

Мир науки. Социология, филология, культурология <https://sfk-mn.ru>
World of Science. Series: Sociology, Philology, Cultural Studies

2021, №4, Том 12 / 2021, No 4, Vol 12 <https://sfk-mn.ru/issue-4-2021.html>

URL статьи: <https://sfk-mn.ru/PDF/11FLSK421.pdf>

Ссылка для цитирования этой статьи:

Монраев, М. У. Лексика пищи в традиционной культуре калмыков / М. У. Монраев, А. Б. Лиджиев, С. С. Алексеева, Е. П. Худогулова // Мир науки. Социология, филология, культурология. — 2021. — Т. 12. — № 4. — URL: <https://sfk-mn.ru/PDF/11FLSK421.pdf>

For citation:

Monraev M.U., Lidzhiiev A.B., Alekseeva S.S., Khudogulova E.P. The vocabulary of food in the traditional culture of the Kalmyks. *World of Science. Series: Sociology, Philology, Cultural Studies*, 4(12): 11FLSK421. Available at: <https://sfk-mn.ru/PDF/11FLSK421.pdf>. (In Russ., abstract in Eng.).

Исследование выполнено при поддержке гранта РФФИ в рамках проект № 19-012-00531 «Лексика материальной культуры калмыцкого языка: опыт этнолингвистического исследования»

Монраев Михаил Убушаевич

ФГБОУ ВО «Калмыцкий государственный университет имени Б.Б. Городовикова», Элиста, Россия
Профессор
Доктор
E-mail: kelen@kalmsu.ru
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5219-233X>

Лиджиев Александр Борлаевич

ФГБОУ ВО «Калмыцкий государственный университет имени Б.Б. Городовикова», Элиста, Россия
Доцент
Кандидат филологических наук
E-mail: juwali@mail.ru
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9411-162X>

Алексеева Сабина Султановна¹

ФГБОУ ВО «Калмыцкий государственный университет имени Б.Б. Городовикова», Элиста, Россия
ФГБУН «Калмыцкий научный центр Российской академии наук», Элиста, Россия
Ассистент, аспирант 45.06.01 «Языкознание и литературоведение», профиль 10.01.09 «Фольклористика»
E-mail: alekseeva_sabina@list.ru
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1546-5233>
РИНЦ: https://www.elibrary.ru/author_profile.asp?id=881259

Худогулова Елена Павловна

ФГБОУ ВО «Калмыцкий государственный университет имени Б.Б. Городовикова», Элиста, Россия
Ассистент
E-mail: lena_dolganova88@mail.ru
РИНЦ: https://www.elibrary.ru/author_profile.asp?id=895838

Лексика пищи в традиционной культуре калмыков

Аннотация. Статья посвящена исследованию лексики пищи в традиционной культуре калмыков. Исследование данной области представляет интерес не только с кулинарной точки зрения, но и с позиции этнолингвистики как явление, связанное с культурной семантикой, с её символическим и обрядовым значением. Пища в обрядовом и символическом значении служит не только для простого насыщения, но её содержание и семантика являются важным

¹ <https://vk.com/alexissabi>

компонентом культуры народа, она приобретает магические функции и обладает широким спектром культурных значений, является объектом и средством различных ритуальных действий, предписаний и запретов.

Актуальность исследования заключается в том, что пища представляет собой важнейший элемент обрядов и ритуалов и является национальным маркером этноса. Традиционная пища народов занимает важное место в картине мира народа и является ключевым компонентом народной культуры, поскольку отражает систему питания этноса, сформировавшуюся на протяжении столетий, представляет определенный пищевой набор, основанный на хозяйственно-экономической деятельности и природно-климатических условиях. Рацион питания и виды пищи калмыков тесным образом связаны с хозяйственно-экономической деятельностью этноса. Система питания калмыцкого народа основана на потреблении пищи из мясных и молочных продуктов. Основное меню калмыков не подвергалось изменениям долгое время. Приготовление и употребление пищи зачастую имеет ритуально-культурный характер, что связано с религиозными представлениями этноса, которые могут выполняться как в повседневной трапезе, так и в праздничные, торжественные или другие особые важные события. В пище сконцентрированы культурные, социальные, религиозные, экономические и природно-климатические составляющие, что находит отражение в модели пищевого поведения.

