков *хошаф* (ошаф) – компот, сваренный из различных сушеных плодов: абрикосов, слив, яблок» и т. д. (Маринов, 1956, 284–302). Терминологии хозяйственных занятий гагаузов посвящена статья известного польского тюрколога В. Зайончковского (Zajanczkowski, 1979, 23–29). Отдельные сведения об обрядовой еде гагаузов и специфических терминах имеются в статье Е. Хопше (Норре, 1957, 213, 314).

Таким образом, в представленной литературе по традиционной пище гагаузов содержится довольно важная информация о сырьевой базе питания, повседневной и обрядовой пище, по терминологии народной кулинарии, архаичным видам пищи и т. д. Все это служит ценным источником для исследований по рассматриваемой теме.

\* \* \*

Данная работа является первой попыткой систематизации исследований по системе питания гагаузов и не может полностью охватить многоаспектность самого вопроса. При ее написании автор ставил перед собой следующие задачи:

1. Выявить соответствие традиционной системы питания гагаузов особенностям природных условий, с одной стороны, и этническим традициям – с другой.



2. Систематизировать основные виды пищи гагаузов.
3. Рассмотреть особенности обрядовой пищи.
4. Разработать механизм выявления специфических и общих черт и на основе этого по возможности определить общее и особенное в традициях питания гагаузов с соседними и другими народами.
5. Выделить наиболее архаичные элементы и более поздние наслоения в традиционной системе питания гагаузов; проследить происхождение, степень устойчивости и эволюцию этнических традиций в соответствии с различными периодами этнической истории народа.

Все это определило как структуру исследования, так и методологические установки. Для решения поставленных в работе задач наиболее полно использован *сравнительно-исторический метод*, предоставляющий возможность проследить возникновение у гагаузов тех или иных элементов и их эволюцию (в свете вышеобозначенного научно-методологического принципа).

Для оценки этнокультурных взаимовлияний гагаузского этноса с соседними по региону этносами и другими народами, в том числе родственными в языковом отношении, автором был применен *сравнительно-типологический метод*. Полезным в данном случае явился поиск терминологических соответствий с целью выявления этноспецифических и региональных элементов в традиционной пище гагаузов.

В исследовании автор опирается на теорию о хозяйственно-культурных типах (ХКТ), разработанную Н. Н. Чебоксаровым, М. Г. Левиным и И. А. Чебоксаровой. Согласно этой концепции система питания этноса зависит от ХКТ и определяется им. Кроме того, автор использует теоретические положения о системе и модели питания, выдвинутые в коллективных работах «Этнография питания стран народов зарубежной Азии» (1981) и «Культура жизнеобеспечения и этнос» (1983).

В этнографической литературе сложилось мнение о том, что в каждом отдельном случае характер традиций народной пищи (как отдельных этносов, так и целых регионов) определяется, как правило, диалектической связью двух основных реалий, объединяющих в различных сочетаниях традиции, связанные

с жизнеобеспечением: *системой* и *моделью питания*.

Общеизвестно, что *систему питания* какого-либо этноса или региона, населенного рядом близких по культуре этносов, составляют:

- определенный набор основных продуктов, употребляемых в пищу, а также типы блюд, приготовленных из них;
- многообразный набор дополнительных компонентов, таких как приправы и специи;
- характерные способы обработки продуктов и приготовление блюд;
- пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приготовлением и приемом пищи; утварь, постройки, помещения, где происходит приготовление и прием пищи (Культура жизнеобеспечения..., 1983, 189).

*Модель питания* определяется ХКТ. Основу модели питания составляет продукт или набор продуктов, за счет которых покрывается потребность в белках, т. е. обеспечивается калорийность пищи, а также то, в каком виде употребляется этот продукт. К продуктам, содержащим в большей степени крахмалистый компонент, относятся злаковые и зернобобовые; мясомолочные продукты содержат белковый компонент. От сочетания данных продуктов зависят особенности питания народа. Причем в основе какой-либо системы питания может лежать не обязательно лишь одна какая-то пищевая модель: в ряде случаев в ней могут быть представлены одновременно несколько моделей, находящихся в различных сочетаниях. При этом в определение модели питания не входят различные поведенческие аспекты и второстепенные кулинарные детали (Этнография питания..., 1981, 7; 4).

Специфичность традиционной кухни в каждом отдельном случае и состоит в преобладании того или иного вида продуктов, в различной модификации способов приготовления и потребления. Например, в модели питания земледельческих народов доминируют, в основном, продукты растительного происхождения. Для этой модели характерно наличие видов пищи из злаков (мучные изделия, крупы и т. д.), а также молочные продукты (молоко, сыры). В питании же кочевых народов

преобладают продукты животного происхождения, а доля потребления зерновых чуть снижена.

Таким образом, виды пищи и модель питания каждого народа связаны с видами его основных занятий, производящих основные продукты, то есть с ХКТ. Общеизвестно, что весь ХКТ народа в значительной степени определяет тот набор пищевых продуктов, которые этот народ производит, и тем способом, которым он их производит. Особенность состоит также и в способах обработки (варка, жарка в жире, тушение, печение, на углях и т. д.), являющихся особенностями культурных традиций (Этнография питания., 1981, 6).

Итак, модель питания, диалектически связанная с системой питания, определяется, в конечном итоге соотношением экологического фактора и ХКТ.

Будучи связаны при своем возникновении с определенным ХКТ, модели питания распространяются вместе с ними и претерпевают различные модификации по мере их эволюции. При этом зависимость модели питания от ХКТ не является однозначной и абсолютной, так как часто «модель питания в реликтовой или видоизмененной форме продолжает существовать и тогда, когда породивший ее ХКТ давно уже сошел с исторической сцены» (Этнография питания., 1981, 249).

Таким образом, если *система питания более мобильна*, так как представляет комплекс традиций, на формирование которого, помимо хозяйственно-культурных и экологических, оказывают влияние исторические, политические и социальные факторы, то *модель питания менее мобильна* и составляет стабильную основу для более подвижной системы питания (Жуковская, 1979, 64-65).

Эта диалектическая взаимосвязь в определенных условиях приобретает специфический характер и напрямую влияет на формирование этнических традиций своих носителей – конкретных этносов и других видов этнических сообществ.

ХКТ как категория, тесно связанная природно-географическими и этнодемографическими факторами, обладает пространственными характеристиками. В этом отношении ХКТ находятся в коррелирующей связи с человеческими общностями различного таксономического уровня: историко-этногра-

фическими областями (ИЭО)\*, этносами, территориями, которые населяют эти этносы и т.д.

В данном случае важно учитывать, что эти корреляционные связи весьма разнообразны:

1. ареал ХКТ охватывает территории, которые по своей площади выходят за рамки историко-этнографических или историко-культурных областей (Этнография питания., 1981, с. 249);
2. территория историко-этнографической области включает ареалы нескольких ХКТ (Иванова, 1994).

Как отмечает Ю. В. Иванова, историко-этнографическая область Юго-Восточная Европа в силу очень разнообразных типов природно-географических условий, вмещает в себя целый ряд ХКТ, в том числе ХКТ плужно-пашенного земледелия в сочетании с домашним животноводством, характерного для равнинных областей этого обширного региона, – Добруджа, Подунавье, Восточное Прикарпатье, Западно-Причерноморские степные и лесистые районы (Иванова, 1994, 43-44).

Общеизвестно, что территория, населенная гагаузами, входит в историко-культурную область Юго-Восточной Европы, и в этом отношении историческими соседями гагаузов по региону являются молдаване, румыны, украинцы, болгары – то есть жители Молдовы, Румынии, Болгарии, Южной Украины и сопредельных с ними территорий (Чебоксаров, 1971, 172-174; 206-215). Из всех видов хозяйственной деятельности в этом регионе преобладает единый ХКТ, включающий в себя хлебопашество в сочетании с домашним скотоводством. Следовательно, можно сказать, что и основная модель питания едина для народов данного региона и поэтому в традициях питания этих народов обнаруживается много общих черт. Но это отнюдь не свидетельствует о «слепом» заимствовании элементов друг у друга. В этнографической науке существует такое понятие, как «конвергентное происхождение», суть которого заключается в том, что типо-

\* Историко-этнографическая область (ИЭО) или историко-культурная область (ИКО) – территория, на которой в результате длительных связей, взаимного влияния и общности исторических судеб народов, населяющих эту территорию, сложилась определенная культурная общность (Левин, Чебоксаров, 1955, № 4, 10).

логически сходные явления могут возникать у разных по происхождению этносов, населяющих разные регионы. Причиной возникновения аналогичных элементов (как было отмечено выше) является сходство в климатических условиях и единый тип хозяйства, единая конфессиональная принадлежность и ряд других факторов, о которых речь пойдет в первой главе.

Именно с этим связан то, что в модели питания народов данного региона преобладают продукты и блюда растительного происхождения, преимущественно из злаковых и т. д.

Необходимо отметить, что внутри ХКТ модели питания разных народов содержат много общего, но на определенных уровнях неизбежно имеют и свои специфические этнические особенности, зависящие от различных конкретных обстоятельств в жизни каждого народа, а также от историко-культурных традиций в более ранние периоды его истории.

Методологически важным положением нам представляется и то, что историко-этнографическая область – система открытая. Ее географические границы нечетки и в силу подвижности человеческих общностей могут изменяться, включая в себя все новые пространства. В этом отношении интерес представляет расширение ареала балкано-дунайского варианта традиций пашенного земледелия (одного из ХКТ Юго-Восточной Европы) через Нижнее Подунавье, Бессарабию (в том числе Буджак), далее – на восток в сторону Северо-Причерноморских и приазовских степных регионов (Иванова, 1994, 53-54).

Данное обстоятельство для нас весьма важно, так как именно этот естественно-географический и исторический «коридор» обозначил взаимообмен степных азиатских хозяйственно-культурных традиций с хозяйственно-культурными традициями ХКТ пашенно-пашенного земледелия в сочетании с домашним животноводством Балкано-Дунайского ареала. Одними из носителей и тех и других в соответствующие исторические периоды (в XI в. – с востока на запад, в XVIII–XIX вв. – с запада на восток) являлись предки гагаузов – печенегы, узы и куманы (XI в.) и уже сам этнос – гагаузы (в XVIII в.).

Итак, в методологическом плане важно учитывать, что на уровне основной модели питания в рамках определенного хозяйственно-культурного типа специфика народной кухни каждого этноса едва ли

просматривается. По мере же сужения ареала функционирования той или иной традиции в местах компактного проживания этнической общности специфику можно выявить непосредственно уже на уровне отдельных элементов, составляющих систему питания того или иного этноса. При этом факторы, влияющие на специфику в регионах и субрегионах, весьма разнообразны – политические, этнодемографические, исторические, социальные, религиозные и т. д. Этот механизм диалектического взаимодействия общей модели питания на уровне ИЭО с традициями на уровне субрегионов и территорий компактного проживания этносов, входящих в данную ИЭО, мы попытались схематически представить в прилагаемой к работе схеме (см. схему, прилагаемую к гл. IV).

Из нее становится очевидным, что природа многих специфических элементов часто связана не обязательно с иерархией моделей и систем питания в соответствии с ХКТ, но и с устойчивостью архаичных традиций. Эти традиции, в свою очередь, «сообщают» определенную специфику системе питания отдельного этноса (в данном случае гагаузского), предки которого имели когда-то иной ХКТ, а именно – кочевого скотоводства. Проявление данных традиций в последующее время и в современной традиционно-бытовой культуре народа носит рудиментарный характер, но в них заключено то специфическое свойство, которое отличает сегодня гагаузов от соседних народов. Поэтому мы еще раз убеждаемся, что специфика любого компонента культуры, в том числе и пищи, может определяться не отдельными признаками, а целым их комплексом. Они складываются под влиянием как природно-географической среды, так и эволюции этнокультурных традиций того или иного народа.

**РОЛЬ ПРИРОДНО-ГЕОГРАФИЧЕСКИХ  
И ЭТНОКУЛЬТУРНЫХ ФАКТОРОВ  
В ФОРМИРОВАНИИ ТРАДИЦИОННОЙ  
СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ ГАГАУЗОВ**

**§1. Влияние природной среды  
на традиции питания**

В процессе изучения истории и культуры того или иного этноса особо актуальной является проблема взаимодействия человека и природы (окружающей среды). Основой этого взаимодействия выступает адаптация этноса к природным условиям и формирование своей «экологической ниши». По мере этой адаптации роль природно-географической среды на развитие человеческой культуры и на самого человека остается всегда если не определяющей, то весьма значительной (Бромлей, 1973, 146).

Климат влияет на характер хозяйственной деятельности человека, в том числе на набор возделываемых культур, на тип одежды, жилища, и т. д. Особенности фауны и флоры непосредственным образом определяют своеобразие хозяйственных занятий, особенности жизни народа, в частности национальной кухни. Так как человек представляет собой социально-биологическое существо, то его (и общества в целом) адаптация к среде обитания может отразиться и на особенностях духовной культуры (традициях, обычаях), этнической психологии и т. п. (Козлов, 1983, 5).

Тем не менее главным механизмом адаптации, по словам российского этнографа В.И. Козлова, «является, в первую очередь, материальная культура. С ее помощью люди не только приспособлялись к той или иной природной среде, но и преобразовывали в большей или меньшей степени эту среду, создавая культурные ландшафты» (Козлов, 1991, 26). Как справедливо считает ученый, «...созданные человеком материальные блага (жилище, одежда, пища), а также социально-культурные этнические параметры и установки составляют культуру жизнеобеспечения человека» (Козлов, 1991, 26).

Общеизвестно, что формирование элементов традиционно-бытовой культуры, и в первую очередь материальной культуры любого этноса происходит в рамках определенных хозяйственно-культурных ареалов, образуемых в соответствии с теми или иными ХКТ.

Как уже отмечалось во «Введении», традиционно-бытовая культура населения Бессарабии, и в частности Буджака, в основных своих признаках принадлежит к ХКТ пашенных земледельцев лесостепной зоны, степной полосы Юго-Восточной Европы и Северного Причерноморья. Определяющая черта хозяйственно-культурной деятельности населения этого региона – сочетание пашенного земледелия и домашнего скотоводства (с преобладанием зерновых культур и овцеводства).

Территория Днестровско-Прутского междуречья подразделяется на три природно-географические зоны: северо-молдавскую лесостепную, центрально-молдавскую, где холмистая лесостепь перемежается с лесными массивами Кодр, и южную степную, переходящую в Причерноморскую низменность. К южной зоне относится Буджак. Климат Бессарабии, и в частности Буджака, умеренно-континентальный, с короткой, теплой, малоснежной зимой и продолжительным жарким и засушливым летом. Характерной чертой климата является непостоянство амплитуд и осадков. Атмосферных осадков в Буджаке едва хватало для успешного роста хлебов. Поэтому в весенне-летний период с его обилием тепла и солнца, с ветрами, иссушающими землю, от земледельца требовалась большая трудовая напряженность.

Реки Буджака относятся к бассейну Черного моря. Они маловодны, летом сильно мелеют, большинство из них пересыхает.

Почти полное отсутствие лесов всегда отрицательно сказывалось на водных ресурсах, почве и климате края. Вредоносные суховеи временами сносили и разрушали верхний слой почвенного покрова, что приводило к эрозии почв.

Основоположник научного почвоведения В. В. Докучаев, исследовавший почвы Бессарабии в конце XIX в., отмечал, что почвы Буджака отличаются большим разнообразием: от чернозема в долинах рек до типичных солонцов с примесью песчаного компонента (в приморской полосе). Основная террито-

рия Буджака была покрыта каштановыми и бурыми почвами, характерными для сухой степи. В «ботанико-географическом отношении» В. В. Докучаев видел аналогию Буджакской степи со степями южной части Самарской, Саратовской, Екатеринославской и Херсонской губерний, а также ее большое сходство с Крымом (Докучаев, 1950, 13).

Таким образом, Буджакская степь, обладающая богатыми плодородными землями, в то же время отличалась сложностью природных условий. Эти климатические условия почти не отличались от природных условий Северо-Восточной Болгарии, где проживали гагаузы и болгары до переселения в Южную Бессарабию, в частности в Буджак (Иречек, 1899, 5).

Северо-Восточная Добруджа входит в основном в зону с умеренно-континентальным климатом. Ее восточная часть, где также жили гагаузы, испытывала черноморское климатическое влияние (Етнография на България, ч. I, 1980, 250-252). Описывая природно-географические условия Болгарии, К. Иречек отмечал, что основными чертами климата являются короткое, жаркое и мало-дождливое лето, короткая сухая зима, дождливые весна и осень, что в основе своей соответствует климату Южной Бессарабии (Иречек, 1899, 13). Так же, как и территория Буджака, Добруджанская степь почти безлесна и имеет тот же почвенный состав (Иречек, 1899, 13). Однако существуют и некоторые различия: в Южной Бессарабии лето более долгое и сухое, чем в Добрудже. Поэтому в условиях Буджака переселенцам все же приходилось адаптироваться к несколько иным природным условиям.

Таким образом, благоприятная для жизни природная среда, плодородная, хоть и засушливая, земля располагали к развитию в крае многих отраслей сельского хозяйства.

Население Южной Бессарабии после ухода отсюда ногайцев занималось преимущественно хлебопашеством – ведущей отраслью сельского хозяйства края. Исследователи отмечают, что в XIX – начале XX вв. большое место среди возделываемых культур занимали пшеница, кукуруза, просо, ячмень. Сеяли также чечевицу, фасоль, горох, лен, коноплю, гречиху (Корнилович, 1889, 78-79; Левченко, 1874, 146). Основная посевная площадь отводилась под яровую пшеницу, урожайность которой была наиболее высокой на территории юга Бессарабии, и в част-

ности Буджака (Корнилович, 1889, 78-79; Скальковский, 1848, 97). Особенно ценился сорт пшеницы под названием «арнаутка», наиболее устойчивый к засухе.

Наряду с хлебопашеством развивалось и домашнее животноводство. Наиболее распространенными отраслями были овцеводство и разведение крупного рогатого скота. Указанные отрасли животноводства являлись традиционными для всех задунайских переселенцев. Аналогичные виды хозяйственной деятельности были свойственны и другим жителям края – молдаванам и украинцам. В «Статистическом описании Бессарабии...» значително, что «... Буджакская степь по пространству и климату доставляет почти в продолжение всего года многочисленным стадам тучный подножный корм» (Корнилович, 1889, 92). Кроме того, задунайские переселенцы разводили лошадей, свиней, птицу и т. д. (Скальковский, 1848, 92).

Помимо хлебопашества и домашнего животноводства переселенцы – гагаузы и болгары – занимались огородничеством, которое носило подсобный характер, хотя и имело весьма давние традиции. Жители буджакских колоний выращивали в своих хозяйствах капусту, свеклу, редьку, огурцы, перец, помидоры, баклажаны, арбузы, дыни, лук, чеснок, фасоль, петрушку, картофель и другие культуры.

Благоприятные природные условия содействовали успешному развитию еще одной традиционной отрасли хозяйства – виноградарства. Сухой знойный климат, часто отрицательно влияющий на хлебопашество и скотоводство, оказывал благоприятное влияние на развитие виноградарства. По словам Л. С. Берга, «виноградная лоза здесь растет прекрасно и даже не требует защиты на зиму, в то время как на севере Бессарабии из-за влажного климата и прохладного лета виноград, арбузы и дыни получают плохого качества, а виноград в иные годы и вовсе не вызревает», (Берг, 1918, 27). Занимались поселенцы и садоводством, пчеловодством, шелководством (Мещеряк, 1971, 151-175).

Таким образом, природно-географические условия Южной Бессарабии способствовали развитию разнообразных хозяйственных занятий жителей края, непосредственно и опосредованно влияли на сырьевую базу их системы питания и на особенности пищевых традиций.

## §2. Влияние этнических традиций НА СИСТЕМУ ПИТАНИЯ

Роль природно-географической среды в формировании системы питания какого-либо этноса, несомненно, является определяющей, но далеко не единственной. Специфика традиционной пищи народа складывается под влиянием и этнических традиций.

Исторически обусловленные миграции народов и обоснование их на новых землях предполагают не только адаптацию к новым природным условиям, но и «акклиматизацию» в иноэтнической обстановке, что оказывает большое влияние на культуру народа в целом.

Поэтому одним из главных факторов, влияющих на особенности традиционно-бытовой культуры, в том числе на систему питания, является та этническая среда, где происходит формирование этих особенностей. Кроме того, следует выделить и ряд других факторов:

- наличие устойчивых элементов традиционной системы питания, в том числе и наиболее архаичных;
- характер этнических процессов в сфере этнокультурных взаимовлияний (этнокультурные взаимовлияния в традициях питания проявляются в восприятии народом новых блюд и технологии их приготовления, а также в обогащении кулинарной терминологии);
- эволюция традиций питания;
- влияние религиозного фактора на особенности обрядовой пищи, а также на пищевые ограничения и предпочтения, на правила, связанные с приемом пищи и т. д.

Многочисленная группа гагаузов, поселившаяся в конце XVIII – нач. XIX вв. в южной части Бессарабии, обладала признаками, свойственными этнической общности: самосознанием, языком, самобытной культурой, навыками ведения хозяйства и т. д.

Основным занятием всех переселенцев из-за Дуная было земледелие, в частности хлебопашество.

Накопленные в течение веков умения и навыки по занятию земледелием и животноводством позволяли поселенцам Буджака адаптироваться в новых условиях и вести привычное для них хозяйство.

С самого начала пребывания в Буджаке переселенцы в основном были собственниками орудий, вывезенных из-за Дуная. Они имели значительное количество крупного рогатого (рабочего и молочного) и мелкого скота, преимущественно овец. У многих были возы и арбы, упряжь или земледельческие орудия – деревянные плуги с железными сошками, бороны, молотильные палки и доски, косы, серпы, вилы, грабли и прочий нужный для земледельческих работ инвентарь. Часть переселенцев привезла с собой зерно для пропитания семей и посева (Мещеряк, 1971, 36).

Существует немало документов, свидетельствующих о том, что колонисты преуспели в данной отрасли хозяйства. В донесении Бахметьева, наместника Бессарабской области, от ноября 1817 г. указывалось, что задунайские переселенцы «трудолюбивы в земледелии и скотоводстве, весьма много преимуществуют перед немецкими колонистами, и поселившиеся единоплеменники их в Новороссийском крае избилуют в хлебопашестве и скотоводстве и служат всем поселянам примером» (Крыжановская, Русев, 1957, 465).

Автор «Статистического описания Бессарабии...» за 1822-1828 гг., С. И. Корнилович, также отмечал, что переселенцы из-за Дуная, основную массу которых составляли гагаузы и болгары, «были хорошими хлебопашцами, в смысле сеятелями пшеницы» (Корнилович, 1889, 78-79). Значительно позже в 40-х гг. XIX в. А. А. Скальковский, подтверждая данные наблюдения, назвал поселенцев «весьма хорошими, отличными хлебопашцами» (Скальковский, 1848, 59; 62-65).

Уже в 30-50-е годы XIX в. в 83-х гагаузских и болгарских селах Буджака производилось зерновых на душу населения больше, чем в среднем по Бессарабии. Более интенсивному развитию этой отрасли способствовало включение Бессарабии во всероссийский зерновой рынок (Мещеряк, 1971, 124). Бессарабия являлась одним из главных поставщиков пшеницы, кукурузы, ячменя на внешний рынок через порты Одессы, Рени и Измаил (Анцупов, 1981, 42). Традиционное для гагаузов занятие земледелием обусловило наличие в системе питания народа разнообразного ассортимента мучных изделий: *kıvırma*, *kabaklı*, *pidä*, *lokum*, *kirdä*, *gözlemä*, *çörek* и т. д.

Второй по значимости отраслью хозяйства поселенцев Буджака было домашнее животноводство. В Добрудже они также занимались разведением мелкого и крупного рогатого скота, свиней, птицы (Маринов, 1956, 144-170). Дальнейшее развитие в условиях Бессарабии получила свойственная переселенцам до их устройства в Южной Бессарабии традиционная отрасль хозяйства – овцеводство.

Определенных успехов задунайские переселенцы достигли в получении высокой молочности и улучшении мясных качеств местных пород овец. Наиболее продуктивной и универсальной породой, кормившей и одевавшей крестьянина, являлась порода овец под названием «чушка» (Мещерюк, 1971, 85). Показателем безбедного существования считалось наличие в хозяйстве, кроме тягловых животных (лошадей, волов), также двух-трех свиней, коровы и пары десятков овец (Маруневич, 1988, 161).

Молдавский историк И. И. Мещерюк отмечал, что на нужды гагаузского и болгарского населения Буджака расходовалось в среднем около 40 тыс. голов овец в год. Несмотря на неурожаи, вызванные засухой, и на эпизоотии, овцеводство в крае с каждым годом все более преуспевало (Мещерюк, 1971, 81).

Колонистам принадлежало одно из первых мест в крае по торговле продукцией овцеводства. Подтверждением этому могут служить данные, приведенные А. Скальковским за 1846 год: «В этом году ими было продано на внутренний и внешний рынок: овец разных пород – 37.987 голов, шерсти мериносовой – до 500 пудов, цигейской – до 58.800 пудов, простой – до 10 тыс. пудов, сыру овечьего – 5.900 пудов, сала овечьего – 14.500 пудов, овчины – 36.660 штук» (Скальковский, 1848, 128). Согласно исследованиям И. Мещерюка, довольно большое количество продуктов овцеводства в 40-х годах XIX в. вывозилось за пределы Буджака (Мещерюк, 1971, 85).

Предметы вывоза	Годы	Руб. ассигнациями
Сыр овечий	1838	37929
	1839	19533
Шерстяные изделия	1838	1458
	1839	сведений нет

Как отмечено в «Статистическом описании...», «вывоз овец и продуктов овцеводства (шерсти, сыра (качкавала), сала)» осуществлялся в российские губернии, а также в Турцию и Австрию (Корнилович, 1889, 98; 189).

Занятия овцеводством обусловили наличие ряда устойчивых элементов в пищевых традициях гагаузов: заготовка мяса впрок (*pastırma*, *kaurma*), приготовление колбас (*sucuk*), жидких блюд (*çorba*) и т. д.

Как и другие отрасли, виноградарство и виноделие были известны гагаузам еще до их поселения в Буджаке. Они успешно развивались в местах их прежнего расселения на территории Болгарии. По словам В. Маринова, писавшего о гагаузах Болгарии в середине XX в., жители Варны, Виноци, Балчика, Болгарева (Гяур-Сюютчук) до сих пор «производят хорошие вина» (Маринов, 1956, 135; 295). Многие традиционные сорта винограда (*дыржан(ка)*, *бяла торба*, *кара винеф* и др.) были привезены колонистами из Болгарии (Мещерюк, 1971, 145).

До середины XIX в. продукция виноградарства и связанного с ним виноделия использовалась в основном для удовлетворения личных нужд крестьян. Из различных сортов винограда делали вина, повидло, соки, которые заготавливали впрок. Лишь небольшая часть виноградной продукции направлялась на рынок (Мещерюк, 1971, 126). Однако с включением края в хозяйственно-экономическую систему России Бессарабия получила возможность сбывать продукты на ее внутреннем рынке, а также вывозить за границу.

По словам А. И. Зашука, переселенцы, используя собственный опыт, добились значительных успехов в огородничестве (Зашук, 1862, 225). А. С. Скальковский, называя гагаузов и болгар а также немецких колонистов основателями огороднического дела в крае, отмечает, что именно переселенцы из-за Дуная первыми завели «...поливальные машины, наподобие египетских, и выбрали наиболее удобные местности для заведения хороших огородов и баштанов» (Скальковский, 1847, 107-109).

На территории Болгарии, еще до переселения в Буджак, колонисты выращивали в своем хозяйстве капусту, свеклу, редьку, огурцы, арбузы, дыни, лук, чеснок, петрушку, картофель, подсолнечник, кукурузу и т. д. По наблюдению А. И. Зашука,

картофель в их хозяйствах «долгое время был почти роскошью, и только пример немецких колонистов, разводивших его с первых дней своего водворения, был причиной того, что и остальные стали его разводить» (Защук, 1862, 255).

Как в Болгарии, так и в Бессарабии каждый крестьянин имел на усадьбе виноградник и грядки, разводил домашний скот. По мере развития хозяйства излишки продавались на рынке. В свою очередь гагаузские крестьяне приобретали различные орудия труда, предметы утвари, посуду, некоторые продукты (соль, сахар, рис и т. п.).

В текстах народных баллад и песен, сложенных на Балканах, встречаются названия пищи (*çörek, kırmızı şarap, bulgur*). В одной из баллад мать, провожая дочь, дает ей в дорогу пресную лепешку (*çörek*) и баклажку с вином (*şarap*) (Дурбайло, 1991, 66).

О наличии вековых традиций, связанных со скотоводством и земледелием, свидетельствует значительный пласт архаичных элементов в пищевых традициях, имеющий аналогии в быту кочевых народов. Исследования по традиционной пище предоставляют большую возможность для сравнений такого рода. Тем более, что эти элементы сохранились по сей день в традиционно-бытовой культуре гагаузов в реликтовой или видоизмененной форме.

Прежде всего это относится к способам приготовления кушаний из мяса (*kaurma, pastırma, sucuk* и др.), из молока (*yuurt, niur, piinir* и др.), наиболее древних мучных блюд (*çörek, uuma çorba*), к технологии хранения продуктов в кожаных мехах.

Можно привести также немало примеров, свидетельствующих об этнокультурных взаимовлияниях с соседними этносами. Например, проживая на территории Северо-Восточной Болгарии, контактируя с турками и татарами, гагаузы употребляли в пищу кислое разбавленное молоко (*ayran*) (Маринов, 1956, 284-302). Позднее, на территории Бессарабии, этот элемент был утрачен (см. Прилож. № 2).

О наличии этнокультурных взаимовлияний свидетельствует также более широкое употребление на территории Бессарабии гагаузами мамалыги, в сравнении с традициями Северо-Восточной Болгарии, и появление новых блюд (борща с капустой), что говорит о тесных контактах с молдаванами.

Определенное влияние на формирование специфики традиций питания оказывает конфессиональная принадлежность народа. Именно религия обуславливает функционирование определенных видов пищи и их символику в обрядах и ритуалах, а также наличие пищевых ограничений и предпочтений. Принадлежность гагаузского этноса к православному вероисповеданию, а также традиции земледельческого быта способствовали наличию в обрядах большого количества хлеба и мучных изделий.

В свою очередь, скотоводческие традиции гагаузов, отголоски языческих верований в их быту и этнокультурные контакты с соседними народами стали причиной появления специфических для них обрядов *Kurban*, совершаемых в день Святого Георгия (покровителя скота) и по другим случаям, в связи с чем приносили в жертву ягненка, обычая «*Allahlık*» (божественная жертва). Такой симбиоз языческих и христианских элементов сообщает символическим особенностям пищи в гагаузских обрядах особую специфику. Более подробное изложение обозначенных аспектов см. в соответствующих главах работы.

### § 3. ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, ИХ ХРАНЕНИЕ И ОБРАБОТКА

Примерно к середине XIX в. доля продуктов, получаемых от животноводства и хлебопашества, была приблизительно одинаковой. Среди всего набора продуктов, составлявших базу национальной системы питания, первое место принадлежало зерновым и зернобобовым: пшенице (*booday*), кукурузе (*paşoy*), ржи (*çavdar, sakara*), ячменю (*arpa*), фасоли (*fasülä*), чечевице (*mercimek*), гороху (*nohut/graa*). Исследователи отмечают потребление крестьянскими семьями овощей и зелени: капусты (*laana*), картофеля (*kartofi*), моркови (*morkuva*), огурцов (*hiyar/salata*), свеклы (*çükündür*), помидоров (*patlacan*), баклажанов (*mor patlacan*), перца (*biber*), лука (*su(v)an*), лука-порея (*prasa*), чеснока (*sarmusak*), стручкового перца (*ardey*), петрушки (*petruşka, maydanoz otu*), укропа (*marar/kopar*), мяты (*kara naanä*), чебреца (*çibrişä*), сельдерея (*şelina*), щавеля (*labada*).

Растительные масла производились в основном из семян подсолнуха (*gündöndü toomu, semişka*), реже из рапса (*rapîta*), су-



репки (*hardal*), конопли (*kenevir tomu*), из семян льна (*keten*), гороха (*mazare tenesi*), косточек абрикосов (*zerdeli çekerdää*) и других культур (Маруневич, 1988, 152).

Продукты животного происхождения также занимали важное место в системе питания гагаузов.

В пищу употреблялись баранина (*koyun yaanisi*), свинина (*domuz yaanisi*), говядина (*sur yaanisi*); изредка – крольчатина или зайчатина (*tauşam yaanisi*). Значительное место в рационе питания гагаузского крестьянина занимала домашняя птица: куры (*tauk*), гуси (*kaz*), утки (*ördek/rağa*), индюки (*piri, misırka, kurkan*).

Гагаузское население центральной части Буджака в прошлом почти не употребляло рыбу из-за отсутствия здесь крупных рек и озер. Однако блюда из рыбы изредка присутствовали в рационе. Рыбный промысел был привычным занятием гагаузов приозерных сел: Котловина, Етулия, Чишмикьой, Ески Троян, Еникьой (Маруневич, 1988, 156). Лексика, связанная с рыбным промыслом, свидетельствует о том, что это занятие было известно предкам гагаузов задолго до переселения в Бессарабию, еще на территории Болгарии; вероятнее всего, предки жителей этих сел до переселения в Буджак обитали на побережье Черного моря.

Одну из характерных сторон системы питания гагаузов, как и соседних народов, составляли молоко и молочные продукты. Продукты минерального происхождения покупали в лавках (Маруневич, 1988, 152).

Способы обработки зерна представляли собой явления регионального характера и поэтому имеют аналогии в культуре других народов Бессарабии и Балкано-Дунайского ареала. Зерновые продукты превращались в полуфабрикаты – муку (*un*) и крупу (*bulgur*) – на специальных ручных механических мельницах, в деревянных ступах (*dübek*) и других приспособлениях (*kaya/rişnița*). Кукурузная крупа чаще всего была грубого помола, так как в таком виде она больше подходила для приготовления мамалыги – основного, а иногда незаменимого блюда в крестьянском доме (Маруневич, 1988, 153).

В середине XIX в. зерно хранили в ямах (*киуи*), на чердаках (*tavan*) или в сусеках амбаров (*göz*). Мука помещалась в плетеные корзины из лозы (*unpuk*), обмазанные снаружи и изнутри глиной. Муку также помещали в дощатые ящики.

Обычно корзина имела два-три отделения (*göz*), предназначенных для разных сортов муки, крупы, отрубей (*kerpek*). Эти емкости с продуктами стояли на кухне, недалеко от очага или в кладовой (*ambar*).

Зернобобовые хранили на чердаках, в амбарах. Часть этих продуктов держали на кухне в глиняных сосудах (*çölmek*), корзинах (*sepet*) и в другой пригодной для этих целей утвари.

Овощи заготавливали в виде солений (*turşu*) в бочонках (*kada, baler*). По традиции гагаузы готовили фарш, в состав которого входили нашинкованная капуста, морковь, сельдерей, петрушка, укроп, лук, поджаренный на растительном масле. Этим фаршем заполнялись слегка бланшированные в кипятке перцы. Затем овощи, приготовленные для соления, помещались в специально приготовленную бочку, обработанную изнутри толченым чесноком.

Излюбленным видом солений считались фаршированные капустой баклажаны (*mor patlacan*). Технология приготовления баклажанов, бытующая в настоящее время в гагаузских селах, в свое время подробно была описана В. А. Мошковым (Мошков, 1902, № 4, 34-35). Содержимое бочонка заливалось рассолом (*salamura* – от рум. *sălămură, sărămură*), закрывалось деревянной крышкой, на которую ставили в качестве пресса булыжники (*taş*). Иногда различные виды овощей солили отдельно: капусту – *laana turşusu*; арбузы – *karpuz turşusu*; помидоры – *patlacan turşusu* и т. д. Хранили соления в погребе (*maaza*), в неотопливаемом коридоре (*hayat*) или в сарае (*dam*). Этот способ консервирования, используемый гагаузами по сей день, является традиционным для народов Балканского полуострова, Передней Азии (в том числе и для тюркоязычных народов) (Этнография питания..., 1981, 25). Аналогичными навыками засолки овощей владели гагаузские и болгарские переселенцы еще будучи в Болгарии (Маринов, 1956, 134), (Этнография на България, 1983, т.2, 290), (Ист. 7, Болг., Бож., Кав., Ген. Кант.). Такой же способ был известен соседнему населению Южной Бессарабии – молдаванам и болгарам.

Таким образом, способ приготовления солений представляет собой явление региональное. Однако если для гагаузов термин *turşu*, обозначающий данный вид пищи, является искон-

ным, так как бытует во многих тюркских языках, а также в языках населения Передней Азии, Кавказа, где влияние тюркоязычных народов было достаточно сильным, то для болгар название *туршия/трушия* считается заимствованным (Ист.7, Гор.). Молдаване же используют романский термин *murături*.

Гагаузы практиковали и другие способы хранения овощей. Морковь, свеклу сберегали в корзинах с песком в погребах, лук и чеснок с сухой ботвой заплетали в косы и подвешивали к балкам в коридоре или в подвале.

Широкое применение в хозяйстве получил способ сушения некоторых продуктов. Сушению подвергались травы (петрушка, укроп, перечная мята, чабрец, любисток, сельдерей, тмин и др.). В печи или на солнце сушили абрикосы, сливы, яблоки, груши.

Арбузы, дыни, тыквы заготавливали впрок в натуральном виде в подвалах. Свежий виноград подвешивали к балкам потолка кладовой или к стропилам чердака (*üzüm*). Нередко его держали разложенным на подстилке на чердаке. Иногда виноград, сливы, тыкву, арбузы, дыни и орехи хранили в переработанном виде. Из них варили повидло (*meuva ezmesi, povidla*) или варенье (*tatlı*). В качестве свадебного угощения готовили варенье из особого сорта арбузов (*uzun karpuz*), также варили густой сироп из винограда (*pekmez*). Традиции по приготовлению варенья, повидла, сладких сиропов были свойственны гагаузам еще в Добрудже до поселения в Буджаке (Маринов, 1956, 132; 191).

Растительные масла (*oloy*) в домашних условиях не производились. Семена подсолнуха вывозились на механические маслобойки (*oloynița*), расположенные в городах и отдельных селах (Мещеряк, 1971, 192).

К числу древнейших продуктов, потребляемых гагаузами Буджака, как и их предками на территории Добруджи, относится мясо. Ряд исследователей отмечает, что предпочтение отдавалось баранине и свинине (Маруневич, 1988, 154). В. А. Мошков сообщал об употреблении гагаузами баранины, телятины, говядины, домашней птицы (Мошков, 1902, № 4, 33).

Гагаузам известно много способов хранения и заготовки впрок всех видов мяса. Наиболее простым из них является заготовка сала (*slanina*, от рум. *slănină*), Обычно его засаливали кусками, добавляя различные специи. Часть сала (свиного или ове-

чьего) перетапливали в жир и заливали в кувшины (*çölmek*) или глиняные корчаги (*küp*), закрывали тряпкой и обмазывали глиной. В этих сосудах жир хранился длительное время. Впрок запасали и выжарки (*sızırma*), которые считались у гагаузов вполне самостоятельным блюдом. Все виды вышеуказанных заготовок известны были гагаузам Болгарии и соседнему по Бессарабии молдавскому и болгарскому населению. Способ их приготовления носил региональный характер (Маринов, 1956, 230). Однако в среде молдаван и болгар Бессарабии употребляется другое название (болг. *джерки*, рум. *giumeri*), в то время как гагаузы пользуются термином *sızırma*, распространенным в других тюркских языках.

С целью длительного хранения мясо обжаривали в чугунном котле (*çi(v)en, çaun*), помещали в глиняные корчаги и заливали жиром. Мясо, приготовленное подобным образом, называется у гагаузов *kaurma*.

Терминологический анализ свидетельствует о том, что термин *kaurma* и данный способ приготовления мяса известны многим народам, прежде всего тюркским (аз. *говурма*, тур. *kavurma*) (Гавилов, 1988, 24-25). Этот вид пищи, как отмечается в исследованиях, распространен у некоторых народов Передней Центральной Азии в значении «жареное мясо, приготовленное для длительного хранения». Согласно мнению ученых, технология его приготовления уходит корнями в кочевой быт многих народов, в том числе и тюрков, как наиболее рациональный способ сохранения мяса в условиях кочевого хозяйства. При этом кочевники подвергали мясо длительному обжариванию, а затем помещали в бурдюки, изготовленные из очищенных внутренностей или из шкур животных (Этнография питания..., 1981, 26).

Кроме того, *каурма* известна соседнему населению Бессарабии. Болгары называют этот вид пищи *каварма* и употребляют его во всех регионах Бессарабии. Для молдаван же его распространение ограничивается лишь югом республики, что свидетельствует о бытовании в этом регионе «балканской» регио-

Термин *kaurma* у гагаузов обозначает также блюдо, представляющее собой поджарку из свежего мяса, бараньих и свиных потрохов (печени и легких) (см. во II гл.).

нальной традиции (молд. диал. *şavârma*) (Дикционар диалектал., 1985, т. 2, 296).

Другим не менее рациональным способом хранения мяса является его копчение или вяление. Такой вид пищи носит название *пастрама* (гаг. *pastırma*) и известен многим народам. Вялению и копчению подвергалась баранина, говядина и (у некоторых народов) свинина. Мясо на некоторое время помещали в соленый раствор и добавляли в него различные специи (петрушку, кардамон, чабрец, тмин, черный и красный перец), а затем подвешивали на специальные крюки к стрехе дома для сухого вяления или помещали в дымоходную трубу (*baca*) для копчения. Для приготовления указанного вида пищи гагаузы применяют не только баранину, но и свинину. Вяленая свинина почти во всех гагаузских селах называется *pastırma*, а в некоторых населенных пунктах – *jambon*, что свидетельствует о заимствовании данного термина у молдаван (Ист. 7, Копр., Беш.).

В других случаях свежее мясо разрезали на части и помещали в бочку слоями. На дно укладывали самые лакомые куски – ляжки или филе, второй слой составляло мясо с костями. Все содержимое бочки заливалось соленым раствором (*salamura*). Соленое мясо употребляли в течение всей зимы, вплоть до великого поста. Вначале в пищу шло, в основном, мясо с костями. Примерно за две недели до Пасхи оставшиеся ляжки и вырезку вынимали и вывешивали на дворе для того, чтобы стекла вода. За 2–3 дня до праздника мясо опускали в холодную воду. Затем, смазав жиром, помещали его в глиняный или чугунный котел, плотно закрывали крышкой, обмазывали тестом, ставили в печь (*firin*). Так, к пасхальному столу гагаузского крестьянина поспевали самые лакомые кусочки (Ист. 7, Копр.). Интересно отметить, что ряд исследователей указывает на бытование аналогичного вида пищи у кочевых народов, в том числе и тюркских. Именно у кочевников был известен метод приготовления мяса, при котором кусок бараньей вырезки подкладывали под седло (между потником и деревянной частью), где оно подвергалось своеобразному вялению, пропитываясь лошадиным потом (Ögel, 1991, 379). Описывая данный способ, турецкий исследователь В. Ögel отмечал, что это один из древних кочевнических способов обработки мяса. Гагаузам известны и другие древние

способы его приготовления. Например, кусок вырезки или целую тушку барана сушили на воздухе, на ветру или под воздействием дыма. Такой способ в турецком языке и в других тюркских языках называется *kak et / kakaç* (Ögel, 1991, 379; Традиционная пища как выражение., 252). М. В. Маруневич подчеркивает, что у гагаузов и болгар Болгарии мясо, приготовленное подобным образом, также называется *kakaç (ka)*, но к настоящему времени данный термин у гагаузов на территории Буджака вышел из употребления (Маруневич, 1988, 154).

В «Древнетюркском словаре», термин *kak et* означает «вяленое; копченое мясо» (Древнетюркский словарь, 1959). В свою очередь слово *pastırma* имеет соответствия в разных тюркских языках: тур. – *pastırma*, кр.-т. – *бастырма*, аз. – *бастырма*, что также подтверждает его тюркское происхождение (Курылев, 1976, 120; Традиционная пища как выражение., 252, 254).

Аналогичный способ приготовления известен румынам, болгарам и другим народам Юго-Восточной Европы. Однако термины, обозначающие этот вид пищи, несомненно, заимствованы у тюркоязычных народов в результате этнокультурных контактов: рум. – *pastramă*, болг. – *пастърма*. Более того, гагаузский вариант *pastırma*, в отличие от молдавского, содержит большее количество перца.

