

УДК 81-2+392.8

ТЕРМИНОЛОГИЯ ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В АЛТАЙСКОМ И КЫРГЫЗСКОМ ЯЗЫКАХ: ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Р.Э. Конурбаева

Национальная Академия наук Кыргызской Республики

Бишкек, Кыргызская Республика

rozakg2607@gmail.com

Цель исследования – сравнить лексику алтайского и кыргызского языков, связанную с традиционным питанием. В его основе собраны автором лингвистические материалы среди жителей сел Республики Алтай: Каспа, Шыргайты Шебалинского, Кырлык, Мондур-Соккон, Кан-Оозы Усть-Канского района; Ябоган, Ело, Кулады, Бичикту-Боом, Күпчеген Онгудайского района. Их анализ выявил множество лексико-семантических сходств в алтайском и кыргызском языках. Особенно это заметно в названиях мясных блюд. Совпадения объясняются одинаковыми экономическими и бытовыми условиями жизнедеятельности алтайцев и кыргызов в прошлом и настоящем. Формирование лексики алтайского и кыргызского языков происходило в отдаленной эпохе, когда их носители жили на территории Алтая.

Ключевые слова: материальная культура, пища, мясные блюда, молочные продукты, напитки, словосочетание, фонетические структуры, семантика.

Для цитирования: *Конурбаева Р.Э.* Терминология традиционных продуктов питания в алтайском и кыргызском языках: лексико-семантический анализ // Историческая этнология. 2023. Т. 8. № 3. С. 341–352. DOI: 10.22378/he.2023-8-3.341-352

История, материальное и духовное наследие, национальная культура кыргызского народа тесно связаны с тюркскими народами Южной Сибири, особенно с алтайцами. История и культура каждого народа находит отражение в языке, познается сквозь его призму. Цель исследования – сравнить лексику алтайского и кыргызского языков, связанную с традиционным питанием. В его основе – собранные автором лингвистические материалы среди жителей сел Каспа, Шыргайты Шебалинского, Кырлык, Мондур-Соккон, Кан-Оозы Усть-Канского района и Ябоган, Ело, Кулады, Бичикту-Боом, Күпчеген Онгудайского района Республики Алтай.

В системе тюркских языков алтайский и кыргызский языки являются родственными. Под языковым родством ученые понимают происхождение языков от одного общего языка – предка, праязыка (Иванов, 1954: 40). Праязыком алтайского и кыргызского языков является древнетюркский праязык. В генеало-

гической классификации известного тюрколога Н.А. Баскакова алтайский и киргизский языки объединены в одну киргизско-кыпчакскую группу языков, соответствующую восточной ветви тюркских языков (Баскаков, 1960: 207).

Алтайский язык (до 1948 г. – ойротский язык) – язык основного населения Республики Алтай распадается на две группы диалектов: северную (туба, кумандинский, челканский) и южную (алтайский, телеутский, теленгитский). В период с 1928–1938 гг. в алтайском языке использовался латинский алфавит, а с 1938 г. для письма используется кириллица.

Киргизский язык – язык киргизов, его носителями являются этнические киргизы, проживающие в Кыргызстане, Узбекистане, Таджикистане, Казахстане, Китае, Афганистане. Первой письменностью киргизского народа считается орхоно-енисейская графика. В 1926–1940 гг. в киргизском языке использовался латинский алфавит, а с 1940 г. для письма используется кириллица. В 1989 году киргизский язык приобрёл статус государственного языка в Кыргызской Республике.

Характерными особенностями алтайского и киргизского языков являются: а) гласные полного образования: восемь нормальных и шесть-восемь долгих вторичных гласных; б) наиболее полно выраженная губная гармония гласных; в) наличие шипящих согласных *ч* и *ш*; г) наличие в начале слов глухих согласных, особенно в алтайском языке; е) наличие значительного количества грамматических форм, общих с древнетюркскими языками. Лексика киргизско-кыпчакской группы языков по своему составу отличается большим количеством монголизмов (Баскаков, 1960: 208–209).

