

Т. Н. Николаева

Лингвокультурная интерпретация «белой» пицци якутов

СВФУ им. М.К.Аммосова, г. Якутск, Россия

Аннотация. Пицца как одна из важнейших сторон материальной культуры народа представляет большой интерес как в плане изучения различных форм адаптации человека к условиям существования, взаимодействия человека и природы, так и в плане определения значимости номинаций молочных, мясных и других видов продуктов в духовной культуре этноса. Основная цель данного исследования заключается в выявлении компонентов «белой» пицци не только как составляющих материальной культуры данного народа, но и как знаков-репрезентантов национально-культурной информации. В работе предпринята попытка описания языковых явлений сквозь призму осознания в них национально-специфического, что обуславливает осмысление культурной составляющей, сформированной в рассматриваемой среде. Для решения поставленной цели работы, выполненной в рамках лингвокультурологии, использованы контекстный анализ, описательный метод и этнолингвистическая интерпретация материала. Выявлено, что «белая» пицца, являясь пищей обыденной, может служить средством разных обрядовых и ритуальных действий и при этом наделяться широким спектром культурных значений, т. е. в данном случае просматривается механизм превращения пицци из элемента повседневности в пищу культурно маркированную. Как свидетельствует материал, из всех молочных продуктов в традиционной культуре якутов специфически обрядовый статус имеет кумыс. Наряду с кумысом широкий спектр изменения статуса имеет масло, например, им сдабривают кумыс, служивший повседневной пищей. Особая роль здесь придается добавлению масла в кумыс, т. е. осознанно вносятся изменения в состав ингредиентов кумыса с целью придания ему торжественного и ритуального статуса. Большой интерес представляет мотив изменения коммуникативных условий и способов потребления молочной пицци. В данном случае актуальным становится описание ситуации, в которой потребляется эта пицца. Особые условия регламентируют осуществление коммуникативного поведения участников действия, при этом смысловую нагрузку несут также предназначенные для данного случая специальные емкости, которые выступают не только как обязательные атрибуты ритуальной трапезы, они актуализируют культурный код этноса в данном контексте. Таким образом, ритуальная и поминальная отмеченность молочной пицци достигается путем переключения в иной статус, в данном случае изменения технологии приготовления подобных блюд, а также смены коммуникативных условий и способов потребления данной пицци.

Ключевые слова: лингвокультура, язык саха, культурная информация, тюркский язык, этнос, якуты, языковая единица, семантика, этнолингвистика, лексика.

DOI

НИКОЛАЕВА Татьяна Николаевна – к. филол. н., доцент кафедры немецкой филологии Института зарубежной филологии и регионоведения, Северо-Восточный федеральный университет им. М.К. Аммосова.

E-mail: tnikolaeva184@mail.ru

NIKOLAEVA Tatiana Nikolaevna – Associate Professor of German Department Institute of Foreign Philology and Regional Studies M.K. Ammosov North-Eastern Federal University.

T. N. Nikolaeva

Linguocultural Representation of the Yakut “Sacred” Food

M.K. Ammosov North-Eastern Federal University, Yakutsk, Russia

Abstract. Being one of the most significant elements of the people’s tangible culture, nutrition represents quite a large interest in terms of studying the various forms of human adaptation to existing circumstances, human interaction with nature and defining the importance of naming dairy, meat and other types of products in the non-tangible culture of an ethnic group. The main purpose of the given research is to single out the “sacred” food components such as those not only forming the tangible culture of the ethnic group under study, but also those which serve as sign-representations of national and cultural information sources. This research paper attempts to give a description of linguistic phenomena through the outlook of specific national components represented in them; this predetermines the understanding of the cultural component in the analyzed cultural and linguistic environment. In order to achieve the goal of the research conducted as a topic of language and culture, the following scientific methods were used: context analysis, descriptive method, ethno-linguistic interpretation. The study has shown that being a variety of regular or simple food, “sacred” food can serve as a tool for a range of rituals and customs, while it attains a large scope of culturally important meanings, i.e., in this particular case, there is a mechanism of transforming the importance of regular food into a culturally marked form of nutrition. According to the gathered material, in the Yakut traditional culture kumys, among all the other dairy products, has the status of a ritual drink. Apart from kumys, butter also has a wide range of cultural statuses, for instance, it is added into kumys as a supplement. Again, kumys used to be an ordinary type of food in the past. A special role is given to adding butter into kumys, i.e., changes in the ingredients are being made intentionally in order for this drink to acquire a festive and ritual status. Another area of great scientific interest is the motif of changing the communicative circumstances and means of dairy food consumption. In this particular case, it is essentially important to describe the situation in which this specific food is consumed. Special conditions predetermine the communication process achievement among its participants. Meanwhile, certain vessels used in the process also perform a specific semantic function. They serve not only as a compulsory element of the ritual but also define the cultural ethic code in a particular context. Thus, the ritual and nominative representation of dairy products is achieved through their transition to a new status. In this particular case, it involves the technique of preparing such meals as well as a transition to new communicative conditions and methods of consuming such food.

