

## НАЗВАНИЯ МЯСНЫХ БЛЮД И ПРОДУКТОВ В ХАКАССКОМ ЯЗЫКЕ

### NAMES OF MEAT DISHES AND PRODUCTS IN KHAKASS LANGUAGE

R. Abdina

*Summary.* The article describes the lexical and semantic features of the thematic group of names of meat dishes and products in the Khakass language, using materials from other Turkic and Mongolian languages. In the names of meat dishes and products, almost all the names make up the General Turkic vocabulary. In Khakass cooking, there are about twenty dishes made from meat products. The word formation of these terms uses syntactic and morphological methods. The names of dishes are dominated by a motivational sign, which is based on the transfer of the main value to the secondary, followed by terms that are based on indications of the purpose for a particular process. Many terms are given with examples from Khakass literature and folklore.

*Keywords:* Khakass language, vocabulary, semantics, cooking, meat dishes and products, Turkic languages, etymology, traditional culture, word formation.

Абдина Раиса Петровна

Хакасский научно-исследовательский институт  
языка, литературы и истории (Абакан)  
rabdina@mail.ru

*Аннотация.* В статье приводится описание лексико-семантических особенностей тематической группы наименований мясных блюд и продуктов в хакасском языке с привлечением материалов из других тюркских и монгольских языков. В названиях мясных блюд и продуктов общетюркский пласт лексики составляют практически все наименования. В хакасской кулинарии насчитывается двадцать блюд, приготовленных из мясных продуктов. В словообразовании этих терминов используются синтаксический и морфологический способы. В наименованиях блюд преобладает мотивационный признак, в основе которого лежит перенос основного значения на вторичное, далее следуют термины, в основе которых лежат указания на предназначенность для определенного процесса. Многие термины приведены с примерами из хакасской художественной литературы и фольклора.

*Ключевые слова:* хакасский язык, лексика, семантика, кулинария, мясные блюда и продукты, тюркские языки, этимология, традиционная культура, словообразование.

Словарный фонд, составляющий основу лексического богатства языка, как и всякая другая языковая категория, сохраняется в течение многих лет, отражая традиционную культуру народа. Но в то же время характерной особенностью лексики является ее чувствительность к изменениям в общественной жизни этноса, поэтому исследование лексического состава языка, его структуры и семантики является важным направлением в современной лингвистике. В данной статье мы рассмотрим тематическую группу лексики, обозначающую наименования мясных блюд и продуктов в хакасском языке. Традиционная система питания хакасов привлекала внимание многих исследователей, работы которых в большей степени носят этнографический характер, тогда как специальных лингвистических исследований этой тематической группы лексики в хакасском языке не проводилось.

Основной пищей хакасов, как и многих скотоводческих народов, являлись молочные и мясные продукты и блюда. В постоянный рацион питания хакасов входило мясо домашних животных — лошади, крупного рогатого скота и барана. Мясо домашней козы и свиньи употреблялось редко. В некоторых районах раньше свинину не употребляли вообще. Из дичи употребляли мясо косули, лося, марала, оленя, реже медведя, белки и зайца. Раньше мясо белки сушилось на зиму, немного позднее его ели только охотники, в настоящее время его практически не употребляют. Мясо медведя и зайца едят не все.

