

В. И. Рассадин, С. М. Трофимова

НАЗВАНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В ХАЛХА-МОНГОЛЬСКОМ, БУРЯТСКОМ И КАЛМЫЦКОМ ЯЗЫКАХ

Проведен сравнительный анализ лексики, относящейся к группе молочных продуктов питания, традиционных для кочевых скотоводческих народов Центральной Азии – халха-монголов, бурят и ойратов, а также и калмыков.

Материалом исследования послужили современные монгольские языки, а также материалы диалектологических экспедиций, проведенных Валентином Ивановичем Рассадиным с 1970-х годов по 2000-е годы на территории Республики Бурятия, Западной Монголии. Все монгольские народы продолжают традиционно разводить пять видов скота – лошади, коровы, овцы, козы и верблюды, от которых получают молоко, как исходный продукт для приготовления самых разнообразных молочных блюд путём сквашивания, перегонки, процеживания, отстаивания, кипячения, высушивания или разбавления чаем или водой.

Удалось выяснить, что молочное скотоводство и способы приготовления многих молочных продуктов пришли ещё к древним прамонголам из глубины веков вместе с названиями от древних тюрков и сохраняются у современных монгольских народов до сих пор. Рассматривая термины молочных продуктов в монгольских языках, приводится перечень терминов, представленных и в старописьменном монгольском языке, поскольку наличие в нем слов, имеющих полную аналогию современным терминам, свидетельствует об их древности в монгольских языках.

Кроме того, приведенный перечень слов ярко свидетельствует, что термины молочного хозяйства давно сложились в монгольских языках, по всей видимости, еще в общемонгольскую эпоху, когда организовывалось молочное хозяйство у монгольских племен.

Дальнейшая разработка этого пласта лексики, особенно в плане ее этимологизации, позволит пролить свет на внешнее влияние, особенно тюркских языков, при котором складывались термины молочных продуктов, поскольку ряд монгольских терминов имеет аналогии в тюркских языках, таких как: тюрк. *süt* – молоко, *ajran* – кислое молоко, *qurut* – сушеные сырки, *bišlaq* – сыр домашнего приготовления, *irimek* – творожистая накипь на стенках котла от кипячения кислого молока, *araqı* – водка.

Ключевые слова: монгольские народы, древние тюрки, пять видов скота, лошади, коровы, овцы, козы, верблюды, молоко, кипячение, сквашивание, перегонка, процеживание, высушивание, смешивание.

Введение

Как известно, основу хозяйственной деятельности монгольских племён в древности, как утверждает Б. Я. Владимирцов (Владимирцов: 35), составляли охота и рыболовство. После освоения степей Центральной Азии и заимствования у живших там тюрков кочевнического скотоводства монголы превратились в классических степняков-скотоводов, жизнь которых полностью стала зависеть от благополучия разводимого ими скота. В настоящее время монгольские народы продолжают по традиции разводить пять видов скота. В горной местности на северо-западе монголы имеют ещё домашних яков, которые по-монгольски называются *сарлаг*. Домашний скот давал кочевникам молоко, который является ценным пищевым продуктом. Молоко перерабатывалось различными способами и изготавливалось из него множество блюд, поскольку молоко и мясо, составляло основную пищу для монгольских народов.

Несмотря на то, что монгольская животноводческая лексика уже изучалась в разных аспектах (Владимирцов: 409–432; Дамдинов: 87–116; Дугаров: 109–115; Жигмитов; Жуковская: 65–80), но термины, связанные с названиями молочных продуктов, в монгольских языках еще не были предметом специального анализа.

Результаты и обсуждение

В данной статье хотелось бы подробнее рассмотреть комплекс терминов, выработанных монгольскими языками по отношению к молочным продуктам, анализ которых проведен на фактическом материале из современных монгольских языков. Исходным сырьем для изготовления многообразных молочных продуктов является цельное молоко, называемое во всех современных монгольских языках в общем одинаково: монг. *сүү*, калм. *үсн*, бур. *һүн* (в бурятских говорах есть *сүү*, *сүүн*, *үһэн*). Несмотря на одинаковость переработки молока, все же у монгольских народов существуют некоторые различия и в результате этих различий при переработке получают не совсем одинаковые молочные продукты. В связи с этим необходимо рассматривать отдельно систему молочных терминов, которые бытуют в халха-монгольском, калмыцком, бурятском языках.

Рассмотрим подробнее, каким способом и какие продукты при этом получали монголы из молока (Кальцко-русский словарь; Монгольско русский словарь).

Как отмечалось выше, у монгольских народов и племен и молоко, и мясо составляют основу их питания. В результате переработки молочные продукты у монголов получаются твердыми, жидкими, кислыми, сладкими, жирными и обезжиренными, прохладительными и возбуждающими. При изготовлении молочных продуктов, монголы сквашивают молоко, перегоняют, процеживают, отстаивают, кипятят, высушивают и просто разбавляют его водой или чаем.

Следует отметить, что монгольские народы никогда не употребляют молоко в сыром виде. В больших количествах молоко идет на забеливание чая, который называется *сүүтэй цай*, в противоположность обычному чёрному чаю (*хар цай*). В зимнее время оставшееся молоко замораживали, а в летнее или осеннее время перерабатывали. Все молочные продукты в монгольском языке называются одинаково *цагаан идээ* (букв.: белая пища).

Во время летней и осенней дойки домашнего скота – время изобилия молока – монгольские народы начинают перерабатывать молоко: из молока кобылы готовят кумыс, который носит название *айраг* (*гүүний айраг*) или *цэгээ*, иногда *өсөг*, *эсэг*. Рецептов его приготовления много. Самыми распространенными при изготовлении кумыса являются выражения: *айраг эсгэх* – сквашивать кумыс, *эсгэх хөрөнгө* – закваска, глагол *эсэх* – закисать, заквашиваться.