В результате исследования удалось установить то, что паремии калмыцкого народа отражают именно кочевой образ жизни, где в лексике пищи на первый план выходят продукты, характерные для скотоводческого хозяйственно-экономического типа деятельности. Основу хозяйства и благополучия человека составляет скот, а основным продуктом питания является мясо и молоко, тогда как растительная пища, а также рыба и дичь находятся на периферии пищевых предпочтений калмыков, все это находит отражение во фразеологии языка.

Полученные данные могут быть применены в дальнейших исследованиях в области этнолингвистики, в практике преподавания курса по лингвокультурологии, этнографии, паремиологии и других смежных дисциплин, а также при составлении учебного этнолингвокультурологического словаря.

Ключевые слова: пища; продукты; молочные продукты; мясо; скот; калмыки; монгольские народы

Статья посвящена исследованию лексики пищи, являющейся важным элементом материальной культуры. В пище ярко проявляется бытовая культура, она тесно связана со всеми сторонами жизни этноса, с его нормами и формами поведения, религиозными установками, предписывающими соблюдать пищевые запреты на время потребления, на те или иные виды продуктов, на социальные и другие ограничения. Данная область исследования является одним из наиболее интересных направлений в этнолингвистике, поскольку изучение данной сферы представляет интерес не только с кулинарной точки зрения, т. е. приготовления, технологии обработки или питательной ценности, но также как явление, связанное с культурной семантикой, с её символическим и обрядовым значением, т. е. с местом, временем, способом и обстоятельством приготовления и потребления. Пища в обрядовом и символическом значении служит не только для простого насыщения, но её содержание и семантика являются важным компонентом культуры народа, она приобретает магические функции и обладает широким спектром культурных значений, является объектом и средством различных ритуальных действий, предписаний и запретов.

Исследование данного вопроса всегда находилось в фокусе внимания этнографов; имеется большое количество работ, освещающих эту проблематику, например: Жуковская [1],

Вяткина [2], Викторова [3], Бурдуков [4], Цэвэл [5] и др. Однако актуальность исследования указанной лексики по-прежнему остается в центре научных интересов ученых, поскольку данная проблематика представляет интерес с междисциплинарной точки зрения и заключается в том, что пища представляет собой важнейший элемент обрядов и ритуалов и является национальным маркером этноса. Кроме того, прием пищи наделяется культурным осмыслением, а процесс приготовления сопровождается ритуалом, посредством чего происходит приобщение к мировому благу и приобретает космогонический смысл действия [6, с. 60].

