

УДК 811.512.1; 811.512.3.

Алишина Ханиса Чайдатовна, доктор филологических наук, профессор, профессор-консультант кафедры русского языка и общего языкознания Института социально-гуманитарных наук Тюменского государственного университета, директор Центра тюркологии ТюмГУ, г. Тюмень

e-mail: kaf_tatarlit@utmn.ru

Трофимова Светлана Менкеновна, доктор филологических наук, профессор; ФГБОУ ВО «Калмыцкий государственный университет имени Б.Б. Городовикова», г. Элиста

e-mail: kaf_tatarlit@utmn.ru

Усманова Минсыла Губайтовна, доктор филологических наук, профессор; ФГБОУ ВО «Башкирский государственный педагогический университет им. Акмуллы», г. Уфа

e-mail: kaf_tatarlit@utmn.ru

Экба Зарема Назировна, кандидат филологических наук, научный сотрудник Института языкознания РАН, ученый секретарь Российского комитета тюркологов при ОИНФ РАН

e-mail: kaf_tatarlit@utmn.ru

ТЮРКСКО-МОНГОЛЬСКИЕ ЯЗЫКОВЫЕ СВЯЗИ СКВОЗЬ ПРИЗМУ ЛЕКСИКИ ПИТАНИЯ*

Аннотация. В статье определяется состав лексики понятийной сферы «мясо», «молоко» и описывается на материале тюркских и монгольских языков, рассматриваются лексические параллели в сойотском, бурятском, монгольском, татарском, башкирском языках на материале названий мясной, молочной пищи.

* Статья прочитана на V Всероссийской научно-практической конференции «Тюркология: вчера, сегодня, завтра» (22 апреля 2021 года). Организатором мероприятия выступила кафедра крымскотатарской филологии Института филологии (структурное подразделение) ФГАОУ ВО "Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского" (г. Симферополь, Россия)

Дается интерпретация лингвистических наблюдений на основе анализа этнографических сведений о культуре, быте, народных традициях.

Ключевые слова: лексика, тюркские и монгольские языки, молочная и мясная пища.

Alishina Khanisa Chaydatovna, Doctor of Philology, Professor, Professor-Consultant of the Department of Russian Language and General Linguistics of the Institute of Social and Humanities of Tyumen State University, Director of the Center for Turkology of TyumSU, Tyumen

e-mail: kaf_tatarlit@utmn.ru

Trofimova Svetlana Menkenovna, Doctor of Philology, Professor; FSBOU VO "Kalmyk State University named after B.B. Gorodovikov," Elista

e-mail: kaf_tatarlit@utmn.ru

Usmanova Minsyla Gubaitovna, Doctor of Philology, Professor; FSBOU VO "Bashkir State Pedagogical University named after Akmully," Ufa

e-mail: kaf_tatarlit@utmn.ru

Ekba Zarema Nazirovna, Candidate of Philology, of N of page. Institute of Linguistics of the Russian Academy of Sciences, Scientific Secretary of the Russian Committee of Turkologists at the OINF RAS

e-mail: kaf_tatarlit@utmn.ru

TURKISH-MONGOL LANGUAGE RELATIONSHIP THROUGH THE PRISM OF FOOD VOCALATION

Annotation. The article determines the composition of the vocabulary of the conceptual sphere "meat", "milk" and is described on the material of the Turkic and Mongolian languages, examines the lexical parallels in the Soyot, Buryat, Mongolian, Tatar, Bashkir languages on the material of the names of meat, dairy food. The interpretation of linguistic observations based on the analysis of ethnographic information about culture, life, folk traditions is given.

Key words: vocabulary, Turkic and Mongolian languages, dairy and meat food.

Исторически сложившаяся система питания кочевников Центральной Азии, к числу которых относятся сойоты и буряты, построена на строгом балансе мяса и молочных продуктов, дополнявшихся в небольшом количестве продуктами растительного происхождения, а также продуктами охоты и рыбной ловли.

Материалом для написания данной статьи послужили опубликованные труды В.И. Рассадина, картотека из 70 сойотско-бурятских лексем, извлеченных из монографии «Язык сойотов Бурятии», «Картинный словарь сойотского языка» и других работ В.И. Рассадина. Авторы исследования являются носителями татарского, башкирского, калмыцкого языков.

