

ЛЕПЕШКИ «ÇÖREK», «PİTA» И «TURTA»
 В ТРАДИЦИОННО-БЫТОВОЙ КУЛЬТУРЕ ГАГАУЗОВ:
 (Этимологические заметки)



Евдокия СОРОЧЯНУ,
 доктор филологии, доцент,
 Институт Культурного Наследия, Сектор «Этнология гагаузов»
 e-mail: sevdokia@mail.ru

Summary



The article 'The flatbreads 'çörek', 'pita' and 'turta' in traditional-household culture of the Gagauz people' is dedicated to one of the oldest types of bread – the flatbreads, cooked on ashes or on the bottom of the furnace (on the pan). Nowadays flatbreads are used in different rites linked to family and calendar holidays. On the example of birth customs and rites (the birth and first stages of child's life) the polysemy and polyfunctionality of the rite flatbreads and their symbolic meaning is revealed.

The main attention is given to the flatbreads' names. In the Gagauz language for their denomination are used lexemes different by their origin – çörek, pita, turta. The lexeme çörek is Turkic in origin, and is fixed in old Turkic monuments. The denomination pita (from Greek) known to all Balkanic peoples has come to the Gagauz people from Bulgarians, but turta – from Moldovans (turtă < lat. *turta=torta [panis] 'round bread'). In different rituals are fixed certain flatbreads' denominations. Thus, for example, for denominating the rite flatbreads on occasion of a baby's birth are used the lexemes pita and çörek (ballı pita, ballı çörek, Panaya pitası), for denominating different child's life stages – çörek (yaş çörää, adım çörää, diş çörää) and only in one rite – when the baby is weaned from the breast – is used the lexeme turta.

In the Gagauz people's household speech the aboriginal Turkic lexeme çörek is used less often than the borrowed Bulgarian lexeme pita. This is explained, firstly, by the fact that çörek (dry unleavened flatbread which used to be the only food for the poor) left the everyday use, and, secondly, by the polysemy of the lexeme pita. It mainly denominates the ritual bread. The preservation of ritual bread in the Gagauz people's customs and rites contributed to the preservation of its name. The lexeme turta is more often used in the settlements that are surrounded by Moldovan villages, and is the linguistic equivalent of the terms çörek and pita. The coexistence in the language of the Gagauz people, along with the originally Turkic name of the bread, also those of Bulgarian and Romanian denominations, point to close and centuries-old intercultural interactions between these peoples.

Keywords: the Gagauz people, ritual bread, flatbreads, çörek, pita, turta, birth customs and rites.

В традиционно-бытовой культуре гагаузов в течение многих веков основным видом хлеба были лепешки, выпекаемые на золе. В XIX веке хлеб стали выпекать в глинобитной печи на дворе, но способ выпечки на золе оставался еще долгие годы. В настоящее время лепешки используются в качестве обрядового хлеба в различных ритуалах и обрядах. По обрядовым функциям, семантическому и символическому содержанию, а также по названиям можно проследить их эволюцию в ходе исторического развития традиционной культуры гагаузов.

Для обозначения лепешек в гагаузском языке существует несколько лексем – *çörek*, *pita*, *turta*. Забегая вперед, скажем, что лексема *çörek* имеет тюркское происхождение, наименование *pita* пришло к гагаузам от болгар, а *turta* – от молдаван. В различных ритуалах закрепились определенные обозначения лепешек. В родинной обрядности, например, для называния обрядовых лепешек по случаю рождения младенца используются лексемы *pita* и *çörek* (*balli pita*, *balli çörek*, *Panaya pitasi*), для обозначения различных этапов жизни ребенка – *çörek* (*yaş çörää*, *adım çörää*, *diş çörää*) и только в одном обряде – при отлучении ребенка от груди используется лексема *turta*¹.

В большинстве случаев, синонимичность терминов обусловлена географией их распространения. В разных селах одному из названий отдается большее предпочтение. Так, в Вулканештах лексема *çörek* обозначает пресную лепешку, употреблявшуюся некогда в повседневной пище селянина, или сухой хлеб, в то время как *pita* используется для наименования обрядовых хлебов (пресных и дрожжевых лепешек, булочек, пряников). В селах Комратского и Чадыр-Лунгского районов во всех значениях чаще бытует лексема *pita*. Реже в диалектах употребляется лексема *turta*, она воспринимается носителями языка как заимствованная и редко, только в отдельных значениях, замещает лексемы *çörek* и *pita*. В некоторых обрядах *turta* употребляется для обозначения ритуального хлеба, о чем будет сказано ниже.