Традиционная пища народов является важным фрагментом картины мира этноса и компонентом народной культуры, поскольку отражает систему питания этноса, формировавшуюся на протяжении столетий, представляя определенный пищевой набор или меню, основанное на хозяйственно-экономической деятельности и природно-климатических условиях. Рацион питания и виды пищи калмыков и других монгольских народов непосредственным образом связаны с хозяйственно-экономическим типом деятельности этноса, что, безусловно, определяется набором пищевых продуктов, производимых народом. Для калмыков определяющим типом ведения хозяйства являлся отгонно-кочевой скотоводческий хозяйственно-культурный тип, где ведущую роль играет состав скота и, соответственно, весь набор пищевых продуктов, характерный для данного хозяйственно-культурного типа производства. Система питания калмыцкого народа основана на традиции приготовления пищи из мясных и молочных продуктов в сочетании с продуктами растительного происхождения, что характерно для многих кочевых народов Центральной Азии и Сибири. Количество потребления мяса и молока зависело от времени года, который у монгольских народов делился условно на два «пищевых» сезона: летний и зимний. В летний сезон с апреля по октябрь было изобилие молочной пищи, что связано с отелом скота и дойкой, а в зимний период в рационе преобладало мясо и заготовленные впрок сыр, масло и прочие молочные продукты [1, с. 70]. Необходимо отметить, что во второй половине XX века пищевой рацион калмыков обогатился и претерпел значительные изменения, как и у большинства народов России, это связано со значительными социально-экономическими и культурными изменениями, произошедшими в это время; рацион был значительно обогащен растительной пищей, а также заимствованными блюдами других народов СССР, которые не были прежде характерны для калмыков. Тем не менее, долгое время основное меню и его базовый состав продуктовых ингредиентов калмыков не подвергались изменениям, составляли основу пищевых запросов калмыков. Это связано с тем, что пища, как элемент культуры, несет этническую нагрузку и долгое время сохраняет свои специфические черты, сберегая национальную самобытность и оставаясь наиболее стойкой культурно-бытовой традицией.

Приготовление и употребление пищи зачастую имеет ритуально-культовый характер, что связано с религиозными представлениями, поверьями и пережитками этноса, которые могут выполняться как в повседневной трапезе, так и в праздничные, торжественные или другие особые события, отмечаемые этносом, субэтносом, родом, семьей или индивидуумом. Это связано с тем, что «пища обладает способностью в зависимости от качества, цвета, вида, способа приготовления, поднесения и угощения выступать показателем различных социальных и ритуальных связей между разными общественными и возрастными группами, между людьми и сверхъестественными силами — духами и богами ... Все это делает её не просто и не только частью материальной культуры, но и культуры в целом — как совокупность всех форм адаптации человека к природе» [1, с. 85]. Одним словом, в пище сконцентрированы культурные, социальные, религиозные, экономические и природно-климатические составляющие, что находит отражение в модели пищевого поведения. Соответственно, калмыки, будучи скотоводами, имели рацион, состоявший по преимуществу из продуктов этой отрасли — мяса и молока.

Пища имеет важное витальное значение, поскольку обладает простым свойством, а именно необходима для элементарного физического выживания человека, является необходимым средством его существования, поэтому основные потребности определяются поиском пропитания, способом обработки и приготовления пищи.

В калмыцком языке часто используют парные сочетания, это относится и к лексике связанной с пищей: **хот-хол** — ‘пища, продукты питания, продовольствие’ [7, с. 95], где **хот** ‘еда, пища, кушанье’, **хол** ‘еда, пища, кушанье’; также стоит отметить, что в калмыцком языке, как правило, говорят **хот уух** ‘кушать’, досл. ‘еду пить’, тогда как в монгольском языке используют **хоол хот** ‘пища’, и **хоол идх** ‘кушать пищу’. Данная лексика активно используется во фразеологии, например: **хотын сээг күүнд өг, хувцна сээг эврэн өмс** ‘лучшей пищей угости людей, лучшую одежду надевай сам’ [8, с. 109]. Частотной во фразеологии является еще одна лексема — **идэн** ‘пища, еда, кушанье’, например: **цэ шингн болв чигн, идэн идеж болдг** ‘как бы ни был жидок чай, он является началом еды’.² Также данная лексема входит в состав устойчивого сочетания **цаһан идэн** ‘молочная пища, молочные продукты, досл. белая пища’. Молочные продукты, т. е. **цаһан идэн** ‘белая пища’, считаются сакральной пищей у всех монгольских народов, ею совершались обрядово-ритуальные действия, так, например, «отправляясь в дорогу, обязательно совершали подношение белой пищей — молоком духам местности и духам дороги, чтобы путь был «белый», т. е. чистый, без преград. Предварительно жертвовали белую пищу огню домашнего очага (вообще любой обряд начинается с обращения к хозяину домашнего очага — Сахядай-нойону и его супруге Сахала-хатун)» [9, с. 179]. Активно используется в речи выражение: **идэ амсад һарх** ‘уйти, отведав пищи, досл. ‘уйти попробовав, пригубив пищи’, что можно трактовать как ‘разделить участь, долю со всеми участниками’, т. е. быть соучастным к процессу, судьбе, участи. В калмыцком языке имеется другая лексика, обозначающая пищу и продукты: **эдл-ууш** — ‘продукты питания, провизия, продовольствие’, **тежэл** — ‘питание, пища, корм’, **тежэл-теткүл** — ‘питание, пища; продовольствие’, **өлг** — ‘пропитание, продовольствие, пища, корм’ и другая лексика, однако менее продуктивные и реже используются в паремиях.

