

С. А. Иванов, Е. Р. Николаев

Пицца как фрагмент языковой картины мира (на примере диалектных номинаций пицци в якутском и тувинском языках)

Институт гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов Севера СО РАН,
г. Якутск, Россия

Аннотация. Актуальность данного исследования заключается в том, что наименования блюд и продуктов традиционной национальной пищи якутов как часть уникальной этнической культуры недостаточно изучена с точки зрения языкознания. Для того чтобы эксплицировать субстанциальные признаки лексико-семантической группы «Пицца», была привлечена диалектная лексика якутского языка, которая является идентифицирующим маркером для выявления общности и специфики якутской традиционной кухни в системе названий этнической пищи тюркоязычных народов. Целью исследования является репрезентация фрагмента языковой картины мира якутов на основе сравнения якутских и тувинских пищевых номинаций. Для достижения данной цели были поставлены следующие задачи: провести выборку диалектных названий пицци (блюд, продуктов) из лексикографических, этнографических источников; определить основные дефиниции; сделать лексико-семантическую классификацию выявленных наименований; определить общие и специфические особенности; привлечь дополнительные иллюстративные материалы (например, фразеологические единицы) для лингвокультурологической иллюстрации; сделать выводы и обозначить перспективы исследования. В ходе работы авторы использовали традиционные методы языкознания: дефиниционный, сравнительно-сопоставительный, необходимые для подобных исследований. Проведенное изучение семантики и систематизация наименований традиционной пищи якутов и тувинцев показали следующее: во-первых, общую семантику имеют преимущественно номинации молочных блюд (продуктов), что является следствием единой системы ведения традиционного хозяйства (скотоводство); во-вторых, семантические тождества монгольскоязычного происхождения репрезентируют некогда существовавшую единую языковую картину мира, которая связана с тесными и долговременными культурными контактами двух народов; в-третьих, специфические черты национальной кухни у обоих народов обусловлены окружающей средой, освоением новых

ИВАНОВ Спиридон Алексеевич – д. филол. наук, с. н. с. отдела якутского языка Института гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов Севера СО РАН.

E-mail: spiridon_ivanov@mail.ru

IVANOV Spiridon Alekseevich – Doctor of Philology, Senior Researcher of the Yakut language Department Institute for Humanities Research and Indigenous Studies of the North of the Siberian branch of the RAS.

НИКОЛАЕВ Егор Револьевич – к. филол. наук, м. н. с. отдела якутского языка Института гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов Севера СО РАН.

E-mail: 1953307@mail.ru

NIKOLAEV Egor Revolievich – Candidate of Philological Sciences, Junior Researcher of the Yakut language Department Institute for Humanities Research and Indigenous Studies of the North of the Siberian branch of the RAS.

пространств. Сравнительно-сопоставительное исследование данной группы лексики в контексте лингвокультурологии имеет большие перспективы в том плане, что изучение национальных блюд (продуктов) может стать катализатором для дальнейшего развития традиционного хозяйства, а также обогащения общей лексики национальных языков Российской Федерации в русле самоидентификации народов.

Ключевые слова: якутский язык, тувинский язык, диалектология, диалектизм, литературно-нормативная лексика, пищевая этнокультура, национальная кухня, лингвокультурология, код культуры, языковая картина мира.

DOI

S. A. Ivanov, E. R. Nikolaev

Food as a Fragment of Linguistic View of the World (on the Example of Dialectal Names of Food in the Yakut and Tuvinian Languages)

Department Institute for Humanities Research and Indigenous Studies
of the North of the Siberian branch of the RAS, Yakutsk, Russia

Abstract. The thematic justification of the research lies in the fact that the traditional (national) food of the Yakuts as part of a unique ethnic culture has not been sufficiently studied from the point of view of linguistics. In order to explicate the substantial signs of the lexical-semantic group «Food», the dialect vocabulary of the Yakut language was used, which is a marker for identifying the commonality and specifics of the Yakut traditional cuisine in the system of ethnic food names of Turkic-speaking peoples. The goal of research is to represent a fragment of the linguistic view of the Yakut world based on a comparison of the Yakut and Tuvinian food names. To achieve this goal, the following tasks were set: to sample dialect names of food (dishes, products) from lexicographical, ethnographic sources; to define the basic definitions; to make lexical-semantic classification; to identify common and specific features; to attract additional illustrative materials (for example, phraseological units) for linguistic and culturological illustration; to make conclusions and outline the prospects for the research. In the course of research, the authors used traditional methods of linguistics – definitional, contrastive analysis – necessary for such studies. A study of the semantics and systematization of the traditional food of the Yakuts and Tuvinians showed: firstly, mainly the names of dairy dishes (products) have a common semantics, which is a consequence of the unified system of traditional farming (cattle breeding); secondly, the semantic identities of Mongolian origin represent the once existed linguistic view of the world, which is associated with close and long-term cultural contacts of two peoples; thirdly, the specific features of the national cuisine of both ethnic groups are due to the environment, the development of new spaces. A comparative study of this group of vocabulary in the context of linguistic culturology has great prospects in the sense that the study of national dishes (products) can be a catalyst for the further development of the traditional economy, and also enriching the general vocabulary of the national languages of the Russian Federation in line with the self-identification of peoples.

Keywords: Yakut language, Tuvinian language, dialectology, dialectism, literary and normative vocabulary, food ethnic culture, national cuisine, cultural linguistics, culture code, language view (picture) of the world.

Введение

Традиционная национальная кухня якутов, разновидности блюд (продуктов) всегда были в поле исследований этнографов, собирателей фольклора XIX-XX вв. [1-6]. Следует отметить, что эти труды, находясь в статусе источников, не имели цели рассматривать названия блюд с точки зрения лингвистики. Тем самым перспективным исследованиям структурно-семантических особенностей пищевых номинаций предшествует их лексико-семантическая систематизация. Выборка названий прежде всего основывается на национальном корпусе литературно-нормативной лексики современного якутского языка, источником и основой которого служит Большой толковый словарь якутского языка в 15 томах [7]. Корпус дополняют два диалектологических словаря [8-9], из которых мы сделали выборку названий якутских блюд, относящихся к диалектизмам. Выбор диалектного пласта лексики обусловлен тем, что в настоящее время диалектологические материалы не в полной мере входят в научный оборот и возникла необходимость привлечения их в качестве наиболее репрезентативной части лексики, «поскольку она по своему многообразному семантическому содержанию, многовековому историческому развитию чрезвычайно информативна: в ней отражены результаты всей познавательной деятельности (...), а также итоги практического освоения ими экстремальных климатических условий Севера» [10, с. 18].

