

DOI: 10.15643/libartrus-2019.2.5

## Диалектные названия якутских блюд (продуктов) в контексте языковой картины мира

© Е. Р. Николаев

*Институт гуманитарных исследований и проблем  
малочисленных народов Севера СО РАН*

*Россия, Республика Саха (Якутия), 677027 г. Якутск, улица Петровского, 1.*

*Email: 1953307@mail.ru*

*Вербализация этнической культуры является одним из главных показателей самоидентификации народа. Изучение лексики может выявить систему духовной и материальной культуры, раскрывающие языковую картину мира – национальный характер, социальное устройство, традиционные занятия и т.д. Данная статья посвящена выявлению и описанию диалектных названий якутских блюд (продуктов) лексико-тематической группы «пища» в контексте языковой картины мира, репрезентирующего этническое самосознание. Отслеживается диалектологический, проприальный, фразеологический материал якутского языка. Методами исследования послужили сравнительный, описательный и этимологический анализ, иллюстрирующие национально-культурную специфику языка. Проведенное исследование служит для активизации и введения в научный оборот термина диалектизмы как ресурса сохранения разнообразия и обогащения общей лексики якутского языка. Научная новизна заключается в том, что впервые предпринимается попытка изучения диалектологических источников в контексте лингвокультуры, результаты которой интегрируются в общее понятие пищевой этнокультуры народов России.*

**Ключевые слова:** якутский язык, диалектология, диалектизмы, литературно-нормативная лексика, пищевая этнокультура, лингвокультурология, код культуры, языковая картина мира.

### Введение

О традиционной пище якутов написано достаточно много трудов, в которых в основном рассматриваются технологии приготовления, названия и виды блюд (продуктов), посуда (утварь), инструменты для приготовления. Из дореволюционных исследований можно отметить труд Р. К. Маака, который изучил пищу населения Вилюйского округа Якутской области на основе собранных им социально-экономических данных, тем самым обосновав, что «состояние здоровья населения Вилюйского округа весьма неудовлетворительно» [14, с. 59]. В. Л. Серошевский в известном этнографическом обзоре выделил следующие группы названий якутской пищи: кумыс, сорат, тар, хаях, масло и другие молочные продукты; растительные продукты; рыба; мясо [25, с. 297–315].

Самый обстоятельный труд оставил этнограф А. А. Саввин, который рассмотрел практически все виды пищи якутов [23]. Этнографический обзор субъективного характера с углубленным анализом технологии приготовления основных блюд якутов сделал С. И. Николаев [19]. Роль растительной пищи для якутов в дореволюционное и советское время изучила О. В. Ионова [11]. Новый подход в исследовании пищи якутов представляет работа Л. Л. Габышевой, которая интерпретирует пищевой код в якутской культуре в связи с фольклорными текстами, якутской мифологией [7]. Данную тему продолжила Т. Н. Николаева, исследовавшая

номинации молочных продуктов в фольклорных текстах [20]. Надо отметить, что лингвистические изыскания структуры, семантики, этимологии лексических единиц тематической группы «пища» в настоящее время носят разрозненный характер.

Общеизвестные названия якутских блюд мы можем в полной мере найти в Большом толковом словаре якутского языка в 15 томах [1]. Данный корпус литературно-нормативной лексики якутского языка дополняют два диалектологических словаря [8–9], из которых мы сделали сплошную выборку названий якутских блюд (продуктов), относящихся к диалектизмам. Такой выбор обусловлен тем, что в настоящее время диалектологические материалы мало входят в научный оборот, практически вышли из обихода якутской речи, и назрела необходимость рассмотрения и привлечения их в качестве пласта лексики, репрезентирующего фрагмент языковой картины мира якутов. В представленную выборку не были включены заимствованные из русского языка названия блюд (например, *алаады* 'олады', *холумуок* 'колобок' и т.п.).

Систему названий блюд (продуктов) можно представить как часть языковой картины мира (далее – ЯКМ). По О. А. Корнилову, ЯКМ есть «совокупность национально-специфических отображений в данном языке отдельных фрагментов» [12, с. 92]. На фоне универсальных подходов в категоризации названий пищи проявляется и выявляется специфика фрагмента языка. Для категоризации тематической группы «пища» в якутском языке существуют понятийные слова, которые обозначают следующее: *ас* 'пища, еда, кушанье человека' [27, с. 587]; *ас-үөл* 'пища, еда разного рода' [27, с. 598]. Следует отметить, что универсальное название группы «пища» во многих исследованиях варьируется. Например, в русском языке – «название пищи» [10]; в алтайском – «пища» [15, 29], в юкагирском – «тематическая группа «кухня» [13], в татарском языке – «названия пищи» [21] и т.д.

На основе вышеуказанных источников, автор ставит цель раскрыть этнокультурную специфику ЯКМ у якутов в лексико-тематической категории «пища». Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

- провести фронтальную выборку названий национальных блюд (продуктов) из лексикографических, этнографических источников;
- составить тематические подгруппы названий пищи: молочная, мясная, рыбная, растительная, мучная;
- сделать лингвокультурологическую иллюстрацию семантического пространства группы «пища» в контексте ЯКМ с привлечением якутского антропонимикона и фразеологизмов якутского языка;
- сделать выводы по изложенному материалу.