Keywords: language and culture, Yakut language, cultural information, Turkic language, ethnic group, Yakut people, language unit, semantics, ethnolinguistics, lexics.

Введение

Еда входит в круг важнейших составляющих материальной культуры народов наряду с такими, как жилище, одежда, утварь, поэтому основной задачей является не только описание пищи как базового элемента повседневности, но и определение значимости номинаций молочных, мясных и других видов продуктов в духовной культуре этноса.

В контексте рассматриваемой проблемы следует сказать, что этнокультурное своеобразие предметов материальной культуры в его лингвистической экспликации не раз становилось темой научных исследований, особенно в последнее время. Например, лингвокультурные аспекты традиционной одежды якутов освещаются в работе Л. М. Готовцевой. По заключению автора, одежда и ее детали содержат вторичные смыслы: задают нормы поведения и состояния, принятые в якутском лингвокультурном сообществе [1].

С точки зрения рассмотрения чорона как этнокультурного феномена актуальной можно считать работу А. М. Николаевой, где раскрывается не только лингвистическое, но и культурологическое значение этой самой известной реалии традиционной культуры якутского народа [2].

По мнению Ф. Н. Дьячковского, О. Н. Пинигиной, жилище как одно из наиболее важных составляющих материальной культуры народа представляет большой интерес и в плане изучения культуры и истории этноса, и в плане языка, в частности выявления семантических особенностей лексики жилых и хозяйственных построек в духовной культуре этноса [3].

Наличие подобных исследований, направленных на осмысление того, что стоит за языком, оказывается значимым для выстраивания комплексных подходов к пониманию других менее изученных подсистем этнокультуры.

Данная статья посвящена характеристике важных по своей значимости составляющих «белой» пищи и осмыслению ее функционирования как знака-репрезентанта национально-культурной информации.

В контексте данного исследования мы согласны с мнением В. А. Масловой о том, что в силу особенностей природы, географической среды, основного исторического рода занятий народа (охота – рыболовство – скотоводство – земледелие), его культурно-исторического развития национальные продукты питания и способы их приготовления являются одной из самых специфичных областей культуры народа, что, конечно, отражается на ее лингвистическом обеспечении (на системе наименований, относящихся к пищевому сырью, полуфабрикатам, готовым блюдам, рецептуре их изготовления, а также на символике этих наименований) [4].

Описание языковых явлений сквозь призму осознания в них национально-специфического обуславливает понимание культурной составляющей, сформированной в определенной среде. Данный подход продиктован задачами лингвокультурологии, и по В. А. Масловой, М. В. Пименовой, информация о предмете (или смысловое значение знака) определяется системой, в которую он включен. В роли такой системы может выступать культура. Как они пишут, жесты, мимика, цвет не обладают смысловым значением сами по себе, они обретают его лишь в контексте определенной культуры. Знаковую функцию в культуре, по мнению данных авторов, выполняют как язык, так и обряды, обычаи, приветствия, предметы быта (жилище, одежда, кухня), внешний облик человека, его поведение. Многие явления культуры характеризуются двойственностью: с одной стороны, они выполняют свою непосредственную утилитарную функцию, с другой стороны, выступают в качестве знака. Утилитарная функция вещи обусловлена ее природными свойствами, знаковая функция ее определяется культурой [5].

«Белая» еда в традиционной культуре якутов

В качестве общего названия молочных продуктов в тюркских (как и в монгольских) языках используются имена с адъективным значением 'белый': *örün, ürün, ürünç* (ср. кыпч., тур. диал., як.) и их производные [6, с. 449].

