

Филология: научные исследования

Правильная ссылка на статью:

Бальжинимаева Б.Д., Лаврентьева Н.З. Названия посуды и кухонной утвари для приготовления кумыса и молочной водки в монгольских языках* // Филология: научные исследования. 2025. № 10. DOI: 10.7256/2454-0749.2025.10.76245 EDN: CSZPDL URL: https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=76245

Названия посуды и кухонной утвари для приготовления кумыса и молочной водки в монгольских языках*

Бальжинимаева Баярма Дашидондоковна

ORCID: 0000-0001-6852-7835

кандидат филологических наук

доцент, Восточный институт, ФГБОУ ВО "Бурятский государственный университет имени Доржи Банзарова"

670031, Россия, Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Бийская, 90-14

✉ bairka2002@list.ru



Лаврентьева Номин Зориктоевна

магистр, Восточный институт, ФГБОУ ВО "Бурятский государственный университет имени Доржи Банзарова"

90-14 Biyskaya St., Ulan-Ude, Buryatia, 670031, Russia

✉ nomin.balzhinimaeva@bk.ru



[Статья из рубрики "Языкознание"](#)

DOI:

10.7256/2454-0749.2025.10.76245

EDN:

CSZPDL

Дата направления статьи в редакцию:

14-10-2025

Аннотация: Предметом исследования является лексика, обозначающая наименования кухонной утвари для приготовления кумыса и молочной водки. Лексика любого языка отражает культурные и исторические особенности данного этноса. В то же время лексика постоянно изменяется и зачастую эти изменения часто связаны с технологическим прогрессом и социальными переменами. Цель нашего исследования – выявить полный состав лексики посуды и кухонной утвари для приготовления кумыса и

молочной водки у монголоязычных народов как наиболее древнего и этнографически маркированного слоя номинативной системы. Выявление лексико-семантических групп дает возможность понять объем лексического запаса языка в той или иной группе и выявить характерные в данных лексико-семантических группах словообразовательные модели. Методы исследования. Исследование осуществлено с помощью метода сплошной выборки из языковых, толковых словарей и словарей традиционного быта монгольских народов. Применены методы лингвистического наблюдения, сравнительного и этимологического анализа. Фактический материал был также почерпнут из полевых записей, собранных у информантов во время экспедиций. Эти данные существенно расширяют эмпирическую базу исследования, обеспечивая достоверность анализа и позволяя провести сопоставление письменных источников с современными живыми языковыми реалиями. Научная новизна заключается в выявлении и описании наименований посуды и кухонной утвари, используемой при приготовлении кумыса и молочной водки, а также особенностей традиционной культуры монголоязычных народов, отраженных в анализируемом пласте лексики. Результаты настоящего исследования могут быть применены в академических курсах по монгольским языкам, в культурно-образовательных программах, направленных на сохранение традиционного наследия. А также формирование электронной базы лексики монгольских языков, связанной с предметами посуды и кухонной утвари станет полезным ресурсом для последующих лексикографических работ и создания обучающих материалов.

Ключевые слова:

материальная культура, лексика, монгольские языки, диалекты, кумыс, молочная водка, кухонная утварь, посуда, сосуды для кумыса, перегонка молочной водки

* Статья подготовлена при финансовой поддержке Российского научного фонда, проект № 25-18-00703 «Исследование тюркской и монгольской лексики материальной культуры, связанной с домашней утварью и посудой: сравнительно-исторический аспект».

Традиционная кочевая культура монголоязычных народов формировалась в условиях тесной взаимосвязи и природы, где основой хозяйственной жизни выступало скотоводство. Молоко и молочные продукты составляли не только основу питания, но и являлись важным элементом ритуалов, обрядов и социального общения. Терминологическое словосочетание «белая пища» (стп.-монг. *ᠰᠠᠭᠠᠨ ᠶᠡᠳᠡᠭᠡ*, х.-монг. *цагаан идээ*, бур. *сагаан эдээн*, калм. *цаһан идэн*, ойр. Монг. *цагаан идээ/гилээн идээ*) восходит к белому цвету молока, который ассоциировался с чистотой, благополучием и сакральной энергией: бур. *сагаан сэдьхэл* «чистая душа», *сагаан ханаан* «чистые помыслы».