### Названия блюд (продуктов)

Наиболее полный список диалектных названий якутских блюд (продуктов) представлен в диалектологических словарях якутского языка [8–9], источником которых являются труды этнографов, фольклористов, данные от информантов во время диалектологических экспедиций. По результатам выборки мы представляем следующие подгруппы лексико-тематической группы «пища»:

**Молочные блюда (33 названия).** У А. А. Саввина мы находим более 40 названий молочных блюд [23], из которых в статус диалектных слов перешли: *аарах* 'приправа из парного или

вареного молока и из сливок к напитку «ымдаан» или к кумысу' [8, с. 38]; *арыы*, верх., татт. 'топленный жир, навар' [8, с. 51]; *бадьдьыгынас*, у.-май., 'саламаат; густая каша на сливках' [8, с. 57]; *баҕарах үрүмэ*, татт. 'кушанье из пенки, полученной специальным кипячением цельного молока [8, с. 57]; *бөһүүкэ*, вил., сунт., в.-вил. 'якутское масло, взбитое с теплым кипятком и молоком' [8, с. 69]; *былаабыт*, инд. 'блюдо из толченой в молоке, сливках голубики, брусники, морошки' [9, с. 56]; *бытархай издьигэй*, лен. 'сухой творог' [9, с. 59]; *буһук* или *буһуу арыы*, *оргуйбут арыы*, бод., вил., олекм., сад., сунт. 'топленное масло' [9, с. 56]; *бутука* 'не отделенное от подонков топленное масло' [8, с. 73]; *гириэм*, сад. 'якутское масло, взбитое с теплым молоком' [9, с. 62]; *дагда – күөрчэх*, абый., амг., н.-кол., вил., бул., горн., м.-канг., нюрб., ойм., олекм., сунт., татт., токк., у.-алд., чур., жиг. 'взбитые сливки' [8, с. 84]; *иниир издьэгэй*, у.-май. 'творог особого приготовления' [8, с. 107]; *ити*, сунт. 'кипяченые в чугунке свежие сливки, приготовленные для кормления ребенка' [9, с. 81]; *күөбэдэс*, олекм. 'жидкие взбитки' [8, с. 131]; *көбүөр*, вил., олен., сад. 'сливочное масло, взбитое в теплом молоке, а затем замороженное; чехон' [9, с. 87]; *көйөргө*, горн. 'густой осадок кумыс'а [9, с. 87]; *кыһыл үрүмэ*, инд. 'пенка от жирного молока' [9, с. 106]; *кээбээл/кээбил/кээбэл*, бул., жиг. 'сгущенное оленьё молоко' [9, с. 112]; *мөлбө*, у.-алд. 'сливочное масло, взбитое с теплым молоком' [8, с. 162]; *мөһөр*, ойм., 'замороженное якутское белое масло, получаемое путем взбивания сливочного масла с кипятком и молоком' [8, с. 162]; *нэмириэхэ* 'саламаат, густая каша, приправленная сливками или политая маслом' [8, с. 177]; *ньомоллоон*, чур. 'свежевзбитое якутское белое масло, полученное путем взбивания сливочного масла с пахтой и теплым молоком' [8, с. 179]; *олорбо*, нюрб., в.-вил. 'приготовленная на сливках очень густая саламата из муки', усть-алд. 'густая каша' [8, с. 185]; *сүөһү сүмэтэ*, среднекол., в.-вил. 'молочная пища' [8, с. 217]; *сүүмэхтэммит үүт*, у.-янск. 'снятое молоко' [9, с. 168]; *һанга арыы* 'сливочное масло, букв. новое масло' [9, с. 174]; *тааркы* 'сушеная молочная пенка, сложенная в несколько слоев' [8, с. 230]; *төнүүтэ*, жиг. 'мерзлое оленьё молоко' [9, с. 192]; *үрүмэ арыыта*, лен. 'масло, приготовленное из пенки парного молока' [9, с. 209]; *хаппыт издьэгэй*, горн. 'подсушенный на солнце творог' [9, с. 216]; *хойдубут үүт*, анаб., бул. 'оленьё молоко, сгущенное путем погружения в него сычуга оленя' [9, с. 223]; *чабычах һүөгэйэ*, устар., вил., нюрб. 'снятые ложкой сливки в отличие от сепарированных' [9, с. 230]; *чөчөгөй, чөчөгөйө, ээйик* 'осадки, образующиеся при топлении сливочного масла' [9, с. 235].

**Мясные блюда (20 названий).** А. А. Саввин отмечает, что якуты готовили 22 блюда из мясных продуктов [23, с. 158]. Как диалектизмы зафиксированы следующие названия: *ба-лаҕан харын* 'часть внутренностей у конного скота' [8, с. 58]; *бахсырҕан*, в.-вил. 'угощение после охоты на медведя в виде похлебки из наскребенного со шкуры мяса и потрохов медведя'; в п.-монг. – приправа из пряностей' [8, с. 61]; *бутугас*, колым. 'похлебка из потрохов, заправленная мукой', инд. 'кашеобразное блюдо из мяса, например, куропатки, и листовничного луба'; олен. 'вареная оленья кровь' [8, с. 56]; *илигириэр, илибирэс, устуунһа* 'холодец, студень' [9, с. 77]; *кырбал ас* 'бутугас, эт бутугас (похлебка с мясом)' [8, с. 137]; *мээкилдэ*, жиг. 'очищенное от костей и внутренностей мясо уток, турпанов, сложенное в берестяную посуду после копчения, сушки, а затем замороженное в леднике, предназначенное для провизии в дальнюю поездку или для гостинцев родным и знакомым' [9, с. 131]; *орочоо*, у.-май. 'вяленое, сушеное мясо' [8, с. 189]; *таампы*, среднеколым. 'вяленое мясо' [8, с. 231]; *һиэнки*, долг., есей. 'растертное в порошок вяленое мясо с накрошенным костным жиром' [8, с. 227]; *саапча* 'особый род сушеного оленьего мяса' [8, с. 154]; *саламат*, олен. 'мелко изрубленное мясо, зажаренное на