У якутов принято делить пищу на белую и черную: *үрүн ас* – хара ас, т. е. на молочную и мясную.

Среди компонентов *үрүн ас* преобладают по своей высокой информативной насыщенности такие номинации, как *кумыс, масло, сливки, үрүмэ* как элементы, повторяющиеся из одной ситуации их потребления в другую ситуацию. Будучи семантически и семиотически нагруженными элементами ритуала и обряда, они сконцентрировали в себе значительную культурную информацию.

Еда, в том числе и «белая», являясь пищей обыденной, может служить средством разных обрядовых и ритуальных действий и наделяться широким спектром культурных значений, т. е. пища – это субстанция двойного назначения. В данном случае просматривается механизм превращения пищи из элемента повседневности в пищу

ритуальную. По этому поводу Е. Е. Левкиевская пишет следующее: «Такое переключение чаще всего происходит путем структурно-семантического сдвига, который меняет семантику пищи, ее статус в символической пищевой иерархии и включает данное блюдо в систему ритуальных отношений и практик. Структурно-семантический сдвиг чаще всего касается трех позиций: изменения одного или нескольких ингредиентов в составе пищи, трансформаций в технологии ее приготовления, а также изменения способов и коммуникативных условий потребления пищи ...» [7, с. 43].

В силу своей повседневности сложно установить границы перехода, превращения обычной, каждодневной пищи в пищу ритуально маркированную. Как свидетельствует материал, в традиционной культуре якутов из всех вышеназванных молочных продуктов специфически обрядовый статус имеет кумыс.

Например, в тексте олонхо «Кыыс Дэбилийэ» описывается сцена щедрого угощения гостей якутским кумысом (кымыс), приготовленным разными способами.

Бар дьонун маанылаан,
Күнүн дьонун күндүлээн,
Айыгытын аймағын аһатан,
Көйөргө кымыһынан көхсүлэрин дьэнкэрдэ,
Аарахтаах кымыһынан айахтарын сайҕата,
Саамал кымыһынан санааларын дьэгдытэ ...

Весь народ свой дальше потчевать стал,
солнечных людей ублажать стал,
сородичей айыы угощать стал,
крепким кумысом жажду их утолял,
приправленным кумысом рты их освежал,
свежим кумысом их дух поднимал ... [8, с. 124].

Для данного сценария угощения гостей в тексте указаны три наименования и вида кумыса, которые отличаются друг от друга технологией приготовления, составом, а также специфическими свойствами: аарахтаах кымыс – кумыс, приправленный парным молоком или сливками, чтобы понизить кислотность; көйөргө (көйүү) кымыс – подвергнутый длительному брожению, крепкий, перебродивший кумыс с более высоким содержанием углекислоты, вызывающий легкое опьянение; саамал кымыс – теплый, свежий, только что приготовленный слабый кумыс.

Большой толковый словарь якутского языка фиксирует и такие виды кумыса, как арылылаах кымыс – кумыс с топленным маслом; кулун кымыһа – самый ранний кумыс, распиваемый на малом ысыахе в конце мая или в начале июня; сүөгэйдээх кымыс – кумыс со сливками; хара кымыс – ничем не заправленный кислый кумыс; кыдымахтаах кымыс – кумыс, заправленный растопленным маслом [9, с. 261].

Толкование значений разновидностей якутского кумыса в данной работе продиктовано необходимостью уточнения составляющих компонентов данного напитка и обусловлено задачей охарактеризовать каждый вид, исходя из соотношения свойств с его употреблением.

Масло как важный молочный продукт в силу своей повседневности может быть маркировано в качестве обыденного компонента пищи наряду с другим привычным продуктовым набором, однако оно тоже обладает свойствами менять свой статус в зависимости от ситуации его потребления. По этому поводу В. Л. Серошевский писал, что масло как пища высшего достоинства играет немаловажную роль на свадьбах, празднествах, шаманствах и в других торжественных случаях. Это лучшее угощение и самый ценный подарок богам. Самый бедный якут старается, чтобы в праздник оно было у него на столе [10]. Данное мнение еще раз подчеркивает свойство наделенности отдельных молочных продуктов признаками приобретения другого, например, празднично-ритуального статуса.

Особая роль придается добавлению масла в кумыс, т. е. вносятся изменения в состав ингредиентов кумыса с целью придания ему торжественного или ритуального значения.