Иногда заготавливают мясо, сало, жир мелких животных в лечебных целях, например, барсука, суслика. Обогащало меню мясо домашних птиц: кур, гусей, индеек, и диких: тетеревов, глухарей, куропадок, рябчиков, перепелов, диких уток [6]. В хакасском языке мясо называют широкораспространенным общетюркским словом *ит*. По происхождению это наименование восходит к периоду тюрко-монгольской языковой общности. В хакасском языке слово *ит* встречается в составе сложных слов, характеризующих наименования мяса: *мал иди* говядина, *сосха иди* 'свинина', *киик иди* оленина, *өртек иди* утятина и т.д. Эти составные термины представлены двумя компонентами, в которых и определение и определяемое выражены именами существительными. Определение в указанных терминах выражено основным падежом и обозначает животное: *мал* 'скот', *сосха* 'свинья', *киик* 'косуля', *өртек* 'утка'. Определяемое слово выражено аффиксами принадлежности. Слово *ит* используется и в определении части туши: *кирсен иди*, грудинка (кирсен — грудная кость), *соң ит* — задняя часть туши (соң — задняя часть), *хоң ит* — мякоть, *хабырға иди* — ребра, *чарын иди* — лопатка и т.д. Мясо употребляется в пищу в жареном, печенном и чаще всего в вареном виде. В зависимости от этого называлось *хаарган ит* 'жареное мясо, жаркое', *хойгалаан ит* 'мясо, печенное на огне (шашлык)', *хайнатхан ит* 'вареное мясо'. В настоящее время лексема *ит* в формах *ит*, *эт*, *ет* представлена во многих тюркских языках в значении 'мясо', 'плоть'. С этой семантикой слово зафиксировано в древ-

нетюркских памятниках: *et şışga takıldı* 'мясо нанизывалось на вертел' [4, с. 186]. В караимском и якутском языках имеет значение 'говядина', в азербайджанском языке 'мясное блюдо' [11, с. 311]. Г. Рамстедт сравнивал тюрк. *ät c ät öz* и далее с маньчж. *feten* 'материя', 'материальный' и кор. *pathan* 'вещество', 'физическое строение' [11, с. 312].

Употребление мяса, как и молочных продуктов, зависело от времени года. Летом, начиная с апреля месяца, когда шел отел скота, до октября месяца, больше употреблялись в пищу свежие молочные продукты. Поздней осенью с началом заморозков в основном в ноябре месяце начинался забой скота. Намеченный на убой скот назывался *согым* 'скот, предназначенный для убоя' (от сох- 'колоть, закалывать скот'). Этот скот отделялся от других животных и особо подкармливался. Ср.: башк.: *һугым* 'скот для убоя'.

На зиму мясо замораживали, сушили, коптили, храня в амбарах или в юртах. Представим способ заготовки, описанный этнографом Кузнецовой А. А. в 19 в. «В прок на зиму, а также для запаса на охоту и на покос мясо заготавливается следующим образом.— Баранина, конина или скотское мясо разрезается на длинные полосы в ½ арш. длины и подвешивается на солнце или же в юрте, амбаре и под крышей. Когда высохнет (недели через 2), то складывается в мешки и сохраняется в юрте, подвешенным к жердям. Такое мясо готовится без соли...Солят мясо редко, а в прежнее время и совсем не солили» [6, с. 193]. Приготовленное таким способом мясо называется *хурутхан ит* 'сушеное мясо (без соли)'. Например: *Тас чейник, отха сiстенiн, сыгырчатхан; чарым кoнeк кiрцeң кoдeстeң тoгыраан хурутхан иттернi ол, тубенең сыгара кoдiрглеп, нандырох чарбалыг үгрезер тўзiрчеткен* [3, с. 57].— «Чугунный чайник, нагреваясь на огне, посвистывал; он [дед] помешивал сушеное мясо в чугунке размером с полведра, поднимая и опуская обратно в суп с крупой». Подобные способы изготовления и названия мяса встречаются и в других тюркских языках: др. тюрк. *кагит* 'сушеное мясо' башк. *как ит* 'валеное, сушеное мясо', кум., карач.-балк. *къакъ эт* 'сушеное мясо', ног. *какланган эт* 'валяное мясо', ккалп. *каклаган эт* 'вяленое мясо'.