Лепешки (*çörek*, *pita*) пекли из пшеничной муки на раскаленном, очищенном от золы основании открытого очага. По сведениям историков, в середине XIX века главной национальной пищей колонистов Бессарабии (болгар и гагаузов – авт.) был пресный хлеб в виде лепешек, испеченных в золе...»². Подробное описание способа приготовления гагаузами лепешек в открытом очаге находим в книге М.В. Маруневич: «Пока варят еду, основание

¹ Подробнее о хлебе в гагаузских родинных обычаях и обрядах см. Soroceanu, Evdochia, *Pâinea în ritualurile de naștere ale găgăuzilor*. Revista de Etnologie și Culturologie. Chișinău, 2017, Vol. XXI, 22-28.

² Защук, А.И., *Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба. Бессарабская область. Часть 1*. СПб. Тип. Э. Веймара, 1862, с. 505. <https://www.runivers.ru/lib/book3308/16829/>.

очага (*vatpa*) под подвесным котлом раскаляется. Очистив его от золы и углей, на расстеленные листья хрена или прямо на *vatpu* кладут раскатанное тесто и накрывают его большой керамической или чугунной сковородой»³. Подобным же образом пекут лепешки и на поду духовой печи (*firin*). По мнению В.А. Мошкова, такой способ выпечки хлеба, а также тюркское его название (*çörek* – прим. автора) роднит гагаузов с тюрками-кочевниками⁴.

О древности гагаузского хлеба-лепешки говорит его название. Лексема *çörek* тюркского происхождения, она зафиксирована в древнетюркских памятниках в фонетической форме *çöräk* в значении 'лепешка (хлеб)'⁵, 'пресная лепешка, пирожок'⁶. Этимологический словарь турецкого языка толкует значение лексемы *çörek* как 'круглый хлеб' (*yuvarlak ekmeğ*), предполагая, что древнетюркское слово *çörek* 'кругляш' развилось из древнетюркской глагольной основы *çewür* (*çevirmek*, *yuvarlamak*), обозначающей действие 'округлять'⁷. О том, что *çörek* является самым древним видом хлеба у гагаузов, говорит и гагаузская поговорка: «О *isteer karni tok olsun hem çörää bütün olsun*» 'Он хочет, чтобы и желудок был сыт, и лепешка цела'⁸. В гагаузских народных сказках герой отправляется в дорогу с котомкой за спиной, а в ней лепешка *çörek*.

Çörek в значении 'лепешка', 'хлеб' широко используется в современных тюркских языках: аз. *çörək* 'хлеб', национальный азербайджанский хлеб, перен. 'еда'⁹; турк. *çörek* 'хлеб', 'лепешка'¹⁰; тур. *çörek* 'нечто круглое', 'сдобная лепешка', 'коврига хлеба'¹¹. В значении 'пресная лепешка' тюркская лексема *çörek* была заимствована русским языком в форме *чурек*. В этой же форме она зафиксирована и в болгарских диалектах найденном Геровым со значением 'сладкое мучное [изделие]'¹². Заметим, что кроме словаря Найдена Герова «Речникъ на бльгарскый языкъ», никакие другие словари болгарского языка или болгарских диалектов, равно как и словарь устаревших слов, этот термин

³ Маруневич, М.В., *Материальная культура гагаузов (XIX - начало XX в.)*. Кишинев: Штиинца, 1988, с. 156.

⁴ Мошков, В.А. *Гагаузы Бендерского уезда. Пища*. Этнографическое обозрение. Москва: Типо-литография А.В. Васильева и К⁰, 1902, № 4, с. 29.

⁵ Древнетюркский словарь. Л.: Наука, 1969, с. 155.

⁶ Радлов, В.В., *Опыт словаря тюркских наречий*. Т. 3. СПб.: тип. Имп. академии наук, 1905, стб. 2204, с. 98.

⁷ Türkçe Etimolojik Kelime İncelemeleri: <https://www.etimolojiturkce.com>; дата обращения - 19. 03. 2018).

