

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](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. *čayan idege*, х.-монг. *цагаан идээ*, бур. *сагаан эдеэн*, калм. *цаһан идән*, ойр. Монг. *цагаан идээ/гиләэн идээ*) восходит к белому цвету молока, который ассоциировался с чистотой, благополучием и сакральной энергией: бур. *сагаан сэдьхэл* «чистая душа», *сагаан һанаан* «чистые помыслы».

Помимо монографий и статей по этнографии, значительную роль играют изданные словари, посвященные традиционному быту монгольских народов: Г. Ц. Пюрбеев «Хальмгуудын заңшалта бээчин 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 һуудал

байдалай тайлбари толи» (Толковый словарь традиционного быта бурят) [21], 4-томный «Mongyol јang ўyile-yin nebterkei toli» (Энциклопедический словарь традиционного быта монголов) [13], «Зурагт толь» (Иллюстрированный словарь) [11], «Mongyol ündüsütен-ü ulamжilaltu soyol-un јiruыtu 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. *ayıga*, 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 (хөрөнгөэр 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. *köküüg*, 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 перекладина, 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. *агад*, 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*, *бөр* в «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 наплыva (ср. стп.-монг. *büligür/bülegür*, х.-монг. *булүүр*, бур. *булүүр*, 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. булүр, баргут. хутгуур, дагур. *korkur*, ж.-уйг. *kokor*, дунс. *quduyuku bandan*, баоан. *satəu*). 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 сохихо «быть», хутгаха «перемешивать» образованы термины сохюур, хутгуур. Деревянная мутовка была предназначена не только для сбивания кумыса, но и пахтания простокваси 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-up ituuuig*, х.-монг. *айрагний утгуур*, тунк.-бур. *хүрэнгын шанага*, калм. *утхц/төкш*, ойр. Синьцз. *удхаца*, архорч., бар. *утгүр*, дагур. *ко□ку/ пяус*). 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 «бадью для колодца».

Высокий деревянный сосуд для содержания кумыса назывался: стп.-монг. *ayiray-up torq=a*, х.-монг. *айргийн торх/айргийн ган/архад*, бур. *наба*, тунк.-бур. *бэлмэр*, зап.-бур. *хүрэнгэйн торх*, калм. *кув/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 имени существительные [ПМА, инф. 1]. *Кув* «жбан; кадка; бак», сарт-калм. *куб* «деревянный жбан-маслобойка», дерб. Монголии *күш* «жбан, кадка» < тюрк., ср. др.-турк. *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. *körüngde*, х.-монг. эх хөрөнгө, бур. эхэ хүрэнгэ, калм. эәргээн 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. Сундуева считает, что «название молочного напитка ср.-мо. *körente* [МА 224], п.-мо. *Kögüngde* «остаток для айрака для другого айрака; род дрожжей» [Ков. 2640], мо. хөрөнгө, бур. хүрэнгэ «закваска; дрожжи; опара; фермент; кефир», служащего в качестве закваски для молочной водки, возникло на основе образа «нечто вздывающееся, 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/һүнэй архи/дарハン*, окин.-бур. хүрэнгын арси, калм. әрк/чанр, ойр. Монг. шимийн әрк. По мнению Е. В. Сундуевой: «Словоформа пкл.-мо. *araki* [Тум.302], п.-мо. *araki, ariki* "вино, водка, хмельной напиток» [Ков. 143], мо. *архи*, бур. *архи*, калм. әрк, ойр. әрке «водка (преимущественно приготовленная из кислого молока); крепкие хмельные напитки» широко распространена как в восточных, так и в западных языках (турк. *araqy*, ма. *arki* и др.). В алтайской 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 пегекү*, х.-монг. *архи нэрэх/тогоо нэрэх, тогоо нэрэхэ, хөрөнгөө нэрэхэ, зак.-бур. тогоо шабиха/тогоо нэрэхэ, калм. әрк нерх.* Процесс повторной перегонки называется: х.-монг. *харюулан нэрэх, шэн.-бур. харюулан нэрэх* [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. бүрхөр, чах. бүрхөр/бүхөр, 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. бүркө-, ног. бүркэ-, тув. бүргэ-, туркм. бүрэ- «покрывать, закрывать», ср.-монг., м.-п. *burke-* «закрывать, покрывать», «окутывать облаками», ср.-монг. *bürkür* «покрывало», мо. бүрхэг «пасмурный, облачный», бүрхүүл «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. әркээн хээсэн, бао. *тууун* (тэхон), даг. *тувā* (түгā), дунс. *тулан*, мнгр. *тубб*). Верх бочки плотно закрывался большим котлом с холодной водой (ср. стп.-монг. *jalabči*, х.-монг. *жалавч/хөлц*, бур. *жалабша*, калм. *жиливч*, шэн.-бур. *жалабша*, хорч., джал., дурб., горл. *джалавш*, архорч., бар., шгол., уцаб., чах. *джалавчi*, орд. *джилавчi*, 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. *čoguu*, х.-монг. *цорго*, бур. *сорго/сorga*, хоолой, калм. *цорh*, шэн.-бур. *сорго*, хорч. *шорог*, архорч., бар., чах. *чорог*, орд. *чорго*, ойр. Синьцз. *цорho*, 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 *ниибэр* [ПМА, инф. 2]. В монгольском языке данное слово толкуется следующим образом: сийвэр «хүйтэн үс 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. *amsayig'i*, х.-монг. *амсуур*, бур. *амhuур*, 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 вытасчивали 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 обычаяу, 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 шимиийн 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 үейин*

*Чин бат лонхондоо сөгнөөд*

*Алтан амсарт*

*Мөнгөн дотортой*

*Агар завьяя 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 шкуры, 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 *бүрхээр*, 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 Дальше — 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.-турк. – древнетюркский

ж.-уйг. – язык желтых уйголов

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 нүүдал 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. Θ-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. Mongol ṣang üyile-yin nebterkei 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. Mongol ündüsüten-ü ulamžilaltu soyol-un ḍiruẏtu toli (Иллюстрированный словарь традиционной культуры монгольских народов). – Хөх-Хот, 2002.
16. Пюрбеев Г. Ц. Хальмгудын зацшалта 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: VWCIJA
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: YQMQOR
23. Харькова С. С. Об одном критерии выявления тюрканизмов в монгольских языках // Проблемы монгольского языкоznания. – 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 пласти, 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.

Реценziруемая 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.