Молоко и молочные продукты, являющиеся одним из основных компонентов питания крестьянина, также требовали особой обработки. Гагаузы редко употребляли в пищу свежее молоко. Обычно его перерабатывали в кислое молоко (*yuurt*) и ели ложками вместе с хлебом или мамалыгой прямо из миски. Известный географ и этнограф Л. С. Берг сообщал, что *yuurt* в начале XX в. являлся традиционным блюдом задунайских поселенцев и употреблялся в качестве самостоятельного блюда (Берг, 1918, 144–145).

При изготовлении кислого молока (*yuurt*) молоко кипятили и разливали в кувшины, где оно остывало до чуть теплого состояния, а затем добавляли небольшое количество сметаны или *yuurt*, оставшийся от прошлой закваски. Кувшины хорошо укутывали, давали содержимому прокиснуть и выносили на холод, чтобы полученная масса могла достигнуть сметанообразного состояния. Готовили его как из коровьего, так и из овечьего

молока. По свидетельству В. А. Мошкова, при изготовлении *yurt* с целью уничтожения болезнетворных микробов иногда применялись серебряные монеты. Здесь же В. А. Мошков отмечает, что *yurt* – «это цельное молоко вместе со сметаной, в то время как *uynik* – «простокваша без сметаны» (Мошков, 1902, № 4, 33). Данный термин бытует во многих тюркских языках: тур. – *yopurt*, туркм. – *ёгурт*, кумык. – *ювурт*, кирг. – *жуурут* (Айтабаев, 1936, 13; Гаджиева, 1960, 202; Оразов, 1965, 50; Фиельструп, 1930, 276).

Аналогичным способом многие народы Балканского полуострова, Передней Азии и Кавказа изготавливают из кислого молока напиток, называемый *ayran* (Богнибова, 1988, 3-5; Курьлев, 1976, 26; Бурдуков, 1936, 121-129). При этом полученное кислое молоко обычно разбавляется водой и взбалтывается до получения жидкой массы. Термин *yurt* зафиксирован и в «Древнетюркском словаре» в варианте *ioyurt*, что доказывает его исконно тюркское происхождение (Древнетюркский словарь, 1959). Похожим способом производят кислое молоко молдаване и болгары, но называется этот продукт по-разному: рум. – *chişleac*, болг. – *кисело мляко*.

У многих народов производство молочных продуктов носило безотходный характер. Это проявляется при получении сметаны (*kaymak*), творога (*işimik*), брынзы (*piinir*), сладкого сыра (*niur*). Сметану (*kaymak*), творог (*işimik*) готовили в основном из коровьего молока. Обычно в кувшины наливали сырое молоко и оставляли на два дня. Снятую сверху сметану (*kaymak*) собирали в отдельный сосуд. Оставшуюся в кувшинах простоквашу (*uynik*) грели на огне. После того, как она створаживалась, ее помещали в мешочек из домотканого полотна (*çendelâ*), который подвешивали с целью сцеживания сыворотки (*survatka*). Как только с него стекала жидкость, творог становился пригодным к употреблению. Сыворотку использовали для приготовления различных мучных изделий.

Брынзу (*piinir*) по традиции производили из овечьего и реже из коровьего молока. Это излюбленная еда гагаузов. Готовили ее по особой технологии в домашних условиях или на месте выпаса овец (Маруневич, 1988, 155). Парное овечье молоко заквашивали сычугом из желудка ягненка (*mayâ*). После заки-

пания молоко слегка подогревали на огне. Створожившуюся массу выливали в полотняные мешки (*çendelâ*) и оставляли в подвешенном состоянии для стока сыворотки. Из оставшейся сыворотки посредством подогревания получали сладкий сыр *niur* (ср. рум. *urdă*, болг. *удвара*).

Готовую брынзу разрезали на куски, помещали в специальные кадки (*piinir kadasi*) и заливали рассолом (*salamura*). По сообщению Л. С. Берга, указанным способом пользовались молдаване и болгары Бессарабии (Берг, 1918, 207). До сих пор у гагаузов сохранилась традиция хранить брынзу в глиняных корчагах (*küp*). С целью длительного хранения брынзу иногда заливали овечьим жиром (Ист. 7, Комр., Беш., Чиш).

Гагаузам известен был еще более древний способ хранения брынзы в шкуре ягненка (*tulum*). Эта традиция была также свойственна многим народам с кочевым прошлым, в частности тюркским (Курьлев, 1976, 108; Пахутов, 1978, 16-17). Более подробно данное явление будет рассмотрено в следующем параграфе работы, посвященном традиционной кухонной утвари.

Почти все, указанные выше способы обработки молочных продуктов, и термины, их обозначающие, распространены у других тюркских народов. Например, тур. – *каймак*, *реунир*, узб. – *каймак*, алт. – *каймак*; аз. – *пиндир* (Абдуллаев, 1981, 23; Курьлев, 1976, 107; Фиельструп, 1930, 272-273). Аналогичные способы существовали у болгар и молдаван. Однако их терминология существенно отличается от гагаузской. Так, в переводе на болгарский *кислое молоко* – *кисело мляко* (ср. гаг. *yurt*); *брынза* – *сирене*, у молдаван – *brinză* (ср. гаг. *piinir*). Гагаузское название *işimik* в значении «творог» созвучно с таковыми у ногайцев (*иримчик*) и у казахов (*еримшик*), что подтверждает устойчивость тюркского пласта в пищевых традициях гагаузов (Гаджиева, 1960, 203; Кшибеков, 1984, 204; Фиельструп, 1930, 288; Шарифуллина, 1990, 68; Мамбетов, 1971, 301).

Производство вина проходило по традиции в несколько этапов.

Вначале виноград высыпали в деревянную кадку (*kada*) и давили его сучковатой палкой (*çatal çibik*), а затем гладкой прямой дубинкой (*krosna, tokmak*). После этого виноград помещали в специальный мешок (*üzüm torbasi*), потом – в давилню в виде

большого корыта удлиненной формы с высокими бортами (*şarapana*), где его давили ногами. Выжатый сок стекал через отверстие в дне даильни в специальные емкости (*saan, teknä*), откуда затем сливался в бочки. Оставшиеся после этой операции виноградные выжимки переносили в специальный пресс (*täsk*), и выжимали оставшийся сок. Сухие выжимки шли на корм свиньям. Бочки с виноградным соком помещали в погреб (*maaza*) и, не закрывая, хранили до окончания брожения. При этом некоторые хозяева делали особое приспособление, позволяющее следить за брожением. В верхнюю часть бочки вставляли полую втулку, герметично закрытую снаружи. В просверленное сбоку втулки отверстие вставляли камышовую трубочку и погружали ее конец в воду. Таким образом, по интенсивности выхода пузырьков газа из трубочки можно было судить о брожении вина и определять его окончание. К окончанию брожения бочку тщательно герметизировали. Аналогичные традиции по производству вина были известны соседним болгарам и молдаванам. Об этом свидетельствует и сходство в терминологии. Например, рум. – *teask*, болг. – *тяск*, болг. – *шарпана* (Демченко, 1978, 60).

#### § 4. Приспособления для приготовления пищи, посуда, утварь и кухонная мебель

По традиции *приготовление пищи* производилось в печах (*firin, soba*) и очагах (*kotlon*). В XIX в. в Болгарии и Бессарабии у гагаузов, равно как и у другого населения, хлеб выпекали в духовых печах (*firin*).

Большинство этнографов такую категорию, как *посуда и утварь*, в своих исследованиях, касающихся системы питания, систематически не упоминает. Обычно данные элементы народной культуры изучаются в связи с различными ремеслами. Однако думается, что посуда и утварь являются неотъемлемой частью системы питания в целом, ибо как пища, так и то, в чем она приготовлена и подается, несет существенную информацию по этническим традициям народа и, следовательно, обладает рядом этнодифференцирующих признаков.

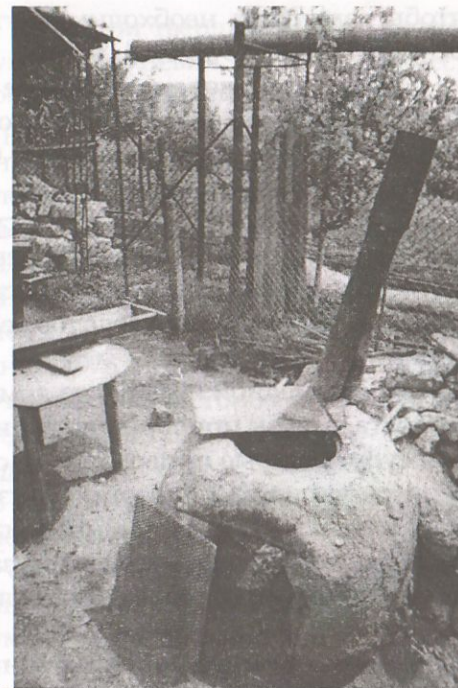
Навыки по изготовлению различных предметов кухонной

посуды и утвари были известны гагаузам и их предкам еще на территории Болгарии, где функционировало множество ремесел: медное, чугунно-литейное, гончарное, кузнечное, бондарное, плотницкое, столярное, жестяное и др.

Как отмечают авторы работы «История на Добруджа», еще в XVI в. в городах Добруджи проживали ремесленники-жестянщики и плотники, центром гончарного искусства была Варна, лучшие кузнецы и медники работали в Балчике (История на Добруджа, 1989, 63, 176).

Во время переселения, по сведениям П. Э. Задерацкого и И. И. Мещерюка, задунайские поселенцы вывозили с собой в Бессарабию, наряду с зерном и земледельческими орудиями, и другой необходимый в быту инвентарь: большие чугунные котлы (*şain/şiven*), сковороды (*tava*), медные ведра (*bakır*) и др. (Задерацкий, 1845, 163; Мещерюк, 1971, 136). Эти предметы были довольно прочными и не выходили из употребления на протяжении нескольких лет.

Указанные выше ремесла продолжали успешно развиваться уже на территории Бессарабии. Некоторые из них существовали в условиях полунатурального крестьянского хозяйства. Элементарными навыками плотницкого и бондарного мастерства владели почти все крестьяне. Каждый крестьянин мог изготовить в домашних условиях деревянное ведро, ступу, полку для посуды, скалку, деревянные ложки и т. п. По наблюдениям В. А. Мошкова, «...по трудовым сельским традициям каждый хозяин должен быть немного плотником, столяром,



Очаг во дворе (*kotlon*).

чтобы изготовить необходимую утварь, мелкую посуду и мебель» (Мошков, 1902, № 4, 54-55).

Но рост городов и повышение спроса на товары ремесленного производства способствовали обособлению ремесел и появлению сельских ремесленников: бондарей, плотников, кузнецов, медников и лудильщиков.

В середине XIX в. медная посуда, вывезенная переселенцами из Болгарии, начала устаревать, выходила из употребления и заменялась изделиями местных медников или предметами, ввозимыми из-за пределов Бессарабской губернии (Заде-рацкий, 1845, 163).

Кроме медной посуды, на ярмарках Болграда, Измаила и Комрата гагаузы приобретали глиняную и деревянную утварь и посуду, которые привозились с севера Бессарабии, из внутренних российских губерний и из-за границы. Как отмечает М. В. Маруневич, спрос на многие из этих товаров поддерживался сохранением у переселенцев из-за Дуная бытовых привычек, свойственных им на территории Болгарии (Маруневич, 1988, 43).

Ассортимент посуды и утвари, служивших для домашней работы в быту гагаузского крестьянина, был довольно разнообразен. Его можно условно подразделить на несколько групп по сырьевому признаку: деревянные и каменные изделия, глиняные и фарфоровые, медные и чугунные, из домотканого полотна, из кожи и шкур животных.

#### Деревянные и каменные

Деревянными изделиями домашнего обихода являлись ведра (*kofa/vedrä*), используемые для воды и сыпучих продуктов, миски (*çanak*), ложки (*kaşık, büük kaşık*), ложки для размешивания теста (*malay kaşu*), разливные ложки (*çorbalık*), солонки (*tuzluk*), терки (*kabak kazıyca/rendä*), скалки (*oklava*), полки для посуды (*çanaklık, sergen*), корыто (*teknä, hamur teknesi*), деревянные лопатки для укладывания хлеба в печь (*kürek*). К этой же категории относятся бочки для вина (*fiçi, büük fiçi*), кадки для брожения сусли (*kada*), для переработки овечьего молока (*cibir*), заготовки на зиму брынзы и солений (*baler/kada*), подойники (*doynişa*), мерки для зерна (*demirli*), емкости для давления винограда (*şarapana*) и т. д.

К архаичным образцам посуды и утвари следует отнести и деревянную ступу (*dübek*) для размола зерна. В селе Копчак

Тараклийского района, где добывали твердый камень, встречались также каменные ступы (Маруневич, 1988, 26-27). Пест (*tokmak/tokuç*) представлял собой утолщенный брус с закругленными концами и с двумя вертикальными ручками.

В старину для получения муки из зерна гагаузы пользовались ручными приспособлениями (*kaşa/rıñnişa*), которыми располагала каждая семья (Комр.). Исследования по болгарской этнографии позволяют судить о том, что эти жернова были известны поселенцам еще на прежнем месте жительства под теми же названиями и имели аналоги у соседних народов (Маринов, 1956, 345-355; Станчу, 1976, 16). В Бессарабии они распространены у молдаван, украинцев (Несторовский, 1905, 56-57; Афанасьев-Чужбинский, 1863, 40).

#### Из плодов декоративной тыквы

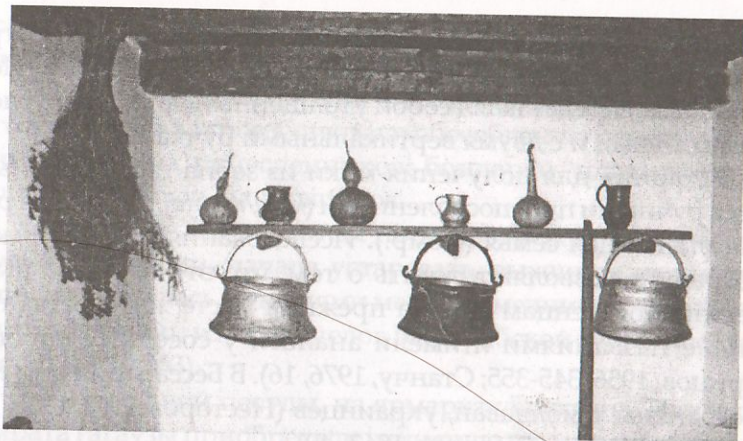
В прошлом гагаузы из особого рода тыквы изготовляли сосуды необычной формы, которые назывались сусаками (*susak*). Благодаря тому, что такие сосуды обладали «эффектом термоса», в них держали деревянные ложки, соль, муку, перец, крупы, чеснок, а также хранили воду, вино, растительное масло (Vlah, 2003, 30).

#### Глиняные и фарфоровые

Гагаузские крестьяне пользовались также глиняной посудой. Глиняные кувшины (*çölmek*) или корчаги (*küp*), как сообщалось выше, служили для хранения топленого сала, свиных выжарок и жареного мяса (*kaurma*), а также для молока и молочных продуктов (*süt çölmää*). Во время повседневных и праздничных трапез гагаузская семья ела из общей большой глиняной миски (*güveç*). Миски меньшего размера и емкости называются *çanak/toprak canaa*. К фарфоровым изделиям относились фарфоровые кувшины (*çini çölmek*) и тарелки (*çini/farfiri*).

#### Металлические

Необходимой в быту была посуда и утварь из меди и чугуна. К этой категории относятся: медные ведра (*kazan, bakır*), сковороды (*tava*), кастрюли (*tencerä*), противни (*teneki*), формы для выпекания хлеба (*sini*), чугунные сковородки (*tuç, tava*), чугунки (*çauñ/cu(v)en*), большой медный противень (*kurban sinisi*) для тушения мяса жертвенного животного на праздник *Kurban*. К данной категории относятся также нож (*bıçak*), вилка (*furkulişa*), сито



Медные ведра (*bakır*).  
(Музей г. Каварна в Болгарии)

(*elek*), цедилка (*süzgü/siteşka*), дуршлаг (*süzecek*). В начале XIX в. в обиход вошли удлиненные железные решетки для форм с хлебом (*saçak*), кочерга для топки и выгребания жара (*maşa*), специальные скребки для очистки деревянного корыта (*kazıуcak*) и др. (Маруневич, 1988, 156).

Стеклянные предметы посуды и утварь также составляли важную часть кухонного арсенала в крестьянском доме. Таковыми являются стакан (*filcan*), рюмка (*raki filcan*).

#### Из домотканного полотна

Гагаузские крестьянки пользовались предметами из домотканого полотна или из другой ткани: полотенцами (*peşkir*), тряпкой для мытья посуды (*surgeç*), тряпкой для чистки других предметов и протирания мебели (*paçavra*).

Сравнительно-типологический и терминологический анализ позволяет говорить о том, что данные предметы и их названия распространены в ряде тюркских языков. Например: гаг. *kaşık*, тур. *kaşık*, кр.-гат. *кашык*; гаг. *çölmek*, тур. *çölmek*, аз. *чёлмек*; гаг. *tava*, тур. *tava*, кр.-гат. *тава*; гаг. *bakır*, тур. *bakır*, кр.-гат. *бакыр*. Некоторые тюркские названия бытуют и в других языках. Так, в болгарском языке встречаются слова *шарапана*, *чабыр*, *тенджеря*, *синия*, *пешикур*, *тава* (Ист.7, Гор.). В молдавских говорах – *ciubăr*, *tavă*, *tingire*, *саун*, *сазан* и др. (Дикционар диалектал..., 1986, т. 4; Демченко, 1978, 83).

Кроме того, в гагаузском языке существует ряд терминов романского происхождения: *doynița*, *baler*, *furkulița*, *masa*, *skaun*. Некоторые из этих названий появились гораздо позже и являются результатом этнокультурных взаимовлияний с соседним молдавским населением.

#### Из кожи и шкур животных

Особо следует обратить внимание на такой древний элемент, как посуда и утварь из кожи и шкур животных.

Ранее было отмечено, что некоторые виды продуктов, а именно брынзу и творог, гагаузы хранили в кожаных мешках (*tulum*). Этот древнейший способ имеет аналоги у тюркок-кочевников и других народов с кочевым прошлым. Кожаные мешки и фляги, наполненные кумысом, навьюченные на лошадь, являлись непременным атрибутом кочевой жизни. К условиям кочевой жизни приспособлена вся другая домашняя утварь кочевников. Она состояла из деревянной посуды и кожаных мешков для хранения воды, молока и кумыса (Кшибеков, 1984, 52). Подобная утварь, сделанная из шкур овец и коз, у разных народов носила разные названия (башк. *тулып*; туркм. и узб. *тулум*; тур. *tulum*; алт. *торсук*) (Шитова, 1979, 166; Пахутов, 1978, 126-131).

В тюркском словаре В. Радлова термин *тулум* (вариант *тулуп*) означает «кожаный мешок без швов» (цит. по: Шитова, 1979, 166). Исследователь по этнографии башкир С. Н. Шитова объясняет, что «башкирское выражение «*толоплай тунап алорта*» (снимать шкуру, не разрезая) бытует у многих народов, которые не только употребляли подобный термин (*тулум*, *тулуп*, *тулып*), но и знали этот тип посуды из шкуры овец или телянка. Среди них тувинцы, хакасы, каракалпаки, уйгуры, азербайджанцы» (Шитова, 1979, 166). Аналогичная утварь из кожи для хранения сыра существовала и у лезгин (Агаширинова, 1988, 252-274). В гагаузском языке также существует подобное выражение, ставшее фразеологизмом: *kızıууи tulum soymaa*.

Как уже отмечалось ранее, преобладание кожаной посуды соответствовало условиям скотоводческого хозяйства. По словам А. П. Потапова, в изделиях из кожи «сказалось умение кочевника использовать полностью все, что дает скот, исключительно до желудка, кишок и брюшины» (Потапов, 1969, 37-72).

Хранение продуктов в емкостях, сделанных из кожаных

мешков, из желудков коз и овец, являлось очень рациональным, так как продукты в них сохранялись довольно длительное время (около года) и даже улучшали свои питательные свойства (Этнография питания..., 1981, 125).

Что касается современного быта гагаузов, то посуда подобного рода, как было сказано выше, уже давно исчезла. Однако последние полевые материалы свидетельствуют о том, что еще в 1970-е годы в некоторых гагаузских селах, а именно в с. Чишмикьой, это явление еще сохранялось (Ист. 7, Чиш.). В селе Джолтай, которое исследователи считают наиболее архаичным, до сих пор в домах старожиллов можно обнаружить этот реликт кочевого быта (Ист. 7, Джол.). Кроме кожаных мешков для хранения молочных продуктов гагаузы использовали и обработанный особым способом мочевого пузыря животного (*şişiriga/şuşurunga*) (Ис. 7, Чиш.).

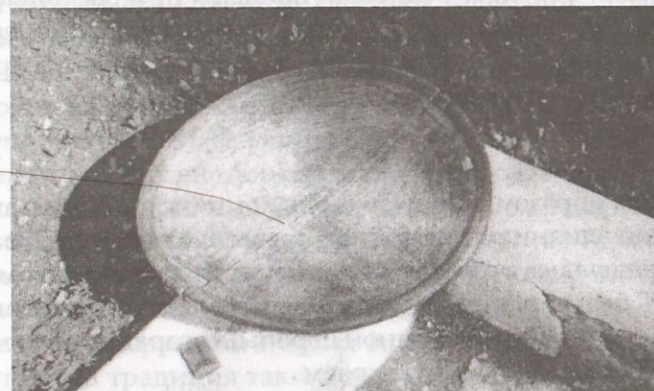
Данный способ хранения молочных продуктов был известен также народам Балкано-Дунайского региона, одним из типов хозяйственной деятельности которых было отгонное скотоводство (болгарам, румынам, сербам, грекам). Так, у болгар термин совпадает с гагаузским вариантом и называется *тулум*, у румын – *brinză de burduf* (Фуртунэ, 1989, 195).

#### Кухонная мебель

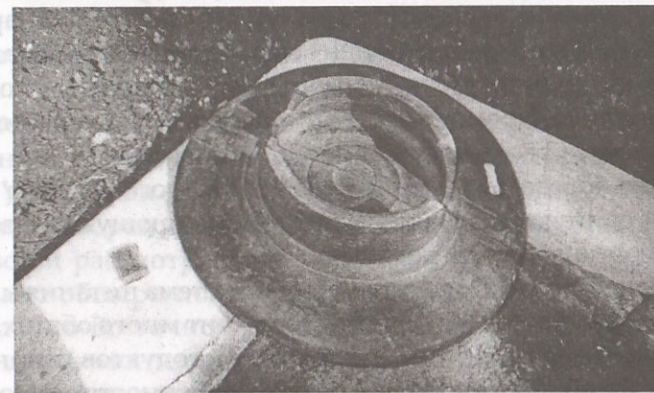
Неизменными предметами кухонного интерьера в гагаузском доме являлись традиционный круглый деревянный столик (*sofra*) и низкие стульчики (*skemneçik*). Обыкновенный четырехугольный стол и стулья являются более поздними элементами и обозначаются терминами *tasa* и *skaun*.

В прошлом, впрочем, как и сейчас, в гагаузских семьях сохраняется традиция совершать повседневную трапезу за маленьким деревянным столиком на трех ножках (*sofra*). В прошлом члены семьи усаживались вокруг него на подстилке или на низких стульчиках (Ист. 7, Копр., Беш., Чиш.). Зимой столик устанавливали в жилой комнате на полу или на глинобитном возвышении (*pat*), а в теплое время года – в сенях или во дворе. Аналогичная мебель была у болгар, турок и гагаузов на территории Северо-Восточной Болгарии. Большие деревянные столы устанавливали лишь при приеме гостей, в праздники или во время различных обрядовых застолий. Об этом сообщает в своих

исследованиях В. А. Мошков. Он отмечает, что в обыденной жизни гагаузы «...по-прежнему придерживаются древних обычаев кочевников, принимая еду за низеньким деревянным столиком, сидя просто на земле, без всяких скамеек и табуреток, в лучшем случае положив под себя подушку». По его мнению, круглый старинный стол по устройству очень близок к прототипу всех столов – к простой доске, укладываемой в древности прямо на землю. Позже под него стали подкладывать деревянные чурбаки, превратившиеся затем в ножки (Мошков, 1902, №4, 34-35). По наблюдениям М. В. Маруневич, в гагаузских



Деревянный столик *sofra* с приподнятыми краями.  
(Государственный этнографический музей с. Бешалма)



Деревянный столик *sofra* с приподнятыми краями (вид снизу)



селах еще помнят о небольших круглых столешницах с чуть приподнятыми краями по окружности, прибитых к небольшой колоде, что придавало столику вид перевернутой шляпы. Вероятно, поэтому в народе этот столик назывался *sofra paraliya* – стол-шляпа (рум. *pălărie* – шляпа) (Маруневич, 1988, 167). Подобный столик находится в фондах Государственного этнографического музея в селе Бешалма (Ист. 8). Как отмечает известный археолог, исследователь культуры хунну (древнего тюркского народа) С. И. Руденко, подобные столики с приподнятыми краями были распространены среди центрально-азиатских скотоводческих народов. Они были найдены при раскопках гунно-сарматского периода в Туве, на Алтае, в курганах Ферганы (Руденко, 1969, 30-33). Этот факт свидетельствует об архаичности данного элемента в культуре гагаузов.

\* \* \*

Таким образом, в Буджаке, где компактно проживают гагаузы, под влиянием природной среды сложился ХКТ пашенных земледельцев в сочетании с домашним скотоводством. Данный ХКТ был характерен для многих народов, проживающих на территории Юго-Восточной Европы, которая во все времена считалась земледельческим краем.

В соответствии с определением модели питания можно утверждать, что носителями крахмального компонента в модели питания населения этой историко-культурной области являются злаковые продукты (пшеница и для некоторых народов – кукуруза). Белковый компонент составляют мясо (баранина, свинина, говядина, птица) и молочные продукты (молоко, брынза, творог). Кроме того, в рацион питания населения входили бобовые (фасоль, горох), овощи и фрукты.

Таким образом, единство ХКТ для данного региона обусловило и единую модель питания, укладывающуюся в зерно-мясо-молочно-овощной комплекс.

Действительно, модель питания и система питания на территории Юго-Восточной Европы содержит много общих черт, что отражается в единой сырьевой базе продуктов питания, в способах их обработки и хранения, в особенностях кухонной посуды и утвари.

Едиными для пищевых традиций этносов данного региона являлись: засолка овощей (гаг. *turşu*); обработка мяса (*pastırma*, *kaurma*, *sızırma*), молока (*yuurt*, *piinir*, *kaymak*); предметы посуды и утвари (*tava*, *tencerä*, *çaun*, *tulum*).

Однако этнические традиции обусловили наличие у каждого этноса своих специфических черт в данной сфере. Например, гагаузские традиции засолки овощей и обработки и хранения мясных продуктов отличаются от румынских и молдавских ХКТ наличием более перченого компонента.

Кроме того, как показало исследование, способы обработки мяса и молока, свойственные гагаузам, идентичны традициям других этносов с кочевым прошлым, в том числе и тюркским (туркам, азербайджанцам, крымским татарам, туркменам и др.). Об этом также свидетельствует общетюркская терминология (*pastırma*, *kaurma*, *sızırma*, *yuurt*, *piinir*, *kaymak* и т. д.), которая зафиксирована в Древнетюркском словаре и отмечена в этнографических исследованиях. Древнейшим видом утвари гагаузов является посуда из шкур животных (*tulum*, *şişiriga*). Термин *tulum* – тюркский и имеет соответствие в ряде тюркских языков. Традиции румын и молдаван также содержат подобный элемент, обозначая его термином *brinză de burduf*. Это свидетельствует о том, что сама традиция такого способа хранения брынзы связана не только с ХКТ кочевого скотоводства, но и в целом со скотоводческими традициями Балкано-Дунайского региона.

Все вышеперечисленные элементы, несомненно, составляют наиболее древний культурный пласт. Элементы «балканских» традиций представлены у гагаузов способом засолки овощей *turşu*. Данное явление также носит региональный характер и свойственно многим народам, проживающим на Балканах и в странах Передней Азии. Термин *turşu* является исконно тюркским. У молдаван аналогичный вид пищи называется *murături*.

Таким образом, традиции, связанные с системой питания гагаузов и рассмотренные в данной главе, с одной стороны, обладают общерегиональной спецификой, свойственной для ареала Юго-Восточной Европы, что обусловлено единым ХКТ пашенных земледельцев, с другой – целым рядом этнодифференцирующих реликтовых элементов, имеющих аналогии с ХКТ кочевого скотоводства.

## ГЛАВА II

### ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ТРАДИЦИОННОЙ ПИЩИ ГАГАУЗОВ

Виды пищи – это продукты, прошедшие какую-либо обработку с целью подготовки их к употреблению. У каждого народа они составляют определенный набор блюд, приготавливаемых из традиционных продуктов в соответствии с принятыми в народе технологиями.

У гагаузов, как и у других народов, имеющих аналогичный ХКТ – сочетание земледелия с домашним скотоводством – набор блюд национальной системы питания и технология их приготовления отличаются разнообразием.

С целью наиболее полного и исчерпывающего их описания мы берем за основу принцип систематизации материала по какому-либо основному признаку.

Наиболее общим основным признаком систематизации видов пищи многие авторы справедливо считают происхождение основных продуктов – растительное или животное (Культура жизнеобеспечения..., 1983, 196; Этнография питания..., 1981, 5-7). В категорию «пища животного происхождения» входят мясные, рыбные и молочные виды пищи. В категорию «пища растительного происхождения» – блюда, приготовленные из продуктов, получаемых от окружающей человека флоры в готовом виде или через земледельческую деятельность (фрукты, ягоды, овощи, злаки, бобовые).

Данная классификация является наиболее общей и представлена в коллективном сборнике «Культура жизнеобеспечения и этнос» и в ряде других исследований. Она отражает общие единые принципы функционирования этой важной части человеческой жизни и ее связь с природной средой (Этнография питания..., 1981; Культура жизнеобеспечения..., 1983; Шаханова, 1987, 1989; Шмелева, 1987; Пахутов, 1978; Бердыев, 1990).

Согласно другим исследованиям, систематизация пищи может основываться и на иных показателях: повседневная, обрядовая, праздничная (Артюх, 1981; Гонтар, 1976). Однако и эти

авторы не игнорируют вышеуказанного принципа систематизации видов пищи по сырьевому признаку, являющемуся основным. В питании одних этносов на первом месте стоят виды пищи растительного происхождения, у других – животного. Именно это является главным показателем в соответствующих моделях питания, которые определяются ХКТ (Гаджиева, 1960, 1961; Шаханова, 1987). Например, ХКТ кочевого скотоводства предполагает потребление первичных пищевых продуктов на мясо-молочной основе, составляющих базу повседневного питания. При этом потребление этих продуктов в определенной степени зависит от времени года. Летом у этих народов количество потребления молочных продуктов гораздо выше, чем в другой период, так как организм человека лучше усваивает данные продукты в жаркое время года.

Модель питания ХКТ пашенного земледелия предполагает потребление (в большей степени) продуктов растительного происхождения: видов пищи из злаковых, бобовых, овощей и фруктов.

Принцип систематизации по сырьевому признаку считается основным еще и потому, что он позволяет учитывать и ряд иных факторов, как-то: различие блюд по составу в зависимости от количества содержащихся в них компонентов (однокомпонентные, смешанные, сложносоставные); различие по их консистенции (жидкие и не жидкие). Характерной особенностью сложносоставных блюд, как отмечают квалифицированные специалисты, является наличие в них крахмального компонента, играющего весьма значительную роль, а также белковых и овощных добавок. При этом в крахмальный компонент входят продукты из злаков, бобовых и т. д. Белковый компонент включает в себя мясо-молочные продукты. Характер и степень сочетаемости этих компонентов определяют специфику в системе питания каждого этноса (Этнография питания..., 1981, 4).

Большую роль в формировании многообразия пищевых традиций различных народов, в том числе и гагаузов, играют специфические добавки и дополнительные компоненты в виде пряностей, приправ, напитков, сладостей. Систематизация по сырьевому признаку также учитывает эти элементы.

Таким образом, данный тип систематизации мы считаем наиболее рациональным, позволяющим выявить особенности сис-

темы питания этноса, в непосредственной зависимости от ХКТ.

Принимая за основу вышеизложенные принципы систематизации, традиции народного питания гагаузов XIX – нач. XX вв. можно условно обозначить следующим образом:

- виды пицци растительного происхождения;
- виды пицци животного происхождения;
- специфические сложносоставные блюда;
- лакомства, напитки, пряности и приправы.

## §1. ВИДЫ ПИЦЦИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

В модели питания гагаузов XIX – нач. XX, как и у любого другого земледельческого народа, первое место занимают виды пицци, приготовленные на мучной и крупяной основе.

### 1) Виды пицци на мучной основе

Главным среди данных видов пицци является хлеб. В гагаузском языке он обозначается термином *ekmek*, в соответствии с др.-тюрк. *etmäk* (Древнетюркский словарь, 1959, 188; Гаджиева, 1961, 154). Известные исследователи быта гагаузов В. А. Мошков и Л. С. Берг в своих трудах называли хлеб основным продуктом колонистов (Мошков, 1902, № 4, 29-31; Берг, 1918, 144). Аналогичное место он занимал и в питании населения Южной Бессарабии, а также Болгарии (Маринов, 1956, 284-285; Етнография на България, 1983, т. 2, 288-290; Державин, 1914, 46-67).

В традиционном быту гагаузов сохранился ряд разновидностей хлеба, которые в определенной мере отражали его эволюцию в ходе исторического развития традиционно-бытовой культуры народа (Маруневич, 1988, 155).

В процессе исследования было выявлено, что у гагаузов исторически сложились две разновидности хлеба и других мучных изделий из *пресного и дрожжевого теста*.

### а) хлебные изделия из пресного теста

Наиболее древним видом хлеба у гагаузов считаются пресные лепешки *çörek/pita* (др.-тюрк. *çöräk*) (Древнетюркский словарь, 1959, 155). Исследования по семейной обрядности гагаузов показали, что уже в конце XIX в. их приготовление было связано в основном с некоторыми семейными обрядами,

главным образом родильного цикла (Мошков, 1902, № 4, 33; Курогло, 1980, 25).

Технология приготовления *çörek* чрезвычайно проста. Муку замешивали на воде с добавлением соли. Готовое тесто формовали руками в виде толстых лепешек и выпекали на раскаленном подду духовой печи. Но наиболее архаичной считалась выпечка лепешек на раскаленном, очищенном от золы основании открытого очага – отголосок древнейшей технологии хлебопечения. Способ его приготовления подробно описан М. В. Маруневич: «Пока варят еду, основание очага (гаг. *vatra*; от рум. *vatră*) под подвесным котлом раскаляется. Очистив его от золы и углей, на расстеленные листья хрена или прямо на *vatra* кладут раскатанное тесто и накрывают его большой керамической или чугунной сковородой. Закидав жаром уложенную таким образом лепешку, продолжали варить пищу» (Маруневич, 1988, 155-156). Полевые материалы последних лет свидетельствуют о том, что выпекание таких изделий производилось вплоть до недавнего времени в чугунной форме (*tuç*) на закрытых очагах (*kotlon*, от рум. *cotlon*) и в печах (*firin*), располагающихся под открытым небом во дворах или в летней кухне (Ист. 7, Беш.). По мнению В. А. Мошкова, указанный способ выпекания и наличие тюркского термина *çörek* (пресная лепешка) свидетельствует о том, что данный вид хлеба «является древнейшим и роднит гагаузов с тюрками – кочевниками» (Мошков, 1902, №4, 29). Термин *çörek* распространен в ряде тюркских языков и восходит к древнетюркскому *çöräk* (Древнетюркский словарь, 1959, 155; Оразов, 1965, 55). Названия *pita* и *çörek* являются синонимами. Причем термин *pita* (ср. рум. *pită*) является более поздним заимствованием у болгар. Употребляется и редко встречающийся термин *turta*, известный также молдаванам и болгарам. Однако если у болгар на территории метрополии он использовался в значении 'пресный хлеб', то у гагаузов это лепешки из квашеного теста. Термин *turta*, вероятнее всего, является румынским заимствованием (от рум. *turtă*). Терминологические параллели и технологическое сходство в выпекании данных видов хлеба у соседних народов на территории Бессарабии, а также в регионе Юго-Восточной Европы и других сопредельных территориях свидетельствуют об их региональном распространении и поз-

воляют считать такой вид хлеба у гагаузов наиболее древним, укоренившимся на основе архаичной технологии хлебопечения.

Из пресного тонко раскатанного теста гагаузы готовят также лепешки (*pazlama*), выпекаемые на сухом раскаленном противне. Они, как правило, заменяли хлеб, который по той или иной причине не выпекался.

#### б) хлеб и изделия из квашеного теста

Наряду с пресным тестом гагаузы выпекали хлеб и хлебные изделия из квашеного теста (*hamurlu / kabardılmış hamur*). В этом случае закваской обычно служил кусочек засушенного теста, оставшегося от прежней квашни. Однако чаще всего закваску заготавливали впрок. Для этого опару для теста делали из кукурузной муки или отрубей с использованием пены бродящего вина. Размешанную и хорошо укутанную массу помещали в теплое место и держали до тех пор, пока она не поднималась. Из получившегося теста лепили небольшие лепешки (*pitacik / butkali*), которые сушили на печи или на солнце. Эти лепешки были приспособлены для длительного хранения и в размоченном виде использовались для закваски теста. Последние полевые исследования показали, что народный способ приготовления закваски не утратил своего значения в последние десятилетия как достаточно экономичный и удобный.

Использование пены бродящего вина для приготовления дрожжей было распространено и у других народов и связано с многовековыми традициями виноградарства и виноделия.

Кроме хлеба из кислого теста, гагаузы готовили множество других изделий. Из пшеничной муки выпекались рождественские калачи (*kolaç*), булочки (*pesmet*), обрядовые калачи-восьмерки (*kirk-mecik*), булочки в виде голубей (*guguş*), бублики (*kovrik*). На Новый год подавалось лакомое блюдо (*gogoloş / gogoneli*) – обжаренные в кипящем масле пончики (Ист. 7, Комр., Беш.). Локальное употребление слова *gogoloş* свидетельствует о его заимствовании гагаузами Комрата из молдавских говоров (от рум. *cocoloş* – комок, шарик).

Особо почитался свадебный хлеб, получавшийся из переплетенных полос теста, а также пасхальный кулич (*paska*). Рецепт выпекания пасхального кулича у гагаузов имеет аналогии у других народов, исповедующих православие. Интересно заметить,

что в отдельных локальных зонах, в частности в Комратском районе, наряду с термином *paska*, в значении «пасхальный кулич» употребляется также слово *kozonaç*. Этот термин встречается во многих районах Болгарии, а также Молдовы и Румынии. В других гагаузских селах, например в Вулкэнештском районе, этот термин не зафиксирован. Вместо него употребляется слово *paska* (Ист. 7, Комр., Кон., Баур., Чиш.).

Помимо пасхального кулича выпекается также большая ватрушка, украшенная сверху вылепленным из теста жгутиком, уложенным крест-накрест. В образовавшиеся ячейки помещается начинка из творога, перемешанного со взбитыми яйцами. В Комратском и Чадыр-Лунгском районах это изделие носит название *paska* (Ист. 7, Комр., Дезг., Бешг., Каз., Коп.).

Всю еду, которую ели как добавку к хлебу, хлебным изделиям и мамалыге гагаузы называют *katik* (*вся еда, кроме хлеба*), что созвучно с аз. *gatyg* – простокваша. У казахов, каракалпаков и других народов с кочевым прошлым данный термин в варианте *катык* или *гатыг* имеет аналогичное значение, то есть, 'кислое молоко, простокваша' (Гавилов, 1988, 24-25; Шарифуллина, 1990, 68; Шаниязов, 1972, 68; Этнография каракалпаков, 1980, 128; Трофимчук, 1930, 191; Агамалиева, 1989, 115-116; Оразов, 1965, 50).

Вполне возможно, что в прошлом предки гагаузов термином *katik* называли кислое молоко. Впоследствии, с переходом к оседлости и с изменением модели питания (когда в рационе стали доминировать виды пищи из злаковых) наиболее четко обозначилась дифференциация между молочно-мясной пищей, с одной стороны, и едой, приготовленной из злаков, – с другой. Поэтому термин *katik* обрел несколько иной смысл и стал обозначать всю еду, кроме хлеба, то есть молочные (и, возможно, мясные продукты). На наш взгляд, в гагаузском языке употребление термина *katik* в этом значении, вероятно, иллюстрирует тот исторический период, когда у предков гагаузов, осевших на Балканах, произошла смена ХКТ и ведущее место стало занимать земледелие.

#### в) мучные сложносоставные блюда

Из квашеного теста готовят пирожки (*karnıyarık*), начиненные брынзой, капустой, творогом и обжаренные в масле. Наибо-

лее распространенными являются *karnıyarık*, начиненные брынзой и выпеченные в печи (Ист. 7, Комр.). Интересно то, что термином *karnıyarık* называют также фаршированные соленые баклажаны. Вероятно, здесь произошло смещение понятий: и пирожки и баклажаны имеют начинку. Любопытно, что в турецкой кухне *karnı yarık* также обозначает пирожок с открытой начинкой или запеченный фаршированный баклажан с разрезанной боковой поверхностью. Сейчас, однако, в гагаузском быту данный термин постепенно выходит из употребления.

Характерным блюдом традиционной гагаузской кухни были слоеные пироги из пресного теста с различной начинкой. Обычно это была начинка из творога и брынзы. Пироги такого рода, приготовленные из пресного теста, назывались *kıvırma*, *pidä/pide*, *plaçinta*, *kirdä*. Пироги, начиненные тыквой, называются *kabaklı*. Подобные виды пирогов имеют аналоги у населения Болгарии, у народов Южной Бессарабии. Подробнее технология их приготовления и эволюция будет рассматриваться ниже.

Традиционными блюдами гагаузской кухни считается *kesmä çorba* и *makarına*. Данное яство представляет собой домашнюю отварную лапшу (*kesmä çorba*), посыпанную сверху творогом или брынзой и политую разогретым подсолнечным маслом (*makarına*). Иногда оно выступает в несколько измененной форме: вместо лапши тонко раскатанное тесто нарезают квадратиками или ромбиками. К воскресным и праздничным блюдам относятся ленивые вареники, называемые у комратских гагаузов *piruşka* (Ист. 7, Комр.).

#### 2) изделия из жидкого теста

В гагаузской национальной кухне определенное место занимали изделия из жидкого теста. Среди них – особый вид оладий, замешанных на яйцах *lalanga/lalangi*. Это блюдо представляет собой обыкновенные оладьи, жаренные в кипящем масле. Указанное яство характерно для традиций Балкано-Дунайского региона. В болгарском языке слово *лангита* обозначает свадебный пирог *лангита* или пирожки, жаренные в масле. У румын названию *lalangita* соответствует значение «особый вид пирожков».

К изделиям из жидкого теста можно отнести и определенный тип блинов или налистников (*akitma*). Как показали поле-

вые материалы, в Комрате взбитые яйца, приготовленные для добавки в жидкие (супы, борщи) или другие блюда, также называются *akitma* (Ист. 7, Комр.). В гагаузских селах Украины наряду с термином *akitma* используется название *çiristä* (Ист. 7, Вин.). О бытовании у бессарабских гагаузов блюда *akitma* упоминал еще В. А. Мошков. Он считал, что *akitma* – это блины из пшеничной муки, замешанной на воде с маслом и яйцами, жаренные на сале. Сложенные горкой и пересыпанные творогом, они составляли специфическое блюдо *döşemä* (Мошков, 1902, № 4, 31). Полевые материалы свидетельствуют о том, что оно было характерно и для гагаузов Болгарии (Ист. 7, Бож., Ген. Кан., Кич., Ор.). Однако технология приготовления была несколько иная. На сковороде жарили *akitma* или *pazlama*, затем их измельчали, смазывали жиром, перемешивали с творогом и ставили на некоторое время томиться в печи (Маринов, 1956, 292). Аналогичное блюдо, как отмечал Н. С. Державин, встречалось у болгарского населения Бессарабии под названием *попара* (Державин, 1914, 93).

Одним из вариантов данного блюда, как считает М. В. Маруневич, являются блины, приготовленные подобным способом из кукурузной муки (*щупла, малай*). Указанное блюдо известно также болгарскому населению Бессарабии (Маруневич, 1988, 159).

Разновидностью этих блюд можно считать *malay* (от рум. *malai*). В данном случае, как правило, кашеобразную массу из кукурузной муки замешивают с тертой брынзой, свиными шкварками, творогом, сметаной. В бедных семьях во время еды в качестве добавок к ней использовали кислую капусту, свеклу или измельченную тыкву.