Молоко же коров, яков, овец и коз чаще смешивалось и перерабатывалось двумя основными способами: либо его сразу же долго кипятили, а потом вместе с котлом убрали в прохладное место для охлаждения и отстаивания в целях получения пенки *өрөм*, которую снимали целиком в виде своеобразной лепешки и складывали в особую посуду, после того, как этих пенок накапливалось достаточное количество, их перетапливали и получали *шар тос* – топленое масло, которое заготавливали впрок и хранили в овечьих желудках; либо некипяченое отстаивали в прохладном месте, в результате чего на поверхности скисшего молока образовывался толстый слой сырых сливок *цөцгий*, которые собирали в особый сосуд и затем или использовали в пищу, или сбивали из них масло, называвшееся *цагаан тос*. Скисшие загустевшие сливки носили название *зөөхий*, что соответствует русской сметане.

После снятия пенок *өрөм* молоко подогревали и добавляли в него специальную закваску (*таргийн хөрөнгө*), затем тщательно перемешивали, плотно закрывали крышкой и хорошо укрывали сосуд войлоком или шубами. Часа через два сквашивание завершалось и получался продукт под названием *тараг*, похожий на русский варенец, кефир и известный ныне всему миру болгарский йогурт. На русский язык слово *тараг* переводят обычно как род простокваши, хотя это и не совсем точно.

Сквашенное же молоко (*ээдэм*, *ээдмэг*, *ээдсэн сүү*) обычно наливали в котел и кипятили так, чтобы часть сыворотки (*шар ус* – букв. желтая вода) выпарилась. После чего молоко охлаждали и процеживали через бязевый мешок (*бөс шүүмэл*). Образовавшуюся творожистую

массу, разрезали на небольшие пластины и сушили. В результате получался продукт, который назывался *хурууд* – сушеный творог.

Из цельного неснятого молока монголы получают другой, очень популярный у монголов продукт *бяслаг* (на юго-востоке Монголии это *бушилаг*, севере – *бясалага*, западе – *башилаг*, *бишилаг*, у дархатов – *бислэг*), который обычно переводят на русский «сыр домашнего приготовления». Способ приготовления его: в кипящее молоко вливали в качестве закваски либо *тарак*, либо сыворотку и выливали затем свернувшееся молоко в полотняный мешок для процеживания. После того, как стекала вся сыворотка, мешок с творожистым сгустком закручивали и помещали между двумя дощечками, на которые сверху клался груз. Через день-два сыр был готов. Этот процесс называется *бяслаг шахах* (букв.: выжать сыр). Этот сыр сразу употребляли или сушили, разрезав его на пласты, или хранили целиком, если был он приготовлен осенью, когда погода позволяла его хранить.

В местах, где держат и доят много овец и коз, из их молока, без примеси коровьего, изготавливают простоквашу, которую называют *цөрөм*. Поздней осенью этот *цөрөм* обычно частично выпаривают путем долгого кипячения, потом замораживают в бараньих желудках для хранения на зиму. Там же, где держали много верблюдов, использовали заквашенное верблюжье молоко. Этот напиток называется *дуурмаг*.

Из молока коров, овец, коз, верблюдов изготавливают, кроме того, напиток, который тоже называется *айраг*, как и напиток из сброженного кобыльего молока. *Айраг* из кобыльего молока используется для непосредственного употребления, а другое молоко шло на перегонку (*тогоо нэрэх*), в результате чего получали молочную водку *архи*, которая называется по-разному: *саалийн архи*, *малын архи*, *айргийн архи*, *монгол архи*, *нэрмэл архи*, *шимийн архи*. Для получения *айрака* используется особая закваска (*эх хөрөнгө*), при помощи которой заквашивается некоторое количество цельного сырого молока и которое помещается в особый сосуд, который называется по-разному; *ваар бутан*, *модон торх*, *хөнөг*, в западной части Монголии – *архад*. После того, как через два-три дня помещенная в этот сосуд часть молока заквасится, туда сливают другую часть молока, составляющую обычно весь утренний и вечерний удой. Затем всю массу молока хорошо перемешивают с бывшей в сосуде закваской особой мутовкой *бүлүүр* (от глагола *бүлэх* – пахтать). Через день-два все молоко скисало.

В процессе пахания выбивалось пенное масло, которое называют обычно *цагаан тос*, *айргийн тос*. Готовый перебродивший *айраг* выливали в котел, нагревали и при помощи специальных приспособлений перегоняли. После перегонки в котле оставалась густая творожистая жидкость, которую называют либо *цагаа*, либо *боз*, *бозмог*. На стенках котла оставалась творожистая накипь *ээрмэг* (называемая также *ээрэм*, *ээр*), которую собирали и употребляли в пищу, примешав сливки *цөцгий*. Молочную барду *цагаа* обычно выливали в бязевый мешок (*шүүмэл*) и процеживали, в результате которого получали творожистую массу *аарц* и сыворотку *шар ус*. Эта творожистая масса служит основой для изготовления других блюд, равно как и сыворотка. Прежде всего, если было лето, *аарц* сушили на солнце. Из этой массы делали кусочки всевозможной формы, раскладывали в особых лотках и выставляли для просушки на крышу юрты. Высохший продукт носил название *ааруул* (у дархатов он – называется *айрюул*, у баргутов – *айруул*, в Ордосе – *цөрөм* или *өрмөг*). В разных местах Монголии его в большом количестве заготавливают на зиму. Истолченный и размоченный в чае он называется *ээдмэг* и составляет основную молочную пищу в зимнее время.

Кроме того, монголы изготавливают из молока и ряд других кушаний. Так, в цельное молоко, или молоко, оставшееся после снятия пенки, после длительного кипячения (пять-шесть часов) добавляли *аарц*, *ааруул*, *хурууд* или *тараг*, то есть то, что есть). После того, как молоко сворачивалось, продолжали слабое кипячение на медленном огне, пока не выпарится сыворотка. Полученную массу рассыпали на лотках тонким слоем и сушили. Полученный продукт называется *ээзгий*. Влив сырое или кипяченое охлажденное молоко в *айраг*, *тараг* или *цагаа* и хорошенько всё размешав, получали напиток, который называется *хоормог* (на юго-

западе Монголии – *холомог*, на северо-западе – *хойрмог*). Путем вливания холодного молока а кипящий *тараг* получают кушанье, которое носит название *шалхмаг*. Разбавив молоко холодной водой, получают напиток *цийдэм*, а забелив молоком, кипятком или слабо заваренный чай, получают *хярам*, который дают пить обычно маленьким детям и больным людям, если им запрещён чай.