Большая часть лексического пласта алтайского и киргизского языков составляет лексика, касающаяся материальной культуры. К ней относят объекты, созданные человеком и материально существующие в пространстве в определенных временные периоды. В их числе орудия труда, средства передвижения, жилища и другие постройки, поселения, домашняя утварь и одежда, украшения, игрушки, культурные растения и домашние животные, все виды косметики, парфюмерии, пища (Нурмухаметова, 2011).

Пища – эта совокупность неорганических и органических веществ, получаемых организмом из окружающей среды и используемых им для питания. Пища необходима организму для построения растущих тканей тела и восстановления, разрушающихся в процессе жизнедеятельности, для поддержания этого процесса и восполнения расходуемой энергии (Большая советская энциклопедия, 1975: 589).

Слова *пища*, *еда* в алтайском языке употребляется в варианте *курсак - тамак*, *аш-курсак*, а в киргизском *тамак-аш*. Слов *аш* широко распространено в тюркских языках в значении *еда*, *пища*.

Аш в алтайском языке имеет следующие значения: **АШ** 1) пшеница; *Аш бу жыл тын бүйткен. Аш бүйткени албатыга сүреен жаан арга, жөмөлтө*. Пшеница в этом году уродилась. То, что пшеница уродилась, является для народа очень большим спасением, подмогой; 2) зерно; *ашты амбарда тудат* / зерно хранят

в амбаре; 3) пища, еда; ср. *курсак*; *аштан амзагар* / пробуйте еду; *Аш ичкенчен менгебе, атка минзен токтобо* (погов.) Когда ешь – не спеши, а когда сядешь на коня – не останавливайся (Алтайско-русский словарь, 2018: 95).

КУРСАК: I. 1) пища, еда; ср. *аш-курсак, курсак-тамак; курсак белетеер* / готовить пищу; *Валя ада-энезинин айткан жөбин де укпайт, берген курсагын да жибейт* / Валя ни совета своих родителей не слушает, ни еду, которую они дают, не ест; *Койонго мында жыргалду жүрүм: жем ле курсак айландыра толтыра* / Для зайца здесь праздная жизнь: корма и еды вокруг полно; 2) утроба, брюхо; чрево; *курсагын толтырар* / наполнять брюхо. II. перен. беременная; *курсак уй кижги* / беременная женщина; ♦ *кара курсак* 1) постная пища; 2) кое-какое пропитание; *курсагына кару кижги* / чревоугодник, обжора, любящий поесть; *курсагына ла жүрген кижги* / человек, зарабатывающий только на пропитание (Алтайско-русский словарь, 2018: 402).

В кыргызском языке слово *аш* означает: 1) пища; *ашың калса калсын, ишиң калбасын* (погов.) / пища может остаться, лишь бы работа не осталась); 2) плод, фрукт (только некоторых диких растений); *четиндин ашы* / ягода рябины; *ит мурундун ашы* / ягода шиповника; *чычырканактын ашы* / ягода облепихи; 3) этн. поминки (устраивались в годовщину смерти; у северных кыргызов эта дата отмечалась богаче, чем все другие даты; у богатых устраивались скачки и разные состязания с призами); *атасына аш берди* / он устроил поминки по своему отцу; 4) южн. плов; *аш демде* – варить плов; **аш болсун!* / на доброе здоровье! (пожелание гостю, когда он благодарить за угощение или после отрыгивания при приеме пищи; последнее относится главным образом к детям) (Киргизско-русский словарь, 1985: 83).

Синонимом слова *аш* в кыргызском языке выступает *тамак, оокат, аш*. *Тамак:* 1) (или *тамак-аш*, или *аш-тамак*) пища; продукты питания, продовольствие; *тамак ич* [погов.] / принимать пищу; *бүгүн тамак ичтиңби?* / ты сегодня ел?, *тамак-аш өнөр жайлары* / предприятия пищевой промышленности; 2) горло, глотка; *тамактан өткөндүн баары тамак* (погов.) / все, что проходит через горло – пища (Киргизско-русский словарь, 1985: 199).

Оокат – арабское слово: 1) пища, пропитание; *оокат ич* – есть, кушать; *оокат ичтиңби?* / ты ел?; *оокат иче элекмин* / я пока еще не ел (Киргизско-русский словарь, 1985: 74).

