

Article

Лексемы питания в средневековом памятнике «Тарджуман» (XIV в.)¹
(на материале «*Kitāb-i maǧmūʿ-i tarǧumān-i turkī wa ʿaǧamī wa muǧālī wa fārsī*»))

Б. Джубатова

Казахский национальный университет имени аль-Фараби, Алматы, Республика Казахстан

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3653-5870>(E-mail: baiyan.zhubatova@kaznu.edu.kz)

ARTICLE INFO

Ключевые слова:
лексика питания,
«Тарджуман»,
мамлюки,
культурные
лакуны,
переводческая
стратегия,
экспликация,
историко-
сравнительный
анализ,
семантика,
еда, напитки,
молочные
продукты.

ГРНТИ 16.27.07

DOI: <https://doi.org/10.32523/2664-5157-2026-3-139-160>

АННОТАЦИЯ

Статья посвящена анализу лексем питания, представленной в средневековом арабско-тюркском словаре XIV века «*Kitāb-i Maǧmūʿ-i Tarǧumān-i Turkī wa ʿAǧamī wa Muǧālī wa Fārsī*» («Тарджуман»), рассматриваемой как источник реконструкции языковой и культурной картины мира тюрков-мамлюков. Актуальность работы обусловлена необходимостью комплексного изучения лексики питания как культурно значимого пласта языка, отражающего хозяйственный уклад, социальную структуру, религиозные представления и межкультурные контакты. Цель исследования заключается в выявлении семантических, структурных и социокультурных особенностей лексем питания и определении её роли в репрезентации пищевых практик мамлюкского общества. Материалом исследования послужил тринадцатый тематический раздел словаря, посвящённый еде, напиткам и молочным продуктам. Методологическую основу составили методы историко-сравнительного, семантического, этимологического и культурно-исторического анализа. В работе используются данные «Диван лугат ат-тюрк» Махмуда Кашгари и современного казахского языка для выявления исторической преемственности, семантической эволюции и степени сохранности тюркской лексики питания, а также результаты историко-культурных исследований в мамлюковедении. Анализ лексики питания проведён в контексте междисциплинарного подхода, объединяющего историческую лингвистику, этнолингвистику и культурную антропологию. Особое внимание уделяется переводческим стратегиям автора словаря, связанным с передачей

¹Исследование выполнено в рамках научного проекта «BR28712621 «Рукописное наследие Казахстана: реестрирование, реставрация, научная каталогизация, оцифровка и комплексные кодикологические исследования»

специфических реалий и преодолением лакун между тюркской и арабской культурами. В результате исследования установлено, что пищевая лексика «Тарджумана» отражает кочевой тип хозяйства и мясо-молочную модель питания тюрков-кипчаков. Наиболее репрезентативными представляются наименования мясных и молочных продуктов, относящихся к пищевой культуре. Установлено, что автор словаря активно применяет развернутые описания и сравнительные конструкции для передачи реалий, отсутствующих в арабской культуре, что позволяет рассматривать данную переводческую стратегию как средство преодоления культурных лакун. Особое внимание уделено лексике алкогольных напитков, отражающей специфику культурных контактов в мамлюкском обществе. Лексика питания выполняет не только номинативную, но и социально-символическую функцию, выступая маркером власти, статуса и этнокультурной идентичности. Исследование демонстрирует, что средневековые переводные словари являются важными этнокультурными источниками для реконструкции истории и культуры тюркских народов. Анализ лексики питания показывает, что она обладает высокой степенью устойчивости: значительная часть лексических единиц (около 80%) сохранилась в современном казахском языке, что является показателем преемственности и глубокой исторической укорененности мясо-молочной модели питания в тюркской культуре.

Б.Жұбатова

Әл-Фараби атындағы Қазақ ұлттық университеті

Алматы, Қазақстан Республикасы

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3653-5870>

(E-mail: baiyan.zhubatova@kaznu.edu.kz)

«Тарджуман» (XIV ғ.) жазба ескерткішіндегі тағамға қатысты лексемалар
(«*Kitāb-i maǧmūʿ-i tarǧumān-i turkī wa ʿaǧamī wa muǧālī wa fārsī*» материалы бойынша)

Аннотация. Зерттеу жұмысы XIV ғасырдағы ортағасырлық араб-түркі сөздігі («*Kitāb-i maǧmūʿ-i tarǧumān-i turkī wa ʿaǧamī wa muǧālī wa fārsī*» («Тарджуман») материалында берілген тағамға қатысты атауларды талдауға арналған және ол түркі-мәмлүк әлемінің тілдік-мәдени бейнесін реконструкциялаудың дереккөзі ретінде қарастырылады. Зерттеудің өзектілігі тағам лексикасының тілдің мәдени мәні бар қабаты ретінде кешенді түрде зерттеу қажеттілігімен айқындалады, өйткені ол халықтың айналысқан шаруашылық құрылымын, қоғамдағы әлеуметтік жүйені, діни ұстанымдарды және мәдениетаралық байланыстарды бейнелейді. Зерттеудің

Received 28 April 2026. Revised 30 May 2026. Accepted 02 July 2026. Available online 30 September 2026.

For citation: Б. Джубатова Лексемы питания в средневековом памятнике «Тарджуман» (XIV в.) (на материале «*Kitāb-i maǧmūʿ-i tarǧumān-i turkī wa ʿaǧamī wa muǧālī wa fārsī*») // Turkic Studies Journal. 2026. Т. 8. № 3. 139-160 б. DOI: <http://doi.org/10.32523/2664-5157-2026-3-139-160>

For citation: B. Jubatova Food vocabulary in the Medieval written monument “Tardjuman” (14th Century) (Based on the material of “*Kitāb-i maǧmūʿ-i tarǧumān-i turkī wa ʿaǧamī wa muǧālī wa fārsī*”) // Turkic Studies Journal. 2026. V. 8. № 3. P. 139-160. DOI: <http://doi.org/10.32523/2664-5157-2026-3-139-160>



мақсаты – тағам лексикасының семантикалық, құрылымдық және әлеуметтік-мәдени ерекшеліктерін анықтау және оның мәмлүктер қоғамындағы тағам практикаларына қатысты рөлін айқындау. Зерттеу материалы ретінде сөздіктің он үшінші тақырыптық бөлімі алынды. Бұл бөлім тамақ, сусындар және сүт өнімдерінің атауларына арналған. Зерттеудің әдістемелік негізін тарихи-салыстырмалы, семантикалық, этимологиялық және мәдени-тарихи талдаулар құрайды. Түркі тағамдары лексикасының тарихи сабақтастығын, семантикалық эволюциясын және қазіргі қазақ тілінде сақталуын анықтау мақсатында Махмуд Қашқаридің «Диуан лұғат әт-түрк», қазіргі қазақ тілінің деректері, сондай-ақ мәмлүктанудағы тарихи және мәдени зерттеулердің нәтижелері пайдаланылады. Тағам лексикасын талдау тарихи лингвистиканы, этнолингвистиканы және мәдени антропологияны біріктіретін пәнаралық тәсіл аясында жүргізіледі. Сөздік авторының түркі мәдени реалийлерін жеткізуде және түркі мен араб мәдениеттері арасындағы айырмашылықтарды түсіндіруде қолданған аударма стратегияларына ерекше назар аударылады. Зерттеу «Тарджумандағы» тағам лексикасының көшпелі өмір салтын ұстанған түркі-қыпшақтардың тамақтану рационасында ет пен сүттің ерекше маңызға ие екенін көрсетеді. Ең көп кездесетін тағам атаулары ет және сүт өнімдерімен байланысты және олардың көпшілігі (80% жуығы) қазіргі қазақ тілінде сақталған. Бұл түркі тамақтану мәдениетіндегі сабақтастықтың жоғары деңгейін көрсетеді. Сөздіктің авторы араб мәдениетінде жоқ реалийлерді жеткізу үшін егжей-тегжейлі сипаттамалар мен салыстыруларды белсенді түрде қолданатыны анықталды, бұл аударма стратегиясын мәдени кедергілерді жою құралы ретінде қарастыруға болатынын көрсетеді. Мәмлүк қоғамындағы мәдени байланыстардың ерекше сипатын көрсететін алкогольді ішімдіктердің сөздік қорына ерекше назар аударылады. Тамақтану сөздігі тек номинативті ғана емес, сонымен қатар әлеуметтік-символдық функцияны да атқарады. Олар биліктің, мәртебенің және этномәдени сәйкестіктің белгісі ретінде қызмет етеді. Зерттеу ортағасырлық аударма сөздіктердің түркі халықтарының тарихы мен мәдениетін реконструкциялауда маңызды этномәдени дереккөздер болып табылатынын көрсетеді.

