



DOI: 10.25178/nit.2024.1.10

Статья

Традиционная лексика свадебной трапезы в тувинском языке

Любовь С. Кара-оол

Тувинский государственный университет, Российская Федерация,

Игорь В. Кормушин

Институт языкознания РАН, Российская Федерация



В статье анализируется традиционная лексика свадебной трапезы в тувинском языке. Материалом исследования послужили слова, извлеченные из изученной литературы, а также данные диалектологических и комплексных экспедиций одного из авторов по Туве в 1999–2023 гг., в ходе которых опрашивались респонденты старшего поколения, чьи свадьбы справлялись до 1960-х гг.

Исследуемую лексику можно анализировать по следующим лексико-семантическим группам: названия мясных блюд, названия молочных блюд, названия растительной пищи. Для мясных блюд свадебного пира тувинцы традиционно использовали баранину, в пищу шли мясо, кровяные изделия, внутренности (потроха), поэтому собрана соответствующая лексика. Также показана лексика молочных продуктов из сквашенного или сброшенного молока коровы, овцы, козы, яка, кобылы; растительной пищи.

В структурном отношении данную лексику составляют простые и сложные слова из двух компонентов, а также устойчивые выражения. В этимологическом отношении это общетюркские слова, собственно-тувинские слова и устойчивые выражения, в которых есть общетюркские компоненты, тюрко-монгольские компоненты, тюрко-китайские компоненты, монголизмы, тюрко-монгольские слова, а также были отмечены китаизм и арабизм.

Ключевые слова: лексика; тувинцы; тувинский язык; свадебная трапеза; мясная пища; растительная пища; молочная пища



Статья подготовлена в рамках научного проекта «Комплексные этногенетические, лингвоантропологические исследования родовых групп Тувы: универсальность, локальность, трансграничье» при финансовой поддержке РФФ (грант № 22-18-20113).



Для цитирования:

Кара-оол Л. С., Кормушин И. В. Традиционная лексика свадебной трапезы в тувинском языке // Новые исследования Тувы. 2024, № 1. С. 148-165. DOI: <https://doi.org/10.25178/nit.2024.1.10>



Кара-оол Любовь Салчаковна — кандидат филологических наук, доцент кафедры теории и методики языкового образования и логопедии Тувинского государственного университета. Адрес: 667000, Россия, г. Кызыл, ул. Ленина, д. 36. Эл. адрес: lkaraool61@mail.ru

Кормушин Игорь Валентинович — доктор филологических наук, профессор, главный научный сотрудник Института языкознания РАН. Адрес: 125009, Россия, г. Москва, Большой Кисловский переулок, д. 1. E-mail: kormushin@iling-ran.ru



KARA-OOL, Lyubov Salchakovna, Candidate of Philology, Associate Professor, Department of Theory and Methods of Language Education and Speech Therapy, Tuvan State University. Postal address: 36 Lenina St., 667000, Kyzyl, Russian Federation. Email: lkaraool61@mail.ru

ORCID ID: 0000-0001-9270-2912

KORMUSHIN, Igor Valentinovich, Doctor of Philology, Professor, Chief Research Associate, Institute of Linguistics of the RAS. Postal address: 1, Bolshoi Kislovsky Lane, 125009 Moscow, Russian Federation. E-mail: kormushin@iling-ran.ru



Traditional lexis of a wedding meal in the Tuvan language

Lyubov S. Kara-ool

Tuvan State University, Russian Federation,

Igor V. Kormushin

Institute of Linguistics RAS, Russian Federation

The article analyzes the traditional lexis related to wedding feasts in the Tuvan language. The research material consists of words extracted from the studied literature and data obtained during dialectological and comprehensive expeditions conducted by one of the authors in Tuva from 1999 to 2023. Respondents of the older generation, whose weddings were celebrated before the 1960s, were interviewed during these expeditions.

The examined lexis can be analyzed based on the following lexical-semantic groups: names of meat dishes, names of dairy dishes, names of plant-based food. For meat dishes of the wedding feast, Tuvans traditionally used lamb, including meat, blood products, and internal organs (offal), hence the corresponding vocabulary has been compiled. The lexis of dairy products from fermented or curdled milk of cows, sheep, goats, yaks, and mares, as well as plant-based food, is also presented.

In terms of structure, this lexis consists of simple and compound words with two components, as well as fixed expressions. Etymologically, these are Common Turkic words, specifically Tuvan words and fixed expressions containing Common Turkic components, Turkic-Mongolian components, Turkic-Chinese components, Mongolisms, Turkic-Mongolian words. Additionally, instances of Chinese and Arabic influence were noted.

Keywords: *lexicon; Tuvans; Tuvan language; wedding feast; meat food; plant-based food; dairy food*

Financing

The article was prepared within the framework of the scientific project "Complex ethnogenetic, linguoanthropological studies of clan groups of Tuva: universality, locality, transborder" with the financial support of the Russian Science Foundation (grant No. 22-18-20113).



For citation:

Kara-ool L. S. and Kormushin I. V. Traditional lexis of a wedding meal in the Tuvan language. *New Research of Tuva*, 2024, no. 1, pp. 148-165. DOI: <https://doi.org/10.25178/nit.2024.1.10>

Введение

Исследование лексики пищевой символики свадебной обрядности представляет большой интерес не только с лингвистической точки зрения, но и в плане изучения особенностей питания любого народа. Свадебная еда тувинцев сочетает в себе мясные, молочные и растительные блюда, характерные для скотоводческой и земледельческой культуры (Яковлев, 2007; Грумм-Гржимайло, 2007; Кон, 1934; Вайштейн, 1961; Прокофьева, 2011; Потапов, 1969; Кенин-Лопсан, 1994, 1999; Ламажаа, Кужугет, Монгуш, 2022; и др.). Исходя из этого, анализ лексики свадебной пищи авторы данной статьи систематизировали по лексико-семантическим группам: лексика мясных блюд; лексика молочных блюд и лексика растительной пищи.

В историко-этнографических и культурологических работах пища тувинцев рассматривалась прежде всего как основа традиций питания, как предмет социокультурных практик народа. Традиционная же лексика праздничной пищи с точки зрения лингвистики отдельно не изучалась. Поэтому основной целью данного исследования является лингвистический анализ традиционной лексики свадебной трапезы в тувинском языке до 1960-х гг. с кратким описанием приготовления пищи. Для достижения цели решаются следующие задачи: 1) сделан краткий обзор литературы по теме исследования; 2) систематизированы традиционные названия блюд свадебного пира; 3) проведен лингвистический анализ выявленных названий.



Лексические материалы исследования извлечены из изученной этнографической литературы, также использованы полевые материалы Л. С. Кара-оол, собранные во время диалектологических и комплексных экспедиций по Туве и Монголии с 1999 по 2023 гг., в ходе которых опрашивались тувинцы — респонденты старшего поколения, чьи свадьбы справлялись до 1960-х гг.

Из истории изучения традиционной лексики свадебной трапезы

Обзор литературы по лексике свадебных обрядов в тувинском языке сделан автором в предыдущих статьях (Кара-оол, 2015, 2020, 2021). В данной статье в краткой форме остановимся только на тех работах, в которых в той или иной форме зафиксирована или анализируется традиционная лексика тувинской кухни, в том числе свадебной трапезы.

Первые этнографические сведения по теме исследования зафиксированы в трудах этнографов Е. К. Яковлева, Ф. Я. Кона, а также географа-путешественника Г. Е. Грумм-Гржимайло. Е. К. Яковлев, описывая семейный и общественный быт, традиции и свадебные процедуры тувинского народа (Яковлев, 2007), изучил также вопросы, связанные с питанием. Он рассмотрел их в специальном разделе «Место диких растений в пищевом бюджете инородцев. Молоко. Мясо. Культурные растения. Напитки» (там же: 216–220). Г. Е. Грумм-Гржимайло, подробно описывая скотоводство и земледелие, писал и о традиционной тувинской кухне. Он подчеркнул, что молоко и продукты из него составляют главнейший элемент питания сойотской семьи и кратко описал способы приготовления молочных продуктов (Грумм-Гржимайло, 2007). Ф. Я. Кон отметил, что «главной пищей для большинства сойотов является чай, сваренный на молоке с солью» и подробно написал, какие продукты готовят из молока (Кон, 1934: 171–172).

С 1960-х гг. свадебные обряды и слова, связанные с ними, нашли отражение в работах С. И. Вайнштейна, Е. Д. Прокофьевой, Л. П. Потапова, М. Б. Кенин-Лопсана и др.

В историко-этнографических очерках С. И. Вайнштейна «Тувинцы-тоджинцы» описывается значение мясных, молочных и рыбных продуктов в жизни оленеводов и скотоводов, а также о разных способах применения сараны в качестве еды (Вайнштейн, 1961: 101–106).

В монографии Е. Д. Прокофьевой, основанной на материалах, собранных автором в 1950-х гг., анализируется традиционная пища охотников-олeneводов и скотоводов (Прокофьева, 2011: 330–347). Автор отметила, что «пищевые продукты, входившие в рацион тувинцев, были разнообразны и полноценны, но количественно очень незначительны для большей части населения» (там же: 330). Описывая мясные продукты, Е. Д. Прокофьева, знакомит также со способами разделки туши домашних и диких животных, обращает внимание на значение собирательства в жизни оленеводов, особенно сараны и других съедобных дикорастущих растений и ягод, подробно пишет о месте молочной пищи в жизни тувинцев-скотоводов, растительной еды — *далган* 'муки из жареного ячменя или пшеницы', а также приготовления чая.

В «Очерках народного быта тувинцев» Л. П. Потапова (Потапов, 1969) есть отдельная глава «Пища и способы ее приготовления» (там же: 168–202), в которой описывается приготовление традиционной молочной, мясной и растительной пищи. В главе о свадебных обрядах тувинцев из родоплеменных групп, проживающих в районах Монгун-Тайги и Кара-Холя (западный), Сут-Холя (центральный) и Эрзина (юго-восточный), автор пишет, чем угощали гостей свадебного пира (там же: 242, 251, 259, 261, 263).

Изучая этнографию тувинцев, М. Б. Кенин-Лопсан освещает вопросы, связанные с продуктами питания (Кенин-Лопсан, 1994: 24–35; 1999: 12–21; 35–46; 2006: 22–33, 113–117; 2017: 283–300). Автор подробно описывает, как готовили ту или иную еду (Кенин-Лопсан, 2017: 283–295), также дает информацию о древних традициях, связанных с «белой», т. е. молочной пищей: правила, запреты (там же: 295–300).

В работе С. Ч. Донгак об этических нормах и поведенческих аспектах свадебных обрядов тувинцев затронуты вопросы, связанные с преподнесением отцу невестки курдюка барана, а матери — плиточного зеленого чая (Донгак, 2012: 15). В. Т. Ликтан и Е. В. Айыжы анализируют особенности традиционной системы питания тувинцев (Ликтан, 2015).