Источником названий тувинских национальных блюд (продуктов) послужили труды Л. А. Потапова [9], С. И. Вайнштейна [11], М. В. Бавуу-Сюрюн [12] и др., в которых, наряду с литературно-нормативными названиями традиционных блюд (продуктов), представлены и диалектизмы (большой частью лексика тоджинского диалекта).

На основе анализа лексических единиц вышеназванных источников авторы ставят цель раскрыть сходства в этнокультурном фрагменте языковой картины мира у якутов и тувинцев в лексико-семантической категории «Пища». Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

- провести выборку названий национальных блюд (продуктов) из общедоступных лексикографических, этнографических источников;
- составить тематические группы названий пищи: молочная, мясная, рыбная, растительная, мучная;
- сделать лингвокультурологическую иллюстрацию названий блюд (продуктов) в контексте пищевого кода культуры с привлечением антропонимов и фразеологизмов тувинского и якутского языков;
- сделать выводы по результатам исследования.

Якутские блюда (продукты)

Молочные блюда. Этнограф А. А. Саввин собрал более 40 рецептов молочных блюд [4], большинство названий из которых перешли в статус диалектизмов: *аарах* ‘приправа из парного или вареного молока и из сливок к напитку «ымдаан» или к кумысу’ [12, с. 38]; *арыы*, верх., татт. ‘топленый жир, навар’ [11, с. 51]; *баддьыгынас*, у.-май, ‘саламаат; густая каша на сливках’ [12, с. 57]; *бабарах үрүмэ*, татт. ‘кушанье из пенки, полученное специальным кипячением цельного молока’ [12, с. 57]; *бөһүүкэ*, вил., сунт., в.-вил. ‘якутское масло, взбитое с теплым кипятком и молоком’ [12, с. 69]; *былаабыт*, инд. ‘блюдо из толченых в молоке, сливках голубики, брусники, морошки’ [14, с. 56]; *бытархай издьыгэй*, лен. ‘сухой творог’ [11, с. 59]; *буһук* или *буһуу арыы*, *оргуйбут арыы*, бод., вил., олекм., сад., сунт. ‘топленое масло’ [13, с. 56]; *бутука* ‘не отделенное от подокнов топленое масло’ [12, с. 73]; *гириэм*, сад. ‘якутское масло, взбитое с теплым молоком’ [4, с. 62]; *дагда – күөрчэх*, аб., амг., н.-колым., вил., булун., горн., м.-канг., нюрб., ойм., олекм., сунт., татт., токк., у.-алд., чур., жиг. ‘взбитые сливки’ [11, с. 84]; *ингиир издьэгэй*, у.-май. ‘творог особого приготовления’ [11, с. 107]; *итии*, сунт. ‘кипяченые в чугушке свежие сливки, приготовленные для кормления ребенка’ [14, с. 81]; *күбэдьэс*,

олекм. ‘жидкие взбитки’ [8, с. 131]; *көбүөр*, вил., олен., сад. ‘сливочное масло, взбитое в теплом молоке, а затем замороженное; чехон’ [9, с. 87]; *көйөргө*, горн. ‘густой осадок кумыса’ [9, с. 87]; *кыһыл урүмэ*, инд. ‘пенка от жирного молока’ [9, с. 106]; *кээбээл/кээбил/кээбэл*, булун., жиг. ‘сгущенное оленьё молоко’ [9, с. 112]; *мөлбө*, у.-алд. ‘сливочное масло, взбитое с теплым молоком’ [8, с. 162]; *мөһөр*, ойм. ‘замороженное якутское белое масло, получаемое путем взбивания сливочного масла, с кипятком и молоком’ [8, с. 162]; *нэмириэхэ* ‘саламаат, густая каша, приправленная сливками или политая маслом’ [8, с. 177]; *ньомоллоон*, чур. ‘свежевзбитое якутское белое масло, полученное путем взбивания сливочного масла с пахтой и теплым молоком’ [8, с. 179]; *олорбо*, нюрб., в.-вил. ‘приготовленная на сливках очень густая саламата из муки’, у.-алд. ‘густая каша’ [8, с. 185]; *сүөһү сүмэтэ*, ср.-кол., в.-вил. ‘молочная пицца’ [8, с. 217]; *сүүмэхтэммит уут*, у.-янк. ‘снятое молоко’ [9, с. 168]; *һаҥа арыы* ‘сливочное масло, букв. новое масло’ [9, с. 174]; *тааркы* ‘сушеная молочная пенка, сложенная в несколько слоев’ [8, с. 230]; *төнүүтэ*, жиг. ‘мерзлое оленьё молоко’ [9, с. 192]; *үрүмэ арыыта*, лен. ‘масло, приготовленное из пенки парного молока’ [9, с. 209]; *хаптыт издьэзэй*, горн. ‘подсушенный на солнце творог’ [9, с. 216]; *хойдубут уут*, анаб., булун. ‘оленьё молоко, сгущенное путем погружения в него сычуга оленя’ [9, с. 223]; *чабычах һүөгэйэ*, устар., вил., нюрб. ‘снятые ложкой сливки в отличие от сепарированных’ [9, с. 230]; *чөчөгөй, чөчөгөйө, ээйик* ‘осадки, образующиеся при топлении сливочного масла’ [9, с. 235].

