УДК 84'44+8111

DOI: 10.33184/bulletin-bsu-2021.1.40

**СОЙОТСКАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛЕКСИКА В ТРУДАХ В. И. РАССАДИНА
В СОПОСТАВЛЕНИИ С ТЮРКСКИМИ И МОНГОЛЬСКИМИ ЯЗЫКАМИ****© Х. Ч. Алишина¹, С. М. Трофимова², М. Г. Усманова^{3*}**¹Тюменский государственный университет

Россия, 625003 г. Тюмень, ул. Володарского, 6.

²Калмыцкий государственный университет им. Б. Б. Городовикова

Россия, Республика Калмыкия, 359050 г. Элиста, ул. Пушкина, 11.

³Башкирский государственный педагогический университет им. М. Акмуллы

Россия, Республика Башкортостан, 450008 г. Уфа, ул. Октябрьской революции, 3а.

Тел.: +7 (347) 272 90 34.

*Email: usmanova.minsylu@mail.ru

В своих работах профессор В. И. Рассадин разрабатывал крупные проблемы монгольского и тюркского языкознания, такие, например, как историческая фонетика бурятского языка, сравнительно-историческая грамматика бурятского языка, этимология бурятского языка, присаянские и нижнеудинский бурятские говоры, тюрко-монгольские исторические языковые связи, влияние тюркских языков на развитие монгольских и влияние монгольских языков на тюркские и др. Свои исследования он строил на широком сравнительном материале из современных, средневековых и древних монгольских и тюркских языков.

В статье впервые анализируется гастрономическая лексика сойотов, собранная известным ученым В. И. Рассадиным в полевых условиях и опубликованная в двух словарях. Выявлены особенности взаимодействия тюркских и монгольских языков, прослеживаются лексические параллели названий мясных и молочных продуктов, делается вывод о заимствованиях в этих тематических группах.

Ключевые слова: В. И. Рассадин, сойотский, бурятский, тофаларский, калмыцкий, башкирский, татарский языки, мясо, молоко, мясные, молочные продукты.

Будучи монголоведом и тюркологом, за более чем полвека Валентин Иванович посетил и обследовал почти все места, где живут монголоязычные народы: жил в Бурятии и «лично наблюдал бурятский язык с его диалектами и говорами, неоднократно бывал в Монголии, где работал переводчиком с монгольского языка и даже немного преподавал на монгольском языке, во Внутренней Монголии Китая изучал язык восточных монголов, баргутов и дагуров, в Туве в районе Тере-холя и Эрзина изучал монгольский язык, который используют местные тувинцы в общении между собой, в Киргизии в окрестностях Пржевальска изучал язык сарткалмыков, в течение последних десяти лет, работая в Калмыцком госуниверситете, непосредственно наблюдал калмыцкий язык и его говоры» [16, с. 3].

В своих работах профессор В. И. Рассадин разрабатывал крупные проблемы монгольского и тюркского языкознания, такие, например, как историческая фонетика бурятского языка, сравнительно-историческая грамматика бурятского языка, этимология бурятского языка, присаянские и нижнеудинский бурятские говоры, тюрко-монгольские исторические языковые связи, влияние тюркских языков на развитие монгольских и влияние монгольских языков на тюркские и др. Свои исследования он строил на широком сравнительном материале из современных, средневековых и древних монгольских и тюркских языков.

Тюркские и монгольские языки являются наиболее близкими ветвями алтайской языковой семьи. Их структуры, фонетика и морфология, лексический фонд близки друг к другу и имеют ряд общих черт. Общие элементы между тюркскими и монгольскими языками можно рассматривать как возникшие в два различных периода.

Первый из них – это подобие и общность, которые прослеживаются раньше периода возникновения монгольского, древнетюркского и пратюркского языков, т.е. в период алтайской языковой общности. Второй слой – это общие элементы, возникшие в результате экспансии монголов в XIII в., когда они захватили территории от Средней Азии до Анатолии. Политическое господство монголов в районах, заселенных тюркскими племенами, и последовавший затем период ассимиляции стали причиной взаимных заимствований между обоими языками.

Известный финский тюрколог Юха Янхунен, приехавший в 2019 г. из Хельсинки в Элисту на III Международную научную конференцию «Актуальные проблемы монголоведческих и алтаистических исследований», посвященную 80-летию со дня рождения академика РАН, доктора филологических наук, профессора Валентина Ивановича Рассадина, отметил: «важно сохранить не только саму языковую семью, но ее внутреннее разнообразие. В современном мире, к сожалению, разнообразие исчезает во всех областях жизни». В

этом контексте нельзя не вспомнить важнейшую роль и бесценные труды Валентина Ивановича Рассадина. Он очень рано понял, как важно срочно документировать исчезающее языковое наследие таких маленьких коренных народностей, как тофалары (в Прибайкалье) и «тухалары» (уйгурские урянхайцы в Прихубсугулье), сойоты (в Бурятии). Валентин Иванович очень много сделал также в области изучения более крупных, но уже явно угрожаемых языков, а именно бурятского и калмыцкого. В последние годы жизни Валентин Иванович пытался показать, что процесс исчезновения языка можно приостановить и исчезающий язык можно даже в какой-то мере «реконструировать». Его проект по сойотскому языку можно считать одной из первых попыток оживить исчезающий язык и вернуть его потомкам бывших носителей.

