

**ЭТНОСПЕЦИФИКА ЛИНГВОСЕМИОТИКИ ПОТРЕБНОСТЕЙ:
ТЮРКОЯЗЫЧНАЯ ГЛЮТТОНИЯ**

© 2011 Э.Э.Бараташвили

Волгоградская государственная сельскохозяйственная академия

Статья поступила в редакцию 07.06.2010

В данной статье рассмотрены этноспецифические лингвосемиотические и лингвокультурные особенности тюркоязычных глоттонических (гастрономических) номинаций, а также потребностные или пищевые предпочтения турецкого и азербайджанского народов, актуализированные в соответствующих лингвокультурах.

Ключевые слова: этноспецифика, лингвосемиотика, глоттония, концепт, паремиологический фонд.

Национальная кухня в силу культурно-исторического развития народа, особенностей природной среды его обитания и основного исторического рода занятий является одной из самых специфичных областей культуры каждого народа, что, безусловно, отражается на её лингвистическом обеспечении. Так, этноспецифические особенности тюркоязычных, а именно турецкого и азербайджанского народов, выражающиеся в их стремлении сохранить фундаментальные ценности и уникальность бытовой культуры, находят свое отражение в системе глоттонии (от лат. *gluttonare* – «есть, питаться, поглощать пищу»), а также в её лингвосемиотическом воплощении. В данном случае при описании семиотики потребления глоттонией, согласно А.В.Оляничу, именуется вся система знаков, характеризующих пищевой процесс в целом, а именно: добычу и первичную обработку, подготовку полуфабрикатов, процессы приготовления и потребления пищи¹.

В глоттонической терминологии турецкого и азербайджанского языков многочисленны термины общетюркского происхождения. С турецкой кухней азербайджанскую роднят такие номинации, как *dolma* (долма), *kebab* (кебаб), *pilav* (плов). Глоттоническим спецификатором тюркоязычного этноса, широко ассоциируемым мировым сообществом как с турецкими, так и с азербайджанскими предпочтениями в пище, является номинация *kebab* (кебаб). По версии лингвистов, данная лексема может иметь как персидское происхождение (первоначально означало жаренные на гриле кусочки мяса), так и воз-

можные истоки в арамейском כבבא *kabbābā*². Что же касается широко известного названия этого блюда, то лексема *şışlık* (шашлык, шашлик), безусловно, тюркского происхождения, номинация «шиш-кебаб» происходит от турецкого *şiş kebabı* (*şiş* – шампур + *kebab* – жареное мясо) Лексема *şiş* («шиш») означает острое, возвышенность и т.п. Например, в азербайджанском языке *uclu şiş ağac* («уджу шиш агадж» – кол с заостренным концом), *şiş dağ* («шиш даг» – гора с заостренной вершиной). Аффикс *lik* («лик») здесь служит для образования от именных основ имен существительных и прилагательных со значением целевого назначения, семантически эквивалентного предлогу «для»: *iplik yun* («иплик юн» – шерсть для ниток), *gündəlik* (тетрадь для повседневных записей), *ətlik heyvan* («этлик хейван» – животное на мясо), в русском языке *баушлык* (из тюрк. *baş* «голова» + *lik* «для») ³. В первом письменном памятнике азербайджанской литературы *Kitabi Dede Qorqud* («Книга Деде Горгуда», которую ученые относят к VII веку) читаем: «*Qoyun vergil–bu oğlana şişlik olsun*» («Дайте барана – пусть этому парню на шашлык будет»).