Помимо монографий и статей по этнографии, значительную роль играют изданные словари, посвященные традиционному быту монгольских народов: Г. Ц. Пюрбеев «Хальмгудын заңшалта бээцин тээлвр толь (Толковый словарь традиционного быта калмыков)» [\[16\]](#), Ю. Цэндээ, Г. Ц. Пюрбеев «Монголын ойрад ба Халимагийн уламжлалт ахуйн тайлбар толь» (Толковый словарь традиционного быта ойратов Монголии и калмыков) [\[24\]](#), С. Д. Бабуев, Ц. Ц. Бальжинимаева «Буряад зоной урданай нуудал

байдалай тайлбари толи» (Толковый словарь традиционного быта бурят) [12], 4-томный «Mongyol ĵang üyle-yin nebterkei toli» (Энциклопедический словарь традиционного быта монголов) [13], «Зурагт толь» (Иллюстрированный словарь) [11], «Mongyol ündüsüten-ü ulamĵilaltu soyol-un ĵiruytu toli» (Иллюстрированный словарь традиционной культуры монгольских народов) [15], 2-томный «Монгол нүүдэлчдийн тайлбар толь» (Толковый словарь кочевого быта монголов) [14]. В указанных выше публикациях помимо этнографического описания посуды, кухонной утвари и технологических этапов приготовления кумыса и молочной водки особенно важны те специальные термины, которые приводят авторы.

Многовековая история кумыса (стп.-монг. *ayiraγ*, х.-монг. *айраг*, бур. *сэгээ/айраг*, калм. *гүүнэ чигэн/гүүнэ ээрг*, ойр. Монг. *ээрэг*) отражает специфику кочевого образа жизни монголоязычных народов, для которых он являлся не только повседневным напитком, но и важным элементом обрядовой культуры. Он выступал как символ достатка и благополучия. Кумыс получали двумя способами: брожением кобыльего молока в бурдюке (хөхүүрээр исгэх) и брожением с использованием закваски (хөрөнгөөр исгэх) [ПМА, инф. 3]. Данный процесс сопровождался постоянным перемешиванием и сбиванием (х.-монг. *айраг бүлэх*, бур. *хүрэнгэ бүлэхэ*), в котором участвовали все члены семьи.

При приготовлении кумыса свежесдоенное кобылье молоко процеживали и переливали в кожаный бурдюк (ср. стп.-монг. *köküür*, х.-монг. *хөхүүр*, бур. *хүхүүр*, калм. *көкүр/ээргин (чигэнэ) көкүр*, ойр. Монг. *кокуур/көкүүр*, ойр. Синьцз. *көкүүр*), который перед началом сезона замачивали, тщательно очищали. Он представлял собой продолговатый мешок с плоским дном и зауженными кверху стенками. «Для их изготовления шкуру сворачивали поперек вдвое, обрезали шейную и ножные кожи, прошивали боковые стороны и верх. Для подвешивания сосуда к его верху и бокам пришивали три кожаные петли [9, с. 57]. Рассмотрим названия частей бурдюка в монгольском языке. Горлышко бурдюка высотой 15 см. называется *хөхүүрийн хүзүү*; дно бурдюка обозначается как *хөхүүрийн ёроол*. Специальная поперечная деревянная переколадина, служащая для подвешивания бурдюка, называлась *хөхүүрийн хараа* (букв. «взгляд/опора бурдюка»). Считалось, что бурдюк, в котором несколько лет подряд готовили кумыс, пропитывается кисломолочными бактериями и дрожжевыми культурами, поэтому он не требует специальной закваски [ПМА, инф. 3].

Большой бурдюк для приготовления и хранения кумыса у ойратов назывался: стпм. *arqad*, ойр. Монг. *архад*, калм. *архд*. По данным У. Э. Эрдниева: «... в начале XX века архад вышел из употребления и был заменен деревянными кадкой и бочкой» [26, с. 99].

Название маленького бурдюка для кумыса из пяточной кожи (ср. х.-монг. *борви*, калм. *бөрв*, ойр. Монг. *борви/бөрв*, ойр. Синьцз. *бөрве*, баргут. *борви*) встречается только в некоторых языках. В «Толковом словаре традиционного быта ойратов Монголии и калмыков» находим: *борви*, *бөрв* «бод малын борвины арьсаар хийсэн ширэн сав» - бурдюк из пяточной кожи [24, с. 103]. Х.-монг. *борви* 1. пяточное сухожилие, ахиллово сухожилие; 2. *борви яс* кость пяточная; *борвин товгор* бугор пяточный; 3. кожаный бурдюк [3, с. 265]. Калм. *бөрв* 1. подколенные сухожилия; 2. борве, кожаная фляга [12, с. 115].