Сойотский язык – один из тюркских языков саянской подгруппы. Вместе с близкородственными ему языками – тофаларским в России, уйгуро-цаатанским и уйгуро-урянхайским в Монголии – он входит в таежный ареал этой подгруппы. Ее степной ареал образуют тувинский язык России, язык кек-мончаков Монголии и Китая, язык тувинцев сомона Цэнгэл Монголии. В настоящее время сойоты, носители сойотского языка, живут в Окинском районе Республики Бурятия на территории бассейна верхнего течения реки Оки и его высокогорной части. Еще до 1930-х гг. они обитали в местности Ильчир на водораздельном хребте между верховьями рек Иркут и Ока, занимаясь разведением домашних северных оленей и охотой, основным жилищем был чум. Вместе со своими оленями они осуществляли перекочевки по горной тайге. Сойоты, перекочевав в пределы Бурятии, более 400 лет находятся в непосредственном контакте с бурятами. Брачные связи с бурятами привели к сильному «обурячиванию» сойотов. Всего в сойотском языке В. И. Рассадина выявил более 800 монголо-бурятских слов.

Пища является одним из древнейших элементов материальной культуры народа. В названиях пищи находят свое отражение социально-экономические условия, характер занятия населения. Поэтому пища и представляет собой интерес не только как историко-этнографический источник, но и как лингвистический. Анализ лексики пищи, в частности мясной и молочной, может дать интересный материал для выяснения этногенетических вопросов.

Изучение сойотской лексики в сравнении с лексикой монгольских и других тюркских языков, в частности с татарским, башкирским языками, никем не проводилось. Мы впервые обратились к этой теме.

Цель нашей работы – комплексное междисциплинарное исследование и описание лексики традиционной материальной культуры тюркских и

монгольских языков на примере лексико-семантической группы «мясная и молочная пища» в сравнительно-историческом аспекте. Для достижения указанной цели необходимо решить следующие задачи:

- определить состав лексики понятийной сферы «мясо», «молоко» и описать на материале тюркских и монгольских языков;

- представить лексико-семантическую характеристику терминов, входящих в данную группу, в сравнении с другими тюркскими и монгольскими языками;

- выявить лексические параллели в сойотском, бурятском, монгольском, татарском, башкирском языках на материале названий мясной, молочной пищи;

- рассмотреть структурно-семантические свойства анализируемых лексических единиц в тюркских и монгольских языках в сравнительном аспекте;

- проследить историю становления и динамику развития лексико-тематической группы в тюркских и монгольских языках;

- дать интерпретацию лингвистических наблюдений на основе анализа этнографических сведений о культуре, быте, народных традициях.

Материалом для написания данной статьи послужили опубликованные труды В. И. Рассадина, картотека из 70 сойотских лексических единиц, извлеченных из монографии «Язык сойотов Бурятии», Картинного словаря сойотского языка и других работ В. И. Рассадина. Авторы исследования являются носителями татарского, башкирского, калмыцкого языков.

1. Лексико-семантическая группа «Мясо и мясные блюда»

Мясо в сойотском языке обозначается, как и во многих тюркских языках, словом – «*эът*», в бурятском языке «*мяхан*», в татарском, башкирском – «*ит*», в вагайском говоре сибирских татар встречается «*махан*» в значении «мясо для калыма». В татарском языке есть конкретные наименования *ат ите* «конина», *сыйыр ите* «говядина», *сарық ите* «баранина» и т.п. Слово *ит* встречается в составе словосочетания *қорбан ите* «жертвенное мясо».

У тюркских и монгольских народов в пищу обычно шло добытое на охоте мясо (вареное и жареное), кровь (изредка в сыром, но чаще в вареном виде), внутренности (сырые, вареные, жареные). Принцип приготовления мясных угощений был один: мясо варили в подсоленной воде в котле, разрезав на большие (*бухэлээр* – бур.) или на более мелкие куски.

В башкирском языке существуют конкретные названия мяса, в частности, *йылжы ите* «конина»; *тай ите* «жеребятина»; *һыйыр ите* «говядина»; *кәзә ите* козлятина; *жаз ите* «гусятина»; *күркә ите* «индейка»; *жош ите* «дичь»; *тауыж ите* «куриное мясо, курятина»; *өйрәк ите* «утятина»; *сусжа ите*

«свинина»; *һарыҗ ите* «баранина»; *айыу ите* «медвежатина»; *боланите* «лосиное мясо»; *быҙау ите* «телячье мясо, телятина».

Различают *һимез ит*, *майлы ит* «жирное мясо» и *күг ит* (күк ит), *күк яшыҗ*, *яшыҗ ит* «очень постное мясо»; *йылы ит* «парное мясо»; *йәш ит* «свежее мясо»; *җаҗтаған ит* «вяленое мясо»; *җара ит* «постное мясо»; *түш ите* «грудинка»; *ыҗтаған ит* «копченое мясо»; *һум ит* «огузок, мякоть»; *тоҙло ит* «солонина» и др.

Все известные способы жарить и запекать мясо восходят к доскотководческому, охотничьему типу хозяйства лесостепной зоны. Особенно вкусными были шашлык из мяса «*ишиштәән эт*» (сойот.), «*ишородо шарһан мяхан*» (бур.), а также печень. В сойотском языке «печень» – «*баар*», «*ишиштәән баар*» – запеченная печень, в бурятском языке «*эльгэн*», «*жэгнэгэн эльгэн*» – запеченная печень; в татарском – «*бавыр*», в башкирском – «*бауыр*».

К числу любимых кушаний относился жир: *үс* (сойот.), *тоһон*, *хоргон* (бур.) жир жидкий, масло растительное; *һорғын* (сойот.), *хоргон* (бур.) жир на поверхности бульона; *далан* (бур.) – конский жир; *казы* (сойот.), *арьбан* (бур.) брюшной жир лошади, толщиной в четыре пальца, *уыша җаа* (сойот.) слой сала на крупе оленя, изюбра; *гадар* – спинной жир, толщиной в два пальца, твердый; *дотор* – нутряной жир, его у лошади много, им заполняли кишки, которые затем отваривали; *шошқа җаа* (сойот.), *гахайн өөхэн* (бур.) свиное сало, шпиг; *чаг~җаг* (сойот.), *өөхэн* (бур.) твердый жир, сало.