Как видим, парное словосочетание алтайского *аш-курсак, курсак-тамак* имеет синонимы *аш, азык*, в кыргызском – *тамак, оокат, аш, азык*. Из них активно употребляется слово *курсак* на алтайском, *тамак* – кыргызском. Эти слова встречаются в названиях продовольственных магазинов.

Второе значение слов *курсак, тамак* – человеческие органы: *курсак* – это брюхо, утроба, а *тамак* – горло, глотка.

В древнетюркском словаре слово *азык* употреблялось в значении «пища, продовольствие, провиант, корм» (Древнетюркский словарь, 1969: 73). В этом значении оно сохранилось в алтайском и кыргызском языках.

Таблица 1

Толкование лексемы «азык» на алтайском и кыргызском языках

Алтайский язык

АЗЫК: провизия, съестные припасы; *азык белетеер* / готовить провизию; *Бис слерге азык берерис* / Мы дадим вам провизию (Алтайско-русский словарь, 2018: 32).

Кыргызский язык

АЗЫК: 1. провиант, продовольствие; съестные припасы; фураж; *бөрү азыгы – жолдон погов.* / волка ноги кормят [букв. волчий провиант в пути]; 2. продукт, продукция; *өндүрүш азыктары* продукты производства; *сүт азыктары* / молочные продукты (Киргизско-русский словарь, 1985: 27).

В словосочетании *азык-түлүк* (алт.), *азык-түлүк* (кырг.) второй компонент *түлүк* в изолированном виде не имеет значения, в кыргызском языке активно употребляется в сложном слове *төрт-түлүк* – домашний скот. Хотя *азык-түлүк* является синонимом термина *тамак-аш*, *аш-курсак*, оно используется конкретно в смысле продуктов, используемых при приготовлении пищи.

Термин *азык-түлүк* по значению и по форме в двух языках совпадают.

Состав пищи, способы её приготовления и употребления, определяемые главным образом хозяйственной деятельностью людей, постепенно сложились в устойчивую традицию. Например, у скотоводов преобладали разнообразные мясные и молочные кушанья, у земледельческих народов – блюда из разных видов растительных продуктов (Большая советская энциклопедия, 1975: 589).

Алтайская и кыргызская традиционная пища по характеру, технологии, составу, набору блюд очень близка и часто совпадает по названию. Некоторые из блюд полностью дублируют друг друга. Технологии их приготовления сохранились с древних времен и широко используются в настоящее время.

Главным источником традиционной пищи, способом жизнеобеспечения алтайцев и кыргызов было скотоводство, отчасти земледелие, охота и собирательство. Переход к оседлому образу жизни привел к тому, что у этих народов доминирующую роль в питании стала играть продукция, получаемая от земледелия. Это отразилось в лексике: у алтайцев и кыргызов встречается большое количество слов, связанных с земледелием, животноводством, названиями растений. Наиболее распространенным видом пищи были молочные продукты и мясо. Они были характерными для всех кочевых народов евразийской степи.

По основному составу продуктов все имеющиеся слова можно классифицировать на следующие лексико-семантические группы:

- 1) мясо и мясные блюда;
- 2) молоко и молочные продукты;
- 3) растительная пища;
- 4) хлеб и хлебные изделия;
- 5) напитки.

Существенным компонентом пищевого рациона алтайцев и кыргызов является мясо. Оно, как и во многих тюркских языках, на алтайском и кыргызском языках обозначается единым словом *эт*.

Таблица 2

Сравнительная таблица с пояснением лексемы *эт*

Алтайский язык	Кыргызский язык
<p><i>Эт</i>: 1. мясо; <i>Бирүзи эт экел берер, бирүзи сүт, экинчизи талкан экел берер</i> / Один мясо принесет, другой молоко, второй талкан принесет; <i>балтыр эт</i> / мышца; <i>чон эт</i> / мякоть; 2. мясной; <i>эт</i> / продукция / мясная продукция; <i>Ачыбаза, эдин де кезип берер</i> [погов.] / Если не будет больно, и мясо своё отрежет [ничего не пожалеет, готов поделиться всем] (Алтайско-русский словарь, 2018 929).</p>	<p><i>Эт</i>: мясо [как пищевой продукт]; <i>кандуу эт</i> / мясо с кровью [свежее, которым кормят ловчую птицу, чтобы она жирела]; <i>сулл эт</i> – мякоть [мясо без костей, отделенное от костей] (Киргизско-русский словарь, 1985: 468).</p>

Существуют следующие конкретные названия мяса домашних животных и птиц.