Реже заготавливали мясо и другим способом: в большом котле кипятили воду с солью из расчёта примерно 0,5 кг.соли на 4 ведра воды. Туда спускали мясо одним большим куском, чтобы оно пропиталось раствором соли и немного обварилось. После этого его резали на части и вместе с костями вывешивали для просушки. Длинные полоски мяса называются *салыг* — мясо, разрезанное на полоски для валяния. Отсюда происходит и название: приготовленное таким образом мясо назы-

вается *салыглаан ит* 'валеное мясо'. Например: *Ибде от үстүнче парчатхан ыста харал парган артхыда салыглаан хой иттерi хызарысханнар, хыйындыларга, агас сугын, илгел салган истеен теерилер ыстал турганнар* [3, с. 48].— «В доме над дымом очага на перекладине копилось валяное баранье мясо, нарезанное длинными тонкими полосками, у свода крыши коптились шкуры».

Термины *салыглаан ит* и *хурутхан ит* образованы синтаксическим способом по схеме прил + сущ. (салыглаан 'валеный', хурутхан 'сушеный').

Свеженина называется *час ит* (час — свежий). Чтобы сохранить вкусовые качества и питательные свойства, замороженное мясо складывали по кускам в кадки и засыпали снегом. Заготовленное этим способом мясо хранилось до весны. Такое мясо называется *јүүче* — мясо, заготовленное с осени на весну в замороженном виде. Синоним к слову *јүүче* выступает слово *махан* — мясо, заготовленное на зиму.

В конце весны — начале лета оставшееся мясо подвергали новой консервации — валянию: разрезали на длинные полосы около 30–40 см., подсаживали (иногда не солили вообще), коптили в юрте над очагом, сушили на солнце, на открытом воздухе. Этот период отмечался хакасами особым празднеством: «В апреле, когда начинал дуть теплый ветерок, называемый *кўўлгек*, заготовленное на весну мясо *јүүче* доставали из кадки. Из самых лакомных кусков готовили угощение, и проводился праздник «*јүүче талачан ұлўкўн*». На застолье все поздравляли друг друга с теплом и говорили: «пришел весенний ветерок и мясо разморозилось» [2, с. 24]. Такое мясо приобретало новые вкусовые качества, могло храниться до двух лет, не подвергаясь порче.

Традиционные мясные блюда готовились преимущественно из мяса домашних животных. Туша животного разрубалась вдоль и поперек на четыре части, затем на более мелкие куски. При обработке мяса с ног и спины крупнорогатого скота или лошадей снимали сухожилия, из которых сучили нитки. Внутреннее сало и жир собирались отдельно и использовались в качестве дополнительного или основного ингредиента к мясным блюдам. В традиционной культуре питания животные жиры хакасами употреблялись в больших количествах в сравнении с растительными. Хакасы, как и многие другие скотоводческие народы широко использовали внутреннее сало животных. При приготовлении пищи его использовали как в чистом, так и в переработанном виде. Для сохранения впрок его растапливали. О частотности использования животных жиров говорит лексический материал, в котором имеется несколько наименований жира и сала:

*чаг* — жир, сало (нетопленное). Термин *чаг* используется для уточнения видов сала, например, *сосха чаа* 'свиное сало'; *тустаан чаг* 'солёное сало, шпик', *істі чаа* 'внутреннее сало, нутряной жир'.

Например:

«Алтын питуктың істін чар! Істіңең чағын ал! Хачан полза кирек полар піске!»	«Золотого петуха распотроши! Собери внутренний жир! Когда-нибудь нам понадобится!» [8, с. 436]
--	---

Слово *чаг* в значениях 'масло', 'сало' встречается во многих тюркских языках: азерб. йагъ, тур. йаг, туркм. яг, кумык, яв, узб. егъ, карач.-балк. жау, тув. жаг., башк. диал. йаг. и т.д.

В хакасском языке от слова *чаг*, происходит слово *чагбан* 'постный, не жирный' от *чаг*+афф. отрицания, и происходит слово *хайах* 'масло'. От этой же основы происходит основа глагола *чагла-* 'мазать, смазывать жиром что-л.'. Например: *чаглабаанда, чарабас погов.* со-отв. рус. не подмажешь — не поедешь. Связь значений мазать и масло подтверждается параллелями и в других языковых семьях, ср., напр.рус. мазать, мазь и масло < *maz-slo*. По мнению исследователей йа: ғ — производное имя со значением результата действия от глагола йа-'сбивать масло' [12, с 59].