Сало и твердый жир употреблялись в пищу в поджаренном виде, как у башкир, например, *һыҙ-җыҗ* – шкварки с вариантами *сызыҗ* (демск.); *һызыҗ*, *һыһыҗ* (Аргаяш и Кунашак. р-ны Челябин. обл.), *һызыҗ*, *һызыҗыҗ*, *һызыҗысыҗ* (айск. и кызыл. басс.), от глагола *һыҙ* – «жарить, плавить». В других тюркских языках, в частности в караимском, это название соответствует *сызыр* – «плавить, расплавить, топить», в казахском *шыжыҗ* «шкварки»; *майгүрә* – похлебка со шкварками у башкир-гайнинцев.

Сойоты, тофалары, буряты и другие охотничьи народы Сибири очень ценили медвежий жир за его питательные и целебные свойства. В связи с этим уместно обратиться к работе В. И. Рассадина «О культе медведя».

В процессе занятий лексикой тофаларского языка внимание В. И. Рассадина привлек любопытный факт, весьма редкий для тюркских языков. «В тофаларском языке не оказалось общетюркского названия для медведя – *адыг*, которое мы находим у тувинцев – самых близких тофаларам тюрков. Тув. *адыг* «медведь» в соответствующих фонетических оформлениях имеется почти у всех тюрков, например, др.-тюрк. *adīγ*, хак. (диал.) *азыг*, алт.

айу, каз. *аю*, кирг. *аюу*, туркм. *айы*, турецк. *айы*, уйг. *ейик*, тат. *аю*, башк. *айыу*, кумык. *аюв*» [13].

Сойоты, как и тофалары, для общего названия медведя используют термин «*иресаң*». «В тофаларском языке оказалась масса специфических и иносказательных слов для названия самца и самки медведя, например: *иресаң* – общее название медведя, букв. «зверь-предок», *ире* «прадед» – о самце медведя, *энэ* «прабабка» – о самке медведя, *иърһек* «самец медведя и соболя», *эши* «самка медведя и соболя», *чер өглүг аң* «зверь с земляным домом», *чоорһанның аң* «зверь с мховым одеялом», *неңес сыстықтығаң* «зверь с мховой подушкой», *қу-зуктаар аң* «шишкующий зверь», *қаттаар аң* «зверь, собирающий ягоды», *қара дүктүг аң* «зверь с черной шерстью» [13]. Сибирские татары, находясь в лесу, если речь идет о медведе, говорят «*набай*» (дедушка). Медвежатники у них в притаженных деревнях пользуются особым уважением. Медвежье сало – «*аюның майы*» – дорогое лекарство, а шкура медведя «*аюның тиресе*» – законный трофей.

Медвежий жир в сойотском и бурятском языках обозначался терминами: *иресаң җаа* (сойот.), *баабгайн тоһон* (бур.), *олыт җаа* (сойот.) слой сала на крупе медведя; *өрһә җаа* (сойот.) слой сала на холке медведя; *дон җаа* (сойот.) слой сала на спине медведя.

Мясо и мясные продукты у тюркских и монгольских народов употребляли и в виде колбасы. Разновидностей колбас, известных разным группам бурят, калмыков, монголов, сойотов, тофаларов очень много. Так, в «калмыцком языке, например, колбаса называется „*чиксн махн*“, „*геслсн махн*“, в дословном переводе – кишки, набитые мясом. Калмыки делали колбасы из крови „*цусн*“ только что зарезанной овцы с добавлением молока „*усн*“. Такую кровяную колбасу ели в свежем виде» [1, с. 102].

Колбаса в сойотском языке «*һыйма*», в бурятском языке «*хиимэ, эрэлжэ, хошхоног*» – сваренная прямая кишка, вывернутая жиром внутрь и начиненная мясом. В башкирском языке сваренные с мясом сырокопченые или вяленые конские колбасы называются *җазы*, а вывернутая жиром вовнутрь прямая кишка – *җарта*. Их раскладывали кусками по чашам вместе с мясом. В башкирском языке *тултырма* – домашняя колбаса из ливера (в некоторых районах добавляют и крупу); в говорах: *тутырмыш/тултырмыш/тутырмыс* (южн. диал.), *тутырмыш* (средн.), *тутырма* (кызыл.), *тыжыҗ* (восточн. башкиры). Они образованы от глагольного корня *тултырыу* «заполнять» и аффикса *-мыш/-мыс* и *-ма*.

У бурят для изготовления колбасы «баранья или говяжья толстая кишка выворачивается наизнанку, покрывающий ее снаружи слой жира становится начинкой: после варки получается колбаса с белой жировой начинкой (*сагаанмяхан, хошхоног*)» [13, с. 23].

Интересны и своеобразны названия и других продуктов питания в башкирском языке: *йүрмә* – приготовленное путем переплетения тонких кишок с тонко нарезанной брюшиной и салом (ср. *jorgamac* – др.-тюрк. «кушанье, разновидность колбасы, приготовленной из мелких кусков требухи», *сүрме* чув. «колбаса из потрохов, ливерная колбаса», *сүрме* – чув. диал. «ливер, потроха, внутренности», *йогрме* – ног. «ливерная колбаса (домашнего приготовления)», *жергом* – кир. «кушанье из легких и желудка, разрезанных полосками и переплетенных кишками»). Слово тюркского происхождения, образовано от корня глагола *jorga* – др.-тюрк. «обертывать, заворачивать, наматывать». В башкирском языке это слово сохранилось в пословице «*Йөрөгән аякка йүрмә эләгә*», примерно соответствует русскому изречению «Кто ищет (ходит), тот найдет».