Посредством пищи человек постигает окружающий мир и выражает отношение к жизни, что отражается через этику поведения, фразеологизмами передается отношение и видение картины мира, например: **хот уусн күн сүвч болдг** ‘наевшийся человек любит давать советы’³, или **хойрин хоорнд зогсвл, хот чиг уга, цэ чиг уга** ‘если остановится на середине дела, то не будет ни еды, ни чая’⁴, а также **хотын сээниг күмнд өг, хувцсни сээниг эврэн өмс** ‘лучшее из пищи отдай гостю, лучшее из одежды носи сам’⁵, **бүлкн чигн биш, махн чигн биш** ‘ни сухожилие, ни мясо’⁵ (ни мясо, ни рыба), **һаза бээх махнас һарт бээс ноошк** ‘чем мясо во дворе, лучше легкие в руках’.⁶

Пищевые предпочтения калмыков базировались в основном на сочетании мясных и молочных продуктов с незначительным добавлением растительной пищи, что продиктовано хозяйственно-экономическим укладом и кочевым образом жизни. Каждый этнос имеет продуктовый набор, который потребляется на национальном уровне, приготовление, использование и вкусовые характеристики которых являются факторами самоидентификации этноса. Одним из таких продуктов у калмыков считается мясо, поэтому значительное место в

² Калмыцко-русский словарь. Элиста, 2004. с. 266.

³ Пословицы, поговорки и загадки калмыков России и ойратов Китая / Сост. и пер. Тодаева Б.Х. Элиста, 2007. с. 613.

⁴ Там же, с. 614.

⁵ Там же, с. 615.

⁶ Там же, с. 346.

рационе занимает, как правило, вареное мясо [1, с. 71]. Хотя пищевые предпочтения калмыков базировались в основном на сочетании мясных и молочных продуктов, все же в их рационе имелись незначительные добавления растительной пищи, которую практически не употребляли или употребляли в ограниченном количестве, однако разного рода травы, корешки или плоды могли использоваться в качестве приправ, из них, например, делались отвары, заменявшие им чай [10, с. 49].

Употребление растительной пищи среди калмыцкого населения носило спорадический характер, как прежде, так и в настоящее время как своеобразная бравада и демонстрации своего этнического происхождения использовалась фраза «калмык трава не есть» [11, с. 234], тем самым подчёркивалась модель пищевого предпочтения, характерная для кочевого скотоводства, и противопоставление себя земледельческому хозяйственно-культурному типу, где традиционная модель питания основывалась на использовании преимущественно растительных, как правило, зерновых культур. Отличие двух видов хозяйственной деятельности демонстрируется в поговорке: **буда тоолвл хоосрна, малан тоолвл байжна** ‘будешь пересчитывать зерна — станешь бедным, будешь подсчитывать свой скот — станешь богатым’.⁷

Тем не менее, конечно же, в пищевой набор калмыков в летне-осенний период входили овощи и фрукты, которые сложно было найти в калмыцкой степи, они являлись деликатесом. Иногда это могло являться обменом между кочующими через степь купцами, которым приходилось поить свой тягловый скот дорогой и дефицитной питьевой водой в этих местах, в обмен у калмыков на овощи и фрукты. Так, например, покупали «десяток пожелтых огурцов 10 и 15 к(опеек), тогда как в Астрахани на 25 к(опеек) можно купить целый мешок. Небольшой арбуз 20 и 25 к(опеек) за штуку, а большой — 40 и 50 к(опеек)! Десяток яблок, стоящих от 3 до 5 к(опеек), продают 20 и 25 к(опеек)», одним словом, происходил взаимовыгодный обмен редким и дефицитным продуктом [12, с. 96].

