

Identification of gifted young sportsmen difficult because of many reasons, but the most famous significant criteria that significantly affect the achievement of the result. These include specific qualitative and quantitative indicators of the special abilities, which are presented in considerable volume and not always available in the conduct of the primary selection. The urgent task is the determination of minimum comprehensive assessment of talent in the initial selection process at the stage of preliminary sports training.

НАЗВАНИЯ ПИЦЦЫ В ЛЕКСИКЕ ПЕНЗЕНСКИХ ТАТАР

*Девликамова В. Н., студентка IV курса ИФМК
Научный руководитель – кандидат филологических наук,
доцент К(П)ФУЭ. Х. Кадирова
г. Казань, Казанский (Приволжский) федеральный университет*

Ключевые слова: лингвокультурология, концепт, диалект, диалектизм, пицца, напиток.

В данной работе исследуются названия пиццы и напитков в речи татар с. Кикино Каменского района Пензенской области в лингвокультурологическом аспекте. В работе рассматриваются как устаревшие, так и употребляемые диалектизмы. Анализ фактических данных ведется в сравнении с другими татарскими говорами.

В истории город Пенза, расположенный на двух берегах реки Сура, известен с 1663 года. В Пензенской области насчитывается 54 татарских сел.

Село Кикино входит в состав известной группы «шести сел» («алты авыл»). Первыми поселенцами в новейшее время стали служилые люди. Не позже 1700 года правительство поселило на реке Кевде и ее притоках служилых татарских мурз. Говор условно относится к кузнецкому говору западного (мишарского) диалекта.

Богатые семьи на свадьбу специально резали быка или барана (овцу). Из мяса обязательно готовили жаркуй (жаркое) или эшти (суп). Эшти - мясные щи или суп-лапша [ТТДС 1969 : 538]. В суп (эшти) кла-

ли салма или умач (клецки). Салму делают из ржаного теста, а умач - из пшеничного. Суп подавался последним на свадьбе, поэтому гости уже знали, что пора уходить.

На столе обязательно были изделия из теста – это кытер, или чечели катлама, а также просто катлама. Чечели катлама (кытер) делается из бездрожжевого теста и тесто раскатывают тонко-тонко. А вот катлама уже делается из дрожжевого теста, катлама больше напоминает пончики. Испокон веков катлама является главным изделием из теста на всех торжествах. Из напитков на свадебном столе были чегендер квасы ‘квас из свеклы’, бал квасы ‘квас из меда’, кылмак квасы ‘напиток из хмеля’.

В давние времена пензенские татары готовили йапмыш на все торжества, ведь делается он просто: на одну сторону тонкого пласта теста раскладывается мятая картошка, затем второй стороной закрывается и все это жарится с двух сторон в масле.

Пеше каймак - дословно переводится как «вареная сметана», или даже «вареные сливки». Как готовить ее? Молоко сначала оставляют на сутки в холоде, затем аккуратно кладут в не очень жаркую печь и «пекут» до покраснения. Все, что остается наверху – это «вареная сметана», из остального молока делают катык ‘густой кефир’. Катык есть в каждом доме и всегда.

В сенокос любимым блюдом для татар было и остается язма ‘окрошка’. Она делается из жидкости, которая получается путем соединения воды и катыка. Также язма может быть сделана из сезмя, а это уже жидкость, которая остается в емкости после катыка.

Наиболее популярный продукт из молока – это ывыз. Его делают после того, как корова родит теленка. В молоко добавляется мука и все это ставится в печку на некоторое время. Ывыз обычно делали на праздник Ураза-байрам – ает (гает). В послевоенные годы, если во время свадьбы рождается теленок, то на праздничном столе обязательно были «пеше каймак» и «ывыз». В эти времена на свадебное торжество готовили чегендер бәлеше ‘пирог из свеклы’, карт’ук бәлеше ‘пирог из картофеля’. Наиболее популярным блюдом был кырник (курник) ‘пирог’. Балан кырнигы тмн. – пирог из калины. Киндераш кырнигы тмн. – пирог с семенами конопли. [Баязитова, 2011: 449] Сейчас его и вовсе не готовят. А когда у бабушки спрашиваешь, что есть покушать, то она отвечает кырник, что означает, что ничего нет.

После рождения ребенка в семье устраивают бәбэй чәе. Приглашенные гости приносят гостинцы для матери и ребенка, а также мәжелес иясенә, т.е. главе семьи. Раньше гости помимо вещей и игрушек при-

носили шэкэрчүрэк ‘печенье типа курабье’, тавык поты ‘бедро курицы’, пирук ‘пирожки’. Но в настоящее время такой традиции уже нет.