В длинное узкое горлышко вставлялась деревянная мутовка, которую вырезали из древесного наплыва (ср. стп.-монг. *büligür/bülegür*, х.-монг. *бүлүүр*, бур. *бүлүүр*, окин.-

бур. *сохюур*, эхир.-бур. *худхуурга*, тунк.-бур. *сосюур*, калм. *бүлүр*, шэн.-бур. *сохюур*, ойр. Синьцз. *бүлүүр*, хорч., джал., дурб., архорч., бар., онн., найм., шгол., уцаб., чах., орд. *булур*, баргут. *хутгуур*, дагур. *korkur*, ж.-уйг. *kokor*, дунс. *quduyuku bandan*, баоан. *ætau*). Мутовка состояла из ручки (*бүлүүрийн бариул*) и собственно мутовки в виде крыльев - *бүлүүрийн толгой* (букв. голова). Данный термин образован от разных глагольных основ при помощи суффиксов =уур (=үүр, =юур), =уурга. В своей работе С. С. Харькова отмечает: «монг. *бүлэ* = «взбалтывать, сбивать (кумыс, масло)», бур. *бүлэ* = «сбивать, сепарировать» восходят к тюркскому *була* = «мешать (смешивать, перемешивать)» [23, с. 78]. От глаголов собственно монгольского происхождения *сохиho* «бить», *хутгаха* «перемешивать» образованы термины *сохюур*, *хутгуур*. Деревянная мутовка была предназначена не только для сбивания кумыса, но и пахтания простокваши и масла. Так, в калмыцком языке *бүлүр* «мутовка, мешалка (для пахтанья масла)»; *чигэнэ бүлүр* «кумысная мутовка» [12, с. 126-127]; *тараг бүлэх* «мешать, взбалтывать простоквашу»; *тос бүлэх* «пахтать масло» [5, с. 446].

Половник для кумыса был небольшого размера и украшен резьбой (ср. стп.-монг. *ayiray-un utyuur*, х.-монг. *айрагний утгуур*, тунк.-бур. *хүрэнгын шанага*, калм. *утхц/төкш*, ойр. Синьцз. *удхаца*, архорч., бар. *утгур*, дагур. *ко□ку/ пяс*). При помощи суффиксов =уур, =ц, =ца образовано от глагольной основы *утга* = «черпать, выгребать» имя существительное, обозначающее орудие действия. В тункинском говоре бурятского языка обнаружен специальный термин *хүрэнгын шанага* «половник для кумыса» [ПМА, инф. 1]. В литературном бурятском языке слово *удхуури* со значением орудия действия обозначает «бадю для колодца».

Высокий деревянный сосуд для содержания кумыса назывался: стп.-монг. *ayiray-un torq=a*, х.-монг. *айргийн торх/айргийн ган/архад*, бур. *хаба*, тунк.-бур. *бэлмэр*, зап.-бур. *хүрэнгэйн торхо*, калм. *күв/архд*, баргут. *айрагын домбо/айрагын ган*. Названия этого сосуда в сравниваемых языках образовано синтаксическим способом по модели: *имя сущ. в род. п. + сущ.* Между определяющим словом и определяемым в данных терминологических словосочетаниях выражено отношение назначения. Название *бэлмэр* в тункинском говоре бурятского языка образовано от глагольной основы *бэлэ* = «сбивать» при помощи суффикса, образующего имена существительные [ПМА, инф. 1]. *Күв* «жбан; кадка; бак», сарт-калм. *күб* «деревянный жбан-маслобойка», дерб. Монголии *күв* «жбан, кадка» < тюрк., ср. др.-тюрк. *күр* «большой глиняный сосуд, кувшин» [17, с. 117]. В современном монгольском языке слово *архад* имеет следующее значение: «II 2) высокий деревянный сосуд (для кумыса)»; в калмыцком: *архд* «III высокий деревянный сосуд (для кумыса, айрана)».

Деревянная чашка большого размера с выдающимися боками для кумыса в монгольском и бурятском языках имеет одинаковое название: ср. стп.-монг. *qulu*, х.-монг. *хул*, бур. *хул*. Этот термин зафиксирован в «Монгол хэлний харь үгийн толь» (Словарь иностранных слов монгольского языка) как кит. *hu-lu*: *хумбагар хэлбэртэй том модон таг* «большая выпуклая деревянная чашка» [21, с. 234]. О. Сүхбаатар поясняет, что чашка внешне похожа на тыкву. В бурятском языке этот термин является архаизмом [ПМА, инф. 2], в калмыцком языке также не зафиксирован. Однако в «Толковом словаре традиционного быта ойратов Монголии и Калмыкии» находим другое слово *жам* «большая деревянная чашка для кумыса» [24, с. 105]. В монгольском и бурятском языке данное слово имеет иное значение.

Водку перегоняют из кумыса, заготовленного и сохранённого впрок. Скотоводы

внимательно следят за закваской (стп.-монг. *körüngge*, х.-монг. *эх хөрөнгө*, бур. *эхэ хүрэнгэ*, калм. *ээргээн эк/көрң*), поскольку хорошая закваска считается залогом благополучия семьи и готовности к приёму гостей. Существует обычай ежегодно сохранять закваску кумыса, высушивая её и используя в следующем году. Е. В. Сундужева считает, что «название молочного напитка ср.-мо. *körenge* [МА 224], п.-мо. *körüngge* «остаток для айрака для другого айрака; род дрожжей» [Kow. 2640], мо. *хөрөнгө*, бур. *хүрэнгэ* «закваска; дрожжи; опара; фермент; кефир», служащего в качестве закваски для молочной водки, возникло на основе образа «нечто вздымающееся, набухающее» [20, с. 209].