Остаток после вытопки масла называется *цөв* его и употребляют монголы или в чистом виде, или варят с мукой. Кроме того, монголы используют в пищу и молозиво.

У калмыков, как и монголов, молоко и молочные продукты вместе с мясом является основной пищей. Среди калмыков самым распространенным питанием является калмыцкий чай (*хальмг цэ*), который варят с молоком, солью и сливочным маслом с добавлением крошеного мускатного ореха (*затъ*) или черного перца с лавровым листом. Иногда в калмыцкий чай добавляли поджаренную на сале муку. Такой чай называется *хуурсн цэ* (букв. чай с обжаркой). У монголов такой чай называется *хийцтэй цай* (букв. чай с заправкой). Калмыцкий чай и сегодня является самой распространенной пищей, на него уходит много молока. Оставшееся молоко калмыки перерабатывают. Принципы переработки молока у калмыков те же, что и у монголов, но существует различие в терминах (см. (Номинханов; Онгоодой; Поппе)).

Как и другие народы, калмыки из молока изготавливали сливочное масло (*үснэ тосн*). Молоко в особой посуде отстаивалось в прохладном месте. Через некоторое время на поверхности молока появлялись, так называемые сливки (*үснэ өрм*). Эти сливки собирали в особую посуду. Когда накапливалось много сливок, то их начинали сбивать в особой деревянной кадлушке *архд* с помощью специальной мутовки *бүлүр* до появления масла. Процесс сбивания или пахтания называется *өрм цокх*, *тос бүлх*. Готовое масло промывали холодной водой и хранили в овечьих желудках или кишках. Чтобы масло долго сохраняло свои качества, его перетапливали и получалось топленое масло, которое называлось *шар тосн* (букв. желтое масло). Вытопку от масла, которая называется *шар тосна шаг* или *шар тосна цөб*, используют в пищу. Также употреблялась в пищу и пахта, которая оставалась после сбивания масла. На пахте замешивали тесто, из которого пекли лепешки, а также пахту употребляли в виде прохладительного напитка.

После снятия сливок оставалась так называемая простокваша (*ээдрсн үсн*), которую сливали в кадлушку (*архд*), где находился *чигэн*. Это особый напиток типа кумыса из кислого молока, который заквашивали особой закваской, которая называется *эkn*, *чигэнэ эkn*, *ээргин көрцг* или *ээрг*. В монгольском языке этот напиток называется *айраг*. Для приготовления *чигэн*, или *ээрг*, калмыки используют коровье и кобылье молоко. Процесс приготовления одинаков. Для заквашивания молоко, особенно зимой, берут старый, прошлогодний *чигэн*, который тщательно сохраняли в течение зимы.

В летнее время изготавливали *чигэн* из свежего молока и к нему постоянно добавляли свежее кобылье молоко, если делали кобылий кумыс (*гүүнэ чигэн*, *гүүнэ ээрг*), а если делали коровий *чигэн* (*үкрэ чигэн*, *үкрэ ээрг*), то добавляли коровье молоко. Содержимое кадлушки или бурдюка постоянно сбивали мутовкой *бүлүр*. Через несколько дней перебродивший *чигэн* перегоняют в водку (*эрк нерх*) с помощью особого приспособления. В результате чего получается водка из молока, то есть молочная водка *эрк*. Но самым важным продуктом, который получается в результате этой перегонки, была творожистая гуща, которая остается в котле. Калмыки её называют *боз*. После перегонки водки на стенках котла остается так называемая творожистая накипь *аармг*. В нее наливали свежее молоко и ели.

Хотелось бы остановиться на так называемой молочной гуще *боз*, которая имеет очень разнообразное использование: смешивая со свежим молоком получают творожистую массу, которая называется *ээдмг*. Она относится к национальным блюдам, а в монгольском языке ей соответствует *хоормог*. Иногда в чашку с *боз* выдаивают парное молоко и получившееся кушанье называют *керцг*, а также у калмыков было кушанье, которое называлось *шарвадг*. Его получали при варке *боз* со свежим молоком (ср. такое же кушанье *шалхмаг* у монголов).

Следующий молочный продукт, который называется *аадм*, *аадмг* (у *торгутов* носит название *аарцг*, *аарц*, ср. монгольский термин *аарц* с тем же значением) – это творожистая масса, получаемая с помощью процеживания гущи *боз*, а оставшаяся сыворотка называется *шар усн*.

В жару *аадмг* и *чигэн* разводили холодной водой и получали напиток *чиидмг*, который утолял жажду летом. Кроме того, процеженную творожистую массу *аадмг* сушили. Эту массу сжимали в кулаке и пропускали через пальцы. Пропущенные через пальцы ленточки клали на лотки для просушки. Этот продукт называется *шуурмг*. Иногда *аадмг* сушили в виде плоских квадратов или лепешек и называли их *хурсн*, что соответствует монгольским *аруул* и *хурут*.

Из овечьего молока готовили мягкий сыр, который назывался *ээзгэ* – это своего рода брынза у других народов. Калмыкам и ойратам Западной Монголии хорошо известно слово *тарг* со значением простокваша, но готовят это кушанье крайне редко. А что касается пресного сыра, который в Западной Монголии называется *башлиг*, *бишлиг*, *башлаг* (ср. монг. *бяслаг*), то его готовят, как и монголы. Калмыки такой сыр не готовят.

Как и другие монгольские народы, калмыки снимают и сушат пенку *өрм* с кипяченого молока, употребляют в пищу молозиво *уург*, используют *кимр* (ср. монг. *хярам*) вместо чая – кипяченая вода, забеленная молоком.

У различных групп бурят тоже было весьма развитое молочное хозяйство и владели они разными способами переработки молока. В бурятских говорах представлены многообразные термины для называния всевозможных молочных продуктов (Рассадин: 31–32).

Как же эти термины представлены в литературном бурятском языке?

Любое молоко носит название *һүн*. Из кобыльего молока (*гүүнэй һүн*) обычно производится путем сбраживания особой закваской кумыс, который называется *сэгээ*. Первое после отела коров молоко, называемое *уураг*, употребляется в пищу. Его смешивают с мукой и запекают на сковороде.