В статьях Ч. К. Ламажаа, Ш. Б. Майны (Ламажаа, Майны, 2020), Ш. Ю. Кужугет, А. В. Монгуш (Ламажаа, Кужугет, Монгуш, 2022) рассматриваются проблемы расточительного потребления тувинцами баранины — «курдюкомании» — в современном свадебном обряде (там же: 166–169). Во второй главе



коллективной монографии «Тувинцы. Родные люди» (Тувинцы. Родные ... , 2022) есть раздел «Куда: свадьба, создание семьи, новые родственные связи» (там же: 138–161). Авторы данной лингвокультурологической работы, начинают исследование традиций свадьбы с анализа терминов тувинского языка. Тем не менее, они не анализировали всю лексику, а ограничились исследованием ключевого концепта куда 'свадьба', также кратко описали особенности современной свадебной трапезы. В последней монографии этих же авторов «Мал-маган. Тувинцы — скот — мясо» (Мал-маган ... , 2023) в разных аспектах и на богатом иллюстративном материале, на русском и тувинском языках исследована культура мясоедения тувинцев. В ней авторы остановились и на традиционной кухне тувинцев: использовании баранины в повседневной еде и на праздничных торжествах (там же: 8–45; 98–111).

Как видно, в историко-этнографических и лингвокультурологических работах, посвященных пище тувинцев, в том числе во время свадебных обрядов, лексические вопросы затрагивались мало.

Лексике свадебной обрядности тувинцев посвящены работы Л. К. Хертек (Хертек, 2008), а также одного из соавторов данной статьи Л. С. Кара-оол (Кара-оол, 2015, 2020, 2021). В них изучается лексика, связанная с другими аспектами свадебных обрядов — предсвадебных, свадебных и послесвадебных.

На основе краткого обзора литературы авторы данного исследования пришли к заключению о необходимости изучения традиционной лексики свадебной трапезы с привлечением значительного языкового материала с его систематизацией и этнолингвистическим анализом.

Лексика мясных блюд

Исторически сложившаяся система питания тувинцев-кочевников построена на основе мясных продуктов — баранины, козлятины, говядины, конины, верблюжатины, оленины, мяса яка и диких животных, добытых во время охоты. Тоджинцы и кунгуртугцы, жители таежных тундровых зон Тувы, пользовались также продуктами рыбной ловли. Мясо употребляли преимущественно в вареном виде *дүлген эът* 'вареное мясо'. В теплые времена года свежее мясо быстро портилось, поэтому готовили вяленое мясо *хеңме*, когда куски мяса вешали на веревке на солнечном ветреном месте. У тувинцев есть поговорка: *Хеңме эддим кадыг-даа бол, чаагай. Хеймер карам ырак-даа бол, эргим* 'Вяленое мясо хоть и твердое, но вкусное. Любимая хоть и далека, но мила'. Сушенное таким образом мясо хранили во вьючных сумках *барба*, а при приготовлении еды разламывали на куски или после толчения на камне получали муку. Летом или осенью мяса готовили впрок только к свадьбе, потому что во время этой церемонии все съедалось сразу.

Для свадебного пира тувинцы забивали только барана, т. е. предпочтение, как и другие тюркские народы, отдавали мясу домашнего скота с «горячим дыханием». В пищу шло *эът* 'мясо', *хан* 'кровь' и *ижин-хырын* 'внутренности', т. е. потроха.

Обязательным и главным церемониальным мясным блюдом было *хой ужазы* 'бараний курдюк', который отваривали в большом котле: преподносили отцу невестки на *деспи* — деревянном 'корыте'. По некоторым сведениям, бараний курдюк сопровождали другими частями туши барана: *эзилер* 'парными ребрами', *чода* 'берцовой костью', а также *баскан быштак* букв. 'спрессованным сыром' или *шөйген быштак* букв. 'удлиненным сыром'¹.

Хой(нуң) ужазы [*хой уьжазы*²] букв. 'бараний курдюк'. Собственно тувинское устойчивое выражение состоит из следующих общетюркских компонентов: *хой* 'овца//овечий; баран//бараний'³, **qoj* 'овца'⁴ (см. также: Рассадин, 1971: 189); *ужазы* ~ *ужа* 'курдюк', 'зад, задняя часть' (животных)⁵, см. *уца* 'крестец', 'задняя часть тела животных', 'курдюк'⁶.

¹ Полевые материалы Л. С. Кара-оол 1999 г.

² Здесь и в последующих словах специфический фарингализованный гласный при транскрипции обозначается знаком «ъ». При артикуляции этого звука «мускулы в стенках глотки, в том числе и мускулы корня языка, сближаются, отделяя собой нижнюю часть глотки в виде особого резонатора, а гортань отходит вниз, увеличивая тем объем нижнего глоточного резонатора» (Кунаа, 1957: 23).

³ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 479.

⁴ Древнетюркский словарь / ред. В. М. Наделяев, Д. М. Насилов, Э. Р. Тенишев, А. М. Щербак. Л.: Наука, 1969. С. 453.

⁵ Тувинско-русский словарь : 22 000 слов. / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 435.

⁶ Севортян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на гласные / ред. Р. М. Залесковская. М.: Наука, 1974. С. 566.



Хой ужазы для тувинца-кочевника — почетная еда, символизирующая достаток и сытую, благополучную жизнь, поэтому преподносится отцу невестки *хой ужазы*, родители жениха выражают не только почтение, но желают им обеспеченную богатую жизнь.

У цэнгэльской тувинцев Монголии курдюк как почетная еда имеет две разновидности: *улуг ёзулал ужазы* букв. ‘большой церемонии курдюк’ (для больших торжеств, например, свадьба) и *бичии ёзулал ужазы* букв. ‘маленькой церемонии курдюк’ (например, сватания невестки) (Серен, 2006: 57; и др.¹).

Проба данного блюда имело особый ритуал. Отец невестки или уважаемый мужчина из рода невестки, обычно, это *даай* ‘дядя по матери’ нарезали *хой ужазы* кусками, прямо в преподнесенном *дести* ‘корыте’ и пускали по кругу, чтобы каждый гость со стороны невестки отведал его. Сначала угощали родителей невестки, кровных родственников по принципу старшинства, а затем всех остальных родственников. И когда спрашивали: «*Боларларның уруунуң кудазы болган бе?*» ‘Была ли свадьба у дочери того-то?’, отвечали: «*Ийе, ужазының чаан чидим*» ‘Да, я отведал курдючного сала’, т. е. получил символическую долю мясного дара, преподнесенного сватами².

У этнических тувинцев Монголии почетной была сваренная овечья голова *хой бажы*, символизирующая сытую, благополучную жизнь³.

Хой(нуң) бажы [*хой паъжы*⁴] букв. ‘баранья голова’. Собственно тувинское устойчивое выражение состоит из следующих общетюркских компонентов: *хой* ‘овца//овечий; баран//бараний’ см. выше; *бажы* ~ *баи* ‘голова // головной’, ‘впереди’ (животных)⁵, общетюркское, см. *баи* ‘голова, глава’, ‘вершина, макушка’, ‘начало, источник’⁶.

Вторыми ритуальными блюдами были *төш* ‘баранья грудина’ и *чарын* ‘лопатка’ — наиболее почетные части туши баранины, которые преподносили почетным гостям пира, сопровождая *ээгилер* ‘парными ребрами’, *чода* ‘берцовой костью’.

Төш ‘баранья грудина’, общетюркское, см. *дөш* ‘грудь’, ‘грудной’, ‘передняя часть’ и т. д.⁸

Чарын ‘лопатка’, общетюркское слово, см. *йагырын* или *йарын* ‘спина’, ‘плечо’, ‘лопатка’, ‘холка’⁹.

Мясо бараньей грудины и лопатки нарезали на куски и угощали других гостей торжества. Тувинцы говорят: *Чарын эгдин чааскаан чивес* ‘Мясо бараньей лопатки один (человек) не ест’. По сведениям респондентов из разных районов Тувы, так говорят, чтобы одному не нести бремя¹⁰. Поэтому, если преподнесли мясо, например, дяде по матери, он нарезал мяса лопатки на куски, и делился со всеми, кто сидел рядом с ним.

Баранина *хой эди* была важнейшим атрибутом праздничного торжества (Мал-маган ..., 2023: 8–45; 98–111).

Хой эди букв. ‘мясо барана’, т. е. ‘баранина’¹¹: компоненты собственно тувинской изафетной конструкции являются общетюркскими, см. др.-тюрк. *qoj* ‘овца’¹², **koj* ‘овца’, см *қой* ‘овца’ во всех источниках¹³ (см. также: Сравнительно-историческая ..., 2001: 431–432). Данная лексема зафиксирована

¹ Полевые материалы Л. С. Кара-оол 2002 г.

² Полевые материалы Л. С. Кара-оол 1999 г.

³ Полевые материалы Л. С. Кара-оол 1999 г.

⁴ Здесь и в последующих словах несоответствие буквы «б» и звука [п] в начале слов объясняется тем, что в анлауте слова слабая фонема произносится «с весьма слабым озвончением», т. е. реализуется как ненапряженный непродыхательный глухой или полувзвонкий аллофон (Сравнительно-историческая ..., 2002: 624).

⁵ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 94.

⁶ Севортьян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на букву “Б” / отв. ред. Н. З. Гаджиева. М.: Наука, 1978. С. 85–88; Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2000. Т. I. С. 1999.

⁷ Полевые материалы Л. С. Кара-оол 1999 г.

⁸ Севортьян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на буквы “В”, “Г”, “Д” / отв. ред. Н. З. Гаджиева. М.: Наука, 1980. С. 286.

⁹ Этимологический словарь тюркских языков: Общетюркские и межтюркские основы на буквы “Ж” и “Ж”, “Й” / отв. ред. Л. С. Левитская. М.: Наука, 1989. С. 65–67.

¹⁰ Полевые материалы Л. С. Кара-оол 2002 г. 1999 по 2023 г.

¹¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 621.

¹² Древнетюркский словарь / ред. В. М. Наделяев, Д. М. Насилов, Э. Р. Тенишев, А. М. Щербак. Л.: Наука, 1969. С. 453.

¹³ Этимологический словарь тюркских языков : общетюркские и межтюркские основы на букву “Қ” / отв. ред. Г. Ф. Благова. М.: Индрик. Вып. 2. С. 24–25.



в монгольских и тургусо-манчжурских языках, но исходным считается тюркские формы, рано заимствованные в монгольские, а оттуда — тунгусо-маньчжурские (там же: 431); *эди* / *эйт* ‘мясо // мясной’¹, др.-тюрк. *ет* ‘мясо’, ‘плоть, тело’², см. *ет* ‘мясо’, ‘тело, плоть’, ‘говядина’ и под.³ (там же: 455).