Повседневной пищей гагаузов в прошлом и в настоящее время является *mamaliga* (от рум. *mămăligă*) на кукурузной муке и подсоленной воде. Оставшуюся мамалыгу использовали и на следующий день, обжаривая в растительном масле и посыпая брынзой или творогом. Такое блюдо называлось *cizli mamaliga* (жареная мамалыга).

Мамалыга повсеместно распространена на территории Украины, Молдовы и других регионов Причерноморья (Артюх, 1987, 40), у турок области Делиорман. В Болгарии аналогичное блюдо называют *каçатак* (болг. *качамак*) и только местами встре-

чается термин *мамалыга*. Такое же название (*качамак*) отмечено и у населения Югославии (Этнография на България, 1983, т. 2, 292; Благојевић Обрен, 1971, 464).

### 2) Блюда на крупяной основе

Значительное место в системе питания гагаузов занимали виды пищи, основным компонентом которых являлись крупы. Особое предпочтение отдавалось пшеничной крупе из твердой породы пшеницы под названием *арнаутка*.

Блюда на крупяной основе, как правило, были сложносоставными. Наиболее типичным блюдом считается *bulgur*. Оно представляет собой пшеничную кашу, заправленную жиром, луком, томатом или пастой из красного перца, всевозможными приправами и запеченную в печи. По случаю праздника *Hederlez* (День Св. Георгия) эту крупу готовят с жертвенным барашком, а в обычные дни – с любым другим мясом или с рыбой.

На основе крупяного фарша, состоящего из смеси риса и пшеничной крупы с добавлением жиров и всевозможных приправ, готовят голубцы (*sarma*) и фаршированный перец (*dolma biber*). Это блюдо распространено в регионе Юго-Восточной Европы и в странах Передней Азии (Этнография питания., 1981, 44).

Блюда, приготовленные на крупяной основе, были довольно разнообразными. Весьма популярной считалась пшеничная крупа, сваренная на молоке с добавлением картофеля (*sütlü bulgur*) (Мошков, 1902, № 4, 32). Это блюдо было особо питательным. Пока невозможно ничего сказать о его происхождении, хотя отдельные исследования позволяют судить о том, что оно было обычным у немецких колонистов (Маруневич, 1988, 160). Общеизвестно, что жидкие молочные блюда на крупяной основе с добавлением картофеля и сушеных фруктов свойственны немецкой кухне.

В. А. Мошков упоминает также блюдо (в настоящее время уже исчезнувшее из быта гагаузов) под названием *kuskus*, представляющее собой крупяную кашу, сваренную на молоке с добавлением яиц, но без картофеля. Здесь же он сообщает, что из полученной массы делают клецки, которые обкатываются в муке и затем варятся в воде. По его словам, это блюдо подобно «кусковому киселю» (Мошков, 1902, № 4, 32). У гагаузов, по мнению исследователя, оно носит название (*uima corba*). Однако

полевые материалы, собранные автором в гагаузских селах Болгарии, свидетельствуют о том, что это два варианта затирухи. *Uima corba* – это клецки без яиц, а *kus-kus* – представляет собой мучное изделие, напоминающее вермишель, замешанную на яйцах (Ист. 7, все гагаузские села в Болгарии, см. Прилож. № 3) Как каша (*bulgur*), так и клецки находят прямые аналогии у населения Болгарии и Передней Азии (Этнография на България, 1983, т. 73, 290; Этнография питания., 1981, 26).

Из цельной пшеницы варили густую кашу *koliva*, которая у славянских народов называется *кутья*. Это блюдо является обрядовым и подается на похоронах, поминках, а также на Рождество, являясь общим для народов, исповедующих православие.

Популярной была каша из пшеничной крупы, сваренная на молоке – *sütlaş/sütleş*. Распространена она и у народов Передней Азии (Этнография питания., 1981, 26). Позже вместо пшеничной крупы гагаузы стали использовать рис, который готовили с черносливом.

### 3) Блюда из бобовых

К обычной повседневной еде относятся блюда из бобовых. У гагаузов Болгарии до сих пор популярной едой является чечевичная похлебка (*mercimek çorbasi*). Как показали последние полевые материалы, еще в начале XX в. гагаузы Бессарабии готовили блюда из чечевицы. Однако с течением времени данный вид пищи все реже появлялся в рационе гагаузов. В настоящее время чечевицу не выращивают, поэтому традиция приготовления блюд из чечевицы полностью утрачена. Повседневным блюдом является также вареная фасоль (*fasüla*), приправленная тушеным луком, томатом, пастой из красного перца, а также зеленью петрушки, укропа и перечной мяты.

### 4) Блюда из овощей и на овощной основе

Определенное место в рационе питания гагаузского крестьянина занимали овощи и блюда из них. К повседневным блюдам можно отнести *kallä/kalle*. Оно представляет собой ленивые голубцы из кислой или свежей капусты с пшеничной крупой или рисом, с мясом или без. Аналогичное яство бытует у других народов. У украинцев подобное кушанье называется *капустняк*. У турок термин *kalle/kallya* имеет несколько иные значения – «тыква, жаренная в масле» и «жареные баклажаны». Необходимо

отметить, что термин *kallä* употребляется в указанном значении в основном на территории Комратского района (Ист. 7, все села Комратского р-она, см. Прилож. № 3). В селе Чишмикьой Вулкэнештского района для обозначения данного блюда используется термин *laana bulgur*. Популярной у гагаузов является тушеная капуста с мясом или без него, приправленная соусом из тушеного лука, свежими помидорами и пастой из красного перца под названием *laana*. В селах Вулкэнештского района этому блюду соответствует название *laana mancasi* (Ист. 7, Чиш., Етул.). Еда, приготовленная по этой технологии, бытует у гагаузов, турок и болгар Северо-Восточной Болгарии и называется *kalle* (Маринов, 1956, 291; Ист. 7, все гагаузские села Болгарии, см. Прилож. № 3). Аналогичное блюдо можно встретить и у молдаван (ср. рум. *varză călită*).

Кабачки, баклажаны, перец подвергались обжариванию в соусе из лука и помидоров. Популярной закуской считался жареный перец (*kaurulmuş biber*), приправленный соусом из помидоров (*patlacan mancasi*). Часто обжаренные в масле овощи заправлялись уксусом.

Как уже отмечалось ранее, распространенными в конце XIX в. были блюда из картофеля. Гагаузы готовили вареный картофель в кожуре (*süüş kartofi*). Повседневной пищей считался жаренный на подсолнечном масле картофель с добавлением пасты из красного перца (*kaurulmuş kartofi*). В некоторых селах картофель варили вместе с пшеничной крупой. Это блюдо называется *kartofi bulguru* (Ист. 7, Дим.). Приправой к нему также является пассерованный на растительном масле лук, паста из красного перца, а в летнее время – свежие помидоры.

Жидкие блюда готовили на овощной основе, варили на мясном бульоне или просто на воде (*çorba, borç, bulamaç*). К числу наиболее распространенных жидких блюд относится *borç* – кислый щавелевый суп с крупой. Жидкое блюдо под названием *borç* варят также с капустой, свеклой, морковью, сельдереем и другими овощами.

#### 5) Фрукты

Фрукты дополняли повседневный рацион каждой гагаузской семьи. Л. С. Берг в начале XX в. писал, что «существенное значение в питании имеют фрукты и виноград» (Берг, 1918, 144). Абрикосы, персики, сливы употреблялись в пищу как в свежем,

так и в сушеном виде. Из абрикосов варили густой компот (*hoşaf*), который ели из мисок ложками как самостоятельное блюдо.

## § 2. Виды пищи животного происхождения

Традиционные занятия гагаузов домашним скотоводством обусловили наличие в системе питания гагаузов Буджака продуктов животного происхождения. К ним относятся мясо, молоко и молочные продукты, рыба, яйца. Способы обработки молочных мясных продуктов были уже описаны в первой главе и в первом параграфе II главы. В традиционной системе питания гагаузов молочные виды пищи, также как и мясные, служат в основном дополнительными компонентами к другим видам пищи, приготовленным из зерновых продуктов. Чаще всего они выступают в виде начинок для различных мучных изделий.

#### 1) Виды блюд из мяса или с добавлением мяса

Значительным в системе питания гагаузов был и остается ассортимент видов пищи из мяса. Предпочтение отдавалось баранине (*koyun yaanisi*), свинине (*domuz yaanisi*), говядине (*sur yaanisi*), телятине (*dana yaanisi*). Распространены были и блюда из птицы – курятины (*tauk yaanisi*), индюшатины (*piri yaanisi*). У гагаузов слову *мясо* соответствуют названия: *yaani / yahni, et, lokma*. Термин *yaani* имеет соответствия в ряде языков: ср. гаг. *yaani* – мясо; тур. *yahni* – мясо, тушенное с луком; рум. *jahnie* – рагу из овощей с мясом или рыбой; болг. *яхния* – мясо, тушенное с луком. Аналогичный термин *яхни* встречается и в таджикской кухне, где имеет значение «холодное отварное мясо» (Материальная культура таджиков..., 1989, 151-158).

Некоторые виды пищи из мяса упоминались в предыдущей главе. В основном это сало, копчености, жаренное впрок мясо (*slanina, pastirma, kaurma*), которые выступали как вполне самостоятельные закуски.

Из голов и ножек животных варили холодец (*paça*). Его готовили как из свинины, так и из курятины. Лучшим считался холодец из курятины, называемый гагаузами *tauk paçası*. Иногда хозяйки варили смешанный холодец.

Интересен тот факт, что у населения Передней Азии *paça*

обозначает кушанье из отварных голов и ног, употребляемое в горячем виде (Этнография питания..., 1981, 26). У алтайцев и других народов также бытует подобное блюдо. Съеденное мясо обычно заливается бульоном (Потапов, 1969, 47-50; Жуковская, 1979, 65-66). Из головы, ножек, бараньих потрохов, мяса молодых ягнят, а также из курятины готовили традиционную подкисленную домашним квасом похлебку (*çorba*) с добавлением домашней лапши (*kesmä çorba*).

Отварную свиную голову и мясные обрезки использовали для приготовления зельца. Гагаузы называют такое блюдо *babu* или *saltison*. Фаршем из этих частей (*каума*), приправленным перцем, чесноком, лавровым листом, начиняли очищенный желудок (*bahur*) или пузырь животного. После этого его опускали в воду и варили до готовности, затем помещали под пресс в холодное место. Застывшую массу нарезали на куски и подавали к столу. Хранили в подвешенном состоянии в подвале. Иногда его, как и соленое мясо, помещали в дымоход, подвергая копчению. Как показали полевые материалы, чаще всего его укладывали в кадушку и заливали жиром. В национальной кухне болгар существует аналогичный вид пищи под названием *ледо* или *баба* (Этнография на България, 1983, т. 2, 250; Маринов, 1956, 93; Державин, 1914, 189).

Готовили гагаузы и колбасу (*sucuk*). Очищенные свиные кишки начинялись фаршем, состоящим из мяса, сала, лука, чеснока, черного перца, яиц. Аналогичным способом молдавское население готовит домашнюю колбасу, известную под названием *cîrnăciori* (кырнэцей).

Одной из разновидностей колбасы была кровянка, в которой основным компонентом фарша является кровь животного, а также его внутренности (печень, почки, легкие). Приготовление колбас из внутренностей животных с кровью известно многим тюркским народам: алтайцам, тувинцам и др. (Этнография питания..., 1981, 123). Казахи и другие народы конскую колбасу, приготавливаемую аналогичным способом, называют *казы* (Трофимчук, 1930, 193).

В настоящее время традиции питания гагаузов обогатились новыми видами блюд из мясных продуктов. Например, нутряную пленку животного используют для приготовления пече-

ночных котлет – *sarma*, в некоторых селах – *salniki* (Ист. 7, Етул., Чиш.). Фарш, в состав которого входили мелко нарубленная или пропущенная через мясорубку печень, лук (иногда гречка или рис), небольшими порциями заворачивали в нутряную пленку и обжаривали на сковороде. Вероятно, способ заворачивания, применяемый и при изготовлении голубцов, явился причиной для появления названия данного блюда *sarma* (от др.-тюрк. *sarmaş* – обматывание, обкручивание). Аналогичное блюдо существует также у молдаван и украинцев (рум. *cighiri*; укр. *чигири*).

Популярным для гагаузской кухни было жареное мясо. К видам пищи такого рода относится *kaurma* – мясная поджарка с приправами (речь о которой пойдет ниже) и *kizartma/yaani kizartma*.

Последнее блюдо представляет собой жаренное на сковороде с подсолнечным маслом мелко нарезанное мясо, приправленное травами и взбитыми яйцами. Подобное блюдо под названием *кзартгган* бытует в традиционной кухне кумыков, где приправами служат лук и уксус (Гаджиева, 1961, 152).

В некоторых гагаузских селах готовили *çulama*. В селе Котловина (Балбока) на Украине слово *çulama* обозначает мясо, приготовленное под соусом (Ист. 7, Котл.). Такое же значение имеет данный термин и в молдавских говорах. Данное блюдо (рум. *ciulama*) распространено в некоторых районах Молдовы и Румынии. Отличительная особенность этого яства, бытующего на территории указанных регионов, состоит в технологии приготовления. У румын и молдаван его часто готовят не только из мяса, но и из грибов, картофеля и других продуктов. Обязательным компонентом блюда является густой белый соус из муки (Марин, 1992). В системе питания турок данному названию соответствует кушанье, представляющее собой курицу, запеченную в тесте. Вообще сам термин *çulama* имеет значение «покрывать». В связи с этим следует отметить, что близким к названию вышеописанного блюда термином *кулламе* у курдов называется барашек, запеченный в собственной шкуре.

Аналогичный способ приготовления (запекание в шкуре) встречалось и у гагаузов. Называлось оно *çoban kuzusu* (букв.

\* Данный термин был зафиксирован доктором филологии Г. А. Гайдаржи в 1995 г. в Чадыр-Лунге



ягненок по-чабански). Готовили его только чабаны (Ист. 7, Беш., Чок-М.). Предварительно выпотрошенную тушку ягненка, приправленную солью, перцем и всевозможными травами, заворачивали в собственную шкуру, а затем выпекали в прогоревших углях. Аналогичное кушанье под названием *kiyu kebabı* бытует у турок (Курылев, 1976, 111). В азербайджанской кухне такому же блюду соответствует название *бастырма* (Абдуллаев, 1981, 20). По мнению авторов «Этнографии питания...», этот способ выпекания (на углях или в золе в яме, засыпанной землей или заваленной камнями, на которых разводится костер) является наиболее древним. Он известен кочевникам Евразии и восходит к доскотоводческому охотничьему ХКТ лесостепной и степной зоны (Этнография питания..., 1981, 122). Известный специалист в области истории огузских народов С. Г. Агаджанов отмечает, что данный способ был известен огузам Средней Азии. Указанное блюдо, по его словам, представляло вид шашлыка (*büryan kebabı*) из кусков баранины, завернутых в шкуру и испеченных в горячей золе (Агаджанов, 1971, 187). Архаичность данного явления отмечают и турецкие исследователи (Ögel, 1991, 331).

Такое же яство характерно для традиций некоторых народов, населяющих кавказский регион (даргинцев, лезгин) (Агаширинова, 1988, 262; Гаджиева, 1967, 280).

Как и другим народам с кочевым прошлым, гагаузам был известен еще один древний способ приготовления мяса – жарение барашка на вертеле (Этнография питания..., 1981, 122; Маринов, 1956, 291-292).

### 2) Молочная пища

Принцип условности в систематизации видов пищи позволяет данную категорию отнести как к крупяным, так и к молочным видам пищи. На молочной основе готовится молочный суп (*süt çorbasi*) с крупой или лапшой, молочная каша (*sütleş*). По традиции в прошлом гагаузы не употребляли свежее молоко в качестве напитка. Его ели из мисок ложками, накрошив в него хлеб или мамалыгу. Широко использовались продукты из переработанного молока: кислое молоко (*yuurt*), брынза, сметана, творог и т. д.

В летнее время особенно возрастало употребление *yuurt*. Кислое молоко входило в повседневный рацион вместе с мама-

лыгой, хлебом и мучными изделиями из пресного теста. Оно являлось самостоятельным блюдом, так как утоляло не только жажду, но и голод как продукт, содержащий белковый компонент.

### 3) Блюда из яиц

В рацион питания гагаузов входили яйца (*yumurta*). Вареные крашенные яйца являлись непременным атрибутом пасхальной трапезы. Повседневным блюдом считалась яичница (гаг. *gaugana/kaugana*). Она представляла собой яйца, перемешанные с брынзой или творогом, жаренные на растительном масле. Яйца, взбитые с молоком и жаренные на сковороде, также назывались *gaugana*. Само слово *gaugana*, являясь персидским по происхождению, распространено в других языках: тур. *kaugana*, кр.-тат. *кьайгьна*, где имеет одинаковое значение – яичница, омлет. Аналогичные термины встречаются в балканских языках: серб. *kajgana*, алб. *kaikana* и др. (Благојевић Обрен, 1971, 144). В молдавских говорах юга республики слово *гайгана* также означает яичница (Дикционар диалектал, 1985, т. 1, 240).

В некоторых гагаузских селах готовят (*yumurta kaşası/öşmer tancası*). Данное блюдо представляет собой жаренные на сковороде лук и муку, залитые яйцами и посыпанные брынзой.

Как правило, яйца служили чаще всего добавкой к блюдам, улучшающей их вкусовые качества. Во взбитом состоянии их подмешивали в тесто при изготовлении лапши, в различные начинки из творога и брынзы для приготовления мучных изделий. Взбитые яйца добавляли в некоторые первые и вторые блюда. Большое количество яиц использовалось при изготовлении пасхального кулича.

### 4) Рыбные блюда

Гагаузам были известны блюда из рыбы еще до их переселения в Бессарабию. Рыбный промысел был развит на территории Болгарии в прибрежных селах, населенных гагаузами (Болгарево, Каварна, Божурец) (см. Прилож. № 3; все гагаузские села в Болгарии). Гагаузы Бессарабии покупали рыбу на рынке. Чаще всего это была дунайская рыба. В некоторых селах близость водоемов позволяла поддерживать рыбный промысел. В пищу употреблялись щука, сом, карась, линь и т. п. Наиболее распространенным блюдом была жареная рыба (*kaurulmuş balık*). Из рыбы готовили уху (*balık çorbasi*), в которую добавляли кар-

тошку, рис, морковь (иногда горох), черный перец, чеснок, зелень укропа и петрушки. Не менее популярным блюдом была каша с рыбой (*bulgur*), а также рыба в соусе (*balık manca*). Употребляли рыбу и в соленом (*tuzlu balık*) и вяленом виде (*kuru balık*).

### § 3. НАИБОЛЕЕ СПЕЦИФИЧНЫЕ СЛОЖНОСОСТАВНЫЕ БЛЮДА ГАГАУЗСКОЙ КУХНИ

В данном параграфе рассматривается технология приготовления и эволюция сложносоставных по консистенции блюд, составляющих основу традиционной пищи гагаузов. Кроме того, проводятся аналогии, имеющие место у народов, населяющих Балкано-Дунайский регион, а также некоторых тюркских народов.

Накопленный лексический материал позволяет наиболее полно проследить их происхождение, что в свою очередь помогает отразить некоторые этнокультурные взаимосвязи с другими народами.

#### 1) Мучные изделия с начинкой

Специфичным блюдом гагаузской кухни являются упомянутые ранее *gözlemä* – пресные лепешки в форме полукруга с



Приготовление *gözlemä*



Приготовление *gözlemä*

начинкой из творога или брынзы, жаренные в большом количестве растительного масла. Полевые материалы показали, что некоторые хозяйки смешивают начинку из творога с укропом (Ист. 7, Дим.). Термин *gözlemä* является тюркским по происхождению и имеет соответствия в других тюркских языках: тур. *güzleme*, кр.-тат. – *гезлемя*. Этот же термин с подобным значением – «лепешка из пресного теста» – зафиксирован в некоторых южных молдавских селах на территории Бессарабии (*ghioziomea/ghiozlolmeli*), а также у болгар (*гизлеми*), что свидетельствует о заимствовании тюркской терминологии соседним населением (Дикционар диалектал., 1985, т. 1, 282). Однако в других болгарских селах, расположенных на юге Украины, аналогичные изделия несколько иной формы – в виде конвертика – называются *кръстачки* (Ист. 7, Гор.). Добавление в начинку укропа и зеленого лука можно квалифицировать как молдавскую традицию.

Аналогии в названиях и в технологии приготовления прослеживаются на примере слоеных пирогов с различной начинкой (*pidä/pide, kivrma, plăcintă*) (Ист. 7, Чиш., Етул.). Как правило, тонко раскатанное тесто, смазанное подсолнечным маслом или жиром, посыпалось начинкой из подсолненного творога, брын-

зы. Движениями рук с обеих сторон оно складывалось «гармошкой», помещалось на противень и заливалось перед выпечкой сметаной со взбитыми яйцами. Такой пирог назывался у гагаузов еще *каумакли* (букв. пирог-сметанник).

Иногда *кивртва* готовят в форме крученого, начиненного брынзой слоеного жгута. Способы приготовления и названия данного блюда находят аналогии у соседнего болгарского населения и у гагаузов Болгарии. В начинку его шла брынза, измельченная тыква, реже – творог (Ист. 7, все гагаузские села Болгарии см. Прилож. № 3).

Существуют определенные различия в терминологии, обусловленные взаимовлиянием с соседними по Бессарабии народами, прежде всего, с молдаванами. Название *кивртва* означает «крученный», обнаруживая в этом сходство с молдавским термином *învîrtita*. Румынским словом *plăcintă* (гаг. *plaçinta*) называют этот пирог в некоторых селах Комратского района, где контакты с соседним молдавским населением являются наиболее тесными (Ист. 7, Беш., Комр.). Вариант названия гагаузского пирога, как присобранного, так и крученого, состоит из сочетания двух слов. Например, *каумакли плаçинта* или *кабакли плаçинта, пиинирли плаçинта*. В с. Чишмикьой распространены названия *каумакли пидя, кабакли пидя* (Ист. 7, Чиш.) В данном случае каждое из них обозначает вид начинки. Необходимо отметить, что вкус собранного «гармошкой» пирога отличался от крученого. Это является специфической особенностью традиций питания гагаузов, поскольку болгары и молдаване готовят подобный пирог в форме жгута.

Идентичный пирог под названием *чевирме*, то есть «крученный» характерен также для гагаузов Болгарии (Маринов, 1956, 292). Таким образом, слоеный пирог, называемый у гагаузов *кивртва*, находит аналогии у других народов, а его традиция имеет региональный характер в Балкано-Дунайском пространстве. Такой же вид пирога (*кивртва*), приготовленный из дрожжевого теста, называется в некоторых селах *кирдя* (Ист. 7, Дим.). Отличительной особенностью слоеного пирога у гагаузов является утрата традиции пропитывать его сладостями и употреблять в качестве лакомства (Маруневич, 1988, 158).

Особое место в традициях гагаузов занимает слоеный пи-

рог с начинкой из творога (реже из брынзы) в виде жгута (вертуты) под названием *дөсемя/пиинирли*, выпекаемый на Новый год (Ист. 7, Комр., Беш., Гайд., Каз. и др.). В Комрате в некоторых семьях в этот праздник готовили подобный пирог из кислого теста с брынзой, который называли *токманиџа* (Ист. 7, Комр.). Аналогичное блюдо *тутманик* готовили бессарабские болгары. Эквивалентом болгарского сырного пирога *баница* является гагаузский пирог *кивртва*, который в отличие от болгарского начиняли творогом, а не брынзой.

## 2) Жидкие блюда

Наиболее древним блюдом у гагаузов была похлебка с клецками из теста (*иума çорба*). Она, по мнению М. В. Маруневич, являлась поздней разновидностью кушанья *таран* (*tarhana*), которое представляло собой похлебку, приготовленную из сушеных шариков из теста и творога (Маруневич, 1988, 161). Аналогичное блюдо встречалось у многих кочевых в прошлом народов (Этнография питания..., 1981, 20). Технология приготовления этого блюда у гагаузов имеет свои особенности, хотя по своему содержанию *таран* и *иума çорба* представляют «затирухи». Для приготовления *иума çорба* гагаузы в миску с пшеничной мукой брызгали воду, слегка перемешивали пальцами до образования комочков, которые бросали в кипящую воду и варили до готовности. Иногда клецки предварительно поджаривались на подсолнечном масле.

У турок аналогичное блюдо называется *tarhana*, у юрюков – *тархана чорбасы*. Клецки готовят иным способом. Обычно пшеничную крупу, сваренную в кислом молоке, скатывают в шарики и сушат на солнце, затем растворяют в кипящей воде и едят как похлебку (Курылев, 1976, 106; Еремеев, 1969, 70). У венгров высушенные на солнце мелкие кусочки теста, замешанные на молоке, также назывались *tarhana* (венг. *tarhonya*) (Минц, 1985, 8).

Гагаузский термин *иума çорба* имеет соответствия в ряде тюркских языков: башк. *уумач*, кум. *увмач гялва*, ног. *уумаи сорпа*, тат. *умач*, узб. *умоч*. Технология приготовления «затирухи» подобного рода аналогична гагаузскому варианту (Шаниязов, 1972, 102; Шарифуллина, 1990, 72; Гаджиева, 1976, 206; Шитова, 1979, 101).

Традиционным блюдом гагаузской кухни является *çорба* в

значении «суп», (ср. др.-тюрк. *çorba* – похлебка) (Древнетюркский словарь, 1959). Тюркский термин *çorba*, означающий ‘суп, похлебка’, у многих народов Северного Причерноморья и тюркского мира, имеет соответствия в ряде языков (ср.: тур. *çorba*, ног. *шорпа*, кум. *шорба*, казах. *сурпа*, узб. *шурво*, караим. *шорба*, а также болг. *чорба*, рум. – *ciorbă* и т. п.) (Гаджиева, 1961, 151; Гаджиева, 1976, 206; Шаниязов, 1972, 105; Шарифуллина, 1990, 73; Материальная культура народов..., 1966, 119; Жилина, 1996, 143; Традиционная пища как выражение..., 253).

Это блюдо также является традиционным для современных народов Турции, Ирана, Афганистана. Для приготовления такой похлебки мясо здесь варят кусками в большом котле до готовности. В образовавшийся густой бульон иногда добавляют муку или же крошат лепешки. Арабская кухня имеет аналогичное по технологии приготовления блюдо под названием *абгуш* (Этнография питания..., 1981, 25). Турецкий вариант представляет собой густую похлебку с кусочками баранины, обильно приправленную горьким перцем. Есть основания полагать, что эта традиция уходит корнями в скотоводческо-кочевой мир евразийских степей, так как это блюдо было известно кочевым огузским племенам Средней Азии (Агаджанов, 1971, 184; Ögel, 1991, 401).

*Çorba* у гагаузов означает то же, что и у остальных перечисленных выше народов, то есть «суп». Обязательным компонентом этого блюда у гагаузов является кислый домашний квас (*borç*) и домашняя лапша (*kesmâ çorba*). Но в традиционной гагаузской кухне существует и другая специфика в употреблении термина *çorba*. Так, все блюда, приготовленные с применением домашней лапши, гагаузы называют *süt çorbasi* – молочный суп, *kesmâ çorbasi* – суп с лапшой. В данном случае добавляется название основного компонента: *kuzu çorbasi* – суп из ягненка, *tauk çorbasi* – суп из курицы, *fasülâ çorbasi* – суп из фасоли и т. д. Одновременно терминами *çorba* или *kesmâ çorba* называют в Комрате, Бешалме, Конгазе, Авдарме и других селах домашнюю отварную лапшу, которая подается с вареным мясом. Приготовление отварной лапши характерно для многих народов. Например, как и в прошлом, блюда из лапши пользуются большим распространением среди курдского населения Турции, Ирана, Ирака (Этнография питания..., 1981, 19). Изготовление домашней лап-

ши с мясом, приправленной чесноком (*тутмач*) было известно полуоседлым огузам Средней Азии (Агаджанов, 1971, 187).

Термин *çorba* под влиянием общетюркской традиции (возможно, через гагаузов) распространился также у румын и молдаван (*ciorba*). Полагаясь на материалы ряда словарей, и главным образом, на труд румынского лингвиста Л. Шаиняну, можно утверждать, что румыны и молдаване заимствовали это блюдо у тюрков, пребывание которых в регионе Юго-Восточной Европы исчисляется веками (Dicționar explicativ, 1975, 153; Скальковский, 1848, 373; Студенецкая, 1974, 491; Zamfirescu, 1993, 132; Şăineanu, 1900). Доказательством тому является сходство в смысловом значении термина *ciorba* («борщ, жидкая похлебка»), и в технологии приготовления указанного блюда. В молдавских говорах, наряду с названием *ciorba* бытует термин *zeamă*. В отличие от гагаузов молдаване называют термином *ciorba* также жидкое блюдо из различных овощей (фасоли, капусты, картофеля, грибов и т. д.), мяса (курицы, телятины) и рыбы.

Излюбленным блюдом гагаузов является молочный суп с лапшой (*süt çorbasi*). Можно полагать, что *süt çorbasi* и *uuma çorba* являются древнейшими видами пищи, так как имеют прямые аналоги у всех народов Передней Азии (Этнография питания..., 1981, 27). Нехитрой похлебкой была *jandra*, приготовленная на кукурузной крупе и воде. Древним видом пищи у тюрков кочевников является *bulamaç* – похлебка или каша из пшеничной или ячневой крупы (ср. др.-тюрк. *bulyama*, см. Древнетюркский словарь, 1959, 122).

Традиционным для гагаузской кухни стало первое блюдо на овощной основе, по всей видимости, заимствованное у соседей по региону – молдаван и украинцев. Его называют, как правило, *laana borcu* – капустный борщ. Он варится с мясом, но в семьях бедняков его готовили без мяса – *haşlanmadık borç*, то есть диетический борщ.

### 3) Блюда на крупяной основе

Наиболее типичным блюдом, приготовленным из крупы, является *bulgur*. В основе его технологии лежит пшеничная крупа, заправленная жиром, луком, пастой из красного перца или томатом, запеченная в котлах или медных формах с бараниной или каким-то другим мясом. При этом вначале тушению под-

вергались овощи, а затем добавлялась хорошо обжаренная крупа, которая после совместного тушения с овощной массой заливалась водой.

Пшеничную крупу готовят на большие праздники преимущественно крестьянского и христианского календаря. Это блюдо носит обрядовый характер и является жертвенной пищей (*kurban*), которую готовят на праздник Святого Георгия. Аналоги этого блюда и с ним связанного обычая имеют место у многих тюркских народов, у населения Передней Азии и Балканского полуострова (Этнография питания..., 1981, 24). Жертвенного барашка, разрезанного на куски, варили вместе с пшеничной крупой в больших котлах. Иногда в домашних условиях тушку заполняли крупой и выпекали в печи. В обычные дни *bulgur* готовили без мяса или запекали в печи с курицей. При этом, залив крупу водой, сверху в чугунок помещали две деревянные палочки крест-накрест и на них укладывали мясо. Иногда гагаузы запекали *bulgur* с рыбой.

Вообще термину *bulgur* в тюркских языках соответствует значения «пшеничная крупа; сваренная, высушенная и дробленая пшеница», «блюдо из пшеничной крупы» (Курьлев, 1976, 106). В некоторых гагаузских селах по аналогии словом *bulgur* называют другую крупу или кашу, приготовленную из нее. Так, всем известный плов из риса, не характерный для гагаузов в прошлом, также называется *bulgur* (Ист. 7, Комр.). В первом своем значении «пшеничная крупа» данный термин распространен в молдавских селах южного региона республики и на территории Одесской области Украины (Дикционар диалектал., 1985, т. 1, 175).

Популярным блюдом у гагаузов и у других народов во все времена являлись голубцы (*sarma*).

В настоящее время технология приготовления голубцов у разных народов имеет ряд общих черт. Однако существуют некоторые различия, позволяющие говорить о специфичности того или иного варианта. Например, турецкие голубцы отличаются от гагаузских более продолговатой формой. В фарш добавляется баранина или говядина. Молдавские голубцы по размеру меньше. В их начинку добавляют мелко нарезанную капусту. Гагаузы же вместо томата-пасты заправляют фарш пастой из красного перца.

Традиционно гагаузы готовили *sarma* с пшеничной крупой. Рис пришел в их быт сравнительно недавно. Затем рис стали смешивать с пшеничной крупой. Крупу, как правило, вначале слегка поджаривали, а потом заливали кипятком. Фарш заворачивали в капустные или виноградные листья. Приправой к крупяной массе служил соус из жареного лука, моркови, мяса, пасты из красного перца и соли, петрушки, укропа и черного перца. Варили *sarma* в чугунках, залив их водой или домашним кислым квасом.

Разновидностью голубцов у гагаузов является фаршированный перец (*dolma biber*). В традиционной кухне кумыков, азербайджанцев, армян словом *долма* называют голубцы, завернутые в виноградные листья. Сам термин *долма* (*dolma*) бытует во многих тюркских языках и обозначает блюдо из фаршированных овощей.

Голубцы и фаршированные овощи (перцы) распространены и у бессарабских болгар, румын и молдаван, а также на территории Румынии. Как для гагаузов, так и для румын, молдаван и болгар голубцы также являются традиционным блюдом и называются *sarmale* (ср.: др.-тюрк. *sarmaş* – обматывание; тур. *sarma* – заворачивание, голубцы; кр.-тат. *сарма* – голубцы; гаг. *sarma* – голубцы, болг. – *сърми*). В некоторых болгарских селах Украины это блюдо называется *гушки* (Ист. 7, Гор.). Опираясь на материалы ряда словарей, а также учитывая ареалы распространения термина *sarmale* в зонах межэтнических контактов, можно утверждать, что в молдавские говоры это слово попало из тюркских языков (Dicționar explicativ, 1975; Şăineanu, 1900, 285). Для молдавских сел характерно употребление термина *găluşte*.

Технология приготовления этого блюда у румын и молдаван в своей основе соответствует тюркским вариантам, в особенности гагаузскому, балкано-тюркскому и турецкому. Как гагаузы, так и молдаване готовят голубцы, используя капустные и виноградные листья. Однако существуют некоторые различия. Так, для молдавских голубцов характерна преимущественно начинка из кукурузной крупы. Для придания сочности начинке молдаване иногда добавляют в нее мелко нарезанную капусту. Эти явления не свойственны технологии приготовления голубцов у гагаузов. А если таковые и встречаются, то это является результатом взаимовлияния культур двух соседних народов.

#### 4) *Kaurma*

Традиционным блюдом гагаузской кухни считается *kaurma* – своеобразная поджарка из свежего мяса и потрохов животного. В первом своем значении «жареное мясо, приготовленное для длительного хранения» этот вид пищи представляющий собой снедь, рассматривался в первой главе. Другое значение *kaurma* – это «обжаренное свежее мясо» (баранина или свинина с потрохами), приправленное травами (укропом, петрушкой и т. п.). Компонентом, придающим изысканный вкус этому яству, является белое вино. Его добавляют, когда мясо слегка поджарится. Аналогичное по технологии приготовления блюдо встречается у других тюркских народов (ног. *кьвурма* – мясо молодого барашка, жаренное в жире с луком и перцем; турк. *говурма* – жареная баранина; аз. *говурма* – жаркое из баранины) (Гавилов, 1988, 24-25). Интересно отметить, что болгары на территории метрополии называют данное блюдо также *kaurma*. Однако на территории Украины в болгарском селе Городнее мясную поджарку, напоминающую каурму, называют *усмянка* (Ист. 7, Гор.). Однако говорить о ней как об абсолютном аналоге рассматриваемого нами элемента пока нет оснований. Для решения этого вопроса требуются более подробные исследования традиций питания болгар, проживающих не только в нашей стране, но и на территории самой Болгарии. У молдавского населения Бессарабии термин *kaurma* (молд. диал. *săvărma*) носит региональный характер. Его распространение ограничивается территорией юга республики. В молдавских говорах *săvărma* обозначает «блюдо из жареной свинины или баранины» (Дикционар диалектал., 1985, т. 2, 296). В других регионах республики у молдаван аналогичное блюдо называется *friptură*, что подтверждает его тюркское происхождение.

#### 5) *Manca*

Особое место в национальной кухне гагаузов занимают соусы – *manca* (манджа). Основная часть из них состоит из большого количества лука, обжаренного в растительном масле с добавлением муки, томата или пасты из красного перца.

У гагаузов данное блюдо называется, как правило, по продукту, занимающему в нем преимущественный объем. Оно имеет несколько разновидностей: *suvanni manca* (луковый соус),

*labada manca* (соус со щавелем), *kartofi manca* (соус с картофелем), *patlacan manca* (помидорный соус), *erik manca* (соус со сливами), *balik manca* (соус с рыбой), *meşmer/öşmer manca* (соус из яиц с брынзой).

Но классический тип этого блюда все же связан с основным компонентом в виде мяса. В этом случае разновидность *manca* определяют по виду мясной основы: *tauk manca* – соус с курицей, *lokma manca* – соус с любым мясом, *pipi manca* – соус с индюшатиной, *koşun manca* – соус с бараниной.

Наибольший интерес вызывает происхождение этого блюда – самого специфичного для традиционной гагаузской кухни. Технология приготовления блюда следующая: по традиции в чугунок с растительным маслом, раскаленным до легкого дымка, гагаузы кидают лук, нарезанный ломтиками, и слегка его поджаривают. Затем в нем обжаривают кусочки мяса. Добавляют молотый перец, домашнюю пасту из красного перца, пшеничную муку и тушат все это около 10 минут, заливают кипятком так, чтобы вода покрывала полученную массу, и варят. По мере готовности добавляют петрушку, укроп, красный стручковый перец и перечную мяту. Едят данное блюдо из миски, обмакивая в соус хлеб или мамалыгу.

Своеобразием традиций питания гагаузов является то, что название *manca* является также и обобщенным наименованием еды вообще, общим названием всех вторых блюд, то есть еды горячего приготовления, готовой к употреблению. Посему все разнообразие обрядовых блюд определяется гагаузами одним словом *mančalar* (мн. ч. от *manca*). Наличие у гагаузов блюда с названием *kallä manca* (блюдо, приготовленное из мяса и айвы или из мяса, крупы и капусты), в составе которого отсутствует соусная основа, подтверждает то, что понятие *manca* и его производные означают название вторых блюд.

Аналогичное блюдо с таким же корнем в названии (*mange*) бытует у молдаван Южной Бессарабии в селах Спикоаса и Бадикул-Молдовенеск Кагульского района, Дойна Кантемирского районов, Камышовка Измаильского района Одесской области. Молдавская *mange* подобна традиционному молдавскому блюду *токана* (*tokană*), которая также содержит жареные овощи, лук, помидоры (Дикционар диалектал., 1986, т. 3). Как видим, в

молдавском варианте, также как и в гагаузском, присутствует соусная основа.

Распространен этот тип еды и у болгар Бессарабии (Ист. 7, Таб., Гор.). Технология приготовления отличается от гагаузского варианта тем, что болгары используют чабрец, а гагаузы – перечную мяту. У болгарского населения Бессарабии, у гагаузов, турок и болгар Северо-Восточной Болгарии термин *танса* (болг. *манджа*, тур. *танса*) имеет такое же собирательное значение, что и у гагаузов Бессарабии, т. е. общее название всех вторых блюд, в смысле готовой еды (Маринов, 1956, 290-291).

В турецком языке, в отличие от гагаузского и болгарского, термин *танса* не обозначает конкретное блюдо. Данному термину соответствует значение «жратва», «еда для кошек и собак». В настоящем исследовании мы придерживаемся точки зрения болгарских лингвистов, авторов болгарского этимологического словаря, которые считают, что термин *танса* – итальянского происхождения (ит. *mangiare* – есть, кушать; *mangia* – еда; фр. *le manger* – еда). Вероятно, он был заимствован предками гагаузов (и болгарам) от венецианских и генуэзских моряков еще на Балканах в XIV-XV вв. (Dictionnaire etimologique..., 1989; Курогло, 1995, 15; Български етимологичен речник, т. 3, 1971, 645; Карпов, 1990; Карпов, 1991, 82-97; Каварна от древността..., 1984, 97; Кисьов, 1979, 3; Шкорпил, 1888, 8, 9). Кроме того, в работе турецкого исследователя Б. Огеля (B. Ögel), являющейся энциклопедическим справочником по традиционной пище турок, сведения по данному блюду совершенно отсутствуют (Ögel, 1991). Специфичность этого блюда для гагаузов доказывает еще и тем, что у других тюркских народов указанное кушанье (*танса*) и термин, его обозначающий, также отсутствуют.

#### § 4. ЛАКОМСТВА. НАПИТКИ. ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

Ассортимент *сладостей и лакомств* в гагаузской кухне неширок. В основном это изделия из дрожжевого теста, которые носили обрядовый характер и готовились на Новый год и Рождество. К ним относятся уже упомянутые бублики (*kovrik*), новогодние шарики (*gogoloş/gogoneli*), булочки в виде голубей

(*guguf*), пышки из сдобного теста (*kabartma*) и др. Новогодние шарики (*gogoloş/gogoneli*) в некоторых регионах назывались *lokum*. (Ист. 7, Комр.). Название *lokum* распространено в ряде тюркских языков и появилось у гагаузов намного раньше, чем термин *gogoloş*. В настоящее время он почти вышел из употребления. У ногайцев слову *lokum* соответствует значение «лепешка из пресного теста, жаренная на масле» (Гаджиева, 1976, 207). Этот термин распространен и в языках других народов. Этнографы отмечают, что подобное блюдо (жаренные в бараньем жире или масле кусочки теста) – *баурсаки* является «сугубо скотоводческим» и бытует в кухне ряда тюркских народов – казахов, башкир, ногайцев (Шитова, 1979, 118; Гаджиева, 1967, 201). По мнению исследователей, сама технология приготовления блюда (жарение в масле или жире животного) восходит к кочевому быту (Студенецкая, 1974, 158). Что касается терминов (*gogoloş/gogoneli*), то, вероятнее всего, они заимствованы гагаузами у молдаван от *cocoloş* – комок, шарик. У населения Северо-Восточной Болгарии, в том числе у гагаузов, существует дрожжевое мучное изделие под названием *локум* в виде кусочков теста, которые выпекаются на противне (Добружа., 1974, 252); (Ист. 7, все гагаузские села Болгарии, см. Прилож. № 3).

К лакомствам относится *kortmaç pidesi* – сладкий пирог, замешанный на молозиве. Излюбленным рождественским и праздничным блюдом на свадьбах, а также других семейных торжествах являлся *gevrek* (хворост). В. А. Мошков описал приготовление данного лакомства, бытовавшего у гагаузов Бессарабии под названием *kauk*. Аналогичное наименование носили кукурузные зерна, запеченные на горячем песке или в соли (Мошков, 1902, № 4, 81).

По сведениям А. Манова, гагаузы Болгарии пропитывали слоеный пирог сиропом (*pekmez*) и использовали его в обрядах вместе с другими сладостями (Манов, 1938, 98; 104). Вероятно, такой способ появился у гагаузов под влиянием соседнего турецкого населения, у которого ассортимент сладостей и всякого рода лакомств был несравненно более обширным.

Гагаузы Бессарабии в настоящее время уже не применяют сироп (*pekmez*) для пропитки мучных изделий. По мнению М. В. Маруневич, отголоском этой традиции можно считать слу-

чаи, когда уже свежеспеченные *kivirma, placinta* (пирог с сыром) посыпали сахаром (Маруневич, 1988, 158). Однако это явление не имеет широкого распространения. Интересно отметить, что упомянутый сироп (*pekmez*), приготовленный обычно из винограда или других фруктов, был известен и полуоседлым племенам огузов Средней Азии. Как отмечал известный тюрколог-востоковед С. Г. Агаджанов, он использовался для изготовления лакомства в виде патоки под названием *bekmez* (ср. гаг. *pekmez*) (Агаджанов, 1971, 187).

Вид пирога, начиненного измельченной тыквой, перемешанной с сахаром (*kabaklı*), привезенный поселенцами из Болгарии, также является лакомством. В молдавской кухне существует аналогичное блюдо – *plăcintă cu bostan*. Можно констатировать, что на данный момент этот вид пирога является одним из характерных элементов южно-бессарабской кухни. Иногда очищенную тыкву посыпали сахаром и запекали дольками в печи. Такое лакомство давали детям. Запекали в печи и целую тыкву.

К лакомствам можно отнести и некоторые обрядовые блюда. Это всем известная кутья (*koliva*) и рисовая каша на молоке с черносливом (*sütleş*). В эту кашу подмешивали сахар и в уже готовом виде украшали конфетами и орехами, уложив их крест-накрест. Праздничным яством является пасхальный кулич и рулет с повидлом.