Молочную водку называют по-разному: ср. х.-монг. *саалийн архи/малын архи/айргийн архи/монгол архи/нэрмэл архи/шимийн архи*, бур. *нэрэмэл архи/тогооной архи/хүнэй архи/дархан*, окин.-бур. *хүрэнгын арси*, калм. *эрк/чаһр*, ойр. Монг. *шимийн эрк*. По мнению Е. В. Сундужевой: «Словоформа пкл.-мо. *araki* [Tum.302], п.-мо. *araki, ariki* «вино, водка, хмельной напиток» [Kow. 143], мо. *архи*, бур. *архи*, калм. *эрк*, ойр. *эрке* «водка (преимущественно приготовленная из кислого молока); крепкие хмельные напитки» широко распространена как в восточных, так и в западных языках (тюрк. *aragı*, ма. *arki* и др.). В алтаистической литературе лексема признается арабским заимствованием (от *arrâq* «пот, испарина; водка; выжатый сок, духи»)» [20, с. 299].

Процесс перегонки молочной водки обозначается словосочетанием: ср. стп.-монг. *тоууу-а пегекүй*, х.-монг. *архи нэрэх/тогоо нэрэх, тогоо нэрэхэ, хөрөнгөө нэрэхэ*, зак.-бур. *тогоо шабиха/тогоо нэрэхэ*, калм. *эрк нерх*. Процесс повторной перегонки называется: х.-монг. *харюулан нэрэх*, шэн.-бур. *харюулан нэрэхэ* [ПМА, инф. 3].

В «Толковом словаре кочевого быта монголов» отмечено, что молочную водку перегоняют двумя способами: открытым (*задгай аргаар архи нэрэх*) и закрытым (*битүү аргаар архи нэрэх*) [14, с. 164]. Не будем останавливаться конкретно на процессе перегонки молочной водки данными способами, о них достаточно подробно написано в этнографических исследованиях. Обратим внимание на термины, относящиеся к посуде и кухонной утвари для перегонки молочной водки.

Деревянная перевернутая большая кадушка для перегонки молочной водки высотой 72-88 см. имеет название: ср. стп.-монг. *bürküger*, х.-монг. *бүрхээр/бүрхээг*, бур. *бүрхээр/бэрхээг/бүрхөөг*, тунк.-бур. *бүрхээг*, шэн.-бур. *бүрхүүр*, шгол., уцаб. *бүрхёр*, чох. *бүрхёр/бүхёр*, баргут. *бүрхээр*, ойр. Монг. *бүркээл id*. Центральная, основная часть бочки (бүрхээрийн их бие), которую собирали из тонких деревянных планок (хуух) и стягивали 2-3 деревянными или металлическими обручами (бүс/бүслүүр). В западных районах Монголии встречаются бочки из цельного ствола тополя, выдолбленного изнутри [ПМА, инф. 3]. А. М. Щербак относит данное слово к тюркскому: алт *бүркэ-*, кирг. *бүркё-*, ног. *бүркэ-*, түв. *бүргэ-*, туркм. *бүрэ-* «покрывать, закрывать», ср.-монг., м.-п. *burke-* «закрывать, покрывать», «окутывать облаками», ср.-монг. *bürkür* «покрывало», мо. *бүрхэг* «пасмурный, облачный», *бүрхүл* «покров, покрытие» [25, с. 171].

Бочку устанавливали сверху на большой перегонный котёл (ср. стп.-монг. *тоууу-а*, х.-монг. *их тогоо*, бур. *тогоон*, калм. *ик хээсн*, ойр. Монг. *эркээн хээсэн*, бао. *ту□ун (тэхон)*, даг. *тувā (тугā)*, дунс. *ту□ан*, мнгр. *тубō*). Верх бочки плотно закрывался большим котлом с холодной водой (ср. стп.-монг. *ǰalabčī*, х.-монг. *жалавч/хөлц*, бур. *жалабша*, калм. *жиливч*, шэн.-бур. *жалабша*, хорч., джал., дурб., горл. *джалавшј*, архорч., бар., шгол., уцаб., чох. *джалавчи*, орд. *джілавчі*, ойр. Синьцз. *жилавчи*, баргут. *Жалавш id*), который использовался в качестве охладителя. Слово *жалабша* образовано при помощи

продуктивного суффикса =*бша* от имени прилагательного *жалагар* «неглубокий». В статье «Пласт лексики, отражающий кочевой образ жизни бурят» отмечается, что «название отдельной части, т.е. *жалабша* расширило свое первоначальное значение и перешло на весь аппарат, служащий для перегонки араки» [1, с. 43].