Лингвистические знаки гастрономического тюркоязычного дискурса, обозначающие номинацию *kebab*, могут содержать в наименовании указание на: 1) базовое сырьё для приготовления блюда: (азерб.) *nəṛə balıǵ kababı* (кебаб из осетрины), *böyrək kababı* (кебаб из почек), *badımcanla quyuq kababı* (кебаб из баклажанов с курдюком), *kartof kababı* (кебаб из картофеля), *qara ciyər kababı* (кебаб из печени), *cücə kabab* (кебаб из цыплят), в Турции – «*cigerli kacit kebab*» (кебаб из печени, замаринованной в баклажанном пюре с базиликом, тимьяном и лавром); *Patlıcanlı kebabı* (из баклажанов);

¹ Бараташвили Эльмира Энверовна, заведующая отделом управления качеством образования.
E-mail: baratash@mail.ru

¹ Олянич А.В. Презентационная теория дискурса: Монография. – Волгоград: 2007. – С. 336.

² URL: <http://www.wikipedia.org/wiki/Kebab> (Дата обращения: 21.06.2010).

³ Русско-азербайджанский словарь / Под ред. чл.-корр. АН Азерб.ССР А.А.Оруджева. – 5-е изд. – Баку: 1990.

2) входящие в состав блюда дополнительные компоненты: *patates pürelı taskebab*, *ıspanak pürelı taskebab*, *yoğurtlu abant kebabı*, *soğan kebabı*, *beykoz kebabı* (баранина с помидорами и луком, завернутая в тонкие дольки баклажанов и приправленная бараньим мозгом), *mantarlı fırın kebabı*, (с грибами в печи) *yufkalı kebab*, *enginarlı kebab* (с артишоком); 3) имя «автора» рецепта: (тур.) *Hasanpaşa kebabı*, *İskander-kebabı*; 4) способ приготовления: (тур.) *cartlak kebabı*, *şiş kebabı*, *islım ikebabı* (на пару) *yoğurtlu kebab*, *külbastı kebabı*, *qatlama*, *dolma*, *doğramac*, *əzmə* («гатлама» – означает слоение, «долма» – заполнение, «дограмадж» – крошение, «азмя» – «раздавливание»), а также способ тепловой обработки пищевого сырья: *qızartma* – «гызартма» (обжарка до красноты), *rörtləmə* – «портлама» (отварное, ошпа-ренное), *qovurma* – «говурма» (жаркое); *bozartma* – «бозартма» (запеченное); 5) форму блюда, его внешний вид: (тур.) *alı nazık kebabı*, *kağıt kebabı*, *kaytan kebabı* (длинный, тонкий, «бумажный»), *altı ezmeli tike kebabı*, (азерб.) *narpaq xəngəl* – хингал с тонко нарезанными лепешками; б) как собственно место, так и посуду, где готовится продукт: (азерб.) *tava kabab* – то же, что и люля-кебаб, только приготовленное в сковороде; *tandır çöreyi*; (тур.) *tandır kebabı* – кебаб, испеченный в тандыре; *tas kebabı*, *mangalda köfte*, *kazan kebabı*, *testi kebabı*, *saç kebabı*, *çardak kebabı*, *güveçte dana çiftlik kebab* (деревенский шашлык из телятины в горшочке); 7) топоним происхождения блюда: (азерб.) *Kars kababı* – кебаб по-карски, *Tovuz xəngəli* – хингал по-таузски, *Gəncə paxlavası* – гянджинская пахлава, (тур.) *Adana kebabı*, *Urfa kebabı*, *Antep kebabı*, *Manisa kebabı*, *Yörük kebabı* (шашлык кочевника); 8) густальные качества продукта: *turşu* – «туршу» (кислое), *şoraba* – «шораба» (соленья), *şirin nazık* – «ширин назик» (сладкое), *turşu-siyiq* – «туршусыйиг» (зеленые щи); 9) религиозную маркировку: *Ramadan kebab* – «рамадан кебаб» (мясо с йогуртом, помидорами, чесноком и свежей мятой, выложенное на лепешки для пиццы).