Бурятские названия молочных продуктов в общем-то одинаковы на всей территории Бурятии. Но несмотря на одинаковость, есть и некоторые различия. Об этих различиях писал Ц.Б. Цыдендамбаев: «Сочетание *сагаан эдээн* (молочная пища) общеизвестно, тогда как *хүрэнгэ* (кислое квашеное молоко) бытует только в западнобурятских говорах, а *азраг* в восточнобурятских» (Цыдендамбаев, 1968: 165). Основу литературного бурятского языка составляют восточные говоры хоринского типа, то и молочные термины сходны в общем-то с восточнобурятскими, хотя многие из этих терминов представлены и в западных говорах.

У бурят всех групп, как и у монголов и калмыков, много молока идет на забелку чая *һүтэй сай* – чай с молоком (окин., тунк., закам. *сүүтэй сай*). Оставшееся молоко обычно кипятят, чтобы получить пенку *үрмэн* (*хүшөөһэн*), а из оставшегося кипяченого молока делается затем варенец – *тараг*. *Тараг* приготавливали так. Свежее молоко немного подогрели с небольшим количеством закваски из старого *тарака*. Затем сливали в сосуд, плотно укутывали шубой или войлоком. Через несколько часов *тараг* был готов» (диалектологические записи В. Рассадина). *Тараг* изготавливали и из цельного молока.

Цельное молоко после дойки разливали по особым низким сосудам, крынкам, которые назывались *оёорсог* и *тэбхээнсэг*. Через некоторое время на поверхности молока скапливался слой сливок *сүсэгы*. Из сливок сбивали (*шилгэхэ*) масло, которое называется *сагаан тоһон*. Пахта носит название *шилгэдэһэн*. Кадка, в которой пахтались сливки, называли *бүлүүр*, мутровку – *аша*.

Скисшее молоко, простоквашу называют *ээдмэг*, появившиеся сливки, снимали и собирали в кадку *бүлүүр* или *һаба*, где их заквашивали специальной закваской *хүрэнгэ* и путем пахтания (*бүлэхэ*) получали напиток типа кумыса, который назывался *айраг*. Этот *айрак*, когда он закиснет (*эһэхэ*), перегоняли в котле при помощи специального приспособления и получали молочную водку архи (*айрагай архи*). После перегонки на его стенках котла оставалась накипь

ээрмэг, ее употребляли в пищу. Молочную гущу, оставшуюся в котле после перегонки, называют *сагаа*, или *бозо*. Эту барду сливали в особую бочку *торхо*, в которой было дно с отверстиями. Через эти отверстия стекала сыворотка *хайб*, или *шара шүүхэн*.

Использовали и другой способ, когда барду *сагаан* (*бозо*) процеживали в особом мешке *шүүмэг*. В мешке или бочке накапливалась густая творожистая масса, которая называлась *аарса*. Эту *аарсу* сушили и получали продукт, который назывался *айрхан* (другое его название *айруул*, кстати, оно представлено и у баргутов) или употребляли вареной с мукой или зерном. Это кушанье тоже называется *аарса*.

Из сырой *аарсы* готовили еще несколько продуктов. При внесении её в холодное молоко получалось после размешивания кушанье, называвшееся *хоймог*. Также *аарсу* заливали горячим молоком и нагревали, и получали творожистую массу *шалхамаг* (в некоторых местах – *шалхаамаг*). После её процеживания и отделения сыворотки (*шүүхэн*, *хайб*) получали творожистую массу *хоймогой шалхамаг*.

При кипячении молока добавляли в него либо *айрак*, либо *аарсу* и получали творожистый сгусток, который процеживали в особом мешочке, а затем сушили всё под грузом между дощечками. После чего его или сушили, или употребляли в свежем виде. Этот вид продукта называли *хурууд* (в некоторых местах – *хурхан*). Иногда *хурут* заправляли сушеной молотой черемухой и сахаром.

Масло получали разными способами. Во-первых, его сбивали из сливок. Во-вторых, его получали и путём перетапливания собранных пенек *үрмэн*. В этом случае получалось топленое масло, называвшееся либо *шара тоһон*, либо *үрмэһэнэй тоһон*. Топленое масло получали также путем перетапливания масла, которое получали из сливок. Это топленое масло тоже носит название *шара тоһон*. При его перетопке получали осадок *сүбэ*, который шел в пищу, которую варили с сараной или мукой.

В жаркое время года буряты использовали в качестве питья *сиидэм* – забеленную молоком воду.

Немного скисшие и загустевшие сливки при хранении назывались *зөөхэй* – сметана. Из сметаны с мукой варили саламат, который назывался *шанаһан зөөхэй* (иногда – *шанаһан талхан*).

Из молока буряты делали еще один продукт, представляющий собой род творога. Называется он *ээзгэй*. И. Е. Тугутов описывает его приготовление: «Способ приготовления ээзгэй почти такой же, как и хуруута. Только здесь творожистая масса не выжимается между досок, просто сушится крупными кусочками. Его едят с маслом вместо хлеба» (Тугутов: 156). В бурятско-русском словаре К. М. Черемисова (Черемисов) слово *ээзгэй* неверно переведено как «сливки из сырого молока». Хоринцы знают *ээзгэй* как «вареный творог».

Кроме того, молочные пенки сушили и употребляли как самостоятельное блюдо, называвшееся *үрмэн*, *хүшөөһэн*, *хатааһан үрмэн*, *хүшөөһэн үрмэн*.

Из местных вариантов названий молочных продуктов, бытующих в разных местах Бурятии, отметим, что южные буряты (селенгинцы) вместо лит.-бур., хор. *хоймог* употребляют термин *хоормог*. При этом способ приготовления этого кушанья остается тем же. Саламат называется русским словом *саламаад*. *Хурут* готовят нескольких видов: *тэбхэр хурууд* – сырок, приготовленный путем выжимания и формовки в марле, *хоормог хурууд* – самодельный сырок, сформованный в маленькой поварёжке из ивовых прутьев. Кроме того, южные буряты знают и делают кушанье *набша* (вариант названия: *сэсэг айруул*) – своеобразное печенье из выпаренного айрака.