Перегонный аппарат должен быть герметичным. Существует поверье, что если при перегонке содержимое вытекает из котла, то домашний очаг будет разрушен [ПМА, инф. 3]. Монголы края соединения бочки и котла с холодной водой плотно обматывают специальной тканевой лентой, чтобы предотвратить утечку пара (*ороолт*). Калмыки все соединения замазывали глиной (*шавр*), у бурят щели и швы замазываются вязким веществом, в состав которого входит навоз или глиной и данный процесс назывался: *тогоо шабаха*.

Внутри бочки укреплялась перегоночная труба, по которой стекала молочная водка (ср. стп.-монг. *ᠰᠣᠷᠭᠠ*, х.-монг. *цорго*, бур. *сорго/сорга*, хоолой, калм. *цорһ*, шэн.-бур. *сорго*, хорч. *шорог*, архорч., бар., чах. *чорог*, орд. *чорго*, ойр. Синьцз. *цорһо*, баргут. *сорго/гоожуур*, дагур. *ц'орг'ел*). Капли стекали наружу в подставленный чугунный или медный кувшин высотой около 30 см. с широким туловом и узким горлышком с небольшим сливным носиком (стп.-монг. *tangqa/dangqa*, х.-монг. *хувин*, бур. *танха*, шэн.-бур. *танха*, баргут. *ваар лонхо*). Слово *танха* «чугунный кувшин (употребляющийся при выгонке молочной водки)» Д. Д. Дондокова приводит как заимствование из китайского языка < *tan hu* «чайник» [10, с. 128]. В баргутском языке слова *ваар* и *лонхо* также заимствованы из китайского языка: *ваар* < кит. *wa: наанги улаан шороогоор барьж*, *галд шатаан хийсэн сав суулга* – «емкость из красной глины», *лонхо* < кит. *lianhu: шингэн зүйл агуулах шавар буюу шилэн сав* – «стеклянная или глиняная емкость для жидкости» [21, с. 143].

Буряты данный кувшин, в свою очередь, помещали в кадушку с холодной водой, где пары конденсировались в кувшине. Эта кадушка называлась *һиибэр* [ПМА, инф. 2]. В монгольском языке данное слово толкуется следующим образом: *сийвэр «хүйтэн ус хийж дотор нь танх тавьдаг гадар түмпэн»* - наружный таз, в который наливают холодную воду. У калмыков вместо кувшина использовался плоскодонный котел для охлаждения (*бэкрсн*), установленный в корыте с холодной водой.

Для измерения количества перегнанной молочной водки и ее крепости использовали тонкую длинную палочку. Калмыки и ойраты привязывали на конце нить из верблюжьей шерсти, монголы привязывали нить из козьей шерсти или делали зарубки (ср. стп.-монг. *amsayuri*, х.-монг. *амсуур*, бур. *амһуур*, калм. *амсур*, ойр. Синьцз. *амсуур*). В некоторых районах Монголии палочка называлась *шалгуур* от глагола *шалгах* «проверять» [ПМА, инф. 4].

Кожаная фляга для молочной водки называлась в калмыцком языке *бортх*. Г. Д. Пюрбеев пишет, что данная фляга применялась «... для кумыса и прохладительного напитка чидмек» [16, с. 126]; в монгольском и бурятском языках этот термин не встречается. Баргуты фляжку для молочной водки вытачивали из корня дерева - *архины соруул*. Данный термин образован по модели: *имя сущ. в род. п. + сущ.*, где главное слово *соруул* образовано от глагольной основы *соро*= «сосать, тянуть, высасывать; держа что-н. во рту делать втягивающие движения» при помощи суффикса =*уул*.

По обычаю, первую порцию молочной водки (дээж) подносят домашнему очагу, затем синему небу и почитаемым божествам. Монголы произносят следующее благопожелание, в котором отражена рассматриваемая нами лексика:

Наран тивийн илч
Нар хурын чийг
Навч ногооны шим
Үүл борооны хур
Үнээ малын сүү
Үр шимийн идээ
Зааны ширэн хөхүүртэй
Зандан модон бүлүүртэй
Угалзын эвэр утгууртай
Удаа дараагаар нь угсарч
Идээний эхний дээжээс авч
Бадарсан их тогоондоо дүүргэж
Бат цагаан бүрхээрийг суулгаад
Шулуун сайхан цоргоны дор
Шударга цагаан хувин тосож
Хөх ширмэн жалавч угсарч
Хөнгөн цагаан ороолтоор ороож
Шанд булгийн эхээс авсан
Ундармал рашаанаар
Эхний усыг гурав
Эцсийн усыг тав авч гаргасан
Дарс нэртэй
Догшин чанартай идээг
Чингис хааны үеийн
Чин бат лонхондоо сөгнөөд
Алтан амсарт
Мөнгөн дотортой
Агар завьяа хундагандаа
Бялхуулаад, өргөн дэвшүүлье ээ!