В домашних условиях гагаузы готовили конфеты (*halvıța*). Способ приготовления подробно описан В. А. Мошковым (Мошков, 1902, № 4, 35). Конфеты (*bomboni*, от рум. *bomboane*) и халву (*taușam piiniri* – букв. *заячий сыр*) приобретали на рынке (Ист. 7, Комр.).

Таким образом, лакомства и сладости (в истинном смысле этого слова) у гагаузов занимали сравнительно незначительное место. Сейчас в гагаузских семьях к праздничному столу готовят различные торты, печенье, рулеты. Особенно популярным стало безе, печенье из песочного теста с начинкой из повидла. Сладости и лакомства, кушленные в магазинах, все чаще входят в рацион повседневного питания, что объясняется влиянием городской культуры.

Специфическим компонентом питания являются различного рода напитки (*içki*).

Присутствие в традиционной системе питания гагаузов алкогольных напитков определяется спецификой местного сырья. Среди них надо различать напитки, получаемые сбраживанием натурального виноградного сока (вино), сбраживанием специально приготовленного суслу, для его дальнейшей перегонки в водку (*raki*). Изготавливали гагаузы и своеобразный напиток (*boza*).

Наиболее популярным напитком у гагаузов остается вино (*șarap*). Навыки населения по виноградарству и виноделию позволили производить различные сорта вин, отличающихся своеобразными вкусовыми качествами. Без вина не обходился ни один праздник, ни одна повседневная трапеза. Оно являлось непременным элементом той или иной трапезы. Степень значимости и ценности вина в жизни гагаузского крестьянина была такая же, как и у хлеба.

В гагаузских семьях изготавливали водку (*raki*). Кроме виноградного суслу ее готовили из слив, персиков, шелковицы (иногда из пшеницы, из винных осадков и гущи). Но традиционно водке отдавали меньше предпочтения, чем вину.

*Boza* была известна гагаузам еще на территории Болгарии. Она считается напитком как кочевников, так и земледельцев. Грубую просяную или кукурузную муку смешивали с водой и помещали в печь, где эта масса варилась. Затем полученное варево смешивали с чуть теплой водой и отрубями и давали прокиснуть в течение дня. В конце добавляли сахар, прокаленный на огне. Иногда в качестве закваски использовались проросшие зерна ячменя (высушенного и смолотого). Технология приготовления *boza* у гагаузов находит аналогии и у других народов (Мамбетов, 1971, 367; Потапов, 1969, 62). По своей сути она близка к технологии пивоварения. До 30-х годов XX века в каждом селе, как правило, были люди, которые непосредственно занимались этим (*bozacı*) и продавали *boza* другим. Наличие в семейной системе гагаузов антропонима *Bozacı* указывает на наличие такой профессии. В настоящее время этот напиток готовят редко.

В народных сказках, песнях, песенных миниатюрах (*maani*) немало свидетельств об употреблении гагаузами напитка *ayran* (Ист. 6, 1988, 46).



Из безалкогольных напитков гагаузам известен виноградный сок (*şıra*), компот из свежих или сухих фруктов (*oşaf*) и шербет (*şerbet*). В 50-е годы XX столетия *şerbet* еще производили, однако в настоящее время эта традиция исчезла из быта гагаузов. В прошлом, как и сейчас, употребляли сладкий напиток, приготовленный из винограда под названием *şıra*. Кислое молоко (*yıurt*) являлось не столько напитком, сколько самостоятельной едой. Чаще всего его ели из миски ложками. В летнее время оно было незаменимым яством в доме каждой гагаузской семьи. В качестве напитка употреблялись также рассол от солений (*laana suyu*) и кислый квас (*borç*). В рассол добавляли жаренный на масле лук, красный перец. Полученную жидкость ели с холодной мамалыгой или хлебом.

Значительное место в традиционной кухне гагаузов Бессарабии занимали различные *пряности и приправы*.

В пищу употреблялись укроп (*marar/kopar*), петрушка (*petruşka*), чабрец (*çibrița*), тмин (*boy(poy) otu/çörek otu*), сельдерей (*şelina*), перечная мята (*kara naanâ*, ср. болг. *гѣзум*), любисток (*leuştân*), щавель (*labada/makriş*). Укропные зонтики, сельдерей, чабрец и тмин служили приправами для солений. Корень и зелень петрушки, укроп, лавровый лист, перечную мяту, любисток добавляли и в первые, и во вторые блюда.

Наиболее часто гагаузы употребляли в пищу перечную мяту (*kara naanâ*), которую добавляли почти во все блюда. Особый вкус она придавала традиционному блюду *manca*.

Популярным для гагаузов было употребление в качестве приправы для первых блюд любистка (*leuştân*, от рум. *leuştean*). Чорба с домашней лапшой, кислым домашним квасом с добавлением любистка являлась излюбленной едой гагаузов Буджака. В жидкие блюда добавляли также щавель (*labada*). Из него (*labada*) в семьях с малым достатком готовили соус (*labada mancası*).

Гагаузской кухне свойственно употребление сушеных трав. Петрушка, укроп, тмин, чабрец, любисток, высушенные и измельченные до порошкообразного состояния, смешивались с черным и красным молотым перцем. В эту смесь иногда добавляли ароматную траву (*mürüda*), которая придавала ей особый запах. Называли эту своеобразную приправу по наименованию главного компонента *mürüda*. Обычно ее употребляли с хлебом,

ею посыпали нарезанное на куски сало, вареную картошку и т. д. В некоторых гагаузских селах данную приправу называют *koki* (Ист. 7, Беш.). Она широко распространена в традициях питания гагаузов, болгар и турок, проживающих на территории Болгарии. У бессарабских болгар она называется *мерудия* (Ист. 7, Гор.).

Незаменимой приправой к первым блюдам считался кислый домашний квас (*borç*). Технология его приготовления имеет аналоги у соседнего по Бессарабии молдавского населения (ср. рум. *borş*). Данный элемент появился в системе питания гагаузов уже на территории Бессарабии в результате этнокультурных контактов с соседним молдавским населением. Согласно последним полевым материалам, такая приправа отсутствует в традициях питания гагаузов Болгарии. Вместо нее используется кислое молоко, смешанное с яйцом (см. Прилож. № 3; все гагаузские села Болгарии). Домашним квасом заливали также голубцы, приготовленные из свежих виноградных или капустных листьев.

Специфической приправой, свойственной традиционной гагаузской кухне, является толченый красный перец или его разновидность – паста из красного перца (*kırmızı dumati/biber povidlastı*). При этом термин *kırmızı dumati* распространен в селах Вулкэнештского района, термин *biber povidlastı* – в населенных пунктах Комратского и Чадыр-Лунгского районов, что объясняется славянским влиянием (Ист. 7, Копч., Джолт. и др.; Чиш., Етул.)

Как правило, при изготовлении пасты очищенный красный перец, слегка подсушенный на солнце, пропускают через мясорубку и варят до густой консистенции, затем полученную массу смешивают с подогретым подсолнечным маслом, добавляя соль, сахар. Полученную смесь выдерживают в печи (после выпечки хлеба), и затем помещают в посуду для хранения, заливая небольшим количеством прокаленного масла во избежание образования плесени (*küf*). Готовую пасту используют в течение всего года для приготовления самых разнообразных блюд (*manca, sarma, bulgur, kaurma* и т. д.). В другом случае, при изготовлении толченого перца его хорошо подсушивают, измельчают, солят и добавляют немного масла.

Необходимо отметить, что название некоторых трав (*marar, petruşka, makriş*) гагаузы заимствовали у соседнего по Бессарабии

населения (молдаван, украинцев). На территории Болгарии и Греции им были известны другие названия: *tauđanoz* (петрушка) и др. У соседнего по региону украинского населения любисток не используется в пищу, так как считается священной травой.

\* \* \*

Таким образом, ассортимент блюд гагаузской кухни чрезвычайно разнообразен. Он включает целую систему видов пищи, в которой удачно используется сырьевая база продуктов питания и отражаются специфические особенности традиций питания гагаузов, с одной стороны, и региональные особенности, свойственные народам региона Юго-Восточной Европы, – с другой.

Систематизация традиционных видов пищи гагаузов показала, что в модели их питания базовыми крахмальными компонентами являются хлеб и мучные изделия, приготовленные из различных сортов яровой и озимой пшеницы. Они чаще всего выступают в сочетании с продуктами животного происхождения (молоко, мясо), содержащими белковый компонент.

Исходя из вышеизложенного, можно прийти к заключению, что *национальная модель (субмодель) питания гагаузов Бессарабии* укладывается в *зерно-мясо-молочно-овощной комплекс*, свойственный модели ХКТ, сочетающего земледелие с домашним скотоводством. Для гагаузской субмодели питания характерно довольно сбалансированное употребление хлеба, злаков и мясо-молочных продуктов и овощей. Однако доминирующее положение в питании гагаузов занимают мучные и крупяные блюда, составляющие основу питания. Но анализ всего многообразия национальных блюд гагаузов дает основание выделить в них целый ряд пластов разновременного происхождения, многие из которых позволяют определить общее и особенное в традициях народной кухни гагаузов.

Самый большой пласт традиций в системе питания гагаузов, определяющий ее национальную специфику, связан с ранней историей предков гагаузов. Поэтому система питания этноса сохранила в себе элементы, имеющие аналогии с традициями кочевых племен, что роднит гагаузов с народами тюркского мира. Примером этому могут служить следующие наиболее древние

виды пищи и блюда: *kaurma, pastirma, yuurt, kaymak, çörek, uuma çorba, bulamaç* и др., которые имеют лексические соответствия в ряде тюркских языков и идентичную технологию приготовления.

Например, в гагаузских традициях приготовления пищи сохранилось немало элементов, свойственных кочевникам-скотоводам, что указывает на род деятельности их предков и на связь со средневековым тюркским миром. Эти соответствия отмечены в этнографических исследованиях по пище народов с кочевым прошлым и со скотоводческими и более ранними традициями. Наиболее характерными из них являются:

- запекание мяса в шкуре животного в золе (гаг. *çoban kuzusu*);
- вылекание пресных лепешек на углях (*çörek/pita*);
- жарение теста в жире (*gözlemä, lokum*) и т. д.

Эти виды пищи и способы их приготовления составляют самый архаичный пласт традиций и сохраняются у гагаузов по сей день, что видно из анализа этнографических наблюдений (см. Прилож. № 2). Значительный пласт в системе питания гагаузов Бессарабии, составляют элементы «балканских» традиций, которые также вошли в перечень специфических национальных черт. К их числу относятся разнообразные мучные изделия (*kwirma, pidä, kabaklı, akıtma, gözlemä* и т. п.), и ряд других видов пищи и блюд (*kallä, manca*).

Специфической для кухни бессарабских гагаузов в сравнении с молдавскими традициями считается *manca*, представляющая собой соус и появившаяся еще на Балканах, толченый красный перец и паста из красного перца (*kırmızı dumati*). Одной из специфических характеристик, присутствующих в гагаузской кухне, является использование в качестве начинки для приготовления мучных изделий в большей степени кисломолочных продуктов (творога, брынзы). Это отличает их от молдаван, болгар, украинцев, которые традиционно готовят мучные изделия не только с творогом или брынзой, но и с другими продуктами (картофелем, капустой, яблоками).

Бессарабское влияние на пищевые традиции гагаузов отражается в восприятии некоторых блюд (борща с капустой – *laana borcu*), приправ (кислого кваса *borç*) а также в возросшем употреблении мамалыги по сравнению с традициями гагаузов на территории Болгарии. Кроме того, «балканские» традиции гагау-

зов обогатилась за счет молдавских, украинских и других заимствований в терминологии (например, *plaçinta, gogoloş*). В последнем случае происходит частичное замещение гагаузских терминов молдавскими (*lokum – gogoloş, pidä – plaçinta, çörek – turta*).

Таким образом, любая национальная система питания (в том числе гагаузская) представляет собой многослойное, исторически развившееся в определенных природно-климатических условиях явление. Она несет в себе как общие региональные черты различного уровня (хозяйственно-культурного типа Юго-Восточной Европы, Бессарабии, Буджака), так и, несомненно, свои этнические особенные черты, играющие в своей историко-географической нише типобразующую роль. Традиции системы питания гагаузов Бессарабии, одних из носителей «балканских» региональных элементов на этой территории, а также элементы ХКТ кочевого скотоводства в течение XIX века оказывали влияние на питание соседних по Буджаку народов. В питании местного населения появилась приправа из красного перца. Лексика обогатилась за счет новых терминов (*ghiozloomeli, mänge, gaigana*), распространенных в гагаузском языке. В свою очередь под влиянием молдавской культуры гагаузы восприняли ряд элементов чисто бессарабского происхождения: *plaçinta, gogoloş, borç* и др. Это способствовало формированию своеобразных черт южно-бессарабской субмодели питания, которая отличается от субмодели питания северных регионов.

### ГЛАВА III

## ФУНКЦИИ ПИЩИ В ТРАДИЦИОННО-БЫТОВОЙ КУЛЬТУРЕ ГАГАУЗОВ

Культура питания – одна из наиболее общественно значимых сторон народной жизни – тесно связана с традициями духовной и материальной культуры. Она находит свое выражение в традиционном рационе, в специфических правилах трапезного этикета, в отношениях сотрапезников, в смысловом, знаковом символизме тех или иных традиционных обрядовых блюд и т. д. Без исследования функций пищи (как повседневной, так и обрядовой), которые являются составными элементами этнической культуры того или иного народа, невозможно выявление особенностей его системы питания.

Особый интерес в этом отношении вызывает обрядовая пища. Приурочивание приема отдельных видов пищи к тем или иным событиям в жизни рода, семьи связано с различными верованиями, традициями, обычаями и обрядами, и пища, как один из важных элементов культуры способна отражать особенности духовной культуры народа (застольный этикет, сакральные виды пищи, пищевые запреты) (Берс, 1901, 3-5; Этикет у народов..., 1988, 15-16; Бутинов, 1984). В данном случае у пищи проявляется наличие, кроме чисто обыденных и витальных, еще и определенных социально-культурных и идейно-эстетических функций.

Обрядовая пища, в отличие от повседневной, стала структурной частью обычая в виде трапез или объекта магических действий. Значение обрядовой пищи особенно велико в таких обычаях народного календаря, которые связаны с переломными моментами годового цикла: Рождеством, Новым годом, сбором урожая, выгоном скота на пастбище и др.

В этнографической литературе, посвященной исследованию культуры, ученые выделяют следующие функции: *инструментальную; нормативную* (сопряженную с организационной техникой, соционормативной культурой как специфической системой средств организации коллективной жизни); *сигнификативную*, выражающуюся в символической (знаковой) форме,

благодаря которой осуществляются умственные и эмоциональные действия человека; коммуникативную, связанную со знаковой функцией, лежащей в основе общения людей. Эти функции обозначаются в этнографической литературе как «технические» (Бромлей, 1991, 5).

Наряду с вышеуказанными исследователи выделяют также специфические функции, обеспечивающие отдельные виды социальных потребностей – эстетическую, познавательную и религиозную, которые в той или иной степени пересекаются с техническими функциями культуры, причем их проявление не ограничивается данными сферами (Бромлей, 1991, 5-6; Байбурин, 1989, 119-130).

Традиционная пища, являясь одним из элементов материальной культуры, отражает в себе указанные функции, интересующие нас в следующих своих проявлениях:

- в обеспечении витальной достаточности для поддержания жизни этноса;
- в подразделении пищи на повседневную, праздничную и обрядовую;
- в выполнении своей роли как показателя профессиональной и социальной дифференциации общества;
- в действии как показателя половозрастной дифференциации, отражающей объединительную и разграничительную роли в различных видах традиционной трапезы;
- в отражении конфессиональных особенностей этнической общности через религиозно-магические представления народа, связанные с древними верованиями;
- в подчеркивании престижности и непрестижности тех или иных видов пищи;
- в наличии этнических и этнодифференцирующих свойств пищи как одного из феноменов культуры.

Материал первой и второй глав отражает витальную функцию системы питания гагаузов. В третьей главе рассматриваются все остальные функции. Здесь же в едином методологическом ключе, выраженном в выяснении диалектики развития системы питания гагаузов, делается попытка исследования этносоциальных и культуроведческих (в сфере духовной культуры) аспектов системы питания гагаузов. Автор не ставит перед

собой задачи полного анализа семиотического статуса народной пищи, поскольку это является темой отдельного исследования.

## § 1. РАЦИОН ПИТАНИЯ

Рацион питания любой этнической общности обладает комплексом социальных, классовых, социально-культурных и идейно-эстетических признаков локального, регионального или межрегионального характера, позволяющих определить роль и место данного элемента культуры.

### 1) Повседневная пища

Как и у большинства этносов, в сельском крестьянском быту гагаузов повседневное питание составляли блюда, не требовавшие особо сложных технологий приготовления. Повседневный рацион питания основной массы населения гагаузов Бессарабии в XIX – начале XX вв. был в той или иной степени однообразным, несмотря на наличие широкого ассортимента традиционных блюд и многообразия продуктов. Обыденная пища гагаузов состояла из хлеба, мамалыги в сочетании с кислым молоком, вареной фасолью, брынзой, кислым домашним квасом или рассолом для приготовления жидких блюд, соленьями, соусами (*manca*) при широком употреблении толченого перца, смеси сухих трав (*mürüdü*).

Ассортимент блюд в семьях непосредственно зависел от социального положения крестьян. В повседневное меню бедноты входили постные блюда: жидкая *çorba* с мамалыгой, соленья, картофельные соусы, вареная фасоль, тушеная капуста, пресные лепешки (*çörek*), соусы без мяса (*manca*). Мясо употреблялось только по большим праздникам. В зажиточных же семьях мясо и блюда, считавшиеся обрядовыми и праздничными для основной массы крестьян, употреблялись и в будни. Эта часть населения использовала в пищу пастрому (*pastırma*), брынзу, соусы с мясом и т. д. Но все же мясо ели не каждый день и в таких семьях.

Простоту повседневной пищи гагаузов, а также представителей других этнических общностей Южной Бессарабии в XIX в. отмечали все авторы. Так, А. И. Защук в середине XIX в. подчеркивал, что «в пище они весьма выдержанны, как все южные народы... главную национальную пищу составляют

пресный хлеб в виде лепешек, испеченных в золе, и квашеный стручковый красный или зеленый перец» (Защук, 1862, 305). Здесь же он говорит о том, что основная пища крестьян была незатейливой и состояла из мамалыги, брынзы и домашнего вина (Защук, 1862, 85-86). О повседневной пище колонистов в первой трети XIX в. сообщает и его современник Ф. Ф. Вигель: «Простые употребляют в пищу сыр, масло, говядину и обыкновенно кислые щи и борщ. Хлеб... большей частью из кукурузы» (Вигель, 1892, 17-18).

В середине XIX в. один из авторов того времени, А. В. Рачинский, участник войны 1853-1856 гг., в своих «Походных письмах...» рассказывает о знакомстве с полковым знахарем по имени Хаджи-баба, который говорил по-турецки (имеется в виду по-гагаузски – Д. Н.) и ел хлеб с целыми пригоршнями толченого зернистого перца (Ист. 4, 48-54). Это подтверждают полевые исследования, которые свидетельствуют о том, что высушенные ароматные травы (*mürüdä*), растолченные вместе с красным или черным перцем, употребляемые с хлебом и запиваемые вином, представляли собой простую, но довольно вкусную и сытную еду.

Повседневное меню гагаузов почти не отличалось от еды болгар и представителей других национальностей. П. Э. Задерацкий в середине XIX в. заметил, что «ежедневную пищу болгар составляет хлеб с *урдою* или овечьим сыром, который они приготавливают дома» (Задерацкий, 1945, 163). Аналогичное описание повседневной пищи в начале XX в. содержится у известного исследователя быта и культуры народов Южной Бессарабии Н. С. Державина. Он отмечал, что «...болгары едят мало, невкусно, небрежно... Болгарская семья часто довольствуется куском хлеба и мискою кислого молока, а дети почти всегда живут впроголодь» (Державин, 1914, 93).

Из вышеприведенных суждений авторов середины XIX в. можно сделать вывод, что сравнительная простота традиционной повседневной пищи создавала у них впечатление скудости и упрощенности всего ассортимента блюд народной кухни как у гагаузов, так и у всего населения Южной Бессарабии. Но это наблюдение, несомненно, лишь отчасти отражает то обстоятельство, что качество, частота и способ употребления тех или

иных видов пищи зависели от социального положения крестьян. Вероятно, эти авторы наблюдали жизнь жителей колоний преимущественно в повседневном быту и воспринимали ее особенности случайно и фрагментарно. Мы же попытаемся воссоздать ситуацию в более полном объеме.

Одним из основных видов повседневной пищи как гагаузов, так и их соседей по Буджаку в XIX в. является мамалыга (Zamfirescu, 1993, 158). Порой она была чуть ли не единственным блюдом. А. А. Скальковский подчеркивал, что в повседневный рацион жителей колоний входила «кашица из кукурузы» и «истинно спартанская похлебка», называемая у них *çorba* (Скальковский, 1848, 97-98). А. В. Рачинский называл мамалыгу наиболее популярным повседневным блюдом населения болгарских колоний (Ист. 4, 3-4). П. Свиный отмечал, что простой народ в регионе, особенно молдаване, питался «мамалыгой с маслом и овечьим сыром» (Ист. 5, 219). По мнению автора «Статистического описания Бессарабии» С. И. Корниловича, мамалыга считалась первой пищей местного населения (Корнилович, 1889, 79). Мамалыга известна также болгарам, полякам, словакам и другим народам, населяющим Восточную Европу, что, несомненно, отражает ареал действия земледельческого хозяйственно-культурного типа, куда входит и Бессарабия.

Благодаря анализу разновременных источников, можно с уверенностью констатировать факт, что мамалыга выступала в качестве традиционного блюда и у гагаузов. Ее всеобщее распространение можно назвать карпато-балканской региональной традицией. Помимо указанного региона она была распространена также в Подолии, на Одессщине и в ряде других областей Украины (Артюх, 1981(а), 139-140; Несторовский, 1905; Народы мира, 1988, 188). Автор знаменитого трактата «Структуры повседневности...» Ф. Бродель отметил высокую урожайность кукурузы и популярность мамалыги в Европе, а также роль данного вида пищи во время голодовок (Бродель, 1986, 183). Действительно, во время неурожаев, вызванных засухой, мамалыга, являясь основной и чуть ли не единственной пищей гагаузов и других народов Бессарабии, позволяла пережить тяжелые времена.

Данное блюдо нельзя считать этноспецифическим для

гагаузов. Однако, как отмечает М. В. Маруневич, «... в сравнении с традициями гагаузов на территории Болгарии, в повседневном питании бессарабских гагаузов, оно все же играет несравнимо большую роль, что сближает гагаузские традиции с такими у местного молдавского и болгарского населения» (Маруневич, 1988, 166). Можно утверждать, что столь широкое использование мамалыги в качестве повседневной пищи – надэтническое явление, связанное с социальным фактором (пища бедноты), а не с глубинными народными традициями. Однообразие повседневного пищевого рациона пагубно сказывалось на здоровье и приводило к заболеваниям, связанным с обменом веществ в организме. Характерной болезнью, вызванной чрезмерным употреблением блюд из кукурузы, в частности мамалыги, была болезнь кожи – пеллагра.

Отрицательное воздействие на здоровье крестьян оказывал и неправильный режим питания. В прошлом имело место двухразовое питание. Пища бедноты, работающей в поле от зари до зари, состояла из холодной мамалыги с луком, иногда в сочетании с капустным рассолом, домашним квасом или кислым молоком.

В летнее время готовили горячую пищу в виде постной похлебки, кислого овощного борща или соуса (*manca*). В этот сезон вся семья ела лишь один раз в сутки – поздно вечером. При таком режиме питания принимаемая в течение дня еда (нередко всухомятку) негативно влияла на организм. Помимо того, всевозможные запреты на калорийную пищу животного происхождения, предписываемые религиозным календарем во время длительных постов, также отрицательно сказывались на здоровье людей. Самый продолжительный предпасхальный пост в шесть недель как раз приходился на март-апрель, когда иммунная система организма вследствие авитаминоза оказывалась наиболее уязвимой.

Однако в более состоятельных семьях имела место веками испытанная традиция трехразового питания: завтрак (*sabaa ekmää/kavalti*), обед (*üülen ekmää*) и ужин (*auşam ekmää*). В. А. Мошков выделяет четырехразовое питание, включавшее и полдник (*ikindi*) (Мошков, 1902, 35). В меню входило, как правило, одно блюдо горячего приготовления (*çorba, manca, fasülä* и др.), принимаемое с хлебом или мамалыгой. Многие блюда в зависимости

от времени года сочетались со свежими овощами или соленьями.

В неурожайные годы крестьяне один раз в неделю готовили *borç*, некли хлеб с добавлением отрубей. Обычное жидкое блюдо (*borç*) с добавлением щавеля варили, как правило, без мяса из-за его отсутствия. Признаком бедности был вареный картофель в мундире (*süüiş kartofi*). Начинку для голубцов бедняки готовили иногда из пшена или кукурузной крупы из-за недостатка пшеничной. Пищей бедноты считались лепешки, выпекаемые на сухой сковородке (*pazlama*) или на поду духовой печи (*çörek/pita*). Повседневной едой бедняков являлись *bulamaç* (похlebка из пшеничной крупы) и *jandra* (жидкая мучная кашица) – свидетельство крайней бедности. В голодные годы хлеб часто заменяли кукурузные лепешки *malay*. Их готовили из замешанной на кукурузной муке кашеобразной массы, которую заливали в формы и запекали в печи. С тем чтобы сдобрить эту еду, иногда в состав жидкого теста замешивали мелко нарубленную квашеную капусту или тыкву, а иногда, по возможности, и творог или брынзу.

Хлебом бедноты считался хлеб, выпеченный из теста с большим добавлением кукурузной и непросеянной пшеничной и ржаной муки. Выражая пренебрежение к этому хлебу, его называли *çatlak malay* (потрескавшийся малай), так как из-за преобладания в тесте кукурузной муки оно плохо подходило и хлеб получался с трещинами по краям и на верхней корке. Когда хотели подчеркнуть бедственность своего положения, говорили: «Остались одни лепешки» (*kaldık pazlamaya / malaya*) или на вопрос «Что будем есть?» отвечали: «Позавчерашний борщ» (*ötöögünkü borcu*), «Вчерашнюю (позавчерашнюю) мамалыгу» (*dünkü mamaligayà*).

В такой системе питания, разумеется, трудно выделить национально-специфические элементы, за исключением употребления в большом количестве горького перца, острых приправ и соусов (*manca*), а также наиболее древних видов пищи, среди которых кислое молоко (*yuurt*), похлебка из крупы (*bulamaç*), пресные лепешки (*çörek*), мучные клецки (*uuma çorba*). Региональный же характер традиций населения региона основывался на единстве хозяйственно-культурного типа и был обусловлен для всего населения Бессарабии формами социально-экономической жизни.

## 2) Обрядовая и праздничная пища

Обрядовая и праздничная пища отличались от повседневной. В праздники гагаузы готовили холодец (*paça*), запеченный в печи картофель с мясом (*firinda kartofi*), голубцы (*sarma*), фаршированный перец (*dolma biber*), тушеную капусту с мясом (*laana/laana mancasi*), пшеничную кашу с мясом (*bulgur*), отварную лапшу с мясом (*çorba*) и т. д. Подобные блюда в таком же качестве бытовали у других тюрок, а также у турецкого населения румынской Добруджи (Onal, 1997, 79-82). Обрядовым блюдом, характерным для свадебных, а также похоронных и поминальных трапез, является сладкая пшеничная или рисовая каша на молоке (*sütleş*), в которую иногда добавляли чернослив.

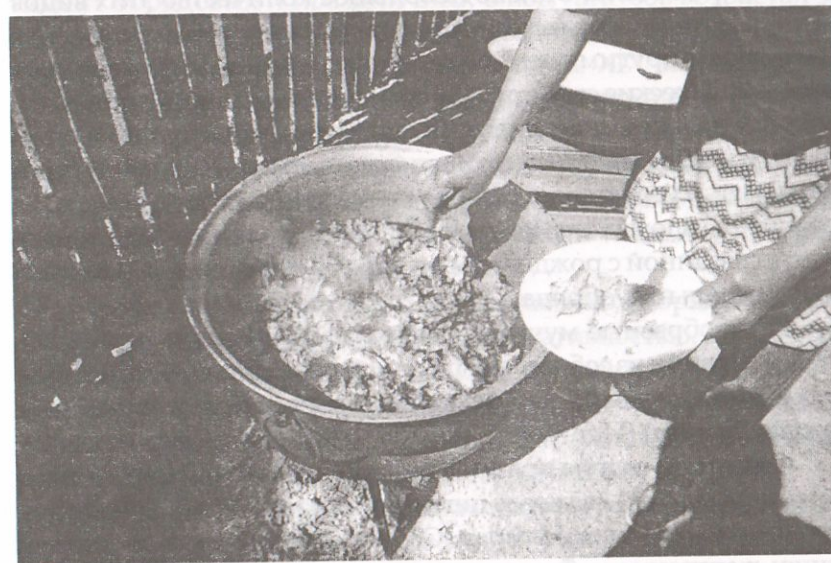
Для приготовления свадебной еды специально приглашались женщины, известные всему селу своим кулинарным мастерством (*aşçıka*). Они пекли хлеб, готовили сладости и разнообразные кушанья. Эти женщины пользовались большим почетом и уважением. В знак благодарности хозяева одаривали их различными вещами, а главной поварихе вручали один из выпекаемых для свадьбы калачей.

Общепринятыми кушаньями, подаваемыми в холодном виде (*suuk imeklär*) были рыба, соленья (*turşu*), холодец, различные сладости.

Количество приготовленных блюд зависело от благосостояния семьи. Более состоятельные гагаузы обычно готовили на свадьбу 3 – 4 горячих блюда. Традиционными в этом отношении были голубцы, жаркое из баранины или свинины, запеченное в печи с картофелем (*firinda kartofi*); вареная или обжаренная курятина (*tauk*), капуста, тушенная в печи (*laana*). Из мясных блюд чаще всего подавались запеченная в печи баранина, свинина или говядина. Часто мясо запекали в печи вместе с пшеничной крупой *bulgur*. Но бывало, что *bulgur*, приправленный жареным луком и пастой из красного перца, запекали в печи отдельно, а затем подавали в качестве гарнира к мясу. В день похорон, а также в другие поминальные дни (девять, сорок, полгода, год, два и три) готовили фасоль, голубцы, жаркое из баранины, тушеную капусту с мясом и т. д. Если эти дни приходились на период поста, то все блюда готовились без мяса, на растительном масле.



Приготовление баранины



Праздничными кушаньями были традиционные блюда из свинины, баранины, птицы, приготовленные по обычным рецептам на Пасху, Новый год, Рождество, именины и т. п. В этом

случае разнообразные мясные блюда (*paça, bulgur, sarma*) не имели обрядового значения, но являлись типичными для праздничных застолий и считались приоритетными и престижными.

Наряду с хлебом в некоторых обрядах определенное место занимали другие мучные изделия. Накануне Чистого четверга (*Ak Perşembä*) готовились обрядовые булочки (*guguş, pesmet*). По сведениям М. В. Маруневич, эти изделия выпекались также на Новый год и Рождество (Маруневич, 1988, 156). Непосредственно с новогодними обрядами связаны были различные лакомства *gogoloş/lokum* (пончики, жаренные в масле), *kovrik* (бублики), *gevrek* (хворост). Все вышеперечисленные изделия функционировали и в качестве дара в поминальных обрядах за помин души, и как ответный дар за поздравление с Новым годом.

Ввиду того, что традиционная система питания гагаузских крестьян включала в себя довольно скудный (по сравнению с турками) ассортимент сладостей и других лакомств, наличие их в обрядах семейного и календарного цикла было также весьма ограничено. Однако небольшое количество этих видов пищи все же имело место в обрядовой жизни гагаузов, где им, также как и другим элементам (хлебу, каше, мясу), приписывались магические свойства. Чаще всего сладости и фрукты выступали в качестве дополнения к хлебу или поминальной кутье (*koliva*) и имели в обрядах символический смысл. Сладости (конфеты, мед, кусочки сахара, фрукты, варенье) обычно использовались в узловых элементах свадебной обрядности и в обрядности, связанной с рождением ребенка, в свадебных и похоронно-поминальных обрядах.

Разнообразные мучные изделия (*gözlemä, kıvrıma, pidä/pide* и т. д.) готовили из собранных по селу участниками обряда даров (муки, яиц, брынзы) во время календарного обряда вызывания дождя (*Pipiruda*) (Ист. 7, Каз., Копч., Чиш., Кон., Баур.).

Составной частью празднично-обрядовой еды жертвенного характера (*kurban*) являлась пшеничная каша *bulgur*. Обычно ее готовят на праздник *Hederlez* (Св. Георгия). Кашей начиняют тушку жертвенного баранца, который запекается целиком в печи. Крупиной компонент входил и в другие блюда: в голубцы (*sarma*), в фаршированный перец (*dolma biber*). Эти блюда не несли какой-либо символической нагрузки и не были связаны

с магическими действиями. Их готовили на поминки и на свадьбу. Однако, включенные в обряд вместе с трапезой, они маркировали традиционный порядок подачи блюд к обрядовому застолью. Например, подача голубцов символизировала окончание свадебного застолья. Некоторые виды обрядовой пищи (обрядовые хлебы, кутья) являлись неотъемлемой частью магического ритуала в поминальные дни, на общественных и семейных праздниках (жертвоприношение теленка, барашка или бычка – *kurban*) и т. д. В данном случае эта пища соответственно воспринималась не только как удовольствие, но и как нечто сакральное.

Такое обилие хлеба, каши, муки, зерен и мучных изделий в обрядах и поверьях гагаузов, характерных для большинства народов Балкано-Дунайского ареала и Юго-Восточной Европы, обусловлено многовековыми традициями их земледельческого быта.

В ходе исторического развития народная обрядовая пища претерпевала определенные изменения. Прежде всего ассортимент обрядовых и праздничных блюд гагаузов возрастал за счет этнокультурных контактов с соседними народами и под влиянием городской культуры. В течение XIX в. постепенно изменялись функции обрядовой пищи и происходило «превращение ее в праздничную еду, в еду ради удовольствия, в минимум праздника, то есть трапеза становится наиболее универсальной и обязательной частью любого праздника», утрачивая свойственный ей в прошлом магический и символический смысл (Листова, 1980, 172).

Тем не менее традиционный состав блюд обрядовых трапез все же обладал определенной консервативностью. Это обстоятельство имеет особое значение для исследователя, так как дает возможность рассматривать обрядовую пищу и символические аспекты трапезы как благодатный материал для изучения пищевых традиций народа в их историческом развитии.

Весьма интересными представляются традиции использования в обрядах мясных видов пищи. Необходимо отметить, что у гагаузов существовал сезонный забой скота, зависящий от календарного цикла. Например, ягненка закалывали весной на день *Hederlez* (Святого Георгия), баранца или молодого бычка осенью на день *Kasım* (Святого Дмитрия), свинью – на



Рождество и Пасху, петуха – на день Святых Петра и Павла.

Многовековые занятия скотоводством, в частности овцеводством, обусловили широкое распространение в обычаях и обрядах блюдов из мяса в ритуальном жертвоприношении. Эта традиция характерна не только для гагаузов, но и для других народов Юго-Восточной Европы и сопредельных с ней территорий, особенно для тех, у которых было развито отгонное скотоводство и существовал обычай жертвоприношения животного (*kurban*) в день *Hederlez*) (Святого Георгия).

По традиции в этот день совершалось торжественное заклание жертвенного барашка (Мошков, 1902, № 3, 44). В. А. Мошков сообщает, что в конце XIX в. жертвенного барашка, как правило, запрещалось резать на части. Целая тушка барашка начинялась пшеничной крупой или рисом со всевозможными специями и запекалась целиком в печи. К этому дню выпекали также круглый пшеничный хлеб с изображением креста на верхней корке (*kurban ekmää*) (Мошков, 1902, № 3, 45). Согласно последним полевым исследованиям в гагаузских селах стараются употреблять в пищу почти все от жертвы, вплоть до потрохов. При этом печень, сердце, почки, легкие, очищенные кишки жертвенного животного варят отдельно, вместе с пшеничной крупой. Такое блюдо называется *bulgur*. Оно подается к столу наравне с особо приготовленным мясом. Полевые материалы последних лет показали, что наряду с запеканием целого ягненка в отдельных селах его тушку стали резать на 3–4 части и варить их до полуготовности в больших котлах, а затем запекать в печи. Думается, что это отступление от обряда, имеющее место в гагаузских селах, связано с экономией продуктов (Ист. 7, Беш., Авд.).

Для бессарабских болгар и для болгар, проживающих в Болгарии, характерно запекание барашка целиком. Однако в некоторых селах его также варят кусками в больших котлах, не добавляя ничего, кроме соли, с последующим запеканием в печи, или тушением в котлах на открытом очаге.

## § 2. ТРАДИЦИОННЫЕ ВИДЫ ТРАПЕЗЫ И ИХ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНЫЕ ФУНКЦИИ

В реальной жизни пища, как правило, функционирует в составе трапезы. Поэтому для исследования весьма существенным является изучение поведенческих аспектов питания. Любая трапеза, будь то повседневная, праздничная, обрядовая или ритуальная, а также трапеза какого-либо иного порядка, представляет собой «действие с определенным знаковым содержанием» (Культура жизнеобеспечения., 1983, 191; Văduva, 1997, 157-159). По мнению ряда этнографов, совместная трапеза «имеет более или менее традиционно соблюдаемый и осознаваемый сценарий с определенным распределением ролей, с включением определенных знаковых форм поведения. Все это вместе взятое составляет общую совокупность этикета, церемониала, этических и эстетических нормативов трапезы» (Культура жизнеобеспечения., 1983, 191). Иными словами, трапеза представляет собой не просто коллективное употребление пищи. Согласно мнению Дж. Фрэзера, «...совместная трапеза физически объединяла людей и в дальнейшем не позволяла соплеменникам злоумышлять друг против друга» (Фрээр, 1980, 21).

В контексте религиозных воззрений, реликтовых представлений и поверий тех или иных этнических общностей поведенческие аспекты питания могут дополняться правилами, носящими ритуально-культовый характер. Это в первую очередь правила, предписанные традиционной нормой действия, а также запреты на какие-либо противопоказанные действия. Причем, эти правила могут быть действительны для любых трапез и могут относиться к поведению во время трапезы, с одной стороны, и отражать условия материального положения семьи – с другой (Культура жизнеобеспечения., 1983, 191).

В настоящем параграфе автор рассматривает те виды трапез, где наиболее рельефно выражается социально-разграничительная функция.

Порядок и правила потребления пищи у гагаузов в соответствии с традициями носили довольно устойчивый характер. В гагаузской семье в будни все ее члены рассаживались, по традиции, вокруг круглого столика, называемого *sofra*.

В прошлом у гагаузов, как и у других народов, семья ела из одной миски ложками или руками (в зависимости от вида блюда). Мамалыгу вываливали из чугунок на середину стола (*sofra*) и разрезали на части при помощи нитки. За столом запрещалось ругаться, перечить старшим по возрасту. Существовал особый порядок рассаживания и ритуала еды. Каждый был обязан знать свое место за столом и взять свою ложку. Вся семья принималась за еду после того, как начинали есть старшие: отец, мать, старший брат, бабушка. Взрослые следили за поведением детей. Женщина садилась за стол только после мужа. Перед едой обязательно все молились и крестились (Ист. 6, 1988).

Характерной традиционной чертой повседневного застольного этикета в гагаузской семье было распределение кусков мяса. Обычно это касалось блюд, приготовленных из птицы. Куски мяса птицы обычно раздавали отец, мать или бабушка. Лучшие части: ножки (*but*) – доставались мужчинам; хвост и мясо с тазовой костью (*tirta*) – матери, старшей женщине (свекрови или бабушке); крылья (*kanat*) – девочкам, младшей сестре или невестке – лопатка (*kürek/serali kemik*). Самым младшим, как правило, доставалась печень (*kara ceer*), желудок (*kati*), сердце и другие части. Распределение кусков зависело от численного состава семьи, от возраста, пола, семейного статуса, а также от взаимоотношений между членами семьи. Если в семье было несколько младших братьев, то куриные ляжки разделялись на несколько частей за исключением тех кусков, которые отводились старшим в доме мужчинам.

Распределение кусков мяса основывается на половозрастной сегрегации участников трапезы, причем лучшие куски достаются главе семьи, являющемуся кормильцем. В данном случае нище как элементу материальной культуры принадлежит разъединяющая функция. В распределение некоторых кусочков мяса вкладывали символический смысл. Например, крылышко (*kanat*) доставались девушке или девочке на том основании, что она скоро «улетит» из родительского гнезда, то есть выйдет замуж, не засиживаясь долго в «девках». Бедренная часть ноги – мужчинам, поскольку считалось, что дом и его устои держатся на них. Задняя часть курицы (*tirta*) предназначалась матери семейства так как она символизировала ее детородную функ-

цию в семье и роль хранительницы гнезда (семьи) и очага. Если блюдо готовили из барашка, то голова также доставалась главе семьи, который считался кормильцем. Шея животного отводилась старшей женщине в семье. Последние полевые материалы показали, что аналогичное распределение кусков мяса характерно и для гагаузов Болгарии (Ист. 7, Бож., Ген. Кан., Кич.)

Дифференцированное распределение мяса в семье свойственно не только гагаузам. Параллели можно встретить у некоторых соседей по региону – молдаван и болгар (Ист. 7, Гор., Таб.). В то же время небезынтересно заметить, что среди тюркоязычных народов издревле существовало распределение мяса в семье и обществе согласно положению того или иного индивида, его социального статуса, а также принадлежности к определенному роду или племени (Патачаков, 1982, 39).

Особые правила поведения у гагаузов существовали во время приема гостей. Согласно неписаным традиционным правилам этикета хозяин должен был проявлять радушие и быть внимательным по отношению к гостю, оказывать всяческое содействие по его просьбе. Непререкаемой обязанностью хозяина являлся уход за гостем, обеспечение ему за столом различных удобств, обильного угощения и отведение самого почетного места. Долгом вежливости для хозяина считалось предложить гостю домашнее вино. В старину в гагаузской семье все участники трапезы пили из одной посуды, что символизировало их единение и являлось гарантией того, что вино качественное. При этом первым пил хозяин, произнося тост за здоровье гостя и всех присутствующих. В своих тостах гость выражал благодарность за прием, а также различные пожелания хозяину дома и членам всей семьи. Наиболее распространенным застольным выражением являлось пожелание: «*Saalik!*» («Здоровье!») на которое все участники стола обычно отвечали: «*Alla versin!*» («Дай Бог!»).

Порядок подачи сосуда, из которого пьют, происходил по кругу. Вино предлагалось в первую очередь гостю, старшему по возрасту, личности высокого социального статуса или новому гостю. В случае отсутствия таковых всех участников застолья угощали вином «по закону солнца», – по кругу (слева направо) или «по закону хороводного танца» (справа налево) (Курогло, 2000, 83). Подобная традиция бытовала у других народов Бесса-

рабии, занимавшихся виноградарством и виноделием, – у болгар, молдаван, бессарабских украинцев, а также у гагаузов Болгарии (Несторовский, 1905, 140; Ист. 7, Гор., все гагаузские села Болгарии).

Особыми правилами этикета были обставлены обрядовые трапезы. Одной из центральных и важных частей обрядового ритуала в семейных обрядах являлось застолье, объединявшее хозяев и круг гостей в соответствии с целью и характером обряда.

Исследователи отмечают, что обрядовая трапеза обычно носит символический характер. Она может рассматриваться в религиозно-магическом аспекте верований, представлений, а также как проявление форм общности (семейной, сельской, половозрастной, профессиональной и социальной). Кроме того, обрядовая трапеза является отражением естественно-географического фактора, то есть связана с зависимостью пища от деления года на сезоны, а также от определенных этнических традиций (крестьянский календарь) (Листова, 1980, 161).

Наиболее рельефно данные аспекты отражаются в цикле обрядов свадебной обрядности, а именно в ключевом ее моменте – свадебном застолье.

В этнографической науке считается общепринятым, что свадебное застолье – это важнейший этап свадебной обрядности, представляющий собой ритуальное действие. Социальный смысл свадебной обрядности как особого общественного действия состоит в том, что свадьбу играют две семьи, два рода, более того – общественность села. Все основные должности в ней распределены в строгом соответствии с обычаем. Это находит наиболее четкое свое выражение в модели и обрядовых функциях свадебного стола и обычаев, связанных с ним. С этой точки зрения, анализ свадебной обрядности гагаузов показывает, что роль реликтового родового старейшины на свадьбе играют посаженный отец (*saadiç*) и посаженная мать (*naşa/kresniça*). Посаженный отец – это персона, пользующаяся всеобщим почитанием и уважением. Он является распорядителем обряда, авторитетом для молодой семьи.