Сырки из сушеной арсы южные буряты именуют *айруул*. Узкая длинная кадушка для айрака называется либо *һаба*, либо – *булуур*, мутовка – *аша*. Остальные термины те же, что и у хоринских бурят, и в литературном бурятском языке. Масло, выбитое в этой кадушке из простокваши в процессе приготовления айрака, южными бурятами называется *айрагай тоһон* и употребляется в пищу наряду с другими видами масла.

У агинских бурят, судя по материалам Д. Б. Жигмитова [Черемисов], бытуют обычные для хоринцев термины. Так, кадушка для *айрака* (*курунги*) называется *хаба*, *ээзэгэй* у них тип творога, смесь молока и *арсы* называют *хоймог*, вместо *айруул* они говорят *айрахан*, *аархан*, что означает у хоринцев «высушенный творог». *Хурут* они называют *хурахан*. Затвердевшие пенки на кипяченом молоке у них называются *хүшөөдээн*.

Ононские хамниганы, живущие по соседству с агинскими бурятами, имеют в общем те же термины, хотя встречаются и своеобразие. Судя по материалам Д. Г. Дамдинова (Mongolian-English Dictionary: 92), хамниганы молоко называет *сүү*, сливки – *дзөөк³ши*, сметану – *цүцүг³ши*, творог *ээдзэг³ши*, пахту – *худкадасу*, *шилгэдэсэ*, сыворотку – *сирасу* (<*сира* + *усу*), *шира шүүсэ*. Вместо *хоймог* говорят *хоормог*, как южные буряты и монголы. *Хурут* называют *кхурууд* и делают его с черемухой. Употребляют они в пищу особое блюдо *холицо*, *холицоо* (ср. хор. *холисо*), представляющее смесь творога, сметаны, черемухи и сараны. Хамниганы тоже изготавливают варенец *тараг*, который получают из кипяченого молока пенки *үрмэ*, из сметаны, сливок сбивают масло *цагаан тосу*, а после перегонки молочной водки получают творожистую массу *аарца*.

Другие южные буряты, сартулы, которые живут по соседству с селенгинскими бурятами, из молока готовят те же продукты, но называют их терминами, близкими к монгольским.

Баргузинские буряты тоже изготавливают из молока разнообразные продукты. При этом они используют в принципе те же способы приготовления, что и все монгольские народы, в том числе буряты. Но в терминах наблюдается некоторое своеобразие. Наряду с общебурятским *һүн* – молоко, *ээдэмэг* – простокваша, *тараг* – кефир, *тоһон* – масло, *аарса* – арса, *үрмэ* – пенки с кипяченого молока, *дарахан* – тарасун, *эхэ хүрэнгэ* – закваска, *сүбэ* – вытопки от сливочного масла, *уураг* – молозиво, *бозо* – молочная барда, остающаяся после перегонки молочной водки, баргузинские буряты употребляют своеобразные термины: *зөөхэй* означает у них «саламат», сметану же называют словосочетанием *эһэн зөөхэй*, а сливки – *шэнгэн зөөхэй*. Саламат иногда называют и *шанахан зөөхэй*. Закваску для курунги (*хүрэнгэ*, вместо вост.-бур. *айраг*) – *гүрэлгэ*. Словом *ээдмэг* называют простоквашу, словосочетание *һүнэй ээдмэг* означает «обрат, сепарированное молоко», *зөөхэйн ээдмэг* – пахта, остающаяся после выбойки масла из сметаны.

Окинские буряты и сойоты, которые разводят лошадей, коров и сарлыков, готовят из их молока различные продукты (полевые диалектологические записи Рассадина). Молоко носило у них название *сүү*. Очень много свежего цельного молока уходило на приготовление зеленого чая с молоком, носивший название *сүүтэй сай*. Очень часто его готовили с заболткой из поджаренной на сале муки. В этом случае такой чай назывался *зутараан сай*. В настоящее время молоко сепарируют (*машиндаха*). Обрат назывался *машиндахан сүү*, сливки – *сүсэгэй*, *сөсөгэй*. Так же называется и сметана. Термином *зөөхэй* называют саламат. Молоко для получения пенки (*үрмэн*, *үрмэн*) кипятят в котлах (*тогоон*), затем охлаждают в прохладном месте. Собранные пенки сушат, получая *хатаахан үрмэн*. Из пенки вытапливают масло, которое называется *шара тоһон*, или *үрмэнэй тоһон*.

Из сливок сбивают масло, которое называется *сагаан тоһон*. Это масло либо употребляется в свежем виде, либо перетапливают и получают *шара тоһон* – топленое масло. Остаток от перетопки масла, называется *сүбэ*, *сөбэ* и употребляется в пищу. Словом *айраг* окинцы называют кумыс из кобыльего молока. А из коровьего молока, после того как с простокваши сняты сливки, готовили *курунгу*, которая носит название *хүрэнгэ*, *хөрөнгө*. Ее заквашивали в специальных сосудах – высоких узких кадушках. Эти сосуды имели разное название: *хүрэнгын торхо*, *бэлмэр*, *бүльмэр*, *бүмбэр*, *бэмбэр*. Мутовку, которой пахтали курунгу, называли *сохюур* (от *сохихо* – бить). Пахтанье называли словами *бүлэхэ*, *бэлэхэ*, *бөлэхэ*. В этот сосуд с закваской постоянно добавляли новую простоквашу. По мере наполнения кадушки *курунгу* хорошо пахтали, выбивая масло, которое носило название *бэлэн тоһон* – пенное масло. Без масла *курунга* хорошо сбразивалась (*хөрөнгө эһээ*). Тогда ее перегоняли в котлах в особом приспособ-

лении. Полученную молочную водку называли *архи*, *арси* (*хүрэнгын арси*). Этот процесс назывался *тогоо нэрэхэ*, *хөрөнгөө нэрэхэ*. Ее перегоняли повторно и получали водку двойного перегона *арза*, тройного – *хорза*.