Döner kebab («дөнер кебаб») – блюдо из мяса (слои фарша и нарезанное довольно крупными кусками мясо ноги барашка), которое нанизывается на вертикальный вертел, медленно вращающийся перед вертикальным грилем. По мере поджаривания внешний слой мяса срезается тонкими кусочками. Этнокультурная специфика разнообразных номинаций кебаба как продуктов потребления тюркоязычного социума проявляется также и в том, что они стали знаком, исторически характеризующим тюркский этнос в межкультурном коммуникативном пространстве. Кебаб (*kebab*) оказал влияние не только на тюркоязычную, но и на мировую систему глоттонии: знаменитые сегодня кебабы, дөнер кебабы – основная еда в системе фаст-фуд, турецкие эмигранты сделали его невероятно популярным в Германии и Нидерландах, в Скандинавии и Италии, в Польше и Румынии, в Лондоне и Нью-Йорке.

К номинациям типичных турецких блюд можно отнести супы (*çorba* – «чорба»), которым в национальной кухне отведено особое место. Суп всегда подается вначале трапезы, причем, не только на обед, но и на завтрак, и на ужин. По наличию базового компонента и способу приготовления в Турции различают: *bahçıvan*, *balık*, *bamya*, *bulgur*, *börek*, *ekşili*, *ezogelin*, *fasulye*, *Hamsi*, *Hamur*, *helle Aşı*, *Ispanak*, *karalahana*, *köylü*, *mantar*, *oğmaç*, *patates*, *tandır*, *tarhana*, *tavuklu*, *şehriye*, *toyga*, *tutmaç aşı*, *yüksük*, *çatal aşı*, *şafak*, *tarhana*, *kuru tarhana hazırlanışı*, *sebze*, *yeşil mercimek*, *herle çorbaları*; *yayla* («яйла» – рисовый с мятой из чечевицы), куриный, рыбный, заправленный лимонным соком и яйцами, суп из требухи – *işkembe çorbası* («ишкембе чорбасы» – популярное блюдо, которое подается ранним утром, после веселых и бурных застолий, ночных кутежей с традиционным *raki* «ракы»). Номинация *düğün çorbası* («свадебный суп») из затылочной части туши барана ритуально маркирует одно из самых оригинальных блюд турецкой кухни. В летний период заготавливается *tarhana* («тархана») – тесто, в которое добавляют пряности, засушивают на солнце и пропускают через сито. Эта заготовка, имеющая многовековую традицию и являющаяся родословной первых блюд в национальной кулинарии, в холодные зимние дни превращается в супы с помощью воды и томатной пасты. Исключением среди горячих аппетитных супов является *çaçık* («джажык») – напоминающее окрошку блюдо из свежих огурцов и холодного йогурта.

Лингвистический анализ номинаций блюд азербайджанской кухни, а также некоторые особенности приготовления и вкусовые качества свидетельствуют о ее близости и к иранской кухне. Это объясняется тем, что на протяжении многих столетий территорией нынешнего Азербайджана владели Сасаниды, основавшие сильное государство в Иране. Арабское завоевание Азербайджана, произошедшее много позже, оказало влияние на этнический состав страны, а уже сложившуюся материальную культуру с иранскими чертами затронуло в меньшей степени. Персидское влияние вновь возросло в XVI – XVIII вв., когда Азербайджан входил в состав Ирана. Такие тесные исторические связи с арабо-персидским и тюркским миром привели к становлению общих традиций в питании.

Этноспецифика азербайджанской глоттонической системы характеризуется следующими отражающимися на её лингвосоимиотике пищевыми предпочтениями: 1) Большинство национальных блюд, как и в Турции, готовится из баранины. Широко распространены блюда из рубленого мяса (глуттонимы *lüləkəbab* – люля-кебаб; *tava kabab* – тава-кебаб, *küftə bozbaş* – кюфта-бозбау; *gürzə* – гюрза, *düşbərə* – дюшбара; *dolma* – долма; *kükü* – кюкю; *kitab* – кутабы). 2) Особенностью азербайджанской кухни считается то,