Кілт сөздер: тағам лексикасы, Тарджумана, мәмлүктер, мәдени лакуналар, аударма стратегиясы, экспликация, тарихи-салыстырмалы талдау, семантика, тағам, сусындар, сүт өнімдері.

B. Jubatova

Al-Farabi Kazakh National University, Almaty, Republic of Kazakhstan

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3653-5870>

(E-mail: baiyan.zhubatova@kaznu.edu.kz)

Food vocabulary in the Medieval written monument “Tardjuman” (14th Century)

(Based on the material of “Kitāb-i maǧmūʿ-i tarǧumān-i turkī wa ʿaǧamī wa muǧālī wa fārsī”)

Abstract. This article examines food-related vocabulary in the fourteenth-century Arabic-Turkic dictionary Kitāb-i Maǧmūʿ-i Tarǧumān-i Turkī wa ʿAǧamī wa Muǧālī wa Fārsī (“Tardjuman”), considering it as a source for reconstructing the linguistic and cultural worldview of the Turkic Mamluks. The relevance of the study lies in the need for a comprehensive

investigation of food vocabulary as a culturally significant component of language that reflects economic organization, social structure, religious beliefs, and intercultural interactions. The study aims to identify the semantic, structural, and sociocultural characteristics of food-related vocabulary and to determine its role in representing the dietary practices of Mamluk society. The research is based on the thirteenth thematic section of the dictionary, which is devoted to food, beverages, and dairy products. The methodological framework combines historical, comparative, semantic, etymological, and cultural-historical approaches. Drawing on data from Mahmud al-Kashgari's *Dīwān Luġāt at-Turk* and the modern Kazakh language, the study traces historical continuity and semantic evolution and assesses the degree to which Turkic food-related vocabulary has been preserved. The analysis also incorporates findings from historical and cultural studies of Mamluk society. An interdisciplinary approach integrating historical linguistics, ethnolinguistics, and cultural anthropology is employed. Particular attention is paid to the strategies used by the dictionary's compiler to convey culturally specific information and bridge the cultural gap between Turkic and Arabic societies. The findings demonstrate that the food vocabulary of the *Tardjuman* reflects the nomadic economic system and meat-and-dairy dietary model of the Turkic Kipchaks. The most representative lexical groups are the names of meat and dairy products, many of which have been preserved in modern Kazakh, indicating a high degree of continuity in Turkic food culture. The dictionary's compiler actively employs extended descriptions and comparisons to convey realia that were unfamiliar or absent in Arabic culture. This translation strategy can therefore be interpreted as a means of overcoming cultural lacunae. Particular attention is also given to the vocabulary of alcoholic beverages, which reflects the specific characteristics of cultural interaction within Mamluk society. Food vocabulary serves not only a nominative function but also a sociocultural and symbolic one, functioning as a marker of power, social status, and ethnocultural identity. The study demonstrates that medieval bilingual dictionaries constitute valuable sources for reconstructing the history and culture of Turkic peoples. The analysis further indicates a high degree of stability in food-related vocabulary, with approximately 80% of the identified lexical units preserved in modern Kazakh. This continuity points to the deep historical rootedness of the meat-and-dairy dietary model in Turkic culture. Overall, the findings contribute to a better understanding of the linguistic and cultural heritage of the Turkic Mamluks and demonstrate the value of historical lexicographic sources for tracing the continuity and transformation of Turkic vocabulary.

Keywords: food-related vocabulary, “*Tardjuman*”, Mamluks, cultural lacunae, translation strategy, explication, historical-comparative analysis, semantics, food, beverages, dairy products.

Введение

В современной тюркологии и зарубежном мамлюковедении лексика питания изучается в контексте социальной и культурной истории этноса. Так, в словаре Махмуда Кашгари фиксируются многочисленные наименования пищи, отражающие кочевой уклад и хозяйственные практики тюркских народов. Это позволяет рассматривать лексику питания как важный источник реконструкции культурно-исторических реалий.

Исходя из вышеизложенного, в настоящем исследовании под лексикой питания (или пищевой лексикой) понимается совокупность языковых единиц, обозначающих продукты питания, блюда и напитки, которые отражают культуру питания, хозяйственный уклад и культурные традиции этноса.

Пищевая лексика является важным компонентом любого языка, отражая повседневную жизнь, экономическую деятельность и культурное взаимодействие. Особое значение в этом отношении приобретают средневековые лексикографические источники, поскольку они сохраняют лингвистический материал, документирующий контакты между различными этническими и языковыми общностями. Арабско-тюркский словарь XIV века *Kitāb-i mağmūʿ-i tarğumān-i turkī wa ʿağamī wa muğālī wa fārsī* («Тарджуман») представляет собой ценный лингвистический источник, содержащий широкий спектр лексических единиц, связанных с едой и напитками, технологией их приготовления, утварью и пищевыми практиками. Основанием для обращения к кулинарной лексике «Тарджумана» является растущий интерес к исторической лексикологии и реконструкции культурных явлений с помощью лингвистических данных.

Актуальность исследования обусловлена тем, что лексика питания является культурно значимым пластом словарного состава языка, которая обладает двойственной природой. С одной стороны, она характеризуется семантической и функциональной подвижностью, обусловленной изменениями кулинарных практик, межкультурных контактов, типов хозяйств и быта, а с другой стороны, она аккумулирует в себя устойчивую культурную информацию о пищевом поведении, этнокультурную самобытность этноса. Таким образом, лексика, связанная с пищей, функционирует как важный компонент языковой картины мира у этноса, совмещая в себе динамические и консервативные свойства. Обращение к материалу средневекового словаря «Тарджуман» позволяет углубить понимание языковых процессов, протекавших в условиях интенсивного взаимодействия тюркского и арабского миров в эпоху мамлюкского правления на Ближнем Востоке. Несмотря на высокую ценность данного памятника, наименования пищи и напитков, представленные в нем, не получили достаточно системного и комплексного описания в рамках современной лингвистики, что свидетельствует о наличии исследовательского пробела и определяет научную значимость данной работы.

В современной лингвистике стало актуальным изучение вопросов взаимоотношения культуры и языка, влияния культуры на формирование и развитие языка. Очевидно, что тюркско-арабские отношения, начавшиеся в древние времена и продолжавшиеся несколько веков, оказали влияние на культуру и язык двух народов. История многовековых языковых и этнокультурных связей между арабским и тюркским народами должна занимать определенное место в системе человеческих ценностей. Всестороннее изучение особенностей тюркско-арабских языковых и культурных контактов с помощью использования в качестве ценных источников письменных памятников, появившихся в период мамлюкского правления (XIII-XV вв.), является актуальным не только для востоковедения, но и для источниковедения, исторической лингвистики, тюркологии, культурологии, кыпчаковедения и мамлюковедения. В связи с тем, что письменный источник «Тарджуман» является лексикографическим трудом, который включает такие языки как тюркский, арабский и монгольский, повышается актуальность исследования.

Цель данной статьи – проведение всестороннего анализа пищевой лексики, представленной в «Тарджумане» (XIV век), и определить её языковые и культурные особенности. Для достижения поставленной цели решаются задачи: (1) пересмотреть систематизацию пищевой лексики, связанной с пищевой практикой; (2) проанализировать их семантическую структуру и преемственность путем сравнения пищевой лексики с «Диван лугат ат-турк» Махмуда Кашгари (XI в.); (3) выявить влияние языковых контактов на формирование данного лексического пласта; (4) интерпретировать культурно-исторический фон лексических единиц, привлекая результаты научных исследований в области смежных наук.

Объектом исследования выступает лексико-семантическая группа «питания», представленная в «Тарджуман».

Новизна исследования заключается в целенаправленном изучении пищевой лексики «Тарджумана» как объекта лингвистического исследования. В статье предлагается структурированная классификация пищевой лексики, выявляются семантические связи внутри лексикона и демонстрируется потенциал словарного материала для реконструкции аспектов средневековой пищевой культуры мамлюков тюркско-кипчакского происхождения на Ближнем Востоке. Лексика питания рассматривается как символ власти, показателем социальной иерархии, степени религиозности власти. Стратегия автора «Тарджуман» в переводе лексики питания на арабский язык, культурная лакуна, возникшая из-за разницы пищевых практик и решение таких задач переводчиком, – эти вопросы рассматриваются впервые.

