

УДК 811.512.145

ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ НАЗВАНИЙ ТАТАРСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

© Раушания Нурмухаметова, Гульсария Миннебаева, Мадина Саттарова

ETHNOLINGUISTIC STUDIES OF TATAR NATIONAL FOOD (BASED ON THE NAMES OF HOME-MADE PRESERVES)

Raushaniya Nurmukhametova, Gulsary Minnebayeva, Madina Sattarova

One of the key components of ethnic household culture is its national cuisine. Historical events, globalization and the loss of ethnic traditions lead to gradual disappearance of some traditional recipes. Home-made food, which is no longer as important as it used to be because of the development of the food industry, is one of the elements of national cuisine. This article discusses the names of traditional home-made preserves in the lexical system of the Tatar language. The article uses ethnographic, dialectological data and the information from Tatar dictionaries. The study is based on ethnolinguistic descriptions of the names of preserves.

Information about traditional home-made Tatar preserves is scarce, found in different sources. Having studied ethnographic and dialectological material on the relevant subjects as well as dictionaries on this topic, the authors have come to the conclusion that the preparation of different preserves was not very common in traditional Tatar cuisine. It made use of cereals, vegetables, berries, and flour, available to ordinary people. Perishable foods were stored in different ways: dried, salted, etc. The article describes the main methods of preserving food by Tatars in terms of ethnolinguistics.

In recent years, such long lasting Tatar national dishes as *kazylyk*, *dried goose*, *chakchak*, *tulkish*, etc. have grown in popularity among the Tatars and peoples of other nationalities. From generation to generation national culinary traditions are passed on unchanged or modified, depending on living conditions and material wealth of people.

Keywords: Tatar language, dictionaries, names of food, national cuisine, food preserves.

Одной из составляющих бытовой культуры этноса является национальная кухня. Исторические события, глобализация и утеря этнических традиций приводят к тому, что некоторые рецепты традиционных блюд постепенно забываются и исчезают. Домашние заготовки, которые нынче теряют свою актуальность в связи с развитием пищевой промышленности, являются одним из таких элементов национальной кухни. В данной статье рассматриваются названия традиционных домашних заготовок в лексической системе татарского языка. В качестве источника были использованы этнографические, диалектологические данные и материалы татарских словарей. Исследование построено на этнолингвистическом описании названий заготовок.

Сведения о традиционных домашних заготовках татар немногочисленны и встречаются в разных источниках. Изучив труды и материалы по диалектологии, этнографии, словари соответствующей тематики, авторы пришли к выводу, что в традиционной татарской кухне заготовка разных продуктов впрок была не очень распространенным явлением. В ней широко использовались крупы, овощи, ягоды, мука, то есть продукты, доступные простым людям. Скоропортящиеся продукты хранили разными способами: сушили, солили, вялили и т. п. В статье в этнолингвистическом аспекте описаны основные способы заготовки пищи впрок у татар.

В последние годы все большую популярность среди татар и народов других национальностей получают такие долгохранящиеся татарские национальные блюда, как *казылык*, *каклаган каз*, *чакчак*, *талкыш* и т. п. Народные кулинарные традиции передаются из поколения в поколение либо в неизменном виде, либо видоизменяясь в зависимости от жизненных условий и материального достатка людей.

Ключевые слова: татарский язык, словари, названия пищи, национальная кухня, заготовка пищи впрок.

Каждый народ имеет особенную, исторически сложившуюся традиционную кухню. Она напрямую связана с укладом жизни, формами народного хозяйства, обычаями, традициями, ве-

роисповеданием, а также зависит от географических и климатических условий проживания людей.

Питание важно для каждого человека – молодого, пожилого, больного или здорового. От еды зависит и то, как чувствует себя человек, как работает, от нее же зависит и способность к творчеству, то есть его духовный мир. Еще в древние времена люди обратили внимание на эту связь. Именно поэтому добыче пищи они уделяли много времени и старались, чтобы питание было разнообразным и вкусным.