Таблица 3

Названия мяса домашних животных и птиц

Алтайский язык	Кыргызский язык	Русский язык
<i>жылкынын эди</i>	<i>жылкынын эти</i>	конина
<i>тайдын эди</i>	<i>тайдын эти</i>	жеребятина
<i>сарлыктын эди</i>	<i>топоздун эти</i>	мясо яка
<i>уйдын эди</i>	<i>уйдун эти</i>	говядина
<i>койдын эди</i>	<i>койдун эти</i>	баранина
<i>козининг эди</i>	<i>козунун эти</i>	мясо ягненка
<i>эчкининг эди</i>	<i>эчкинин эти</i>	козлятина
<i>чочконунг эди</i>	<i>чочконун эти</i>	свинина
<i>таканын эди</i>	<i>тооктун эти</i>	куриное мясо, курятина
<i>кастын эди</i>	<i>каздын эти</i>	гусятина
<i>индеецтинг эди</i>	<i>күрп эти</i>	индейка

Наиболее сытным и лучшим по вкусу мясом алтайцы считали конину, а лучшим лакомством – мясо жеребенка. Очень высоко ценилась баранина. Она была популярна в виду большой доступности. Свинину и мясо домашней птицы южные алтайцы начали употреблять только после Октябрьской революции (Потапов, 1953: 54).

Предпочитаемые мясные продукты у кыргызов отличались по качеству и вкусу. Самым вкусным считалась баранина, но выше ценилась конина. Чем дольше конина хранилась, тем больше она теряла вкусовые качества. Поэтому

конину вялили. Третьим по ценности считалась говядина. Чем дольше она хранится, тем больше приобретает вкус и вкусовые качества. Особенно высоко ценится мясо ягненка и жеребенка за свою нежность. Мясо козла не пользуется популярностью, так как оно быстро остывает и становится невкусным. Еще меньше предпочитается верблюжье мясо (РФ, ИЯЛ НАН КР, инв. №4060).

В мясной рацион алтайцев и кыргызов входило мясо диких животных, добытых на охоте – мясо косули, марала, дикого козла (*тау теке* – алт., *тоо теке* – кырг.) и кабана. В отличие от кыргызов, алтайцы занимались рыболовством. Л.П. Потапов отмечает, что в фольклоре говорится о рыбе, но преимущественно как пище бедняков (Потапов, 1953: 42).

Названия видов мяса в кыргызском и алтайском языках по форме и по значению полностью совпадают, за исключением названия мяса домашних птиц.

У алтайцев и кыргызов существуют специальные способы убоя скота – *кой сой* (алт., кырг.). При первом способе барану связывают ноги, валят его на бок, перерезают горло, а кровь выпускают в деревянное корытце. Вторым способом – поваленному на спину барану делают разрез на животе чуть ниже груди. Просунув в разрез правую руку, разрывают диафрагму и аорту.

Второй способ у алтайцев считается более приемлемым, так как при забое кровь не проливается на землю, практически полностью исключается попадание продуктов жизнедеятельности в кровь. Подобные традиционные способы забоя скота способствовали чистоте сбора крови животного. Согласно народным верованиям, потеря крови и разрушение целостности костей животных не приносят удачу в разведении скота (Енчинов, 2019: 15–16). Кыргызы забивают овец первым способом. Древние традиции, относящиеся к способу расчленения туши на определенные куски, и правила дележа мяса, одинаково отражаются в рассматриваемых языках. Такие алтайские названия туши барана, как *јалмаш* – тазовые кости, *јодо* – берцовая кость, *кабырга* – ребра, *тöш* – грудинка, *мойын* – шея; из кости головы *баиш сөök*: *тил* – язык, *јаак* – челюсть, *кулак* – ухо, *тандай* – нёбо; из внутренности барана: *ичеге-карын* – кишки, *јумур* – желудок, *мөдөн* – двенадцатиперстная кишка – с некоторыми фонетическими разновидностями имеются и в кыргызском языке. В отличие от алтайского языка в кыргызском языке названия костей выражаются сочетанием слов *жилик*: *кашка жилик*, *жото жилик*, *кар жилик*, *күң жилик*.