Развитие междисциплинарных подходов обуславливает выход проблематики средневековой тюркской пищевой лексики за пределы лингвистического анализа и предопределяет необходимость её комплексного изучения. В связи с этим тюркская пищевая лексика рассматривается в контексте социокультурно-этнической идентичности. Пищевая лексика средневековых письменных памятников выступает как социально-культурный маркер. Рассматриваемая проблематика коррелирует с приоритетными направлениями современной казахстанской тюркологии и сохраняет свою научную актуальность.

Арабские буквы в статье переданы системой научной транслитерации, использованной А. Гарковцом в своем издании «Тарджуман».

Материалы и методы исследования

Основную эмпирическую базу исследования составляет лексикографический труд XIV века «Kitāb-i Mağmū‘-i Tarğumān-i Turkī wa ‘Ağamī wa Muğālī wa Fārisī» («Тарджуман»), созданный в Египте и отражающий языковую практику двуязычной мамлюкско-кипчакской среды. Указанный письменный памятник был ориентирован на удовлетворение прикладных коммуникативных потребностей средневекового общества. В качестве дополнительных источников привлечены «Словарь аюбидских, мамлюкских и османских терминов арабского, персидского и тюркского происхождения» Хасана Халлака и Аббаса Себага и «Словарь историзмов Египта мамлюкского периода» Мухаммада Ахмада Дахмана на арабском языке.

В качестве источниковедческой базы исследования привлечено современное научное издание письменного памятника, подготовленное А. Н. Гаркавцом (Гаркавец, 2019), в котором осуществлены транскрипция и реконструкция текста, а также систематизация лексикографического материала. Данное издание может рассматриваться как репрезентативный и надежный источник, обеспечивающий доступ к исторически аутентичному лексическому корпусу кулинарной лексики.

В методологическом отношении издание А. Гаркавца выполняет двойную функцию: во-первых, оно служит эмпирической базой, предоставляя верифицированный текстовый материал для анализа; во-вторых, выступает основанием для постановки новых исследовательских задач, ориентированных на выявление экстралингвистических параметров функционирования антропонимов в социокультурном пространстве мамлюкского общества.

В словаре «Тарджуман» репрезентирована тюркская пищевая лексика, функционировавшая в сфере повседневной коммуникации соответствующей эпохи, что позволяет рассматривать данный источник как значимый материал для реконструкции внутренней языковой и культурной организации мамлюкского общества.

Принципы отбора кулинарной лексики и способ интерпретации материала, реализованные средневековым автором, носят неслучайный характер: включённая в словарь пищевая лексика образует корпус социо- и культурно маркированных единиц, отражающих взаимодействие арабской и тюркской языковых традиций и обладающих высокой степенью воспроизводимости в коммуникативной практике средневекового социума.

С целью выявления и уточнения семантических и этимологических характеристик, а также динамики развития средневековой тюркской кулинарной лексики как автономных языковых единиц в исследовании были привлечены специализированные издания: словарь М. Дахмана (Dahmaan, 1990), фиксирующий историческую лексику эпохи мамлюков в Египте, и комплексный словарь (Khallaq, Sebah, 1999), охватывающий терминологию арабского, персидского и тюркского происхождения, функционировавшую в периоды айюбидов, мамлюков и османской эпохи.

Методологическая база исследования формируется в рамках комплексного междисциплинарного подхода, интегрирующего методы исторической лексикологии, этнолингвистики и лингвистической антропологии. Еда в современных гуманитарных исследованиях рассматривается не только как элемент материальной культуры, но и как важная составляющая символической и языковой системы общества. Как показывает К. Герхардт, пища и язык обладают сходной структурной организацией и выполняют аналогичные социальные функции: они культурно обусловлены, участвуют в формировании идентичности и отражают социальные различия. В этом контексте лексика питания представляет собой значимый аналитический материал, позволяющий выявить культурные контакты, процессы заимствования и трансформации традиций. Таким образом, анализ лексики питания открывает возможности для изучения социальной и культурной истории.

Применение данного подхода к мамлюкскому материалу позволяет рассматривать пищевые практики не только на уровне потребления и социальной стратификации (как это показано в работах А. Леванони), но и на уровне языка, через который фиксируются

и передаются культурные особенности. В частности, анализ кулинарной лексики позволяет выявить влияние различных традиций – арабской, персидской и тюркской – в формировании пищевой культуры мамлюкской эпохи. Исследование опирается на концептуальные положения А. Леванони (Levanoni, 2009), в соответствии с которыми социальные практики, включая пищевые, интерпретируются как социально значимое явление.

Историко-социальный контекст исследования формируется на основе концепций школы мамлюковедения А. Леванони, посвящённых анализу социальной структуры и функционирования дворцовых институтов мамлюкского общества. В указанных работах акцентируется значимость культурных маркеров, включая язык и еду, в процессах конструирования и поддержания групповой идентичности, а также приводятся исторические факты, значимые для изучения темы еды в языке.

Исследование основано на междисциплинарном подходе, сочетающем методы исторической лингвистики и историко-культурной интерпретации. Пищевая лексика памятника XIV века анализируется с применением метода семантических полей, что позволяет выявить структурные связи между лексическими единицами, их функциональную нагрузку и культурную маркированность. Дополнительно привлекается этимологический анализ для определения происхождения лексики и выявления «следов» межкультурных контактов.

Представленные теоретические положения ранее не были интегрированы в практику лексического анализа средневековых источников, включая словарь «Тарджуман», что обуславливает их использование в настоящем исследовании в качестве контекстуальной модели интерпретации. При анализе лексики питания учитывается обзор научных подходов, изложенных в немецко- и англоязычных исследованиях и концептуально-методологические выводы К. Герхардт (Gerhardt, 2013), позволяющие расширить интерпретационные возможности исследования.

В исследовании реализуется сочетание методов семантической классификации и контекстуального анализа. Пищевая лексика раздела разбита на подразделы для семантического анализа.

Пищевая лексика средневекового словаря исследуется методом историко-сравнительного анализа с привлечением данных «Диван лугат ат-турк» Махмуд Кашгари и современного казахского языка для выявления эволюции значений, степени лексической преемственности. Для определения развития семантики тюркских заимствований в арабском языке используются данные из арабских лексикографических трудов.

В исследовании используется междисциплинарный культурно-исторический анализ, при котором лексикографические данные дополняются сведениями из истории, социологии и культурологии. Это позволяет рассматривать лексику питания не только как языковую единицу, но и как источник информации о пищевом поведении, и выявлять его расширенные семантические характеристики.

В фокусе внимания была не только лексика питания, но и переводческая стратегия автора словаря, рассматриваемая через анализ культурных лакун, возникающих в тех случаях, когда в языке перевода отсутствуют словарные соответствия. Особое внимание также уделялось проявлению оппозиции «свой – чужой» через язык, включая

использование местоименных и оценочных маркеров («мы», «они», «у нас», «у них»), позволяющих выявить место автора словаря в культурном пространстве.

Степень изученности темы

Историография лексики питания «Тарджуман» следует оценивать на стыке трех областей исследований: (а) изучение пищевой лексики в тюркских языках, (б) работы по тюркским лексическим пластам, связанным с кочевым образом жизни и (с) исследование средневековой ближневосточной культуры питания.

Интерес к исследованию средневековых тюркских лексикографических памятников сохраняет устойчивую актуальность в современной тюркологии. Описательная характеристика лексического состава словаря содержится в работах Б. Джубатовой и К. Аубакировой (Жұбатова, Аубакирова, 2019; 2022). Хотя авторы не рассматривают пищевую лексику специально, предоставляют эмпирическую базу для последующих исследований.

Статья М. Сабыр и А. Рамановой (Сабыр, Раманова, 2024) посвящена исследованию наименований продуктов питания в письменных памятниках Золотой Орды, и их отражению в современном казахском языке. Хотя «Тарджуман» не входит в источниковедческую базу исследования, характерные черты той эпохи частично установлены. Статья демонстрирует, что пищевая лексика является важным элементом культурной памяти казахского народа. Вместе с тем исследование имеет некоторые ограничения: анализ ограничен лексическим уровнем, меньше внимания уделяется семантической эволюции, функциональной динамике слов в разных эпохах.