Вяленое и сильно прожаренное мясо хранилось хорошо. Вяленое мясо в башкирском языке и его говорах *кажланган ит* (в говорах имеет соответствия: *каксы* (гайнин.), *кипкән ит*, *кажлаган ит*, *кажпаган ит*, *кажит*, *казыт*), *кажлаган киз* (вяленый гусь) также было повсеместно распространено и является продуктом, заготавливаемым впрок. Тонко нарезанные пласты мяса пересыпают солью и оставляют на несколько дней под прессом, затем вывешивают его на прохладное, слегка обветриваемое место под навесом. Высушенное мясо использовали для приготовления супов.

В башкирском языке название *һөр* имеет значение «вяленое мясо». Однако по словам информатора Сафиуллы Исянова, данный продукт отличается от *кажланган ит* особенностями вяления. Во-первых, он готовится только из конины, во-вторых, *һөр* – мясо, которое вялится в течение шести-семи лет. Такое мясо не варилося, а употреблялось как холодная закуска к кумысу. Оно считалось большим деликатесом. Пример из полевых записей: *Һөрҙө бешермәй ашағаннар, аны кем йетте шуға биг ашатмағаннар. Аны йыллап йете йылғы һөр ашатты тип тубәһе күккә тейгән* (*Һөр* ели в сыром виде, им не угощали кого попало. Удостоенный угощения *һөр* семилетнего вяления бывал очень довольный) (Баймакский р-н РБ, д. Юмашево, информатор Сафиуллы Исянов, 1982 г.). [18, с. 15].

Һөр имеет варианты *һөр ит* (*һөрүт*), *һөрһөгән ит* «вяленое мясо», распространено в Аргаяшском районе Челябинской области и бассейне рек Кызыл и Сакмара Республики Башкортостан. *Һөр* имеет семантику «вялиться». Ср. лит.: *һөрһөү* «тухнуть».

В некоторых районах горной Башкирии и в Зауралье соленые куски мяса раскладывали на помосте (*ылаш*) над очагом и получали копченое мясо – *ыҫланган ит*, *тоҫтажит* – копченое мясо.

У сойотов изысканным лакомством считались губы и язык оленя. Излюбленные мясные кушанья

готовили из внутренностей животных, которые у калмыков назывались «*дотр*», у сибирских татар «*қарын*». К таким блюдам относятся *зүркн* (калм.) *йөрәк* (тат.) сердце; *бөөр* (калм.) *пөйөр* (сиб.тат.) почки; *элькн* (калм.) *павыр* (сиб.тат.) печень; *оошк* (калм.) *үпкә* (тат.) легкие.

Сибирские татары из сердца, почек, легких и кишок – *қарыннан* – делают фарш для начинки к пирожкам – *пәрәмең*. В башкирском языке *қурзақ* – 1) кушанье из жареной печени, почек, сердца, легких животного; 2) жаркое из мяса; *қурлақ*, *қурзақ* (гов.). Образовано от слова *қур* «жарить».

Павыр (печень) сибирские татары отваривали в день забоя лошади или крупного рогатого скота, излишки делили, раздавали родственникам. Голову и внутренности обычно забирает забойщик скота, а шкуру – *тире* – сдают заготовителю.

2. Лексико-семантическая группа «Молоко и молочные продукты»

Важным компонентом питания тюркских и монгольских народов являются молочные продукты. Исходным сырьем для молочных продуктов является цельное молоко: *сүү* (монг.), *үсн* (калм.), *һүн* (бур.), *сүү*, *сүүн*, *үһэн* (бурятские говоры), *сүн* (старописменный монг.).

В словаре сойотского языка содержится десять лексических единиц данной группы: *ааршы* (бур. аарсан, арса) – род творога, получаемого посредством кипячения кислого молока; кушанье, приготовленное путем варки арсы в бульоне или кипятке); *хой ааршысы* – арса из овечьего молока. *Аарюул* (бур. айрхан, айруул, аарюул (окин.) – особый вид сушеного творога из гущи, остающейся после перегонки молочной водки). *Пыһиштак* (биһалаг (окин.), *бяһалаг* (окин.) домашний сыр. *Сарыг җаг* (шара тоһон) топленое сливочное масло. *Сүт* (һүн, үһэн, сүү (окин.) молоко, *сүт үзи* сливки. *Уурақ* (уураг) молозиво, первое молоко. *Һөрәмә* (сүсыгы, үрмән) слой сливок на молоке, *җөөһэй* (зөөхэй) сливки, сметана.

Все молочные продукты в монгольском языке носят обобщенное название *цагаан идээ* «белая пища». Приведем такие слова, как *сүүтэй цай* в противоположность черному чаю (*хар цай*), *айраг* (*гүүний айраг*) или *цэгээ*, иногда *өсөг*, *эсээг*, *өрөм*, *шар* (шар – «белый»: у сибирских татар сохранилось в глаголе «шарлау» (белить печь), в микропонимике – Уразай шар, Йома шар, Кортка шар и т.д.) *тос*, *цөцгий*, *тараг*, *ээдэм*, *ээдмэг*, *ээдсен сүү*, *шар ус*, *хурууд*, *бяслаг* (на юго-востоке Монголии это *бушилаг*, на севере – *бясалага*, на западе – *башилаг*, *бишилаг*, у дархатов – *бислэг*), *өөрөм*, *дуурмаг*, *айраг*, *саалийн архи*, *малын архи*, *айргийн архи*, *монгол архи*, *нэрмэл архи*, *шимийн архи*, *эх хөрөнгө*, *ваар бутан*, *модон төрх*, *хоног*. В западной части Монголии – *архад*, *цагаан тос*, *айргийн тос*, *өагаа*, либо *боз*, *бозмог*, *ээрмэг* (называемая также *ээрэм*, *ээр*), *цагаа*, *арц*, *шар ус*, *аарц*, *ааурул* (у дархатов он называется *айрюул*, у

баргутов – *айруул*, в Ордосе – *цөрөм* или *өрмөг*), *ээдмэг*, *хоормог* (на юго-западе Монголии – *холимог*, северо-западе – *хойрмог*), *шалхмаг*, *цийдем*, *хирам* [1, с. 69].