Сегодня все мы являемся свидетелями того, как меняется еда и пищевые привычки людей. В связи с развитием общественного питания люди меньше стали употреблять традиционные и домашние блюда. Появление различных технологий для продления срока использования продуктов (добавление разных консервантов, замораживание и т. п.) привело к тому, что мы употребляем не совсем здоровую и полезную пищу.

Для авторов данной статьи особый интерес представляет история и современное состояние традиционных блюд татарской кухни, в частности приготовленной впрок пищи. Традиционные домашние заготовки и их названия довольно часто упоминались в трудах татарских этнографов и лингвистов, однако не являлись предметом отдельного научного исследования. Актуальность темы обоснована тем, что в последние годы этнические особенности, в том числе и специфика традиционных кухонь, стали объектом пристального внимания, делаются попытки возрождения и сохранения культурного наследия. Название пищи является и источником познания: по названиям и рецептам многих блюд можно получить ценные этнолингвистические сведения. Исследование проводилось по лексикографическим материалам [Татарско-русский словарь], также были использованы этнографические, диалектологические данные [Ахметзянов], [Баязитова], [Мухамедова], [Насыри], [Нурмухамедова], [Нурмухамедова, Саттарова], [Фукс], [Хайрутдинова], [Этнография татарского народа], [Татар теленең этномәдәнияте сүзлеге].

К основным факторам, определяющим характер традиционной кухни, относятся образ жизни народа, основные виды хозяйства, религия, природные ресурсы, климат, география страны, соседние народы и т. п. [Нурмухамедова, с. 164]. Люди были зависимы от природных, климатических условий. Поэтому и в рационе питания преобладали те продукты, которые были доступны в местах их проживания и в определенный период природного цикла.

Татары, в основном, проживали и проживают в таких природных условиях, где больше холодных дней в году. Это и определило особенности пищевого поведения народа: летом и весной они употребляли растительную пищу, а в холодное время – продукты животного происхождения.

В течение всего года для полноценного и разнообразного питания человеческому организму требуются и витамины, содержащиеся в овощах и фруктах, и белки, содержащиеся в мясомолочных продуктах. Следовательно, люди были вынуждены запасаться разными продуктами, делать различные заготовки.

Известны разные способы заготовок: соление, квашение, вяление, копчение, замораживание и т. п. Татары пользовались некоторыми из них для долговременного хранения продуктов, рецепты передавались из поколения в поколение, многие дошли и до наших дней.

Необходимо отметить и то, что у татар заготовка пищи впрок была не столь популярна, как у других народов. Все же по лексикографическим источникам татарского языка были выявлены некоторые единицы, которые вполне можно отнести к лексико-тематической группе «Пищевые запасы».

Растительная пища в рационе татар была всегда, она представлена в основном крупяными блюдами, блюдами с картошкой, тыквой, луком. Другие овощи использовались реже. Самым простым способом заготовки этих продуктов было и есть *хранение*. Местом хранения овощей на длительный срок является погреб, в нем они держались почти до следующего урожая. В конце зимы в специальный погреб засыпали снег (*кар базы* – ‘ледник’; букв.: ‘снежный погреб’). Он становился своего рода холодильником, летом в нем хорошо хранились и молочные продукты, и разные соленья.

Позже овощи «подвергались и консервированию. Дыни, арбузы засаливали, капусту квасили. Тем не менее, все это являлось заимствованием у соседних народов (финно-угорские, русские), проживающих рядом, а сами заготовки овощей впрок велись в небольших размерах, далеко не в каждом доме, и были скорее характерны уже для конца XIX – начала XX века» [Гатина-Шафикова].