Мясо и мясные блюда

Мясо в сойотском языке обозначается, как и во многих тюркских языках, словом - “*э́т*”, 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 *а́т ите* ‘конина’, *сыйыр ите* ‘говядина’, *са́рық ите* ‘баранина’ и т.п. Слово *ит* встречается еще в составе словосочетания *қорбан ите* ‘жертвенное мясо’.

Еда из мяса у монголоязычных народов занимает важное место в рационе. В пищу обычно шло добытое на охоте мясо (вареное и жареное), кровь (изредка в сыром, но чаще в вареном виде), внутренности (сырые, вареные, жареные). Мясо ели преимущественно в вареном виде, варили недолго, крупными целыми кусками (*бухэлезр* – бур.), считая, что лишь слегка проваренное мясо сохраняет все свои полезные свойства. Принцип приготовления мясных угощений был один: мясо варили в подсоленной воде в котле, разрезав на большие или на более мелкие куски.

В башкирском языке существуют конкретные названия мяса, в частности, *йылкы ите* “конина”; *тай ите* “жеребятина”; *һыйыр ите* “говядина”; *кәзә ите* козлятина; *каз ите* “гусятина”; *күркә ите* “индейка”; *кош ите* “дичь”;

тауык ите “куриное мясо, курятина”; *өйрэк ите* “утятина”; *суска ите* “свинина”; *һарык ите* “баранина”; *айыу ите* “медвежати́на”; *боланите* “лосиное мясо”; *бызау ите* “телячье мясо, телятина”;

Различают *һимез ит*, *майлы ит* “жирное мясо” и *күг ит* (күк ит), *күк яшык*, *яшык ит* “очень постное мясо”; *йылы ит* “парное мясо”; *йәш ит* “свежее мясо”; *каклаган ит* “вяленое мясо”; *кара ит* “постное мясо”; *түш ите* “грудинка”; *ыслаган ит* “копчёное мясо”; *һум ит* “огузок, мякоть”; *тозло ит* “солонина” и др.;

Свежее мясо сойоты варили, реже жарили, для сохранения коптили, солили, вялили. Высушенное мясо впоследствии отваривали, охотники использовали растолченные в порошок мясные заготовки: их было легко хранить и готовить.

Тофалары употребляли в пищу варёное мясо диких копытных — оленя, лося, косули, кабарги, а также медведя, зайца, белки, промысловых птиц. Мясо главным образом варили в котле, одновременно готовя похлебку. Жарили его нечасто, мелкую дичь запекали целиком.

Все известные способы жарить и запекать мясо восходят к доскотоводческому, охотничьему типу хозяйства лесостепной зоны. Наиболее популярны из них следующие: запекание туши с помощью раскаленных камней, забрасываемых через горловину в брюшную полость животного; жарка на углях или золе в яме, засыпанной землей или заваленной камнями, на которых разводится костер; запекание туши на вертеле над огнем костра. Для подобной готовки использовались обычно неосвежеванные туши косуль, кабанов, горных козлов, лосей. Но особенно вкусными были шашлык из мяса «*шишитээн эт*» (сойот.), «*шородо шараһан мяхан*» (бур.), а также печень. В сойотском языке «печень» — «*баар*», «*шишитээн баар*» — запеченная печень, в бурятском языке «*эльгэн*», «*жэгнэһэн эльгэн*» — запеченная печень; в татарском — «*бавыр*», в башкирском — *бауыр*.

К числу любимых кушаний относился жир: *үс*(сойот.), *тоһон*, *хоргон* (бур.) жир жидкий, масло растительное; *һоргын* (сойот.), *хоргон* (бур.) жир на

поверхности бульона; *далан*(бур.) - конский жир; *қазы* (сойот.), *арьбан* (бур.) брюшной жир лошади, толщиной в четыре пальца, *уыша чаа* (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 чаа* (сойот.), *гахайн өөхэн* (бур.) свиное сало, шпиг; *чаг~чаг* (сойот.), *өөхэн* (бур.) твердый жир, сало. Все виды жира ели в замороженном виде, *дотор* иногда смешивали с ячменной или ржаной мукой. В зимние холода жир поддерживал теплостойкость организма.