Главенствующая роль посаженного отца отражена и в этикете свадебного застолья гагаузов. За свадебным столом, имеющим, как правило, форму каре, самые почетные места отво-

дились посаженным родителям. В знак особого уважения им под спины подкладывали традиционные ритуальные подушки (*yastik*). По правую руку от посаженного отца располагалась мужская часть гостей, по левую от посаженной матери – женская половина прибывших на пир вместе с ними. Приглашенные со стороны посаженных родителей назывались *saadiç koltuu*. Внутреннюю сторону стола в его центре занимали родители и ближайшие родственники жениха и их гости. На концах стола по обе стороны сидели другие гости со стороны жены и невесты. Судя по схеме рассаживания пирующих, свадебное застолье (*düün sofrası, büük masa, masa mare*) предполагало цепь обрядов, символизирующих праздник рода и освещающих факт приема невесты в род жениха, а также образование новой семьи и прием ее в общество. Одновременно свадьбу играл и род невесты в доме ее родителей. Весь этикет застолья тут повторялся, только без главных персонажей – посаженных родителей и молодоженов.

Примечательным является то, что в обоих случаях (и в доме жениха, и в доме невесты) в старинном свадебном застолье молодоженам за общим столом места не отводилось. Не сажали за стол и неженатую молодежь. Пировал только род жениха во главе с посаженными родителями. Лишь в 50-х годах XX столетия, начали приглашать за стол и молодежь, но для нее накрывали стол отдельно в соседнем помещении. Только в настоящее время молодежь стала участвовать в общем застолье, что изменило характер обряда, вытеснив из традиционной свадьбы отдельные обычаи и обряды. Аналогичный обычай отчуждения молодоженов от застолья бытовал в свадебной обрядности молдаван и болгар (Sojocaru, 1998, 124).

Анализ свадебной трапезы гагаузов показал, что объединение участников застолья происходит по принципу родовой принадлежности, то есть в доме жениха пирует только род жениха. Дифференцирующая функция свадебной трапезы происходит по нескольким направлениям, каждое из которых носит дуальный характер: она дуальна по половому признаку (мужчины и женщины сидели по разные стороны стола), по возрастному (жених и невеста сидели с остальной неженатой молодежью отдельно от семейных пар), а также по социально-ролевому (мужскую половину стола возглавлял посаженный отец, женскую –

посаженная мать). Иными словами, социальный смысл совместной трапезы служит выражением обрядового взаимодействия между определенными группами людей, объединенными по вышеуказанным признакам, отражая этим отголоски древних родовых отношений (Nikoglo, 1997, 146-148), (Nicoglo, 1999, 190).

В старинной свадебной обрядности с отторжением от застолья молодых был связан целый ряд архаичных, символических традиций. Например, обряд «кормление невесты» (*gelini konuklamaa*), совершаемый после полуночи, происходил в одной из свободных комнат дома, куда приходили «посланцы» матери невесты (*kaniskacilar*) с угощением (*kaniska*) в виде калача с вареной курицей сверху и вином. Группу (*kaniskacilar*) представляли только женщины. Мужчины, даже если и входили в состав этой группы, то только переодетые в женскую одежду. Принесенную еду ставили на стол перед молодыми и, угощая, передавали наставления матери невесты (Ист. 6, 1988).

Несомненно, в этом обряде отображены отголоски семейно-брачных отношений древнейшей эпохи, которыми богата обрядность семейного цикла не только у гагаузов. Им, вероятно, отмечают тот момент торжества, когда невеста еще не успела стать членом нового рода. Примечательно то, что у молдаван данный обычай не существует (Sojocaru, 1998, 124).

Обрядовый калач с курицей несет двойную символику. Калач символизирует женское начало, курица (изначально – петух) мужское. Ритуальное кормление этими видами пищи означало своеобразное пожелание молодым согласия в семейной жизни.

Следующим действием, происходящим на свадебном застолье, являлся обряд повязания гостей (*dolucak*). Он заключается в том, что гостям подносили поднос с хлебом и солью. Каждый угощающийся высказывал пожелание и клал на поднос деньги. После этого ритуала мать жениха одаривала гостей всевозможными подарками, в том числе повязывала полотенцами.

Вкушение хлеба, соли и символизировало, с одной стороны, пожелание достатка и здоровья молодоженам, с другой – объединение участников застолья как представителей двух родов.

М. Чакир отмечал, что за свадебным столом устраивались представления ряженных, которые исполняли песенные миниатюры (*maani*), и другие песни (*türkü*) (Seachir, 1936, 41-44).

Одним из завершающих этапов свадебного застолья является обряд под названием *прошка*. Как отмечают исследователи, наряду с этим названием существовали и другие названия: *söletmäk* (вынудить говорить) и *tuz-ekmek* (хлеб-соль) (Курогло, 1980, 83). Вручая калач с курицей и хлеб с солью, посаженный отец трижды спрашивал молодых о том, что находится на калаче. По обычаю молодожены должны ответить только в третий раз: «Хлеб-соль». При этом посаженный отец выражал пожелание молодым изобилия, достатка и благословлял их на брак. В данном обряде калач с курицей и хлеб с солью символизировали единение жениха и невесты в одну семью (Курогло, 1980, 83-84; Ист. 7, Беш., Джол., Чиш.).

Ко времени завершения свадебного застолья происходило снятие фаты невесты и повязание ее платком по-женски (*gelinca*), что означало прием невесты в род жениха, являлось символическим выражением появления новой семьи и свидетельствовало о переходе невесты в иную половозрастную группу – женщин.

С. С. Курогло отмечает, что к свадебному столу готовилось до 10-12 горячих блюд (Курогло, 1980, 57-58). Вероятно, такой богатый ассортимент яств мог быть представлен на свадьбе только у зажиточных гагаузов.

Полевые материалы последних лет показали, что в XIX – начале XX вв. ассортимент блюд на гагаузских свадьбах был сравнительно небольшим. Каждое блюдо готовилось в большом количестве, чтобы свадебный стол был достаточно сытным и обильным (Ист. 7, Комр., Чиш., Каз., Копч., Етул.).

Характерной чертой свадебного застолья является установленный порядок подачи и церемонии приема пищи. Гостей встречали вином и сладостями (*meze*). Начиналось само застолье подачей холодца, голубцы же (*sarma*) – а в некоторых селах (например, в Авдарме) отварная лапша с мясом (*corba*) – подавались к концу пиршества (Ист. 7, Авд.). Для присутствующих это был знак того, что пора собираться домой. Знаком прекращения свадебного застолья у украинцев и молдаван является мучная или лапшовая запеканка с яйцами (Артюх, 1987, 153). В некоторых гагаузских селах Одесской области Украины (с. Червоноармейское) завершающим блюдом на свадебном столе был плов (*bulgur/pilaf*) (Курогло, 1980, 58). В данном случае как холо-

дец, так и голубцы не являлись ритуальными блюдами. Они выполняли функцию сигнала, символизирующего начало и окончание свадебного застолья.

На свадьбах, по традиции, назначали людей (*izmetçi*), которые на подносах предлагали участникам церемонии стаканы с вином или другими напитками, строго следя за тем, чтобы не пропустить кого-либо из них. Обычай угощения из одного стакана чаще всего встречался при прощании («на *посошок*»). У гагаузов существовало подобное выражение – «*yolculuk*» (букв. «на дорожку»), у болгар – «на *кръката*» (букв. «на ногах»), у румын (молдаван) – «*la botul calului*» (букв. «у морды лошади»).

Таким образом, народная свадьба, апогеем которой была свадебная трапеза, несла в своих обрядах и ритуалах главный смысл – освящение новой семьи и продолжение жизни, что является заботой всего рода. При этом трапеза выполняет, как правило, две социальные функции: объединяющую и разъединяющую. Что касается видов блюд на свадебной трапезе гагаузов, то они выполняют такие же функции и почти каждое обладает определенным символическим значением:

- ритуальный калач с курицей символизирует достаток и изобилие в семье и объединяет молодоженов;
- вино, хлеб и соль в обряде повязания гостей являются символами богатства и здоровья. Совместное вкушение этих видов пищи с пожеланием каждым гостем здоровья и счастья также выполняет объединяющую функцию;
- голубцы (лапша с мясом, плов), символизирующие окончание свадебного застолья, также выполняют вспомогательную функцию, так как являются сигналом к тому, что трапеза близится к концу.

Коллективное вкушение еды наблюдается на всех этапах свадебного цикла. Например, в обряде сватовства (*söz*) проявляется объединяющая (интегрирующая) функция совместной трапезы, закрепляющая договоренность о совместных затратах на свадьбу и официальное заключение брачно-родственного союза между семейно-родовыми коллективами. Объединяющую функцию выполняет совместное вкушение испеченного хлеба родственниками жениха и невесты в предсвадебном обряде *hamur* (тесто).

Аналогичная функция совместной трапезы прослеживается в обрядах *büük pita*, *küçük pita*, связанных с рождением ребенка, где участвуют только женщины. В данном случае сотрапезники объединяются по половому признаку. Смысл этой трапезы состоит в освящении ребенка в качестве нового члена рода. А само торжественное застолье по случаю крещения ребенка объединяет абсолютно всех участников и символизирует торжество жизни.

Похоронно-поминальные трапезы, также как и свадебная, предполагают разделение участников по половому признаку. В поминальные дни, совпадающие с народным календарем (Фомина неделя, Чистый четверг и т. д.), обычным было ритуальное коллективное вкушение пищи, совершаемое родственниками умершего на могилах усопших сородичей. В то же время поминальное угощение раздавалось окружающим. Это не что иное, как отголоски древних магических обрядов, связанных с культом умерших.

В некоторых календарных обрядах совместное принятие пищи основывалось на половой сегрегации. Это происходило в ночь на Рождество и Новый год. Колядующие парни разбивались на ватаги. Собранные во время колядок угощение использовали для накрытия общего стола, за которым устраивали состязания в песнях, соревнования в удалстве и другие молодежные игры и развлечения. В обряде Пипируда коллективная трапеза является прерогативой девушек.

Для гагаузов характерны и общесельские трапезы, сопровождающие некоторые обряды календарного цикла. В основе праздников *Hederlez* (Св. Георгия) и *Kasım* (Св. Дмитрия) лежит древнейший обычай коллективного жертвоприношения животного и ритуальных действий, его сопровождающих.

Основой этого праздника являлся ритуал общенародной, общесельской трапезы во дворе церкви, на краю села. Описание такого обряда у гагаузов Болгарии дано у А. Манова (Манов, 1936, 94). У жителей бессарабских колоний во второй половине XIX в. подобный праздник описан у А. И. Защук: «По окончании всех полевых работ, после сбора фруктов и винограда, почти в каждой колонии, населенной болгарскими (читай: «и гагаузами» – Д. Н.), устраивают общеизвестный праздник» (Защук, 1862, 306-307).

Трапеза совершалась тут же на траве во дворе церкви (или на лугу, на краю села). Для этого длинными рядами расстилали узкие ковры (*pala*) или ткань, раскладывали еду. Пирующие располагались вдоль этого общего стола и вкушали пищу.

Раньше совершались межсельские сборы, на которые собирались жители двух или трех соседних сел (Ист. 7, Гор.).

Таким образом, пища в виде трапезы выполняет следующие из вышеуказанных функций: *нормативную* (связанную с определенным распределением ролей участников), *коммуникативную*, *сигнификативную* (связанную со знаковым содержанием поведенческих аспектов и пищевых элементов). В данном случае имеет место и *религиозная* функция, так как бытующие в народе поведенческие аспекты напрямую связаны с религиозными представлениями, поверьями и пережитками. Основной функцией пищи в виде трапезы является *социальная*, которая включает вышеуказанные функции (нормативную, коммуникативную и сигнификативную).

Итак, любая совместная обрядовая, а также семейная повседневная трапеза (свадебная, поминальная и т. д.) и пищевые элементы, входящие в нее и обладающие символическим значением, являются индикаторами социальных отношений и своими корнями уходят в предыдущие исторические эпохи.

### § 3. Отражение религиозно-магических представлений народа в традициях питания

Традиционная пища в обычаях и обрядах отражает религиозно-магические представления народа, связанные как с ранними верованиями, так и с более поздними формами религии (в данном случае христианства). Согласно древним верованиям, определенным видам пищи до настоящего времени приписывается магическое свойство (влияние на плодородие, благополучие, здоровье и т. д.). Некоторые религиозно-магические обычаи, связанные с пищей, отражают отголоски демонологических верований.

В сознании древнего человека само поедание пищи и различные действия, связанные с нею, рассматривались как путь к контакту со сверхъестественными существами. Это отражено

в приношении пищи в дар или в жертву какому-либо божееству. При этом пища в обрядах и ритуалах обретает определенную символику и, как любой другой элемент материальной культуры, обладает семиотическим статусом, в то время как в быту, то есть вне ритуала, она выступает как «вещь», имеющая утилитарное значение (Байбурин, 1989, 299).

Посему в данном случае пища как элемент культуры выполняет прежде всего *религиозную* и связанные с ней *сигнификативную* и *коммуникативную* функции. В этих качествах пища выступает в циклах семейной и календарной обрядности гагаузов Бессарабии и имеет аналогии с народами Юго-Восточной Европы и особенно народами Балкано-Дунайского ареала. Наличие этих аналогий обусловлено единой для указанных народов конфессиональной принадлежностью к христианству, с одной стороны, и единым хозяйственно-культурным типом – с другой.

Традиционные занятия гагаузов земледелием и скотоводством, как и ряда других народов ареала Юго-Восточной Европы обусловили широкое использование в обычаях и обрядах хлеба и зерна, зерно-мучных блюд, вина, масла и мясных блюд, а также других видов пищи (яиц, меда, изюма, орехов и т.п.), несущих определенную символическую нагрузку.

В обрядовой пище календарного и семейного цикла виды пищи имеют свое символическое значение. Их можно подразделить на следующие группы:

- зерно, мука, хлеб;
- мясо;
- яйцо, мед и сладости;
- вино и другие напитки.

#### 1) Символические значения зерна, муки и хлеба

Как отмечалось выше, земледельческие традиции гагаузского народа и принадлежность его к христианской религии православного толка обусловили широкое функционирование зерен злаков, муки и хлеба в обычаях, обрядах и ритуалах.

В некоторых из них используются зерна пшеницы, риса или ячменя. Зерна пшеницы применяли при купании младенца после крещения в церкви. Им приписывалась магическая сила, способная влиять на здоровье и благополучие ребенка (Курогло, 1973, 92).

В отличие от соседних народов, у гагаузов обычай осыпания зернами пшеницы участников свадьбы в ряде ритуалов не получил широкого распространения. Однако зерна ячменя присутствовали в обряде первого выхода невесты к источнику. С собой невеста брала узелок со сладостями, орехами, а в туфельку насыпала ячменные зерна и монеты. Собравшиеся у колодца должны были побрызгать невесту водой. В знак благодарности она разбрасывала вокруг гостинцы, а зерна ячменя и монеты высыпала у колодца. В данном случае разбрасывание зерен – магический обряд, цель которого – влияние на появление большого потомства у молодой жены, ее благополучие и благополучие ее семьи в будущем (Курогло, 1980, 89; Ист. 6, 1986).

Обычай рассыпания зерен или осыпания ими объясняется «множественностью» этих продуктов, вызывавшей ассоциацию с изобилием. Посредством контактной магии осыпание зерном и другими злаками было призвано обеспечить богатство, плодородие, плодовитость. Следует заметить, что зерно в мифологии земледельческих народов олицетворяет потенциальное возрождение жизни. Такое же значение имеют данные продукты при осыпании на Новый год и Рождество (Листова, 1980, 164; Ист. 6, 1986).

В. А. Мошков отмечает, что накануне дня Св. Георгия, чтобы уберечься от нечистой силы, которая, по поверью, проявляла в этот период наибольшую активность, рассыпали семена проса или мака. Эти действия сопровождались словами: «Пусть Джяды (нечистая) возьмет свою ману (добычу) тогда только, когда соберет до последнего зернышка все рассыпанное просо» (Мошков, 1902, №3, 45; Ист. 7, Бешг.) В основе данного обычая лежит предохранительная магия. Подобные представления распространены у народов Балкано-Карпатского региона и у турок (Календарные обычаи и обряды..., 1977, 266; 309).

Особое место в обрядах гагаузов занимает еда из вареной пшеницы *koliva* (кутья). Она является неотъемлемым элементом похоронной и поминальной обрядовой еды. У гагаузов – *koliva*, у болгар – *коливо* и у румын и молдаван – *colivă* употребляется только в обрядовом значении и представляет собой вареные зерна пшеницы, которые подслащиваются сахаром и сверху украшаются различными сладостями и орехами. У гагаузов, как и у других народов, исповедующих православие, перед угоще-

нием кутью освящали в церкви. Ее использовали на поминальных ритуалах (Фомина неделя, Чистый четверг), являющихся составной частью обрядов календарного цикла (Ист. 6, 1988). В этих случаях поедание вареных зерен (согласно поверью заключающих в себе потенцию жизни) символизировало причащение к основному таинству: смерть – конец и одновременно начало жизни, то есть к вечной жизни через культ предков, в соответствии с универсальной верой в мифологические образы умирающих и воскресающих богов.

Совершенно другую нагрузку несет *koliva* в обряде родильного цикла *ayazma* (буквально, окропление святой водой), совершаемого на 40-й день после родов. Согласно воззрениям о «нечистоте» женщины после родов, частью обрядов родильного цикла является окропление помещения святой водой. Священник окроплял все углы дома «святой» водой и освящал молитвой кутью (*koliva*). Вкушение освященной кутьи означало, вероятно, окончательное очищение роженицы и своеобразное послеродовое причащение, позволяющее вступить в жизнь уже в своей новой ипостаси – матери.

Использование муки характерно для похоронных обычаев гагаузов, а также обрядов свадебного и календарного циклов, где она выступает в качестве магического.

На похоронах пришедшие попрощаться с покойником по обычаю зажигали свечу и втыкали ее в миску с мукой или зерном. Этот обычай обусловлен воззрениями о материальных формах души и о способности душ умерших влиять на благополучие семьи (Курогло, 1980, 96). Горящие свечи, воткнутые в муку, должны были умиротворить душу покойного и предотвратить ее возможное мстительное или вредоносное влияние на живых. После освящения в церкви зерна и муки в течение года их использовали для подсыпания в тесто или добавления в корм животным. Считалось, что это влияет на плодовитость скота. Этот обычай, как и многие другие, связан с верой в то, что души умерших, умиловленные таким образом, могут влиять на плодородие полей и плодовитость животных. В некоторых селах с добавлением этой муки пекли хлеб или лепешки, а затем раздавали их птицам, которых считали материализованными душами умерших. Такую же функцию выполняла

мука в похоронных обычаях болгар, проживающих в Добрудже (Ист. 7, все гагаузские села Болгарии).

Наиболее распространенным пищевым элементом с определенной символикой у гагаузов и у многих других народов является хлеб. В этой иностаси чаще всего он выступает в виде калачей, а также пресных лепешек.

По мнению русского этнографа Н. Ф. Сумцова, обряд выпечки и деление хлеба между участниками трапезы является отголоском древнего жертвоприношения богам (Сумцов, 1885, 84). Однако другие исследователи полагают, что «хлеб, каша, мучные виды пищи носят жертвенный характер обычно в период календарных и номинальных праздников, в то время как на торжествах по случаю рождения ребенка и свадьбах этим видам пищи присуща магия плодородия, изобилия, богатства, благополучия» (Листова, 1980, 162-163).

У гагаузов, как свидетельствуют полевые материалы, в обычаях и обрядах семейного и календарного цикла хлеб выступает как символ здоровья, благополучия, изобилия. Например, согласно одному из обычаев, после рождения ребенка повивальная бабка проводила по его пупку куском хлеба. В данном случае хлебу приписывалось магическое воздействие на судьбу младенца.

Аналогичное символическое значение имеет хлеб в обрядах *Büyük pita* и *Küçük pita*, где смазанный медом пресный хлеб (*pita*) разламывался повивальной бабкой на куски и раздавался гостям. По окончании торжества недоеденные куски уносили с собой, чтобы угостить ими членов своей семьи. Вкушение хлеба символизировало пожелание здоровья, благополучия младенцу и принятие его в общество, единение и сопричастность присутствующих к событию. Аналогичный обряд встречался у соседних народов – молдаван, русского населения Бессарабии – и по своему содержанию наиболее близок к болгарскому (болг. *малка/голяма пита*) (Куротло, 1980, 92).

В некоторых обрядах календарного цикла пресная или из кислого теста лепешка *pita* выступала в качестве жертвы кому-либо за здоровье домочадцев. Как показали полевые материалы, в день Святой Варвары, которая считалась целительницей кори и оспы, выпекали лепешку, протыкали ее вилкой и подвешивали

к стрехе дома (Ист. 7, Бенл., Баур., Чип.) Другие выпеченные лепешки разносили соседям. В основе обычая – апоторо-петическая (предохранительная) магия. Следы на лепешке от вилки, имитируя оспинки, указывали, как бы на то, что недуг уже побывал здесь, а подвешивание вне дома было призвано предотвратить появление болезни в семье. Во время «Волчьих праздников» дрожжевой лепешкой, смазанной медом, угощали соседей с целью задобрить волка. В данном контексте следует заметить, что чужаки в честь Белого волка – повелителя всех волков, также выпекали подобную лепешку и раздавали ее соседям вместе с вареными зёрнами пшеницы (коливом) (Денисов, 1969, 106). Дальнейшее изучение данной аналогии позволит уточнить происхождение этого явления.

Характерное для гагаузов разламывание калача над головами молодоженов и раздача его кусков присутствующим на обряде людям символизировало единение участников ритуала. При этом считалось, что все магические свойства калача (постулирование счастья, благополучия) перейдут и на них. Обычно первый кусок доставался младшей сестре невесты и далее другим девушкам, что являлось своеобразным пожеланием им скорее выйти замуж (Ист. 6, 1988). Аналогичная символика характерна для обрядов разламывания калача в свадебной обрядности украинцев и молдаван (Артюх, 1987, 149; Пономарьев, 1993, 198).

Магическое свойство хлеба влиять на благополучие и счастье людей отражено в обряде *hamur* (тесто). Суть обряда заключалась в том, что ряженые «жених и невеста» в сопровождении молодежи просеивали муку, замешивали тесто и выпекали хлеб (*pita*), который смазывали медом. Затем его делили на куски и раздавали парням и девушкам. В данном случае обряд *Hamur* имел магический смысл: постулирование удачного и счастливого брака. В нем усматриваются отголоски древнейших верований, освящавших в далеком прошлом брачно-семейные и другие отношения, связанные с ролью хлеба в жизни древних земледельцев. Просеивание муки через сито и выпекание хлеба символизировало тайну продолжения жизни (Союсаги, 1998, 58).

Этот обряд имеет аналогии у многих народов Юго-Восточной Европы и Балкано-Дунайского региона. В болгарском



обряде в просеянную муку бросали кольца молодоженов или перстень невесты. Выпеченный хлеб (болг. *меденик*) смазывали медом, что также имело свое магическое предназначение. Обряд просеивания муки, выпечки хлеба и его раздачи существовал и у греков, молдаван, украинцев и других народов (Курогло, 1980, 60; 80). Отличительной чертой гагаузского обряда являлось то, что в хлеб не запекались кольца молодоженов.

Для свадебной обрядности гагаузов характерно вручение молодоженам во время свадебного застолья хлеба с солью, что являлось символом благополучия и счастливой семейной жизни, духовного единения молодоженов. Аналогичные элементы присутствуют в ряде других свадебных ритуалов. Например, во время торжественных проводов невесты из родного дома ее родители вручали молодым калач со щепоткой соли, икону, две свечи с лентой. Этот обряд имел некоторые региональные различия. Например, у гагаузов села Старые Трояны принято было дарить также два яблока, а в селах Етулия и Табаки молодым вручали калач, яблоко и кусочки сахара). В доме жениха кортеж молодых встречали родители жениха с хлебом (*kolaç*) (Курогло, 1980, 73).

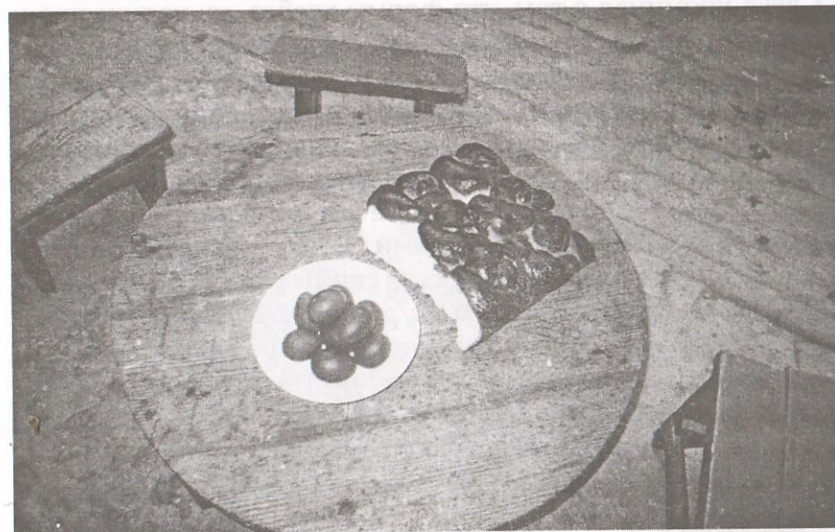
В XIX в. иногда встречали молодых не калачом, а миской муки, на которой устанавливались три горящие свечи, стакан меда и кусок хлеба. Это объясняется разницей в социальном положении семей. Встреча молодоженов калачом была все же характерна для состоятельных семей (Курогло, 1980, 77-78). В качестве дара молодоженам в обряде *söletmäk*, завершающем свадебное застолье, выступает калач с отварной курицей (*kaniska*). По обычаю его вручает посаженный отец, произнося пожелание счастья и благополучия. Схожую функцию выполняет *kaniska* в других обрядах семейного и календарного цикла. Например, она дарится роженице во время торжества по случаю крещения ребенка, а также повивальной бабке в «Бабин день» – двадцать первого января (*Babu günü*)<sup>\*</sup>.

В качестве дара хлеб выступает в обрядах календарного

<sup>\*</sup> *Kaniska* представляет собой сложное явление из двух составляющих (калач и курица), каждое из которых обладает своим семиотическим статусом, поэтому подробнее данный элемент будет рассмотрен в следующем разделе параграфа.

цикла: Новый год, Рождество. Общеизвестно, что в Рождественских праздниках существуют элементы поминания умерших родственников, поэтому на Рождество обычно выпекалось большое количество калачей, которые раздавались колядующим. Таким образом совершалось «зимнее кормление умерших». Аналогичные элементы встречаются в культуре других народов: молдаван, болгар, украинцев (Попович, 1974, 106-149). Новогоднему столу присуща инициальная магия – «магия первого дня», согласно которой изобилие пищи в первый день Нового года может повлиять на достаток в семье в наступающем году.

Наиболее ярко магические функции хлеба и других видов обрядовой пищи проявляются в обрядах, связанных с религиозно-мифологическими представлениями: в похоронных и поминальных ритуалах.



Пасхальный кулич (*kozonak*) и пасхальные яйца

Для мифологии гагаузов, как и для многих других народов, характерной чертой является вера в загробный мир и поминовение усопших. Последнее уходит своими корнями в древний культ предков. Следуя древним верованиям, умерших «угощают», то есть приносят еду в жертву, стараясь тем самым приобщить их к семейным заботам, а также умиловить. Аналогичные обычаи распространены среди греков, румын, болгар

и др. (Пономарьев, 1993, 201). Для поминальных и похоронных ритуалов магического характера свойственно тесное переплетение древних мифологических обрядов с более поздними религиозными верованиями. Это связано с тем, что христианский календарь наложился на древний крестьянский календарь. В результате этого, например, характерное для христианства употребление в обрядах указанного цикла хлеба и вина связано с религиозными представлениями о том, что хлеб – плоть Христа, а вино – его кровь.

Все виды обрядового хлеба, характерные для похоронной обрядности гагаузов XIX – начала XX вв., подробно изложены в монографии С. С. Курогло «Семейная обрядность гагаузов...». Как отмечает исследователь, на похоронах выпекалось большое количество калачей (Курогло, 1980, 104). В. А. Мошков в начале XX века упоминал о том, что формы хлебов, их количество и названия по селам различаются (Мошков, 1902, № 3, 6).

Выпекание обрядовых хлебов начиналось в день смерти человека. Первым хлебом, выпекаемым в этот день, являлся так называемый *can pitasi* – букв. хлеб для души. По традиции выпекали три калача. Перед употреблением их поливали вином и делили на мелкие кусочки, которые затем раздавали присутствующим. Один кусочек, смоченный в вине, клали в гроб покойнику. Этот обычай символизировал еще не разорванное единство покойника со своим родом (Курогло, 1975, 79-82).

Другим видом хлеба являлись калачи, имеющие форму треугольника (*kapite*), а также калач-лестница (*merdiven kolaci*). Количество *kapite* доходило до семи (Мошков, 1902, №3, 6). Их вешали на поминальное дерево (*dal*). Кроме того, выпекали *arangil kolaci* (калач архангела), который дарили священнику, отпевающему покойника. По наблюдениям С. С. Курогло, в селе Джолтай этот хлеб имел форму полукруга с тремя крестами, в Дезгиндже и других селам – круглую форму (Курогло, 1980, 104). При подготовке ритуала захоронения пекли еще *yol/dokuz kolaci* (дорожные калачи), которые раздавали по дороге на кладбище и на перекрестках. Аналогичные виды хлеба характерны для молдаван и румын (Buzilă, 1999).

Специальный хлеб выпекали для женщины, которая готовила еду на похоронах. В случае смерти молодого парня или

девушки готовили свадебный калач, который на кладбище разламывали и раздавали участникам похорон (Мошков, 1902, №3, 6). Большое количество калачей выпекалось и для поминального обеда. Необходимо отметить, что в трудные годы количество калачей зависело от материального благосостояния семей. Большое количество хлеба на похоронах характерно для многих народов Балкано-Дунайского ареала, традиции которых связаны с земледельческим бытом. По мнению С. С. Курогло, у гагаузов «каравайные обряды» развились под влиянием традиций соседних народов. Об этом свидетельствует употребление в похоронной обрядности терминов, заимствованных из молдавских говоров: *turta* (от рум. *turtă*) (бесквасный хлеб), *kapite* (от рум. *cap*) (Курогло, 1980, 104).

В поминальные дни – девятый, сороковой и т. д. устраивались поминальные трапезы, на которых было принято вручать присутствующим калачи со свечой и какие-либо подарки в честь поминовения души покойного. При этом каждый из приглашенных должен был зажечь свечу, перекреститься и поцеловать калач. Считалось, что подаренный калач шел в пользу покойного. В остальные поминальные дни, совпадающие с



Трапеза на кладбище в поминальный день (*Küçük Paskellâ*)

религиозными праздниками, родственники посещали могилу, где оставляли пищу для умершего и совершали поминальную трапезу на могилах, угощая соседей и других людей, оказавшихся при этом поблизости. Поминальные ритуалы, связанные с хлебом, мукой и зерном, находят отражение во многих обрядах календарного цикла: *Küçük Paskellä* (Фоминой недели), *Ak perşembä* (Чистого четверга).

Для гагаузов было характерно выпекание сорока калачей (*kirk mecik*) на 9 марта, в День сорока мучеников, когда совершалось «весеннее кормление» умерших. Эти калачи раздавались соседям в память о них. В этот день предписывалось пить вино 40 раз по капельке, так как это считалось полезным для здоровья (Мошков, 1902, № 3, 39); (Ист. 7, информация по всем селам Молдовы и Украины, см. Прилож. № 3). Традиция выпекания обрядового хлеба на День 40 мучеников распространена у восточных и южных славян, молдаван, румын, что свидетельствует о типологической и генетической общности восточно-славянских, восточно-романских и южно-славянских обычаев (Агапкина, 1997, 48-62). Ввиду того, что у населения Северо-Восточной Болгарии (в том числе у гагаузов) данный обычай отсутствует, можно полагать, что он появился уже на территории Бессарабии и, следовательно, развился под влиянием восточно-романских традиций. Как показали полевые материалы, для гагаузов Болгарии обычай выпекания поминальных калачиков приурочен к Лазарским праздникам (Ист. 7, все гагаузские села Болгарии, см. Прилож. № 3). Вполне возможно, что после переселения гагаузов в Бессарабию произошло замещение одного обряда другим.

В. А. Мошков отмечал, что на Фомину неделю один калач отдается священнику, а остальными родственники усопших обмениваются с соседями «за помин души умерших» (Мошков, 1902, № 3, 36). Отметим в связи с этим, что раньше калачи и другую еду в помин души жертвовали беднякам или случайно забредшим «божьим» людям (больным, нищим). Однако наравне с этим практикуется обычай обмениваться с соседями жертвенной пищей (*ileştirmä*). Эти обряды исполняются и в настоящее время. Причем по-прежнему считается удачей, если раздача выпадает на «божьего» человека.

В этих обычаях угощения калачами и другими видами пищи у могил в поминовение душ умерших усматриваются сохранившиеся в народе элементы культа умерших. Данные обычаи получили широкое распространение у греков, румын, славянских народов.

Наряду с хлебом в обрядах использовались и другие изделия из теста. По сведениям В. А. Мошкова, особенно любимым в гагаузских семьях был обычай печь в Сырную неделю (*Pünir aftasi*) пирог с брынзой (*döşemä*). В него запекали различные предметы, символизирующие домашних животных: корову, лошадь, овцу и т. д. По поверью, кто найдет в своей порции какой-либо предмет, «тот будет счастлив на обладание каким-либо животным» (Мошков, 1902, № 3, 36), (Ист. 7, обычай зафиксирован во всех гагаузских селах Молдовы, Украины и Болгарии).

Аналогичный обычай существовали у бессарабских болгар. В пирог (болг. *милина* / *баница*) запекались куски стеблей растений, по форме обозначающих соотнесенность с определенной породой скота, а также кольцо или медную монету. Тот, кому досталось кольцо, по поверью, должен был стать в будущем хозяином дома. Если же доставался меченый стебель, то это означало приплод на тот или иной вид скота. Получившему монету предрекалось стать богатым. После вкушения *милины* или *баницы* участники трапезы совершали символический осмотр скота и его кормление остатками ужина (Ист. 3, 1875, 771). В этом обряде присутствует элемент гадания и та же самая вера в магическую силу хлеба, пищи в качестве символа богатства и благополучия.

#### 2) Символические значения мяса в обычаях и обрядах

Особую группу обрядов, имеющих в своей канве магический смысл, составляют те, которые связаны с вкушением мяса жертвенного животного. Наиболее характерными в этом отношении являются обряды календарного праздника Святого Георгия (*Ay Georgi*), совпадающего с гагаузским национальным праздником *Hederlez*, и день Святого Дмитрия (*Ay Dimitri*), совпавшим у гагаузов с праздником *Kasim*.

В эти дни в жертву приносили ягненка с целью уберечь скот, выгоняемый на пастбище, от болезней и увеличить его приплод.

Аналогичное значение имел жертвенный барашек и у бол-

гар, для которых, как и для гагаузов, праздник Святого Георгия являлся одним из основных в цикле календарной обрядности. Для бессарабских болгар и для болгар, проживающих в Болгарии, характерно запекание барашка целиком. Однако в некоторых селах его варят в больших котлах, не добавляя ничего, кроме соли и красного перца (Ист. 6).

Жертвоприношение на праздник Святого Георгия совершали многие другие народы Балкано-Дунайского ареала: греки, албанцы, сербы, македонцы, турки, болгары.

Обычай заклания первого ягненка под влиянием традиций гагаузов и болгар развился у населения молдавских сел Бессарабии. Также как и у гагаузов, у них существовал обычай закапывания крови жертвенного животного в землю и выведения кровью креста на лбах детей с целью оберега от болезней (Фуртунэ, 1989, 58).

Принесение в жертву ягненка на праздник *Курбан-Байрам* было характерно и для народов, исповедующих ислам.

Общемусульманский праздник *Курбан-Байрам*, возникший у арабов, имеет доисламское происхождение. Древние арабы, принося в жертву ягненка, верили, что этим самым они добьются единения со своими богами и умилостивят их. Боги за это отвратят от них злые стихии и обеспечат богатый приплод скоту, урожаем злаков и т. д. Поедание жертвы было верным залогом того, что боги должны позаботиться о скоте и хозяйстве (Климович, 1941, 68).

Российский исследователь ислама Л. Климович отмечает, что «трапеза поедания жертвы прямо говорит о совпадении этого мусульманского таинства с бывшим у древних евреев обычаем поедания на Пасху ритуального мяса, с христианским причащением и с десятками подобных «таинств» других религий» (Климович, 1941, 68).

В обрядах гагаузов, как и у других народов, своеобразно переплелись дохристианские (языческие) и религиозные элементы. Наиболее яркое выражение религиозный синкретизм воплотился в празднике *Hederlez* (Св. Георгия). Согласно православным канонам, Святой Георгий являлся покровителем пастухов. Для народов Юго-Восточной Европы, у которых было развито отгонное скотоводство, Георгиев день считался важ-

нейшим из годовых праздников, важнее, чем Пасха. По мнению С. А. Токарева, древнейшая черта праздника явно указывает на связь его с древним скотоводческим (особенно овцеводческим) хозяйством и с архаической пастушеской культурой, характерной чертой которой являлся, прежде всего, обряд торжественного заклания белого перворожденного барашка (Токарев, 1983, 93-94).

Аналогичную дохристианскую основу имеет обычай жертвоприношения у народов Балкано-Дунайского ареала, которые приносили в жертву ягненка в день Святого Георгия, считавшегося у них покровителем домашнего скота.

Новые религии, таким образом, не уничтожали древнюю традицию. Происходило лишь замещение персоналий, которым эти обряды посвящались. Языческие божества впоследствии заменялись христианскими или мусульманскими святыми: у христиан – Святой Георгий, у мусульман – *Хыдыр* или *Ильяс* (отсюда *Хедерлез*). Древняя основа этих божеств – покровительство растительности, воде, скоту – сохранилась в основе ритуалов, посвященных им и в современном обряде (Климович, 1941, 62).

Гагаузы заимствовали у своих соседей на Балканах – турок, татар и др. лишь название праздника *Hederlez* и термин *kurban*, обозначающий жертвоприношение (араб. *kurban* – жертва) (Покровская, 1974, 19-25).

Сам ритуал жертвоприношения животного для гагаузов является отголоском древних скотоводческих традиций их кочевых предков. Об этом свидетельствует тот факт, что гагаузы, как и древние турки, обычно выбирали в качестве жертвы животное белой масти. Как отмечает российский фольклорист П. В. Денисов, у древних тюркских племен белый и синий цвета были священными цветами неба, то есть бога Тенгри-хана, главного в тюркском пантеоне богов (Денисов, 1969, 58).

В своем исследовании автор не касается подробностей, связанных с отправлением данного обряда и с классификацией жертвоприношений, учреждаемых по различным поводам. В научной литературе это нашло соответствующее отражение (Квилинкова, 1997, 15).

Отметим, однако, отдельные элементы, которые, на наш взгляд, отражают своеобразие гагаузской традиции. Так, на-

пример, в отличие от турок, у гагаузов *kurban* семьи совершали молодожены. Они договаривались со священником и назначали день какого-либо святого в качестве своего «семейного» *курбана*. Причем в первый год жизни семьи в жертву приносили живого ягненка, которого потом закалывали и готовили жертвенную пищу. В последующие годы этот обычай дарения живого ягненка уже отсутствовал, так как заколотого и готового для обрядовой трапезы ягненка считали основой торжественного обеда, на который приглашали посаженных родителей молодоженов и других близких родственников. У гагаузов, так же как и у ряда других народов Балкан, обычай заклания и вкушения жертвенного животного с обязательной трапезой проводили в течение года по различным поводам, связанным с жизнью семьи, в соответствии с обрядами чисто семейного цикла. Жертвенная пища поедалась в кругу семьи и раздавалась соседям и родственникам «за здоровье».

Заклание жертвенного барашка характерно и для праздника Св. Дмитрия (*Kasim*), который знаменовал конец сельскохозяйственного года и завершение выпаса скота. Такого рода *kurban* совершался в общесельском масштабе, если церковь носила имя Святого Дмитрия (а также Святого Георгия). В этот день было принято закалывать барашка или бычка-семилетку «для здоровья» (*Allahlık*). Курбан готовили в каждом доме, где мужчины носили имя Дмитрий. Аналогичный обряд, совершаемый в день Святого Дмитрия, существует и у бессарабских болгар (Ист. 7, Гор.).

В отличие от турков и болгар, у гагаузов не было принято отправлять *курбан* на помин души (Вакарелски, 1990, 111; Никоглю, 1998, 40-41; Степанов, 2001, 181). Особенный символический смысл гагаузского *Курбана* – постулирование здоровья.

Некоторые элементы этнической специфики гагаузского *Курбана* прослеживаются непосредственно в ритуальном приготовлении жертвенной пищи. Вначале жертвенного ягненка, к рожку которого прикреплена восковая свеча, перевязанная ленточкой, и кусочек хлеба с солью, освящали в церкви. После заклания кровью животного вырисовывали на дверях и на воротах кресты с целью предохранения людей и скота от болезней. Остальную кровь зарывали в землю, преимущественно там, где

люди не ходили (вблизи амбара и других хозяйственных построек) (Мошков, 1902, № 3, 44). После вкушения барашка оставшиеся кости, считающиеся также священными, зарывали в землю. По сообщению В. А. Мошкова, костями жертвенного барашка в игровой манере «ударяли» молодых супругов с целью пожелания им большого потомства (Мошков, 1902, № 3, 44; Ист. 7, Беш., Гайд., Чиш.)

В народной жизни в качестве жертвы могли выступать и другие животные. Так, А. Манов, описывая обряд *Kurban* у гагаузов Болгарии, отмечает, что в жертву приносились ягнята, бараны, а в семьях, где рождались только мальчики, в канун Нового года резали петухов, которых жарили на открытом очаге и раздавали соседям (Манов, 1938, 38-40).

Священник М. Чакир утверждал, что в качестве живой жертвы могла выступать даже свинья (Seachir, 1943, 4). Однако такое утверждение спорно, поскольку полевые материалы, а также исследования этнографов подобный факт не подтверждают. Жители гагаузских сел при опросе всегда подчеркивали, что основным животным, приносимым в жертву, являлся ягненок или другое животное мужского пола, но только не свинья.

Думается, что использование свиньи в качестве жертвы, отмеченное М. Чакиром, – нетипичная, случайная ситуация, связанная, скорее всего, с отсутствием в хозяйстве необходимого для принесения в жертву животного. Вполне возможно, что это ошибка автора. Тем не менее, не лишним будет поиск научного объяснения этого факта. Это явление, разумеется, не связано с религиозными догматами, что иногда подчеркивается некоторыми учеными. Своеобразное табу на использование свиньи в обряде жертвоприношения – вовсе не мусульманское представление о нечистоте животного. Это свидетельство того, что кочевому хозяйству языческих предков гагаузов, как и древних тюркских племен, а также ряда мусульманских народов не было свойственно разведение свиней еще до принятия ими официальных религий: христианства и ислама (Еремеев, 1980, 62). В данном случае пищевое предпочтение базируется, в первую очередь, на особенностях ХКТ, модели питания этноса и зависит от природно-географического фактора. Религиозное представление о «нечистоте» свиньи – уже вторичное явление.

Приготовление жертвенного мяса имело различный характер. По традиции, гагаузы чаще всего тушку жертвенного животного помещали в печь вместе с пшеничной крупой (*bulgur*), которая также считалась жертвенной пищей. Обязательное наличие в обряде *Kurban* пшеничной крупы отмечалось многими авторами. Так, исследователь материальной культуры гагаузов Болгарии В. Маринов подчеркивает, что гагаузы Северо-Восточной Болгарии забитых ягнят и баранов запекали на вертеле, а кашу (*bulgur*) готовили отдельно (Маринов, 1956, 291-292). А. Манов отмечает, что обязательной добавкой к жертвенному мясу служила пшеничная каша *кешкек* на мясном бульоне (Манов, 1938, 127). В своих письмах А. В. Рачинский называет жертвенную баранину с пшеничной кашей «неотъемлемой частью праздничного угощения у болгар Бессарабии» (Ист. 4, 9).