Ягоды, некоторые съедобные растения и т. п. хранятся недолго, для заготовки их впрок требуются более радикальные меры. У татар особенно ценились лесные и полевые ягоды (*кура жиләге* – ‘малина’, *жир жиләге* – ‘клубника’, *каен жиләге* – ‘земляника’, *бөрлегән* – ‘брусника’, *балан* – ‘калина’, *гөлжәймеш* – ‘шиповник’ и др.), поэтому в сезон старались собрать их как можно

больше. Когда сахар был дорог и в малых количествах, ягоды *сушили* (*кипкэн жылэк*). Также из ягод «делали как – пастилу». Это был старинный способ хранения ягод (а следовательно, и витаминов). Пастилу заготавливали в больших количествах» [Татарская кухня]. Для приготовления пастилы шли все кислые и сладкие виды ягод: *миләш кагы* – ‘пастила из рябины’, *балан кагы* – ‘пастила из калины’, *алма кагы* – ‘пастила из яблок’, *карлыган кагы* – ‘пастила из смородины’ и т. п. Слово *как* своими корнями восходит к слову *как* – ‘сушенный, засушенный’, у которого, наверно, был и глагол-коррелянт, так как в некоторых тюркских языках сохранились глаголы с этим корнем [Әхмәтьянов, т. I, с. 367]. Существует еще слово *кагыт* в значении ‘тонкая пастила’, которое образовано от древнетюркского глагола *как(э)-ыт* [Там же, с. 336]. *Как* использовался зимой в качестве лекарственного средства, для начинки пирогов, его просто подавали к чаю (*каклы чай* – ‘чай с пастилой’). К слову, у татар были популярны и привозные виды пастилы, например, *әлу кагы* – ‘пастила алычовая’ [Татарско-русский словарь, т. I, с. 173] (далее – ТРС). Знаменитый *чакчак* в прошлом имел еще название *как-төш*, то есть шарики из теста с пастилой – это было особое угощение во время свадьбы, «при подаче его на стол, обычно, сверху клали пастилу» [Баязитова, с. 272]. Таким образом объясняется этимология данного названия.

Сушили также дикорастущие растения: *мәтрүшкә* – ‘душица’, *сары мәтрүшкә* – ‘зверобой’, *бөтнәк* – ‘мята’, *чабыр* – ‘чабрец’, из них делали лечебные напитки, настои, компоты или добавляли их в чай. Знаменитый татарский чай не что иное, как *мәтрүшкәле чай* – ‘чай с душицей’. «В прошлом из-за отсутствия настоящего чая для заварки использовали различные суррогаты из листьев калины, смородины, вишни» [Хайрутдинова, с. 113]. «По цвету домашний чай почти не отличался от черного, а по степени полезности и по вкусу, очевидно, превосходил его» [Татарская кухня].

Сушеным диким тмином (*киптерелгән әнис*) приправляли национальные блюда (например, *әнисле барәңге бөккәне* – ‘пирожок из картошки с тмином’), позже его начали использовать при солении овощей.

Мясо в повседневном питании татар употреблялось меньше, чем другие продукты. «Во второй половине XIX – начале XX вв. из-за бедности основной массы крестьян продукты животноводства составляли незначительную часть рациона в их питании. Мясные продукты шли главным образом на сдабривание жидких блюд» [Мухамедова].

Татары использовали несколько способов заготовки мяса для длительного хранения в любое время года. Наиболее распространенными были *соление* (*тозлаган / тозлы ит*) и *вяление* (*каклаган ит*) [Татарская кухня]. Летом из него варили супы, редко выпечку. Для этого нужно количество соленого мяса держали в воде, воду несколько раз меняли в течение дня, таким образом выводили лишнюю соль. При варке соль уже не добавляли.

Татары очень любили мясо водных птиц (гусь, утки). Гушки таких птиц засаливали целиком и хранили на чердаках. Таким образом, получали известные татарские деликатесы – *каклаган каз* (‘вяленый гусь’) или *каклаган үрдәк* (‘вяленая утка’). *Каклаган* от слова *как*, о котором говорилось выше. *Каклаган каз* обычно подавали к праздничному столу, он был дорогим гостинцем по любому поводу. Данная традиция сохраняется и сейчас.

Одним из продуктов заготовки мяса путем сушки (*киптерү*) является *казы / казылык* (свежевяленая колбаса из конины). Летом приготовленное таким способом мясо шло на варку супа, его брали в дорогу. Нынче это блюдо также является национальным деликатесом. По мнению ученых, слово *казы* является общетюркским, оно означало «внутреннее сало (лошади)» [Әхмәтьянов, т. I, с. 341], [Баязитова, с. 124]. Слово имеет лексические параллели и в других тюркских языках, например, в башкирском, ногайском, казахском, киргизском, тувинском, узбекском, уйгурском и др.