⁸ Мошков, В.А., *Наречия бессарабских гагаузов*. Образцы народной литературы тюркских племен, изд. В. Радловым. Часть X. / Тексты собраны и переведены В. Мошковым (с двумя прибавлениями). СПб.: Типография Императорской академии наук, 1904, с. 274

⁹ *Азербайджанско-русский словарь*. Гл. ред. М.Т. Тагьев. Т. I. Баку: Шерг-Герб, 2006, с. 635.

¹⁰ *Туркменско-русский словарь*. Под общей ред. Н.А. Баскакова, Б.А. Каррыева, М.Я. Хамзаева. М.: Советская энциклопедия, 1968, с. 739.

¹¹ *Турецко-русский словарь*. Сост. Баскаков А.Н. и др. Москва: Русский язык, 1977, с. 199.

¹² Геров Н. *Речникъ на бльгарскый языкъ*. Ч. 5. Пловдив: Съгласие, 1904, с. 562. <https://archive.org/stream/riechniknablgars05>.

не включают, он не закрепился в болгарском языковом пространстве, здесь повсеместно употребляется лексема *pita*.

Пресные лепешки *pita* как основной вид повседневной пищи были известны разным народам Балканского полуострова: грекам, болгарам, сербам, македонцам, албанцам, румынам, а также тюркоязычному населению полуострова (туркам, татарам, юрюкам и др.). Болгарский ученый Беньо Цонев по праву считает термин *pita* балканизмам, так как он известен в большинстве балканских языков: болг. *pita* 'круглый, плоский хлеб'; срхр. *pîta* 'пирог'; слов. *pîta* 'вид печенья'; рум. *pită* – 'хлеб, пицца', в рум. диалектах – *pitan* 'низкого качества ячменный хлеб'; алб. *pitë* 'вид тонкого белого хлеба', тур. *pide* 'лепешка, сырнй пирог', тур. уст. – *pita, pite*¹³. По мнению Л. Ванкова, слово *pita* пришло на Балканы через греческие диалекты с южноитальянского *pitta*¹⁴. П. Скорчева также считает, что исходной формой для *pita* является ит. *pizza*, диал. *picca*¹⁵. А. Мейе предполагает, что ср.гр. и нгр. *pîta* – *pîtta* – *пîтта* 'пресный хлеб' происходит от ит. *pitta* <лат. *picta*, а оно от стгр. Πῖκτῆ. В болгарском языке лексема *pita* относится к заимствованиям из греческого языка¹⁶.

С большой долей вероятности можно утверждать, что лексема *pita* попала в гагаузский язык на Балканах, и языком-посредником был болгарский язык. Лексема *pita* в гагаузском языке полисемантическая. Она обозначает пресную лепешку (*çörek pita*)¹⁷, дрожжевой хлебец (*pita*), сдобу (*kortmaç pitasi*)¹⁸, пряник (*çavdar pitasi* – 'ржаные пряники'), лепешку для закваски теста и пряник (в уменьшительно-ласкательной форме – *pitacik*), в центральном диалекте – пряник кольцеобразной формы (*piticika*).

В семейной и календарной обрядности *pita* обозначает различные виды обрядовых хлебов: 1) лепешку (*ballı pita, Panaya pitasi*) в родинных обрядах «*küçük pita*» и «*büük pita*»; 2) хлеб (*ballı pita*) в предсвадебном обряде «*hamur*»; 3) хлеб (*can pitasi*), приготовляемый сразу после смерти человека; 4) хлеб, который на Андреев день пекут женщины из принесенной девушками муки (*pita*); 5) лепешки, выпекаемые в день Св. Варвары (*ballı pita, saçak pitasi*); 6) новогодний обрядовый хлеб для гадания (*pita*); 7) хлебец (*pitacik*) для

¹³ Цонев, Б. *История на български език*. Т. 2. София: Придворна печатница, 1934, с. 170.

¹⁴ Ванков, Л. *Към историята на романизмите в България*. *Български език*, 1968, 18/4-5, с. 396.

¹⁵ Скорчев, П. *Чуждата дума в нашата кухня*. *Български език*, 1956, 6/2, с.161.

¹⁶ *Български етимологичен речник*. Т. 5. Отг. ред. И. Дуриданов. София: Проф. Марин Дринов, 1999, с. 264.