что некоторые национальные блюда совмещают как первое, так и второе блюда. Например, *piti-nutı*, *küfta bozbaş* – *кюфта-бозбаши* и др. 3) Отличительной чертой азербайджанской кухни является широкое применение в рационе овощей, фруктов и особенно пряной зелени и съедобных трав, но большей частью в свежем, а не в отваренном или жареном виде. 4) Для улучшения вкусовых свойств блюд широко применяют лимоны, маслины, оливки, пищевые кислоты. При этом в качестве добавок ко многим блюдам используются номинации *abqora* («аб-гора»), *azgilşarab* («азгилишараб»), *albuxara* («албухара»), *qora* («гора»), *doşab* («дошаб»), *narşarab* («наршараб»), *zoğal qurusu* («зогал гурусу»), *sumax* («сумах») и другие, достаточно необычные ингредиенты. Сочетание нейтральных по вкусу пресноватых пищевых продуктов, таких как отварной рис, несоленое молодое мясо, рыба с выражено кислыми растительными и молочными продуктами – характерная особенность национальной кухни Азербайджана. 5) Показательно ограниченное употребление соли в азербайджанской кухне. Азербайджанцы даже мясо предпочитают либо совсем несоленое (*kabab* не солят совсем), либо ему придают кисловатый вкус с помощью фруктовых соков⁴.

Самые известные блюда азербайджанской кухни номинированы такими национально-специфическими лексическими единицами, как *lüləkabab*, *dovğa*, *ləvəngi*, *kükü*, *piti*. Данные блюда готовят только в Азербайджане, что делает соответствующую лексику специфическим лингвокультурным номинантом. Здесь необходимо отметить, что национально-специфическим может считаться семиотический алгоритм приготовления и потребления данных блюд. В качестве примера опишем семиотику приготовления *piti* («пити»): 1) *продукты* (для пити можно использовать самые разные ингредиенты – баранину / ягнятину, лук, помидоры, алычу, картофель (каштаны, что исторически более свойственно азербайджанской кухне), горох нут, черный перец, зелень кинзы, петрушки, чабера, тычинки шафрана); 2) *специфика их подготовки к приготовлению* (как правило, укладывают слоями и заправляют специями мелко нарезанный лук, мясо, алычу, горох, который должен быть предварительно замоченным в течение 8-10 часов, заливают их кипятком, плотно закрывают крышкой (блюдец) и ставят в духовку на 30-40 мин, затем добавляется картофель (каштан); вкусовые качества блюда обеспечиваются его термальной обработкой, то есть оно должно «томиться», «тушиться», настояться, чтобы быть вкусным); 3) *специфика приготовления* – каждая порция готовится отдельно, для приготовления используется обычно обливной изнутри глиняный невысокий горшочек объемом около 1 литра; 4) *способ подачи* (пити может подаваться как в качестве первого, так и второго блюда).

⁴ Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты. – М.: 2008. – С. 275.

Лингвокультурный концепт как многомерное смысловое образование, по мнению В.И.Карасика, непременно включает в себя, помимо образной и понятийной, ценностную составляющую⁵. Говоря о ценностях глоттонической коммуникации, необходимо обратить внимание на ее ключевой культурный концепт. Таким концептом является «пища», отражающая одно из главнейших условий биологического выживания человека, имеющая широкий спектр вторичных переносных значений⁶.

Концептом, выступающим как смыслообразующий фактор азербайджанской лингвокультуры и отражающим ее этноспецифику, является «aş» (аш), реализуемый в лингвoseмиотике азербайджанской глоттонии разнообразными номинациями ассортимента этого продукта, как семиотически, так и семантически. Значения «aş» (аш) в различных тюркских языках: 1) кушанье, пища, еда, снадь; 2) суп; 3) плав, плов; 4) угощение, пиршество; 5) жертвенная пища; 6) хлеб, зерно, хлеб (в колосьях), хлебные злаки, посевы хлебных злаков, ячмень; 7) плод, фрукт, продукт; 8) прок, польза.