Жарка также применялась как способ заготовки мяса впрок. Например, известная татарская *кыздырма* (жареное мясо, в основном говядина, конина, ребе баранина и гусятина). Такое мясо готовили обычно впрок и ели холодным. Это был своего рода татарский способ консервирования. Название блюда образовано от глагола *кыз-* ‘накаливаться’ (*кыз-дыр-* – форма понудительного залога) по модели *глагол + суффикс -ма /-мә*, где полученное слово означает «предмет, полученный в результате действия или процесса, указанного в основе» [Татар грамматикасы, т. I, с. 234].

Внутреннее сало животных вытапливали, полученное масло – *туң май* ‘перетопленное сало’ [ТРС, т. II, с. 435] – использовали для жарки картошки, мучных блюд (*чакчак*, *баурсак*, *кош теле*), а остатки – *куырмач* [Там же, т. I, с. 662] или *сызык* ‘шкварки, вытопки’ [Там же, т. II, с. 280] – могли храниться длительное время и также были пригодны в пищу: из них готовили разные пирожки, жарили с картошкой, добавляли в летние супы и т. п. *Сызык*, *куырмач* являются производ-

ными именами существительными от глагольных основ *сыз-* ‘таять, растаять’ + суффикс *-ык* [Татар грамматикасы, т. I, с. 235]; *куыр-* ‘жарить’ + суффикс *-мач* [Там же, с. 265].

Заготовка впрок молочных блюд у татар, в отличие от многих тюркских народов, особенно не практиковалась, по крайней мере, названия и рецепты не дошли до наших дней. В словарях встречаются *сары май* – ‘топленое сливочное масло’ [ТРС, т. II, с. 219], *корт* – ‘высушенное кусками кислое молоко или творог’ [Там же, т. I, с. 617], *бал-май* – ‘мед и масло’ [Там же, с. 195]. *Корт* получается способом упаривания *катыка* (национального татарского кисломолочного продукта) до полного высыхания жидкости и хорошо хранится без холодильника. «Считают, что слово *корт* образовано от глагола *кору-* ‘сушить’. Но, по нашему мнению, данное слово является производным от древнетюркского *кур* ‘пища прозапас’» [Эхмэтьянов, т. I, с. 442–443].

Бал-май – ‘мед-масло’ в недавнем прошлом использовался как ритуальное блюдо: свадебное застолье начиналось с выноса меда и масла. Гости угощались и клали на блюдо деньги, которые передавались молодой паре. Невесте предлагали съесть горбушку хлеба, намазанного маслом и медом, для того чтобы она была покладистой и уживчивой в доме мужа, а жизнь ее была мягкой, как масло, и сладкой, как мед. В настоящее время у татар невесту у дома жениха также встречают с *бал-май* во имя добросердечных отношений со свекровью и родными жениха. В родильных обрядах существует ритуал *авызландыру* – ‘угощение’ (где *авыз* – рот, *-лан* – суффикс, *-дыр* – форма понудительного залога): младенцу давали сосать смесь жеваного хлеба с медом и маслом либо просто мазали рот данными ингредиентами.

Топленое сливочное масло ‘*сары май*’ также долго не портилось, добавление меда к маслу тоже был способом продления срока хранения. «Соленое масло – ‘*тозлы май*’ – заготавливали на осень и зиму» [Татарская кухня].