После перетопки сала *чаг* получается жир и шкварки. Шкварки, оставшиеся от растопленного сала, использовались как отдельное блюдо или как дополнительный компонент при изготовлении супов и других блюд.

*Сысханды* — шкварки; *сосха чаа сысхандызы* шкварки свиного сала. Название слова *сысханды* по всей видимости, связано с общетюркской глагольной основой *һызыу* 'плавить, растаять'. Ср.: хак. *сысхар-* 'растопливать, вытапливать'.

Внутреннее сало и жир в хакасском языке еще называют:

*сибиренді* — сало (внутреннее);  
*ибірінді* — жировой слой вокруг тонких кишок (коровы, овцы).

В основе номинации данных терминов, по всей видимости, лежит функциональная предназначенность, так, в хакасском языке есть наречие *ибіре-сибіре* 'вокруг'. Данные термины образованы при помощи аффикса -нді, который образует существительные со значением результата от глагольной основы *ибір-* 'окружать'.

В хакасском языке для обозначения жира используются слова:

*јс* — жир. Например:

хазыбысса Ай Мирген, тимір хахпах чаап салтыр, сығарып алып, азыбысчых, үзі үс харыс сығара хайнап парған, аны алып, чіп одыр	Когда раскопал Ай-Мирген, [увидел] котёл с железной крышкой. Выгашив, открыл, жир до трёх пядей вытоплен, этот жир ест сидит. [8, с. 280]
--	--

Слово *јс* встречается в других тюркских языках: алт. *јс*, тув. *үс* 'жир'.

Следующие виды сала конкретизирует принадлежность к животному:

*хазы* — брюшное сало лошади; *аттың хазызы ікі іліг полтыр* брюшного сала у лошади было в два пальца шириной. *Хазызы чахсы* много брюшного сала (об упитанной лошади). Данный термин тюркского происхождения и встречается во многих тюркских языках: башк. *кары* 'конские колбасы', ног. *къазы* 'верхний слой брюшного жира лошади', 'конская колбаса домашнего приготовления', казах. *казы* 'сырокопченая колбаса', кирг. *казы* 'брюшной и реберной конский жир', тув. *казы*, узб. *казн*, уйг. *кези* 'брюшной жир лошади, колбаса из него', ойр. *казы* 'жир, сало', 'конская колбаса с салом', др.-тюрк. *казн* 'брюшной конский жир и кушанье из него'.

*Чалын* — 1) подгривный жир лошади 2) загривок лошади; *чалын пызырарга* варить подгривный жир; *симіс аттың чалыны тадылыг* у жирного коня подгривный жир вкусен. Этот жир считался вкусным, у хакасов его клали в набор «ыста», о котором расскажем ниже. У киргизов при подаче конины *жал* 'подгривный жир' относился к одной из почетных частей, которой угощали дорогих родственников [5]. У башкир при обработке туши лошади гривенный жир «казыял» снимали отдельно и использовали в пищу как самостоятельный продукт [1].

*Сүрткі* — жир для смазки чего-либо (обычно сметана для смазки сосков коровы перед дойкой). Данное слово происходит от *сүрт-* 'мазать, смазывать' при помощи афф.—кі, который образует существительные со значением способа от глагольной основы.

*Хадар* — жировой слой на рёбрах, мясе (животных); *хазызы ікі іліг, хадары пір іліг* слои жира на животе в два пальца, а слой жира на рёбрах в один палец.

В пищу идут почти все части животного: мясо — ит, сало — чағ, кровь — хан, сердце — чүрек, печень — паар, легкие — өкпе, почки — пүрек, брюшина — харын, кишки — ічеге. Кишки тщательно обрабатывали и обмывали горячей водой. Кишки и брюшину варили как мясо, разрезав на отдельные куски.