Запекание вместе с жертвенным баранком пшеничной крупы (*bulgur*), а также выпечка специального жертвенного хлеба (*kurban ekmäi*) свидетельствует о наличии у гагаузов земледельческих элементов в древнем обряде жертвоприношения (*kurban*). Исследования календарной обрядности Балканских народов показали, что у болгар, албанцев, сербов, турок в составе жертвенной пицци редко встречается крупа (Иванова, 1977, 217-318; Колева, 1977, 281-290). Этот элемент бытует лишь в некоторых болгарских селах и объясняется, возможно, гагаузским влиянием (Очерки истории и этнографии..., 1988, 70); (Ист. 7, Гор). Можно предположить, что предки гагаузов заимствовали этот элемент у восточных славян, которые к приходу варягов в Северное Причерноморье были оседлыми земледельцами и к XI в. уже приняли христианство, по канонам которого вареная пшеница считалась священной (Николю, 1998, 40-41). Возможность такого симбиоза традиций подтверждает пример из быта татар-кряшен. Исследователи отмечают, что земледельцы татары-кряшены, воспринявшие когда-то христианство, во время языческих обрядов готовят на бульоне жертвенного животного пшеничную кашу (Мухамедшин, 1977, 137). Кроме того, аналогичный элемент встречается в земледельческой обрядности казахов и других тюркоязычных мусульманских народов, занимающихся земледелием (Карамышева Дж., 1986, 65). Таким образом, наличие вареной крупы в данном обряде

обусловлено земледельческими традициями народа.

В этом контексте следует упомянуть древнеболгарский (протоболгарский) эпос «Сказание о дочери Шана», написанный в 882 г. н. э. поэтом Михаилом Багту на основе древних болгарских легенд. В нем представлена история протоболгар, потомков грозных азиатских кочевников-гуннов, живших в Предкавказье со II в. н. э. и основавших государство Великая Болгария. В поэме отражены древнейшие верования, связанные с тунгскими и болгарскими религиозными мотивами (Олейник, 1991, XLIII). В одном из эпизодов автор говорит о блюде из мяса и вареных зерен. Сюжет состоит в том, что языческий бог Алп-Карга, являющийся покровителем людей, разбил высокую стену, заслонявшую Солнце, и погиб под его лучами. На землю клоунам вернулся свет, прилетели грачи, и люди в честь прилета грачей «стали производить стговор, считая это время благоприятным. Угощали при этом друг друга ячменной кашей с мясом, считая ее любимой пищей Карги, причем *девушки ели ячмень, а юноши – мясо*» (Сказание о дочери..., 1991, 25).

В данном случае уместным будет привести наблюдение А. И. Защук, который описывал обряд Курбан у задунайских переселенцев, проводившийся в ознаменование храмового праздника: «Для этого к назначенному дню каждый из хозяев, по своему состоянию, жертвуют кур, баранов, даже иногда волов; все это сносится на площадь около церкви; *мужчины варят и жарят мясо* жертвенных животных, а *женщины по домам в то же время занимаются приготовлением других кушаний, среди которых главное – *коливо**» (Защук, 1862, 506-507).

В обоих случаях знаковая функция пицци проявляется в половой оппозиции *мужское – женское (мясо – хлеб)*. На наш взгляд, в процессе приготовления и потребления пищи, основанном на половой дифференциации, можно усмотреть отголоски древних верований, а также свидетельство того, что предки современных болгар в незапамятные времена кроме кочевого скотоводства занимались еще и земледелием.

Таким образом, в обрядах жертвоприношения у гагаузов элементы скотоводства, уходящие своими корнями в кочевой быт их предков, сочетаются с земледельческими элементами. Это свидетельствует о том, что кочевые скотоводческие племена

издавна были знакомы с земледелием, еще до перехода к оседлости.

Особым символическим значением обладала печень жертвенного животного (*kara ceer*). Прежде чем непосредственно перейти к анализу данного элемента в обычаях и обрядах гагаузов, необходимо обратить внимание на его распространение у других тюркоязычных народов. В тюркской мифологии печень считалась не просто жизненно важным органом, а органом, сопряженным рождению и приравнивалась к детородному органу. Ей приписывалась сила плодородия, сила, дающая начало новой жизни. Образами тюркской эпики являются богатырь, рожденный отцом из печени, и отцовская печень (Сагалаев, 1991, 69; Львова, Октябрьская, Сагалаев, 1989, 70-71).

В культуре других тюркских народов разнообразие символических значений печени отражается в различных обрядах семейного цикла. Например, совместное вкушение печени было характерно для свадебной обрядности казахов. Символический смысл в данном случае заключается в том, что, вкушая от одной печени, сваты становятся как бы братьями (Шаханова, 1989, 177). Печень жертвенного животного используется в похоронно-поминальной обрядности других тюркских народов. Узбеки готовят жертвенную похлебку под названием *аталя* из семи частей тела животного, среди которых главной является печень. Чувашки, совершив жертвоприношение, клали в изголовье могилы голову, печень и легкие овцы (Карамышева Б., 1986, 160; Meszaros, 1909 – см. у Каховского, 1984, 134).

Материалы, собранные в селе Казаклия, показали, что во время храмового праздника в церкви (в Казаклии церковь Святого Георгия) гагаузы совершали необычный обряд: прихожане вкушали кусочки печени, крестились и клали на стол деньги (Ист. 7, Каз.). Аналогичный ритуал совершался при поселении в новый дом. В этом случае действие происходило в доме (Ист. 7, Каз., Джол.). Вероятно, совместное вкушение печени символизировало родство и единение всех присутствующих, их причастность к совершаемому сакральному действию. Однако этому явлению можно дать и другое толкование. На наш взгляд, ход этого ритуала по своей сути аналогичен вкушению *koliva* – вареных зерен пшеницы, сопровождающих многие христианские

обряды. Иными словами, вкушение *koliva* и печени символизировало причастность к совершаемым таинствам. Возможно, данный элемент представляет собой результат синтеза двух культур: земледельческой (оседлой) и скотоводческой (кочевой). *Koliva* являлась принадлежностью земледельческой культуры, а *печень* – скотоводческой. В этом случае произошла адаптация более ранних верований предков гагаузов к христианству, а также приспособление к новому типу хозяйства – к земледелию.

Наряду с этим следует подчеркнуть, что если у европейцев символом средоточия чувств является сердце, то у тюркских народов – печень. В языках тюркской группы в переносном смысле термин *печень* имеет значение «сердце, душа». Например, у турок распространено выражение *ciğerim yanıyor* (внутри горит) или *ciğerim aşk tan yanıyor* (внутри все горит от любви). Эта особенность достаточно четко прослеживается и у гагаузов. В гагаузском языке существуют аналогичные по смыслу устойчивые словосочетания, в которых фигурирует термин *ceer*, употребляемый в значении «внутренности, нутро». Фразеологизмами являются *ceerlerim yandı*, что буквально означает «внутри горит» или *ceerlerim yandı kahurdan/sevdadan* – «внутри все сгорело от горя/от любви» (Ист. 7, Етул., Комр.). Приведенные параллели и особенности символических значений свидетельствуют об архаичности данного элемента в системе питания гагаузов и его генетической связи с общетюркским мировоззрением. Дальнейшие исследования этого феномена помогут выявить наиболее архаичные элементы не только в системе питания, но и в других областях традиционно-бытовой культуры гагаузов.

Весьма интересным атрибутом семейной обрядности является *kaniska* – хлеб с вареной курицей или петухом, который символизирует две противоположности: хлеб – женское начало, петух – мужское. Их сочетание представляет семью как неразрывное двуединство (Иванова, 1997, 27). Данный элемент встречается в свадебной обрядности болгар, молдаван, украинцев. Вареная или жареная курица (петух) подавалась молодым в качестве угощения на русской свадьбе прямо во время застолья или помещалась в опочивальню (Терещенко, 1848, 53, 100). Как отмечает В. А. Гордлевский, на османской свадьбе трапеза же-

ниха и невесты, проходившая в их спальне, состояла из лепешек, фиников и вареной курицы, которую кто-нибудь из близких жениха спускал в комнату через трубу. При этом исследователь обращает внимание на то, что это не была типичная турецкая свадьба, «... она могла утратить черты народные, потому что жены султанов были нередко из иноземок – из гречанок или славянок и т. д. <...>, иноземки приносили с собой иноземные обычаи, и таким образом исчезала чистота турецкого быта» (Гордиевский, 1968, 99). Широкий ареал распространения данного элемента, возможно, свидетельствует о его индоевропейском происхождении.

Наиболее часто этот элемент встречается в свадебной обрядности: курицу с хлебом молодые супружеские пары вручают посаженным и родителям во время свадьбы, а также на Рождество и Новый год (*kalaçlan gıtmää*). Такой же обряд существует и у молдаван (Молдаване, 1977, 279). Помимо этого, у гагаузов есть обычай передавать (дарить) курицу или барана через могилу умершего в день погребения, что, возможно, символизировало переселение души. Однако данное действие можно истолковать по-другому. Жители гагаузских сел отмечали, что на Спас (*İspas*) было принято одаривать родственников умершего живой уткой или курицей, чтобы на том свете у умерших они размножились и водились в достатке (Ист. 7, все гагаузские села).

### 3) Символические значения яиц, меда, сладостей

Общеизвестно, что первичная символическая функция яйца – это моделирование мира, вселенной. Яйцо в качестве священной пищи выступает в одном из самых главных весенних праздников – общехристианской Пасхе. Она восходит своими корнями к одному из древнейших мифологических мотивов об умирающих и воскресающих божествах. Обрядовые функции яйца как символа возрождения жизни в рамках пасхальной обрядности одинаковы для всех народов, в том числе и для народов Европы (Văduva, 1997, 37). Особое значение получила их окраска в красный цвет, символизирующий кровь Христа. Вкушение яиц и пасхального кулича являлось приобщением к таинству воскресения Иисуса Христа). В народе бытовало представление о том, что пасхальное яйцо способно защитить от града. Считалось, что яйцо как символ зарождения жизни

может влиять на плодородие земли. В. А. Мошков отмечал, что с этой целью яйцо с красной ниткой клали в борозду (Мошков, 1902, № 4, 64).

Функционирование яиц наблюдается и в других обрядах календарного цикла. Так, в обряде вызывания дождя (*Pipiruda*) они используются для приготовления совместной трапезы. На Лазарево воскресение яйца были центральным мотивом магических действий. Считалось, что домохозяйка, дарившая яйца девушкам, будет иметь удачу в размножении домашней птицы. В данном случае яйцу приписывалась магическая сила, способная влиять на изобилие и плодородие. Эта традиция имеет много общих черт с болгарским обычаем. У болгар было принято раздавать кроме яиц также деньги. Хозяйка, раздававшая деньги, по поверью, будет «иметь счастье на деньги и продажу яиц» (Мошков, 1902, № 4, 38).

Функционирование *молока и молочных продуктов* в календарных обрядах и обычаях гагаузов не зафиксировано, за исключением приготовления некоторых блюд, где брынза, творог и кислое молоко выступают в качестве дара для приготовления совместной трапезы.

В обрядах гагаузов также встречается использование *меда и других сладостей* (конфет, изюма и т. д.).

Обычно медом смазывали некоторые виды обрядового хлеба: *büük pita* – на рождение ребенка; *balli pita* – во время свадебного обряда *Hanur* (букв. тесто), в родильной обрядности – *adın çorää* – хлеб за шаг и т. д. Но мед подавали и сам по себе, почитая в нем его сладкий вкус. Со временем его заменяли вареньем, специально для этого приготовленным. Чашка меда (варенья) вместе с другими атрибутами (миской муки, куском хлеба, калачом) были обязательны при встрече молодоженов родителями жениха. Использование меда в цикле семейной обрядности гагаузов символизирует пожелание «сладкой жизни», то есть счастья и благополучия. Употребление меда характерно для обрядов некоторых народов Юго-Восточной Европы. Среди турок, албанцев, болгар, греков был распространен обычай, согласно которому невеста, входя в дом жениха, мазала порог и двери медом (Курогло, 1980, 74; 1973, 91-93; Văduva, 1997, 31-34).

Угощение хлебом, смазанным медом, было характерно и



для украинцев (Артюх, 1987, 152). По мнению С. С. Курогло, «гагаузский обряд формировался под влиянием как балканской, так и украинской традиции» (Курогло, 1980, 74).

В другие календарные праздники – Св. Варвары, Св. Николая – выпекался пресный хлеб, смазанный сверху медом (*balli pita*), и раздавался соседям и знакомым за здоровье членов семьи. Эти обряды раздачи хлеба с медом были характерны и для других народов Юго-Восточной Европы. Так, у болгар на Варварин день подслащенную медом лепешку, называемую в народе *сладката/медовата пита*, давали детям, чтобы предохранить их от оспы. В данном случае символические значения хлеба и меда совпадают.

Наиболее ярко обрядовое значение сладостей, особенно изюма, выражено в ритуалах *emiş* (изюм), следующих после официального сватовства. Этот важнейший этап гагаузской свадьбы еще назывался *Emiş aftası* (неделя изюма). Среди соседних народов: болгар, молдаван, украинцев данный термин не был зафиксирован. Причем наряду с ним бытовали наименования *Goda/Çotra*, к концу XX века заменившие прежнее традиционное название (Курогло, 1980, 49; Он же, 1972, 157).

Само название *emiş* предполагало угощение изюмом. Оно сопровождало весь обряд, в центре которого было вручение невесте со стороны жениха ритуальной одежды *emiş fistanı* и других принадлежностей. Подарки, принесенные со стороны жениха, включали также калач с вареной курицей, подарки для родителей невесты и большое блюдо со сладостями, изюмом, орехами (*mezä*), которые раздавались участникам обряда (Курогло, 1972, 157-158; Ист. 7, Гайд., Чиш., Болг., Кич., Ор.).

Раздача кусочков калача и изюма в данном ритуале, как и в других, символизировала пожелание здоровья и благополучия. Множественность изюма, орехов, конфет вызывает также ассоциацию с изобилием. Поэтому дарение невесте изюма и его раздача участникам веселья могли символизировать обеспечение молодым богатства и благополучного, большого и здорового потомства.

Исследователь культуры турок румынской Добруджи М. Onal отмечает, что, обряды, связанные с употреблением изюма и сладостей, встречаются у многих тюркских народов: турок, крымских и оренбургских татар, тюркских народов Средней

Азии (Onal, 1997, 146). Исследуя аналогии этого обряда у гагаузов и у ряда тюркских народов, С. С. Курогло подчеркивает, что у крымских татар подобный обряд совершался на второй день свадьбы. Медный кувшин с изюмом у них назывался *куман-мыш*. У оренбургских татар невесте дарили сундук с вещами, среди которых был также *киш-мыш*. Можно полагать, что гагаузская традиция обряда *Emiş* довольно близка тюркской и представляет собой заимствование или более раннее явление. Свидетельством тому является содержание обычая и его сходство в терминологии обряда (Курогло, 1980, 51).

Различные сладости – бублики, конфеты и др. имели место и в похоронных обычаях гагаузов. В некоторых гагаузских селах до сих пор принято увешивать сладостями, в основном конфетами, бубликами и прочим, маленькое фруктовое деревце или ветку (*dal*). На ветку вешали поминальные обрядовые калачи, символизировавшие мифологические представления о связи мира земного с загробным. Один из них изображал лестницу (*merdiven kolaci*). Когда покойник находился еще в доме, ритуальное дерево помещали у изголовья, а после погребения его устанавливали на могиле также у изголовья. Данное явление было обусловлено верованием в загробный мир, а само ритуальное дерево или ветка символизировали «мировое дерево», соединяющее три части мира по вертикали. Согласно народным представлениям все то, что вешается на деревце и дарится участникам похорон, непременно послужит усопшему в загробном мире. В народе существовало поверье, что по этой лестнице умерший легко взойдет в мир иной. Примечательно, что в селах Вулкэнештского района обычай с поминальным деревом не зафиксирован (Ист. 7, Чиш., Етул.). Согласно наблюдениям автора, у гагаузов Болгарии традиция обрядового похоронного дерева отсутствует, поэтому данное явление можно квалифицировать как молдавскую традицию, которая появилась в тех гагаузских селах, где контакты с молдаванами были наиболее тесными (Ист. 7, все гагаузские села Болгарии; села Комратского и Чадыр-Лунгского районов, см. Прилож. № 3).

Аналогичный элемент существовал и у других народов. Украинцы на 40-й день пекли «лесенку» – продолговатое печенье (Зеленин, 1991, 356). Такое же явление существует и у болгар

Бессарабии и юга Украины. Молдаване наряжали ветку фруктового дерева – *rom*. А у молдаван, живущих в Буджаке, покойника сопровождало не одно деревце, а столько, сколько насчитывалось в семье умерших. Считалось, что умерший передает каждому на том свете в дар от сородичей по дереву. Конфеты раздавались детям во время движения похоронной процессии на остановках, совершаемых на перекрестках. Сладостями и другими лакомствами угощали участников поминальных трапез. В память об усопших конфетами и орехами украшают ритуальную кутью (*koliva*), выкладывая из них крест на ее поверхности.

#### 4) Символические значения вина и других напитков

Традиционные занятия гагаузов виноградарством и связанным с ним виноделием обусловили наличие в обрядах ритуалов с вином. По исполнению ребенку шести месяцев гагаузы совершали ритуальное кормление младенца. В этот день мать брала его на руки и трижды обносила вокруг очага, после чего давала ему глоток вина со словами: «Будь розовощеким, как это вино!» (Курогло, 1980, 32). Аналогичный обычай существовал у болгар. Употребление вина в обряде связано с представлением народа о благотворном влиянии этого напитка на организм человека, с одной стороны, и с представлением о вине как о божественной сущности – в качестве крови Христа, – с другой. С этой точки зрения такой обряд фактически является причащением, совершаемым обычно в церкви.

Выполнение обряда причащения у очага объясняется стремлением магически повлиять на здоровье ребенка. Культ очага и представления, связанные с ним, широко распространены у многих народов мира.

Без вина не обходился ни один этап в цикле свадебной обрядности. В отличие от обычного мнения о хмельных его свойствах, в канве семейной и календарной обрядности вкушение вина обычно носило магическую окраску.

Вином встречали молодых при входе в дом жениха. Угощением вином сопровождалась встреча свадебного поезда. По обычаю, перед свадебным застольем гостей встречали с вином. Каждый должен был положить на поднос деньги и выпить стаканчик вина за здоровье молодоженов. Аналогичный обычай существует у бессарабских болгар, румын, молдаван и у других

народов. Приглашение на свадьбу также сопровождалось угощением вином. Деверь (*dever*), на которого возлагалась эта обязанность, ходил с деревянной баклажкой (*çotra*). Этот традиционный сосуд для вина вообще играл в свадебных ритуалах очень важную роль, считался священным сосудом, который в руках посаженного отца являлся символом его власти и избранности. Деверь обходил дома всех приглашенных и в знак подтверждения приглашения давал отпить глоток вина из этого сосуда (Курогло, 1972, 157-160). Такое угощение считали большой честью для тех, кто его удостоивался. Ни одно свадебное застолье не обходилось без изобильно льющегося вина в качестве угощения для гостей и славословия в честь молодых.

Другим напитком, играющим в канве гагаузских свадебных ритуалов магическую функцию, была водка (*raki*). С употреблением водки связан завершающий свадьбу обычай, который назывался *Tatli raki* (Сладкая водка) или *Kirmizi raki* (Красная водка). Он устраивался в честь непорочности невесты. Суть обычая заключалась в том, что одетая в красное платье молодая вручала каждому по букетику мяты, перевитому красной ниткой, а жених угощал присутствующих сладкой водкой, окрашенной в красный цвет. Каждый, испивший ритуальную чарку, передавал молодым деньги или какой-нибудь подарок. Красный цвет водки и других атрибутов обряда в данном случае выступал как символ непорочности невесты. Аналогичные обычаи существовали у многих соседних народов, что является результатом длительных исторических контактов и влиянием сходных условий жизни (Зеленин, 1991, 337; Молдаване, 1977, 280).

Румынский этнограф О. Вэдува считает, что в этом обряде, впрочем, как и в некоторых других, присутствует символизм крови. Кровь, по ее мнению, в древности была одной из форм связи между мирским и сакральным (Văduva, 1997, 158-159).

Вино широко используется и в похоронных обычаях и обрядах. А. Манов отмечал, что гагаузы Болгарии обмывали покойника вином (Манов, 1938, 65). Наличие данного элемента подтверждают полевые материалы, собранные автором в гагаузских селах Болгарии (Ист. 7, все гагаузские села Болгарии, см. Прилож. № 3). По сведениям В. А. Мошкова, если при откапывании могилы встречались кости ранее похороненных людей,

то их поливали вином и снова закапывали (Мошков, 1902, № 3, 9). Аналогичный обычай существует и у болгар. С. С. Курогло считает, что обмывание умерших и поливание костей вином связано с представлением о большем дезинфицирующем свойстве вина, чем воды (Курогло, 1980, 96-97). Однако на наш взгляд обычай, зафиксированный В. А. Мошковым, несет другой смысл. Вероятно, он имеет аналогию с обычаем поливания могил вином в дни поминовений. По традиции, совершая данный ритуал, гагаузы говорят: «*Biz içeriz, ko o da içsin*» («Мы пьем, пусть и он выпьет») (Мошков, 1902, № 3, 12). Возможно, что такое же «угощение» вином предполагается и в обряде обливания костей. Вином смачивали кусочек хлеба, который клали в гроб покойнику во время выноса его из дома, наряду с другими подарками (половиком, постельными принадлежностями и т. д.), дарили кому-нибудь из присутствующих ведро, в котором иногда вместо воды было вино. Вино использовалось во всех поминальных трапезах в качестве угощения за упокой души. Все перечисленные ритуалы, несомненно, восходят к почитанию древнего культа умерших и тесно связаны с сакральным значением вина как крови Христа.

На Трифонов день было принято поливать вином виноградник, чтобы обеспечить его плодородие. В основе данного ритуала лежит симпатическая магия, предполагающая достижение подобного подобным.

Таким образом, в религиозных ритуалах, связанных с различными верованиями, пища выполняет религиозно-магическую функцию, а также сопутствующие ей сигнификативную и коммуникативную функции, поскольку во всех религиозных воззрениях народа отражается знаковый смысл каждого элемента культуры.

#### § 4. ПИЩЕВЫЕ ПРЕДПИСАНИЯ И ЗАПРЕТЫ

С обрядовой пищей связан целый ряд запретов, отражающих древние верования и в определенной степени представляющих традиции народной медицины, как в ее рациональных, так и иррациональных элементах. Это христианские посты, различные табу, предписываемые поверьями и верованиями для

определенных ситуаций, и т. д. У гагаузов существовали определенные запреты на употребление некоторых фруктов. Это не что иное, как так называемая запретительная магия. Еще В. А. Мошков отмечал, что 28 августа, в День усекновения головы Иоанна-Крестителя, запрещается есть красный виноград и арбуз. Остальные же фрукты обязательно освящались в церкви (Мошков, 1902, № 3, 48). Такого рода запрет основывается на магии подобия. Виноград и арбуз ассоциируются по форме с головой и по цвету с кровью, которой истекал Иоанн-Креститель. Такими же можно считать запреты, предписываемые беременным женщинам резать петуха (чтобы ребенок не родился с маленькой головкой), есть желудок курицы (чтобы ребенок не родился с толстыми и синими губами), употреблять в пищу голову рыбы (чтобы ребенок не родился немым) (Ист. 6, 1988). Все эти запреты основаны на мистическом принципе действия магии подобия и носят иррациональный характер. Они представляют собой своеобразное табу магического действия, нарушение которого осмысливается как повод для вмешательства какой-либо грозной силы в образе божества или злых духов.

Как и у других народов, у гагаузов существовали определенные запреты, предписываемые христианскими постами. К ним относится воздержание от пищи животного происхождения. Особенно длительными по времени считался предпасхальный и предрождественский посты, когда запрещается есть скоромное. Невзирая на то, что эти запреты связаны с религиозными предписаниями, в основе их лежит рациональный взгляд, так как во время постов происходит своего рода разгрузка организма и его очищение. С другой стороны, длительное воздержание во время предпасхального поста истощало организм и отрицательно сказывалось на здоровье человека. Это усугублялось тем, что пост приходится как раз на весенний период, когда организм человека после зимы нуждается в витаминах. Посты чередовались с обычаями, имеющими «разрешительный» характер. Поедание сытной и вкусной еды как бы возмещало длительное воздержание от пищи, или наоборот, «обеспечивало» запас питания на весь период предстоящего Великого поста.

Таким образом, обильная еда, приуроченная к узловым праздникам календаря, была не только простым праздничным

удовольствием, но и имела двойное значение: магическое, означающее постулирование богатой сытной жизни, или просто испытание удовольствия, т. е. чисто «практический» смысл. Представление о магическом изобилии проявлялось и в характере еды. На Новый год, Пасху, Сырную неделю готовили обильную пищу, чтобы смоделировать достаток и изобилие в течение всего года. Сырной неделе предшествовали мясные заговоры (*et orucu*), во время которых было предписано есть мясную пищу. Народ старался интуитивно уравнивать в рационе питания диссонанс, вносимый предписаниями духовного календаря и требованиями физиологических законов поддержания жизни. Накануне Рождества было принято есть постные блюда. Обязательными кушаньями в это время были компот из сухофруктов (*hosaf*) и коливо. Например, существовал обычай не употреблять в пищу во время разговения в первый день Рождества свинину и баранину из-за боязни заболеть. Как видим, «разгрузочный», оздоровительный смысл этого обычая довольно просто истолковать. Наверное, такой же первоначальный «разгрузочный» мотив в свое время породил сам феномен религиозных постов, составляющих особый режим годового календарного цикла многих народов.

В этой же связи большой интерес представляют традиции народной пищи, в основе которых лежит, как правило, рациональный опыт, отражающий многовековые наблюдения за свойствами тех или иных продуктов.

Так, использование всевозможных приправ (петрушки, укропа, мяты и пасты из красного перца, кислого домашнего кваса), свидетельствовало о знаниях народа относительно их свойств улучшать качество и вкус блюд, а также положительно влиять на процесс пищеварения. Использование перечной мяты (*kara naanā*) почти во всех традиционных блюдах было обусловлено свойствами мяты смягчать вкус пассерованных блюд и унимать изжогу, которая появлялась после потребления кушаний, приготовленных таким образом (Стрижев, 1975, 160-162). Широкое употребление перца и подкисленной пищи, а также кислого молока в летнее время в условиях жаркого климата способствовало лучшему усвоению еды организмом.

Касательно пищевых предпочтений и запретов у гагаузов

существовали и знания несколько иного порядка. Так, из всех видов пищи гагаузы, как правило, не ели конину, с некоторым предубеждением относились к мясу козлов (мужских особей), так как считалось, что оно отдает мочой.

Особый интерес представляют традиции, отражающие связь народной кухни с народной медициной. В их основе лежат знания о благотворном влиянии на органы пищеварения некоторых продуктов: вареной свеклы, ее отвара, нутряного сала, печеного лука, чернослива, кваса на отрубях (*borç*), меда, зеленых орехов и т. д.

Во время религиозных постов и особенно после трехдневного воздержания от приема пищи (*trimur*) практиковалось употребление вареной свеклы или отвара из нее. В этом проявляется рациональный опыт народа, усмотревшего благотворное влияние свеклы на функции печени.

Нутряная пленка животного (*zar*) использовалась для изготовления согревающих компрессов при лечении простудных заболеваний. С этими же целями применяли гусиный и бараний жир.

Луковица, запеченная целиком в печи, служила средством от болезненных нарывов и фурункулов. В народе бытовали многочисленные предписания, свидетельствующие о стремлении крестьян сохранить здоровье женщины и ребенка в дородовой период. В это время старались избавить женщину от всевозможных волнений, заботились об улучшении ее питания. Религиозные посты и связанные с ними пищевые запреты не распространялись на беременных женщин, так как было известно, что в период беременности у женщин наблюдается повышенная потребность в пище и невыполнение ее желания может отрицательно повлиять на развитие плода.

Народ владеет огромным пластом знаний в области применения лекарственных трав. Но эта область народной жизни, как и многое другое в традиционно-бытовой культуре гагаузского народа, нуждается в специальном исследовании.

\* \* \*

Таким образом, пища как элемент культуры гагаузов, как и у других народов, помимо *практической (витальной)* функции выполняет *социально-разграничительную и религиозно-магическую*

*функции*. Причем степень их выполнения зависит от ситуации. Например, в повседневном быту обнаруживается доминирование практической функции, в то время как в обрядах и ритуалах на первом месте – религиозно-магическая и социально-разграничительная.

Социально-разграничительная функция пищи отражается в ассортименте блюд и продуктов и зависит от имущественного положения. Наиболее рельефно данная функция просматривается на примере свадебной трапезы. В этом случае происходит, например, разделение участников трапезы по нескольким признакам (по родовому, половозрастному, социально-ролевому). При этом само свадебное застолье и пищевые элементы выполняют объединительную функцию. Разграничительная функция просматривается в обряде с калачом и курицей (*kaniska*), в раздельном усаживании за стол мужчин и женщин, в отсутствии молодежи за главным столом, и т. д.

Что касается религиозно-магической функции пищи, то следует отметить, что наибольшую символическую нагрузку несет хлеб и другие изделия из теста. В обрядах свадебного цикла и рождения ребенка хлеб, в основном, символизирует благополучие, достаток, здоровье (*kaniska, düün kolaci, pita* и т. п.). В похоронно-поминальных обрядах, связанных изначально с культом предков, он выступает как дар на помин души (*yol kolaci, merdiven kolaci, can pitasi, kapite* и др.). Другие виды пищи (вино, яйца), как и хлеб, выполняют символические функции, предписанные христианством (православием), что свидетельствует об общности данного явления для Юго-Восточной Европы и Балкано-Дунайского региона.

В символических функциях мяса в обычаях, связанных с жертвоприношением животного (Курбан) просматривается синкретический характер ритуалов, в основе которых лежит сочетание языческих и христианских верований. Сам обряд *Kurban* относится к архаичным традициям, свойственным народам с кочевым прошлым. Но эволюция *Kurbana* у гагаузов выразилась в том, что древний обычай включил в себя и более поздние земледельческие элементы. Именно поэтому специфическими чертами гагаузского варианта обряда жертвоприношения (*Kurban*) является также сочетание аграрных и скотоводческих элементов (запекание барашка с пшеничной крупой).

Данный элемент редко встречается у турок, албанцев, греков и характерен лишь для некоторых болгарских сел Бессарабии. Кроме того, в отличие от турок и болгар, у которых *Курбан* отправляется и на помин души, гагаузы совершают его исключительно за здоровье. Архаичной специфической чертой, имеющей непосредственную связь с общетюркской культурой, является ритуальное вкушение печени жертвенного животного (во время праздника Святого Георгия, приуроченного ко дню церкви и по случаю окончания строительства дома).

Во время пребывания на Балканах у гагаузов появились традиции и обряды, связанные с сакральными функциями хлеба и вина. Несомненно то, что общим фоном сакрализации ритуалов с хлебом, а также вином явилось взаимопроникновение народного и христианского (православного) календарей. Не случайно именно эти элементы отличают традиции гагаузов от таковых у других тюркских народов, которые исповедуют (в отличие от гагаузов) ислам.

Исследование этого помогает выявить сочетание в одном комплексе разновременных по происхождению элементов, которые, являясь категорией исторической, обозначают как общие региональные черты, так и специфические особенности традиционно-бытовой культуры гагаузов.

Механизм их формирования диктуется объективными законами: взаимоотношения природы и общества, взаимовлияния между соседствующими народами и спонтанным стремлением самого народа к выживанию и саморазвитию.

Древними элементами, восходящими к скотоводческому быту тюрков-кочевников, сохранившимися по сей день, являются обычаи принесения в жертву обрядового барашка по различным поводам в соответствии с христианским календарем, а также вкушение печени жертвенного животного.

Более поздними элементами, появившимися у предков гагаузов, а затем и у самих гагаузов, считаются те, которые связаны с использованием хлеба, вина, яиц и т. д. Функционирование этих видов пищи обусловлено христианской религией, которую исповедует подавляющее большинство народов, населяющих Юго-Восточную Европу и сопредельные с ней территории, что является причиной их регионального характера и определяет общность традиций ряда этносов.

*Глава IV*  
**ОБЩЕЕ И ОСОБЕННОЕ  
В СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ ГАГАУЗОВ**

В данной главе автор пытается подытожить и подробнее охарактеризовать выявленные в ходе исследования специфические черты, присущие традициям питания гагаузов. Для выявления специфических черт необходима информация по системе питания всех этносов, населяющих территорию Бессарабии, и поиск зональных отличий, которые помогут более четко обозначить «балканские» черты. Настоящая работа не ставит своей целью проведение полного историко-сравнительного и сопоставительно-типологического анализа фактического материала по теме и является только первой попыткой систематизировать его по избранным аспектам. Глава носит предварительный характер и в перспективе является заявкой на самостоятельное исследование.

В этом контексте необходимо отметить, что сам феномен специфичности не следует понимать однозначно. Специфика, как показывают этнографические исследования, складывается из множества аспектов, что предполагает применение комплексного подхода к изучению традиций народной пищи, как впрочем, и других элементов традиционно-бытовой культуры.

По словам известного российского этнографа Ю. В. Бромлея, ни один из компонентов культуры не является непременным этнодифференцирующим признаком, и потому «... этнос характеризует не какой-то отдельный компонент культуры, а совокупность их, хотя не обязательно всех» (Бромлей, 1981, 19).

При этом, как справедливо считает ученый, «... неповторимый облик каждого этноса создается не отдельной его специфической чертой, а особым, характерным только для него состоянием объективных свойств, многие из которых могут быть одновременно присущи и каким-то другим этносам» (Бромлей, 1981, 19).

Думается, что эти слова, сказанные о традиционной культуре в целом, можно, несомненно, спроецировать и на отдель-

ные ее компоненты (материальную или духовную культуру), в данном случае – на традиции народной пищи.

Традиции народной пищи гагаузов чрезвычайно разнообразны. Многие из них, как показало исследование, имеют аналогии у других народов, подчас весьма отдаленных пространственно от места проживания гагаузов Южной Бессарабии (Буджака).

Сравнительный анализ аналогий свидетельствует о том, что процесс формирования традиций народного питания гагаузов длился веками, так как изучение факторов, обусловивших их возникновение и эволюцию, показало, что они имеют разновременное и разнопространственное происхождение и, несомненно, отражают этапы исторической судьбы народа.

Выявление в массе описанных традиций частных, чисто этнических черт, присущих особенностям пищевых традиций только гагаузов, – задача не простая. Поэтому, думается, целесообразно прибегнуть к построению своеобразной методики поиска.

Как уже отмечалось во «Введении», за основу берется главный фактор формирования – ХКТ, обязанный своим происхождением главным видам занятий населения той или иной территории, с помощью которых оно создает основные средства для своего существования. Учитывается также ряд показателей:

- зависимость модели питания от ХКТ и природно-географических условий;
- возможность охвата моделью питания ареалов, превосходящих по своей территории историко-этнографические области (ИЭО);
- устойчивость модели питания и ее способность сохраняться и у того или иного народа в реликтовой или видоизмененной форме.

Исходя из того, что модель питания народа непосредственно определяется ХКТ, можно сказать, что единая по ХКТ модель питания, как правило, определяет общность основных черт системы традиционного питания нескольких этносов, проживающих в ареале распространения данного ХКТ, в данном случае, одного из ХКТ историко-этнографической области Юго-Восточная Европа (Иванова, 1994, 43).

Для характеристики аналогий, имеющихся в системе питания гагаузов и соседних по региону этносов, условно назовем

модель питания ХКТ плужного земледелия историко-этнографической области Юго-Восточная Европа «основной моделью», считая ареал указанного ХКТ «основным регионом». При этом предполагается, что традиции данной «основной модели» сквозным образом проецируются на региональные модели (субмодели), соответствующие отдельным территориям (субрегионам) данного основного региона. Иными словами, территории какой-либо ИЭО со своим ХКТ соответствует формула «основной регион – основная модель». Более мелким территориям внутри «основного региона – субрегион 1-го или 2-го порядка» – соответствует условно название «субмодель 1-го или 2-го порядка» и т. д. (см. прилагаемую схему).

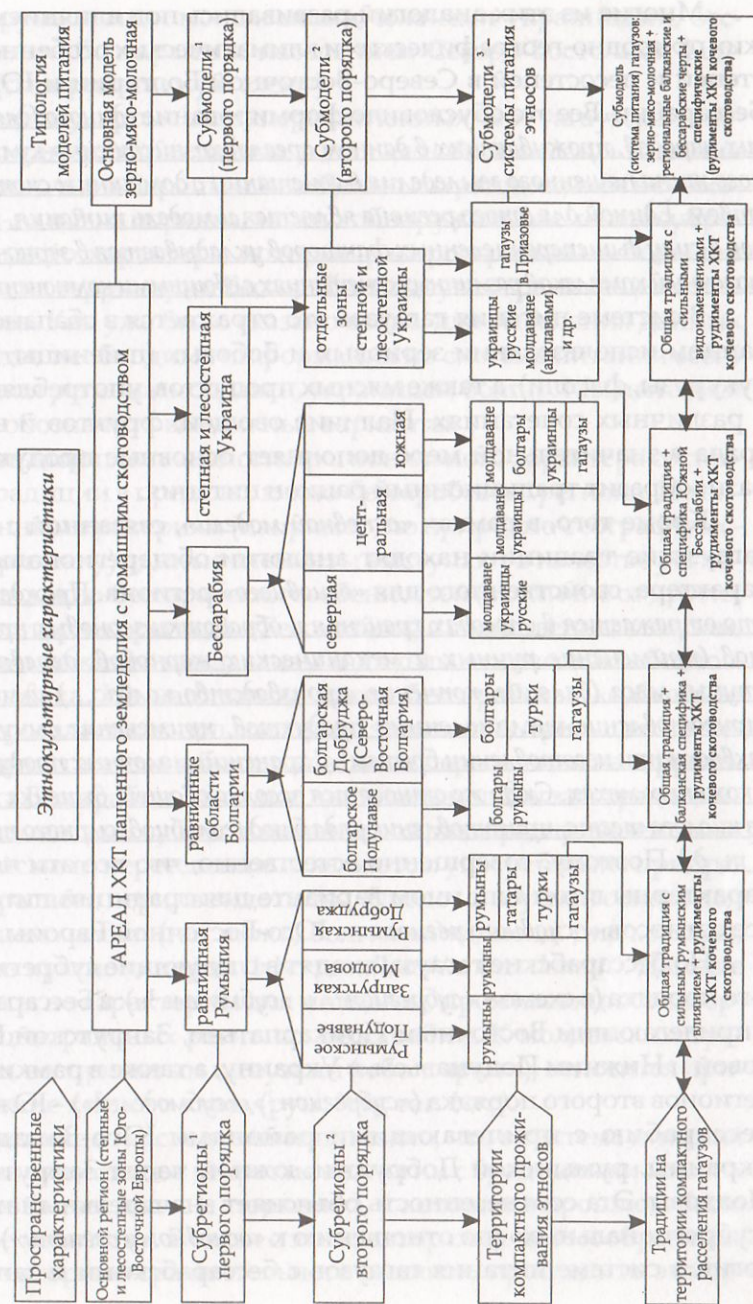
В самом низу этой воображаемой пирамиды находятся системы питания этносов (в нашем случае гагаузов), которые являются национальными вариациями очередной региональной «субмодели», производной от «основной модели» (см. прилагаемую схему).

Данные этносы являются носителями элементов всей иерархии моделей питания, начиная с «основной модели» последовательно, через «субмодели», каждая из которых обладает своими специфическими региональными чертами (см. прилагаемую схему).

В формировании вариаций традиций региональных и национальных систем питания в пределах одного ХКТ и одной модели определяющую роль играют географические, этноисторические, конфессиональные и демографические факторы. Они влияют на формирование своеобразной иерархии моделей питания внутри ХКТ «основного региона» через региональные «субмодели»: балканскую, бессарабскую, южно-украинскую и т. д. Далее происходит проекция с соответствующей внутренней субрегиональной градацией: к «национальным субмоделям», включающим, наравне с региональными традициями, существующими на различных территориях, свои, особенные национально-специфические черты (см. прилагаемую схему).

Исследование показало наличие значительного пласта традиций питания гагаузов, имеющих прямые аналогии с культурой народов, населяющих равнинные области Юго-Восточной Европы, в том числе сопредельные с ней регионы.

СХЕМА ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТРАДИЦИОННЫХ ЭЛЕМЕНТОВ В ПИТАНИИ ГАГАУЗОВ



Многие из этих аналогий развивались под влиянием схожих природно-географических и климатических особенностей степей и лесостепей в Северо-Восточной Болгарии и Южной Бессарабии. Все это обусловило формирование единого (для многих народов, проживающих в данном ареале) хозяйственно-культурного типа пашенного земледелия в сочетании с домашним скотоводством. Единой для этого региона является и модель питания, которая в силу вышеперечисленных факторов укладывается в зерно-мясо-молочный комплекс в различных сочетаниях с овощными компонентами.

В системе питания гагаузов это отражается в сбалансированном использовании зерновых и бобовых (пшеницы, рожь, кукурузы, фасоли), а также мясных продуктов, употребляемых в различных сочетаниях. Наличие овощей, фруктов и винограда в значительной мере дополняет основные продукты и разнообразит традиционный рацион питания.

Кроме того, в рамках «основной модели», связанной с ХКТ, гагаузские традиции находят аналогии общерегионального характера, свойственного для «основного» региона. Прежде всего это отражается в способах хранения и обработки зерновых продуктов (применение ручных и механических жерновов, деревянной ступы) мяса (вяление, копчение, производство колбас...) и молока (приготовление кисломолочных продуктов, применение сычужной закваски при изготовлении брынзы), в хранении молочных продуктов в кожаных мехах. Сюда же относятся засолка овощей, выпечка хлеба из кислого теста, приготовление ряда блюд (голубцов, сырного пирога и т. д.) Поэтому, совершенно естественно, что все эти черты характерны в том или ином варианте для традиций питания всех этносов «основного региона» – Юго-Восточной Европы.

Но бессарабские гагаузы входят в следующие субрегионы 1-го порядка (в схеме – «субрегион<sup>1</sup>» и «субмодель<sup>1</sup>»): в Бессарабию с прилегающим Восточным Прикарпатьем, Запрутской Молдовой и Нижним Подунавьем, в Украину, а также в рамки субрегионов второго порядка («субрегион<sup>2</sup>», «субмодель<sup>2</sup>») – Южную Бессарабию с прилегающими районами Юго-Западной Украины, румынской Добруджи, южной части Запрутской Молдовы. Эта соотнесенность объясняет значительный пласт «субрегиональных» (по отношению к «основному региону») аналогий в системе питания гагаузов с бессарабскими и запрут-

скими румынами и молдаванами, южными украинцами, бессарабскими болгарскими и населением Северо-Восточной Болгарии (см. прилагаемую схему).

Поэтому, кроме вышеперечисленных черт гагаузской системы питания, характерных и для «основной модели» питания Юго-Восточной Европы и неизбежно сохраняющихся в субмоделях 1-го и 2-го порядка, можно обнаружить элементы субрегионального характера, которые распространены в большей степени на территории Бессарабии и других граничащих с ней регионов. Как уже было сказано выше, для выявления данных элементов необходима информация по системе питания всего населения региона: молдаван, украинцев, болгар. Мы пытаемся только обозначить возможные варианты.

Большой пласт аналогий регионального характера составляют традиции в пределах южно-бессарабского региона. По определенным критериям (например, по природно-географическому признаку) данные элементы выступают в качестве региональных южно-бессарабских особенностей (в отличие от других этнокультурных регионов Бессарабии) и свойственны гагаузам, болгарам, южным молдаванам и другим этническим общностям Буджака. На наш взгляд южно-бессарабская «субмодель» формировалась как под влиянием элементов, присущих системе питания гагаузов и болгар еще до их переселения на территорию юга Бессарабии, так и под влиянием молдавских традиций.

Элементами субрегионального характера, привезенными задунайскими переселенцами являются: употребление приправы из красного перца в виде пасты, блюдо на соусной основе под названием *манджа* (гаг. *manca*, болг. *манджа*, молд. диал. *mange*), паста из красного перца (*biber povidlasi / kirmizi dumati*). Данные элементы не характерны для молдаван, проживающих в северных и центральных регионах Бессарабии. К молдавским традициям, воспринятым гагаузами (и болгарскими), относится приготовление кислого кваса (рум. *borș*, гаг. *borç*).