¹⁷ *çörek pita* - чурек [Gağauzça-Ruşça-Romınca Sözlük = Гагаузско-русско-румынский словарь = Dicţionar găgăuz-rus-român. Hazırlayanlar: P. Çebotar, İ. Dron. Chişinău: Pontos, 2002, s. 169. В данном изафетном словосочетании определяющим характер хлеба «пита» является существительное *çörek*, указывающее, что «пита» имеет свойства чурека, т.е. пресная лепешка.

¹⁸ сдоба, замешанная на молозиве [Gağauzça-Ruşça-Romınca Sözlük = Гагаузско-русско-румынский словарь = Dicţionar găgăuz-rus-român. Hazırlayanlar: P. Çebotar, İ. Dron. Chişinău: Pontos, 2002, s. 414.

девичьих гаданий под Новый год; 8) хлеб (*Panaya pitası*), который выпекают на Сретение и раздают соседям во славу Божьей Матери; 9) лепешки (*ballı pita*), раздаваемые в день Св. Харалампия, чтобы умиловить злые силы, способные навлечь болезнь (чуму, свинку); 10) специальный обрядовый хлеб (*pita*), выпекаемый ко дню первой вспашки; 11) хлебцы, которые раздаются на день сорока мучеников (*pita*); 12) обрядовый хлеб (*pita*), раздаваемый на Спасов день в память об усопших родственниках; 13) обрядовую лепешку (*pita*), раздаваемую соседям в дни волчьих праздников.

На базе гагаузских диалектов, используя изафетные способы терминообразования, появились определительные словосочетания, называющие различные виды обрядовых лепешек. Определения указывают на функцию обрядовой лепешки (*can pitası* – распределение доли умершего между живыми), ее адресата (*Panaya pitası* – лепешка, выпекаемая во славу Божьей Матери); обрядовое местонахождение (*saçak pitası* – лепешки, подвешиваемые к стрехе – ‘saçak’); вид муки, из которого пекут изделие (*çavdar pitası* – ‘ржаные пряники’); качество теста (*hamursuz pita* – ‘бездрожжевая лепешка’; *tatlı hamurdan pita* – ‘сдобная лепешка’; *kortmaç pitası* – ‘замешанная на молозиве лепешка’); намазанная медом (*ballı pita* – ‘медовая лепешка’); а также на цвет, вкус и величину (*boz pitiçka* – ‘серая лепешечка’, *kırmızı pitiçka* – ‘красная лепешечка’; *tatlı pitacık* – ‘сладкая лепешечка’).

Лексема *turta* в гагаузских диалектах, как и *pita*, многозначна. Она имеет следующие значения: 1) лепешка из дрожжевого теста, выпекаемая на поду у устья печи (синоним лексемам *çörek* и *pita* – Комратский район); 2) домашнее печенье, пряники (Вулканешты); 3) высушенные лепешки для закваски теста (*amur turtası*, по форме напоминают пряник – Вулканешты). В обрядовой практике используются значения ‘лепешка’ и ‘пряник’: лепешку *turta* пекли, когда отлучали ребенка от груди¹⁹, а пряники готовили на ‘обрядовые поминки’ по *germançu* (*turtacık* – Вулканешты).

С большой долей вероятности можно утверждать, что лексема *turta* является в гагаузском языке румынским заимствованием (*turtă* < lat. **turta*=*torta* [panis] ‘pâine rotundă’). Как и в румынском языке, в гагаузском употребительны основные его значения – ‘лепешка’ и ‘пряник’. Слово это могло быть заимствовано гагаузами в период проживания гагаузов с молдаванами в Буджаке или еще раньше – в период совместного проживания в Добрудже. Меньше вероятности заимствования через болгарский язык, т.к. данная лексема в болгарских диалектах употребляется крайне редко и только в значении ‘лепешка’. Большой словарь болгарского языка дает слово с

¹⁹ Мошков В. *Родины и крестины*. Гагаузы Бендерского уезда. Этнографическое обозрение. Москва: Типо-литография А. В. Васильева и К⁰, 1900. Кн. XLIV, № 1, с. 22.

пометой (*um.*), *прост.*²⁰ По данным Этимологического словаря румынского языка лексема *turtă* заимствована болгарским (возможно, и сербохорватским) языком из румынского языка в форме *турта*²¹.

