

ФИЛОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

DOI:

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ НАИМЕНОВАНИЙ МУЧНОЙ ПИЩИ

Абаева Фатима Олеговна, кандидат филологических наук, старший научный сотрудник, отдел осетинского языкоznания, Северо-Осетинский институт гуманистичных и социальных исследований им. В.И. Абаева – филиал Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального научного центра «Владикавказский научный центр Российской академии наук» (Владикавказ, Россия); <https://orcid.org/0000-0001-8322-826X>; fatimabaeva@hotmail.com

Подсистеме культуры жизнеобеспечения – пище – принадлежит центральное место в структуре материальной базы общества. Кроме того, пища является главнейшим, устойчиво сохраняющим этническую специфику компонентом традиционной повседневной бытовой культуры любого общества: модель питания характеризует биологический аспект существования этноса. Искусство приготовления пищи определяется хозяйственно-культурным типом и имеет свои, присущие только ей особенности, потому что веками накапливается опыт обработки пищевых продуктов, меняется с годами в зависимости от экологической среды обитания этноса, являя собой на сегодня благодатный этнодифференцирующий и этномаркирующий материал для изысканий. Национальная кулинария осетин до Октябрьской революции не отличалась большим разнообразием. Она не развивалась изолированно, а была тесно связана с кулинарией других кавказских народов. Статья посвящена комплексному исследованию группы терминов осетинского языка, связанных с мучной пищей, состоящей из лексических единиц, их семантических особенностей и культурного значения в контексте осетинского обрядового текста. Особое внимание уделяется взаимосвязям лексического состава и социокультурных традиций осетинского народа; влиянию межэтнических контактов на формирование лексического состава языка; заимствованиям и словообразовательным моделям. Комплексный этнолингвистический подход вкупе с лексико-семантическим анализом и сопоставительным методом позволяет выявить не только уникальные черты осетинской кулинарной лексики, но и обусловленность общекавказскими и индоевропейскими языковыми традициями. Лексико-тематическая группа «мучная пища» является бесспорным источником для изучения материальной и духовной культуры осетин. Полученные результаты представляют значительный интерес для систематизации лексики

осетинского языка; способствуют более глубокому осмыслению функциональной роли мучной пищи в контексте ее актуальности в системе ценностных ориентаций и традиционных устоев осетин.

Ключевые слова: осетинский язык, лексико-семантическая группа, лексико-тематическая группа, мучная пища, кулинарная лексика, этнолингвистический подход.

Для цитирования: Абаева Ф.О. Функциональные и лексико-семантические особенности наименований мучной пищи // KAVKAZ-FORUM. 2025. Вып. 24 (31). С. 5-18. DOI:

Введение

По терминологии традиционной осетинской кухни, в которой проявляется социальное и духовное бытие народа, можно отследить его культурные и исторические взаимоотношения. Сбор, систематизация и анализ лексических единиц, относящихся к кулинарной терминологии, в частности – к мучной пище, является актуальным для решения определенных задач, касающихся подсистемы культуры жизнеобеспечения.

В лингвистическом аспекте предмет исследования обладает высокой степенью значимости, являясь частью материальной культуры осетин, что способствует восстановлению реалий прошлого, отношение к окружающему миру, национальным обрядам и поверьям, связанным с (мучной) пищей.

Кулинарная лексика осетинского языка рассматривалась языковедами В.И. Абаевым [1], Е.Б. Бесоловой [2, 3] и др. в различных аспектах исследования. Историко-этнографические особенности ее представлены в работах Б.А. Калоева [4], З.В. Кануковой [5] и др.

В рамках данного исследования был проведен детальный анализ лексического материала, в результате которого была сформирована выборка, включающая 171 термин; объем выборки позволяет провести всесторонний анализ исследуемых языковых единиц, обеспечивая презентативность и надежность полученных результатов.

Основная часть

В значении «еда» как широкого понятия выделяется лексема *хәринағ*, букв. «то, что предназначено для еды»; для обозначения же мучной пищи, или снеди существуют термины: сущ. *хойраг* 'пища', 'кушанье'; прил. *хойраг* 'пищевой', 'зерновой'; сущ. *хәрд* 'еда', 'питание'; прил. *хәрд* 'съеденный'; *хәринағ* 'пища', 'кушанье', 'блюдо'; часто используется лексема во мн. ч.: *хәринағтæ* 'блюда'; *бахәринағ* 'пища', 'съестное'; *къәбәр* 'пропитание', 'пища'; *минас* 'угощение', 'пиршество'; *хәлц* 'питание', 'провиант'; *комдзаг*, букв. «кусок (пищи), помещающийся в рот»; *аходән* 'завтрак'; лексема *кәрдзың* также может обозначать пищу в целом; *холлаг* 'пища', 'провиант'; лексема *хор*, помимо основного значения «ячмень», имеет второстепенное – «пища». Для понятия «питье» как сопутствующего еде процесса употребляется слово *нозт* и производное от него – *нуазинағ*.

Наиболее употребительным является слово *хәринағ* – лексикализованный герундив <глаг. *хәрын* 'есть' + суфф. -аг.

При классификации лексического материала были выделены названия терминов по способу приготовления мучной пищи (выпекание; запекание; печение; тушение; жарение, жарка); наименования терминов по назначению (повседневная пища; ритуальная).