Настоящее исследование показало, что в системе питания гагаузов существуют широкие аналогии с традициями многих народов (в том числе и тюркских), у которых в прошлом было кочевое хозяйство. В связи с этим, автор счел целесообразным, путем историко-сравнительного анализа, проследить эволю-



цию некоторых традиционных видов пицци гагаузов, являющихся отголоском давно минувших эпох и, несомненно, составляющих специфические черты народной пицци гагаузов. Одним из выводов данной работы является то, что эволюция традиций питания гагаузов происходила на протяжении веков и укладывается условно в три исторических пласта: *добалканский, балканский и бессарабский* (см. Прилож. № 2).

*Добалканский* – наиболее архаичный пласт, связанный с ранней историей предков гагаузов – кочевых племен печенегов, узов, половцев. Проявления этого периода отражаются в способах приготовления некоторых гагаузских блюд, которые находят прямые аналогии у народов с кочевым прошлым:

- жарение мяса на вертеле;
- запекание мяса в шкуре животного в зольной яме (*çoban kuzusu*);
- выпекание пресных лепешек на углях (*çörek*);
- жарение теста в жире (*lokum, gözlemä*).

Кроме того молочные продукты, также как и мясо, составляли основу питания кочевых народов. В связи с этим следует отметить, что традиционные способы обработки и хранения мяса и молока у гагаузов, а также термины, обозначающие некоторые виды пицци и утвари, в основном совпадают с традициями и словарным запасом кочевых в прошлом народов.

Так, например, наиболее древними способами обработки и заготовки мяса является вяление его на открытом воздухе или под воздействием дыма (*pastirma*), обжаривание в котлах и хранение в глиняных корчагах (*kaurma*).

Обработка молока и получение молочных продуктов также сохранили свои архаические черты. Как и кочевники, гагаузы применяют способ сычужной ферментации при изготовлении брынзы. Аналогии прослеживаются и в способах получения кислого молока (*yurt*), сметаны (*kaymak*), вторичных продуктов – сладкого творога (*niur*) и т. д. (Фиельструп, 1930, 263-295).

Особое внимание следует обратить на некоторые предметы утвари, предназначенной для хранения мясных и молочных продуктов. В этой связи небезынтересно отметить, что у гагаузов до сих пор бытует способ хранения брынзы в обработанных овечьих шкурах-бурдюках (*tulum*), что, на наш взгляд, также

является отголоском древних скотоводческих традиций, связанных с кочевым бытом предков. У румын и молдаван также существует аналогичный элемент (*brinză de burduf*), но в отличие от гагаузской традиции его истоки восходят к быту пастухов горных районов Карпат, занимавшихся отгонным скотоводством.

Специфическим для предков гагаузов, как впрочем, и для самих гагаузов, является потребление пицци за круглым деревянным столиком (*sofra*), который, по мнению исследователей, характерен для кочевников издревле (Руденко, 1962, 30-33).

Следует отметить, что для гагаузов кислое молоко (*yurt*) и компот (*hoşaf*) являются не напитками, а едой, поскольку их принято есть ложками вместе с накрошенным в миску хлебом. Эта черта отличает их от румын и молдаван и сближает с болгарями.

То же самое можно сказать и о выпечке пресных лепешек (*çörek*) на углях в устье печи, о технологии приготовления некоторых изделий из теста (жарение в жире), а также выпекания мяса в шкуре животного в золе. Древнейшими видами блюд являются *uuma çorba, çorba, bulamaç*. Все эти способы отмечены в этнографических исследованиях по пище народов с кочевым прошлым, а ряд терминов зафиксирован в древнетюркском словаре, составленном на материалах Махмуда Кашгарского, относящихся к XI в. (Этнография питания..., 1981, 22; Студенецкая, 1974, 158-159; Древнетюркский словарь, 1969).

Аналогичные вышеописанным традициям гагаузов элементы известны и другим народам, населяющим Южную Бессарабию – румынам, молдаванам, болгарам, украинцам, – представляя собой с этой точки зрения явления региональные. Для гагаузов как единственного тюркоязычного народа с рудиментами кочевого быта, проживающего на этой территории, отмеченные традиции выступают в качестве показателя национального своеобразия, являясь этноспецифическими элементами.

Отголоском архаичных скотоводческих традиций, связанных с древними языческими верованиями тюрков-кочевников (к числу которых относились и предки гагаузов), является обычай жертвоприношения животного *Kurban*, который в прошлом отправляли в честь бога неба *Тенгри-хана* – главного божества в тюркском пантеоне богов. Впоследствии, в следующий эпохально-хронологический период, когда сформировались традиции

балканского пласта, данный обычай был адаптирован в канву христианских обычаев и ритуалов, обрел свои новые черты и нашел свое место в обрядах народного календаря.

Специфичным для обрядов, зафиксированных лишь в некоторых гагаузских селах (с. Казаклия), является совместное вкушение печени жертвенного животного на праздник *Hederlez* (Св. Георгия). Как показало исследование, данный элемент характерен для других тюркоязычных народов, что является свидетельством их генетической близости. Мы полагаем, что ритуальное вкушение печени у гагаузов и наличие в фольклоре поговорок, имеющих аналоги в других языках тюркской группы, представляют собой элементы общетюркского мировоззрения, основанного на древних верованиях. Дальнейшее изучение символических аспектов системы питания и религиозно-магических функций пищи гагаузов, возможно, позволит выявить истоки данного феномена.

В ходе эволюции во времени и пространстве, выше перечисленные архаичные элементы, составляющие *добалканский пласт* традиций народного питания гагаузов, органично «перетекают» в следующий *балканский* и сохраняются в быту гагаузов по сей день в реликтовой или в несколько видоизмененной форме (см. Прилож. № 2).

*Балканский* пласт традиций свидетельствует о том, что гагаузский этнос сформировался именно на Балканах. При этом процессы этногенеза гагаузов совпали со сложными процессами смены ХКТ. Это выразилось в переходе от кочевой жизни к оседлости и земледелию, с одной стороны, и процессами принятия православия – с другой. И то и другое обеспечило становление гагаузского народа как органичной части мира народов Юго-Восточной Европы и его причастность к этнокультурным процессам этого региона. Данный пласт указывает на наличие в пище у предков гагаузов, а затем и у самих гагаузов большого количества мучных изделий, блюд из круп, овощей, фруктов (*kıvırma, pidä, kabaklı, kolaç, bulgur, manca, laana mancasi* и т. д.).

Кроме того, к этому периоду относятся способы заготовки и хранения овощей (*turşu*), сушеных фруктов, производство своеобразной приправы – пасты из красного перца (*kırmızı dumati/biber povidlası*), а также выделка вина.

Среди всех видов пищи, появившихся в этот важный период истории гагаузского народа, трудно выделить национально-специфическое, за исключением соусов (*manca*). Хотя данные виды пищи характерны и для болгарской кухни, тем не менее, различие наблюдается, например, в технологии приготовления, согласно которой гагаузы чаще, чем болгары в качестве пряности используют перечную мяту (*kara naanä*). Последние же предпочитают чабрец. Данный пласт характеризуется болгарским и румынским влиянием на терминологию отдельных видов пищи (*pita, turtla* и т. д.). Тем не менее, при этом специфика также прослеживается в названиях пищи, где налицо обилие тюркской терминологии (*kıvırma, kabaklı, akıtma, sarma* и др.) (см. Прилож. № 2).

Не менее важным этноспецифическим элементом системы питания гагаузов является скудость сладких блюд, в отличие от многих восточных народов, в том числе тюркских. Весь ассортимент традиционных сладостей у гагаузов состоит лишь из пирога с тыквой (*kabaklı*), домашних конфет (*halvişa*), сладкого виноградного сиропа (*pekmez*), пасхального кулича (*paska/kozonak*), сладкой каши на молоке (*sütleş*). Аналогия общетюркской традиции обильного сладкого угощения существует только в свадебном обряде *Emiş*.

Несомненно, что эволюция особенностей традиций народной пищи гагаузов в *балканский* период этнической истории предков гагаузов и самих гагаузов связана и с принятием православия. Необходимо отметить, что христианство, в значительной степени повлиявшее на особенности культуры народа, в том числе и на традиции питания, явилось своего рода индикатором, обособившим гагаузский этнос от других тюркских народов.

Именно в этот период у предков гагаузов и затем у самих гагаузов наблюдается закрепление в обычаях, обрядах и ритуалах большого количества ритуальных хлебов и присутствия вина, что согласовывалось одновременно с сельскохозяйственными традициями и канонами христианства (православия).

Кроме того, в отличие от тюркских народов, исповедующих ислам, гагаузы-христиане предпочитают использовать в обрядовой и повседневной жизни вино и другие спиртные напитки,

что сближает их традиции с традициями других христианских народов Юго-Восточной Европы и этносов, проживающих на сопредельных территориях (румын, болгар, сербов, греков и др.).

Специфически *балканские* черты присущи и обрядовой пище. Так, гагаузский обряд жертвоприношения *Kurban*, носящий синкретический характер, отличается от турецкого, албанского и болгарского обязательным наличием сочетания скотоводческих и аграрных элементов, что выражается в обычае запекания барашка с пшеничной крупой. Различия наблюдаются и в символических особенностях данного обряда. Если турки и болгары отправляют *Kurban* также и по случаю смерти человека, то гагаузы – исключительно за здоровье и благополучие, в честь храмовых праздников и в благодарность за выздоровление.

Продиктованное христианскими канонами принесение гагаузами и болгарам живого животного в дар, а не в жертву также отличает их традиции от аналогичных турецких, в то же время сближая их с аналогичными болгарскими.

Само собой разумеется, что гагаузы привезли с собой в Буджак сложившуюся в *балканский* период систему национального питания, включающую во всей полноте *добалканские* элементы, органически вжившиеся в *балканскую региональную субмодель* (см. прилагаемую схему).

Дальнейшая судьба народной системы питания гагаузов связана с последующим *бессарабским периодом* истории народа.

С самого начала традиционная система питания задунайских переселенцев в принципе «повторила» на новом месте привычную для них «*балканскую*» региональную модель (*субмодель*<sup>1</sup>) питания.

На основе этой субмодели питания в конкретных природно-климатических, исторических и демографических условиях Буджака в течение XIX в. сформировалась современная национальная система питания гагаузов. Она содержит, наряду с региональными, главным образом южно-бессарабскими чертами, также и свои специфические признаки, роль которых играют элементы *добалканского периода* и закрепившиеся наиболее характерные традиции, составляющие этническую специфику гагаузской кухни в настоящее время (см. схему на вкладки).

Например, гагаузы, в отличие от румын, молдаван и

украинцев, проживающих на севере Молдовы, предпочитают жарение и запекание варению и тушению.

При изготовлении голубцов (*sarma*) в XIX – нач. XX вв. гагаузы использовали пшеничную крупу крупного помола (*bulgur*). Румыны и молдаване же готовили голубцы из кукурузной крупы, добавляя в начинку мелко нашинкованную капусту. Специфическим блюдом на соусной основе у гагаузов является *manca*. Ее не готовят на севере Молдовы. Но в некоторых молдавских селах Южной Бессарабии *manca* (молд. диал. *mange*) так же привычна, как и для соседних гагаузов. Данный факт свидетельствует о том, что традиции питания молдаван данного региона ближе к гагаузским, чем к молдавским, распространенным на севере и в центре Молдовы. Этот факт подтверждает неизбежную «регионализацию» многих традиций по приведенной нами выше схеме и позволяет говорить о южно-бессарабской субмодели питания.

В отличие от болгар, гагаузы раскатывают тесто для сырного пирога исключительно скалкой. Болгары предпочитают растягивать его руками. Сам же сырный пирог, характерный для региона Юго-Восточной Европы и для сопредельных с ним территорий, имеет свои разновидности. Так, румыны, молдаване и болгары предпочитают готовить пирог, в котором тонко раскатанные листы начиняют брынзой (или смесью брынзы и творога), сворачивают в трубку и закручивают в виде «жгута» (вертуты). Гагаузы же готовят пироги подобного рода преимущественно с творогом и формируют его в виде гармошки, собирая с обеих сторон руками (*pidă, kaymaklı, kvirma*). Данный элемент можно квалифицировать как специфическую гагаузскую традицию.

Гагаузы, как и болгары, готовят слоеный пирог из кислого теста с брынзой (болг. *тутманик*, гаг. *tokmanița*).

Таким образом, *гагаузская специфика* проявляется в изготовлении *kaymaklı*, а *балканская региональная* – в изготовлении гагаузами и болгарам слоеного пирога с брынзой.

На уровне южно-бессарабских традиций гагаузская специфика раскрывается в приготовлении солений. Гагаузы при приготовлении солений и других видов пищи (*pastırma, kaurma* и т. д.) отдают предпочтение более перченому компоненту, что сбли-

лет их традиции с болгарскими, и отличает от румын и молдаван рациона, которые не увлекаются острыми блюдами.

К заимствованным у соседей по региону традициям относятся обычаи передавать в дар родственниками умершего курицу или овцу через могилу, а также обряжать сладостями, бубликами, фруктами обрядовое дерево (*dal*) (ср. рум. *rom*). В этой связи нельзя не принимать во внимание, что эти явления характерны не для всех гагаузских сел. Обряжение поминального дерева отсутствует в гагаузских селах Вулкэнештского района и в традициях гагаузов Болгарии. Под влиянием восточно-романской традиции у гагаузов после их переселения в Бессарабию развился обычай выпекания калачей ко Дню сорока мучеников.

В целом эволюция традиций *бессарабского* пласта отличается сильным потоком молдавского влияния. Об этом свидетельствуют некоторые элементы в системе питания гагаузов, являющиеся результатом этнокультурных контактов с народами по бессарабскому региону. Например, в рационе повседневного питания гагаузов (уже на территории Бессарабии) гораздо чаще, чем в Болгарии, встречается мамалыга (*mamaliga*, *malay*), борщ с капустой (*laana borcu*). Заимствованной у молдаван можно считать традицию приготовления кислого кваса (*borç*).

В процессе эволюции традиций *бессарабского* пласта наблюдается утрата в настоящее время некоторых элементов, преимущественно древнего происхождения. Так, постепенно исчезает из быта бессарабских гагаузов сладкий сироп (*pekmez*) и напитки (*şerbet*) и (*ayran*), имевшие явно выраженный ориентальный оттенок. Реликтовым характером отличается традиция использования кожаных мехов (*tulum*). Все эти элементы в новых условиях потеряли свое назначение, редко встречаются и представлены в остаточной форме.

В свою очередь молдавская кухня обогатилась за счет гагаузских заимствований. Молдаване, проживающие в этноконтактной зоне южной части Бессарабии, заимствовали у соседнего гагаузского населения блюдо *gözlemä* (молд. диал. *ghiozlo-neli*) – пресная лепешка с творогом.

Традиционное для гагаузов блюдо *manca* также вошло в рацион жителей некоторых молдавских сел южных районов республики (молд. диал. *mange*).

Все это является итогом этнокультурных взаимовлияний с соседними народами.

Наиболее рельефно результаты взаимовлияний прослеживаются в названиях кулинарных изделий и блюд.

Не менее значима в этнодифференцирующем плане и терминология пищи. Исследования в области этимологии тех или иных названий продуктов и блюд неизбежно приводят к поиску истоков данного явления в системе питания в целом, невзирая на присутствие широких аналогий на уровне типологии у других народов, населяющих одну и ту же историко-культурную область. В данном случае использование лингвистических исследований представляется необходимым, так как комплексный подход к изучению любого элемента культуры предполагает привлечение и других смежных с этнографией наук – как истории, географии, так и языкознания.

Необходимо отметить, что наиболее подверженными заимствованиям в гагаузском языке чаще всего оказываются названия мучных изделий, тогда как терминология тюркского происхождения, обозначающая мясные и молочные продукты, а также блюда, приготовленные из них, остается первозданной. Это еще раз подтверждает тезис о том, что скотоводческие традиции у гагаузов уходят корнями в кочевой быт их тюркских предков.

К примеру, из молдавских говоров гагаузы заимствовали следующие названия мучных изделий: *gogoloş* (от рум. *cocoloş*), *turta* (от рум. *turtă*), *plăcintă* (от рум. *plăcintă*) и т. д.

Тем не менее исследование показало, что даже если в каком-либо явлении, связанном с пищевыми традициями гагаузов, имеются заимствования из других языков (румынского и болгарского), в гагаузском языке существует ряд собственно тюркских терминов, являющихся их синонимами. Например: *lokum* (*gogoloş*), *çörek* (*pita*, *turta*), *pidä* (*plăcintă*) и т. д. В целом же терминология мясных блюд, утвари и посуды, а также ряда других видов пищи в основе своей тюркская и носит довольно устойчивый характер.

Для сравнения приведем некоторые примеры:

- гаг. *pastırma*, болг. *пастърма*, рум. *pasirama*
- гаг. *kaurma*, болг. *каурма*, рум. *friptură*; молд. диал. *căvărma*.
- гаг. *sızırma*, болг. *джумерки*, рум. *giumeri*.
- гаг. *tulum*, болг. *тулум*, рум. *brânză de burduf*.

Однако анализ терминов и выводы по этой части взаимовлияний не всегда однозначны. Например, традиция особого способа вяления мяса, свойственная тюркским народам Передней и Средней Азии и степным кочевникам, получила распространение у болгар и молдаван не обязательно в связи с этнокультурными контактами только с гагаузами, но наверняка и с другими тюркскими народами: турками, ногайцами, средневековыми западно-тюркскими племенами печенегов, узов, куман и др., у которых такой способ приготовления вяленого мяса был обычным явлением и блюдо носило то же название (гаг. *pastırma*). Сказанное относится и к терминологии и традициям обработки молочных и мясных продуктов, а также к терминам, обозначающим некоторые виды утвари.

В этом контексте следует особо отметить также устойчивость, наравне с тюркской, терминологии персидского и арабского происхождения, прочно вошедшей в тюркские языки и обозначающей некоторые виды пищи, посуды и утвари гагаузов.

Региональный характер присущ следующим тюркским терминам, распространенным в языках других народов, населяющих Юго-Восточную Европу (гаг. *sarma*, рум. *sarmale*, болг. *сърми*, тур. *sarma*; гаг. *pastırma*, тур. *pastırma*, рум. *pastramă*, болг. *пастърма* и т. д.). Но для гагаузов как для единственного тюркоязычного народа, проживающего на территории Бессарабии, данные термины выступают в качестве показателей национального своеобразия, являясь этноспецифическими элементами.

Таким образом, категория «общего» в традициях питания гагаузов в известной степени проявляется в базовых элементах, связанных с рецептами и технологией приготовления блюд, способами хранения продуктов, с символическими функциями отдельных видов пищи, обусловленными религиозной принадлежностью этноса. Категория «особенного» распространяется в основном на терминологию и складывается из совокупности признаков, присущих культуре этноса в целом.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проведенное исследование, основанное на анализе различных источников и литературы (полевых материалах, специальных изданиях периодической литературы XIX – начала XX вв., а также современных научных исследованиях) позволяет прийти к следующим выводам.

Система питания гагаузов изучаемого периода, базирующаяся на модели питания ХКТ пашенного земледелия и домашнего скотоводства и пережившая длительный исторический процесс своего формирования, представляет собой чрезвычайно сложное явление: от **ХКТ кочевого скотоводства** тюркских племен раннего средневековья через **балканские этнокультурные взаимовлияния** (XIII–XVIII вв.) к **южно-бессарабским** реалиям конца XIX – первой половины XX столетия.

На момент переселения в Бессарабию гагаузы уже имели сложившуюся традиционно-бытовую культуру, в том числе навыки ведения хозяйства, основанные на устойчивых земледельческих и скотоводческих традициях.

Сходство природно-географических условий и единый ХКТ пашенного земледелия в сочетании с домашним животноводством, характерный для Бессарабии и Северо-Восточной Болгарии, значительно облегчили адаптацию переселенцев из-за Дуная на новой территории.

В XIX – начале XX вв. основными полевыми культурами в Южной Бессарабии были пшеница, кукуруза, отчасти ячмень и просо, из зернобобовых – фасоль и горох, из масличных – подсолнечник, репе рапс. В это же время расширяется возделывание и потребление картофеля.

Престижным и в то же время традиционным для системы питания гагаузов являлся пшеничный хлеб из кислого теста (*ekmek*), выпекаемый в хлебной форме в обычной печи (*firin*). В обычаях и обрядах хлеб занимает одно из самых важных мест. По церемониалу он вместе с солью является непременной принадлежностью каждого стола и обладает сакральным значением плоти Христа, что указывает на принадлежность гагаузов к православию. Другим видом хлеба были пресные лепешки

(*çörek/pita*), способ выпечки которых восходит к древнейшей технологии хлебопечения – на углях или листьях растений, что было свойственно народам с кочевым прошлым. Несмотря на то, что потребление *мамалыги* в рационе питания гагаузов на территории Бессарабии значительно возросло по сравнению тем, каким оно было во время их пребывания на Балканах, этот вид пищи стоит расценивать как «надэтническое» явление, позже ставшее традицией. Мамалыга у гагаузов не пользовалась такой популярностью, как у молдаван, для которых она являлась не просто заменителем, а эквивалентом хлеба.

Большое место в питании гагаузов занимали крупяные продукты, из которых готовили различные блюда: каши (*bulgur, sütles*), голубцы (*sarma*). В этот период преобладала пшеничная крупа грубого помола (*bulgur*) из твердых сортов яровой пшеницы, называемой *arnautka*. Из целых зерен пшеницы этого же сорта варили обрядовую кутью (*koliva*). Рис был популярен крупой, а блюда, приготовленные из него на различные праздники семейного и календарного цикла (*bulgur, sarma*) являлись престижными. Крупы других культур почти не употреблялись в пищу. В изучаемый период сохранились такие мучные блюда, как *kıvrma, pidä, gözlemä, kus-kus, uuma çorba, lokum* и т. д.

Мясные и молочные продукты производились и потреблялись самими крестьянскими хозяйствами. В качестве дойного скота выступали в основном овцы и коровы (реже козы). В прошлом, как и сейчас, для гагаузов было характерно большое разнообразие молочных продуктов, обработка которых сохранила свои архаичные черты, присущие традициям тюркских народов с кочевым прошлым (*piinir, yuurt, nur*). Необходимым компонентом пищи у гагаузов считаются соленый сыр (*piinir*) и кислое молоко (*yuurt*). Кислое молоко принято есть из тарелок ложками. Цельное молоко почти не употребляется в пищу. Для начинки мучных изделий используют все виды сыра (*piinir, iisimik, nur*).

В потреблении мяса преобладали баранина и свинина. Говядина реже шла в пищу, поскольку корова считалась в основном дойным скотом и, кроме того, не каждый крестьянин мог себе позволить забой крупного рогатого скота. Популярной в рационе питания была птица, особенно куры. Повседневные блюда готовили из всех сортов мяса. В то же время существовал

сезонный забой скота, зависящий от календарного цикла. Например, ягненка закалывали весной на день Святого Георгия (Hederlez), барашка или молодого бычка – осенью на день Святого Дмитрия (Kasim) и Пасху, свинью – на Рождество, петуха – летом на день Петра и Павла. Основными способами хранения мяса были вяление и копчение баранины и свинины (*pastirma*) и *каурма* из баранины (*kaurma*).

Фруктово-овощной компонент, широко распространенный в питании гагаузов на Балканах, сохранился и на территории Бессарабии. В пищу употреблялись капуста, перец, морковь, помидоры, баклажаны, лук и т. п. Основным способом заготовки овощей впрок была засолка (*turşu*). Фрукты (виноград, персики, сливы, яблоки, абрикосы) ели основном в свежем виде. Традиционным способом заготовки фруктов на зиму было сушение, а также приготовление сладкого виноградного сиропа (*petmez*). Из сухофруктов готовили компот (*hoşaf*), который, как и кислое молоко, ели из тарелки, накрошив хлеб.

Важное место в системе питания гагаузов занимают различные ароматические травы и пряности. Широко распространена балканская традиция употребления незаменимой приправы – толченого красного перца или пасты из красного перца (*biber povidlası / kırmızı dumati*), укропа, петрушки, любистка (леуштяна), перечной мяты, смеси из сушеных измельченных трав (*mürüdü*), употребляемой с хлебом. В качестве приправы к супам используется кислый квас (*borç*).

Из напитков XIX – начала XX вв. были распространены безалкогольные (виноградный сок – *şıra* и буза – *boza*) и алкогольные (вино и водка). Без вина не обходилась ни одна повседневная, праздничная или обрядовая трапеза. С одной стороны, сакральные функции вина как крови Христа обусловили его широкое применение в ритуалах похоронно-поминального цикла. С другой стороны, вера в благотворное влияние вина на здоровье человека стали причиной его использования в свадебных обрядах и в обрядах, связанных с рождением и воспитанием ребенка.

Приготовление пищи у гагаузов считалось сугубо женским делом. Прерогативой мужчин была подача вина участникам трапезы.

Трапезы называются утренней, дневной, вечерней едой.

Состав трапезы зависел от времени года. Летом преобладали молочно-крупяные и овощные блюда, а зимой – блюда с крупой и мясом. Набор блюд был почти всегда один и тот же, независимо от вида трапезы. Например, голубцы и картошку с мясом готовили как на свадьбу, крестины и другие праздники, так и на похороны и поминки. Исключение составляли лишь те блюда, которые несли определенный символический смысл и являлись ритуальными: кутья (*koliva*), рождественский пирог с сыром (*döşemä*), предназначенный для гадания, свадебный калач с курицей (*kaniska*) и т. п.

Социальная и половая дифференциация наиболее ярко выражена в свадебной трапезе. В данном случае за свадебным столом женщины и мужчины сидят по разные его стороны, причем неженатая молодежь, как и новобрачные, не участвует в общем застолье. Для похоронно-поминальных трапез характерна половая дифференциация. Сугубо женской трапезой считается застолье по случаю рождения ребенка (*büük pita*). В трапезе, связанной с обрядом вызывания дождя «Пипируда», участвуют только девочки.

Таким образом, в области питания гагаузов (как и у других народов Юго-Восточной Европы) XIX – начала XX вв. выражена двусоставная комплексность хозяйства и быта, ориентированная на продукты *зернового полеводства и мясо-молочного скотоводства*, в то время как *фруктово-овощные* компоненты занимают существенную, но по сути второстепенную позицию. В данном контексте можно сказать, что *модель питания гагаузов* укладывается в *зерно-мясо-молочно-овощной комплекс*. Иерархия компонентов в модели питания гагаузов зависит от ряда факторов – сезонного потребления продуктов и материального достатка. Например, в *мясо-молочном компоненте* в какой-то степени *доминирует молочная* категория. Вполне естественно, что рацион питания гагаузских семей с высоким материальным достатком, имеющих в хозяйствах большое количество живности, включал в себя большее количество блюд и видов пищи из мяса, чем меню несостоятельных семей. Кроме того, потребление мяса значительно и повсеместно возрастало во время различных календарных и семейных праздников. Доля *молочного компонента*, который состоит в основном из кисломолочных продук-

тов, в любой сезон довольно высока. Следует подчеркнуть, что в модели питания гагаузов начинкой к различным мучным изделиям служат исключительно брынза и творог. Эту черту можно квалифицировать как этноспецифическую, поскольку начинки из других продуктов (картофеля, капусты, фруктов) не являются традиционными, в то время как в питании болгар, молдаван и украинцев они довольно часто встречаются. *Фруктово-овощной* компонент доминирует в летне-осенний период. Именно в это время снижается потребление *мяса*. Необходимо отметить, что гагаузы и другие задунайские переселенцы сохранили традиции того типа питания, который был им свойственен на территории Балкан, считавшихся издревле земледельческим краем. Кроме того, в системе питания гагаузов в местах их проживания на территории Бессарабии не наблюдается существенных различий между этнографическими группами гагаузов («*центральными*» и «*южными*»). Если таковые имеются, то только в сфере терминологии.

*Выявление специфических элементов в системе питания гагаузов* показало, что в данном отношении специфика – явление неоднозначное, складывающееся из множества взаимодействующих факторов. Среди них выделяются: природно-географические, демографические, конфессиональные, исторические. В зависимости от конкретных условий и их взаимодействия в ходе эволюции традиций питания появлялись все новые и новые элементы, каждый из которых сохранял впоследствии печать исторического времени своего возникновения.

Традиции питания гагаузов подразделяются по исторической вертикали на три пласта: *добалканский* (с элементами ХКТ кочевого скотоводства); *балканский, бессарабский*.

Кроме того, необходимо учитывать еще то, что единая в рамках ХКТ модель питания, как правило, определяет общность основных черт, характерных для нескольких этносов (в том числе и гагаузов), проживающих в ареале распространения данного ХКТ, в нашем случае региона Юго-Восточной Европы. В распространении единой модели питания по мере сужения ареала ее функционирования выстраивается определенная иерархия: ареал Юго-Восточной Европы (основная модель) → Бессарабия (субмодель <sup>1</sup>) → Южная Бессарабия (субмодель <sup>2</sup>) →

территория компактного проживания гагаузов (национальная модель, или субмодель<sup>3)</sup>).

Так, в питании народов стран указанного региона с ХКТ пашенного земледелия и домашнего скотоводства общими являются: набор основных продуктов, традиции по переработке молока и мяса, способы засолки овощей, приготовление сырного пирога, присутствие в обрядах и обычаях большого количества хлеба и вина и т. п. Вариативность потребления всех перечисленных компонентов зависит уже от традиций каждого этноса. Традиции, являющиеся специфическими для каждого взятого в отдельности этноса, проявляются только на территории его проживания. Если же они бытуют вне ее, то это свидетельствует о том, что этнические традиции становятся региональными явлениями. Все это обуславливает общерегиональный характер модели питания и для данной историко-этнографической области (ИЭО) Юго-Восточной Европы, куда входит территория компактного проживания гагаузов. В то же время общерегиональные традиции сосуществуют с элементами, специфическими для каждого этноса в ареале его расселения, и различным образом сочетаются с ними, что в свою очередь усиливает или ослабляет проявление специфики. Поэтому при ее выявлении необходимо учитывать и степень этнокультурных взаимовлияний.

Настоящее исследование показало, что в результате контактов с соседним молдавским населением в системе питания гагаузов появились такие элементы, как кислый квас (*borç*), борщ с капустой (*laana borcu*), обрядовое угощение сладостями поминального дерева, обычай выпекания калачей в День сорока мучеников. Под влиянием молдавской традиции гагаузы стали чаще употреблять в пищу мамалыгу. Однако некоторые названия блюд приобрели молдавские синонимы: гаг. *kaymaklı* – *kaymaklı plaçinta*, гаг. *lokum* – *gogoloş*. Традиции питания молдаван также претерпели некоторые изменения под влиянием балканской традиции, носителями которой на территории Бессарабии выступают гагаузы и болгары. Например, молдаване юга Бессарабии в качестве приправы используют пасту из красного перца. Для молдаван центральной и северной частей Бессарабии характерна паста из помидоров. Кроме того, в некоторых молдавских селах

на юге Бессарабии появилось несколько новых элементов: блюдо на соусной основе (гаг. *manca*, молд. диал. *mange*), лепешки из пресного теста с начинкой из брынзы (молд. диал. *ghiozlmeli*, гаг. *gözlemä*), считающиеся балканской традицией. Остальные заимствования выявляются, как и в предыдущем случае, на уровне терминологии. Так, в молдавских говорах появились тюркские названия некоторых блюд, возможно пришедшие из гагаузского языка: молд. диал. *gaigana* – гаг. *gaygana*.

Таким образом, система питания гагаузов после их переселения на территорию Бессарабии существенно не изменилась. Она сохранила свои архаичные черты, характерные для народов с кочевым прошлым. Прежде всего это способы обработки и хранения мясных и молочных продуктов (*kaurma*, *pastirma*, *yuurt*, *piinir*, и т. д.), древние виды утвари из шкур животных (*tulum*), древние виды хлеба (*çörek*), мучные блюда (*uuma çorba*, *bulamaç*), отправление обряда жертвоприношения животного (*kurban*), ритуальное вкушение печени жертвенного животного и т. п. Однако уже к началу XX в. под влиянием культуры молдаван и других соседних этносов традиции питания гагаузов претерпели определенную модификацию и завершили очередной этап своего становления. В этом виде система питания этноса (естественно, с известными изменениями) существует в настоящее время. Иными словами, национальная система питания, как впрочем, и весь комплекс традиционно-бытовой культуры гагаузов, окончательно сформировались уже на территории Бессарабии. При этом под влиянием балканских традиций, носителями которых являлись гагаузы и болгары, происходило формирование южно-бессарабской модели и системы питания с ее общерегиональными и специфическими чертами.

Однако ряд элементов в питании гагаузов можно назвать этноспецифическими, или особенными. К ним относятся следующие:

- 1) Гагаузы в отличие от молдаван, проживающих на севере республики, предпочитают более перченые блюда, пасту из красного перца (вместо томата-пасты), что сближает их традиции с болгарскими.
- 2) В отличие от болгар и турок гагаузский обряд жертвоприношения животного «*Kurban*» отправляется исклю-



чительно за здоровье, но не по случаю смерти.

- 3) Обрядовое блюдо *курбан* у гагаузов обязательно готовится с мясом и пшеничной крупой. Для турок и болгар характерен вареный *курбан*.
- 4) Ритуальное вкушение печени жертвенного животного на праздник Святого Георгия и при освящении нового дома, представляющее собой отголоски архаичного общетюркского мировоззрения. Данный элемент не зафиксирован ни у болгар, ни у молдаван.
- 5) В отличие от турок в рацион питания гагаузов входит вино и почти отсутствуют сладкие блюда.
- 6) Для гагаузского сырного пирога *kivirta* характерна приобранная форма, в то время как болгары, а также молдаване чаще готовят его в виде жгута (вертуты).
- 7) Начинкой для мучных изделий служат в основном молочные продукты (брынза и творог), а также тыква, в то время как болгары, молдаване и украинцы используют еще картофель, капусту и фрукты.
- 8) В системе питания гагаузов сохранились архаичные элементы, указывающие на связь предков гагаузов с кочевой культурой древних тюркских племен.

Исследование показало, что наибольшей информативностью по этнической специфике в системе питания гагаузов обладает терминология, сохранившая тюркское происхождение и являющаяся для соседних по региону этносов заимствованной. Для гагаузов как для единственного тюркоязычного народа, проживающего на территории Бессарабии, данные термины выступают в качестве показателей национального своеобразия, этноспецифических элементов.

Таким образом, у гагаузов специфически этнические особенности в определенной мере связаны с древними элементами *добалканских* кочевых скотоводческих традиций. На данные архаичные элементы гармонично наложился *балканские*, а впоследствии и *бессарабские* черты. Те и другие подкреплены общим для ареала Юго-Восточной Европы ХКТ и единым конфессиональным фоном – православием. Так, в конечном итоге, сложилась специфика традиций питания гагаузов XIX – начала XX вв.

Данный аспект изучения традиционно-бытовой культуры гагаузов, в том числе и системы питания, открывает широкий простор для дальнейших историко-сравнительных и этногенетических изысканий. Настоящую работу можно считать лишь первой попыткой такого исследования.

## ИСТОЧНИКИ

1. Переписка с П.А. Шуманским, уполномоченным Русского Музея о собирании этнографической коллекции в Бессарабской губернии // Архив ГМЭ. ф. 2. оп. 1, ед. хр. 726. Л. 21, 27.
2. Малай К. Приход Чок-Мейдан Бендерского уезда (обычай, поверья, праздники) // КЕВ, 1875, № 22. С. 830-834.
3. Киранов С. Борьба приходского священника с предрассудками и суевериями прихожан-болгар // КЕВ, 1875, № 21. С. 770-788; № 22. С. 818-823.
4. Рачинский А.В. Походные письма ополченца из Южной Бессарабии (1855-1856). М., 1856.
5. Свиньин П. Описание Бессарабской области // Записки Одесского Общества истории и древности. Одесса, 1867, Т. 6. С. 175-320.
6. Архив этнографических материалов Отдела гагаузоведения АН РМ за 1986-1988 гг.
7. Личный архив автора: полевые материалы за 1995-1999, 2001 гг.
8. Фонды Государственного этнографического музея с. Бешалма, Комратского района РМ.
9. Фонды Государственного краеведческого музея г. Комрата РМ.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Абдуллаев А.Н. Материальная культура азербайджанцев, проживающих в Армении в XIX - начале XX века (историко-этнографическое исследование по материалам Вайц-дзорской зоны) (Автореф. дисс. ... канд. ист. наук.). Тбилиси, 1981.
2. Абдулкаримов С.А. Культурно-исторические аспекта питания казанских татар (конец XIX - начало XX века). Дисс. ... канд. ист. наук. М., 1992.
3. Агаджанов С.Г. Огузские племена Средней Азии IX-XIII вв. (Историко-этнографический очерк) // Страны и народы мира. Вып. X. М., 1971. С. 179-193.
4. Агамалиева С.М. О пище таузского и казахского районов Азербайджанской ССР // Долгожительство в Азербайджане. М., 1989. С. 45-120.
5. Агапкина Т. Обрядовое печенье дня сорока мучеников у восточных и южных славян // Хлябът в славянската култура. София, 1997. С. 48-63.
6. Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин XIX - начала XX вв. М., 1988.
7. Айтабаев М.Т. Пища киргизов XIX - начала XX вв. // Известия АН Киргизской ССР. Т. V. Вып. I. 1963. С. 13-23.
8. Аманжолов А.С. О гагаузах Казахстана и их языке // Проблемы тюркологии в истории востоковедения. Казань, 1963. С. 24-30.
9. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія (Історико-етнографічне дослідження). Київ, 1977.
10. Артюх Л.Ф. Пища и питание украинских крестьян конца XIX - начала XX вв. (Этнографическая характеристика) Автореф. дисс. ... канд. ист. наук Минск, 1981(а).
11. Артюх Л.Ф. Їжа і харчування // Культура і побут населення України. Київ, 1981(б). С. 139-140.
12. Артюх Л.Ф., Яровая В.А. Пища // Украинско-молдавские этнокультурные взаимосвязи в период социализма. Киев, 1987. С. 136-155.
13. Арутюнов С.А., Маркарян Э.С., Мкртумян Ю.И. Проблемы исследования культуры жизнеобеспечения этноса // Советская этнография, 1982, № 3. С. 6-11.

14. Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография, 1981, № 4. С. 3-7.
15. Афанасьев-Чужбинский Н.С. Поездка в Южную Россию // Санкт-Петербург, 1863.
16. Байбурин А.К. Семиотические аспекты функционирования вещей // Этнографическое изучение знаковых средств культуры. Л., 1989. С. 119-130.
17. Берг Л.С. Бессарабия. Страна – люди – хозяйство. Петербург, 1918.
18. Бердыев М.С. Традиционная система питания туркмен (Этнокультурный аспект). Дисс. канд. ист. наук. М., 1990.
19. Берс А.А. Религиозные запреты на пищу // Научное обозрение. М., 1901. С. 3-28.
20. Бит и культура на родопските българи. Сборник за народни умотворения и народописание. Кн. IV (54). София, 1973. С. 518-528.
21. Благоиевита Обрен. Пива. Природа. Историја. Етнографија, револуција // Београд, 1971.
22. Богнибова Е.В. О молоке, молочных продуктах и блюдах. Кишинев, 1988.
23. Бродель Фернан. Материальная цивилизация, экономика и капитализм XV – XVIII вв. // Структуры повседневности: возможное и невозможное. Т. I. М., 1986.
24. Бромлей Ю.В. Этнос и этнография. М., 1973.
25. Бромлей Ю.В. Современные проблемы этнографии. М., 1981.
26. Бромлей Ю.В. Этнические функции культуры и этнография // Этнознаковые функции культуры. М., 1991. С. 200-223.
27. Бурдуков А.В. Значение молочных продуктов и способы их приготовления у монголов в Джаргалантуйском и Джебхалантуйском округах МНР // Советская этнография, 1936, № 1. С. 121-129.
28. Български етимологичен речник. Т. I-III. София, 1971.
29. Бүтингов Н.А. Пища, родство, инцест // Культура народов Индонезии и Океании (Сборник Музея антропологии и этнографии). Вып. 39. Л., 1984. С. 113-117.
30. Вакарелски Хр. Български погребални обичаи (сравнително изучаване). София, 1990.
31. Вакарелски Хр. Етнография на България. София, 1974.
32. Вигель Ф.Ф. Замечания на нынешнее состояние Бессарабии. М., 1892.

33. Волкова Н.Г., Джавахишвили Г.Н. Бытовая культура Грузии XIX–XX вв. Традиции и инновации. М., 1982.
34. Гавилов Г.А. Скотоводческое хозяйство Азербайджана в XIX в. (Историко-этнографическое исследование) Автореф. дисс. канд. ист. наук. М., 1988.
35. Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков XIX – начала XX вв. Махачкала, 1960.
36. Гаджиева С.Ш. Кумыки. М., 1961.
37. Гаджиева С.Ш., Осланов М.О., Пашаева А.Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967.
38. Гаджиева С.Ш. Материальная культура ногайцев в XIX – начале XX вв. М., 1976.
39. Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекменцы в XIX–XX вв. М., 1990.
40. Гагаузско–руско-молдавский словарь. М., 1973.
41. Гайдаржи Г. А. Гагаузский язык: проблемы самобытности // Сын Буджака. Кишинэу, 2000. С.7-32.
42. Гордлевский В.А. Избранные сочинения. Т. 4. М., 1968.
43. Гонтарь Т.О. Народная пища бойков конца XIX – начала XX вв. // Карпатский сборник. М., 1976. С. 61-74.
44. Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат. Киев, 1979.
45. Григулевич Н.И. Питание русского населения Азербайджана. Традиции и инновации // Русские старожилы Азербайджана. Материалы по этнической экологии. Ч. I. М., 1990 (а). С. 61-80.
46. Григулевич Н.И. Система питания русских старожилых Азербайджана (кросскультурный и этноэкологический анализ по материалам XIX–XX вв.) Дисс. ... канд. ист. наук. М., 1990 (б).
47. Григулевич Н.И. Этноэкологическое исследование локальных пищевых комплексов русских старожилых Армении // Советская этнография, 1990 (в), № 1. С. 114-125.
48. Губогло М.Н. Гагаузская терминология по скотоводству // Тюркская лексикология и лексикография. М., 1967 (а). С. 227-234.
49. Губогло М.Н. Малые тюркоязычные народы Балканского полуострова (к вопросу о происхождении гагаузов) Автореф. дисс. канд. ист. наук. М. 1967 (в).
50. Державин Н.С. Болгарские колонии в России // Сборник за народни умотворения и народопис. Кн. 29. София, 1914. С. 46-67.
51. Демченко Н.А. Виноградарство и виноделие в Молдавии в XIX – начале XX в. Кишинев, 1978.