Молочные продукты в некоторых говорах татарского языка тоже обозначаются термином *ақ* («белый»). В этом значении слово *ақ* встречается и в других тюркских языках: в башкирском, казахском, карачаево-балкарском, киргизском, туркменском, в говорах узбекского языка. Ср. также тув. *акчем* «молочная пища».

Остановимся на понятии «молозиво», «пенки» в тюркских (татарском, башкирском), монгольских (калмыцком, бурятском) языках, памятуя о том, что, по замечанию В. И. Рассадина, «монгольские народы не во всем одинаково перерабатывают молоко и не совсем одинаковые продукты получают в результате этой переработки. Молозиво – это густая жидкость кремового или желтого цвета в х.-монг. *уураг*, бур. *уураг*, калм. *уург* – это молоко, которое выделяется из молочных желез коровы сразу же после отела. Большое разнообразие названий способов приготовления блюд из молозива находим у халха-монголов. Так, например, *уураг* от первой дойки коровы, кобылицы, овцы, козы и верблюдицы называется х.-монг. *бөсгөмөл уураг*. *Бөсгөмөл уураг* смешивают с водой, добавляют туда немного соли и варят в котле, этот метод варки называется *уураг бөксөх*, что означает варить молозиво или приготовление пищи из молозива» [15, с. 61].

«Для приготовления *өрөм* (пенки) современные халха-монголы наливают в чугунный котел сырое молоко и варят его на медленном огне, помешивают, чтобы образовалась обильная пена, потом это варево вместе с котлом убирают до следующего дня. Остывшая пена будет иметь форму круглой лепешки, которую осторожно достают из котла на плоский предмет.

Халха-монголы с *өрөм* (пенки) готовят разнообразные лакомства: *жигдтэй өрөм* – пенки с ягодой лоха узколистного. *Чацарганатай өрөм* – пенки с облепихой: свежие пенки смешать с облепихой или с облепиховым пюре, добавить сахарный песок по вкусу. *Мэхээр хавчсан өрөм* – пенки, фаршированные гречихой – горцем животворящим: молоко с измельченной гречихой кипятить до образования пены и эту пену нафаршировать вареной гречихой. Также пенки фаршируют терновой ягодой, такой продукт называют *үүргэнэ (бүүргэнэ) хавчсан өрөм* – пенки, фаршированные терновой ягодой» [1, с. 71].

Обратимся к тюркским языкам. Сибирские татары данное блюдо называют *ыуыс*. Исследователь-диалектолог Т. Хайрутдинова, изучившая терминологию пищи, анализирует ее на примере татарских говоров. Молоко, получаемое в первые две-три дойки после отела коровы, в татарском литературном языке и в большинстве его говоров известно под названием *угыз*, *угыз сөте* «молозиво».

В темниковском, лямбирском, хвалынском, кузнецком, касимовском говорах отмечены еще варианты *ывыз*, *ывызлы сөт*, в пермском говоре – *увыз эрек*, *убыз*, в тарханском, златоустовском говорах – *увыз* [19, с. 60].

Кушанье, приготовленное из молозива, или угощение по случаю благополучного отела коровы называлось *угыз*, *угыз ашы*.

В мамадышском говоре бытует словосочетание *угыз күмәче*, которое означает «лепешку, приготовленную из пресного теста на молозиве»: *Угыз күмәче пешерәләр дә иң беренче қыз балага қантыралар (мам.)*.

Слово *угыз* в тюркских языках встречается в различных фонетических вариантах: башк. *ыуыз*, казах. *уыз сүт*, кирг. *ууз*, карач.-балк. *ууз/ырпыс*, кум. *увуз*, азерб. *агыыз*, узб. *огыиз сүти*, уйг. *огуз*, хак. *оос*, чув. *ырй: ене ырри* «молозиво», тур. *agiz* «молозиво», «сливки». Ср. также др.-тюрк. *огиз* «первое молоко, молозиво».

У глазовских татар, мордвы-каратаев под влиянием финно-угорских языков употребляются заимствованные термины. В глазовском подговоре среднего диалекта первое молоко, молозиво известно под названием *шужы*: *Шужыга камыр чылатып табегый ашамага димли*. Ср. удм. *чӧжы*, коми. *чож*: *чӧжйов*, общеперм. «молозиво». Молозиво варили в котле или в горшках, ставили в печь. Получалось густое кушанье вроде яичницы. В камско-устыинском говоре оно называлось *калжа*, *угыз калжасы* «творог из молозива». Слово *калжа* в говоре мордвы-каратаев, а также в составе словосочетания *жәморқа қалжасы* в камско-устыинском говоре обозначает «яичницу на молоке, омлет». В татарском литературном языке и в говорах *калжа* употребляется для передачи понятия «кусоч мяса».

Аналогично приготовленное кушанье из молозива у мордвы-каратаев называется *пытыриан*: *Ывыз сөтен пытыриан пешерәбез, жәморқа қалжасы кебек була* [19, с. 103].

Все молочные продукты, производившиеся в монгольском и бурятском кочевом хозяйстве, делятся на две основные группы: скоропортящиеся и долгохранящиеся. К первым относятся *сүсгээ* (сливки), *урмэ* (пенки), *тараг* (простокваша), *хурууд* (пресный сыр) и безалкогольные молочные напитки. Они шли в пищу по мере их изготовления.

Монгольские и тюркские народы из молока (башк. *һөт*) получают различные продукты, например, *таймаж* «сметану», из сметаны получают *май* «масло», *эремсек* «творог, варенец», *жатыж* «катык», *жорот* «курут». Из кобыльего молока делают *хымыз* «кумыс», из катыка – *айран* «айран».