жиру' [8, с. 202]; *сими* 'заготовка впрок гусяного мяса, заключающаяся в том, что мясо четырех гусей разрезается на кусочки и забивается вовнутрь одного (потрошеного) гуся с необщи-паннными перьями' [9, с. 160]; *соргоо*, бул. 'вяленое мясо' [8, с. 211]; *сулаһын*, олен. 'жирное мясо, зажаренное на вертеле' [8, с. 166]; *һыа Һаламаат/саламаат*, сунт. 'куски сердца и печени, зажаренные на жиру' [9, с. 177]; *тыһы кычылыкы*, устар., верх. 'кушанье из тушки жирной самки суслика, отделенной от костей и начиненной салом' [8, с. 255]; *ургахта*, долг., есей., олен. 'вяленое мясо' [8, с. 262]; *хаан хааһы*, бул. 'каша из смеси мясного бульона и крови, кровяная каша' [9, с. 212]; *чартаммыт эт*, устар., нюрб. 'сушеное мясо' [9, с. 232]; *чуукин*, уд. 'не вполне сваренное, недоваренное мясо' [9, с. 237].

**Рыбные блюда [34 названия]** якуты готовят из 29 видов рыб [23, с. 111–124]. В диалектном пласте мы находим следующие названия: *аҕараан*, жиг. 'блюдо из вареной рыбы, размешанной с голубикой, приготовляемое осенью, когда нет насекомых', вил. 'блюдо из рыбы' [9, с. 35]; *бааркы*, долг., среднекол., у.-янск. 'блюдо из сушеной или из испеченной рыбы, раскрошенной в рыбьем жире' [8, с. 55]; *балхай*, у.-янск. 'кушанье из головы и печенки налима, изжаренных вместе' [8, с. 59]; *буһарба* 'свежая вареная и замороженная рыба, гольян' [8, с. 72]; *буһурук*, устар., вил. 'мелкая озерная рыба, заготовленная поздней осенью впрок после специальной обработки варкой' [8, с. 73]; *букурук*, жиг. 'жаренный на рожне карась, помещенный в плотно закрытый берестяной сосуд так, чтобы не попали в него воздух и вода, и погруженный на дно озера до самой зимы или весны' [8, с. 53]; *быар былаабыт*, у.-янск. 'блюдо из икры, зажаренной с незначительной долей рыбьей печени до порошкообразного состояния' [8, с. 76]; *былаабыт*, у.-янск. 'блюдо из измельченной рыбьей икры, залитой рыбьим жиром' [8, с. 76]; *бэстээх балык*, сунт. 'похлебка из соснового луба и гольяна' [9, с. 61]; *дьяақы*, кобьяй., в.-вил. 'вяленый крупный гольян'; 'сушеная на рожне и затем толченая рыба' [8, с. 92]; *дьюкуола*, инд., среднеколым. 'разрезанная вдоль по спине и провяленная на солнце рыба' [8, с. 121]; *идьираа*, уд. 'жаренные филе и брюшко сушеной кеты' [9, с. 76]; *истэх бааркы*, у.-янск. 'блюдо из икры, размешанной на рыбьем жире' [9, с. 80]; *куорбаан* 'поджаренные на сковороде внутренности ельца' [9, с. 93]; *куормаан*, вил. 'изжаренные на сковороде внутренности щуки' [8, с. 125]; *кыстыт*, анаб. 'строганина' [9, с. 105]; *пуорса, буорса*, бул., долг. 'размолотая вяленая рыба, смешанная с жиром или маслом' [8, с. 192]; *собо дьяакыта*, устар. 'замороженные вместе крупные караси, предварительно обжаренные на пяти рожнах' [8, с. 163]; *һытыган балык*, долг. 'рыба впрок, очищенная от внутренностей и закопанная в яме' [8, с. 230]; *сэбэрээн*, жиг., 'жаркое из внутренностей щуки и сороги' [9, с. 172]; *тонкоон*, анаб. 'строганина' [8, с. 189]; *тэллэй*, у.-янск. 'отбитое рыбное филе, зажаренное вместе с брюшком, икрой или печенью' [8, с. 256]; *тэлэнэй*, у.-янск. 'нарезав на мелкие куски налима, щуку, варят их, затем, обваляв в муке, готовят нечто вроде котлет' [9, с. 200]; *унуох сыата*, у.-янск. 'костный жир употребляют, смешав с вяленным мясом' [9, с. 203]; *үтүмэх*, устар., вил. 'запеченная колобками на рожнах тестообразная масса, приготовленная из обжаренных на рожнах и очищенных от костей рыб' [8, с. 272]; *хабыр*, верх. 'зажаренный на рожне озерный гольян', верхнекол. 'сушенный после жаренья на рожне озерный гольян' [8, с. 274]; *хайах*, арх., нюрб., ойм. 'мелкая рыба, заквашенная в ямах, сыма' [9, с. 213]; *хаппыт*, бод. 'сушеная рыба' [9, с. 216]; *хара аһылык*, олекм. 'жареная, копченая еда' [9, с. 217]; *хачыр* 'юкола из пеляди, продымленная над костром', в.-кол. 'пластины рыбы, завяленные с поперечными надрезами' [8, с. 286]; *хонхомуун*, вил. 'сушеные мелкие караси, предварительно зажаренные на рожне' [8, с. 291]; *чочуонай*, бул. 'жаренье мелкого осетра на

рожде или горячем угле' [9, с. 234]; *ыйаабыт, ыйаабыт балык*, среднекол. 'вяленая рыба', *ыйаабыт мунур* 'вяленый чир' [8, с. 311].