Сало и твердый жир употреблялись в пищу в поджаренном виде, как у башкир, например, *һыззык* — шкварки с вариантами *сызык* (демск.); *һызык*, *һыһык* (Аргаяш и Кунашак. р-ны Челябин. обл.), *һызык*, *һыззык*, *һызгырсык* (айск. и кызыл. басс.), от глагола *һыз-* «жарить, плавить». В других тюркских языках, в частности в караимском, это название соответствует *сызгыр-* «плавить, расплавить, топить», в казахском *шыжык* «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*» [Рассадин 2013:].

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», *ээш* «самка медведя и соболя», *чер өгүз аң* «зверь с земляным домом», *чоорһанныз аң* «зверь с меховым одеялом», *неңес сыстықтызаң* «зверь с мховой подушкой», *қузуқтаар аң* «шишкующий зверь», *қаттаар аң* «зверь, собирающий ягоды», *қара дүктүз аң* «зверь с черной шерстью». Табуированные названия для обозначения медведя бытуют и у других народов Сибири. Считалось, что медведи понимают человеческий язык, поэтому во время охоты на них молчали. Сибирские татары, находясь в лесу, если речь идет о медведе, говорят «*набай*» (дедушка). Медвежатники у них в притаежных деревнях пользуются особым уважением. Медвежье сало – «*аюның майы*» – дорогое лекарство. Шкура медведя – законный трофей охотника.

Когда привозили мясо медведя в тофаларскую деревню *аал* «аил», то все, кто был там, кричали: «Ки-ик! Ки-ик! Ки-ик!» Мясо заносили не в дверь, а сбоку, подняв крышку, в чум охотника, нашедшего берлогу. Варили сразу же *ребра, грудину, сердце, печень* медведя, называвшиеся общим словом *немчи*, которые обязательно съедались коллективно, всем аилом. Затем двое человек, разделывая тушу, разрубали мясо на более мелкие части, отделив вначале спинное сало, которое носит название *дон* «шуба». Сало тоже разрезали на части и потом делили мясо и сало поровну между всеми. Сырой жир медведя резали на куски и сосали. И даже давали грудным младенцам вместо соски. Охотник, нашедший медвежью берлогу, получал кроме пая мяса и сала еще шкуру медведя» [О культе медведя]

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

Приготовление мясных продуктов у тюркских и монгольских народов является неотъемлемой частью ведения животноводческого хозяйства. Мясо 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 «**үсн**». Такую кровяную колбасу ели в свежем виде. [Сложение пласта...2019: 102]

Колбаса в сойотском языке «**һыйма**», в бурятском языке «**хиймэ, эрэлжэ, хошхоног**» - сваренная прямая кишка, вывернутая жиром внутрь и начиненная мясом. В башкирском языке сваренные с мясом сырокопченые или вяленые конские колбасы называются **казы**, а вывернутая жиром вовнутрь прямая кишка - **карта**. 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.), **тыжык** (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**). Смесь мелко нарезанной говядины и баранины с добавлением дикого лука, перца и, если мясо постное, то жира или головного мозга; ею заполняют кишку, варят в бульоне, подают на стол, нарезав толстыми кусками (**хиймэ**). Чаще всего колбасы, приготовленные из кишок и разных видов фарша и крови, съедали сразу или в течение ближайших после готовки дней, но в замороженном виде они могли храниться долго и вполне годились в качестве запасов на зиму [Рассадин 2013:].

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, приготовленный 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 йурмә эләгә*”, примерно соответствует русскому изречению “Кто ищет (ходит), тот найдет”.

