

***Разновидности турецкого блюда «чулама» в системе питания
народов Юго-Восточной Европы***

Евдокия СОРОЧЯНУ

Турецкое блюдо *чулама* (*çullama*) еще в средневековье было широко распространено у многих балканских народов. Это густая мучная похлебка, употребляемая у разных народов в виде различных блюд, а именно: как мучной суп и/или как соус к мясу. Объясняется это тем, что изначально в турецком языке (и в его диалектах) под названием *çullama* были представлены различные блюда: 1) густая мучная похлебка; 2) мучное блюдо с жареным мясом кролика/ягненка; 3) мясо, запеченное в тесте; 4) тушеная ножка.

Этнолингвистический анализ термина *чулама* в гагаузском, болгарском и румынском языках в сопоставлении с исходным – турецким языком дает возможность определить пути заимствования как самого блюда, так и его названия в каждом из данных языков и культур, а также раскрыть его этимологию.

Технология приготовления гагаузской *чуламы* наиболее сходна с турецкой. В разных гагаузских диалектах сохранены первые три вида турецких блюд с названием *çullama*. В обоих языках название блюда соотносится с глаголом *çullamaa* ‘покрывать попоной’ (от араб. *cull* – ‘попона’). Оно образовано на основе метафорического переноса

значения глагола на главное действие при приготовлении блюда – ‘покрывать мясо густым соусом из муки; что-либо запечь в тесте’.

Молдаванам кулинарный термин *чулама* известен со значением ‘птица, грибы в белом соусе’. У румын *чуламой* (*ciulama*) называют дичь (или баранина, курица) в белом соусе. Его готовят не только из мяса, но и из грибов, картофеля с добавлением овощей (лук, морковь) и пряностей (в классической технологии приготовления *чуламы* отсутствуют овощи и зелень).

Чулама распространена и в некоторых районах Северной Болгарии. Отличительной особенностью болгарской *чуламы* является то, что готовят ее из говядины и называют *каша чолама*. Болгарские источники отмечают ее как блюдо из румынской кухни.