**Мучные блюда (13 названий):** *балтаны саламаат, уу саламаат* 'политая маслом каша из муки, заваренной в кипятке' [8, с. 59]; *истэктээх лэппиэскэ*, жиг. 'испеченная на сковороде на рыбьем жире лепешка из теста – смеси муки с икрой белой рыбы' [9, с. 80]; *издьэгэй лэппиэскэ*, горн., мег. 'лепешка из творога' [9, с. 82]; *кутуу лэппиэски*, олен. 'лепешка, испеченная на сковороде' [9, с. 95]; *кычыгынас*, лен. 'поджаренная на сковороде на жиру мучная каша' [9, с. 106]; *луобай*, эвфем., вил. 'каша из муки со сливочным маслом, саламата' [9, с. 115]; *ньоҕо-ойулаах лэппиэскэ*, у.-алд. 'горячая лепешка, раскрошенная в масле' [8, с. 179]; *олорбох*, олекм., *олорбо*, сунт. 'приготовленная на сметане густая саламата из муки' [9, с. 143]; *отон хааһы*, олекм. 'каша из смеси брусники и муки, заправленная маслом' [8, с. 147]; *саламаат*, жиг. 'предварительно поджаренная на сковороде, а затем разведенная на воде мучная каша' [9, с. 156]; *уруу саламата*, устар., сунт. 'свадебная саламата, одобренная мясом, салом и маслом' [9, с. 206]; *халытыы*, вил. 'лепешка, испеченная на сковороде' [9, с. 215]; *энсии саламаат*, у.-май. 'разновидность национального блюда *саламат* – мучной каши с большим количеством масла' [8, с. 321].

**Растительные блюда (7 названий).** Якуты использовали в приготовлении того или иного блюда или отдельного блюда 71 дикорастущее растение (в т.ч. и ягоды) [23, с. 182]. Как диалектизмы отмечены следующие: *итии* 'похлебка из пахты с листьями из съедобных трав или мукой' [8, с. 109]; *киһилэ хааһы (киһилэлээх үүт)*, сунт. 'щавель, сваренный на обрете или свежем молоке'; *монун/мунин/мунун*, жиг. 'кушанье из голубики, перемешанной на оленьем молоке (у эвенков *монин* – каша из давленных ягод, залитых оленьим молоком)' [9, с. 123–124]; *нэтиэн*, устар., сунт. 'сваренный и нарезанный на мелкие кусочки сосновый луб, которым заправляют похлебку' [8, с. 177]; *тараан үөрэ*, устар. 'старинное название каши, приготовляемой из сосновой мездры' [9, с. 183]; *таһаараары үөрэ*, устар., тат. 'похлебка из полыни-чернобыльника на молоке, заправленная варенцом после снятия с огня' [9, с. 237]; *үөрэ*, устар., жиг. 'похлебка из квашеной рыбы, толченого листовничного луба и икры' [9, с. 209].

### Семантическое пространство тематической группы «пища»

В диалектном пласте названий блюд (продуктов) представлен практически весь спектр диалектных подговоров якутского языка. Тут важно обратить внимание на помету *устар.* – устаревшее. Данная помета стоит не на всех диалектизмах. Например, *үөрэ* как вид блюда практически вышел из обихода. В последнее время его можно попробовать только на гастрономических выставках, в агрошколах в ограниченном количестве. Спустя время после выхода в печать диалектологического словаря, 80% диалектных единиц названий пищи можно отнести к пласту устаревшей лексики.

В диалектную лексику якутского языка включены названия блюд (продуктов), которые по происхождению являются тунгусо-маньчжурскими, но окультуренными, освоенными якутской кухней. Даже если нет пометы *эвенк.* или дополнительного разъяснения в словнике, носитель языка понимает, что это не совсем якутское название, а заимствование, т.е. слово является заимствованным, а блюдо впоследствии стало якутским. К заимствованным из тунгусо-маньчжурских языков можно отнести: *орочоо, мээкилдэ, саапча, соргоо, ургахта, дьукуола, дьаакы*. Основной способ их приготовления – вяление, высушивание на солнце. Основной про-

дукт – мясо (оленина), дичь (утка), рыба. Таким образом, прототипы блюд кочевых народов нашли свое место в оседло-кочевой, таежной кухне тюркоязычного народа.

Представленный материал является вербальным фрагментом пищевого кода культуры, с помощью которого можно выявить ЯКМ. *Культурная среда* пищевого кода у якутов имеет основной культурный фактор: традиционное хозяйство и промысел: скотоводство, коневодство, охота, рыболовство, собирательство. Взаимосвязь видов традиционного хозяйства и окультуривания пространства Якутии отразилась и на названиях блюд. Языковые единицы как элементы ЯКМ представляют собой знаковые образования, репрезентирующие культуру и ценности, в связи с которым номинация пищи всегда имеет мотивации, отражающие те или иные действия, включающиеся в периферию семантического поля диалектной единицы: 1) **процесс приготовления**, например, *таһаараары үөрэ* – обозначает какой-то момент приготовления, существенно отличающийся от подобных блюд; 2) **указывает на основной состав блюда**, например, *издьэгэйдээх лэппиэскэ* ‘лепешка с творогом’; 3) **технология приготовления**, например, название *күөрчэх* подразумевает сам процесс приготовления – деревянная мутовка крутится вокруг своей оси, как вихрь; 4) **физическое состояние или по действию, совершаемому продуктом**, например, *хаппыт* – высушенный; *илигириэр* – вибрирующий, мелко дрожащий; *дагда* – легкая пенообразная масса, всплывающая на поверхность.