Например:

Айах үрдүттэн айхаллыыр

Абыс дьэрэлик бэйэлээх

Кэрдис ойуулаах

Кэриэн ымыйаларга

Арабас арыыны кутан

Абыс баһык уһукка

Уһун туску диэн

Уура охсон кэбистэ ... [11, с. 51]

В восемь чоронов больших,

Украшенных узорной резьбой,

Из которых пьют кумыс на пирах,

Желтого масла она налила

И с поклоном поставила их

У изголовий восьми

Оронов вдоль стен жилья ... [12, с. 25]

В данном контексте смысл ритуальности подчеркивается не только добавлением желтого масла в кумыс, но и внешним описанием резных чоронов, а также жестом почтения, благодарности – поклоном, сопровождающим данное действие.

Интересным с точки зрения семантической трансформации составляющих церемонии кумысопития является описание летнего праздника якутов в старину В. Л. Серошевским: «В старину, на ысыахе, шаман наливал девять больших, деревянных (полуведерных), одноногих жбанов кумысом, клал туда масла, затем подымал их по очереди к небу и, троекратно воскликнувши: «Аи-тоён!.. Уруй!..», отливал кумыса на огонь, после чего уже чаша передавалась пирующими и обходила круговую» [10, с. 629]. Как видим, в данном описании соблюдается вышеописанное добавление масла в кумыс, после чего начинается традиционный обряд в соответствии с канонами якутского ысыаха.

Большой интерес представляет мотив изменения коммуникативных условий и способов потребления молочной пищи. В этом случае не говорится о внесении изменения в рецептуру и технологию приготовления блюд, а описывается ситуация, в которой потребляется эта пища. Особые условия регламентируют осуществление коммуникативного поведения участников действия, при этом смысловую нагрузку несет также специально предназначенная для данного случая посуда.

К примеру:

Томторболоу ойуулаах чороон айахха

Тобус толору арахтаах кымыһы

Абалаан биэртэрин иһэн кэбиспитэ.

Почетный узорчатый чороон

кумысом, сдобренным маслом, до краев наполнив,

ей поднесли, и она все выпила [8, с. 124].

В сюжете олонхо описывается эпизод преподношения кумыса в кубке-чороне с узорами в виде кольцеобразных возвышений, по определению Э. К. Пекарского, *томторболоу ойуулаах* означает 'с узорами в виде кольцеобразных возвышений (кумысный кубок)' [13, с. 2724].

Пример из текста олонхо «Нюргун Боотур Стремительный» содержит жест коленопреклонения со снятием головного убора, сопровождающийся словесной формулой благословения-алгыса с подношением кумысного кубка, и имеет ритуальный смысл преклонения перед огнем:

Алаһа дьиэтигэр киирэн
Аал уотун иннигэр
Аһаар атабынан сөһүргэстээн туран,
Чороонноох кымыһы өрө тутан,
Үс хос тимир кураах бэргэхэтин
Үстэ-түөртэ өрүтэ сэбэлдьитэн
Үгэн-сүктэн туран,
Алгыс алҕаан
Амалыйа туойбут эбит... [11, с. 16]
Вошел в просторный свой дом,
Снял с головы серебряный шлем,
Поднял полный чорон кумыса –
И, перед горящим огнем очага
Колено правое преклонив,
Поклонившись трижды огню,
Молящим голосом произнес
Прощальное заклятье свое... [12, с. 17].

Таким образом, блюда, предназначенные для ритуальных целей, подаются в специальных емкостях, которые выступают не только как обязательные атрибуты подобной трапезы, они актуализируют культурный код этноса в данном контексте.

Если мы обратимся к русской культуре, то можно отметить несколько другой сценарий, например, при встрече именитых гостей, как отмечают В. А. Маслова, М. В. Пименова, подносят хлеб и соль, которые могут сменить субстанцию плана выражения: из натуральной формы существования перейти в словесное выражение *Хлеб да соль вам*, а вместо того, чтобы поклониться в знак благодарности, можно сказать: *Низкий Вам поклон* [5, с. 21-22].