В азербайджанском языке этот знак так же, как и *plov*, номинирует плов. Известно более 70 рецептов приготовления этого блюда. В зависимости от характера и вида компонентов, способа и места приготовления плову дается определенное название: *qovurma plov* – «говурма плов» (с тушеной бараниной); *səbzə-qovurma plov* – «плов сязя-говурма» (с тушеной бараниной и зеленью); *toyuq plov* – «тоюг плов» (с курицей); *südlü plov* – «сюдлю плов», (рис варят в молоке); *xam-döşəmə plov* – «хам-дошама плов» (с молодой бараниной, сухофруктами и тыквой); *kükü plov* – «кюкю плов» (с фасолью, зеленью и булкой); *şüyüd plov* – «шюйд плов» (с укропом); *şirin plov* – «ширин плов» (со сладкими сухофруктами); *balıq plov* – «балыг плов» (с рыбой); *kir-kir plov* – «кыр-кыр плов» (с рубленным мясом и каштанами); *qiymə-çığırma plov* – «гйима – чыхыртма плов» (с рубленным мясом и яйцами)⁷. Кроме того, концепт «аш» деривационно вербализован в глоттонической системе азербайджанской лингвокультуры: *ашбаз*, *ашчы* (повар), *ашхана* (столовая), *хаши* (блюдо из головы и ног животного – горячий студень), *хашиль* (густая мучная каша), *гашиль* (ложка) и многие другие.

Паремиологический фонд национального языка как хранитель культурной информации и значимый объект сопоставительных лингвокультурологических исследований представляет особый интерес для анализа ценностной картины мира каждого этноса. Картина мира, зафиксированная в языке, называется языковой картиной мира. Она формируется на протяжении столетий в языковой практике носителей

⁵ Карасик В.И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. – М.: 2004. – С. 129.

⁶ Головницкая Н.П., Олянич А.В. Лингвокультура немецкой глоттонии: Монография. – Волгоград: 2008. – С. 73.

⁷ Азербайджанская кулинария / Сост.: К.Г.Бунятов, Н.М.Малеев. – Баку: 1981. – С. 97 – 122.

языка и как результат массового творчества всей нации в процессе ее взаимодействия с миром является совокупностью знаний, запечатленных в языковой форме⁸.

Хлеб и мучные изделия можно рассматривать как основу кухни многих народов, в том числе и тюркоязычных этносов. Хлеб как неотъемлемая часть существования человека и результат тяжелого труда земледельца издавна наделялся символическим значением в сознании турков и азербайджанцев и по праву символизирует каждодневную пищу, способ поддержания жизни и достаток человека. В качестве основного и наиболее важного продукта в питании хлеб может выступать в сочетаниях с другими продуктами, характерными для тюркоязычной кухни. Тонкие лепешки «*yufka*» на йоде с добавлением соли являются главнейшими ингредиентами турецких национальных слоеных пирогов. К этой группе продуктов относятся *mantı* – разновидность выпечки с начинкой, а также целое семейство разнообразных изделий из слоеного теста, называемых *boreg* (бёрек). Очень популярным блюдом является *gozleme* («гёзлеме» – тонкий лаваш с разнообразными начинками (шпинат, сыр, картофель, мясо, обжаренный на гриле).

Различается хлеб по названию, форме, размерам, толщине или степени тонкости, вкусу, запаху, способу приготовления и в Азербайджане: *yayma* (йайма), *fətir* (фетир), *lavaş* (лаваш), *səngək* (сенгек), *xamralı* хамралы, *qalın* (галын – «толстый»), *nazik* (назик – «тонкий»), *fəsəli* (фесели), *kətə* (кете), *təndir çörəyi* (тандыр чёрейи), тонкая, как бумага, лепешка – *yuxa* (юха), которую можно было долго хранить. Из юхи готовят традиционные бутерброды *dürmək* или *bürmək* (от глагола «заворачивать»).