Перед варкой баранину разделявают *эйт бузар*; обычно это делают мужчины. Для праздничного стола варят *дүлүп чиир*: *эзилер* ‘ребра’, *моюн сөөктери* ‘шейные позвонки’, *хендирбе* ‘грудные позвонки’, *чода* ‘берцовая кость’, *чарын* ‘лопатка’, *үттүг чарын* ‘подвздошную кость’, *сакпактыг төш* ‘грудину с рудиментарными ребрами’. Не полагалось угощать гостей следующими частями баранины: *кыры* ‘локтевая кость’, *өжүн* ‘предплечье’, *молдурук* ‘атлант (первый шейный позвонок)’, *көзүр ээги* ‘верхнее ребро’, их оставляли для себя и ели только члены семьи⁴.

Например, *кыры* ‘локтевая кость’ у тувинцев — это оберег. В народе существует поверье о том, что *кыры* животного может оберегать, так как, защищаясь человек, в первую очередь, подставляет свою локоть, и, поэтому мясо *кыры* должен есть только член семьи, и кость оставить дома. А в семье животновода *кыры* давали пастуху — он пасет и стережет скот, на котором держится семья, т. е. в данном случае пастух — это «рука», опора семьи.

Есть следующая легенда о локтевой кости барана: мать положила в мешок сына *кыры*, чтобы та защищала его во время охоты от бед, а сын, забыв об этом, выбросил *кыры*, и его настигла беда.

Современные тувинцы даже подвешивают кость *кыры* в салоне своего автомобиля как оберег⁵.

Вместе с вареной бараниной подавали блюда, приготовленные из внутренностей барана:

1) *согажа* ‘шашлык из печени и сала’⁶, ср. хак. *сохачы* ‘шашлык из печени’⁷, монг. *согож* ‘рубец, жаренная в сальнике печенка’⁸, монголизм, см. *согажа* ‘шашлык из печени и сала’⁹.

Печень *‘баар’* сначала варят до полуготовности, затем режут на небольшие куски толщиной до сантиметра, заворачивают каждый кусок висцелярным жиром *‘эдир чаа’* барана, нанизывают на вертел и запекают, переворачивая, на угле огня.

2) *чөрөме* ‘кушанье в виде колбасы-жгута, приготовленное из кишок, брюшины и мяса’¹⁰, общетюркское, см. *жөргөм* ‘кушанье (приготовленное) из легких и желудка...’¹¹, *йөрме* ‘вид бараньей колбасы’¹².

Хорошо вычищенную брюшину *улуг хырын* нарезают полосками и вместе с салом поджелудочной железы *баарзык чаа* переплетают с черевом *чиңге шөйүндү* или *көк шөйүндү*. Получается своеобразная тувинская колбаса в виде плетенки, которую варят в бульоне до полной готовности, подают с диким луком *кулча*.

3) *кургулдай анат*. ‘прямая кишка’¹³, ‘толстая кишка убитого животного, употребляемая в пищу’¹⁴, монголизм, см. *гургулдай* ‘начиненная мясом и сваренная прямая кишка’¹⁵.

Кургулдай — кушанье в виде колбасы: хорошо вычищенную прямую кишку начинают разрезанными в полоски мясом брюшного пресса *шандыр эди*, диафрагмой *баар эди* и сеткой *кергиек*. Затем варят в бульоне и подают с диким луком *кулча*.

¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 621.

² Древнетюркский словарь ... С. 186.

³ Севортян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на гласные / ред. Р. М. Залесковская. М.: Наука, 1974. С. 311–312.

⁴ Полевые материалы Л. С. Кара-оол 1999 г.

⁵ Полевые материалы Л. С. Кара-оол 1999 г.

⁶ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 379.

⁷ Бутанаев В. Я. Хакасско-русский историко-этнографический словарь / ред. Б. И. Татаринцев. Абакан: УПП «Хакасия», 1999. С. 118.

⁸ Большой академический монгольско-русский словарь Т. III. Θ–Ф. С. 104.

⁹ Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2018. Т. V. С. 99.

¹⁰ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 544.

¹¹ Этимологический словарь тюркских языков: Общетюркские и межтюркские основы на буквы “Ж” и “Ж”, “Й” / отв. ред. Л. С. Левитская. М.: Наука, 1989. С. 33.

¹² Там же. С. 235–236.

¹³ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 265.

¹⁴ Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2004. Т. III. С. 312.

¹⁵ Большой академический монгольско-русский словарь Т. I. А–Г. С. 463.



4) **тырткан** [ты́рткан] ‘фарш; сычуг (блюдо); колбаса домашнего приготовления’¹.

Основа слова *тырткан* от *тырт-* ‘тянуть, ташить, волочить’, ‘мелко крошить (мясо); пропустить через мясорубку’, ‘курить’ и т. д.²: *тырт-*+афф.-кан, общетюркское слово, см. тоф. *тырт-* ‘тянуть; крошить мясо двумя ножами; курить’, хак., як., башк., тат., каз., кирг. *тарт-* ‘тянуть, ташить; курить’ (Рассадин, 1971: 236).

Тырткан — кишка, начиненная мелко нарубленной бараниной с жиром, заправленная диким луком ‘*кулча*’ и диким укропом ‘*койнут*’. Во время варки *тырткан* нельзя втыкать вертел в кишку, чтобы бульон не вытек и *тырткан* не стал сухим.

5) **мүн** ‘суп’, ‘бульон’³, **bün* ‘похлебка’ (Сравнительно-историческая ... , 2001: 729; и др.⁴), др.-тюрк. *bün* ‘похлебка’, ‘суп’⁵, *мүн*, скорее всего, является исконно тюркским, хотя в Этимологическом словаре 2003 г. приводятся различные версии, сближающие *мүн* ~ *бүн* с разными иноязычными формами. Слово удовлетворительной этимологии не имеет⁶;

Мүн — это крепкий жирный бульон, на котором варили баранину; *кара мүн* букв. ‘черный бульон’ — наваристый бульон, на котором варили потроха. Иногда бульон могли заправить с крупой пшена *чиңге-тараа*.

6) **далган үскен мүн** [*талълган*⁷ үскэн мүн] букв. ‘бульон с нарезанной лапшой’ — мясной бульон с лапшой. Собственно тувинское устойчивое выражение состоит из сочетания общетюркских основ: *далган* (*таълган*) см. др.-тюрк. *talqan* ‘поджаренная мука’, ‘толокно’⁸; *үскен* от *үзер* ‘разрывать’⁹ см. үз- ‘рвать’¹⁰; *мүн* ‘бульон’ см. выше.

Далган үскен мүн — крепчайший бульон с кусками баранины и тонко нарезанной лапшой.

7) **изиг хан** [*иъзиг хан*] букв. ‘горячая кровь’, т. е. ‘кровяная колбаса’. Устойчивое собственно-тувинское выражение *изиг хан* состоит из общетюркских компонентов: *изиг* (*иъзиг*) *прям.* и *перен.* ‘жара, жар // жаркий’, ‘горячий’, ‘зной // знойный’¹¹, ‘имеющий высокую температуру’, *перен.* ‘полный чувств, горячий, сильный’, *перен.* ‘горячий, вспыльчивый’, *перен.* ‘проходящий в напряженном темпе, напряженный’¹², др.-тюрк. *isig* ‘горячий’, ‘теплый, приветливый’, ‘лихорадка, жар’¹³, *ысык* / *isiq* ‘жаркий’ и под.¹⁴ В рассматриваемом примере прилагательное *изиг* используется в значении ‘только что сваренная, горячая, т. е. свежая’; *хан* ‘кровь, кровяной, кровеносный’, ‘кровный’, ‘кровяная колбаса’¹⁵, др.-тюрк. *qan* ‘кровь’¹⁶, см. *қа:н* ‘кровь’, ‘месть’, ‘кровяная колбаса’¹⁷. Данная лексема в значении ‘кровяная колбаса’ употребляется также в якутском языке¹⁸.

¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 430.

² Там же.

³ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 304.

⁴ Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские лексические основы на буквы “Л”, “М”, “Н”, “П”, “С” / отв. ред. А. В. Дыбо. М.: Восточная литература, 2003. С. 89.

⁵ Древнетюркский словарь ... С. 132.

⁶ Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2008. Т. IV. С. 201–203.

⁷ Здесь и в последующих словах несоответствие буквы «д» и звука [т] в начале слов объясняется тем, что в анлауте слова слабая фонема произносится «с весьма слабым озвончением», т. е. реализуется как ненапряженный непридыхательный глухой или полувзвонкий аллофон (Сравнительно-историческая ... , 2002: 624).

⁸ Древнетюркский словарь С. 529.

⁹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 445.

¹⁰ Севортян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на гласные / ред. Р. М. Залесковская. М.: Наука, 1974. С. 621.

¹¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов. / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 203.

¹² Толковый словарь тувинского языка: в 2 т. / ред. Д. А. Монгуш. Новосибирск: Наука, 2003. Т. I: А–Й. С. 581.

¹³ Древнетюркский словарь ... С. 213.

¹⁴ Севортян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на гласные / ред. Р. М. Залесковская. М.: Наука, 1974. С. 668–671.

¹⁵ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов. / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 467.

¹⁶ Древнетюркский словарь / ред. В. М. Наделяев, Д. М. Насилов, Э. Р. Тенишев, А. М. Щербак. Л.: Наука, 1969. С. 416.

¹⁷ Этимологический словарь тюркских языков: Общетюркские и межтюркские основы на буквы “К” (~Г) и “Қ” (~“К” ~“К”). / отв. ред. Г. Ф. Благова. М.: Языки русской культуры, 1997. Вып. 1. С. 251.

¹⁸ Там же.



Особого внимания заслуживает *изиг хан* — кровяная колбаса, которую готовили из свежей крови забитого барана. Очистив кишки забитого животного, тувинцы заполняли их кровью, заправленной диким луком *черлик кулча* с солью и остатками нутряного жира *эдир чаа*. Некоторые могут в баранью кровь добавить молоко, чтобы было мягким. Подавали *изиг хан* свежий, т. е. только что сваренный, горячий. Это особый деликатес не только тувинцев, но и других тюркоязычных народов. Когда тувинец хочет есть баранину, обычно говорит: «*Изиг хандан чизе*» — букв. ‘Съесть бы горячей крови’, т. е. он выражает желание не только полакомиться колбасным деликатесом из свежей крови барана, но и поесть свеже сваренного мяса.

Кровяная колбаса бывает трех видов — *чумур*, *дескинчек*, *мөөн*. Разновидности зависят от того, в какой кишок залили заправленную кровь:

а) *чумур* ‘сычуг’¹, ‘кровяная колбаса’ — данное значение не зафиксировано в словарях тувинского языка, общетюркское, см. *жумур* ‘книжка (один из отделов желудка жвачных животных)’, ‘сычуг (часть желудка жвачных животных)’².