Другой вид растительной пищи, а именно мучные изделия, калмыкам были знакомы давно, однако и она не составляла основу пищевого рациона, мука закупалась в небольшом количестве на зиму и потреблялась довольно редко [13, с. 73]. Обогащение рациона мучными продуктами стало происходить в конце XIX — начале XX вв., что связано с обеднением калмыцких семей, появлением так называемых «бескотных» (не имеющих скота) калмыков, и вело к увеличению потребления мучных изделий, заменяя мясо и молоко в привычном рационе калмыков [13, с. 73].

Культурной семантикой наделяется скот, так как его количество и разнообразие определяло экономическое состояние хозяйства калмыков, что отмечается в поговорках: **хашадан мал уга, хээснд шөлн уга** ‘во дворе нет скотины, в котле — бульона’.⁸ Домашний скот являлся жизненной ценностью и основным жизненным ресурсом, символизировал благополучие и достаток, плодородие и богатство кочевника, все это находит отражение во фразеологии языка: **мал бэрсн күүнэ амн тоста** ‘у человека, который держит скот, рот в масле’ [7, с. 96], **мал өскхд төлтэ бээх, күн өскхд залһмжлгчта бээх** ‘чтобы рос в числе скот, нужен молодняк, чтобы росли и прибавлялись люди, нужны наследники’⁹; **байн ик малта болв чигн, хот бүүринь эс ясхла, зудт нег бүүртэн чилдг** ‘как бы много ни было скота у богача, если

⁷ Пословицы, поговорки и загадки калмыков России и ойратов Китая / Сост. и пер. Тодаева Б.Х. Элиста, 2007, с. 137.

⁸ Там же. с. 617.

⁹ Там же, с. 569.

заранее не позаботится об укрытиях и кормах, то скот погибнет тут же от бескормицы'¹⁰; **эркн байн** — **сурһуль**, **дунд байн** — **көвүд**, **адг байн** — **мал** 'высшее богатство — учение, среднее богатство — сыновья, меньшее богатство — скот'¹¹.

Существует большое количество блюд, которые присутствуют в рационе калмыков, об этом свидетельствуют многочисленные источники по истории и этнографии калмыцкого народа, однако особое отношение отмечено к мясу, ежедневной пище, приготовленной традиционным способом, т. е. путем обычной варки в воде: «шулюм» — бульон мясной. В налитый водой котел кладут рассеченное на куски мясо («махан»), прибавляют немного соли и кипятят. Сваренное мясо вынимают из бульона и раскладывают в большие чаши («табык») и едят сначала мясо, а потом пьют бульон («шулюм») маленькими чашками («ага»), как и чай» [14, с. 16]. Потребление мяса сопровождалось ритуальными действиями, перед приемом готовой пищи делали обряд «дееж» — «это ритуал подношения первинки пищи, которые в традиционном быту предназначались божествам и предкам» [15, с. 17]. Данный обряд выполнялся всегда, «когда калмыки едят например, мясо, рыбу, то сначала выбирают один кусок, который кладется перед бурханами на сундуке в специально для этого сделанной чашечке или же просто на сундуке. Точно также, когда пьют чай, сначала наливают в чашечку для «деджи» [16, с. 246].