Лингвокультура тюркоязычных этносов отражает общекультурные ценности: в сознании человека с концептом «хлеб» с древних времен прочно связываются представления о еде и жизни. В старину хлеб разламывали руками, сегодня предложение «*çörək kəsmək*» (букв. «разрезать (разделить) хлеб») придает застолью ритуальность «объединения хлебом», то есть означает стать друзьями, заключить мужской договор, нарушение которого семиотически табуировано. Хлеб свято почитается: ронять его на землю – кощунство, пренебрегать им считается великим грехом; разламывают хлеб обязательно двумя руками, чтобы не обронить нечаянно крошек на пол, и в трудных ситуациях даже клянутся хлебом *ekmeğe el basmak* (тур. букв. «положить руки на хлеб») «*çörək haqqı*» (азерб. «клянусь хлебом»), *ekmek çarpsın* (тур. «чтоб я подавился»). В языковом сознании турков и азербайджанцев закрепилось отношение к хлебу как к чему-то первостепенному, основополагающему, поэтому особенно сурово звучит проклятие *çörək səpə qənim olsun* (азерб. «пусть покарает тебя хлеб»). Примечательно, что лексемы *çörək* (азерб.), *ekmek*

(тур.) в тюркских языках номинируют как собственно хлеб, так и еду вообще: *duz çörək – düz çörək* (хлеб да соль – праведная пища).

Ни одно блюдо в Турции и Азербайджане не подается без хлеба. Обязательность присутствия хлеба на столе объясняет обилие фразеологизмов и паремий, основанных на смысловой тождественности концепта «хлеб» с концептами «жизнь, существование» (также «жить в достатке», «жить праведно»). Так, в турецком языке: *ekmek olmazsa yemek olmaz* – без хлеба нет обеда; *ekmek insan arkasından değil, insan ekmek arkasından koşuyor* – не хлеб ходит за человеком, а человек за ним; *ekmeğini suyunu vertmek* – дать заработать на хлеб насущный; *ekmek parası* – деньги на пропитание; *ekmek kapısı* – обеспечивающее существование, иллюстрируют превращение языкового знака в одно из ключевых слов этнокультуры.

Группа паремичных определений, содержащих лексему «хлеб», основана на персонификации и в зависимости от способности человека зарабатывать хлеб (=средства к существованию) имеет как положительно-оценочное значение: *ekmeğine koç* – хлебосольный (тур.); *ekmeğini taştan çıkarır* (тур. пог.); *mərd kişi çörəyini daşdan çıxardar* (азерб., посл.) – хорошо зарабатывать (букв. доблестный мужчина из камня достанет хлеб); *duzsuz çörəyin dadı, çörəksiz kişinin adı olmaz* (азерб., посл.) – без соли у хлеба нет вкуса, без хлеба у мужчины нет имени; так и отрицательно-оценочное: *ekmek düşmanı* дармоедка (*arzo* саранча), нахлебница (о жене); *ekmek elden su gölden*(тур.) – поест и попить на дармовщину⁹. Термины *ekmek*, *çörək* очень широко употребляются вне кулинарной сферы, что может быть объяснено ролью хлеба в повседневной жизни человека.

Известный турецкий исследователь-языковед Омер Асим Аксой определяет пословицы и поговорки как «опирающиеся на большой опыт суждения, входящие в свод общих правил, мудрых мыслей или назиданий и усвоенные обществом в застывшей форме»¹⁰. Ученый подчеркивает, что пословицы, появившиеся вследствие продолжительного наблюдения над жизненными ситуациями: 1) беспристрастно объясняют происходящие в общественной жизни события: *çörək bol olarsa basılmaz Vətən* (азерб., посл.) – при обилии хлеба никто не сможет топтать землю Родины; 2) опираясь на опыт или логику, непосредственно преподносят нравственный урок и назидание: *ekmeğini kendi yüyen yükünü kendi kaldırır* (тур., посл.); *çörəyini tək ueyən – yükün özü çəkər* (азерб., посл.) – «кто хлеб ест в одиночку, тот и свою ношу поднимает в одиночку»; *abır harda – çörək orda* (азерб.посл.) – «хлеб будет там, где есть нравственность»; *istəyirsən bal-çörək, al əlinə belkürək* – «кто хочет хлеб да мед, лопату с заступом берет»; 3) содержат ряд истин, философских,

⁸Томашева И.В. Эмотивная лакунарность художественной прозы: Дис... канд. филол. наук. – Волгоград: 1995. – С. 18.

