

Николаева Татьяна Николаевна

ПИЩА "БЕЛАЯ" И "ЧЕРНАЯ" В ЯКУТСКОЙ ЛИНГВОКУЛЬТУРЕ

В данной статье рассматриваются молочная пища ("белая" пища) и мясная пища ("черная" пища) якутов не только как источник пропитания, но и как пищевой код в культуре народа. Основное внимание автор акцентирует на выявлении компонентов "белой" и "черной" пищи как составляющих материальной культуры данного народа на примере фольклорных источников. Определено, что номинации в основном молочных продуктов становятся культуросносным центром в фольклорных текстах.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/2/2016/7-2/42.html

Источник

Филологические науки. Вопросы теории и практики

Тамбов: Грамота, 2016. № 7(61): в 3-х ч. Ч. 2. С. 151-152. ISSN 1997-2911.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/2.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/2/2016/7-2/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: phil@gramota.net

УДК 811.512.157

В данной статье рассматриваются молочная пища («белая» пища) и мясная пища («черная» пища) якутов не только как источник пропитания, но и как пищевой код в культуре народа. Основное внимание автор акцентирует на выявлении компонентов «белой» и «черной» пищи как составляющих материальной культуры данного народа на примере фольклорных источников. Определено, что номинации в основном молочных продуктов становятся культуросносным центром в фольклорных текстах.

Ключевые слова и фразы: молочная пища; мясная пища; традиционная пища; фольклорный текст; материальная культура; продукты питания; эпос-олонхо.

Николаева Татьяна Николаевна, к. филол. н., доцент
Северо-Восточный федеральный университет
tnikolaeva184@mail.ru

ПИЦЦА «БЕЛАЯ» И «ЧЕРНАЯ» В ЯКУТСКОЙ ЛИНГВОКУЛЬТУРЕ

Статья подготовлена при финансовой поддержке РГНФ. Проект № 15-14-14004.

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.

В характерных для различных народов пищевых продуктах, способах их обработки и приготовления, хранения и транспортировки, в традициях предпочтения, ограничения или запретов, в связанном с ними этикете и ритуале отразилась долгая этническая и культурная история данного народа и сопредельных территорий.

В предлагаемой статье предпринята попытка рассмотреть *урун ас – хара ас* («белая» пища – «черная» пища) не только как основные составляющие рациона питания якутов, но и как взаимокоррелирующие номинации аспектов традиционного бытия этноса, несущего важный культурный смысл.

В связи с поставленной проблемой статьи следует упомянуть работы Л. Л. Габышевой, в одной из которых она пишет, что «якуты делили пищу на белую и черную: *урун ас – хара ас*, т.е. на молочную и мясную, и эта лексическая таксономия пищи определенным образом пересекалась с мифологической классификацией: 'белым божествам' брызгали 'белой пищей', черным силам Нижнего мира приносились кровавые жертвоприношения (*хара ас*)» [2, с. 98].

В другой работе автор выдвигает предположение о разграничении жертвоприношений по признакам «молочный» – «кровавый», что, вероятно, объясняется бытовавшими представлениями об особой сакральной чистоте молочных продуктов и нечистоте крови.

Нередко для жертвоприношения духам подземной сферы выбирали тощее, большое животное, мясо которого в тюркских и монгольских языках называется 'черным мясом' (турецкий – *kara et*, якутский – *хара борон эт*, бурятский – *хара мяхан*) [3, с. 10].

Таким образом, автор статей пишет об актуализации значений слов *уут*, *арыы*, *сүөгэй*, *сыа*, *хаан* в фольклорном тексте, что дает большие возможности для различного рода ассоциаций и семантических приращений, на основе которых формируется глубинный смысл текста [2, с. 104].