Подобное можно заметить и в якутской культуре, например, в тексте «Кийиит сизл баайар алгыһа»:

Аан дойдум иччитэ
Аан Алахчын хотун
Бэттэх көрөн мичээрдээ –
Омук сириттэн
Кийиит оҕо сүктэн кэллэ!
<...>
Эн ааккар арыылаах кымыһынан
Айах тутан туран ааттаһан эрэбин!
От-мас иччилэрэ,
<...>
Эһиги ааккытыгар
Омук сириттэн кэлэммин
Араҕас арыылаах көйүү кымыһынан
Айах тутан туран ааттаһан эрэбин:
Омук сириттэн ыччат оҕо кэллэ
диэннит оруһуа көрүмэн! [14, с. 69].

Описывается обращение невесты, прибывшей издалека, к Аан Алахчын хотун, духу-хозяйке местности. После формул обращения следует словесная просьба с названием видов кумыса: арыылаах кымыс, араҕас арыылаах көйүү кымыс, которые выполняют не только утилитарную функцию, но и усиливают знаковую функцию элементов сопровождения алгыса при совершении обрядового действия жертвоприношения. По Э. К. Пекарскому, *сизл баай* означает вешать пучки конской гривы в виде жертвоприношения духам места во время остановки свадебного поезда недалеко от дома жениха [13].

Алгыс, по определению толкового словаря якутского языка, – особые слова, обращенные к людям с пожеланием им добра; слова, произносимые по разным жизненным случаям с просьбой, мольбой о благополучном исходе, благожелания [15].

Следующий пример связан с обрядом, называемым А. Е. Кулаковским [16] «проводом Айыһысыт», о котором мы можем прочесть у В. Л. Серошевского: «На третий день после рождения ребенка у огня собираются одни женщины и, усевшись в кружок, в шапках на головах, едят топленое масло, льют его на огонь и себе на руки, затем, умывая им себе лицо, хохочут до трех раз. Масло для такой церемонии припасается заранее, обыкновенно три большие чашки: одна предназначена для Аисыт, другая – для бабки, а третья – на угощение посетителей и родильницы» [10, с. 650].

В данном контексте довольно четко очерчен механизм перехода масла как обыденного продукта в обязательный элемент обрядово-ритуальной сферы. Возможно, технология приготовления масла в данном случае не подвергается никаким новшествам, а лишь изначально меняется установка на трансформацию ситуации его потребления. Особая семантическая нагруженность данной трансформации отслеживается на уровне ролевого предназначения сосудов с маслом (три большие чашки: одна предназначена для Аисыт, другая – для бабки, а третья – для угощения посетителей и родильницы). Осмысление дальнейшего действия связано со сменой функциональной включенности данного продукта как потребляемого человеком продукта, как продукта для «кормления» огня и как некой ритуально-магически наделенной субстанции.

Ежедневная пища, в том числе и молочная, из обыденной сферы переключается и в сферу похоронно-поминальную. По этому поводу читаем у Р. И. Бравиной: «По представлениям саха, человеку в жизни полагается три типа малаасын: в честь дня его рождения, женитьбы и по случаю смерти. По набору кушаний последняя трапеза мало чем отличалась от остальных, туда входили мясо хоолдуга, ритуальная каша саламаат, молочные продукты и т. д. Но здесь соблюдались определенные правила: к столу не допускались молодые женщины и дети; нельзя было бросать пищу в огонь, иначе дух огня осквернится; все должно быть съедено в день похорон, иначе «улетучится кут-сюр» пищи и т. д.» [17, с. 180].

Поминальная маркированность данных блюд была предопределена особыми установками на запрет или предписание на их употребление.

Если обратиться к словарю Э. К. Пекарского, то можно прочесть, что «малаасын [монг. *мiлiяџудхурiм*] – обрядовое угощение, праздник по какому-либо случаю, освящение; главные и лакомые блюда якутов на этих пирушках состоят из саламата, кислого молока и кумыса, сдобренных маслом, и конины» [13, с. 1510].

Саламаат, согласно толкованию Словаря якутского языка, «густая каша особого приготовления из муки, сваренная на масле и разбавленная небольшим количеством воды или молока» [18, с. 173].

Как писал В. Л. Серошевский, из масла и муки готовят «божественный саламат», свадебное угощение, пищу мощных духов, богатых людей, больных и рожениц. С возникновением хлебопашества в Якутской области саламат стал употребляться и в менее торжественных случаях и проник в меню более бедных слоёв населения [10].