Следующие лексические единицы составляли группу терминов, обозначающих названия зерновых культур, из которых изготавливалась мука:

- *еуу* (йæу)/(диг.) *фагæ* 'просо';
- *бурхор* 'просо';
- *хъæбæрхор* 'ячмень';
- *хъуыдалы*/(диг.) *карвæг*'ячмень двухрядный';
- *кæргвæдз* /(диг.) *сескъæ*'четырехрядный ячмень';
- *сиск* /(диг.) *кæруæдзæ*'шестирядный ячмень';
- *сылмæнæгу* 'рожь';
- *цъой* 'рожь';
- *хлепа* 'рожь';
- *сысджы* /(диг.) *сускъи* 'овес';
- *нартхор* /(диг.) *нартихуар* 'кукуруза';
- *мæнæгу* 'пшеница'.

В осетинском языке встречается также термин *ссинаг* 'зерно, предназначено для помола' <глаг. несов. вид. *ссын* 'молоть'; далее идет ряд терминов, включающий в свой состав в препозиции название злака + формант *ссад* 'мука' в постпозиции; напр.:

- *еууы ссад*'просаяная мука';
- *хъæбæрхоры ссад*'ячменная мука';
- *сылмæнæгу ссад*'ржаная мука';
- *цъойы ссад*'ржаная мука';
- *хлепайы ссад*'ржаная мука';
- *сысджы ссад*'овсяная мука';
- *нартхоры ссад*'кукурузная мука';
- *нартхоры цæкуыйы ссад*'мука из жареных зерен кукурузы';
- *мæнæгу ссад*'пшеничная мука';
- *дзуллаг ссад*'пшеничная мука';
- *зады ссад*'солодовая мука'.

Термины, обозначающие вид муки по степени ее помола:

- *лæхурæг ссад*'мука грубого (крупного) помола';
- *лыстæг ссад*'мука тонкого помола'.

В традиционной осетинской культуре зерновые продукты и блюда, основанные на них, занимали центральное место в системе питания. Известно, что «они не только дают, по ориентировочным подсчетам, значительно более половины общего количества калорий, но и входят в качестве основного или существенного дополнительного компонента в большую часть всевозможных блюд» [6, 9].

Термин *цæкуыйаг* 'зерна, годные для поджаривания' <сущ. род. п. *цæкуы* 'поджаренное зерно'+ суфф. -аг, указывающий на признак предмета по его назначению.

Термин *цæкуытæг* 'поджаренные в золе зерна'. Блюдо считалось своего

рода лакомством: давали его детям, ели и взрослые, иногда запивая сывороткой.

К числу архаических наименований, связанных со злаковыми культурами как важного пласта лингвистических и этнографических данных, относятся:

– дээрна 'кушанье из вареных зерен кукурузы, пшеницы', со временем в этом блюде появляются и бобовые – хъәдур 'фасоль'; блюдо, содержащее бобовые и зерна злаков, считалось также ритуальным – кушанье готовили и во время скорбных событий (кутья);

- æмыс 'плотный блин из кукурузной муки, сыворотки и сала';
- хæнкъæл 'лапша';
- туаг цымгæ 'кислая похлебка';
- æхсыры цымгæ 'молочная похлебка';
- мутакатæ 'пальчики';
- урс хæлуа 'белая халва'.

Интерес представляет лексема æхчин <хæс-in, где -in – суффиксальное, а хæс тождественно груз. хача в хаçарuri 'пирог', хаçо 'творог', сван. хач'. Точное значение, стало быть, «творожник», «сырник» [7, 217].

Термины, классифицирующие типы муки в зависимости от термической обработки:

- къæлуайы ссад 'овсяное толокно';
- хом ссад 'сырая мука'

В свою очередь, выделяются наименования теста в зависимости от степени его *мягкости/твердости*:

- сур хыссæ 'сухое (твёрдое) тесто';
- лæхъир хыссæ 'жидкое тесто'.

В отдельную парадигму выделены наименования различного вида пирогов:

– чьири 'пирог' – обобщенное название для всех видов пирогов с начинкой;
 – уæливых/уæлибæх 'пирог с сыром' <послелог уæл- 'сверх, над' + прич. фых 'сваренный, печеный'. Является обобщенным наименованием пирога с начинкой, испеченного наверху (на плите) или в духовке;
 – ссывд 'начиненный пирог'.

Ряд терминов, обозначающих пироги с различными начинками, образованы с помощью продуктивного суфф. -джын (большинство таких образований имеет значение «пирог с начинкой, названной мотивирующим словом», напр., фыдджын <сущ. фыд 'мясо'; насджын <сущ. нас 'тыква').

