



Published in the Russian Federation  
Bulletin of the Kalmyk Institute for Humanities  
of the Russian Academy of Sciences  
Has been issued since 2008  
ISSN: 2075-7794; E-ISSN: 2410-7670  
Vol. 26, Is. 4, pp. 132–136, 2016  
DOI 10.22162/2075-7794-2016-26-4-132-136  
Journal homepage: <http://kigiran.com/pubs/vestnik>

UDC 811.512.3

## Lexis Denoting Some Traditional Meat, Flour and Vegetable Products in the Khalkha Mongolian, Buryat and Kalmyk Languages

Valentin I. Rassadin<sup>1</sup>, Svetlana M. Trofimova<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Ph. D. in Philology (Doct. of Philological Sc.), Professor, Department of Kalmyk Language, Mongol and Altai Studies, Head of Research Center for Mongol and Altai Studies, Kalmyk State University (Elista, Russian Federation). E-mail: [rassadin17@mail.ru](mailto:rassadin17@mail.ru).

<sup>2</sup> Ph. D. in Philology (Doct. of Philological Sc.), Professor, Department of Russian Language and General Linguistics, Kalmyk State University (Elista, Russian Federation). E-mail: [trofimovasm@mail.ru](mailto:trofimovasm@mail.ru).

### Abstract

The article analyzes lexis denoting traditional foods and products of the Mongolian peoples – Khalkha-Mongols, Buryats and Kalmyks.

Meat cooking methods include cooking in water (Kh.-Mong. *chansan makh*, Bur. *shanyan myakhan*, Kalm. *chansn makhn*), frying (Kh.-Mong. *sharsan makh*, Bur. *sharyan myakhan*, Kalm. *sharsn makhn*), sun-drying (Kh.-Mong. *borts*, Bur. *borso*, Kalm. *borts* ‘air-dried stripes of meat’), roasting (Kh.-Mong. *boodog*, *khoorkhog*, Kalm. *kür*). In addition, the Mongolian peoples cook and consume animal innards (organ meats), such as heart (Kh.-Mong. *zürkh*, Bur. *zürkhen*, Kalm. *zürkn*), liver (Kh.-Mong. *eleg*, Bur. *elgen*, Kalm. *elkn*), lungs (Kh.-Mong. *uushgi*, Bur. *uushkha*, Kalm. *ooshk*), kidney (Kh.-Mong. *böör*, Bur. *bööre*, Kalm. *böör*), etc. Flour foods include steamed dumplings (Kh.-Mong. *buuz*, Bur. *buuza*; the distinct feature of a similar Kalmyk dish *börg* is that dumplings are boiled), fried hand-held pies (Kh.-Mong. *khuushuur*, Bur. *sharbin*), flour porridge (Bur. *salamat* / *zöökhei kaasha*, Kalm. *bulmg*), oil-fried flatbread (Kh.-Mong., Bur. *boov*, Kalm. *boortsg*), etc. Plant-based dishes containing vegetables, fruits and roots of wild plants may vary and depend on surrounding conditions.

The conducted analysis allowed to identify both the common Mongolian terms that exist in all the Mongolic languages and local ones characteristic of separate groups of Mongolic languages and corresponding peoples that live in identical geographical and climatic conditions and follow similar ways of economic and cultural life, e.g. Khalkha-Mongols, Eastern and Southern Buryats. Furthermore, the paper identifies a number of specific denotations that exist in separate Mongolic languages. Such terms can be found in the languages of all the three peoples considered (and their subdivisions) — Khalkha-Mongolian, Buryat (both the western and eastern dialects), Kalmyk. The differences signify that the traditional ethnic diet of Mongolian peoples started taking shape quite a long time ago, i.e. during the common Mongolian period when the ethnic groups co-existed, and kept developing all the way through the subsequent centuries.

**Keywords:** lexis, foods and products, traditional food, meat food, flour food, plant-based food, consumption of game meat, consumption of fish.