Творожистую гущу, образовавшуюся в котле после перегонки, называют *бозо*, которую сливают в особую бочку *торхо*, где процеживается *бозо*, а оставшаяся густая творожистая масса называется *аарса*. Эта *арса* используется в чистом виде. Ее варят с мукой или зерном и получают кушанье, тоже называемое *аарса*. В другом случае, если хотят сохранить *арсу*, то ее сушат и получают продукт, называемый *аарюул*. Добавляя *арсу* в холодное молоко, получают *хоймог*. После кипячения хоймока творожистый сгусток процеживают, отделяя сыворотку *хайб*, а сгусток сушат, получая продукт, носящий название *хурюуд*, *хорюуд*. Термином *ээдмэг* окинцы называют творог, получаемый от добавления арсы или ее сыворотки в кипящее молоко. Этот *ээдмэг*, сформованный в марле или бязевом мешочке и немного подсушенный в этом мешочке между дощечками под грузом, называется *биһалаг*, *бяһалаг* – домашний пресный сыр (см. монг. *бяслаг*, сарт. *бислаг*).

Знают и употребляют окинцы также *сиидэм* – вода, забеленная молоком и *хямар-сай* – чай, очень слабо заваренный и забеленный молоком (ср. сарт. *хирам*, монг. *хярам*).

Тункинские буряты изготавливают из молока и употребляют в общем те же продукты, что и другие группы бурят и используют те же термины (полевые диалектологические записи Рассадина). Из тункинских своеобразий отметим следующие. Молоко здесь называется *сүү*. Молоко третьей дойки – *гутаар сүү*. Жбан для курунги называется *бэлмэр*, *бэмбэр*, *бэлэмбэр*, мутовка – *сосюур*. Курунга называется *хөрөнгө*. Знают тункинцы *ээрмэг* – творожистую накипь на стенках котла, образующуюся при перегонке молочной водки. Молочная водка называется *тогоони арси*. Чай с молоком – *сүүтэй сай*. Чай, заправленный поджаренной мукой, – *зутараан сай*.

Закаменские буряты зачастую употребляют несколько вариантов терминов. Рассадиным В.И. зафиксированы следующие названия молочных продуктов, известных у закаменцев (полевые диалектологические записи Рассадина). Молоко называется *сүүн*, *үсүн*. Кобылье молоко *адууни сүү*, *гүүни сүүн*. Из него делают кумыс, называемый *айраг*. Широко употребляется чай с молоком – *сүүтэй сай*. Слово *зутараан* означает «чайная болтушка с ячменной мукой». После пахтания сливок (*сүсэгый*) остается пахта, которая называется *сүсэгшин хүүрнэгэ*. Курунга носит название как *хүүрнэгэ*, так и *бозо*, отсюда мутовку, которой пахтают курунгу, называют *хүрэнгийн һэрбээ*, *бозын һэрбээ*, *сосюур*. Кадушку, в которой квасят курунгу, называют *бэлмэр*.

Сыворотка носит название *хайб*. *Аарюул* у закаменцев означает «свежий творог», *хурууд* – сухой творог. В то же время слово *бозо*, как и *сагаа*, означает «молочная гуща, остающаяся после перегонки молочной водки». У закаменцев бытуют оба слова. Представлены у них и общепурятские термины: *үрмэ* – пенка с кипяченого молока, *тараг* – кефир, варенец, *тоһон* – масло, *тогоо нэрэхэ* – гнать тарасун, *аарса* – напиток из *бозо*, *зөөхэй* – саламат. Они различают по названию цельное молоко и обрат: *үдхэн сүүн* – цельное молоко, *шингэн сүүн*, *машииндаһан сүүн* – обрат.

В говорах западного бурятского диалекта распространена довольно развитая сеть терминов по молочным продуктам. При этом большая часть этих терминов носит общепурятский характер, лишь иногда отличаясь только фонетической стороной. В то же время некоторые продукты имеют и другие названия. Кумыс из коровьего молока в западном диалекте называется *хүрэнгэ*, в восточном – *айраг*. На западе почти не делают *тараг*, не знают слов *шалхамаг*, *хоймог*, *ээрмэг*, *сэгээ*. Творог называют русским словом *отвороог*.

Эти факты ярко проявляются в эхиритском говоре. Молоко в нем носит название *һун*, *молокоо*, *молокоо*. Сливки, сметана называются *зөөхэй*. *Төөрсөг* – крынка, кадушка дня отстаивания молока на сметану. *Төөрсэг табьха* – ставить молоко прокисать, *төөрсөг хамаха*, – снимать сметану. Прокисшее молоко – *ээдэмхээ* (ср. хор. *ээдмэг*). *Шүүһэн* – сыворотка. Кадушка для курунги называется *бүлүүр*, мутовка – *худхуурга*. После того как курунга прокиснет (*эһэхэ*), ее перегоняют. Это называется *тогоо шабиха*. *тогоо нэрэхэ*. Полученная молочная водка, или тарасун, как ее

часто называют, носит название *хүрэнгын арси*. Молочная барда, гуща от перегонки курунги – *бозо*. Ее процеживают и получают продукт *аарса*, которую обычно на зиму морозят, а летом потребляют в свежем виде, не сушат. Вареная с мукой или крупой *аарса* носит то же название. С кипяченого молока снимают пенки *урьмэн*. Масло называется *тоһон*, топленое масло – *шара тоһон*. После вытопки масла остается *сүбэ*, которое тоже потребляют в пищу.

Примерно такие же термины молочной продукции наблюдаются и в говоре унгинских бурят (полевые диалектологические записи Рассадина): *һүн* – молоко, *зөөхэй*, *сагаан зөөхэй* – сметана, *шанаһан зөөхэй* – саламат, *гүрэлгэ* – закваска (ср. баргуз. *гүрэлгэ*), *эхэ хүрүнгэ* – закваска, *ээдэһэн һүн* – простокваша, *хүрүнгэ* – молочно-кислый напиток курунга, *һайб* – сыворожка, *шүүмэг* – мешок для процеживания арсы, *аарса* – арса, *бозо* – молочная барда, остаток в котле от перегонки, *хоймог* – смесь арсы и молока, *шалханаг* – комок творога (ср. хор., лит.-бур., монг. *шалхамаг*), *зутараан сай* – чай с заправкой из жареной муки, *ээрэмхэй* – творожистая накипь в котле (ср. *ээрмэг*), *сөбө* – пена на перетапливаемом масле, что и в других бурятских говорах. Как и у эхиритов, у унгинцев есть слова *төөрсөг* – деревянная посуда для отстаивания молока, *бүлүүр* – высокая узкая кадушка для сбивания курунги, *сагаан эдээн* – общее название молочной пищи.