Приведем такой ряд сложных двухосновных терминов:

- цыхтджын 'пирог, начиненный сыром';
- фыдджын 'пирог, начиненный мясом';
- фиудджын 'пирог, начиненный говяжьим нутряным жиром';
- сойджын 'пирог, начиненный топленым жиром';
- хъæдурджын 'пирог, начиненный вареной фасолью';
- картофджын 'пирог, начиненный смесью картофельного пюре с мягким сыром';
- насджын 'пирог, начиненный тыквой с луком';
- цæххæраджын 'пирог, начиненный смесью свекольной ботвы с сыром';

- хъолоджын ‘пирог, начиненный конским щавелем’;
- хъæдындзджын ‘пирог, начиненный зеленым луком’;
- къабускаджын ‘пирог, начиненный тушеной капустой и луком’;
- къозоджын/зокъоджын ‘пирог, начиненный грибами’;
- скъудаджын ‘пирог, начиненный смесью горной черемши и сыра’;
- давонджын ‘пирог, начиненный листьями черемши (дикого чеснока) со свежим сыром’;
- пысыраджын ‘пирог, начиненный крапивой и луком’;
- футæгджын ‘пирог, начиненный лебедой’;
- хуыскъæлджын ‘пирог, начиненный топинамбуром’;
- битъынаджын ‘пирожок овальной формы, начиненный сухими, перетертymi с солодовой мукой, листьями мяты’;
- фæткъуыджын ‘пирог, начиненный яблоками’;
- кæрдоджын ‘пирог, начиненный грушей’;
- дыргъоджын ‘пирог, начиненный плодами фруктовых деревьев’;
- чъерамиджын ‘пирог, начиненный абрикосами’;
- балджын ‘пирог, начиненный вишней’.

Отдельно в этой терминологической парадигме стоит наименование *хæбизджын* ‘пирог, начиненный свежим несозревшим сыром’. В ИЭСОЯ находим такое описание: «...большой круглый, начиненный творогом и в масле испеченный пирог <....> ватрушка» [8, 149–150].

По аналогии с предыдущими названиями можно было бы ожидать, что *хæбиз* означает ‘свежий сыр’, ‘творог’, но самостоятельное употребление слова в данном значении в осетинском языке не отмечено [8, 149–150]. В «Русско-осетинском словаре» слово *хæбизджын* дается В.И. Абаевым в значении «ватрушка» (халыввæ) [9, 44].

Лексико-тематическая подгруппа «*названия мучной повседневной пищи*» состоит из однокомпонентных наименований:

- кæрдзын ‘хлеб из кукурузной, ячменной или просяной муки’; ‘чурек’;
- дзул ‘хлеб из пшеничной муки’;
- хлепа дзул ‘ржаной хлеб’;
- задын ‘лепешка из ячменного солода’;
- халыввæ ‘пирожок’;
- лауаси ‘лаваш’;
- æмыстæ ‘блинчики из ячменной или кукурузной муки с нутряным жиром’;
- хару ‘каша из муки и масла’;
- тæн ‘тонкая лепешка’;
- тæнæг ‘плоская тонкая лепешка’;
- къæрис ‘пирог со скучной начинкой’; ‘корка, горбушка’;
- сæндæг ‘накрошенный в жидкость хлеб’; ‘тюря’;
- сир ‘каша из кукурузной муки, сваренной в кислой сыворотке’;
- хомамæст ‘кушанье из муки, сыра и прожаренных кукурузы и/или ячменя’;
- къæллуа ‘тестообразное сладкое блюдо из толокна’;
- хинкъалитæ ‘пельмени’;

- хæнкъæл'лапша';
- дзыкка' каша из кукурузной муки и свежего сыра или густых сливок';
- хъæбын' пирожок с мясом или сыром' 'вареник';
- къæгфæ' кушанье из просяной муки';
- зæтъæра' кушанье из сыра и накрошенного хлеба';
- хæлтъамæ/халтъама/хæлпъянæ/хæлпъамæ/хæмпъалæ 'кукурузные галушки';
- дзуакатæ' хворост', 'сладкие пышки'.

В отдельный ряд выделены термины, образованные суффиксальным способом:

тыллырон' хлеб из солодовой и ячменной муки, полученной из проросшего зерна' <прил. тыллыр' выпуклый'; 'толстый' + суфф. -он, служащий в осетинском языке для образования субстантивов;

æнхъизæнджын' дрожжевой (пшеничный) хлеб' <сущ. æнхъизæн' закваска' + суфф. -джын'.

Сюда входят и сложные образования, состоящие из двух основ:
сойыфых' лепешка с измельченным сыром, жареная на топленом масле' <сущ. сои' жир' + прич. фых' сваренный, печеный';

уæлкъæйдзыкка' изготовленное из муки и сыра, спеченное в виде хлеба', <послелог уæл- 'сверх, над' + сущ. къæй' плита' + сущ. дзыкка' блюдо из сливок и сыра'.

Гуыдын – осетинская лексема, обозначающая большой ритуальный пирог, начиненный свежим сыром. По словам информантов, такой пирог приготавливался в рамках свадебной обрядности стороны невесты и отдельно – стороны жениха [10, 105].

В семейной обрядности большой пирог гуыдын готовился и на Кæхцгæнæн – праздник в честь новорожденных мальчиков.

В праздничной обрядности гуыдын пекли и на Новый год, причем в его начинку клали три монеты по пять копеек; съесть по куску пирога обязательно должен был каждый член семьи; считалось, кому достанется кусок гуыдын'а с монетой, тому в наступившем году повезет. На праздник Кæрдæгхæссæн (букв. принесение травы) пекли гуыдын с начинкой из свежих трав и сыра или творога. Практикуется также гуыдын с начинкой из говяжьего нутряного жира (фиу) или курятиной (карчы дзиизда).