В наименованиях блюд, приготовленных из кишок и крови наблюдается перенос основного значения на вторичное:

*харта* 1) прямая кишка лошади; 2) харта — национальное блюдо, приготовленное из кишок лошади; *харта тартарга* начинять кишку лошади мелко нарубленным мясом; *харта* — *хакастарның хынчаң чизі* харта — лакомое блюдо хакасов;

Ср.: башк. *карта* 'толстая кишка крупнорогатых животных, национальное блюдо'.

*чочых* 1) прямая кишка коровы 2) *чочых* — национальное блюдо, приготовленное из кишок коровы

Лексема встречается во многих тюркских языках: тур., тур.диал., гаг., аз., кар.к. *sucuk*; чаг. *suçuq*; тур.диал. *sucih*; кирг. *sucuh*; каз. *şucık*; кир., узб.диал. *çiçuk*; алт. *çoşuk*; и имеет следующие значения:

1. кишка(и) — кирг. (толстые);
2. колбаса (начиненная рубленным мясом) — в большинстве языков; начиненные кишки — чаг.; конское сердце, наполненное салом и мясом, копченое на дыму — алт.
3. колбаски из различных орехов и виноградного сока — тур.диал.; фруктовая или ягодная колбаса — аз. [12, с. 354].

Авторы ЭСТЯ предполагают, что *sucuk* изначально обозначало 'сычужный фермент' > 'кусочек сычуга', а затем 'сычуг' и, наконец, 'кушанье из сычуга'. Название особого типа колбасы могло быть заимствовано из какого-либо одного тюркского языка, так как название сычуга — одного из видов желудка — у тюркских народов разнообразны. Слово было заимствовано из тюркских языков в форме сычуг 'часть желудка жвачных животных' русским языком [12, с. 355].

*Хан* — 1) кровь; 2) кровяная колбаса.

Например: *Апсах Арина Петровнаы тадар оңдайынаң істі-харын арығлирға, чуурға, хан урарға үғреткен* [3, с. 72] — «Дед Арину Петровну научил хакасским приемам чистки внутренностей животного, их мытья, заливке хана». На сегодняшний день это блюдо является самым популярным и любимым блюдом у хакасов. Делают кровяную колбасу *хан* следующим образом: кровь остужают, затем его мнут руками и перемешивают, вновь дают отстояться. При этом черная кровь, называемая *тиріс хан*, оседает внизу, а сверху образуется слой светлой крови — *ах хан*, в качинском диалекте *сымай хан*. *Тиріс хан* и *ах хан* готовятся отдельно. *Ах хан* имеет свои особые вкусовые качества. Раньше в него ничего кроме соли не добавляли. В *тиріс хан* добавляют молоко,

кусочки внутреннего сала, лук, чеснок, соль, перец. Хан употребляют в горячем виде. Его также заготавливают впрок на зиму. Для этого его не варят, а замораживают в сыром виде.

*Хыйма* — колбаса из мяса, сала, ливера.

Например: — *Анзын за мин позым даа хабынчам,— тогыр хаапча Хапың, улуг кизек хыйма тайнана.* [3, с. 193] — «Того я сам схвачу,— перебил Хапын, большой кусок хыймы жуя». Хыйма готовится из мелко-нарезанных кусочков мяса, ливера и внутреннего сала с добавлением соли и лука. Вся эта смесь начиналась в кишку. Хыйма считалась зимней едой. Ее замораживали и варили по праздникам, угощали ею почетных гостей. Этот вид блюда высоко ценился хакасами, его обычно посылали в качестве гостинца родственникам. Слово *хыйма* — лексикализовавшееся глагольное имя от основы *хый-* 'резать, подрезать'. К основе глагола присоединяется аффикс *-ма* со значением результата действия.