В описанных выше ситуациях отслеживается включенность в обрядово-ритуально маркированную сферу молочных продуктов, в т. ч. молока, кумыса и каши-саламаат, которые технологически могут подвергаться изменению рецептуры в зависимости от культурно обусловленной практики совершения обряда, ритуала, праздника и т. д.

Саламат (саламаат) имеет несколько иной статус употребления в силу своей неповседневности и ритуально-обрядовой значимости. По наблюдениям вышеуказанных исследователей, саламат как «божественный» продукт был пищей, маркированной социальной стратификацией, который не потерял и в наше время статус необыденности в национальной культуре якутов.

Культурно значимая информация содержится в наделении отдельных молочных продуктов знаковым, символическим характером в рамках ритуала жертвоприношения. В таких случаях молочные блюда специально не готовятся, они ничем не отличаются от обыденных продуктов на каждый день, меняется только их адресное и прагматическое предназначение. Например у В. Л. Серошевского читаем: «... есть еще один род жертвоприношений, самый общедоступный, самый дешевый и самый распространенный, это – куски масла, жира, мяса, бросаемые на огонь или в лесу прикалываемые к дереву; излияния водки, сливок, кумыса на огонь и гриву животных ..., а также другие, более или менее ценные предметы, которые оставляют проезжающие на горных перевалах, у речных берегов, на утесах, в рощах и т. д., вообще в местностях, опасных для путешественников или особенно излюбленных духами; жертвы эти приносятся всяким желающим, на всяком месте и по поводу самых различных случаев» [10, с. 627-628].

В рамках национальной культуры не только привлекают к себе внимание номинации реально существующих компонентов молочной пищи, но и встречаются, особенно в мифологических представлениях, слова «сөлөгөй» и «илгэ», находящих семантическое и функциональное сходство с «живой водой» в русской культуре. По словарю Э. К. Пекарского, *үрүн сөлөгөй* – 1) название молочной пищи весной, когда телятся коровы; 2) благословенный молочный продукт белого цвета, ниспослаемый с неба богами для поддержания жизненной силы и энергии героя, истощенного в борьбе с богатырем тьмы, и имеющий целебную силу; 3) айыы сөлөгөйө – молочная пища, как дар божий [13, с. 2302]. *Илгэ* – 1) молочная пища, масло; 2) *үрүн илгэ* – белая молочная божественная жидкость, белое божье молоко; 3) *үрүн илгэ ас* – белая божественная пища [13, с. 918].

В текстах олонхо близким по смыслу к *үрүн илгэ* используется *араҕас илгэ* в значении «желтая божественная жидкость», символизирующая изобилие и обладающая такими же магическими свойствами, как и *сөлөгөй*. По мнению А. Е. Кулаковского, это идеализированное масло [16, с. 57].

*Сүөгэй сүдүрүүнүгэр,
Сүүмэх тураныгар
Сүһүөбүнэн тирэннэбинэ,
Арыы далбардаах
Араҕас илгэбэ
Атаҕынан үктэннэбинэ –
Ураанхай буолан
Улаатыах этэ...* [11, с. 31].

Чтобы крепкими дети росли,
Чтобы они здоровьем цвели,
Чтобы выросли богатыри,
Надо, чтобы полон был дом
Изобилием и добром,
Желтым благом и молоком [12, с. 16].

В данном контексте *сүөгэй*, *сүүмэх*, *арыы*, *араҕас илгэ* наделены сакральным значением как компоненты единого метафорического ядра, символизирующего жизненные ценности народа. В языковом сознании закреплено мифическое происхождение не только *үрүн илгэ*, *араҕас илгэ*, но и обыденные, повседневные продукты, которые составляют основу питания народа и обладают национально-культурной коннотацией.

Заключение

Подводя итог, следует подчеркнуть, что пища, с одной стороны, субстанция биологическая, периодичность потребления которой определяется физиологией человека. Выбор ингредиентов пищи, способы и технологии их переработки и приготовления, формы и организация их потребления и многое другое определяют социальный, религиозный,

возрастной и другой статус человека. С другой стороны, повседневная пища, как и язык, одежда и украшения, жилище и посуда, входит в набор национальных ценностей и может быть изучена с культурной точки зрения.

Информация, содержащаяся в анализируемом материале якутского языка, позволяет сделать следующий вывод о включенности набора молочной пищи в номинации с национально-культурной маркированностью. Ритуальная и поминальная отмеченность молочной пищи, в основном, якутского кумыса, а также масла, достигается путем переключения в иной статус: 1) изменением технологии приготовления кумыса с добавлением масла; 2) изменением коммуникативных условий и способов потребления данной пищи.