Вяленое и сильно прожаренное мясо хранилось хорошо. Летом вялили на солнце, осенью и зимой - в дыму очага, в хорошо проветриваемом помещении. Тщательно срезали мясо с костей, резали на тонкие полоски, хорошо провяленное оно становилось твердым (*борсо* – *бур.*) и хранить его можно было годами. Вяленое мясо *какланган ит* (в говорах имеет соответствия: *каксы* (гайнин.), *кипкән ит*, *каклаган ит*, *кактаган ит*, *казит*, *казыт*), *каклаган каз* (вяленый гусь) также было повсеместно распространено и является продуктом, заготовленным впрок. Способ его приготовления был везде одинаков: 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 *какланган ит* особенностями вяления. Во-первых, он готовится только из конины, во-вторых, *һөр* — мясо, которое вялится в течение шести-семи лет. Такое мясо не варили, а употреблялось как холодная закуска к кумысу. Оно считалось большим деликатесом. Пример из полевых записей: *Һөрзө бешермәй ашағаннар, аны кем йетте шуга биг ашатмағаннар. Аны йыллап йете йылгы 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.). [Сабирьянова 2008, 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 — **ысланган ит, тоҫтак ит** — 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 «**қаҫрын**». К таким блюдам относятся **зүркн** (калм.) **йөрәк** (тат.) сердце; **бөөр** (калм.) **пөйөр** (сиб.тат.) почки; **элькн** (калм.) **па°выр** (сиб.тат.) печень; **оошк** (калм.) **үпкә** (тат.) лёгкие.

Внутренности животных или субпродукты, ливер - сердце, почки, печень, легкие - использовались и как самостоятельное блюдо: их подавали на стол в вареном виде наряду с мясом. По мнению этнографов, поедание каждого из них у кочевников рассматривалось как усиление соответствующих свойств человеческой природы: съеденное сердце увеличивало храбрость, печень - силу и т.д. Печень и почки лошади съедали те, кто ее забивал. Говяжье и баранье сердце делили пополам и давали детям. У сибирских татар, кроме прочего, из сердца, почек, легких и кишок делают фарш для начинки к пирожкам. В башкирском языке **курзак** — 1) кушанье из жареной печени, почек, сердца, легких животного; 2) жаркое из мяса; **курлак, курзак** (гов.). Образовано от словарь **кур** “жарить”.

Па°выр (печень) 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.

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), *sūn* (старописьменный монг.)

В словаре сойотского языка содержится 10 лексем данной тематической 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). *Пыџиштак* (биһалаг (окин.), *бяһалаг* (окин.) домашний сыр. *Сарыз чаг* (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, *чөөһэй* (зөөхэй) сливки, сметана.

Все молочные продукты в монгольском языке носят обобщенное название *цагаан идээ* “белая пища”. Приведем такие слова, как *сүүтэй цай* в противоположность обычному чаю(*хар цай*), *айраг* (*гүүний айраг*) или *цэгээ*, иногда *өсөг*, *эсээг*, *өрөм*, *шар 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*, *вагаа*, 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*. Термины молочного хозяйства давно сложились в монгольских языках, еще в общемонгольскую эпоху, когда организовалось молочное хозяйство племен (Сложение: 60)

Молочные продукты в некоторых говорах татарского языка тоже обозначаются термином *а^оқ* (“белый”). В этом значении слово *а^оқ* встречается и в других тюркских языках: в башкирском, казахском, карачаево-балкарском, киргизском, туркменском (Севортян, 1974), в говорах узбекского языка. Ср.

также тув. *акчем* ‘молочная пища’.

На приготовление молочных продуктов шло молоко всех видов домашнего скота: коров, яков, овец, коз, кобыл. Отношение к молоку различных животных и к его наиболее рациональному использованию было разное. Коровье, козье и овечье молоко использовалось в основном на приготовление молочных продуктов, рассчитанных как на длительное хранение (масло, твердый сыр, сушеный творог). Пенки, мягкий сыр, простоквашу долго хранить не могли. Овечье и коровье молоко добавляли в чай. Это называлось "забелить чай".

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 [Рассадин, 2015:61].

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 отёла. 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”.

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.

Обратимся к тюркским языкам. У сибирских татар данное блюдо называется *ыуыс*. Исследователь Т. Хайрутдинова терминологию молочной пищи дает 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*.

Кушанье, приготовленное из молозива или угощение по случаю благополучного отела коровы называлось *угыз, угыз ашы* (ТРС, 1966).