Чумур — вид кровяной колбасы: сычуг заливают кровью без свернувшейся части, концы *чумура* затыкают остроконечной палочкой ‘*шиши*’, завертывают нутряным салом и закрепляют с черевом. Колбаса в *чумуре* в вареном виде очень мягкая и вкусная, один из любимых деликатесов тувинцев.

б) *дескинчек* [тэскинчэк] ‘двенадцатиперстная кишка (животного)’, ‘кровяная колбаса’³, дериват слова *дескин* — ‘вращаться, кружиться’, ‘объезжать’⁴, др.-тюрк. *tegzin* — ‘вращаться, кружиться’, ‘обходить...’⁵, тоф. *дэскинэр* ‘кружиться’⁶, возможно древнетюркское слово.

Дескинчек ‘кровяная колбаса из части двенадцатиперстной кишки с жиром’ — заливают кровью без свернувшейся части, концы *дескинчек* завязывают ниточкой или конским волосом. *Дескинчек* в вареном виде очень мягкая и вкусная, колбасу в *дескинчеке* очень любят дети. Данный вид кровяной колбасы еще называют *чымчак хан* букв. ‘мягкая кровь’.

в) *мөөн* ‘двенадцатиперстная кишка’⁷; значение ‘кровяная колбаса’ не зафиксировано в словарях тувинского языка; см. алт. *мёөн* ‘двенадцатиперстная кишка’⁸, хак. *пёөн* ‘слепая кишка’⁹, общетюркское, см. *бөвен* ‘двенадцатиперстная кишка’, ‘толстая кишка’, ‘сычуг’, ‘слепая кишка’¹⁰.

Мөөн ‘кровяная колбаса из части двенадцатиперстной кишки, соединенной с брюшиной’ — заливают остатками крови, поэтому в вареном виде часть колбасы может быть жестковатой, концы *моон* затыкают остроконечной палочкой *шиши*, завертывают нутряным салом и закрепляют с черевом. *Моон* еще называют *дес хан* букв. ‘свернувшаяся кровь’.

8) *манчы* [магнчы] ‘пельмени’¹¹, монголизм, см. *баниш* ‘пельмени’ (с переходом начального б>м), и в то же время допускается, что слово могло быть заимствовано непосредственно из китайского и восходит к форме *binshi* ‘разновидность пельменей’¹².

В давние времена пельмени были праздничной едой, готовили к большим торжествам. Фарш для пельменей рубили в деревянном корытце ‘*деспи*’ на мелкие куски топориком или двумя ножами,

¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 547.

² Этимологический словарь тюркских языков: Общетюркские и межтюркские основы на буквы “Ж” и “Ж”, “Й” / отв. ред. Л. С. Левитская. М.: Наука, 1989. С. 33–34.

³ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов. / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 160.

⁴ Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2002. Т. II. С. 146.

⁵ Древнетюркский словарь / ред. В. М. Наделяев, Д. М. Насилов, Э. Р. Тенишев, А. М. Щербак. Л.: Наука, 1969. С. 549.

⁶ Рассадин В. И. Тофаларско-русский словарь. Русско-тофаларский словарь / отв. ред. И. Д. Буряев. Иркутск : Восточно-Сибирское книжное издательство, 1995. С. 171.

⁷ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 301.

⁸ Алтайско-русский словарь = Алтай-орус сөзлик / редкол.: А. Э. Чумакаев (отв. ред.), Н. В. Екеев и др. Горно-Алтайск, 2018. С. 476.

⁹ Хакасско-русский словарь = Хакас-орыс сөстiк / глав. ред. Н. Н. Широкова. Новосибирск: Наука, 2006. С. 388.

¹⁰ Севортыан Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на букву “Б” / отв. ред. Н. З. Гаджиева. М.: Наука, 1978. С. 205.

¹¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов. / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 288.

¹² Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2008. Т. IV. С. 66.



заправляли диким луком, салом баранины, солили по вкусу. Обычно делали размер средней пиалы, поэтому их называют кулак манчы букв. ‘ухо-пельмени’, т. е. большие пельмени.

Таким образом, в названиях мясных блюд свадебного пира зафиксирована лексика, связанная с едой, приготовленной из баранины, внутренностей барана и свежей крови. В структурном отношении данную лексику составляют простые слова (*төш* ‘грудина’, *чарын* ‘лопатка’, *согажа* ‘шашлык из печени и сала’, *чөреме* ‘кушанье в виде колбасы-жгута’, *кургулдай* ‘кушанье в виде колбасы’, *тырткан* ‘колбаса домашнего приготовления’, *мүн* ‘мясной бульон’, *чумур*, *дескинчек*, *мөөн* ‘разные виды кровяной колбасы’, *манчы* ‘пельмени’), а также устойчивые выражения (*хой эьди* ‘баранина’, *хой ужазы* ‘курдюк’, *хой бажы* ‘баранья голова’, *изиг хан* ‘кровяная колбаса’, *далган үскен мүн* ‘мясной бульон с лапшой’). В этимологическом отношении — это общетюркские слова: *төш*, *чарын*, *чөреме*, *тырткан*, *мүн*, *чумур*, *мөөн*; б) собственно-тувинские устойчивые выражения: *хой эьди*, *хой ужазы*, *хой бажы*, *далган үскен мүн*, *изиг хан*; в) монголизмы: *согажа*, *кургулдай* и китаизм — *манчы*.

Лексика молочных блюд ‘ак чем’ и напитков

Помимо баранины и блюд, приготовленных из внутренностей животного, на свадебный пир обильно представлялись молочные продукты из сквашенного или сброшенного молока коровы, овцы, козы, яка, кобылы — *ак чем* букв. ‘белая еда’:

Сүт ‘молоко / молочный’¹, общетюркское слово, см. *сүйт* ‘молоко’².

Во время свадьбы совершались несколько ритуальных жестов с использованием молока: а) старшая родственница жениха девятиглазкой кропила молоко (или *аржаан* ‘аржан, минеральная целебная вода’, смешанный с молоком) свадебный кортеж, призывая благополучия и счастья молодоженам;

б) у коновязи жена старшего брата жениха *чеңге* снимала невестку с коня, когда она спешивалась, и преподносила ей пиалу с молоком;

в) во время свадьбы свекровь обращаясь к невестке, говорила: *Даи октаан черинге чыдар, кыс берген черинге чурттаар* ‘Камень лежит там, где его бросили, девушка живет там, где ее выдали’. И преподносит пиалу с молоком невестке и сыну (Потапов, 1969: 241, 261; и др.³).

У тувинцев существовал устоявшийся церемониал приема гостей: сначала угощали свежим молочным чаем, затем приглашали отведать еду, а после угощали молочной водкой.

Сүттүг шай букв. ‘чай с молоком’⁴, собственно тувинское устойчивое выражение состоит из следующих компонентов: *сүттүг* ‘молочный, с молоком’⁵, общетюркское, см. выше; *шай* ‘чай’⁶, см. *чай* ‘чай’, китайское заимствование⁷.

Молочный чай готовят из плиточного спрессованного зеленого чая, процеженное молоко с солью добавляют в кипящую воду и доводят до кипения. Чай забеливали в основном молоком коровы, могли использовать молоко козы, овцы, яка, верблюда.

Сүттүг шай — основной напиток в рационе кочевника, сопровождающий тувинца на протяжении всей жизни. Чай так прочно вошел в тувинский быт, что стал мерилем качества жизни: не забеленный молоком чай *кара шай* — признак крайней нужды, еле забеленный молоком *бора шай* — признак пограничного состояния семьи *бора бүдүн* букв. ‘посредственная, серая жизнь’ (Курбатский, 2001: 28; Дамчай, Уйну-оол, 2016: 81).

Молочный чай могут чуть-чуть заправить по своему усмотрению топленным маслом или курдючным жиром, мукой крупного помола из прожаренных зерен ячменя и пшеницы, или крупой проса⁸.

¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 394.

² Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские лексические основы на буквы “Л”, “М”, “Н”, “П”, “С” / отв. ред. А. В. Дыбо. М.: Восточная литература, 2003. С. 346.

³ Полевые материалы Л. С. Кара-оол 1999 г.

⁴ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 394.

⁵ Там же.

⁶ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 564.

⁷ Большой академический монгольско-русский словарь / отв. ред. Г. Ц. Пюрбеев. М.: ACADEMIA, 2002. Т. IV. X–Я. С. 246.

⁸ Полевые материалы Л. С. Кара-оол 1999 г.



Арага ‘арака (алкогольный напиток)’, ‘вино, водка’, ‘алкоголь’¹, арабизм, см. *арақы* ‘водка’, ‘вино’, ‘спирт’, ‘арака (спиртной напиток)’², ср. п.-монг. *araqı*³, сойот. *араһа* ‘водка’, ‘вино’ (Rassadin, 2010: 75);

Для приготовления араки использовали *хойтпак* (особым образом заквашенное коровье или кобылье молоко), а для перегонки использовали котел *улуг паиш* для хойтпака, специальный перегонный аппарат *шууруун* из ствола дерева, внутри которого круглая дощечка *таалай* с желобком *шорга*, небольшой котел-охладитель *чылапча*, войлочная прокладка *ораалда*. Перегонка араки (молочной водки) подробно описана Л. П. Потаповым (Потапов, 1969: 171).

На традиционной свадьбе люди, не достигшие 37 лет, вообще не пили араку, а те, кому было до 49 лет пили не более двух чарок (Кенин-Лопсан, 2017: 31).

На традиционной свадьбе молодым людям кроме молочного чая могли подавать следующие безалкогольные напитки:

1) *хымыс* ‘кумыс’⁴, общетюркское, см. *кымыз* ‘кумыс (напиток из кислого кобыльеого молока)’⁵.

Кумыс — чисто тюркский напиток, традиционно изготавливаемый только из кобыльеого кислого молока. Кобылье молоко и кумыс из него считается полезным, и давали каждый день детям.

2) *тарак* ‘простокваша’⁶, монголизм, см. *тараг* ‘род простокваши’⁷.

Тарак готовили из смеси молока разных видов, например, овечьего, козьего или коровьего. Молоко разогревали, затем остужали и вливали закваску — сметану или *хойтпак*, закрывали крышку посуды. Сбраживали в течение суток и кисло-молочный продукт готов к употреблению⁸.

