

К ВОПРОСУ О НОМИНАЦИИ ПРОДУКТОВ ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД В ХАКАССКОМ ЯЗЫКЕ¹

Абдина Рауса Петровна

кандидат филологических наук, старший научный
сотрудник, Хакасский научно-исследовательский
институт языка, литературы и истории
rabdina@mail.ru

ON THE ISSUE OF THE NOMINATION OF PRODUCTS OF TRADITIONAL DISHES IN THE KHAKASS LANGUAGE

R. Abdina

Summary: The article presents the differentiation of the names of products and traditional dishes by motivational aspects from the position of the nomination principles. This layer of vocabulary can be structured according to the following motivational features: names related to the purpose for a certain process or action, names related to the shape and color of products and dishes, names related to the method of preparation. Metaphor occupies a considerable place in the formation of names of dishes. It is concluded that in the nomination of various types of dishes, a motivational sign is widely used, which is based on the purpose for a certain process or action.

Keywords: Khakass language, food, motivation of the word, principles of nomination, vocabulary.

Аннотация: В статье представлена дифференциация наименований продуктов и традиционных блюд по мотивационным аспектам с позиции принципов номинации. Данный пласт лексики можно структурировать по следующим мотивировочным признакам: наименования, связанные предназначением для определенного процесса или действия, наименования, связанные с формой и цветом продуктов и блюд, наименования, связанные со способом приготовления. В образовании наименований блюд немалое место занимает метонимия. Сделан вывод о том, что в номинации различных видов блюд широко используется мотивационный признак, в основе которого лежит предназначенность для определенного процесса или действия.

Ключевые слова: хакасский язык, пища, мотивированность слова, принципы номинации, лексика.

Основной функцией любого слова является его способность называть предметы и явления действительности. В слове как носителе значения и репрезентанте мысли о предмете (явлении) действительности в разной степени сохранены следы его формирования и развития. Под воздействием различных факторов слово находится в постоянном развитии и соответственно – в изменении. Подвергается изменениям звуковая система, являющаяся его внешней формой, со временем меняется семантика слова, представляющая внутреннюю форму. Подавляющее большинство новообразований создаётся посредством тех словообразовательных способов и средств, которыми располагает тот или иной язык. Образование производных слов – один из самых продуктивных, экономных и емких способов реализации репрезентативно-номинативной деятельности языка. Словообразование как элемент системы языка – это, прежде всего, область моделирования особых единиц номинации – производных слов. Для создания новых слов используются различные способы. В современной теории номинации выделяют первичную (прямую) и вторичную (косвенную) типы номинации. По мнению ряда исследователей (А.А. Уфимцева, Э.С. Азнаурова, Е.С. Кубрякова, В.Н. Телия и др.) первичная прямая номинация возможна

тогда, когда появляется возможность с помощью какого-то элемента языка представить в сознании предмет или явление, при этом для обозначения данного предмета или явления действительности языковая форма используется в своей первичной функции.



Рис. 1. Тос хара

Лексическое содержание слова, образованного прямым способом соответствует содержанию признака, положенного в основу его номинации, например: тос хара (букв.: черная грудинка) – 'хакасское блюдо, представляющее собой подпаленную и жареную на вертеле грудинку барана'. Ее отрезали вместе со шкурой во время колки

¹ Исследование выполнено при грантовой поддержке Министерства национальной и территориальной политики Республики Хакасия.

барана, подсаливали и зажаривали на огне, из-за чего она приобретала черный цвет (рис.1). В данной номинации, образованной прямым способом, мотивировочный признак выражается словом с прямым значением, т. е. непосредственно.

Что же касается вторичной номинации, то подразумевается переосмысление готовых языковых единиц, выступающих во вторичной для них функции. В процессе косвенной номинации устанавливаются сходства и различия на основе признаков, присущих новым именам. Исследование вторичной номинации позволяет понять то, с обозначением каких именно предметов и явлений действительности связана производная лексика и как она представляет окружающую действительность в мышлении человека. Косвенная номинация осуществляется через переносные значения слова. К данному типу номинации можно отнести метонимию. Метонимические переносные значения наименований мясных хакасских блюд зачастую образуются по типу переноса наименования внутренностей животного на наименование блюда. Например: *харта* 1) анат. прямая кишка лошади; 2) *харта* – национальное блюдо, представляющее собой тщательно промытые вывернутые жиром вовнутрь кишки коня, начинённые мелко рубленным мясом; *чочых* 1) анат. прямая кишка коровы 2) *чочых* – национальное блюдо, приготовленное из кишок коровы; *хан* 1) кровь (рис 2 а) 2) национальное хакасское блюдо – кровяная колбаса, приготовленная из свежей крови скота, за исключением свиней (рис 2 б); *iziġ ханға килерге* – приходите на праздник по случаю закола скота; *ханға хығырарға* приглашать гостей на свеженину (букв. на кровяную колбасу приглашать).