Выпечка у татар всегда была свежая, только что из печи. Однако существовали и такие традиционные мучные изделия, которые готовились про запас. Например, татары *икмэк / ипи* – ‘хлеб’ раньше пекли впрок, то есть не каждый день, обычно 2-3 раза в неделю. *Баурсак* (национальное блюдо – сдобное мучное изделие в виде шариков, жаренных в масле) [ТРС, т. I, с. 182] даже брали в дорогу, на охоту, в походы. Кусочки хлеба специально сушили на всякий случай, иногда жарили в масле и получали хрустящее лакомство *кэтермэч* – ‘сухарики, сухари’ [Там же, с. 556]. Технология приготовления *кузикмэк*

(тонких лепёшек из пресного теста, испечённых на сковороде) [Там же, с. 670] также способствовала его хранению некоторое время. Татарские блюда к чаю, в процессе приготовления которых тесто жарится в масле, также имеют долгий срок хранения (производители, изготавливающие такие блюда в промышленных масштабах, дают гарантию от 10 дней до 3-х месяцев). К ним относятся: *чэкчэк* (праздничное мучное изделие в виде шариков величиной с лесной орех или лапши, жаренное в масле и политое кипяченым медом) [ТРС, т. II, с. 565], *кош теле* (ромбообразные тоненькие кусочки теста, изжаренные в масле) [Там же, т. I, с. 624], *чэлпэк* (тонкая лепешка из сдобного теста) [Там же, т. II, с. 565], *гөлбәнэк* (кондитерское изделие в виде цветка) [Там же, т. I, с. 322] и т. п.

Названия вышеупомянутых мучных блюд разные по словообразовательной структуре: некоторые образованы суффиксальным способом (*икмэк* – *ик-* ‘выращивать’ + *-мэк*; *кэтермэч* – *кэтер-* (подражание звуку хруста) + *-мэч*); способом сложения основ (*кузикмэк* – *куз* ‘глаз’ + *икмэк* ‘хлеб’; *кош теле* – *кош* ‘птица’ + *тел* ‘язык’).

Непроизводные кулинарные термины по происхождению являются тюрко-татарскими или заимствованными. Например, *баурсак / бавырсак* – тюркское слово, встречается во многих современных тюркских языках [Эхмэтьянов, т. I, с. 146]. *Гөлбәнэк* от персидского *гүлбәндәк* ‘букет цветов’ или *гүли бәнәк* ‘цветок с родинкой’ [Там же, с. 234]. Происхождение названий *чэлпэк* и *чэкчэк* Р.Ахмэтьянов тоже связывает с персидским языком: *чэлпэк* – от словосочетания *чәл(чәһәл)ба йәк* ‘сорок и один’; *чэкчэк* – от слова *чәкчәки* ‘пицца в виде капель’ [Эхмэтьянов, т. II, с. 421].

Таким образом, в зависимости от состава блюд и времени года использовались различные способы хранения несезонных продуктов. В России в целом, и для татар в частности, характерно было делать заготовки, которые в некотором роде определяли даже материальный достаток семьи.

В настоящее время ситуация изменилась, традиционные домашние заготовки хоть и сохранились, но все же претерпели некоторые изменения. Многие национальные заготовки производятся и в промышленных масштабах. Перечисленные в данной статье виды продуктов и блюд, заготовленных впрок, и опыт их приготовления передаются из поколения в поколение, так как это – достояние народа. Любые традиционные особенности бытовой культуры, в том числе

и национальной кухни, являются отличительной чертой этносов.

Нами намечены перспективы дальнейших исследований в данном направлении. Необходимо создать целостную систему лексико-тематической группы «Пища» татарского языка, для чего необходимо изучить лексические единицы этой тематики и на материале татарских говоров. Для научных изысканий диалектная лексика является ценным материалом, так как в них представлена не только лингвистическая, но и культурологическая информация.

Список литературы

Ахметзянов Ю. А. Татарские национальные блюда. Казань: Раннур, 1999. 464 с.

Гатина-Шафикова Д. Генезис кухни татарского народа: история и современность. Часть 2. URL: <https://realnoevremya.ru/articles/50301> (дата обращения: 26.03.2018).

Мухамедова Р. Г. Татары-мишари. URL: <https://old-cookery.livejournal.com/389446.html> (дата обращения: 20.03.2018).

Нурмухаметова Р. С. Влияние внешней среды на формирование и функционирование лексики пищи татарского языка // Филология и культура. Philology and culture. 2014. №4(38). С. 164-169.