Как было показано выше, обрядовые лепешки чаще используются в родинных обрядах. Они являются обязательным атрибутом в обрядах социализации новорожденного, принятия его в общество в качестве полноправного члена. Первыми такими обрядами являются ритуальные посещения и одаривания роженицы и новорожденного женщинами из близкого окружения роженицы. Сразу после появления ребенка на свет бабка-повитуха приглашает родственниц и знакомых роженицы отпраздновать рождение ребенка. По этому случаю свекровь печет обрядовую лепешку *panaya pitasi* (*Panaya* – 'Богородица', *pita* – 'лепешка'), предназначенную в жертву (в дар) Богородице (Вулканешты). По народным представлениям, Богородица является покровительницей рожениц, защитницей новорожденных. Эти представления отражены в названии хлеба – *Panaya pitasi*. Обрядовую лепешку (смазанную медом) крестят ребром ладони руки, разламывают на куски по числу присутствующих и раздают.

Первое торжество в честь рождения ребенка устраивалось на третий день после родов, когда было самое опасное время для ребенка со стороны злых демонов (по верованиям, появление мифических сестер-*луфусниц* происходило на третий день после родов). Торжество получило свое наименование «*pita*» по обрядовому хлебу *pita*, выпекаемому по данному случаю. В доме роженицы собирались женщины, для них накрывался стол. Свекровь выпекала пресную лепешку, смазывала ее медом и, подняв высоко над головой, разламывала на куски, которые тут же раздавались всем присутствующим. Хлеб выполнял функцию умилоствления *луфусниц* и символизировал судьбу новорожденного, его *долю*, начало жизненного пути. Обычай разламывания хлеба совершался в знак появления на свет малыша, а раздача хлеба – обряд перераспределения *доли*. Здесь хлеб соотносится с понятием *доля*. По народным верованиям, ребенок с рождения от Бога наделяется личной *долей*, судьбой, которую ему предсказывают мифические существа женского пола (*dizcă babusu* и *lufusnița*)²².

²⁰ Речник на българския език. [https:// ibl.bas.bg/rbe/lang/bg/турта/](https://ibl.bas.bg/rbe/lang/bg/турта/), дата посещения - 14.04.2018.

²¹ *Dicționarul explicativ român*. 2009. <https://dexonline.ro/definitie/turtă>. *Dicționarul etimologic român*. Alcăt. Alexandru Ciorănescu. Universidad de la Laguna, tenerife, 1958-1966 <https://dexonline.ro/definitie/turtă>, дата посещения - 14.04.2018).

²² *Dizcă babusu* - добрая фея, которая на коленях испрашивает у Бога судьбу для новорожденного. *Lufusnița*, кроме функции предсказывать судьбу ребенка, наделена злой, роковой для роженицы и новорожденного ребенка силой, поэтому ее задабривают обрядовым хлебом.

В ряде сел Комратского и Чадыр-Лунгского районов торжества по случаю рождения ребенка устраивались дважды и назывались *küçük pita* (букв. малая лепешка) и *büyük pita* (букв. большая лепешка) в значении – ‘малое, узкосемейное торжество’ и ‘большое торжество’²³. Обряд *küçük pita* совершался после обрядового купания роженицы, в нем участвовали только женщины, имеющие детей и повивальная бабка. Искушав роженицу и ребенка, повивальная бабка готовила на пресном тесте три лепешки и смазывала их медом. На торжество приглашали близких родственниц и знакомых. Приглашенные приносили с собой по миске муки, сладости, еду и напитки. Повивальная бабка испеченные лепешки ломала на куски и раздавала всем присутствующим²⁴. Уходя, женщины уносили с собой недоеденный кусок *питы*, чтобы угостить им членов своей семьи. В этом обряде при раздаче ритуального хлеба заново происходило перераспределение *доли* и счастья²⁵. Повивальной бабке на прощанье вручали миску муки и деньги (магия плодородия). Аналогичный обряд встречается у соседних народов – болгар и молдаван²⁶.