В традиции осетин такой пирог настолько почитаем, что закрепился народом в пословицах:

«Гуыдын кæнын чи зыдта, уыдон кадджын уыдысты. – Те, кто умел готовить гуыдын, были в почете [11, 132] (здесь и далее перевод наш – Ф.А.).

«Нæртон лæггæн иæ гуыл гуыдыны йас. – У нарта его пирожок размером с гуыдын (т. е. – большой)» [12, 99].

«Хъисын хызын æмæ дзулы гуыдын. – Котомка из грубой шерсти да каравай хлеба» [12, 142].

«Хорз хæзгулæн – фиуджын гуыдын. – Хорошему любовнику – гуыдын с начинкой из нутряного говяжьего жира» [13, 203].

«Хъисын хызыны – дзулы гуыдын. – В котомке из грубой шерсти – каравай хлеба» [13, 203].

«Гуыбынән – гуыл, цәстән – **гүйдүн**. – Животу – пирожок, глазу – **гүйдүн**» [14, 327].

«Искәй күхүх кәрдзыны къәбәр дәр **гүйдүнны** асәй зыны. – В чужой руке и корка хлеба видится размером с **гүйдүн**» [14, 386].

Компонент **гүйдүн** является словообразовательным формантом в ряде сложных слов:

гүйдүнмәрзән 'кусок холста или гусиное перо, которым смахивали лишнюю муку или золу с хлеба или пирога' <сущ. **гүйдүн** 'большой пирог' + глаг. **мәрзын** 'мести' + суфф. -ән;

гүйдүнмәрзәг 'тот, кто убирает с пирога лишнюю муку или золу' <сущ. **гүйдүн** 'большой пирог' + глаг. **мәрзын** 'мести' + суфф. -әг;

гүйдүнхүс 1. вор, воришка хлеба, пирога (позорное прозвище); 2. жадная; негостеприимная (о женщине) <сущ. **гүйдүн** 'большой пирог' + сущ. -хүс 'вор (второй компонент слов)' [15, 203].

«Гүйдүнхүс дә бирәгъяу. – Воришка хлеба волку равен» [16, 66].

«Гүйдүнхүсәй – алцыонәг. – Воришка хлеба – всезнайка» [16, 66].

«Гүйдүнхүсәй хәтыйс адәмь уәзгүүтылы. – В ожидании заполучить кусок гүйдүна (хлеба) скитаешься по чужим углам» [16, 66].

Лексема **гүйдүн** является терминообразующим формантом в нижеприведенной парадигме:

- хосдзауты гүйдүн 'гүйдүн косарям';
- куырды гүйдүн 'гүйдүн кузнецу';
- хуыны гүйдүн 'гүйдүн для подарка';
- чындызы гүйдүн 'свадебный гүйдүн невесты (с семислойной начинкой)';
- сиахсы гүйдүн 'свадебный гүйдүн жениха';
- кәрдзыны гүйдүн 'коврига';
- чырифыст гүйдүн 'гүйдүн, украшенный орнаментом';
- аддҗын гүйдүн 'сладкий гүйдүн (сдобный пирог)';
- фиуджын гүйдүн 'гүйдүн с начинкой из нутряного говяжьего жира';
- стыр гүйдүн 'большой гүйдүн';
- егъяу гүйдүн 'высокий, крупный гүйдүн';
- дзадджын гүйдүн 'гүйдүн с обильной начинкой';
- æртхурон гүйдүн 'новогодний гүйдүн æртхурон';
- æнхъизәндҗын дзулы гүйдүн 'коврига хлеба на опаре';
- амонд æвзарәг гүйдүн 'букв. гүйдүн, определяющий судьбу'.

Пояснения, на наш взгляд, требуют, например, такие понятия, как **хосдзауты гүйдүн**, **куырды гүйдүн**, **хуыны гүйдүн**, **æртхурон гүйдүн** и **амонд æвзарәг гүйдүн**.

Хосдзауты гүйдүн – пирог, испеченный для косарей, отправлявшихся в свой первый сенокос.

Куырды гүйдүн – большой пирог с обильной начинкой пекли в подарок кузнецу за проделанную им работу.

Хуыны гүйдүн – большой пирог, включенный в комплекс подарка-подношения в свадебной обрядности.

Æртхурон гүйдүн – называется также **Æртхурон**, **Хурæртхурон**, **Хургуыдүн**, **Хуртыхурон**, **Бурæртхурон** – пекли на Новый год, такой пирог плотно начиняли, клали монеты, если только члены семьи.

Амонд әевзарәгг гүйдын – в один из дней празднования Джооргуыба незамужние девушки пекли так называемый амонд әевзарәгг гүйдын, начиняли его кусками твердого сыра, добавляли в начинку по одному зернышку каждой из доступных им культур, туда же клали несколько сучков от дров, монеты. Таким образом, определяли свою судьбу, в зависимости от того, с чем доставался кусок пирога.