Тепло солнца, влага дождя, сок зелёной листвы, обильные осадки из туч, молоко коров
плоды земного изобилия, —

в кожаном бурдюке из слоновой кожи, с сандаловой мутовкой, с ковшом из рога горного барана соединяются и собираются вновь и вновь.

Из первых проб угощения, поставленного на стол, наполним большой кипящий котёл *тогоо*, установим на него крепкую белую бочку *бурхээр*, под ровный желоб подставим белое ведро, поставим большую чугунную чашу *жалавч*, обернем ее белой легкой *ороолт*,

Наполним ее ключевой водой из родника, поменяем первую воду три раза. Далее — пять раз, получим напиток *дарс*, Напиток со значительным и могучим нравом

В крепкую бутылку времен Чингис-хана, в золотую чарку с серебряной поставкой, в кубок наливаем через край и приносим в дар!

Изучение подобных лексических групп представляется актуальным, поскольку с появлением новых видов и технологий производства бытовой уклад меняется, что естественно приводит к вытеснению традиционных предметов, некогда столь необходимых при кочевом образе жизни. Проведённый анализ позволил установить, как общемонгольские термины, отражающие древнейшие представления о материальной культуре монголоязычных народов, так и специфические лексические единицы, характерные для отдельных языков и диалектов, что связано с особенностями локальных традиций.

Список сокращений языков и диалектов

алт. - алтайский

архорч. - арухорчинский

баоан. - баоаньский

бар. - бааринский

баргут. - баргутский

бур. - бурятский

горл. - горлос

дагур. - дагурский

джал. - джалайтский

дунс. - дунсянский

дурб. - дурбетский

др.-тюрк. - древнетюркский

ж.-уйг. - язык желтых уйгуров

зак.-бур. - закаменский говор бурятского языка

зап.-бур. - западный говор бурятского языка

калм. - калмыцкий

кирг. - киргизский

кит. – китайский
ма. - маньчжурский
найм. - найманский
ойр.Монг. – язык ойратов Монголии
ойр.Синьцз. – язык ойратов Синьцзяна КНР
окин-бур. - окинский говор бурятского языка
онн.- оннютский
орд.- ордосский
п.-мо., м.-п. –письменный монгольский
мо. – монгольский
мнгр. - монгорский
ног. – ногайский
сарт.-калм. – сарт-калмакский
ср.-монг. - среднемонгольский
стп-монг. – старописьменный монгольский
тув. – тувинский
тунк.-бур. - тункинский говор бурятского языка
туркм. – туркменский
тюрк. – тюркский
др.-тюрк. - древнетюркский
уцаб. - уланцаб
х.-монг. – халха-монгольский
хорч. – хорчинский
чах. - чахарский
шгол. - шилингольский
шэн.-бур. – язык шэнэхэнских бурят, живущих в КНР
эхир.-бур. - эхирит-булагатский говор бурятского языка

Полевые материалы авторов

ПМА, инф. 1. Степанова О.Б., бурятка, 1950 г.р., Республика Бурятия, Тункинский район, с. Харбяты.

ПМА, инф. 2. Бальжинимаева Ц. Ц., бурятка, 1950 г.р., Читинская область, Агинский район, с. Цокто-Хангил.

ПМА, инф. 3. Даваадорж Сампилноров, монгол, 1963 г.р., Булган аймаг, Тэшиг сум.

