

ЛИНГВОКУЛЬТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ РЕЦЕПТОВ ЯКУТСКОЙ КУХНИ

Федорова К.М.

*Федорова Клара Михайловна – студент магистратуры,
кафедра восточных языков и страноведения,
Институт зарубежной филологии и регионоведения
Северо-Восточный федеральный университет им. М.К. Аммосова, г. Якутск*

Аннотация: в статье анализируются лингвокультурные особенности рецептов якутской кухни. Рассмотрена и проанализирована лексика рецептов блюд якутской кухни.

Ключевые слова: дискурс, глоттония, гастрономия, рецепты, якутская кухня.

Якутский народ сквозь века пронес свои традиции и обычаи. Якуты тюрко-монгольского происхождения прибыли далеко на северную территорию. Народу удалось сохранить язык и культуру, и чтобы продолжить род и выжить вынуждены были приспосабливаться к новым крайне суровым условиям, преодолевать природные и климатические сложности, устраивать свой быт – держать скот, одеваться, охотиться, питаться, сохранять обычаи.

Умение народа выживать в суровом крае, в экстремально низкие зимние температуры и невыносимую жару в летнее время, и при этом способность организовать свое питание, приспособившись к внешним условиям – явление уникальное. Национальная кухня обусловлена характером питания якутов, занятых на тяжелой работе. Якутская пища очень сытная, насыщает энергией, можно сказать абсолютно здоровая, вкусная и питательная. И поэтому северный народ до сих пор твердо придерживается традиционного питания, передавая из поколения в поколение, обогащая и совершенствуя рецептуру приготовления блюд и напитков национальной кухни.

Свои впечатления о якутской пище оставили и описали некоторые путешественники, исследователи и этнографы, побывавшие в Якутии. Прежде всего, описывался главный национальный напиток – кумыс. Л.В. Серошевский в своем труде «Якуты» описывал процесс приготовления напитка: «Кумыс – это сырое кобылье молоко, пришедшее в кислое и спиртное брожение. Приготавливается у якутов оно таким образом: парное кобылье молоко, остывшее в подойнике до обыкновенной температуры, сливают в симир, продыmlенный кожаный мешок с узким горлышком. В молоко кладут закваску, которая состоит обыкновенно из остатков старого кумыса или прошлогоднего кумысного осадка, старательно в свое время собранного и высушенного... Затем молоко старательно взбалтывают мутовкой, мутук, - деревянным диском, снабженным отверстиями и насаженным на длинную палку... Дети и женщины между делом подходят и взбалтывают содержимое... Через полтора-два дня кумыс готов» [1, 298].

В старину якутские рецепты передавались из уст в уста, от родителей детям. В связи с этим рецептов в написанном виде немного. На сегодняшний день основные книги рецептов блюд принадлежат якутскому повару Иннокентию Тарбахову, которые написаны как на русском, так и на якутском языках. Текст рецептов написан в простой форме, понятной простому обывателю. В сборниках рецептов представлены блюда не только якутской, но и русской и зарубежной кухни. Традиционных якутских рецептов довольно немного, в сравнении с корейской кухней, и она довольно ограничена географическими условиями обитания, потому как многие культуры не произрастали на территории Якутии.

Лето в Якутии было коротким и якуты в основном собирали травы (үөр ото), на основе которых готовились молочные напитки и ягоды (красная, черная смородина, земляника, голубика, брусника), на основе которых делали варенья на зиму, напитки, такие как всеми любимый морс. Якуты держали скот: коров, лошадей. Коровы приносили молоко, из которого готовили сметану, масло, творог, суorat (кефир) и другие продукты. Лошади по осени приносили жеребят, мясо которых считается очень вкусным и полезным. Все части туши жеребенка употреблялись в пищу. Также из молока лошадей готовили кумыс. В сезон охоты якуты охотились на дичь: зайцы, утки, медведи, олени, глухарь и другая дичь, обитавшая на территории Якутии.

Безусловно, в якутской культуре питания особое место принадлежит мясным блюдам. Их популярность определяется следующими критериями – богатством витаминов, питательностью, замечательным свойством восстанавливать силы. С незапамятных времен якуты питались блюдами из мяса диких животных и пернатой дичи, водившихся в богатых лесных угодьях. Особым деликатесом считались лосятина, оленина, зайчатина... Для поддержания жизни, якуты неизменно предпочитали в еде мясную пищу. Следует отметить, что в употребление шли буквально все части говяжьей туши.

Способ приготовления блюд не отличался сложностью. Так, мясные блюда употребляли в основном в отварном виде. Способ приготовления отличался в зависимости от региона. Специи и пряности, придающие пище пикантность и остроту, в старину не использовали за неимением в наличии. Раньше всех из привозных пряностей в якутские блюда начал проникать перец. До этого употребляли соль,

дикорастущие полевые лук и чеснок, широко распространённые съедобные травы или их корни – щавель, хрен, ложечник, колба, сардана, сусак, моралка, дягиль и многие другие, в которых хорошо разбирались в прошлые века.

Современная кухня любого народа не ограничивается одними исконно национальными блюдами. В наше время большинство из них претерпело серьезные изменения, как в составе, так и в технологии приготовления.

Якутская национальная кухня очень своеобразна. Основным блюдом считаются блюда из мяса или рыбы. Из мясных продуктов употребляют главным образом оленину, конину, свинину, говядину – преимущественно в натуральном виде. Из рыбы: чир, омуль, карась, хариус.

Основные приемы тепловой обработки мяса – варка и жарение.