Термины, образованные словосочетаниями, в которых главным семантическим компонентом является сущ. кәрдзын:

- хоры кәрдзын ‘ячменный хлеб’;
- сысджыйәк кәрдзын ‘овсяный хлеб’;
- хъәбәрхоры кәрдзын ‘ячменный хлеб’;
- хъәбәр кәрдзын ‘хлеб из ячменной муки’.

По мнению В.И. Абаева, лексема кәрдзын субстратного происхождения. Он возводит ее к основе *kær (старое название ячменя) [1, 585]. В этимологии базового термина кәрдзын ‘ячменный хлеб’ в процессе развития языка произошел семантический сдвиг в сторону обобщения: кәрдзын обозначает теперь хлеб вообще, мучное изделие, в целом прием пищи.

В рамках анализа представленного материала было выявлено сложное слово, сформированное посредством дефиксного соединения:

леле-гүйдын ирон. ‘большой (пышный, сдобный) ритуальный пирог’ [17, 28];

ләләг-гүйдын диал.‘большой пышный хлеб’[17, 21].

В отдельную категорию следует выделить специализированные термины, обозначающие жидкую пищу, содержащую в своем составе муку. Такая терминологическая группа включает различные названия похлебок и супов:

- хәбургъәк ‘похлебка из ячменя’;
- хәлтъамәдон/халтъамадон ‘похлебка с кукурузными галушками’;
- задылцымгәк ‘похлебка из солода’;
- быламыхъ ‘молочная похлебка из овсяной муки и кваса’;
- хамбохъ ‘молочная похлебка из пшеничной муки и топленого масла’;
- цымгәк ‘суп, похлебка; жидккая пища; кисель из овсяной муки’;
- хомыс ‘мучная болтушка’; ‘кусок мятого липкого теста’;
- былла ‘похлебка из муки или крупы’;
- сурән ‘куриный суп с соусом из муки’;
- касдон ‘похлебка из кукурузной муки’;
- дзәхәра ‘густой суп из кукурузной муки’; ‘зеленый борщ’;
- къуымәл ‘буза, приготовляемая из кукурузной муки’.

Особый интерес в этнолингвистическом аспекте, на наш взгляд, представляет парадигма «наименований ритуальной мучной пищи»:

- æртәдзыхон ‘ритуальный пирог треугольной формы с сыром’;
- æртхурун ‘большой круглый ритуальный пирог’;
- басылтәк ‘крендели, пряники к Новому году всевозможных антропоморфных и зооморфных форм из пресного теста’;
- гул ‘пирожок’, ‘хлебец овальной формы’;
- гүйдын ‘большой ритуальный пирог (с начинкой из свежего сыра)’;
- дедатәк ‘новогодняя выпечка антропоморфных форм’;

- дзæбидыртæ ‘выпечка в виде туров на Новый год для детей’;
- дзибатæ ‘выпечка в виде птичек на Новый год для детей’;
- када ‘пирог с начинкой из муки и масла’ (сдобная выпечка с начинкой из жареной в топленом масле муки и сахара);
- куклатæ ‘выпечка в виде куколок на Новый год для детей’;
- къæлуа ‘сладкое овсяное блюдо’;
- къутутæ ‘фигурные булочки из ячменной и пшеничной муки, выпекаемые на весенний праздник Къутугæнæн’;
- лæппынтаэ ‘новогодняя выпечка зооморфных форм’;
- лакъами ‘пирог круглой или продолговатой ромбовидной формы с со-лодовой начинкой (сладкий)’;
- лауыз ‘плоская тонкая лепешка’, ‘оладья’;
- мыдамæст ‘медовая лепешка’;
- мыдджын ‘халва’;
- сæкæрджын ‘пирог с сахарной начинкой’;
- сæрисгæ ‘пирог, не разрезаемый, а вскрываемый сверху’;
- урс хæлуа ‘десерт из муки и масла’;
- фыркъатæ ‘выпечка в виде барашков на Новый год для детей’;
- хæбизджын ‘пирог с начинкой из творога или свежего сыра’;
- хæнкъæлты карст ‘лапшевник из меда’;
- цæрвæхсидæн ‘блюдо из муки, топленого масла и вареной сметаны, готовилось в период празднования Царвкъахæнтаэ’;
- цæжукъатæ ‘выпечка в виде козликов на Новый год для детей’;
- цъады ‘кукурузный чурек (в языке южных осетин)’.

Важно обратить внимание еще на один термин – фыдджын. Фыдджын (*пирог с мясом*) – один из ярких компонентов осетинской обрядовой мучной пищи. По мнению ряда ученых, в ритуальном характере фыдджынтаэ воплощена традиция, характерная для земледельческо-скотоводческого культа. Такие пироги предназначались исключительно для праздничных застолий [18, 85].

В свою очередь, в похоронно-поминальной обрядности фигурирует другой термин хурмæдзæгуæггæг фыдджын ‘пирог с мясом для вдов’. Он отличался более крупным размером и, по словам информантов, готовился из остатков мяса, которое варилось для поминальной трапезы; если его только женщины, у которых умер муж. Считалось, если такой пирог отведает женщина, у которой муж жив, то он в скором времени может скончаться.

В процессе исследования механизмов формирования кулинарной терминологии, связанной с мучной пищей, было установлено, что доминируют морфологический и синтаксический способы.

