

С.М. ТРОФИМОВА, Б. ДАВААСУРЭН
(Элиста, Улан-Батор)

**ОБЩЕМОНГОЛЬСКАЯ ЛЕКСИКА
ПО РАЗДЕЛУ «ТРАДИЦИОННАЯ
ПИЩА» В ХАЛХА-МОНГОЛЬСКОМ,
БУРЯТСКОМ И КАЛМЫЦКОМ
ЯЗЫКАХ (на материале
кулинарных рецептов)***

Описываются способы приготовления некоторых молочных продуктов (в нашем случае тексты кулинарного рецепта), отображающие реальную историческую действительность данного народа, имеющие определенную цель и прагматическую установку. Термины молочных продуктов сложились в монгольских языках в период, когда у этих этносов организовывалось молочное хозяйство. Молочная пища в жизни монголоязычных народов занимает особое место, поскольку относится к тем блюдам, с которых начинается и повседневная жизнь, и праздничный прием.



Ключевые слова: *общемонгольская лексика, кулинарные рецепты, способы приготовления, халха-монгольский язык, бурятский язык, калмыцкий язык, молочная пища.*

Как известно, молочные и мясные продукты являются основным питанием всех монголоязычных народов, включая и халха-монголов, и бурят, и калмыков. Поскольку все они являлись кочевыми народами, то все это не могло не наложить отпечаток на их кулинарные традиции. Кулинарные рецепты, созданные этими народами, отнюдь не случайны и не произвольны. Они сложились в результате длительного исторического развития халха-монголов, бурят и калмыков и дают нам образцы правильного и полного использования пищевых ресурсов, которые предоставляет этим народам сама природа. Каждый народ имеет свои рецепты приготовления тех или иных молочных и мясных блюд, поскольку пища из молока и мяса у монголоязычных народов до сих пор занимает важное место.

* Исследование выполнено при финансовой поддержке РГНФ-МинОКН Монголии в рамках проведения научных исследований «Тюрко-монгольская лексическая общность как результат взаимодействия тюркских и монгольских этносов» (проект № 14-24-03003а (м)).

Необходимо отметить, что исследователи монгольских языков недостаточно подробно освещали тему «Пища» вообще и кулинарные рецепты в частности. Обращение к текстам кулинарных рецептов с целью их изучения является актуальной как в самой Монголии, так и в Бурятии, и в Калмыкии. Сам текст кулинарного рецепта относится к малоизученным типам текста в лингвистике, а в монголистике вообще не рассматривался.

Текст кулинарного рецепта – название и описание способа приготовления какого-либо блюда, за которым стоит определенный фрагмент культуры того или иного народа, – это так называемый прецедентный текст, заложенный в сознании носителей языка, представляющий собой готовую интеллектуально-эмоциональную модель, отражающий особенности быта, культурные, социальные и, естественно, кулинарные традиции народа, являясь одновременно отражением обычаев и культуры.

Кулинарный рецепт – это своего рода совет, рекомендация, состоящий из названия блюда, списка ингредиентов, описания способа приготовления. Первоначально кулинарные рецепты имели устную форму существования, передавались от матери к дочери. Позже (уже во второй половине XX в.) начали появляться письменные «собрания рецептов» [4; 6–8], существующие наравне с устными текстами. В собраниях рецептов немаловажное значение имеет то, что кулинарные рецепты сопровождаются красочными рисунками или фотографиями.

Важное место в пище халха-монголов занимает *сүүтэй чай* (букв. «чай с молоком»), без которого невозможно представить себе монгольскую кухню, быт монгола. Халха-монголы использовали прессованный кирпичный зеленый чай, представляющий собой смесь листьев и мелких веточек чайного куста. Этот кирпичный прессованный зеленый чай известен на юге России под названием *калмыцкий чай*, в самой же Монголии этот чай называют грузинским по месту произрастания этого чая или же используют брикетированный прессованный китайский чай.

Существуют различные рецепты приготовления монгольского чая. Все монголоязычные народы, прежде чем варить чай, крошат ножом прессованный чай, растирают и бросают его в кипящую воду. После недолгого кипячения в чай наливают молоко, вновь кипятят

до полной готовности, затем добавляют в него соль, масло, поджаренную муку или же слегка обжаренный курдючный жир. Молоко может быть коровьим, кобыльим, верблюжьим, овечьим, козым. Чай у халха-монголов, как правило, очень жидкий, не должен быть слишком наваристым, как у калмыков.