Торжество, называемое *büyük pita* или *punuda, kadeniya, paramoni*, является вторым посещением и одариванием роженицы и новорожденного²⁷. В гагаузской семье оно совершалось в день, когда повивальная бабка подымала роженицу с постели. В нем также принимали участие только женщины:

²³ Гагаузские названия первых родинных посещений и одариваний *küçük pita* и *büyük pita* являются калькой с болгарского языка, ср. названия аналогичных родинных обрядов у болгар: *голяма пита* (*понуда*) – *малка пита* (*понуда*) [Панкова, В.Ю., *Терминология и ритуальные функции хлеба в южнославянских родинных обрядах*. Символический язык традиционной культуры. Балканские чтения – II. Москва: ИСБ РАН, 1993, с. 63-74; Седакова, И.А., *Ритуальный хлеб в традиционной культуре болгар: родины и основные этапы развития ребенка*. Славянский и балканский фольклор. Москва: Наука, 1994, с. 130-138.

²⁴ Мошков В. *Родины и крестины*. Гагаузы Бендерского уезда. Этнографическое обозрение. Москва: Типо-литография А.В. Васильева и К^о, 1900. Кн. XLIV, № 1, с. 20.

²⁵ Перераспределение доли происходит на протяжении всего жизненного цикла человека и всегда доля соотносится с хлебом. О концепте *доли* в родинной, свадебной, погребальной и календарной обрядностях у балканских народов см. подробнее у Седаковой И.А., Седаковой О.И., Узенева Е.С. [Седакова, И.А., *Балканские мотивы в языке и культуре болгар. Родинный текст*. М.: Индрик, 2007; Узенева, Е.С., *Болгарская свадьба: этнолингвистическое исследование*. Москва: Индрик, 2010. Седакова, О.А., *Тема «доли» в погребальном обряде (восточно- и южнославянский материал)*. Исследования в области балто-славянской духовной культуры. Погребальный обряд. Москва: Наука, 1990, с. 54-63.

²⁶ У бессарабских болгар этот обряд называется *понуда*. *Понудой* называется и хлеб, который раздавался на празднике женщинам [Державин, Н.С., *Болгарские колонии в России (Таврическая, Херсонская и Бессарабская губернии)*. София: БАН, 1914]. У молдаван обряд называется *родины* (*rodinǎ*). Женщины приходили поздравить роженицу и ребенка, приносили с собой по миске муки, яблоки, орехи, сладости, напитки. Все угощались хлебом, деля его между присутствующими, наделяя таким образом участников обряда частицей богатства, счастья [Чобану-Цуркану, В., *Родильная обрядность*. Молдаване. Москва: Наука, 2010, с. 386.

²⁷ В Болгарии, Сербии, Хорватии, Македонии обряд посещения и одаривания роженицы и новорожденного также совершается дважды, и каждый раз выпекаются сакральные хлеба [Панкова, В.Ю., *Терминология и ритуальные функции хлеба в южнославянских родинных обрядах*. Символический язык традиционной культуры. Балканские чтения – II. Москва: ИСБ РАН, 1993, с. 67.

родственницы роженицы, знакомые, соседи. Главным атрибутом праздника, как и в предыдущем обряде, был обрядовый хлеб *пита*, который готовила повивальная бабка. Вынув хлеб из печи, она смазывала его медом, окуривала (отсюда термин *kadeniŭa*) и обносила вокруг стола, символически подтверждая появление на свет новорожденного с данной только ему *долей*. Каждый из присутствующих целовал хлеб и должен был воткнуть в него монету. Деньги доставались повивальной бабке, а хлеб, разделенный на части (кульминационный момент обряда), раздавался участникам торжества – происходило наделение всех *новой долей*. В свою очередь, роженица вручала повивальной бабке миску муки (в муку втыкались цветок и свеча), кусок мыла, несколько рублей, отрез на фартук. Этот же набор подарков повитуха получала на куматрию. В данном случае мука символизирует продолжение процесса деторождения (продуцирующая магия). Обрядовые действия, которыми завершалось торжество, также должны были повлиять на плодородие женщины: у порога стелили пеленку ребенка, на которую наступала каждая из уходящих женщин, повивальная бабка веточкой базилика брызгала на руки женщин освященной в церкви водой, желая им потомства. Существовало поверье: сколько семян мяты упадет на руки, столько детей будет у женщины. Пеленке ребенка, воде и семенам приписывалась способность магически (контактная магия) влиять на деторождение молодых женщин.