В процессе номинации можно выделить два этапа: выбор мотивировочного признака из ряда возможных

и выбор на основе этого мотивировочного признака языковой формы. На ранних ступенях развития мышления человек при наименовании того или иного предмета брал такой признак, который более всего бросался в глаза или имел наиболее важное значение. Внутренняя форма слова и есть тот признак, который преобладает над всеми остальными признаками предмета или явления действительности. Сохранение во внутренней семантической структуре слова связи звучания со значением называют мотивированностью слова, т.е. это своеобразное «обоснование» звукового облика слова, репрезентант мысли носителя языка. Благодаря внутренней форме слова раскрывается движение человеческой мысли в момент наименования предмета, причина, по которой определённый признак оказался связанным с определённым комплексом звуков. «Номинация есть закрепление за словом понятия, отражающего определённые признаки предмета», иначе говоря, номинация – свойство словесного знака называть что-либо, опираясь на признаки [5, с. 133]. Под принципом номинации понимаются пути осуществления связи слова (означающего) с называемым предметом (означаемым) [7, с. 57].

Принципы номинации традиционных блюд основаны, прежде всего, на образе жизни и системе питания народа. Система питания хакасов, как и система питания многих тюркских народов, основана преимущественно на молочно-мясных продуктах. В местах, где развито рыболовство и земледелие, широко используются рыбные и растительные блюда. В этнографической литературе, описывающей жизнь и быт хакасов, отмечается, что хакасы занимались скотоводством, земледелием, охотничьим промыслом, собирательством, в некоторых местах рыболовством и позднее огородничеством. Все это отражалось в их материальной культуре, в том числе, в традиционной кухне. Соответственно, в меню хакасов



Рис.2 (а) Процесс заливки крови в кишки



(б) Хан – кровяная колбаса

входили мясные и молочные блюда, мучные и крупяные изделия, рыба, дикорастущие растения и ягоды, блюда из овощей. Блюда из дикорастущих растений и ягод называются в хакасском языке по принципу метонимии – переноса основного значения на второстепенное значение. Например, *халба* бот. 'черемша', *тузаан халба* 'соленая черемша', *нир* 'брусника' и т.д. По такому же принципу называются блюда из рыбы. Названия овощей и блюда из них заимствованы из русского языка. Как отмечает хакасский ученый Патачаков К.М. «Русские крестьяне-земледельцы, основавшие здесь селения, осваивали земли под пашни, сеяли зерновые культуры, выращивали овощи, разводили скот (на основе стойлового содержания с заготовкой сена), занимались звероловством и ремеслом и вступали в тесные экономические и культурные связи с хакасам....Хакасы через русских научились выращивать овощи, что явилось новшеством для местного края» [4, с.25]. Относительно злаковых растений хочется отметить, что хакасы помимо кочевого образа жизни, занимались выращиванием зерновых культур, мололи зерновые злаки для питания. Этому свидетельствует как лингвистические, так и этнографические данные. Сохранились древние оросительные каналы для пашен, инструменты земледелия, предметы для изготовления блюд из муки и зерен. У хакасов было распространено выращивание таких злаков, как *арба*, *ас*, *коче* – ячмень; *арыс* – рожь, *пуғдай* – пшеница, *сула* – овёс. Их этих злаков делали крупы и муку, из которых впоследствии изготавливали различные блюда. Из злаковых культур готовят *талған* – обжаренный и мелко смолотый ячмень или пшеница, употребляемый с молоком, черемухой, маслом. Мучные изделия изготавливали как из пресного теста, так и с использованием закваски. Косвенное подтверждение наличия земледелия мы можем привести и в следующих загадках: *хызыл пуғдайым пуха чайыл партыр (чылтыстар)* – красная (золотая) пшеница на льду рассыпана (звёзды); *чар алтында чарымдых инек* – под обрывом полкаравая (ухо) [2, с. 395]. Такие слова как «*хызыл пуғдай*» – золотая пшеница, «*чарымдых инек*» – полкаравая свидетельствуют о распространении и употреблении злаковых в рацион питания хакасов. Более прямое подтверждение этому мы обнаруживаем в следующих загадках: *ікі пуға ахсыларынаң кипсеніп, азырып тоос полбинчалар, тохханнарын даа пілбинчелер, астааннарын даа пілбинчелер (теербен тастары)* два быка непрерывно жуют и глотают, но при этом ни сыты и ни голодны (мельничные жернова); *хырых тістіг инейек (хол теербені)* старушка, имеющая срок зубов (ручная мельница) [2, с. 901]. Как известно, в орудиях труда (чем является хак. *теербен* 'мельница') в их форме и функциях закреплены идеальные, исторически выработанные, обобщенные способы трудовой деятельности этноса.