Кроме того, монголы широко употребляют *хийцтэй цай* (букв. «чай с заправкой»). Муку крупного помола прожаривают с внутренним жиром-сырцом баранины, разводят крутым кипятком до консистенции сметаны и все это добавляют в приготовленный зеленый чай, доводят до кипения. Чай готов. Вместо внутреннего жира-сырца добавляют прожаренную крупу. Кроме того, в Монголии очень распространен чай с пельменями *баништай цай*. Лепят пельмени *бани*, бросают в кипящий чай и варят до готовности.

У бурят, как и у халха-монголов и калмыков, много молока идет на забеливание чая *хүтэй сай* (чай с молоком). Буряты в холодную воду кладут измельченный зеленый чай из брикета. Когда вода с заваркой закипит, помешивая, наливают в чай молоко. Чай у бурят, как и у монголов, бывает жидким. Западные буряты пьют чай без соли, а восточные слегка его подсаливают. Как и халха-монголы, буряты готовят чай с затиркой *зутараан сай*. Способ приготовления этого чая такой же, как и *хийцтэй цай* у халха-монголов.

В жизни калмыцкого народа исключительно важное место занимает так называемый калмыцкий чай *хальмг цэ* или *жомба*. Калмыки в кипящую воду обычно кладут кирпичный чай, крошенный кусками, во время кипения его помешивают снизу вверх для насыщения, потом добавляют молоко или сливки и опять начинают уже более энергично помешивать, поскольку калмыцкий чай должен быть наваристым, кладут соль по вкусу, затем его фильтруют через сито, добавляют сливочное масло, кладут или крошенный мускатный орех, или гвоздику, или лавровый лист – что доступно. Иногда пожилые калмыки заправляли *хальмг цэ* поджаренной в сливочном масле или животном жире мукой, в результате чего получался чай с поджаркой *хуурсн цэ*. Существует обычай – первую чашу чая преподносить в качестве жертвоприношения перед бурханом, ставить почетное угощение перед бурханом *дееж өргх*.

Чай у монголоязычных народов является главным национальным напитком, он употребляется ежедневно на протяжении всей жизни. Значение чая метко определено народной по-

говоркой, например: х.-монг. *цай шингэн болоч, идээний дээж* [1], бур. *сай шэнгэн болбошье, эдээнэй дээжэ* «хотя чай и жидкий, он первое угощение» [5, с. 139]; калм. *цэ шиңгн болв чигн идэни дееж болдг* «как бы ни был жидок чай, он является началом еды» [2, с. 628]. Наряду с национальным молочным чаем в быт монголоязычных народов прочно вошел х.-монг. *чихэртэй цай*, бур. *шэхэртэй сай*, калм. *шикртэ цэ* «чай с сахаром» или калм. *орс цэ* «русский чай».

Известны различные способы приготовления блюд и напитков из молока, но, как отмечает В.И. Рассадин, «монгольские народы не во всем одинаково перерабатывают молоко и не совсем одинаковые продукты получают в результате этой переработки» [3, с. 61]. А вот что такое молозиво, знает лишь сельская часть населения. Молозиво – это густая жидкость кремового или желтого цвета (х.-монг. *уураг*, бур. *уураг*, калм. *уург*), молоко, которое выделяется из молочных желез коровы сразу же после отела.

Большое разнообразие названий способов приготовления блюд из молозива находим у халха-монголов. Так, *уураг* от первой дойки коровы, кобылицы, овцы, козы и верблюдицы называется х.-монг. *бөгсгөмөл уураг*. *Бөгсгөмөл уураг* смешивают с водой, добавляют туда немного соли и варят в котле. Этот метод варки называется *уураг бөгсөх*, что означает «варить молозиво или приготовление пищи из молозива».

Существует следующий способ приготовления *агшаамал уураг* («сушеное молозиво»). Для получения *агшаамал уураг уураг* надо варить на медленном огне и довести до густоты сметаны. *Агшаамал уураг* по своей консистенции получается более твердым, нежели *бөгсгөмөл уураг*.

Название *нурмалсан уураг* происходит от способа его приготовления, а готовят его следующим способом: свежесцеженный *уураг* солят, затем наливают его в толстую кишку *олгой*, горловину которой перевязывают и закапывают в горячую золу сгоревшего сухого помета *аргала*. Готовность *нурмалсан уураг* определяется по остывшему аргалу.

Чтобы приготовить *хэлгийлсэн уураг* («молозиво, кипяченое на медленном огне при многократном помешивании»), *уураг* наливают в посуду, ставят на огонь. Как только он нагреется, его надо неоднократно перемешивать, кипятить до густой консистенции и пить в таком виде.

Чангамалтай уураг («молозиво с поджаренным просом»): в свежеподогретое молозиво добавить немного молока, насыпать поджаренный *чангамал* («просо») и варить, пока молозиво не станет густым.