В семантических поисках в лингвокультурологическом контексте необходимо рассматривать и другие группы лексических единиц. Например, в **якутском антропонимиконе** фактически закреплена специфика якутской кухни: *Хохту*, устар. *хохту* ‘вяленый озерный голянь’, *Лыыба Тумуукап*, устар. *лыыба* ‘озерный голянь осеннего улова, которым запасаются впрок, заквашивая его в специальных коробах (употребляли в пищу зимой, после замерзания)’, *Сыма*, устар. ‘мелкая рыба (голянь озерный), заквашенная в вырытых для этого ямах, выложенных лиственничной корой; большой кожаный мешок для перевозки и хранения вещей’, *Нонной Дебягин*, алл., *нонной тар* ‘круг замороженной простокваши’, *Хайахсыт* – *хайах* ‘сливочное масло, сбитое в теплом молоке, пахте или простокваше, употребляемое в замороженном виде’ [18, с. 94–95]. В якутских фамилиях также отразилась якутская кухня: *Кырбасов* (*кырбас* ‘кусочек мяса, приготовленный для варки’), *Саламатов* (*саламаат* ‘кушанье из муки, поджаренной в масле и разбавленной водой’), *Барчахов* (*барча* ‘мелкая толченая рыба’) [24, с. 144].

Пищевая этнокультура отчасти запечатлена также и во **фразеологическом пласте** языка. В якутском языке мы выявили около 100 фразеологизмов, вербализующих пищевой код в контексте не только материальной культуры, но и национального характера, устойчивых культурных традиций в разных проявлениях. Якутские фразеологизмы раскрывают **внешний облик человека**: *арыы-сыа инмит кинитэ* ‘жирный, упитанный человек’ [16, с. 109]; **характер человека**: *айаҕар дьоллоох* ‘удачливый, везучий на еду’ [16, с. 92]; **духовную культуру**: *айах тут* ‘угощать, потчевать’ [16, с. 97]; *айах үрдүн охтор* ‘первым отпивать из кругового чорона (преподносится самому уважаемому или старшему из собравшихся)’, (*айах* – вид чорона) [16, с. 97]; **социальные аспекты жизни**: *айах адаҕата* ‘лишний рот; дармоед, нахлебник’ [16, с. 96]; **временной код, непосредственно связанный с холодным климатом**: *тон күөс быстыҥа* ‘битый час; первоначально означало время, за которое может свариться мясо (около часа)’ [17, с. 196] и т.д.

Антропонимический и фразеологический поля семантического пространства названий пищи являются культуuroобразующими, смысловыми дополнениями для эксплицирования национальной кухни.

### Общeturкское и собственно якутское

Слова, относящиеся к пищевой этнокультуре, также дополняют тематическую группу «пища». Такие культурунозные лексические единицы – фиксаторы и хранители специфических реалий. Например: **качество человека**: *аһамньы* 'способность много есть, неумеренный аппетит' [27, с. 604]; **вкус (пищи)**: *амтан* 'ощущение вкуса, вкус' [27, с. 456]; **объем (пищи, продукта)**: (биир) *ытыс* 'мера, количество чего-л. сыпучего, помещающееся в ладонь, горсть' [2, с. 566]; **посуда, утварь, связанная с особой технологией приготовления**: *һимиир*, уст./*симиир*, сунт. 'кожаная посуда для взбивания сметаны' [9, с. 175]; *түкүлээр*, инд. 'посуда из коры или бересты для хранения якутской простокваши' [9, с. 197]; *нонной*, горн. 'короб из замороженного навоза скота для хранения тар-а – замерзшей простокваши' [9, с. 134] и т.п.

Мы отметили некоторые семантические схождения в названиях некоторых диалектных названий блюд (продуктов) в тюркских языках:

як. *үрүмэ* 'молочная пенка'; тув. *өреме*, тодж. 'сливки (пенки с кипяченого молока)' [6, с. 103]; хак. *пызыҕ өрөмө* 'пенка вареного молока' [4, с. 8]; алт. *оромо* 'толстая пенка с поверхности кипяченого молока' [29, с. 62].

як. *иэдэҕэй* 'творог'; тув. *ээжегей*, *қургах ээжегей* 'сушеный сыр из пахты' [22, с. 173]; хак. *эчигей пызылагы* 'сыр из простокваши' [4, с. 9].

як. *сүгэй* 'сливки'; тув. *сөөкей*, *чөөкей* 'сливки' [3, с. 235], тув. *сөөкей* 'мучная каша на оленем молоке', *чөөгей*, литер. 'сливки сырого коровьего молока' [28, с. 63].

як. *бутугас* 'похлебка'; тув. \**бут-*: мешать, перемешивать – монголизм, заимствованный из тюркских языков [26, с. 323]; тув. *будаа*, *быдаа*. *быдаа* 'похлебка из проса' [22, с. 195]; тув. *айлыг быдаа* 'кашеобразный суп с мелко нарезанным мясом' [5, с. 122].

як. *барча* 'толченая рыба'; тув. *борша* 'высушенная толченая рыба, как заготовка на зиму', тере-х., тодж. *борча* 'сушеная рыба' [3, с. 235], хак. *порча* 'полуфабрикат из сушеного мяса' [4, с. 3].

як. *хаан* 'вареная кровь'; тув. *хан* 'вареная кровь без молока' [22, с. 179]; хак. *хаан-сөл* 'кровяная колбаса' [4, с. 6], алт. *кан* 'кровяная колбаса' [29, с. 59].

як. *бус* 'вариться': др.-тюрк. *биш-*, *быш-* 'вариться; созревание, варка' [26, с. 336]; тув. *пыштак* 'пресный сыр' [22, с. 173], *быштак*, тодж. 'сладковатый сыр' [6, с. 102]; тув. *кыскан пыштак* 'разновидность пресного сыра, твердый сыр' [22, с. 174]; алт. *быштак* 'нечто среднее между творогом и брынзой' [29, с. 65].