Однако в силу повседневности рассматриваемых составляющих молочной пищи трудно установить границы перехода из одного состояния в другое, например, из повседневного состояния в празднично-обрядовую или похоронно-поминальную практику, что требует своего детального изучения. Другой задачей для последующих исследований становится поиск ответа на вопрос, за счет каких механизмов осуществляется семантический сдвиг при переходе из одного состояния в другое лишь некоторой части таких составляющих молочной пищи, как кумыс, масло, сливки. В таком случае не включенными в статус обрядово-ритуально маркированных продуктов остаются не менее известные традиционные молочные продукты, такие как күөрчэх, суорат, другие виды кумыса, иэдьэҕэй, үрүмэ и т. д.

Целесообразным представляется изучение составляющих молочной пищи как компонентов фразеологических единиц, а также паремий с целью выявления фразеологического потенциала слов-наименований данных видов «белой» пищи якутов.

Л и т е р а т у р а

1. Готовцева Л. М. Традиционная одежда якутов: лексико-фразеологические и лингвокультурные аспекты // Вестник Новосибирского государственного университета. Серия: Лингвистика и межкультурная коммуникация. – 2017. – Т. 15. – №2. – С. 81-90.
2. Николаева А. М. Об этнографической реалии якутского народа «чорон» // Электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2015. – №113. – С. 1532-1542.
3. Дьячковский В. Н., Пинигина О. Н. Семантическое пространство лексики материальной культуры в современном языке саха (на материале жилых построек) // Филологические науки. Вопросы теории и практики. – 2019. – №2. – С. 214-218.
4. Маслова В. А. Лингвокультурный код как способ описания языка // Современная лингвистика и исследования ментальности в XXI веке. Серия «Концептуальный и лингвальный миры». – Вып. 5. – Киев: Издательский дом Д. Бураго, 2014. – 376 с.
5. Маслова В. А., Пименова М. В. Коды культуры в пространстве языка. Серия Концептуальный и лингвальный миры. – Вып. 9. – СПб, 2015. – 179 с.
6. Сравнительно-историческая грамматика тюркских языков. Лексика: 2-е изд., доп. – М.: Наука, 2001. – 822 с.
7. Левкиевская Е. Е. Пища повседневная и пища ритуальная: механизмы переключения аксиологических кодов // Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда. – СПб.: Алетейя, 2011. – С. 37-47.
8. Кыыс Дэбиллийэ: Якутский героический эпос. – Новосибирск: ВО «Наука», Сибирская издательская фирма, 1993. – 330 с. (Памятники фольклора народов Сибири и Дальнего Востока).
9. Толковый словарь якутского языка. Т. IV. / Под ред. П. А. Слепцова. – Новосибирск: Наука, 2007. – 671 с.
10. Серошевский В. Л. Якуты. Опыт этнографического исследования. 2-е изд. – М.: РОССПЭН, 1993. – 736 с.
11. Ойуунускай П. А. Дьулуруйар Ньургун Боотур (олонхо). – Якутскай: Саха сиринээҕи кинигэ издательствота. – Т. IV. – 1959. – 313 с.

12. Нюргун Боотур Стремительный: Якутский героический эпос-олонхо [Перевел на русский язык Владимир Державин]. Изд. 2-е.– Якутск: Кн. изд-во, 1983. – 432 с.
13. Пекарский Э. К. Словарь якутского языка. 2-е изд.– Л.: Издательство Академии Наук СССР, 1959. – Т. I, 1280 с. Т. II, 2507 с. Т. III, 3858 с.
14. Кийиит сизэл баайар алгыһа //Аламай күннэ айхал!: алгыстар. – Дьокуускай: Бичик, 2008. – 112 с.
15. Толковый словарь якутского языка. Т. I. / Под ред. П. А. Слепцова.– Новосибирск: Наука, 2004. – 680 с.
16. Кулаковский А. Е. Научные труды. – Якутск: Кн.изд-во, 1979. – 484 с.
17. Бравина Р. И. Погребально-поминальная обрядность якутов: Памятники и традиции (XV-XIX вв.) / Р. И. Бравина, В. В. Попов. – Новосибирск: Наука. – 2008. – С. 180.
18. Толковый словарь якутского языка. Т. VIII.: / Под ред. П. А. Слепцова.– Новосибирск: Наука, 2011. – 571 с.