Разделяние туши имеет ритуально-культурный характер, поскольку связано с различными поверьями и представлениями народа, так, например, голову приносят в жертву божествам, как и другие важные органы. В результате деления некоторые части туши достаются членам семьи или гостям, что отражается в лексике, которая позволяет с позиции этнолингвистики реконструировать архаичные представления. Калмыки, как и другие монгольские народы, использовали внутренние органы животных, печень, почки, сердце, легкие и пр., как самостоятельные блюда, которые, однако, подавали на стол вместе с обычным мясом. Каждый из органов при употреблении обладал необходимыми свойствами, после поедания которых человек приобретал их; так, печень придавала дополнительные силы, сердце — храбрость, а тестикулы — половую потенцию и т. п. [1, с. 72].

Посредством пищи передаются многие свойства, характеристики и отношение к жизни, так, например: **ясн дотрк чимгн мет**, **янһ дотрк идэн мет бээлэч** 'находиться как мозг внутри кости, как ядро внутри ореха', что может соответствовать русскому — 'как сыр в масле кататься'. Это связано с тем, что костный мозг считался деликатесом, его как правило потребляли дети и старики. Важным субпродуктом являлись почки, поэтому, когда почки животного были в жиру, то за трапезой они считались лакомством, символизировали сытость и благополучие. Поэтому подобное содержание выражается в поговорке: **өөкн дотрк бөөр мет**, **өндгн дотрк уург мет** 'подобно почке в жиру, подобно желтку в белке', что соответствует русскому 'как у Христа за пазухой'.¹² Почки вместе с другими субпродуктами подносились в качестве жертвоприношения божествам, а при разделке туши доставались детям, как правило, мальчикам [17, с. 95]. Имеется и негативная характеристика, когда человек ведет себя не подобающим образом, для чего используют следующее выражение: **бөөрнь өөклх** 'беситься с жиру'¹³.

¹⁰ Пословицы, поговорки и загадки калмыков России и ойратов Китая / Сост. и пер. Тодаева Б.Х. Элиста, 2007, с. 134.

¹¹ Там же, с. 136.

¹² Калмыцко-русский словарь. Элиста, 2004. с. 153.

¹³ Хальмг келнэ келц үгмүдин толь (Фразеологический словарь калмыцкого языка) / Под ред. Г.Ц. Пюрбеева. Элиста, 2019. с. 57.

Другим продуктом, выполняющим важную ритуальную функцию, символизирующим в народной культуре родственные связи, являлась печень животного. Пришедшего гостя кормили «жареной печенью, что приравнивалось к наступлению особых отношений между хозяевами и чужим человеком» [17, с. 110]. У монгольских народов бытует поговорка, в которой выражаются родственные отношения: **элэг бөөр мэт янаглах** ‘быть близкими, находиться в интимной близости’ (досл. быть в дружбе как печень с почкой)¹⁴. Вышеприведенные примеры необходимо воспринимать именно как продукты питания, а не органы тела человека.

Через пищу выражается понимание многих явлений и событий, так, например, **идэн** ‘пища, еда, кушанье’, **будан** ‘затируха, молочный суп’, тогда как вместе используются как устойчивое выражение: **идэн-будан** ‘беспорядок’, например, **эмтн идэн-будан болжоч** ‘беспорядочная толпа людей, толчея’; или **идэн-будан кехэд хайчх** ‘привести в состояние беспорядка’¹⁵.

Необходимо отметить роль разных продуктов в пищевом рационе народа: если мясу отдавали предпочтение: «калмыки большие охотники до всякого мяса, которое вообще называется «махан» [18, с. 98], то рыба почти у всех монгольских народов считалась пищей бедных, исключение составляли калмыки, занимавшиеся отходничеством и промышлявшие рыбными промыслами, она, рыба, считалась вполне обычной пищей, однако это происходило во второй половине XIX века как массовое явление в результате обнищания обычных скотоводов. Тем не менее прежние представления сохранились во фразеологии, например: **захсн хотта, зегсн бүрэстэ** ‘пищей им служит рыба, покрытием для кибитки — чакан’¹⁶ [11, с. 615], или **захсн тежэлтэ, зегсн бүрэстэ** ‘пропитанием служит рыба, покрытием для юрты — тростник’¹⁷. Также рыба может использоваться для противопоставления, например: **цоохрин мах идсн күн, цаһан идэнд дурн уга болдг** ‘человек, питающийся севрюгой, не любит молочные продукты’¹⁸.