Авторы коллективной монографии «Традиционное мировоззрение тюрков Южной Сибири отмечают: «Культура ячменя и проса, с древности известные в тюркском мире, занимали важное место в традиционном питании народов Южной Сибири. Похлебка из цельных зерен ячменя, брага из проросших ячменных зерен, мучная каша относились к кругу обрядовых блюд. Их готовили для церемоний, ориентированных на производство жизни» [3, с. 46]. Образ зерна/семена в мифопоэтической традиции связан с комплексом представлений о смерти – возрождении – плодородии – жизни. В своих построениях люди, вероятно, отталкивались от таких характеристик зерна, как количественная множественность, сыпучесть/аморфность, понимаемых как метафора хаоса, исходного состояния в цепи превращений, ведущих к жизни. Кроме того, сконцентрированная в зерне/семене потенция новой жизни, пребывающей до поры в неявленном виде, определила повышенное внимание к зерну во многих обрядах и ритуалах.

Учитывая это, и, исходя из конкретных данных анализируемого материала, лексику питания в хакасском языке мы дифференцируем по следующим группам:

1. Наименования мясных продуктов и блюд;
2. Наименования молочных продуктов и блюд;
3. Наименования продуктов и блюд из зерна и муки. [1, с.113].

Внутри данных групп лексика питания дифференцируется по следующим мотивировочным признакам, которые легли в основу номинации хакасских традиционных блюд и продуктов питания: наименования, связанные предназначенностью для определенного процесса или действия, наименования, связанные с формой и цветом продуктов и блюд, наименования, связанные со способом приготовления.

При исследовании номинаций продуктов и блюд в хакасском языке нами применяются понятия «термин», «лексема», «номинация». Данные понятия подробно изучены во многих лингвистических работах. Между этими понятиями в лингвистических работах при исследовании тематических групп лексики не всегда проводятся четкие границы. А.А. Уфимцева считает, что между номинацией и термином существуют отношения общего и частного: всякий термин – это номинация, но не всякая номинация – термин [6]. Особенностью термина является его направленность на специальное понятие и закреплённость за определенной терминологией, то есть объединение в терминологические группы. Терминологические группы, где объединение слов производится по принадлежности к одной и той же профессиональной сфере, то есть термилируемой области, довольно широко изучены в работах тюркологов (Отаров, 1987; Надергулов, 2000 и др.) Исследования этих групп слов делятся на собственно терминологические, при которых изучение той или иной другой группы проводится в целях ознакомления с самой терминологией, и на так

называемую лексику или язык определенной сферы, профессии, ремесла исследования которых проводятся в целях восстановления соответствующих реалий и социально-исторических условий носителей языка. Так как в сфере «наименования блюд и продуктов» объективно присутствует как специальная (терминологическая) лексика, так и общеупотребительная, проблема их разграничения может быть также поставлена при рассмотрении анализируемого в работе языкового материала. Однако, во-первых, существует взаимопроникновение групп специальной и общеупотребительной лексики, во-вторых, разграничение «термин – нетермин» не является для нас принципиальным, поскольку не влияет на результаты исследования. Поэтому в работе допускается синонимическое использование таких слов, как термин, номинация, лексема и слово.