Вопросы лексики питания в тюркских языках получили освещение в работах, выполненных в русле лексикологии, этнолингвистики и лингвокультурологии. Наиболее системное исследование представлено А. Жилкубаевой (Жилкубаева, 2012), где представлено комплексное описание тематической группы «пища», выявлены принципы номинации и охарактеризовано общетюркское ядро данной лексики наряду с национально-специфическими особенностями. Автор рассматривает пищевую лексику тюркских народов в синхроническом плане. Это обуславливает необходимость дальнейшего изучения ее на материале тюркских письменных памятников, включая «Тарджуман».

Исследования кочевых пищевых традиций в тюркском мире обеспечивают более тесную сравнительную основу. В данном направлении большой интерес представляют исследования К. Ыылдырым, которая проводит филологический анализ лексики, связанной с пищевой культурой, содержащейся в словарях мамлюкско-кипчакского языка на Ближнем Востоке в контексте диахронического и синхронического изучения кипчакских языков. Основой ее исследования послужили названия, относящиеся к кулинарии и пищевой культуре, выявленные в словарях и грамматических трудах мамлюкско-кипчакского тюркского языка (Yıldırım, 2019, 2020²). Исследования проведены на основе лексических данных мамлюкских тюркско-арабских словарей и грамматических трактатов, таких, как Kitâbu'l-İdrâk li-Lisâni'l-Etrâk и Et-Tuḥfetü'z-

² Yıldırım K.D., 2020. Memlûk-Kıpçak sahasında Türk mutfak kültürü ile ilgili söz varlığı. Doktora tezi. 334 s.

Zekiyye fi'l-Luġāti't-Türkiyye. Несмотря на то, что «Тарджуман» не был включен в число источников, данная работа представляет собой одно из немногих лингвистических исследований, посвященных лексике питания у тюрков.

Рассматриваемый нами письменный памятник был создан в мамлюкском Египте, поэтому особую значимость приобретают исследования по ближневосточной истории и культуре. Исследования кулинарной практики у мамлюков развивались на пересечении социальной истории, истории материальной культуры, городских исследований Каира, истории исламской кухни и истории двора. В результате изучен корпус из базовых исследований по мамлюкскому периоду, каирской культуре питания, а также более широких работ по средневековой арабо-исламской гастрономии, которые помогают интерпретировать тюркско-мамлюкский материал. Особенностью таких исследований является то, что мамлюкская кухня редко изучается как автономная «этническая» кухня, а как часть придворной культуры Египта и Сирии, где синкретизированы арабские, персидские и тюркские практики. Это особенно видно в работах Амалии Леванони, Полины Левицка и Лимор Юнгман.

Работа А.Леванони (Levanoni, 2005) показывает, что пища в мамлюкском обществе была инструментом социальной и политической коммуникации. Она впервые системно связала кулинарные практики, социальную стратификацию и политическую символику мамлюкской эпохи. Но она не ставит этнокультурный вопрос о тюркских элементах как самостоятельную проблему.

Монография П.Левицка (Lewicka, 2011) посвящена средневековой пищевой культуре Каира, значительная часть которой приходится именно на мамлюкский период. Важность книги в том, что она сочетает реконструкцию меню, привычек питания, напитков, рынков потребления и источниковедческий обзор. На основе широкого круга средневековых арабских источников показывает, как пища отражала социальную стратификацию и экономические условия города. Важной частью исследования является анализ ферментированных напитков (в том числе и алкоголя), который, несмотря на религиозные запреты, играл заметную роль в городской жизни. П. Левицка отмечает, что тюркские народы после расселения в сельскохозяйственных регионах, таких, как Анатолия и Ближний Восток, претерпели значительные изменения в рационе питания, но некоторые структурные элементы сохранились: центральное место в питании занимали мясо и молочные продукты. Это говорит о том, что, хотя кухня изменилась, но «логика питания сохранилась».

Лимор Юнгман (Limor, 2017) рассматривает вкусовые предпочтения мамлюкского двора не только как гастрономические, но и как форму выражения элитной идентичности. На основе анализа кулинарных текстов, хроник и данных об импорте продуктов показывает, что мамлюкский вкус формируется под влиянием двух основных факторов: тюрко-монгольского степного наследия и развитой арабо-персидской придворной традиции. Л. Юнгман опирается на широкий круг источников, включающий кулинарные тексты, исторические хроники мамлюкского периода (ал-Макризи, Ибн Тагрибирди), а также данные об импорте и потреблении продуктов. Сопоставление этих источников позволяет автору реконструировать не только состав блюд, но и вкусовые предпочтения мамлюкской элиты и их культурное значение. Данная работа представляет ценность для исследования пищевой практики, благодаря

предложенной автором концепции «вкуса» как социально и культурно обусловленного феномена. В отличие от работ, сосредоточенных на описании пищевых практик, Юнгман рассматривает гастрономию как форму выражения элитной идентичности и инструмент символической репрезентации. Особенно важным является вывод Л.Юнгман о сложном синтетическом характере мамлюкской кухни, сформировавшейся на пересечении тюрко-монгольских степных традиций и арабо-персидской придворной гастрономической культуры (Limor, 2017: 95).

Таким образом, несмотря на наличие значительных научных исследований в смежных областях, выявлено, что лексика питания «Тарджумана» не была предметом целенаправленного изучения. В частности, ни одно исследование не изучало систематически, как пищевая лексика отражает взаимодействие между тюркскими кочевыми традициями и оседлой кулинарной культурой мамлюкского Ближнего Востока. Этот пробел подчеркивает актуальность и новизну настоящего исследования.

Анализ

Приступая к изучению темы, следует ответить на исследовательский вопрос: может ли средневековый переводной словарь, включающий в себя глоссарий и комментариев по грамматике, рассматриваться как этнокультурный источник? Предоставляет ли он материал для реконструкции культуры и языка определенного народа? Да, средневековые словари могут рассматриваться как важные этнокультурные источники, хотя его основная функция – лингвистическая. Следует понимать, что словарь – это не только фиксация языка, он может отражать менталитет, быт, межкультурные контакты в данном регионе, картину мира и систему ценностей носителей языка-объекта. Этнокультурная специфика особенно ярко проявляется в лексике, связанной с повседневной жизнью и материальной культурой народа. Одной из важнейших сфер материальной культуры является питание.

Еда является одним из самых важных и древних составляющих жизнедеятельности любого этноса. Еда – не только биологическая необходимость человека, она является маркером этнической, культурной и социальной идентичности. Группа наименования блюд репрезентирует целый пласт материальной культуры мамлюков тюркского происхождения, являясь ценным культурно-историческим, этнографическим источником, содержащим знания об истории и культуре тюрков в Египте и Сирии, вместе с тем свидетельствует о тюркском пласте ближневосточной культуры, репрезентированном в языке.

О кулинарном поведении и вкусе мамлюков-кипчаков тюркского происхождения XIV века на Ближнем Востоке повествует тринадцатый тематический раздел письменного памятника, в котором содержатся лексические единицы, связанные с пищей, напитками, наименованиями блюд и даже технологией приготовления некоторых из них. Автор дал название данному разделу «Пища, съестное, питье и молочные продукты», где для передачи общего понятия пищи применяет арабское слово *ta'ām* во множественном числе (*'at'ima*) с указанием на его широкое значение (*mutlaqan* «вообще, общее»), тюркским соответствие которого выступает аш. Следом автором приводится этикетная

формула «*Aş bolsun!*» с буквальным переводом: «*Aş bolsun! т. е. пусть будет на здоровье, букв. в пищу, и это – повеление тому, кому поручаешь пригнать на убой коня или скот*» (Гаркавец, 2019: 365). Составитель поясняет адресату, что данная формула произносится в двух случаях: во-первых, за трапезой – при обращении к сотрапезникам, и, во-вторых, при забое скота, предназначенного для употребления в пищу. Следует заметить, что упоминания здесь слова «конь» составителем прямо свидетельствует о потреблении конины мамлюками. Средневековые арабские источники отмечают это как характерные особенности кулинарного рациона мамлюков-кипчаков, выходцев из Центральной Азии. Но прямо указывающие на пищевые привычки слова *конина* и *кумыс* в рассматриваемом нами словаре не зафиксированы.

Следуя за логикой составителя, всю лексику раздела можно разбить на подразделы: еда ('*al-mā'kūl* от арабского глагола '*akla* «кушать»), напитки ('*al-mašrūb*, от арабского корня '*šariba* «пить») и молочные продукты (множественное число '*al-'albān* слова '*laban* «молоко»).