3) *хойтпак* ‘особым образом заквашенное молоко’⁹, алт. *койтпак* ‘напиток из заквашенного молока’¹⁰, хак. *хойтпах* ‘гуща’¹¹, каз., ног. *койртпак* ‘кислое молоко, смешанное со свежим’ < * *койрт* ‘сгущать’, баш. диал. *койрмақ* ‘пища, приготовленная из свежего курута с молоком’, кирг. *койултмақ* ‘питье из айрана, смешанного с кислым молоком’¹². Скорее всего, общетюркское слово с дериватом *хойт-* ~ *хойут-* ‘делать густым, сгущать’, ‘месить, смешивать’¹³, т. е. смешивать кислое молоко со свежим, чтобы стало густым.

Традиционный способ приготовления закваски хойтпака: готовят кислый водный раствор из ветки молодой ивы *анай-хаак* в период образования сока. В деревянную бочку из ствола тополя наливали нагретое обезжиренное молоко и готовый кислый раствор-закваску и перемешивали. Обычно на пять литров молока могут налить пол-литра раствора кислой водной добавки. Полученную смесь тщательно перемешивали¹⁴. Для закваски использовали и пророщенную пшеницу (Потапов, 1969: 169). Выделение пузырьков говорит о начале сквашивания и брожения, а прекращение выделения пузырьков — о готовности закваски *хөреңги*. Затем ежедневно, интенсивно перемешивая, добавляли обезжиренное нагретое молоко.

¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 64.

² Севортян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на гласные / ред. Р. М. Залесковская. М.: Наука, 1974. С. 166.

³ Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2000. Т. I. С. 126.

⁴ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 500.

⁵ Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на букву “К” / отв. ред. Г. Ф. Благова. М.: Индрик, 2000. Вып. 2. С. 214–215.

⁶ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 408.

⁷ Большой академический монгольско-русский словарь / отв. ред. Г. Ц. Пюрбеев. М.: АCADEMIA, 2001. Т. III. Θ–Ф. 440 с. С. 191.

⁸ Полевые материалы Л. С. Кара-оол 2000 г.

⁹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 479.

¹⁰ Алтайско-русский словарь = Алтай-орус сөзлик / редкол.: А. Э. Чумакаев (отв. ред.), Н. В. Екеев и др. Горно-Алтайск, 2018. С. 338.

¹¹ Бутанаев В. Я. Хакасско-русский историко-этнографический словарь / ред. Б. И. Татаринцев. Абакан: УПП «Хакасия», 1999. С. 187.

¹² Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на букву “К” / отв. ред. Г. Ф. Благова. М.: Индрик, 2000. Вып. 2. С. 32–33.

¹³ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 486.

¹⁴ Полевые материалы Л. С. Кара-оол 2000 г.



4) *божа* ‘остатки хойтпака после изготовления араки’¹, в др. тюркских языках наиболее распространена форма *боза* ‘напиток’², которую Б. И. Татаринцев считает собственно тюркским, а тув. *божа* связывает с монгольским *бозо* ‘подонки, осадок (гуща) после перегонки’³, см. *боз* ‘остаток квашеного молока после перегонки вина’⁴.

Божа используют как пищу, и как напиток. Его разбавляют водой и пьют для утоления жажды⁵.

А теперь рассмотрим названия молочных блюд, которые подавали как десерт:

1) **быштак** [*пыыштак*] ‘особый вид сыра и брынзы’, ‘сыр’, ‘брынза’⁶, общетюркское, см. *пыслак* ‘местный сыр’, ‘сыр’, ‘быштак, вид сыра’, ‘творог’, ‘свернувшееся молоко’, дериват *быштак* — *быш-* ‘взбивать’ + афф. *-лақ/-дақ*⁷.

Быштак — тувинская разновидность сыра, обычно бывает двух видов: *баскан* или *кыскан быштак* ‘прессованный сыр’ и *шөйген быштак* ‘удлиненный сыр’, высушенный на палке. Тувинский *быштак*, в отличие от сыра других тюркоязычных народов, не соленый.

2) **курут** ‘вид сушеного творога, изготавливаемого из продукта *божа* после перегонки’⁸, общетюркское, см. др.-тюрк. *qurut* ‘курут, высушенный творог’⁹, *курут* (> *курт*) отмечено как отглагольное имя со значением результата действия, образованное при помощи афф. *-т* от гл. *куру-* / *куры-* ‘сушить’, см. *курт* ‘вид / сорт сыра’, ‘отжатый и высушенный йогурт’, ‘сушеный творог’, ‘творог’, заимствован в монгольский, персидский и др. языки (Сравнительно-историческая ... , 2001: 451–453; и др.¹⁰).

В отличие от *курт* народов Средней Азии тувинский *курут* не соленый. Готовят из кисломолочного остатка *божа* после перегонки молочной водки *арага* или *хойтпак арагазы*. Кисломолочный остаток заливают в холщовый мешок *таар* и подвешивают, когда сыворотка *сарыг суг* вытекает, из оставшейся массы *божа* или *өл божа* лепят шарики или квадратики, высушивают на солнце в течение трех-четырех дней. Высушенный *курут* хранят в мешочках, используют как обычную еду или как десерт во время пира *дой*.

3) **ааржы** ‘процеженная гуща кислого молока *хойтпака*’¹¹, ‘употребляемая в пищу гуща процеженного в холщовом мешке кислого молока, оставшегося после перегонки молочной водки’¹², тюрко-монгольское слово, ср. алт. *аарчы* ‘творог; творожистый осадок, оставшийся после перегонки молочной водки’, хак. *аарчы* ‘творожистый осадок от айрана (оставшийся после перегонки молочной водки)’, бур. *аарса(н)* ‘род творога, получаемого посредством кипячения кислого молока’¹³, *аарц* ‘творог, приготовленный из свежезаквашенного молока’, ‘творожная масса (остающаяся после перегонки молочной водки)’, ‘кипячёный тарак, кумыс’¹⁴.

Сухой творог *ааржы* ели как десерт или добавляли в муку крупного помола из прожаренных зерен ячменя или пшеницы *далган*.

¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 108.

² Севортян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на букву “Б” / отв. ред. Н. З. Гаджиева. М.: Наука, 1978. С. 173–175.

³ Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2000. Т. I. С. 238–239.

⁴ Большой академический монгольско-русский словарь / отв. ред. Г. Ц. Пюрбеев. М.: ACADEMIA, 2001. Т. I. А–Г. С. 254.

⁵ Полевые материалы Л. С. Кара-оол 2000 г.

⁶ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 132.

⁷ Севортян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на букву “Б” / отв. ред. Н. З. Гаджиева. М.: Наука, 1978. С. 309; Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2000. Т. I. С. 336.

⁸ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 266.

⁹ Древнетюркский словарь / ред. В. М. Наделяев, Д. М. Насилов, Э. Р. Тенишев, А. М. Щербак. Л.: Наука, 1969. С. 470.

¹⁰ Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на букву “К” / отв. ред. Г. Ф. Благова. М.: Индрик, 2000. Вып. 2. С. 166–167; Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2004. Т. III. С. 316.

¹¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 28.

¹² Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2000. Т. I. С. 40.

¹³ Там же.

¹⁴ Большой академический монгольско-русский словарь / отв. ред. Г. Ц. Пюрбеев. М.: ACADEMIA, 2001. Т. I. А–Г. С. 10.



4) *өреме* ‘сливки, пенки (с кипячёного молока)¹, тоф. *өреме* ‘сливки, пенки², хак. *өреме* ‘пенка’, ‘молочное блюдо, снятое с кипячёного молока³, алт. *өрөмө* ‘топленые сливки⁴, як. *өрүмэ* ‘пенка, пленка на поверхности какой-либо жидкости⁵. Сибирские тюркские формы *өреме* относят монголизмам, восходящим к монг. *ögüte* ‘пенка с кипяченого молока’ (Татаринцев, 1976: 104; Рассадин, 1980: 27), ср. *өрөм* ‘пенка’, ‘плёнка на жидкости’, ‘сливки’, ‘молочная пенка (запёкшаяся сливочная плёнка на молоке)’, ‘накипь⁶, но есть мнение о том, что *өреме* и его соответствия, скорее тюркского, нежели монгольского происхождения, т. к. **örü* — тюркского, а не монгольского по своему происхождению основа⁷.

Өреме — десерт из молочных пенек: после долгого томления жирного молока снимают пенку, которую едят в чистом виде, замазывают кусок сыра *быштак* сверху или замешивают в муку крупного помола из прожаренных зерен ячменя или пшеницы *далган*.

5) *чөкпек* [чөкпэк] ‘лакомство из гущи, оставшейся после топления масла⁸, ср. тоф. *чөкпек* ‘осадок от перетопки сливочного масла⁹.

В раскаленном казане на оставшуюся гущу после топленного масла *саржаг* добавляют муку крупного помола из прожаренных зерен ячменя или пшеницы *далган*, сухой творог *ааржы*, все замешивают до однообразной массы, заливают чуть-чуть молочным чаем, доводя до кипения. Затем могут добавить сушеную молотую черемуху, тогда получается *чодураалыг чөкпек* ‘лакомство из гущи, оставшейся после топления масла, с черемухой’ или молотые зерна дикой гречишки *үүргене* — *үүргенелиг чөкпек* ‘лакомство из гущи, оставшейся после топления масла, с гречишкой’ или молотую сарану *ай* — *айлыг чөкпек* ‘лакомство из гущи, оставшейся после топления масла, с сараной’.

Таким образом, молочные продукты, в основном, готовят из сквашенного или сброшенного молока коровы. В структурном отношении это простые слова: *сүт* ‘молоко’, *арага* ‘алкогольный напиток, молочная водка’, *хымыс* ‘кумыс’, *тарак* ‘простокваша’, *хойтпак* ‘особым образом заквашенное молоко’, *божа* ‘остатки заквашенного молока после приготовления молочной водки’, *быштык* ‘особый вид сыра’, *курут* ‘вид сушеного творога’, *ааржы* ‘гуща процеженного кислого молока после перегонки молочной водки’, *өреме* ‘пенка’, *чөкпек* ‘лакомство из гущи после топления масла’. В этимологическом отношении — это общетюркские слова, как *сүт*, *хымыс*, *хойтпак*, *быштак*, *курут*, *чөкпек*; б) собственно-тувинское устойчивое выражение *сүттүг шай*; в) тюрко-монгольские слова: *божа*, *ааржы*; д) монголизмы *тарак*, *өреме* и арабизм — *арага*.

Лексика растительной пищи

В системе питания тувинца-кочевника помимо его исконных мясомолочных продуктов была и растительная пища *далган-тараа*, которую готовили, используя молочные и животные жиры.

Для тувинской кухни характерно применение муки пшеницы *кызыл-тас далганы* и ячменя *арбай далганы*, а также крупы проса *чиңге-тараа*.

¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 339.

² Рассадин В. И. Тофаларско-русский словарь. Русско-тофаларский словарь / отв. ред. И. Д. Бураев. Иркутск: Восточно-Сибирское книжное издательство, 1995. С. 56.