Нурмухаметова Р. С., Саттарова М. Р. Названия пищи и напитков в трудах К. Фукса // Филологические науки. Вопросы теории и практики. Тамбов: Грамота, 2016. № 6. Ч. 2. С. 127-129.

Татарская кухня. URL: <http://lib.a-grande.ru/food.php> (дата обращения: 26.03.2018).

Татарско-русский словарь: В 2-х т. Т.1 (А-Л). Казань: Алма-Лит, 2007. 726 б.

Татарско-русский словарь: В 2-х т. Т.2 (М-Я). Казань: Алма-Лит, 2007. 726 б.

Фукс К. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях. Казань, 1844; Краткая история города Казани. Казань, 1905 / Репринтное воспроизведение с приложением Предисловия Н. Ф. Катанова к изданию 1914 г. Казань, 1991. 210 с.

Хайрутдинова Т. Х. Названия пищи в татарском языке. Казань: ИЯЛИ им. Г. И. Ибрагимова АН Татарстана, 1993. 142 с.

Этнография татарского народа / науч. ред. Д. М. Исхаков. Казань: Магариф, 2004. 287 с.

Әхмәтъянов Р. Г. Татар теленең этимологик сүзлеге: Ике томда. I том (А-Л). Казан: Мәгариф : Вақыт, 2015. 543 б.

Әхмәтъянов Р. Г. Татар теленең этимологик сүзлеге: Ике томда. II том (М-Я). Казан: Мәгариф : Вақыт, 2015. 567 б.

Баязитова Ф. С. Аш-су һәм халык традицияләре лексикасы. Казан: Дом печати, 2007. 480 б.

Насыри К. Сайланма әсәрләр. 4 томда. 3 том. Казан: Татар. кит. нәшр., 2002. 384 б.

Татар грамматикасы: 4 томда. Т. I. Казан : ТӘҺСИ, 2015. 512 б.

Татар теленең этномәдәният сүзлеге: матди мәдәният лексикасы (ризык һәм савыт-саба атамалары / төзүче авторлар: Р. Р. Жамалетдинов, А. Ш. Юсупова, Г. Ф. Жамалетдинова, Р.С. Нурмөхәммәтова, М. Р. Саттарова, Г.Н.Хәснүллина. Казан: Казан. ун-ты, нәшр., 2015. 280 б.

References

Akhmetzianov, Yu. A. (1999). *Tatarskie natsional'nye bliuda* [Tatar National Dishes]. 464 p. Kazan, Ranur, 1999. (In Russian)

Akhmetianov, R. G. (2015). *Tatar teleneң etimologik syzlege* [Etymological Dictionary of the Tatar Language. In Two Volumes. Volume One]. Ike tomda. I tom (A-L). 543 p. Kazan, Məgarif–Vakyt. (In Tatar)

Akhmetianov, R. G. (2015). *Tatar teleneң etimologik syzlege* [Etymological Dictionary of the Tatar Language. In Two Volumes. Volume Two]. Ike tomda. II tom (M-YA). 543 p. Kazan, Məgarif–Vakyt. (In Tatar)

Baiazitova, F. S. (2007). *Ash-su һәм khalyk traditsionaläre leksikasy* [Vocabulary of Food and National Traditions]. 480 p. Kazan, Dom pechatı. (In Tatar)

Etnografiia tatarskogo naroda (2004) [Ethnography of the Tatar People]. 287 p. Kazan, Magarif. (In Russian)

Fuks, K. (1991). *Kazanskіe tatory v statisticheskom i etnograficheskom otnosheniakh* [Kazan Tatars in Statistics and Ethnography]. 210 p. Kazan. (In Russian)

Gatina-Shafikova, D. *Genezis kukhni tatarskogo naroda: istoriia i sovremennost'* [Genesis of the Tatar People's Cuisine: Past and Present]. Chast' 2. URL: <https://realnoevremya.ru/articles/50301> (accessed: 26.03.2018). (In Russian)

Khairutdinova, T. Kh. (1993). *Nazvaniia pishchi v tatarskom iazyke* [Names of Food in the Tatar Language]. 142 p. IALI im. G. I. Ibragimova AN Tatarstana, Kazan. (In Russian)