Названия мяса различают по его жирности: *семис эт* (алт.) – *майлуу эт* (кырг.); *кара эт* (алт.) – *кара кесек* / *кара эт* (кырг.); по способу хранения: *ыштаган эт* (алт.) – *ышталган эт* (кырг.); *күнге кургаткан эт* (алт.) – *сүр эт* / *сүрсүгөн эт* (кырг.); *тузалган эт* (алт.) – *туздалган эт* (кырг.); по свежести: *јаш эт* (алт.) – *жаиш эт* (кырг.), *эски эт* (алт.) – *эски эт* (кырг.); а также: *чон эт* (алт.) – *сул эт* (кырг.); *бышкан эт* (алт.) – *бышкан эт* (кырг.); *чий эт* (алт.) – *чийки эт* (кырг.) (ПМА, 2022: Быдышева (Мухлаева)-информант).

Таблица 4

Названия мяса по жирности, способу хранения и свежести

Алтайский язык	Кыргызский язык	Русский язык
<i>бышкан эт</i>	<i>бышкан эт</i>	варёное мясо
<i>чий эт</i>	<i>чийки эт</i>	
<i>ыштаган эт</i>	<i>ышталган эт</i>	копченное мясо
<i>тузалган эт</i>	<i>туздалган эт</i>	соленое мясо
<i>семис эт</i>	<i>майлуу эт</i>	жирное мясо
<i>кара эт</i>	<i>кара эт/кара кесек</i>	мясо без жира
<i>јаи эт</i>	<i>жаи эт</i>	свежее мясо
<i>чонг эт</i>	<i>сули эт</i>	мякоть [мясо без костей, отделенное от костей]
<i>күнге кургаткан эт</i>	<i>сүр эт / сүрсүгөн эт</i>	вяленое мясо

Как видно из таблицы, многие словосочетания без учета фонетических и семантических изменений совпадают. В них в роли определения выступают имена прилагательные.

На зиму алтайцы и кыргызы заготавливали мясо, называемое *согум*. Это слово на алтайском языке понимается как: 1) скот, предназначенный для убоя на зиму; *согым сойор керек / надо заколоть скот, предназначенный для убоя на зиму*; 2) запас мяса на зиму; *Согым жок балдар узун кышты канай кыштагай не, Кымыскай? / Без запаса мяса как же дети проведут длинную зиму, Кымыскай?* (Алтайско-русский словарь, 2018:592).

Понятие *согум* передает на кыргызском языке те же значения: 1) убойна [животное, предназначенное на убой]; *ат картайса, согумга жарайт; эр картайса, сонунга жарайт (погов.) / если конь состарится, годен на убойну, если молодец состарится – на удивление (его ум)*; 2) мясо, заготовленное впрок или животное, откармливаемое для убоя на зиму; *согумга эки бээ байлап турат / он откармливает на убой двух кобылиц; согумдун этинен бардыр / есть, наверное, у него заготовленное впрок мясо; кыштык согумуңуз менин мойнумда / мясо для тебя на зиму – за мной (я тебя обеспечу)* (Киргизско-русский словарь, 1985: 150).

Мясо *согым* замораживали: *тонг эт* (алт.) – *тоңдурулган эт* (кырг.), летом коптили – *ыштаган эт* (алт.) – *ышталган эт* (кырг.). Летом было широко распространено соленье мяса – *туздаган эт* (алт.) – *туздалган эт* (кырг.). Свежее мясо разрезали поперек и вдоль, в разрез насыпалась соль. В таком виде мясо оставляли на полчаса или более, чтобы оно пропиталось солью. Затем его вешали, снизу что-нибудь жгли для образования дыма и оставляли на несколько часов. Утром, когда еще было прохладно, мясо развешивалось в холодке, а с появлением солнца и мух, его начинали коптить (РФ, ИЯЛ НАН КР, инв. №4060).