С давних времен пензенские татары держат коней. Когда конь становится негодным для работы, его режут на мясо. В настоящее время коней держат именно для мяса, а не для работы. Для этого мужчины, женщины – соседи – собираются, чтобы помочь зарезать коня, разделать тушу. Это называется өмэ. За помощь людям не дают деньги, а вечером собираются в этот дом. Эта традиция – бунь ашату. Бунь – тат. муен, рус. шея. Шею коня специально оставляли для помощников. Из жировых слоев делали масло: жир ставили на огонь, то что растает, переливали в бидоны, а нерастаявшие кусочки, которые называются сызык, ели с солью или жарили с картофелем. Женщины все вместе отмывали кишки и готовили эчэк пиругы ‘пирожки’.

В 70 –е годы мясо растирали солью и оставляли на долгое время, пока оно не засохнет. Этот процесс называется ит каклау, а мясо – каклаган ит, кипкян ит ‘сушеное мясо’. Голову коня тоже не выкидали, а оставляли на долгое время. Череп головы потом ставили на столбы во-круг дома, в качестве аборигена от всякой нечисти.

Пензенские татары помимо мусульманских праздников, отмечают и Пасху. Однако этот праздник отмечается по-своему. В Вербное воскресенье специально приносят ветки ивы (лиль – лиль, лилликай) и с утра один человек, который раньше всех встал, бьет всех спящих этими ветками. Сам праздник называется Кызыл Йомырка. В этот день с самого утра в дом должен войти специально назначенный человек – бусагалый (бусага ‘порог’), в основном мальчик. Он дога кыла ‘читает молитвы’, желает этому дому благополучия, здоровья всем домочадцам и скоту. За это ему дают садаха (сэдака) – деньги, разные гостинцы. Затем, когда уже становится светло, маленькие дети ходят по домам и собирают разные гостинцы. Если бусагалый еще не вошел в дом, то дети не могут войти. Существует поверье, что если семья не позовет бусагалый, то в этот дом придет несчастье, неблагополучие. А также, если все-таки в день Кызыл Йомырка бусагалый пришел, но дома все равно что-то идет не так, то говорят, что у него аягы авыр (нога тяжелая – т.е. его присутствие, участие приносит с собой неприятность или несчастье) и стараются на следующий год, его уже не звать. В качестве гостинца в послевоенные годы делали чегендер курягасы, т. е. свеклу нарезали на мелкие кусочки и ставили в печку для сушки. Самым дорогим гостинцем считалось разукрашенное яйцо. Яйца красили с помощью луковой шелухи. Яйца получают ярко-красную окраску. Отсюда и название праздника – кызыл

йомырка (красное яйцо). Дети особенно любят леденцы на палочке в форме петушка. Такие леденцы, которые называются кучат (рус. петух) всегда делали на праздник.

Некоторые праздники пензенские татары сейчас уже не отмечают, например раньше весной рядом с лесом на холмах готовили Тү боткасы. Тү – дробленое пшено, ботка – каша. Но сейчас таких традиций уже нет.

Язык в этнических границах его носителей – это не только и не столько средство общения, столько память и история народа, его культура и опыт познавательной деятельности, его мировоззрение и психология.

Библиографический список:

1. Баязитова Ф. С. Туй йолалары лексикасы (жирле сөйләм һәм фольклор ясылыгында) (Лексика свадебных обрядов (в контексте диалектных и фольклорных текстов). – Казан: Пароветта, 2011. – 976 б.
2. Замалетдинов Р.Р. Татарская культура в языковом отражении/ Р.Р. Замалетдинов. – М.: Гуманит. издат. центр ВЛАДОС; Казань: Магариф, 2004. – 239 с.

Условные сокращения

ТТДС - Татар теленен диалектологик сүзлеге (Диалектологический словарь татарского языка). – Казан: Татар. кит. нәшр., 1969. – 608 б.

ETHNO-LINGUISTIC FEATURES OF THE RITUAL VOCABULARY OF PENZA TATARS

Devlikamova V. N., Kadirova E. H.

Key words: *cultural linguistics, concept, dialect dialecticism, food, drink.*

This paper examines the names of foods and drinks in the speech of the Tatars of Penza region. analysis of the actual facts are compared to other dialects.