Һөт «молоко» в башкирском языке. Разнообразности молока и их названия: *ыуыз һөт* «молозиво» (две-три дойки после отела коровы: с этим молоком обязательно пекли блины и угощали

детей и соседей); *яңы һауған һөт* «парное молоко», *яңы һөт* «свежее молоко»; *бешкән һөт* «1. кипяченое молоко; 2. топленое молоко»; *әсегән һөт* «прокисшее молоко», *һөт өстө* «сливки»; пропущенное молоко – обрат – в башкирских говорах имеет следующие варианты: *абрат* (арг. гов.), *абырат* (караид.), *сипарат һөтө*, *айыртқан һөт*, *абрат*, *машина һөтө* (ай-юрюз. басс.), *тартылған һөт* (кызыл., тук-суран. гов.), *күкһөт* (средн.), *шыыйж һөт* (сакм.); молоко высокой жирности называется *өстөлө җөт* (демск. гов.), *ауырса* (иргиз. гов.) «подсолненное кислое молоко, заготовленное на зиму»; *һөзмөш* (миасс. басс.) «отжатое кислое молоко (наподобие сырковой массы)», *шекәрә* «пленка на кипяченом молоке», в говорах зафиксированы и другие названия: *йары* (сев.-зап.гов.), *өстө*, *жаймагы* (айск. гов.); *эремектәлеу* (вост.д.), *эреметкәнеу* (кизил., айск.) – свертываться (о молоке).

Май «масло». Масло в башкирском и некоторых тюркских языках обозначается словом *май*. По мнению С. Г. Сабирьяновой, слово *май*, по всей вероятности, является новообразованным, так как оно отсутствует в языке древнетюркских письменных памятников. Вместо него употреблялось слово *йаг* «масло, жир», которое сохранилось в большинстве современных тюркских языков, в т.ч. в форме *чаг*. В башкирском языке корень *йаг-* сохранился лишь в производных словах *йаг-ыу* «намазывать», т.е. «намамливать»; *йагыныс*, *йагынты*, *йагынды*, *йоганыс*, *йогос* «мазок масла или сметаны» [18, с. 21].

Сливочное масло башкиры называют *май* и *аж май*. В гайнинском говоре сливочное масло называют *айран жай*. Кроме того, есть *кубекмай* «сливочное масло особого приготовления: сметана смешивается с кислым молоком и сбивается в кашу», другое название *гөбө майы* (демск.), *һары май* «топленое масло», *тоҙҙо май*, *тоҙҙаған май* «соленое топленое масло», *башмакмай/башмак майы* (нугуш. басс.) «масло от повторного топления первичной накипи сливочного масла»; *май майы* «масло месяца май», *дауа майы* (сакм.) «букв. лечебное масло, сливочное масло, изготовленное в мае месяце», *журны майы* (кызыл., средн.) «сливочное масло осеннего периода»; *йомарҙаҡ май*, *һуналаҡ май* (ай-юрюз. басс.) «кусковое масло весом в 400 г», другое название *бергаҙаҡ май* (вес *бер қазақ* это и есть 400 гр.); годовалое топленое масло называется *аҙау май*; *тосмай* (тук-суран. басс.) «1. сливочное масло; 2. топленое масло (нсакм. басс.)». В монгольском языке *тос* имеет значение «масло».

Корот «курут» распространен во всех районах, где живут башкиры. Корот сушат на хранение, употребляют и в свежем виде. Виды курута и их названия: *кызыл корот* «красный курут»; *аж корот* «белый курут», *туң корот* «замороженное кислое молоко»; *ауырса* (иргиз.) «жидкий под-

солненный курут (заготавливается на зиму)», *жойтмак* (миасск.) «разжиженный курут» и др.

Пища, приготовленная из свежего курута, сметаны или молока называется *жуйылтмак* (кызыл. гов.). В говорах она имеет следующие варианты: *жуйылтмак* (кызыл. гов.), *жуйыртмак*, *жойортмак*, *жуйынтмак*, *ойтмак* (миасс. гов.), *жуйыртмак* (иргиз, басс.).

Название *корот* встречается и в других языках. Например, в монгольском языке *хурут* употребляется для обозначения аналогичного продукта, в древнетюркском *qurut* «сыр», в ногайском *югьурт* «кислое молоко», *кьурт* «сыр» и т.д.

Изучение наименований тематической группы молочных продуктов, имеющих в башкирском языке и в его говорах, показывает древность данного слоя лексики. В ней обнаруживается много общего с другими тюркскими и монгольскими языками. Некоторая часть слов, обозначающих молочные продукты и напитки, сохранилась в древнетюркских памятниках: ср. др. тюрк. *qurut* «сыр», башк. *корот*; др. тюрк. *suzma*, башк. *һөзмә*; др. тюрк. *qimiz*, башк. *жымыз*; др. тюрк. *airan*, башк. *айран*, *эйрән*; др. тюрк. *sar-qindi* «капающая», башк. *һар жынды* и т.д.

Тысячелетия обитания на смежных территориях и постоянные контакты монгольских этносов с тюркскими обусловили взаимодействие их языков. Монгольские языки еще в древнее время испытали сильное влияние тюркских языков. Если мы вспомним, что булгаро-тюркские племена ушли с хуннами на запад из Центральной Азии в начале 1-го тысячелетия, то получим более четкое представление о древности тюркского влияния на монгольские языки. С той, и даже более ранней эпохи, в монгольские языки вошла развитая тюркская животноводческая терминология, связанная с разведением и хозяйственным использованием коров, овец, коз, верблюдов. Поэтому общемонгольские термины *үнеэн* «корова», *үхэр* «бык», *хонин* «овца», *хуса* «баран», *ямаан* «коза», *тэмээн* «верблюд» считаются тюркизмами. К этой группе примыкают слова, обозначающие наименования мясной пищи. При анализе гастрономической лексики нам удалось выявить тюрко-монгольские соответствия. Бурятское слово *хиимэ* (сваренная прямая кишка, вывернутая жиром внутрь и начиненная мясом), скорее всего, заимствовано из сойотского *һыйма* в аналогичном значении. Изучение наименований мясных и молочных продуктов, имеющих в тюркских и монгольских языках, показывает древность слов данных тематических групп. Некоторая часть слов, обозначающих молочные продукты и напитки, сохранилась в древнетюркских памятниках: ср. др. тюрк. *qurut* «сыр», башк. *корот*; др. тюрк. *suzma*, башк. *һөзмә*; др. тюрк. *qimiz*, башк. *жымыз*; др. тюрк. *airan*, башк. *айран*, *эйрән*; др. тюрк. *sar-qindi* «капающая», башк. *һар жынды* и т.д. Лексемы «сердце», «почки»