Мясные блюда. Якуты готовили 22 блюда из мясных продуктов [4, с. 158]. Как диалектизмы зафиксированы следующие названия: *балабан харын* ‘часть внутренностей у конного скота’ [8, с. 58]; *бахсырбан*, в.-вил. ‘угощение после охоты на медведя в виде похлебки из наскребенного со шкуры мяса и потрохов медведя; в п.-монг. – приправа из пряностей’ [8, с. 61]; *бутугас*, колым. ‘похлебка из потрохов, заправленная мукой’, инд. ‘кашеобразное блюдо из мяса, например, куропатки, и листовничного луба’; олен. ‘вареная оленья кровь’ [9, с. 56]; *илигириэр, илибирэс, устуунһа* ‘холодец, студень’ [9, с. 77]; *кырбал ас* ‘бутугас, эт бутугас (похлебка с мясом)’ [8, с. 137]; *орочоо*, у.-май. ‘вяленое, сушеное мясо’ [8, с. 189]; *таампы*, ср.-кол. ‘вяленое мясо’ [8, с. 231]; *һиэнки*, долг., есс. ‘растертое в порошок вяленое мясо с накрошенным костным жиром’ [8, с. 227]; *саапча* ‘особый род сушеного оленьего мяса’ [9, с. 154]; *саламат*, олен. ‘мелко изрубленное мясо, зажаренное на жиру’ [8, с. 202]; *симии* ‘заготовка впрок гусяного мяса, заключающаяся в том, что мясо четырех гусей разрезается на кусочки и забивается вовнутрь одного (потрошеного) гуся с необщипантыми перьями’ [9, с. 160]; *соргоо*, булун. ‘вяленое мясо’ [8, с. 211]; *сулаһын*, олен. ‘жирное мясо, зажаренное на вертеле’ [9, с. 166]; *һыа һаламаат/саламаат*, сунт. ‘куски сердца и печени, зажаренные на жиру’ [9, с. 177]; *тыһы кычылыкы*, устар., верх. ‘кушанье из тушки жирной самки суслика, отделенной от костей и начиненной салом’ [8, с. 255]; *ургахта*, долг., есс., олен. ‘вяленое мясо’ [8, с. 262]; *хаан хааһы*, булун. ‘каша из смеси мясного бульона и крови, кровавая каша’ [9, с. 212]; *чартаммыт эт*, устар., нюрб. ‘сушеное мясо’ [9, с. 232].

Рыбные блюда якуты готовили из 29 видов рыб [4, с. 111-124]. В диалектном пласте мы находим следующие названия: *абараан*, жиг. ‘блюдо из вареной рыбы, размешанной с голубикой, приготовляемое осенью, когда нет насекомых’, вил. ‘блюдо из рыбы’ [9, с. 35]; *бааркы*, долг., ср.-кол., у.-янк. ‘блюдо из сушеной или из испеченной рыбы, раскрошенной в рыбьем жире’ [8, с. 55]; *балхай*, у.-янк. ‘кушанье из головы и печени налима, изжаренных вместе’ [8, с. 59]; *буһарба* ‘свежая вареная и замороженная рыба, голянь’ [8, с. 72]; *буһурук*, устар., вил. ‘мелкая озерная рыба, заготовленная поздней осенью впрок после специальной обработки варкой’ [8, с. 73]; *букурук*, жиг. ‘жаренный на рожне карась, помещенный в плотно закрытый берестяной сосуд так, чтобы не попали в него воздух и вода, и погруженный на дно озера до самой зимы или весны’ [9, с. 53]; *быар былаабыт*, у.-янк. ‘блюдо из икры, зажаренной с незначительной долей рыбьей печени до порошкообразного состояния’ [8, с. 76]; *бэстээх балык*, сунт. ‘похлебка из соснового луба

и голяна' [9, с. 61]; *дьяакы*, кобай., в.-вил. 'вяленый крупный голян'; 'сушеная на рожне и затем толченая рыба' [8, с. 92]; *идьираа*, уд. 'жареные филе и брюшко сушеной кеты' [9, с. 76]; *истэх бааркы*, у.-янк. 'блюдо из икры, размешанной на рыбьем жире' [9, с. 80]; *куорбаан* 'поджаренные на сковороде внутренности ельца' [9, с. 93]; *куормаан*, вил. 'изжаренные на сковороде внутренности щуки' [8, с. 125]; *кыспыт*, анаб. 'строганина' [9, с. 105]; *пуорса, буорса*, булун., долг. 'размолотая вяленая рыба, смешанная с жиром или маслом' [8, с. 192]; *собо дьяакыта*, устар. 'замороженные вместе крупные караси, предварительно обжаренные на пяти рожнах' [9, с. 163]; *хытыган балык*, долг. 'рыба впрок, очищенная от внутренностей и закопанная в яме' [8, с. 230]; *сэбэрээн*, жиг. 'жаркое из внутренностей щуки и сороги' [9, с. 172]; *тонкоон*, анаб. 'строганина' [9, с. 189]; *тэллэй*, у.-янк. 'отбитое рыбное филе, жаренное вместе с брюшком, икрой или печенью' [8, с. 256]; *тэлэнэй*, у.-янк. 'нарезав на мелкие куски налима, щуку, варят их, затем, обваляв в муке, готовят нечто вроде котлет' [9, с. 200]; *унуох сыата*, у.-янк. 'костный жир употребляют, смешав с вяленным мясом' [9, с. 203]; *үтүмэх*, устар., вил. 'запеченная колобками на рожнах тестообразная масса, приготовленная из обжаренных на рожнах и очищенных от костей рыб' [8, с. 272]; *хабыр*, верх. 'зажаренный на рожне озерный голян', в.-кол. 'сушенный после жаренья на рожне озерный голян' [8, с. 274]; *хайах*, арх., нюрб., ойм. 'мелкая рыба, заквашенная в ямах, сыма' [9, с. 213]; *хаппыт*, бод. 'сушеная рыба' [9, с. 216]; *хара аһылык*, олекм. 'жареная, копченая еда' [9, с. 217]; *хачыр* 'юкола из пеляди, продымленная над костром', в.-кол. 'пластины рыбы, завяленные с поперечными надрезами' [8, с. 286]; *хонхомуун*, вил. 'сушеные мелкие караси, предварительно жаренные на рожне' [8, с. 291]; *чочуонай*, булун. 'жаренье мелкого осетра на рожне или горячем угле' [9, с. 234]; *ыйаабыт, ыйаабыт балык*, ср.-кол. 'вяленая рыба' [8, с. 311].

Мучные блюда: *балтаны саламаат, уу саламаат* 'политая маслом каша из муки, заваренной в кипятке' [8, с. 59]; *истэктээх лэппиэскэ*, жиг. 'испеченная на сковороде на рыбьем жире лепешка из теста – смеси муки с икрой белой рыбы' [9, с. 80]; *идьэгэй лэппиэскэ*, горн., мег. 'лепешка из творога' [9, с. 82]; *кутуу лэппиэски*, олен. 'лепешка, испеченная на сковороде' [9, с. 95]; *кыччыгынас*, лен. 'поджаренная на сковороде на жиру мучная каша' [9, с. 106]; *луобай*, эвфем., вил. 'каша из муки со сливочным маслом, саламата' [9, с. 115]; *ньобойуулаах лэппиэскэ*, у.-алд. 'горячая лепешка, раскрошенная в масле' [8, с. 179]; *олорбох*, олекм., *олорбо*, сунт. 'приготовленная на сметане густая саламата из муки' [9, с. 143]; *отон хааһы*, олекм. 'каша из смеси брусники и муки, заправленная маслом' [9, с. 147]; *уруу саламата*, устар., сунт. 'свадебная саламата, сдобренная мясом, салом и маслом' [9, с. 206]; *халытыы*, вил. 'лепешка, испеченная на сковороде' [8, с. 215]; *энсии саламаат*, у.-май. 'разновидность национального блюда саламат – мучной каши с большим количеством масла' [8, с. 321].