References

1. Gotovceva L. M. Tradicionnaya odezhda yakutov: leksiko-frazeologicheskie i lingvokul'turnye aspekty // Vestnik Novosibirskogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya: Lingvistika i mezhkul'turnaya kommunikaciya. – 2017. – Т. 15. – №2. – С. 81-90.
2. Nikolaeva A. M. Ob etnograficheskoj realii yakutskogo naroda «choron» // Elektronnyj nauchnyj zhurnal Kubanskogo gosudarstvennogo agrarnogo universiteta. – 2015. – №113. – С. 1532-1542.
3. D'yachkovskij V. N., Pinigina O. N. Semanticheskoe prostranstvo leksiki material'noj kul'tury v sovremennomazyke saha (na materiale zhilyh postroek) // Filologicheskie nauki. Voprosy teorii i praktiki. – 2019. – №2. – С. 214-218.
4. Maslova V. A. Lingvokul'turnyj kod kak sposob opisaniya yazyka // Sovremennaya lingvistika i issledovaniya mental'nosti v HKHI veke. Seriya «Konceptual'nyj i lingval'nyj miry». – Vyp. 5. – Kiev: Izdatel'skij dom D. Burago, 2014. – 376 s.
5. Maslova V. A., Pimenova M. V. Kody kul'tury v prostranstve yazyka. Seriya Konceptual'nyj i lingval'nyj miry. – Vyp. 9. – SPb, 2015. – 179 s.
6. Sravnitel'no-istoricheskaya grammatika tyurkskih yazykov. Leksika: 2-e izd., dop. – М.: Nauka, 2001. – 822 s.
7. Levkievskaya E. E. Pishcha povsednevnyaya i pishcha ritual'naya: mekhanizmy pereklyucheniya aksiologicheskikh kodov // Kody povsednevnyosti v slavyanskoj kul'ture: eda i odezhda. – SPB.: Aletejya, 2011. – С. 37-47.
8. Kyys Debilije: YAkutskij geroicheskij epос. – Novosibirsk: VO «Nauka», Sibirskaya izdatel'skaya firma, 1993. – 330 s. (Pamyatniki fol'klora narodov Sibiri i Dal'nego Vostoka).
9. Tolkovyj slovar' yakutskogo yazyka. Т. IV. / Pod red. P. A. Slepcova.– Novosibirsk: Nauka, 2007. – 671 s.
10. Seroshevskij V. L. YAkuty. Opyt etnograficheskogo issledovaniya. 2-e izd. – М.: ROSSPEN, 1993. – 736 s.
11. Ojuunuskaj P. A. D'ulurujar N'urgun Bootur (olonho). – YAkutskaj: Saha sirineejj kinige izdatel'stvota. – Т. IV. – 1959. – 313 s.
12. Nyurgun Bootur Stremitel'nyj: YAkutskij geroicheskij epос-olonho [Perevel na russkij yazyk Vladimir Derzhavin]. Izd. 2-е.– YAkutsk: Кн. izd-vo, 1983. – 432 s.
13. Pekar'skij E. K. Slovar' yakutskogo yazyka. 2-е изд.– Л.: Izdatel'stvo Akademii Nauk SSSR, 1959. – Т. I, 1280 s. Т. II, 2507 s. Т. III, 3858 s.
14. Kijit siel baajar algyha //Аламай күннэ айхал!: algystar. – D'okuuskaj: Bichik, 2008. – 112 s.
15. Tolkovyj slovar' yakutskogo yazyka. Т. I. / Pod red. P. A. Slepcova.– Novosibirsk: Nauka, 2004. – 680 s.
16. Kulakovskij A. E. Nauchnye trudy. – YAkutsk: Кн.izd-vo, 1979. – 484 s.
17. Bravina R. I. Pogrebal'no-pominal'naya obryadnost' yakutov: Pamyatniki i tradicii (XV-XIX vv.) / R. I. Bravina, V. V. Popov. – Novosibirsk: Nauka. – 2008. – С.180.
18. Tolkovyj slovar' yakutskogo yazyka. Т.VIII.: /Pod red. P. A. Slepcova.– Novosibirsk: Nauka, 2011. – 571 s.