Подраздел «Еда» включает в себя названия продуктов, из которых готовят блюда. Центральное место в данном подразделе занимает ет «мясо» и наименования блюд из мяса, где отражены технологии приготовления и формы разделки мяса. В таблице приведены эти наименования в сравнении со словарем «Диван лугат ат-турк» Махмуда Кашгари (XI в.) и современным казахским языком.

Таблица 1. Названия мясных блюд.

1-кесте. Ет тағамдарының атаулары.

Table 1. Names of meat dishes.

	Тарджуман (XIV в.)	Диван лугат ат-турк (XI в.)	В современном казахском языке
1	ät «ет»	ät «мясо»	Ет «мясо»
2	müyin «бульон»	mün «суп»	-
3	şorba «бульон, похлебка»	-	Сорпа «бульон»
4	yağ «сало, жир»	yağ «сало, жир»	Сохранилось в составе парного слова <i>жылы-жұмсақ</i> «вкусная еда»
5	қуыруғ уағі «курдючный жир»	Yağ «курдючный жир»	Құйрық май
6	қавурма – قَوْزْمَا – жареное (мясо)	Quğırmağ «жареная пшеница»	Қуырдақ, қуырма, қуырмаш
7	Sökleñçi «жаркое»	Sökleñçi «жаркое»	-
8	çig ät	-	Шикі ет «сырое мясо»
9	bişmiş ät	-	Піскен ет «варёное мясо»

10	sökülmüş ät «мясо, разрезанное на кусочки»	глагол sökül- «жарить»	-
11	kesek ät	-	Кесек ет «кусочек мяса»

Из одиннадцати лексических единиц три слова (*müyin, söklençi, sökülmüş ät*) не встречаются в современном казахском языке. Возможно, они претерпели фонетические изменения и функционируют в другой форме, как, например, слово *yağ* «сало, жир», которое сохранилось в казахском только в составе парных слов *жылы-жұмсақ* (Сыздық, 2004: 97-98).

Хлебные изделия: *ekmek* «хлеб», *çörek* «лепёшка», *uırқа ekmek* «тонкий хлеб», *toğram* «кусочек хлеба», *soğum* «ломать». Данные слова сохранились в огузских диалектах тюркского языка, например, в турецком и туркменском. Эти примеры показывают, что разные ветви тюркских языков развили разные хлебные термины. Видимо, это было связано с типом хозяйства, которым они занимались.

Сладости. Из сладостей в словаре приведены только две единицы, это *bal* «мед» и *bekmes* «патока», которую автор относит к туркменскому, т.е. не кыпчакское слово.

Большое место в словаре отводится молочным продуктам, которые представлены в таблице 2.

Таблица 2. Названия молочных продуктов.

2-кесте. Сүт өнімдерінің атаулары.

Table 2. Names of dairy products.

	Тарджуман (XIV в.)	Диван лугат ат-турк (XI в.)	В современном казахском языке
1	Ürün «молоко»	Urung «белый» (724)	Данное слово отсутствует, это значение дает слово ақ «молочные продукты»
2	Yağurt	Yağurt (517)	Қатық
3	Ayran	Ayran (612)	Айран
4	Süt	Süt (5174)	Сүт
5	çiğit, yürümçik, peynir	Sügüt (1859)	Ірімшік «сыр»
6	tereyağ	?9666	?
7	sari yağ	sağ yağ (5422) [сливочное и т.п. масло]	Сары май «сливочное масло»

Перечисленные наименования молочных продуктов до сих пор активно функционируют в казахском языке, данные продукты занимают важное место в рационе и современных казахов. Слово *ürün* в современном казахском отсутствует. В турецком языке это «*urun*». Интересный факт: *urung* в словаре Махмуда Кашгари имеет значение

«белый». Похоже, оба словаря содержат данное слово, только значение «молочное» не указано у Махмуда Кашгари. В казахском языке семантика *aq* охватывает и значение «молочная продукция». Что касается синонимов *çiğit*, *yürümçik*, *penir* для обозначения сыра в «Диване» обозначено только *çiğit*. Можно предположить, что они являются разными видами сыра, где заимствованное персидское слово *пенир* появилось позднее как результат культурных контактов. В лексике питания основное место занимают мясные и молочные продукты и блюда.

Как показывает сравнительный анализ, в среднем 80 % наименований в употреблении современных носителей казахского языка. Совпадение этих названий в памятниках, включая труд Махмуда Кашгари, и их сохранность в современном казахском свидетельствуют о древности, устойчивости и культурной значимости мясо-молочной лексики в тюркских языках, а также о непрерывности традиционного хозяйства и питания тюркских народов.

Пищевая лексика представляет собой не только совокупность номинаций, но и важный источник реконструкции культурных связей между Центральной Азией и Ближним Востоком. Хотя словарь был составлен в Египте, он отражает быт, географические особенности, тип хозяйства, особенности степной культуры, где животноводство имело огромное значение. Суровый климат, кочевой образ жизни кочевников требовали калорийного питания для выживания. Простота технологии приготовления (варить, жарить, сушить), функциональность составляли особенность пищевого поведения тюрков Центральной Азии. Оказавшись в ином географическом пространстве, тюрки-мамлюки сохранили тип рациона питания кочевников.

Таким образом, средневековый письменный памятник предоставляет нам возможность сформировать представление о культуре питания тюрков-кипчаков в средневековом Египте. А исследования мамлюковедов-историков, проведенные на основе арабских источников, помогают реконструировать исторический фон и делать научные выводы.

Одной из ключевых характеристик мамлюкского общества была чёткая дифференциация питания в зависимости от социального статуса. Рацион низших слоёв населения Египта основывался преимущественно на хлебе, бобовых культурах и молочных продуктах. Мясо употреблялось редко и в ограниченных количествах, что объяснялось как экономическими причинами, так и особенностями распределения ресурсов. В противоположность этому, рацион правящей военной элиты, большую часть которой составляли кипчаки, отличался высоким содержанием мяса и сладостей. Эти продукты имели не только пищевую, но и символическую ценность, ассоциируясь с богатством и властью. Масштабы потребления мяса при дворе и на пиршествах свидетельствуют о демонстративном характере потребления, направленном на подтверждение высокого статуса (Levanon, 2005). Иными словами, питание перестало быть исключительно условием выживания, превратившись в маркер власти и социального статуса.

Отдельного внимания заслуживает подраздел «Питье». Из безалкогольных напитков упоминается только *sü* «вода», а все остальные пять наименований относятся к алкогольным напиткам: *bor* «вино», *süçü* «сладкое вино», *şaķir* «вареное вино», *kumlaķ* «хмель (крепкий алкогольный напиток)» и *boza* «питье, полученное из высевок, отрубей». И все они относятся к винным изделиям и переводятся арабским словом

ḥamr «вино», кроме *хамр* автором упоминается арабское слово *mizr* «один из видов алкогольного напитка».

В словаре не только перечисляются их разновидности, но и описываются технологии их ферментирования. Например: «Вино – **bor**. ... Вино ещё – **süçü**³, и оно самое сладкое из всех. Вино называется еще **çakır**, его также варят. У них есть другой алкогольный напиток, готовят из вареного меда с использованием шишек растения, похожих на головки (початки) рогозы, называют его **kumlak** «хмель» и он гораздо крепче виноградного вина, и они предпочитают его. И еще у них есть нечто, получаемое из высевок, отрубей и т.п., похоже на ячменное вино *mizr*, называют его *boza*» (Гаркавец, 2019: 268). Данный фрагмент свидетельствует о том, что такие разновидности вина, как виноградное вино (*хамр*), ячменное вино (*мизр*) (исследователи называют его и египетским пивом), хорошо известны коренному городскому населению или адресатам данного словаря, а что касается других видов алкогольных напитков, как *бор*, *боза*, *кумлак*, *чақыр*, *сүчү* – реалий чужой для них – тюркской кочевой культуры, составитель словаря пытается провести параллели и методом сравнения находит следующую аналогию: тюркское вино *бор* похоже на арабское вино – *хамр*, а *боза* напоминает по вкусу ячменное вино у египтян – *мизр*. Исторические данные, приведенные в «Словаре административных, военно-политических и социальных терминов эпохи аюбидов, мамлюков и османов, имеющие арабские, персидские и тюркские корни», подтверждают это следующим образом: **بُزْ** «Боза – напиток, получаемый путем брожения из кукурузы и пшеницы в период правления мамлюков и некоторые люди употребляли их. Затем в Сирии этим словом стали называть вид сладости из замороженного фрукта ((*Khallaq Khasan, Sebagh Abbas, 1999: 45*)). По всей видимости, этимология слова *боза* восходит к тюркскому слову *буз/муз* «лед», и употребляли данный напиток в охлажденном виде. Позднее название было присвоено другой разновидности пищи.