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

Угыз является молочным блюдом, которое связано со скотоводческими традициями. Характерно оно для пищи многих других тюркских народов. Слово *угыз* в тюркских языках встречается в различных фонетических вариантах: башк. *ыуыз*, казах. *уыз сүт*, кирг. *ууз*, карач.-балк. *ууз//ырныс*, кум. *увуз*, азерб. *агыыз*, узб. *огыиз сути*, 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 тәбегый ашамага димли. Ср. удм. *чӱжы*, 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 **жџоморқакалжасы** в камско-устыинском говоре обозначает ‘яичницу на молоке, омлет’. В татарском литературном языке и в говорах **калжа** употребляется для передачи понятия ‘кусочек мяса’ (ТРС, 1966).

Аналогично приготовленное кушанье из молозива у мордвы-каратаев называется **пытырман**: *Ывыз сӧтен пытырман пешерӧбез, жџоморқа қалжасы кебек була*. [Хайрутдинова, 1994: 103].

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

К долгохранящимся и ежегодно заготавливаемым на зиму продуктам относится масло и несколько разновидностей сушеного творога.

Бурятам известны два сорта топленого масла: более жирное, желтое по цвету и менее жирное, белое.

Разнообразные виды сушеного творога, запасавшегося на зиму, различались по вкусу и цвету: тот, что получали при кипячении отцеженной простокваши, имел белый цвет с синеватым оттенком, при кипячении же сыворотки — немного красноватый. Оба имели кислый привкус. При процеживании смеси сыворотки и творога, оставшейся после перегонки водки, получался мелкий творожный порошок, безвкусный и белый (**аарса**).

Чтобы **аарса** получалась качественной, в кадку, где ее хранили, ежедневно надо было добавлять творожную массу (**бозо**), оставшуюся после перегонки водки. Хорошее хозяйство заготавливало на зиму 15—16 кадок с **аарсой**. Она была питательной, зимой ее заливали водой, добавляли муку, варили на медленном огне, тщательно помешивая. Иногда добавляли зерна

ячменя или дикой гречихи. А если залить *аарсу* молоком и кипятить до выпаривания жидкости, останется творожистая масса (*аарюул*). Если ее подсушить на солнце и в очаге, то она будет долго храниться. Ели ее, размачивая в горячем чае (Галданова. 1992. С. 76).

Монгольские и тюркские народы из молока (башк. *һөт*) получают различные продукты, например, *каймак* “сметану”, из сметаны получают *май* “масло”, *эремсек* “творог, варенец”, *катык* “катык”, *корот* “курут”. Из кобыльего молока делают *кымыз* “кумыс”, из катыка *айран* “айран”.

Һөт “молоко”. Разновидности 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.), *синарат һөтө*, *айырткан һөт*, *абрат*, *машина һөтө* (ай-юрюз. басс.), *тартылған һөт* (кызыл., тук-суран. гов.), *күкһөт* (средн.), *шыйык һөт* (сакм.); молоко высокой жирности называется *өстөлө сөт* (демск. гов.), *ауырса* (иргиз. гов.) “подсоленное 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*, *каймагы* (айск. гов.); *эремектәлеү* (вост.д.), *эремектәнеү* (кизил., айск.) — свертываться (о молоке).

Май “масло”. Масло в башкирском и некоторых тюркских языках обозначается словом *май*. По мнению С.Г.Сабираяновой, 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 башкирском языке корень *йаг-* сохранился лишь в производных словах *йаг-ыу* «намазывать», т. е. «намамливать»; *йагыныс*, *йагынты*, *йагынды*, *йоганыс*, *йогос* «мазок масла или сметаны». [Сабираянова 2009: 21]

Сливочное масло называют *май* и *ак май*. В гайнинском говоре сливочное масло называют *айранкай*. Кроме того есть *кубекмай* “сливочное масло особого приготовления: сметана смешивается с кислым молоком и сбивается в кадушке”, другое название *гөбө майы* (демск.), *һары май* “топленое масло”, *тоззо май, тоззаған 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”, *курны майы* (кызыл., средн.) “сливочное масло осеннего периода”; *йомарзак май, һупалак май* (ай-юрюз. басс.) “кусковое масло весом в 400 гр”. другое название *Бергазак май* (вес *бер казак* это и есть 400 гр.); а годовалое топленое масло называется *азау 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”; *ак корот* “белый курут”, *туң корот* “замороженное кислое молоко”; *ауырса* (иргиз.) “жидкий подсолённый курут (заготавливается на зиму)”, *койтмак* (миасск.) “разжиженный курут” и др.