*Ыста/ысты* — гостинец для родственников из мяса и внутренностей животных. Например, *ыста ызарға* — посылать, заготовленный из лучших кусков гостинец родственникам. *Ыста* представляла собой набор из кусков различных частей туши, весом не менее 5–7 кг. Сюда входили: кусок мяса со спины — *арға иді*, ребро (с лучшим куском мяса) — *хабырға иді*, кусок мякоти — *хоң иді*, мясо с шейной костью — *ортха сөөк*, кусок от сердца — *чүрек*, кусок от легких — *өкпе*, от сальной кишки — *харты*, кровяная колбаса — *хан*. Этот набор заворачивали в разрезанную полосу желудка и замораживали. Для собственного потребления *ыста* не готовилась. Это наблюдается и в способе наименования слова *ысты*: произошло глагольной основы *ыс-* 'посылать, отправлять, направлять' и аффикса *-ты*, образующего существительные со значением результата.

*хырбан/харбан* — блюдо, приготовленное из разрезанного на узкие полоски мясного филе, внутреннего сала, печени и тушенное в собственном соку. Например, *аалчыларны харбаннаң сыйлирға* угостить гостей харбаном.

*Сохачы* — шашлык из печени; *сохачы сiстирге* печь печень (на открытом огне). Описание приготовления этого блюда представлено в произведении Н. Г. Доможакова «Ырахы аалда»: *Апсах паарны, төрткілли кизіп, харын чаанаң сөргеп, сiске хазап, отха хойгалаан. ... пу орыс семья хачан даа чiбеен мындаг нимеңi. Зойка даа, Федор Павлович тее, Арина Петровна даа хынып чееннер апсах сiстеен паарны* [3, с. 72]. — Дед, разрезав печень на четыре части, завернув во внутреннее сало и нацепив на вертел, испек ее на огне. ...эта

русская семья никогда такого не ела. И Зойка, и Федор Павлович, и Арина Петровна с удовольствием поели приготовленное дедом блюдо.

*Морча* — порезанное на куски сушеное мясо, тушеное с ячменной крупой;

*мирек* — блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса или (типа пельменей, мант); *мирек пызырарга* готовить мирек;

*порча* — полуфабрикат из сушеного мяса с крупой и сырцами. Состоит из разрезанного на кубики сушеного мяса с равным количеством крупы и кислых сырцов. Он мог храниться в течение года.

*Тогырамчы* — блюдо, представляющее собой мелко нарезанные куски мяса и внутренностей, подаваемое с бульоном. Данное слово образовано от глагольной основы *тогыра-* 'размельчать, крошить' и словообразующего аффикса *-чы*, который образует существительные, обозначающие предмет как результат действия.

*Хуйга* — холодец, студень. Ср.: уйг. *куйка* 'опаленная и сваренная кожа с головы овцы', кирг. *куйка* 'кожа паленой головы овцы или козы', каз. *куйка* 'паленая голова коровы, овцы для приготовления кушанья'.

*Хырмачы* — блюдо, приготовленное из внутренностей крупного скота. Для этого брались желудок, жирные кишки, легкие, печень, почки, селезенка и кровяная колбаса. Этот набор в основном готовился на зиму средством заморозки. Блюдо готовилось в большом казане.

*Чӱргемес* — блюдо, приготовленное из лёгких и желудка барана, разрезанных и переплетённых кишками с салом, как коса. Его варят и нарезают на куски, в горячем виде подают на стол; *чӱргемес ӱрерге* плести чӱргемес. Подобное блюдо и его название в различных фонетических вариантах с некоторыми семантическим отклонениями представлено во многих языках: башк.: *йурмэ* 'блюдо, приготовленное из овечьих и козьих кишок, сплетенных с нутряным салом', кирг. *жергем* 'внутренности, сплетенные с кишками в косичку', ног. *йорьме* 'ливерная колбаса домашнего приготовления', бур.-монг. *зюрмэ* 'фарш из печени, легких и жира брюшины, которым начиняют кишки', монг. *зюрэм* 'тонкие обрезки мяса', алт. *двергем* 'блюдо, представляющее собой вымытые тонкие кишки, перевитые вперемежку с кишечным салом и брюшиной, нарезанной в виде длинных лент'. Наименование *чӱргемес* по происхождению восходит к древнетюркскому *йоргемеч* 'кушанье, разновидность колбасы, приготовленной из мелких кусков требухи'. В аналогичном же значении в форме *йургамоч* оно зафиксировано и в словаре Махмуда Кашгари. По мнению