Наименования, связанные с процессом, в основе которых лежат указания на предназначенность для определенного процесса или действия, по своей грамматической структуре являются отглагольными существительными. В хакасском языке в лексике питания выявлены следующие термины, относящиеся к этой группе:

хурунду/хурунды – сушеное мясо. Слово образовано от глагольной основы хуру- 'сохнуть, высушить'. Раньше такое мясо готовили в больших количествах. «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» [Кузнецова 1898, 193]. Такое мясо клали в супы во время варки, употребляли в сухом виде;

сысханды – шкварки. Слово образовано от сысхар- 'растопливать, вытапливать'. Этот продукт получался после растопливания жира. Шкварки употребляли как отдельный продукт, так и добавляли в супы и каши;

ибірінді – жировой слой вокруг тонких кишок. Слово образовано от глагольной основы ибір- 'окружать'. Этот продукт использовался в приготовлении таких блюд как хан, сохачы 'шашлык из печени', орамыс и др.

сүрткі – жир для смазки. От сүрт- 'мазать, смазывать';

іріткі Саг – творог. Термин произошел от глагольной основы ірі- 'прокисать, свёртываться (о молоке)';

ачытхы – закваска, дрожжи. Данное слово в хакасском языке образовано от глагольной основы ачыг- 'стать киснуть';

хыйма – колбаса из мяса, сала, ливера. Слово образовано от глагольной основы хый- 'резать, подрезать'. Это блюдо готовили время забоя крупного скота. Мясной начинкой служила накрошенная сечкой жирная мякоть лошади или коровы с салом. Затем добавляли лук, перец и готовый фарш заправляли в кишки. Хыйма перевязывалась

в нескольких местах и варилась в казане с супом. Ее также могли замораживали и готовили для почетных гостей;

чарба – крупа. Термин образован от глагольной основы чар- 'колоть, расщеплять'. Этим словом обозначается вид любой крупы, подвергшейся процессу измельчения;

ыста/ысты – гостинец для родственников из мяса и внутренностей животных. Этот набор у хакасов готовился в обязательном порядке после забоя животных обычно поздней осенью. Для него отбирались самые лучшие части мяса и внутренностей. Все эти куски замораживались в один ком. Для собственного потребления ыста/ысты не готовилась, а отправлялась родственникам. Это наблюдается и в способе наименования слова ысты, произошедшего от глагольной основы ыс- 'посылать, отправлять, направлять и аффикса -ты, образующего существительные со значением результата;

хурут – сушёные сырки в форме шарика или лепешки. Слово произошло от глагольной основы хуру- 'сохнуть высушить'. Готовили его из аарчы, представляющего собой кисловатый, творожистый осадок, остающийся после перегонки вина из айрана'. Аарчы помещали в холщовый мешок для того, чтобы сбежала сыворотка. Из получившейся массы скатывали шарики или делали лепешки. Иногда добавляют топленое масло, молотую черемуху. Сушат хурут на солнце или в русской печи до затвердевания. Хурут является непортящимся продуктом. Ранее его употребляли вместо хлеба;

тоғырамчы – блюдо, представляющее собой мелко нарезанные куски мяса и внутренностей, подаваемое с бульоном. Данное слово образовано от глагольной основы тоғыра- 'размельчать'. Тоғырамчы готовится во время колки животных (баран, лошадь, корова). После варки мяса и субпродуктов их размельчают сечкой в корытце. Покрошенный продукт подают с бульоном;

көбріче/көбрічи – закваска айрана. Слово образовано от көбре- 'бродить, подниматься'. Эта закваска делалась из прошлогоднего айрана или по особой рецептуре с использованием сыра пічірө;

орамыс/ орамчы – блюдо, приготовленное из хорошо промытого рубца, переплетенного тонкими кишками и внутренним бараньим салом. Слово образовано от глагольной основы оор(а)- 'вертеть, заворачивать'; Хорошо промытый рубец разрезают на части. Фаршируют внутренним салом барана, затем, аккуратно придерживая рубец, обернуть тонкими кишками. Приготовление этого блюда считается искусством. Раньше женщины соревновались между собой в мастерстве его приготовления;

пүүреен Кыз – простокваша. Лексема образован от глагольной основы пүүре- 'киснуть, кваситься';