Долговременные контакты отражаются, прежде всего, в языке. Общность номинаций, семантики, технологии приготовления репрезентирует длительность и интенсивность контактов носителей языка.

### Пищевые запреты как культурные регуляторы

Пищевые запреты как часть пищевой этнокультуры служили культурными регуляторами, репрезентирующими национальное мировоззрение. Запреты связаны, прежде всего, с инстинктом самосохранения, гендерными отношениями внутри семьи. У якутов А. А. Саввин выделяет 7 запретов для женского пола, 37 – для беременных, 37 – для детей, 8 – для взрослых, 5 – общего характера: *женский пол не ест медвежье мясо, так как медведь в древности был женщиной; запрещалось есть левой рукой, это равносильно тому, что человек выпьет собственную кровь; нельзя громко кричать, шуметь над только что сделанной кумысной закваской и т.д.* [23, с. 52–55]. В суровых климатических условиях пищевые запреты служили для самоорганизации семьи, рода, общества.

### Заключение

Таким образом, национальная пища якутов является ярким доказательством того, что диалектная и нормативная лексика тематической группы «пища» всецело зависит от ландшафтных особенностей, привязана к циклу жизни и ее традициям (скотоводство, охота и т.д.), является проявлением языковой картины мира. Диалектные единицы свидетельствуют о разнообразии якутской национальной кухни, которая может быть востребована только в условиях сохранения и развития традиционного хозяйства, национальной культуры.

Переход лексических единиц в диалектный пласт показывает процесс постепенной утраты традиционных занятий, исчезновения культурных реалий, которые обуславливают сохранение национальных языков. Тем не менее необходимо констатировать, что пища как этнокультурная реалия наиболее живуча, быстро реагирует и на прогрессивные, и на регрессивные процессы в культуре, остается ресурсом языковой картины мира для обновления общей лексики языка в благоприятных условиях.

### Список сокращений

- абый. – абыйский говор
- алл. – аллаиховский говор
- алт. – алтайский язык
- амг. – амгинский говор
- анаб. – анабарский говор
- арх. – архаизм
- бод. – бодойбинский говор
- булун. – булунский говор
- верх. – верхоянский говор
- в.-вил. – верхневиллюйский говор
- в.-кол. – верхнеколымский говор
- вил. – виллюйский говор
- горн. – горный говор
- др.-тюрк. – древнетюркский язык
- долг. – долганский диалект
- есей. – есейский говор
- жиг. – жиганский говор
- инд. – индигирский говор
- кол. – колымский говор
- лен. – ленский говор
- литер. – литературный
- мег. – мегинский говор
- м.-канг. – мегино-кангаласский говор
- н.-кол. – нижнеколымский говор
- нюрб. – нюрбинский говор
- ойм. – оймяконский говор
- олекм. – олекминский говор
- олен. – оленекский говор
- п.-монг. – письменно-монгольский язык



сад. – садынский говор  
ср.-кол. – среднеколымский говор  
сунт. – сунтарский говор  
татт. – таттинский говор  
тере-х. – тере-хольский диалект тувинского языка  
токк. – токкинский говор  
тодж. – тоджинский диалект тувинского языка  
тув. – тувинский язык  
уд. – говор удских якутов Хабаровского края  
устар. – устаревшее  
у.-алд. – усть-алданский говор  
у.-май. – усть-майский говор  
у.-янк. – усть-янский говор  
хакас. – хакасский язык  
чур. – чурапчинский говор  
эвфем. – эвфемизм  
як. – якутский язык

### Литература

1. Большой толковый словарь якутского языка в 15 т. URL: <https://e.nlrs.ru/>.
2. *Большой толковый словарь якутского языка: в 15 т. Т. XIV: (Буква Ч, Ы)* / Под ред. П. А. Слепцова. Новосибирск: Наука, **2017**. 592 с.
3. Бавуу-Сюрюн М. В. История формирования диалектов и говоров тувинского языка: дис. ... д-ра филол. наук. Новосибирск, **2018**. 393 с.
4. Бутанаев В. Я. *Хоорай ас-тамахтары=Национальные блюда хакасов*. Абакан, **1994**. 32 с.
5. Вайнштейн С. И. *Мир кочевников центра Азии*. М.: Наука, **1991**. 293 с.
6. Вайнштейн С. И. *Тувинцы-тоджинцы: Ист.-этногр. очерки*. М.: Изд-во вост. лит., **1961**. 218 с.
7. Габышева Л. Л. Пищевой код в якутской культуре: семантика и функции // *Этнография, фольклористика и религиоведение Сибири и сопредельных регионов: Мат-лы I Алексеевских чтений*. г. Якутск, 26 апреля 2012 г. Якутск: Изд-во ИГиИПМНС СО РАН, **2013**. С. 97–106.
8. *Диалектологический словарь якутского языка* / Сост. П. С. Афанасьев, М. С. Воронкин, М. П. Алексеев. М.: Наука, **1976**. 392 с.
9. *Диалектологический словарь якутского языка: Дополнительный том* / Сост. М. С. Воронкин, М. П. Алексеев, Ю. И. Васильев. Новосибирск: Наука, **1995**. 296 с.
10. Зверева Ю. В. Тематическая группа «названия пищи» в «Словаре русских говоров севера Пермского края» // *Вестник Пермского университета*. **2011**. Вып. 3(15). С. 25–31.
11. Ионова О. В. Растительная пища якутов // *Сборник статей и материалов по этнографии народов Якутии*. Якутск, **1961**. Вып. 2. С. 26–40.
12. Корнилов О. А. *Языковые картины мира как производные национальных менталитетов: учебное пособие*. М.: КДУ, **2014**. 348 с.
13. Курилова С. Н. Классификация русских лексических заимствований в тундровом юкагирском языке: тематическая группа «кухня» // *Филологические науки. Вопросы теории и практики*. **2015**. №5(47). Ч. I. С. 116–120.
14. Маак Р. К. Пища населения Вилюйского округа // *Вилюйский округ Якутской области*. Санкт-Петербург: тип. и хромолит. А. Траншеля, **1887**. Ч. 3. С. 51–60.
15. Муйтуева В. А. *Традиционная пища алтай-кижи (обряды и представления)*. Горно-Алтайск: Изд-во Горно-алтайского ун-та, **2007**. 154 с.
16. Нелунов А. Г. *Якутско-русский фразеологический словарь*. Новосибирск: Издательство СО РАН, **2002**. Т. I. 287 с.