исследователей название данного блюда происходит от тюркской основы *йор-* обвивать [12, с. 236]. Ср.хак. *чӱр-* 'быть в движении'.

*Чулба/чулба* — баранина, испечённая па углях; *пир чулба хой иди* одна испечённая туша барана.

*тӱс хара* — подпаленная и жареная на вертеле грудинка барана;

*орамыс/орамчы* — блюдо, приготовленное из внутреннего бараньего сала, переплетенного тонкими кишками. Данный термин происходит от глагольной основы *ора-* 'вертеть, заворачивать, закручивать' при помощи продуктивного аффикса *-чы*, образующего существительные со значением названия и результата действия [10].

Из мяса готовили и первые блюда:

*ӱгре* — суп.

Например:

Очыхтыг улуг хазаны  
Оланназып тургандаг,  
Столдагы аяхтыг ӱгре  
Салгап турчатхандаг

Большие котлы на очаге  
Стоят и дребезжат,  
В чашке с угре на столе  
Будто волны ходят [9, с. 314].

В супы клали крупы, коренья, приправы: «мелко на рубленное мясо вместе с салом спускается в кипяченую воду и заправляется сметаной с мукой, или же одной сметаной. Другая похлебка варится из мелко нарезанного скотского мяса, высушенных небольшими кусками называемого в Сибири «Марьими кореньями», а иногда луковиц полевого лука и чеснока или других, употребляемых инородцами в пищу растений, и приправляются аарчы или солью» [6, с. 195].

*Мӱн* — бульон; *палых мӱни уха*; *чагбан мӱн* постный (нежирный) бульон; *час мӱн* бульон из свежего мяса. Например, *Зойка, самнах алып, позы азыран настаан, мӱнни тамагын агырсынып азырчатхан* [3, с. 42] — «Зойка, взяв ложку, начала сама есть бульон».

Ср.: тув. *мӱн* 'суп', алт. *мӱн* 'бульон'.

Таким образом, в хакасском языке обнаружено 20 терминов называющих традиционные блюда, и шестнадцать слов, называющих мясные продукты и полуфабрикаты. Морфологическим способом образованы следующие наименования: *сӱртки* 'жир для смазки чего-либо', *хыйма* 'колбаса из мяса, сала, ливера', *ыста/ысты* 'гостинец для родственников из мяса и внутренностей животных', *тогырамчы* 'блюдо, представляющее собой мелко нарезанные куски мяса и внутренно-

стей, подаваемое с бульоном; *орамыс/орамчык* 'блюдо, приготовленное из внутреннего бараньего сала, переплетенного тонкими кишками'. Данные термины образованы при помощи аффиксов, которые образуют имена существительные со значением результата действия от глагольных основ. Синтаксическим способом образованы следующие наименования: *салыглаан ит* 'валеное мясо', *хурутхан ит* 'сушеное мясо (без соли)', *ах хан* 'кровяная колбаса, приготовленная из светлой крови', *сымай хан* Кач 'кровяная колбаса, приготовленная из светлой крови', *тирис хан* 'кровяная колбаса, приготовленная из темной крови', *тӧс хара* 'подпаленная и жареная на вертеле грудинка барана'. Общeturкский пласт лексики представлен преимущественно названиями мясных продуктов, из наименований блюд следующие имеют параллели в других тюркских языках: *хурутхан ит* 'сушеное мясо (без соли)', *чаг* 'жир, сало (нетопленное)', *чалын* 'поджаренный жир лошади', *харта* 'блюдо, приготовленное из кишок лошади', *чочых* 'блюдо, приготовленное из кишок коровы', *хуйга* 'холодец, студень', *чӧргемес* 'блюдо, приготовленное из лёгких и желудка барана, разрезанных и переплетённых кишками с салом, как коса', *мӱн* 'бульон', *ӱгре* 'суп'. В результате анализа наименований мясных блюд и продуктов выявлены соответствия в других тюркских языках, установлены общие закономерности в выборе мотивационного признака и способах образования слов. Богатый