Названия **растительных блюд** можно обозначить как особенную категорию в качестве вербального маркера не только в синхронии, но и как диахронические фрагменты, по которым можно отследить южное происхождение якутов, а значит общие черты с тюркской системой пищи. Якутская национальная кухня использовала 71 дикорастущее растение (в т. ч. и ягоды) в приготовлении разных блюд [4, с. 182]. Как диалектизмы отмечены следующие: *итии* 'похлебка из пахты с листьями из съедобных трав или мукой' [8, с. 109]; *киэһилэ хааһы (киэһилэлээх уут)*, сунт. 'щавель, сваренный на обрете или свежем молоке'; *монун/мунин/мунун*, жиг. 'кушанье из голубики, перемешанное на оленьем молоке (у эвенков *монин* – каша из давленных ягод, залитых оленьим молоком)' [9, с. 123-124]; *нэтиэн*, устар., сунт. 'сваренный и нарезанный на мелкие кусочки сосновый луб, которым заправляют похлебку' [8, с. 177]; *тараан үөрэ*, устар. 'старинное название каши, приготовляемой из сосновой мездры' [9, с. 183]; *таһаараары үөрэ*, устар., татт. 'похлебка из полыни-чернобыльника на молоке, заправленная варенцом после снятия с огня' [8, с. 237].

Тувинские блюда (продукты)

Молочные блюда: *ааржы* ‘творог’, *өл-ааржы* ‘мокрый творог’, *кургаг-ааржы* ‘сушеный творог’ [12, с. 235]; *ааржи* ‘сушеный творог’ [9, с. 175]; *өл ааржи* ‘отцеженный творог из жога’ [9, с. 171]; *арага* ‘молочная водка из хойтпака’ [11, с. 103], *коржан*, фольк. [13, с. 203]; *ажыг сүт*, тодж. ‘слегка сквашенное сырое молоко’ [11, с. 102]; *бадаа* ‘молоко, смешанное с водой’ [14, с. 63]; *дон сүт* ‘замороженное молоко’ [15, с. 137]; *казык* (үнгүлүүр) ‘в котел наливают примерно литр өреме, нагревают его, добавляют пол-литра чая и засыпают талкан и ааржи’ [9, с. 176]; *казык калыпчиир* [17, с. 181]; *кадык* ‘осадок, оставшийся в котле после топленого масла’ [9, с. 175]; *катык* ‘смесь өреме и талкана из ячменя или из дикой гречинки’ [9, с. 175]; *кургах ааржи* ‘сыр, который делают из творога өл ааржи, сушеный продукт’ [9, с. 173]; *кургах ээжегей* ‘сушеный сыр из пахты’ [9, с. 173]; *кумыс* ‘напиток из кобыльеого молока’ [9, с. 176]; *курут* ‘копченый сыр’ [9, с. 171]; ‘вид сушеного творога’ [13, с. 316], ‘словом *курут* // *хурут* обозначают продукт, нарезанный крупными кусками, подготовленный для длительного хранения’ [12, с. 228] (ср. як. *куурт* ‘сушить, сохнуть’); *өреме*, тодж. ‘сливки (пенки с кипяченого молока)’ [11, с. 103], ‘сливки, снятые с кипяченого, остуженного и отстоявшегося в котле молока’ [9, с. 174]; *пожа/божа* ‘творожистая масса, которая остается после перегонки араки из хойтпака’ [9, с. 171]; *пыштак* ‘пресный сыр’ [9, с. 173], *быштак*, тодж. ‘сладковатый сыр’ [11, с. 102]; *кыскан пыштак* ‘разновидность пресного сыра, твердый сыр’ [9, с. 174]; *шайган пыштак* ‘сладковатый сыр из сырого молока’ [17, с. 180]; *саржаг*, тодж. ‘масло’ [12, с. 103]; *сарыг-сүт*, тодж. ‘сыворожка’ [11, с. 103], *сарыг суг* ‘сыворожка’ [11, с. 171], *ижер сарыг суг* ‘сыворожка при прессовании пыштака или при варении сыра ээжигей’ [16, с. 181]; *сөөкей*, тодж. ‘лакомое блюдо оленеводов, изготовленное из снятой с тарак сметаны, которую кипятили в котле, смешивая с мукой’ [12, с. 103], ‘в других районах называется *итпек*. *Сөөкей* – мучная каша на оленьем молоке. *Чөөгей*, литер. ‘сливки сырого коровьеого молока’ [14, с. 63], *итпек* ‘так называли сөөкей западные тувинцы’ [15, с. 138], *чөөкей* ‘сливки’ [12, с. 235]; *тарак* ‘простокваша из свежееого молока’ [9, с. 176], тодж. ‘простокваша из оленьееого молока’ [12, с. 103]; *уурак* ‘молозиво’ [12, с. 235]; *үс* ‘топленое масло, которое делают из өреме’ [9, с. 174]; *үс агы* ‘белая пена от нагретого масла, которую осторожно собирают в чашку и едят сразу же, смешав с талканом, как лакомство’ [9, с. 174]; *үс хоюу* ‘пахта, образовавшаяся при изготовлении масла’ [11, с. 103]; *хойтпак* ‘вид кислого молока’ [9, с. 169], *хойтпак*, тодж. ‘кислое забродившее молоко’ [11, с. 103]; *хойтпак үзу* ‘масло, полученное при взбивании хойтпака’ [9, с. 174]; *хоорган* ‘в котел кладут чистое топленое масло, нагревают его, затем засыпают в него талкан и ааржи, снова разогревают, перемешивают и в горячем виде подают к столу’ [9, с. 176]; *чаг өреме* ‘сливки, полученные отстаиванием сырого молока’ [9, с. 174]; *чөкпек* ‘блюдо из өреме, которое растапливают в котле и получают масло, в которое подсыпают немного талкана (ячменного), перемешивают и остужают’ [9, с. 175]; *чөкпек*, тодж. ‘творог’ [11, с. 103]; *эргискен өреме*, кобд. [15, с. 134]; *шейдем* ‘простокваша из оленьееого молока’ [14, с. 63]; *шувуруп итпез* ‘творожистый осадок после перегонки араки’ [16, с. 179].