17. Нелунов А. Г. *Якутско-русский фразеологический словарь*. Новосибирск: Издательство СО РАН, **2002**. Т. II. 420 с.
18. Николаев Е. Р. Якутские личные имена: лингвокультурологический аспект: дис. ... канд. филол. наук. Якутск, **2018**. 267 с.
19. Николаев С. И. *Пища якутов (в свете соседних культур)*. Якутск : Якутский край, **2010**. 165 с.
20. Николаева Т. Н. Пища «белая» и «черная» в якутской лингвокультуре // *Филологические науки. Вопросы теории и практики*. **2016**. №7(61). Ч. 2. С. 151–152.
21. Нурмухаметова Р. С., Саттарова М. Р. Названия пищи и напитков в трудах К. Фукса // *Филологические науки. Вопросы теории и практики*. **2016**. №6(60). Ч. 2. С. 127–129.
22. Потапов Л. П. *Очерки народного быта тувинцев*. Москва: Наука, **1969**. 402 с.
23. Саввин А. А. *Пища якутов до развития земледелия (опыт историко-этнографической монографии)*. Якутск: ИГИ АН РС (Я), **2005**. 376 с.
24. Самсонов Н. Г. О якутских фамилиях // *Вопросы ономастики*. Свердловск: Изд-во Урал. ун-та, **1991**. Вып. 19. Номинация в ономастике. С. 142–147.
25. Серошевский В. Л. *Якуты. Опыт этнографического исследования*. 2-е изд. М., **1993**. 736 с.
26. Татаринцев Б. И. *Этимологический словарь тувинского языка*. Новосибирск: Наука, **2000**. Т. I. А-Б. 341 с.
27. *Толковый словарь якутского языка* / Под ред. П. А. Слепцова. Новосибирск: Наука, **2004**. Буква А. 680 с.
28. Чадамба З. Б. *Тоджинский диалект тувинского языка*. Кызыл: Тув. книжн. изд-во, **1974**. 136 с.
29. Чарышова М. Ю. *Нематериальное культурное наследие алтайцев*. Томск, **2016**. 78 с.

Поступила в редакцию 21.02.2019 г.

После доработки – 10.04.2019 г.

DOI: 10.15643/libartrus-2019.2.5

## Dialect names of Yakut dishes (products) in the context of linguistic view of the world

© E. R. Nikolaev

*Institute for Humanities Research and Indigenous Studies of the North,  
Siberian Branch of Russian Academy of Sciences  
1 Petrovsky Street, 677027 Yakutsk, Republic of Sakha (Yakutia), Russia.*

*Email: 1953307@mail.ru*

Verbalization of ethnic culture is one of the primary indicators of the ethnic self-definition. In various layers of vocabulary, it is possible to reveal the system of spiritual and material culture, which can reveal the linguistic view of the world: national character, social stratification, traditional activities, everyday life, etc. Texts of various kinds (lexicographical sources, ethnographic works) can be fundamental for interpreting cultural realities, since branched semantic searches, linguistic facts fix the people's worldview in connection with the outside world. In this article, the author makes an attempt to represent the characteristics of the food ethnic culture of the Yakuts. For the most complete presentation of the food code of a culture, the dialectological material of the Yakut language is observed, in which not only semantic parallels with Turkic languages can be revealed, but also the specificity of the Yakut national cuisine. In addition, the anthroponymic, phraseological vocabulary of the Yakut language was used to uncover some aspects of the food culture code. It is revealed that the names of traditional dishes (products) depend on the preservation and development of traditional occupations of the people: animal husbandry, hunting, fishing, gathering. The obtained results (including the linguistic view of the world of Turkic-speaking peoples revealing the lexical parallels of the lexico-thematic group 'food') are integrated into the general concept of food ethnic culture of the peoples of Russia.

**Keywords:** Yakut language, dialectology, dialectisms, literary-normative vocabulary, food ethnoculture, linguoculturology, culture code, linguistic view of the world.

Published in Russian. Do not hesitate to contact us at [edit@libartrus.com](mailto:edit@libartrus.com) if you need translation of the article.

Please, cite the article: Nikolaev E. R. Dialect names of Yakut dishes (products) in the context of linguistic view of the world // *Liberal Arts in Russia*. 2019. Vol. 8. No. 2. Pp. 141–152.