Кроме того, халха-монголы изготавливают из молозива ряд других кушаний. Так, *гал уураг* («молозиво в первые двое суток») и *хэлгий уураг* («молозиво на третьи-пятые сутки») смешивают с молоком и сквашивают, затем полученную массу процеживают, отжимают и подсушивают. Полученный продукт называется *уургийн бялаг* («сыр из молозива»).

После того как коровье молозиво и молозиво мелкого рогатого скота сворачивалось, его кипятили до тех пор, пока не выпарится сыворотка. Полученную массу подсушивали и употребляли как самостоятельное кушанье. Такой продукт называется *уургийн ээгий* («творог из молозива»). Если влить *түүхий сүү* («сырое молоко»), *өрөм* («сметана»), *цөцгий* («сливки») в *уургийн бялаг*, хорошо прокипятить и просушить, то такой продукт может долго храниться.

В другом случае коровье молозиво наливают в посуду, накрывают тонкой тканью и ставят сквашиваться в теплое место. После сквашивания все это ставят в котел с кипящей водой, образовавшуюся сыворотку сливают в другую посуду, а оставшуюся массу доваривают на очень медленном огне, периодически помешивая, полученный продукт называется *уургийн эшиэмэл* (букв. «осушенное молозиво»). При кипячении большого количества молозива добавляли в него молоко и получали творожистую массу, которую затем процеживали и подвергали сушке. Полученный продукт называется *уургийн аарул* (букв. «сушеное молозиво»). В кипящее молоко добавляют молозиво и кипятят до тех пор, пока не появится сыворотка, которую сцеживали, а оставшуюся творожистую массу раскладывали на маленьком столике и сушили. Такой продукт называется *уургийн ээдмэг* (букв. «заквашенное молозиво»).

Знают и употребляют халха-монголы также *уургийн жигнэмэг* («печенье из молозива»): в *гал уураг* добавляют пшеничную муку грубого помола, соль, хорошо вымешивают до получения однородной массы. Полученное тесто выкладывают на смазанную маслом сковороду и выпекают до золотистой корочки. Это кушанье можно подавать со сметаной и пенками.

Следует отметить, что наиболее разнообразное использование молозива было у халха-

монголов по сравнению с бурятами и калмыками. Бурятам и калмыкам, по нашим сведениям, известен только один способ приготовления *уураг*: для этого буряты используют *уураг* второй и третьей дойки. В *уураг* добавляют пшеничную муку грубого помола и соль, все это тщательно перемешивается, выливается в смазанную маслом сковороду и ставится в духовку или печь. После того как масса пропечется до золотистой корочки, ее надо остудить и подавать со сливочным маслом к зеленому чаю. Что касается калмыков, то они используют выдоенный *уураг* в первый день. *Уураг* варят на слабом огне до получения однородной массы, затем остужают и пьют.

Рассмотрим способ приготовления *өрөм* («пенки») современными халха-монголами: сырое молоко наливают в чугунный котел и варят на медленном огне, помешивают так, чтобы образовалась обильная пена, потом это варево вместе с котлом убирают с огня до следующего дня. Остывшая пена будет иметь форму круглой лепешки, которую надо осторожно достать из котла и выложить на плоский предмет.

Кроме того, халха-монголы с *өрөм* («пенки») готовят разнообразные лакомства. В первую очередь, это *жигдтэй өрөм* («пенки с ягодой лоха узколистного»). Ягоды нужно очистить от косточек, измельчить и смешать с ржаной мукой. На пласт пенки надо положить ягодную смесь и сложить пополам. Рецепт *жигдийн нухами өрөм* (букв. «пенки и пюре из ягоды лоха узколистного»): к свежим пенкам добавляют ягодное пюре из лоха узколистного и ржаную муку, хорошо все размешивают. Лакомство *чацарганатай өрөм* («пенки с облепихой») готовят так: свежие пенки смешивают с облепихой или с облепиховым пюре, добавляют сахарный песок по вкусу. Рецепт *мэхээр хавчсан өрөм* («пенки, фаршированные гречихой – горцем животворящим»): молоко с измельченной гречихой кипятить до образования пены и эту пену нафаршировать вареной гречихой. Пенки также можно фаршировать терновой ягодой, такой продукт называется *үүргэнэ (бүүргэнэ) хавчсан өрөм* («пенки, фаршированные терновой ягодой»), способ приготовления тот же, что и с гречихой.

Приведенные названия молочных продуктов и способы их приготовления ярко свидетельствуют о том, что названия молочного хозяйства давно сложились в монгольских языках, когда организовалось молочное хозяйство монгольских племен.