52. Денисов П.В. Этнокультурные параллели дунайских болгар и чувашей. Чебоксары, 1969.
53. Дикционар диалектал ал лимбей молдовенешть. Кишинэу, 1985. Т. I-II; 1986. Т. III, IV, V.
54. Добруджа. География, история, этнография, стопански и държавно-политическо значения. София, 1978.
55. Добруджа. Етнографически, фолклорни и езикови проучвания. София, 1974. С. 249-265.
56. Докучаев В.В. К вопросу о почвах Бессарабии. Кишинев, 1950.
57. Древнетюркский словарь. Ленинград, 1969.
58. Дрон И.В. Современная гагаузская топонимия и антропонимия. Кишинев, 1989.
59. Дрон И.В. Гагаузские географические названия. Кишинев, 1992.
60. Дурбайло М.А. Баллада туркулери. Кишинев, 1991.
61. Еремеев Д.Е. Юрюки (турецкие кочевники и полукочевники). М., 1969.
62. Еремеев Д.Е. На стыке Азии и Европы. Очерки о Турции и турках. М., 1980.
63. Етнография на България. София, 1980. Т. I; 1985. Т. II, III.
64. Жилина А.И. Современная материальна культура сельского населения Ташкентской области Узбекской ССР // Материальная культура народа Средней Азии и Казахстана. М., 1996. С. 140-145.
65. Жуковская Н.Л. Пища кочевников Центральной Азии (к вопросу об экологических основах формирования модели питания) // Советская этнография, 1979, № 5. С. 64-76.
66. Задерацкий П.Э. Болгары, поселенцы Новороссийского края и Бессарабии // Москвитянин. Ч. 6, № 12. 1845. С. 159-187.
67. Заицук А. И. Материалы для географии и статистики России: Бессарабская область. Ч. I. СПб., 1862.
68. Зеленин Д.К. Восточно-славянская этнография. М., 1991.
69. Зеленчук В.С. Население Бессарабии и Поднестровья в XIX веке. Кишинев, 1979.
70. Иванова Ю.В. Албанцы. Греки // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы (весенние праздники). М., 1977. С. 322-337.
71. Иванова Ю.В. Историко-этнографическая область Юго-Восточная Европа и ее хозяйственно-культурные типы // Этнографическое обозрение, 1994, № 2. С. 41-56.
72. Иванова Р. Знакова същност на сватбени хлябове // Хлябът в славянската культура. София, 1997. С. 27-28.
73. Иречек К. Княжество България. Ч. I. Пловдив, 1899.
74. История на Добруджа. София, 1989.
75. Калмыков И., Керейтов Р., Сикалиев А. Ногайцы. Черкесск, 1988.
76. Карпов С.П. Итальянские морские республики и южное Причерноморье в XIII-XV вв.: проблемы торговли. М., 1990.
77. Карпов С.П. Маршруты черноморской навигации венецианских галей «линии» в XIV-XV вв. // Византия. Средиземноморье. Славянский мир. М., 1991. С. 82-97.
78. Каварна от древността до освобождението. София, 1984.
79. Карамышева Б.Х. Архаическая символика в погребально-поминальной обрядности узбеков Ферганы // Древние обряды, верования и культы народов Средней Азии. М., 1986. С. 160.
80. Карамышева Дж. Х. Земледельческая обрядность у казахов // Древние обряды, верования и культы народов Средней Азии. М., 1986.
81. Каранастас-Радова О.К. Гагаузы в составе задунайских переселенцев и их поселения в Буджаке (конец XVIII - первая четверть XIX вв.). Кишинев-Комрат, 2001.
82. Каховский Б.В. Дохристианский погребальный обряд чувашей как материал к этногенезу // Болгары и чуваша. Чебоксары, 1984.
83. Квилинкова Е.Н. Гагаузский курбан: общее и особенное // Ştiinţa, 1997, № 1-2. С. 15.
84. Квилинкова Е.Н. Гагаузский народный календарь. Кишинев, 2002.
85. Кисьов Димо. Каварна. София, 1979.
86. Кишбеков Д. Кочевое общество. Алма-Ата, 1984.
87. Климович Л. Праздники и посты Ислама. М., 1941.
88. Козлов В.И. Основные проблемы этнической экологии // Советская этнография, 1983, № 1. С. 3-14.
89. Козлов В.И. Жизнеобеспечение этноса: содержание понятия и его экологические аспекты // Этническая экология. М., 1991. С. 14-48.
90. Колева Т.А. Болгары // Календарные праздники и обычаи в странах Зарубежной Европы (весенние праздники). М., 1977. С. 274-296.

91. *Колца Е.К.* Наблюдения над лексическими заимствованиями гагаузского языка из славянских и молдавского языков // Восточно-славяно-молдавские языковые взаимоотношения. Кишинев, 1967. С. 148-156.
92. *Корзун И.П.* Пища и питание колхозного крестьянства Белоруссии. Дисс. ... канд. ист. наук. Киев. 1963.
93. *Корнилович С.И.* Статистическое описание Бессарабии, собственно так называемой или Буджака (1822-1828). Аккерман, 1889.
94. *Крыжановская К.П., Русев Е.Н.* Устройство задунайских переселенцев в Бессарабии и деятельность А.Л. Юшневского: сборник документов. Документ № 361. Кишинев, 1957.
95. *Культура жизнеобеспечения и этнос.* Ереван, 1983.
96. *Курогло С.С.* Свадьба и свадебный фольклор гагаузов (на материалах села Конгаз Комратского р-на) // Женурь ши спечий фолклориче. Кишинев, 1972. С. 149-162.
97. *Курогло С.С.* Гагаузские обряды, связанные с рождением ребенка (XIX-нач. XX вв.) // Известия АН МССР, 1973, № 2. С. 91-93.
98. *Курогло С.С.* Поминальные обычаи и обряды гагаузов в XIX - нач. XX вв. // Известия АН МССР, 1975, № 9. С. 79-82.
99. *Курогло С.С.* Гагаузские обычаи, обряды и верования, связанные со смертью и с похоронами // Известия АН МССР, 1977, № 1. С. 88-90.
100. *Курогло С.С.* Семейная обрядность гагаузов в XIX - начале XX вв. Кишинев, 1980.
101. *Курогло С.С., Маруневич М.В.* Социалистические преобразования в быту и культуре гагаузского населения МССР. Кишинев, 1983.
102. *Курогло С.С.* Гагаузский обряд «Первый шаг ребенка». Кишинев, 1986.
103. *Курогло С.С., Никогло Д.Е.* К проблеме этнокультурных взаимосвязей гагаузов с другими народами (на примере терминологии традиционной гагаузской кухни) // Ştiinţa, 1995, № 1. С. 15.
104. *Курогло С.С.* Гагаузы, народ на рубеже тысячелетий // The collage, 2000, № 2. С. 82-83.
105. *Курьлев В.П.* Хозяйство и материальная культура турецкого крестьянства. М., 1976.
106. *Левин М.Г., Чебоксаров Н.Н.* ХКТ и историко-этнографические области. // Советская этнография, 1955, № 4. С. 3-18.

107. *Левченко М.М.* Несколько данных о жилище и пище южно-руссов // Записки Юго-западного отдела Русского географического общества. Т. II. М., 1874. С. 146-153.
108. *Листова Н.М.* Пища в обрядах и обычаях // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы (исторические корни и развитие обычаев). М., 1980. С. 161-173.
109. *Логашова Б.Р.* Туркмены Ирана. М., 1976.
110. *Лукьянец О.С.* Русские исследователи и молдавская этнографическая наука в XIX - начале XX века. Кишинев, 1986.
111. *Львова Э.Л., Октябрьская И.В., Сагалаев А.М.* Традиционное мировоззрение тюрков Южной Сибири. Человек. Общество. Новосибирск, 1989. С. 70-71.
112. *Маркарян Э.С.* Очерки теории культуры. Ереван, 1969.
113. *Мамбетов С.Х.* Материальная культура населения Кабардино-Балкарии. Нальчик, 1971.
114. *Манов А.* Потеклото на гагаузите: техните обичаи и нрави. Ч. I. Варна, 1938.
115. *Маринов В.* Принос към изучаването на бита и културата на турците и гагаузите в Северо-Източна България. София, 1956.
116. *Марин С.* Кулинарное искусство и румынская кухня. Кишинев, 1992.
117. *Марков Г.С.* Материалы по этнографии гагаузов // Краткие сообщения института этнографии. Т. XXIII. М., 1953. С. 26-39.
118. *Маруневич М.В.* Поселение, жилище и крестьянская усадьба гагаузов Южной Бессарабии в XIX - начале XX вв. Кишинев, 1980.
119. *Маруневич М.В.* Материальная культура гагаузов конца XIX - начала XX вв. Кишинев, 1988.
120. Материальная культура народов Средней Азии и Казахстана. Сборник статей. М., 1966.
121. Материальная культура. Свод этнографических понятий и терминов. М., 1989.
122. Материальная культура таджиков верховьев Заревшана. Душанбе, 1973.
123. *Меццерию И.И.* Социально-экономическое развитие болгарских и гагаузских сел в Южной Бессарабии (1808-1856 гг.). Кишинев, 1971.

124. *Минц Л.Н.* Система питания венгров (к изучению этнокультурных связей). Автореф. дисс. ... канд. ист. наук. М., 1985.
125. Молдавване. Очерки истории этнографии, искусствоведения. Кишинев, 1977.
126. *Мошков В.А.* Гагаузы Бендерского уезда // Этнографическое обозрение, 1900, № 1. С. 2-26.
127. *Мошков В.А.* Гагаузы Бендерского уезда // Этнографическое обозрение, 1902, № 3. С. 2-38.
128. *Мошков В.А.* Гагаузы Бендерского уезда // Этнографическое обозрение, 1902, № 4. С. 19 -34.
129. *Мухамедшин Ю.Г.* Татары-кряшены. М., 1977.
130. Народы мира. Историко-этнографический словарь. М., 1988.
131. *Несторовский П.А.* Бессарабские русины (историко-этнографический очерк). Варшава, 1905.
132. *Никогло Д.Е.* Традиционная пища гагаузов (историография проблемы) // *Știința*, 1996, № 10-11. С. 20.
133. *Никогло Д.Е.* К вопросу о сочетании аграрных и скотоводческих элементов в обрядово-пищевых гагаузов // *Al 3-lea simpozion național de istorie și retrologie agrară a Moldovei. Chișinău 23 - 24 octombrie, 1998 (a)*. С. 40 - 41.
134. *Никогло Д.Е.* Национально-специфические особенности традиционной пищи гагаузов // Педагогический журнал, 1999(а), № 1-2. С. 77-80.
135. *Никогло Д.Е.* Некоторые элементы традиционной пищи гагаузов как этногенетический источник // Сборник научных трудов Комратского университета. Т. 2. 1999 (б). С. 89-98.
136. *Никогло Д.Е.* Этническая специфика системы питания гагаузов // Ежегодник ИМИ АН РМ. Т. 1. Кишинев, 2000. С.94-97.
137. *Никогло Д. Е.* Традиционная пища гагаузов начала вв. Автореф. дисс. ... канд. ист. наук. М., 2001.
138. *Никогло Д.Е.* Архаичный лексико-этнографический пласт в традициях питания гагаузов // Ежегодник ИМИ АН РМ. Т. 2. Кишинев, 2001. С. 89-92.
139. *Никогло Д.Е.* Традиционные виды трапезы у гагаузов // Мысль, 2002, № 6.
140. *Никогло Д.Е.* Этнокультурные параллели белорусов и населения юга Республики Молдова (на примере системы питания) // Беларусь-Молдова: На путях дружбы и сотрудни-

- чества (материалы международной научно-практической конференции г. Кишинев, 19 ноября 2002 г.). Минск-Кишинев, 2003 (а). С. 105-110.
141. *Никогло Д.Е.* Элементы материальной культуры гагаузов как исторический источник (на примере исследований традиций народной пищи) // Материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 7-й годовщине Гагауз Ери (Гагаузии), 21-23 декабря 2001г. Комрат, 2003 (б). С. 153-155.
142. *Никогло Д.Е.* Элементы дохристианских верований в обычаях и обрядах гагаузов (на примере традиций питания) // Мифология и религия в системе культуры этноса. Материалы вторых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб., 2003 (в). С. 116-118.
143. *Олейник Ю.* О поэме Михаила-Башту ибн Шамс Тебира «Шан Кизи Дестани» (882 г.) // Сказание о дочери Шана. Стамбул, 1991.
144. *Оразов А.* Материальная культура прибалханских туркмен в конце XIX – начале XX века по этнографии туркмен. Ашхабад, 1965. С. 48-57.
145. Очерки, истории и этнографии села Кирнички в Бессарабии. Одесса, 1998.
146. *Патачаков К.М.* Очерки материальной культуры хакасов. Абакан, 1982.
147. *Пафова Н.В.* Традиционная система питания адыгов (XIX–XX вв.). Автореф. дисс. ... канд. ист. наук. М., 1990.
148. *Пахутов А.Е.* Традиционная пища монгольских народов как историко-этнографический источник. Дисс. ... канд. ист. наук. М., 1978.
149. *Покровская Л.А.* Мусульманские элементы в системе христианской религиозной терминологии гагаузов // Советская этнография, 1974, № 1. С. 19-25.
150. *Покровская Л.А.* К вопросу об этимологии этнонима «гагауз» // Серия литературы и языка. Т. 54, 1995, № 2. С. 19-21.
151. *Пономарьов А.П.* Сім'я і родина обрядовість // Культура і побут населення України. Киев, 1993. С. 175-203.
152. *Попович Ю.В.* Молдавские новогодние праздники. Кишинев, 1974.

153. *Потанов Л.П.* Краткие очерки истории и этнографии хакасов (VII–XIX вв.). Абакан, 1952.
154. *Потанов Л.П.* Особенности материальной культуры казахов обусловленные кочевым образом жизни // Сборник музея антропологии и этнографии. Т. 12. М.–Л., 1949. С. 54–68.
155. *Потанов Л.П.* Очерки народного быта тувинцев. М., 1969.
156. *Потанов П.П.* Пища алтайцев // Сборник музея антропологии и этнографии. Т. 14. М.–Л., 1953. С. 37–72.
157. Правила орфографии и пунктуации гагаузского языка. Кишинев, 1995.
158. *Радлов В.В.* Опыт словаря тюркских наречий. Т. 3. СПб., 1905.
159. *Руденко С. И.* Культура хуннов и ноинулинские курганы. М.–Л., 1962.
160. *Сагалаев А.М.* Урало-алтайская мифология. Символ и архетип. Новосибирск, 1991.
161. *Сергеева Г.А.* Природно-географическая среда и этнокультурные контакты в Дагестане // Советская этнография, 1981, № 3. С. 90–94.
162. Сказание о дочери Шана, 882 г. Стамбул, 1991.
163. *Скальковский А.А.* Болгарские колонии в Бессарабии и Новороссийском крае. СПб., 1848.
164. *Станчу Е.С.* Традиционные крестьянские промыслы в Молдавии XIX – начала XX в. Кишинев, 1976.
165. *Станюкович П.В., Шмелева М.Н.* Пища // Современные этнические процессы в СССР. М., 1977.
166. *Степанов В.П.* Похоронно-поминальная обрядность села Чийшия (Огороднее) Болградского района Одесской области // Вестник Славянского университета, 2001, Вып. 5. С. 166–203.
167. *Стрижев А.* Мята // Наука и жизнь, 1975, № 1. С. 160–162.
168. *Студенецкая Е.Н.* Пища и связанные с ней обычаи и обряды, как показатель межнационального своеобразия и межнациональных связей // Археолого-этнографический сборник. Нальчик, 1974. С. 156–166.
169. *Сумцов Н.Ф.* Хлеб в обрядах и песнях. Харьков, 1885.
170. *Сычева В.А.* Арабские и персидские лексические заимствования в гагаузском языке. Автореф. дисс. ... канд. ист. наук. М., 1970.

171. *Сычева В.А.* Арабские и персидские лексические заимствования в гагаузском языке. Дисс. ... канд. ист. наук. М., 1970.
172. *Танасогло Д.Н.* Сложноподчиненное предложение в современном гагаузском языке. Автореф. дисс. ... канд. ист. наук. Баку, 1965.
173. *Терещенко А.* Быт русского народа. Ч. 2. СПб, 1848.
174. *Тодорова Д.* Календарни празници и обичаи на гагаузите във Варненско // Известия на народния музей. Ч. 2. Варна, 1987.
175. *Токарев С.А.* Обычаи, обряды и поверья связанные с животноводством // Календарные праздники и обычаи в Зарубежной Европе (исторические корни и развитие обычаев). М., 1983. С. 90–98.
176. *Трофимчук Н.А.* Санитарный очерк обследования водоснабжения, питания, жилища и одежды жителей Казахстана // Казаки. Л., 1930. С. 177–206.
177. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001.
178. *Фиельструп Ф.А.* Молочные продукты турков-кочевников // Казаки. Л., 1930. С. 263–295.
179. *Фрззер Д.* Золотая ветвь. М., 1980.
180. *Фуртунэ А.Т.* Овцеводство у молдаван в XIX – начале XX века. Кишинев, 1989.
181. *Чебоксаров Н.П., Чебоксарова И.А.* Хозяйственно культурные типы // Народы. Расы. Культуры. М., 1971. С. 169–215.
182. *Чимпоси Л.С.* Дастанный эпос гагаузов. Кишинев, 1997.
183. *Шаниязов К.Ш.* О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. Ташкент, 1972.
184. *Шабашов А. В.* Гагаузы: система терминов родства и происхождение народа. Одесса, 2002.
185. *Шарифуллина Ф. Л.* Традиционная пища и кухонная утварь у касимовских татар // Историческая этнография татарского народа. Казань, 1990. С. 68–79.
186. *Шаханова Н.Ж.* Традиционная пища казахов как историко-этнографический источник (по материалам кочевых и полукочевых групп). Автореф. дисс. ... канд. ист. наук. Л., 1987 (а).
187. *Шаханова Н.Ж.* Традиционная пища казахов как историко-этнографический источник (по материалам кочевых и полукочевых групп). Дисс. канд. ист. наук. Л., 1987 (б).

188. Шаханова Н.Ж. Символические аспекты традиционной свадебной трапезы казахов // Этнографическое изучение знаковых средств культуры. Л., 1989. С. 58-69.
189. Шитова С.Н., Гаделгареева Р.Г. Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в конце XIX – начале XX века // Хозяйство и культура башкир в XIX – начале XX века. М., 1979 (а). С. 78-125.
190. Шитова С.Н. Утварь из кожи у башкир // Хозяйство и культура башкир в XIX – начале XX века. М., 1979 (б). С. 146-169.
191. Шкорпил К., Шкорпил Х. Паметници на гр. Одесос, Варна (Паметници из Българско). Годишен отчет на Варненската държавна мъжка гимназия «Фердинанд I» за 1887 – 1888 учебна година. Варна, 1898.
192. Шмелева М.Н. Вопросы типологии и классификации при сравнительном изучении пищи народов СССР // Всесоюзная сессия по итогам полевых этнографических и антропологических исследований 1976-1977 гг. (тезисы докладов). Ереван, 1978. С. 147-149.
193. Этикеты у народов Передней Азии. М., 1988.
194. Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. М., 1981.
195. Этнографическое изучение знаковых средств культуры. Л., 1989.
196. Этнография каракалпаков XIX – начала XX века (материалы и исследования). Ташкент, 1980.
197. Этнознаковые функции культуры. М., 1991.
198. Butură V. Etnografie poporului român (cultura materială). București, 1987.
199. Buzilă V. Piinea. Simbol și aliment. București, 1999.
200. Ceachir M. Nunta la găgăuzi // Viața Basarabiei, 1936, № 34. P. 41-44.
201. Ceachir M. Obiceiurile religioase ale găgăuzilor din Basarabia // Viața Basarabiei, 1943, iunie. P. 4-8.
202. Claudian I. Alimentația poporului roman. București, 1939.
203. Cojocaru D. Structura nunții tradiționale în Basarabia. Teza de doctorat. Chișinău, 1998.
204. Dicționar găgăuz-rus-român. Chișinău, 2002.
205. Dictionnaire etimologique et Historique. Paris, 1989.

206. Dicționar explicativ al limbii română. București, 1975.
207. Hoppe E.M. Die Türkischen Gagauzen Christen, Oriens christianus. Veladon, 1957. Bd. 41.
208. Kotenko V., Gaydarci G. Gagauz Asciliginin terimleri // Dördüncü milletlerarası Yemek Kongresi Bildiriler kitabı, Türkiye 3-6, Eylül, 1992). Konya, 1993. S.171-176.
209. Nicoglo D. Aspectele simbolice ale mesei nuptiale găgăuzești din sec. al XIX – începutul sec. XX-lea // Tiragetia, 1998 (6). C. 189-192.
210. Nikoglo D. Gagauzların duğün yemekleri // Bilig, 1997, № 4. S. 146-148.
211. Ögel B. Türk kültür Tarihine giriş. Türklerde yemek kültürü; Göktürklerde osmanlılara. Ankara, 1991.
212. Onal M.N. Din folclorul turcilor Dobrogeni. București, 1997.
213. Șăineanu Lazar. Influența orientală asupra limbii și culturii română. București, 1900.
214. Văduva O. Pași spre sacru (din etnologia alimentăției românești). București, 1997.
215. Vlah P. Susak – taa dünää kurulmasından. Kişinöv, 2003.
216. Zajanczkowski Wt. Der Wortschaiz der Gagauzen als albildung ihrer Beschäftigung // Folia Orientalia. 1979. V. XX. C. 23-29.
217. Zamfirescu I. Contribuții la cercetarea unei gospodării țărănești din satul Cornova // Patrimoniul (revista de lectura istorica), 1993, № 2. P. 153-203.



Глоссарий <sup>1</sup>

**А**

agudi, dut	тутовое дерево и плод
akıtma	блины
alma	яблоня, яблоко
ambar	амбар
ardey	стручковый перец
armut	груша (дерево и плод)
arnautka	сорт яровой пшеницы
arpa	ячмень
aş	еда
aşçı	повар
aşçıyka	повариха
ayva, gutui	айва (дерево и плод)

**В**

babu	зельц (салтисон)
bahur	кишка животного для приготовления колбасы
bakır	медный казан
bakla	бобы
bal	мед
baler	бочонок, кадушка
balık	рыба
balık pacası	холодец из рыбы
ak balık	окунь
karas	карась
kızıl kanat	плотва

<sup>1</sup> При составлении данного глоссария автор опирался на материалы «Гагаузско-русско-молдавского словаря» (1973), «Гагаузско-русско-румынского словаря» («Dicționar găgăuz-rus-român») (2002), на исследования В. А. Мошкова (1900, 1902), на «Правила орфографии и пунктуации гагаузского языка» (1995).

kaurulmuş balık	жареная рыба
lin	линь
kuru balık	сушеная рыба
sazan balı	каarp
barsak	кишки для приготовления колбас
biber	сладкий перец
kara biber	черный перец
kaurulmuş biber	жареный перец
dolma biber	фаршированный перец
biber povıdlası / kırmızı dumati	паста из красного перца
bıçak	нож
bomboni	конфеты
booday	пшеница
kara booday	гречиха
borç	хлебный кислый квас
laana borcu	борщ с капустой
haşlanmadık borç	диетический борщ
boy (poy) otu	тмин
boza	буза (напиток)
bulamaç	каша; вид похлебки из пшеничной муки, жаренной на масле
bulgur	1. пшеничная крупа; 2. блюдо из этой крупы с мясом или без него
but	ляжка
butkali	домашние дрожжи
butkalılı hamur	дрожжевое тесто
<b>С</b>	
canavar orucu	пост во время «Волчьих праздников»
ceer: kara ceer	печень
beyaz ceer	легкое
cıbr	деревянная бадья
cibrä	виноградные выжимки

Ç

çanak  
toprak çanak  
çanaklık  
çaun, çu(v)en (диал.)  
çavdar, sakara  
çendelä

çibrița  
çini  
çini-çölmek  
çiristä  
çoban kuzusu

çorba

balık çorbası  
kesmä çorbası  
kuzu çorbası  
mergimek çorbası  
süt çorbası  
tauk çorbası

çorbalık  
çotra

çölmek  
süt çölmää  
toprak çölmää  
çörek  
adım çorää

culama (диал.)

çükündür

миска  
глиняная миска  
полка для посуды  
1. котел, казан; 2. чугунок  
рожь  
домотканое полотно для  
сщеживания сыворотки  
чабрец  
тарелка  
фарфоровый кувшин  
блины, оладьи  
молодой барашек, запеченный в  
шкуре в яме с углями  
1. кислый суп; 2. отварная лапша  
с мясом  
уха  
домашняя лапша  
суп из ягненка  
чечевичная похлебка  
молочный суп  
куриный суп,  
разливная ложка  
1. деревянная фляжка для вина;  
2. название свадебного обряда  
горшок  
горшок для молока, кринка  
глиняный горшок  
пресная лепешка  
вид обрядового хлеба (букв. «хлеб  
за шаг»)  
1. какое-либо мясо, запеченное в  
тесте; 2. мясо в соусе (одна из разно-  
видностей блюда **manca**)  
свекла

D

dam  
demirli  
dolma, dolmalik  
döşemä / piinirli / tokma-  
nița

dübek  
düülmüş koku / koku /  
mürüdä

düümä biber  
düün sofrası / masa mare

E

ekmek  
auşam ekmää (imeyi)  
ekmek bezi  
kurban ekmää  
sabaa ekmää  
üülen ekmää  
elek  
siireek elek  
sık elek  
emiş

erik  
et  
dana eti  
tauk eti  
et orucu

F

farfiri  
fasülä  
fasülä çorbası

сарай  
мерка для зерна  
фарш, начинка  
слоеный пирог с брынзой, выпекае-  
мый на Новый год и предназна-  
ченный для гадания  
деревянная ступа  
смесь душистых молотых трав

молотый перец  
свадебное застолье

хлеб  
ужин  
полотняная салфетка для хлеба  
обрядовый хлеб на день Св. Георгия  
завтрак  
обед  
сито  
редкое сито  
густое сито  
1. ягода; 2. изюм; 3. обряд свадеб-  
ного цикла  
слива (дерево и плод)  
1. мясное филе; 2. диетическое мясо  
телятина  
курятина  
мясные заговены

тарелка  
1. фасоль; 2. блюдо из фасоли  
суп из фасоли

filcan  
fiçt  
şarap fiçısı  
franţuzka  
furkulıta

## G

gaygana / kaygana  
gevrek  
gelini konuklamaa  
gogoloş / gogoneli (*lokum*)  
göz

gözlemä

graa  
grati  
gündöndü toomu/ semiçka  
güveç

## H

halva  
halviça  
hamur  
hamursuz  
hamurlu  
kabardılmış amur  
hayat  
hıyar, salata (*дуал.*)

## İ

iinti  
iişimik  
içki  
ikindi

стакан  
бочка  
бочка для вина  
сорт перца  
вилка

яичница  
хворост  
обряд «кормления невесты»  
1. пончики; 2. творожные пончики  
отделение в корзине для хранения  
разных сортов муки  
пресная лепешка, начиненная  
творогом или брынзой  
горох  
решетка для выпекания хлеба  
подсолнух  
большая глиняная миска

халва  
конфеты домашнего приготовления  
тесто  
пресное тесто; пресный (о хлебе)  
дрожжевое тесто  
дрожжевое тесто  
сени, прихожая  
огурцы

1. еда, пища; 2. блюдо  
творог  
напитки  
полдник

ileştirmä / üleşirmä

imek(lär)  
imeelik

## J

jandra

jambon

## K

kabak  
kabaklı  
kabartma  
kaçamak  
kada  
kallä  
kanat  
kaniska

kapite

kara naanä  
karnı yarık

karpuz  
uzun karpuz  
kartofi  
kaurulmuş kartofi  
süüş kartofi

kaşkaval  
kaşık  
katı  
katık

обмен жертвенной пищей в  
поминальные дни  
еда, пища, кушанье  
продовольствие, пропитание,  
продукты питания

похлебка из кукурузной муки  
или крупы  
окорок

тыква  
пирог-тыквенник  
пышка из сдобного теста  
мамалыга  
кадка  
ленивые голубцы  
крылышко какой-либо птицы  
обрядовый калач с отварной или  
жареной курицей  
обрядовый калач треугольной  
формы, выпекаемый на похороны  
мята перечная  
1. фаршированный баклажан;  
2. пирожок с капустной начинкой  
арбуз  
сорт белого арбуза для варенья  
картофель  
жареный картофель  
отварной картофель  
сыр  
ложка  
желудок птицы  
вся еда, кроме хлеба

kauk	1. пирожки из тонкого теста без начинки ( <i>Мошков</i> ); 2. кукурузные зерна, жаренные в соли или белом песке
kaun	дыня
kaurma	1. жареное мясо для длительного хранения; 2. мясная поджарка из свежего мяса и потрохов
kaya, rişniţa	ручной жернов
kaymak	сметана, сливки
kaymaklı (pidä, pläcintă)	пирог-сметанник с творогом из пресного теста
kaaz / kaz	гусь
kazan	цинковое ведро
kazıycaq	скребок для очистки квашни от остатков теста
keçi	коза
kenevir	конопля
kenevir tomu	конопляное масло
kepek	отруби
kırk mecik	обрядовый калач в виде восьмерки
kırmızı dümati / biber povidlası	паста из красного перца
kıvrıma	слоеный пирог с брынзой или творогом
kıyma / (dolma, dolmalık)	фарш, начинка
kızartma	жареное мясо с приправами
kiler	амбар
kiraz	угощение
kirez	черешня (дерево или плод)
işi kirez	вишня (дерево или плод)
kirdä (kerdä)	1. пирог с творогом из дрожжевого теста; 2. пончики (то же, что и <i>lokum</i> )
kofa	деревянное ведро
süt kofası, doynişa	подойник
kolaç	калач
arangil kolacı	калач архангела ( <i>обряд.</i> )
düün kolacı	один из видов свадебных калачей
dokuz kolacı	девять калачей (на похороны)

merdiven kolacı	калач в виде лестницы
yol kolacı	дорожные калачи
kolıva	кутья
konuşka	пир
kopar, marar ( <i>диал.</i> )	укроп
kortmaç	молозиво
kortmaç pitası	сдоба, замешанная на молозиве
kotlon	закрытый очаг во дворе
kovrik	бублик
koyun	овца
kozonak ( <i>диал.</i> ) / paska	пасхальный кулич
krosnu ( <i>Мошков</i> )	гладкая дубинка для давления винограда
kurban	1. жертва; 2. обряд жертвоприношения животного; 3. жертвенное блюдо индюк
kurkan	каша на молоке с яйцами
kuskus ( <i>Мошков</i> )	ягненок, молодой барашек
kuzu	большой глиняный кувшин, корчага
küp	деревянная лопатка для укладывания хлеба в печь
kürek (1)	лопатка (животного, птицы)
kürek (2) / seralı kemik	

## L

laana	капуста
laana borcu	борщ с капустой
laana suyu	капустный рассол
laana mancası ( <i>диал.</i> )	капустняк
labada, makriş ( <i>диал.</i> )	щавель
lalanga / lalangı	оладьи
leuştan	любисток
lokum / gogoloş	пончики, обжаренные в масле (синоним - <i>gogoloş</i> )

**М**

maaza	подвал
magdanoz/ maydanoz otu	петрушка
makarina	отварные кусочки теста или лапша с творогом или брынзой
malay	1. хлеб из кукурузной муки; 2. блюдо из кукурузной каши с брынзой, шкварками, с кислой капустой
mamaliga	мамалыга
manca	1. любое готовое второе блюдо; 2. блюдо на соусной основе
balık mancası	соус с рыбой
erik mancası	соус со сливами
kartofi mancası	соус с картофелем
laana mancası	капуста, тушенная с мясом
labada mancası	соус со щавелем
lokma (yaanı) mancası	соус с любимым мясом
meşmer/ öşmer mancası	блюдо с яйцами, брынзой и овощами
patlıcan mancası	соус из помидоров, перца, лука и муки
tauk mancası	соус с курицей
suanni manca	соус с луком и любимым мясом
marar (диал.)/ kopar	укроп
masa	стол
masa mare/ düün sofrası	свадебное застолье
maşa	кочерга
mayı	закваска из желудка ягненка для приготовления брынзы
maydanoz otu/ petruşka	петрушка
mercimek	чечевица
mezä/ mezelik	1. закуска; 2. десерт; 3. сладости
mısırka	индейка
mork(u)va	морковь
mürüdä/koku/düülmüş koku	смесь из толченых пахучих трав

**Н**

nuur  
nohut

сладкий овечий сыр  
горох, нугут

**О**

oklava  
oloy  
oloynița  
oruç  
Krêcun\* orucu  
Panaiya orucu

скалка  
растительное масло  
маслобойка  
пост  
предрождественский пост  
пост перед праздником Успения Святой Богородицы  
предпасхальный пост  
пост перед праздником Петра и Павла  
компот  
утка  
селезень

Paskellä orucu  
Petro orucu

oşaf  
ördek, rața (диал.)  
erkek ördek, rațoy (диал.)

**Р**

paça, reçitura (диал.)  
tauk paçası  
paçavra

холодец  
куриный холодец  
тряпка для чистки кухонной мебели и вытирания рук  
кукуруза (растение, початок, зерно)  
1. сдобный пасхальный кулич;  
2. обрядовый хлеб в виде ватрушки с творогом, смазанный яйцом  
копченое или вяленое мясо  
помидоры  
баклажаны  
соленые помидоры

paşşoy  
paska

pastırma  
patlıcan  
moor patlıcan  
patlıcan turşusu

\* Для более адекватного отображения на письме произношения данного слова мы употребляем фонему *ê*, хотя это идет вразрез с правилами орфографии.

razi  
pazlama  
pekmez  
pesmet  
peşkir  
petruşka / maydanoz otu  
pidä/pide (диал.)  
püsür pidä  
piinir  
Piinir haftasi  
piinirli / döşemä  
piri  
pirinç  
piruşka  
pita / çörek

ballı pita  
büük pita  
küçük pita  
can pitası

pitacik / butkalı  
plaçinta  
kabaklı plaçinta  
kaymaklı plaçinta

romana  
rovidla  
prasa

## R

rakı  
kırmızı (tatlı) rakı

rapıta  
rındä

тонко раскатанное тесто  
род лепешки из пресного теста  
сироп  
1. булочка; 2. сухари  
полотенце  
петрушка  
пирог с творогом или брынзой  
пирог с творогом или брынзой  
овечья брынза  
сырная неделя  
слоеный пирог с брынзой  
индейка  
рис  
ленивые вареники  
1. пресная лепешка;  
2. вид обрядового хлеба  
обрядовый хлеб, смазанный медом  
названия обрядов, связанных с  
рождением ребенка  
пресная лепешка для похоронной  
обрядности (букв. «хлеб за душу»)  
дрожжи домашнего приготовления  
пирог (слоеный пирог с сыром)  
пирог с тыквой  
пирог с творогом, залитый смета-  
ной и яйцами  
раздача поминальной еды  
повидло  
лук – порей

водка  
красная (сладкая) водка – название  
обрядов свадебного цикла  
рапс  
терка

## S

saçak  
salamura  
salata (1) (диал.) / hıyar  
salata (2)  
sarma

saltison  
sarmısak  
seralı kemik/kürek  
sini

kurban sinisi

tuç sini  
sirkä  
sızırma

skaun (диал.)  
skemnä  
skemnecik  
slanina  
soba  
sofra  
sucuk  
ev sucuu  
surgeç  
survatka  
susak

suvan  
süt  
sütleş

süzecek  
süzgü, sitişka (диал.)

железный треножник, таган  
рассол  
огурец  
салат (растение и кушанье)  
1. голубцы; 2. печеночные котлеты  
в нутряной пленке животного  
салтисон  
чеснок  
лопатка (часть тела животного)  
большая круглая форма из меди  
для выпечки хлеба  
медный противень для тушения  
жертвенного барашка  
чугунная сковорода  
уксус  
выжарки, шкварки, запасаемые  
впрок  
стул  
стул, скамья  
маленький стульчик  
сало  
печь  
круглый столик на трех ножках  
колбаса  
домашняя колбаса  
тряпка для мытья посуды  
сыворотка  
сосуд из декоративной тыквы для  
хранения продуктов и жидкостей  
лук  
молоко  
сладкая рисовая или пшеничная  
каша на молоке  
дуршлаг  
ситечко, цедилка

## Ş

şarap  
şarapana  
şefteli  
şerbet  
şıra  
şişiriga/şuşurunga

## T

tauk  
süüş tauk  
tavşam  
ev tavşamı  
tavşam piiniri  
tava  
  
täsk / täska / täsku  
  
teknä  
hamur teknesi  
giisi teknesi  
tencerä  
tenekä  
tepsi  
tigaya  
tırta  
tokmak, tokuç  
tokmaniña (диал.)  
  
trimur

вино  
емкость для давления винограда  
персик (дерево и плод)  
шербет  
виноградный сок  
1. мочевой пузырь животного; 2. сосуд из него для хранения брынзы

курица  
отварная курица  
заяц  
кролик  
халва (букв. «заячий сыр»)  
большая медная или чугунная сковорода  
ручной пресс для выжимания винограда  
корыто  
квашня  
корыто для стирки, лохань  
кастрюля  
противень  
1. противень; 2. сковорода; 3. поднос  
сковородка  
хвостовая часть птицы  
пест  
1. мучное изделие из дрожжевого теста с начинкой из брынзы; 2. обрядовый пирог, выпекаемый на Новый год, предназначенный для гадания (то же, что и **döşemä/piinirli**)  
трехдневный пост перед Пасхой, предписывающий запрет на употребление нищи и жидкости

trup  
ay trubu  
turşu  
karpuz turşusu  
laana turşusu  
patlacan turşusu  
turta (диал.)

tuz  
tuzluk

## Ў

ўelina

## U

uinuk  
un  
iiri un  
ufak un  
unnuk  
uuma: uuma çorba  
uumaç

## Ü

üzüm  
nemşä üzümu / tatar  
üzümü (диал.)  
üzüm torbası

## V

varzari (диал.)  
vedrä

редька  
редиска  
соления  
солёные арбузы  
солёная капуста  
солёные помидоры  
лепешка без начинки, выпекаемая на поду  
соль  
солонка

сельдерей

простокваша  
мука  
мука грубого помола

затируха; похлебка с клецками.  
клецки

виноград  
крыжовник

специальный мешок для давления винограда

лепешка с капустой  
деревянное ведро, бадья емкостью в 10 литров

**Y**

yaa  
domuz yaayı  
saa yaa(y)ı  
yaanı  
dana yaanısı  
domuz yaanısı  
koyun yaanısı  
kuzu yaanısı  
tavşam yaanısı  
sıır yaanısı  
yımırta  
yımırta mancası (kaşası)  
yuurt

**Z**

zar  
zerdeli

жир  
свиной жир, смалец  
сливочное масло  
мясо  
телятина  
свинина  
баранина  
мясо ягненка  
крольчатина  
говядина  
яйцо  
блюдо из яиц с брынзой  
кислое молоко

нутряная пленка животного для приготовления печеночных котлет  
сорт абрикосов; жердели (дерево и плод)

**Эволюция некоторых видов традиционной пицци гагаузов**

	ДОБАЛКАНСКИЙ ПЕРИОД*	БАЛКАНСКИЙ ПЕРИОД	БЕССАРАБСКИЙ ПЕРИОД
МЯСО И МЯСНЫЕ ВИДЫ ПИЦЦИ	kaurma	kaurma	kaurma
	pastırma (kak et)	pastırma (kakaç)	pastırma
	sızırma	sızırma	sızırma
	paça (вареное мясо)	paça (холодец из свинины)	paça, tauk paçası (холодец из птицы)
	sucuk	sucuk	sucuk
	Büryan ** (y oğuzov)	büryan (çoban kuzusu)	çoban kuzusu
	çorba (похлебка) (др.-тюрк. çobra в том же значении)	çorba (похлебка, различные жидкие блюда в виде супов)	çorba (похлебка, различные жидкие блюда в виде супов)
		manca (общее название всех нежидких блюд, соус с мясом)	manca (общее название всех нежидких блюд, соус с мясом)

\* Выявляя наиболее архаичные элементы у предков гагаузов, относящиеся к данному пласту, автор имеет в виду лишь вероятность наличия указанных видов пицци, доказанную аналитическим путем, не претендуя на их точное название в данный исторический период. В этой колонке в скобках обозначены термины, бытовавшие у кочевых огузов, а также названия, зафиксированные в «Древнетюркском словаре» и в этнографических исследованиях по пицце народов с кочевым прошлым (см. сноски на работы в I и II гл.)

\*\* См. С. Г. Агаджанов Огузские племена Средней Азии IX-XIII вв. (Историко-этнографический очерк) // Страны и народы мира. Вып. X. М., 1971. С. 179-193.



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И ВИДЫ ПИЩИ	yurt (ср. др.-тюрк. jöyürt)	yurt	yurt
	piinir	piinir	piinir
	işimik	işimik	işimik
	nuur	nuur	nuur
	ayran	ayran	ayran
	çörek (др.-тюрк. çöräk)	çörek/ pita	çörek/ pita
	pazlama	pazlama	pazlama
	lokum	lokum/ kirdä	lokum/ kirdä /gogoloş
	gözlemä	gözlemä	gözlemä
		kolaç	kolaç
ЗЛАКОВЫЕ ПРОДУКТЫ, ХЛЕБ, МУЧНЫЕ И КРУПЯНЫЕ ВИДЫ ПИЩИ		pidä	pidä/ plaçinta
		kıvrma	kıvrma
		kaymaklı pidä	kaymaklı pidä / kaymaklı plaçinta
		kabaklı pidä	kabaklı pidä / kabaklı plaçinta
		akitma	akitma
		kaçamak, mamaliga	mamaliga
	uuma çorba, uumaş	uuma çorba, uumaş	uuma çorba, uumaş
	bulamaş (др.-тюрк. bulama)	bulamaş	bulamaş, jandra
	sütläş	sütläş	sütläş
	süt çorbası	süt çorbası	süt çorbası
	sarma, dolma biber	sarma, dolma biber	
	bulgur	bulgur	

ОВОЩИ, ОВОЩНЫЕ ВИДЫ ПИЩИ, БОБОВЫЕ		kallä	kallä
		erik mancası	erik mancası
		laana mancası	laana /laana mancası
		kartofi mancası	kartofi mancası
		patlaccan mancası	patlaccan mancası
		tuşu	tuşu
		fasülä çorbası	fasülä
		patlaccan çorbası	laana borcu
		mercimek çorbası	boğ
		mercimek çorbası (до 1-й четверти XX в.)	mercimek çorbası (до 1-й четверти XX в.)
ЛАКОМСТВА И НАПИТКИ		kırmızı biber (толченый сладкий перец)	kırmızı biber / biber povıdlaşı/ kırmızı dumati (толченый сладкий перец и в виде пасты)
	boza	boza	boza
		şarap	şarap
	bekmäz* (y oğuzov)	pekmes	pekmes
		(h)oşaf	(h)oşaf
		şerbet	şerbet (утрачен во второй половине XX в.)
		sıra	sıra
	kurban	kurban	kurban
	(обрядовый барашек на вертеле, вареный, редко с крупой)	(обрядовый барашек на вертеле, вареный, запеченный с пше- ничной крупой или рисом)	(обрядовый барашек с пшеничной крупой или рисом)
	вареные зерна пшеницы?	koliva	koliva
	kolaç	kolaç	
çörek	çörek/ pita	çörek/ pita	
	paska / kozonak	paska / kozonak	

\* См. С. Г. Агаджанов. Огузские племена средней Азии... С. 179-193.

**Список населенных пунктов,  
в которых автором проводились  
полевые исследования**

**РЕСПУБЛИКА МОЛДОВА**

Комратский район

1. г. Комрат
2. с. Авдарма
3. с. Дезгинджа
4. с. Бешалма
5. с. Конгаз
6. с. Чок-Майдан

Чадыр-Лунгский район

7. с. Баурчи
8. с. Бешгёз
9. с. Гайдар
10. с. Джолтай
11. с. Казаклия
12. с. Копчак
13. с. Томай

Вулкэнештский район

14. с. Етулия
15. с. Чишмикьой

Другие населенные пункты

16. г. Кишинев

**УКРАИНА**

17. с. Димитровка
18. с. Виноградовка (бывш. Курчи)
19. с. Табаки
20. с. Городнее (бывш. Чийшия)
21. с. Котловина (бывш. Балбока)

**БОЛГАРИЯ**

22. с. Болгарево
23. г. Каварна
24. с. Божурец
25. с. Генерал Кантарджиево
26. с. Кичево
27. г. Варна
28. с. Орешак

## СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ

### *Названия населенных пунктов*

Комр. – Комрат  
Авд. – Авдарма  
Дезг. – Дезгинджа  
Беш. – Бешалма  
Кон. – Конгаз  
Чок-М. – Чок-Мейдан  
Баур. – Баурчи  
Бешг. – Бешгёз  
Гайд. – Гайдар  
Джол. – Джолтай  
Каз. – Казаклия  
Копч. – Копчак  
Том. – Томай  
Етул. – Етулия  
Чиш. – Чишмикьой  
Киш. – Кишинев  
Дим. – Димитровка  
Вин. – Виноградовка  
Таб. – Табаки  
Гор. – Городнее  
Кот. – Котловина  
Болг. – Болгарево  
Кав. – Каварна  
Бож. – Божурец  
Ген. Кан. – Генерал Кантарджиево  
Кич. – Кичево  
Вар. – Варна  
Ор. – Орешак

### *Названия языков*

аз. – азербайджанский  
алб. – албанский  
алт. – алтайский

банк. – башкирский  
болг. – болгарский  
венг. – венгерский  
гаг. – гагаузский  
др.-тюрк. – древнетюркский  
каб.-балк. – кабардино-балкарский  
каз. – казахский  
караим. – караимский  
кр.-тат. крымско-татарский  
кум. – кумыкский  
ног. – ногайский  
рум. – румынский  
сер. – сербский  
тат. – татарский  
тур. – турецкий  
туркм. – туркменский  
узб. – узбекский  
уйг. – уйгурский

### *Другие сокращения*

букв. – буквально  
ист. – источник  
род. – родился  
ср. – сравнить  
цит. – цитировано  
см. – смотри

Д. Н. – Диана Никогло  
ХКТ – хозяйственно-культурный тип  
ИЭО – историко-этнографическая  
ИКО – историко-культурная область  
КЕВ – Кишиневские Епархиальные Ведомости  
СПб – Санкт-Петербург  
Прилож. № 1 – Приложение № 1  
Прилож. № 2 – Приложение № 2  
Прилож. № 3 – Приложение № 3

Tipografia firmei „*Elena-V.I.*” S.R.L.  
mun. Chişinău, str. Academiei, 3  
tel./fax: 72-50-26