Крещение ребенка, факт его принятия в лоно христианства, отмечается на большом торжестве «*kumatriya/kumêtriya*» (с рум. *sumătrie*). Здесь также присутствует обрядовый хлеб, но в отличие от предыдущих торжеств, пресная лепешка заменяется калачом.

Следующими за крещением инициальными обрядами являются обычаи и обряды, связанные с появлением первого зуба, с первым шагом, с годовщиной рождения, с отлучением от груди. Все они отмечают соответствующие этапы в жизни ребенка. При появлении у ребенка первого зуба выпекалась лепешка, готовилось угощение, на которое приглашались несколько женщин. Лепешка преломлялась и раздавалась между всеми присутствующими. Тот, кто первый заметил появление зуба, покупал для малыша подарок.

Когда ребенок становился на ноги и делал первый шаг, ножницами состригали куриное перо между его ног, приговаривая: «Пошли, пошли, золотая нога – железная опора»²⁸. Обряд называется «*kösteeni kesmek*» (букв. резать шаг). В честь этого события в доме пекли специальные лепешки из пресного теста, смазывали их медом и бегом разносили родственникам и

²⁸ Курогло, С.С., *Семейная обрядность гагаузов в XIX - начале XX века*. Кишинев: Штиинца, 1980, с. 33.

соседям. Лепешки назывались *adım çörää*. В словосочетании *adım çörää* эксплицируется значение «делать первый шаг, начать ходить».

Своеобразными обрядами в гагаузской семье отмечали и отлучение ребенка от груди. Грудь матери мажут сажеей, солью или золой. В этот день пекут пресный хлеб *turta* и яйцо (непрерменно в золе). Катают их по полу, заставляют ребенка поднять и при этом говорят, что «он идет на свой хлеб»²⁹. Здесь обряд катания является символом жизненного пути, яйцо и хлеб программируют положительный процесс в дальнейшей самостоятельной жизни ребенка.

Особенно торжественно празднуется годовщина рождения ребенка. В нем также присутствует обрядовый хлеб, который символизирует переход в новый этап в жизни. Для праздничного стола выпекался круглый хлеб на пресном тесте, называемый *yaş çörää*, позже стали выпекать колач – *yaş kolacı* ('калач в честь первой годовщины'). Центральным действием праздника является ритуальная стрижка волос ребенка «*saçından almak*» или «*strijba/kırkın*»³⁰. Крестная мать сажала ребенка в центре комнаты на высокий стул, на который расстилали овчину мехом наружу (чтобы в будущем ребенок был богатым). После стрижки она надевала на малыша новую одежду, символизирующую чистоту и начало нового этапа в его жизни. Торжество, как и при предыдущих инициальных обрядах, завершалось обрядом преломления и раздачи ритуального хлеба (*yaş çörää/yaş kolacı*) между всеми присутствующими.

Проведенный нами этнолингвистический анализ показал, что в настоящее время исконно тюркская лексема *çörek* реже употребляется в языке гагаузов, нежели заимствованная на Балканах лексема *pita*. Объяснение тому мы видим в том, что лексема *pita* многозначна, и она чаще обозначает обрядовый хлеб, что содействовало ее сохранению вместе с соответствующим обрядом, в то время как *çörek* – сухая пресная лепешка, служившая некогда единственной пищей для бедных, ушла из каждодневного употребления. Лексема *turta* воспринимается как заимствованное слово, оно чаще употребляется в населенных пунктах, находящихся в окружении молдавских сел, и является языковым эквивалентом терминам *çörek* и *pita*.

Библиография

1. *Азербайджанско-русский словарь*. Гл. ред. М.Т. Тагыев. Т.І. Баку: Шерг-Герб, 2006.

²⁹ Мошков В. *Родины и крестины*. Гагаузы Бендерского уезда. Этнографическое обозрение. Москва: Типолиотография А. В. Васильева и К, 1900. Кн. XLIV, № 1, с. 22.

³⁰ Курогло, С.С., *Семейная обрядность гагаузов в XIX - начале XX века*. Кишинев: Штиинца, 1980, с. 33.