Мясные блюда: *андарышкы* ‘набитая кусками мяса, нарезанными длинными лентами, прямая кишка чоон шойунду’ [9, с. 180]; *борча* ‘название сушеного мяса в цэнг. и кобд. говорах’ [12, с. 224]; *дораашкылыг мун* ‘суп из мелко нарезанного мяса и сушеной сараны’ [11, с. 102]; *дээшкин* ‘жидкую кровь суук хан наливали в сычуг (чумур) – верхнюю часть желудка. Узкую часть сычуга протыкали заостренной палочкой (дээшкин) и обматывали салом (эдирчаг), снятым с поверхности желудка, а поверх тонкими кишками (чинге шейунду)’ [9, с. 101-102]; *кургулдай* ‘ливерная колбаса’ [11, с. 102]; *толганчик андарган эть* ‘кишки толганчик набивают тонко нарезанным мясом, взятым обычно с позвоночника (ён эть), а затем варят’ [9, с. 179]; *тоорон чөрөме* ‘суп из мелко нарезанных кусков мяса’ [16, с. 186]; *үүже* ‘замороженное мясо’, *хырмача*

‘замороженные внутренности’ [11, с. 102]; *хан* ‘вареная кровь без молока’ [9, с. 179]; *хан аксы* ‘верхняя часть сычуга оленя, проткнутая палочкой и обмотанная салом’ [11, с. 102]; *чороме* ‘нарезают ножом на ленты длиной примерно до 50 см рубец барана, затем складывают их с лентами подбрюшного сала (тестиг чаг) и перевивают промытыми тонкими кишками’ [9, с. 79]; *чумур ханы* ‘варенный с кровью оленя сычуг’ [11, с. 102].

Рыбные блюда. Отмечается, что особых блюд из рыбы тувинцы не готовят [9, с. 202; 11, с. 104]. Тем не менее в тувинской кухне немало терминов, обозначающих способы приготовления рыбы: *тере-х.тусаар* ‘солят’, *кургатыр* ‘сушат’, *ыштаар* ‘копят’, *пышырар* ‘жарят’, *хандырар* ‘варят’, *хулге хөмер* ‘готовят под золой’, *манч кылыр* ‘делают рыбные пельмени’, *котлет пышырар* ‘жарят рыбные котлеты’ [12, с. 223]. Систему рыбных блюд относят к таежной лексике: «... группа данной лексики представляет комплекс таежной лексики, характеризующей речь коренных жителей Саян: тоджинцев, тере-хольцев, жителей Цагаан-Нура. (...) практически не характерна для жителей степной зоны» [12]. Из данной подгруппы к диалектизмам относятся следующие названия: *борша* ‘высушенная толченая рыба; как заготовка на зиму’, тере-х., тодж. *борча* ‘сушеная рыба’ [12, с. 235]; *оржа* ‘мука из просушенной рыбы’ [14, с. 63], тодж. *оржа* ‘рыбная мука из сига и щуки’ [11, с. 104]; *чайма* ‘блюдо, приготовленное из внутренностей рыбы: очищенных кишок, печени, сердца, икры на собственном рыбьем жире с добавлением лука, соли, койнута (вид дикого укропа)’ [12, с. 224].

Мучные блюда: *бова/боова* ‘пресные лепешки из пшеничной муки’, иногда их варили в масле [9, с. 196], тодж. ‘лепешки, жареные на масле в котле’ [11, с. 105]; *боорзак/поорсак*, тодж. ‘раскатанное тесто разрезали на небольшие прямоугольные кусочки и жарили в кипящем масле’ [11, с. 105]; *борцук* ‘вареное печенье. В тесто добавляли сахар, а еще чаще изюм. Варили в топленом масле (но не на сале). Этот вид печенья стряпали для свадьбы, праздников и для поездок в гости к родителям’ [9, с. 196-197]; *быдаа* ‘похлебка из проса’ [9, с. 195]; *айлыг быдаа* ‘кашеобразный суп с мелконарезанным мясом’ [15, с. 122]; *кадык* ‘жидкая каша из толченого пшена (проса)’ [9, с. 195]; *коже* ‘похлебка из зерна ячменя’ [9, с. 194]; *маьндан*, тодж. ‘подболтка из мук (заправка для супа)’ [14, с. 80]; *мазылзын курул* ‘лапша’ [9, с. 198]; *пин* ‘для его приготовления в котле кипятили воду с солью и кужуром, затем сливали ее в чайник. В эмалированном тазу замешивали тесто из муки. Тесто делали жидким, наподобие густой каши, затем из него раскатывали круглые сочни и варили их в котле в масле или сале’ [9, с. 197]; *талкан* ‘пицца из ячменя, мука крупного помола из поджаренных зерен ячменя (или пшеницы)’ [9, с. 193-194]; *хевек* ‘мука-талкан из проса’ [9, с. 196]; *хатамыл* ‘хрустящие сухарики’ [9, с. 197]; *хальмик* ‘заварная каша; блюдо зажиточных людей’ [9, с. 197]; *хангурул* ‘каша из сала, муки, чая; еда бедных людей и пастухов’ [9, с. 197]; *хөнгмен* ‘мучное изделие типа калача, выпеченное в золе’ [14, с. 63]; *хооргандолгайаа*, *далган*, тодж. ‘жареная мука’, ‘лепешка, выпеченная без масла’ [11, с. 105]; *цолгилдын бовховса* ‘лепешка бова для приветствия с выдавленным орнаментом’ [9, с. 196]; *цугун* ‘...бросали в котел кусок бараньего сала и на нем поджаривали муку, которая становилась при этом желтой, затем заливали ее холодной водой, полученную жидкую массу (вроде каши) солили и варили’ [9, с. 197].

Растительные блюда (продукты): *луковицы сараны, шончалай, томос* [11, с. 200]; *урун ай*, тодж. ‘высушенная мелкая белая луковица сараны’ [11, с. 105]; *кара ай*, тодж. ‘крупная темноватого цвета луковица сараны’ [11, с. 105]; *айлыг будаа*, тодж. ‘кашеобразный суп из толченой луковицы сараны’ [11, с. 105]; *кажан* ‘толченые крупные зерна с подбрюшным салом (тарбагана, барана, лошади)’ [16, с. 190-191]; *көжө* ‘похлебка из зерен ячменя’ [16, с. 191]; *пүда* ‘похлебка из проса’ [16, с. 191]; *тараа шаар* ‘каша из поджаренного проса’ [16, с. 191].