Mukhamedova, R. G. *Tatary-mishari* [Tatars-Mishars]. URL: <https://old-cookery.livejournal.com/389446.html> (accessed: 20.03.2018). (In Russian)

Nasyri, K. (2002). *Sailanma әсәрләр* [Selected works]. 4 tomda. 3 tom. 384 p. Kazan, Tatar. kit. nәshr. (In Tatar)

Nurmukhametova, R. S. (2004). *Vliianie vneshnei sredy na formirovanie i funktsionirovanie leksiki pishchi tatarskogo iazyka* [The Influence of the External Environment on the Formation and Functions of Food Vocabulary in the Tatar Language]. Filologiya i kul'tura. Philology and culture, No. 4 (38). pp. 164 – 169. (In Russian)

Nurmukhametova, R. S., Sattarova, M. R. (2016). *Nazvaniia pishchi i napitkov v trudakh K. Fuksa* [Names of Food and Drinks in K. Fuchs's Works]. Filologicheskie nauki. Voprosy teorii i praktiki. Tambov, Gramota, No. 6. Ch. 2, pp. 127 – 129. (In Russian)

Tatar grammatikasy (2015) [Tatar Grammar in Three Volumes]. T. I. 512 p. Kazan, TEhSI. (In Tatar)

Tatar teleneң etnomәdәniiat syzlege: matdi мәdәniiat leksikasy (riзык һәм savyt-saba atamalary) (2015) [Ethnic and Cultural Dictionary of the Tatar Language: Vocabulary of Material Culture (Food and Kitchenware Names)]. Compilers: R. R. Zamaletdinov, A. Sh. Yusupova, G. F. Zamaletdinova, R. S. Nurmukhametova, M. R. Sattarova, G. N. Husnullina. Translators:

A. Kh. Achrapova, L. R. Mukhametzyanova, L. R. Mukharlyamova, L. Kh. Shayakhmetova. 280 p. Kazan, Kazan University Press. (In Tatar and English)

Tatarskaia kukhnia [Tatar Cuisine]. URL: <http://lib.a-grande.ru/food.php> (accessed: 26.03.2018). (In Russian)

Tatarsko-russkii slovar' (2007) [Tatar-Russian Dictionary in Two Volumes]. T. 1 (A-L). 726 p. Kazan, Alma-Lit. (In Tatar and Russian)

Tatarsko-russkii slovar' (2007) [Tatar-Russian Dictionary in Two Volumes]. T. 2 (M-I). 726 p. Kazan, Alma-Lit. (In Tatar and Russian)

The article was submitted on 27.05.2018

Поступила в редакцию 27.05.2018

Нурмухаметова Раушания Сагдатзяновна,

кандидат филологических наук,
доцент,
Казанский федеральный университет,
420008, Россия, Казань,
Кремлевская, 18.
rsagadat@yandex.ru

Миннебаева Гульсария Ильдусовна,

кандидат филологических наук,
доцент,
Казанский филиал ФБГОУ ВПО «Российская академия правосудия»,
420088, Россия, Казань,
2-я Азинская улица, 7А.
8987296@gmail.com

Саттарова Мадина Рашидовна,

кандидат филологических наук,
доцент,
Казанский федеральный университет,
420008, Россия, Казань,
Кремлевская, 18.
m-sattarova@mail.ru

**Nurmukhametova Raushaniya
Sagdatzyanovna,**

Ph.D. in Philology,
Associate Professor,
Kazan Federal University,
18 Kremlyovskaya Str.,
Kazan, 420008, Russian Federation.
rsagadat@yandex.ru

Minnebayeva Gulsary Ildusovna,

Ph.D. in Philology,
Associate Professor,
Kazan Branch of the "Russian State University of Justice",
7A 2-nd Azinskaya Str.,
Kazan, 420088, Russian Federation.
8987296@gmail.com

Sattarova Madina Rashidovna

Ph.D. in Philology,
Associate Professor,
Kazan Federal University,
18 Kremlyovskaya Str.,
Kazan, 420008, Russian Federation.
m-sattarova@mail.ru