Традиционное питание монголоязычных народов состояло в основном из мясных и молочных продуктов, которые дополнялись растительной и мучной пищей. Мясные продукты складывались на основе особенностей разведения пяти видов скота (лошадей, коров, овец, коз и верблюдов) у халха-монголов, бурят и четырех видов скота (лошадей, коров, овец и верблюдов) у калмыков. В разные сезоны они употребляли в пищу мясо определенного вида крупного или мелкого рогатого скота. Так, например, летом предпочтение отдавалось баранине: х.-монг. *хонины мах*, бур. *хониной мяхан*, калм. *хөөнэ махн*; зимой — говядине: х.-монг. *үхрийн мах*, бур. *үхэрэй мяхан*, калм. *үкрэ махн*; конине: х.-монг. *адууны мах*, бур. *адуунай мяхан*, калм. *мөрнэ махн*. Мясо употреблялось в вареном виде: х.-монг. *чансан мах*, бур. *шанаһан мяхан*, калм. *чансн махн*; — жареном: х.-монг. *шарсан мах*, бур. *шараһан мяхан*, калм. *шарсн махн*; — вяленом: х.-монг. *борц*, бур. *борсо*, калм. *борц* ‘нарезанное тонкими полосками и высушенное на солнце мясо’.

Известны способы запекания туш домашних и диких животных: х.-монг. *боодог* ‘мясное блюдо, которое готовят на костре, набив полость туши раскаленными камнями’, х.-монг. *хоорхог* ‘мясное блюдо, приготовляемое на раскаленных камнях в плотно закрытой посуде; иногда его готовят, вынув из туши через горло все кости и набив полость тела раскаленными камнями’, калм. *күр* ‘мясо в своем соку, вареное на жару без пламени: мелкие куски баранины кладутся в требуху и подвешиваются над жаром в яме, которая наглухо покрывается на несколько часов овчиною’, х.-монг. *шорлог* ‘шашлык’ — один из способов приготовления мяса, известный с глубоких времен. Слово *шорлог* происходит от слова *шор* ‘заостренная палочка типа шампура’.

Мясо ели преимущественно в вареном виде, для чего его клали в котел, заливали водой и ставили на огонь, варили недолго. Такое мясо называлось: х.-монг. *бүхэл мах*, бур. *бүхэли мяхан*, у калмыков это блюдо называлось *махн шөлтэһэн* ‘досл. мясо с бульоном’. Калмыки к вареному мясу обычно подавали мясной отвар, который обильно солили и подавали с луком. Этот отвар назывался *тузлук* от тюркского слова *туз* ‘соленый раствор’.

Самое излюбленное и распространенное кушанье, изготавливаемое из внутренно-

стей домашних животных, у халха-монголов называется *дотор*, у бурят — *дотор*, у калмыков — *дотр*. К таким блюдам, прежде всего, следует отнести отваренную прямую кишку: х.-монг. *цагаан мах*, бур. *хошхоног*, калм. *цаһан махн*. Иногда прямую кишку наполняли измельчённым мясом и изготавливали из нее домашнюю колбасу: калм. *киим* [киимё], бур. (диал.) *хиима* || *шиима* ‘вареная колбаса из рубленного мяса’, отмечается в хамниганском и эхирит-булагатском говорах как слово, отсутствующее в литературном бурятском языке, у К. М. Черемисова слово *хиимэ* приводится как синоним к слову *эрезлжэ* ‘самодельная колбаса из крови, печени и жира’, к сожалению, без указания говора. Из внутренностей забитых животных в пищу употребляют обычно вареные желудок и его части — сычуг, книжку, сетку. В бур. *хэрхинсэг* ‘сетка (один из отделов желудка жвачных животных)’; калм. *сэңгэцг* ‘сычуг, часть желудка жвачных’, х.-монг. *сархинаг*, бур. *һархинсаг* ‘кишки, внутренности’.