### References

1. Bol'shoi tolkovyi slovar' yakut-skogo yazyka v 15 t. URL: <https://e.nlrs.ru/>.
2. *Bol'shoi tolkovyi slovar' yakut-skogo yazyka: v 15 t. KhIV: (Bukva Ch, Y) [Comprehensive explanatory dictionary of the Yakut language: in 15 volumes. Vol. 14: (Letter Ч, Ы)]*. Ed. P. A. Sleptsova. Novosibirsk: Nauka, 2017.
3. Bavuu-Syuryun M. V. Istorija formirovaniya dialektov i govorov tuvinskogo yazyka: dis. ... d-ra filol. nauk. Novosibirsk, 2018.
4. Butanaev V. Ya. *Khoorai as-tamakhtary=Natsional'nye blyuda khakasov [Khooray as-tamakhtary: National dishes of the Khakas]*. Abakan, 1994.
5. Vainshtein S. I. *Mir kochevnikov tsentra Azii [World of nomads of the center of Asia]*. Moscow: Nauka, 1991.
6. Vainshtein S. I. *Tuvinty-todzhinty: Ist.-etnogr. ocherki [Tuvinians-Todzhinians: Historical-ethnographic essays]*. Moscow: Izd-vo vost. lit., 1961.
7. Gabysheva L. L. Etnografiya, fol'kloristika i religiovedenie Sibiri i sopredel'nykh regionov: Mat-ly I Alekseevskikh chtenii. g. Yakut-sk, 26 aprelya 2012 g. Yakut-sk: Izd-vo IGI PMNS SO RAN, 2013. Pp. 97–106.
8. *Dialektologicheskii slovar' yakut-skogo yazyka [Dialectological dictionary of the Yakut language]*. Comp. P. S. Afanas'ev, M. S. Voronkin, M. P. Alekseev. Moscow: Nauka, 1976.
9. *Dialektologicheskii slovar' yakut-skogo yazyka: Dopolnitel'nyi tom [Dialectological dictionary of the Yakut language: Additional volume]*. Comp. M. S. Voronkin, M. P. Alekseev, Yu. I. Vasil'ev. Novosibirsk: Nauka, 1995.

10. Zvereva Yu. V. *Vestnik Permskogo universiteta*. **2011**. No. 3(15). Pp. 25–31.
11. Ionova O. V. *Sbornik statei i materialov po etnografii narodov Yakutii*. Yakut-sk, **1961**. No. 2. Pp. 26–40.
12. Kornilov O. A. *Yazykovye kartiny mira kak proizvodnye natsional'nykh mentalitetov: uchebnoe posobie [Linguistic pictures of the world as derivatives of national mentalities: textbook]*. Moscow: KDU, **2014**.
13. Kurilova S. N. *Filologicheskie nauki. Voprosy teorii i praktiki*. **2015**. No. 5(47). Ch. I. Pp. 116–120.
14. Maak R. K. *Vilyuiskii okrug Yakut-skoi oblasti*. Sankt-Peterburg: tip. i khromolit. A. Transhelya, **1887**. Pt. 3. Pp. 51–60.
15. Muitueva V. A. *Traditsionnaya pishcha altai-kizhi (obryady i predstavleniya) [Traditional food of the Altai-Kizhi (rites and performances)]*. Gorno-Altai: Izd-vo Gorno-altaiskogo un-ta, **2007**.
16. Nelunov A. G. *Yakut-sko-russkii frazeologicheskii slovar' [Yakut-Russian phraseological dictionary]*. Novosibirsk: Izdatel'stvo SO RAN, **2002**. T. I.
17. Nelunov A. G. *Yakut-sko-russkii frazeologicheskii slovar' [Yakut-Russian phraseological dictionary]*. Novosibirsk: Izdatel'stvo SO RAN, **2002**. T. II.
18. Nikolaev E. R. *Yakut-skie lichnye imena: lingvokul'turologicheskii aspekt: dis. ... kand. filol. nauk*. Yakut-sk, **2018**.
19. Nikolaev S. I. *Pishcha yakutov (v svete sosednikh kul'tur) [Food of the Yakuts (in the light of neighboring cultures)]*. Yakut-sk : Yakut-skii krai, **2010**.
20. Nikolaeva T. N. *Filologicheskie nauki. Voprosy teorii i praktiki*. **2016**. No. 7(61). Pt. 2. Pp. 151–152.
21. Nurmukhametova R. S., Sattarova M. R. *Filologicheskie nauki. Voprosy teorii i praktiki*. **2016**. No. 6(60). Pt. 2. Pp. 127–129.
22. Potapov L. P. *Ocherki narodnogo byta tuvintsev [Essays on the national life of Tuvans]*. Moscow: Nauka, **1969**.
23. Savvin A. A. *Pishcha yakutov do razvitiya zemledeliya (opyt istoriko-etnograficheskoi monografii) [Food of the Yakuts before the development of agriculture (the data of historical-ethnographic monograph)]*. Yakut-sk: IGI AN RS (Ya), **2005**.
24. Samsonov N. G. *Voprosy onomastiki*. Sverdlovsk: Izd-vo Ural. un-ta, **1991**. No. 19. Nominatsiya v onomastike. Pp. 142–147.
25. Seroshevskii V. L. *Yakuty. Opyt etnograficheskogo issledovaniya [The Yakuts. The data of ethnographic study]*. 2 ed. Moscow, **1993**.
26. Tatarintsev B. I. *Etimologicheskii slovar' tuvinskogo yazyka [Etymological dictionary of Tuvinian language]*. Novosibirsk: Nauka, **2000**. T. I. A-B.
27. *Tolkovyi slovar' yakut-skogo yazyka [Explanatory dictionary of the Yakut language]*. Ed. P. A. Sleptsova. Novosibirsk: Nauka, **2004**. Bukva A.
28. Chadamba Z. B. *Todzhinskii dialekt tuvinskogo yazyka [Todzhinian dialect of the Tuvinian language]*. Kyzyl: Tuv. knizhn. izd-vo, **1974**.
29. Charyshova M. Yu. *Nematerial'noe kul'turnoe nasledie altaitsev [Intangible cultural heritage of the Altaians]*. Tomsk, **2016**.

Received 21.02.2019.

Revised 10.04.2019.