Особенности пищевого кода культуры якутов и тувинцев

Представленный материал является вербальным фрагментом пищевого кода культуры, с помощью которого можно расширить систему языковой картины мира. *Культурная среда* пищевого кода у якутов и тувинцев имеет универсальные общности: общие виды традиционного хозяйства и промысла: скотоводство, коневодство, охота, рыболовство, собирательство; общая тюркская языковая среда; смешанный тип окультуренного пространства – таежно-степной, где развились схожие типы традиционного хозяйства.

Есть и различия, которые касаются прежде всего климатической среды, где появились те или иные блюда, новые способы приготовления. Например, в якутской кухне появились рыбные блюда (продукты), которые приготавливаются путем закапывания в землю.

Пищевой код культуры проявляется также и в *системе личных имен*. Например, у тувинцев есть антропонимы, образованные от названий блюд (продуктов): *Суттүг-оол* ‘молочный’, *Тарак-оол* ‘простокваша’ [17, с. 30]. В якутском языке: *Хохту – хохту* ‘вяленый озерный голянь’, *Лыыба Гумуукап – лыыба* ‘озерный голянь осеннего улова, которым запасаются впрок, заквашивая его в специальных коробах (употребляли в пищу зимой, после замерзания)’, *Сыма* – ‘мелкая рыба (голянь озерный), заквашенная в вырытых для этого ямах, выложенных лиственничной корой; большой кожаный мешок для перевозки и хранения вещей’, *Нонной Дебягин – нонной тар*, алл. ‘круг замороженной простокваши’, *Хайахсыт – хайах* ‘сливочное масло, сбитое в теплом молоке, пахте или простокваше, употребляемое в замороженном виде’ [18, с. 94-95].

Слова, относящиеся к пищевой этнокультуре, дополняют лексико-тематическую группу «Пицца». Такие культуруносные лексические единицы – фиксаторы специфических реалий. Они могут обозначать, например,; **качества человека:** тув. *ажам, ажамнык* ‘голодный, ощущающий голод’ [19, с. 64]; як. *аһамньы* ‘способность много есть, неумеренный аппетит’ [20, с. 604]; **вкус (пищи):** тув. *ажы* ‘киснуть, прокисать’ [19, с. 65]; тув. *амдан* ‘вкус (пищи)’ [19, с. 109]; як. *амтан* ‘ощущение вкуса, вкус’ [20, с. 456]; **объем (пищи, продукта):** тув. *бир адыш* ‘горсть’ [9, с. 175]; як. *(биир) ытыс* ‘мера, количество чего-л. сыпучего, помещающееся в ладонь, горсть’ [22, с. 566]; **посуду, утварь, связанную с технологией приготовления:** *һимиир, уст./симиир*, сунт. ‘кожаная посуда для взбивания сметаны’ [9, с. 175]; *түкүлээр*, инд. ‘посуда из коры или бересты для хранения якутской простокваши’ [9, с. 197]; *нонной*, горн. ‘короб из замороженного навоза скота для хранения тара – замерзшей простокваши’ [9, с. 134].

Пищевая этнокультура ярко отображена также в фразеологической лексике. В тувинском языке мы выделили около 20 фразеологизмов: *ак чем* ‘молочные продукты, букв. белая еда’ [22, с. 26]; *аи карактыг* ‘алчный, жадный, прожорливый, букв. с голодными глазами’ [22, с. 44]; *бак кежи дүжер* ‘наедаться досыта, пировать, букв. вылезет его плохая кожа’ [22, с. 60]; *өбун чырыдар* ‘угощать кого-либо голодного съестным, дать перекусить, букв. аорту его осветить’ [22, с. 131]; *хонуун узер* ‘жить плохо, бедно, букв. перебивать суточный запас еды’ [22, с. 176] и т. д. В якутском языке мы выявили более 90 фразеологизмов, включенных в периферию лингвокультурологического поля названий пищи: *айабар дьоллоох* ‘удачливый, везучий на еду’ [23, с. 92], *айах адаҕата* ‘лишний рот; дармоед, нахлебник’ [23, с. 96]; *айах тут* ‘угощать, потчевать’ [23, с. 97]; *айах үрдүн охтор* ‘первым отпивать из кругового чорона (преподносится самому уважаемому или старшему из собравшихся) (айах – вид чорона) [23, с. 97]; *арыы-сыа инмит кинитэ* ‘жирный, упитанный человек’ [24, с. 109], *тон куөс быстыҥа* ‘битый час; первоначально означало время, за которое может свариться мясо (около часа)’ [24, с. 196].

Заключение

В ходе исследования были выявлены семантические совпадения в названиях некоторых блюд (продуктов): тув. *өрөмө/як. үрүмэ* ‘молочная пенка’; тув. *ээҗегей/*

як. *издъэгэй* ‘творог’; тув. *сөөкей/як. сүгэй* ‘сливки’; тув. *будаа, быдаа/як. бутугас* ‘похлебка’: **бут-*: мешать, перемешивать – монголизм, заимствованный из тюркских языков [19, с. 323]; тув. *борша/як. барча* ‘толченая рыба’; тув. *хан/як. хаан* ‘вареная кровь’; тув. *быштак/ныштак* ‘сыр’/як. глагол *бус* ‘вариться’: др.-тюрк. *биш-*, *быш-* ‘вариться; созревание, варка’ [19, с. 336].

Семантические конвергенции также представлены в названиях органов животных: тув. *эдирчаг* ‘сало, снятое с поверхности желудка’/як. *итир* ‘сальник’, а также в терминах, относящихся к технологии приготовления: *тусаар* ‘солят’ (рыбу)/як. *тууһуур* ‘солить’, *курغاتыр* ‘сушат’/як. *куурт* ‘сушить’, *ыштаар* ‘коптят’/як. *ыһһыыр* ‘коптить’, *нышырар* ‘жарят’/як. *буһарар* ‘варить’, *хүлге хдордөмер* ‘готовят под золой’/як. *кулгэкөмөр* ‘закапывать в золу’. Все это говорит о том, что предки якутов и тувинцев сосуществовали в единой этносреде и, как отмечает Б. И. Татаринцев, «... смысловая близость тождественных слов, близких к друг другу также и по звуковому облику, (...) может свидетельствовать не просто о контактах их носителей, но и о длительности и интенсивности этих контактов» [25, с. 37].