в калмыцком *зуркн, бөөр* имеют параллели в татарском – *йөрәк, пөйөр*, в башкирском – *йөрәк, бөйөр*. Безусловно, сравнительно-сопоставительное исследование названий других тематических групп гастрономической лексики в данных языках даст новые результаты, и оно будет продолжено.

Исследование выполнено при финансовой поддержке внутривузовского гранта №1095 «Сложение пласта материальной лексики в тюркских и монгольских языках».

ЛИТЕРАТУРА

1. Бальжинимаева Б. Д. Сложение пласта традиционной бытовой лексики монгольских языков (на примере халха-монг., бурят. и калмыц. яз.): сравнительно-исторический аспект / под ред. С. М. Трофимовой. Элиста: изд-во Калм ун-та, 2019. 168 с.
2. БРС – Башкирско-русский словарь / отв. ред. З. Г. Ураксин. М.: Русский язык, 1996. 884 с.
3. ДСБЯ – Диалектологический словарь башкирского языка (Башкорт теленен диалекттары һүзлегө). Уфа: Китап, 2002. 430 с.
4. Ишбердин Э. Ф. Историческое развитие лексики башкирского языка. М., 1986. 151 с.
5. Максютлова Н. Х. Восточный диалект башкирского языка: в сравнительно-историческом освещении. М., 1976. 292 с.
6. Мигранова Э. В. Традиционная пища, обрядовые трапезы, хозяйство, утварь башкир. Иллюстр. башкирско-русский терминолог. словарь. Уфа, 2010. 180 с.
7. Миржанова С. Ф. Южный диалект башкирского языка. М.: Наука, 1979. 272 с.
8. Миржанова С. Ф. Северо-западный диалект башкирского языка. Формирование и современное состояние. Уфа: Китап, 2006. 296 с.
9. Назаров П. К этнографии башкир // Этнографическое обозрение. 1890. №1. С. 164–192.
10. Рассадин В. И. Фонетика и лексика тофаларского языка. Улан-Удэ, 1971. 252 с.
11. Рассадин И. В. Особенности традиционной материальной культуры саянских оленеводов-тофаларов // Этнологические исслед-я: сб. ст. Вып. 1. Улан-Удэ: изд-во БНЦ СО РАН, 2000. С. 131–148.
12. Рассадин В. И. Язык сойотов Бурятии. Элиста: изд-во Калм. ун-та, 2012. 156 с.
13. Рассадин В. И. О культе медведя у тофаларов // Новые исследования Тувы. Электр. журнал. 2013, №3. URL: https://www.tuva.asia/journal/issue_19/6481-rassadin.html (дата обращения: 23.10.2020).
14. Рассадин В. И. Современный тофаларский язык и его место в системе тюркских языков. Элиста: изд-во Калм. ун-та, 2014. 218 с.
15. Рассадин В. И. Монголоведные исследования: избранное. Ч. 1. Лексикология. Этимология. Диалектология. Элиста: изд-во Калмыцкого ун-та, 2015. 181 с.
16. Рассадин В. И. Монголоведные исследования. Ч. 2. Внешние связи монгольских языков. Элиста: изд-во Калм. ун-та, 2017. 157 с.
17. Рассадин В. И. Картинный словарь сойотского языка. Улан-Удэ: изд-во ПАО «Республиканская типография», 2019. 168 с.
18. Сабирьянова С. Г. Наименования пищевых продуктов в башкирских говорах. Уфа: Китап им. Зайнаб Бишевой, 2009. 110 с.
19. Хайрутдинова Т. Х. Названия пищи в татарском языке. Казань, 1993. 140 с.
20. Щербак А. М. Названия домашних и диких животных в тюркских языках // Историческое развитие лексики тюркских языков. М., 1961. С. 82–172.

Поступила в редакцию 05.12.2020 г.

SOYOT GASTRONOMIC VOCABULARY IN THE WORKS OF V. I. RASSADIN IN COMPARISON WITH TURKIC AND MONGOLIAN LANGUAGES

© Kh. Ch. Alishina¹, S. M. Trofimova², M. G. Usmanova^{3*}

¹*Tyumen State University
6 Volodarsky Street, 625003 Tyumen, Russia.*

²*Kalmyk State University named after B. B. Gorodovikov
11 Pushkin Street, 359050 Elista, Republic of Kalmykia, Russia.*

³*Bashkir State Pedagogical University named after M. Akmulla
3a Oktyabrskoi Revolyutsii Street, 450008 Ufa, Republic of Bashkortostan, Russia.*

Phone: +7 (347) 272 90 34.