2. *Български етимологичен речник*. Т. 5. Отг. ред. И. Дуриданов. София: Проф. Марин Дринов, 1999.
3. Ванков, Л., *Към историята на романизмите в български*. В: *Български език*, 1968, 18/4-5, с. 390-400.
4. Геров, Найден, *Речникъ на българский языкъ*. Ч. 5. Пловдив: Съгласие, 1904. <https://archive.org/stream/riechniknablgars05>.
5. Державин, Н.С., *Болгарские колонии в России (Таврическая, Херсонская и Бессарабская губернии)*. София: БАН, 1914.
6. *Древнетюркский словарь*. Л.: Наука, 1969.
7. Защук, А.И., *Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба. Бессарабская область. Часть 1*. СПб.: Тип. Э. Веймара, 1862. <https://www.runivers.ru/lib/book3308/16829/>
8. Курогло, С.С., *Семейная обрядность гагаузов в XIX – начале XX века*. Кишинев: ШТИИЦа, 1980.
9. Маруневич, М.В., *Материальная культура гагаузов (XIX – начало XX в.)*. Кишинев: ШТИИЦа, 1988, 190 с.
10. Мошков, В.А., *Гагаузы Бендерского уезда. Пицца*. Этнографическое обозрение. Москва: Типо-литография А. В. Васильева и К⁰, 1902, № 4, с. 19-34.
11. Мошков, В.А. *Наречия бессарабских гагаузов*. Образцы народной литературы тюркских племен, изд. В. Радловым. Часть X. / Тексты собраны и переведены В. Мошковым (с двумя прибавлениями). СПб.: Типография Императорской академии наук, 1904.
12. Мошков В. *Родины и крестины*. Гагаузы Бендерского уезда. Этнографическое обозрение. Москва: Типо-литография А. В. Васильева и К⁰, 1900. Кн. XLIV, № 1, с. 17-34.
13. Панкова, В. Ю., *Терминология и ритуальные функции хлеба в южнославянских родинных обрядах*. Символический язык традиционной культуры. Балканские чтения – II. Москва: ИСБ РАН, 1993, с. 63-74.
14. Радлов, В.В., *Опыт словаря тюркских наречий*. Т. 3, Ч. 2. СПб.: тип. Имп. акад. Наук, 1905. СПб. 2204, с. 98.
15. *Речник на българския език*: ibl.bas.bg/rbe/lang/bg/турта/.
16. Седакова, И.А., *Балканские мотивы в языке и культуре болгар. Родинный текст*. М.: Индрик, 2007.
17. Седакова, И.А., *Ритуальный хлеб в традиционной культуре болгар: родины и основные этапы развития ребенка*. Славянский и балканский фольклор. Москва: Наука, 1994, с. 130-138.
18. Седакова, О.А., *Тема «доли» в погребальном обряде (восточно- и южнославянский материал)*. Исследования в области балто-славянской духовной культуры. Погребальный обряд. Москва: Наука, 1990, с. 54-63.

19. Скорчев, П., *Чуждата дума в нашата кухня*. В: Български език, 1956, 6/2, с. 158-169.
20. *Турецко-русский словарь*. Сост. Баскаков А.Н. и др. Москва: Русский язык, 1977.
21. *Туркменско-русский словарь*. Под общей ред. Н.А. Баскакова, Б.А. Каррыева, М.Я. Хамзаева. М.: Советская энциклопедия, 1968.
22. Узенева, Е.С., *Болгарская свадьба: этнолингвистическое исследование*. Москва: Индрик, 2010.
23. Чобану-Цуркану, В., *Родильная обрядность. Молдаване*. Москва: Наука, 2010, с. 384-389.
24. Цонев, Беньо, *История на българский език*. Т. 2. София: Придворна печатница, 1934.
25. *Dicţionarul explicativ român*. 2009. <https://dexonline.ro/definitie/turtă>.
26. *Dicţionarul etimologic român*. Alcăt. Alexandru Ciorănescu. *Universidad de la Laguna, tenerife, 1958-1966* <https://dexonline.ro/definitie/turtă>.
27. *Gagauzça-Ruşça-Romınca Sözlük = Гагаузско-русско-румынский словарь = Dicţionar găgăuz-rus-român*. Hazırlayannar: P. Çebotar, İ. Dron. Chişinău: Pontos, 2002.
28. Soroceanu, Evdochia, *Pâinea în ritualurile de naştere ale găgăuzilor*. *Revista de Etnologie şi Culturologie*. Chişinău, 2017, Vol. XXI, 22-28.
29. *Türkçe Etimolojik Kelime İncelemeleri*: <https://www.etimolojiturkce.com>.