Таким образом, общие и особенные языковые факты системы традиционной (национальной) пищи якутов и тувинцев являются ярким доказательством того, что диалектная и нормативная лексика традиционных занятий (преимущественно в терминах скотоводства, например, в названиях молочных продуктов) зависит от специфики окружающего ландшафта, привязана к циклу природы и жизнедеятельности человека (технология приготовления, календарный цикл). Данную лексико-семантическую категорию можно отнести к наиболее стабильному фрагменту языковой картины двух народов, т. к. ведение традиционного хозяйства можно возродить, вместе с тем восстановить и вербальный фонд. Тем не менее переход некогда нормативной лексики в статус диалектизмов указывает на постепенные изменения в цикле традиционных занятий, трансформации культурных реалий (например, изменение технологий приготовления), которые обуславливают сохранность национальных языков и, прежде всего, диалектного пласта.

Сокращения

- абый. – абыйский говор
- алл. – аллаиховский говор
- амг. – амгинский говор
- анаб. – анабарский говор
- арх. – архаизм
- бай-тайг. – бай-тайгинский говор тувинского языка
- бод. – бодойбинский говор
- букв. – буквально
- булун. – булунский говор
- верх. – верхоянский говор
- в.-вил. – верхневиллойский говор
- в.-кол. – верхнеколымский говор
- вил. – виллойский говор
- горн. – горный говор
- др.-тюрк. – древнетюркский язык
- долг. – долганский диалект
- есс. – ессейский говор
- жиг. – жиганский говор
- инд. – индигирский говор
- кобд. – кобдоский говор тувинского языка
- кол. – колымский говор

лен. – ленский говор
литер. – литературный
мег. – мегинский говор
м.-канг. – мегино-кангаласский говор
н.-кол. – нижнеколымский говор
нюрб. – нюрбинский говор
ойм. – оймьяконский говор
олекм. – олекминский говор
олен. – оленекский говор
п.-монг. – письменно-монгольский язык
сад. – садынский говор
ср. – сравните
ср.-кол. – среднеколымский говор
сунт. – сунтарский говор
татт. – таттинский говор
тере-х. – тере-хольский диалект тувинского языка
токк. – токкинский говор
тодж. – тоджинский диалект тувинского языка
тув. – тувинский язык
уд. – говор удских якутов Хабаровского края
устар. – устаревшее
у.-алд. – усть-алданский говор
у.-май. – усть-майский говор
у.-янк. – усть-янский говор
цэнг. – цэнгэльский говор тувинского языка
чур. – чурапчинский говор
эвфем. – эвфемизм
як. – якутский язык

Л и т е р а т у р а

1. Шиманский А. Разные известия: сборник. – М.: Нестеров. – Иркутск, 1886. – 12 с. URL: <https://e.nlrs.ru/online/2578> (дата обращения: 09.04.2019)
2. Маак Р. К. Пицца населения Вилюйского округа / Вилюйский округ Якутской области. – Санкт-Петербург: Тип. и хромолит. А. Траншеля, 1887. – Ч. 3. – С. 51-60.
3. Серошевский В. Л. Якуты. Опыт этнографического исследования. 2-е изд. – М., 1993. – 736 с.
4. Саввин А. А. Пицца якутов до развития земледелия (опыт историко-этнографической монографии) / подгот. текста, введ. ст., послесл., коммент. и примеч. д. и. н. Е. Н. Романовой (отв. ред.); литер. ред. Н. И. Дегтярева. – Якутск: ИГИ АН РС (Я), 2005. – 376 с.
5. Николаев С. И. Пицца якутов (в свете соседних культур). – Якутск: Якутский край, 2009. – 165 с.
6. Ионова О. В. Растительная пицца якутов / Сборник статей и материалов по этнографии народов Якутии. Вып. 2. – Якутск, 1961. – С. 26-40.
7. Большой толковый словарь якутского языка в 15 т. URL: <https://e.nlrs.ru/> (дата обращения: 13.02.2019)
8. Диалектологический словарь якутского языка / сост. П. С. Афанасьев, М. С. Воронкин, М. П. Алексеев. – М.: Наука, 1976. – 392 с.
9. Диалектологический словарь якутского языка: Дополнительный том / сост. М. С. Воронкин, М. П. Алексеев, Ю. И. Васильев. – Новосибирск: ВО «Наука», 1995. – 296 с.
10. Иванов С. А. Изучение якутских говоров: итоги и задачи / Коренные народы Якутии: территориальные и культурные диалекты: сборник научных статей / редкол. Данилова Н. И., Самсонова Е. М., Харабаева В. И.; Рос. акад. наук, Сиб. отд-ние, Ин-т гуманитар. исслед. и проблем малочисл. народов Севера. – Якутск: ИГИиПМНС СО РАН, 2019. – С. 6-20.

11. Вайнштейн С. И. Тувинцы-тоджинцы: Ист.-этногр. очерки / Акад. наук СССР. Ин-т народов Азии. Тувин. науч.-исслед. ин-т языка, литературы и истории. – М.: Изд-во вост. лит., 1961. – 218 с.
12. Бавуу-Сюрюн М. В. История формирования диалектов и говоров тувинского языка: дис. ... д-ра филол. наук. – Новосибирск, 2018. – 393 с.
13. Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. Т. III: К-Л. – Новосибирск: Наука, 2004. – 440 с.
14. Чадамба З. Б. Тоджинский диалект тувинского языка. – Кызыл: Тув. книжн. изд-во, 1974. – 136 с.
15. Вайнштейн С. И. Мир кочевников центра Азии. – М.: Наука, 1991. – 293 с.
16. Пища и способы ее приготовления / Труды Тувинской комплексной археолого-этнографической экспедиции / Отв. ред. Л. П. Потапов; Акад. наук СССР. Ин-т этнографии им. Н. Н. Миклухо-Маклая. – М.; Л.: Изд-во Акад. наук СССР (Ленингр. отд-ние), 1960. – Т. 1. – С. 176-212.
17. Сувандии Н. Д. Тувинская антропонимия: дис. ... канд. филол. наук. – М., 2004. – 191 с.
18. Николаев Е. Р. Якутские личные имена: лингвокультурологический аспект: дис. ... канд. филол. наук. – Якутск, 2018. – 267 с.
19. Татаринцев Б. И. Этимологический словарь тувинского языка. – Новосибирск: Наука, 2000. – Т. I: А-Б. – 341 с.
20. Толковый словарь якутского языка / Под ред. П. А. Слепцова. – Новосибирск: Наука, 2004. – 680 с. (Буква А).
21. Большой толковый словарь якутского языка: в 15 т. Т. XIV: (Буква Ч, Ы) / Под ред. П. А. Слепцова. – Новосибирск: «Наука», 2017. – 592с.
22. Хертек Я. Ш. Тувинско-русский фразеологический словарь. Около 1500 фразеологизмов / под ред. Д. А. Монгуша и Б. И. Татаринцева. – Кызыл: Тув. кн. изд., 1975. – 204 с.
23. Нелунов А. Г. Якутско-русский фразеологический словарь. – Новосибирск: Издательство СО РАН, филиал «Гео», 2002. – Т. I. – 287 с.
24. Нелунов А. Г. Якутско-русский фразеологический словарь. – Новосибирск: Издательство СО РАН, филиал «Гео», 2002. – Т. II. – 420 с.
25. Татаринцев Б. И. (1976) Монгольское языковое влияние на тувинскую лексику / под ред. к. ф. н. З. Б. Чадамба. – Кызыл: Тув. кн. изд., 1976. – 132 с.