Если обратиться к истории, то известно, что алкогольные напитки в период правления мамлюков в Египте и Сирии изготавливались и продавались, несмотря на запрет ислама. Существовал специальный экономический термин «Статья дохода от вина» (*Bab al-marz wa al-khamr*), государство получало доход от производства вина (*хамр*) и *мизр*, т.е. вина, полученного из кукурузы и пшеницы путем брожения. Судя по определению, данная статья дохода была не постоянной, а возникала тогда, когда необходимо было покрывать большие расходы султанов в казне (*Khallaq Khasan, Sebagh Abbas, 1999: 31*). К тому же наличие такого экономического термина в государстве мамлюков свидетельствует о том, что отношение власти к алкоголю было довольно лояльным.

В средневековых арабских словарях разновидности вина, как *bor*, *süçü*, *çakır*, *kumlak* не упоминаются, сведения о них мы можем найти в тюркском словаре XI века Махмуда Кашгари «Диван лугат ат-турк»: «многозначное тюркское слово (1910) **çakır** имеет и значение «вино»» (Махмуд ал-Кашгари, 2024: 354); слово **süçü** отсутствует в «Диване», хотя вполне вероятно, что слово **سوجك** *süçük* (2299) со значением «вино» является первоначальной формой *süçü*, которое в ходе развития языка эволюционировало, подверглось сокращению и потеряло конечную согласную букву к. Махмуд Кашгари отмечает, что данное слово имеет два противоположных значения: 1. «что-либо сладкое, приятное»; 2. «вино». Жители долины Илā, Йағма, Тухси и Жикил называют вино *quzul*

³В словаре пишут марз, тогда как во всех арабских источниках *мизр*

süçük, т.е. «красный напиток» (Махмуд ал-Кашгари, 2024: 394), там же зафиксировано другое словосочетание (2000) *bişig süçük* «подогретое вино» (Махмуд ал-Кашгари, 2024: 363). В ДЛТ находим и слово (5183) *būr* بۇر «вино»: пословица: «бӯр булмāзиб сиркā булмā» - так говорят юноше, который ведет себя как старец» (Махмуд ал-Кашгари, 2024: 840-841). В ДЛТ «*qumlaq* قملاق – [хмель] растение на землях Кипчаков, похожее на вьюнок, они (кипчаки) делают из него напиток, добавляя в него мед. Если это растение принести на судно, выходящее на море, то в море поднимется такой шторм, что все могут утонуть» (Махмуд ал-Кашгари, 2024: 451). Хотя прямо не указывается, что это вино, из контекста понятно, что данное растение является сырьем для изготовления вина, даже суеверие, связанное с этим растением, приписывает ему качество, способное вызвать могучую силу на море, значит и в человеке. Конечно, словари не могут содержать исчерпывающую информацию о каком либо предмете или явлении, но тем не менее могут дать нам возможность домысливать, строить предположение. И словарь Кашгари, и арабские источники фиксируют значение **кумлақ** как «хмель», который является ингредиентом для ферментированного напитка, только автор «Тарджуман» утверждает о существовании крепкого алкогольного напитка *qumlaq*, который был особенно популярен среди мамлюков.

Сравнение и описание как способы заполнения культурной лакуны. Следует отметить, что автор «Тарджуман» не только перечисляет названия алкогольных напитков, он пытается найти им аналогии в арабской культуре путем сравнения. К пяти наименованиям алкогольных напитков тюркского языка он приводит только два лексических соответствия – *хамр* и *мизр*. При отсутствии аналога применяет слова «нечто» («у них есть нечто, которое»). Например: *Вино (хамр) ещё – süçü, и оно самое сладкое из всех. Вино (хамр) называется ещё şakir, его также варят* (Гаркавец, 2019: 367). Другой пример: *И ещё у них есть нечто, получаемое из высевок, отрубей и т. п., похоже на ячменное вино mizr, называют его boza* (Гаркавец, 2019: 367). Таким образом, словарь не только регистрирует наименования напитков, вместе с тем предоставляет нам информацию о технологии приготовления вина (его вкус, способ приготовления, ингредиенты), стараясь заполнить образовавшиеся культурные лакуны способом развернутых описаний, что демонстрирует и переводческую стратегию составителя.

Следовательно, развернутое описание объекта, применение составителем личных местоимений **мы** и **они** в косвенном падеже (*у них, у нас*), указывающих на дистанцию «свой-чужой», прибежание к сравнению экзотического со своим исконным, автохтонным – все это в совокупности дает нам понять, что речь идет о предметах культуры, воспринимаемой составителем словаря как «чужая», особенности которой он стремится разъяснить.

Мамлюкские султаны сыграли большую роль в укреплении и развитии ислама на Ближнем Востоке. Вместе с тем в научной литературе неоднократно отмечался прагматизм их политического курса и нравов. Не вдаваясь в подробности, отметим только некоторые факты. Как отмечают историки, мамлюки отличались двойственным отношением к религии: с одной стороны, они примкнули к нормативному исламу городских улемов, с другой – сохраняли более чем рудиментарный интерес к религиозным идеям и практикам, связанным в целом с центральноазиатским шаманизмом. Все это может говорить о них не столько как об особой культурной группе,

сколько об удивительном разнообразии ислама в средневековом ближневосточном обществе (Berkey, 1998).

Тарджуман – прежде всего арабско-тюркский переводной словарь, составленный для практических целей. Автор письменного памятника дает перевод тюркских лексических единиц на арабский язык, т.е. каждому тюркскому слову находит арабское словарное соответствие из одной лексемы или же применяет описательный способ в случае отсутствия аналогии. Это касается еды или напитков, которые отсутствуют в той среде обитания тюрков, и автор заполняет эту культурную лакуну, описывая технологию их изготовления, вкусовые качества и даже внешний вид блюда. Следует отметить, что оппозиция «свой-чужой» проглядывается через описание автора, выдавая его нетюркское происхождение. Местами, описывая какой-нибудь денотат, он использует местоимения *они*, *у них*, т.е. представитель определенной культуры знакомит читателя с особенностями другой культуры, отличающейся от своей. Когда автор эксплицирует реалии неродной ему тюркской культуры, его дефиниция начинается такими словосочетаниями, выступающими как маркеры «*у них есть нечто...*», затем следует либо описание технологии приготовления блюда, либо описания предмета, признаки которого частично совпадают с предметом родной для него культуры. Например: «*У них есть нечто, изготавливаемое из молока и сыворотки, и оно очень черное, и кладут его в очищенный желудок, режут его ножом, и оно гораздо кислее, чем косточки граната, и называют его қара қурт, т.е. «черное насекомое»*» (17v4-8; Гаркавец, 2019: 369). Безусловно, носителю другой культуры не совсем понятно, почему называют блюдо «қара құрт», в его картине мира отсутствует такое понятие, соответственно и слово, он переводит данное словосочетание ошибочно, буквально, как «черное насекомое», а на самом деле речь идет о кисломолочном продукте, который изготавливается из верблюжьего молока и сыворотки (*іркіт*), хранят в желудке животного на зиму, и кара курт добавляли в бульон зимой. Представителю оседлой культуры проще объяснить вкусовые качества этого продукта, сравнивая его со вкусом знакомой и известной им косточки граната, именно поэтому он пишет: *гораздо кислее, чем косточки граната*, описывая его специфический кислый вкус, и это соответствует действительности.