Заключение

Рассмотрев молочные термины в современных монгольских языках, считаем необходимым привести список этих терминов, которые представлены в старомонгольском письменном языке, поскольку наличие в нем этих слов, имеет полную аналогию современным названиям, что свидетельствует об их древности у монгольских народов.

Так, например, в старомонгольском письменном языке мы находим следующие термины: *boju* (Монгольско-русский словарь, 1960) – осадок, гуща после перегонки молочной водки, *ayarča* – арса, процеженная молочная гуща, *ayariul* – высушенная арса, *körüngge* – закваска, *šigümel* – мешочек для сцеживания арсы, *šalqamay* – творожистый сгусток, *qoγurmay* – питье из смеси арсы с молоком, *qurud* – высушенный крупными кусками творог из арсы, *taray* – кефир, *šügümeγ*, *šügürmeγ* – род творога из кислого молока, *egerem*, *egermeγ* – творожистая накипь на стенках котла, остающаяся при перегонке молочной водки, *örüm-e* – пенка с кипяченого молока, *kiram-a* – кипяченая вода, разбавленная молоком, *bisilay* – сыр домашнего приготовления, *egejegei*, *ejegei* – творог, самодельный сыр, *čöb* – осадок при перетопке масла.

Перечисленный выше список названий молочных терминов свидетельствует о том, что термины молочного хозяйства давно сложились в монгольских языках, по всей видимости, в общемонгольскую эпоху, когда организовалось молочное хозяйство монгольских племен.

Список литературы:

- Владимирцов Б. Я.** Общественный строй монголов. Л.: Изд-во АН СССР, 1934. 223 с.
- Поппе Н. Н.** К вопросу о происхождении скотоводства у монголов // Труды Монгольской комиссии. 1936. № 22. Домашние животные Монголии. С. 409–432.
- Номинханов Ц. Д.** Термины животноводства в тюркских и монгольских языках // Труды сектора востоковедения. 1959. Т. I. С. 87–116.
- Дугаров Н. Б.** Заметка о животноводческой терминологии бурятского языка // Вопросы литературного бурятского языка. Улан-Удэ: Бур. комплексн. науч.-исслед. ин-т Сиб. отд. АН СССР, 1963. С. 109–115.
- Бардаев Э. Ч.** Названия домашних животных по полу, возрасту и масти: Автореф. дис. ... канд. филол. наук. Институт языкознания АН СССР, М., 1975. 16 с.
- Рассадин В. И.** Бурятская животноводческая терминология как источник по исторической этнографии // Этническая история и культурно-бытовые традиции в Бурятии. Улан-Удэ: Изд-во БФ СО АН СССР, 1984. С. 65–80.
- Жуковская Н. Л.** Пища кочевников Центральной Азии // Советская этнография. 1979. № 5. С. 64–75.
- Онгоодой Ч., Чоймаа Ш.** Монголын идээн товчоо. Улаанбаатар: ЭРДЭМ, 1991. 90 с.
- Калмыцко-русский словарь / Под ред. Б.Д. Муниева. М.: Русский язык, 1977. 768 с.

Русско-калмыцкий словарь / Под ред. И.К. Илишкина. М.: Советская энциклопедия, 1964. 800 с.

Ramstedt G. J. Kalmückisches Wörterbuch [Калмыцкий словарь]. Helsinki: Suomalais-ugrilainen seura, 1935. 560 p.

Будаев Ц. Б. Шэдитэ үгэнүүд [Волшебные слова (в помощь учителю)]. Улан-Удэ: Бурядайд номой хэблэл, 1992. 145 с.

Цыдендамбаев Ц. Б. К итогам экспедиционного изучения говоров добайкальских бурят // Исследование бурятских говоров. 1968. Вып. 2. С. 164–175.

Тууготов И. Е. Материальная культура бурят: Этнографическое исследование. Улан-Удэ: АН СССР. Сиб. отд-ние. Бурят. комплекс. науч.-исслед. ин-т., 1958. 215 с.

Черемисов К. М. Бурятско-русский словарь / Специальный научный редактор Н. А. Очиров. М.: Советская энциклопедия, 1973. 804 с.

Жигмитов Д. В. Молочные блюда агинских бурят // Этнографический сборник. 1961. Вып. 2. С. 141–143.

Дамдинов Д. Г. Этнолингвистический очерк хамниганского говора // Исследование бурятских говоров. Улан-Удэ: Бурят. кн. изд-во, 1968. Вып. 2. С. 74–116.

Mongolian-English Dictionary [Монгольско-английский словарь] / Gen. Ed. Ferdinand Lessing. Berkley and Los Angeles, 1960. 1217 p.

Рассадин Валентин Иванович доктор филологических наук, профессор.

Калмыцкий государственный университет им. Б. Б. Городовикова.

Ул. Пушкина, 11, Элиста, Республика Калмыкия, 358000.

Трофимова Светлана Менкеновна, доктор филологических наук, профессор.

Калмыцкий государственный университет им. Б. Б. Городовикова».

Ул. Пушкина, 11, Элиста, Республика Калмыкия, 358000.

E-mail: trofimovasm@mail.ru

Материал поступил в редакцию 2 сентября 2019 г.

V. I. Rassadin, S. M. Trofimova

THE NAMES OF DAIRY PRODUCTS IN THE KHALKHA-MONGOLIAN, BURYAT AND KALMYK LANGUAGES.

A comparative analysis of vocabulary related to the group of dairy food products traditional for the nomadic cattle-breeding peoples of Central Asia – the Khalkha-Mongols, Buryats and Oirats, as well as Kalmyks.

The research modern Mongolian languages, as well as materials of dialectological expeditions conducted by Valentin Ivanovich Rassadin from the 1970s to the 2000s in the Republic of Buryatia, Western Mongolia. All Mongolian peoples traditionally continue to breed five types of cattle – horses, cows, sheep, goats and camels, from which milk is obtained as a starting product for the preparation of a wide variety of dairy dishes by fermentation, distillation, straining, settling, boiling, drying or diluting with tea or water.