³ Хакаско-русский словарь = Хакас-орыс сөстiк / глав. ред. Н. Н. Широбокова. Новосибирск: Наука, 2006. С. 328.

⁴ Алтайско-русский словарь = Алтай-орус сөзлик / редкол.: А. Э. Чумакаев (отв. ред.), Н. В. Екеев и др. Горно-Алтайск, 2018. С. 531.

⁵ Пекарский Э. К. Словарь якутского языка. Л.: Российская государственная академическая типография, 1925. Т. III. Ч. I. Вып. 7 (О, П, Р, С). С. 1967.

⁶ Большой академический монгольско-русский словарь / отв. ред. Г. Ц. Пюрбеев. М.: АCADEMIA, 2001. Т. III. Θ-Ф. С. 41.

⁷ Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2008. Т. IV. С. 412.

⁸ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 542.

⁹ Рассадин В. И. Тофаларско-русский словарь. Русско-тофаларский словарь / отв. ред. И. Д. Бураев. Иркутск: Восточно-Сибирское книжное издательство, 1995. С. 90.



Далган-тараа — обобщенное название мучных изделий, букв. ‘мука-хлеб, зерно’. Собственно тувинское сложное слово состоит из следующих компонентов: 1) *далган* (*таълкан*) ‘мука // мучной’, разг. ‘лепёшка’, ‘далган (мука из жареного ячменя или пшеницы)’¹, общетюркское, др.-тюрк. *talqan* ‘пожаренная мука, толокно’, тоф. *dalhan* ‘мука’, алт., кирг. *талкан* ‘толокно’, хак. *талған* ‘толокно’, башк., каз., уйг. *талқан* ‘толокно’ (Рассадин, 1971: 169), есть предположение о вторичном заимствовании из монгольской лексики тув. *далган*², см. монг. *талх(ан)* I ‘хлеб’, ‘хлебный’³;

1) **далган** или **тыва далган** букв. ‘тувинская мука’ — мука крупного помола из прожаренных зерен ячменя *арбай далганы* или пшеницы *кызыл-тас далганы*, которые составляли основу тувинской кухни из мучных изделий. В традиционной кухне тувинцев хлеб не пекли, его заменял *далган*. Перед едой *далган* замешивают молочным чаем или молоком, могут добавить тепленое масло *саржаг* или сушеный творог *ааржы*, или замащивают только теплым маслом или пенкой молока *өреме*. Детям готовую *далган* обычно давали в виде закатанных шариков.

Далган — священный продукт, используемый также в шаманских и буддийских обрядах не только у тувинцев, но и у других тюркских народов Сибири.

2) **тараа** ‘хлеб, зерно // хлебный, зерновой’, ‘просо’, ‘жареное толченое просо, употребляемое как продукт питания’, ‘злак’⁴, ‘хлебный’, тоф. *дараа* ‘хлебные посевы’, ‘спелое зерно’, алт. *тараан* ‘просо’, ‘пшено’, (Рассадин, 1971: 169), монголизм (Татаринцев, 1976: 70), см. монг. *тариа(н)* ‘хлеб’, ‘хлебный’, ‘зерновой’⁵, бур. *таряа(н)*, калм. *таран* ‘хлеб’, ‘зерно’, предполагается, что дериватом монгольской основы является др.-тюрк. *tarī-* ‘сеять, засеивать’ (Рассадин, 1971: 169).

3) **каржаң** [*каържаң*] ‘дробленая крупа (из жареной пшеницы или ячменя)’⁶, ‘дробленные зерна, оставшиеся после приготовления *далгана* муки из жареного ячменя или пшеницы’, близких соответствий тув. *каржаң* в тюркских языках не обнаружено⁷, как и в монгольском языке, поэтому можно заключить, что это собственно тувинское слово.

Каржаң — любимая еда детей, едят *каржаң* без ничего или замешивают молоком или со сливками, т.е. пенками молока ‘*өреме*’.

4) **чиңге-тараа** букв. в перен. ‘мелкое зерно’ — ‘просо // просяной’.

Собственно-тувинское слово *чиңге-тараа* состоит из следующих компонентов: *чиңге* ‘тонкий’⁸, общетюркское, см. *йинче* / *йинчке* ‘тонкий’⁹, *и:нче* ‘тонкий’, ‘мелкий’ и т. д.¹⁰; *тараа* ‘хлеб, зерно // хлебный, зерновой’, ‘просо’, монголизм, см. выше.

Чиңге-тараа как продукт питания используют в жаренном толченом виде. Перед едой *чиңге-тараа* замешивают горячим молоком или молочным чаем, могут добавить тепленое масло *саржаг* или сушеный творог *ааржы*.

Боова-боорзак букв. ‘лепёшка-баурсаки’¹¹, обобщенное название жаренных или печеных мучных изделий, собственно-тувинское сложное слово состоит из следующих компонентов:

1) **боова** ~ **пова** ‘пресная лепешка, жаренная в масле; лепешка’¹², **боова** ‘пресная лепешка, жаренная в масле’¹³, монголизм, см. *боов(он)* ‘мучное изделие’, ‘печенье’, ‘сладости, кондитерские изделия’¹⁴.

¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 145.

² Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2002. Т. II. С. 75–76.

³ Большой академический монгольско-русский словарь ... Т. III. Θ–Ф. С. 183.

⁴ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 407.

⁵ Большой академический монгольско-русский словарь ... Т. III. Θ–Ф. С. 193.

⁶ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов. / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 229.

⁷ Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2004. Т. III. С. 111.

⁸ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 534.

⁹ Этимологический словарь тюркских языков: Общетюркские и межтюркские основы на буквы “Ж” и “Ж”, “Й” / отв. ред. Л. С. Левитская. М.: Наука, 1989. С. 203.

¹⁰ Севортян, Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на гласные / ред. Р. М. Залесковская. М.: Наука, 1974. С. 364.

¹¹ Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2000. Т. I. С. 281.

¹² Тувинско-русский словарь: 22 000 слов. / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 111.

¹³ Толковый словарь тувинского языка: в 2 т. / ред. Д. А. Монгуш. Новосибирск: Наука, 2003. Т. I: А–Й. С. 281.

¹⁴ Большой академический монгольско-русский словарь ... Т. I. А–Г. С. 262.



2) *боорзак* ‘печенье в виде жаренных в масле кусочков теста’¹, ‘кушанье в виде жаренных в масле мелконарезанных кусочков пресного теста’², тюрко-монгольское слово, см. *баурсак* ‘маленькие куски (кислого или пресного) теста (в виде шариков, квадратиков), жаренные в бараньем сале или масле’³; монг. *боорцог* ‘борцок (фигурки из теста, жареные в кипящем жире)’⁴.

В традиционной еде тувинцев *боова-боорзак* — это праздничная еда, которую простые тувинцы-скотоводы или земледельцы не могли позволить себе каждый день как зажиточные люди или баи.

1) *боова* ~ *поова* — лепешки в виде косичек: тесто раскатывают на тонкие лепешки-полоски, посередине лепешки делают разрез, выворачивают бантиком и жарят в топленом масле, в зависимости от раскатанного теста получаются хворостинки или мягкие лепешки.

2) *боорзак* — небольшие шарики, квадратики или ромбики из пресного теста, жаренные в топленом масле или в бараньем жире. В тесто могут добавить топленое масло, молоко или пенку. *Боорзак* считается традиционным мучным изделием алтайцев, казахов, кыргызов и других тюркских народов, а также монголов.

В тувинской кухне есть следующие разновидности пресной лепешки:

а) *быжырган* [*пыжырган*] *далган* или *хаарган далган* букв. ‘жаренная мука’, т. е. ‘жареная лепешка, пова’⁵, собственно тувинское устойчивое выражение: дериват *быжырган* ‘запеченный, жаренный’ от *быжыр-* ‘печь, жарить, стряпать’⁶, общетюркское, см. II *быш-* ‘давать созреть, зреть’, ‘варить’, ‘стряпать’, ‘печь’⁷; *далган* общетюркское, см. выше *talqan* ‘пожаренная мука, толокно’; *хаарган* ‘жаренный’ см. *хаарар* ‘жарить, поджаривать’, ‘жечь, обжигать’⁸, зафиксировано в тюркских языках Сибири, см. тоф. *хаарар* ‘жарить’⁹, хак. *хаарарға /хаар-/* ‘жарить, поджаривать, зажаривать’¹⁰, алт. *каарар* ‘жарить, поджаривать’, ‘обжаривать, припекать’¹¹.

Пресное тесто раскатывают на тонкие круглые лепешки, делают надрезы и жарят в масле до хрустящей золотистой корочки.

б) *кадырган* [*каъдырган*] букв. ‘вяленый’ или *кадаң боова* букв. ‘затвердевшая лепешка’, т. е. ‘пресная лепешка’: дериват *кадырган* от *кадыр-*, см. тув. *кадырар* ‘сушить, вялить’¹², тоф. *қақтырар* ‘вялить’¹³, алт. *кадыр-* ‘затвердеть, сушить’¹⁴; *кадаң* (каъдаң) ‘высохший’¹⁵, тоф. *қақтыр-* ‘вялить’¹⁶, алт. от *кат-* ‘затвердеть, сушить’¹⁷. Дериват *кадырган* и *кадаң* зафиксирован в тюркских языках Сибири.

¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 112.

² Толковый словарь тувинского языка: в 2 т. / ред. Д. А. Монгуш. Новосибирск: Наука, 2003. Т. I: А–Й. С. 284.

³ Севортян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на букву “Б” / отв. ред. Н. З. Гаджиева. М.: Наука, 1978. С. 23.

⁴ Большой академический монгольско-русский словарь / отв. ред. Г. Ц. Пюрбеев. М.: ACADEMIA, 2001. Т. I. А–Г. С. 264.

⁵ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 145.

⁶ Там же. С. 129.

⁷ Севортян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на букву “Б” / отв. ред. Н. З. Гаджиева. М.: Наука, 1978. С. 163–164.

⁸ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 459.

⁹ Рассадин В. И. Тофаларско-русский словарь. Русско-тофаларский словарь / отв. ред. И. Д. Бураев. Иркутск: Восточно-Сибирское книжное издательство, 1995. С. 148.

¹⁰ Хакасско-русский словарь = Хакас-орыс сөзтік / гл. ред. Н. Н. Ширококова. Новосибирск: Наука, 2006. С. 766.

¹¹ Алтайско-русский словарь = Алтай-орус сөзлик / редкол.: А. Э. Чумакаев (отв. ред.), Н. В. Екеев и др. Горно-Алтайск, 2018. С. 244.

¹² Толковый словарь тувинского языка: в 2 т. / ред. Д. А. Монгуш. Новосибирск: Наука, 2011. Т. II: К–С. С. 30.