О семантическом сдвиге. Словарь фиксирует значения лексических единиц в конкретный исторический момент – средние века, который может отличаться от его значения в современном языке. Тюркские заимствованные слова в арабском языке получили дальнейшего семантического развития в принимающем языке. В основном многие из них перешли в разряд военной терминологии. Данный вопрос заслуживает специального изучения. Тем не менее, можно проиллюстрировать данное явление одним примером из лексики материальной культуры, который имеет прямое отношение к приготовлению еды. Например, тюркское слово *oğaq* (ошақ, оджак) «очаг» в арабско-тюркских средневековых словарях зафиксировано в своем основном значении «огонь», «печь». Понятно, что переводной словарь не может отражать все значения той или иной лексики. Для семантизации слова следует обратиться к различным источникам, в число которых входят арабские исторические и терминологические словари. Словарь исторических терминов мамлюкского периода на Арабском Востоке дает семантическое развитие данного тюркского слова: очаг – тюркское слово с основным значением «место для разведения огня, печь из железа, глины», затем данным словом начали называть

общину людей, сгруппированных в одном месте, чуть позже – «общину людей, которые занимались одним общим ремеслом», в конце концов данное слово перешло в разряд военных терминов и им стали называть составные части, группы армии (Dahmaan, 1990: 152). Термином *ошақ* называли *وجاق* «четырёх людей, которые шли впереди свиты, процессии султана у мамлюков» (Khallaq Khasan, Sebagh Abbas, 1999: 27). Таким образом, тюркское слово *очаг* прошло долгий путь исторического развития: оно перешло из общеупотребительной лексики в разряд военной терминологии в мамлюкском Султанате. Дальнейшее развитие и расширение значения слова продолжалось и в Османской империи, где воины подразделялись на несколько частей, или так называемые сословия, и каждая из них называлась «ошақиййа» (Khallaq Khasan, Sebagh Abbas, 1999: 230). Как мы видим, в Египте понятие «очаг» как предмет материальной культуры перешло из названия материального предмета в разряд военно-социальной терминологии, приобретая в дальнейшем узкие терминологические значения. Таким образом, мы убеждаемся, что история языковых единиц позволяет проследить пути развития не только слов, но и понятия, смысла в системе заимствующего арабского языка или диалекта.

Результаты

Анализ лексики тринадцатого раздела письменного памятника XIV века «Тарджуман» («Названия пищи, еды, напитков и молочных продуктов») позволил выявить ряд устойчивых закономерностей, характеризующих пищевую культуру мамлюков-кипчаков.

Установлено, что структура лексики питания делится на три основные семантические группы: еда, напитки и молочные продукты. Центральное место в разделе отводится мясу (*et*) и производным от него наименованиям блюд. Зафиксированные в словаре лексемы отражают наименования пищи, вместе с тем способы его приготовления (варка, жарка, сушка, разделка). Это свидетельствует о важности мясной пищи в рационе мамлюков. Сравнительный анализ показал, что большинство этих наименований имеет параллели в более раннем словаре XI века и сохранилось в современном казахском языке.

В подразделе хлебных изделий выявлено наличие разнообразных терминов (*ектек*, *şörek*, *уирқа ектек*), которые в большей степени сохранились в огузских языках, что указывает на диалектное расслоение тюркского языкового пространства и зависимость лексики от хозяйственно-культурного уклада. Лексика сладостей представлена ограниченно (*bal*, *bekmes*), что подтверждает второстепенную роль данной категории в рационе.

Особое значение имеет подраздел молочных продуктов, который включает в себя значительное количество наименований (*ayran*, *süt*, *yağurt* и др.), большинство из которых активно функционирует в современном казахском языке. Это свидетельствует о высокой степени преемственности молочной лексики и устойчивости соответствующих пищевых традиций. Отсутствие отдельных слов (например, *ürün*) отражают процесс семантической трансформации в языке.

Количественный анализ показал, что около 80% лексических единиц, связанных с питанием, имеют соответствия в современном казахском языке, что указывает на то, что мясо-молочная модель степной пищевой культуры имеет длительную историческую устойчивость в тюркской культуре.

В подразделе «Питье» выявлено преобладание названий алкогольных напитков над безалкогольными. Зафиксированы различные типы алкогольных напитков ((*bor, sücü, şadır, kumlak, boza*), при этом автор словаря стремится объяснить их через аналогии с арабскими реалиями (*hamr, mizr*). Это свидетельствует о культурной лакуне и переводческой стратегии, основанной на развернутой дефиниции и бинарной оппозиции «свой-чужой».

Анализ описательных фрагментов словаря показал, что в случае отсутствия прямых эквивалентов автор использует развернутые определения, включающие указание на состав, технологию приготовления и вкусовые характеристики. Такая стратегия позволяет восполнить культурные лакуны и одновременно фиксирует особенности тюркской кочевой гастрономической традиции.

В целом полученные результаты демонстрируют, что пищевая лексика «Тарджумана» отражает кочевой тип хозяйства, основанный на животноводстве, с преобладанием мясных и молочных продуктов, высокой калорийностью пищи и относительно простой технологией её приготовления. Одновременно она не только свидетельствует о сохранении этнокультурной идентичности тюркских мамлюков в условиях Ближнего Востока, но и символизирует власть, а также показывает ее адаптацию к иной культурной среде, таким образом, тюркский пласт составляет прочную основу синкретизированной кухни Ближнего Востока.

Заключение

Средневековые лексикографические памятники могут рассматриваться как важные этнокультурные источники, хотя его основная функция – лингвистическая. Словарь – это не только фиксация языка, вместе с тем он может отражать менталитет, быт, межкультурные контакты в данном регионе, картину мира и систему ценностей носителей языка-объекта. Приоритетная лексика и переводческая стратегия средневекового автора «Тарджуман» наиболее точно характеризует средневековых тюрков-мамлюков на Ближнем Востоке.

Особенность «Тарджуман» в том, что здесь имена перечисляются по тематическим характеристикам, тогда как в других памятниках того же периода имена и глаголы только перечисляются в алфавитном порядке (по-арабски). Имена в «Тарджумане» разделены по двадцати шести темам, одна из которых посвящена теме пищи.

Средневековый лексикографический памятник XIV века «Тарджуман» не только лингвистический материал, но и важный этнокультурный и исторический ресурс. Зафиксированные в словаре наименования пищи, напитков и связанных с ними реалий образуют структурированную систему, отражающую особенности хозяйственного уклада, пищевого поведения и культурных традиций тюрков-кипчаков, попавших в Египет и Сирию в средние века.

Лексика питания обладает высокой степенью устойчивости: значительная часть лексических единиц (около 80 %) сохраняется в современном казахском языке, что является показателем преемственности и глубокой исторической укорененности мясо-молочной модели питания в тюркской культуре.

Доминирующее положение в системе питания мясных и молочных продуктов обусловлено кочевым образом жизни и животноводческим типом хозяйства. А наличие развитой терминологии свидетельствует о сформировавшейся кулинарной традиции.

Переводческая стратегия средневекового автора заключается в использовании развернутого описания и личных местоимений мы и они в передаче тюркских реалий.

Лексика питания выполняет не только номинативную, но и социально-символическую функцию. Он отражает социальную стратификацию мамлюкского общества, где характер питания выступает маркером статуса и власти, а также фиксирует элементы культурной идентичности тюркской военной элиты в условиях иноязычной среды.

Средневековый переводной словарь – это не только лингвистический инструмент, а окно в историю. Он может предоставлять уникальные материалы о материальной культуре, социальных устройствах, предпочтениях, ценностях, межкультурных контактах людей средневекового общества.

Перспективы дальнейших исследований связаны с более детальным изучением семантических трансформаций тюркских заимствований в арабском языке, а также с привлечением дополнительных источников для углубленной реконструкции пищевой культуры тюрков-кипчаков мамлюкского периода.

Литература

Гаркавец А.Н., 201. Китаб-и Маджму'-и Тарджуман-и Турки ва 'Аджами ва Мугали ва Фарси. «Сводная книга переводчика...» Халила бин Мухаммада бин Йусуфа ал-Кунави, при участии О.О. Туякбаева. Алматы: Баур. 600 с. ISBN 978-9965-854-51-4.

Жилкубаева А.Ш., 2013. Лексика питания в тюркских языках (лингвокультурологический аспект). Усть-Каменогорск: Изд-во ВКГУ им. С. Аманжолова. 292 с.

Жұбатова Б. Н., Аубакирова Қ. Қ., 2019. Мысырдағы мәмлүктер билігі тұсындағы түркі-араб мәдени-тілдік байланыстары (XIII–XV ғ.). Алматы: Қазақ университеті. 235 б.

Махмуд ал-Кашгари, 2024. Диван лугат ат-Турк (пер. и предисл. З.-А. Ауэзовой; индексы сост. Р. Эрмерсом). Баку: Zərdabi nəşr MMC. 1376 с.