References

1. SHimanskij A. Raznye izvestiya: sbornik. – М.: Nesterov. – Irkutsk, 1886. – 12 s. URL: <https://e.nlrs.ru/online/2578> (data obrashcheniya: 09.04.2019)
2. Maak R. K. Pishcha naseleniya Vilyujskogo okruga / Vilyujskij okrug YAkutskoj oblasti. – Sankt-Peterburg: Tip.i hromolit. A. Transhelya, 1887. – CH. 3. – S. 51-60.
3. Seroshevskij V. L. YAkuty. Opyt etnograficheskogo issledovaniya. 2-e izd. – М., 1993. – 736 s.
4. Savvin A. A. Pishcha yakutov do razvitiya zemledeliya (opyt istoriko-etnograficheskoy monografii) / podgot. teksta, vvod. st., poslesl., komment. i primech. d. i. n. E. N. Romanovoj (otv. red.); liter. red. N. I. Degtyareva. – YAkutsk: IGI AN RS (YA), 2005. – 376 s.
5. Nikolaev S. I. Pishcha yakutov (v svete sosednih kul'tur). – YAkutsk: YAkutskij kraj, 2009. – 165 s.
6. Ionova O. V. Rastitel'naya pishcha yakutov / Sbornik statej i materialov po etnografii narodov YAkutii. Vyp. 2. – YAkutsk, 1961. – S. 26-40.
7. Bol'shoj tolkovyj slovar' yakutskogo yazyka v 15 t. URL: <https://e.nlrs.ru/> (data obrashcheniya: 13.02.2019)
8. Dialektologicheskij slovar' yakutskogo yazyka / sost. P. S. Afanas'ev, M. S. Voronkin, M. P. Alekseev. – М.: Nauka, 1976. – 392 s.
9. Dialektologicheskij slovar' yakutskogo yazyka: Dopolnitel'nyj tom / sost. M. S. Voronkin, M. P. Alekseev, YU. I. Vasil'ev. – Novosibirsk: VO «Nauka», 1995. – 296 s.
10. Ivanov S. A. Izuchenie yakutskih govorov: itogi i zadachi / Korennye narody YAkutii: territorial'nye i kul'turnye dialekty: sbornik nauchnyh statej / redkol. Danilova N. I., Samsonova E. M., Harabaeva V. I.;

Ros. akad. nauk, Sib. otd-nie, In-t gumanit. issled. i problem malochisl. narodov Severa. – YAkutsk: IGIIPMNS SO RAN, 2019. – S. 6-20.

11. Vajnshtejn S. I. Tuvincy-todzhincy: Ist.-etnogr. ocherki / Akad. nauk SSSR. In-t narodov Azii. Tuvin. nauch.-issled. in-t yazyka, literatury i istorii. – M.: Izd-vo vost. lit., 1961. – 218 s.

12. Bavuu-Syuryun M. V. Istoriya formirovaniya dialektov i govorov tuvinskogo yazyka: dis. ... d-ra filol. nauk. – Novosibirsk, 2018. – 393 s.

13. Tatarincev B. I. Etimologicheskij slovar' tuvinskogo yazyka. T. III: K-L. – Novosibirsk: Nauka, 2004. – 440 s.

14. CHadamba Z. B. Todzhinskij dialekt tuvinskogo yazyka. – Kyzyl: Tuv. knizhn. izd-vo, 1974. – 136 s.

15. Vajnshtejn S. I. Mir kochevnikov centra Azii. – M.: Nauka, 1991. – 293 s.

16. Pishcha i sposoby ee prigotovleniya / Trudy Tuvinskoj kompleksnoj arheologo-etnograficheskoj ekspedicii / Otv. red. L. P. Potapov; Akad. nauk SSSR. In-t etnografii im. N. N. Mikluho-Maklaya. – M.; L.: Izd-vo Akad. nauk SSSR (Leningr. otd-nie), 1960. – T. 1. – S. 176-212.

17. Suvandii N. D. Tuvinskaya antroponimiya: dis. ... kand. filol. nauk. – M., 2004. – 191 s.

18. Nikolaev E. R. YAkutskie lichnye imena: lingvokul'turologicheskij aspekt: dis. ... kand. filol. nauk.– YAkutsk, 2018. – 267 s.

19. Tatarincev B. I. Etimologicheskij slovar' tuvinskogo yazyka. – Novosibirsk: Nauka, 2000. – T. I: A-B. – 341 s.

20. Tolkovyj slovar' yakutskogo yazyka / Pod red. P. A. Slepceva. – Novosibirsk: Nauka, 2004. – 680 s. (Bukva A).

21. Bol'shoj tolkovyj slovar' yakutskogo yazyka: v 15 t. T. HIV: (Bukva CH, Y) / Pod red. P. A. Slepceva. – Novosibirsk: «Nauka», 2017. – 592s.

22. Hertek YA. SH. Tuvinsko-russkij frazeologicheskij slovar'. Okolo 1500 frazeologizmov / pod red. D. A. Mongusha i B. I. Tatarinceva. – Kyzyl: Tuv. kn. izd, 1975. – 204 s.

23. Nelunov A. G. YAkutsko-russkij frazeologicheskij slovar'. – Novosibirsk: Izdatel'stvo SO RAN, filial «Geo», 2002. – T. I. – 287 s.

24. Nelunov A. G. YAkutsko-russkij frazeologicheskij slovar'. – Novosibirsk: Izdatel'stvo SO RAN, filial «Geo», 2002. – T. II. – 420 s.

25. Tatarincev B. I. (1976) Mongol'skoe yazykovoe vliyanie na tuvinskuyu leksiku / pod red. k. f. n. Z. B. CHadamba. – Kyzyl: Tuv. kn. izd., 1976. –132 s.