Термины, состоящие из одного слова и выполняющие номинативную функцию, напр., кæрдзын ‘чурек’, хару ‘каша из муки на масле’, къæлуа ‘блюдо из овсяной муки’, быламыхъ ‘молочная похлебка из овсяной муки и кваса’, хомыс ‘мучная болтушка’, хамбохъ ‘молочная похлебка из пшеничной муки и топленого масла’ и т. п.

Сложные слова, формирующиеся посредством объединения двух именных основ, напр., хъæдурдон ‘похлебка из фасоли’, хæлтъамæдон ‘похлебка из кукурузной муки’, цæрвæхсидæн ‘каша из муки и масла’ и т. п.

Термины, образованные морфологическим способом, посредством аффиксации, а именно путем присоединения суфф. -джын, являющимся морфологическим маркером, указывающим на содержание или наличие определенного компонента в структуре объекта или явления, обозначаемого исходным существительным. Непосредственно в силу семантической специфики суфф. -джын выступил формантом терминов, обозначающих названия пирогов с различного рода начинкой. В качестве мотивационной основы в данном контексте выступает лексическая единица, обозначающая конкретный вид начинки для пирога, напр., цæхæра-> цæхæраджын 'со свекольной ботвой и сыром', хъæдынðз-> хъæдынðзджын 'с начинкой из зеленого лука', къабуска-> къабускаджын 'с тушеною капустой и луком', нас-> насджын 'с тыквой и луком', бал-> балджын 'с начинкой из вишни' и т. п.

Немного терминов, сформированных с использованием синтаксического метода. Они представляют собой словосочетания, структурированные по модели: прил. + сущ., напр., нартхоры кæрдзын 'чурек из кукурузы', чъирифыст гуыдын 'гудын с орнаментом', адджын гуыдын 'сладкий гудын', æртхурон гуыдын 'новогодний гудын', сысджыйæ кæрдзын 'хлеб из просянной муки'.

Выявлено, что исконные элементы, такие как уæливых/уæлибæх 'пирог с сыром', фыдджын 'пирог с мясной начинкой', сир 'мамалыга', задын 'лепешка из ячменного солода', гуыл 'овальный маленький хлебец', существуют с субстратными и заимствованными словами. Именно они обогащают лексический фонд осетинского языка. Подтверждением этому является мнение В.И. Абаева о том, что «пестрой кулинарной терминологии осетинского языка противостоят элементы субстратные и заимствованные: кæрдзын, дзул «хлеб»; хару, дзæрна (разные каши), халыввæ «пирожок», хæнкъæл «лапша» [7, 217–218].

Перечисленные термины (кæрдзын 'чурек, кукурузный хлеб', хару 'каша из муки на масле', халыввæ 'пирожок', хæнкъæл 'лапша' и др.) свидетельствуют не только о влиянии различных культурных и языковых контактов на формирование осетинской кулинарной традиции. Эти термины могут быть и «наследием старого алano-тюркского смешения, происходившего на территории всех ущелий, от Терека до верхней Кубани» [1, 275]. Например, дзæрна 'каша из цельных зерен кукурузы, пшеницы' является схождением с балкарско-карачаевским языковым материалом: балк. јæрна, јæрна, јарма, zarma – значение идентично осетинскому; чеч. јарž, мн. ч. јарžнаš 'крупно смолотая кукуруза' [7, 395].

В контексте исследования заслуживают внимания сакральные числительные – употребление названий пирогов с количественными числительными дыууг 'два' и æртæ 'три'; Подобное сочетание приобретает определенный культурный символ в осетинской обрядности. Образованы сочетания по модели «числительное + сущ. в форме род. п.»; они могут быть отнесены к фразеологическим единицам, поскольку обладают целостным значением: æртæ чъирийы 'три пирога', æртæ уæлибæхы 'три пирога', дыууг чъирийы 'два пирога', дыууг уæлибæхы 'два пирога'. Так, сочетания æртæ чъирийы и æртæ уæлибæхы включают в себя значение «событие и торжество по случаю свадьбы, праздника и т. п.», а сочетания дыууг чъирийы и дыууг уæлибæхы обозначают «событие похоронно-поминального характера».

Нельзя не отметить факт лексической синонимии в наименованиях мучной пищи. Ниже примеры синонимов, подтверждающие практику их создания и функционирования:

«пища», «съестное» – *хәринаг, хойраг, хәрд, бахәринаг, къәбәр, минас, хәлц, комձаг, аходән, кәрдзын, холлаг;*
 «рожь» – *сылмәңәу, цъой, хлепа;*
 «ржаная мука» – *сылмәңәу ссад, цъойы ссад, хлепайы ссад;*
 «пшеничная мука» – *мәңәу ссад, дзуллаг ссад;*
 «кукурузные галушки» – *хәлтъамә, халтъама, хәлпъанә, хәлпъамә, хәмпъалә;*
 «ячменный хлеб» – *хоры кәрдзын, хъәбәрхоры кәрдзын, хъәбәр кәрдзын.*

Заключение

Таким образом, проведенное исследование подвело к следующим выводам:

- в осетинском языке зафиксирована обширная терминологическая система, охватывающая различные аспекты мучной пищи, где количество наименований составляет 171 единицу;
- названия мучной пищи классифицированы по семантическому признаку;
- по способу приготовления (выпекание; запекание; печение; тушение; жарение, жарка);
- по назначению (повседневная пища; обрядовая);
- терминология мучной пищи представлена как исконно осетинским слоем (напр., *сир, уәлиых, фыдджын, задын*), так и заимствованным пластом (напр., *дзәрна, мутакатә, әхчин, лауаси, халыввә, хъәбын*), составившим субстратную лексику;
- основными терминообразующими моделями для наименований мучной пищи в осетинском языке являются суффиксация, словосложение и описательный способ (использование словосочетаний).