Наряду с мясом в пищу шли и другие внутренности животных: х.-монг. *зүрх*, бур. *зүрхэн*, калм. *зүркн* ‘сердце’, х.-монг. *бөөр*, бур. *бөөрэ*, калм. *бөөр* ‘почки’, х.-монг. *элэг*, бур. *эльгэн*, калм. *элкн* ‘печень’, х.-монг. *уушги*, бур. *уушха*, калм. *оошк* ‘легкие’.

Буряты и халха-монголы из внутренностей готовили также своеобразную закрутку, для чего нарезались полосы из легкого и брюшины, все это обматывалось тонкими кишками и варилось. Такое кушанье у бурят называется *орёмог*, у халха-монголов — *ороомог*.

В пищу шли не только мясо, внутренности, но и кровь животных: х.-монг. *цус*, бур. *шуһан*, калм. *цусн*. Кровь забиваемых животных сливали в посуду, разминали сгустки крови, разбавив молоком, если оно было, или сдобривали кусочками внутреннего жира. Затем кровь наливали в сычуг, который зашлифовали заострённой палочкой и обматывали тонкими кишками. Придерживая за палочку, его опускали в кипящий бульон. Кроме того, кровь наливали в средние кишки и делали кровяную колбасу. В некоторых районах Бурятии, например, в Окинском районе, употребляли в пищу и селезенку забитого барана: х.-монг. *дэлүүн*, бур. *дэлюун*, калм. *делүн*. Для этого её разрезали вдоль, клали внутрь кусочек жировой рубашки: х.-монг. *сэмжэ*, бур. *һэмжэ*, калм. *семжн*, и затем поджаривали. Вос-

точные буряты, халха-монголы и калмыки в пищу ее не употребляли.

Монголы и буряты осенью и зимой, в период морозов, предпочитали питаться конским мясом, которое варили кусками, а в сыром замороженном виде употребляли печень, почки, внутренний и брюшной жир, который у халха-монголов называется *харвин*, у бурят — *арбин*, у калмыков — *эрвн*, а употребляемый в сыром и вареном виде заливочный жир — х.-монг. *далаң*, бур. *далаң*, калм. *далң* — считался особым лакомством.

Буряты используют также конскую кровь, предварительно дав ей отстояться, после чего светлую отстоявшуюся часть наливают в кишки и варят. Это все называется по-бурятски *шабай* ‘варенная в кишках конская кровь’, а монголы словом *шавай* называют ‘толстую кровяную колбасу; желудок мелкого скота, начиненный кровью, салом и пряностями’, калм. *шава* ‘сгусток крови’.

У халха-монголов, бурят и калмыков были национальные супы на мясном бульоне: суп с мясом и лапшой — х.-монг. *гурилтай шөл*, бур. *лабшаатай шүлэн*, калм. *һуйрта шөлн*, суп с мясом и рисом — х.-монг. *будаатой шөл*, суп с пельменями — х.-монг. *банишатай шөл*, суп с китайскими, сваренными на пару, пышками — х.-монг. *маньтоу шөл*; появились овощные супы на мясном бульоне: х.-монг. *тэмстэй шөл* ‘картофельный суп’, х.-монг. *ногоотой шөл* // *хүрэн шөл* ‘суп с овощами’, х.-монг. *мөөгтэй шөл* ‘грибной суп’, варят супы и с другими наполнителями: х.-монг. *гоймонтой шөл* ‘суп с вермишелью’, х.-монг. *бөөрөнхий шөл* ‘суп с фрикадельками’, х.-монг. *хавиргатай шөл* ‘суп с рёбрышками’, х.-монг. *тунгалаг шөл* ‘бульон’. Восточные буряты предпочитают варить мясной бульон, заправив его пшеничными зёрнами. Такой суп у них носит название *орооһоной шүлэн*.