Особенностью якутской кухни можно выделить наличие замороженных блюд, таких как строганина. Это обусловлено географическим месторасположением и погодными условиями. Строганина может быть как рыбной, так и мясной. Для рыбной строганины используется рыба чир, для мясной – мясо или печень жеребенка. Блюда подаются, как правило, в замороженном виде с солью и перцем. Остановимся подробнее на блюде, приготовленном из рыбы. Считается, что лучшая строганина получается из рыбы, пойманной подледным способом. В старину рыбу никогда не готовили гостям заранее, потому как растаявшая, а затем заново замороженная рыба уже считалась испорченной. Рыба для приготовления лучше строганины не должна быть снулой, то есть умершей в сетях, потому как снулая рыба набирается через жабры водой и становится водянистой и невкусной. Рыба очищается и нарезается специальным острым ножом, как правило, якутским. Это блюдо стало своеобразной визитной карточкой северного народа в межкультурном глуттоническом пространстве.

Суровые климатические условия обусловили привычку к плотным гарнирам, главным образом из круп и макаронных изделий. Овощи в Якутии были мало распространены.

Сборников рецептов якутской кухни на сегодняшний день немного, основную часть составляют поваренные книги Иннокентия Иннокентьевича Тарбахова, выдающегося якутского повара, который с 1963 года занимается сбором материалов по всей республике.

К традиционным блюдам якутской кухни можно отнести:

- 1) мясные блюда: Тон быар, Тон хаһа, Харта, Ойоҕос, Хаан;
- 2) супы: Куобах миинэ, Кус миинэ, Собо миинэ;
- 3) молочные блюда: Кымыс, Быырпах, От уөрэтэ, Суорат, Куөрчэх;
- 4) мучные блюда: Сахалыы лэппиэскэ, Баахыла, Алаады, Саламаат.

В поваренных книгах на якутском языке используются стандартные аббревиатуры для измерения меры: г, кг, л, уст. (устуука). Большинство ингредиентов рецептов заимствованы из русской кухни, к примеру, овощей, фруктов, специй в традиционной якутской кухне практически не было. Текст рецептов якутской кухни не отличается системностью или пошаговой структурой. Большинство рецептов представлены в сплошном виде, в некоторых рецептах отсутствует блок с ингредиентами.

Основная часть существительных встречается в интродуктивном блоке. Местоимения в текстах рецептов встречаются редко. Текст написан в повествовательной форме:

- 1) в третьем лице множественном числе. Например: Балыгы күөскэ уган, уу кутан уокка ууран оргуталлар;
- 2) в первом лице множественном числе. Например: Миин иһитигэр уу оргутабыт;
- 3) в страдательном залоге. Например: Эккэ туус, тума кутуллар;
- 4) в повелительном наклонении. Например: Таба куртабын ыраастыгыҥ уонна үчүгэйдик сууйабыҥ.

К глаголам относятся, в основном, глаголы действия:

- 1) первичной обработки: сууйаллар, хостууллар, араараллар, ыраастыллар, сиидэлиллэр, сотоллор;
- 2) резки: быһаллар, кырбыллар;
- 3) добавления: эбэллэр, куталлар, уураллар, угаллар;
- 4) перемешивания: булкуйаллар, ытыйаллар, былыыллар;
- 5) варки: бухараллар, оргуталлар, соркойдуллар;
- 6) замораживания: тонороллор.

В рецептах встречается много заимствования из русского языка:

Таблица 1. Заимствования из русского языка

Якутский язык	Русский язык
Чеснок	Чеснок
Бизрэс	Перец
Фарш	Фарш
Соус	Соус

Эриэппэ луук	Репчатый лук
Петрушка	Петрушка
Укроп	Укроп
Сибиинньэ	Свинья
Морукоп	Морковь
Тиэстэ	Тесто
Бэлимиэн	Пельмени
Майонез	Майонез
Лапса	Лапша
Помидор	Помидор
Лавровой лиис	Лавровый лист
Рис	Рис
Килиэп	Хлеб
Лэппиэскэ	Лепешка
Уксуус	Уксус
Саахар	Сахар
Томат паастата	Томатная паста
Бульон	Бульон
Чыыр	Чир
Уомул	Омуть
Сиидэ	Сито
Хортуоппуй	Картофель
Ыстакаан	Стакан
Суода	Сода
Бэрэски	Пирожки
Алаады	Оладьи
Баахыла	Вафли
Духовка	Духовка
Ньюоска	Ложка
Куһуок	Кусок

Таким образом, рассмотрев рецепты якутской кухни, можно отметить, что блюда в основном состоят из мяса и рыбы. Многие продукты и специи были завезены в Якутию относительно недавно, в связи с этим в традиционных блюдах практически отсутствуют приправы, овощи и фрукты. В якутской лексике наблюдается большое количество заимствованных слов из русского языка. Рецепты отличаются простотой приготовления, довольно немногочисленных составляющих. Визитной карточкой якутской кухни в межкультурном глуттоническом пространстве несомненно является строганина, в основном, наструганная рыба в замороженном виде, которая подается с солью и перцем. Рецепт якутской кухни обычно состоит из 4-5 предложений, но довольно длинных по структуре. Названия отображают состав, иногда способ приготовления блюда. Форма изложения повествовательная, обычно в третьем лице (пример: оргуталлар, буһараллар).

Список литературы

1. Серошевский В.Л. Якуты. Опыт этнографического исследования. 2-е изд. М., 1993. 736 с.