-
1. Абаев В.И. Осетинский язык и фольклор. I. М.-Л.: АН СССР, 1949. 601 с.
 2. Бесолова Е.Б. Концептосфера этнографической лексики в языковой картине мира осетин. Владикавказ: СОИГСИ ВНЦ РАН, 2013. 218 с.
 3. Бесолова Е.Б. Отражение системы мировоззренческих знаний осетин в языке и его когнитивной структуре // Известия СОИГСИ. 2014. Вып. 14 (53). С. 63–72.
 4. Калоев Б.А. Осетины. Историко-этнографическое исследование. М.: Наука, 1971. 360 с.
 5. Канукова З.В. Традиционная осетинская пища. Владикавказ: Издательско-полиграфическое предприятие им. В.А. Гассиева, 2005. 58 с.
 6. Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема квалификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4. С. 3–11.

7. Абаев В.И. Историко-этимологический словарь осетинского языка. Т. I. М.-Л.: АН СССР, 1958. 655 с.
8. Абаев В.И. Историко-этимологический словарь осетинского языка. Т. IV. Л.: Наука, 1989. 325 с.
9. Абаев В.И. Русско-осетинский словарь. М.: Государственное издательство иностранных и национальных словарей, 1950. 624 с.
10. Абаева Ф.О. Обрядовый свадебный текст осетин (лексика, семантика, символика). Владикавказ: ИПЦ СОИГСИ ВНЦ РАН, 2013. 251 с.
11. Казиев М.Р. Осетинский клад. Цхинвал–Владикавказ: Орион, 2012. 352 с.
12. Осетинские пословицы и поговорки. Сталинир: Госиздат Юго-Осетии, 1955. 156 с.
13. Гумиев К.Ц. Осетинские пословицы и поговорки. Орджоникидзе: Ир, 1976. 352 с.
14. Айларов И.Х., Гаджинова Р.Ц., Кюеева Р.А. Пословицы и поговорки. Владикавказ: Ир, 2006. 712 с.
15. Осетинско-русский словарь / под ред. Т.А. Гуриева. Владикавказ: Аланья, 2004. 540 с.
16. Казиев М.Р. Осетинский клад. В 4 т. Цхинвал: Республика, 2023. Т. 4. 344 с.
17. Толковый словарь осетинского языка. В 4 т. / под общ. ред. Н.Я. Габарашвили. М.: Наука, 2024. Т. 3. 519 с.
18. Этнокультурные бренды Осетии. Справочное пособие / сост. З.В. Канукова, Э.В. Хубурова, Л.А. Чибиров. Владикавказ: СОИГСИ ВНЦ РАН, 2016. 219 с.

Статья поступила в редакцию 12.09.2025,
принята к публикации 26.11.2025,
опубликована 25.12.2025.

Abaeva, Fatima O. – Candidate of Philological Sciences, Senior Researcher, Department of Ossetian Linguistics, V.I. Abaev North Ossetian Institute for Humanitarian and Social Studies of the Vladikavkaz Scientific Centre of RAS (Vladikavkaz, Russia); <https://orcid.org/0000-0001-8322-826X>; fatimabaeva@hotmail.com

FUNCTIONAL AND LEXICAL-SEMANTIC FEATURES OF THE NAMES OF FLOUR FOOD.

Keywords: Ossetian language, lexical-semantic group, lexical-thematic group, flour food, culinary vocabulary, ethnolinguistic approach.

The subsystem of life support culture – food – occupies a central place in the structure of the material base of society; in addition, food is the most important life sustaining component of the traditional everyday household culture of any society, and it ensures stable preserving of ethnic specificity: the nutrition model characterizes the biological aspect of the existence of an ethnic group. The art of cooking is determined by the economic and cultural type and has its own, inherent only to it, features, because experience in processing food products accumulates over the centuries, changes over the years depending on the ecological environment of the ethnic group, today representing a fertile

ethno-differentiating and ethno-marking material for research. The national cuisine of the Ossetians before the October Revolution was not very diverse. It did not develop in isolation but was closely connected with the cuisine of other Caucasian peoples. The article is devoted to a comprehensive study of the lexical-semantic group «names of flour food in the Ossetian language», consisting of lexical units, their semantic features and cultural meaning in the context of the Ossetian ritual text. Particular attention is paid to the interrelations of the lexical composition and socio-cultural traditions of the Ossetian people; the influence of interethnic contacts on the formation of the lexical composition of the language; borrowings and word-formation models. A comprehensive ethnolinguistic approach coupled with lexical-semantic analysis and a comparative method allows us to identify not only the unique features of the Ossetian culinary vocabulary, but also its dependence on pan-Caucasian and Indo-European linguistic traditions. The lexical-thematic group «flour food» is an indisputable source for studying the material and spiritual culture of the Ossetians. The results obtained are of considerable interest for systematizing the vocabulary of the Ossetian language; contribute to a deeper understanding of the functional role of flour food in the context of its relevance in the system of value orientations and traditional foundations of the Ossetians.