Список литературы

1. Большой академический монгольско-русский словарь: в 4 т. М.: ACADEMIA, 2001–2002.
2. Калмыцко-русский словарь / под ред. Б.Д. Муниева. М.: Изд-во «Русский язык», 1977.
3. Рассадин В.И. Монголоведные исследования. Ч. I: Лексикология. Этимология. Диалектология. Элиста: Изд-во КалмГУ, 2015.
4. Цыденжапов Г., Бадиева Е. Бурятская кухня. Улан-Удэ: Бурятское книжное изд-во, 1991.
5. Шагдаров Л.Д., Черемисов К.М. Буряад ород толи. Бурятско-русский словарь. Т. I–II. Улан-Удэ: Республиканская типография, 2010.
6. Шовгурова А.С., Вяткина В.А. Калмыцкая кухня. Элиста: Калм. книж. изд-во, 1982.
7. Монгол идээн товчоо. Улаанбаатар, 1991.
8. Хоол бэлтгэх арга ажиллага. Улаанбаатар, 1973.

* * *

1. Bol'shoj akademicheskij mongol'sko-russkij slovar': v 4 t. M.: ACADEMIA, 2001–2002.
2. Kalmycko-russkij slovar' / pod red. B.D. Munieva. M.: Izd-vo «Russkij jazyk», 1977.
3. Rassadin V.I. Mongolovednye issledovanija. Ch. I: Leksikologija. Jetimologija. Dialektologija. Jelista: Izd-vo KalmGU, 2015.
4. Cydenzhapov G., Badueva E. Burjatskaja kuhnja. Ulan-Udje: Burjatskoe knizhnoe izd-vo, 1991.
5. Shagdarov L.D., Cheremisov K.M. Burjaad orod toli. Burjatsko-russkij slovar'. T. I–II. Ulan-Udje: Respublikanskaja tipografija, 2010.
6. Shovgurova A.S., Vjatkina V.A. Kalmyckaja kuhnja. Jelista: Kalm. knizh. izd-vo, 1982.
7. Mongol idjejen товчоо. Улаанбаатар, 1991.
8. Hool bjeltgtjeh arga azhillaga. Улаанбаатар, 1973.

Mongolian vocabulary on the topic “cooking recipes” in Khalkha Mongolia, Buryat and Kalmyk languages

The article deals with the methods of cooking of some dairy products (in our case the texts of recipes) that reflect the historical reality of this nation, which has a specific purpose and pragmatic aim. The terms of dairy products have developed in the Mongolian languages in the period when these ethnic groups organized dairy farms. Dairy foods in life of the Mongolians play a special role, as they start both everyday life and festive receptions.

Key words: *Mongolian vocabulary, cooking recipes, methods of cooking, the Khalkha Mongolian language, the Buryat language, the Kalmyk language, dairy foods.*

(Статья поступила в редакцию 22.09.2017)

Б.Х. БОРЛЫКОВА
(Элиста)

«ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ СТАТУС» ПЕРСОНАЖЕЙ КАЛМЫЦКОЙ ВОЛШЕБНОЙ СКАЗКИ

На основе известной работы Е.С. Новик «Система персонажей русской волшебной сказки» представлен опыт описания семантических признаков, определяющих «индивидуальный статус» персонажей калмыцких волшебных сказок из репертуара Санджи Бутаева. В результате анализа семантических признаков установлено, что персонаж калмыцкой волшебной сказки – воплощение тех семантических признаков, которые создают конфликтные ситуации и обыгрываются в пределах эпизода или всего сюжета.

Ключевые слова: *калмыцкие волшебные сказки, персонаж, семантические признаки, индивидуальный статус, пол, возраст, индивидуальные качества.*

Вопрос о возможности системного подхода к изучению персонажей русской волшебной сказки был поставлен в работах В.Я. Проппа «Морфология сказки» [10], «Исторические корни волшебной сказки» [11], а также в статье Е.С. Новик «Система персонажей русской волшебной сказки» [9].

В.Я. Пропп в монографии «Морфология сказки» под функцией подразумевает поступок, совершаемый главным персонажем, определяемый с точки зрения его значимости для хода действия. Например, «антагонист пытается произвести разведку», «антагонисту даются сведения о его жертве», «одному из членов семьи чего-либо не хватает, ему хочется иметь что-либо» и др. Автор монографии указал семь действующих лиц: герой, вредитель, даритель, помощник, царевна, отправитель и ложный герой [10]. В следующей своей книге «Исторические корни волшебной сказки» В.Я. Пропп сделал акцент на анализ того, как мифологические персонажи переходят в сказочные персонажи. «Совпадение композиции мифов и сказок с той последовательностью событий, которые имели место при посвящении, заставляет думать, что рассказывали то самое, что происходило с юношей, но рассказывали это не о нем, а о предке, учредителе рода и обычаев, который, родившись чудесным об-