¹³ Рассадин В. И. Тофаларско-русский словарь. Русско-тофаларский словарь / отв. ред. И. Д. Бураев. Иркутск: Восточно-Сибирское книжное издательство, 1995. С. 137.

¹⁴ Алтайско-русский словарь = Алтай-орус сөзлик / редкол.: А. Э. Чумакаев (отв. ред.), Н. В. Екеев и др. Горно-Алтайск, 2018. С. 249.

¹⁵ Толковый словарь тувинского языка: в 2 т. / ред. Д. А. Монгуш. Новосибирск: Наука, 2011. Т. II: К–С. С. 24.

¹⁶ Рассадин В. И. Тофаларско-русский словарь. Русско-тофаларский словарь / отв. ред. И. Д. Бураев. Иркутск: Восточно-Сибирское книжное издательство, 1995. С. 137.

¹⁷ Алтайско-русский словарь = Алтай-орус сөзлик / редкол.: А. Э. Чумакаев (отв. ред.), Н. В. Екеев и др. Горно-Алтайск, 2018. С. 249.



Кадырган или *кадаң поова* — тесто пресной лепешки, которое раскатывают на тонкие круглые лепешки и готовят на разогретой поверхности железной печи (буржуйки) или на углях костра.

в) *карттап чиир* [казртап] букв. 'есть слоями', т. е. 'лепешка слойка'. Собственно тувинское устойчивое выражение состоит из следующих компонентов: *карттап* см. *карттаар* / *картта* 'сдирать кору', 'чистить', 'переплетать'¹, дериват слова *карт* 'корка; переплет', 'обертка'². Данное слово зафиксировано в тюркских языках Сибири, см. алт. *карта* 'чистить, очищать', 'снимать кожуру, соскабливать'³, тоф. *қазртта*- 'расслаивать', 'сдирать кору с кустарников', 'снимать'⁴; *чиир* | *чи*- 'есть, кушать'⁵, общетюркское, см. *his*='есть, кушать' (Рассадин, 1971: 196), *je ~ ji* 'есть'⁶, *ий*- 'есть, кушать'⁷.

В муку для прослаивания теста *карттап чиир* добавляют топленое масло и тесто раскатывают, затем складывают в несколько слоев, затем снова раскатывают на тонкие круглые лепешки, ср. тат. *катлама* — спрессованная лепёшка из уложенного улиткой двухслойного рулета.

3) *хуужуур* 'пирожок'⁸, монголизм, см. *хуушуур* 'род мясного пирожка'⁹.

Хуужуур — пирожок небольшого размера, начиненный мелко нарезанным мясом или мелко нарезанной печенью, легких с салом. *Хуужуур* обжаривают на бараньем жире или на *саржаг* 'топленном масле'.

Тувинская свадебная пища небогата специями, мясную еду в основном заправляли диким луком или укропом.

Кулча 'дикий лук (растущий в степных и сухих гористых местах)¹⁰; 'дикий лук, растущий в степных и сухих гористых местах и имеющий маленькую луковичку'. Небесспорных соответствий в др. языках нет, этимология слова неясна¹¹, скорее всего, собственно тувинское слово. В качестве приправы используются толченые головки дикого лука или маленькие луковки.

Койнут 'дикий укроп / укропный'¹², монголизм, см. монг. *гонид* 'тмин бурятский, анис'¹³ или *гоньд* 'тьмин', 'анис', 'укроп'¹⁴. В качестве приправы используются семена дикого укропа.

Таким образом, растительную пищу готовили, используя молочные и животные жиры, из муки пшеницы, ячменя и крупы проса.

В структурном отношении это простые слова: *тараа* 'жареное толченое просо', *далган* 'мука крупного помола из прожаренных зерен ячменя, пшеницы', *каржаң* 'дробленая крупа из жаренной пшеницы или ячменя', *боорзак* 'баурсаки', *боова* 'лепешки', *кадырган* 'пресная лепешка', *хуужуур* 'пирожок'; сложные слова: *далган-тараа* 'обобщенное название мучных изделий', *чиңге-тараа* 'просо', *боова-боорзак* 'обобщенное название жареных или печеных мучных изделий'; устойчивые выражения: *быжырган* или *хаарган далган* 'жареная лепешка', *кадаң боова* 'пресная лепешка', *карттап чиир* 'лепешка слойка'. В этимологическом отношении — это а) общетюркское слово *кадырган*; б) собственно-тувинские слова: *каржаң*, *чиңге-тараа*, *боова-боорзак*, *далган-тараа* и устойчивые выражения:

¹ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 230.

² Там же.

³ Алтайско-русский словарь = Алтай-орус сөзлик / редкол.: А. Э. Чумакаев (отв. ред.), Н. В. Екеев и др. Горно-Алтайск, 2018. С. 290.

⁴ Рассадина В. И. Тофаларско-русский словарь. Русско-тофаларский словарь / отв. ред. И. Д. Бураев. Иркутск: Восточно-Сибирское книжное издательство, 1995. С. 30.

⁵ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 533.

⁶ Этимологический словарь тюркских языков: Общетюркские и межтюркские основы на буквы "Ж" и "Ж", "Й" / отв. ред. Л. С. Левитская. М.: Наука, 1989. С. 165.

⁷ Севортьян, Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на гласные / ред. Р. М. Залесковская. М.: Наука, 1974. С. 333–335.

⁸ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 495.

⁹ Большой академический монгольско-русский словарь / отв. ред. Г. Ц. Пюрбеев. М.: ACADEMIA, 2002. Т. IV. X–Я. С. 180.

¹⁰ Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 264.

¹¹ Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2004. Т. III. С. 292.

¹² Тувинско-русский словарь: 22 000 слов / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. С. 246.

¹³ Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2004. Т. III. С. 179.

¹⁴ Большой академический монгольско-русский словарь / отв. ред. Г. Ц. Пюрбеев. М.: ACADEMIA, 2001. Т. I. А–Г. С. 434.



быжырган или хаарган далган, карттап чиир; в) тюрко-монгольское слово боорзак; д) монголизмы: тараа 'жареное толченое просо', боова 'лепешка', хуужуур 'пирожок'.

Из специй в мясной еде использовали дикий лук и укроп. Названия данных дикоросов выражены простыми словами собственно-тувинского и монгольского происхождения.

Заключение

В результате анализа традиционной лексики свадебной трапезы определили следующие особенности.

Исследуемую лексику можно анализировать по следующим лексико-семантическим группам: названия мясных блюд, названия молочных блюд, названия растительной пищи. В структурном отношении данную лексику составляют простые и сложные слова из двух компонентов, а также устойчивые выражения. В этимологическом отношении мы отмечаем следующий состав: а) общетюркские названия свадебной еды — 15; б) собственно-тувинские слова — 4 и устойчивые выражения — 13, из них с общетюркскими компонентами — 8; тюрко-монгольскими компонентами — 4, тюрко-китайскими компонентами — 1; в) монгольские заимствования — 8; г) тюрко-монгольские слова — 2; д) по одному заимствованию из китайского и арабского языков. Для мясных блюд свадебного пира забивали барана, т. е. предпочтение отдавали мясу домашнего скота с «горячим дыханием», как и другие тюркские народы. В пищу шло всё: *э́т* 'мясо', *хан* 'кровь' и *ижин-хырын* 'внутренности', т. е. потроха.

На свадебный пир обильно представлялись молочные продукты из сквашенного или сброшенного молока коровы, овцы, козы, яка, кобылы — *ак чем* букв. 'белая еда'. Растительную пищу готовили, используя молочные и животные жиры и для тувинской кухни характерно применение муки пшеницы *кызыл-тас далганы* и ячменя *арбай далганы*, а также крупы проса '*чиңге-тараа*'. Тувинская пища небогата специями, мясную еду в основном заправляли диким луком или укропом.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- Вайнштейн, С. И. (1961) Тувинцы-тоджинцы. Историко-этнографические очерки. М. : Наука. 217 с.
- Грум-Гржимайло, Г. Е. (2007) Западная Монголия и Урянхайский край. Антропологический и этнографический очерк этих стран // Урянхай. Тыва дептер. Антология научной и просветительской мысли о древней тувинской земле и ее насельниках, об Урянхае-Танну-Тове, урянхайцах-тувинцах, о древностях Тувы: в 7 т. / сост. С. К. Шойгу. М. : Слово. Т. 2. Племена Саяно-Алтая. Урянхайцы (IV в. — начало XX в.). 664 с. С. 570–576.
- Дамчай, О. М., Уйнук-оол, Е. С. (2016) Культура традиционной тувинской семьи. Кызыл : Институт развития национальной школы. 120 с.
- Донгак, С. Ч. (2012) Тыва куда ёзулалдары = Традиции тувинской свадьбы. 2-е изд. Кызыл: Изд-во ТувГУ. 72 с. (На тув. и рус. яз.)
- Кара-оол, Л. С. (2015) Лексика предсвадебных обрядов в тувинском языке // Урало-алтайские исследования. № 4 (19). С. 17–31.
- Кара-оол, Л. С. (2020) Лексика традиционных послесвадебных обрядов в тувинском языке // Новые исследования Тувы. № 4. С. 169–199. DOI: <https://doi.org/10.25178/nit.2020.4.12>
- Кара-оол, Л. С. (2021) Лексика традиционных свадебных обрядов в тувинском языке // Российская тюркология. № 1–2 (30–31). С. 126–143. DOI: <https://doi.org/10.37892/2712-8121-2021-30-31-126-143>
- Кенин-Лопсан М. Б. (1994) Тыва чоннуң бурунгу ужурлары [Традиционная этика тувинцев]. Кызыл : Новости Тувы. 192 с. (На тув. яз.)
- Кенин-Лопсан М. Б. (1999) Тыва чаңчыл. Тыва чоннуң ыдыктыг чаңчылдары. 2-ая книга. [Тувинские традиции. Священные традиции тувинского народа]. Кызыл : Новости Тувы. 352 с. (На тув. яз.)
- Кенин-Лопсан, М. Б. (2006) Традиционная культура тувинцев. Кызыл : Тувинское книжное издательство. 232 с.
- Кенин-Лопсан, М. Б. (2017) Тыва чаңчыл [Тувинские традиции] : в 2 ч. Кызыл : Тувинское книжное издательство. 360 с. (На тув. яз.)
- Кон, Ф. Я. (1934) За пятьдесят лет: Собрание сочинений: в 3 т. М. : Изд-во Всесоюз. о-ва политкаторжан и ссыльно-поселенцев ; тип. Профиздата. Т. 3. Экспедиция в Сойотию. 293 с.
- Кунаа, А. Ч. (1957) Звуковая система современного тувинского языка / ред. Ш. Ч. Сат. Кызыл : Типография управления культуры. 56 с.