For citation: Abaeva, F.O. Functional and lexical-semantic features of the names of flour food. KAVKAZ-FORUM. 2025, iss. 24 (31), pp. 5-18. (In Russian). DOI:

REFERENCES

1. Abaev, V.I. *Osetinskii yazyk i fol'klor* [Ossetian Language and Folklore]. Moscow-Leningrad, USSR AS Publishing House, 1949, vol. I. 601 p.
2. Besolova, E.B. *Konseptosfera etnograficheskoi leksiki v yazykovoi kartine mira osetin* [Conceptual sphere of ethnographic vocabulary in the linguistic picture of the world of the Ossetians]. Vladikavkaz, North Ossetian Institute for Humanitarian and Social Studies VSC RAS, 2013. 218 p.
3. Besolova, E.B. *Otrazhenie sistemy mirovozzrencheskikh znanii osetin v yazyke i ego kognitivnoi strukture* [Reflection of the system of ideological knowledge of the Ossetians in the language and its cognitive structure]. *Izvestiya SOIGSI* [Proceedings of the North Ossetian Institute for Humanitarian and Social Studies]. 2014, iss. 14 (53), pp. 63–72.
4. Kaloev, B.A. *Osetiny. Istoriko-jetnograficheskoe issledovanie* [Ossetians. Historical and ethnographic research]. Moscow, Nauka, 1971. 360 p.
5. Kanukova, Z.V. *Traditsionnaya osetinskaya pishcha* [Traditional Ossetian food]. Vladikavkaz, Izdatel'sko-poligraficheskoe predpriyatiye im. V.A. Gassieva, 2005. 58 p.
6. Arutyunov, S.A., Mkrtumyan, Yu.I. *Problema kvalifikatsii elementov kul'tury (na primere armyanskoi sistemy pitaniya)* [The Problem of Qualification of Cultural Elements (on the Example of the Armenian Food System)]. Sovetskaya etnografiya [Soviet Ethnography]. 1981, iss. 4, pp. 3-11.
7. Abaev, V.I. *Istoriko-etimologicheskii slovar' osetinskogo yazyka* [Historical-

- Etymological Dictionary of the Ossetian Language]. Moscow-Leningrad, USSR AS Publishing House, 1958, vol. I. 656 p.
8. Abaev, V.I. *Istoriko-etimologicheskii slovar' osetinskogo yazyka* [Historical-Etymological Dictionary of the Ossetian Language]. Leningrad, Nauka, 1989, vol. IV. 328 p.
 9. Abaev, V.I. *Russko-osetinskij slovar* [Russian-Ossetian Dictionary]. Moscow, State Publishing House of Foreign and National Dictionaries, 1950. 624 p.
 10. Abaeva, F.O. *Obrjadovij svadebnyj tekst osetin (leksika, semantika, simvolika)* [Ritual wedding text of the Ossetians (vocabulary, semantics, symbolism)]. Vladikavkaz, North Ossetian Institute for Humanitarian and Social Studies VSC RAS Publishing and Printing Center, 2013. 251 p.
 11. Kaziev, M.R. *Osetinskii klad* [Ossetian Treasure]. Tskhinval-Vladikavkaz, Orion, 2012. 352 p.
 12. *Osetinskie poslovitsy i pogovorki* [Ossetian proverbs and sayings]. Stalinir, State Publishing House of South Ossetia, 1955. 156 p.
 13. Gutiev, K.Ts. *Osetinskie poslovitsy i pogovorki* [Ossetian proverbs and sayings]. Ordzhonikidze, Ir, 1976. 352 p.
 14. Ailarov, I.Kh., Gadzhinova, R.Ts., Ktsoeva, R.A. *Poslovitsy i pogovorki* [Proverbs and sayings]. Vladikavkaz, Ir, 2006. 712 p.
 15. Guriev, T.A. (ed.) *Osetinsko-russkii slovar* [Ossetian-Russian Dictionary]. Vladikavkaz, Alania, 2004. 540 p.
 16. Kaziev, M.R. *Osetinskii klad* [Ossetian treasure]. In 4 volumes. Tskhinval, Respublika, 2023, vol. 4. 344 p.
 17. Gabaraev, N.Ya. (ed.). *Tolkovyj slovar' osetinskogo yazyka* [Explanatory Dictionary of the Ossetian Language]. In 4 volumes. Moscow, Nauka, 2024, vol. 3. 519 p.
 18. Kanukova, Z.V., Khubulova, E.V., Chibirov, L.A. (comps.) *Etnokul'turnye brendy Osetii. Spravochnoe posobie* [Ethnocultural Brands of Ossetia. Reference Guide]. Vladikavkaz, North Ossetian Institute for Humanitarian and Social Studies VSC RAS, 2016. 219 p.

The article was submitted 12.09.2025,
accepted for publication on 26.11.2025,
published 25.12.2025.