Таким образом, посредством лексики прослеживается связь языка и культуры этноса, а наиболее тесная связь проявляется в словах, относящихся к области пищи. На примере лексики можно реконструировать её связь с понятиями, восстановить утраченные фрагменты, бытующие в памяти народа, демонстрирующие стабильность пищевой модели этноса. Стоит отметить, что символом богатства и достатка у калмыков являлся домашний скот, который был для скотовода главным жизненным ресурсом, поскольку именно с ним связано получение основных продуктов питания — мяса и молока. Относительно растительной пищи можно сказать, что овощи, фрукты и зерновые, характерные для земледельческого типа хозяйственно — экономической деятельности, составляли лишь небольшую часть рациона калмыцкой кухни и играли не столь важную роль пищевого набора этноса. В свою очередь стоит отметить, что другие продукты питания, а именно рыба, птица и дичь также находились на периферии пищевых предпочтений монгольских народов.

¹⁴ Большой академический монгольско-русский словарь. Монгол оросдэлгэрэнгүй их толь: Под общ. ред. А. Лувсандэндэва и Ц. Цэдэндамба. Т 4. М., 2002. с. 407.

¹⁵ Калмыцко-русский словарь. Элиста, 2004. 1024 с. 366.

¹⁶ Пословицы, поговорки и загадки калмыков России и ойратов Китая / Сост. и пер. Тодаева Б.Х. Элиста, 2007. с. 615.

¹⁷ Там же, с. 621.

¹⁸ Там же, с. 616.

ЛИТЕРАТУРА

1. Жуковская Н.Л. Категория и символика традиционной культуры монголов. М., 1988. 196 с.
2. Вяткина К.В. Монголы Монгольской Народной Республики // Восточноазиатский этнографический сборник. Труды Института этнографии АН СССР. Новая серия. М.-Л., 1960, т. 40.
3. Викторова Л.Л. Монголы: Происхождение народа и истоки культуры. М.: Наука, 1980. 224 с.: ил.; 21 см.
4. Бурдуков А.В. Значение молочных продуктов и способы их приготовления у монголов Джаллагантуйском и Джабхалантуйском округах Монгольской Народной Республики // Советская этнография. 1936. № 1. С. 121–128.
5. Цэвэл Я. Монгольские молочные продукты // Современная Монголия. 1935, № 7. с. 30–32.
6. Агапкина Т.А., Толстая С.М. Пища // Славянские древности. Этнолингвистический словарь: Т. 4. М., 2009. 59–65 с.
7. Очирова Н.Ч., Мукабенова Ж.А., Шарапова Н.Н. Лексика, отражающая традиционную пищу калмыков (этнолингвистический аспект) // Вестник Калмыцкого университета. 2019. № 4. С. 93–100.
8. Пюрбеев Г.Ц. Толковый словарь традиционного быта калмыков. Элиста: Калм. кн. изд-во, 1996. 175 с.
9. Содномпилова М.М. Мир в традиционном мировоззрении и практической деятельности монгольских народов. Улан-Удэ, 2009. 366 с.
10. Небольсин П. Очерки быта калмыков Хошоутовского улуса. Санкт-Петербург, 1852. 198 с.
11. Гучинова Э.-Б. Пища калмыков в России и в США: опыт сравнительного анализа // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 231–249.
12. Смирнов П. Путевые записки по Калмыцким степям Астраханской губернии. Элиста, 1999. 248 с.
13. Батыров В.В. Растительная пища в рационе калмыков в XIX в. // Вестник КИГИ РАН. Элиста, 2009. № 2. С. 73–75.
14. Житецкий И.А. Очерки быта астраханских калмыков: Этнографические наблюдения 1884–1886 гг. М., 1893. 75 с., 12 л. ил.
15. Шараева Т.И. Сакральные основы отношений нойонов и подвластных в калмыцком обществе в XVII — XIX вв. // Проблемы этнической истории и культуры тюрко-монгольских народов. Элиста, 2016. С. 6–20.
16. Душан У.Д. Избранные труды. Элиста: КИГИ РАН, 2016. 376 с.
17. Бакаева Э.П. Сакральные коды культуры калмыков. Элиста, 2009. 159 с.
18. Бентковский И.В. Жилище и пища калмыков Большедербетовского улуса // Сборник статистических сведений о Ставропольской губернии. Ставрополь, 1868. Вып. I. С. 82–104.