⁹ Турецко-русский словарь: 48000 слов. – М.: 1977.

¹⁰ Aksoy, Ömer Asim. Atasozleri ve deyimler sözlüğü / Aksoy Omer Asim. – Ankara : 1971. – 392 s.

мудрых идей: *torpağa düşməsin havayı bir dən* (азерб., пог.) – пусть не падет в землю зря ни единого зерна; *çörək açanı qılınc açmaz* (азерб., посл.) – «хлебом можно добиться того, чего не добьешься мечом»; *bir tikə çörək dağ aşırar* (азерб., посл.) – кусок хлеба может свернуть гору; *ekmek aslanın ağzında* (тур.) – о чем-то труднодоступном (букв. «хлеб в пасти льва»); 4) сообщают об обычаях, традициях, о некоторых верованиях: *ekmeğini kana dağıtmak* (тур.) – быть в большом горе, хлебнуть горя; (букв. «крошить хлеб в кровь»); *bir çörək özün ye, birində Allah yolunda ver;* *çörəyi çörəkçiyə bir çörək də üstəlik* (азерб., посл.) – быть щедрым и благодарным, делиться хлебом¹¹.

В связи с культовым отношением тюркских этносов к хлебу паремиологический языковой фонд содержит значительное количество единиц, характеризующих человека по его отношению к хлебу. В частности, особенно красноречиво «местонахождение его хлеба на коленях», свидетельствующее об отсутствии таких добродетелей, как честность, преданность, благодарность: *ekmeği dizinde* (тур.) – «хлеб на коленях»; *çörəyi dizinin üstündədir* (азерб.) – неблагодарный, предатель; *namərdin çörəyi dizin üstə olar* (азерб., посл.) – (букв. у вероломного хлеб на коленях), то есть при первом же случае у такого чело-

века хлеб может легко упасть с колен и оказаться под ногами, а значит быть попраным. Здесь неуважительное отношение к хлебу означает пренебрежение святынями и, соответственно, предполагает возможность любой подлости. Подобная иллюстрация упомянутых групп паремиологических единиц позволяет утверждать, что хлеб входит в состав различных устойчивых сочетаний, основывающихся на стереотипах восприятия хлеба как основы жизни, эквивалентных по значению русскому фразеологизму «хлеб всему голова».

В формировании представлений о культуре страны большое значение имеет национальная кухня (не только наименования блюд, способы их приготовления, но и характеристики национальной ментальности – праздники, традиции и ритуалы носителей языка), которая, учитывая характер влияния особенностей национальной кухни и культуры питания на речевое употребление, участвует в образовании лингвокультуры этноса.

¹¹ Atalar sözü. – Bakı : Öndər nəşriyyat, 2004. – 264 s.

ETHNIC SPECIFICS OF LINGUISTIC SEMIOTIC NEEDS: TURKIC LANGUAGE GASTRONOMY

© 2011 E.E.Baratashvili^o

Volgograd State Agricultural Academy

The article dwells upon specific ethnic and linguistic semiotic cultural features of Turkic gastronomy (culinary) nominations, as well as needs and feeding preferences of Turkish and Azerbaijani ethnoses, represented in the relevant linguistic cultures.

Keywords: ethnic specific, linguistic semiotics, gastronomy, concept, proverbial fund.

^o Elmira Enverovna Baratashvili, Head of the Educational Quality Management office.
E-mail: baratash@mail.ru