Лексические параллели обнаружены и в названиях основных мясных блюд: *жөргөм* (алт.) – *жөргөм* (кырг.); *казы-карта* (алт.) – *казы-карта* (кырг.); *чучук* (алт.) – *чучук* (кырг.); *жал* (алт.) – *жал* (кырг.); *көчө* (алт.) – *көжө* (кырг.); *буур* (алт.) – *боор* (кырг.); *керзен* (алт.) – *керчөө* (кырг.); *кан* (алт.) – *быжы* (кырг.).

Jörgöm – продукт, приготовленный путем переплетения тонких кишок с тонко нарезанной брюшиной и салом, *jörgöm* – алтайское национальное кушанье из сплетённых вместе кишок, желудка и внутреннего сала барана/овцы, у кыргызов – *жөргөм* – кушанье из легких и желудка (разрезанных полосками и переплетенных кишками), древнетюрк. *jörgämäč* – кушанье, разновидность колбасы, приготовленной из мелких кусков требухи.

Параллели проявляются и в словах, связанных с технологией приготовления *jörgöm*: *койдын ичегези* (алт.) – *койдун ичегиси* (кырг.), *жылы суу* (алт.) – *жылуу суу* (кырг.), *жуу* (алт.) – *жуу* (кырг.), *өр* (алт.) – *өр* (кырг.).



Рис. 1. *Jörgöm*, плетенный в историко-этнографическом центре «Кан-Оозы» Усть-Канского района Республики Алтай, 5 августа 2022 г.

Принцип приготовления *jörgöm* один: желудок баранины очищается, промывается несколько раз в воде. Тонкие кишки очищаются от содержимого и тщательно обрабатываются. Их выворачивают с внутренней стороны, промывают еще несколько раз до чистой прозрачной пленки. Внутреннее сало промывается теплой водой. Сало, желудок разрезаются. Из обработанных тонких кишок и разрезанного желудка плетутся косички.

Казы-карта – парные слова, компоненты которых имеют самостоятельное лексическое значение. *Казы* – внутреннее брюшное сало конины. *Карта* – вареные кишки с жиром, считается лакомым блюдом. Его готовят из прямой кишки или кишок толстого отдела кишечника конской жирной туши. Кишки освобождают от содержимого, тщательно промывают и выворачивают для того,

чтобы жир на кишках с внешней стороны оказался внутри. Затем они тщательно, 3–4 раза промываются. После этого нитками перевязываются концы кишок, нарезанных длиной 25–30 см. Подготовленные таким образом кишки варят до готовности около 2-х часов в подсоленной воде. Готовые *карта* охлаждают, нарезают кружочками и подают на стол (Санашкина, 1995: 20).

Карта – *анат* (алт.) прямая кишка; *малдын картазы* – прямая кишка лошади, *карта* (кырг.). Слово *карта* встречается в алтайской пословице – *Эртенги картадан бүгүңги өкпө артык* / Сегодняшнее лёгкое – лучше завтрашней *карты*. Аналогичная пословица имеется в кыргызском языке – *Эртеңки куйруктан – бүгүңкү өпкө артык* / Нынешняя требуха лучше завтрашнего курдюка.

Жал подают вместе с *казы-карт*. *Жал* (алт.) – вареная гривенная часть конины. 1) грива; *аттын жалы* – грива лошади; 2) подгривный жир; *калын жал* – толстый подгривный жир. *Жал* (кырг.) – 1) конская грива / *жаман атты жал басат* (погов.) / Плохая лошадь гривой обрастает; 2) подгривный жир (лошади;

считается лакомой частью конской туши); *казы кертин*, *жалды жеп* (фольк.) / разрезая брюшной жир и кушая подгивный жир. Как видно из примеров, в семантическом, фонетическом отношении различия между алтайским и кыргызским языками не обнаруживаются.