Рагып М., Торебекова С., 2022. Мәмлүк-қыпшақ ескерткіштеріндегі араб тіліне енген түркі сөздері. *Turkic Studies Journal*. 3(4). Б. 52–60. <https://doi.org/10.32523/2664-5157-2021-4-52-60>

Сабыр М.Б., Раманова А.А., Кусаинова Д.Ж., Ахметов Т.Р., 2024. Наименования продуктов питания в письменных памятниках средневековья и их лингвокультурное поле в казахском языке. *ҚазХҚ және ӘТУ Хабаршысы. Филология ғылымдары» сериясы*. Том 75. № 4. С. 213-226

Сыздық Р., 2004. Сөздер сөйлейді. Алматы: Арыс. 232 б.

Berkey J., 2009. Mamluk Religious Policy. *Mamlūk Studies Review*. Vol. XIII. No. 2. P. 7-23 http://mamluk.uchicago.edu/MamlukStudiesReview_XIII-2_2009.pdf

Dahmaan M.A., 1990. Mu'jam al-alfaaz at-ta'rikhiyya fi Misr al-Mamluki. Dimashq: Daar al-Fikr al-Mu'asir. 158 s.

Gerhardt C., 2013. Food and language – language and food. In: Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. (eds.) *Culinary Linguistics: The Chef's Special*. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company. P. 3–50.

Khallaq Khasan, Sebagh Abbas, 1999. *Al-Mu'jaam al-Jaami' fi mustallakhaat al-Ayyubiyya wa al-Mamlukiyya wa al-'usmaniyya zat al-usul al-'arabiyyati wa al-Farisiyyati wa al-Turkiyyati*. Beyrut: Dar al-'elm lilmalayin. 246 p.

Levanoni A., 2005. Food and Cooking during the Mamluk Era: Social and Political Implications. *Mamlūk Studies Review*. Vol. 9. No. 2. P. 1–20.

Lewicka P., 2011. Food and Foodways of Medieval Cairenes: Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean. Leiden: Brill. 600 p.

Limor Y., 2017. Medieval Middle Eastern Court Taste: The Mamluk Case. *Developing Perspectives in Mamluk History*. Leiden: Brill. P. 76–96.

Yıldırım K. D., Özyetgin M., 2019. Memlûk-Kıpçak Türkçesinde kurutulmuş ve saklanmış gıda maddeleri. *ASOS Journal*. №7 (95). C. 372-385. DOI <http://dx.doi.org/10.16992/ASOS.15107>

Reference

Garkavec A.N., 2019. *Kitab-i Madzhmu'-i Tardzhuman-i Turki va 'Adzhami va Mugali va Farsi* («Svodnaya kniga perevodchika...») Halila bin Muhammada bin Jusufa al-Kunavi (pri uchastii O.O. Tuyakbaeva) [The Book of the Compendium of the Interpreter in Turkic, Persian, Mongolian, and Arabic (“The Comprehensive Book of the Interpreter...”) by Khalil ibn Muhammad ibn Yusuf al-Qunawi (with the participation of O. O. Tuyakbaev)]. Almaty: Baur. 600 p. [in Russian].

Zhilkubaeva A.Sh., 2013. *Leksika pitaniya v tyurkskikh yazykakh lingvokul'turologicheskiy aspekt* [Food Vocabulary in Turkic Languages (A Linguocultural Perspective)]. Ust-Kamenogorsk: Izd-vo VKGU im. S. Amanzholova. 292 p. [in Russian].

Jubatova B., Aubakirova Q., 2019. Mysyrdagy mamlukter biligi tusundagy turki-arab madenitilik bajlanystary (XIII–XV ғ.) [Turkic–Arabic Cultural and Linguistic Relations during the Mamluk Rule in Egypt (13th–15th Centuries)]. Almaty: Qazaq universiteti. 235 p. [in Kazakh].

Mahmud al-Kashgari, 2024. *Divan lugat at-Turk* (per. i predisl. Z.-A. Auezovoj; indeksy sost. R. Ermersom) [Diwān Lughāt al-Turk (translated and introduced by Z.-A. Auezova; indexes compiled by R. Ermersom)]. Baku: Zərdabi nəşr MMC. 1376 p. [in Russian]

Ragıp M., & Torebekova C., 2022. Mamluk-qypshaq eskertkishterindegi arab tiline engen turki sozderi [Turkic borrowings in the Arabic language of the Mamluk-Kipchak written monuments]. *Turkic Studies Journal*, 3(4). P. 52–60. <https://doi.org/10.32523/2664-5157-2021-4-52-60> [in Kazakh].

Sabyr M.B., Ramanova A.A., Kussainova D.Zh., Akhmetov T.R. Naimenovaniya produktov pitaniya v pis'mennyh pamyatnikah srednevekov'ya i ih lingvokul'turnoe pole v kazahskom yazyke [Names of food products in written monuments of the middle ages and their linguocultural field in the Kazakh language]. *QazHQTU jäne ÄTU Habarşysy. Filologiya gilymdary seriyasy*. Vol. 75. № 4 (2024). P. 213-226 [in Russian].

Syzdyq R., 2004. *Sözder söyleydi* [Words Speak]. Almaty: Arys. 232 p. [in Kazakh].

Berkey J., 2009. Mamluk Religious Policy. *Mamlūk Studies Review*. Vol. XIII. No. 2. P. 7-23 http://mamluk.uchicago.edu/MamlukStudiesReview_XIII-2_2009.pdf

Dahmaan M.A., 1990. *Mu'jam al-alfaaz at-ta'rikhiyya fi Misr al-Mamluki* [A Dictionary of Historical Terms in Mamluk Egypt]. Dimashq: Daar al-Fikr al-Mu'asir. 158 p. [in Arabic].

Gerhardt C., 2013. Food and language – language and food. In: Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. (eds.) *Culinary Linguistics: The Chef's Special*. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company. P. 3–50.

Khallaq Khasan, Sebagh Abbas, 1999. *Al-Mu'jaam al-Jaami' fi mustallakhaat al-Ayyubiyya wa al-Mamlukiyya wa al-'usmaniyya zat al-usul al-'arabiyyati wa al-Farisiyyati wa al-Turkiyyati* [The Comprehensive Dictionary of Terms of the Ayyubid, Mamluk, and Ottoman Periods of Arabic, Persian, and Turkish Origin]. Beyrut: Dar al-'ilm lilmaalayin. 246 p. [in Arabic]

Levanoni A., 2005. Food and Cooking during the Mamluk Era: Social and Political Implications. *Mamlūk Studies Review*. Vol. 9. No. 2. P. 1–20.

Lewicka P., 2011. *Food and Foodways of Medieval Cairenes: Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean*. Leiden: Brill. 600 p.

Limor Y., 2017. Medieval Middle Eastern Court Taste: The Mamluk Case. *Developing Perspectives in Mamluk History*. Leiden: Brill. P. 76–96.

Yıldırım K. D., Özyetgin M., 2019. Memlûk-Kıpçak Türkçesinde kurutulmuş ve saklanmış gıda maddeleri [Dried and stored food items in Mamluk-Kipchak Turkish]. *ASOS Journal*. №7 (95). C. 372-385. DOI <http://dx.doi.org/10.16992/ASOS.15107> [in Turkish].

Сведения об авторе:

Джубатова Баян Нұрсұлтановна, доктор филологических наук, директор Центра арабистики КазНУ им. аль-Фараби, Казахский национальный университет им. аль-Фараби, пр. аль-Фараби, 71, Алматы, Республика Казахстан.

Scopus ID: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56819015300>

Автор туралы мәлімет:

Жұбатова Баян Нұрсұлтанқызы, филология ғылымдарының докторы, әл-Фараби атындағы ҚазҰУ Арабтану орталығының директоры, Әл-Фараби атындағы Қазақ ұлттық университеті, Әл-Фараби даңғ., 71, Алматы, Қазақстан Республикасы.

Scopus ID: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56819015300>

Author information:

Bayan Jubatova, Doctor of Philology, Director of the Center for Arabic Studies, Al-Farabi Kazakh National University, 71 al-Farabi Ave., Almaty, Republic of Kazakhstan.

Scopus ID: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56819015300>



Conflict of Interest.

There is no conflict of interest related to this article.

Мүдделер қақтығысы.

Мақалаға байланысты мүдде қақтығысы жоқ.

Конфликт интересов.

Нет конфликта интересов, связанного со статьей.