** Email: usmanova.minsylu@mail.ru*

In his works Professor V. I. Rassadin developed major problems of Mongolian and Turkic linguistics, such as historical phonetics of the Buryat language, comparative-historical grammar of the Buryat language, etymology of the Buryat language, cis-Sayan and Nizhneudinsk Buryat dialects, Turkic-Mongolian historical language relations, the influence of Turkic languages on the development of Mongolian and the influence of Mongolian languages on Turkic, etc. His research was based on extensive comparative material from modern, medieval, and ancient Mongolian and Turkic languages. Food is one of the oldest elements of the material culture of the people. Some traditions of the population are particularly evident in it. That is why the gastronomic vocabulary should be considered in an indissoluble connection with the history of the people. By analyzing the food of any nation and the terminology related with it, it is possible to trace the development of human society, the influence of neighboring or even distant peoples with whom they were associated in the faraway past. The names of food reflect the socio-economic conditions and the nature of the population's occupation. Therefore, food is of interest not only as a historical and ethnographic source, but also as a linguistic one. Analysis of the vocabulary of food, in particular, meat and dairy, can provide interesting materials for clarifying ethnogenetic issues. The article analyzes for the first time the gastronomic vocabulary of Soyots collected by the famous scientist V. I. Rassadin in the field and published in two dictionaries. The features of the interaction of the Turkic and Mongolian languages are revealed, lexical parallels in the names of meat and dairy products are traced, and a conclusion is made about borrowings in these thematic groups.

Keywords: V. I. Rassadin, Soyot language, Buryat language, Tofalar language, Kalmyk language, Bashkir language, Tatar language, milk, meat, dairy, food.

Published in Russian. Do not hesitate to contact us at bulletin_bsu@mail.ru if you need translation of the article.

REFERENCES

1. Bal'zhinimaeva B. D. Slozhenie plasta traditsionnoi bytovoi leksiki mongol'skikh yazykov (na primere khalkha-mong., buryat. i kalmyts. yaz.): sravnitel'no-istoricheskii aspekt [The formation of a layer of traditional everyday vocabulary of Mongol languages (on the example of Mongol, Buryat and Kalmyk languages): comparative historical aspect]. Ed. S. M. Trofimovoi. Elista: izd-vo Kalm un-ta, 2019.
2. BRS – Bashkirsko-russkii slovar' [Bashkir-Russian dictionary]. Ed. Z. G. Uraksin. Moscow: Russkii yazyk, 1996.
3. DSBYa – Dialektologicheskii slovar' bashkirskogo yazyka (Bashkort teleneñ dialektтары һыҙлеге) [Dialectological dictionary of the Bashkir language]. Ufa: Kitap, 2002.
4. Ishberdin E. F. Istoricheskoe razvitiye leksiki bashkirskogo yazyka [Historical development of the vocabulary of the Bashkir language]. Moscow, 1986.
5. Maksyutova N. Kh. Vostochnyi dialekt bashkirskogo yazyka: v sravnitel'no-istoricheskom osveshchenii [Eastern dialect of the Bashkir language: in the comparative-historical light]. Moscow, 1976.
6. Migranova E. V. Traditsionnaya pishcha, obryadovye trapezy, khozyaistvo, utvar' bashkir. Illyustr. bashkirsko-russkii terminolog. slovar' [Traditional food, ritual meals, household, utensils of the Bashkirs. Illustrated Bashkir-Russian terminological dictionary]. Ufa, 2010.

7. Mirzhanova S. F. Yuzhnyi dialekt bashkirskogo yazyka [Southern dialect of the Bashkir language]. Moscow: Nauka, 1979.
8. Mirzhanova S. F. Severo-zapadnyi dialekt bashkirskogo yazyka. Formirovanie i sovremennoe sostoyanie [Northwestern dialect of the Bashkir language. Formation and current state]. Ufa: Kitap, 2006.
9. Nazarov P. Etnograficheskoe obozrenie. 1890. No. 1. Pp. 164–192.
10. Rassadin V. I. Fonetika i leksika tofalarskogo yazyka [Phonetics and vocabulary of the Tofalar language]. Ulan-Ude, 1971.
11. Rassadin V. I. Etnologicheskie issled-ya: sb. st. No. 1. Ulan-Ude: izd-vo BNTs SO RAN, 2000. Pp. 131–148.
12. Rassadin V. I. Yazyk soiotov Buryatii [Soyot language of Buryatia]. Elista: izd-vo Kalm. un-ta, 2012.
13. Rassadin V. I. Novye issledovaniya Tuvy. Elektr. zhurnal. 2013, No. 3. URL: https://www.tuva.asia/journal/issue_19/6481-rassadin.html (data obrashcheniya: 23.10.2020).
14. Rassadin V. I. Sovremenniy tofalarskii yazyk i ego mesto v sisteme tyurkskikh yazykov [Modern Tofalar language and its place in the system of Turkic languages]. Elista: izd-vo Kalm. un-ta, 2014.
15. Rassadin V. I. Mongolovednye issledovaniya: izbrannoe. Pt. 1. Leksikologiya. Etimologiya. Dialektologiya [Mongolian studies: selected works. Pt. 1. Lexicology. Etymology. Dialectology]. Elista: izd-vo Kalmytskogo un-ta, 2015.
16. Rassadin V. I. Mongolovednye issledovaniya. Pt. 2. Vneshnie svyazi mongol'skikh yazykov [Mongolian studies. Pt. 2. External ties of Mongolian languages]. Elista: izd-vo Kalm. un-ta, 2017.
17. Rassadin V. I. Kartynnyi slovar' soiot-skogo yazyka [Picture dictionary of the Soyot language]. Ulan-Ude: izd-vo PAO «Respublikanskaya tipografiya», 2019.
18. Sabir'yanova S. G. Naimenovaniya pishchevykh produktov v bashkirskikh govorakh [Names of food products in Bashkir dialects]. Ufa: Kitap im. Zainab Biishevoi, 2009.
19. Khairutdinova T. Kh. Nazvaniya pishchi v tatarskom yazyke [Food names in the Tatar language]. Kazan', 1993.
20. Shcherbak A. M. Istoricheskoe razvitie leksiki tyurkskikh yazykov. Moscow, 1961. Pp. 82–172.

Received 05.12.2020.