После забоя животного алтайцы для изготовления *кан* извлекают кровь. *Кан* – это кровяная колбаса, которую готовят из свежей крови барана. Кровь хорошо размешивают, добавляют молоко, мелко нарезанное внутреннее баранье сало, лук и соль.



Рис. 2. *Кан*, приготовленный в историко-этнографическом центре «Кан-Оозы» Усть-Канского района Республики Алтай, 5 августа 2022 г.

В кыргызском языке *кан* передается словом *быжы*. Для *быжы* используют кровь, мясо, печень. В *быжы* с кровью добавляют большое количество крови и печени. Цвет у *быжы* – тёмно-красный.

Алтайское слово *буур* – жареная печень, идентично кыргызскому *боор*. Печень баранины обжаривали до румяной корочки на углях до полу- или полной готовности.



Рис. 3. Печень, приготовленная на огне. «Кан-Оозы» Усть-Канский район Республики Алтай, 5 августа 2022 г.

У кыргызов популярна отварная *куйрук боор*. Название блюда образовано от двух слов: *куйрук* – бараний курдючный жир и собственно печень.

Алтайское слово *керзен* означает вырезанную часть овечьей грудинки вместе со шкуркой для жарки на огне. Жир бараньей грудинки, снимаемый вместе со шкурой у кыргызов называется *керчөө-кирсен*. Грудинку баранины отделяют от костей. Полученный пласт мяса с салом прокалывают вдоль куска посередине на деревянную шпажку, посыпают солью и ставят над углями костра и обжаривают до румяной корки с двух сторон до готовности (Санашкина, 1995: 24).

В алтайской национальной кухне *кан*, *буур* и *керзен*, а в кыргызской (кроме *кан*) *боор* и *керчөө* являются первым угощением после забоя овцы.

Деликатесом считается колбаса из конины *чучук*. Это домашняя колбаса (из конины); *чучук белетеер* (алт.) – готовить домашнюю колбасу. Кыргызское *чучук* – *жылкынын казысынан, кабырга этинен жасалып, ичегиге салынган тамак* / блюдо, сделанное из конского мяса и жира; *эки кесим чучукту кабаттай сугунду* / два куска конской колбасы он сложил вместе и отправил в рот (Киргизско-русский словарь, 1985: 378).

Таким образом, основу алтайской и кыргызской кухни с древнейших времен составляют мясные блюда. Подвергнутые анализу термины традиционной пищи показывают, что в рассматриваемых языках лексико-семантических сходств оказывается больше, чем различий. Столь значительная общность названий мясных блюд объясняется тем, что экономические и бытовые условия алтайцев и кыргызов в прошлом и настоящем во многом сходны. Период формирования лексики алтайского и кыргызского языков проходил в отдаленной эпохе, когда их носители жили на территории Алтая.

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ

РФ ИЯЛ НАН КР – рукописный фонд Института языка и литературы Национальной академии наук Кыргызской Республики

ИСТОЧНИКИ

Материальная культура киргизов XIX в. Рукописный фонд Института языка и литературы Национальной академии наук Кыргызской Республики. Инв. 4060. 1\II–1960.

Полевые материалы автора из села Шыргайты Шебалинского района Республика Алтай, август 2022.

ЛИТЕРАТУРА

Алтайско-русский словарь. Горно-Алтайск, 2018.

Баскаков Н.А. Тюркские языки. М., 1960.

Большая советская энциклопедия. М., 1975.

Древнетюркский словарь. Ленинград, 1969.

Енчинов Э.В. Традиции медленного питания в пищевой культуре алтайцев // Современная наука: актуальные проблемы теории и практики. Серия: Познание. 2019. № 6. С. 15–16.

Иванов В.В. Генеалогическая классификация языков и понятие языкового родства. Изво Московского университета, 1954.

Киргизско-русский словарь. Фрунзе, 1985.

Нурмухаметова Р.С. Лексика материальной и духовной культуры татарского языка // Вестник Татарского государственного гуманитарно-педагогического университета. 2011. №1(23). С. 165–169.