Monraev Mikhail Ubushaevich

Kalmyk State University named after B.B. Gorodovikov, Elista, Russia
E-mail: kelen@kalmsu.ru
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5219-233X>

Lidzhiev Alexander Borlaevich

Kalmyk State University named after B.B. Gorodovikov, Elista, Russia
E-mail: juwali@mail.ru
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9411-162X>

Alekseeva Sabina Sultanovna

Kalmyk State University named after B.B. Gorodovikov, Elista, Russia
Kalmyk Scientific Center of the Russian Academy of Sciences, Elista, Russia
E-mail: alekseeva_sabina@list.ru
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1546-5233>
RSCI: https://www.elibrary.ru/author_profile.asp?id=881259

Khudogulova Elena Pavlovna

Kalmyk State University named after B.B. Gorodovikov, Elista, Russia
E-mail: lena_dolganova88@mail.ru
RSCI: https://www.elibrary.ru/author_profile.asp?id=895838

The vocabulary of food in the traditional culture of the Kalmyks

Abstract. The article is devoted to the study of the vocabulary of food in the traditional culture of Kalmyks. The research of this field in ethnolinguistics is of interest not only from a culinary point of view, but also as phenomena related to cultural semantics, with its symbolic and ceremonial meaning. Food in ritual and symbolic meaning serves not only for simple satiation, but its content and semantics are an important component of the culture of the people, it acquires magical functions and has a wide range of cultural meanings, is the object and means of various ritual actions, prescriptions and prohibitions. The relevance of the study lies in the fact that food is an essential element of rituals and rituals and is a national marker of an ethnic group. The traditional food of peoples is an important fragment of the ethnos' worldview and a component of folk culture, since it reflects the ethnos' nutrition system that has been formed over the centuries, represents a certain food set based on economic activity and natural and climatic conditions. The diet and types of food of the Kalmyks and other Mongolian peoples are closely related to the economic activity of the ethnic group. The food system of the Kalmyk people is based on the consumption of meat and dairy products. The main menu of Kalmyks has not been changed for a long time. The preparation and consumption of food often has a ritual and cult character, which is associated with the religious beliefs of the ethnic group, which can be performed both in the daily meal, and on festive, solemn or other special events celebrated by the ethnic group, subethnos, clan, family or individual. Cultural, social, religious, economic and climatic components are concentrated in food, which is reflected in the model of eating behavior.

As a result of the study, it was possible to establish that the paremias of the Kalmyk people reflect precisely the nomadic way of life, where in the vocabulary of food products characteristic of the cattle-breeding economic-economic type of activity come to the fore. The basis of the economy and human well-being is livestock, and the main food product is meat and milk, while plant foods, as well as fish and game are on the periphery of the Kalmyks' food preferences, all this is reflected in the phraseology of the language.

The data obtained can be used in further research in the field of ethnolinguistics, in the practice of teaching a course in cultural linguistics, ethnography, paremiology and other related disciplines, as well as in compiling an educational ethnolinguocultural dictionary.

Keywords: food; products; dairy products; meat; Kalmyks; Mongolian peoples