It was possible to find out that dairy cattle breeding and methods of preparing many dairy products came to the ancient from the depths of centuries, along with the names from the ancient Turks and are still preserved among the modern Mongolian peoples. Considering the terms of dairy products in Mongolian languages, a list of terms in Mongolian language, have a complete analogy to modern.

Above list of words clearly testifies that the terms of dairy farming have long been established in the Mongolian languages, most likely, back in the Mongolian era, when dairy farming was among the Mongol tribes.

Further development of this layer of vocabulary, especially in terms of its, will shed light on the external influence, especially the Turkic languages, in which the terms of dairy products were formed, since a number of Mongolian terms have analogies in the Turkic languages, such as: turk. süt – milk, ajran – sour milk, qurut – dried cheeses, bišlaq – home-made cheese, irimek – curd scum on the walls of the boiler from boiling sour milk, araqi – vodka.

Key words: *mongolian peoples, the ancient Turks, five kinds of cattle, horses, cows, sheep, goats, camels, milk, boiling, souring, distillation, filtering, drying, mixing.*

References:

- Vladimirtsov B. Ya.** Obshestvennyy stroi mongolov [The social system of the Mongols]. – L.: Izd-vo AN SSSR, 1934. (in Russian).
- Poppe N. N.** K voprosu o proiskhozhdenii skotovodstva u mongolov [On the question of the origin of cattle breeding among the Mongols] // Tr. Mongolskoi komissii. – 1936. – № 22. Domashnie zhivotnye Mongolii. – S. 409–432. (in Russian).
- Nominkhanov Ts. D.** Terminy zhivotnovodstva v turkskikh i mongolskikh yazykakh [Animal husbandry terms in Turkic and Mongolian languages] // Trudy sektora vostokovedeniya [The works of the sector of Oriental studies]. – 1959. – T. I. – S. 87–116. (in Russian).
- Dugarov N. B.** Zametka o zhivotnovodcheskoi terminologii buryatskogo yazyka [A note about livestock terminology of the Buryat language] // Voprosy literaturnogo buryatskogo yazyka [Questions of literary Buryat language]. – Ulan-Ude: Bur. kompleksn. nauch.-issled. in-t Sib. otd. AN SSSR, 1963. – S. 109–115. (in Russian).
- Bardaev E. Ch.** Nazvaniya domashnih zhivotnyh po poly, vozrasty i masti [Pet names by sex, age and suit]: Avtoref. diss. ... kand. filol. nauk. – Institut yazykoznaniya AN SSSR, M., 1975. – 16 s. (in Russian).
- Rassadin V. I.** Buryatskaya zhivotnovodcheskaya terminologiya kak istochnik po istoricheskoi etnografii [Buryat animal terminology as a source of historical Ethnography] // Etnicheskaya istoriya i kulturno-bytovye traditsii v Buryatii [Ethnic history and cultural traditions in Buryatia]. – Ulan-Ude: Izd-vo BF SO AN SSSR, 1984. – S. 65–80. (in Russian).
- Zhukovskaya N. L.** Pisha kochevnikov Centralnoy Azii [The food of the nomads of Central Asia] // Sovetskaya etnografiya [Soviet Ethnography]. – 1979. – № 5. – S. 64–75. (in Russian).
- Ongoodoi Ch., Choimaa Sh.** Mongolyn ideen tovchoo. Ulaanbaatar: ERDEM, 1991. 90 s. (in Mongolian).
- Kalmytsko-russkiy slovar [Kalmyk-Russian Dictionary] / Pod red. B.D. Munieva. – M.: Russkiy yazyk, 1977. – 768 s. (in Russian).
- Russko-kalmytskiy slovar [Russian-Kalmyk Dictionary] / Pod red. I. K. Ilishkina. – M.: Sovetskaya entsiklopediya, 1964. 800 s. (in Russian).
- Ramstedt G. J.** Kalmückisches Wörterbuch [Калмыцкий словарь]. Helsinki: Suomalais-ugrilainen seura, 1935. 560 p. (in Deutsch).
- Budaev Z. B.** Shedite ugenuud [Volshebnye slova (v pomoch ychitelyu)]. – Ulan-Ude: Buryadai nomoi kheblel, 1992. – 145 s. (in Buryat).
- Tsydendambaev Ts. B.** K itogam ekspeditsionnogo izucheniya govorov dobaykalskikh buryat [The results of expeditionary learning dialects Pre-Baikalsky drilled] // Issledovanie buryatskikh govorov [The study of the Buryat dialects]. – 1968. – Vyp. 2. – S. 164–175. (in Russian).
- Tugutov I. E.** Materialnaya kultura buryat: Etnograficheskoe issledovanie [Material culture of the Buryats: An Ethnographic study]. – Ulan-Ude: AN SSSR. Sib. otd-nie. Buryat. kompleks. nauch.-issled. in-t., 1958. – 215 s. (in Russian).
- Cheremisov K. M.** Buryatsko-russkiy slovar [Buryat-Russian Dictionary] / Spetsialniy nauchnyi redaktor N. A. Ochirov. – M.: Sovetskaya entsiklopediya, 1973. – 804 s. (in Russian).
- Zhimgitov D. V.** Molochnye bluda aginskikh buryat [Dairy dishes of Agin Buryats] // Etnograficheskiy sbornik [Ethnographic collection]. – 1961. – Vyp. 2. – S. 141–143. (in Russian).
- Damdinov D. G.** Etnolingvisticheskiy ocherk khamniganskogo govora [Ethnolinguistic essay hamnigans dialect] // Issledovanie buryatskikh govorov [The study of the Buryat dialects]. – Ulan-Ude: Buryat. kn. izd-vo, 1968. – Vyp. 2. – 74–116 s. (in Russian).
- Mongolian-English Dictionary / Gen. Ed. Ferdinand Lessing. Berkley and Los Angeles, 1960. – 1217 p.

Rassadin Valentin Ivanovich.

Kalmyk State University named after B. B. Gorodivikov.

Ul. Pushkina, 11, Elista, Russian Federation, 358000.

Trofimova Svetlana Menkenovna.

Kalmyk State University named after B.B. Gorodivikov.

Ul. Pushkina, 11, Elista, Russian Federation, 358000.

E-mail: trofimovasm@mail.ru