Потапов Л.П. Пища алтайцев [этнографический очерк] // Сборник музея антропологии и этнографии. М.-Л.: Наука, 1953. Т. XIV. С. 37–71.

Санашкина В.Е. Алтай аш-курсак. Горно-Алтайск: Ак чечек, 1995.

Сведения об авторе: Конурбаева Роза Эсенамановна, кандидат филологических наук, ученый секретарь Отделения общественных наук Национальной академии наук Кыргызской Республики (720071, просп. Чуй, 265а, Бишкек, Кыргызская Республика); rozakg2607@gmail.com

Поступила 6.09.2023

Принята к публикации 10.10.2023

TERMINOLOGY OF TRADITIONAL FOOD PRODUCTS IN ALTAI AND KYRGYZ LANGUAGES: LEXICAL-SEMANTIC ANALYSIS

R.E. Konurbayeva

Kyrgyz Republic National Academy of Sciences

Bishkek, Kyrgyz Republic

rozakg2607@gmail.com

The purpose of the study is to compare the vocabulary related to traditional nutrition in the Altai and Kyrgyz languages. It is based on linguistic materials collected by the author among residents of the villages of the Altai Republic: Kaspа, Shyrгаity of the Shebalinsk District; Kyrylk, Mondur-Sokkon, Kan-Oozy of the Ust-Kansk District; Yabogan, Yelo, Kulady, Bichiktu-Boom, and Kypchehen of the Onguday District. Their analysis revealed many lexical and semantic similarities in the Altai and Kyrgyz languages. This is especially noticeable in the names of meat dishes. The coincidences are explained by the identical economic and living conditions of the Altaians and Kyrgyz in the past and present. The formation of the vocabulary of the Altai and Kyrgyz languages took place in a distant era, when their speakers lived in the territory of Altai.

Keywords: material culture, food, meat dish, dairy products, drinks, parallels, word combinations, phonetic structures, semantics.

For citation: Konurbayeva R.E. (2023) Terminology of traditional food products in Altai and Kyrgyz languages: lexical-semantic analysis. *Istoricheskaya etnologiya* [Historical Ethnology]. Vol. 8. No. 3: 341–352. DOI: 10.22378/he.2023-8-3.341-352 (In Russ.)

REFERENCES

Altai-Russian dictionary (2018). Gorno-Altaysk. (In Alt.; in Russ.)

Ancient Turkic dictionary (1969). Leningrad. (In Russ.)

Baskakov N.A. (1960) *Turkic languages*. Moscow. (In Russ.)

- Enchinov E.V. (2019) Traditions of slow food in the food culture of the Altaians. In: *Modern science: Current problems of theory and practice*. Series: Knowledge. No. 6: 15–16. (In Russ.)
- Great Soviet Encyclopedia* (1975). Moscow. (In Russ.)
- Ivanov V.V. (1954) *Genealogical classification of languages and the concept of linguistic kinship*. Moscow: Moscow University Publ. (In Russ.)
- Kyrgyz-Russian dictionary* (1985). Frunze. (In Kyrg.; In Russ.)
- Nurmukhametova R.S. (2011) Vocabulary of material and spiritual culture of the Tatar language. *Bulletin of the Tatar State Humanitarian and Pedagogical University* [Vestnik Tatarskogo gosudarstvennogo gumanitarno-pedagogicheskogo universiteta]. No. 1(23): 165–169. (In Russ.)
- Potapov L.P. (1953) Food of the Altaians. An ethnographic sketch. In: *Collection of the Museum of Anthropology and Ethnography*. Moscow-Leningrad: Nauka Publ. Vol. XIV: 37–71. (In Russ.)
- Sanashkina V.E. (1995) *Altai ash-kursak*. Gorno-Altaiisk. (In Alt.; in Russ.)

About the author: Roza E. Konurbayeva, Cand. Sc. (Philology), Scientific Secretary of the Department of Social Sciences of the Kyrgyz Republic National Academy of Sciences (265a, Chuy Ave., Bishkek 720071, Kyrgyz Republic); rozakg2607@gmail.com

Received September 6, 2023

Accepted for publication October 10, 2023