- Курбатский, Н. Г. (2001) Тувинцы в своем фольклоре. Кызыл : Тувинское книжное издательство. 463 с
- Ламажаа, Ч. К., Майны, Ш. Б. (2020) Свадебная обрядность тувинцев: от установления семейных связей до социальной презентации // *Oriental Studies*. Т. 13. № 2. С. 405–421. DOI: <https://doi.org/10.22162/2619-0990-2020-48-2-405-421>
- Ламажаа, Ч. К., Кужугет, Ш. Ю., Монгуш А. В. (2022) *Хой эьди* для тувинцев. Идентичность, удобство, ответственность // *Этнография*. № 4 (18). С. 151–174. DOI: [https://doi.org/10.31250/2618-8600-2022-4\(18\)-151-174](https://doi.org/10.31250/2618-8600-2022-4(18)-151-174)
- Ликтан, В. Т., Айыжы, Е. В. (2015) Особенности традиционной системы питания тувинцев // *Japanese Educational and Scientific Review*. Т. XI. № 1. С. 254–259.
- Мал-маган. Тувинцы — скот — мясо (2023) / Ч. К. Ламажаа, Н. Д. Сувандии, Ч. Х. Санчай, Ш. Ю. Кужугет, Ш. Б. Майны, А. В. Монгуш; под ред. Ч. К. Ламажаа, Н. Д. Сувандии. Кызыл : б. и. 152 с.
- Тувинцы. Родные люди (2022) / Ламажаа, Ч. К., Сувандии, Н. Д., Кужугет, Ш. Ю., Майны, Ш. Б.; под ред. Ч. К. Ламажаа, Н. Д. Сувандии. СПб. : Нектор-История. 360 с.
- Потапов, Л. П. (1969) Очерки народного быта тувинцев. М. : Наука. 402 с.
- Прокофьева, Е. Д. (2011) Процесс национальной консолидации тувинцев. СПб. : Наука. 538 с.
- Рассадин, В. И. (1971) Фонетика и лексика тофаларского языка / отв. ред. Ц. Б. Цыдендамбаев. Улан-Удэ : Бурятское книжное издательство. 252 с.
- Рассадин, В. И. (1980) Монголо-бурятские заимствования в сибирских тюркских языках. М. : Наука. 115 с.
- Серен, П. (2006) Моолда сенгел тываларының чаңчылдары (дылының, культуразының материалдары) [Обычай цэнгэльских тувинцев в Монголии (материалы языка, культуры)]. Кызыл : ОАО «Тываполиграф». 104 с. (На тув. яз.).
- Сравнительно-историческая грамматика тюркских языков. Лексика (2001) / отв. ред. Э. Р. Тенишев. М. : Наука. 824 с.
- Сравнительно-историческая грамматика тюркских языков. Региональные реконструкции (2002) / отв. ред. Э. Р. Тенишев М. : Наука. 768 с.
- Татаринцев, Б. И. (1976) Монгольское языковое влияние на тувинскую лексику. Кызыл : Тувинское книжное издательство. 132 с.
- Хертек, Л. К. (2008) Устойчивые формулы и терминология свадебной обрядности тувинцев // *Эртем бижиктери [Учёные записки]* / отв. ред. М. В. Бавуу-Сюрюн. Кызыл : ТывГУ. Вып. II. 174 с. С. 80–91.
- Яковлев, Е. К. (2007) Этнографический обзор инородческого населения долины Южного Енисея // Урянхай. Тыва дептер. Антология научной и просветительской мысли о древней тувинской земле и ее насельниках, об Урянхае-Танну-Туве, урянхайцах-тувинцах, о древностях Тувы: в 7 т. / сост. С. К. Шойгу. Т. 5. Урянхайский край: от Урянхая к Танну-Туве (конец XIX — первая половина XX в.). М. : Слово. 736 с. С. 236–242.
- Rassadin, V. I. (2010) *Soyotica* / ed. by B. Kempf. Szeged : Univ., Dep. of Altaic Studies. 230 p.

Дата поступления: 10.09.2023 г.

Дата принятия: 22.11.2023 г.

REFERENCES

- Weinstein, S. I. (1961) *Tozhu tuvans: historical and ethnographic essays*. Moscow, Nauka. 218 p. (In Russ.).
- Grumm-Grzhimailo, G. E. (2007) Western Mongolia and Uriankhayskii krai. Vol. 3. An anthropological and ethnographic study of these countries. In: *Uryankhay. Tyva depter: in 7 vols.* / comp. S. K. Shoigu. Moscow, Slovo. Vol. 2. The tribes of the Sayan-Altai: the Uriyankhai (4th — early 20th century). 664 p. Pp. 496–639. (In Russ.).
- Damchai, O. M. and Uinuk-ool, E. S. (2016) *Culture of a traditional Tuvan family*. Kyzyl, National School Development Institute. 120 p. (In Russ.).
- Dongak, S. Ch. (2012) *The tradition of Tuvan wedding*. Kyzyl, TuvGU Publ. 72 p. (In Tuv. and Russ.).
- Kara-ool L. S. (2015) Lexicon of pre-wedding rituals in Tuvan. *Uralo-altaiskie issledovaniia*, no. 4 (19), pp. 17–31. (In Russ.).
- Kara-ool, L. S. (2020) Traditional post-wedding ceremonial vocabulary in Tuvan language. *New Research of Tuva*, no. 4, pp. 169–179. (In Russ.). DOI: <https://doi.org/10.25178/nit.2020.4.12>
- Kara-ool, L. S. (2021) Lexis of traditional wedding rites in the tuvan language. *Russian turcology*, no. 1–2 (30–31), pp. 126–143. (In Russ.). DOI: <https://doi.org/10.37892/2712-8121-2021-30-31-126-143>
- Kenin-Lopsan, M. B. (1994) *Traditional ethics of Tuvans*. Kyzyl, Novosti Tuvy. 192 p. (In Tuv.).
- Kenin-Lopsan M. B. (1999) *Tuvan traditions. Sacred traditions of the Tuvan people. Second book*. Kyzyl, Novosti Tuvy. 352 p. (In Tuv.).



- Kenin-Lopsan, M. B. (2006) *Traditional culture of Tuvans*. Kyzyl, Tuvan Book Publisher. 232 p. (In Russ.).
- Kenin-Lopsan, M. B. (2017) *Tuvan traditions*. Kyzyl, Tuvan Book Publisher. 232 p. (In Tuv.).
- Kon, F. Ya. (1934) *In fifty years : collected works : in 3 vols*. Moscow, Publishing House of the All-Union Society of Political Prisoners and Exiled Settlers. Vol. 3: An expedition to Soyotia. 293 p. (In Russ.).
- Kunaa, A. Ch. (1957) *Sound system of the modern Tuvan language* / ed. by Sh. Ch. Sat. Kyzyl, Tipografiia upravleniia kul'tury. 56 p. (In Russ.).
- Kurbatskii, G. N. (2001) *Tuvans in their folklore: Historical and ethnographic aspects of Tuvan folklore*. Kyzyl, Tuva book publishing house. 464 p. (In Russ.).
- Lamazhaa, Ch. K. and Mainy, Sh. B. (2020) Tuvan Wedding Rites: from Establishment of Family Ties to Social Presentation. *Oriental Studies*, vol. 13, no. 2, pp. 405–421. (In Russ.). DOI: <https://doi.org/10.22162/2619-0990-2020-48-2-405-421>
- Lamazhaa, Ch. K., Kuzhuget, Sh. Yu. and Mongush, A. V. (2022) *Khoi edi* for Tuvans. Identity, convenience, responsibility. *Etnografiia*, no. 4 (18), pp. 151–174. (In Russ.). DOI: [https://doi.org/10.31250/2618-8600-2022-4\(18\)-151-174](https://doi.org/10.31250/2618-8600-2022-4(18)-151-174)
- Liktan, V. T. and Aiyzhy, E. V. (2015) Features of the traditional Tuvan food system. *Japanese Educational and Scientific Review*, vol. XI, no. 1, pp. 254–259. (In Russ.).
- Mal-magan. Tuvans — cattle — meat* (2023) / Ch. K. Lamazhaa, N. D. Suvandii, Ch. Kh. Sanchai, Sh. Yu. Kuzhuget, Sh. B. Mainy, A. V. Mongush; ed. by Ch. K. Lamazhaa and N. D. Suvandii. Kyzyl, s. n. 152 p. (In Russ. and Tuv.).
- Tuvans. Native people* (2022) / Lamazhaa, Ch. K., Suvandii, N. D., Kuzhuget, Sh. Yu. and Mainy, Sh. B.; ed. by Ch. K. Lamazhaa and N. D. Suvandii. St. Petersburg, Nektor-Istoriia. 360 p. (In Russ.).
- Potapov, L. P. (1969) *The Tuvans: sketches of the folk lifestyle and related household activities*. Moscow, Nauka, GRVL. 402 p. (In Russ.).
- Prokof'eva, E. D. (2011) *The Process of National Consolidation of the Tuvans*. St. Petersburg, Nauka. 538 p. (In Russ.).
- Rassadin, V. I. (1971) *Phonetics and lexics of the Tofalar language*. Ulan-Ude, Buryat Book Publisher 252 p. (In Russ.).
- Rassadin, V. I. (1980) *Mongolian-Buryat loanwords in Siberian Turkic languages*. Moscow, Nauka. 116 p. (In Russ.).
- Seren, P. (2006) *Customs of Tsengel Tuvans in Mongolia: materials of language and culture*. Kyzyl, Resp. tip-ia. 104 p. (In Tuv.).
- Comparative and historical grammar of the Turkic languages. Lexis* (2001) / ed. by E. R. Tenishev. Moscow, Nauka. 824 p. (In Russ.).
- Comparative and historical grammar of the Turkic languages. Regional reconstructions* (2002) / ed. by E. R. Tenishev. Moscow, Nauka. 767 p. (In Russ.).
- Tatarincev, B. I. (1976) *Mongolian language influence on the Tuva lexicon*. Kyzyl, Tuvan book publishing house. 129 p. (In Russ.).
- Khertek, L. K. (2008) Stable formulas and terminology of Tuvan wedding rituals. In: *Scientific notes* / ed. by M. V. Bavuu-Surun. Kyzyl, TuvSU. Issue II. 174 p. Pp. 80–91. (In Russ.).
- Yakovlev, E. K. (2007) An ethnographic review of the South Yenisei Valley. In: *Uryankhay. Tyva depter*: in 7 vols. / comp. S. K. Shoigu. Moscow, Slovo. Vol. 5. Uriankhai region: from Uriankhai to Tannu-Tuva (end of the 19th — first half of the 20th century). Moscow, Slovo. 736 p. Pp. 236–242. (In Russ.).
- Rassadin, V. I. (2010) *Soyotica* / ed. by B. Kempf. Szeged, Univ., Dep. of Altaic Studies. 230 p.

Submission date: 10.09.2023.

Accepted date: 22.11.2023.