Излюбленным блюдом бурят и монголов являются варенные на пару крупные круглые пельмени, которые называются: х.-монг. *бууз* ‘род больших пельменей, изготовленных на пару’, бур. *бууза* ‘большие пельмени, сваренные на пару’ с начинкой в виде смеси нескольких сортов мяса с луком. У калмыков это *бөрг* ‘мясные пельмени’. В принципе они такие же, но только их варят в воде, а не на пару.

Очень популярны у монголов и бурят жареные пирожки типа чебуреков, которые по-монгольски называются *хуушуур*, по-

бурятски — *шарбин* (у монголов же *шарбин* — это блинчики).

У калмыков и западных бурят есть сытное мучное блюдо, которое в бурятском языке называется *саламат* или *зөөхэй кааша*, а в калмыцком — *булмг* ‘мука, смешанная с маслом, салом’. Готовят его так: в кипящее в котле топленое масло или баранье сало добавляют муку и перемешивают до тех пор, пока не получится густая масса. Кроме того, калмыки готовят из муки особое блюдо, напоминающее мучную затирку, мучной суп, который носит название *будан*. При варке в него добавляют немного сушеного мяса или творога. Буряты варят особый суп, носящий название *аарса*, в который не добавляют творог, а вместо основы супа используют *аарсу* ‘кисломолочный остаток после перегонки молочной водки’. В этот суп добавляют крупу. Монголы из муки варят мучной суп *бантан*.

Нельзя не упомянуть также о некоторых изделиях из теста, к каковым относятся бурятские шаньги, по-бурятски *шаанги*, оладьи и блины — *алаада*, *алаади*, бурятские изделия из песочного теста *бообо*, своеобразное печенье величиной с большую лепешку, обычно фигурное или продолговатой формы, поджаренное в масле и высушенное. Монголы из теста готовят лапшу *мянтууз*, а также жарят в масле *боов* — большие лепешки продолговатой формы. Готовят их из крутого теста, после поджарки высушивают. Из песочного теста монголы готовят своеобразные коврижки *езвэн* со сладкой начинкой. Калмыки из теста пекут оладьи — *борва*, жарят на масле большие круглые лепешки *целвг*, а также крендели *тоһи*.

В дни весеннего праздника *Цаһан сар* (‘букв. Белый месяц’ — монгольский Новый год) калмыки лепили из теста *боорцоки* (‘лепешки, жаренные на масле’) различной формы, которые имеют определенное символическое значение: *хуц* ‘валух’, *жзола* ‘поводья’, *темэн* ‘верблюды’, *целвг* ‘круглая лепешка в виде солнца’, *тоһи* ‘баранка’, *хорха боорцг* ‘досл. червячки боорцоки’, *мошкмр* ‘плетеные жгуты, напоминающие внутренности овцы’, *кит* ‘напоминающие конские внутренности’, *шовун* ‘птичка, символизирующая приход весны’, их жарили в кипящем жиру. Для детей готовили подарок из *хуц*, *темэн*, *шовун*, *целвг*, *хорха боорцг*, *тоһи*, которые нанизывались на нить белого цвета.

Мясную и мучную пищу дополняла растительная пища, состоящая из овощей, плодов и корней диких растений, собранных в природе. Разные монгольские народы имели определенный растительный рацион, продиктованный разными возможностями. Так, буряты, издавна обитавшие как в тайге, так и в степи, широко использовали различные дикоросы: весной собирали в тайге черемшу *хальяр*, в начале лета собирали дикий полевой лук *мангир* (у западных бурят он называется *маньяһан*), который сушили и зимой клали в суп, в конце лета выкапывали луковицы сараны *тибһэн*, которые как сушили впрок, чтобы ими заправлять мясной бульон, так и употребляли в свежем виде, смешивая со сметаной, молочными пенками, иногда варили с молоком. Осенью собирали много ягод. Особенно любят буряты смешивать ягоды черемухи со сметаной или молочными пенками. С различными огородными культурами бурят познакомили русские крестьяне. У них же они переняли и русские названия овощей: *ханууса* 'капуста', *үгэрсэ* 'огурец', *хартаабха* 'картофель', *морхооб*, *морхообхо* 'морковь' и т. п.