Пища, приготовленная из свежего курута, сметаны или молока называется *куйылтмак* (кызыл. гов.). В говорах она имеет следующие варианты: *куйылтмак* (кызыл. гов.), *куйыртмак, койортмак, куйынтмак, ойтмак* (миасс. гов.), *куйыртмак* (иргиз, басс.).

Название корот встречается и в других языках. Например, в монгольском языке хурут употребляется для обозначения аналогичного продукта, в древнетюркском *qurūt* «сыр», в ногайском югъурт «кислое молоко», къурт «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. *кымыз*; др. тюрк, *airan*, башк. *айран, әйрән*; др. тюрк, *sar- qindi* «капающая», башк. *һаркынды* 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 «*хишмэ*» (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. *кымыз*; др. тюрк, *airan*, башк. *айран, әйрән*; др. тюрк, *sar- qindi* «капающая», башк. *һаркынды* и т. д. Лексемы «сердце», «почки» в калмыцком *зүркн, бөөр* имеют параллели в татарском - *йөрәк, пөйөр*, в башкирском - *йөрәк, бөйөр* почки. Безусловно, сравнительно-сопоставительное исследование названий других тематических групп

гастрономической лексики в данных языках даст новые результаты и оно будет продолжено.

Список литературы

- 1.БРС–Башкирско-русский словарь. / Отв. ред. З. Г. Ураксин. М.: Русский язык, 1996. – 884 с.
- 2.ДСБЯ – Диалектологический словарь башкирского языка (Башкорт теленен диалекттары һүзлеге). –Уфа: Китап, 2002. –430 с.
- 3.Ишбердин Э.Ф. Историческое развитие лексики башкирского языка. М., 1986.
- 4.Максютова Н.Х. Восточный диалект башкирского языка. В сравнительно-историческом освещении. М., 1976.
- 5.Мигранова Э.В. Традиционная пища, обрядовые трапезы, хозяйство, утварь башкир. Иллюстрированный башкирско-русский терминологический словарь. –Уфа, 2010. –180 с.
- 6.Миржанова С.Ф. Северо-западный диалект башкирского языка. Формирование и современное состояние. - Уфа: Китап, 2006. - 296 с.
- 7.Миржанова С.Ф. Южный диалект башкирского языка. - М.: Изд-во “Наука”, 1979. - 272 с.
- 8.Назаров П. К этнографии башкир. // Этнографическое обозрение. 1890, №1. – С. 164-192.
- 9.Рассадин В. И. О культе медведя у тофаларов [Электронный ресурс] // Новые исследования Тувы. Электр. журнал. 2013, № 3. URL: https://www.tuva.asia/journal/issue_19/6481-rassadin.html (дата обращения: 23.11.2020).
- 10.Рассадин В.И. Картинный словарь сойотского языка. – Улан-Удэ: Изд-во ПАО «Республиканская типография», 2019. – 168 с.
- 11.Рассадин В.И. Монголоведные исследования. Часть 1. Внешние связи монгольских языков. Избранное. Язык сойотов Бурятии. – Элиста: Изд-во Калм. ун-та, 2017. – 160 с.

12.Рассадин В.И. Тофаларский язык и его место в системе тюркских языков. Элиста: Изд-во Калм. ун-та, 2014.

13.Рассадин В.И. Язык сойотов Бурятии. – Элиста: Изд-во Калм. ун-та, 2012. – 156 с.

14.Рассадин И.В. Особенности традиционной материальной культуры саянских оленеводов-тофаларов // Этнологические исследования: Сб. ст. Вып. 1. — Улан-Удэ: Изд-во БНЦ СО РАН, 2000.

15.Рассадин В.И. (1971) Фонетика и лексика тофаларского языка. Улан-Удэ (Рассадин, 1971: 141, 143–144).

16.Сложение пласта традиционной бытовой лексики монгольских языков (на примере халха-монгольского, бурятского и калмыцкого языков): сравнительно-исторический аспект. Под ред. Трофимовой С.М. – Элиста: Изд-во Калм ун-та, 2019. – 168 с.