көдіртнек – булочка. Эта лексема является производным от глагольной основы көдір- 'увеличивать что-л, поднимать';

наспах – блюдо из талкана, смешанного с жиром или маслом. Данный термин образован от глагольной осно-

вы назарға /нас-/ 'толочь что-л';

талған – обжаренное и перемолотое зерно ячменя или пшеницы. Данная лексема является производной от глагольной основы тала- 'разбиваться, разрушаться'. Это блюдо широко употребляется в пище хакасов. Раньше в каждом подворье был специальный инвентарь для его изготовления. После обжарки зерна его рушили в специальной ступе, пока не отделится мякина. Рушенное зерно провеивали на ручной веялке и затем мололи на ручной мельнице;

көптірген – коржик, лепёшка, испеченная в золе. Лексема производна от көпте- 'увеличиваться, прибавляться'

Лексемы, указывающие на цвет продукта или блюда или его качество:

ах хан 'красная колбаса, приготовленная из светлой крови';

тос хара 'подпаленная и жареная на вертеле грудинка барана';

ах сүт – цельное молоко;

көк сүт жидкое молоко, обрат;

ах хайах – сливочное масло;

хара хурут (букв.: черный хурут) – хурут, смешанный с молотой черемухой, либо хурут, копченный над очагом;

ах хурут (букв.: белый хурут) – мягкий хурут, сушеный на солнце;

ах ипек – белый хлеб;

хара ипек – черный хлеб;

Термины, указывающие на способ приготовления:

хайнатхан ит – вареное мясо;

хойғалаан ит – печеное на углях мясо, шашлык;

хаарған ит – жареное мясо, жаркое;

салығлаан ит 'валеное мясо';

хайылдырған хайах (букв.: растопленное масло) – топленое масло.

Лексемы, указывающие на форму изделия:

үттіг халас 'калач' (букв.: дырявый хлеб);

том халаш Кыз – пышные булочки из пшеничной муки (букв.: комочек хлеб);

теертпек/теерпек – калач, кружки из теста; (букв.: колесо).

Изложенный выше материал свидетельствует о богатстве и обширности лексики, обозначающей наименования продуктов и блюд в хакасском языке. В номинации различных видов блюд широко используются мотивационный признак, в основе которого лежит предназначенность для определенного процесса. Некоторые хакасские названия блюд удачно отражают их свойства цвет, форму. В образовании наименований блюд немалое место занимает метафора. Таким образом, многоаспектное изучение названий продуктов и блюд хакасского языка углубляет и дополняет научные знания о его лексической системе.

ЛИТЕРАТУРА

1. Абдина Р.П. Названия мясных блюд и продуктов в хакасском языке // Современная наука: актуальные проблемы теории и практики. Серия: гуманитарные науки, 2020 №03, С. 113-118.
2. Анжиганова О.П., Баскаков Н.А., Боргояков М.И., Инкижекова-Грекул И.А., Патачакова Д.Ф., Субракова, О.В., Белоглазов П.Е., Каскаракова З.Е., Кызласов А.С., Сунчугашев Р.Д., Чертыкова М.Д. Хакасско – русский словарь. Хакас-орыс сөстiк. Новосибирск: Наука, 2006. 1115 с.
3. Львова Э.Л. Октябрьская И.В., Сагалаев А.М., Усманова М.С. Традиционное мировоззрение тюрков Южной Сибири: пространство и время. Вещный мир. Новосибирск: Наука, 1988. 200 с.
4. Патачаков К.М. Культура и быт хакасов в свете исторических связей с русским народом (XVII – XIX в.в.). Абакан: Хакасское отделение Красноярского кн. изд-ва, 1982. 120 с.
5. Солнцев А.В. Виды номинативных единиц// Вопросы языкознания. 1987 №2, С. 133- 140.
6. Уфимцева А.А. Лексическое значение: Принципы семиологического описания лексики / под ред Н.А. Слюсаревой, В.Н. Телии. М.: Эдиториал УРСС, 2002. 240 с.
7. Шайхулов А.Г. Историческая и диалектная лексика тюркоязычных народов Волго-Камско-Уральского региона (аспекты системной характеристики). Уфа: БГУ, 1988. 87 с.

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

Журнал «Современная наука: актуальные проблемы теории и практики»