Монголы, как и буряты, обитают частично в степной местности, частично в таёжной, поэтому им тоже известны черемша *халиар* и дикий лук *мангир*, они также копали и заготавливали луковицы сараны *тэмс*, собирали различные ягоды. С овощами монголы познакомились через китайцев, поэтому названия овощей пришли к ним из китайского языка: это, например, *байцай* 'капуста', *өргөст хэмх* 'огурец', *лууван* 'морковь', *хулуу* 'тыква', *манжин* 'свекла' и т. п.

Как буряты, так и монголы осенью добывали кедровые орехи, называвшиеся у бурят *һамар* (у западных бурят *һамарһан*), у монголов — *самар*, которые во множестве употребляли в пищу.

Калмыки — степные жители, поэтому у них нет такого разнообразия дикоросов. Названия овощей в их язык пришли либо из китайского языка, как, например, *лууһ* 'морковь', либо из тюркских языков, как *хаяр* 'огурец', *хавг* 'тыква', *бурчг* 'горох', *сэрмсг* 'чеснок' и т. п.

С репчатым луком монгольские народы, видимо, знакомы давно, потому что в их языках бытуют собственные названия: бур. *һонгино*, х.-монг. *сонгино*, калм. *мәңгәрсн*.

Все монгольские народы издревле занимаются охотой и рыбной ловлей и активно используют в пищу мясо добытых зверей и птиц, пойманных рыб, которое употребляют преимущественно в свежем виде.

Таким образом, даже этот приведенный выше краткий обзор названий традиционных мясных, мучных и растительных продуктов питания, представленных у монгольских народов — халха-монголов, бурят и калмыков — показал большое разнообразие этих терминов, выработанных в данных монгольских языках за исторический период существования этносов, обусловленное окружающей географической средой и их хозяйственно-культурным типом. При этом ряд названий оказывается общемонгольским, а некоторые наименования характерны для бурят и халха-монголов. Также встречаются специфические обозначения, бытующие лишь в отдельных языках.

#### Благодарности

Исследование выполнено при финансовой поддержке РГНФ-МинОКН Монголии в рамках научного проекта № 16-24-03001а/м «Сложение пласта традиционной бытовой лексики монгольских языков (на примере халха-монгольского, бурятского и калмыцкого языков, сравнительно-исторический аспект).

#### Литература

- Большой академический монгольско-русский словарь. В 4-х т. Т. I. А-Г. М.: АCADEMIA, 2001. 520 с.
- Большой академический монгольско-русский словарь. В 4-х т. Т. II. Д-О. М.: АCADEMIA, 2001. 536 с.
- Большой академический монгольско-русский словарь. В 4-х т. Т. III. Ф-Ц. М.: АCADEMIA, 2001. 440 с.
- Большой академический монгольско-русский словарь. В 4-х т. Т. IV. Х-Я. М.: АCADEMIA, 2002. 532 с.
- Калмыцко-русский словарь. М.: Изд-во «Русский язык», 1977. 765 с.
- Шагдаров Л. Д., Черемисов К. М.* Буряад-ород толи. Бурятско-русский словарь. В двух томах. Т. I. А-Н. Улан-Удэ: Изд-во «Республиканская тип.», 2010. 636 с.
- Шагдаров Л. Д., Черемисов К. М.* Буряад-ород толи. Бурятско-русский словарь. В двух томах. Т. II. О-Я. Улан-Удэ: Изд-во «Республиканская тип.», 2010. 708 с.