С точки зрения дифференциации номинации продуктов на *урун ас – хара ас* целесообразно обратиться к толкованию словаря Э. К. Пекарского [5, т. 1, с. 162] о том, что *урун ас* – молочная пища (в молочных скопах различают: *урун ас* – масло и сливки и *хара ас* – проквашенное молоко, тар). В свою очередь, тар (бурятский *тарак* 'кислое молоко', монгольский *тараб* 'сыворожка, простокваша') автор объясняет как приготовленное из снятого вареного молока кислое молоко (суорат), которое в перебродившем за лето виде запасается на зиму, или мерзлая простокваша [Там же, т. 3, с. 2564].

Почему тар получил название *хара ас*? Возможно, это связано с тем, что в него подбавляли сосновую заболонь или, по мнению В. Л. Серошевского, крупу из сосновой заболони. Туда же сливают испортившееся во время варки молоко, случайно полученную простоквашу и всякие молочные остатки, а также бросают хрящи, кости, корки хлеба и съедобные корни. Все это, даже рыба и кости, растворяется в молочной кислоте и образует род студня [7, с. 302].

Согласно словарю Э. К. Пекарского, *хара ас* рассматривается в качестве производного продукта из молока как тар. Можем предположить, что приведенное в вышеуказанном словаре выражение 'Быаргын уруннээ' (букв. «сделать печенье белой») – «заморить червяка» (о проголодавшемся) – ассоциируется с «белой едой», т.е. молочной пищей, которой можно и жажду утолить, и вдоволь наесться [5, т. 3, с. 3180].

В якутско-русском фразеологическом словаре имеется выражение 'Быарын харалыыр' (букв. «делает печенье черной»), которое имеет значение 'хараны (эти, балыгы) өр сибэбккэ сылдьан, ахтан баран сиир. После долгого перерыва с большим удовольствием есть мясную или рыбную пищу' [4, с. 149].

В данных выражениях прочитывается ситуация о том, что, в случае, если проголодался, можно подкрепиться молочными продуктами (*уруннээ*) и мясными, рыбными продуктами (*харалаа*).

Знание реалий материальной жизни подсказывает и современному носителю якутского языка, что *урун ас* – это молочные продукты, *хара ас* – это преимущественно мясные продукты, иногда сюда относят и рыбные продукты.

По сведениям А. А. Саввина, из молока домашних животных в начале прошлого века якуты делали более 20-ти видов различных продуктов [6, с. 65].

Все они отличаются значительной калорийностью, содержанием питательных веществ, в том числе витаминов, устойчивыми свойствами к долгосрочному хранению, транспортировке, что позволяло якутам брать их с собой в дальний путь в сильные морозы, считалось, что молочные продукты, как и жирное мясо, предохраняли человека от мороза.

«Белую еду», т.е. молочное, молочную пищу, олицетворяющую собой изобилие в продуктах питания, проливать на землю означало грех, мог начаться падеж скота, лучше было вылить ее в озеро. Якуты утверждают, что при выливании молочных продуктов в воду озерная рыба становится жирной [Там же, с. 104].

Еда, в том числе *үрүҥ ас* и *хара ас*, как ценностный фактор бытия и этнокультурный компонент вербализуется не только в пословицах и поговорках, во фразеологических единицах якутского языка, но и в текстах героического эпоса – олонхо.

Несмотря на то, что для эпического текста – олонхо – характерны фантастическое и гиперболическое для описания сюжетной линии, все же встречаются и реалистические описания быта людей в сочетании с мифологическим фоном описываемого. Например, в отрывке из текста олонхо «*Эр Сөботох* (Муж Одинокий)» А. Я. Уваровского *үрүҥ ас* и *хара ас*, являясь важными составляющими материальной культуры народа саха, находят свое предметное воплощение при описании младшей дочери по имени Хотууна следующим образом [8, с. 63]:

*Таҥас бүтэй этэ көстөр,
Эт бүтэй унуоҕа көстөр,
Унуох бүтэй силитэ көстөр;
Үрүҥү аһаабыта үрүҥүнэн көстөр,
Хараны аһаабыта харанан көстөр,
Хаалпыт сирэ хаһа буолар,
Сыһпыт сирэ саал буолар,
Сүрбүт сирэ чоҕочо буолар,
Көрбүт кинитэ күлүм гынар,
Таарыйбыт кинитэ тотон хаалар,
Уммут илитэ дьолу биэрэр.*

Через одежду виднеется тело ее,
Через тело – кость ее,
Через кость – костный мозг;
Съеденные ею белые (молочные) продукты так и виднеются белыми,
Черная еда так и чернеет,
Место, по которому она прошлась,
превращается во внутренний конский жир,
Место, где она полежала, превращается в конский шейный жир,
Место, по которому она пробежалась, – в сальник,
Человек, на которого она взглянула, улыбается широко,
Человек, которого она задела, наестся досыта,
Протянутая человеку ее рука дарит счастье [Там же, с. 129].

В указанном описании героини олонхо представлены продукты питания молочного и мясного происхождения, т.е. дается дополнительное пояснение: *үрүҥ ас* – это белые (молочные) продукты. Автор упоминает и о *хара ас* как сопутствующем компоненте, входящем в рацион традиционного питания и немифологических персонажей. Внутренний конский жир, конский шейный жир, сальник считаются лакомыми частями, которыми как самостоятельными, отдельными блюдами обычно угощают гостей, но в данном контексте они объективируются как в прямом, так и в переносном смысле.

Таким образом, можно заключить, что *үрүҥ ас* и *хара ас* как компоненты рациона питания народа традиционно являются составляющими материальной культуры саха, и, как показывает анализ представленного материала, номинации в основном молочных продуктов становятся культуроносным центром фольклорного материала.

Список литературы

1. Бётлингк О. Н. О языке якутов / пер. с нем. В. И. Рассадина. Новосибирск: Наука (Сиб. отд-ние), 1990. 646 с.
2. Габышева Л. Л. Пищевой код в якутской культуре: семантика и функции // Этнография, фольклористика и религиоведение Сибири и сопредельных регионов: материалы I Алексеевских чтений «Этнография, фольклористика и религиоведение Сибири и сопредельных регионов». Якутск: Изд-во ИГИИПМНС СО РАН, 2013. С. 97-106.
3. Габышева Л. Л. Фольклорный текст: семиотические механизмы устной памяти. Новосибирск: Наука, 2009. 143 с.
4. Нелунов А. Г. Якутско-русский фразеологический словарь. Новосибирск: Изд-во СО РАН, 1998. Т. 1. 287 с.
5. Пекарский Э. К. Словарь якутского языка. 2-е изд. Л.: Издательство Академии наук СССР, 1959. Т. I. 1280 с.; Т. III. 3858 с.
6. Саввин А. А. Пища якутов до развития земледелия (опыт историко-этнографической монографии). Якутск: ИГИ АН РС(Я), 2005. 376 с.
7. Серошевский В. Л. Якуты: опыт этнографического исследования. 2-е изд. М.: РОССПЭН, 1993. 736 с.
8. Уваровский А. Я. Ахтыылар. Дьокуускай: Бичик, 2003. 208 с.

“WHITE” AND “BLACK” FOOD IN THE YAKUT LINGUOCULTURE

Nikolaeva Tat'yana Nikolaevna, Ph. D. in Philology, Associate Professor
North-Eastern Federal University
tnikolaeva184@mail.ru

The article considers dairy food (white food) and meat products (black food) of the Yakut as not only the source of subsistence but as a food code of the people's culture. The author focuses main attention on revealing the components of “white” and “black” food as parts of the people's material culture by the example of folklore sources. It is exposed that mainly the nominations of dairy products become a cultural and cumulative center in folklore texts.

Key words and phrases: dairy food; meat products; traditional food; folklore text; material culture; foodstuff; epos-olonkho.