лексический материал, характеризующий мясную кухню хакасов, может также свидетельствовать о хозяйственной деятельности хакасов.

#### Условные сокращения

аз.— азербайджанский язык  
 алт.— алтайский язык  
 башк.— башкирский язык  
 бур.— бурятский язык  
 диал.— диалект  
 др.-тюрк.— древнетюркский язык  
 каз.— казахский язык  
 кирг.— киргизский язык  
 ккалп.— каракалпакский язык  
 крх.-уйг.— караханидско-уйгурский язык  
 монг.— монгольский язык  
 ног.— ногайский язык  
 тат.— татарский язык  
 тоф.— тофаларский язык  
 тув.— тувинский язык  
 турк.— туркменский язык  
 узб.— узбекский язык  
 хак.— хакасский язык  
 чаг.— чагатайский язык  
 шор.— шорский язык  
 як.— якутский язык

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Аминова Ф. С. Названия традиционной пищи в башкирском языке. Автореферат диссертации на соискание ученой степени канд. филол. наук. Москва, 2005. 28 с.
2. Бутанаев В. Я., Верник А. А., Ултургашев А. А. Народные праздники Хакасии. Учебное пособие. Абакан: Издательство ХГУ им. Н. Ф. Катанова, 1999. 76 с.
3. Доможаков Н. Г. Ырахы аалда. В далеком аале: роман на хакасском и русском языках. Абакан: Хакасское книжное издательство, 2010. 492 с.
4. Древнетюркский словарь / Под ред. В. М. Наделяева. Насилов Д. М. — Л.: Наука, 1969. 677 с.
5. Жилкубаева А. Ш. Лексика питания в тюркских языках (лингвокультурологический аспект). Усть-Каменогорск: Издательство ВКГУ им. С. Аманжолова, 2012. 204 с.
6. Кузнецова А. А. Жилища, одежда и пища минусинских и ачинских инородцев. Красноярск, 1898. 214 с.
7. Патачаков К. М. Очерки материальной культуры хакасов. Абакан: хакасское отделение Красноярского книжного издательства, 1982. 87 с.
8. Радлов В. В. Образцы народной литературы тюркских племен, живущих в Южной Сибири и Дзунгарской степи. Ч. 2: Поднаречия абаканские (сагайское, койбальское, качинское), кызылдьское и чулымское (кюэрик) / сост. Е. С. Торокова. Абакан: Журналист, 2018. 496 с.
9. Хакасский героический эпос «Алтын Арыг» / под ред. В. Е. Майногашевой. М.: Наука, 1988. 591 с.
10. Хакасско-русский словарь / ред. О. В. Субракова. Новосибирск: Наука, 2006. 1114 с.
11. Этимологический словарь тюркских языков: в 7-ми т. М.: Наука, 1974. Т. 1. Общeturкские и межтюркские основы на гласные. 768 с.
12. Этимологический словарь тюркских языков: в 7-ми т. М.: Наука, 1989. Т. 4. Общeturкские и межтюркские основы на буквы «Ж», «Ж», «Й». 293 с.

© Абдина Раиса Петровна ( rabdina@mail.ru ).

Журнал «Современная наука: актуальные проблемы теории и практики»