References

- Bol'shoj akademicheskij mongol'sko-russkij slovar'. V 4-h tomah. T. 1. A–G* [The Great Academic Mongolian-Russian Dictionary. In 4 vol. Vol. 1. A–G]. Moscow, Academia Publ., 2001, 520 p. (In Russ. and Mong.).
- Bol'shoj akademicheskij mongol'sko-russkij slovar'. V 4-h tomah. T. 2. D–O* [The Great Academic Mongolian-Russian Dictionary. In 4 vol. Vol. 1. D–O]. Moscow, Academia Publ., 2001, 536 p. (In Russ. and Mong.).
- Bol'shoj akademicheskij mongol'sko-russkij slovar'. V 4-h tomah. T. 3. Ø–F* [The Great Academic Mongolian-Russian Dictionary. In 4 vol. Vol. 1. Ø–F]. Moscow, Academia Publ., 2001, 440 p. (In Russ. and Mong.).
- Bol'shoj akademicheskij mongol'sko-russkij slovar'. V 4-h tomah. T. 4. Kh–Ya* [The Great Academic Mongolian-Russian Dictionary. In 4 vol. Vol. 1. Kh–Ya]. Moscow, Academia Publ., 2002, 532 p. (In Russ. and Mong.).
- Kalmycko-russkij slovar'* [A Kalmyk-Russian dictionary]. Moscow, Russky Yazyk Publ., 1977, 768 p. (In Kalm. and Russ.).
- Shagdarov L. D., Cheremisov K. M. *Burjaad-orod toli. Burjatsko-russkij slovar'. V 2 tomah. T. I. A–N* [A Buryat-Russian dictionary. In 2 vol. Vol. I. A–N]. Ulan-Ude, Respublikanskaya Tipografiya Publ. ('The Republican Printing House'), 2010. 636 p. (In Buryat and Russ.).
- Shagdarov L. D., Cheremisov K. M. *Burjaad-orod toli. Burjatsko-russkij slovar'. V 2 tomah. T. II. O–Ya* [A Buryat-Russian dictionary. In 2 vol. Vol. II. O–Ya]. Ulan-Ude, Respublikanskaya Tipografiya Publ. ('The Republican Printing House'), 2010. 708 p. (In Buryat and Russ.).

УДК 49

**ЛЕКСИКА НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ ТРАДИЦИОННОГО МЯСНОГО, МУЧНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ХАЛХАСКОМ, БУРЯТСКОМ И КАЛМЫЦКОМ ЯЗЫКАХ**

Валентин Иванович Рассадин<sup>1</sup>, Светлана Менкеновна Трофимова<sup>2</sup>

<sup>1</sup> доктор филологических наук, профессор, кафедра калмыцкого языка и монголистики; директор, Научный центр монголоведных и алтаистических исследований, Калмыцкий государственный университет (Элиста, Российская Федерация). E-mail: rassadin17@mail.ru.

<sup>2</sup> доктор филологических наук, профессор, кафедра русского языка и общего языкознания, Калмыцкий государственный университет (Элиста, Российская Федерация). E-mail: trofimovasm@mail.ru.

**Аннотация.** В данной статье анализируется лексика, называющая продукты традиционного мясного, мучного и растительного питания монгольских народов — халха-монголов, бурят и калмыков. Проведенный анализ позволил выявить как общемонгольские термины, бытующие во всех монгольских языках, так и ареальные, характерные для отдельных групп монгольских языков, народы которых обитают в сходных географических и климатических условиях и имеют сходный хозяйственный и культурный тип, например, халха-монголы и восточные и южные буряты. Кроме того, выявились и некоторые специфичные названия, бытующие в отдельных монгольских языках. Такие термины есть и у халха-монголов, и у бурят как восточных, так и западных, есть они и в калмыцком языке. Такой разницей лишь свидетельствует о том, что рацион традиционного этнического питания начал формироваться у монгольских народов очень давно, в общемонгольский период исторического развития, и продолжал развиваться на протяжении всей дальнейшей истории развития монгольских народов.

**Ключевые слова:** лексика, продукты питания, традиционное питание, мясная пища, мучная пища, растительная пища, употребление дичи, использование рыбы.