Библиография

1. Бальжинимаева Ц. Ц., Бальжинимаева Б. Д. Пласт лексики, отражающий кочевой образ жизни бурят // Проблемы истории и культуры кочевых цивилизаций Центральной Азии. Языки. Фольклор. Литература. – Улан-Удэ, 2000. – С. 38-46.
2. Бабуев С. Д., Бальжинимаева Ц. Ц. Буряад зоной урданай нуудал байдалай тайлбари толи (Толковый словарь традиционного быта бурят). – Улан-Удэ: Изд-во "Бэлиг", 2004. – 352 с.
3. БАМРС, I – Большой академический монгольско-русский словарь / Отв. ред. Г. Ц. Пюрбеев. – М.: Academia, 2001. – Т. 1. А-Г. – 520 с.
4. БАМРС, II – Большой академический монгольско-русский словарь / Отв. ред. Г. Ц. Пюрбеев. – М.: Academia, 2001. – Т. 2. Д-О. – 536 с.
5. БАМРС, III – Большой академический монгольско-русский словарь / Отв. ред. Г. Ц. Пюрбеев. – М.: Academia, 2001. – Т. 3. Ё-Ф. – 440 с.
6. БАМРС, IV – Большой академический монгольско-русский словарь / Отв. ред. Г. Ц. Пюрбеев. – М.: Academia, 2002. – Т. 4. Х-Я. – 532 с.
7. БРС – Шагдаров, Л. Д. Бурятско-русский словарь. В 2-х т. / Шагдаров Л. Д., Черемисов К. М. – Улан-Удэ: Изд-во ОАО "Республиканская типография", 2006. – Т. I. А-Н. – 636 с.
8. БРС – Шагдаров, Л. Д. Бурятско-русский словарь. В 2-х т. / Шагдаров Л. Д., Черемисов К. М. – Улан-Удэ: Изд-во ОАО "Республиканская типография", 2008. – Т. II. О-Я. – 708 с.
9. Дарбакова В. П. Традиционные домашние промыслы и ремесла монгольских народов МНР: автореферат канд. ист. наук. – М., 1968. – 18 с.
10. Дондокова Д. Д. Лексика духовной культуры бурят. – Улан-Удэ: Изд-во Бурят. науч. центра СО РАН, 2003. – 134 с. EDN: QQSCXJ
11. Зурагт толь (Иллюстрированный словарь). – Улаанбаатар, 1998. – 343 с.
12. КРС – Калмыцко-русский словарь / Под ред. Б. Д. Муниева. – М.: Изд-во "Русский язык", 1977. – 765 с.
13. Mongyol jang üyle-yin neberkei toli (Энциклопедический словарь традиционного быта монголов). – Хөх-Хот, 1997.
14. Монгол нүүдэлчдийн тайлбар толь (Толковый словарь кочевого быта монголов). – Улаанбаатар: Монсудар, 2014. – 611 х.
15. Mongyol ündüsüten-ü ulamjilaltu soyol-un jiruytu toli (Иллюстрированный словарь традиционной культуры монгольских народов). – Хөх-Хот, 2002.
16. Пюрбеев Г. Ц. Хальмгудын заңшалта бээцин тээлвр толь (Толковый словарь традиционного быта калмыков). – Элиста: Калм. кн. изд-во, 1996. – 176 с.
17. Рассадин В. И. О тюркском влиянии на развитие монгольских языков // Проблемы исторического развития монгольских языков. – СПб.: Нестор-История, 2007. – С. 105-111. EDN: VWCJJA
18. Тодаева Б. Х. Язык монголов Внутренней Монголии: очерк диалектов. – Москва: Наука, 1985. – 133 с. EDN: YPSILX
19. Starostin, S. Etymological Dictionary of the Altaic Languages / S. Starostin, A. Dybo, O. Mudrak (with assistance of Ilya Gruntov and Vladimir Glumov). – Leiden; Boston: Brill, 2003. – Part I. A-K, Part II. L-Z, Part III. Indices. – 2096 p.

20. Сундуева Е. В. Вербализация чувственного восприятия средствами корневых согласных [r] и [m] в монгольских языках. – Дисс. на соиск. уч. степ. д.ф.н. – Улан-Удэ, 2011. – 425 с. EDN: OPHYZG
21. Сүхбаатар О. Монгол хэлний харь үгийн толь (Словарь иностранных слов монгольского языка). – Улаанбаатар, 1999. – 233 х.
22. Тодаева Б. Х. Словарь языка ойратов Синьцзяна. – Элиста: Калмыцкий институт гуманитарных исследований РАН, 2001. – 493 с. EDN: YQMQR
23. Харькова С. С. Об одном критерии выявления тюркизмов в монгольских языках // Проблемы монгольского языкознания. – Новосибирск, 1988. – С. 75-82.
24. Цэндээ Ю., Пюрбеев Г. Ц. Монголын ойрад ба халимагийн уламжлалт ахуйн тайлбар толь (Толковый словарь традиционного быта ойратов Монголии и калмыков). – Улаанбаатар, 2016. – 336 х.
25. Щербак А. М. Введение в сравнительное изучение тюркских языков. – СПб., 1994. – 192 с.
26. Эрдниев У. Э. Калмыки (конец XIX-начало XX вв.). Историко-этнографические очерки. – Элиста: Калм. кн. изд-во, 1970. – 312 с.

Результаты процедуры рецензирования статьи

Рецензия выполнена специалистами [Национального Института Научного Рецензирования](#) по заказу ООО "НБ-Медиа".

В связи с политикой двойного слепого рецензирования личность рецензента не раскрывается.

Со списком рецензентов можно ознакомиться [здесь](#).

Рецензия на научную статью «Названия посуды и кухонной утвари для приготовления кумыса и молочной водки в монгольских языках».

Представленная статья посвящена детальному лингвистическому и этнографическому анализу терминологии, связанной с посудой и утварью для приготовления двух ключевых напитков в культуре монголоязычных народов — кумыса и молочной водки. Предмет исследования четко очерчен и обладает высокой значимостью для монголоведения, этнолингвистики и изучения материальной культуры кочевых народов. Автор не просто перечисляет лексические единицы, а помещает их в культурно-исторический контекст, раскрывая глубинные связи между языком, бытом и мировоззрением носителей.

Методология исследования является комплексной и включает сравнительно-исторический анализ лексики монгольских языков и диалектов (халха-монгольский, бурятский, калмыцкий, ойратский и др.), этимологический анализ с привлечением тюркских и других алтайских параллелей, а также полевые материалы авторов (ПМА). Такой подход позволяет не только зафиксировать современное состояние терминологии, но и проследить историю формирования лексем, выявить архаичные пласты, заимствования и внутренние инновации. Использование данных из специализированных словарей традиционного быта, многие из которых являются фундаментальными трудами, добавляет работе основательности и достоверности.

Актуальность работы не вызывает сомнений. В условиях глобализации и трансформации традиционного уклада жизни кочевых народов происходит стремительное исчезновение предметов материальной культуры и, как следствие, связанной с ними лексики. Статья выполняет важную функцию фиксации и систематизации этого уходящего знания, что

представляет ценность не только для лингвистики, но и для этнографии, культурологии и истории. Исследование проводилось в рамках проекта РНФ, что также подчеркивает его востребованность в научном сообществе.

Научная новизна заключается в первой столь масштабной компаративистской сводке терминов, относящихся к конкретному технологическому процессу — производству кумыса и молочной водки. Автор выявляет как обще-монгольскую лексику (напр., хөхүүр 'бурдюк', бүлүүр 'мутовка'), так и специфические диалектные формы (напр., бэлмэр в тункинском говоре бурятского, бортх в калмыцком), что позволяет реконструировать более полную картину терминологической системы. Особый интерес представляют этимологические разыскания, например, тюркское происхождение глагола бүлэ- или заимствование слова күв из тюркских языков.

Стиль, структура и содержание статьи в целом соответствуют высоким академическим стандартам. Текст хорошо структурирован: от общего культурного контекста («белая пища») автор переходит к детальному описанию утвари для каждого этапа приготовления напитков, логически связывая разделы. Стиль изложения научный, но при этом ясный и доступный для специалистов смежных дисциплин. Богатый иллюстративный материал в виде цитат из словарей и полевых записей значительно усиливает доказательную базу. Включение традиционного благопожелания (йорела) с последующим переводом и лингвистическим комментарием является ярким и эффективным приемом, демонстрирующим живое бытование терминов в ритуальной речи.

Библиография впечатляет своим объемом и репрезентативностью. В списке литературы представлены как классические, так и новейшие академические словари, этнографические и лингвистические исследования, в том числе на монгольских языках. Это свидетельствует о глубокой проработке темы и знакомстве автора с современным состоянием исследований.

При всей бесспорной ценности работы, можно апеллировать к потенциальным оппонентам, которые могли бы указать на некоторые лакуны. Например, было бы полезно увидеть более развернутое сопоставление с тюркской терминологией для аналогичных процессов и предметов, учитывая заявленный сравнительно-исторический аспект проекта РНФ. Хотя некоторые тюркские параллели приведены, системного сравнения не проводится. Кроме того, визуализация (схемы, рисунки описанной утвари) могла бы сделать статью еще более наглядной и доступной, однако ее отсутствие не является критическим недостатком для сугубо лингвистической работы.

Выводы исследования четко сформулированы в заключении: автором установлен состав общемонгольской и диалектной лексики, выявлены этимологические источники и словообразовательные модели. Интерес читательской аудитории к данной статье будет высоким со стороны лингвистов, специализирующихся на монгольских и алтайских языках, этнографов, изучающих кочевые культуры Центральной Азии, а также историков материальной культуры.

Рецензируемая работа представляет собой серьезное, методически выверенное и новаторское исследование, вносящее существенный вклад в изучение лексики материальной культуры монгольских народов. Работа соответствует критериям научности, актуальности и новизны.

На основе вышесказанного полагаем, данную работу можно рекомендовать к публикации в рецензируемом научном издании без критических замечаний. В качестве пожелания на будущее автору можно рекомендовать рассмотреть возможность включения сравнительной таблицы с основными терминами всех рассмотренных языков и/или более детального анализа тюркско-монгольских лексических взаимодействий в данной тематической группе.